



Markus Weber

Lebensmittelbetriebe

Kontrollen 2024

Anzahl durchgeführte Kontrollen: 1236

Anzahl durchgeführte Nachkontrollen: 52



Ausgangslage

Die Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV) regelt die Kontrollen der Kantone und setzt die maximalen Zeitspannen zwischen zwei Kontrollen abhängig von der Betriebsart fest. Inspektionen in den Lebensmittelbetrieben werden folglich schweizweit vergleichbar durchgeführt.

Kontrollverfahren

Lebensmittelbetriebe werden fast immer ohne Vorankündigung auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert. Bei den Kontrollen werden drei verschiedene Verfahren angewandt. Bei einer Inspektion führt der oder die dazu umfassend ausgebildete Mitarbeitende des kantonalen Laboratoriums eine visuelle Kontrolle im Betrieb durch. Dabei werden Hygiene, Geräte, Temperaturen, Produkte, Anpreisungen, Unterlagen und vieles mehr überprüft. Bei einem sogenannten Screening wird allein eine bedeutsame Anzahl von Lebensmittelproben im Betrieb erhoben und im Labor mikrobiologisch untersucht, ohne dabei den Betrieb vor Ort zu kontrollieren. Die Resultate der mikrobiologischen Untersuchungen geben wichtige Hinweise über der Qualität des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln im Betrieb. Bei einer Betriebshygienekontrolle, einer Kombination der beiden vorgenannten Methoden, wird eine Inspektion im Betrieb durchgeführt und gleichzeitig eine aussagekräftige Anzahl von Lebensmittelproben entnommen und anschliessend im Labor untersucht.

Werden bei den Kontrollen Mängel festgestellt, und handelt es sich dabei nicht um einzelne, erstmalige und geringfügige Mängel, werden für die Kontrollen Gebühren erhoben. Ansonsten ist die Kontrolle grundsätzlich gebührenfrei.

Das vom Betrieb ausgehende Risiko wird nach jeder Kontrolle im Betrieb anhand eines national vergleichbaren Konzepts bewertet und in der Folge eine dem Risiko entsprechende nächste Kontrolle terminiert. Zur Ermittlung des Risikos werden insbesondere die Art der abgegebenen Lebensmittel, die Kontrollresultate – unter Berücksichtigung allfälliger Resultate aus der Probenuntersuchung – sowie die Anzahl und Konsitution der betroffenen Konsumentinnen und Konsumenten berücksichtigt. Je höher das im Anschluss zur

Kontrolle festgelegte Risiko ist, desto kürzer ist die Periode bis zur nächsten Inspektion. Darüber hinaus wird bei grösseren Missständen eine Nachkontrolle durchgeführt, um möglichst zeitnah zu überprüfen, ob die bei der letzten Kontrolle festgestellten Mängel mittlerweile behoben wurden.

Kontrollumfang

Im Jahr 2024 wurden 1133 Inspektionen, 71 Betriebshygienekontrollen und 32 Screenings durchgeführt. 52 dieser Kontrollen wurden als Nachkontrolle durchgeführt.

Ergebnisse

Bei 1051 der total 1236 durchgeführten Kontrollen wurden Mängel festgestellt, die beanstandet wurden. Bei 275 Kontrollen konnte trotz Beanstandungen auf eine Gebührenerhebung verzichtet werden, 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.

Bei wenigen Kontrollen mussten ausserordentliche Massnahmen ergriffen werden, um Gesundheitsgefährdungen umgehend abzuwenden. Insgesamt achtmal wurde die Nutzung eines Geräts, der gesamten Küche oder das Anwenden eines Herstellungsverfahrens verboten, da die hygienischen Zustände eine weitere Nutzung nicht zulassen. Solche Massnahmen konnten in der Regel nach kurzer Zeit wieder aufgehoben werden, da der nötige Zustand wiederhergestellt wurde.

Bei den 1236 durchgeführten Kontrollen wurde 143 (12 %) mal der überprüfte Betrieb mit einem erheblichen oder grossen Risiko eingestuft. Diese Betriebe werden innert kurzen Abständen erneut kontrolliert.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	1	17	227	357	602	48.7
klein	1	19	82	389	491	39.7
erheblich	1	6	14	113	134	10.8
gross	0	0	3	6	9	0.7
Total beurteilt	3	42	326	865	1236	Alle Kontrollen 2024

2750 (95%) der nach dem aktuellen Risikokonzept beurteilten Betriebe weisen ein unbedeutendes oder kleines Risiko auf. Nur 140 Betriebe (5%) weisen ein erhebliches oder sogar großes Risiko auf. Der Unterschied zwischen der Jahresstatistik und der längerfristigen Auswertung zeigt die Wirksamkeit des risikobasierten Ansatzes unserer Kontrolltätigkeit. 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.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	4	80	621	1160	1865	64.5
klein	1	47	160	677	885	30.6
erheblich	1	10	16	110	137	4.7
gross	0	0	1	2	3	0.1
Total beurteilt	6	137	798	1949	2890	Alle beurteilten Betriebe

Schlussfolgerungen

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.