



Gérard Gremaud, 4. Dezember 2014

Überblick amtliche Kontrollen 2013

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

Inhaltsverzeichnis

1	Zusammenfassung	2
2	Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen im Jahr 2013	2
3	Prozesskontrollen.....	2
3.1	Ergebnisse aller Betriebe.....	3
3.1.1	Konformität der Betriebe insgesamt	3
3.1.2	Ergebnisse zu den beobachteten Mängeln in den einzelnen Betriebsarten	5
3.1.3	Massnahmen und Sanktionen in den Betrieben	6
4	Produktkontrollen.....	6
4.1	Analyse der amtlichen Lebensmittelproben 2013	6
4.1.1	Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben 2013	6
4.1.2	Beanstandungen von Lebensmitteln 2013	7
4.2	Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen 2013.....	9
4.3	Verwendung der Ergebnisse	12

1 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 und andererseits die Inspektionen der Betriebe.

Die Gesamtergebnisse der amtlichen Kontrollen des Jahres 2013 haben Folgendes aufgezeigt:

- In 85 Prozent der Fälle ist die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch die Unternehmen gut bis sehr gut;
- bei etwas mehr als 15 Prozent der Unternehmen weist die Einhaltung Lücken auf;
- nur bei etwas mehr als 1 Prozent der Unternehmen ist eine schlechte Einhaltung festzustellen;
- im Jahr 2013 wurden mehr als 48 500 amtliche Proben analysiert (ohne Trinkwasser);
- die Beanstandungsgründe der amtlichen Proben sind stark von der Art des Produkts abhängig.

2 Einleitung – die amtlichen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandekontrollen im Jahr 2013

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. Die Kontrollen sind regelmässig und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen und 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.

3 Prozesskontrollen

Im Jahr 2013 führten die schweizerischen und liechtensteinischen Vollzugsbehörden über 52 000 Inspektionen durch. Die in diesem Bericht beschriebenen Inspektionen betreffen alle meldepflichtigen Betriebskategorien mit Ausnahme der Trinkwasserversorgungen, die in einem gesonderten Bericht behandelt werden.¹

Die im Jahr 2013 erhobenen Daten zeigen, dass etwa drei Viertel der Lebensmittelbetriebe in der Schweiz und in Liechtenstein Restaurants, Kantinen und einfache Handelsbetriebe sind. Der Grossteil der Kontrollen geht auf das Konto dieser Betriebskategorien. Die Gewerbebetriebe machen etwas mehr als einen Viertel und die Industriebetriebe zwischen 1 und 2 Prozent des Totals dieses Sektors aus (Abbildung 2). Aus den bereits genannten Gründen sind die Trinkwasserbetriebe hierbei nicht berücksichtigt.

¹ Ein Bericht über den Zustand der Trinkwasserversorgung in der Schweiz wird zu Beginn des Jahres 2016 auf unserer Website veröffentlicht.

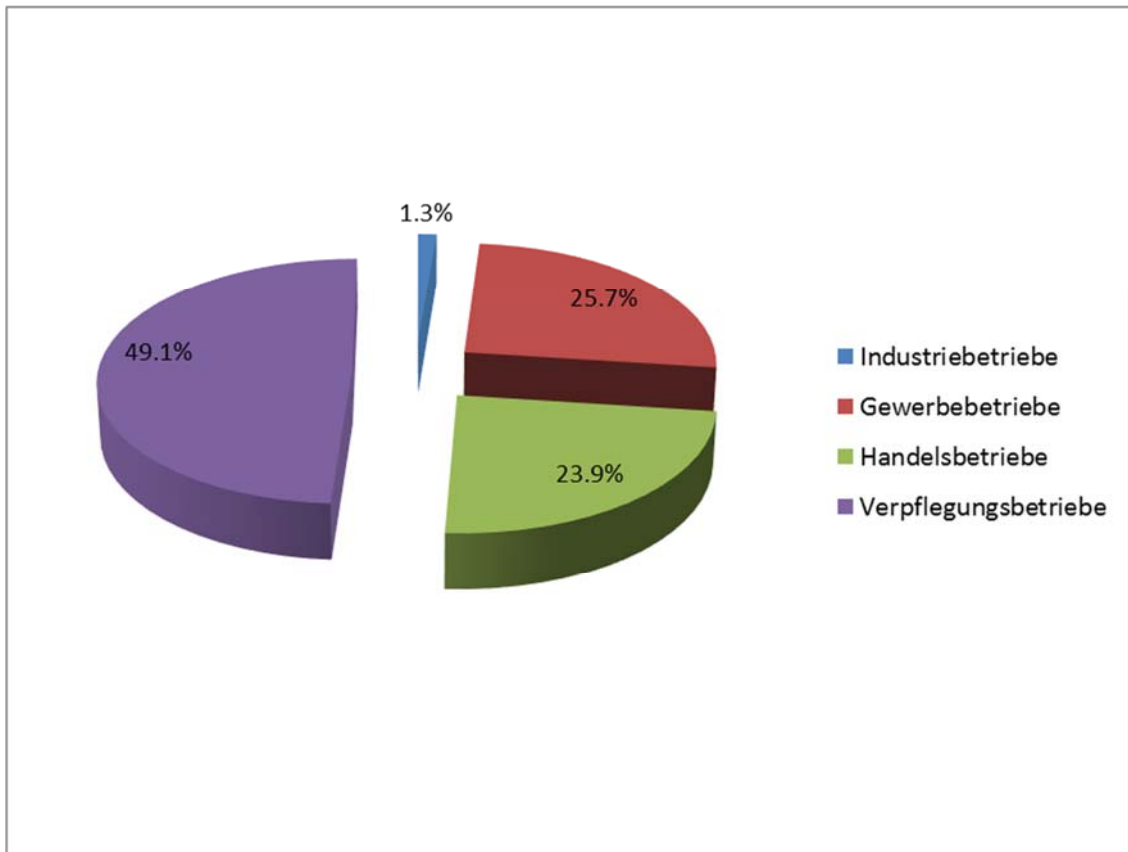


Abbildung 2: Verteilung der Lebensmittelbetriebe (in Prozent des Totals)

3.1 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.

3.1.1 Konformität der Betriebe insgesamt

Abbildung 3 zeigt die Konformität gegenüber den gesetzlichen Anforderungen. In acht Kantonen wurden die Daten nach einem neuen, im Jahr 2013 eingeführten Modell erhoben, in den übrigen 17 Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein nach dem im Jahr 2007 eingeführten Modell. 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. Dieses neue Modell

wurde um die Kategorie «Überblick über den Betrieb (frühere Inspektionen, Analysen usw.), Management und Täuschungsaspekte» erweitert. Es verzichtet auf Beurteilungen der gesamten Konformität der einzelnen Betriebe, stattdessen werden die verschiedenen Kategorien separat beurteilt. Abbildung 4 zeigt die nach den fünf genannten Kontrollkategorien gegliederten Gesamtbeurteilungen der Betriebe insgesamt. Da derzeit nur wenige Kantone nach dem neuen Modell verfahren, wäre es verfrüht, aus den Ergebnissen des Jahres 2013 bereits Schlüsse zu ziehen.

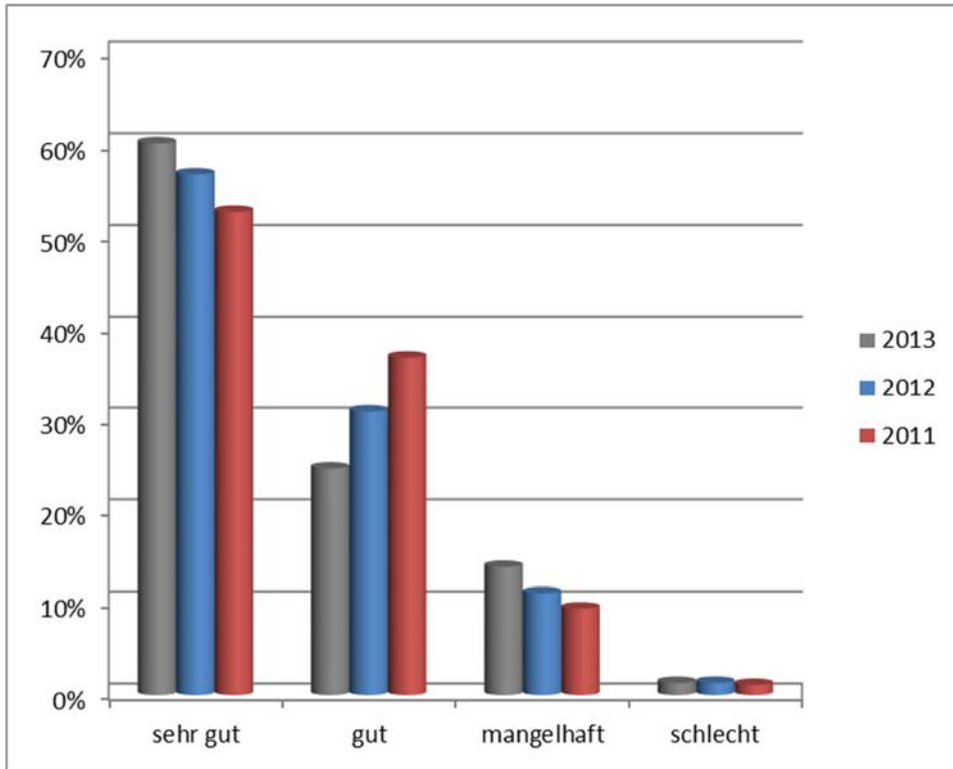


Abbildung 3: Konformitätsniveau der Betriebe in den Jahren 2011, 2012 und 2013

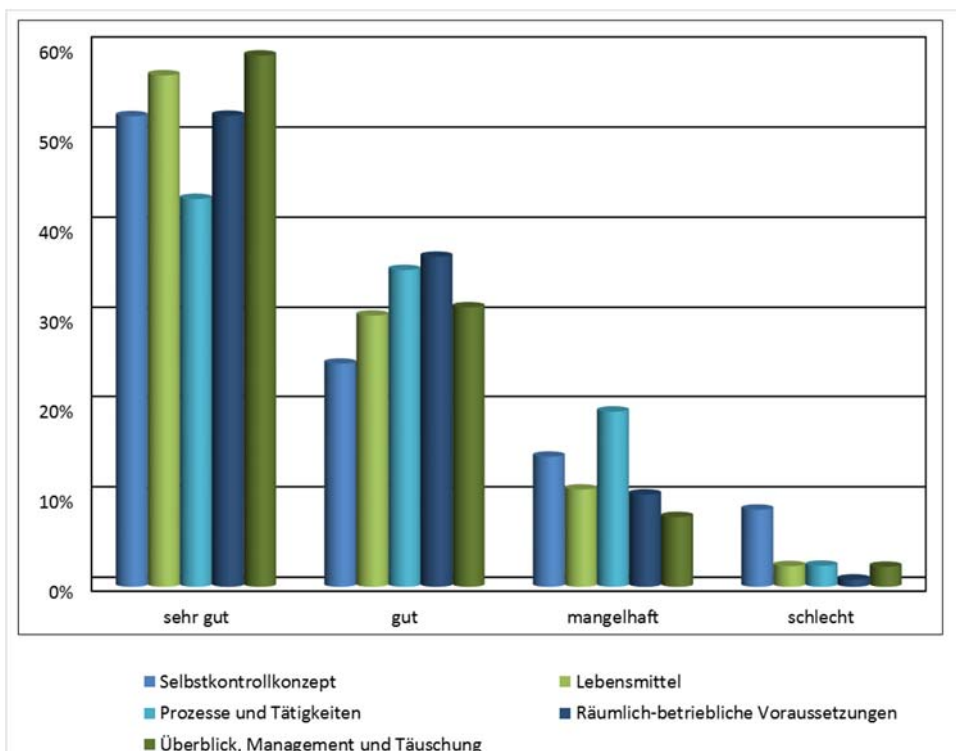


Abbildung 4: Konformität insgesamt in Prozent der im Jahr 2013 kontrollierten und nach dem Modell 2013 beurteilten Betriebe (Daten aus acht Kantonen, rund 6000 Inspektionen)

3.1.2 Ergebnisse zu den beobachteten Mängeln in den einzelnen Betriebsarten

Abbildung 5 zeigt die Verteilung der im Jahr 2013 in den verschiedenen Betriebstypen beobachteten Mängel. Aus Repräsentativitätsgründen werden jeweils nur die Kategorien mit über 50 im Jahr 2013 kontrollierten Betrieben aufgeführt.

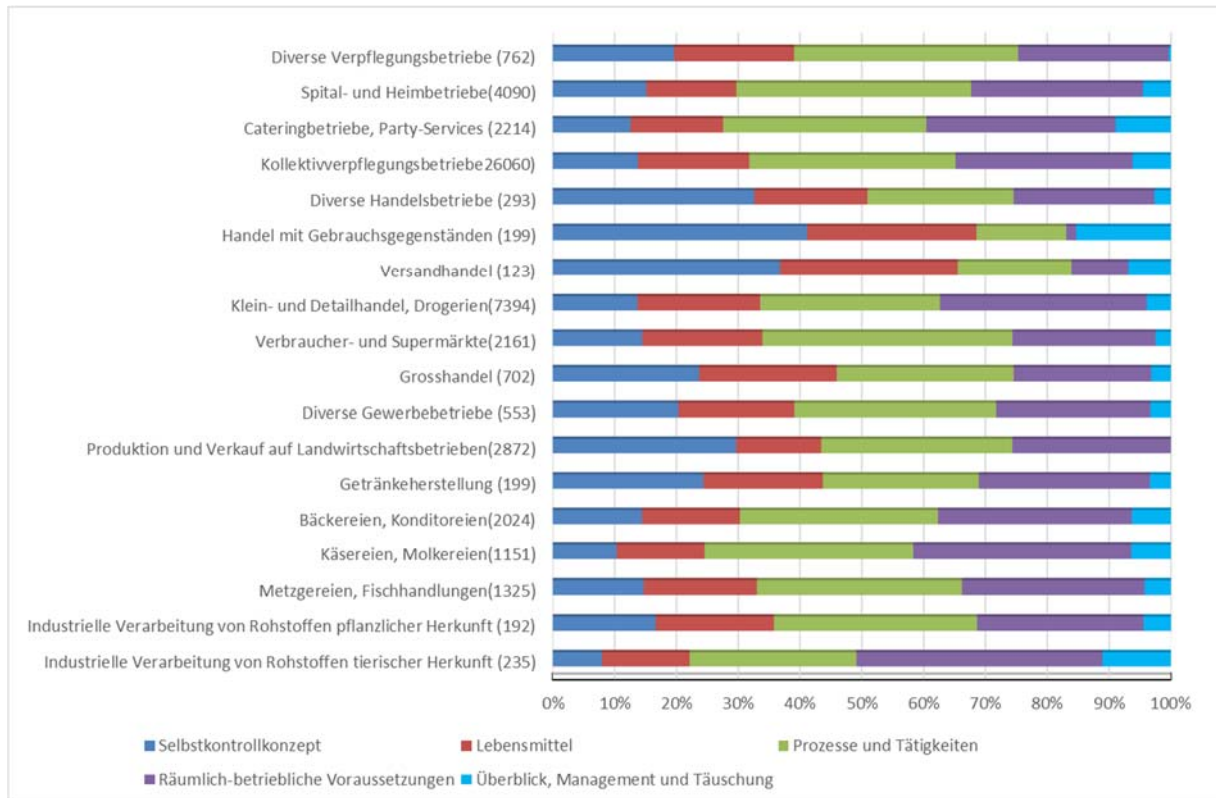


Abbildung 5: Verteilung der Mängel auf die einzelnen Betriebsarten im Jahr 2013 (Daten für die gesamte Schweiz und Liechtenstein)

3.1.3 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 und 2013, dass in erster Linie die Behebung der Mängel angeordnet wird. Betriebsschliessungen zählen zu den seltenen Massnahmen; sie betreffen nicht einmal 0,5 Prozent der kontrollierten Betriebe.

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	sonstige
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 %	8,08 %	0,4 %	3,9 %

Tabelle 1: Massnahmen in den Betrieben, nach Arten

In den meisten Fällen lässt sich die Konformität bereits durch administrative Massnahmen wiederherstellen. In 8066 Fällen waren diese Massnahmen mit einer Verwarnung verbunden. In schwerwiegenderen Fällen ist gegebenenfalls eine Anzeige bei den Justizbehörden erforderlich. Im Jahr 2013 waren 363 Betriebe von einer Anzeige betroffen. Dies sind weniger als 1 Prozent der insgesamt inspizierten Betriebe. Insgesamt wurden 31 der genannten Betriebe wegen einer Straftat angezeigt, 322 von ihnen erhielten eine Busse.

4 Produktkontrollen

4.1 Analyse der amtlichen Lebensmittelproben 2013

Im Jahr 2013 wurden dem Bundesamt von den Schweizer Kantonen und vom Fürstentum Liechtenstein Analyseergebnisse von über 46 000 amtlichen Lebensmittelproben (ohne Trinkwasseranalysen) und mehr als 2400 Proben von Gebrauchsgegenständen übermittelt. .

4.1.1 Verteilung der amtlichen Lebensmittelproben 2013

Abbildung 7 zeigt die Verteilung der 2013 entnommenen Lebensmittelproben. Die Kategorien «Speisen genussfertig zubereitet» sowie «Speisen, nur aufgewärmt genussfertig» machen über ein 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 «Sonstige».

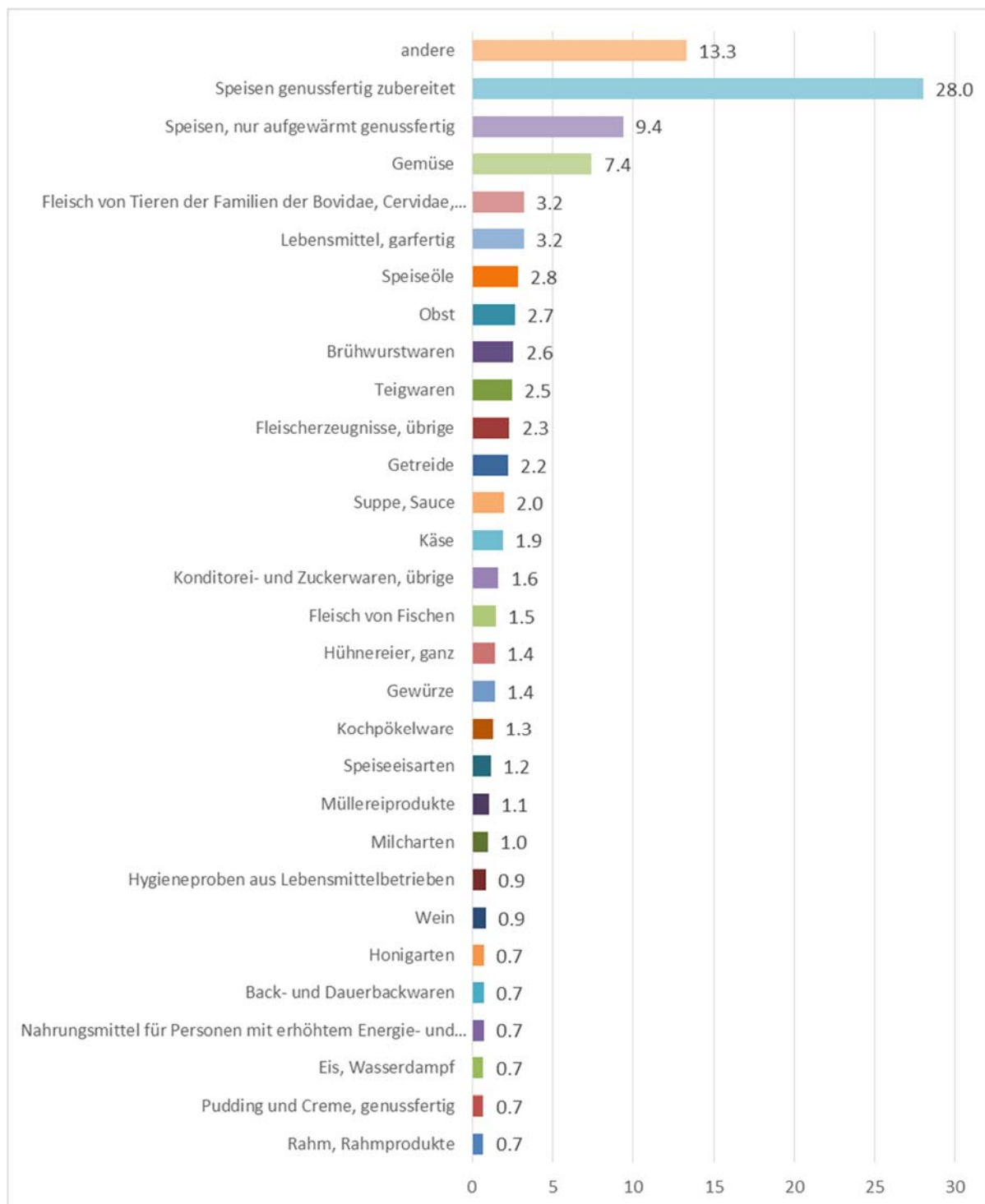


Abbildung 7: Verteilung der Lebensmittelproben

4.1.2 Beanstandungen von Lebensmitteln 2013

Abbildung 8 zeigt die Beanstandungsquoten nach Lebensmittelkategorie für das Jahr 2013. Aufgeführt sind ausschliesslich die Kategorien mit über 100 entnommenen Proben und mindestens 20 Beanstandungen. Die Beanstandungsquoten hängen von der Art der einzelnen Produkte ab.

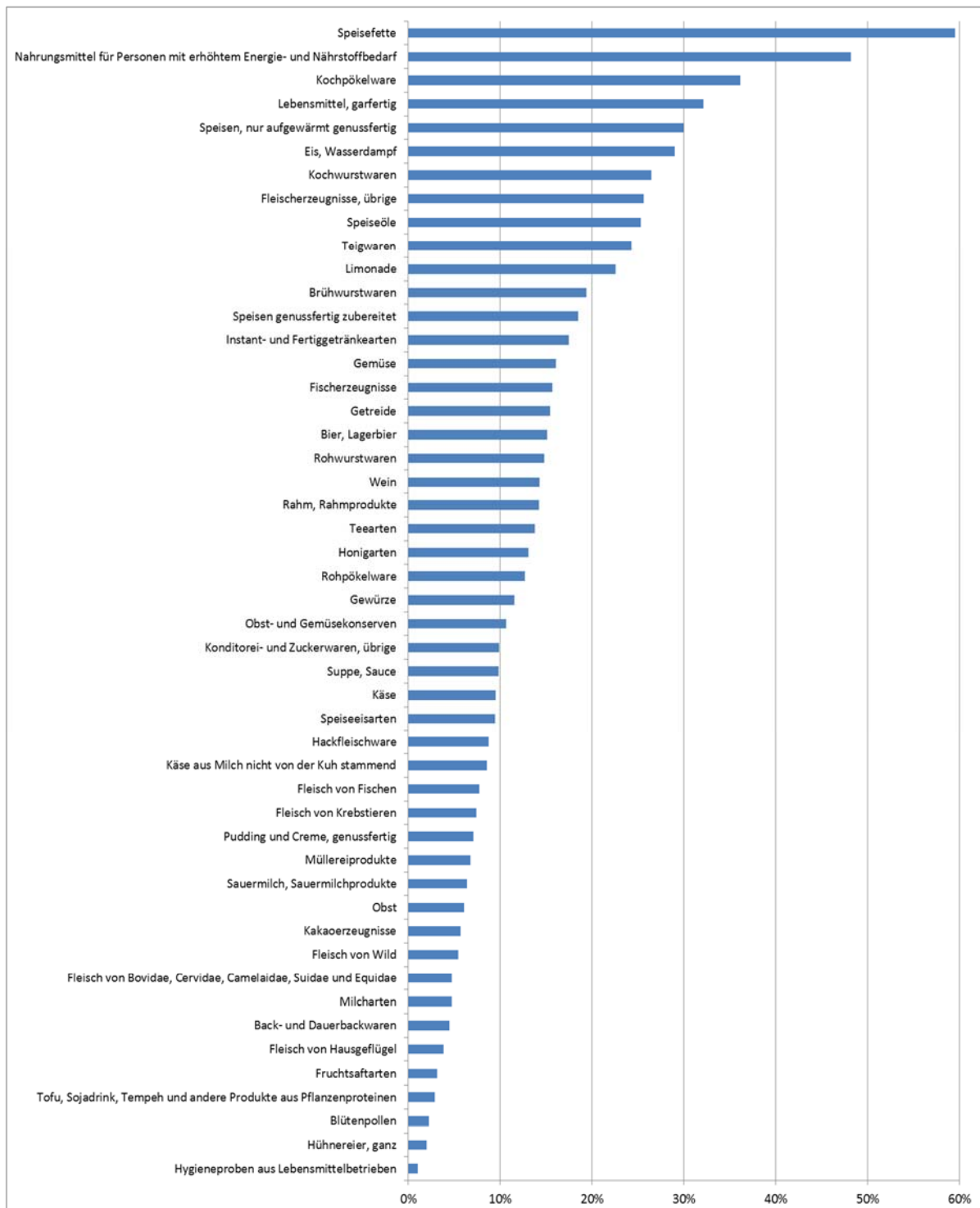


Abbildung 8: Beanstandungsquoten der einzelnen Lebensmittelkategorien

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 9).

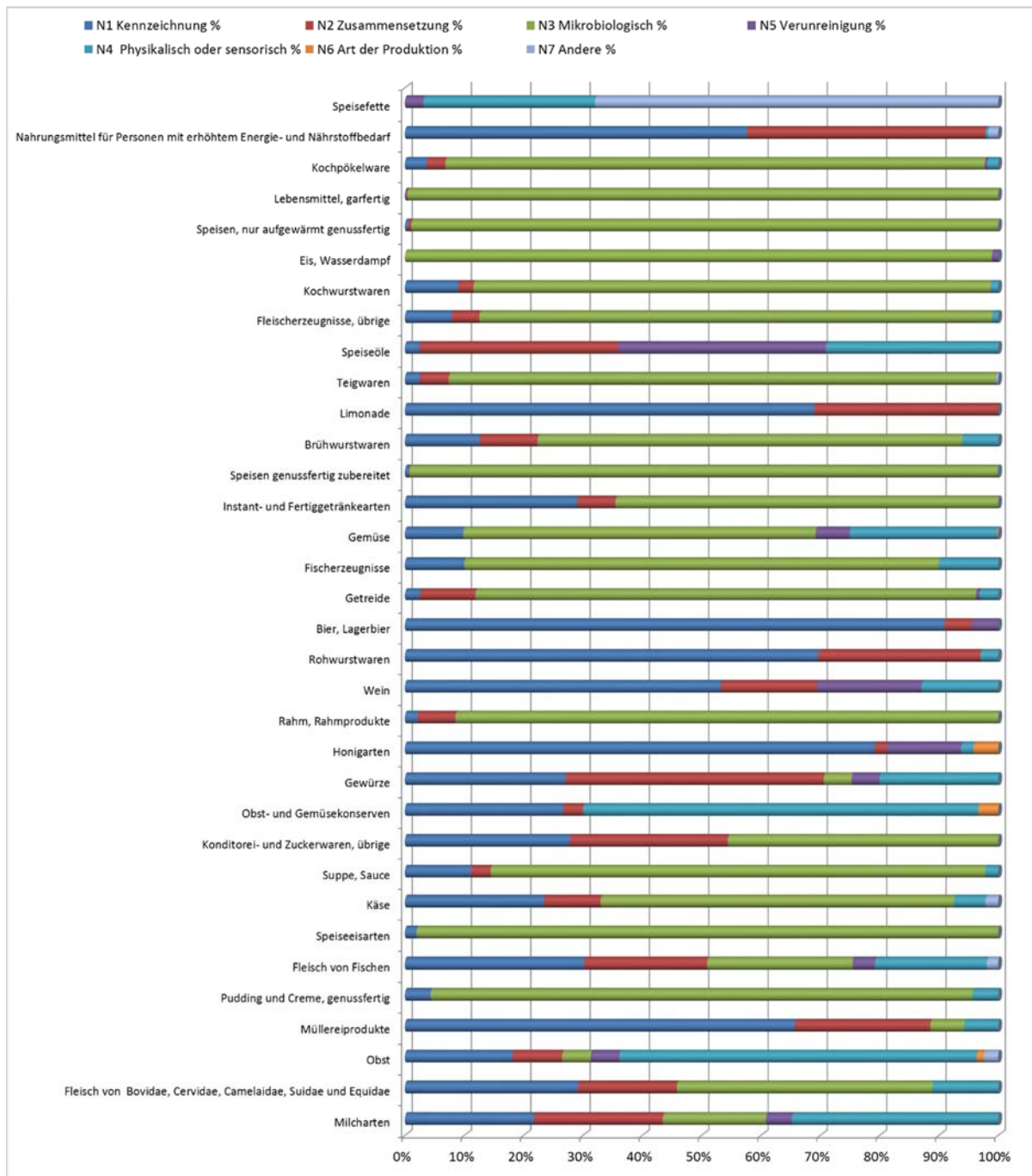


Abbildung 9: Beanstandungsgründe bei Lebensmitteln, absteigend nach Beanstandungsquote

Abbildung 9 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.

4.2 Analyse der amtlichen Proben von Gebrauchsgegenständen 2013

Abbildung 10 zeigt die Verteilung der 2013 entnommenen Proben von Gebrauchsgegenständen. Zu den «metallischen Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt» zählen beispielsweise Kleidungsstücke mit metallischen Bestandteilen oder auch Schmuckstücke aus Metall und Piercing-Artikel.

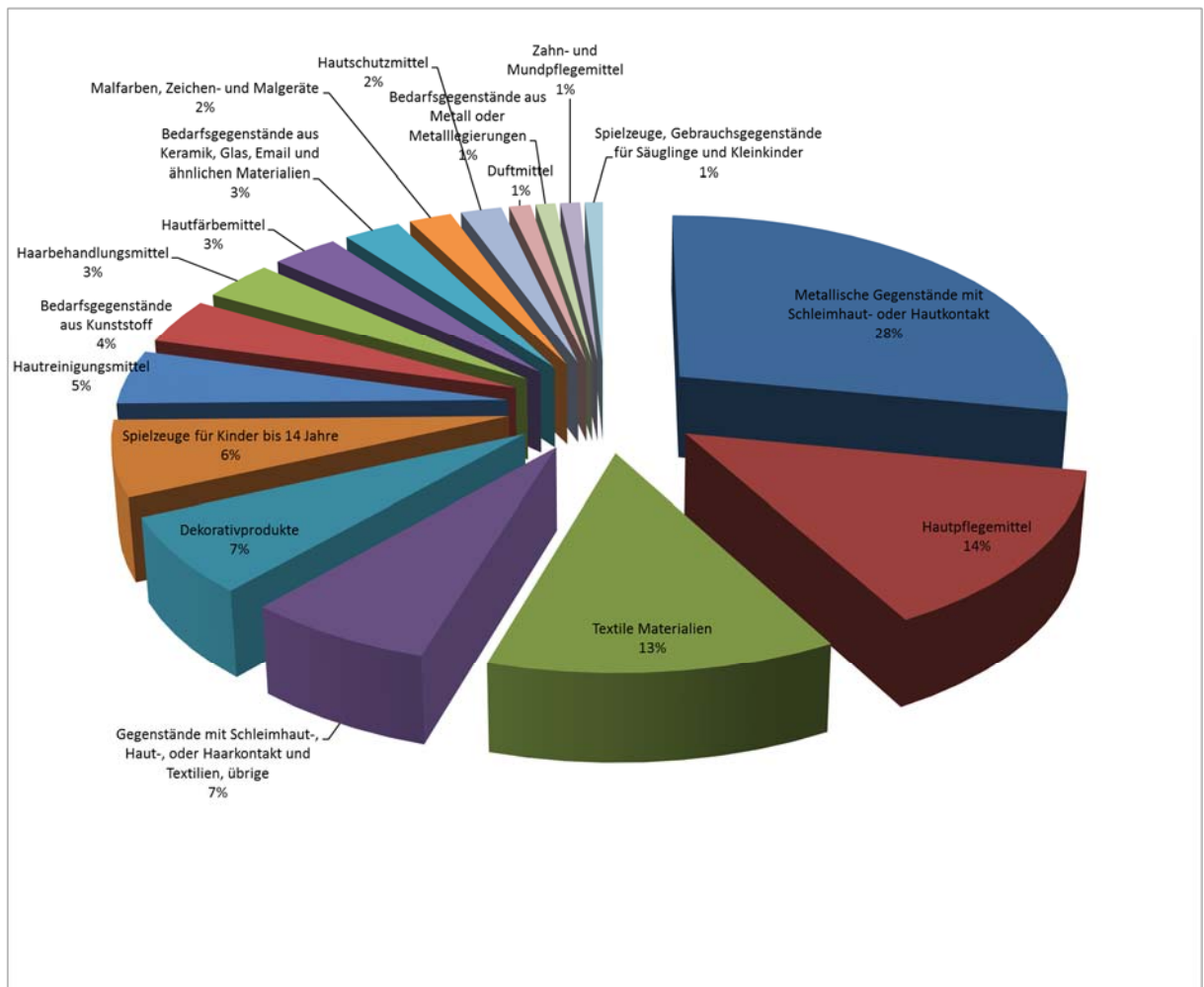


Abbildung 10: Verteilung der Proben von Gebrauchsgegenständen

Abbildung 11 zeigt die Beanstandungsquoten nach Produktkategorie für das Jahr 2013. Aufgeführt sind ausschliesslich die Kategorien mit über 20 entnommenen und analysierten Proben.

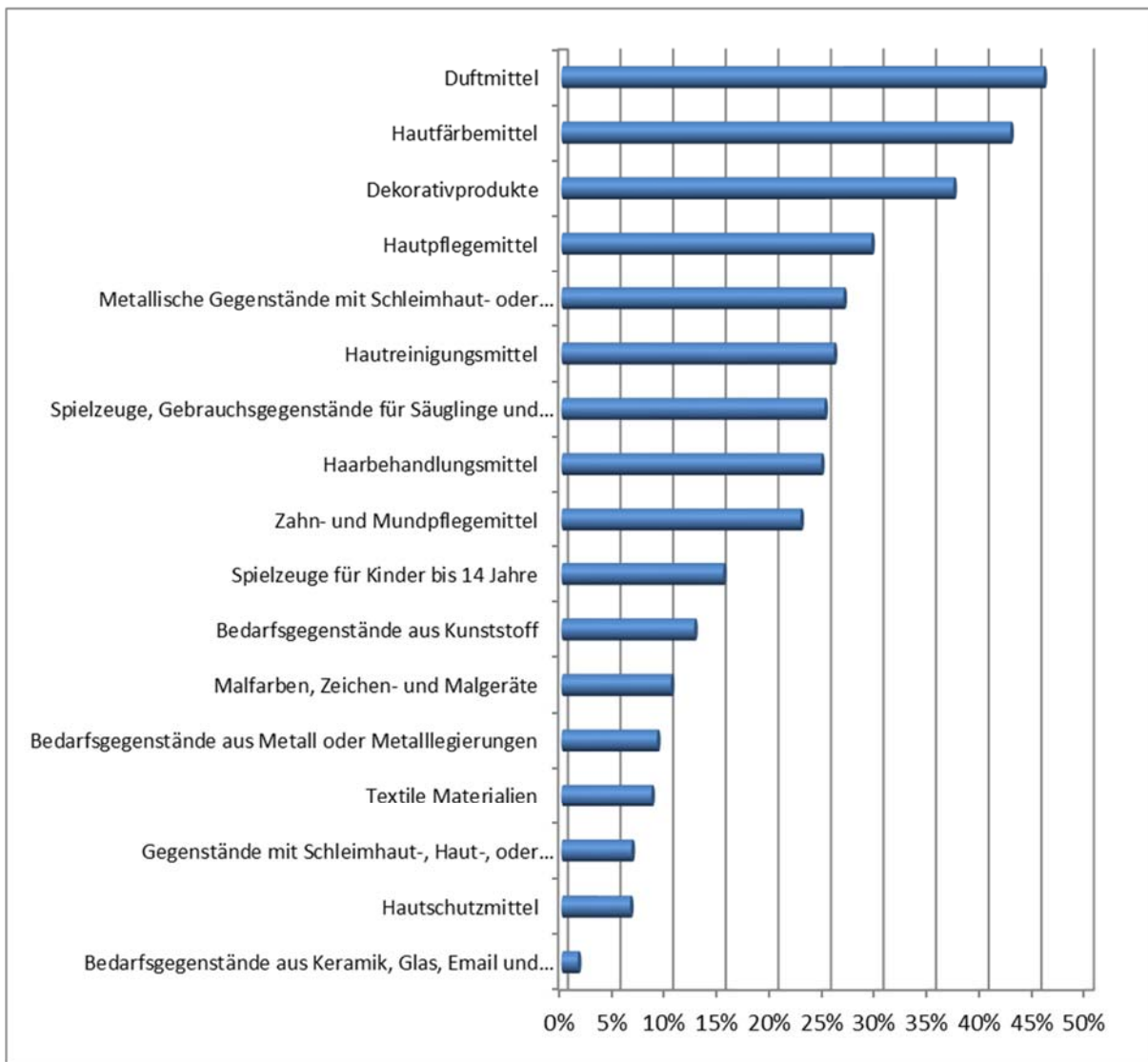


Abbildung 11: Beanstandungsquoten (in Prozent) bei Gebrauchsgegenständen

Abbildung 12 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.

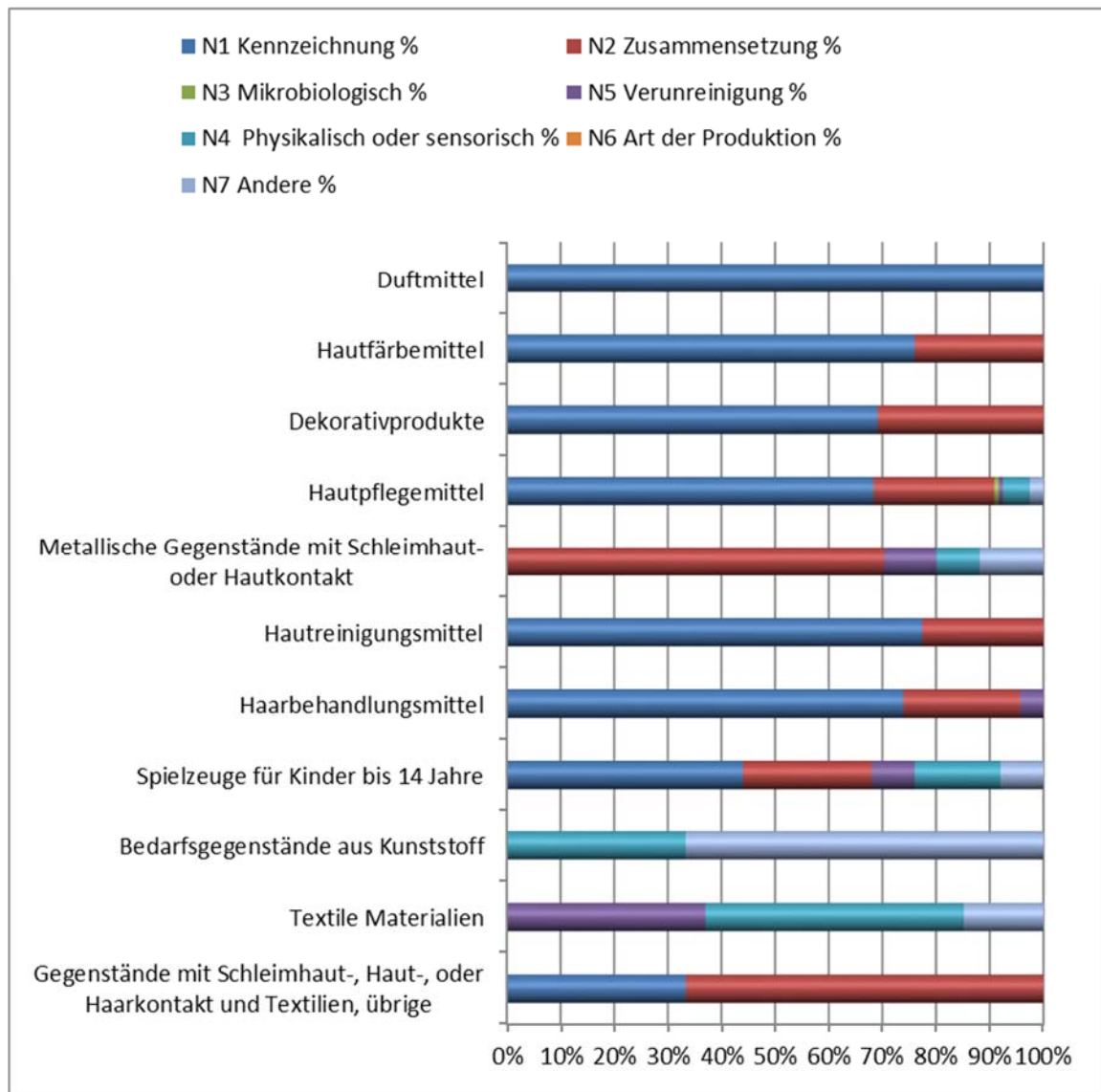


Abbildung 12: Beanstandungsgründe bei Gebrauchsgegenständen

4.3 Verwendung der Ergebnisse

Die vorliegenden Daten stellen einen Überblick über die Analyseergebnisse auf Grundlage der amtlichen Proben dar. Sie lassen sich bei der Erstellung des nationalen Kontrollplans nutzen, um Prioritäten zu setzen.