



Markus Weber

# Lebensmittelbetriebe

## Kontrollen 2023

Anzahl durchgeführte Kontrollen: 1193

Anzahl durchgeführte Nachkontrollen: 77



### Ausgangslage

Das Schweizer Lebensmittelrecht verpflichtet die Kantone periodische Kontrollen in Lebensmittelbetrieben durchzuführen. Die Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV) legt die strategischen Ziele der amtlichen Kontrollen und die maximalen Zeitspannen zwischen den jeweiligen Inspektionen fest. Somit werden Inspektionen in Lebensmittelbetrieben grundsätzlich risikobasiert und schweizweit vergleichbar durchgeführt. Im Kanton Basel-Stadt werden die Kontrollen durch das Kantonale Laboratorium durchgeführt.

### Kontrollverfahren

Lebensmittelbetriebe werden in der Regel unangemeldet auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen kontrolliert. Bei der Überprüfung werden drei verschiedene Kontrollarten angewendet. Bei einer Inspektion wird durch die Kontrollperson eine Kontrolle im Betrieb durchgeführt. Kontrolliert werden Unterlagen, Hygiene, Einrichtungen, Lebensmittel, Temperaturen und vieles mehr. Bei einem Screening wird keine Kontrolle vor Ort durchgeführt, sondern eine aussagekräftige Anzahl Lebensmittelproben aus dem Betrieb mitgenommen und im Labor mikrobiologisch untersucht. Eine sogenannte Betriebshygienekontrolle ist eine Kombination dieser beiden Varianten, bei der während der Inspektion noch zusätzlich eine bedeutende Anzahl Lebensmittelproben entnommen und anschliessend mikrobiologisch untersucht wird. Die mikrobiologischen Untersuchungen geben wichtige Hinweise zum Hygienestatus im Betrieb.

Nach jeder Kontrolle wird das vom Betrieb ausgehende Risiko bewertet und unter Berücksichtigung dessen ein nächster Kontrolltermin festgelegt. Das Risiko wird als Kombination der Betriebsart und der Kontrollresultate ermittelt und kann unbedeutend, klein, erheblich oder gross sein. Mängel müssen vom Betrieb innerhalb eines angeordneten, kurzen Zeitrahmens behoben werden. In Betrieben mit sehr schlechtem Resultat wird innert kurzer Frist eine Nachkontrolle durchgeführt.

Grundsätzlich sind die Lebensmittelkontrollen gebührenpflichtig. Auf Gebühren wird jedoch verzichtet, wenn bei der Inspektion keine bzw. lediglich geringfügige Mängel festgestellt werden.

### Kontrollumfang

Im Jahr 2023 wurden 1102 Inspektionen, 67 Betriebshygienekontrollen und 24 Screenings durchgeführt. Von diesen gesamthaft 1193 Kontrollen waren 77 Nachkontrollen, um sicherzustellen, dass die notwendigen Verbesserungsmassnahmen durch den Betrieb zeitnah umgesetzt wurden.

## Ergebnisse

Bei 1023 der 1193 Kontrollen wurden Mängel festgestellt, wobei diese bei 686 Kontrollen gebührenpflichtig beanstandet wurden. Bei den weiteren beanstandeten Betrieben konnte auf die Erhebung von Gebühren verzichtet werden, da lediglich einzelne geringfügige Mängel festgestellt wurden.

In wenigen Fällen mussten die strengsten Massnahmen getroffen werden, um Gesundheitsgefährdungen auszuschliessen: 2023 wurden fünf Benützungsverbote und eine Betriebsschliessung angeordnet, vier Produkte sichergestellt und in drei Betrieben Herstellungsprozesse (i.d.R. Vorkochen) verboten.

Von den 1193 durchgeführten Kontrollen (siehe folgende Tabelle) wurden bei 162 (14%) festgestellt, dass ein erhebliches oder grosses Risiko besteht. Da die Auswahl der Betriebe für unsere Kontrollen risikobasiert erfolgt, werden solche Betriebe mit kurzen Intervallen kontrolliert.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	4	26	182	382	594	49.8
klein	0	21	63	353	437	36.6
erheblich	1	8	20	122	151	12.7
gross	0	0	0	11	11	0.9
<b>Total beurteilt</b>	<b>5</b>	<b>55</b>	<b>265</b>	<b>868</b>	<b>1193</b>	<b>Alle Kontrollen 2023</b>

Ein Überblick über alle in den letzten Jahren kontrollierten Lebensmittelbetriebe zeigt, dass von 115 der 2725 (4.2%) bewerteten Lebensmittelbetriebe derzeit ein erhebliches Risiko ausgeht. Bei weiteren 5 Betrieben (0.2%) wurde dieses Risiko als gross eingestuft.

Risiko	Industrie- betriebe	Gewerbe- betriebe	Handels- betriebe	Verpflegungs- betriebe	Total	%
unbedeutend	4	77	548	1192	1821	66.8
klein	1	44	147	592	784	28.8
erheblich	1	10	15	89	115	4.2
gross	0	0	0	5	5	0.2
<b>Total beurteilt</b>	<b>6</b>	<b>131</b>	<b>710</b>	<b>1878</b>	<b>2725</b>	<b>Alle beurteilten Betriebe</b>

## Schlussfolgerungen

Die Anzahl der kontrollierten Betriebe mit Mängeln und die Risikoklassierungen zeigen die Wichtigkeit von Kontrollen mit einer dem Risiko entsprechenden Häufigkeit auf. Der geringe Anteil aller Betriebe mit erheblichem und grossem Risiko lässt allerdings auf ein insgesamt gutes Niveau der Lebensmittelsicherheit in Basel schliessen.