



24.8.2017

Überblick amtliche Kontrollen 2016

Amtliche Kontrollen der schweizerischen und liechtensteinischen
Lebensmittelvollzugsbehörden

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen	3
2	Prozesskontrollen (Inspektionen).....	3
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	5
2.1.3	Anzahl Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben	6
3	Produktkontrollen.....	7
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.....	10
3.2	Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen.....	12
3.2.1	Zur Verfügung stehende Daten	12
3.2.2	Beanstandete Proben und Massnahmen	12
3.3	Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden	13
3.3.1	Zur Verfügung stehende Daten	13
3.3.2	Konformität der Proben: Gesamtergebnisse	14

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 2016 haben folgende Punkte aufgezeigt.

Insgesamt haben die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 49 845 Inspektionen in Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieben (ohne Trinkwasserversorger) durchgeführt:

- Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch die Betriebe war in 86 % der Fälle gut bis sehr gut.
- In 14 % der Fälle wurde eine lückenhafte oder tiefe Übereinstimmung mit den Vorgaben festgestellt.

2016 wurden insgesamt 46 814 amtliche Lebensmittelproben (ohne Trinkwasser) und 2848 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 Kochpöckelware (35 %) und zwar am häufigsten aus mikrobiologischen Gründen festgestellt. Bei den Gebrauchsgegenständen betraf die höchste Beanstandungsquote (49 %) Nagelpflegemittel und -kosmetika aufgrund der Zusammensetzung und der Kennzeichnung.

767 Proben wurden auf Mykotoxine untersucht, wobei 13 (1 %) nicht konform waren.

2743 Proben wurden auf Pestizidrückstände untersucht, von denen 240 Proben (8,7 %) nicht konform waren.

1 Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständekontrollen

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, 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. Über die Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird ein separater Bericht publiziert¹.

2 Prozesskontrollen (Inspektionen)

2016 führten die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden 49 845 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

¹ [Bericht Grenzkontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen 2016](#)

aber auf Folgeinspektionen nach einer Beanstandung zurückführen. Aus diesem Grund ist die Zahl der inspizierten Betriebe kleiner (41 764) als die Zahl der Inspektionen. In Abbildung 1 ist die Verteilung der Inspektionen in den vier grossen Betriebskategorien dargestellt.

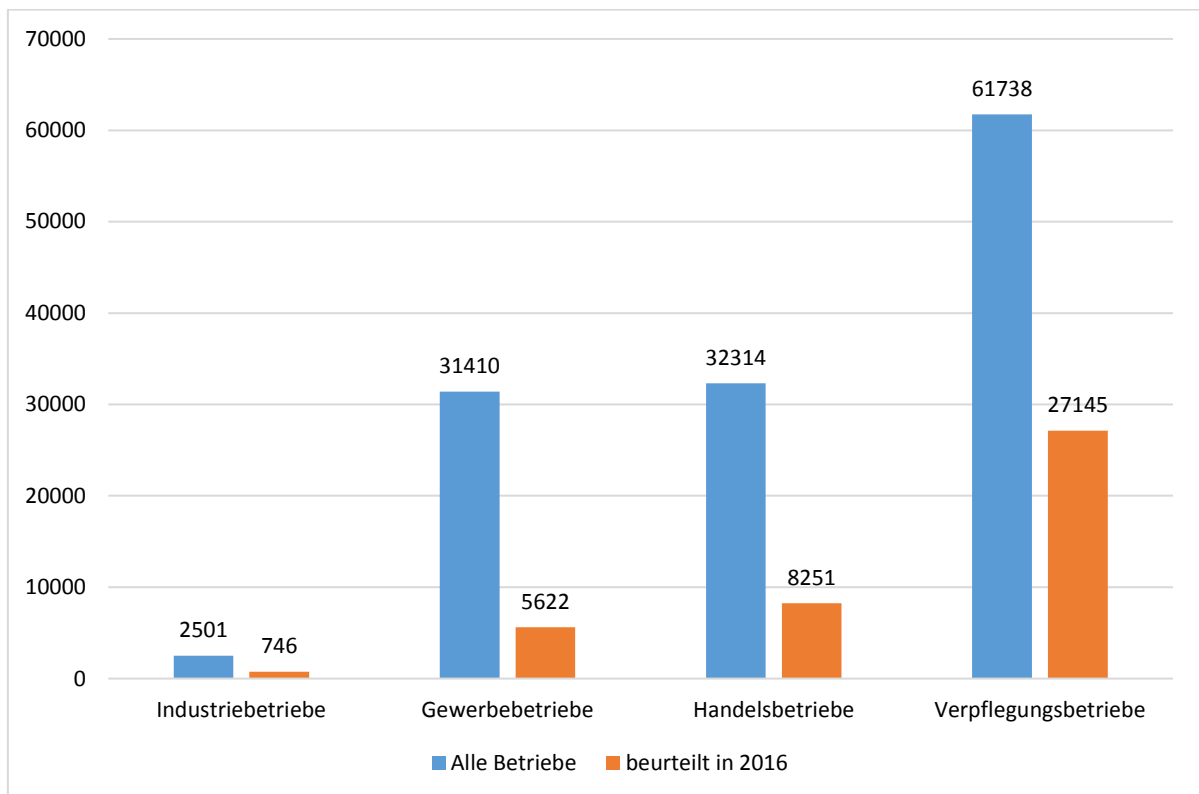


Abbildung 1 Betriebskategorien und Anzahl Inspektionen

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

Die Daten aller Kantone und des Fürstentums Liechtenstein wurden gemäss dem neuen Konzept ACCS13, das 2013 eingeführt wurde, erhoben (Abbildung 2). Mit diesem Konzept werden für jeden Kontrollbereich separate Bewertungen bereitgestellt (Selbstkontrollkonzept, Lebensmittel usw.). Die Summe aller Bewertungen für jeden Tätigkeitsbereich dient als Grundlage für die Festlegung eines Koeffizienten (von 0,25 bis 1), mit dem die Grundhäufigkeit multipliziert wird.

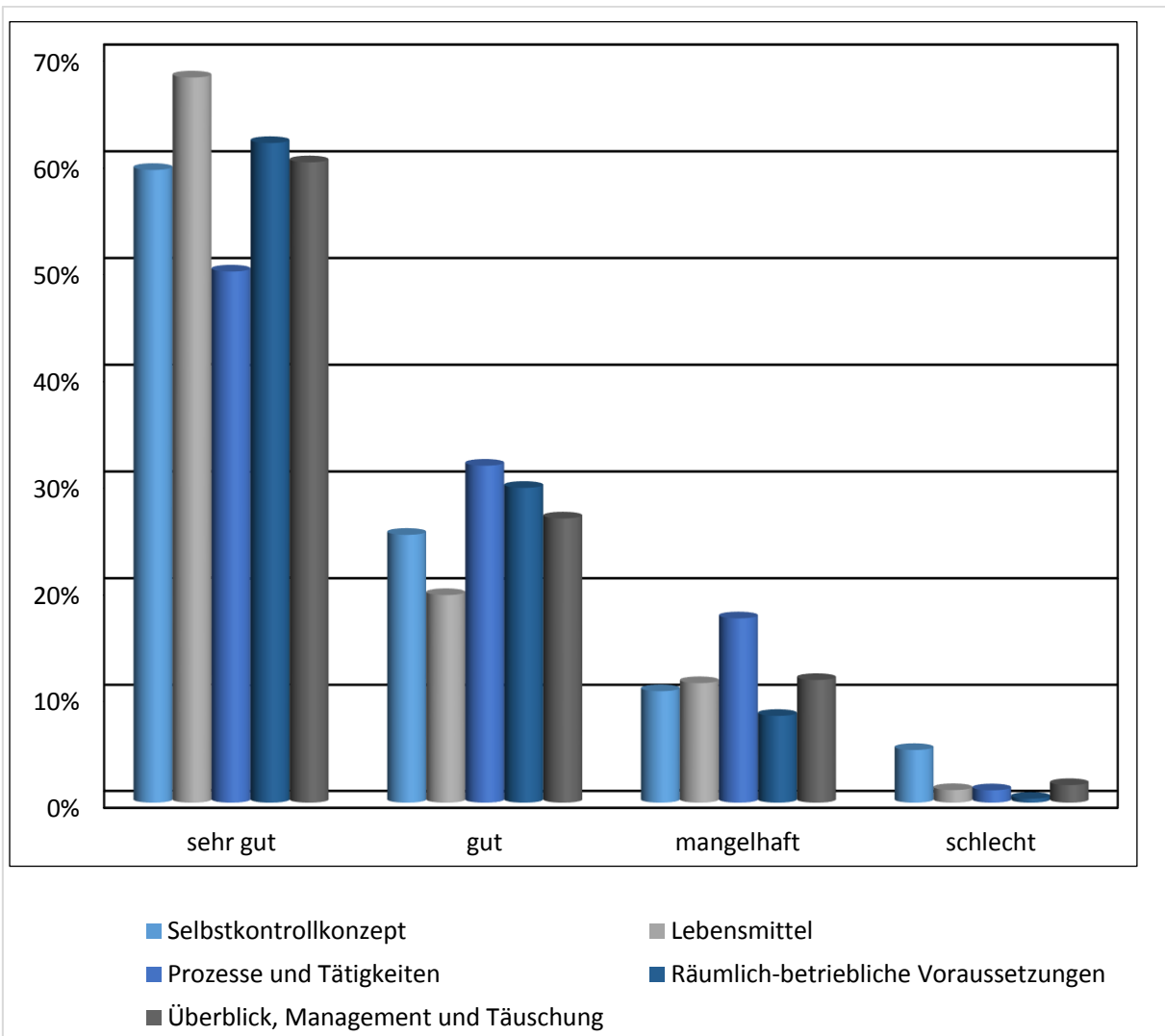


Abbildung 2 Konformität insgesamt, in Prozent der 2016 kontrollierten Betriebe

2.1.2 Anzahl und Art der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien

Abbildung 3 zeigt die Verteilung der in den verschiedenen Betriebskategorien beobachteten Mängel. Aus Repräsentativitätsgründen werden nur die Kategorien aufgeführt, in denen 2016 mehr als 50 Betriebe kontrolliert wurden.

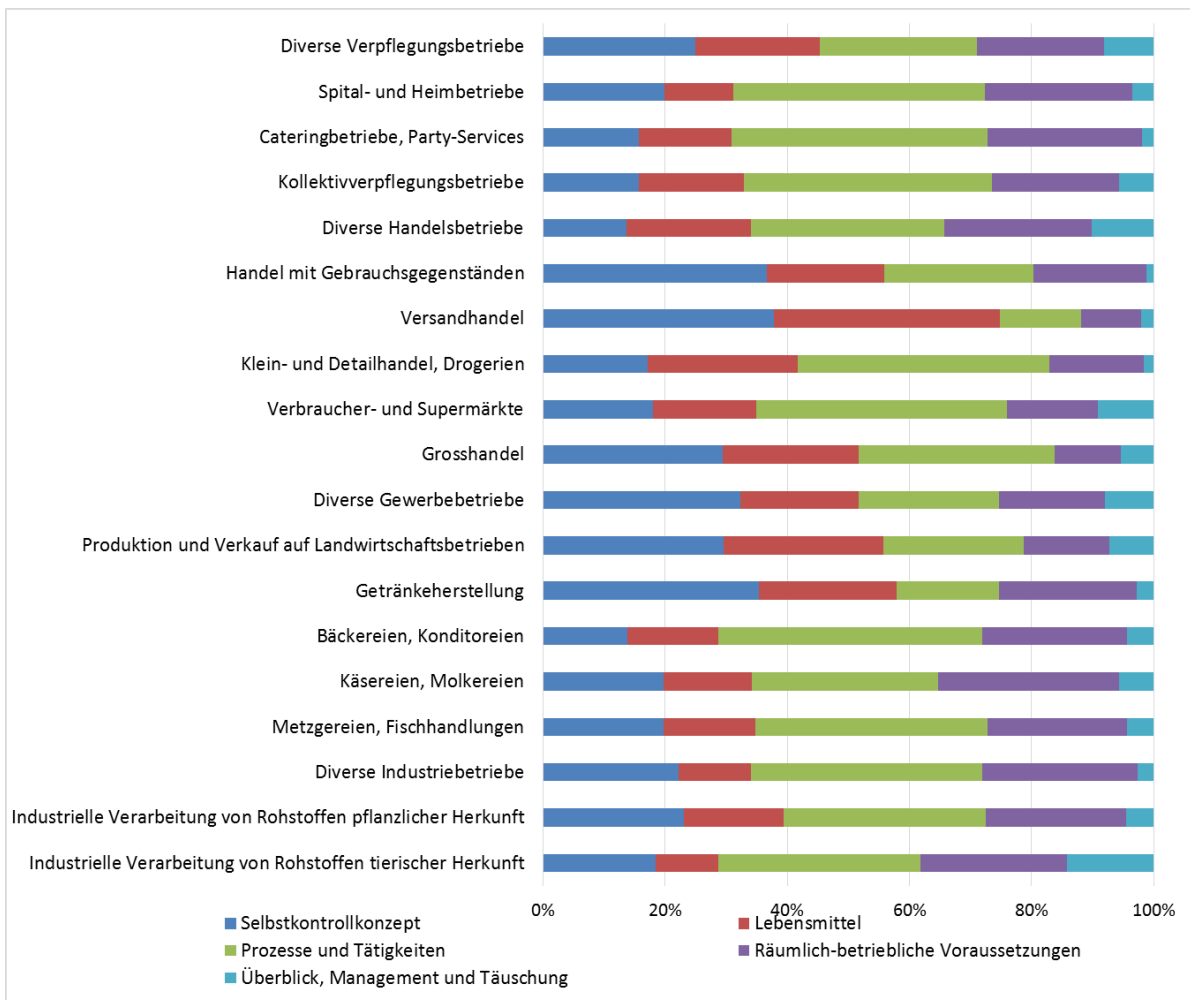


Abbildung 3 Verteilung der Mängel in den verschiedenen Betriebskategorien, 2016 (Daten der ganzen Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein).

2.1.3 Anzahl Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben

Bei Beanstandungen werden Massnahmen zur Wiederherstellung der Konformität angeordnet. In Tabelle 1 werden die ergriffenen Massnahmen der Zahl der Inspektionen gegenübergestellt. Die grau markierten Spalten entsprechen dem Verhältnis zwischen diesen beiden Grössen. Es wurden nur Betriebskategorien mit mehr als 100 erfassten Inspektionen aufgeführt.

Je grösser das Verhältnis, umso besser die Situation. Wie aus Tabelle 1 ersichtlich, blieb dieses Verhältnis weitgehend unverändert: Die Unterschiede zwischen dem Durchschnitt der Jahre 2013–2015 und dem Jahr 2016 sind gering. Ein negativer Wert entspricht einer Verschlechterung, während ein positiver Wert für eine Verbesserung steht. Die Zahl der Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen ist ebenfalls aufgeführt. Der Unterschied zwischen Übertretung und Vergehen besteht darin, dass im ersten Fall die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten grundsätzlich nicht gefährdet ist. Im Fall eines Vergehens kann die Gesundheit hingegen gefährdet sein.

Tabelle 1 Anzahl Massnahmen und Sanktionen

	Anzahl Inspektionen	Anzahl Verwaltungsmassnahmen	Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen	Anzahl Inspektionen im Verhältnis zur Anzahl Massnahmen	Durchschnittliche Anzahl Inspektionen	Durchschnittliche Anzahl Verwaltungs-Massnahmen	Durchschnittliche Anzahl Sanktionen wegen Übertretungen und Vergehen	Durchschnittliche Anz. Inspektionen - im Verhältnis zur Anz. Massnahmen	Tendenz 2016
	2016	2016	2016	2016	2013–2015	2013–2015	2013–2015	2013–2015	
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	373	242	13	1,54	304	201	6	1,5	0,03
Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	363	229	4	1,59	240	121	0	2,0	-0,4
Metzgereien, Fischhandlungen	1246	937	22	1,33	1419	971	26	1,5	-0,1
Molkereien, Käsereien	1231	737	9	1,67	1225	821	8	1,5	0,2
Bäckereien, Konditoreien	1759	1229	47	1,43	1924	1395	34	1,4	0,0
Getränkeindustrie	411	149	3	2,76	407	133	3	3,3	-0,6
Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	1244	439	0	2,83	2367	762	2	3,1	-0,3
Diverse Gewerbebetriebe	265	135	2	1,96	400	167	2	2,4	-0,4
Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	840	357	24	2,35	1103	517	18	2,4	-0,1
Supermärkte	3053	1952	45	1,56	2643	1570	22	1,7	-0,1
Detailhandel, Märkte, Drogerien	4882	2437	49	2,00	6742	3148	61	2,1	-0,1
Versandhandel	170	92	3	1,85	182	77	3	2,5	-0,6
Handel mit Gebrauchsgegenständen	301	122	3	2,47	258	101	3	2,9	-0,4
Diverse Handelsbetriebe	582	263	2	2,21	414	151	3	2,7	-0,5
Kollektivverpflegungsbetriebe	26953	18231	648	1,48	26363	17099	481	1,5	-0,1
Cateringbetriebe, Party-Services	1984	994	35	2,00	2504	1208	39	2,1	-0,1
Spital- und Heimbetriebe	3737	1827	8	2,05	4229	1931	6	2,2	-0,2
Diverse Verpflegungsbetriebe	229	94	0	2,09	493	240	0	2,3	-0,2

3 Produktkontrollen

3.1 Analyse der amtlichen Proben 2016

2016 haben die Kantone und das Fürstentum Liechtenstein dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Analyseergebnisse von 47 584 amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasseranalysen) und 2848 Proben von Gebrauchsgegenständen übermittelt.

Abbildung 4 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.

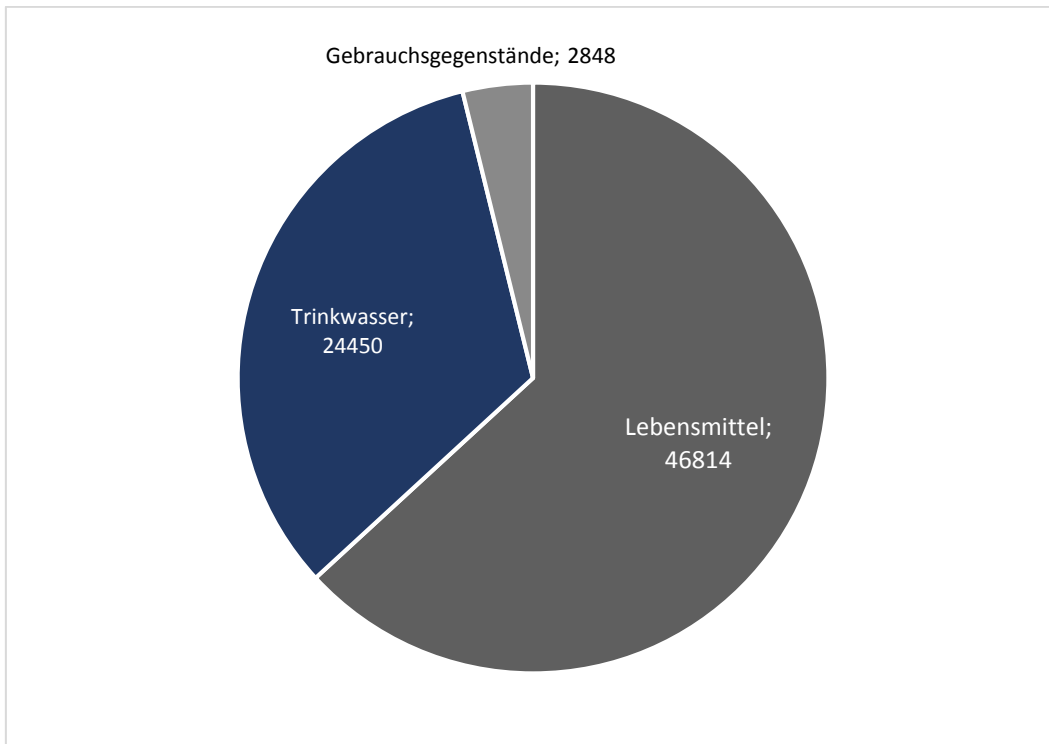


Abbildung 4 Anzahl erhobene Proben nach Produktkategorie

3.1.1 Beanstandungsquoten und -gründe bei Lebensmitteln

Abbildung 5 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).

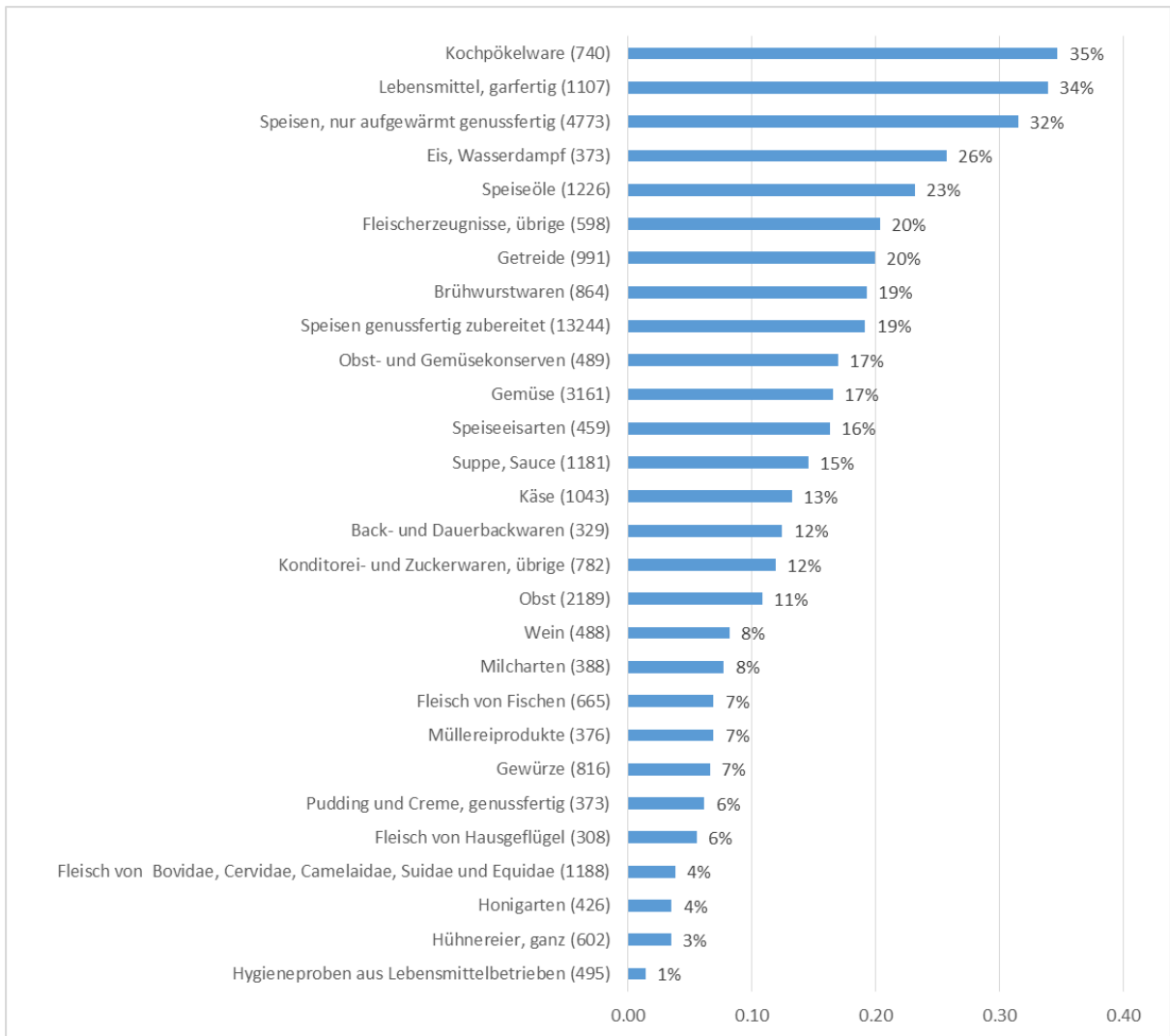


Abbildung 5 Beanstandungsquoten der Lebensmittel

In Abbildung 6 sind die Beanstandungsgründe der 2016 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.

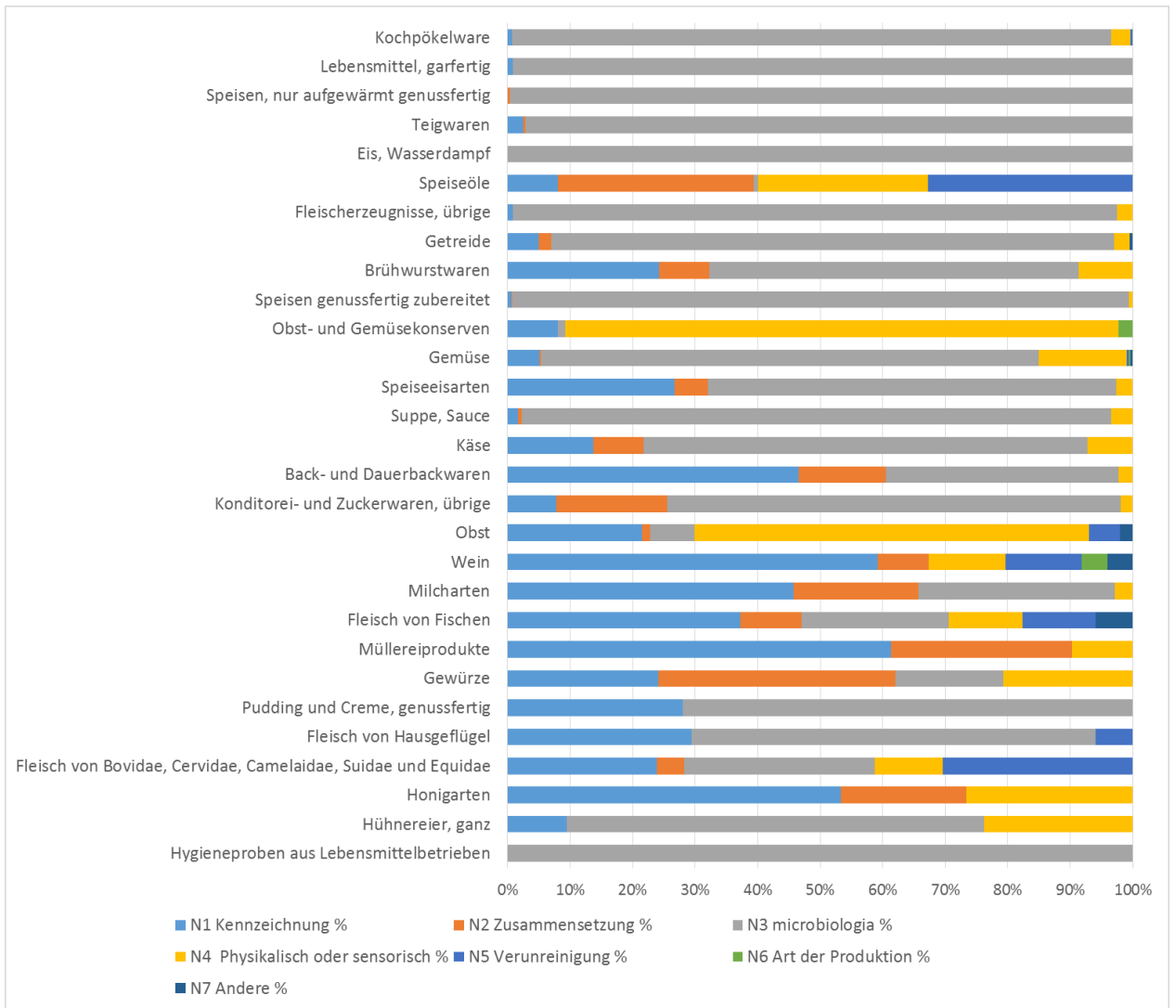


Abbildung 6 Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

3.1.2 Beanstandungsquoten und -gründe bei Gebrauchsgegenständen

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

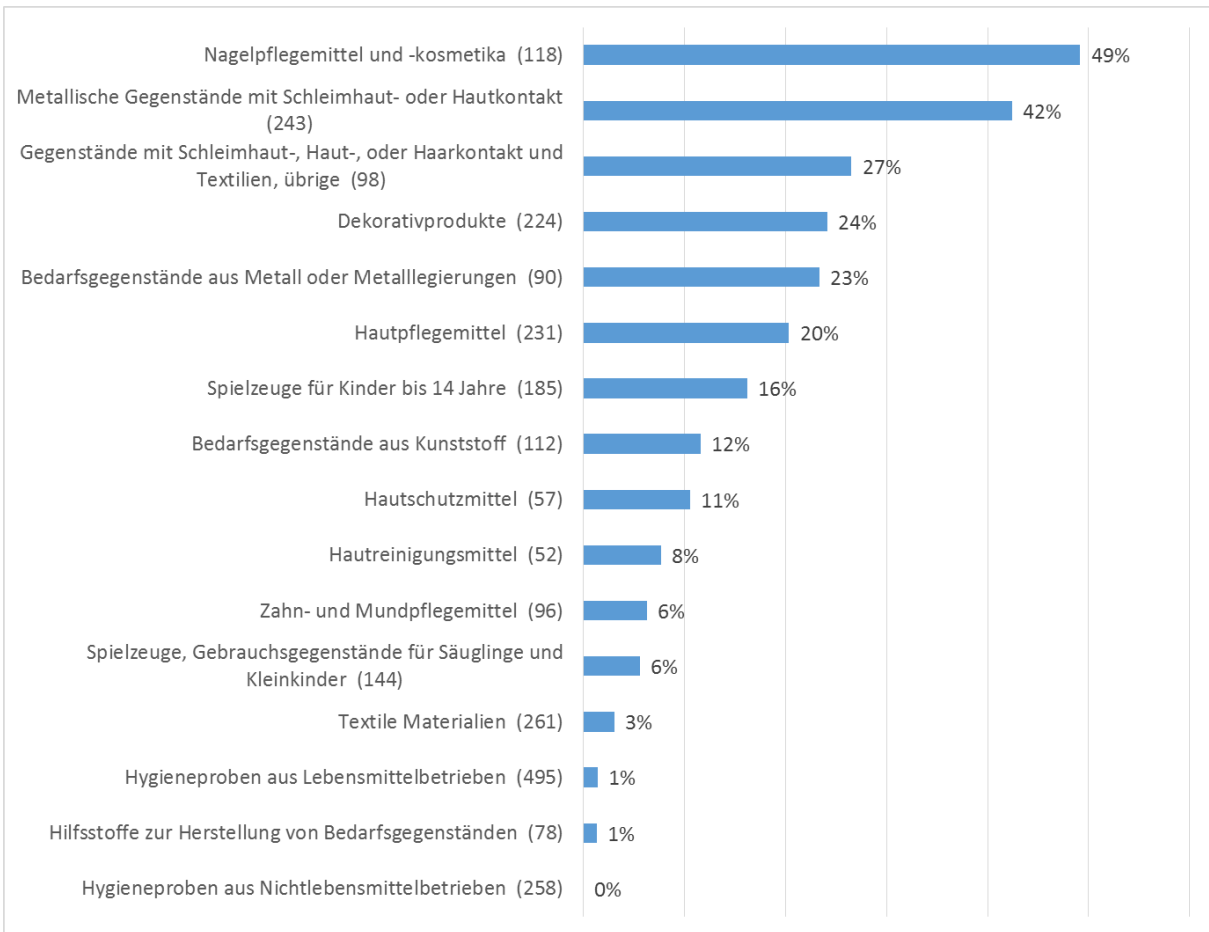


Abbildung 7 Beanstandungsquoten der wichtigsten Gebrauchsgegenst ndekategorien

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

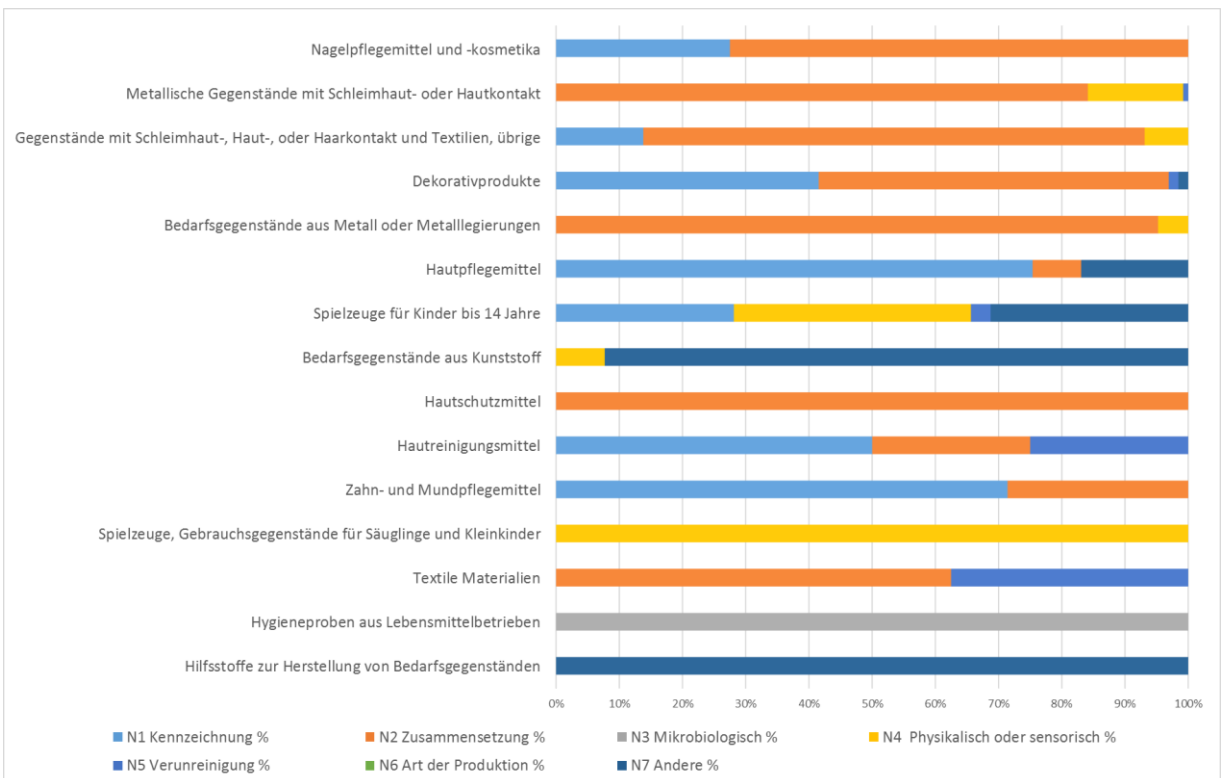


Abbildung 8 Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen
 Gleich wie bei den Lebensmitteln sind die Beanstandungen der Gebrauchsgegenstände unter Berücksichtigung der Beanstandungsgründe zu betrachten (Abbildung 8).

3.2 Detaillierte Ergebnisse der Mykotoxinanalysen

Mykotoxine sind toxische Stoffe, die von Schimmelpilzen in Lebensmitteln gebildet werden. 2016 teilten die Kantone dem BLV die detaillierten Ergebnisse von 767 amtlichen Mykotoxinanalysen mit.

3.2.1 Zur Verfügung stehende Daten

Von allen Proben enthielten 590 (77 %) keine Toxine in messbaren Mengen. Bei den restlichen Proben wiesen 164 (22 %) einen Toxingehalt unterhalb des zulässigen Grenzwerts auf. Nur 13 Proben (1 %) wiesen einen Mykotoxingehalt auf, der auch nach Abzug der Messungenauigkeit über dem in der Kontaminantenverordnung (VHK, SR 817.022.15) festgelegten Höchstgehalt lag (Abbildung 9).

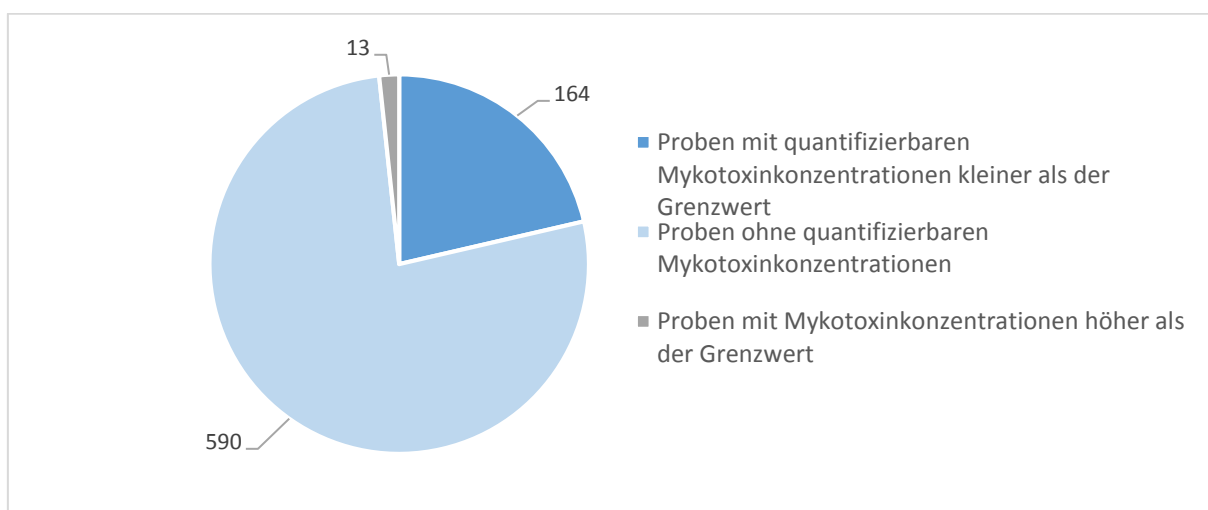


Abbildung 9 Konformität der auf Mykotoxine analysierten Proben

3.2.2 Beanstandete Proben und Massnahmen

In Tabelle 2 sind die 13 nichtkonformen Mykotoxinproben sowie die von den zuständigen kantonalen Behörden ergriffenen Massnahmen aufgeführt.

Tabelle 2 Nichtkonforme Mykotoxinproben und ergriffene Massnahmen

Produkt	Herkunft	Stoffe	Ergebnisse	Einheiten	Massnahmen
Erdmandelgras (Chufas, <i>Cyperus esculentus</i>)	Deutschland	Aflatoxin B1	33,1	µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt und vom Markt genommen. Es wurde eine Dokumentation des Selbstkontrollkonzepts und der Qualitätssicherungsmassnahmen angefordert.
		Aflatoxin B2	3,4	µg/kg	
		Aflatoxin G1	21,9	µg/kg	
		Aflatoxin G2	2,5	µg/kg	
Erdmandelgras (Chufas, <i>Cyperus esculentus</i>)	Spanien	Aflatoxin B1	72,2	µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt, vom Markt genommen und bei den Konsument/innen zurückgerufen. Es wurde eine
		Aflatoxin B2	7,2	µg/kg	
		Aflatoxin G1	62,9	µg/kg	
		Aflatoxin G2	3,6	µg/kg	
Reis	Sri Lanka	Aflatoxin B1	3,6	µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt, vom Markt genommen und bei den Konsument/innen zurückgerufen. Es wurde eine
Reis	Sri Lanka	Aflatoxin B1	32,5	µg/kg	
		Aflatoxin B2 Ochratoxin A	4 8,8	µg/kg µg/kg	

					Ermittlung der Ursache sowie die Bereitstellung eines schriftlichen Selbstkontrollkonzepts für Mykotoxine angefordert.
Datteln	Tunesien	Aflatoxin B1 Aflatoxin (Summe von B1+B2+G1+G2)	40 47	µg/kg µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt und vom Markt genommen.
Gewürzzubereitung	Thailand	Aflatoxin B1	3,5	µg/kg	Der Herstellerbetrieb wurde aufgefordert, nur eingeführte Rohstoffe einwandfreier Qualität zu verwenden.
Müllereiprodukte	Schweiz	Aflatoxin B1 Aflatoxin (Summe von B1+B2+G1+G2)	6,8 7,1	µg/kg µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt und vom Markt genommen.
Gewürzzubereitung	England	Ochratoxin A	13,4	µg/kg	Es wurde eine Verbesserung des Selbstkontrollkonzepts für Mykotoxine verlangt.
Hülsenfrüchte getrocknet	Schweiz	Ochratoxin A	9	µg/kg	Die Ermittlung der Ursache und eine neue repräsentative Probenahme haben zur Aufhebung der Beanstandung geführt.
Getreidemehl	Schweiz	Fumonisine (B1 + B2)	1600	µg/kg	Das Ergebnis wurde durch eine repräsentative Probenahme nicht bestätigt. Das vorsorgliche Verbot für das Inverkehrbringen wurde aufgehoben.
Getreidemehl	Schweiz	Deoxynivalenol	2320	µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt und vom Markt genommen.
Getrocknete Weintrauben	Tokelau	Ochratoxin A	20	µg/kg	Die Ware wurde beschlagnahmt und vom Markt genommen.
Feigen	Südafrika	Ochratoxin A	99,1	µg/kg	Es wurde eine Bekanntmachung und Verbesserung des Selbstkontrollkonzepts verlangt.

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 2016 wurden von 10 amtlichen Laboratorien detaillierte Pestizidanalysen gemeldet. Insgesamt entspricht das 2743 Proben. Die Probenahmen erfolgten risikobasiert oder aufgrund eines Verdachts.

3.3.2 Konformität der Proben: Gesamtergebnisse

Von allen getesteten Proben enthielten 587 keine messbaren Pestizide. Von den verbleibenden Proben wiesen 1916 gesetzskonforme Rückstände auf.

Die Gesamtzahl der nichtkonformen Proben belief sich auf 240, was 8,7 % aller getesteten Proben entspricht. Das sind 1,3 % weniger als im Vorjahr. Die Proben von Produkten schweizerischer Herkunft wiesen eine Beanstandungsquote von 5,6 % auf (2015: 6,5 %). Dieser Wert ist als hohe Schätzung zur 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

Die meisten Beanstandungen nach geografischer Herkunft betrafen die asiatischen Länder (Abbildung 10). Es sind nur die Länder mit mindestens 15 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.

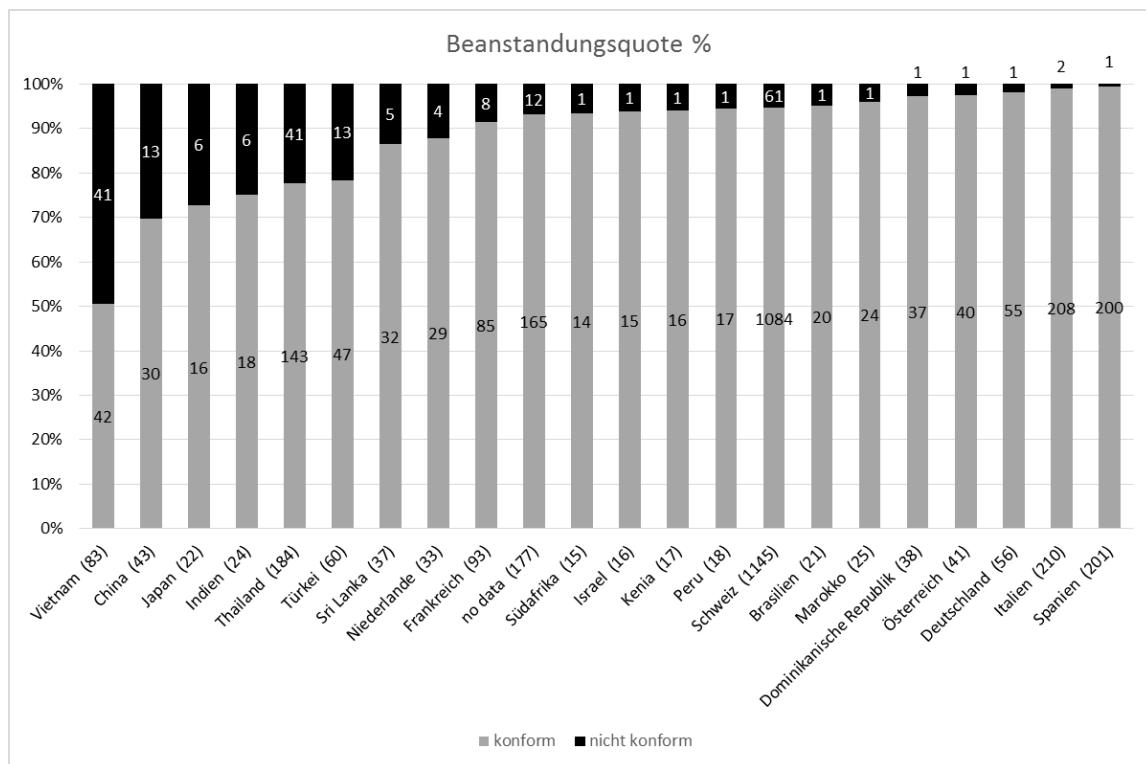


Abbildung 10 Geografische Herkunft der Proben und Konformitätsniveau in %. Der Wert in () entspricht der Gesamtzahl der Proben; es sind nur die Länder mit mindestens 15 Proben aufgeführt.

3.3.2.2 Stoffe und Waren mit den meisten Beanstandungen

Bei den Stoffen gab Carbofuran im Jahr 2016 zu den meisten Beanstandungen Anlass. Von den übrigen Stoffen gehörten die meisten bereits 2015 zu den am meisten beanstandeten Stoffen. Dabei handelt es sich um Dithiocarbamat, Acephat, Chlorpyrifos, Carbendazim, Acetamiprid, Fipronil, Methamidophos, Dinotefuran und Thiamethoxam (Abbildung 11).

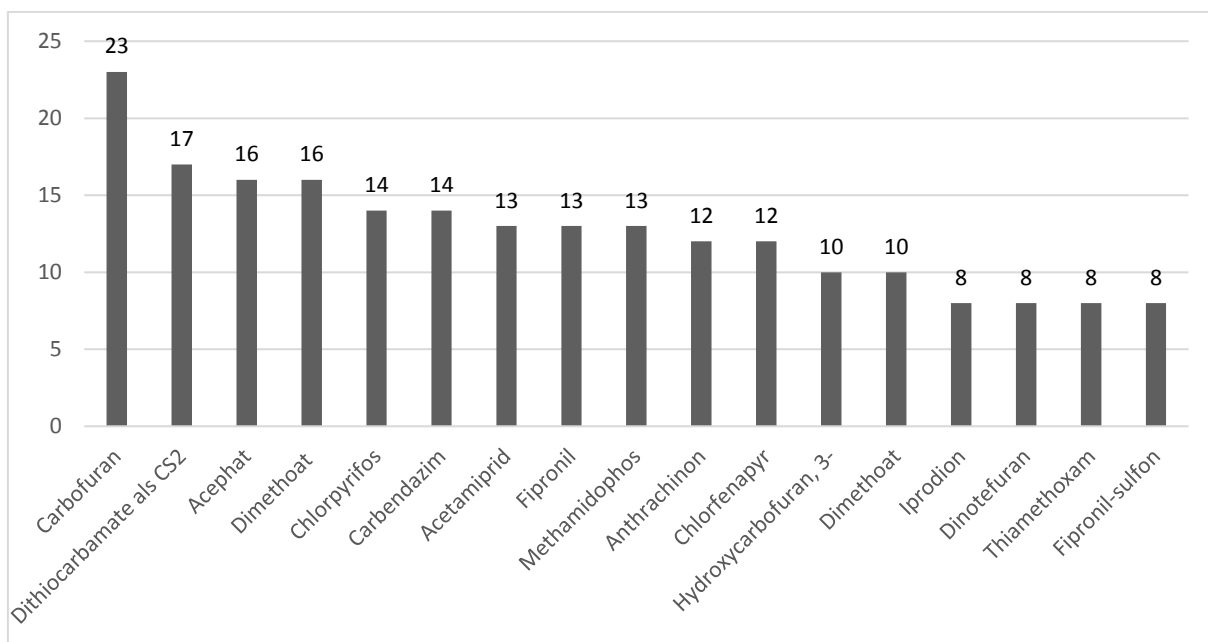


Abbildung 11 Stoffe mit den meisten Beanstandungen

Die Waren mit den höchsten Beanstandungsquoten im Jahr 2016 (Abbildung 12) waren Tees, Peperoni sowie Küchenkräuter. Es sind nur Waren aufgeführt, von denen mindestens 20 Proben analysiert und mindestens 2 Beanstandungen ausgesprochen wurden. Die Gesamtzahl der pro Produkt analysierten Proben ist in Klammern angegeben.

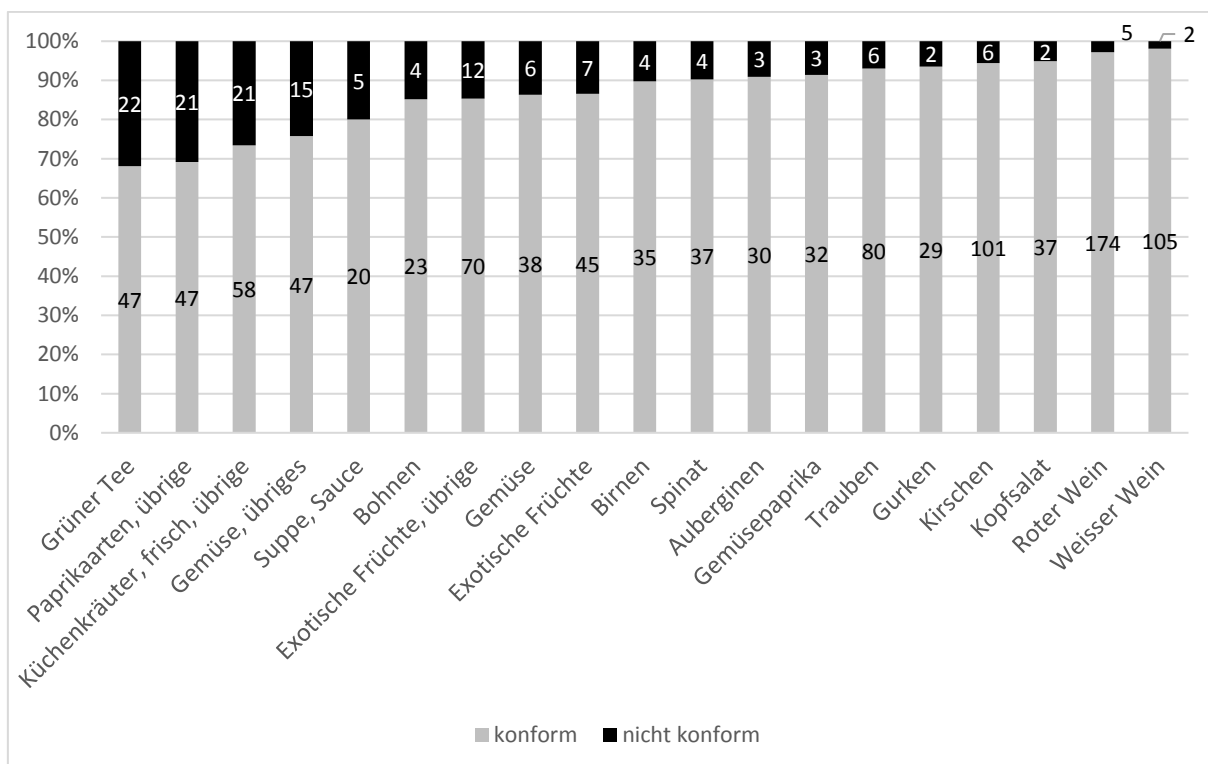


Abbildung 12 Waren mit den meisten Beanstandungen

3.3.2.3 Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Von allen analysierten Proben betrafen 198 Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Von diesen 198 Produkten wurden 6 (3 %) (ein Fruchtee, zwei Nahrungsmittel für Kinder, ein Kräutertee und ein Grüntee) wegen Pestizidrückständen beanstandet. Keines dieser Produkte stammte aus der Schweiz.

3.3.2.4 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.