



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

22.6.2020

Medienmitteilung

Kantonschemiker haben Lebensmittel- und Marktstände bei öffentlichen Veranstaltungen unter die Lupe genommen

Die Kantonschemiker der Schweiz liessen im Rahmen einer schweizweit koordinierten Kampagne im Frühling-Sommer 2019 fast 600 Inspektionen bei Lebensmittel- und Marktständen durchführen. 54% der Stände erfüllten die gesetzlichen Anforderungen vollumfänglich. Bei 46% der Stände wurden Mängel vor allem in Bezug auf Handwascheinrichtungen, Allergenmanagement, Lagerbedingungen und Rückverfolgbarkeit festgestellt. Bei allen beanstandeten Ständen wurde die sofortige Beseitigung der Mängel angeordnet.

Beschreibung der Kampagne

Insgesamt wurden 589 Lebensmittel- und Marktstände in der ganzen Schweiz inspiziert. Die Inspektionen erfolgten im Rahmen von Routinekontrollen auf Märkten, bei Festivals oder anderen öffentlichen Veranstaltungen in der Zeit vom 1. April bis zum 15. September 2019. Die Anzahl der durchgeführten Inspektionen pro Kanton erfolgte im Verhältnis zur Einwohnerzahl.

Ergebnisse

Die Ergebnisse zeigen, dass 54% der Inspektionen ohne Beanstandungen, also mit einem positiven Ergebnis abschlossen. Dabei konnten keine Unterschiede zwischen den verschiedenen Kategorien von Lebensmittel- und Marktständen festgestellt werden. Bei den 46% der Stände, bei denen Nichtkonformitäten festgestellt wurden, hatten der geographische Umfang ihrer Tätigkeit (interkantonal, kantonal oder lokal) und die Häufigkeit der Tätigkeit (regelmässig oder gelegentlich) keinen Einfluss auf die Ergebnisse.

Obst- und Gemüseverkaufsstände hatten oft Schwierigkeiten mit der Rückverfolgbarkeit von Produkten, die nicht aus der eigenen Produktion stammen. Dementsprechend waren die Deklarationen der Produktionsländer oder Labels nicht immer korrekt.

Bei den anderen Ständen betrafen die häufigsten Probleme hauptsächlich Mängel bei den Handwascheinrichtungen (16%), beim Allergenmanagement (22%), bei den Lagerbedingungen (Temperatur und Lebensmittelschutz) (12%) und bei der Rückverfolgbarkeit (14%). Dabei gab es keine signifikanten Unterschiede zwischen den verschiedenen Kategorien von Ständen. Das Waschen der Hände ist für die Lebensmittelhygiene von grundlegender Bedeutung. Das Fehlen von Einrichtungen zum Händewaschen ist ein schwerwiegender Mangel, insbesondere bei Ständen, wo leichtverderbliche, offene Produkte angeboten oder Speisen vor Ort zubereitet werden. Der

Umgang mit Allergenen ist ebenfalls ein sensibler Punkt und muss verbessert werden, da Fehlinformationen für Allergiker schwerwiegende Folgen haben können.

Insgesamt ist die Beanstandungsquote bei den Lebensmittel- und Marktständen zu hoch. Die für die Stände verantwortlichen Personen müssen diesbezüglich weitere Anstrengungen zur Verbesserung der Situation vornehmen. Bei allen beanstandeten Ständen wurde die sofortige Beseitigung der Mängel angeordnet und Zuwiderhandlungen werden mit Sanktionen geahndet, wenn sie nicht eingehalten werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an

Für die Deutschschweiz: Matthias Beckmann, Kantonschemiker Graubünden, T +41 81 257 24 15

Für die französischsprachige Schweiz: Dr. Patrick Edder, Kantonschemiker Genf, T +41 22 546 56 00

Für die italienischsprachige Schweiz: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonal aggiunto Ticino, T +41 91 814 61 14 14