



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern (EDI)

**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**  
Lebensmittel und Ernährung

19.08.2016

---

## **Überblick amtliche Kontrollen 2015**

**Von den schweizerischen und liechtensteinischen Lebensmittelvollzugsbehörden  
durchgeführte amtliche Kontrollen**

## Inhaltsverzeichnis

Überblick amtliche Kontrollen 2015 .....	1
Zusammenfassung.....	3
<b>1 Einleitung - die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Prozesskontrollen .....</b>	<b>3</b>
2.1 Ergebnisse aller Betriebe .....	4
2.1.1 Konformität der Betriebe nach Kontrollbereich.....	4
2.1.2 Ergebnisse zu den beobachteten Mängeln in den einzelnen Betriebsarten .....	5
2.1.3 Ergebnisse nach Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben.....	6
<b>3 Produktkontrollen.....</b>	<b>7</b>
3.1 Analyse der amtlichen Lebensmittelproben .....	7
3.1.1 Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben .....	8
3.2 Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen .....	10
3.3 Analyse der Mykotoxine in Lebensmitteln .....	11
3.3.1 Ergebnisse und Erkenntnisse.....	11
3.4 Analyse der Pestizidrückstände in Lebensmitteln .....	13
3.4.1 Zur Verfügung stehende Daten .....	13
3.4.2 Ergebnisse.....	13

## Zusammenfassung

Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen Behörden vorgenommen. Sie dienen der Überprüfung, ob das Lebensmittelrecht eingehalten wird und ob die Betriebe eine wirksame Selbstkontrolle umgesetzt haben. Diese Kontrollen umfassen einerseits die Analyse von Proben (Produktekontrollen) und andererseits die Inspektionen der Betriebe (Prozesskontrollen).

Zusammengefasst haben die Kontrollen des Jahres 2015 zu folgenden Ergebnissen geführt:

- Der Anteil der Betriebe mit einem guten bis sehr guten Resultat beträgt zwischen 81% und 91% je nach Kontrollbereich. Die Situation ist somit zufriedenstellend.
- Die Zahl der verhängten Sanktionen (1.0%) im Verhältnis zu den durchgeführten Inspektionen ist gleich wie im Vorjahr (1.2%).
- Die Analyse von Mykotoxinen (387 Proben) ergab fünf (1%) nicht konforme Proben.
- Die Analysen von Pestizidrückständen (2353 Proben) ergaben 200 (8,5%) nicht konforme Proben.

## 1 Einleitung - die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandskontrollen

Die 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 und die Kantone für die amtlichen Kontrollen im Inland. 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. Der Bericht der Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird separat publiziert<sup>1</sup>. Die in diesem Bericht erwähnten Kontrollen betreffen alle Produkte und alle Kategorien von Betrieben, die sich bei den Behörden melden müssen, mit Ausnahme des Trinkwassers und der Wasserversorger, die getrennt behandelt werden<sup>2</sup>.

## 2 Prozesskontrollen

2015 führten die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 53 925 Inspektionen durch. Der Bericht beschreibt die Inspektionen aller meldepflichtigen Betriebskategorien mit Ausnahme der Trinkwasserversorgungen, die in einem gesonderten Bericht behandelt werden. Die Betriebe werden regelmässig unter Berücksichtigung der Risiken kontrolliert. Abbildung 1 gibt einen Überblick über die Zahl der in den vier Betriebskategorien durchgeführten Kontrollen. Aus der Abbildung ist ersichtlich, dass die meisten Kontrollen Restaurationsbetriebe und Kantinen betreffen.

---

<sup>1</sup> [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/bericht-grenzkontrollen-lebensmitteln-gebrauchsgegenstaenden-2014.pdf.download.pdf/Rapport\\_sur\\_les\\_contr%C3%B4les\\_%C3%A0\\_la\\_fronti%C3%A8re\\_en\\_2014\\_F\\_Bericht.pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/bericht-grenzkontrollen-lebensmitteln-gebrauchsgegenstaenden-2014.pdf.download.pdf/Rapport_sur_les_contr%C3%B4les_%C3%A0_la_fronti%C3%A8re_en_2014_F_Bericht.pdf)

<sup>2</sup> <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/umsetzung-des-protokolls-wasser-und-gesundheit-schweiz.pdf.download.pdf/mise-en-oeuvre-du-protocole-eau-et-sante-en-suisse.pdf>

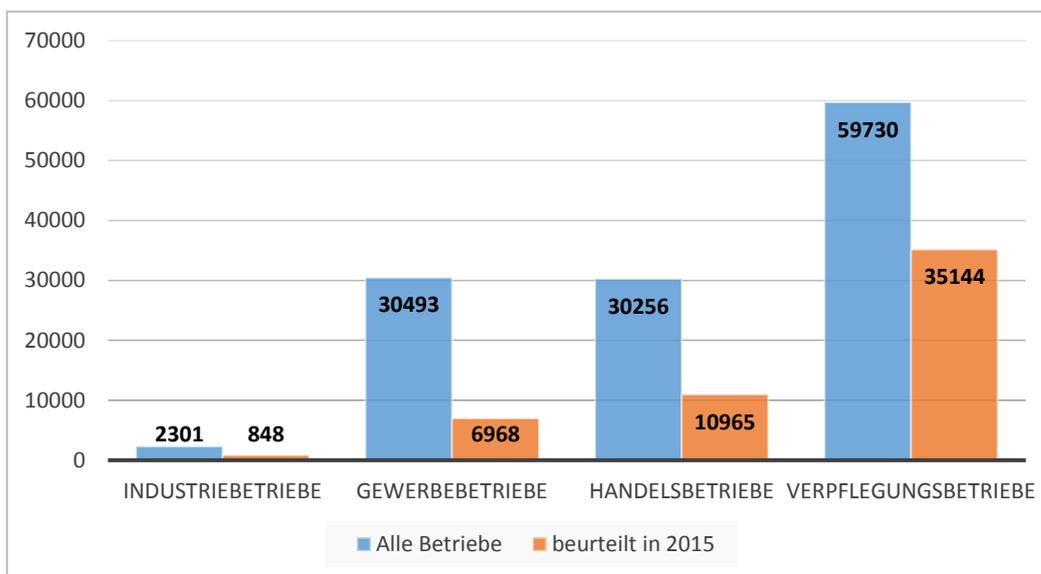


Abbildung 1 Verteilung der Lebensmittelbetriebe und Kontrollintensität

## 2.1 Ergebnisse aller Betriebe

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe werden regelmässig durch die kantonalen Vollzugsbehörden inspiziert. Bei diesen Inspektionen wird jedem Lebensmittelbetrieb in Bezug auf die gesetzlichen Anforderungen ein Konformitätsniveau zugeordnet, das gemäss einem für die ganze Schweiz einheitlichen Bewertungsschlüssel festgelegt wird.

### 2.1.1 Konformität der Betriebe nach Kontrollbereich

Das Konzept zur Betriebsevaluation liefert unterschiedliche Konformitätsergebnisse für jeden Kontrollbereich wie «Selbstkontrollkonzept», «Lebensmittel», siehe Abbildung 2. Insgesamt war die Konformität über alle Betriebe hinweg bei 85% der Betriebe gut oder sehr gut im Bereich «Selbstkontrolle», bei 88% im Bereich «Lebensmittel», bei 81% im Bereich «Prozesse und Tätigkeiten», bei 91% im Bereich «räumlich-betriebliche Voraussetzungen» und bei 87% im Bereich «Vergangenheit, Management und Täuschung». Aus den Daten geht hervor, dass im Bereich «Prozesse und Tätigkeiten» die allgemeine Konformität am schwächsten ist.

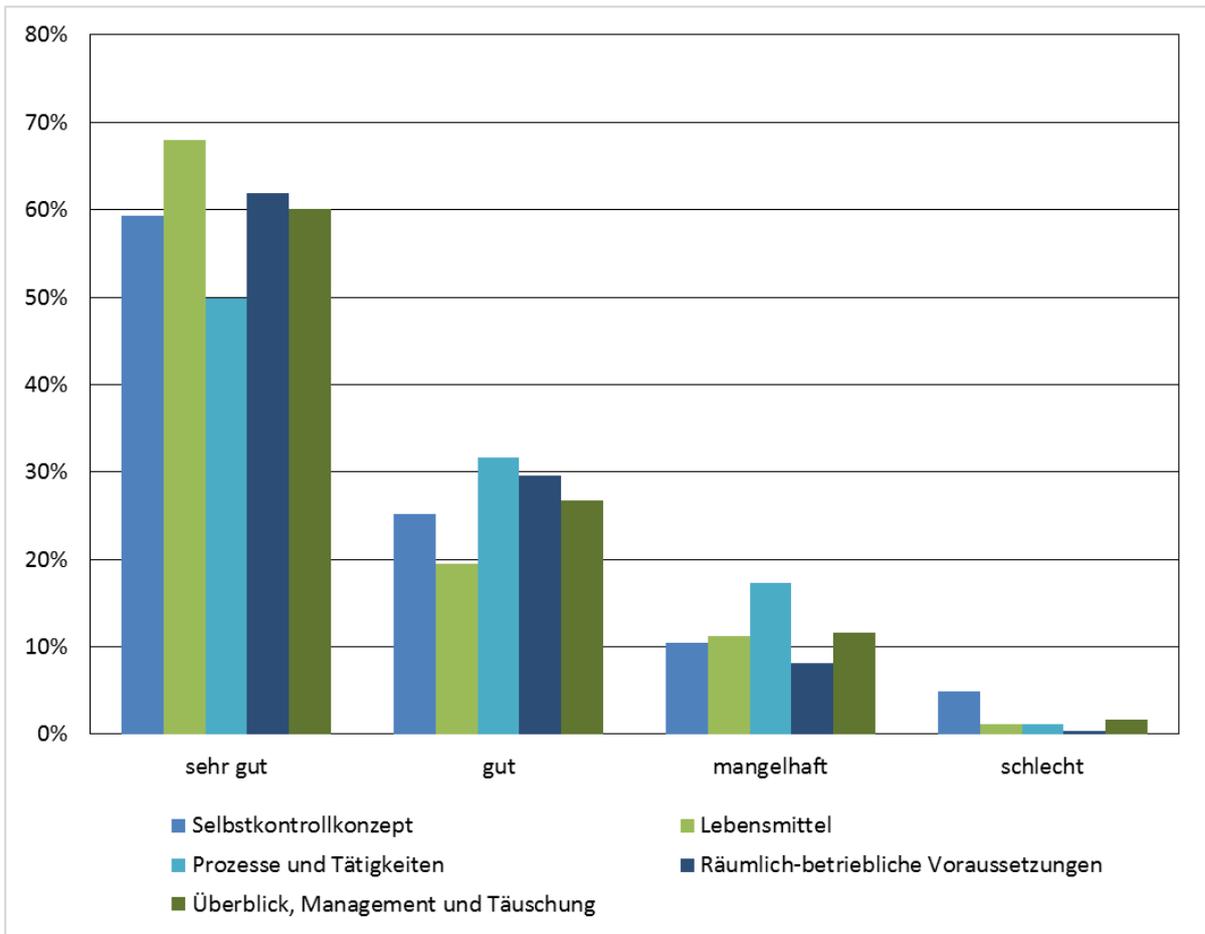


Abbildung 2 Konformität insgesamt in Prozent der 2015 kontrollierten Betriebe nach dem Konzept ACCS14, Daten von 23 Kantonen und Liechtenstein

### 2.1.2 Ergebnisse zu den beobachteten Mängeln in den einzelnen Betriebsarten

Abbildung 3 zeigt die Verteilung der in den verschiedenen Betriebstypen beobachteten Mängel. Aus Repräsentativitätsgründen werden jeweils nur die Kategorien mit über fünfzig kontrollierten Betrieben aufgeführt.

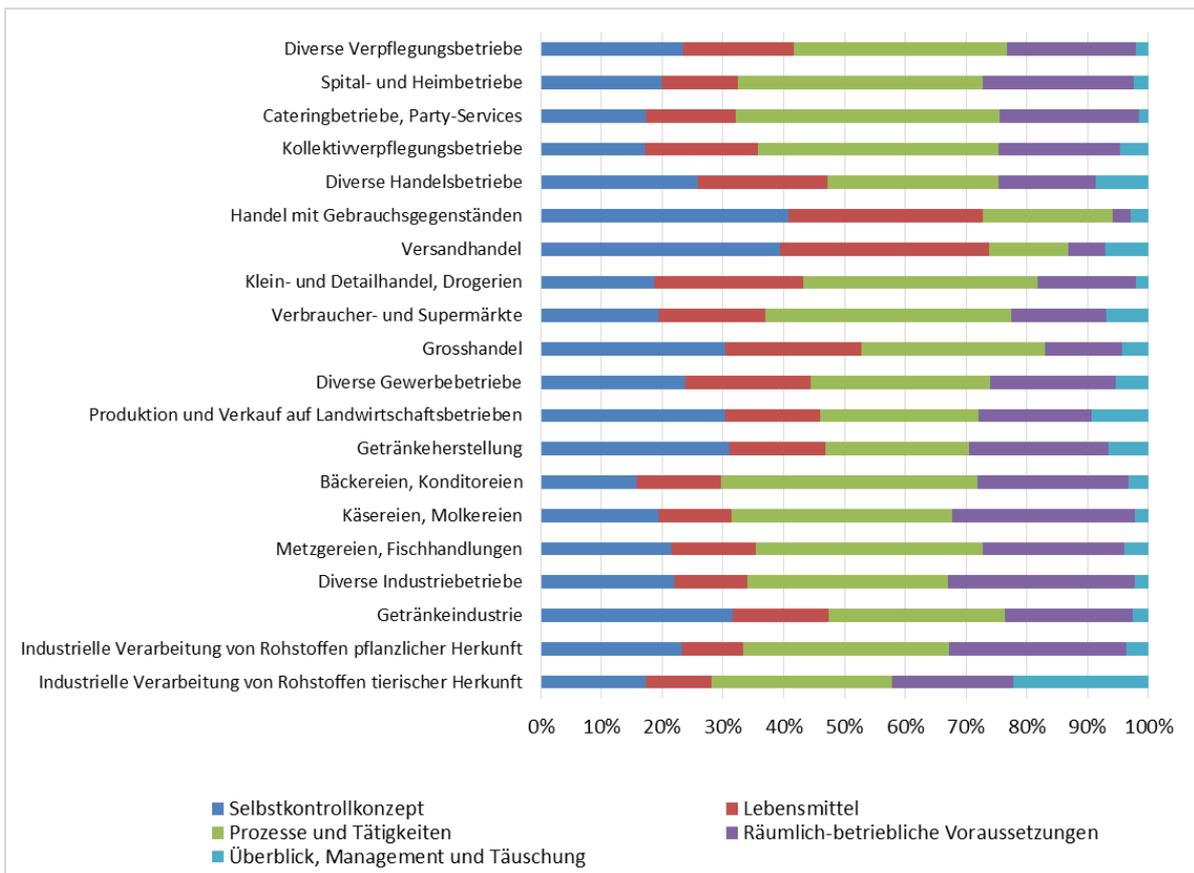


Abbildung 3 Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebstypen

### 2.1.3 Ergebnisse nach Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben

Bei Beanstandungen werden Massnahmen zur Wiederherstellung der Konformität angeordnet. Tabelle 1 zeigt anhand der Daten für die Jahre 2011 bis 2015, dass in erster Linie die Behebung der Mängel angeordnet wird, gefolgt von der Entfernung der beanstandeten Waren. Die (im Prinzip befristete) Betriebsschliessung ist eine selten angeordnete Massnahme.

Wenn die Nichtkonformitäten eine gewisse Schwere überschreiten oder wenn sie wiederholt vorkommen, müssen Bussen oder Strafmassnahmen angeordnet werden (Tabelle 2).

Tabelle 1 Massnahmen und Vergleich mit dem Durchschnitt der vergangenen Jahre

Massnahmen	2011-2014	2015
Verwendung von beanstandeten Waren, mit oder ohne Auflagen	0,7%	0,6%
Beseitigung von beanstandeten Waren	5,0%	6,9 %
Einziehung von beanstandeten Waren	1,1%	0,8%
Beschlagnahme von beanstandeten Waren	0,2%	0,4%
Abklärung der Gründe für Konformitätsmängel	2,7%	3,2%
Mängelbeseitigung	82,3%	84,9 %
Verbot von Herstellungsverfahren, Nutzung von Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Fahrzeugen	1,5%	0,9%
sofortige Betriebsschliessung	0,1%	0,1%
andere	3,1%	2,2%

Tabelle 2 Verhängte Sanktionen und Vergleich mit Vorjahr

	Anzahl Inspektionen	Anzahl Sanktionen wegen Vergehen und Delikten	Anzahl Inspektionen	Anzahl Sanktionen wegen Vergehen und Delikten
	<b>2015</b>		<b>2014</b>	
<b>Industrielle Herstellungs- und Verarbeitungsbetriebe</b>				
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	348	5	330	11
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	282	0	246	0
Getränkeindustrie	99	2	134	3
Herstellung von Gebrauchsgegenständen	31	0	35	0
Herstellung sonstiger Nahrungsmittel	88	1	99	2
<b>Gewerbebetriebe mit oder ohne Verkauf</b>				
Metzgereien, Fischhandlungen	1215	24	1717	34
Molkereien, Käsereien	1324	12	1201	4
Bäckereien, Konditoreien	1948	33	1799	39
Getränkeindustrie	467	1	554	7
Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	1730	1	2498	1
Diverse Gewerbebetriebe	284	1	363	2
<b>Handel (ohne Herstellung oder Verarbeitung)</b>				
Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	977	18	1630	30
Supermärkte	2985	23	2782	26
Detailhandel, Märkte, Drogerien	6072	71	6761	83
Versandhandel	161	4	261	4
Handel mit Gebrauchsgegenständen	332	1	242	3
Diverse Handelsbetriebe	438	3	510	6
<b>Restaurations- und Kantinenbetriebe</b>				
Kollektivverpflegungsbetriebe	27 488	594	25 541	621
Cateringbetriebe, Party-Services	2830	49	2467	61
Spital- und Heimbetriebe	4467	11	4129	3
Verpflegung Armee	34	0	45	0
Diverse Verpflegungsbetriebe	325	0	392	1
Total	53925	854	53736	941

### 3 Produktkontrollen

#### 3.1 Analyse der amtlichen Lebensmittelproben

2015 wurden dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Analyseergebnisse von 44 502 amtlichen Lebensmittelproben übermittelt, wovon insgesamt 8695 beanstandet wurden, sowie 3664 Proben von Gebrauchsgegenständen, wovon 576 beanstandet wurden. Die Zahlen sind vergleichbar mit denjenigen im vorangegangenen Jahr (42914 Lebensmittelproben und 8007 Beanstandungen, 2630 Gebrauchsgegenständeprouben und 643 Beanstandungen).

### 3.1.1 Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben

Abbildung 4 zeigt die Verteilung der entnommenen Proben. Der vorliegende Bericht zeigt die Ergebnisse der Lebensmittel und der Gebrauchsgegenstände. Die Ergebnisse für das Trinkwasser werden separat behandelt.

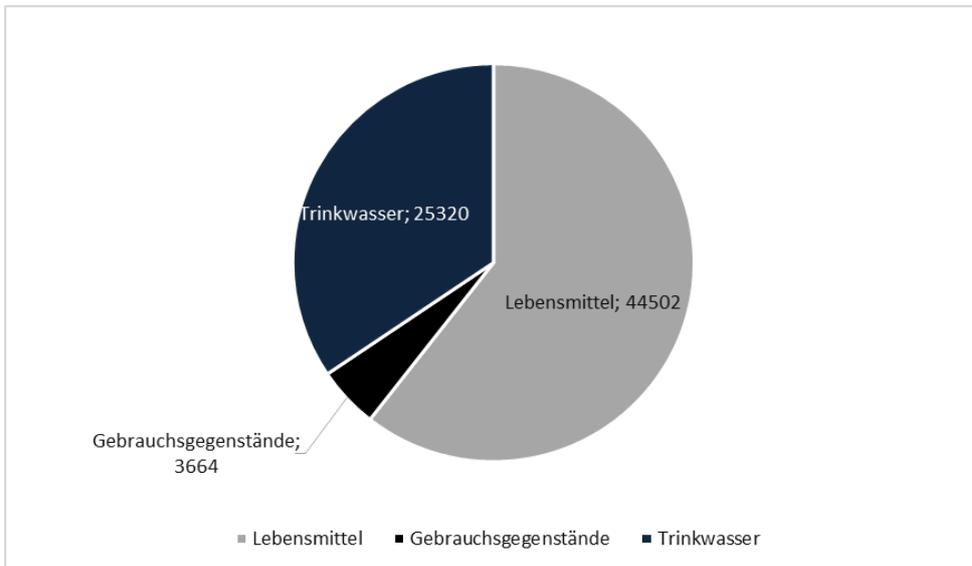


Abbildung 4 Zahl der entnommenen Proben nach Produktkategorie

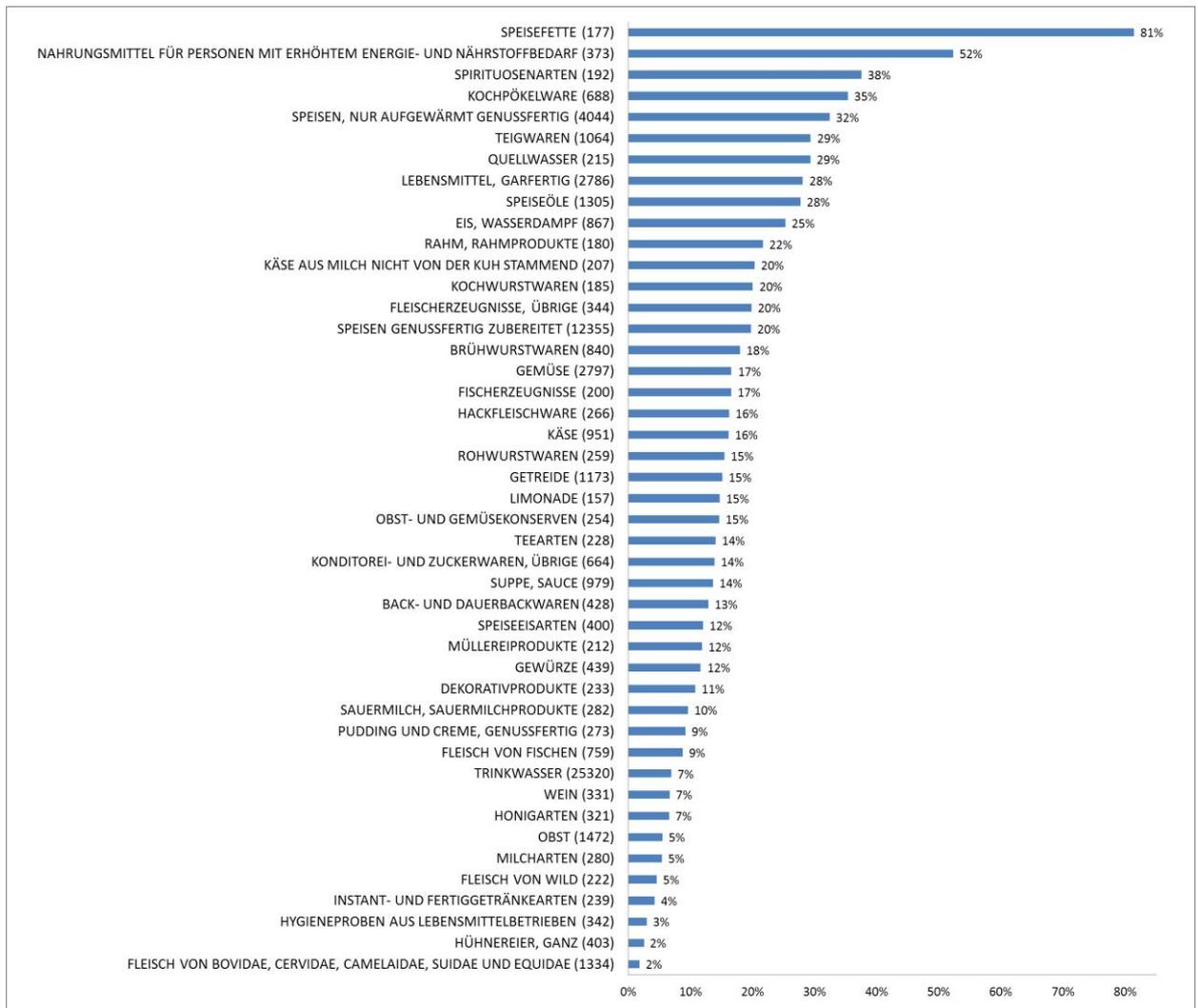


Abbildung 5 Beanstandungsquoten der einzelnen Lebensmittelkategorien

Abbildung 5 zeigt die Beanstandungsquote der wichtigsten Produktkategorien. Das Total der erhobenen Proben pro Kategorie ist in Klammern angegeben. Diese Quoten hängen stark von der Art der Produkte und dem Grund für die Probeentnahme ab. Die Probeentnahmen aufgrund eines Verdachts haben im Allgemeinen eine höhere Beanstandungsquote als zufallsbasierte. In gewissen Fällen werden die Produkte vor Ort mit einer Schnellmethode getestet. Nur die mit dieser Schnellmethode positiv getesteten Proben werden ins Labor geschickt, was zu hohen Beanstandungsquoten führt. Dies gilt zum Beispiel für Speisefette. Es gilt zu beachten, dass eine hohe Beanstandungsquote zwar ein Hinweis auf ein Konformitätsproblem ist, aber nicht zwingend ein höheres Gesundheitsrisiko bedeutet. Kennzeichnungen und Deklarationen sind nicht selten ebenfalls Gegenstand von Beanstandungen und stehen nicht im Zusammenhang mit dem Gesundheitsschutz. Siehe dazu die Beanstandungsgründe der verschiedenen Produktkategorien in Abbildung 6.

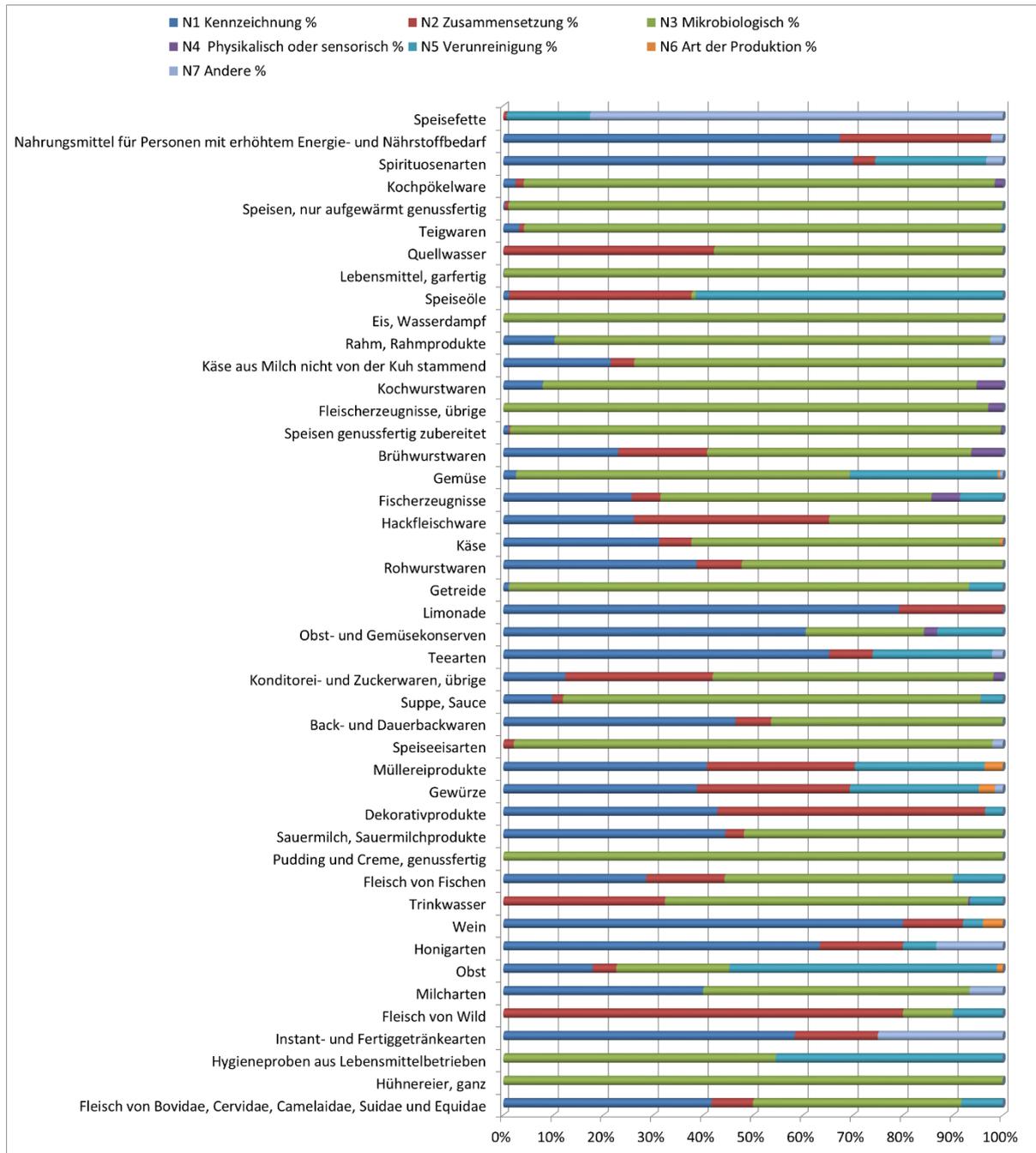


Abbildung 6 Beanstandungsgründe der Hauptkategorien von Lebensmitteln

Die Kategorien «Zusammensetzung», «mikrobiologisch» und «Verunreinigung» sind am direktesten mit der Sicherheit verbunden. Je nach Kategorien sind sehr unterschiedliche Beanstandungsgründe festzustellen.

### 3.2 Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen

Die Zahlen der Proben und Beanstandungen nach Produktkategorie sind in Abbildung 7 ersichtlich. Nur die Kategorien mit mehr als dreissig analysierten Proben sind aufgeführt.



Abbildung 7 Anzahl Proben und Beanstandungen der Hauptkategorien von Lebensmitteln

Die hohen Beanstandungszahlen in bestimmten Fällen gehen meist auf die Entnahme von risikobasierten Proben zurück und entsprechen nicht zwingend den effektiven Gegebenheiten des Marktes. Die Beanstandungen der Gebrauchsgegenstände sind, gleich wie bei den Lebensmitteln, unter Berücksichtigung der Beanstandungsgründe zu betrachten (Abbildung 8).

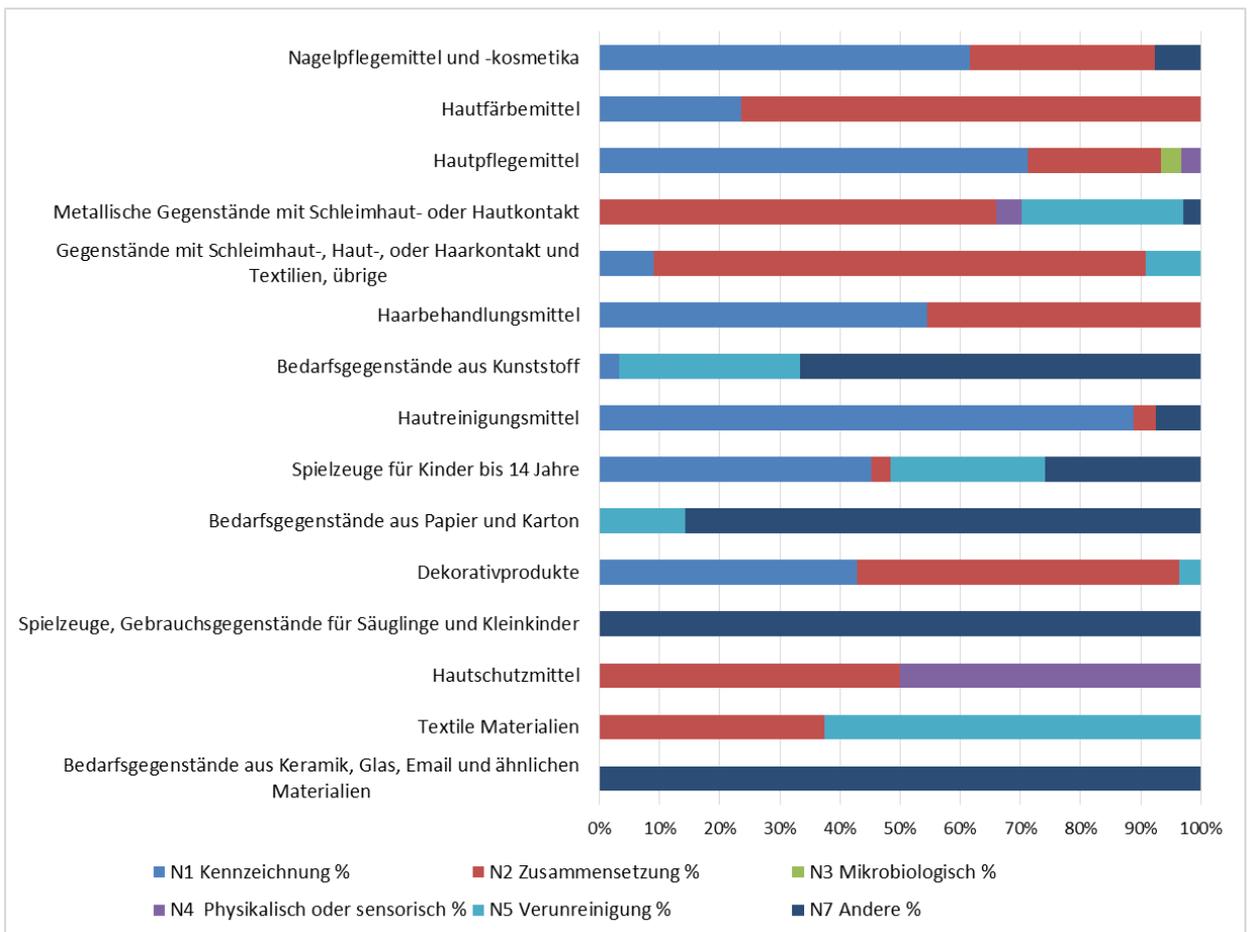


Abbildung 8 Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen

### 3.3 Analyse der Mykotoxine in Lebensmitteln

Mykotoxine sind toxische Substanzen, die von bestimmten Schimmelpilzen auf oder in Lebensmitteln gebildet werden. 2015 teilten die Kantone dem BLV die detaillierten Ergebnisse von 387 amtlichen Proben auf Mykotoxine mit. Das entspricht 1709 Analyseergebnissen, denn bei jeder Probe werden mehrere Parameter gemessen.

#### 3.3.1 Ergebnisse und Erkenntnisse

Von allen Proben enthielten die meisten (262, 68%) die gesuchten Substanzen nicht auf messbarem Niveau. Die übrigen Ergebnisse (120, 31%) enthielten Mykotoxine in messbaren, aber konformen Konzentrationen. Nur 5 Proben (1%) enthielten Mykotoxine auf einem Niveau, das auch nach Abzug der Messungenauigkeit den in Anhang 5 der FIV<sup>3</sup> genannten Höchstwert überschritt (Abbildung 9).

<sup>3</sup> Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln; SR 817.021.23

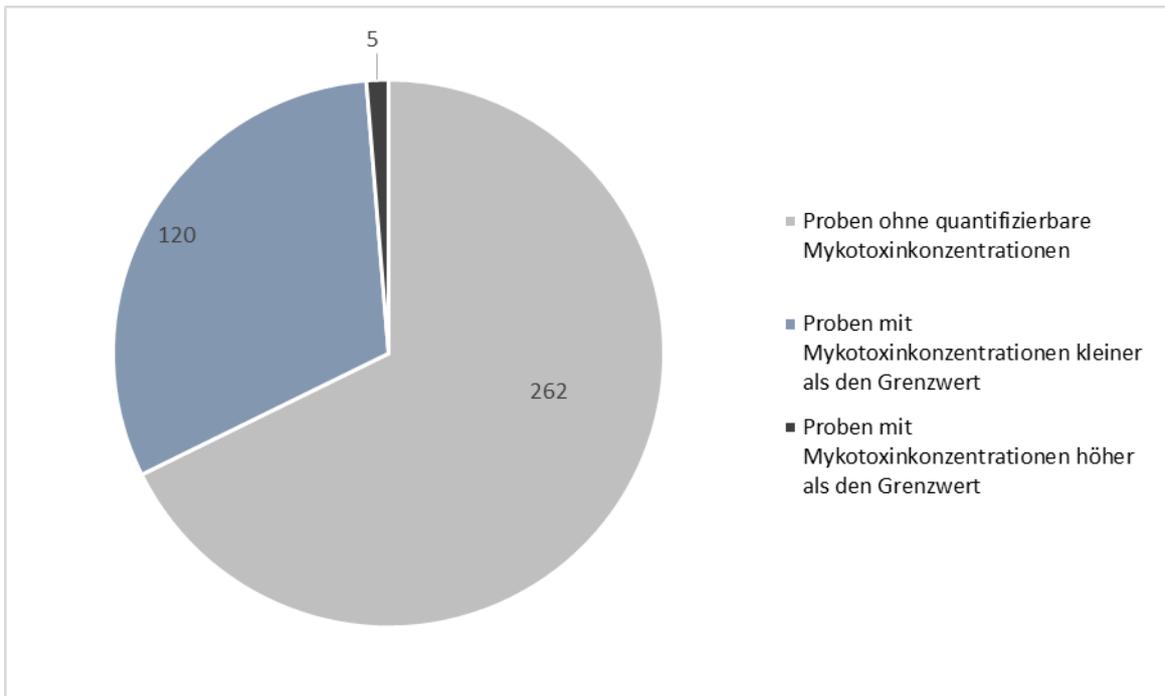


Abbildung 9 Konformität der auf Mykotoxine analysierten Proben

Tabelle 3 Nichtkonforme Proben auf Mykotoxine

Produkt	Herkunft	Substanzname	Messwert in µg/kg (gesetzlicher Höchstwert)	Massnahmen
Getreide	Schweiz	Deoxynivalenol	2001 (1250)	Die Prozesse und das Warenlager des betroffenen Betriebs wurden überprüft.
Gemahlener Pfeffer	n.v.	Aflatoxin B1	11 (5)	Aufgrund der festgestellten Grenzwertüberschreitung wurde das Los, aus dem die Ware stammte, als für die Konsumenten nicht sicher betrachtet und wurde beanstandet.
Curry	Indien	Aflatoxin B1	20 (5)	Aufgrund der festgestellten Grenzwertüberschreitung wurde das Los, aus dem die Ware stammte, als für die Konsumenten nicht sicher betrachtet und wurde beanstandet.
Apfel-Mangosaft	Deutschland	Patulin	81 (50)	Aufgrund der festgestellten Grenzwertüberschreitung wurde das Los, aus dem die Ware stammte, als für die Konsumenten nicht sicher betrachtet und wurde beanstandet.
Feigen, getrocknet	Spanien	Ochratoxin A	53 (20)	Aufgrund der festgestellten Grenzwertüberschreitung wurde das Los, aus dem die Ware stammte, als für die Konsumenten nicht sicher betrachtet und wurde beanstandet.

n.v. nicht verfügbar

### 3.4 Analyse der Pestizidrückstände in Lebensmitteln

Die Analysen der Pestizidrückstände in und auf pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln werden dem BLV durch die Vollzugsbehörden gemeldet. Auf dieser Grundlage macht das BLV eine Evaluation auf nationaler Ebene.

#### 3.4.1 Zur Verfügung stehende Daten

Für 2015 wurden detaillierte Pestizidanalysen von 6 amtlichen Laboratorien gemeldet. Es handelte sich um 2353 Proben und insgesamt 67 816 Analyseergebnisse, wobei jede Probe auf mehrere Dutzend aktive Substanzen untersucht wurde.

##### 3.4.1.1 Geografische Herkunft der analysierten Proben

Ein grosser Teil der Proben waren Produkte schweizerischer Herkunft. Die anderen am häufigsten betroffenen Länder waren für Europa Italien und Spanien und für die asiatischen Länder Thailand, China und Vietnam (Abbildung 10). Diese Situation widerspiegelt die Tatsache, dass an der Grenze spezifisch Entnahmekampagnen bei aus Drittländern eingeführten Produkten durchgeführt wurden.

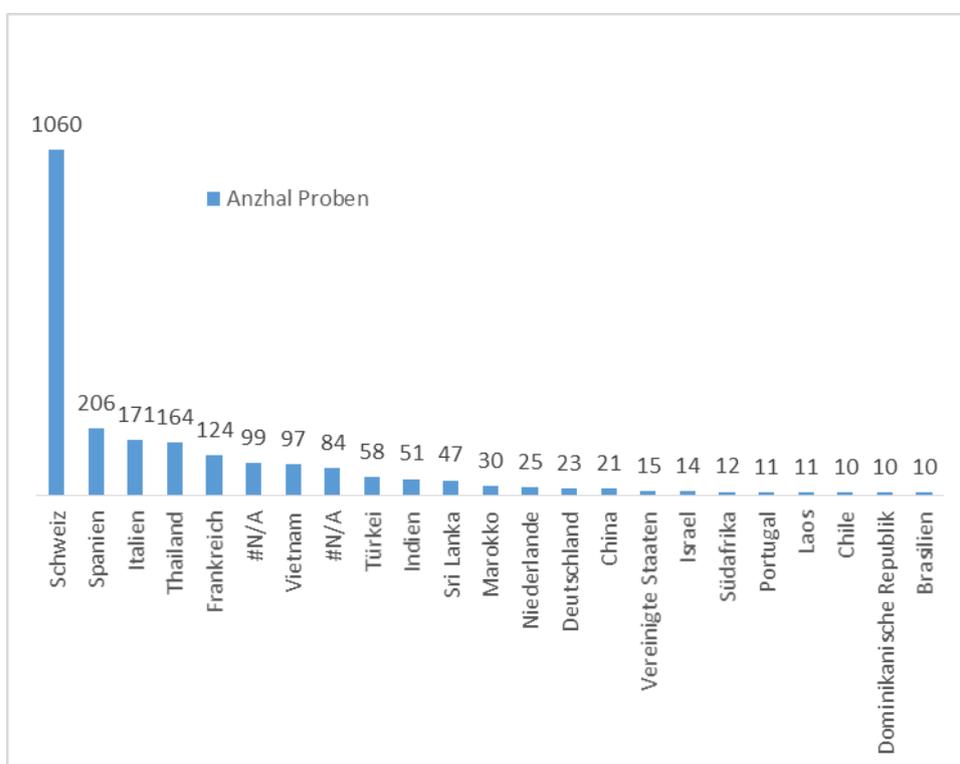


Abbildung 10 Herkunft der analysierten Proben

#### 3.4.2 Ergebnisse

Von den 2353 getesteten Proben enthielten die meisten (1723, 73,2%) messbare, jedoch gesetzeskonforme Rückstände und 430 (18,3%) Proben keine messbaren Rückstände. Die Gesamtzahl der nicht konformen Proben beläuft sich auf 200, d.h. rund 8,5% der insgesamt getesteten Proben (Abbildung 11). In Vergleich, die Zahlen von 2104 sind 1835 Proben gemessen, davon 375 (20%) keine messbaren Rückstände, 1273 (69,4%) gesetzeskonforme Rückstände und 187 (10%) Rückstände höher als Grenzwert enthielten.

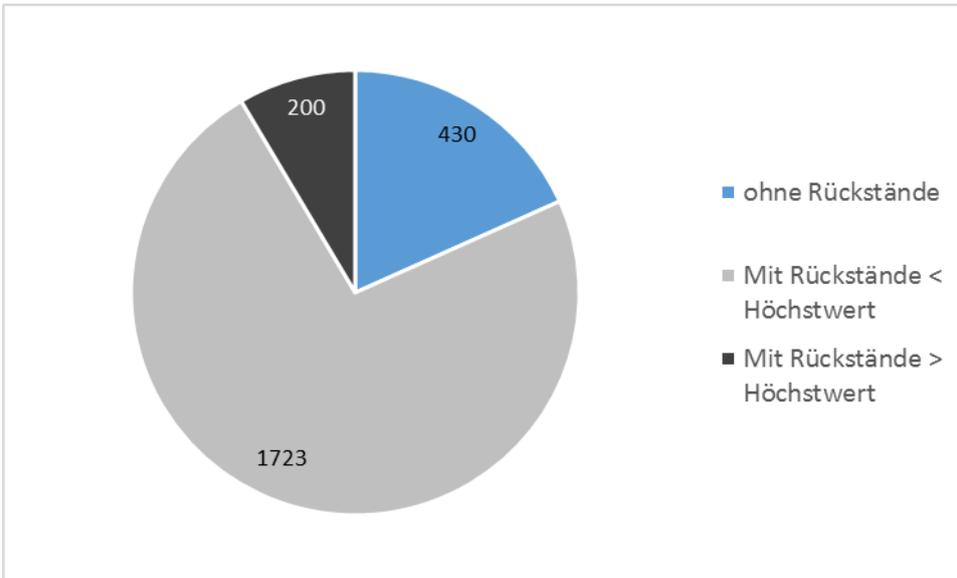


Abbildung 11 Konformität der Pestizidproben

Die Nichtkonformitäten können entweder die Überschreitung eines oder mehrerer Höchstwerte oder die Verwendung nicht zugelassener Substanzen betreffen. Zum Vergleich: 2014 betrug die Beanstandungsquote 10%.

### 3.4.2.1 Herkunft, Matrices und am meisten beanstandete Substanzen

Die am meisten beanstandete geografische Herkunft waren die asiatischen Länder (Abbildung 12). Dargestellt sind nur Produkte mit mindestens zehn analysierten Proben.

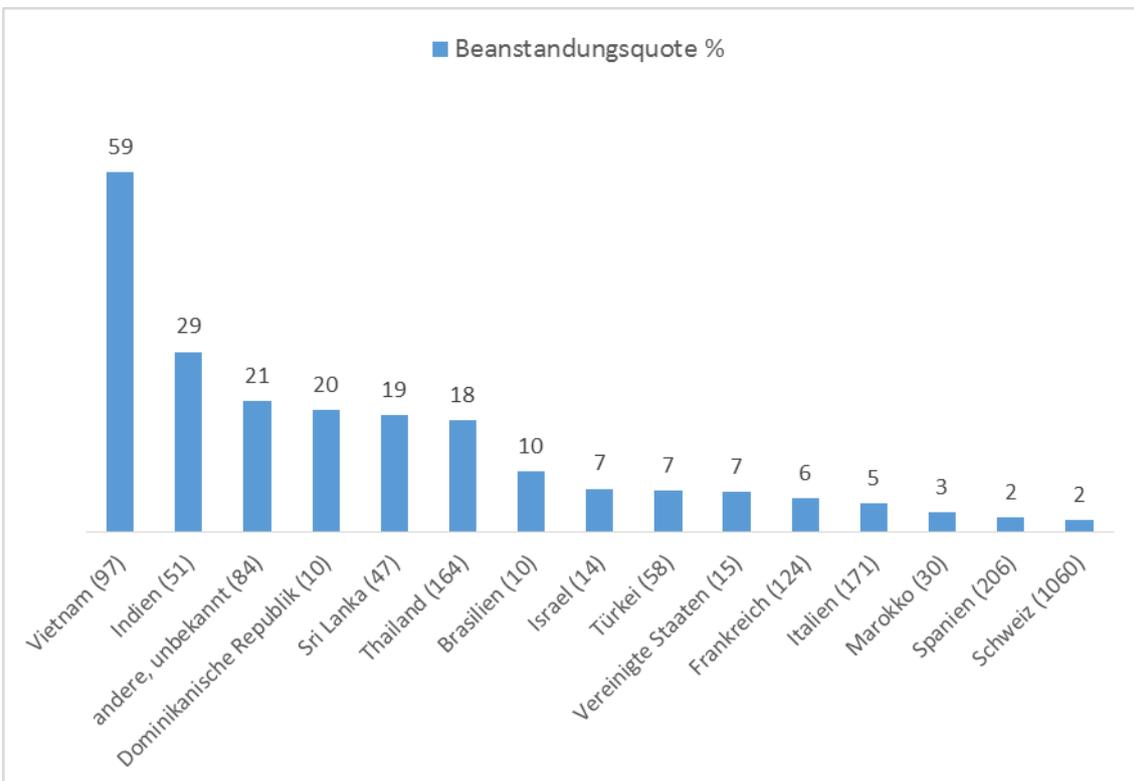


Abbildung 12 Beanstandungsquote (in %) nach geografischer Herkunft (in Klammern: Gesamtzahl der Proben)

Von 1060 Proben von Produkten schweizerischer Herkunft wurden 22 (2%) als nicht konform bewertet. Diese Proben betrafen vor allem Birnen (7 Fälle), Kirschen (6 Fälle) und Beeren (4 Fälle).

Bei den am häufigsten beanstandeten Aktivsubstanzen (Abbildung 13), stehen Carbofuran (Insektizid), Chlorpyrifos (Insektizid), Dinotefuran (Insektizid Neonicotinoid), Profenofos (Insektizid) und Acephat (Insektizid) an erster Stelle. Es ist zu bemerken, dass Chlorpyrifos bereits 2014 zu den am häufigsten identifizierten Substanzen gehörte. Die Ergebnisse von 2015 weisen besonders auf Carbofuran hin. Die Substanz wird häufig in Proben aus asiatischen Ländern wie Vietnam und Thailand nachgewiesen. Von fünfzehn Meldungen der Schweiz in das Schnellwarnsystem der Europäischen Union für Pestizidrückstände betrafen 8 (53%) Carbofuran.

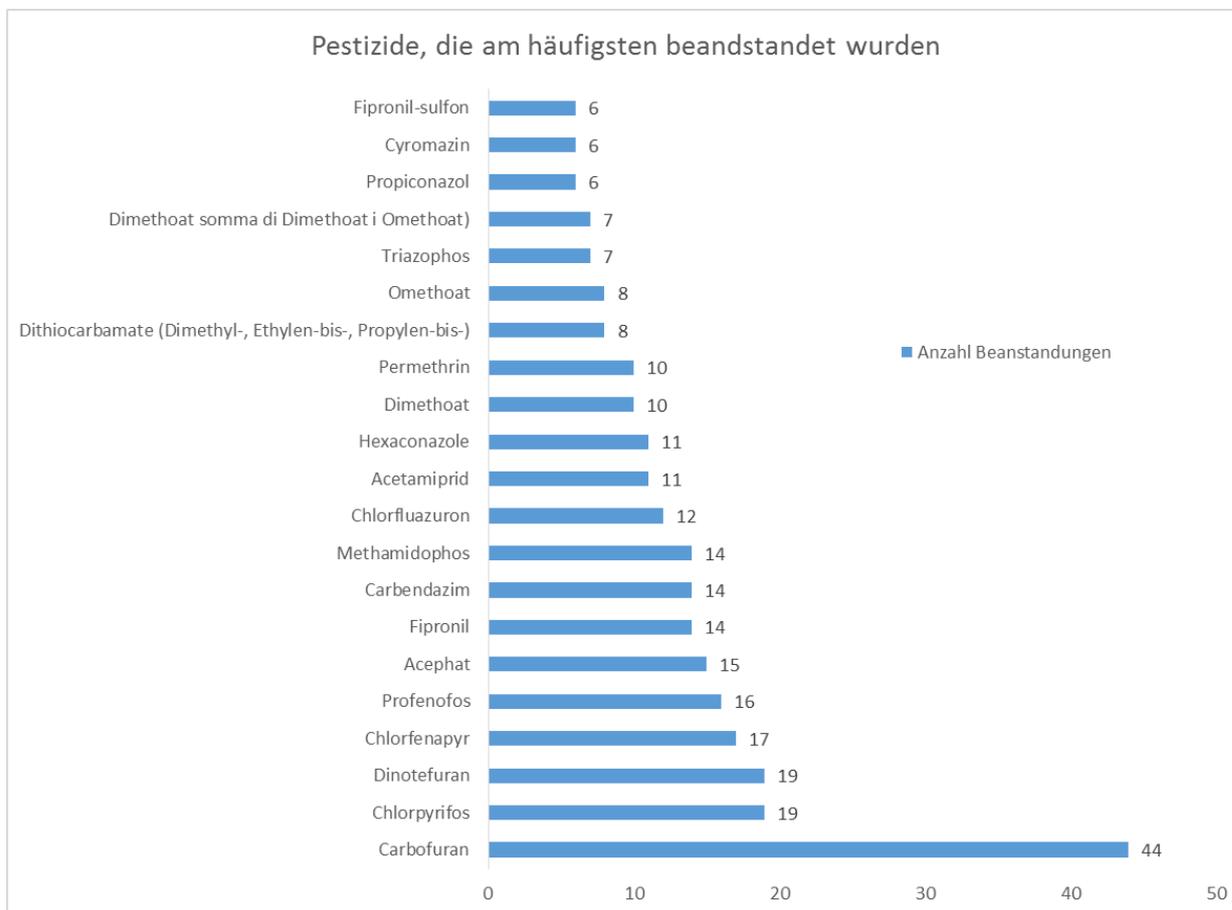


Abbildung 13 Am häufigsten beanstandete Pestizide

Bei den beanstandeten Waren (Abbildung 14) stehen Gemüse und Gewürze zuvorderst. Die Bezeichnung «Gemüse, andere» steht vor allem für exotisches Importgemüse.

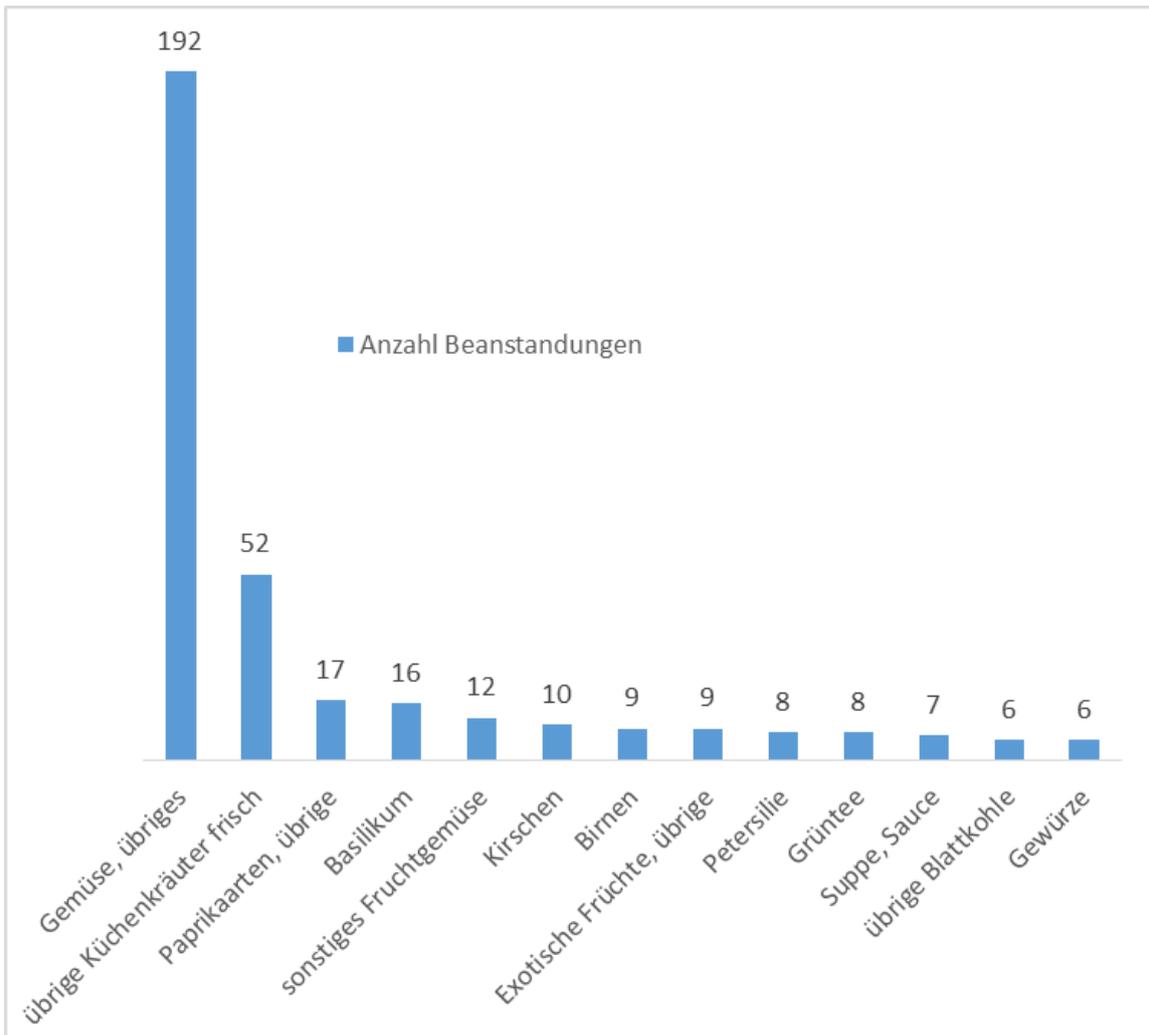


Abbildung 14 Am häufigsten beanstandete Waren

### 3.4.2.2 Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Von den gesamthaft analysierten Proben betrafen 215 Produkte aus biologischer Landwirtschaft. 94% dieser Proben waren konform. 13 (6%) Proben waren nicht konform, darunter 1 Probe von getrockneten Birnen schweizerischer Herkunft. Die übrigen Proben stammten aus der EU oder Drittländern.

### 3.4.2.3 Getroffene Massnahmen und Schlussfolgerungen

Wenn Produkte beanstandet werden, haben die Vollzugsbehörden im Kanton 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 zu betrachten ist und in einem der anderen RASFF-Mitgliedländer vertrieben worden sein könnte.