



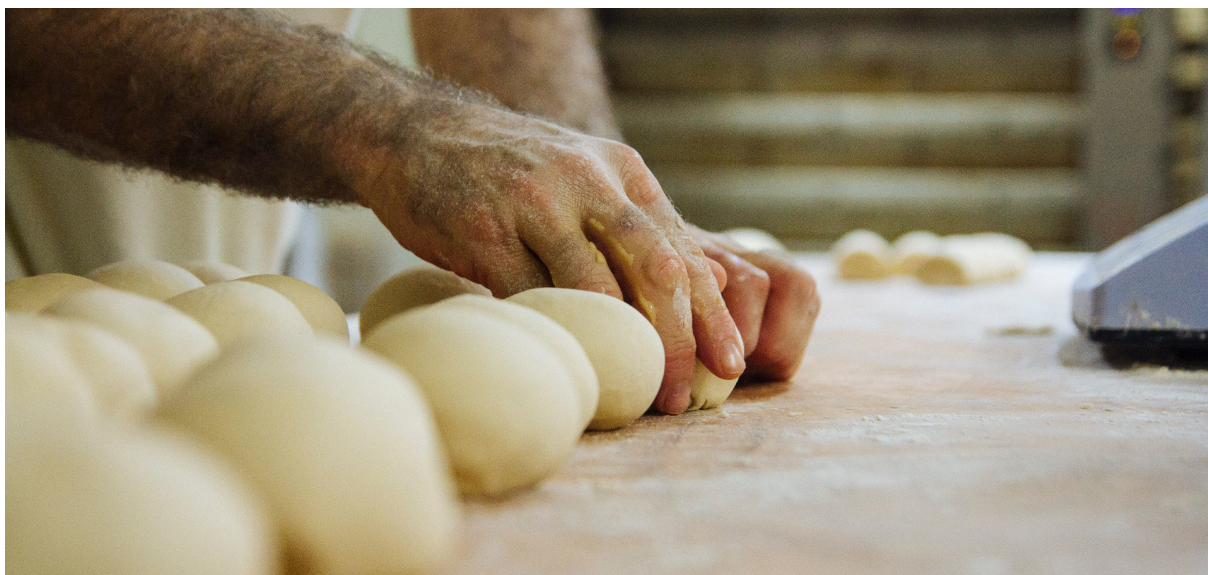
Markus Weber

Lebensmittelbetriebe

Kontrollen 2025

Anzahl durchgeführte Kontrollen: 1344

Anzahl durchgeführte Nachkontrollen: 78



Ausgangslage

Die Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV) legt die Kontrollen der Kantone fest und bestimmt abhängig von der Betriebsart die maximal zulässigen Zeiträume zwischen zwei Inspektionen. Dadurch sind die Kontrollen in den Lebensmittelbetrieben schweizweit vergleichbar.

Kontrollverfahren

Lebensmittelbetriebe werden meist ohne vorherige Ankündigung auf die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften überprüft. Drei verschiedene Verfahren kommen dabei zum Einsatz: Bei einer Inspektion führt ein Mitglied des kantonalen Laboratoriums eine visuelle Prüfung im Betrieb durch und kontrolliert unter anderem Einrichtungen, Temperaturen, Hygiene, Herstellungsprozesse, Deklarationen sowie Unterlagen. Aufgrund eines dabei erlangten konkreten Verdachts oder einer festgestellten Situation können spontan Proben erhoben werden, die dann im Labor mikrobiologisch untersucht werden.

Beim Screening hingegen wird direkt eine grössere Zahl von Lebensmittelproben entnommen und im Labor analysiert, wobei keine Kontrolle im Betrieb selbst stattfindet. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen liefern wichtige Hinweise zur Qualität des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln. Bei der Betriebshygienekontrolle kombiniert man beide Methoden: Es erfolgt sowohl eine Inspektion vor Ort als auch die Entnahme einer aussagekräftigen Probenzahl, die anschliessend untersucht wird.

Festgestellte Mängel führen zu Gebühren, sofern es sich nicht um einzelne, erstmalige und geringfügige handelt. Ansonsten sind die Kontrollen gebührenfrei.

Nach jeder Kontrolle wird das vom Betrieb ausgehende Risiko anhand eines national vergleichbaren Systems bewertet, woraufhin der Zeitpunkt der nächsten Kontrolle entsprechend terminiert wird. Dabei spielen insbesondere die Art der abgegebenen Lebensmittel, die Kontrollergebnisse – einschliesslich eventueller Probenanalysen – sowie die Anzahl und Konstitution der Konsumentinnen und Konsumenten des Betriebs eine Rolle. Je höher das ermittelte Risiko ist, desto kürzer fällt der Abstand bis zur nächsten Inspektion aus. Grössere Defizite führen zudem zu einer Nachkontrolle, um zeitnah zu prüfen, ob die identifizierten Mängel mittlerweile behoben wurden.

Kontrollumfang

Im Jahr 2025 fanden 1248 Inspektionen, 91 Betriebshygienekontrollen und 5 Screenings statt. Davon wurden 78 Kontrollen als Nachkontrolle durchgeführt. Bei 41 Inspektionen erfolgten zudem spontane Probenahmen.

Ergebnisse

Bei 1112 der insgesamt 1344 durchgeführten Kontrollen wurden Mängel festgestellt und beanstandet. Bei 400 dieser Kontrollen wurde auf die Erhebung von Gebühren verzichtet, da es sich um einzelne, erstmalige und geringfügige Beanstandungen handelte. Den Betrieben wurde jeweils eine kurze Frist eingeräumt, um die während der Kontrolle festgestellten Missstände zu beheben. Bei wenigen Kontrollen waren ausserordentliche Massnahmen erforderlich, um Gesundheitsgefährdungen unverzüglich abzuwenden. Insgesamt 17-mal wurde die Verwendung einer Räumlichkeit, eines Geräts, oder eines Fahrzeugs untersagt, da die hygienischen Zustände keine weitere Nutzung zulieszen. Solche Massnahmen konnten in der Regel nach kurzer Zeit wieder aufgehoben werden, sobald der erforderliche Zustand wieder hergestellt war. Eine Ausnahme bildete ein Restaurant, das wegen mehrerer Missstände gleich zweimal komplett geschlossen werden musste. Von den 1344 durchgeführten Kontrollen wurde bei 218 (16 %) der überprüfte Betrieb mit einem erheblichen oder grossen Risiko eingestuft. Diese Betriebe werden in kürzesten Abständen erneut kontrolliert.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	2	44	221	470	737	54.8
klein	0	19	44	326	389	28.9
erheblich	0	8	20	172	200	14.9
gross	0	1	0	17	18	1.3
Total beurteilt	2	72	285	985	1344	Alle Kontrollen 2025

2794 (94%) der beurteilten Betriebe weisen gemäss dem Risikokzept ein unbedeutendes oder kleines Risiko auf. 191 Betriebe (6%) weisen ein erhebliches oder sogar grosses Risiko auf. Der Unterschied zwischen der jährlichen Statistik und der langfristigen Auswertung unterstreicht die Wirksamkeit unseres risikobasierten Kontrollansatzes. Die etwa 16% der Betriebe mit erheblichem oder grossem Risiko in der Jahresbetrachtung reduzieren sich im Zeitverlauf durch unsere Nachkontrollen. Daher ist der Anteil der Betriebe in diesen Risikogruppen bei der langfristigen Betrachtung deutlich niedriger.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	4	96	666	1178	1944	65.1
klein	0	49	145	656	850	28.5
erheblich	1	9	21	155	186	6.2
gross	0	0	0	5	5	0.2
Total beurteilt	5	154	832	1994	2985	Alle beurteilten Betriebe

Schlussfolgerungen

Die Gesamtzahl der Betriebe mit einem erheblichen oder grossen Risiko stieg im Vergleich zum Vorjahr um 51 und beträgt nun 6.4 %. Dies könnte vor allem daran liegen, dass mehr Betriebe als im Vorjahr erstmals überprüft wurden. Der Anteil an ungenügend bewerteten Betrieben bleibt jedoch gering und unsere risikobasierte Vorgehensweise zeigt weiterhin Wirkung. Somit ist die Lebensmittelsicherheit im Kanton Basel-Stadt als hoch zu betrachten.