

Zeitschrift:	Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	94 (2003)
Heft:	1
Artikel:	Standardisierte Gefahrenermittlung als Instrument der amtlichen Lebensmittelkontrolle
Autor:	Ettel, Werner
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-981977

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

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

Standardisierte Gefahrenermittlung als Instrument der amtlichen Lebensmittelkontrolle*

Werner Ettel, Kantonschemiker, Zug

Einleitung

Das Lebensmittelgesetz hat zu Gunsten der Verbrauchersicherheit alle jene in die Pflicht genommen, welche mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in der Kette ab Urproduktion, Herstellung, Import bis zur Abgabe an die Endverbraucher oder zur Ausfuhr tätig sind. Sie haben mit geeigneter Qualitätssicherung und Selbstkontrolle dafür zu sorgen, dass ihre Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Diese Anforderungen sind zusammengefasst unter der Zielsetzung

- Schutz vor Gesundheitsgefährdung bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
- Schutz vor Täuschung bei Lebensmitteln
- Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Diesen Pflichtigen hat das Lebensmittelgesetz auch eine amtliche Lebensmittelkontrolle unter der Leitung der Kantonschemiker gegenübergestellt mit dem Auftrag, Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, ihre Kennzeichnung und Anpreisung nach den lebensmittelrechtlichen Kriterien zu prüfen und zu beurteilen.

Als Mittel setzt die amtliche Kontrolle die stichprobenweise Inspektion vor Ort sowie formale und analytische Prüfungen von Waren ein. Die Inspektion kann die Überprüfung von Räumen, Einrichtungen, Fahrzeugen und von Dokumenten, die Beurteilung der hygienischen Verhältnisse, die Bewertung von Herstellungsverfahren und allfällige Sofort-Untersuchungen vor Ort umfassen.

Aufgabenstellung

Bis vor kurzem waren die Ergebnisse der Inspektionen landesweit wenig vergleichbar, da einheitliche Kriterien fehlten. Darum hatte der Verband der Kan-

* Vortrag gehalten an der 35. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 16. Oktober 2002

tonchemiker der Schweiz eine Arbeitsgruppe aus dem Kreis seiner Mitglieder beauftragt, ein Bewertungsinstrument für die Inspektion zu schaffen,

- welches eine landesweite Vergleichbarkeit der Beurteilung zulässt,
- als Planungs- und Kontrollinstrument taugt,
- auf einheitlichen und eindeutigen Beurteilungskriterien fußt,
- auch für die Kontrollierten verständlich und nachvollziehbar ist.

Es muss pragmatisch angewendet werden können, soll einfach, unmissverständlich und wenig aufwändig in der Handhabung sein.

«Die Gefahr» im Sinne des Lebensmittelrechts ist das nicht Erfüllen der einzelnen lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Das Instrument

Basis der Gesamtgefahrenermittlung ist die konventionelle amtliche Inspektion eines Betriebes. Befunde aus Untersuchungen können ebenfalls miteinbezogen werden.

Formal stützt sich das Instrument auf vier Beurteilungsbereiche mit Prüfaspalten und zugehörigen Anforderungen, eine Bewertungshilfe zu den Befunden und ein Übersichtsdokument zur zusammenfassenden Gesamtbewertung.

Die Beurteilungsbereiche und -aspekte

Die Listen der Beurteilungskriterien für Selbstkontrolle, Lebensmittel, Prozesse und Tätigkeiten (Anhang 1) und für räumliche sowie betriebliche Voraussetzungen sind im Grundsatz nicht abschliessend. Massstab zur Beurteilung sind die lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Ermessensspielraum besteht bei den Adjektiven «sachgerecht, zweckentsprechend, zielgerichtet, vollständig, ausreichend» usw. Ausgangspunkt zur Bewertung, ob die mit solchen Adjektiven umschriebenen Anforderungen erfüllt sind, ist in der Frage zu suchen, ob mit den festgestellten Sachverhalten bei den jeweiligen Teilespekten die Verbrauchersicherheit/Lebensmittelsicherheit nicht diskriminiert wird.

Die Bewertung der Feststellungen als Ganzes

Die einzelnen Beurteilungsergebnisse münden in vier Zustandsbefunde, von «gut» bis «schlecht» (Anhang 2). Bei einer Bewertung «schlecht» sind die schwerwiegendsten Massnahmen, wie etwa Verbote, Einzug von Waren oder sogar Schliessungen zu treffen.

Das Übersichtsdokument mit der Gesamtbewertung

Die verbalen Zustandsbewertungen der Bereiche sind mit Zahlen versehen, mit welchen aus dem arithmetischen Mittel die lebensmittelrechtliche Gesamtgefahr berechnet wird (Anhang 3).

Erste Bilanz

Die auf diesem Weg ermittelte Gesamtbewertung für jeden einzelnen Betrieb

- dient den kantonalen Behörden zur Planung der betriebsbezogenen Kontrollaktivitäten,
- erleichtert es, Prioritäten sowohl in den Beurteilungsbereichen als auch bei den Betriebskategorien zu setzen und den aktuellen Erfordernissen anzupassen,
- belegt den Bedarf für den Einsatz der personellen Ressourcen und der materiellen Mittel,
- lässt schliesslich auch statistische Aussagen zu über die Sicherheit der Verbraucher gegenüber Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, und über die dem Lebensmittelrecht unterworfenen Branchen.

Statistik des ersten Betriebsjahres 2001 (siehe Tabelle 1)

Es sind landesweit über 37000 Bewertungen angefallen, wovon etwa 23200 bei Verpflegungsbetrieben, 7200 bei Handelsbetrieben, 5400 bei Gewerbebetrieben und etwa 1400 bei Trinkwasserversorgern. In diesen Zahlen spiegelt sich einerseits die Verteilung der Betriebsarten im Markt und andererseits die schon bisher praktizierte Planung der Kontrollen auf Grund bisheriger Erfahrungen mit den Branchen.

Ausblick

Mit der standardisierten Gesamtgefahrenermittlung ist fürs Erste das gesetzte Ziel erreicht. Damit das Ermessen landesweit möglichst gleichwertig gehandhabt wird, sind kritische Auseinandersetzungen im Erfahrungsaustausch und darauf basierende Schulung der Kontrollorgane nötig. Beides findet auch gezielt statt.

Das vorgestellte Instrument und seine Handhabung sind selbstredend der Kritik, der Entwicklung und dem Ausbau unterworfen, bis hin zur standardisierten Risikobewertung. Aber vorerst ist weitere Erfahrung beim jetzigen Stand notwendig.

Im Übrigen sei auch auf eine bereits erfolgte Vorstellung des Konzepts und seiner Mittel verwiesen (Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes aufgrund der Inspektion: Mitt. Lebensm. Hyg. 92 (2001)).

Zusammenfassung

Die amtliche Lebensmittelkontrolle unter der Leitung der Kantonschemiker hat neu ein einheitliches Bewertungssystem der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes geschaffen, welches eine landesweite Vergleichbarkeit der Beurteilung zulässt, als Planungs- und Kontrollinstrument der Kontrollbehörden taugt, auf einheitlichen und eindeutigen Beurteilungskriterien fußt und auch für die Kontrollierten verständlich und nachvollziehbar ist.

Tabelle 1**Statistik der Gesamtgefahrenermittlung von rund 37 000 Bewertungen aus dem Jahr 2001**

A	<i>Industriebetriebe</i>	500
A.1.	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	
A.2.	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	
A.3.	Getränkeindustrie	
A.4.	Produktion von Gebrauchsgegenständen	
A.5.	Andere Industriebetriebe	
B	<i>Gewerbebetriebe</i>	5400
B.1.	Metzgerei, Fischmarkt	
B.2.	Molkerei, Käserei	
B.3.	Bäckerei, Konditorei	
B.4.	Getränkehersteller	
B.5.	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	
B.6.	Andere Gewerbebetriebe	
C	<i>Handelsbetriebe</i>	7200
C.1.	Grosshandel (Import, Export, Lager, Transport, Verteilung an Detailhandel)	
C.2.	Verbraucher- und Supermärkte	
C.3.	Klein- und Detailhandel, Drogerien	
C.4.	Versandhandel	
C.5.	Handel mit Gebrauchsgegenständen	
C.6.	Andere Handelsbetriebe	
D	<i>Verpflegungsbetriebe</i>	23200
D.1.	Kollektiv-Verpflegungsbetriebe	
D.2.	Catering-Betriebe, Party-Services	
D.3.	Spital- und Heimbetriebe	
D.4.	Verpflegungsanlagen der Armee	
D.5.	Andere Verpflegungsbetriebe	
E	<i>Trinkwasser</i>	1400
E.1.	Trinkwasserversorgungen	
	<i>Total</i>	37 700

Résumé

Sous la conduite des chimistes cantonaux, les organes de contrôle des denrées alimentaires ont créé un système unifié d'évaluation des risques globaux pour les entreprises produisant des denrées alimentaires. Il permet d'appliquer des critères d'appréciation uniformes et constitue un instrument de planification pour les autorités de contrôle. Ces critères d'appréciation uniformes et sans ambiguïté rendent l'évaluation finale compréhensible et utile aux assujettis.

Summary "Method for Hazard Assessment based on the Inspection of the Swiss Food Law Enforcement Practitioners"

Food control authorities of the State Laboratories of the Counties in Switzerland recently created a harmonised system in order to evaluate global hazards of manufacturing and industrial enterprises. This system is using comparable assessment criteria within the whole country and represents a planning and controlling instrument for the food control authorities. First experiences are presented here from a set of comparable evaluations which should contribute to the understanding of the system, also for responsible persons of the controlled facilities.

Key words

Hazard, Food safety criteria, Quality assessment, Food industrial facilities

Werner Ettel, Kantonschemiker Zug, Postfach, CH-6312 Steinhausen

Anhang 1

Beurteilungsbereiche

<i>Liste 3</i>	<i>Prozesse und Tätigkeiten</i>
<i>Aspekte</i>	<i>Anforderungen</i>
Warenkontrolle:	– zweckentsprechend
Auftauen:	– sachgerecht
Produzieren:	– sachgerecht
Kühlhaltung:	– Temperaturvorschriften eingehalten
Abkühlen:	– sachgerecht
Heisshalten:	– sachgerecht
Aufbewahren/Transportieren:	– vor nachteiliger Beeinflussung geschützt – rein/unrein getrennt – Haltbarkeitsfristen eingehalten
Restenverwertung:	– sachlich korrekt
Abfallbeseitigung:	– sachgerecht
Reinigung/Wartung:	– sachgerecht und zielgerichtet ausgeführt – Räume, Arbeitsflächen, Gerätschaften sauber
Schädlingsbekämpfung:	– sachgerecht
Schulung	– durchgeführt – sachgerecht
Personalhygiene:	– umgesetzt

Anhang 2
Bewertungshilfe

Zustand	Selbstkontrolle	Lebensmittel	Prozesse und Tätigkeiten Voraussetzungen	Räumlich-betriebliche
schlecht	<ul style="list-style-type: none"> - inexistent 	<ul style="list-style-type: none"> - viel Verdorbenes - gesundheitsgefährdende Zusammensetzung - schwerwiegende Täuschung 	<ul style="list-style-type: none"> - jeglichem Hygieneverständnis zuwiderlaufend - unmittelbare Beeinträchtigung der Lebensmittel - nicht sachgerecht 	<ul style="list-style-type: none"> - desolat
mangelhaft	<ul style="list-style-type: none"> - wichtige Anweisungen fehlen - Rückverfolgbarkeit nicht möglich 	<ul style="list-style-type: none"> - nicht geschützt - einzelne gewichtige Mängel - Toleranzwertüberschreitungen - wichtige Angaben fehlen 	<ul style="list-style-type: none"> - Verbrauchsfristen überzogen - Datierungen fehlend - Kühlung, Aufbewahrung, Reinigung, Desinfektion völlig ungenügend - Mängel mit unmittelbarer Auswirkung auf Lebensmittel - Mängel ohne unmittelbare Auswirkung auf Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - systematische Mängel mit unmittelbarer Auswirkung auf Lebensmittel - defekte Räume und Einrichtungen
genügend	<ul style="list-style-type: none"> - noch unvollständig, Vorhandenes aber wesentlich und geregt - kleine Mängel 	<ul style="list-style-type: none"> - kleine Mängel 		<ul style="list-style-type: none"> - Mängel ohne unmittelbare Auswirkung auf Lebensmittel
gut	<ul style="list-style-type: none"> - keine Mängel 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Mängel 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Mängel 	<ul style="list-style-type: none"> - keine Mängel

Betrieb:			
Betriebskategorie:			
Verantwortliche:			Inspektion vom:

Gefahrenstufe Zustand	Beurteilungsbereiche			
	Selbstkontrolle	Lebensmittel	Prozesse und Tätigkeiten	Räumlich-betriebliche Voraussetzungen
4 <i>schlecht</i>				
3 <i>mangelhaft</i>				
2 <i>genügend</i>				
1 <i>gut</i>				

Gesamtgefahr des Betriebes (zutreffendes ankreuzen)	Arithm. Mittel	1,0–1,75	1,8–2,5	2,6–3,25	3,3–4,0
		1	2	3	4
		keine/unbedeutend	klein	erheblich	gross

Dokument erstellt durch: _____ am: _____