



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**  
Lebensmittel und Ernährung

05.09.2018

---

## **Überblick amtliche Kontrollen 2017**

Amtliche Kontrollen der schweizerischen und liechtensteinischen  
Lebensmittelvollzugsbehörden

---

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Prozesskontrollen (Inspektionen).....</b>	<b>4</b>
2.1	Ergebnisse aller Betriebe .....	4
2.1.1	Allgemeine Konformität der Betriebe.....	4
2.1.2	Anzahl und Art der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien .....	6
2.1.3	Anzahl Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben .....	6
<b>3</b>	<b>Produktkontrollen.....</b>	<b>7</b>
3.1	Analyse der amtlichen Proben 2016 .....	7
3.1.1	Beanstandungsquoten und -gründe bei Lebensmitteln.....	8
3.1.2	Beanstandungsquoten und -gründe bei Gebrauchsgegenständen.....	11
3.2	Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen.....	12
3.2.1	Verfügbare Daten .....	12
3.2.2	Konformität der Proben und Messungen.....	12
3.3	Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden .....	12
3.3.1	Zur Verfügung stehende Daten .....	12
3.3.2	Konformität der Proben: Gesamtergebnisse .....	12
3.4	Ergriffene Massnahmen und Schlussfolgerungen .....	15

## Zusammenfassung

Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen kantonalen Behörden vorgenommen. Damit soll überprüft werden, ob das Lebensmittelrecht eingehalten wird und ob die Betriebe eine wirksame Selbstkontrolle umgesetzt haben. Diese Kontrollen umfassen zum einen die Probenanalysen (Produktkontrollen) und zum anderen die Inspektionen der Betriebe (Prozesskontrollen). Für eine korrekte Interpretation der Ergebnisse der Probenanalysen gilt es zu beachten, dass die Probenahmen risikobasiert und bei einer beschränkten Zahl von Produkten vorgenommen werden. Die Ergebnisse entsprechen somit nicht zwingend den effektiven Gegebenheiten des Markts.

Die Gesamtergebnisse der amtlichen Kontrollen von 2017 haben folgende Punkte aufgezeigt.

Insgesamt wurden dem BLV von den schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 46 174 Inspektionen in Lebensmittelbetrieben gemeldet (ohne Trinkwasserversorgungen):

- Die Konformität der Unternehmen mit den gesetzlichen Vorgaben war in 86.9 % der Fälle gut bis sehr gut (2016: 86%),
- In 13.1 % der Fälle wurde eine mangelhafte oder schlechte Konformität mit den Vorgaben festgestellt (2016: 14%).

Die Konformitätswerte sind somit für alle Betriebe insgesamt zufriedenstellend und stabil.

2017 wurden insgesamt 47 096 amtliche Lebensmittelproben (ohne Trinkwasser) und 2411 Proben von Gebrauchsgegenständen untersucht:

- Die Beanstandungsgründe der amtlichen Proben waren je nach Produktart unterschiedlich. Um über repräsentative Quoten zu verfügen, wurden nur die Produktkategorien mit mehr als 300 Analysen (50 bei den Gebrauchsgegenständen) berücksichtigt. Bei den Lebensmitteln wurde die höchste Beanstandungsquote bei Kochpökelware (34 %) festgestellt, und zwar am häufigsten aus mikrobiologischen Gründen. Bei den Gebrauchsgegenständen betraf die höchste Beanstandungsquote Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt (41 %) aufgrund der Zusammensetzung und der Verunreinigungen.

Bereits 2016 war bei der Kochpökelware mit einer Beanstandungsquote von 35 % eine praktisch identische Situation festgestellt worden.

431 Proben wurden auf Mykotoxine untersucht, wobei 12 (2.7 %) nicht konform waren.

2767 Proben wurden auf Pestizidrückstände untersucht, von denen 261 Proben (9.4 %) nicht konform waren.

## 1 Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandskontrollen

Die amtlichen Kontrollen sind regelmässig und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen. Sie erfolgen in der Regel ohne Vorankündigung. Der Bund ist zuständig für die Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an der Grenze, die Kantone sind für die amtlichen Kontrollen im Inland zuständig. In diesem Bericht werden die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen der Lebensmittel- oder der Gebrauchsgegenstandsbetriebe (Prozesskontrollen) und die Ergebnisse der Analysen der amtlichen Proben (Produktkontrollen) zusammengefasst. Über die Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird ein separater Bericht publiziert<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> [Bericht Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen 2017](#)

## 2 Prozesskontrollen (Inspektionen)

2017 führten die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 46 174 Inspektionen durch. Der Bericht beschreibt die Inspektionen aller meldepflichtigen Betriebskategorien mit Ausnahme der Trinkwasserversorgungen und Badeanlagen. Gewisse Betriebe werden mehrmals jährlich kontrolliert. Dies ist entweder auf die Inspektionshäufigkeit für diese Betriebskategorie oder aber auf Folgeinspektionen nach einer Beanstandung zurückzuführen. Aus diesem Grund ist die Zahl der inspizierten Betriebe kleiner (38 223) als die Zahl der Inspektionen. In Abbildung 1: Betriebskategorien und Anzahl Inspektionen ist die Verteilung der Inspektionen in den vier grossen Betriebskategorien dargestellt.

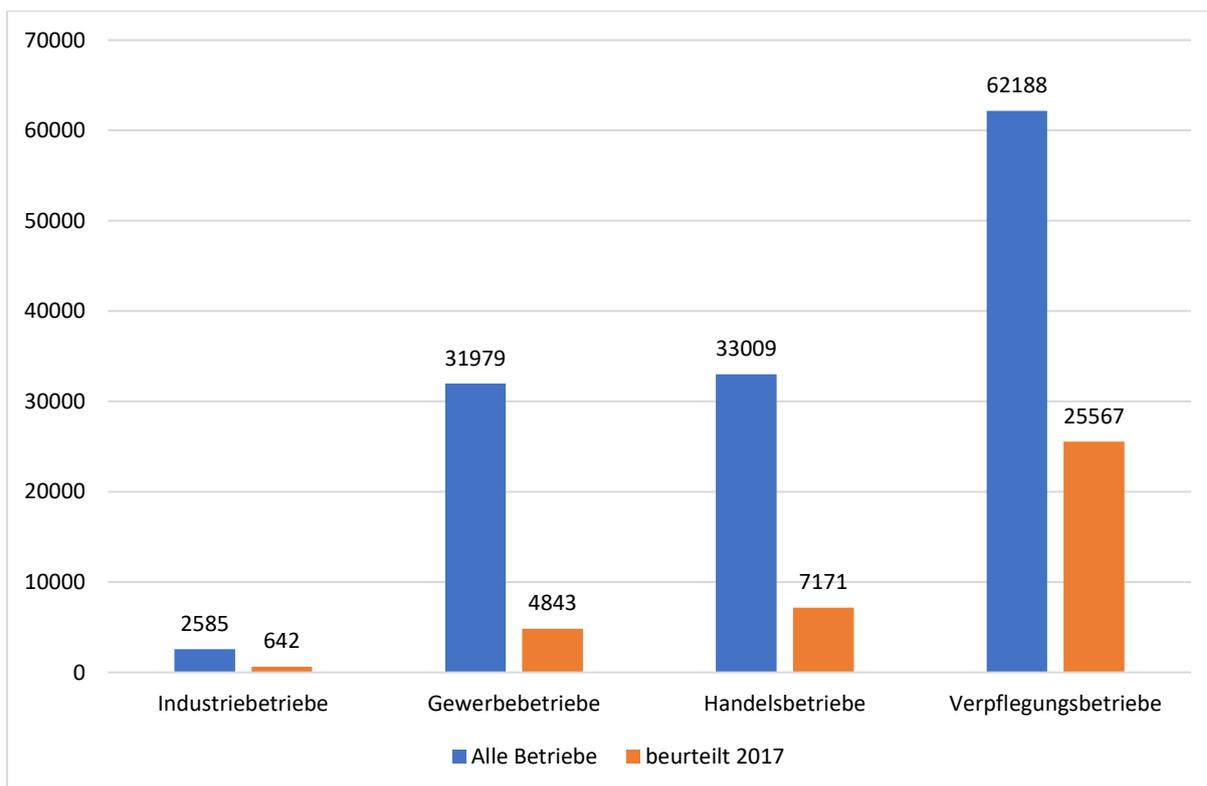


Abbildung 1: Betriebskategorien und Anzahl Inspektionen

### 2.1 Ergebnisse aller Betriebe

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe werden regelmässig durch die kantonalen Vollzugsbehörden inspiziert. Bei diesen Inspektionen wird jeder Betrieb auf die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen überprüft, und es wird ihm gemäss einem gesamtschweizerisch einheitlichen Bewertungsschlüssel ein Konformitätsniveau zugeordnet.

#### 2.1.1 Allgemeine Konformität der Betriebe

Dieses Konzept ergibt Noten von 1 (sehr gute Konformität) bis 4 (schlechte Konformität) für jeden Kontrollbereich (Konzept der Selbstkontrolle, Lebensmittel usw.). Zur Veranschaulichung: Im Bereich Überblick, Management und Täuschung (in Abbildung 2: Konformität insgesamt, in Prozent der 2017 kontrollierten Betriebe dunkelgrau dargestellt) haben rund 60 % der Unternehmen die Note 1 erhalten (sehr gute Konformität).

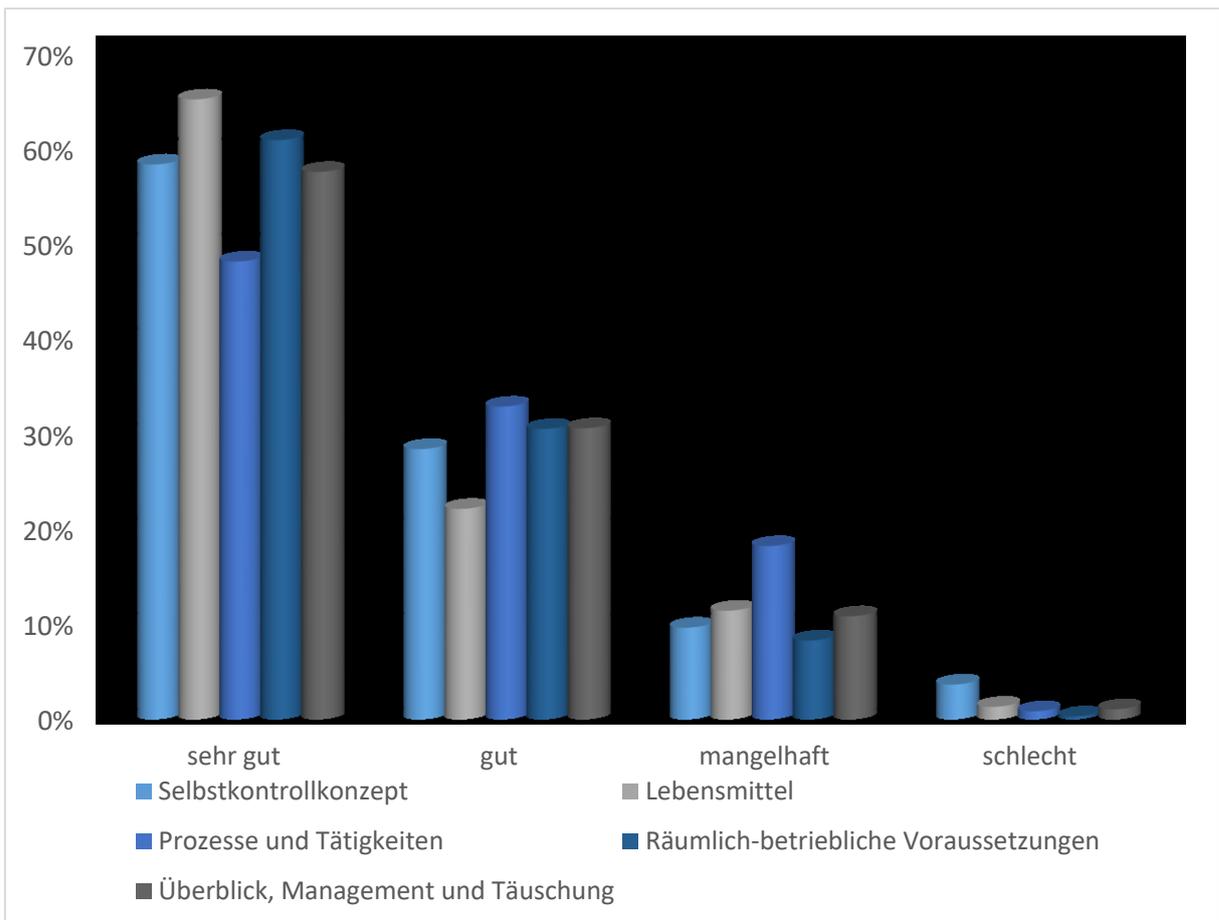


Abbildung 2: Konformität insgesamt, in Prozent der 2017 kontrollierten Betriebe

Ein Vergleich der Werte von 2014 bis 2017 in zwei wichtigen Bereichen zeigt eine hohe Stabilität (Tabelle 1: Zeitliche Entwicklung) ohne klaren Trend.

Tabelle 1: Zeitliche Entwicklung

Kontrollbereich «Selbstkontrollkonzept»				
Jahr	Konformität sehr gut	Konformität gut	Konformität mangelhaft	Konformität schlecht
2017	0.584	0.284	0.096	0.036
2016	0.583	0.273	0.100	0.044
2015	0.594	0.252	0.105	0.050
2014	0.553	0.288	0.117	0.041
Kontrollbereich «Lebensmittel»				
2017	0.652	0.221	0.114	0.013
2016	0.662	0.214	0.112	0.012
2015	0.680	0.195	0.113	0.012
2014	0.655	0.236	0.097	0.012

## 2.1.2 Anzahl und Art der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien

Abbildung 3: Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien, 2017 (Daten der ganzen Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein) zeigt die Verteilung der 2017 in den verschiedenen Betriebskategorien beobachteten Mängel. Aus Repräsentativitätsgründen werden nur die Kategorien aufgeführt, in denen 2017 mehr als 50 Betriebe kontrolliert wurden.

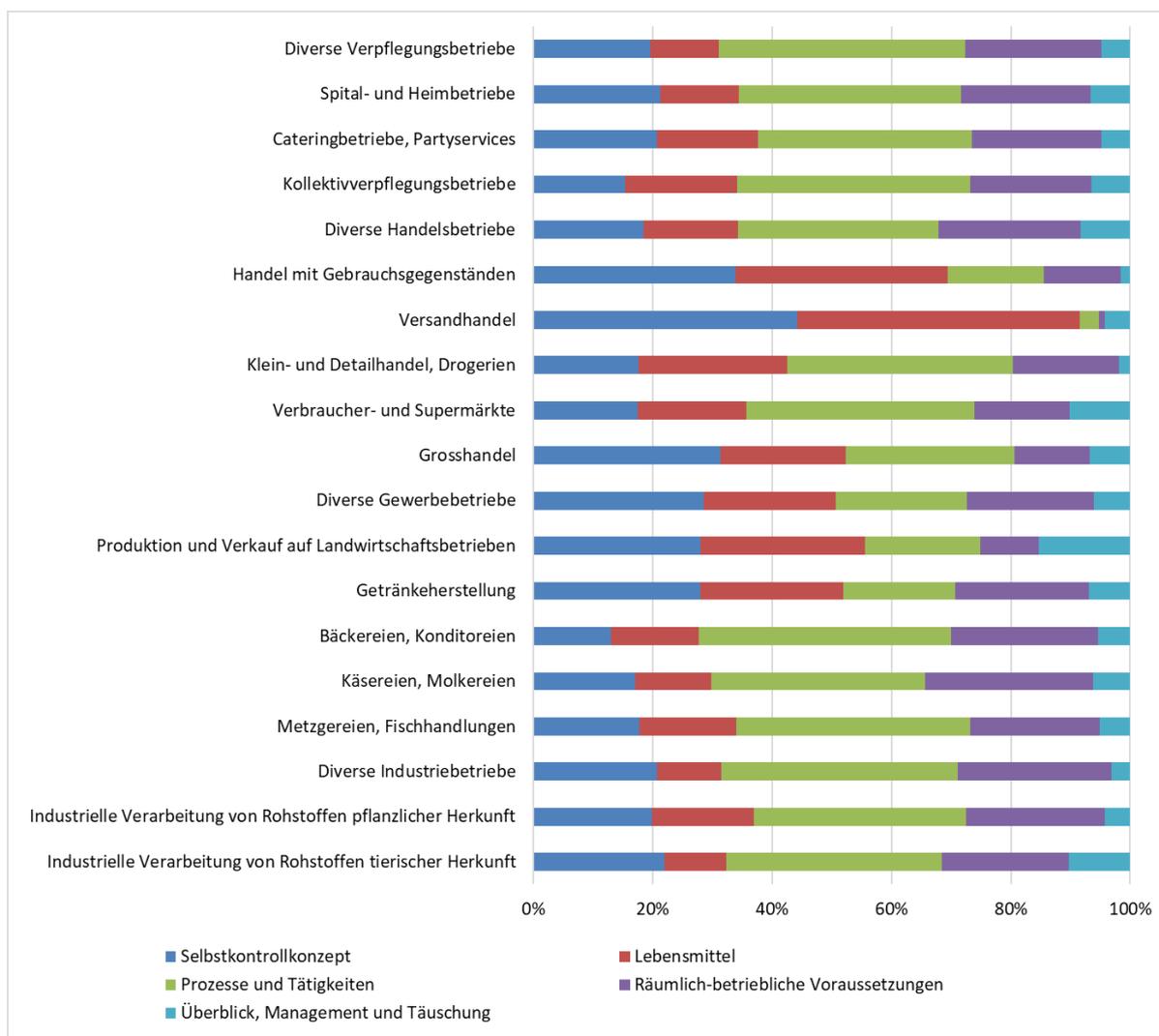


Abbildung 3: Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien, 2017 (Daten der ganzen Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein)

Eine Analyse der zeitlichen Entwicklung zeigt, dass der Anteil der Mängel, die im Kontrollbereich «Überblick, Management und Täuschung» festgestellt wurden, in den Betriebskategorien mit den meisten Betrieben seit 2014 kontinuierlich gestiegen ist (Daten hier nicht dargestellt). Dies betrifft Supermärkte, Spital- und heimbetriebe, Cateringbetriebe, Detailhandel sowie Bäckereien und Konditoreien.

## 2.1.3 Anzahl Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben

Bei Beanstandungen werden Massnahmen zur Wiederherstellung der Konformität angeordnet. In Tabelle 2: Anzahl Massnahmen und Sanktionen werden die ergriffenen Massnahmen der Zahl der Inspektionen gegenübergestellt.

Tabelle 2: Anzahl Massnahmen und Sanktionen

	Anzahl Inspektionen	Anzahl Verwaltungsmassnahmen	Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen	Durchschnittliche Anzahl Inspektionen	Durchschnittliche Anzahl Verwaltungs-Massnahmen	Durchschnittliche Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen
	2017	2017	2017	2013-2016	2013-2016	2013-2016
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	398	237	10	322	211	8
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	299	181	3	271	148	1
Metzgereien, Fischhandlungen	1105	894	34	1376	963	25
Molkereien, Käsereien	1144	664	6	1227	800	9
Bäckereien, Konditoreien	1695	1225	47	1883	1354	37
Getränkeindustrie	294	116	1	408	137	3
Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	846	402	0	2086	682	2
Diverse Gewerbebetriebe	266	121	1	366	159	2
Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	706	282	17	1037	477	20
Supermärkte	3152	2009	38	2745	1666	28
Detailhandel, Märkte, Drogerien	3930	2003	46	6277	2971	58
Versandhandel	115	61	0	179	81	3
Handel mit Gebrauchsgegenständen	236	114	4	269	106	3
Diverse Handelsbetriebe	638	262	6	456	179	3
Kollektivverpflegungsbetriebe	26088	18196	710	26511	17382	523
Cateringbetriebe, Partyservices	1273	598	25	2374	1155	38
Spital- und Heimbetriebe	3398	1687	5	4106	1905	7
Diverse Verpflegungsbetriebe	400	177	3	427	204	0

### 3 Produktkontrollen

#### 3.1 Analyse der amtlichen Proben 2016

2017 haben die Kantone und das Fürstentum Liechtenstein dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Analyseergebnisse von 47 096 amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasseranalysen) und 2411 Proben von Gebrauchsgegenständen übermittelt.

Abbildung 4: Anzahl erhobene Proben nach Produktkategorie zeigt die Verteilung der erhobenen Proben. Der vorliegende Bericht zeigt die Ergebnisse der Lebensmittel und der Gebrauchsgegenstände. Die Ergebnisse für das Trinkwasser werden separat behandelt.

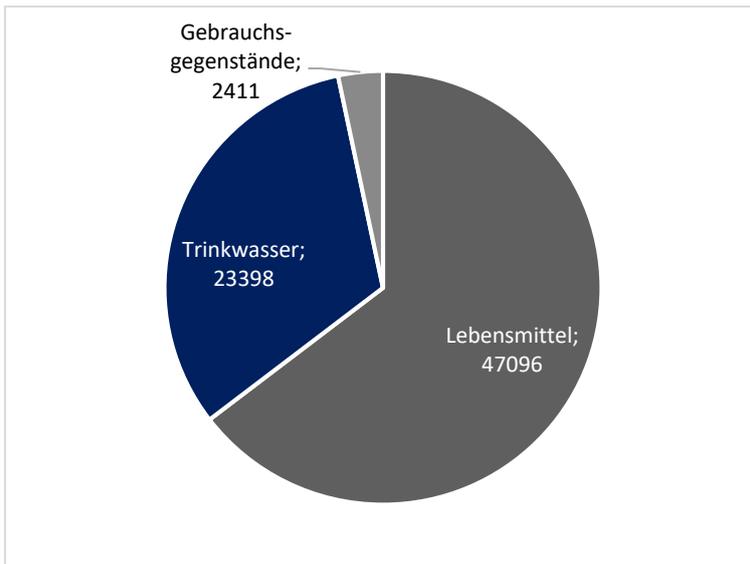


Abbildung 4: Anzahl erhobene Proben nach Produktkategorie

### 3.1.1 Beanstandungsquoten und -gründe bei Lebensmitteln

Abbildung 5: Beanstandungsquoten der Lebensmittel zeigt die Beanstandungsquote der wichtigsten Lebensmittelkategorien. Es sind nur die Kategorien mit mehr als 300 Probenahmen aufgeführt. Die Gesamtzahl der pro Kategorie erhobenen Proben ist in Klammern angegeben.

Diese Quoten hängen stark von der Art der Produkte und dem Grund für die Probenahme ab. Die aufgrund eines Verdachts entnommenen Proben haben im Allgemeinen eine höhere Beanstandungsquote als zufallsbasierte Proben. In gewissen Fällen werden die Produkte vor Ort mit einer Schnellmethode getestet. Es werden nur diejenigen Proben an das Labor geschickt, die mit dieser Schnellmethode positiv getestet wurden. Dies führt zu hohen Beanstandungsquoten.

Es ist zu beachten, dass eine hohe Beanstandungsquote nicht unbedingt mit einem erhöhten Gesundheitsrisiko gleichzusetzen ist, da ein grosser Teil der Beanstandungen Fragen der Kennzeichnung oder der Deklaration betreffen kann.

Siehe zu diesem Thema die Beanstandungsgründe der verschiedenen Produktkategorien (Abbildung 6: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln). Diese zeigt die Beanstandungsgründe der 2017 am häufigsten getesteten Produktkategorien (mit mehr als 300 Proben) aufgeführt. Die Kategorien N2 bis N5 weisen den direktesten Bezug zur Sicherheit auf. Je nach Kategorie sind die Beanstandungsgründe sehr unterschiedlich.

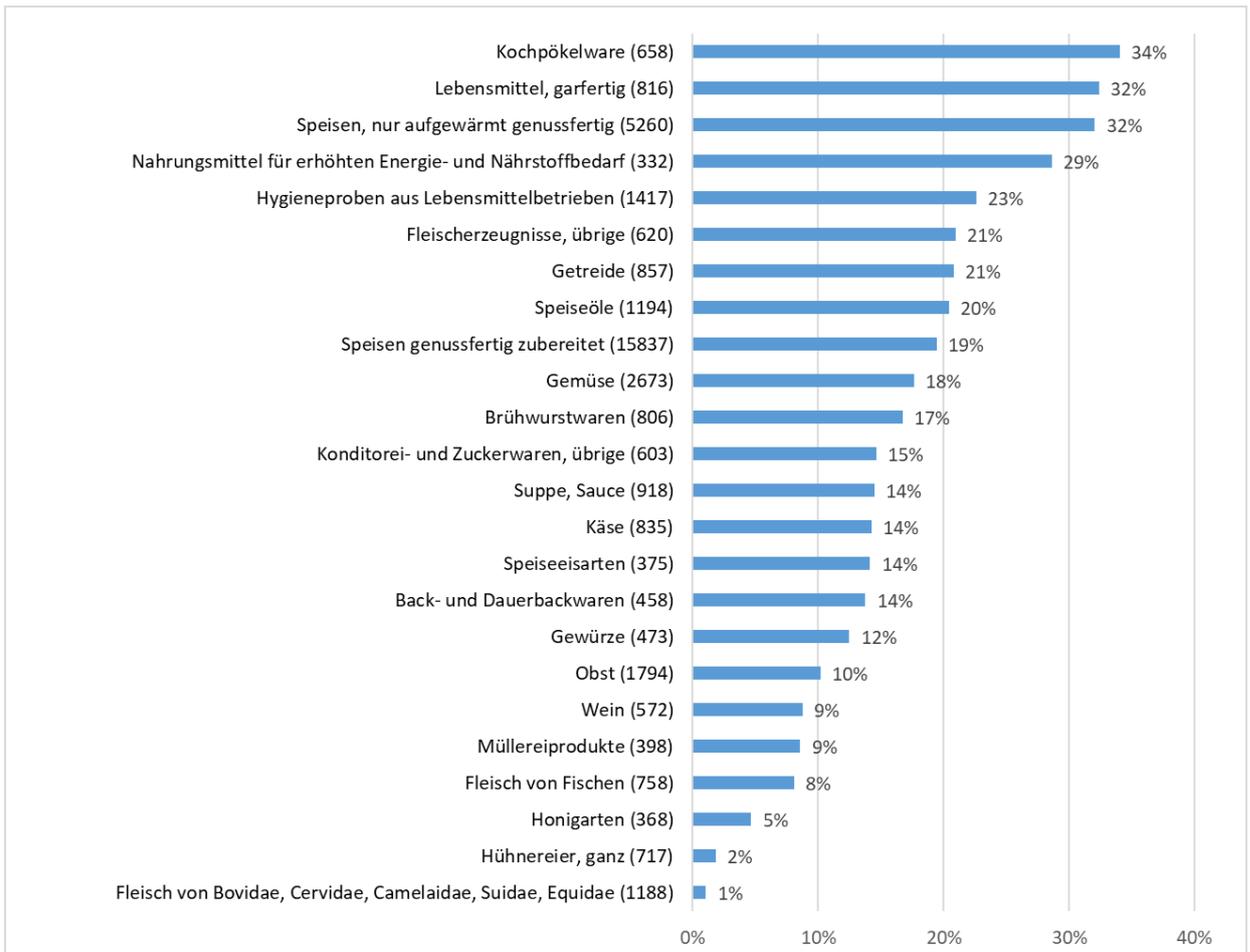


Abbildung 5: Beanstandungsquoten der Lebensmittel

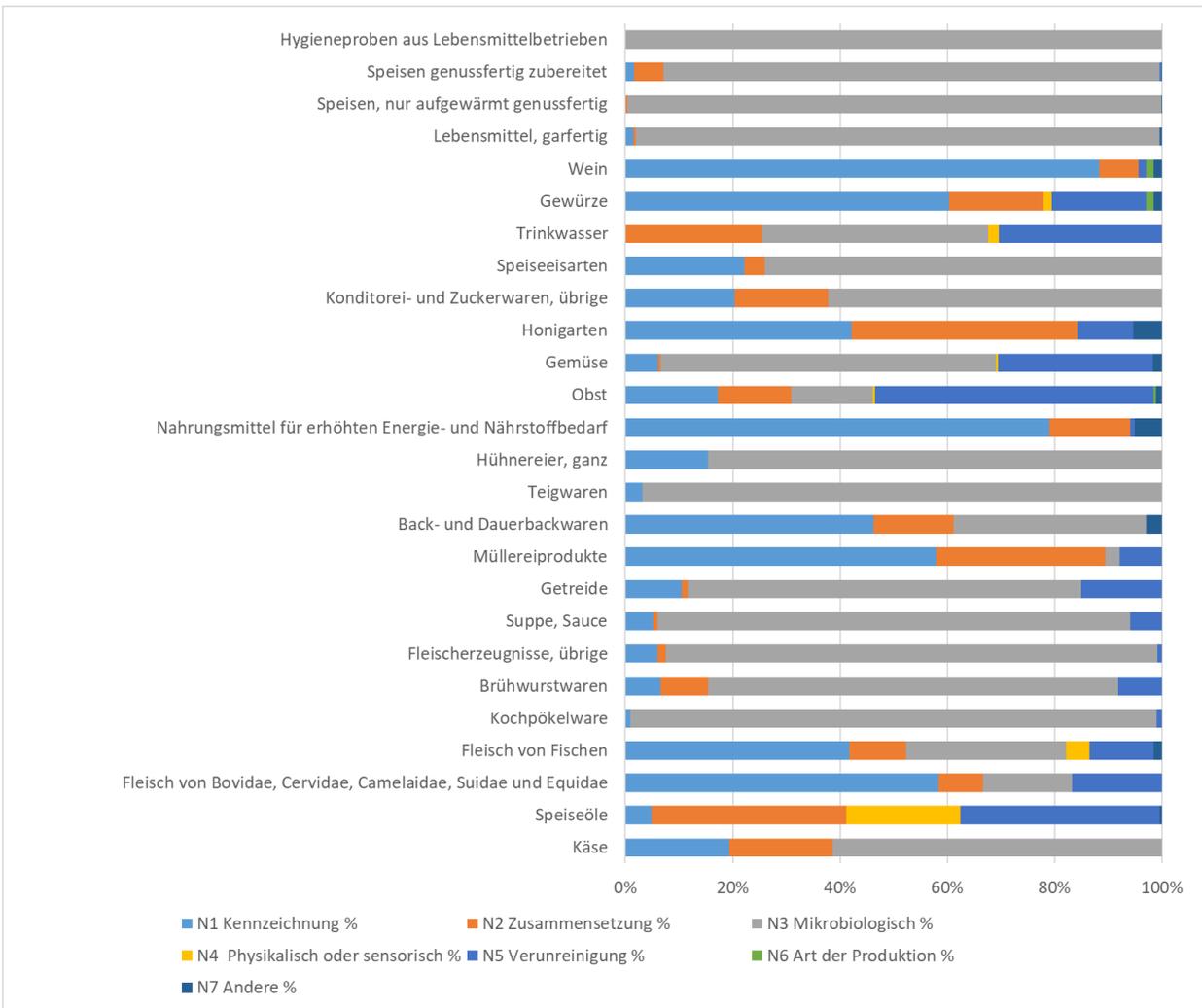


Abbildung 6: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln

### 3.1.2 Beanstandungsquoten und -gründe bei Gebrauchsgegenständen

Die Beanstandungsquoten nach Gebrauchsgegenständekategorien sind in Abbildung 7: Beanstandungsquoten der wichtigsten Gebrauchsgegenständekategorien dargestellt. Es sind nur die Kategorien mit mehr als 50 analysierten Proben aufgeführt.

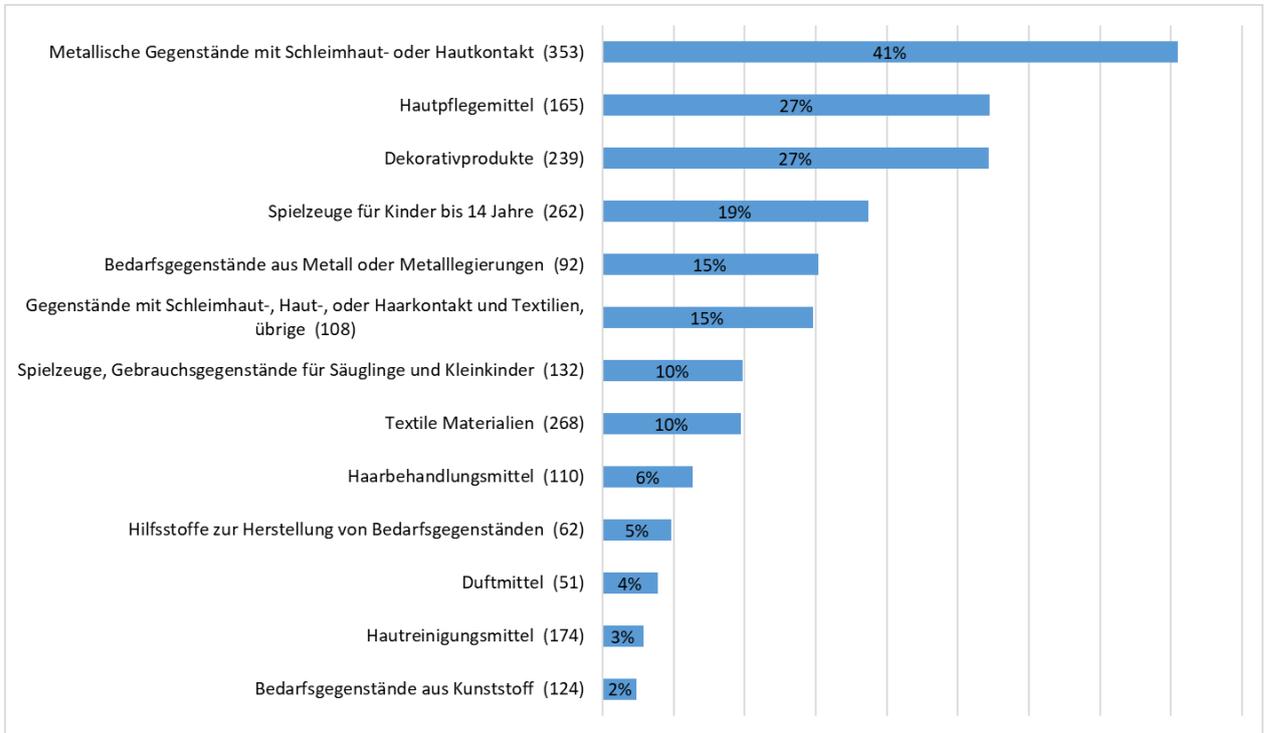


Abbildung 7: Beanstandungsquoten der wichtigsten Gebrauchsgegenständekategorien

Die hohen Beanstandungszahlen in bestimmten Fällen gehen meist auf risikobasierte Probenahmen zurück und entsprechen nicht zwingend den effektiven Gegebenheiten des Markts.

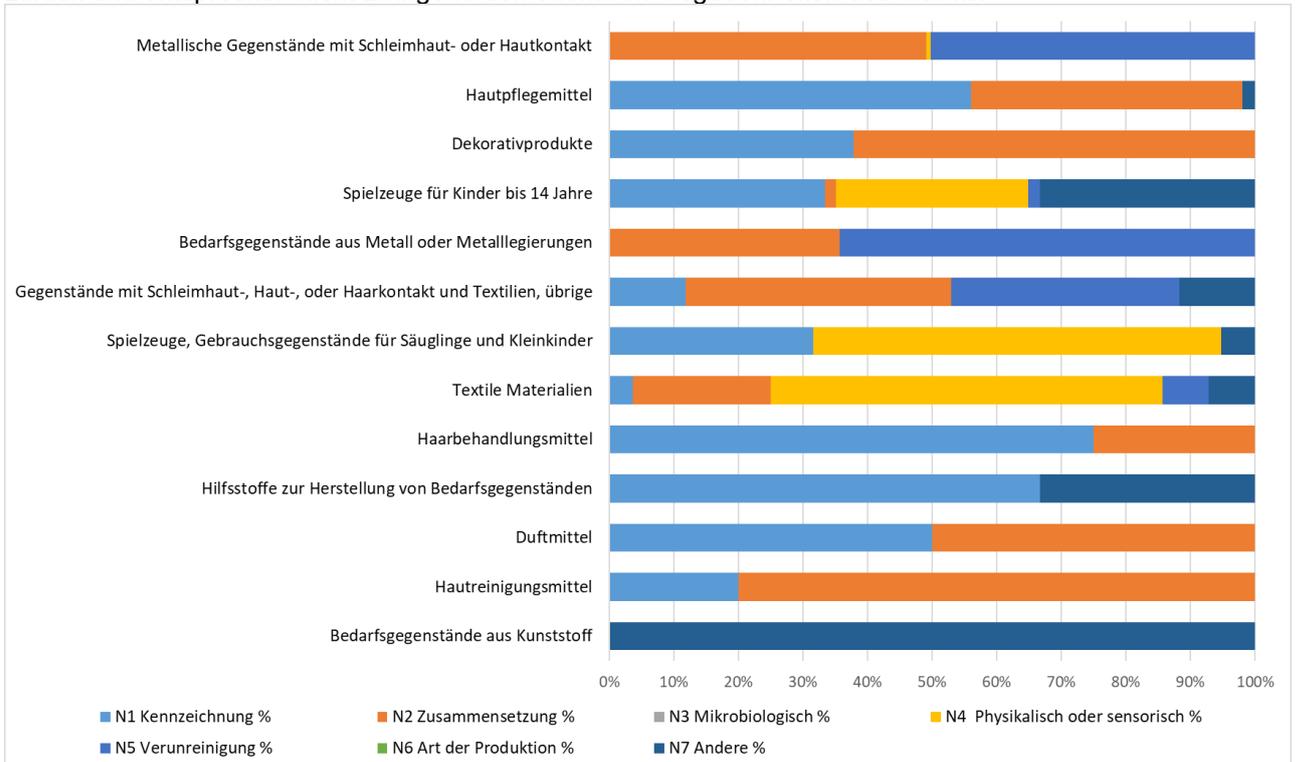


Abbildung 8: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen

Gleich wie bei den Lebensmitteln sind die Beanstandungen der Gebrauchsgegenstände unter Berücksichtigung der Beanstandungsgründe zu betrachten (Abbildung 8: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen).

### **3.2 Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen**

Mykotoxine sind toxische Stoffe, die von Schimmelpilzen in Lebensmitteln gebildet werden. 2017 teilten die Kantone dem BLV die detaillierten Ergebnisse von 431 amtlichen Mykotoxinanalysen mit.

#### **3.2.1 Verfügbare Daten**

Von allen Proben enthielten 224 (52 %) keine Toxine in messbaren Mengen. Bei den restlichen Proben wiesen 195 (45.2 %) einen Toxingehalt unterhalb des zulässigen Grenzwerts auf. Nur 12 Proben (2.7 %) wiesen einen Mykotoxingehalt auf, der auch nach Abzug der Messungenauigkeit über dem in der Kontaminantenverordnung (VHK, SR 817.022.15) festgelegten Höchstgehalt lag.

#### **3.2.2 Konformität der Proben und Messungen**

Bei den beanstandeten Proben handelte es sich um Maisprodukte (Chips und Griess, 4 Fälle), Gewürze (3 Fälle) und Feigen (2 Fälle). Die übrigen Fälle betrafen Pistazien, Mehl und konserviertes Gemüse. Keine dieser Proben stammte aus der Schweiz. In 9 Fällen wurde eine Meldung im Schnellmeldesystem der EU gemacht. Als Massnahmen wurden die Waren vom Markt genommen (3 Fälle), zurückgerufen (4 Fälle) oder beschlagnahmt (2 Fälle).

### **3.3 Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden**

Die Vollzugsbehörden übermitteln die Analysen der Pestizidrückstände in und auf pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln an das BLV. Auf dieser Grundlage führt das BLV eine schweizweite Bewertung durch.

#### **3.3.1 Zur Verfügung stehende Daten**

Im Jahr 2017 wurden von 9 amtlichen Laboratorien detaillierte Pestizidanalysen gemeldet. Insgesamt entspricht dies 2767 Proben. Die Probenahmen erfolgten aufgrund eines Verdachts oder risikobasiert.

#### **3.3.2 Konformität der Proben: Gesamtergebnisse**

Von allen getesteten Proben enthielten 787 Proben keine messbaren Pestizide. Von den verbleibenden Proben wiesen 1719 gesetzeskonforme Rückstände auf. Die Gesamtzahl der nichtkonformen Proben belief sich auf 261, was 9.4 % aller getesteten Proben entspricht und sich mit dem Vorjahreswert deckt.

Die Proben von Produkten schweizerischer Herkunft wiesen eine Beanstandungsquote von 6.5 % auf, was im Bereich der Vorjahre liegt (2016: 5,6 %; 2015: 6,5 %). Dieser Wert ist als hohe Schätzung zu betrachten, da die Proben nach bekannten oder vermuteten Risiken erhoben werden, beispielsweise auf der Grundlage der Vorjahresergebnisse.

##### **3.3.2.1 Herkunft und Art der Proben sowie Konformitätsniveau nach Land**

Wie im Vorjahr betrafen die meisten Beanstandungen nach geografischer Herkunft die asiatischen Länder (Abbildung 9: Geografische Herkunft der Proben und Konformitätsniveau in %. Der Wert in Klammern entspricht der Gesamtzahl der Proben; es sind nur die Länder mit mindestens 30 Proben aufgeführt.). Es sind nur die Länder mit mindestens 30 analysierten Proben aufgeführt. Die Werte in Klammern entsprechen der Gesamtzahl der analysierten Proben. Die Höhe der grauen und schwarzen Balken entspricht dem prozentualen Anteil der konformen beziehungsweise der nichtkonformen Proben.

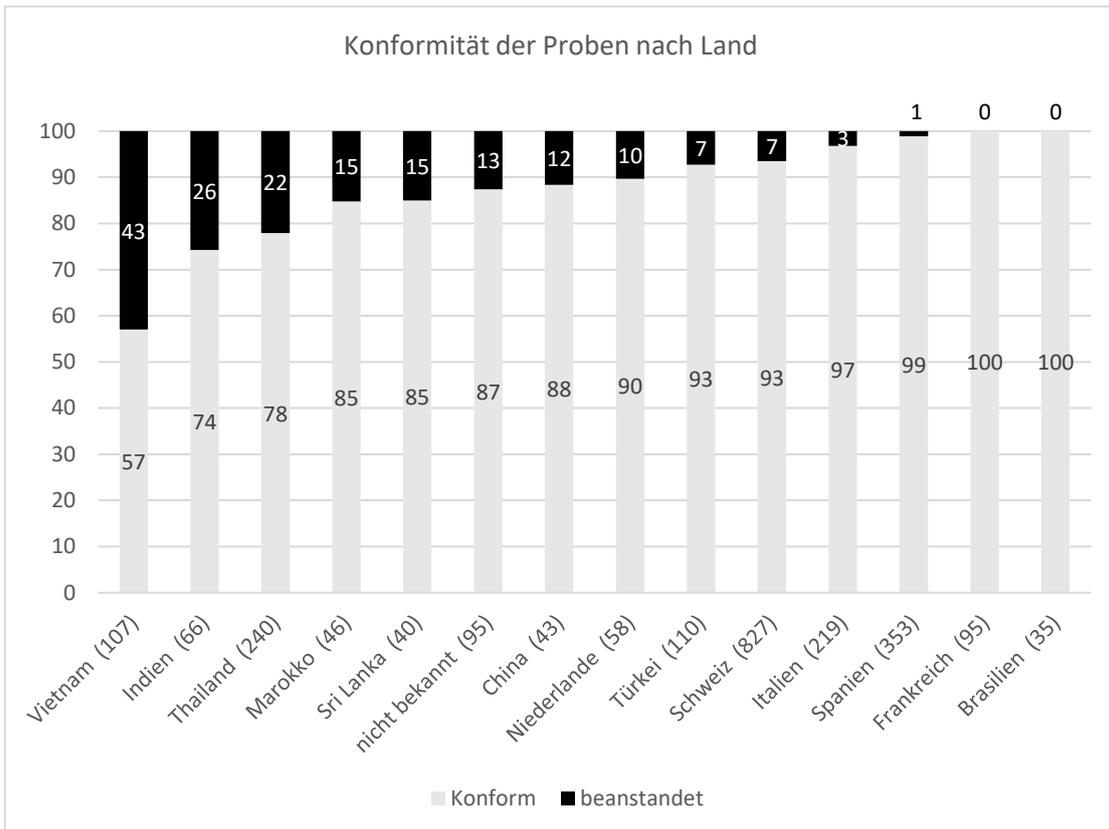


Abbildung 9: Geografische Herkunft der Proben und Konformitätsniveau in %. Der Wert in Klammern entspricht der Gesamtzahl der Proben; es sind nur die Länder mit mindestens 30 Proben aufgeführt.

### 3.3.2.2 Stoffe und Waren mit den meisten Beanstandungen

Bei den Stoffen gab Fosetyl im Jahr 2017 zu den meisten Beanstandungen Anlass. Von den übrigen Stoffen gehörten die meisten bereits 2015 und 2016 zu den am meisten beanstandeten Stoffen. Dabei handelt es sich um Dithiocarbamat, Acephat, Carbendazim, Fipronil, Methamidophos und Dinotefuran (Abbildung 10: Stoffe mit den meisten Beanstandungen).

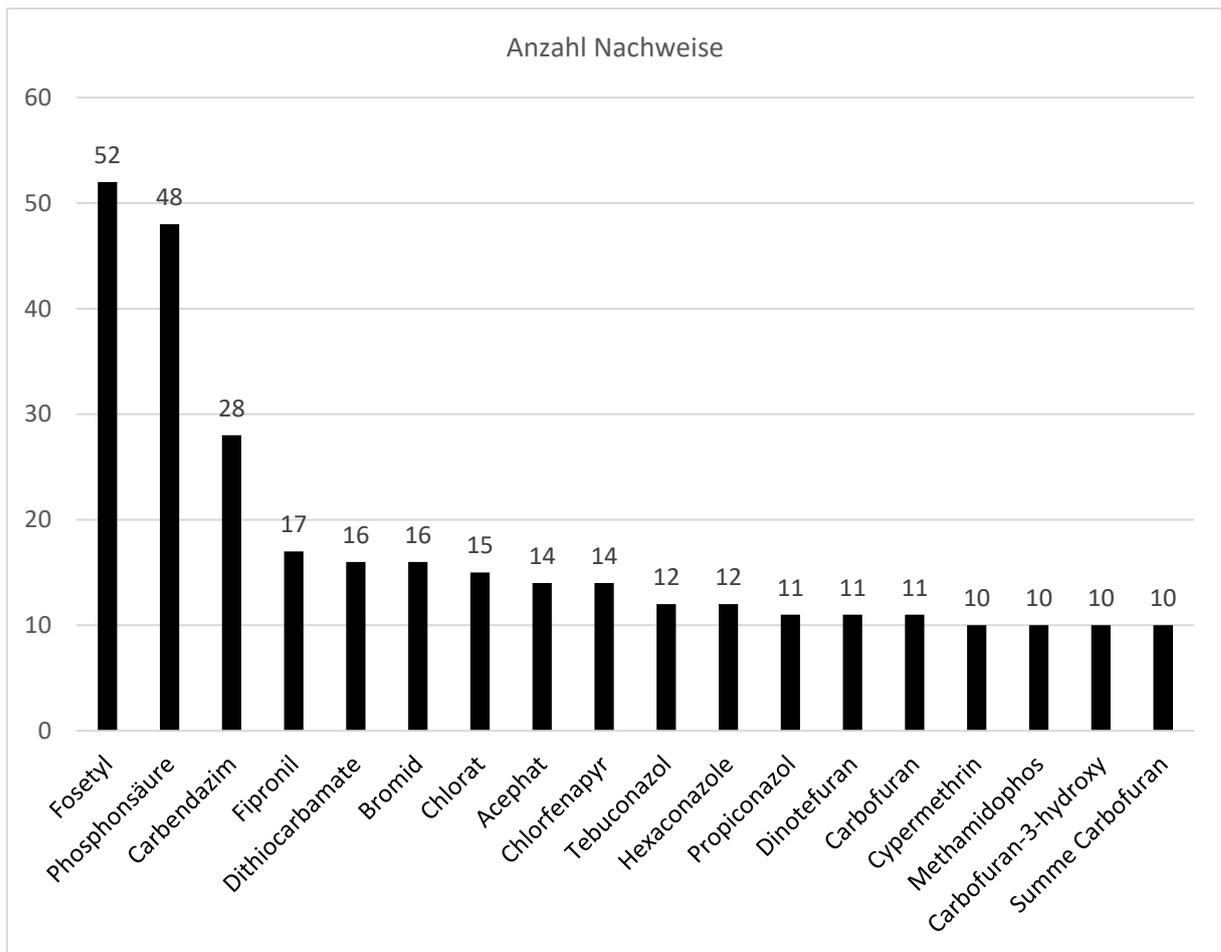


Abbildung 10: Stoffe mit den meisten Beanstandungen

Die Waren mit den höchsten Beanstandungsquoten im Jahr 2017 (Abbildung 11: Waren mit den meisten Beanstandungen) waren Peperoni. Diese hatten bereits 2016 zu den Waren mit den höchsten Beanstandungsquoten gehört. Die Kategorie «Gemüse, übrige» beinhaltet vor allem exotische Gemüse. Es sind nur Waren aufgeführt, von denen mindestens 30 Proben analysiert und mindestens zwei Beanstandungen ausgesprochen wurden. Die Gesamtzahl der pro Produkt analysierten Proben ist in Klammern angegeben.

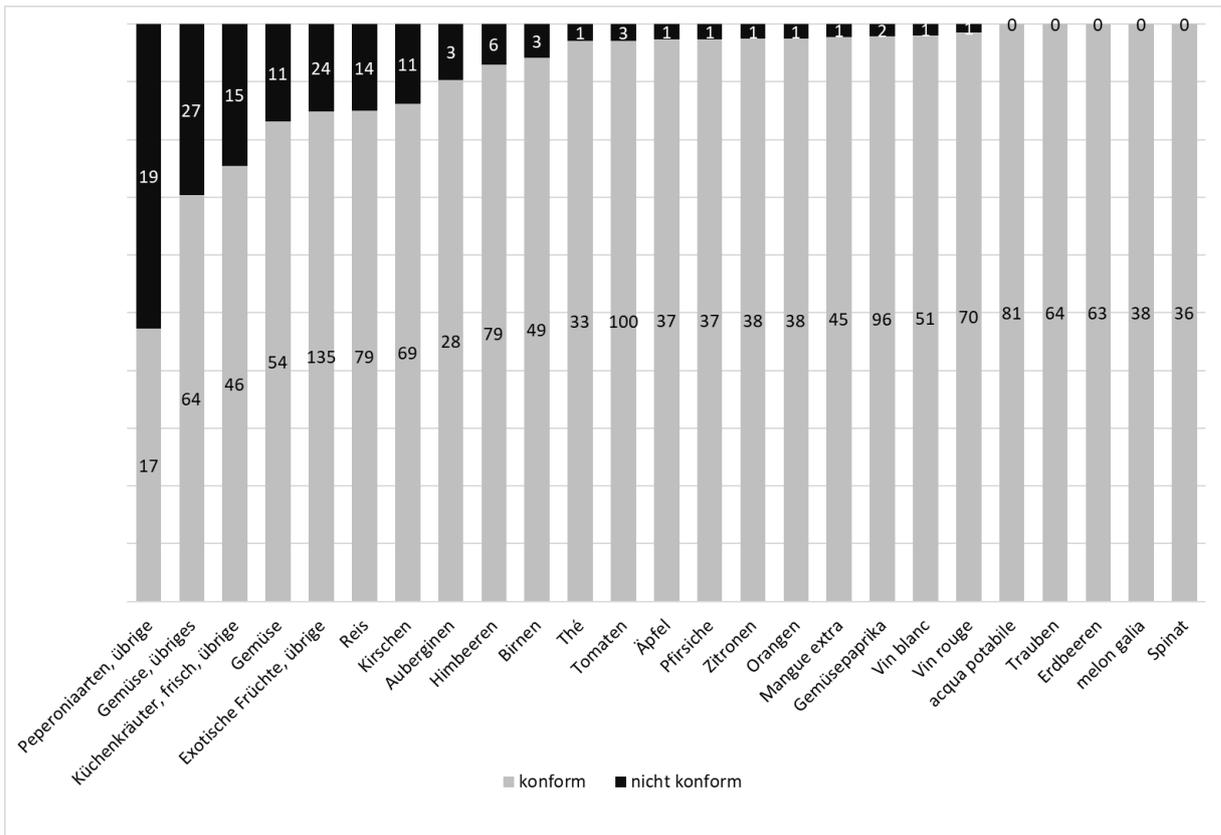


Abbildung 11: Waren mit den meisten Beanstandungen

### 3.3.2.3 Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Von allen auf Pestizide untersuchten Proben betrafen 226 Proben Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Von diesen wurden 19 Proben (8.4 %) wegen Pestizidrückständen beanstandet, vorwiegend importierte Getreide (12), Salate (2), Bohnen (2), Basmati-Reis (1), Beeren (1) und Küchenkräuter (1). Der deutliche Anstieg dieses Werts gegenüber 2016 ist mit einer Kampagne zu erklären, die an der Grenze aufgrund eines Verdachts gegenüber aus Osteuropa importiertem Bio-Getreide durchgeführt wurde.

### 3.4 Ergriffene Massnahmen und Schlussfolgerungen

Wenn Produkte beanstandet wurden, haben die kantonalen Vollzugsbehörden Massnahmen ergriffen und nötigenfalls die Importeure oder Produzenten angezeigt, damit sie ihre Verantwortung besser wahrnehmen.

In gewissen Fällen wurden die Analysen im Schnellmeldesystem für Lebensmittel und Tierfutter (Food and Feed Safety Alerts RASFF) gemeldet. Dies geschieht insbesondere dann, wenn die Ware als gesundheitsgefährdend eingestuft wurde und in einem der anderen RASFF-Mitgliedländer erhältlich sein könnte.