

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 96 (2005)
Heft: 4

Artikel: Übersicht über die Inspektionstätigkeit der Kantonalen Laboratorien im Jahre 2004
Autor: Kohler, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-981952>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Übersicht über die Inspektionstätigkeit der Kantonalen Laboratorien im Jahre 2004

Peter Kohler

Kantonale Lebensmittelkontrolle, Solothurn

Einleitung

Für die Jahresberichte der Kantonalen Laboratorien ist keine strukturierte statistische Zusammenfassung der Inspektionsresultate festgelegt. Es liegt in der Kompetenz der Vollzugsorgane der Kantone über die Ergebnisse der Inspektionstätigkeit zu berichten.

Die anlässlich einer Inspektion festgestellten Mängel betreffen viele verschiedene Aspekte:

- formalrechtliche Probleme
- baulich-technische Probleme
- hygienische Probleme
- Probleme bei der Prozessierung
- Probleme mit der Selbstkontrolle
- etc.

Eine reine Aufzählung der Zahl der Mängel in einem Betrieb erzeugt ein falsches Bild. Denn ohne Reflexion der Einzelmängel auf die gesamtbetriebliche Situation im Einzelfall ist eine Beurteilung der Lebensmittelsicherheit des Betriebes unmöglich.

Mit dem Ziel, den Stand der Lebensmittelsicherheit beurteilen zu können, führte der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) im Jahre 2001 ein Konzept zur «Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes aufgrund der Inspektion» (1) ein.

Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in der Schweiz

Konzept

Es erlaubt eine pragmatische Beurteilung des Gefahrenpotentials eines Lebensmittelbetriebs aufgrund der Resultate einer normalen Inspektion. Dabei werden alle Aspekte der rechtlichen Anforderungen und der gesamte Geltungsbereich des Lebensmittelrechts einbezogen.

Vorgehen

Es wird eine umfassende Betriebsinspektion nach den üblichen Regeln durchgeführt. Die einzelnen Feststellungen werden den folgenden vier Beurteilungsbereichen zugeordnet:

- Selbstkontrollkonzept: Gefahrenanalyse, Lenkungspunkte, Anweisungen, Dokumentation
- Lebensmittel: Zustand, Verpackung, Kennzeichnung, Ergebnisse von Untersuchungen
- Prozesse und Tätigkeiten: Arbeitsabläufe, Umsetzung der Selbstkontrolle in der Praxis
- Räumlich-betriebliche Voraussetzungen: Anforderungen an die Infrastruktur, Instandhaltung, Sauberkeit etc.

Für sämtliche Daten eines Beurteilungsbereiches erfolgt eine gesamtheitliche Schätzung des Gefahrenpotentials durch Zuteilung zu einer Gefahrenstufe 1 (keine, unbedeutende Gefahr) bis 4 (grosse Gefahr).

Aus den Gefahrenstufen der vier Beurteilungsbereiche wird eine Gesamtgefahr arithmetisch berechnet und dem Betrieb zugewiesen.

Zusätzlich erfolgt eine Zuweisung der Betriebe zu definierten Betriebskategorien, welche in Zusammenarbeit zwischen dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) und dem VKCS erarbeitet worden ist.

Bedeutung des Gesamtgefahrenwertes

Die Gefahrenstufen haben folgende Bedeutung:

<i>Gefahrenstufe</i>	<i>Gefahr</i>	<i>Zustand</i>	<i>Lebensmittelsicherheit</i>
4	gross	schlecht	nicht gewährleistet
3	erheblich	mangelhaft	in Frage gestellt
2	klein	genügend	beeinträchtigt
1	keine/unbedeutend	gut	gewährleistet

Anwendung

Das Konzept wird seit 2001 in den Kantonalen Laboratorien angewendet.

In den Jahren 2001 bis 2003 erfolgten gewisse Anpassungen des Konzeptes aufgrund der praktischen Erfahrungen. Zudem mussten in den Kantonen die elektronischen Systeme zur Auswertung eingeführt und appliziert werden.

Die Resultate werden jährlich gesammelt, eine gesamtschweizerische Auswertung des Datenmaterials erstellt und den Vollzugorganen zur Verfügung gestellt.

Beurteilung des Konzeptes

Das Konzept erweist sich als robustes und transparentes Instrument zur Beurteilung des Gefahrenpotentials der einzelnen Betriebe. Neue Aspekte, die sich z.B. bei Revisionen des Lebensmittelrechts ergeben, können ohne Überarbeitung des Konzeptes einbezogen werden.

Es ist sowohl von kantonalen Inspektoren als auch von kommunalen Kontrolleuren einfach anzuwenden.

Die ermittelte Gesamtgefahr gibt Auskunft über den Stand der Lebensmittelsicherheit des Betriebes. Sie kann bei der Besprechung der Inspektion den Betriebsverantwortlichen gut kommuniziert werden.

Das Konzept dient im Kanton als Grundlage bei der Einsatzplanung von Mitteln und Kontrollorganen für die effiziente, bedarfsgerechte und risikobasierte Überwachungstätigkeit nach dem Lebensmittelgesetz.

Es erlaubt statistische Aussagen über Lebensmittelsicherheit und Entwicklungstendenzen der verschiedenen Lebensmittelbranchen.

Resultate der Betriebsbeurteilungen 2004 (gesamtschweizerische Resultate)

Betriebskategorie	Anzahl Betriebe beurteilt	Davon Lebensmittelsicherheit			
		gewährleistet (%)	beeinträchtigt (%)	in Frage gestellt (%)	nicht gewährleistet (%)
Industriebetriebe	662	85,5	13,1	1,4	0
Gewerbebetriebe	7563	70,3	26,2	3,2	0,3
Handelsbetriebe	11179	78,0	19,5	2,4	0,1
Verpflegungsbetriebe	36525	66,0	28,7	4,9	0,4
Trinkwasserversorgungen	1945	64,2	32,3	3,1	0,4
Alle Betriebskategorien	57874	69,0	26,5	4,1	0,3

Kommentar

Allgemeines

Aus einer Erhebung 1999 ist von ca. 100 000 Lebensmittelbetrieben aller Art in der Schweiz auszugehen, eine Grössenordnung, die aufgrund der Erfahrungen bezüglich Fluktuation als ziemlich stabil bezeichnet werden kann.

Am Ende des Jahres 2004 liegen die Beurteilungen von fast 58 000 Betrieben aus allen Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein vor. 15 Kantone lieferten die Resultate der im Jahre 2004 inspizierten Betriebe und 6 diejenigen aller beurteilten Betriebe bis zum 31.12.2004.

Die Resultate lassen folgende Aussagen zu:

- Rund 95 % aller Lebensmittelbetriebe der Schweiz weisen einen guten Stand bezüglich Lebensmittelsicherheit auf («gewährleistet» und «beeinträchtigt»). Obwohl auch in diesen Betrieben Mängel auftreten können, sind sie so geführt, dass das Verständnis für betriebswirtschaftliche Belange und für die Probleme der Lebensmittelsicherheit im Grundsatz vorausgesetzt werden darf. Solange die betrieblichen Verhältnisse einigermaßen stabil bleiben und eine regelmässige Präsenz der Lebensmittelkontrolle gewährleistet wird, werden sie ihr Gefahrenpotential im Griff halten können.
- Rund 5 % der Betriebe weisen ein Gefahrenpotential auf, bei welchem die Lebensmittelsicherheit massiv beeinträchtigt ist («in Frage gestellt» und «nicht

gewährleistet»). Die Ursachen für die ungenügende Situation sind vielfältig und reichen von ungenügend ausgebildetem resp. geschultem Personal, ungenügender Wahrnehmung der Eigenverantwortung durch die Betriebsverantwortlichen bis zu fahrlässiger oder willentlicher Missachtung hygienischer und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften.

Verbesserungen sind nur mit grossem Aufwand zu erreichen und dafür wird ein erheblicher Teil der Kontrollressourcen für Nachkontrollen, Hilfestellung und beratende Aktivitäten gebunden. Die Anzahl der eingereichten Strafanzeigen ist in diesen Betrieben auch besonders hoch.

Bemerkungen zu einzelnen Betriebskategorien

Industrie-, Gewerbe- und Handelsbetriebe weisen eine meist akzeptable Lebensmittelsicherheit auf. In solchen Betrieben kann in der Regel auf gut instruiertes Personal mit anerkannter Berufsausbildung zurückgegriffen werden. Hier sind meist stabile und auf einer sauberen Gefahrenanalyse basierende Selbstkontrollkonzepte eingeführt und umgesetzt.

Allerdings stellt man bei Importeuren und Handelsbetrieben von Nahrungsergänzungen und exotischen Lebensmitteln vielfach fest, dass sie sich mit den gesetzlichen Anforderungen unseres Landes schwer tun. Die Pflicht zur Anpassung ihrer Produkte an die schweizerischen Anforderungen wird oft erst zur Kenntnis genommen, wenn die Organe der Lebensmittelkontrolle interveniert haben. Dass damit zum Teil gesundheitsgefährdende Produkte auf den Markt gelangen, kümmert sie wenig; rascher und erheblicher Gewinn ist vielfach erstes Ziel der Aktivität.

Verpflegungsbetriebe zeigen ein wesentlich schlechteres Bild, was sich in einer deutlich höheren Zahl von Betrieben mit ungenügender Lebensmittelsicherheit (rund 5–6 % gegenüber ca. 3,5 % bei den andern Betriebskategorien) ausdrückt.

Das liberalisierte wirtschaftliche Umfeld erlaubt es, dass Personen ohne entsprechende berufliche Ausbildung und ohne jegliche Vorkenntnisse Verpflegungsbetriebe führen können. Die Vollzugsorgane treffen vielerorts auf völliges Unverständnis für Begriffe wie Lebensmittelsicherheit und Selbstkontrolle. Es wundert deshalb nicht, dass viele Betriebsverantwortliche nicht in der Lage sind, eine Gefahrenanalyse in ihren Betrieben durchzuführen und daraus die notwendigen Schlüsse zu ziehen. Dies aber wäre die unabdingbare Voraussetzung, eine einigermaßen sichere Betriebsführung zu garantieren.

Zusammenfassung

Das vom VKCS erarbeitete Konzept zur «Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes aufgrund der Inspektion» erweist sich als gutes und brauchbares Instrument zur Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in den Betrieben. Es ist auch eine ausgezeichnete Grundlage zur Festlegung von Inspektionsfrequenzen für risikobasierte Kontrollen.

Die von allen kantonalen Laboratorien und dem Fürstentum Liechtenstein zur Verfügung gestellten und gesamtschweizerisch ausgewerteten Resultate der Betriebsbeurteilungen zeigen Ende 2004 auf, dass über 90 % der Lebensmittelbetriebe eine akzeptable Lebensmittelsicherheit aufweisen. Etwa 5 % aller Betriebsverantwortlichen – vor allem Verpflegungsbetriebe – sind nicht in der Lage, die Lebensmittelsicherheit für ihren Betrieb zu gewährleisten und haben massive Schwierigkeiten, die gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.

Die Inspektorate der kantonalen Laboratorien setzen ihre Schwerpunkte aufgrund der Erfahrungen mit der Betriebsbeurteilung richtig. Verbesserungen in schlechten Betrieben können aber nur mit grossem zeitlichen Aufwand und unter Anwendung der ganzen Bandbreite der rechtlichen Massnahmen erreicht werden.

Résumé

Le concept développé par l'ACCS pour « l'évaluation du danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection » s'avère être un instrument pertinent et utile pour l'évaluation de la sûreté alimentaire dans les entreprises. Il donne également une excellente base pour la définition de la fréquence des inspections dans l'optique de contrôles basés sur les risques.

Les résultats fournis par l'ensemble des laboratoires cantonaux et la principauté du Liechtenstein ont été évalués au niveau de la Suisse entière. Les résultats des évaluations d'entreprises en fin de 2004 montrent que plus de 90 % des entreprises sont caractérisées par une sûreté alimentaire acceptable. Environ 5 % des patrons d'entreprise, en particulier dans le domaine de la restauration, sont par contre dans l'incapacité de garantir la sûreté alimentaire dans leur entreprise et ont des grandes difficultés à respecter les exigences légales.

L'expérience montre que grâce aux évaluations d'entreprises l'inspectorat des laboratoires cantonaux peut concentrer ses efforts de façon judicieuse. Des progrès dans les mauvaises entreprises ne sont cependant possibles qu'au prix d'un important investissement en temps et de l'utilisation des différentes mesures légales.

Referenzen

- 1 Verband der Kantonschemiker der Schweiz: Evaluation du danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection, Mitt. Lebensm. Hyg **92**, 104–113, 2001

Korrespondenzadresse: Peter Kohler, Kantonale Lebensmittelkontrolle,
Werkhofstrasse 5, 4509 Solothurn, E-Mail: peter.kohler@ddi.so.ch