



01.09.2015

---

## **Überblick amtliche Kontrollen 2014**

Von den schweizerischen und liechtensteini-  
schen Lebensmittelvollzugsbehörden durchge-  
führte amtliche Kontrollen

---

Korrigierte Fassung vom 03.04.2017

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung - die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständekontrollen 2014...</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Prozesskontrollen .....</b>	<b>3</b>
2.1	Ergebnisse aller Betriebe .....	4
2.1.1	Konformität der Betriebe insgesamt .....	4
2.1.2	Ergebnisse zu den beobachteten Mängeln in den einzelnen Betriebsarten .....	6
2.1.3	Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben.....	8
<b>3</b>	<b>Produktkontrollen.....</b>	<b>8</b>
3.1	Analyse der amtlichen Lebensmittelproben 2014 .....	8
3.1.1	Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben 2014 .....	8
3.1.2	Beanstandungen von Lebensmitteln .....	9
3.2	Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen .....	11
3.3	Detaillierte Ergebnisse zu den Mykotoxinen .....	14
3.3.1	Probenbeschreibung und Prüfverfahren .....	14
3.3.2	Ergebnisse und Erkenntnisse.....	15
3.4	Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden .....	16
3.4.1	Zur Verfügung stehende Daten .....	16
3.4.2	Gesamtergebnisse .....	18

## Zusammenfassung

Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen Behörden vorgenommen. Sie dienen der Überprüfung, ob das Lebensmittelrecht eingehalten wird und ob die Unternehmen ein wirksames Selbstkontrollkonzept umgesetzt haben. Diese Kontrollen umfassen einerseits die Analyse von Proben (Produktkontrolle) und andererseits die Inspektionen der Betriebe (Prozesskontrollen). Zusammengefasst haben die Kontrollen des Jahres 2014 zu folgenden Ergebnissen geführt:

- Die Vollzugsbehörden der Schweiz und Liechtensteins haben über 53 000 Inspektionen vorgenommen. In 90 Prozent der Fälle war die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch die Betriebe gut bis sehr gut;
- bei 9 Prozent der Betriebe wies die Einhaltung Lücken auf;
- nur 1 Prozent der Betriebe wies grössere Mängel auf;
- 2014 wurden mehr als 48 500 amtliche Proben analysiert;
- die Beanstandungsgründe der amtlichen Proben waren stark von der Art des Produkts abhängig. Hohe Beanstandungsquoten wurden in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (75 %) und bei Speisefetten (68 %) festgestellt. Die Beanstandungsgründe waren im ersten Fall die Kennzeichnung und die Zusammensetzung, im zweiten Fall der Verderb (polare Anteil).
- Es wurden über 2 600 Proben von Gebrauchsgegenständen analysiert. Am meisten Beanstandungen gab es bei den Gegenständen für den Schleimhautkontakt. Die Beanstandungsgründe waren die Zusammensetzung und die Kennzeichnung.
- Es wurden über 230 Proben auf Mykotoxine analysiert. Alle Analysen wiesen auf die Konformität der Proben hin.
- Über 1 800 Proben wurden auf Pestizidrückstände analysiert, 10 Prozent wurden beanstandet. Die aus der Schweiz stammenden Proben wiesen eine niedrige Beanstandungsquote von 1,4 Prozent auf. Die nach geografischer Herkunft am meisten beanstandeten Proben stammten aus den asiatischen Ländern (25 %). Am häufigsten beanstandet wurden importierte Gemüse und Gewürze.

## 1 Einleitung - die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen 2014

Die amtlichen Lebensmittelkontrollen 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>.

## 2 Prozesskontrollen

2014 führten die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden über 53 000 Inspektionen durch. Die in diesem Bericht beschriebenen Inspektionen betreffen alle meldepflichtigen Betriebskategorien mit Ausnahme der Trinkwasserversorgungen.

Die 2014 erhobenen Daten zeigen, dass etwa drei Viertel der Lebensmittelbetriebe in der Schweiz und in Liechtenstein Restaurants, Kantinen und einfache Handelsbetriebe sind. Der Grossteil der amtlichen Kontrollen geht auf das Konto dieser Betriebskategorien. Die Gewerbebetriebe machen etwas

---

<sup>1</sup> [Rapport sur les contrôles à la frontière en 2014](#)

mehr als einen Viertel und die Industriebetriebe zwischen 1 und 2 Prozent des Totals aus (Abbildung 1).

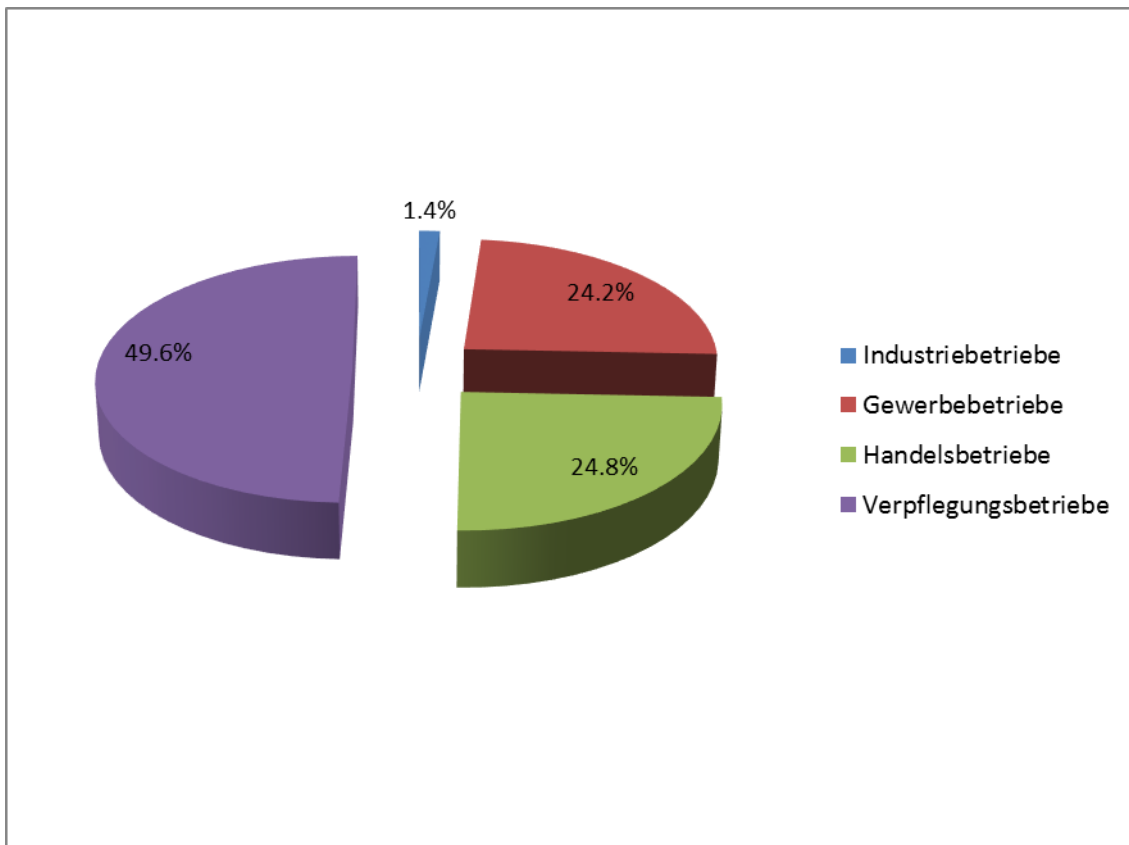


Abbildung1 Verteilung der Lebensmittelbetriebe in Prozent des Totals der von den Kantonen gemeldeten Betriebe

## 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 insgesamt

Die Daten von 18 Kantonen und des Fürstentums Liechtenstein wurden nach dem neuen, 2013 eingeführten Modell ISLMS/ACCS13 (Abbildung 2), und die übrigen 8 Kantone nach dem 2007 eingeführten Modell ACCS07 (Abbildung 3) erhoben.

Das 2007 eingeführte Beurteilungssystem umfasst insbesondere folgende Kategorien:

- Selbstkontrollkonzept;
- Lebensmittel;
- Prozesse und Tätigkeiten;
- räumlich-betriebliche Voraussetzungen.

In diesem Modell werden die Beurteilungen der einzelnen Kategorien zu einer Gesamtbewertung des jeweiligen Betriebs kombiniert und mit einem der vier möglichen Konformitätsniveaus bewertet (sehr gute bis schlechte Konformität).

Das im Jahr 2013 eingeführte System trennt dagegen zwischen den einzelnen Kategorien (Selbstkontrollkonzept, Lebensmittel usw.) und beurteilt diese separat. Das neue Modell wurde um die Kategorien "Ergebnisse der früheren Kontrollen, Management und Täuschungsaspekte" erweitert, es wird nicht mehr die Gesamtkonformität des Betriebs, sondern die Konformität für jede Kontrollkategorie einzeln beurteilt. Die schwachen Konformitäten betreffen die Kategorie Selbstkontrolle und die Prozesse und Aktivitäten (Abb. 2).

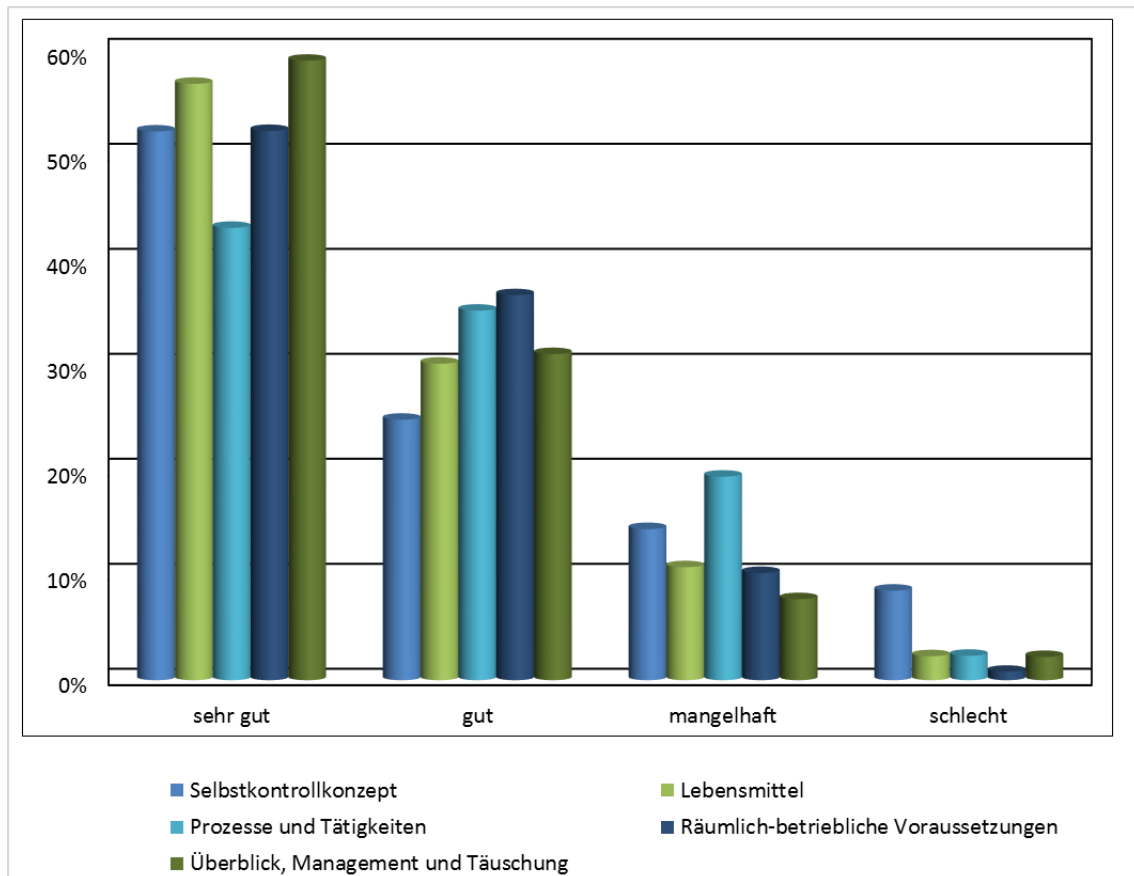


Abbildung 2 Konformität insgesamt in Prozent der im Jahr 2013 kontrollierten und nach Modell ACCS13 beurteilten Betriebe (Daten aus 18 Kantonen und Liechtenstein, rund 26 000 Inspektionen)

Ein Vergleich der Kontrollergebnisse 2011 bis 2014 (Figur 3) zeigt dass, der Prozentanteil der mangelhaften Konformitäten in 2014 sinkt und dass, der Prozentanteil der schlechten Konformitäten auf einem tiefen Niveau bleibt.

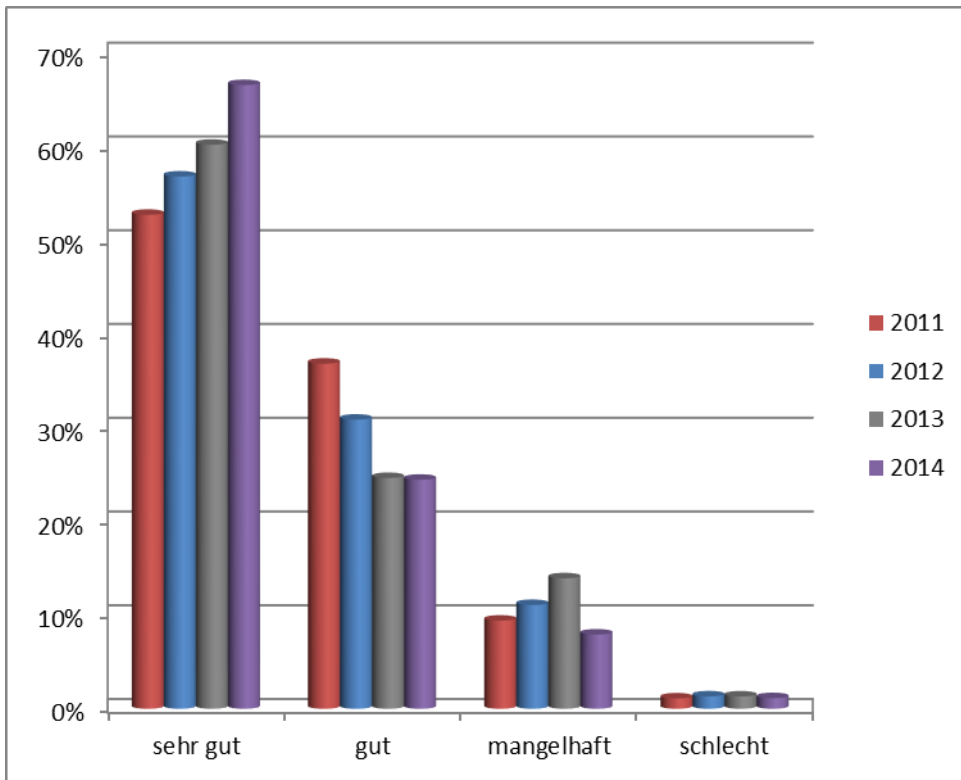


Abbildung 3 Konformitätsniveau der Betriebe 2011, 2012, 2013 und 2014 nach dem Modell ACCS07 (39 000 Betriebe, Daten aus 8 Kantonen)

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

Abbildung 4 zeigt die Verteilung der im Jahr 2014 in den verschiedenen Betriebstypen beobachteten Mängel. Aus Repräsentativitätsgründen werden jeweils nur die Kategorien mit über 50 im Jahr 2014 kontrollierten Betrieben aufgeführt.

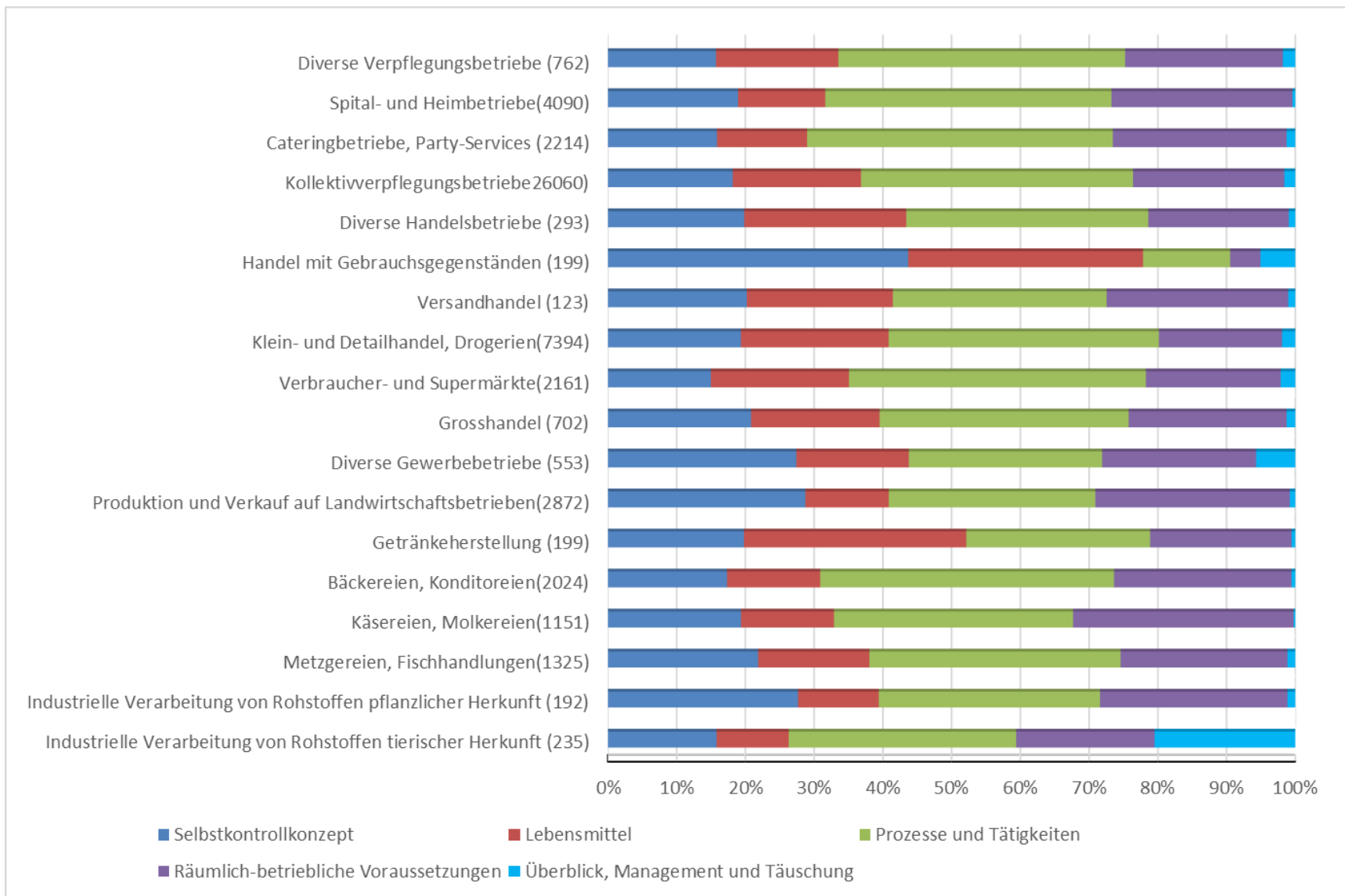


Abbildung 4 Verteilung der Mängel auf die einzelnen Betriebsarten im Jahr 2014 (Daten für die gesamte Schweiz und Liechtenstein)

### 2.1.3 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, 2012, 2013 und 2014, dass in erster Linie die Behebung der Mängel angeordnet wird. Betriebsschliessungen zählen zu den seltenen Massnahmen; sie betreffen weniger als 1 Prozent der kontrollierten Betriebe.

Tabelle 1 Verteilung der Mängel auf die einzelnen Betriebsarten im Jahr 2014 (Daten für die gesamte Schweiz und Liechtenstein)

Jahr	Verwendung von beanstandeten Waren, mit oder ohne Last	Beseitigung von beanstandeten Waren	Einziehung von beanstandeten Waren	Beschlagnahme von beanstandeten Waren	Abklärung der Gründe für Konformitätsmängel	Mängelbeseitigung	Verbot von Herstellungsverfahren, Nutzung von Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Fahrzeugen	sofortige Betriebsschliessung	andere
2011	3,1%	4,3%	0,4%	0,1%	2,1%	85,5%	0,9%	0,1%	3,5%
2012	0,4%	5,4%	1,0%	0,1%	1,8%	86,6%	0,9%	0,1%	3,6%
2013	0,4%	4,6%	3,9%	0,5%	8,0%	70,1%	8,1%	0,4%	3,9%
2014	0,5%	5,7%	1,0%	0,1%	1,6%	88,4%	0,9%	0,7%	1,7%

In den meisten Fällen lässt sich die Konformität bereits durch administrative Massnahmen wiederherstellen. In 7 530 Fällen waren diese Massnahmen mit einer Verwarnung verbunden.

In schwerwiegenderen Fällen ist gegebenenfalls eine Anzeige bei den Justizbehörden erforderlich. 2014 waren 941 Betriebe von einer Anzeige betroffen, das sind weniger als 2 Prozent aller inspizierten Betriebe. Insgesamt wurden 116 der genannten Betriebe wegen einer Straftat angezeigt.

## 3 Produktkontrollen

### 3.1 Analyse der amtlichen Lebensmittelproben 2014

2014 wurden dem Bundesamt von den Schweizer Kantonen und vom Fürstentum Liechtenstein Analyseergebnisse von über 43 000 amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasseranalysen) und mehr als 2 600 Proben von Gebrauchsgegenständen übermittelt.

#### 3.1.1 Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben 2014

Abbildung 5 zeigt die Verteilung der 2014 entnommenen Lebensmittelproben. Die Kategorien «Speisen genussfertig zubereitet» sowie «Speisen, nur aufgewärmt genussfertig» machen über einen Drittel aller Proben aus. Aufgeführt sind ausschliesslich die Kategorien mit über 300 entnommenen Proben. Die übrigen Kategorien betreffen mehrere Dutzend Produktarten und finden sich unter «Sons-tige».



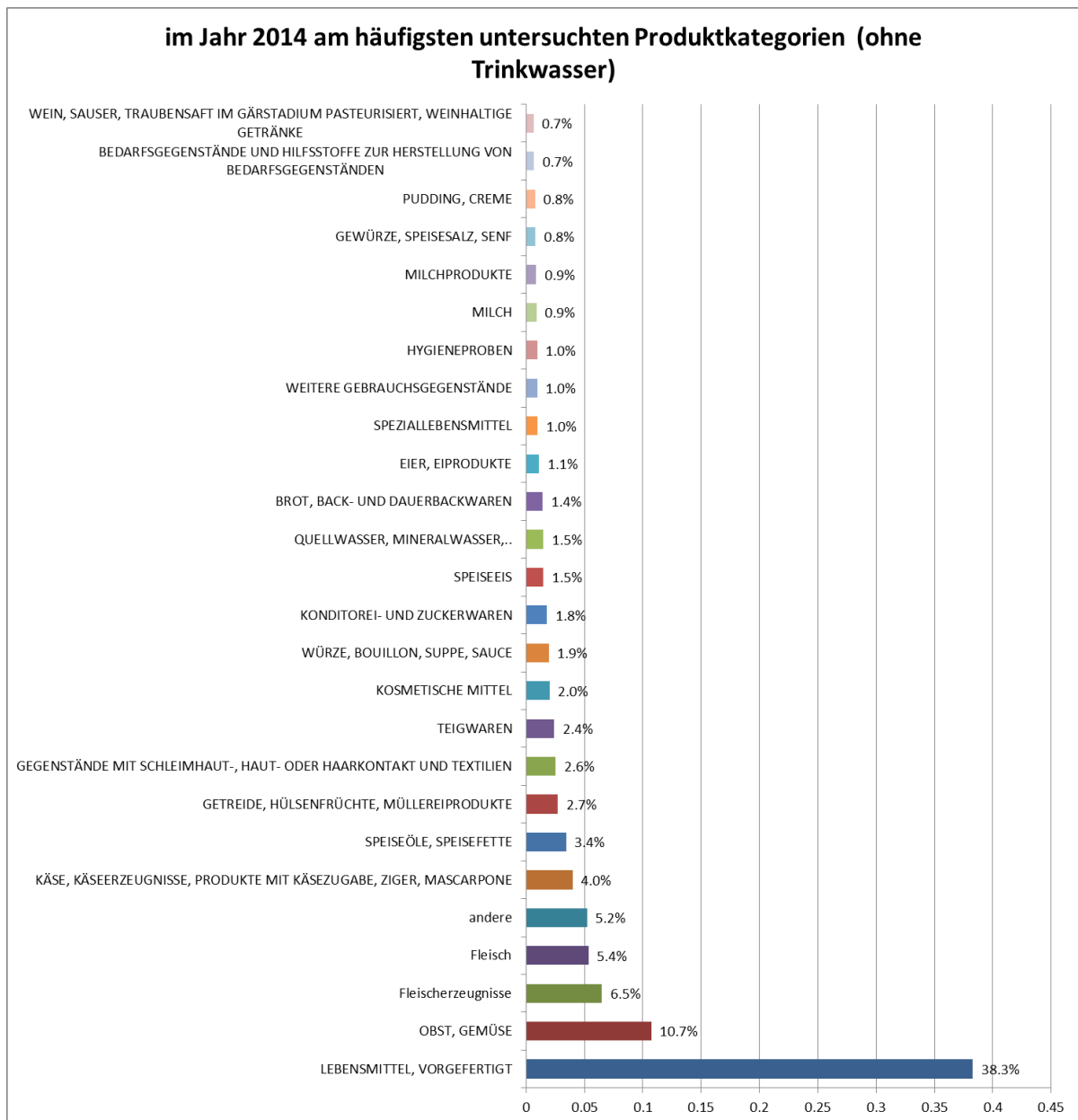


Abbildung 5 Verteilung der Lebensmittelproben

### 3.1.2 Beanstandungen von Lebensmitteln

Abbildung 6 zeigt die Beanstandungsquoten nach Lebensmittelkategorie für das Jahr 2014. Aufgeführt sind ausschliesslich die Kategorien mit über 100 entnommenen Proben und mindestens 20 Beanstandungen. Die Beanstandungsquoten hängen von der Art der einzelnen Produkte ab.

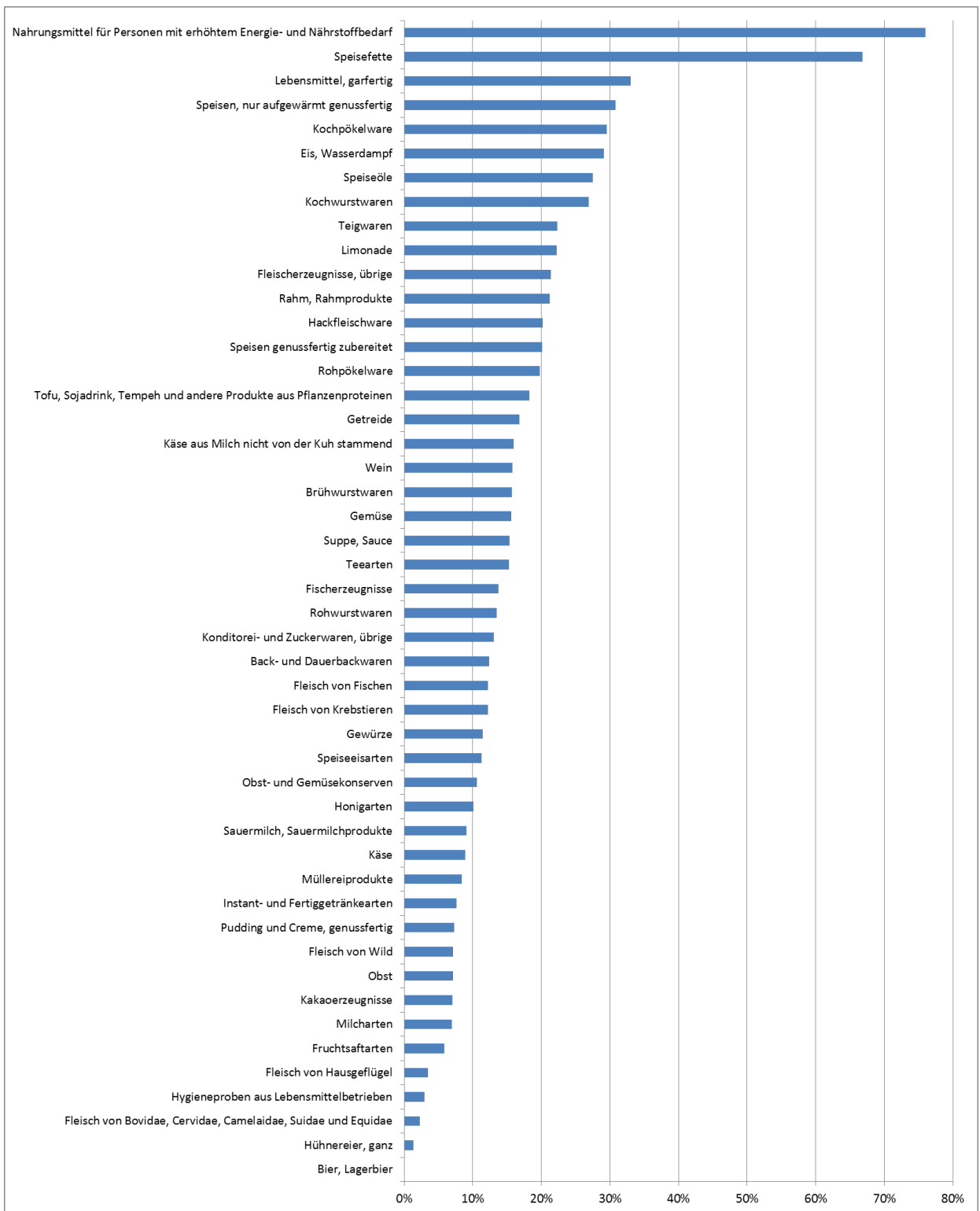


Abbildung 6: Beanstandungsquoten der einzelnen Lebensmittelkategorien

Anmerkung: Eine hohe Beanstandungsquote ist nicht unbedingt mit einem höheren Gesundheitsrisiko gleichzusetzen. Kennzeichnungen und Deklarationen sind nicht selten ebenfalls Gegenstand von Beanstandungen. In diesem Zusammenhang wird auf die Beanstandungsgründe bei den einzelnen Produktkategorien verwiesen (Abbildung 7).

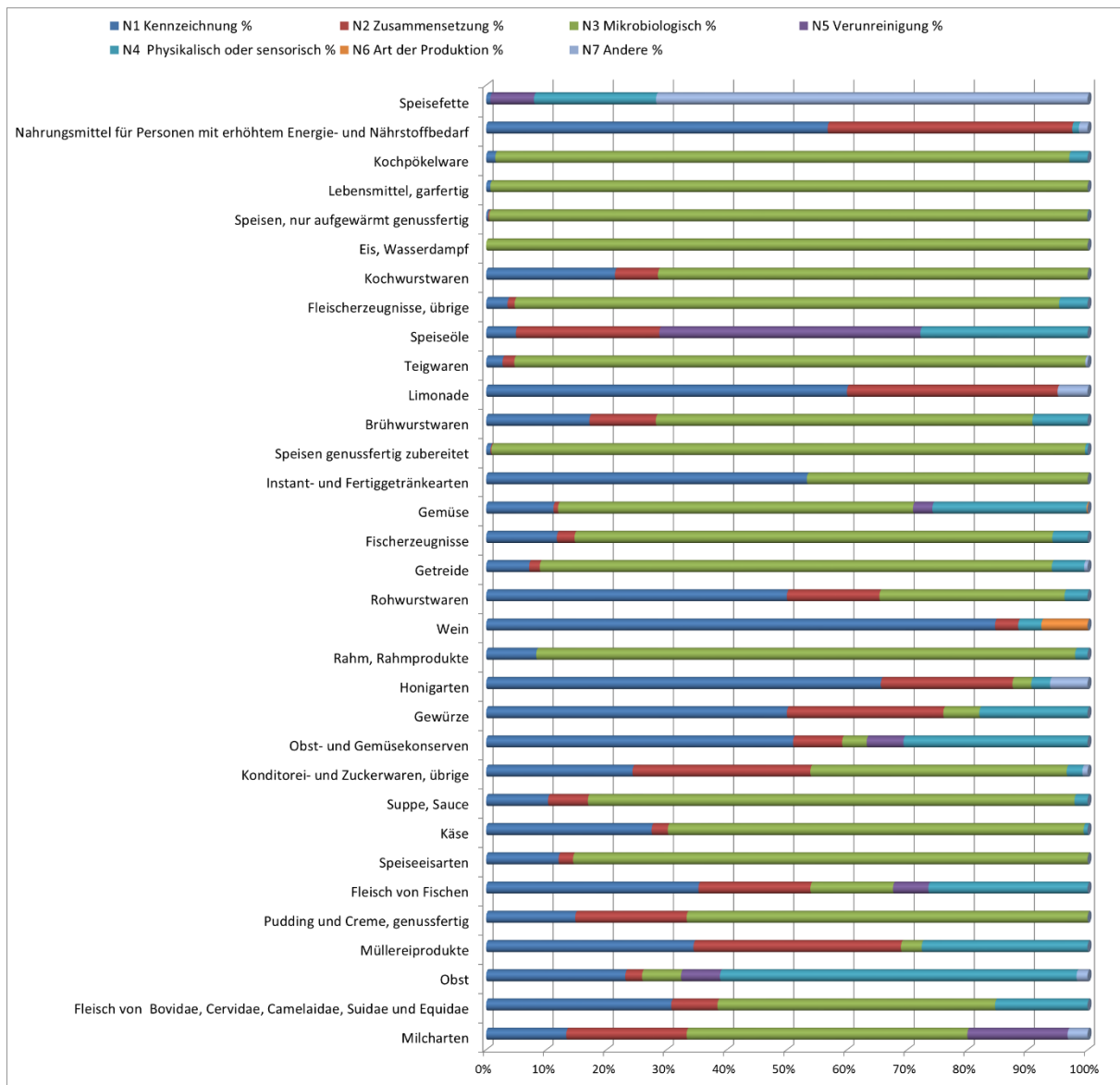


Abbildung 7: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln, absteigend nach Beanstandungsquote.

Abbildung 7 zeigt die Beanstandungsgründe bei Produkten mit mindestens 100 Proben und über 20 Beanstandungen pro Kategorie. In den Kategorien N2 bis N5 ist der Sicherheitsbezug besonders eng. Beanstandungen erfolgen in den einzelnen Kategorien aus ganz unterschiedlichen Gründen.

### 3.2 Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen

2014 wurden über 2 600 Proben von Gebrauchsgegenständen analysiert. Abbildung 8 zeigt die Verteilung der 2014 entnommenen Proben von Gebrauchsgegenständen. Zu den «metallischen Gegenständen mit Schleimhaut- oder Hautkontakt» zählen beispielsweise Kleidungsstücke mit metallischen Bestandteilen oder auch Schmuckstücke aus Metall und Piercing-Artikel.

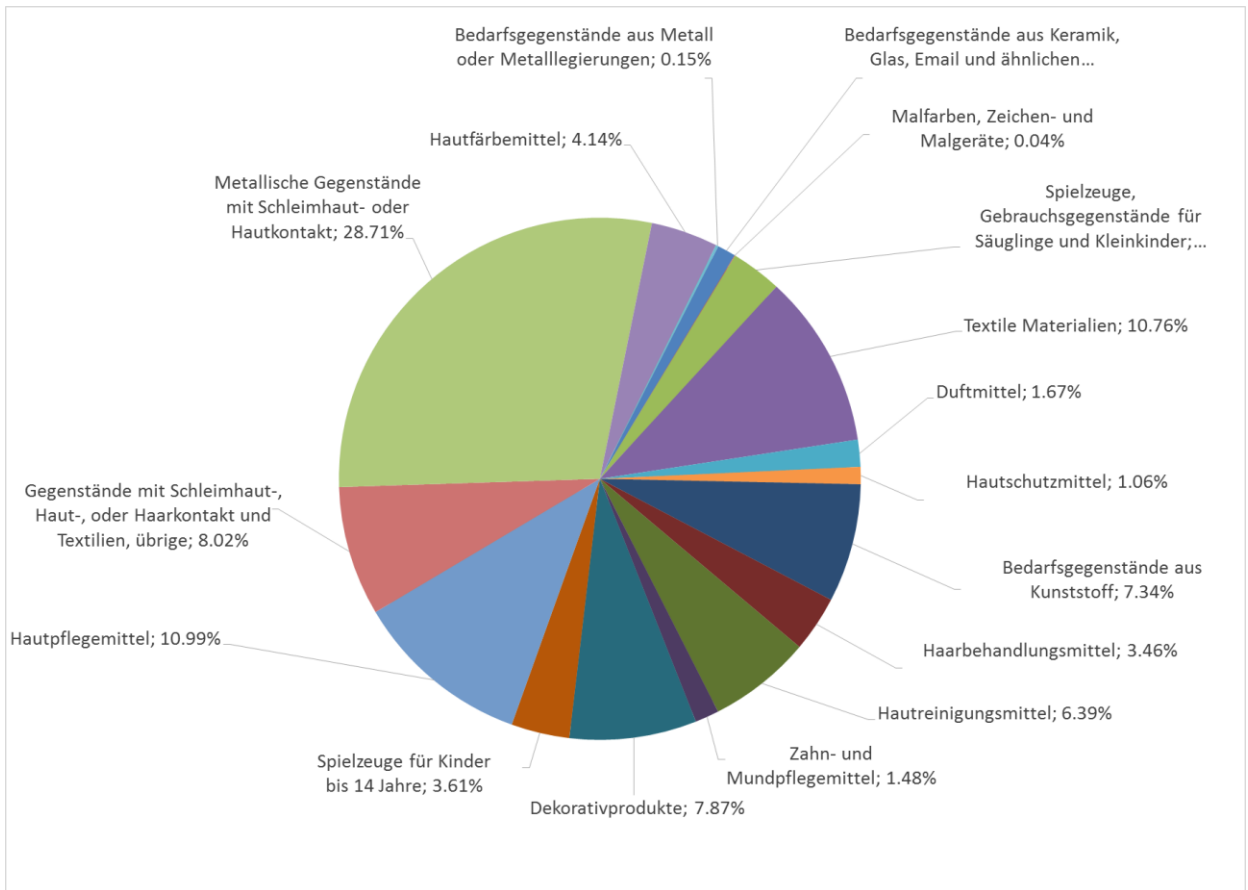


Abbildung 8: Verteilung der Proben von Gebrauchsgegenständen

Abbildung 9 zeigt die Beanstandungsquoten nach Produktkategorie. Aufgeführt sind ausschliesslich die Kategorien mit über 40 entnommenen und analysierten Proben.

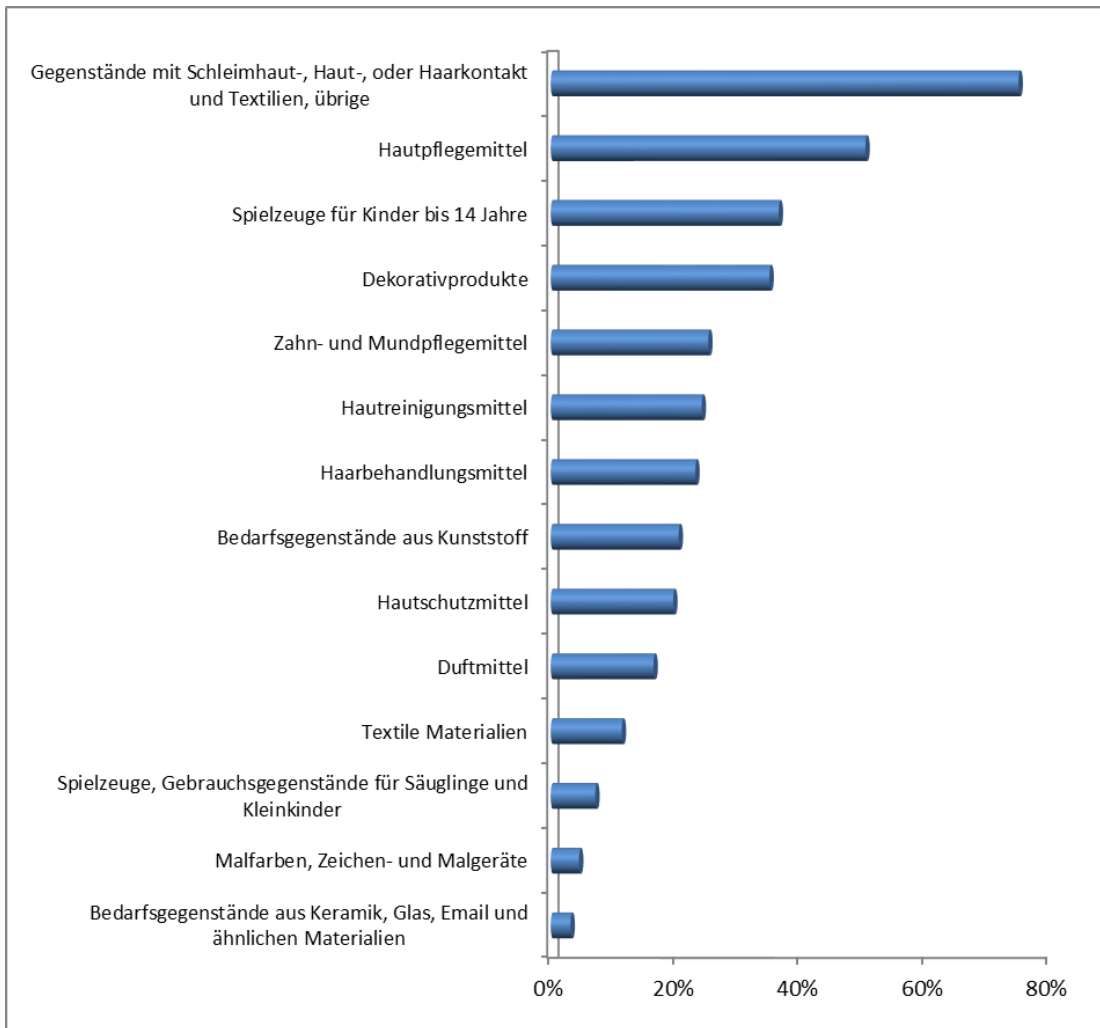


Abbildung 9: Beanstandungsquoten (in Prozent) bei Gebrauchsgegenständen

Abbildung 10 zeigt die Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen. Es wurden nur Kategorien von Gebrauchsgegenständen berücksichtigt, bei denen mindestens 10 Beanstandungen und über 30 Proben vorlagen.

Die hohen Beanstandungsquoten in bestimmten Fällen gehen meist auf die Entnahme von Proben aufgrund von Risiken im Rahmen der gesetzlichen Anforderungen zurück; sie entsprechen nicht zwingend den effektiven Gegebenheiten des Marktes.

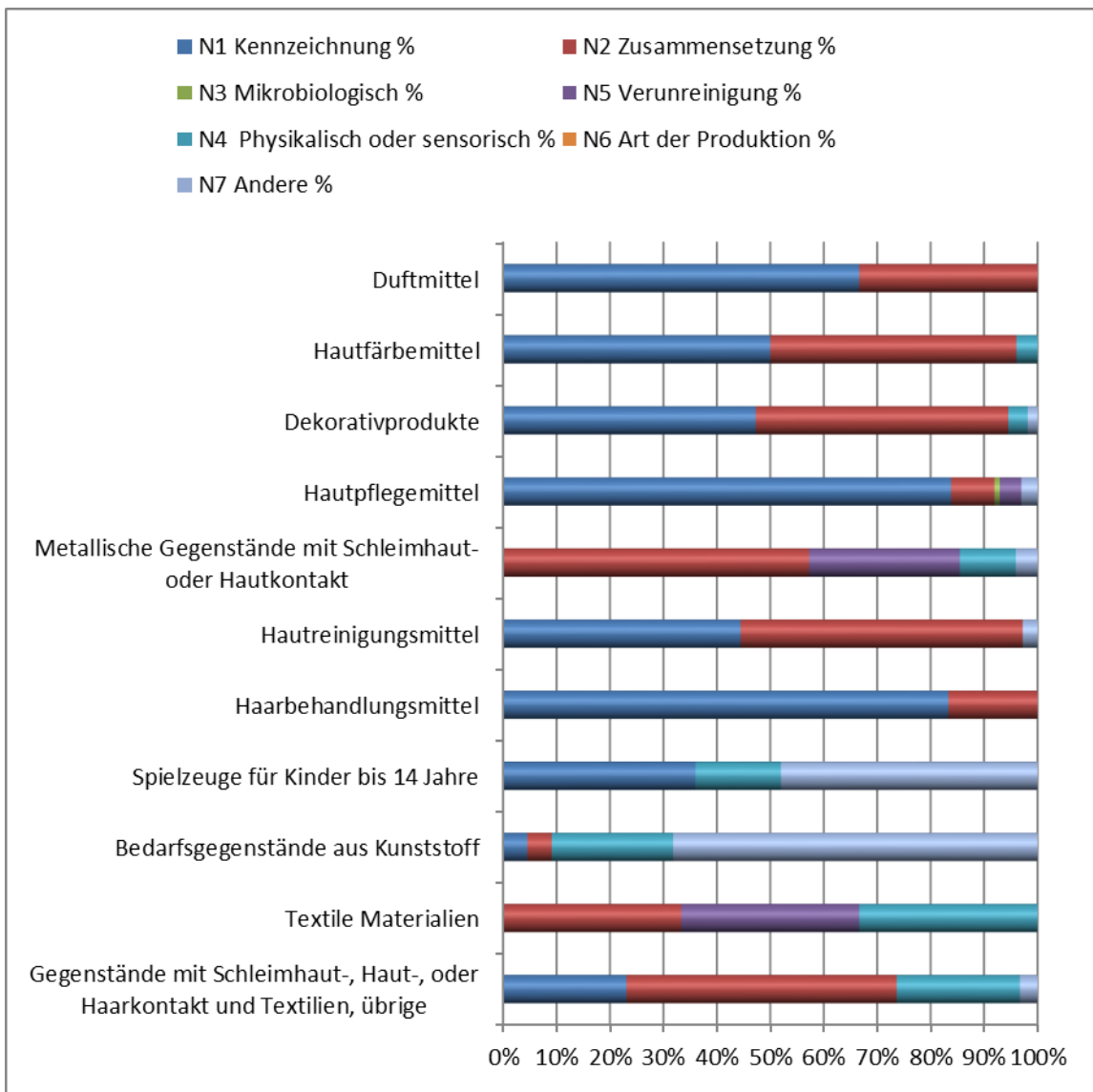


Abbildung 10: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen

### 3.3 Detaillierte Ergebnisse zu den Mykotoxinen

2014 haben fünf Labors dem BLV detaillierte Ergebnisse der amtlichen Analysen von Mykotoxinen geliefert. Dies entspricht 234 Einzelproben und über 800 Prüfergebnissen, da bei jeder Probe mehrere Parameter gemessen wurden.

#### 3.3.1 Probenbeschreibung und Prüfverfahren

Mykotoxine werden von bestimmten Schimmelpilzen gebildet, die sich auf Lebensmitteln entwickeln. Die Entnahmen erfolgen aufgrund der Risiken bei den am wahrscheinlichsten betroffenen Lebensmitteln. Allgemein am meisten betroffen sind Ölsaaten, Getreide und Getreideprodukte, Gewürze sowie gewisse Trockenfrüchte. Abbildung 11 gibt eine Übersicht über die betroffenen Proben. Tabelle 2 zeigt den untersuchten chemischen Gefahrentyp (Prüfparameter).

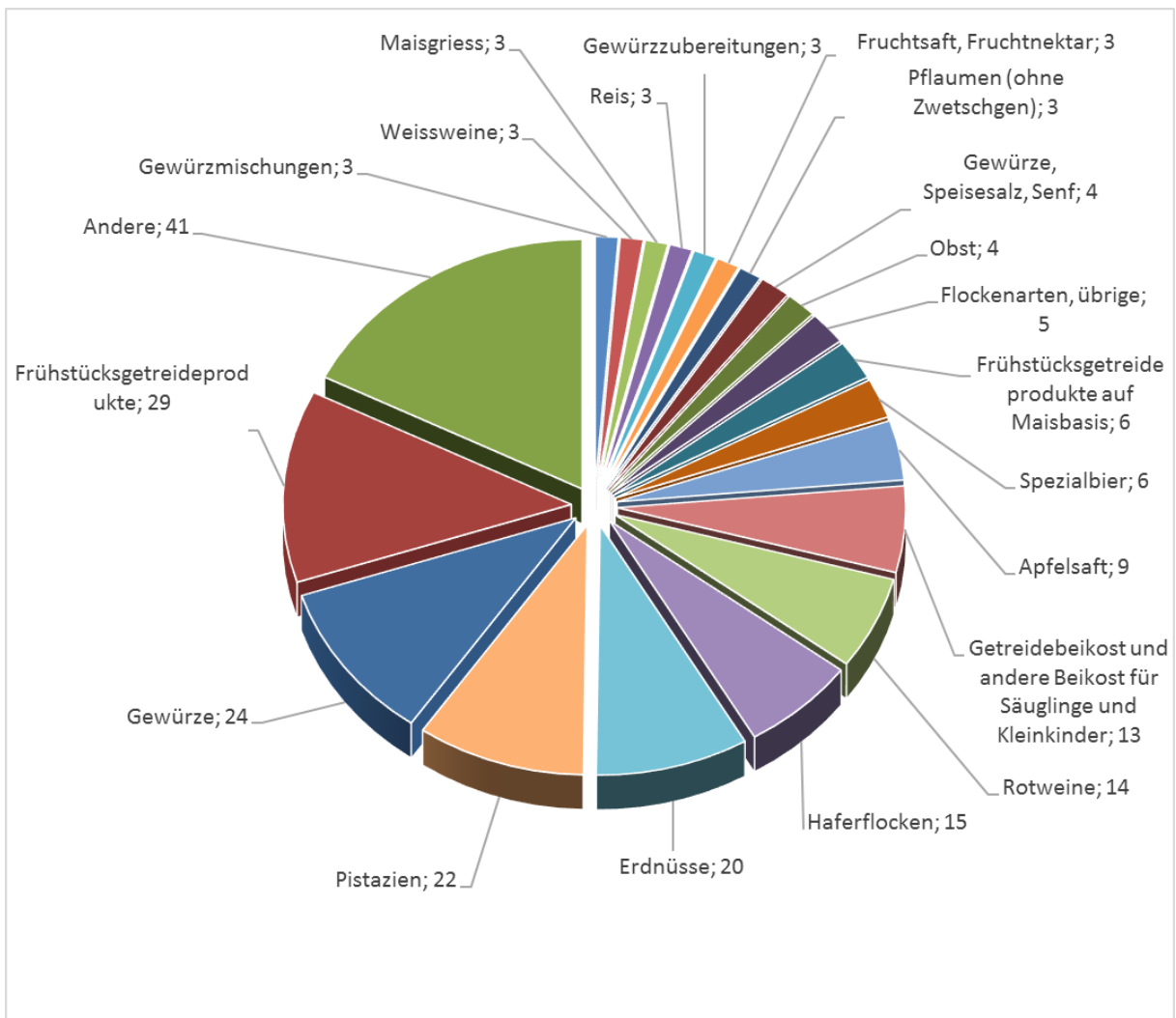


Abbildung 11 Probenverteilung zur Analyse der Mykotoxine

Tabelle2 Verteilung nach untersuchten Substanzen

Untersuchter Analyt	Anzahl Analysen
Aflatoxin B1	89
Aflatoxin B2	7
Aflatoxin M1	4
T-2	53
HT-2	11
Ochratoxin A	49
Patulin	20

### 3.3.2 Ergebnisse und Erkenntnisse

Alle Analysen liessen auf die Konformität der Proben für alle getesteten Parameter schliessen. Von den 834 analytischen Ergebnissen wiesen 739 (88 %) auf keine messbare chemische Gefährdung hin. Die übrigen (95 Analysen) ergaben messbare, aber konforme Konzentrationen der gesuchten Mykotoxine.

### 3.4 Detaillierte Ergebnisse zu den Pestiziden

Die Analysen der Pestizidrückstände in und auf den 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 2014 wurden detaillierte Pestizidanalysen von vier amtlichen Laboratorien gemeldet. Insgesamt handelte es sich um 1 835 Proben. Die gesammelten Proben wurden nach Verdacht oder Risiko geordnet.

##### 3.4.1.1 Herkunft und Typ der Proben

Ein grosser Teil der Proben waren Produkte schweizerischer Herkunft. Die anderen am häufigsten betroffenen Länder waren in Europa Italien und Spanien und bei den asiatischen Ländern Thailand, China, Vietnam und Sri-Lanka (Abbildung 12). Diese Situation widerspiegelt auch die Tatsache, dass an der Grenze spezifische Kontrollkampagnen bei Produkten aus Drittländern durchgeführt werden.

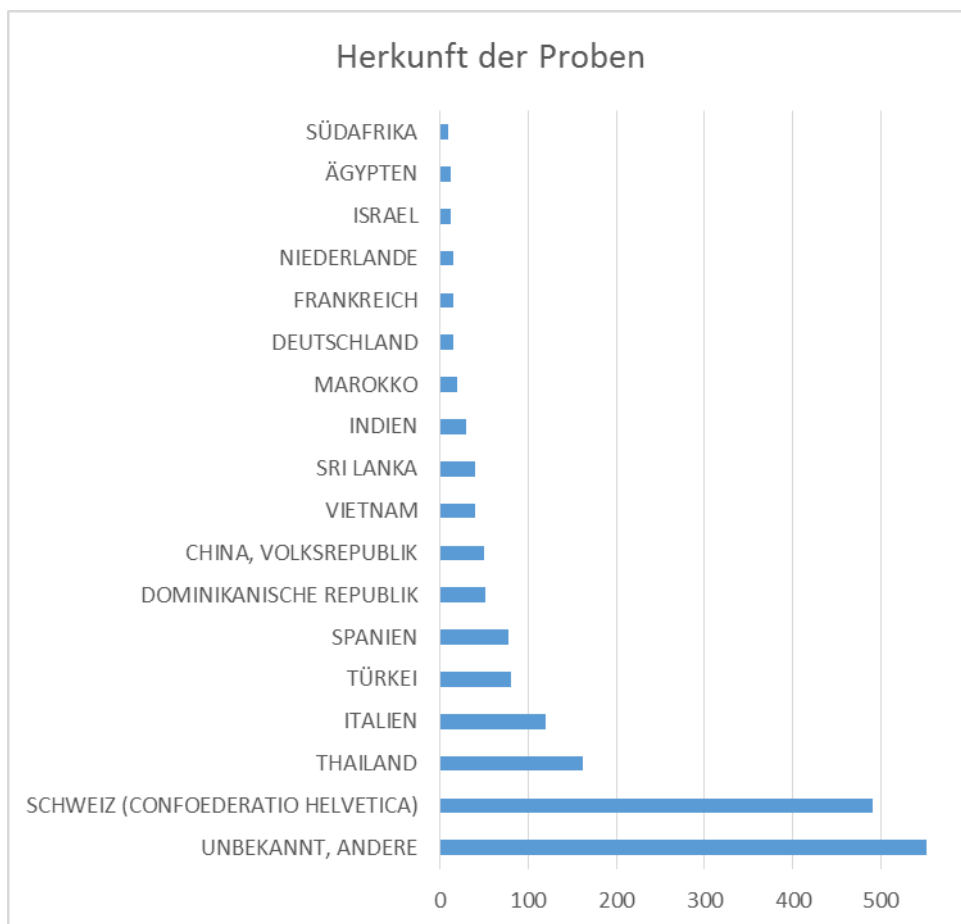


Abbildung 12 geografische Herkunft der Proben



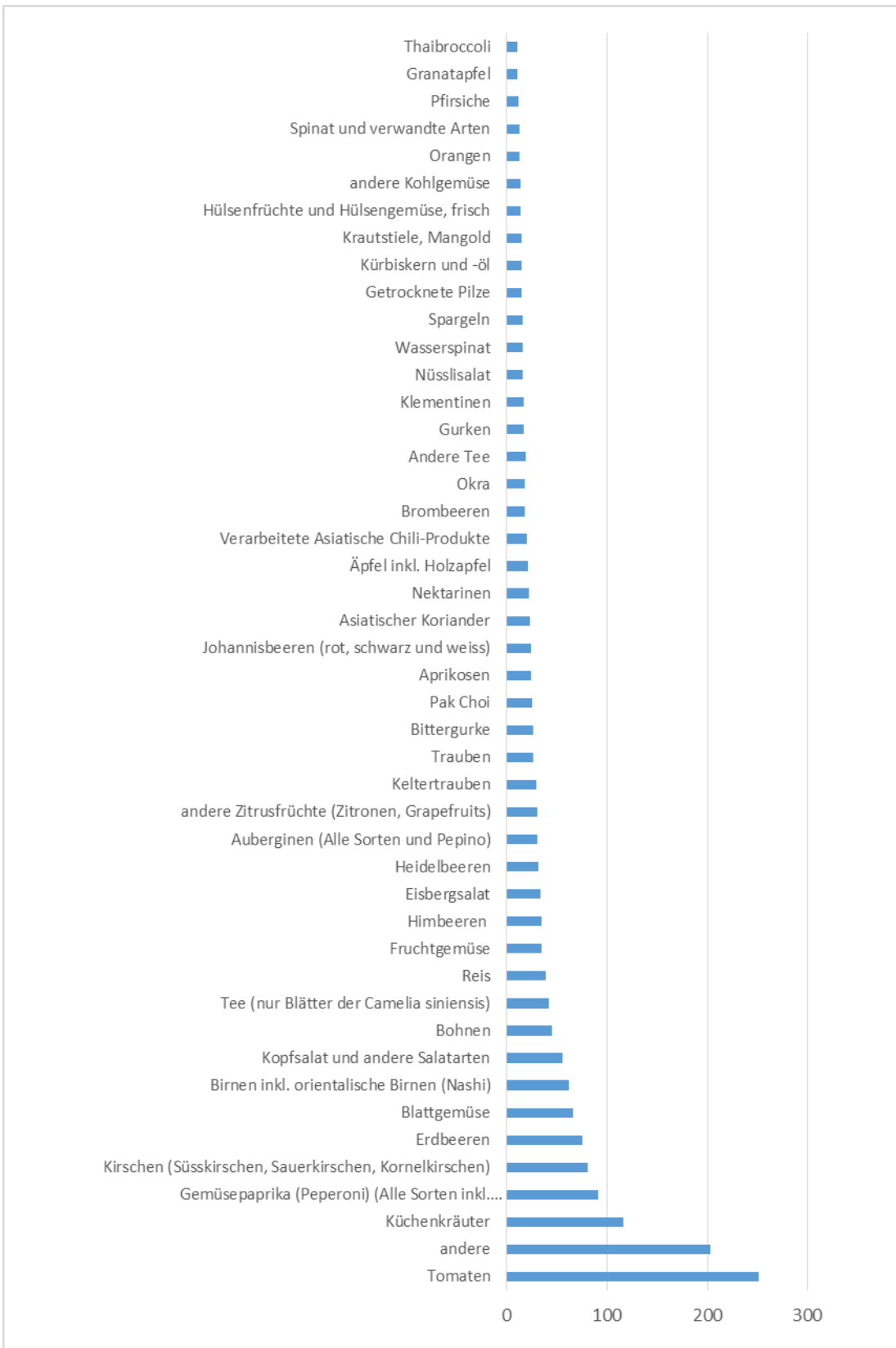


Abbildung 13 Verteilung der analysierten Probenarten

Am häufigsten analysiert wurden Tomaten und Peperoni. Die Kategorie «Sonstige» umfasst Produktkategorien mit weniger als 9 Proben. Abbildung 13 zeigt, welche Typen Proben genommen wurden.

### 3.4.2 Gesamtergebnisse

Die Gesamtzahl der beanstandeten Proben beläuft sich auf 187, also rund 10 % aller getesteten Proben. Bei den Proben schweizerischer Herkunft beträgt die Beanstandungsquote 6,5 %. Dieser Wert muss als eine hohe Schätzung betrachtet werden, da die Proben nach bekannten oder vermuteten Risiken erhoben werden, beispielsweise aufgrund der Ergebnisse früherer Jahre.

#### 3.4.2.1 Konformität der Proben

Von den 1 835 gemessenen Proben enthielten 375 kein messbares Pestizid. Von den verbleibenden 1 460 Proben enthielten 1 273 mit den Höchstwerten kompatible Rückstände. Die Gesamtzahl der nicht konformen Proben belief sich auf 187, also rund 10 % der gesamthaft getesteten Proben.

##### 3.4.2.1.1 Herkunft, Matrizes und am meisten beanstandete Substanzen

Die am meisten beanstandete geografische Herkunft waren die asiatischen Länder (Abbildung 14). Dargestellt sind nur Produkte mit mindestens 15 analysierten Proben. Die Werte in Klammern zeigen die Gesamtzahl der analysierten Proben. Die Balkenhöhe entspricht der Beanstandungsquote in Prozent.

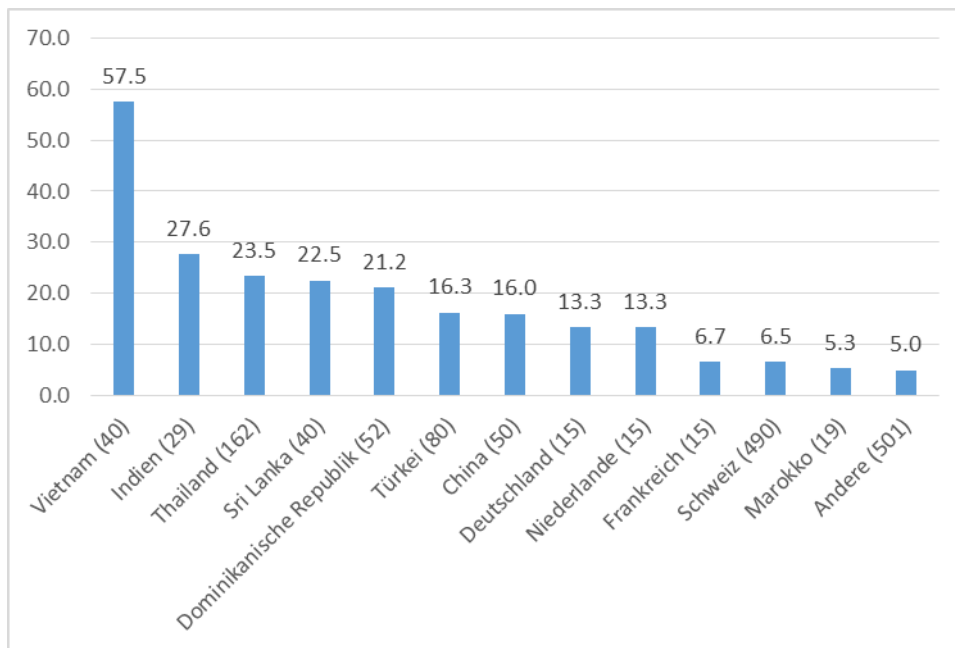


Abbildung 14 Am meisten beanstandete geografische Herkunft

Die 5 Pestizide, deren Rückstände am häufigsten beanstandet wurden, sind Chlorpyrifos (Insektizid), Carbendazim (Fungizid), Lambda-Cyhalothrin (Insektizid), Acetamiprid (Insektizid) und Dithiocarbamat (Insektizid) (Abbildung 15).

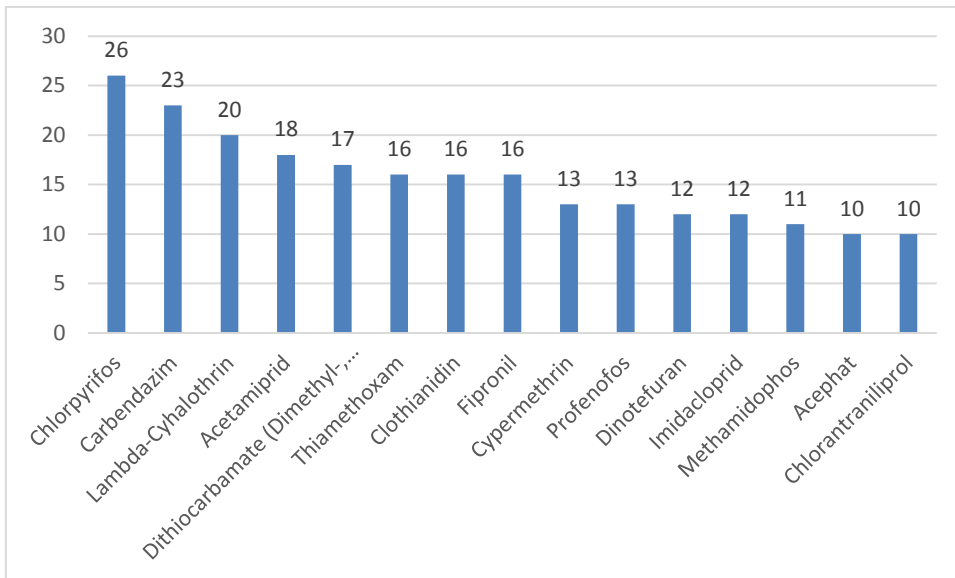


Abbildung 15 Am häufigsten beanstandete Substanzen

Die am meisten beanstandeten Waren sind bestimmte importierte Gemüse und Kräuter. Am wenigsten beanstandet wurden Tomaten mit nur 0,8 % Beanstandungsquote (Abbildung 16). Dargestellt sind nur die Lebensmittel mit mindestens 25 analysierten Proben. Die Zahl der analysierten Proben pro Lebensmittel ist in Klammern angegeben.

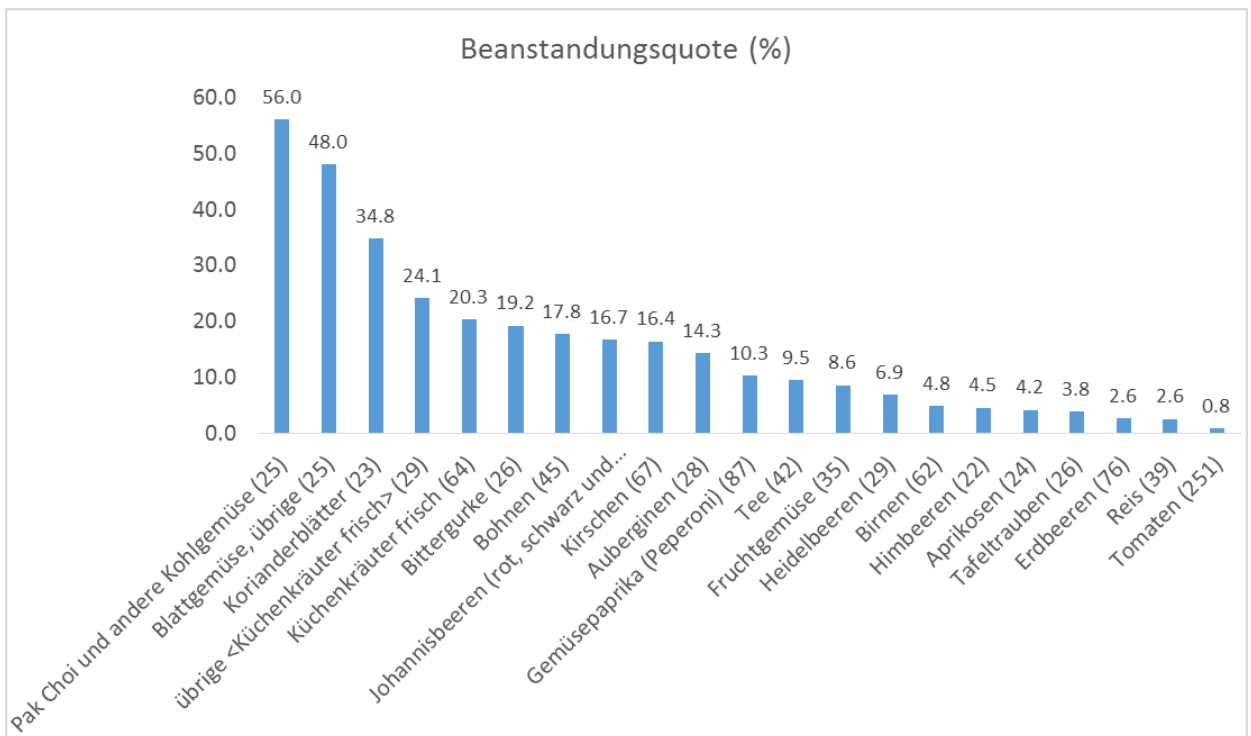


Abbildung 16 Am häufigsten beanstandete Waren

### 3.4.2.1.2 Spezifische Evaluationen für Produkte aus biologischer Landwirtschaft

Von den gesamthaft analysierten Proben betrafen 180 Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Von diesen 180 Proben wurden 7 (4 %) wegen Pestizidrückständen beanstandet. Von diesen 7 Produkten stammten 3 aus der Schweiz und 3 aus der EU.