



Autoren: Oliver Lehmann und Philipp Hübner

Übersicht Lebensmittelinspektorat 2016

Statistik und Überblick

Das Lebensmittelinspektorat hat 2016 die Anzahl Kontrollen gegenüber dem Vorjahr deutlich steigern können. In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Tätigkeiten des Lebensmittelinspektorates im 3-Jahresüberblick aufgelistet.

Tätigkeiten	2014	2015	2016
Inspektionen	1158	1163	1331
Betriebshygienekontrollen (BHK)	61	73	79
Baubegehren	177	178	173
Bauabnahmen	95	97	103
Beschlagnahmungen	2	6	3
Zollmeldungen	23	34	28
Kundenreklamationen	69	52	73
Verdacht auf Lebensmittelvergiftung	8	20	19
Betriebsschliessungen	0	0	0
Benützungsverbote	4	8	6
Pilzkontrollen	302	213	197

Der Ablauf von Bauvorhaben in Lebensmittelbetrieben sieht in Basel-Stadt eine Beurteilung durch das Lebensmittelinspektorat vor. Notwendige Auflagen können dadurch rechtzeitig eingebracht und nachträglich entstehende Mehrkosten für die Bauherren vermieden werden. Unvollständige Unterlagen zu den Baubegehren führen oft zu Mehraufwand unsererseits und vor allem zu Verzögerungen des Bauvorhabens. Dennoch erachten wir die frühzeitige Einbindung des Lebensmittelinspektorates in diesen Prozess sowohl für uns als auch die Bauherren als zielführend.

Wie im Vorjahr sind rund 20 Meldungen bezüglich Verdachts auf eine Lebensmittelvergiftung eingegangen. Solche Meldungen aus der Bevölkerung sind wichtig für unsere Arbeit und fliessen in unsere Planung ein. Eine mikrobiologische Bestätigung erweist sich aus verschiedenen Gründen jedoch als schwierig und wie in den vergangenen Jahren konnte in keinem der Fälle nachgewiesen werden, dass der Ursprung der Erkrankungen im verdächtigten Betrieb lag. Meist sind die verdächtigten Speisen bei Eingang der Meldung gar nicht mehr im Betrieb vorhanden. Was die allgemeinen hygienischen Zustände betraf, war aber in etlichen Fällen der Verdacht, dass die gemeldeten Erkrankungen tatsächlich ihren Ursprung in einem der beschuldigten Lokale hatten, nicht ganz von der Hand zu weisen.

Die Anzahl Kundenreklamationen hat 2016 wieder etwas zugenommen. Wir führen zwar risikobasierte Stichprobenkontrollen in den Betrieben durch, sind aber auch auf Hinweise aus der Bevölkerung angewiesen, da sich die Verhältnisse in einem Betrieb schnell ändern können. Diese Meldungen werden entsprechend in unserer Planung berücksichtigt.

Produkte, welche eine Grenzwertüberschreitung unerwünschter Fremdstoffe aufweisen, unerlaubte Zutaten enthalten oder in anderer Weise die Gesundheit gefährden können, müssen vom Markt genommen werden. Solche Produkte werden durch uns beschlagnahmt, um eine weitere Abgabe zu verhindern. Die Anzahl Beschlagnahmungen liegt auch in diesem Berichtsjahr weiterhin auf einem tiefen Niveau. Als Grenzkanton sind wir regelmässig mit Zollmeldungen konfrontiert. Verschiedenste Fälle werden uns durch die Zollbehörden gemeldet, wobei wir die vom Zoll entdeckte und beschlagnahmte Ware lebensmittelrechtlich beurteilen. Neben Fleischschmuggel mit fehlender Kühlkette und fehlender Rückverfolgbarkeit wurden auch im vergangenen Jahr illegale Importe (aufgrund fehlender Dokumente) von Produkten aufgedeckt, welche tierische Bestandteile enthielten und aus nicht EU-Ländern stammten. Solche Fälle werden meist mit der Vernichtung grösserer Warenmengen abgeschlossen.

Eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten oder eine bereits erfolgte Schädigung eines Konsumenten kann zur Schliessung eines Betriebes führen. Ein Benützungsverbot für Räume oder Geräte wird ausgesprochen, damit ein inakzeptabler hygienischer Zustand eines Gerätes oder eines Teilbereiches des Betriebes wieder in einen gesetzeskonformen Zustand gebracht werden kann. Wie in den letzten drei Jahren musste auch im Berichtsjahr erfreulicherweise kein Betrieb ganz geschlossen werden. Benützungsverbote wurden ebenfalls nur selten angeordnet.

Gefahren- und Risikobewertung der Basler Lebensmittelbetriebe

Inspektionen werden grundsätzlich risikobasiert und schweizweit vergleichbar durchgeführt. Die Qualitätsbeurteilung nach einheitlichen Parametern der Gefahrenbewertungstabelle führt in der Folge zu einer Risikobewertung des Betriebes. Die zu inspizierenden Betriebe werden nach ihrer vorgängigen Gefahren- und Risikoklassierung ausgewählt, das heisst ungenügende oder risikoreiche Betriebe wurden öfter kontrolliert als Betriebe die bei unseren Kontrollen gut abgeschnitten haben. Daher widerspiegelt die Gefahren- resp. Risikobewertung der im 2016 inspizierten Lebensmittelbetriebe nicht die Situation über alle Betriebe hinweg. Im vergangenen Jahr wurden in 123 Betrieben erhebliche Mängel festgestellt und beanstandet. Dies sind Betriebe mit einer Gefahrenbewertung 3 (mangelhaft) und 4 (schlecht). 1153 von 1276 kontrollierten Betrieben konnten der Gefahrenstufe 1 (gut) beziehungsweise 2 (akzeptabel) zugeteilt werden. In der folgenden Tabelle werden die Resultate unserer Inspektionen im 2016 zusammengefasst:

Gefahreneinteilung der im 2016 inspizierten Lebensmittelbetriebe

Betriebskategorie	total beurteilt	davon in Gefahrenstufe			
		1 unbedeutend	2 klein	3 gross	4 sehr gross
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	848	493	266	83	6
Übrige	428	294	100	32	2
alle Betriebe	1276	787 (62%)	366 (29%)	115 (9%)	8 (<1%)

Die Gesamtsituation aller beurteilten Betriebe im Kanton Basel-Stadt per 2016 stellt sich wie folgt dar. 94% der Betriebe im Kanton genügen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen (Gefahrenbewertung 1 resp. 2), während rund 6% der beurteilten Betriebe ungenügend sind (Gefahrenbewertung 3 resp. 4). Im Mehrjahresüberblick lässt sich aufgrund unserer Kontrollen eine Abnahme der ungenügenden Betriebe mit Gefahrenbewertung 3 und eine Zunahme der guten Betriebe mit Gefahrenbewertung 1 feststellen. In der folgenden Tabelle wird die Veränderung der erfassten Betriebe und deren Gefahreneinteilung aufgelistet.

Gefahrenereinteilung der inspizierten Lebensmittelbetriebe im Mehrjahresüberblick

Jahr	total beurteilt	1 unbedeutend	2 klein	3 gross	4 sehr gross
2016	2860	67%	27%	6%	<1%
2015	2872	65%	28%	7%	<1%
2014	2797	64%	28%	8%	<1%
2013	2759	63%	29%	8%	<1%
2012	2657	61%	31%	8%	<1%
2011	2542	59%	33%	8%	<1%
2010	2313	57%	33%	9%	1%

Bei den rund 6% ungenügenden Betrieben (Gefahrenbewertung 3 resp. 4) handelt es sich nicht Jahr für Jahr um dieselben Betriebe, sondern wir beobachten eine Dynamik, dass sich ungenügende Betriebe insbesondere auch Dank unseren risikobasierten Kontrollen in eine genügende Gefahrenstufe verbessern, während andere oder neue Betriebe in eine ungenügende Gefahrenstufe fallen können. Die vielen Wechsel der verantwortlichen Person eines Betriebes im urbanen Umfeld fallen hier ins Gewicht. Gleichwohl kann festgehalten werden, dass die Lebensmittelsicherheit auf konstant gutem Niveau gewährleistet ist.