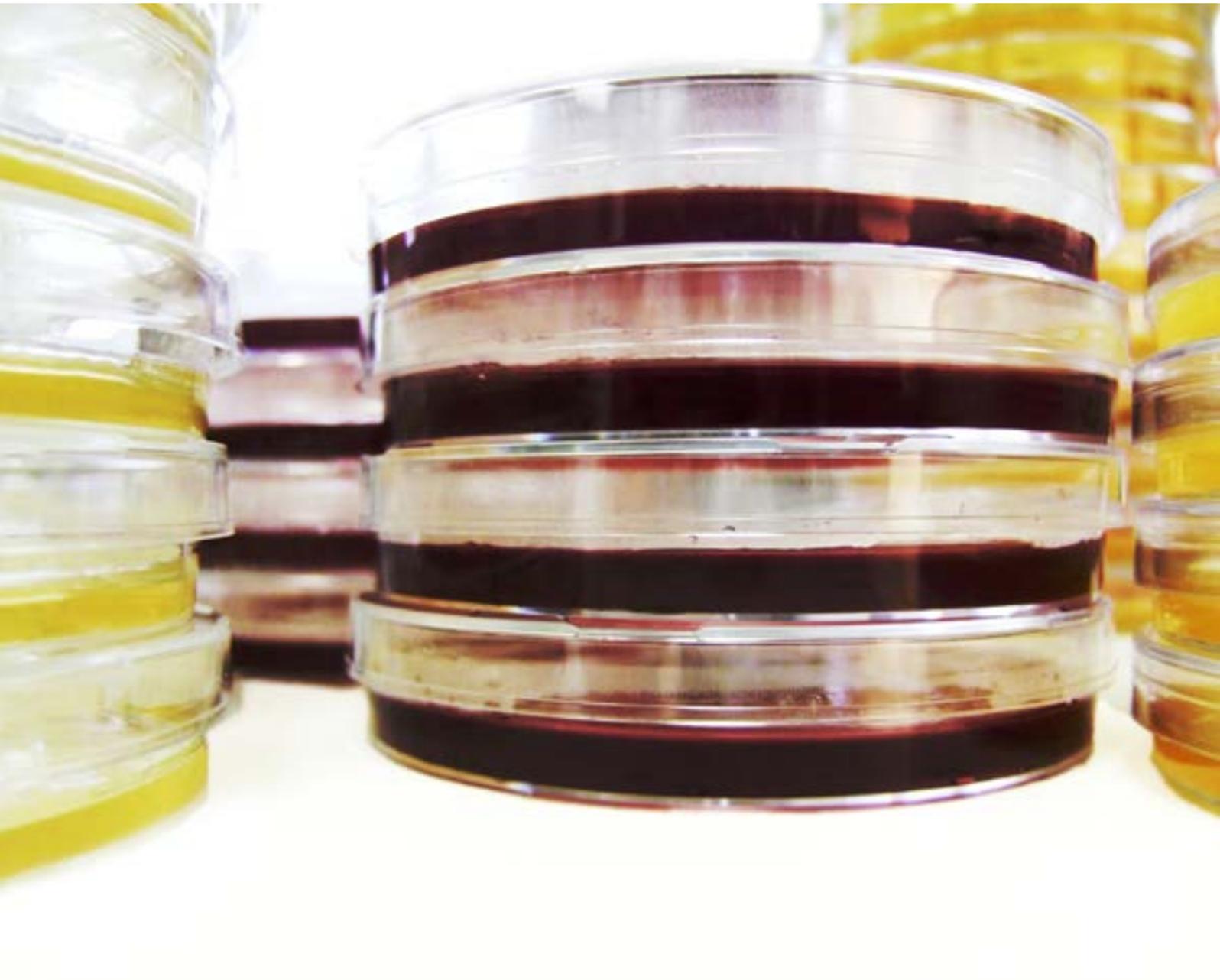




Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

**Kantonales Laboratorium**



# JAHRESBERICHT 2024

KONSUM UND UMWELT GESUNDHEITSSCHUTZ TÄUSCHUNGSSCHUTZ  
UMWELTSCHUTZ STÖRFALLVORSORGE FACHBEREICH ABC

<b>VORWORT</b>	3
----------------	---

## **SCHWERPUNKTE KONSUMENTENSCHUTZ**

Prozesskontrollen nach Lebensmittelrecht	6
Pilzkontrolle	9
Prozess- und Produktkontrollen in öffentlichen Bädern	9
Produktkontrollen Lebensmittel	10
Wasseruntersuchungen	13
Produktkontrollen Non Food	14
Prozess- und Produktkontrollen Chemikalien	15
Strafverfolgung	15
Gesamtübersicht Produktkontrollen	16

## **SCHWERPUNKTE UMWELTSCHUTZ**

Chemiesicherheit	18
Biosicherheit	18
Gefahrguttransporte	20
Radioaktivität	20
Gefahrenprävention	21
ABC-Vorsorge	22
Fachbereich ABC	23

## **ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

Auf der Homepage publizierte Berichte	25
Publikationen	26

<b>PERSONAL</b>	28
-----------------	----

# Zahlen sagen nicht alles. Wir alle leisten sehr viel mehr und arbeiten interdisziplinär.



**Dr. Yves Parrat**  
Kantonschemiker

Mit insgesamt 1421 Inspektionen und 2700 amtlichen Produktkontrollen leistete das Kantonale Laboratorium im vergangenen Jahr einen wesentlichen Beitrag zum Gesundheits- und Umweltschutz im Kanton Basel-Stadt. Solche Resultate sind nur dank einem motivierten und kompetenten Team möglich. Ich danke deshalb unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich für die geleistete Arbeit und blicke aufgrund des gezeigten Engagements optimistisch in die Zukunft.

Doch Zahlen sagen nicht alles. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leisten noch viel mehr und arbeiten interdisziplinär. Das fängt bei unserem Hausdienst und unserem Sekretariat an, die es uns ermöglichen, uns optimal auf unsere Kernarbeit zu konzentrieren. Wir müssen ständig neue analytische Methoden entwickeln, um mit den Anforderungen in der Gesetzgebung Schritt halten und den Stand der Technik aufrechterhalten zu können. Wir beglei-

ten Rückrufmassnahmen von Betrieben, wenn potenziell gesundheitsgefährliche Produkte die breite Öffentlichkeit bereits erreicht haben. Wir arbeiten so weit wie möglich vorsorglich, um die Einhaltung der Rechtsvorschriften bereits in einem frühen Stadium sicherzustellen, zum Beispiel bei der Prüfung von Baubeglehen. Wir informieren die Bevölkerung über invasive Arten und empfehlen Massnahmen zu deren Eindämmung. Wir führen Umweltmonitorings zu Viren im Abwasser oder im Bereich Radioaktivität durch. Wir unterstützen die Blaulichtorganisationen und die kantonale Krisenorganisation bei Ereignissen mit chemischen Stoffen, gefährlichen Organismen oder Strahlenquellen und leisten Vorsorgearbeiten im ABC-Schutz und in der Erdbebensicherheit.

Das Kantonale Laboratorium leistet auch Medienarbeit. Mit steigender Tendenz führt unsere transparente Kommunikationsstrategie zu zahlreichen Anfragen von Journalistinnen und Journalisten. Erfreulich ist, dass unsere Arbeit von den Medien für die breite Öffentlichkeit aufbereitet wird. In unserem Bemühen um Transparenz und Gesundheitsschutz haben wir im Rahmen einer Kontrolle von Haarglättemitteln erstmals vor acht Produkten öffentlich gewarnt, weil sie krebserregendes Formaldehyd in hohen Konzentrationen enthielten.

Unser risikobasierter Ansatz bei den Kontrollen von Lebensmittelbetrieben trägt weiterhin Früchte. Über 95 Prozent der periodisch kontrollierten Betriebe erfüllen die gesetzlichen Anforderungen oder weisen nur geringfügige Mängel auf. Somit bleibt die Lebensmittelsicherheit im Kanton Basel-Stadt weiterhin auf einem guten Niveau.

Auch unsere Pilzkontrollleurinnen und -kontrolleure leisten einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit der Basler Bevölkerung: Sie haben bei ihren Kontrollen 400 Gramm tödlich giftige Pilze aussortiert und damit wahrscheinlich mehreren Menschen das Leben gerettet.

Die Tigermücke ist mittlerweile im gesamten Siedlungsgebiet des Kantons anzutreffen. Mit unserer Bekämpfungs- und Aufklärungsstrategie gilt es, die Populationsdichte dieser invasiven Art weiterhin tief zu halten, um die Belästigung und das Risiko der Krankheitsübertragung zu minimieren. Wir haben nun Methoden entwickelt, um die Prävalenz von tropischen Viren in Mückenpopulationen zu überwachen. Dies hilft, bei möglichen autochthonen Krankheitsübertragungen durch solche Viren gezielte Bekämpfungsmassnahmen durchzuführen.

Als ob das nicht genug wäre, etablieren sich auch andere invasive Problemsektoren in unserer Region. Während der Japankäfer die Stadtgärtnerei stark beschäftigt hat, sind wir nun mit der asiatischen Hornisse konfrontiert. Sie gefährdet ganze Bienenvölker und stellt somit ein enormes Risiko dar für den Anbau von Pflanzen, die auf Bestäubung angewiesen sind. Wir bekämpfen daher die asiatische Hornisse mit allen vorhandenen Mitteln.

Schliesslich sind wir auf gutem Wege, unsere überarbeitete Strategie 2023 umzusetzen. Wir untersuchen Lebensmittelproben vermehrt auf Krankheitserreger, setzen Rückrufmassnahmen bei potenziell gesundheitsgefährdenden Produkten konsequenter um, beproben und kontrollieren vermehrt den Internethandel und nehmen Spontanproben in der Gastronomie. Das gesamte Team des Kantonalen Laboratoriums unterstützt die Leitung hoch motiviert bei diesem sanften Wandel. Es ist mir eine Ehre, ein Teil dieses Teams zu sein.

Basel, im März 2025

# Schwerpunkte: Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten





## Prozesskontrollen nach Lebensmittelrecht

Lebensmittelbetriebe werden in der Regel ohne Vorankündigung auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert. Bei der Kontrolle werden drei verschiedene Kontrollarten angewandt. Bei einer **Inspektion** führt der oder die Mitarbeitende eine visuelle Kontrolle im Betrieb durch. Dabei werden Hygiene, Geräte, Temperaturen, Produkte, Rezepturen, Anpreisungen, Unterlagen und vieles mehr überprüft. Bei einem sogenannten **Screening** wird gesondert eine bedeutsame Anzahl von Lebensmittelproben im Betrieb erhoben und im Labor mikrobiologisch untersucht, ohne dabei den Betrieb vor Ort zu kontrollieren. Bei einer **Betriebshygienekontrolle**, einer Kombination der beiden vorgenannten Verfahren, wird eine Inspektion im Betrieb durchgeführt und gleichzeitig eine aussagekräftige Anzahl von Lebensmittelproben entnommen und anschliessend im Labor untersucht. Auch werden Lebensmittelproben spontan erhoben, wenn aufgrund von Feststellungen bei Inspektionen überprüft werden soll, ob die Lebensmittel unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt und gelagert wurden.

Das vom Betrieb ausgehende Risiko wird nach jeder Kontrolle im Betrieb – und falls vorhanden mit den Resultaten aus der Probenuntersuchung – anhand eines national vergleichbaren Konzepts bewertet und in der Folge eine dem Risiko entsprechende nächste Kontrolle terminiert. Im Jahr 2024 wurden 1133 Inspektionen, 71 Betriebshygienekontrollen und 32 Screenings mit Erhebung von 799 Proben durchgeführt. 52 dieser Kontrollen wurden durchgeführt, um zu überprüfen, ob die bei der letzten Kontrolle festgestellten Mängel mittlerweile behoben wurden. Bei 23 Inspektionen wurden darüber hinaus insgesamt 48 Spontanproben erhoben.

Da auch im vergangenen Jahr ein langjähriger Mitarbeiter in den Ruhestand getreten ist und wieder län-

gere Abwesenheiten aus gesundheitlichen Gründen zu verzeichnen waren, ist die Zahl der Kontrollen im Vergleich zu früheren Jahren erneut etwas geringer ausgefallen.

Bei 1051 der total 1236 durchgeführten Kontrollen wurden Mängel festgestellt, die beanstandet wurden. Bei 275 Kontrollen wurde trotz Beanstandungen auf eine Gebührenerhebung verzichtet, da es sich um einzelne, erstmalige und geringfügige Mängel handelte. Den Betrieben wurde jeweils eine kurze Frist erteilt, um die während der Kontrolle festgestellten Missstände zu beheben.

Insgesamt acht Mal wurde bei unseren Kontrollen ausserdem die Nutzung eines Geräts, der gesamten Küche oder das Anwenden eines Herstellungsverfahrens verboten, da die hygienischen Zustände eine weitere Nutzung nicht zuliesse. Solche Massnahmen konnten in der Regel nach kurzer Zeit wieder aufgehoben werden, da der nötige Zustand wiederhergestellt wurde.

Neben dem Kontrollieren der Betriebe vor Ort und dem Erheben von Proben für Untersuchungen aller Art im Labor, ist eine weitere Hauptaufgabe die Begleitung von Bauvorhaben. Einerseits unterstützen wir Betriebe und Architekten bereits vor Baubeginn, andererseits beurteilen wir mit unserem Fachwissen Baugesuche für das Bauinspektorat und übermitteln diesem unsere Beurteilung. Nach Abschluss der Bauarbeiten überprüfen wir bei der Bauabnahme, ob die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten und allfällige Auflagen umgesetzt wurden. Im Jahr 2024 wurden 125 Baugesuche beurteilt und 54 Bauabnahmen durchgeführt. Zudem haben wir in 43 Fällen Architekten und Bauherren bereits vor der Einreichung eines Baugesuches beraten.



Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über unsere Tätigkeiten der letzten vier Jahre:

Tätigkeiten	2021	2022	2023	2024
Inspektionen	1164	1345	1102	1133
Betriebshygienekontrollen	64	58	67	71
Screenings	17	46	24	32
Sicherstellungen	4	4	4	1
Benützungsverbote	6	9	5	8
Betriebsschliessungen	0	0	1	0
Strafanzeigen	2	3	5	1
Aktivitäten im Rahmen von Baubegehren	93	66	41	38
Baubegehren	210	183	151	125
Bauabnahmen	86	86	67	54
Expertisen	6	4	3	5
Meldungen anderer Behörden*	27	22	51	23
Reklamationen aus der Bevölkerung	70	47	72	77
Verdacht auf Lebensmittelvergiftung	14	10	24	19
Diverse Berichte	1242	807	898	796
<b>Total der verfassten Berichte</b>	<b>3005</b>	<b>2689</b>	<b>2515</b>	<b>2383</b>
Erhobene Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	1254	1470	1704	1510
Pilzkontrollen	242	788	175	508

\*Bis 2022 nur Zollmeldungen aufgeführt, ab 2023 auch Meldungen weiterer Behörden

In den letzten Jahren sind die umfangreichen Tätigkeiten im Zusammenhang mit öffentlichen **Rückrufen** und **Rücknahmen** der Betriebe anteilmässig immer bedeutender geworden. Rückrufe werden immer dann durchgeführt, wenn ein Betrieb ein nicht sicheres Produkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben hat. Dann müssen die Kunden vom Betrieb über verschiedene Informationskanäle wie z.B. einen Aushang im Laden, einen an die Kundinnen und Kunden adressierten Brief, über die RecallSwiss App oder sogar über die Medien darüber informiert wer-

den, dass von diesem Produkt eine Gefahr ausgeht und dieses nicht konsumiert bzw. verwendet werden sollte.

Rücknahmen sind ähnliche Fälle, allerdings sind in diesem Fall zunächst die Produzenten oder Händler betroffen und die Produkte können gesperrt werden, bevor sie die Konsumentinnen und Konsumenten erreichen.

Hinweise über gesundheitsgefährdende Produkte erhalten wir auf verschiedenen Wegen. Zum einen sind es die Betriebe selbst, die bei eigenen Kontrollen oder

## Gesamtübersicht Prozesskontrollen

Die folgende Tabelle zeigt die aktuellen Risikoklassierungen aller beurteilten Lebensmittelbetriebe:

Betriebskategorie	total beurteilt	unbedeutend	davon in Risiko		
			klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	6	4	1	1	0
Gewerbebetriebe	137	80	47	10	0
Handelsbetriebe	798	621	160	16	1
Verpflegungsbetriebe	1949	1160	677	110	2
<b>alle beurteilten Betriebe</b>	<b>2890</b>	<b>1865</b>	<b>885</b>	<b>137</b>	<b>3</b>
		<b>(64.5%)</b>	<b>(30.6%)</b>	<b>(4.7%)</b>	<b>(0.1%)</b>

2750 (95%) der nach dem aktuellen Risikokzept beurteilten Betriebe weisen derzeit ein unbedeutendes oder kleines Risiko auf. Nur 140 Betriebe (5%) weisen ein erhebliches oder sogar grosses Risiko auf. Der geringe Anteil ungenügender Betriebe und der risikobasierte Ansatz lassen wie bereits in den Vorjahren auf ein gutes Niveau der Lebensmittelsicherheit im Kanton Basel-Stadt schliessen.

Die folgende Tabelle zeigt die Risikoklassierungen der 2024 durchgeführten Kontrollen:

Betriebskategorie	total beurteilt	unbedeutend	davon in Risiko		
			klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	3	1	1	1	0
Gewerbebetriebe	42	17	19	6	0
Handelsbetriebe	326	227	82	14	3
Verpflegungsbetriebe	865	357	389	113	6
<b>alle Kontrollen</b>	<b>1236</b>	<b>602</b>	<b>491</b>	<b>134</b>	<b>9</b>
		<b>(48.7%)</b>	<b>(39.7%)</b>	<b>(10.8%)</b>	<b>(0.7%)</b>

Bei den 1236 im Jahr 2024 durchgeführten Kontrollen wurde 143 (12%) mal der überprüfte Betrieb mit einem erheblichen oder grossen Risiko eingestuft. Da die Auswahl der Betriebe für unsere Kontrollen risikobasiert erfolgt, werden diese Betriebe in kurzen Abständen erneut kontrolliert. Die rund 12% der Betriebe mit erheblichem oder grossem Risiko in der Jahresbetrachtung verbessern sich im Laufe der Zeit durch unseren Nachkontrolldruck. Somit ist der Anteil der Betriebe in diesen Risikokategorien in der längerfristigen Betrachtung deutlich geringer.



durch Informationen ihrer Lieferanten solche Feststellungen gemacht haben, zum anderen erhalten wir neben unseren eigenen Untersuchungen solche Meldungen auch vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen bzw. über das europäische Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). In den meisten Fällen werden dann in Zusammenarbeit mit den betroffenen Betrieben die bestmöglichen Massnahmen evaluiert, um die Betroffenen so schnell wie möglich zu informieren. Im vergangenen Jahr haben wir 78 Rücknahmen und Rückrufe bearbeitet, was im Vergleich zu den vergangenen beiden Jahren eine deutliche Zunahme (2022: 36, 2023: 52) darstellt.

Weitere Informationen, die zu Abklärungen in Betrieben führen können, sind Verdachtsmeldungen von Polizei und Zoll, Meldungen über allfällige Lebensmittelvergiftungen aus der Bevölkerung sowie Reklamationen von unzufriedenen Konsumentinnen und Konsumenten. Im 2024 sind wir insgesamt 108 solchen Hinweisen nachgegangen.

Im Rahmen einer nationalen Kampagne wurde bei ordentlichen Kontrollen in 15 Lebensmittelbetrieben zusätzlich nach einem vorgegebenen Plan die Einhaltung der Vorschriften über die Pflicht zur Auskunft über Allergene detailliert überprüft. In acht Betrieben war die Information mangelhaft.

Wir haben darüber hinaus eine grössere Menge verschiedener Backwaren sichergestellt, da einige bereits bei der Einfuhr eine längst überschrittene Haltbarkeit aufwiesen. Ausserdem waren alle im Fahrzeug vorgefundenen Lebensmittel ungenügend verpackt und der Laderaum des Transporters sehr verschmutzt und an mehreren Stellen grossflächig mit Schimmel überzogen.

## Pilzkontrolle

Die Pilzsaison 2024 begann vielversprechend. Bereits im Januar wurden grosse Mengen an Austernseitlingen zur Kontrolle gebracht. Im Frühling waren die Morcheln sehr zahlreich. Auch die Mairitterlinge liessen nicht lange auf sich warten und traten in grossen Mengen auf. Von Anfang Oktober bis Mitte November wurden grosse Mengen von Steinpilzen über Eierschwämme bis hin zu Herbsttrompeten zur Pilzkontrolle getragen.

Bei den 508 durchgeführten Pilzkontrollen wurden insgesamt 1067 kg Pilze kontrolliert. Bei 88 Kontrollen wurden ungeniessbare Pilze in den Körben gefunden. Bei weiteren 61 Kontrollen konnten 12 kg giftige Pilze aussortiert werden. Davon waren 0.4 kg tödlich giftig, was die Wichtigkeit der Pilzkontrollstelle verdeutlicht.

## Prozess- und Produktkontrollen in öffentlichen Bädern

Öffentlich zugängliche Bäder werden regelmässig, risikobasiert und unangemeldet durch das Kantonale Laboratorium inspiziert. Dabei wird sowohl die Einhaltung des **Chemikalienrechts** als auch des **Lebensmittelrechts** überprüft. Das Chemikalienrecht enthält beispielsweise Vorschriften über die Verwendung und Lagerung von Mitteln zur Desinfektion des Badewassers oder über die Ausbildung der Betreiber von Bädern. Anforderungen an die Hygiene in Bädern und die erforderliche Wasserqualität finden sich im Lebensmittelrecht, genauer in der Verordnung über Trinkwasser und Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV).

Im Jahr 2024 wurden neun Schwimmbäder kontrolliert. Bei allen Kontrollen wurden ein oder mehrere Mängel festgestellt und die Betriebe wurden aufgefordert, diese innert nützlicher Frist zu beheben. Wie



bereits im Vorjahr waren am häufigsten geringfügige Mängel in den Bereichen Hygiene und Selbstkontrolle sowie in Lager- und Dosierräumlichkeiten vorzufinden.

Weiter wurden in sieben Schwimmbädern zehn Wasserproben erhoben und ins Labor des Amts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft gebracht, welches die Untersuchung für uns durchführte. Untersucht wurde die Einhaltung diverser mikrobiologischer als auch chemischer Parameter. Die mikrobiologischen Anforderungen wurden zwar in allen Proben eingehalten, jedoch wurden in sechs Proben erhöhte Werte von Nebenprodukten aus der Badewasserdesinfektion (Trihalogenmethane, Chlorat) gefunden. In einer dieser Proben war ausserdem der Höchstwert für Harnstoff überschritten. Diese Feststellungen weisen auf nicht optimale Desinfektionsprozesse hin, nicht jedoch auf eine Gesundheitsgefährdung für Badegäste.

## Produktkontrollen Lebensmittel

Lebensmittel aus Lupinen versprechen viele Proteine aus pflanzlicher Quelle. Allerdings müssen Lupinen fachgerecht entbittert werden oder aus speziellen Züchtungen stammen, damit sie geniessbar sind und nicht zu hohe Gehalte an problematischen **Chinolizidinalkaloiden** enthalten. Bei einer Untersuchung von 32 Produkten wurden in zwei Lupinenmehlen und in einem Lupinen-Tempeh mehr als 200 mg/kg Chinolizidinalkaloide festgestellt. Da (noch) keine Höchstwerte für diese Alkaloide bestehen und es sich um eine Orientierungskampagne handelte, wurden keine Beanstandungen ausgesprochen. Die Firmen wurden jedoch über den Befund informiert, damit sie im Rahmen ihrer Selbstkontrolle Verbesserungsmaßnahmen einleiten können.

**Malachitgrün, Kristallviolett** und **Brillantgrün** werden zur Behandlung von Zierfischen und Zierfischeiern gegen Parasiten, Pilzbefall und bakterielle Infektionen angewandt, sind aber seit einigen Jahren in vielen Ländern für die Behandlung von Fischen für die Lebensmittelerzeugung nicht mehr zugelassen. In einer Kampagne zu Aquakulturwirkstoffen, Avermectine, Chlorat, Perchlorat, Desinfektionsmittel in Zuchtfischen und der Beurteilung der Kennzeichnung musste keine der 39 Proben beanstandet werden. Es wurden lediglich Spuren von Leukomalachitgrün in drei Proben und Chloratrückstände unter dem Richtwert in sechs Proben nachgewiesen.

Krebserregendes **Acrylamid** kann sich in stark erhitzten Kartoffelprodukten bilden, weshalb die Hersteller angehalten sind Massnahmen zu ergreifen, um die Gehalte in Kartoffelchips so tief wie möglich zu halten. In einer Kampagne wurden auch gleich die Fette und Kennzeichnung der erhobenen Proben untersucht. Bei lediglich einem Produkt war der Richtwert für Acrylamid überschritten. Bei neun Produkten wurde allerdings festgestellt, dass die Fettsäurezusammensetzung oder der Gesamtfettgehalt nicht korrekt deklariert waren. Keine der Proben enthielt Transfettsäuren über dem Höchstwert.

Die Behandlung von rohem Thunfisch mit Pökelsalz oder Kohlenmonoxid ist nicht erlaubt, da durch die stärkere Rotfärbung im Fisch übermässige Frische vorgetäuscht wird. Diese Behandlungen lassen sich durch die Bestimmung von **Lachgas** bzw. **Kohlenmonoxid** nachweisen. Bei einer Kampagne zu Thunfischrötung wurde in einer von 13 Proben nachgewiesen, dass die Probe mit Pökelsalz und Kohlenmonoxid behandelt wurde. Dabei ist ungewöhnlich, dass auf die Behandlung mit mehreren Substanzen zurückgegriffen wird, was auch bei weiteren Proben aus Privataufträgen bestätigt werden konnte.



Um gewisse Lebensmittel vor Schädlingen wie Nagetieren oder Insekten zu schützen, können diese mit Gasen behandelt werden. Der Einsatz einiger **Begasungsmittel** ist nicht erlaubt, bei anderen gelten Beschränkungen. Es wurden 57 Proben Hülsenfrüchte und Gewürze erhoben und bezüglich Begasungsmittel untersucht. In 16 Proben konnte Phosphan nachgewiesen werden. Beanstandet wurden vier Proben aus konventionellem Anbau wegen Grenzwertüberschreitungen sowie eine Probe aus Bio-Anbau, bei welcher der Interventionswert für Bioprodukten überschritten war.

Pflanzliche Eiweissprodukte sind aufgrund ihres hohen Wassergehalts besonders leicht verderblich. Um einen frühzeitigen Verderb zu verhindern, können Konservierungsstoffe eingesetzt werden. Die industrielle Herstellung von solch stark verarbeiteten Lebensmitteln stellt hohe Anforderungen an die Prozesshygiene. Damit keine Keime in die Produkte eingebracht werden, müssen die Produktionsanlagen gereinigt und desinfiziert werden. Es wurden 30 pflanzliche Eiweissprodukte auf **Desinfektionsmittelrückstände** und **Konservierungsmittel** untersucht. Bei einer Probe wurde eine Überschreitung des Höchstwertes für ein Desinfektionsmittel festgestellt.

Wir haben erneut eine Kampagne zu **Pyrrolizidinalkaloiden** in Tee und Gewürzen durchgeführt. Diese toxischen Verunreinigungen können in Lebensmittel gelangen, wenn bei der Ernte versehentlich fremde Pflanzen mitgeerntet werden, die natürlicherweise Pyrrolizidinalkaloide enthalten. Von den 54 untersuchten Proben wurden in 22 Fällen Spuren dieser Substanzen unter den Höchstwerten nachgewiesen. In einer Probe gemahlenem Kreuzkümmel wurde eine Höchstwertüberschreitung festgestellt, der Höchstwert gilt jedoch erst ab dem 1. Februar 2025.

Für Lebensmittelallergiker ist bis heute das strikte Vermeiden von Lebensmitteln, die Allergene enthalten, das einzige Mittel, eine allergische Reaktion zu verhindern. Nichtdeklarierte oder «versteckte» **Allergene** stellen in diesem Sinn ein erhebliches Gesundheitsrisiko für allergische Personen dar. Das Lebensmittelrecht schreibt die Deklaration der bekannten Lebensmittelallergene wie zum Beispiel Erdnuss oder Milch vor, wenn sie gemäss Rezeptur enthalten sind und wenn sie unbeabsichtigt in Mengen ab 0.1 Prozent in ein Lebensmittel gelangt sein könnten. Es wurden 92 Lebensmittel bezüglich 16 verschiedenen Allergenen untersucht. Fünf Produkte enthielten nicht deklarierte Bestandteile von Milch oder Haselnüssen und wurden beanstandet. Die Produkte durften erst dann wiederverkauft werden, nachdem die Kennzeichnung mit einem Hinweis auf das Allergen ergänzt wurde. In zwei weiteren Fällen informierten wir die Produzenten über potenzielle Kontaminationen knapp unter dem Deklarationsschwellenwert. Dieses Vorgehen hatte erfahrungsgemäss – wie von uns beabsichtigt – firmeninterne Abklärungen und Verbesserungen der Produktionsabläufe zur Folge.

Zöliakie wird durch **Gluten** ausgelöst. Gluten ist ein Proteingemisch, welches vor allem in Weizen, Roggen und Gerste vorkommt. Die Aufnahme von Gluten führt bei Zöliakie betroffenen zu funktionellen und morphologischen Veränderungen der Dünndarmschleimhaut, wodurch die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt werden kann. Als Folge davon können die Betroffenen unter Mangelzuständen (z.B. Anämie durch Eisenmangel) leiden. Die lebenslange strikt glutenfreie Ernährung ist die einzige zur Verfügung stehende Behandlung. Verträgliche Getreide sind z.B. Mais, Reis, Buchweizen und Hirse. Im Berichtsjahr haben wir 203 Lebensmittelproben auf Gluten untersucht, die gemäss Zusammensetzung entweder kein oder nur Spuren von Gluten enthalten sollten oder die Bezeichnung «glutenfrei» trugen. Zwei Proben ohne



Spurenhinweis mussten beanstandet und deren Verkauf verboten werden, da der Glutengehalt den Deklarationsschwellenwert für Kontaminationen von 0.02 Prozent überstieg.

Die Aufmachung, Verpackung und Werbung von Lebensmitteln sind gesetzlich geregelt. Laut Lebensmittelgesetz dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden. Deshalb überprüfen wir die Angaben in der Nährwertkennzeichnung wie **Fett-, Zucker- und Proteingehalt**. Wir haben insgesamt 70 Proben untersucht. Keine Probe war zu beanstanden.

Wir haben zudem in 20 Proben mit Fleischanteil die deklarierten **Tierarten** überprüft. Eine Probe enthielt nebst Kalbfleisch auch nicht deklariertes Poulletfleisch. Eine zweite Probe sollte ebenfalls lediglich Kalbfleisch enthalten. Wir konnten jedoch auch Schweinefleisch in relevanten Mengen nachweisen. Beide Proben wurden wegen Täuschung beanstandet.

Von 403 Proben, die wir im Rahmen von Marktkontrollen erhoben haben, wurde zusätzlich zur Beurteilung der analysierten Parameter kontrolliert, ob die **Kennzeichnung** den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung entspricht. 13 Proben wurden wegen Deklarationsmängeln beanstandet und 29 Proben wurden zuständigkeitshalber an ein anderes Amt überwiesen.

Das Inverkehrbringen von **gentechnisch veränderten Organismen** (GVO) als Lebensmittel ist weltweit bewilligungspflichtig. Neben der **Bewilligungspflicht** besteht für bewilligte GMO in der Schweiz wie in der benachbarten EU eine **Deklarationspflicht**. In diesem Jahr wurden 84 Proben auf GMO untersucht, bei denen wegen der Untersuchung auf Lebensmittelallergene DNA extrahiert wurde und eine Kontrolle auf GMO ohne grösseren Aufwand zusätzlich durchgeführt werden konnte. In keiner Probe wurden gentechnisch veränderte Pflanzen nachgewiesen. Das

Resultat zeigt ein ähnliches Bild wie schon in den letzten Jahren: Lebensmittelhandel und -industrie haben die Warentrennung weiterhin sehr gut im Griff.

Die langlebigen Radionuklide **Cäsium-137** ( $^{137}\text{Cs}$ ) und **Strontium-90** ( $^{90}\text{Sr}$ ) des Tschernobyl-Fallouts (1986) werden aufgrund der Halbwertszeiten von etwa 30 Jahren immer noch in der Umwelt nachgewiesen. Die daraus resultierende radioaktive Belastung von Nahrungsmitteln hängt einerseits von der Art des Lebensmittels und andererseits von der Herkunft bzw. der regionalen Bodenbelastung ab. Im Berichtsjahr wurden 30 Lebensmittelimporte aus Osteuropa, 20 Brunnenwasser, 25 türkische Gewürze und Tees, 22 Konfitüren und Beeren, 24 Salz-, 20 Kakao- und 26 Wildpilzproben untersucht. Alle Proben entsprachen bezüglich Radioaktivität den rechtlichen Bestimmungen.

Im Jahr 2024 wurden 1494 (2023: 1439) Proben **mikrobiologisch** untersucht. Diese Untersuchungen teilen sich auf in 897 Lebensmittelproben, 333 Wasserproben und 264 diverse Proben. Im Rahmen einer regionalen Kampagne «Arcobacter und andere Krankheitserreger in pflanzlichen Ready-to-eat-Produkten» wurden 32 Lebensmittelproben untersucht. Dabei kam es zu einer Beanstandung aufgrund eines Pathogenfundes. In 18 Proben Cold-Brew-Tea (Tee, der mit kaltem Wasser aufgegossen werden kann) wurden keine mikrobiologischen Auffälligkeiten festgestellt.

Einen Schwerpunkt der Kontrollen bildete wiederum die Untersuchung von vorgekochten Speisen aus Restaurations- bzw. Verpflegungsbetrieben. Die mikrobiologische Beschaffenheit der Proben aus Gastronomiebetrieben muss den in der Branchenleitlinie „Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)“ genannten Kriterien entsprechen, sofern die Betriebe gemäss dieser Leitlinie arbeiten. Als Kriterien zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis sind in der GVG mikrobiologische Richtwerte für die jewei-



ligen Keime definiert, welche bei Einhaltung der guten Verfahrenspraxis nicht überschritten werden. Die Richtwerte unterscheiden sich je nach Produktgruppe. Im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings des Lebensmittelinspektorats wurden 799 Proben analysiert. Von diesen Proben mussten 23 Prozent aufgrund von Richtwertüberschreitungen beanstandet werden (2023: 27 Prozent). Ausserdem wurden 48 Proben mikrobiologisch untersucht, welche spontan aufgrund von Auffälligkeiten bei Inspektionen von Lebensmittelbetrieben erhoben wurden. Sie wiesen erwartungsgemäss eine höhere Beanstandungsquote von 31 Prozent auf.

Bei Betriebshygienekontrollen und Screenings wiesen Teigwaren (112 erhobene Proben) und Fleischerzeugnisse (57 erhobene Proben) die **höchsten Beanstandungsquoten** von 36 Prozent bzw. 35 Prozent auf. Niedriger war die Beanstandungsquote bei 247 Gemüseproben mit 28 Prozent und bei 92 Fleisch- und Fischgerichten mit 22 Prozent. Von 74 erhobenen Reisproben wurden 18 Prozent beanstandet. Von den übrigen 216 erhobenen Proben (Sossen, Salate, Süssspeisen, Eierspeisen u.a.) hielten 11 Prozent die vorgegebenen Richtwerte nicht ein und wurden beanstandet.

Auch wenn Richtwertüberschreitungen nicht zwingend eine akute Gesundheitsgefährdung bedeuten, zeigen sie ein **ungenügendes Hygieneverhalten** auf. Sie weisen oft darauf hin, dass die Prozess- und Personalhygiene beim Herstellen, Vorkochen, Zubereiten, Portionieren und Lagern ungenügend ist. Im Jahr 2024 musste somit bei genussfertigen Speisen aus Restaurations- bzw. Verpflegungsbetrieben gut ein Viertel der untersuchten Proben mehrheitlich bezüglich hygiene-relevanter Parameter beanstandet werden.

## Wasseruntersuchungen

Die vom Kantonalen Laboratorium durchgeführten Wasseruntersuchungen können in drei Gruppen eingeteilt werden: In **Trinkwasser**, **Brauchwasser** (z.B. Duschwasser) und **Fliessgewässer**.

Alle 60 untersuchten Trinkwasserproben aus dem Leitungsnetz im Kantonsgebiet entsprachen den mikrobiologischen Anforderungen des Lebensmittelrechts.

Im Anschluss an die in den beiden Vorjahren durchgeführten **Duschwasserkampagnen** in Alters- und Pflegeheimen in Basel und im Rahmen einer nationalen Kampagne zu Legionellen in Duschwasser wurden 110 Proben Duschwasser aus elf Alters- und Pflegeheimen in Basel auf das Vorkommen von **Legionellen** untersucht. Das Wasser von sieben Duschen aus fünf Alters- und Pflegeheimen musste beanstandet werden, da die Konzentration von Legionellen über dem in der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen genannten Höchstwert lag.

Im Jahr 2024 gelangten im Rahmen der Abklärung von neun **Legionellose-Erkrankungen** 36 Wasserproben zur Untersuchung auf ***L. pneumophila*** ins Kantonale Laboratorium. Dabei wurden in erster Linie Proben aus dem privaten häuslichen Umfeld der Erkrankten bzw. aus Alters- und Pflegeheimen berücksichtigt, wenn es sich um Bewohner solcher Institutionen handelte. In einem zweiten Schritt wurden weitere Proben aus dem Freizeitbereich erhoben. Zur Eruierung möglicher Infektionsquellen wurden in erster Linie periphere Wasserentnahmestellen wie Duschen und Wasserhähne beprobt. In sieben Proben aus dem Umfeld von vier Erkrankten konnte ***L. pneumophila*** nachgewiesen werden.

Auch im Jahr 2024 wurden die Fliessgewässer einer mikrobiologischen Qualitätskontrolle unterzogen.



Von vier Proben aus der Birs und der Wiese abgesehen, die in die Kategorie «C» und «D» gemäss Richtlinie 76/160/EWG über die Qualität der Badegewässer (eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht auszuschliessen bzw. ist möglich) fielen, wiesen alle anderen der insgesamt 21 erhobenen Proben eine Wasserqualität der beiden höchsten Qualitätsklassen «A» und «B» (eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht zu erwarten) auf.

### Produktkontrollen Non Food

Aufgrund des Fachwissens zur Untersuchung von Non Food-Produkten am Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt werden Kampagnen oft auch zusammen mit Vollzugsstellen in anderen Kantonen durchgeführt. Dies bedeutet, dass in Basel auch viele Proben anderer Kantone untersucht werden, was die Wirksamkeit unserer Tätigkeit verstärkt.

**Gel-Nagellacke** oder **UV-Nagellacke**, üblicherweise auf Methacrylatbasis, werden mit Lampen gehärtet. Lacke auf dieser Grundlage halten länger auf den Nägeln als die klassischen Nitrocellulose-basierten Nagellacke. Viele solcher Lacke sind wegen der enthaltenen sensibilisierenden Stoffe nur für die gewerbliche Verwendung vorgesehen. Die Produkte sind aber insbesondere über Internetshops frei verfügbar und werden deshalb zunehmend auch privat verwendet. In Basel wurden 54 Gel-Nagellacke in einer gemeinsamen Kampagne mit den Kantonen Basel-Landschaft, Solothurn, Bern und Aargau untersucht. Davon mussten 50 Proben (93 %) beanstandet und 31 (57%) verboten werden. Am häufigsten wurde die Verwendung nicht erlaubter Farbmittel sowie die fehlende Kennzeichnung der eingesetzten Farbmittel bemängelt. Es wurden aber neben etlichen anderen Gründen auch 11 Grenzwertüberschreitungen bei Photoinitiatoren und Stabilisatoren festgestellt.

In einer Kampagne zu **Haarglättungs-** und **Haarwermitteln** wurde ebenfalls eine sehr hohe Beanstandungsquote (72%) festgestellt. 21 von 27 Produkten waren nicht konform. Die Proben wurden dabei nicht nur im Handel erhoben, sondern auch in Salons, wo Haarverformungen durchgeführt und entsprechende Produkte verwendet werden. Bei acht Proben wurden stark erhöhte **Formaldehyd**-Gehalte gemessen. Die Anwendung dieser Produkte wurde sofort verboten. Da nicht auszuschliessen war, dass die Produkte auch in anderen Salons verwendet werden, haben wir eine öffentliche Warnung ausgesprochen.

Eine weitere Kampagne, bei der in Basel Proben aus der gesamten Nordwestschweiz untersucht wurden, betraf **Kosmetika** aus **Barbershops**. In den letzten Jahren wurden in der Region sehr viele Barbershops eröffnet. In solchen Betrieben werden nicht nur Haar- und Bartpflegeprodukte angewendet, sondern die verwendeten Produkte auch zum Verkauf angeboten. Von den 55 untersuchten Produkten mussten 31 beanstandet werden. Gründe für die Beanstandungen betrafen unter anderem fehlende Deklaration allergener Duftstoffe, Grenzwertüberschreitungen bei Konservierungsmitteln sowie der Einsatz verbotener Duftstoffe.

Im Berichtsjahr wurden ausserdem **Seifen** und **Eaux de Toilette** auf **allergene Duftstoffe**, Konservierungsmittel und **problematische Substanzen** untersucht. Die Proben wurden wie üblich risikobasiert in kleinen Geschäften (oft mit eigenem Direktimport) erhoben. Somit ist, wie in allen Kampagnen, die Beanstandungsquoten nicht ein Abbild der auf dem Markt befindlichen Produkte. Von den 30 Produkten wurden 19 beanstandet, wobei bei 13 Proben verbotene Stoffe nachgewiesen wurden. Die Produkte enthielten oft Stoffe, die in der Schweiz in den letzten Jahren verboten wurden, welche teilweise sogar auf der Verpackung deklariert



## Prozess- und Produktkontrollen Chemikalien

Im Rahmen unseres Vollzugsauftrags zum Chemikalienrecht haben wir bei **Betriebskontrollen** Hersteller und Importeure, Abgabestellen und Verwender von Chemikalien überprüft. Dabei kontrollieren wir risikobasiert, ob die Selbstkontrolle wahrgenommen wird, und ob die personenbezogenen Vorschriften sowie die Umgangsbestimmungen des Chemikalienrechts eingehalten werden.

Im Jahr 2024 haben wir 48 Betriebskontrollen durchgeführt und dabei in 73 Prozent der Fälle Beanstandungen aussprechen müssen. Bei fünf Betrieben sind Verbote des Inverkehrbringens, der Abgabe bzw. des Umgangs ausgesprochen worden. Die beanstandeten Betriebe wurden aufgefordert, die festgestellten Mängel innert nützlicher Frist zu beheben. Die verbotene Lachgasabgabe zu Inhalationszwecken hat uns im Berichtsjahr weiterhin beschäftigt. So wurden in einzelnen Kleinläden und Kiosken Lachgas-Flaschen beschlagnahmt und Verkaufsverbote erteilt.

Im Rahmen der **Marktüberwachung** wurde die Rechtskonformität von chemischen Produkten (Stoffe, Zubereitungen sowie zulassungspflichtige Produkte wie Biozide und Pflanzenschutzmittel) und Gegenständen, die sich auf dem Markt befinden, stichprobenweise überprüft.

2024 wurden insgesamt 162 Produkte kontrolliert. Davon wurden 114 beanstandet, was auf eine ungenügende Wahrnehmung der Selbstkontrolle durch die zuständigen Hersteller und Importeure hinweist. Insgesamt haben wir das Inverkehrbringen von 31 Produkten verboten bzw. Verbote in anderen Kantonen veranlasst. Im Jahr 2024 haben wir die Synergien mit unseren analytischen Abteilungen vermehrt genutzt. Der Schwerpunkt unserer Produktkontrollen lag bei der Beurteilung von **kritischen Stoffen in Textilien** sowie bei der Prüfung der Zusammensetzung von **Konservierungsmitteln in behandelten Waren**. Zu-

sammen mit den Kantonen Genf und Zürich haben wir im 2024 eine Kampagne zu Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) in Gegenständen und Zubereitungen gestartet, die 2025 abgeschlossen sein wird.

## Strafverfolgung

Im Jahr 2024 erfolgte in einem Fall Strafanzeige aufgrund mehrfacher und teilweise wiederholter Übertretung des Lebensmittelgesetzes. Die beantragte Bussensumme betrug 2'000 Franken. Der Fall wurde bereits mit einem rechtskräftigen Strafbefehl abgeschlossen.

Von den fünf im Jahr 2023 an die Staatsanwaltschaft überwiesenen Fälle wurden im 2024 vier Fälle abgeschlossen. Die Bussensumme betrug 11'000 Franken.

Im Bereich der Chemikaliengesetzgebung wurde 2024 eine Strafanzeige in Verbindung mit Kontrollen zur verbotenen Abgabe von Lachgasballons der Staatsanwaltschaft eingereicht. In drei seit 2021 bzw. 2023 hängigen Fällen hat die Staatsanwaltschaft diesbezüglich Strafbefehle erteilt, nachdem die Beschwerden sowohl vom Gesundheitsdepartement als auch vom Appellationsgericht und ein Rekurs beim Bundesgericht abgewiesen wurden.

## Gesamtübersicht Produktkontrollen

### Proben nach Herkunft:

Probenart	Probenzahl	beanstandet
amtlich in BS oder via Zoll erhobene Proben	2700	444
<i>davon Zollproben</i>	(0)	(0)
amtlich in BS erhobene und an andere überwiesene Proben	72	69
ausserkantonale amtlich erhobene Proben (als Analysenauftrag)	184	nicht beurteilt
weitere Proben (aus Privataufträgen, zu Versuchszwecken und aus Ringversuchen)	506	nicht beurteilt
<b>Total</b>	<b>3462</b>	<b>513</b>

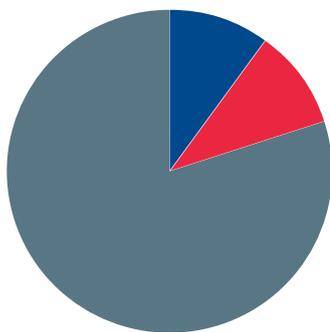
### Amtlich in BS oder via Zoll erhobene Proben nach Warengattung geordnet:

Probenart	Probenzahl	beanstandet	Beanstandungsquote %
Lebensmittel	1612	244	15
Gebrauchsgegenstände*	693	100	14
nicht dem Lebensmittelgesetz unterstellte Produkte. Hauptsächlich Chemikalien	395	100	25
<b>Total</b>	<b>2700</b>	<b>444</b>	<b>16</b>

\*Dusch- und Badewasser, Kosmetika, E-Liquids, Tätowierfarben, Spielwaren und Lebensmittelkontaktmaterialien

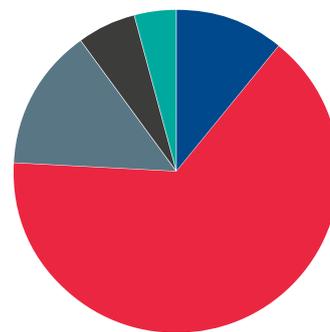
### Beanstandungsgründe bei amtlich erhobenen, dem Lebensmittelgesetz unterstellten Produkten:

Lebensmittel



- Kennzeichnung 10%
- Zusammensetzung 10%
- Mikrobiologische Beschaffenheit, Bakterien und Mykotoxine 80%
- Inhalts- und Fremdstoffe 0%
- Physikalische Eigenschaften 0%
- Anderes 0%

Gebrauchsgegenstände, Kosmetika, Tabak, Chemikalien



- Kennzeichnung 11%
- Zusammensetzung 65%
- Mikrobiologische Beschaffenheit, Bakterien und Mykotoxine 14%
- Inhalts- und Fremdstoffe 6%
- Physikalische Eigenschaften 0%
- Anderes 4%

# Schwerpunkte: Schutz der Umwelt





## Chemiesicherheit

Ende 2024 lagen 46 Betriebe oder Betriebseinheiten aufgrund des chemischen Gefahrenpotenzials im Geltungsbereich der **Störfallverordnung** (StFV). Dies sind Betriebe, in denen die Mengen von chemischen Stoffen, Zubereitungen oder Sonderabfällen die Mengenschwelle gemäss der Störfallverordnung überschreiten. Die kontrollierten Betriebe stammen aus verschiedensten Branchen, wie zum Beispiel Pharma, Logistik/Transport, Chemikalienhandel, Energieversorgung oder Metallveredelung. Alle Betriebe, die im Geltungsbereich der **Störfallverordnung** liegen, werden im Risikokataster des kantonalen Geoportals dargestellt.

Bei zwei 2024 eingereichten Risikoermittlungen wurden untragbare Risiken ausgewiesen. In einem Fall wurden Massnahmen verfügt, welche die Risiken ausreichend senken. Für die Beurteilung der zweiten Risikoermittlung wurde die regierungsrätliche Kommission für Risikobeurteilung (**RISKO**) einbezogen. Dieser Prozess wird 2025 abgeschlossen und die nötigen risikosenkenden Massnahmen dem Betrieb verfügt. Bei allen anderen 2024 neu eingereichten Kurzberichten gemäss StFV kamen wir zum Schluss, dass die Annahme zulässig ist, dass schwere Schädigungen für die Bevölkerung und Umwelt nicht zu erwarten sind oder das Risiko in einem tragbaren Bereich liegt.

Die Kontrollen und Inspektionen, die wir periodisch durchführen, zeigen grosse Unterschiede in der **Wahrnehmung der Eigenverantwortung** durch die Betriebsinhaber auf. Bei insgesamt 55 kontrollierten Aspekten in zwölf Betriebseinheiten kam es zu 17 Beanstandungen. Das bedeutet, dass bei einigen Betrieben die Grundsätze der Störfallvorsorge ungenügend beachtet werden. Insbesondere in diesen Fällen wird der Inhaber bei der Behebung der Mängel von uns eng begleitet. Die Betriebe mussten die Mängel innerhalb einer vereinbarten Frist beheben. Im Jahr 2024 wur-

den zudem 159 Projekte im Rahmen einer Anhörung zu Händen von anderen Leitbehörden aus Sicht der Störfallvorsorge beurteilt. Dabei handelt es sich im Wesentlichen um **Raumplanungsprojekte** (Umzonungen), Gesuche betreffend Umgang mit Sonderabfällen, Bauprojekte in der Nähe von Anlagen gemäss Störfallverordnung und Umweltverträglichkeitsprüfungen. In insgesamt 38 Fällen haben wir Massnahmen zur Störfallvorsorge mit den involvierten Parteien besprochen resp. bei der jeweiligen Leitbehörde beantragt. Im Rahmen des Ausbaus des Knoten Basel SBB und des Vier-Spur-Ausbaus der DB-Strecke sind wir weiterhin mit den Bundesbehörden im Kontakt, um sicherzustellen, dass verfügte Massnahmen umgesetzt werden oder die Situation verbessert wird.

## Biosicherheit

Ende 2024 waren im Kanton Basel-Stadt 102 Betriebseinheiten mit biotechnologischen Laboratorien der Sicherheitsstufen 1 bis 3 gemäss der **Einschliessungsverordnung** (ESV) gemeldet. Mit total 503 Meldungen oder Bewilligungen sind im Kanton Basel-Stadt etwa ein Fünftel aller gemäss ESV meldepflichtigen biotechnologischen Tätigkeiten in der Schweiz angesiedelt.

Im Rahmen der 2024 durchgeführten Inspektionen kam es bei insgesamt 144 kontrollierten Aspekten in 19 Betriebseinheiten bei 11 Betrieben zu 27 Beanstandungen. Die erforderlichen Verbesserungsmassnahmen wurden von den Betrieben fristgerecht umgesetzt. Bezüglich der Einhaltung der Melde- und Bewilligungspflicht wurden bei 65 beurteilten Meldungen keine relevanten Unstimmigkeiten festgestellt.

Der verbotene Eintrag von **gentechnisch veränderten (GV) Pflanzen** in die Umwelt wird bei Umschlagplätzen von keimfähigen Importgütern (bspw. kana-



discher Weizen) überwacht. Nach dem erstmaligen Fund von GV-Raps im Hafen Kleinhüningen und Bahnhof St. Johann im Jahr 2012 wird dessen Verbreitung in den zwei betroffenen Gebieten in einem jährlichen Monitoring erfasst und der Erfolg der eingeleiteten Bekämpfungsmassnahmen zweimal jährlich kontrolliert. In beiden beobachteten Gebieten konnte seither eine starke Reduktion der GV-Rapspflanzen festgestellt werden. Während beim Bahnhof St. Johann letztes Jahr wie bereits seit einigen Jahren kein GV-Raps mehr nachgewiesen wurde, hält sich im Hafen Kleinhüningen eine Restpopulation an Herbizidresistentem GV-Raps bestehend aus fünf Transgenlinien. 2024 erfasste unsere Überprüfung insgesamt 33 über den ganzen Überwachungsperimeter verteilte transgene Rapspflanzen.

Das im Jahr 2021 etablierte **Abwassermonitoring** für respiratorische Viren, bei dem die Konzentration von **SARS-CoV-2, Influenzaviren und Respiratorisches Synzytial Virus (RSV)** im Einzugsgebiet der ARA Basel (ProRheno) regelmässig gemessen wird, wurde weitergeführt. Dies mit der Begründung, den Gesundheitsbehörden und der Bevölkerung ein sehr zeitnahes unabhängiges Instrument für die Beobachtung des Infektionsgeschehen der gemessenen Viren zur Verfügung zu stellen, das bei Bedarf auch kurzfristig um einen weiteren Erreger (wie z.B. für MPox oder den Vogelgrippeerreger H5N1 geschehen) ergänzt werden kann. Gesundheitseinrichtungen können die Werte bspw. für die Entscheidung über infektionspräventive Massnahmen (wie Maskenpflicht bei Patientenbesuchen) heranziehen. Die aktuellen Messwerte der respiratorischen Viren und weiterführende Informationen sind auf dem Dashboard Virenmonitoring im Abwasser des kantonalen Datenportals dargestellt.

Das Monitoring zur Überwachung der **Asiatischen Tigermücke** zeigte, dass sich diese invasive Art 2024 weiter ausbreiten konnte. Ende 2024 war die gesamte besiedelte Fläche des Kantons betroffen (29.1 km<sup>2</sup>).

Somit ist die ganze besiedelte Fläche nun als Bekämpfungszone zu betrachten, wo eine generelle Bekämpfungspflicht gilt. Die Bevölkerung oder Firmen sind im privaten Bereich dafür zuständig, potenzielle Brutstätten der Mücke zu eliminieren. Daher werden sie in den neuen Zonen direkt angeschrieben mit der Aufforderung, die Tigermücken zu bekämpfen. Wir haben 40 Liegenschaften auf Brutstätten kontrolliert und dabei 120 Massnahmen zu deren Beseitigung vereinbart. In Zusammenarbeit mit der Stadtgärtnerei wurden die Sprechstunden für die Bevölkerung weitergeführt. Dieses Angebot fand während der Mückensaison wöchentlich an wechselnden Standorten statt. Darüber hinaus wurden fünf Abholstellen für das Mittel gegen Tigermücken eingerichtet: vier in der Stadt Basel und eine in Riehen. Auf den Allmendflächen der betroffenen Gebiete wurde die Tigermücke konsequent von kantonalen Dienststellen bekämpft. Dank diesen Massnahmen konnte die Ausbreitung zwar nicht verhindert werden, jedoch die Populationsdichte und damit das Risiko von Krankheitsübertragungen geringgehalten werden.

Durch Stechmücken übertragene Krankheitserreger können nicht nur in der Asiatischen Tigermücke, sondern insbesondere im Fall des **West Nil Virus** auch in einheimischen Stechmücken vorkommen. Um das Risiko einer Krankheitsübertragung abschätzen zu können, ist es daher wichtig, die **Virusprävalenz in der gesamten lokalen Mückenpopulation** zu kennen. Wir haben die dazu notwendige Analytik etabliert und ein Pilotmonitoring durchgeführt, das zurzeit ausgewertet wird.

Die **Asiatische Hornisse** hat sich aus der Westschweiz bis in die Nordwestschweiz ausgebreitet. In Basel wurden 2023 erstmals drei Nester entdeckt und entfernt. Für die Suche nach Nestern dieser invasiven Art spannen die Nordwestschweizer Kantone Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Solothurn seit 2023 eng zusammen. Zudem wurde die Zusam-



menarbeit zwischen den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt und dem Bienenzüchterverband bei der Basel (BZVBB) intensiviert. Durch eine Leistungsvereinbarung wurde der BZVBB mit der Bearbeitung der Meldungen und der Nestsuche in beiden Kantonen beauftragt. Dafür kamen auch speziell in Radiotelemetrie ausgebildete Hornissen-Scouts zum Einsatz, welche eine eingefangene Asiatische Hornisse mit einem Minisender versehen können. Durch die Ortung des Sendersignals konnte somit der Flug einer Hornisse verfolgt und schliesslich das Nest im Baum eines Privatareals gefunden werden. Insgesamt gingen im Jahr 2024 233 bestätigte Meldungen für den Kanton Basel-Stadt über die Meldeplattform [www.asiatischehornisse.ch](http://www.asiatischehornisse.ch) ein, welche durch den BZVBB bearbeitet wurden. Neben vielen Beobachtungen von Asiatischen Hornissen wurden total 22 Nester gemeldet. Diese Nester wurden in der Folge durch professionelle Schädlingsbekämpfer im Auftrag des Kantons entfernt.

Es muss in den nächsten Jahren mit einer deutlichen Zunahme der Asiatischen Hornisse in der Region gerechnet werden.

## Gefahrguttransporte

Im Rahmen unserer Vollzugstätigkeiten zur **Gefahrgutbeauftragtenverordnung** (GGBV) kontrollieren wir Prozesse hinsichtlich der Einhaltung der Gefahrgutvorschriften in Betrieben. Dies erlaubt bei Feststellung von Verstössen eine sofortige Abklärung der Ursachen mit dem zuständigen Gefahrgutbeauftragten sowie die Anordnung von nachhaltigen Verbesserungsmaßnahmen. Im Berichtsjahr wurden entsprechende Inspektionen in 21 Betrieben durchgeführt. Neun Betriebe mussten aufgrund von bedeutsamen Mängeln beanstandet werden. Sechs Betriebe mussten darüber hinaus aufgrund von wenig gravierenden Mängeln Verbesserungsmaßnahmen einleiten.

In Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei und dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit hat unsere Fachstelle in diesem Jahr 79 Fahrzeuge auf Einhaltung der Gefahrgutvorschriften kontrolliert. Im Rahmen dieser **Schwerverkehrskontrollen** wurden 23 von 79 Fahrzeugen beanstandet. Wir haben insgesamt 51 Fahrzeuge, welche Versandstücke beförderten, sowie 28 Fahrzeuge mit Tanks oder Tankcontainers kontrolliert. In 13 Fällen mussten die Fahrzeugführer die Mängel vor der Weiterfahrt beheben.

## Radioaktivität

Im Auftrag des Bundes untersucht das Kantonale Laboratorium das gereinigte, kommunale Abwasser der baselstädtischen **Kläranlage** (ARA Basel), das **Abwasser der Rauchgasreinigung der Kehrichtverbrennung Basel** (KVA) sowie das **Rheinwasser** aus der Rheinüberwachungsstation Weil am Rhein (RÜS) in einer wöchentlichen Mischprobe. Da sich gewisse Radionuklide an Schwebestoffe (v.a. Tonmineralien) anlagern, werden auch Rheinschwebestoffe untersucht. Die Messungen (z.B. Tritium, Cäsium, Iod oder Lutetium) ergaben während des ganzen Jahres keine auffälligen Werte.

Das Kantonale Laboratorium untersucht auch regelmässig die **Radonkonzentration** in Basler Schulen und Kindergärten. Erste Untersuchungen von Basler Liegenschaften erfolgten bereits 1995. Dabei wurde in der Gemeinde Riehen ein erhöhtes Radonrisiko festgestellt. Die Verschärfung des Referenzwerts von 1000 Bq/m<sup>3</sup> auf 300 Bq/m<sup>3</sup> im Jahr 2018 führte dazu, dass vermehrt bewohnte Räume von Liegenschaften zu hohe Radonkonzentrationen aufweisen. Im Jahr 2024 wurden insgesamt 91 Radonmessungen in 24 Schulen und Kindergärten im Kanton durchgeführt. In fünf Einrichtungen wurde in einzelnen Räumen eine Referenzwertüberschreitung festgestellt. Die Sanierungen mit den entsprechenden Fristen wurden verfügt.



## Gefahrenprävention

Im Berichtsjahr führten wir das im Mai 2023 gestartete Projekt zur Aktualisierung der bestehenden **Erdbebenmikrozonierung** weiter. Das Projekt wird im Auftrag der Kantonalen Krisenorganisation Basel-Stadt von der Angewandten und Umweltgeologie der Universität Basel und dem Schweizerischen Erdbebendienst der ETH Zürich durchgeführt. Mit der Realisierung des Projekts erhält der Kanton Basel-Stadt eine spektrale Mikrozonierung, die der aktuellen Norm SIA 261/1 entspricht und auf dem aktuell gültigen Erdbebengefährdungsmodell des Schweizerischen Erdbebendienstes basiert. Die aktualisierte Mikrozonierung bietet damit die Grundlagen für eine den anerkannten Regeln der Baukunde und den kantonalen rechtlichen Vorgaben entsprechende Bemessung der Erdbebeneinwirkung bei der Planung von Neu- und Umbauten im Kanton. Bis die aktualisierte Version voraussichtlich 2026 in Kraft tritt, gilt weiterhin die Erdbebenmikrozonierung von 2009 als Bemessungsgrundlage für die Erdbebeneinwirkung bei Neu- und Umbauten.

Das von der Kantonalen Krisenorganisation in Auftrag gegebene Projekt «Erdbebenrisikomodelle Basel-Stadt» konnte im 2024 weitestgehend abgeschlossen werden. Damit erhält der Kanton eine verlässliche, quantitative Abschätzung der zu erwartenden Schäden an Personen und Gebäuden nach einem schweren Erdbeben in der Region Basel. Für die Umsetzung des Projekts arbeitete der Kanton mit der Universität Basel, dem Schweizerischen Erdbebendienst, der ETH Lausanne und dem Ingenieurbüro Résonance zusammen. Im Jahr 2025 sollen ausgewählte Produkte aus dem Erdbebenrisikomodelle aufbereitet und veröffentlicht werden.

Die Fachstelle Gefahrenprävention ist für den Vollzug von Art. 10 des Umweltschutzgesetzes bei Vorhaben mit Risiken für **induzierte Seismizität** zuständig. Im Rahmen des laufenden Langfristbetriebs sowie der

Sicherung der **Tiefbohrung Basel-1** begleiten wir die Massnahmen der Betreiberin zum Schutz der Bevölkerung und der Umwelt. Längerfristig ist die Bohrung wieder zu verschliessen und bei Erreichen eines akzeptierten seismischen Risikos zurückzubauen. Im Jahr 2024 wurden im Nahbereich der Tiefbohrung Basel-1 insgesamt zwölf lokalisierbare Mikrobeben vom Schweizerischen Erdbebendienst registriert. Davon traten drei im hydraulisch stimulierten Bereich der Tiefbohrung auf und wurden als induzierte Mikrobeben klassifiziert. Die Magnituden der Mikrobeben waren jedoch sehr klein und blieben weit unterhalb der spürbaren Schwelle. Der Rückgang der seismischen Aktivität im Laufe der Zeit spiegelt sich in den Wahrscheinlichkeiten für ein spürbares Erdbeben wider. Zum Zeitpunkt der erhöhten Seismizität zwischen Ende 2016 und Anfang 2017 stieg die tägliche Wahrscheinlichkeit, dass ein spürbares Erdbeben mit Magnitude grösser 3 eintritt auf 10%. Mit dem Öffnen der Bohrung und dem anschliessenden Rückgang der Seismizität im Jahr 2017 nahm auch die tägliche Eintrittswahrscheinlichkeit sehr stark ab. Im Jahr 2018 lag sie bereits bei nur noch 0.005% und sinkt seither kontinuierlich auf aktuell 0.001% ab. Die Wahrscheinlichkeit für ein spürbares Erdbeben mit Magnitude grösser als 3 bleibt also weiterhin auf einem sehr niedrigen Niveau.

Wir führten im Jahr 2024 vorbereitende Gespräche mit der Wärmeverbund Riehen AG betreffend die Beurteilung des Risikos induzierter Seismizität beim neuen **Geothermieprojekt in Riehen** (geo2riehen). Im Rahmen der Kooperation mit dem Schweizerischen Erdbebendienst konnten wir zudem eine erste grobe Risikobewertung des Projekts vornehmen und kamen zum Schluss, dass induzierte Seismizität möglich ist. Schadensereignisse sind zwar unwahrscheinlich, können grundsätzlich aber nicht ausgeschlossen werden. Diese erste Risikobewertung dient der Wär-



meverbund Riehen AG als Grundlage für die Ausarbeitung von Massnahmen für alle Phasen des Projekts.

Im vergangenen Jahr haben wir gemeinsam mit dem Naturhistorischen Museum Basel und der Kantonalen Krisenorganisation Basel-Stadt die Planungen für einen **Erdbebensimulator im neuen Naturhistorischen Museum Basel** weiterentwickelt. Mit diesem innovativen Projekt schaffen wir ein einzigartiges Format, das es ermöglicht, das Naturphänomen Erdbeben und dessen Hintergründe auf interaktive und erlebnisorientierte Weise zu vermitteln. Der Erdbebensimulator richtet sich insbesondere an Schülerinnen und Schüler und soll als Teil einer Dauerausstellung im Neubau des Naturhistorischen Museums betrieben werden. Damit leisten wir einen nachhaltigen Beitrag zur Erdbebensensibilisierung in der Region und stärken die Vorreiterrolle des Kantons Basel-Stadt in der Erdbebenvorsorge.

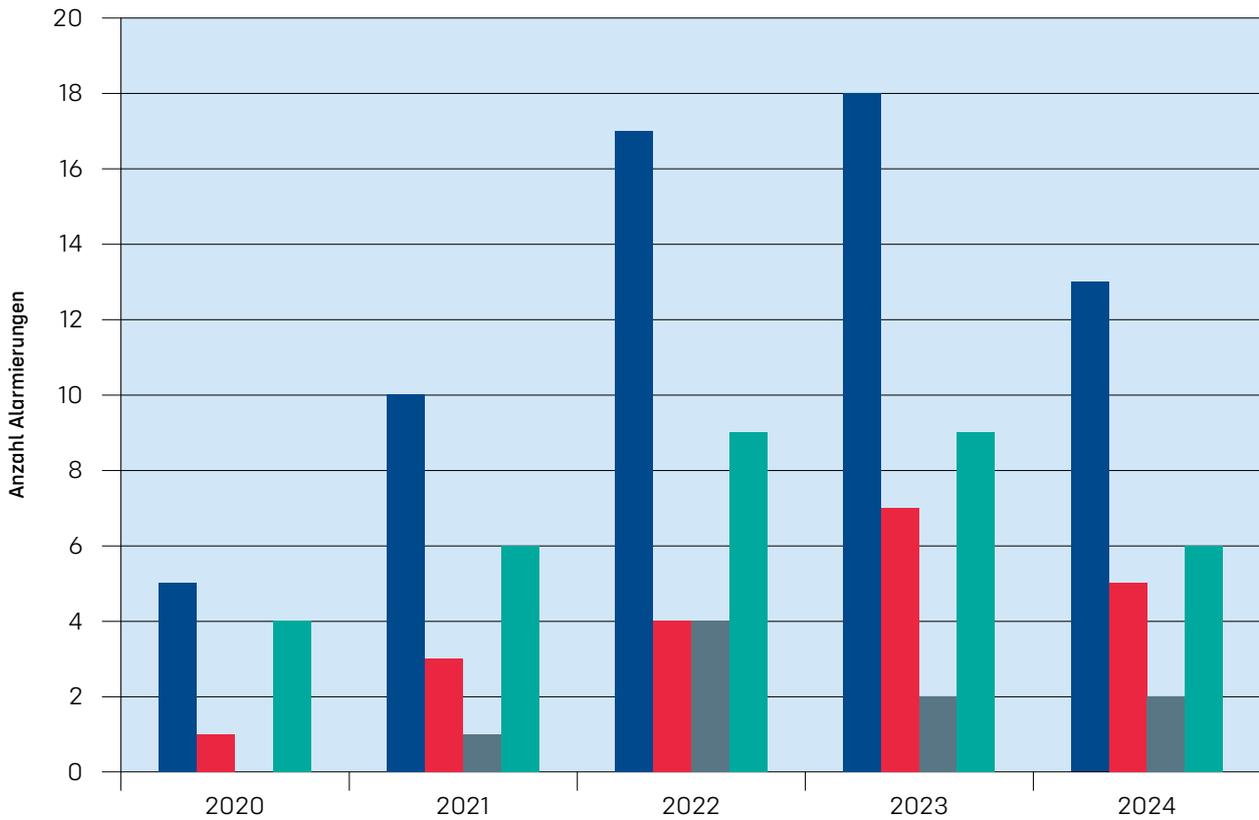
## ABC-Vorsorge

Im Bereich der Unterstützung der kantonalen **Ein-satz- und Blaulichtorganisationen** hat die Fachstelle intensiv an der Vorbereitung und Durchführung einer ganztägigen Schadenplatzübung zum Thema Bahnunfall mit Chlorkesselwagen mitgearbeitet. Diese Übung wurde aufgrund eines im Mai 2024 publizierten, interkantonalen Interventionskonzeptes «Chlorkesselwagen» von der ABC-Vorsorgefachstelle angeregt. Zu unserer eigenen Fortbildung haben wir in diesem Jahr am Weiterbildungskurs der drei kantonalen Strahlenwehren teilgenommen und die Übung des Novartis Emergency Managements (NEM) als Beobachter besucht. Zusammen mit der Fachstelle Gefahrenprävention wurde auch 2024 ein gut besuchtes **Treffen der Interessengemeinschaft Strahlenschutz (IGS)** organisiert. Diese Veranstaltungen sind seit 2024 als Weiterbildungsveranstaltung im Bereich Strahlenschutz vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) anerkannt.

Ein Schwerpunkt der Tätigkeiten im Bereich kantonale ABC-Konzepte waren vorbereitende Gespräche mit dem Universitätsspital Basel (USB) bezüglich der Aufgaben im ABC-Schutz und den **Dekontaminationsleistungen als Deko-Spital**. Diese Tätigkeiten wurden durch die Um- und Neubaupläne des USB und den neuen Vertragsentwürfen zu den Aufgaben der Deko-Spitäler durch den Koordinierten Sanitätsdienst der Schweiz (KSD) ausgelöst. Zudem hat die ABC-Vorsorgefachstelle bei der Revision der **kantonalen Gefährdungsanalyse** mitgearbeitet, die allerdings im zweiten Semester nicht weiter vertieft wurde, unter anderem auch, weil die intensiven **Vorbereitungsarbeiten für die Sicherstellung der Sicherheit an den beiden Grossanlässen im 2025** (ESC und UEFA Women's Euro 2025) bereits in Angriff genommen wurden.

Im Rahmen des Co-Präsidiums der nationalen **Plattform der kantonalen ABC-Koordinatoren (KPABC)** war die ABC-Vorsorgefachstelle auf nationaler Ebene stark an der Mitorganisation der ersten gemeinsamen **ABC-Schutzkonferenz** der KPABC, der Eidgenössische Kommission für ABC Schutz (KomABC) und der Austauschplattform ABC des Bundes (APABC) mitbeteiligt. Die Konferenz fand Ende November mit über 130 Beteiligten in Bern statt mit u.a. auch zwei Referaten aus Basel-Stadt. Zudem konnte am Jahrestreffen der Regierungskonferenz der Verantwortlichen für Militär, Zivilschutz und Feuerwehr (RK MZF) über aktuelle ABC-Gefährdungen und die Bedürfnisse der Kantone referiert werden. Nicht zuletzt konnte das **nationale Projekt zu den mobilen kantonalen ABC-Messmitteln** unter der Federführung der KPABC vorangetrieben werden. Der Bericht der Arbeitsgruppe soll im Frühjahr 2025 publiziert werden.

## Alarmierungen des Ereignisdienstes von 2020 bis 2024



### Fachbereich ABC

Im Berichtsjahr wurden 13-mal Chemiefachberater (CFB) zu Ereignissen mit radioaktiven, biologischen oder chemischen Stoffen (ABC) im Kantonsgebiet aufgeboden. Auslöser der Ereignisse waren ausschliesslich tatsächliche oder potenzielle Freisetzungen chemischer Stoffe, also keine radioaktiven oder biologischen Stoffe. Die Messgruppen wurden im Rahmen der CFB-Alarmierungen siebenmal und zusätzlich drei Mal alleine aufgeboden. Bei diesen zusätzlichen drei Alarmierungen handelte es sich bspw. um einen Brand in einer Tiefgarage, bei welchem die Einsatzleitung der Feuerwehr keine Chemiefachberatung beanspruchen musste. Die Anzahl der Alarmierungen ist im Vergleich zum Vorjahr leicht gesunken. Es kam auch in diesem Jahr zu Austritten von Ammoniakgas aus Kälteanlagen. Die Auswirkungen blieben jedoch auf die Betriebsareale beschränkt, sodass die Bevölkerung oder die Umwelt nicht gefährdet war.

- Total
- Stationäre Anlagen
- Transport/Umschlag
- Übrige

# Öffentlichkeitsarbeit: transparent und informativ



## Öffentlichkeitsarbeit

Die Öffentlichkeitsarbeit nimmt bei unserer täglichen Arbeit einen grossen Stellenwert ein. Im vergangenen Jahr haben wir 49 Newsletter an rund 350 Abonnenten verschickt, um sie über die Publikation von insgesamt 62 Fachberichten zu informieren. Ausserdem haben wir vier Medienmitteilungen veröffentlicht. Oft werden unsere Newsletter von den Medienschaffenden aufgegriffen, um die lokale Bevölkerung zu informieren. In diesem Zusammenhang gaben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Kantonslabors den Medienschaffenden rund 60 Interviews.

### Häufigkeitsverteilung der Anfragen durch Medienschaffende



### Transparenz und Information sind für uns wichtige Elemente unserer Arbeit

Das Kantonale Laboratorium wird auch regelmässig durch Anfragen zu Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen, Badewasser, Chemiesicherheit und Chemikalien aus der Bevölkerung in Anspruch genommen. Diese Dienstleistung hilft den Einwohnerinnen und Einwohnern bei der Klärung von Fragen und Ängsten, und wir erhalten für unsere Tätigkeit im Dienste des baselstädtischen Gesundheitsschutzes interessante Hinweise.

### Unsere Berichte veröffentlichen wir auf unserer Website



**Unsere aktuellen Berichte**  
(2024-2025)



**Unser Berichtsarchiv**  
(1999-2025)

## Publikationen

**Alignment with toxicological and medical reality is urgently needed: A plea after more than one year of European regulation on tattoo and permanent make-up inks.** W. Bäuml, U. Hauri, W. Liszewski, G. McCombie, I. Schreiber and S. Schubert. *J Eur Acad Dermatol Venereol*. 2024.

<https://doi.org/10.1111/jdv.19981>

**Determination of 23 furocoumarins in 82 food samples and implications for risk assessment.**

F. Dussy, B. Engeli, N. Ryser and G. McCombie. *JSFA Reports*. 2024. <https://doi.org/10.1002/jsf2.227>

**Lessons learned in a decade: Medical-toxicological view of tattooing.** M. Giubudagian, B. Battisini, W. Bäuml, A. M. B. Rico, B. Bocca, C. Brungs, M. Famele, M. Foerster, B. Gutsche, V. Houben, U. Hauri, K. Karpjenko, U. Karst, L. M. Katz, N. Kluger, J. Serup, I. Schreiber, S. Schubert, S. A. S. van der Bent, C. Wolf, A. Luch and P. Laux. *Journal of the European Academy of Dermatology and Venereology*. 2024.

<https://doi.org/10.1111/jdv.20072>

**Adaption of in vitro and in chemico phototoxicity tests for tattoo pigments and the effect of adsorption of the phototoxic contaminant benzo[a]pyrene to carbon black.** S. Kochs, L. Panse, S. Schiewe, U. Schlegel, A. Schreiber, A. Alsarhani, U. Hauri and I. Schreiber. *Journal of Photochemistry and Photobiology*. 2024.

<https://doi.org/10.1016/j.jpap.2024.100249>

**Aktuelles zu Tätowierfarben und regulatorischen Vorgaben: Bedeutung für die allergologische Abklärung.** S. Schubert, U. Hauri, C. Wolf, U. Karst, K. Siewert and I. Schreiber. *Aktuelle Dermatologie*. 2024.

<https://doi.org/10.1055/a-2341-8497>

**Effectiveness of chemical inactivation of infectious liquid biological waste: a randomized sample study of research laboratories in Switzerland.** A. C. Teuscher, C. Ruhnau, N. Stöcklin, F. Wichmann, E. Ilg Hampe and C. Bagutti. *Journal of Biosafety and Biosecurity*. 2024. <https://doi.org/10.1016/j.jobb.2024.02.001>

**Association between the number of symptomatic mpox cases and the detection of mpox virus DNA in wastewater in Switzerland: an observational surveillance study.** C. Bagutti, M. Alt Hug, P. Heim, E. Ilg Hampe, P. Hübner, T. R. Julian, K. N. Koch, K. Grosheintz, M. Kraus, C. Schaubhut, R. Tarnutzer, E. Würfel, S. Fuchs and S. Tschudin-Sutter. *Swiss Medical Weekly*. 2024. 154(3): 3706-3706.

<https://doi.org/10.57187/s.3706>

**Prospective One-Health investigation into low-abundant extended-spectrum  $\beta$ -lactamase producing Enterobacterales enables detection of potential dissemination events and persistence.** A. B. García-Martín, L. Aguilar-Bultet, E. Gómez-Sanz, M. Alt Hug, R. Furger, L. Eichenberger, R. Schindler, I. Steffen, A. Egli, T. Stadler, C. Bagutti and S. Tschudin-Sutter *Science of the Total Environment*. 2024. 950: 175078.

<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.175078>

**Monitoring an Emergent Pathogen at Low Incidence in Wastewater Using qPCR: Mpox in Switzerland.**

T. R. Julian, A. J. Devaux, L. Brülisauer, S. Conforti, J. C. Rusch, C. Gan, C. Bagutti, T. Stadler, T. Kohn and C. Ort *Food and Environmental Virology*. 2024. 1-11. <https://doi.org/10.1007/s12560-024-09603-5>

**Influenza transmission dynamics quantified from RNA in wastewater in Switzerland.** S. Nadeau, A. J. Devaux, C. Bagutti, M. Alt Hug, E. Ilg Hampe, M. Kraus, E. Würfel, K. N. Koch, S. Fuchs, S. Tschudin-Sutter, A. Holschneider, C. Ort, C. Chen, J. S. Huisman, T. R. Julian and T. Stadler *Swiss Medical Weekly*.

2024. 154(1): 3503. <https://doi.org/10.57187/s.3503>

**The potential to reconstruct 20th century soil organic carbon erosion in rangelands from small reservoir sediments.** Li L, Krenz J, Pregler A, Greenwood P, Kuhn N. *Land Degradation & Development*. 2024; 35(18). <https://doi.org/10.1002/ldr.5323>

**Grossen Dank allen  
für das Engagement und  
die geleistete Arbeit.**



**LEITUNG**

**Dr. Yves Parrat**  
Kantonschemiker

**Dr. Evelyn Ilg Hampe**  
Stv. Kantonschemikerin (90%)

**Dr. Marzio Giamboni**  
Stellvertreter für Chemie- und Biosicherheit (85%)

**Dr. Gregor McCombie**  
Abteilungsleiter Chromatographie (80%)

**Markus Weber**  
Abteilungsleiter Lebensmittelinspektorat

**ABTEILUNGEN****STAB/SEKRETARIAT**

Finanz- & Rechtswesen, Personalwesen,  
Pool-Aufgaben

## LEITUNG

**Ramona Schächterle**  
Sekretärin (50%)

**Jacqueline Beck**  
Sekretärin (70%)

**Anja Meier**  
Sekretärin (60%)

**Suwathy Sivarajasekaran**  
Sekretärin (80%)

**STAB/HAUSDIENTST**

Hausdienst

## LEITUNG

**Roman Baumgartner**  
Leiter Technischer Hausdienst und  
Fachassistent Badewasserkontrollen

**Florica Dogan**  
Laborgehilfin

**Antonella Brkic**  
Laborgehilfin (50%)

**Andreia Teixeira**  
Laborgehilfin (50%)

**BIOANALYTIK UND RADIOAKTIVITÄT**

Inhaltsstoffe, Pflanzen- und Tierarten, Allergene, Mi-  
krobiologie, GVO, Radioaktivität, Biosicherheitslabor

## LEITUNG

**Dr. Evelyn Ilg Hampe**  
Biochemikerin und Lebensmittelchemikerin (90%)

**Dr. Claudia Bagutti**  
Molekularbiologin und Leiterin Biosicherheitslabor  
(80%)

**Dr. Sylvia Gautsch**  
Tierärztin und Mikrobiologin (60%, bis 31.08.2024)

**Dr. Mareike Schmidt**  
Mikrobiologin (60-80%)

**Dr. Philippe Heim**  
Biochemiker (80%)

**Dr. Anja Pregler**  
Geologin (80%)

**Monica Alt**  
Laborantin (70%)

**Franziska Kammerer**  
Laborantin (50%)

**Beatrix Kym Junco Parodi**  
Laborantin (80%)

**Marion Läderach**  
Laborantin (90%)

**Karin Mettenberger**  
Laborantin (70%)

**Miranda Müller**  
Laborantin (80%)

**Dr. Philipp Schächle**  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter

**Daniel Seelhofer**  
Laborant (80%)

**Stefanie Streil**  
Laborantin (80%)

**Dr. Alina Teuscher**  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin (90%)

**Michael Wagmann**  
Laborant

**Flavia Imfeld**  
2. Lehrjahr zur Laborantin (bis 31.08.2024)

**Sean Collins**  
2. Lehrjahr zum Laborant (ab 01.09.2024)

**Elhana Abdulovska**  
Praktikantin (vom 1.3.2024 bis 31.08.2024)

**Niko Civelek**  
Praktikant (60%, vom 5.2.2024 bis 17.05.2024)

**Agata Knap**  
Praktikantin (80%, bis 31.01.2024)

**Claudia Probst**  
Praktikantin (vom 1.3.2024 bis 30.11.2024)

### **CHROMATOGRAPHIE**

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände,  
Umweltanalytik, Fremdstoffe, Behandlungsverfahren

LEITUNG

**Dr. Gregor McCombie**  
Chemiker (80%)

**Dr. Urs Hauri**  
Chemiker (80%)

**Dr. Franz Dussy**  
Chemiker (90%)

**Dr. Sarah Hangartner**  
Naturwissenschaftlerin (80%)

**Cornelia Hamberg**  
Laborantin (60%)

**Sandra Lang**  
Laborantin (80%)

**Theresa Otz**  
Laborantin (80%)

**Nadja Ryser**  
Laborantin

**Urs Schlegel**  
Cheflaborant (70%)

**Thomas Stebler**  
Laborant (90%)

**Silia Schönmann**  
1. Lehrjahr zur Laborantin (ab 01.08.2024)

**Gabor Bartha**  
Praktikant (ab 01.09.2024)

**Irina Brandenberger**  
Praktikantin (bis 31.08.2024)

**Aurinia Petretta**  
Praktikantin (ab 01.12.2024)

### **LEBENSMITTELINSPEKTORAT**

Betriebskontrollen, Probenerhebung,  
Pilzkontrolle

LEITUNG

**Markus Weber**  
Lebensmitteltechnologe und Lebensmittelinspektor

**Caroline Ebenstreit**  
Lebensmittelinspektorin (80%)

**Simon Ertler**  
Lebensmittelinspektor

**Sacha Brand**  
Lebensmittelkontrolleur

**Ursula Gass**  
Lebensmittelkontrolleurin/Pilzkontrolleurin (80%)

**Peter Kaupp**  
Lebensmittelkontrolleur/Pilzkontrolleur  
(bis 30.06.2024)

**Philipp Schiess**  
Lebensmittelkontrolleur/Pilzkontrolleur (80%)

**Area Schweiger**  
Lebensmittelkontrolleur (ab 01.07.2024)

### **KONTROLLSTELLE FÜR CHEMIE- UND BIOSICHERHEIT (KCB)**

Störfallvorsorge, Biotechnologien, Chemikalien und  
Gefahrgut

LEITUNG

**Dr. Marzio Giamboni**  
Geologe (85%)

**Dr. Hans Bossler**  
Leiter Biosicherheit und Störfallvorsorge

**Dr. Susanne Biebinger**  
Bioinspektorin (70%)

**Thomas Christen**  
Chemieinspektor (85%)

**Monica Coco**  
Chemieinspektorin (80%)

**Harald Friedl**  
Leiter Fachstelle ABC-Vorsorge (70%)

**Dr. Dirk Hamburger**  
Bioinspektor (80%)

**Fabian Heule**  
Chemieinspektor (80%)

**Dr. Ann-Christin Honnen**  
Bioinspektorin (60%)

**Dr. Samuel Mock**  
Fachstelle Gefahrenprävention (80%)

**Isabella Zeman**  
Chemieinspektorin (80%)

Kantonales Laboratorium Basel-Stadt  
Kannenfeldstr. 2, CH-4056 Basel  
Tel. +41 (0)61 385 25 00  
E-Mail: [sekr.kantonslabor@bs.ch](mailto:sekr.kantonslabor@bs.ch)

Kampagnenberichte siehe Internet  
[www.kantonslabor.bs.ch](http://www.kantonslabor.bs.ch)

