



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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

Juli 2020

Überblick amtliche Kontrollen 2018

Amtliche Kontrollen der schweizerischen und liechtensteinischen
Lebensmittelvollzugsbehörden

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	3
2	Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständekontrollen	3
3	Prozesskontrollen (Inspektionen)	3
3.1	Ergebnisse aller Betriebe	4
3.1.1	Allgemeine Konformität der Betriebe.....	4
3.1.2	Anzahl und Art der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien	5
3.1.3	Anzahl Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben	6
4	Produktkontrollen	7
4.1	Analyse der amtlichen Proben 2018	7
4.1.1	Beanstandungsquoten und -gründe bei Lebensmitteln.....	8
4.1.2	Beanstandungsquoten und -gründe bei Gebrauchsgegenständen.....	10
4.2	Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen.....	12
4.2.1	Verfügbare Daten	12
4.2.2	Konformität der Proben und Messungen.....	12
4.3	Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden	12
4.3.1	Zur Verfügung stehende Daten	12
4.3.2	Konformität der Proben: Gesamtergebnisse	12
4.4	Ergriffene Massnahmen und Schlussfolgerungen	14

1 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 tatsächlichen Gegebenheiten des Markts.

Die Gesamtergebnisse der amtlichen Kontrollen von 2018 haben folgende Punkte aufgezeigt.

Insgesamt wurden dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) von den schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 48 312 Inspektionen in Lebensmittelbetrieben gemeldet (ohne Trinkwasserversorgungen):

- Die Konformität der Unternehmen mit den gesetzlichen Vorgaben war in 87,2 % der Fälle gut bis sehr gut (2017: 86,9 %).
- In 12,8 % der Fälle wurde eine mangelhafte oder schlechte Konformität mit den Vorgaben festgestellt (2017: 13,1 %).

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

2018 wurden dem BLV insgesamt 47 471 Ergebnisse zu Untersuchungen von amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasser) und 1 783 Proben von Gebrauchsgegenständen gemeldet:

- Die Beanstandungsgründe der amtlichen Proben waren je nach Produktart unterschiedlich. Es wurden nur die Produktkategorien mit mehr als 300 Analysen (50 bei den Gebrauchsgegenständen) berücksichtigt. Bei den Lebensmitteln wurde die höchste Beanstandungsquote bei Kochpökelwaren (37 %) festgestellt; am häufigsten basierend auf mikrobiologischen Gründen. Bei den Gebrauchsgegenständen betraf die höchste Beanstandungsquote Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton (40 %).

Von den gemeldeten Proben wurden 538 Proben auf Mykotoxine untersucht, wobei 4 (0,7 %) nicht konform waren.

Von den gemeldeten Proben wurden 3545 Proben auf Pestizidrückstände untersucht, von denen 263 Proben (7,4 %) nicht konform waren.

2 Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen

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 Gebrauchsgegenständebetriebe (Prozesskontrollen) und die Ergebnisse der Analysen der amtlichen Proben (Produktkontrollen) zusammengefasst. Über die Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird ein separater Bericht publiziert.¹

3 Prozesskontrollen (Inspektionen)

2018 haben die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 48 312 Inspektionen gemeldet. Der Bericht beschreibt die Inspektionen aller meldepflichtigen Betriebskategorien mit

¹ [Bericht Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen 2018](#)

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 (40 151) als die Zahl der Inspektionen. In «Abbildung 1: Betriebskategorien und Anzahl Inspektionen» ist die Verteilung der Inspektionen in den vier grossen Betriebskategorien dargestellt.

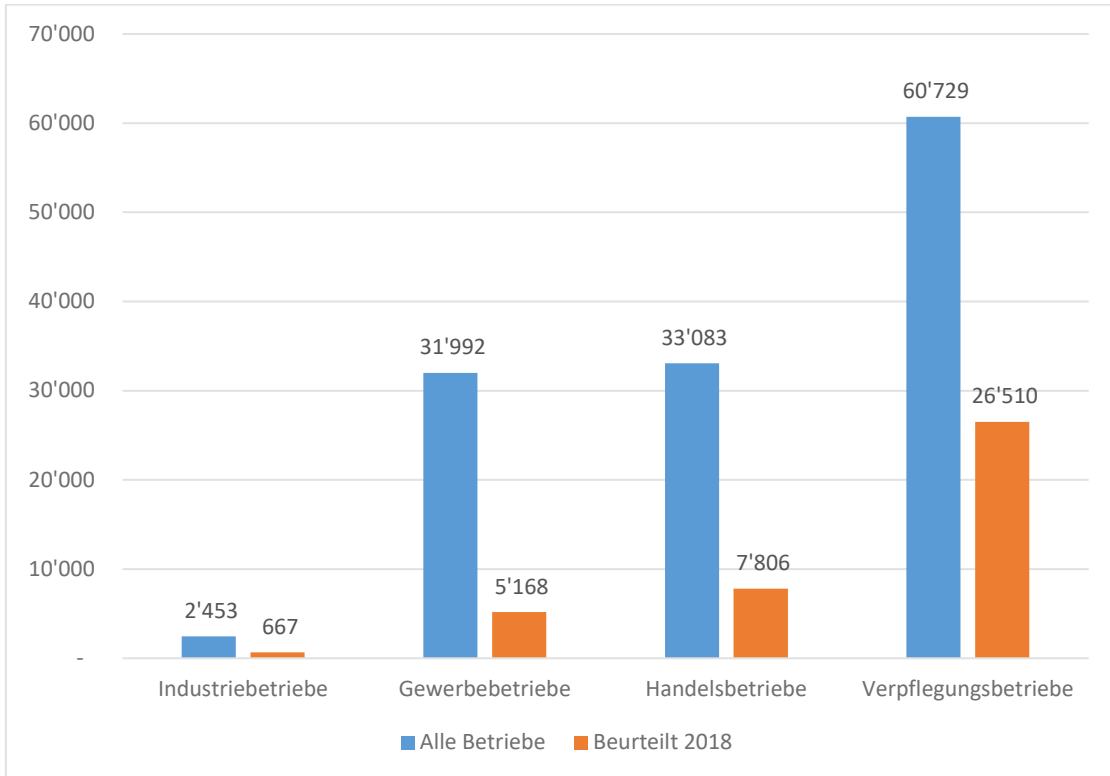


Abbildung 1: Betriebskategorien und Anzahl Inspektionen

3.1 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.

3.1.1 Allgemeine Konformität der Betriebe

Dieser Bewertungsschlüssel setzt Noten von 1 (sehr gute Konformität), 2 (gute Konformität), 3 (mangelhafte Konformität) bis 4 (schlechte Konformität) für jeden Kontrollbereich (Selbstkontrollkonzept, Lebensmittel, Prozesse und Tätigkeiten, räumlich-betriebliche Voraussetzungen, Überblick, Management und Täuschung).

Zur Veranschaulichung: Im Bereich Überblick, Management und Täuschung (dunkelblau dargestellt in Abbildung 2: Konformität insgesamt, in Prozent der 2018 kontrollierten Betriebe) haben 62 % der Unternehmen die Note 1 erhalten (sehr gute Konformität).

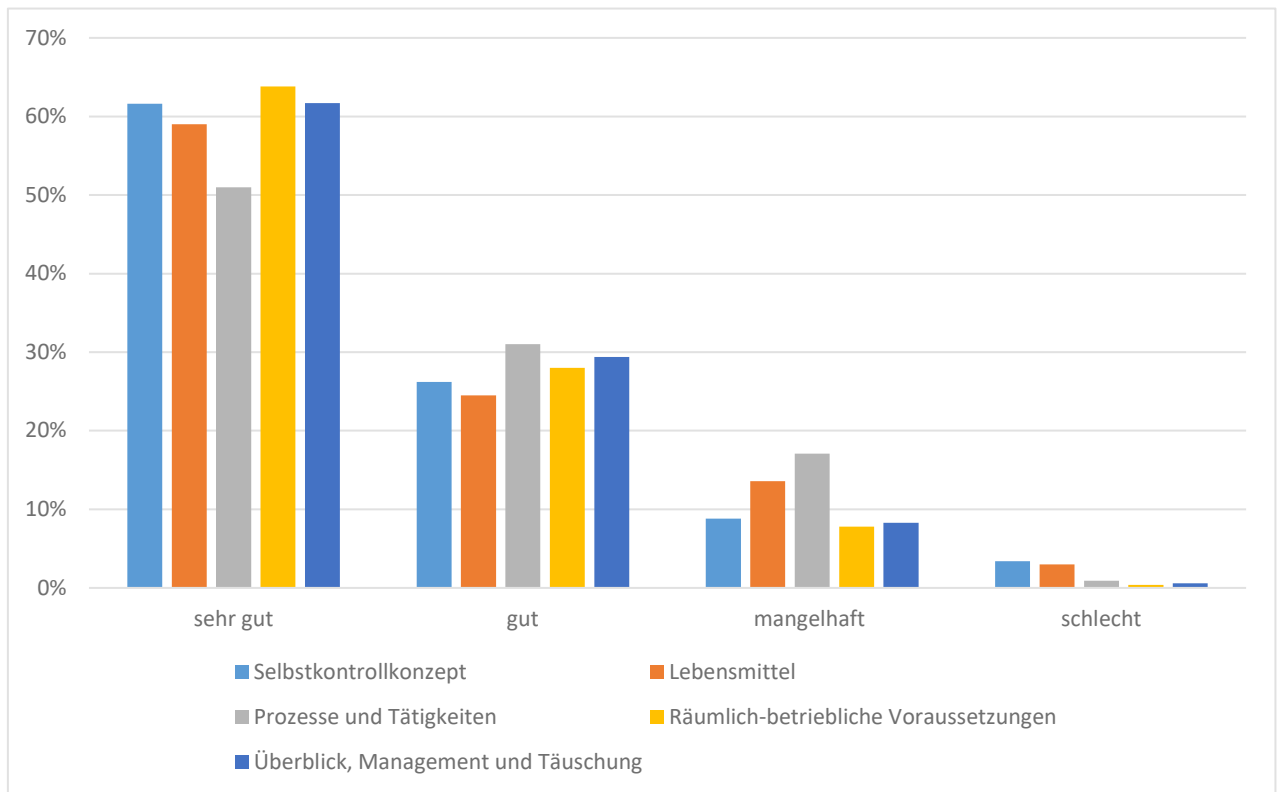


Abbildung 2: Konformität insgesamt, in Prozent der 2018 kontrollierten Betriebe

Für die wichtigen Bereiche Selbstkontrollkonzept und Lebensmittel zeigt ein Vergleich der Werte von 2014 bis 2018 eine hohe Stabilität ohne klaren Trend («Tabelle 1: Zeitliche Entwicklung»).

Tabelle 1: Zeitliche Entwicklung (Angaben in %)

Kontrollbereich Selbstkontrollkonzept				
Jahr	Konformität sehr gut	Konformität gut	Konformität mangelhaft	Konformität schlecht
2018	61,6	26,2	8,8	3,4
2017	58,4	28,4	9,6	3,6
2016	58,3	27,3	10,0	4,4
2015	59,4	25,2	10,5	5,0
2014	55,3	28,8	11,7	4,1
Kontrollbereich Lebensmittel				
2018	59,0	24,5	13,6	3,0
2017	65,2	22,1	11,4	1,3
2016	66,2	21,4	11,2	1,2
2015	68,0	19,5	11,3	1,2
2014	65,5	23,6	9,7	1,2

3.1.2 Anzahl und Art der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien

«Abbildung 3: Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien, 2018 (Daten der ganzen Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein)» zeigt die Verteilung der 2018 in den

verschiedenen Betriebskategorien beobachteten Mängel. Es werden nur die Kategorien aufgeführt, in denen 2018 mehr als 50 Betriebe kontrolliert wurden.

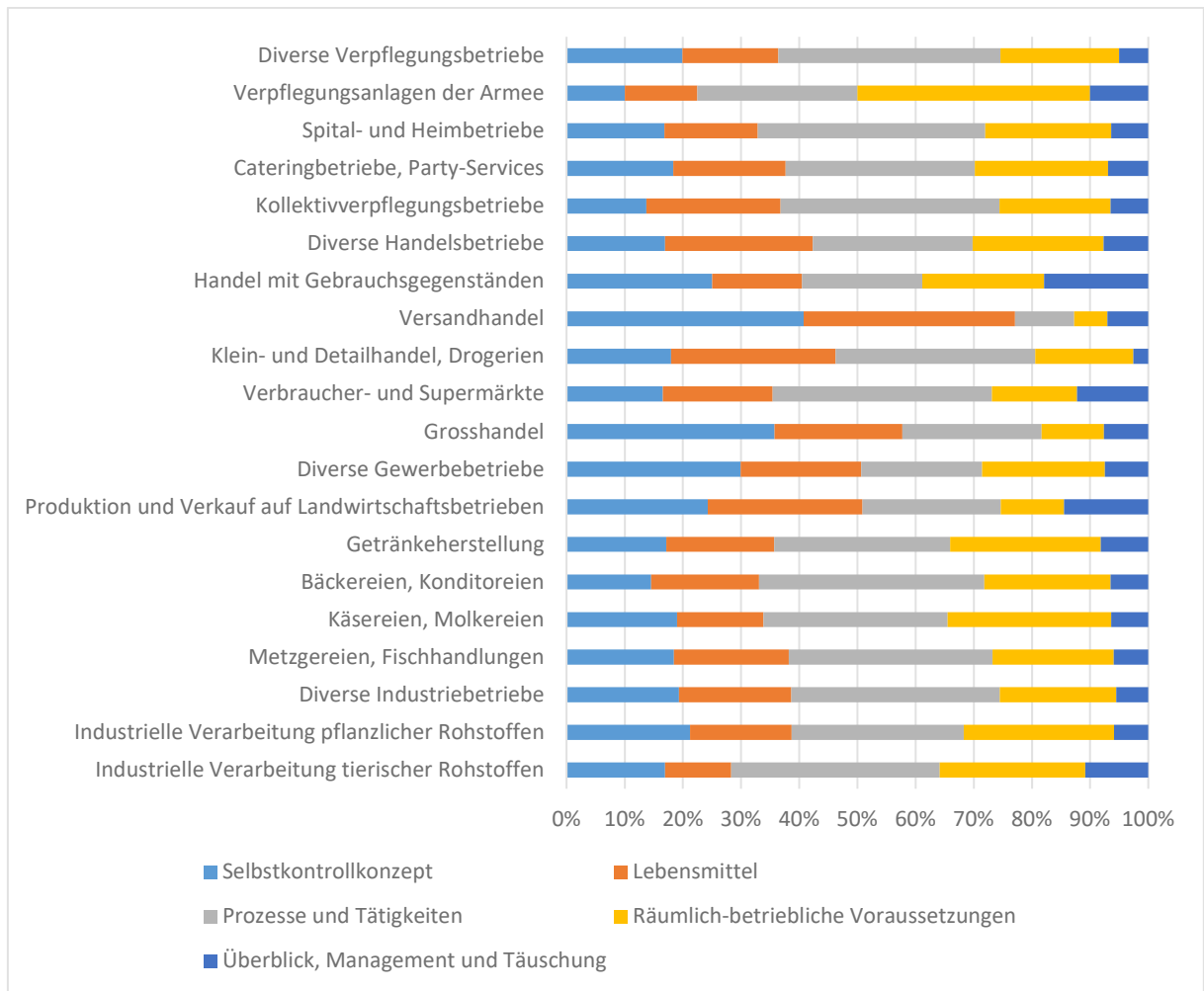


Abbildung 3: Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien, 2018 (Daten der ganzen Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein)

3.1.3 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, kategorisiert jeweils für das Jahr 2018 und die durchschnittlichen Zahlen der Periode 2013 bis 2017.

Tabelle 2: Anzahl Massnahmen und Sanktionen

	Anzahl Inspektionen	Anzahl Verwaltungsverfahren	Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen	Durchschnittliche Anzahl Inspektionen	Durchschnittliche Anzahl Verwaltungsverfahren	Durchschnittliche Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen
	2018	2018	2018	2013-2017	2013-2017	2013-2017
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	418	215	11	337	216	8
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	320	192	9	277	155	1
Metzgereien, Fischhandlungen	1171	872	63	1322	949	27
Molkereien, Käsereien	1152	728	19	1210	773	8
Bäckereien, Konditoreien	1694	1236	80	1845	1328	39
Getränkeherstellung	481	164	11	385	133	3
Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	1102	515	20	1838	626	2
Diverse Gewerbebetriebe	307	163	11	346	151	2
Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	954	515	45	971	438	19
Supermärkte	3189	2091	96	2826	1735	30
Detailhandel, Märkte, Drogerien	4232	2201	106	5808	2777	56
Versandhandel	227	110	4	166	77	2
Handel mit Gebrauchsgegenständen	379	216	21	262	108	3
Diverse Handelsbetriebe	882	368	7	492	196	4
Kollektivverpflegungsbetriebe	26519	19765	1354	26426	17545	560
Cateringbetriebe, Partyservices	1320	659	44	2154	1044	35
Spital- und Heimbetriebe	3312	1893	92	3964	1861	7
Diverse Verpflegungsbetriebe	441	230	6	422	199	1

4 Produktkontrollen

4.1 Analyse der amtlichen Proben 2018

2018 haben die Kantone und das Fürstentum Liechtenstein dem BLV Analyseergebnisse von 47 471 amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasseranalysen) und 1 783 Proben von Gebrauchsgegenständen übermittelt.

Die «Abbildung 4: Anzahl erhobener Proben nach Produktkategorie» zeigt die Verteilung der erhobenen Proben nach Produktkategorie. Der vorliegende Bericht zeigt im Folgenden die Ergebnisse bei den Lebensmitteln und den Gebrauchsgegenständen. Die Ergebnisse für das Trinkwasser werden in einem separaten Bericht behandelt.

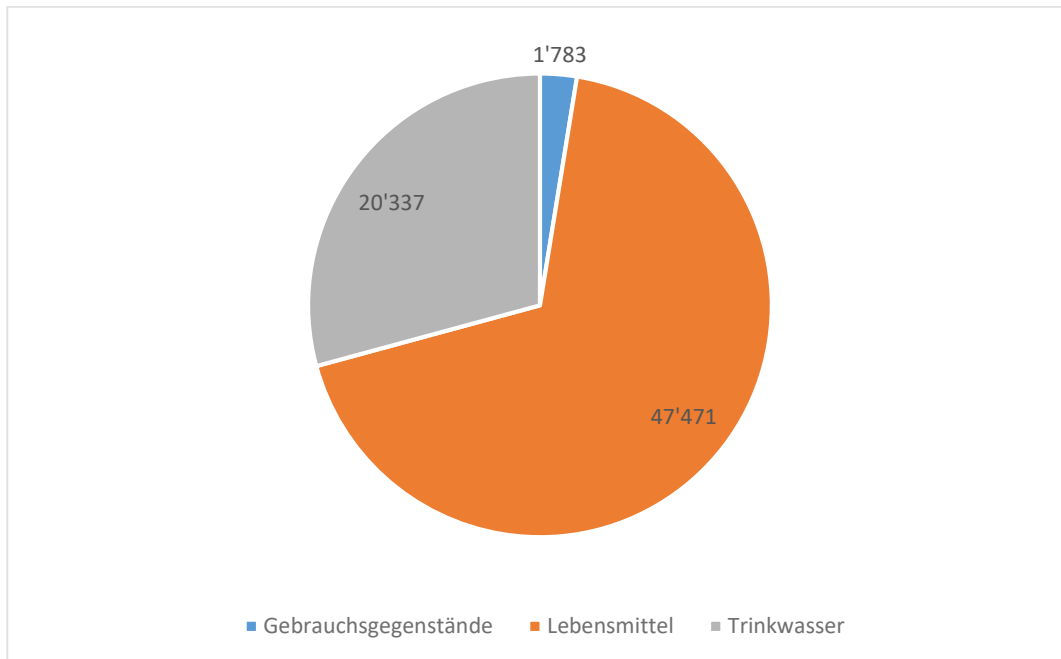


Abbildung 4: Anzahl erhobener Proben nach Produktkategorie

Bemerkung zu den Beanstandungsquoten:

Da bei der amtlichen Kontrolle eine risikobasierte Probenahme erfolgt, entsprechen die Beanstandungszahlen nicht unbedingt den tatsächlichen Gegebenheiten des Markts.

4.1.1 Beanstandungsquoten und -gründe bei Lebensmitteln

«Abbildung 5: Beanstandungsquoten bei Lebensmitteln» zeigt die Beanstandungsquoten 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. Aufgrund eines Verdachts entnommene Proben haben im Allgemeinen eine höhere Beanstandungsquote als zufallsbasierte Proben. Zudem werden in gewissen Fällen 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.

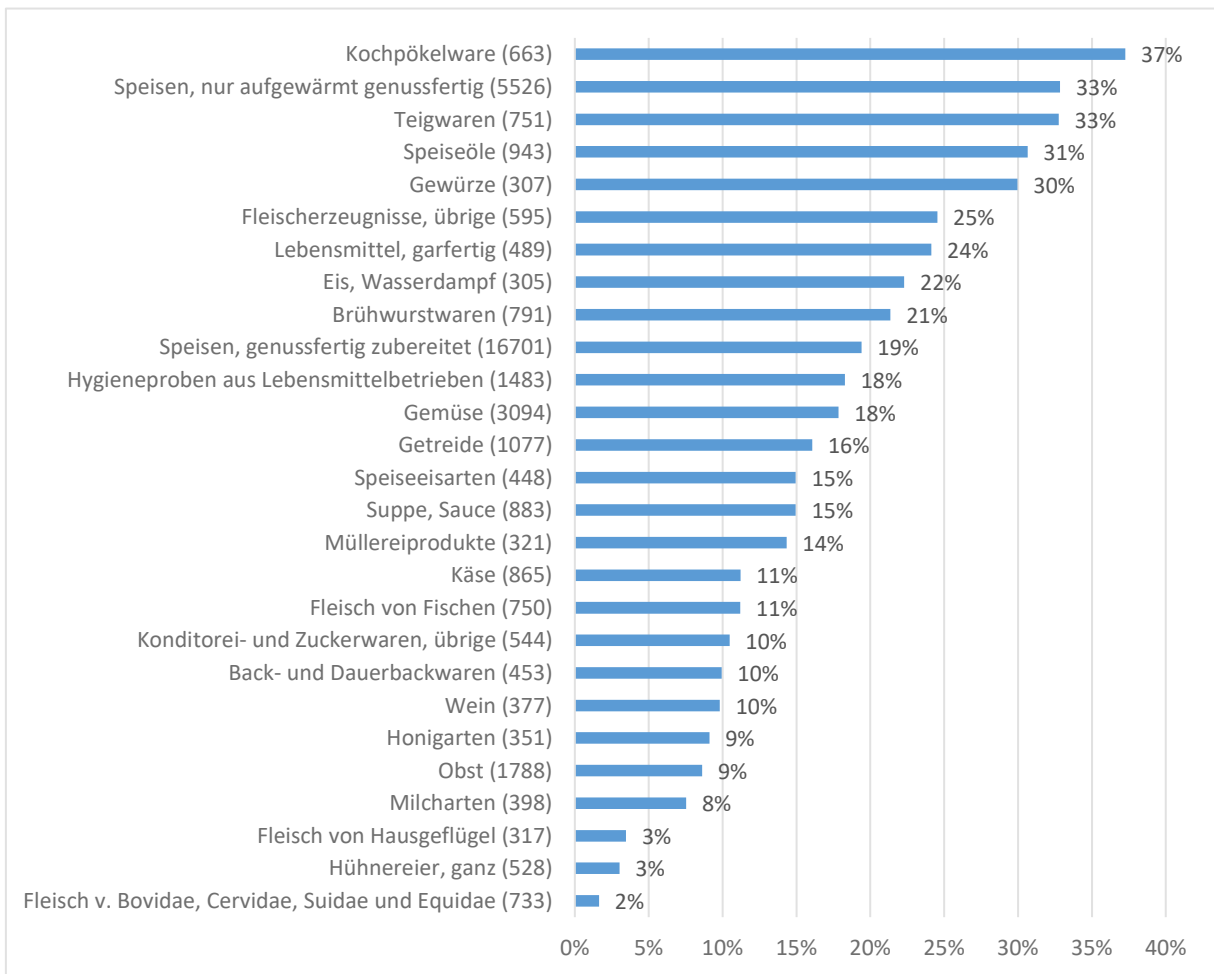


Abbildung 5: Beanstandungsquoten bei Lebensmitteln

Siehe zur weiteren Interpretation von Abbildung 5 die Beanstandungsgründe der verschiedenen Produktkategorien («Abbildung 6: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln in %»). Diese führt die Beanstandungsgründe der 2018 am häufigsten getesteten Produktkategorien (mit mehr als 300 Proben) auf. Je nach Kategorie sind die Beanstandungsgründe sehr unterschiedlich.

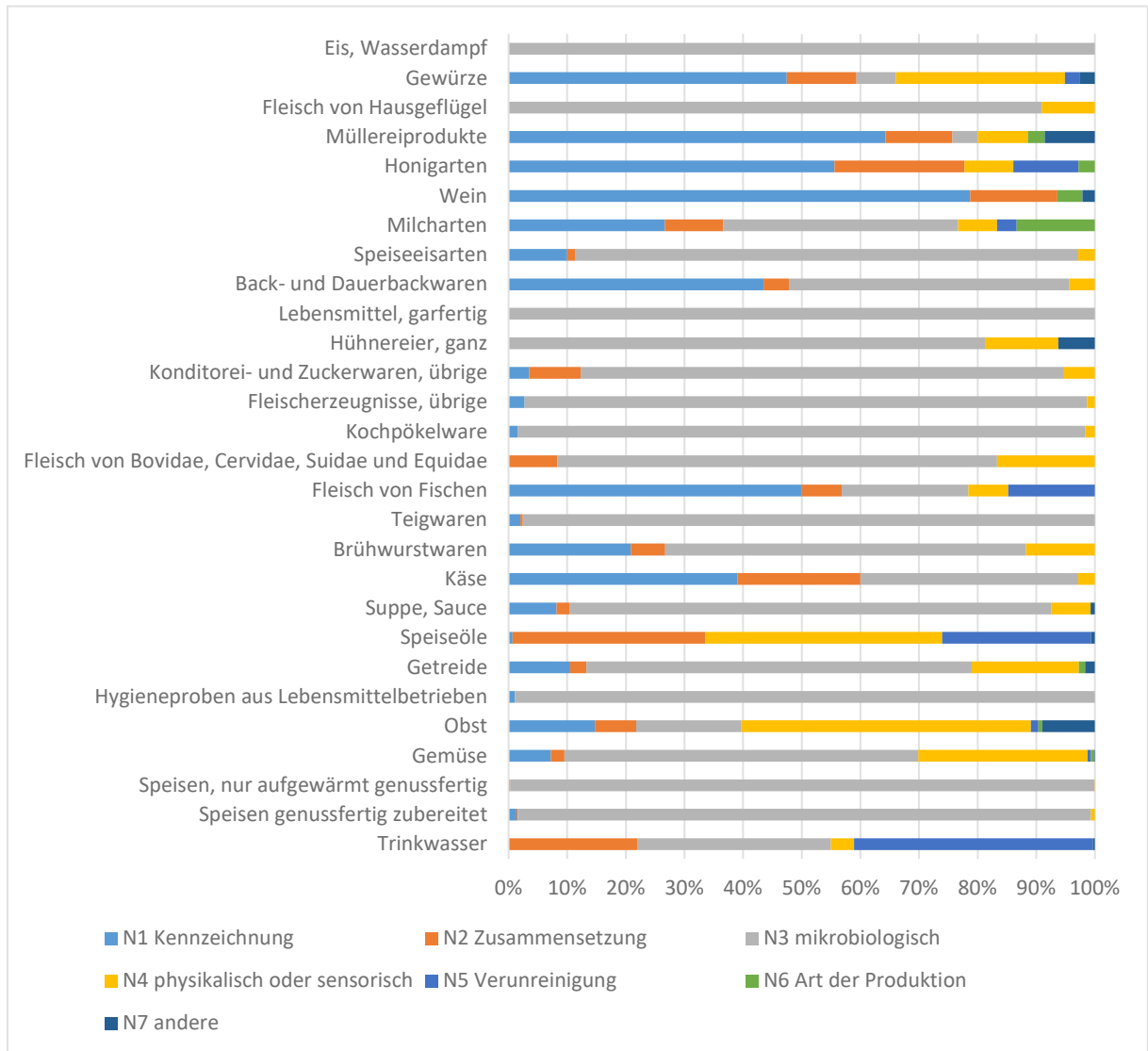


Abbildung 6: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln in %

4.1.2 Beanstandungsquoten und -gründe bei Gebrauchsgegenständen

Die Beanstandungsquoten 2018 nach Gebrauchsgegenständekategorien sind in «Abbildung 7: Beanstandungsquoten der wichtigsten Gebrauchsgegenständekategorien» dargestellt. Es sind nur die Kategorien mit mehr als 50 analysierten Proben aufgeführt.

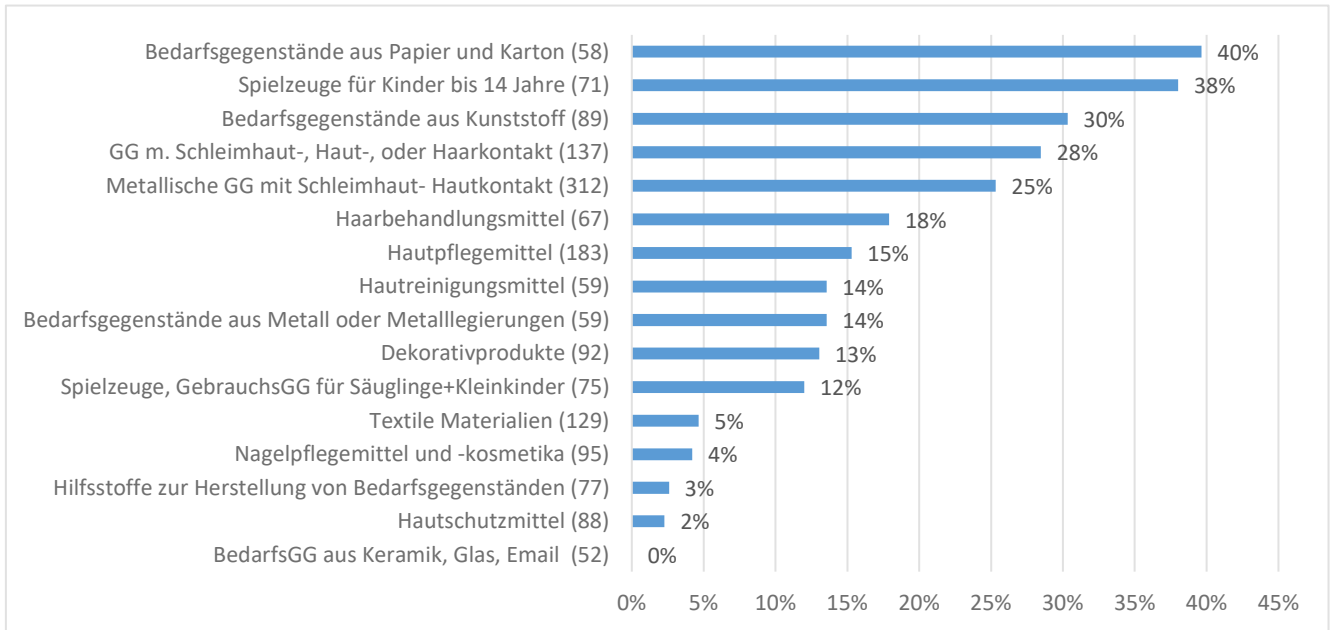


Abbildung 7: Beanstandungsquoten der wichtigsten Gebrauchsgegenständerkategorien (GG=Gebrauchsgegenstände)

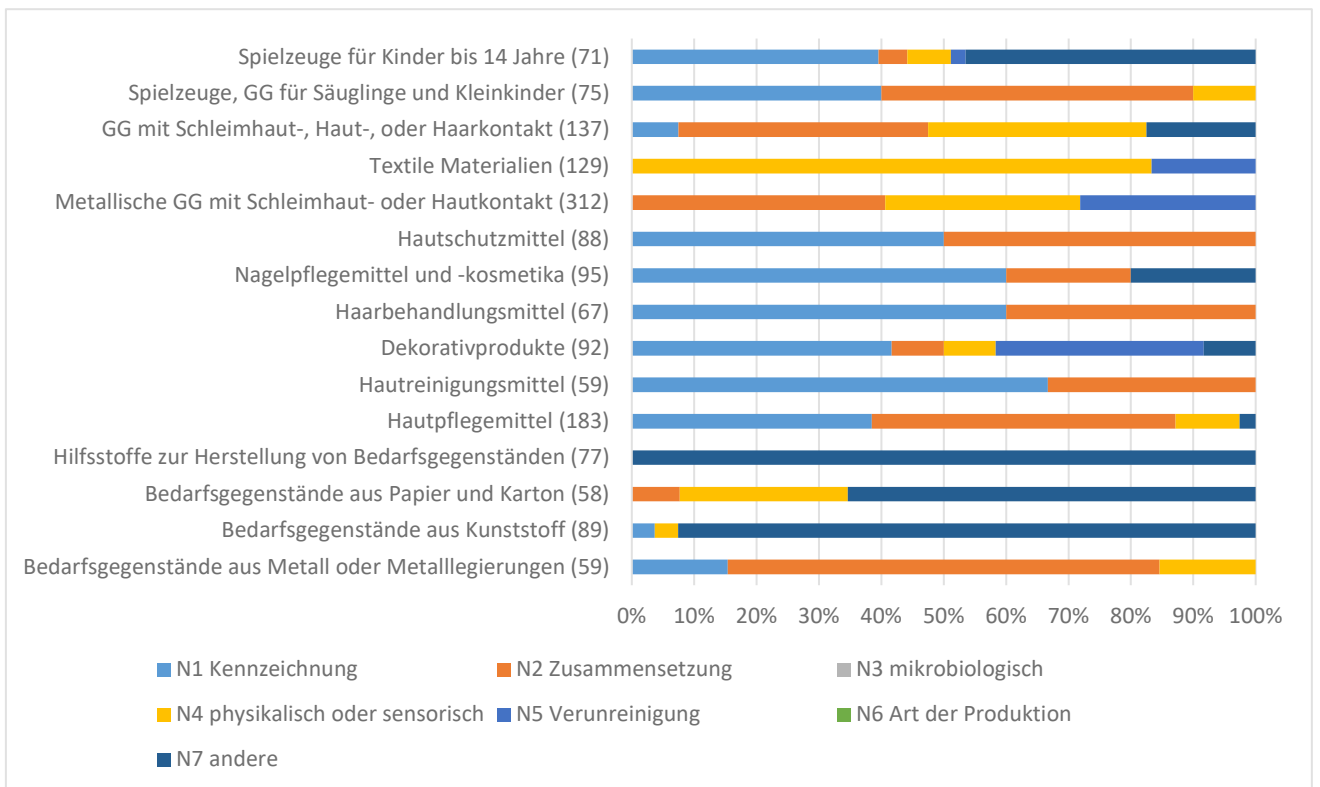


Abbildung 8: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen (GG) in %

Gleich wie bei den Lebensmitteln sind die Beanstandungen der Gebrauchsgegenstände unter Berücksichtigung der Beanstandungsgründe zu interpretieren («Abbildung 8: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen in %»).

4.2 Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen

Mykotoxine sind toxische Stoffe, die von Schimmelpilzen in Lebensmitteln gebildet werden. 2018 teilten die Kantone dem BLV die detaillierten Ergebnisse von 538 amtlichen Mykotoxinanalysen mit.

4.2.1 Verfügbare Daten

Von allen Proben enthielten 61 (11,3 %) keine Toxine in messbaren Mengen. Bei den restlichen Proben wiesen 473 (87,9 %) einen Toxingehalt unterhalb des zulässigen Grenzwerts auf. Nur 4 Proben (0,7 %) wiesen einen Mykotoxingehalt auf, der auch nach Abzug der Messungenauigkeit über dem in der Kontaminantenverordnung (VHK, SR 817.022.15) festgelegten Höchstgehalt lag.

4.2.2 Konformität der Proben und Messungen

Bei den beanstandeten Proben handelte es sich um Erdnussbutter, Gewürze (2 Proben) und Hartschalenobst. Keine dieser Proben stammte aus der Schweiz. Als Massnahmen wurden die Waren vom Markt genommen, zurückgerufen oder beschlagnahmt.

4.3 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.

4.3.1 Zur Verfügung stehende Daten

Im Jahr 2018 wurden von 9 amtlichen Laboratorien detaillierte Pestizidanalysen gemeldet. Insgesamt entspricht dies 3 545 Proben. Die Probenahmen erfolgten aufgrund eines Verdachts oder risikobasiert.

4.3.2 Konformität der Proben: Gesamtergebnisse

Von allen ausgewerteten Proben enthielten 676 Proben (19,1 %) keine messbaren Pestizide. Von den verbleibenden Proben wiesen 2 606 gesetzeskonforme Rückstände auf. Die Gesamtzahl der nichtkonformen Proben belief sich auf 263, was 7,4 % dieser Proben entspricht und um 2 % tiefer liegt als der Vorjahreswert.

Die 1 011 Proben von Produkten schweizerischer Herkunft wiesen eine Beanstandungsquote von 3,2 % auf, was tiefer liegt als in den Vorjahren (2017: 6,5 %, 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 - aber nicht ausschliesslich - auf der Grundlage der Vorjahresergebnisse.

4.3.2.1 Herkunft und Art der Proben sowie Konformitätsniveau nach Land

Wie im Vorjahr betrafen die meisten Beanstandungen nach geografischer Herkunft die asiatischen Länder. Es sind nur die Länder mit mindestens 30 analysierten Proben aufgeführt. Die Werte in Klammern entsprechen der Gesamtzahl der analysierten Proben. Die Höhe der orangen und hellblauen Balken entspricht dem prozentualen Anteil der konformen beziehungsweise der nichtkonformen, beanstandeten Proben.

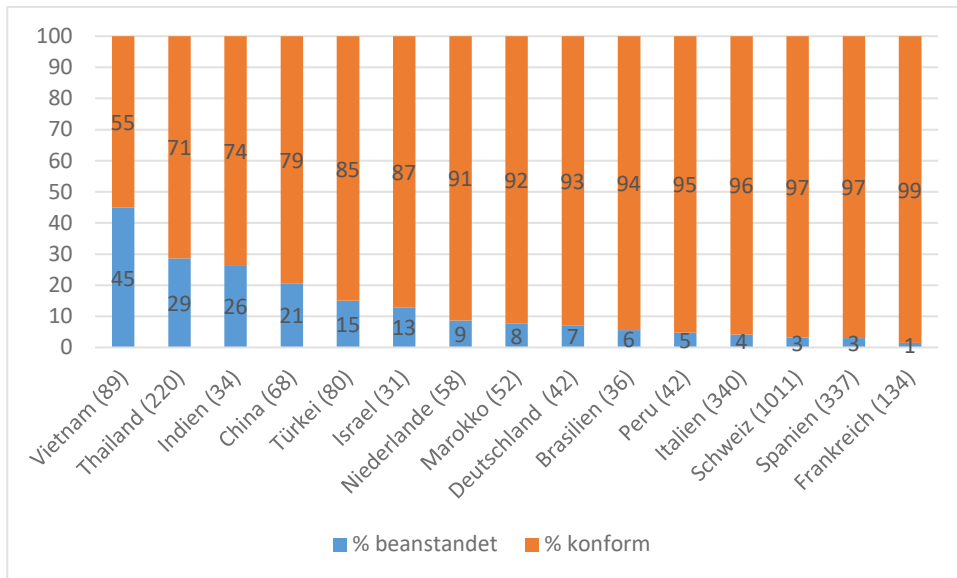


Abbildung 9: Geografische Herkunft der auf Pestizide untersuchten Proben und deren Konformitätsniveau in %. Der Wert in Klammern entspricht der Gesamtzahl der Proben; es sind nur die Länder mit mindestens 30 Proben aufgeführt.

4.3.2.2 Pestizide mit den meisten Beanstandungen

Bei den Pestiziden gab Fosetyl zusammen mit Phosphonsäure im Jahr 2018 Anlass für die meisten Beanstandungen. Es sind – mit Ausnahme von Fosetyl und Fipronil – andere Pestizide als in den Jahren 2015 bis 2017 nachgewiesen worden.

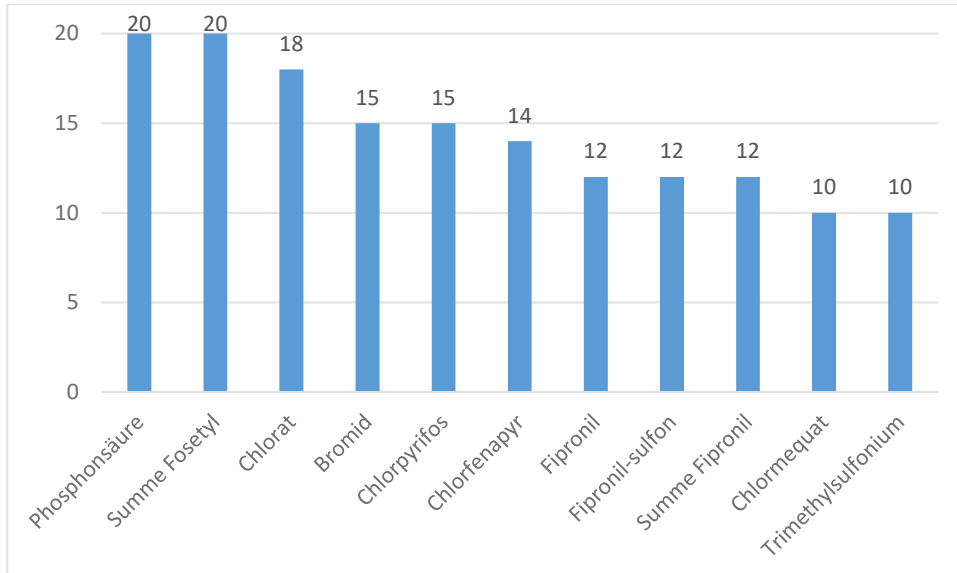


Abbildung 10: Pestizide mit den meisten Beanstandungen, Anzahl Nachweise

4.3.2.3 Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Von allen auf Pestizide untersuchten Proben betrafen 349 Proben Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Von diesen wurden 15 Proben (4,3 %) wegen Pestizidrückständen beanstandet. Es handelte sich um Bananen (2), Beerenobst (2), Getreide (1), Karotten (1), Gurken (1), Rucola (1), Spinat (1), frische Küchenkräuter (1), Paranüsse (1), Avocados (1), Gewürzzubereitung (1), Ölsaaten (1) und Klementinen (1).

4.4 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 nachkommen.

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