



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

**Gesundheitsschutz**

► **Kantonales Laboratorium**

# Statistiken 2 0 1 3

## Konsum und Umwelt

**Gesundheitsschutz  
Täuschungsschutz  
Umweltschutz  
Störfallvorsorge**

**Kantonales Laboratorium Basel-Stadt**  
**Kannenfeldstr. 2, Postfach, CH-4012 Basel**  
Tel. ++41 (0)61 385 25 00 / Fax ++41 (0)61 385 25 09  
E-Mail: [sekr.kantonslabor@bs.ch](mailto:sekr.kantonslabor@bs.ch)  
Internet : <http://www.kantonslabor.bs.ch/>

# INHALTSVERZEICHNIS

1.	STATISTISCHE ERFASSUNG DER UNTERSUCHUNGEN .....	3
1.1	PROBEN NACH HERKUNFT .....	3
1.2	AMTLICH ERHOBENE PROBEN NACH WARENGATTUNG GEORDNET .....	3
1.3	BEANSTANDUNGSGRÜNDE BEI AMTLICH ERHOBENEN, DEM LEBENSMITTELGESETZ UNTERSTELLTEN PRODUKTEN .....	3
1.4	MIKROBIOLOGIE .....	4
1.5	GVO-ANALYSEN AM KANTONALEN LABOR BASEL-STADT .....	5
1.6	BADEWASSER AUS HALLENBÄDERN / CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT .....	6
1.7	HYGIENE VON FLIESSGEWÄSSERN .....	6
2.	INSPEKTIONSDIENSTE .....	7
2.1	LEBENSMITTELINSPEKTORAT .....	7
2.1.1	Statistische Erfassung des Inspektionswesens / Überblick .....	7
2.1.2	Gefahren- und Risikobewertung der Lebensmittelbetriebe .....	7
2.2	ANLAGENSICHERHEIT .....	9
2.2.1	Übersicht über die Tätigkeiten (stationäre Anlagen und Verkehrswege) .....	9
2.2.2	Kontrolle von biologischen Risiken .....	9

# 1. STATISTISCHE ERFASSUNG DER UNTERSUCHUNGEN

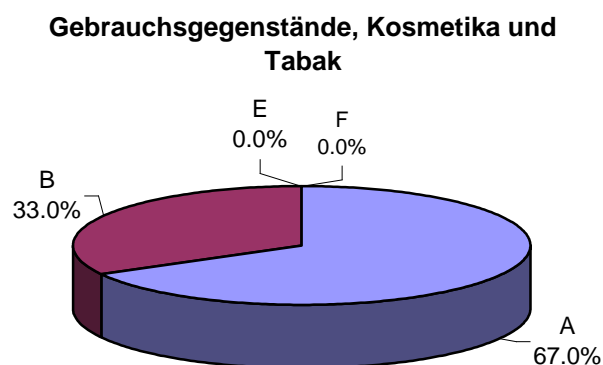
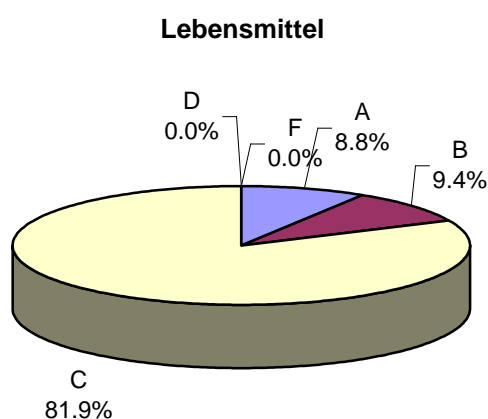
## 1.1 PROBEN NACH HERKUNFT

Probenart	Probenzahl	beanstandet
amtlich in BS und via Zoll erhobene Proben	5215	497
- davon Zollproben	(130)	(7)
amtlich erhobene und überwiesene Proben	29	29
ausserkantonale amtlich erhobene Proben (als Analysenauftrag)	446	nicht beurteilt
weitere Proben (aus Privataufträgen und Ringversuchen)	616	nicht beurteilt
<b>Total</b>	<b>6306</b>	<b>526</b>

## 1.2 AMTLICH ERHOBENE PROBEN NACH WARENGATTUNG GEORDNET

Probenart	Probenzahl	beanstandet	Beanstandungsquote %
Lebensmittel	2030	319	16
Gebrauchsgegenstände, Kosmetika, Tabak	238	86	36
nicht dem Lebensmittelgesetz unterstellte Produkte	2947	92	3
<b>Total</b>	<b>5215</b>	<b>497</b>	<b>10</b>

## 1.3 BEANSTANDUNGSGRÜNDE BEI AMTLICH ERHOBENEN, DEM LEBENSMITTELGESETZ UNTERSTELLTEN PRODUKTEN



### Zeichenerklärung Beanstandungsgründe

- A = Kennzeichnung
- B = Zusammensetzung
- C = Mikrobiologische Beschaffenheit, Bakterien und Mykotoxine
- D = Inhalts- und Fremdstoffe
- E = Physikalische Eigenschaften (darunter fallen Beanstandungen wie Bleilöslichkeit von Keramik oder Abgabe von Weichmachern aus Kunststoffgegenständen oder Speichelechtheit von Spielwaren)
- F = Andere Beanstandungsgründe

## 1.4 MIKROBIOLOGIE

Im Jahr 2013 wurden 1892 Proben mikrobiologisch bearbeitet:

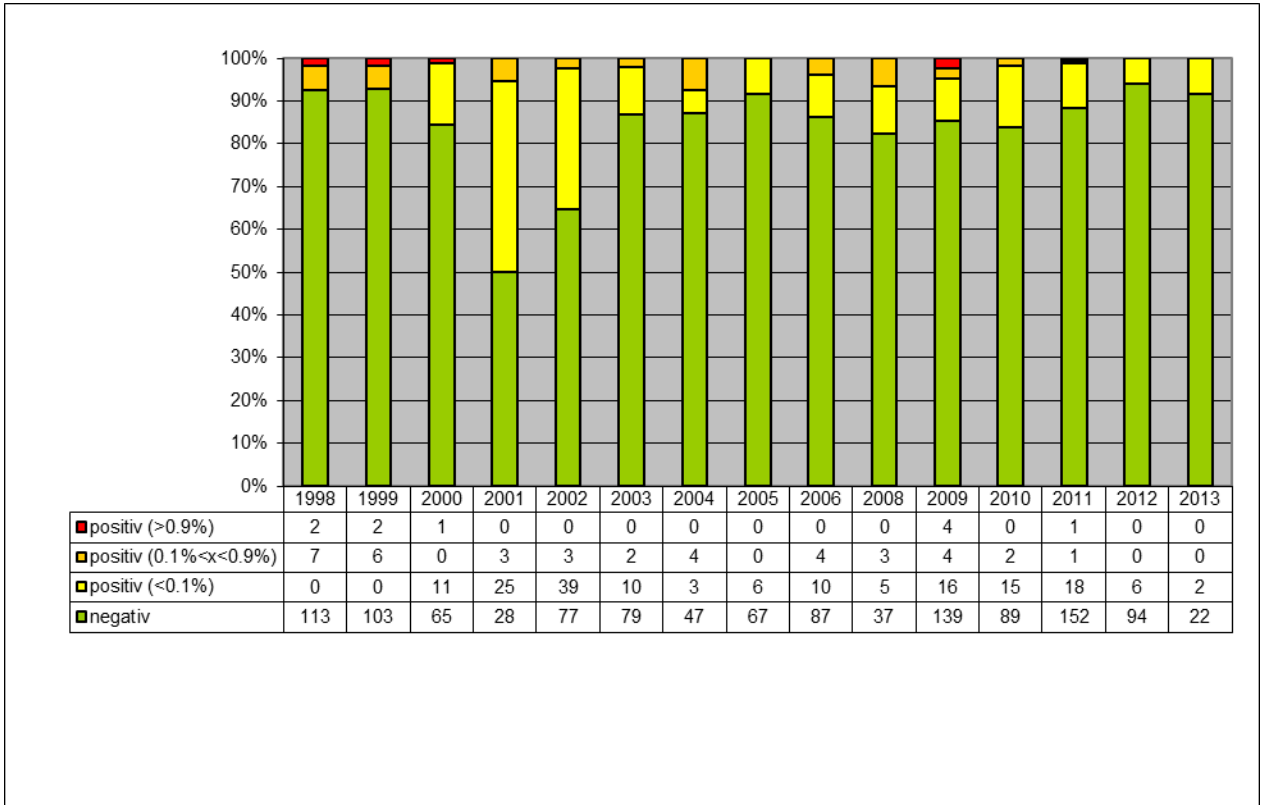
1099	Lebensmittel ohne Trinkwasser
479	Wasseranalysen
314	Diverse Proben

Herkunft	Art der Proben	Anzahl	Anzahl Beanstandungen bzw. Mängel
Handel	Pflanzliche Lebensmittel für den Rohverzehr (Salate vorgeschnitten, Sprossen, frische Küchenkräuter)	75	7 (9%)
	Pouletfleisch/-zubereitungen roh	10	
Verpflegungsbetriebe	Lebensmittel	1014	269 (27%)
Leitungswasser	Trinkwasser	40	1 (2.5%)
Hallenbäder	Badewasser	186	27 (15%) *
Gartenbäder	Badewasser	49	7 (14%) **
Flusswasser	Oberflächenwasser	21	
Private Proben	Trinkwasser	24	
	Leitungswasser/ Brauchwasser	159	24 (15%)
Ringversuche	Lebensmittel	12	
	Wasser	30	
	Bakterielle DNA (STEC-Toxingene)	12	
Diverse Proben	Laborluft	84	
	Abklatschproben Laboroberflächen	40	
	Tupferabstrichproben Laboroberflächen	84	
	Tupferabstrichproben Gegenstände/Einrichtungen im Rahmen Projekt „Personenhygiene in Restaurationsbetrieben“	40	
	Hartgekochte gefärbte Eier	12	
	<b>Total</b>		<b>1892</b>

\* 21-mal die chemischen und 10-mal die bakteriologischen Anforderungen nicht eingehalten (SIA-Norm 385/9)

\*\* 7-mal die chemischen und 1-mal die bakteriologischen Anforderungen nicht eingehalten (SIA-Norm 385/9)

## 1.5 GVO-ANALYSEN AM KANTONALEN LABOR BASEL-STADT



## 1.6 BADEWASSER AUS HALLENBÄDERN / CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT

### Ergebnisse im 7-Jahresvergleich (2007-2013)

	Untersuchungsjahr						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Anzahl untersuchte Proben</b>	214	217	200	206	207	189	186
<b>Probenrate Beurteilung „einwandfrei“</b> (Richtwerte eingehalten)	62%	72%	71%	70%	70%	66%	66%
<b>Probenrate Beurteilung „ungenügend“</b> (Toleranzwerte unter-/überschritten)	9%	10%	8%	7%	12%	14%	15%
<b>Probenrate Beurteilung „zu hoher Harnstoffgehalt“</b>	2%	2%	1%	3%	0.5%	3%	2%

	Untersuchungsjahr						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Anzahl untersuchte Badeanstalten</b>	27	26	25	24	24	24	24
<b>Betriebsrate mit guter QS</b>							
Öffentliche Bäder	85%	77%	77%	85%	69%	54%	54%
Nicht öffentliche Bäder	46%	31%	67%	64%	55%	55%	55%
<b>Betriebsrate mit verbesserungswürdiger QS</b>							
Öffentliche Bäder	8%	15%	15%	8%	8%	38%	31%
Nicht öffentliche Bäder	8%	38%	-	9%	9%	9%	9%
<b>Betriebsrate mit unbefriedigender QS</b>							
Öffentliche Bäder	8%	8%	8%	8%	23%	8%	15%
Nicht öffentliche Bäder	46%	31%	33%	27%	36%	36%	36%

## 1.7 HYGIENE VON FLIESSGEWÄSSERN

### Ergebnisse im 12-Jahresvergleich (2002-2013)

#### Flusswasserqualität

Fluss	Messstelle	Qualitätsklassen - Gesamturteil											
		2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Birs	Birsköpfli	D	D	C	C	C	C	B	B	B	B	B	B
Rhein	Breite-Bad	C	C	B	B	B	B	C	B	B	B	B	B
Rhein	Münsterfähre (Kleinbasel)	B	B	B	B	B	B	B	B	A	A	B	B
Rhein	St. Johann-Bad	B	B	B	C	B	B	B	B-C	B	A	B	B
Wiese	Lange Erlen	B-C	B	B	B	B	B	C	B-C	B	B	B-C	B
Wiese	Schliesse	B	B	C	B	B	B	C	B-C	B	B	B	B
Wiese	Weilstrasse	B-C	B	B	B	C	B	B	B-C	B	B	B	B

Legende: A/B = eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht zu erwarten  
 C = eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist nicht auszuschliessen  
 D = eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser ist möglich

## 2. INSPEKTIONSDIENSTE

### 2.1 LEBENSMITTELINSPEKTORAT

#### 2.1.1 Statistische Erfassung des Inspektionswesens / Überblick

<b>Tätigkeiten</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
- Inspektionen	1288	1287	1269
- Betriebshygienekontrollen (BHK)	51	66	87
- Screenings	42	26	29
- Aktivitäten im Rahmen Baubegehren	71	94	95
- Baubegehren	165	157	154
- Bauabnahmen	84	88	101
- Expertisen	5	7	9
- Beschlagnahmen	4	6	7
- Kundenreklamationen	62	65	74
- Verdacht auf Lebensmittelvergiftung	13	15	9
- Diverse Berichte	624	692	809
<b>Total der verfassten Berichte</b>	<b>2409</b>	<b>2503</b>	<b>2643</b>
erhobene Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	1468	1890	1782
Pilzkontrollen	<b>320</b>	<b>450</b>	<b>350</b>

#### 2.1.2 Gefahren- und Risikobewertung der Lebensmittelbetriebe

##### Gefahreneinteilung der im 2013 inspizierten Lebensmittelbetriebe

<b>Betriebskategorie</b>	<b>total beurteilt</b>	<b>davon in Gefahrenstufe</b>			
		<b>1 unbedeutend</b>	<b>2 klein</b>	<b>3 gross</b>	<b>4 sehr gross</b>
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	791	375	298	111	7
Übrige	441	284	103	50	4
<b>alle Betriebe</b>	<b>1232</b>	<b>659 (53%)</b>	<b>401 (33%)</b>	<b>161 (13%)</b>	<b>11 (&lt;1%)</b>

##### Risikoklassierung der im 2013 inspizierten Lebensmittelbetriebe

<b>Betriebskategorie</b>	<b>total beurteilt</b>	<b>1 Risiko klein</b>	<b>2 Risiko mittel</b>	<b>3 Risiko gross</b>
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	791	339	440	12
Übrige	441	256	179	6
<b>alle Betriebe</b>	<b>1232</b>	<b>595 (48%)</b>	<b>619 (50%)</b>	<b>18 (&lt;2%)</b>

### Gefahrenereinteilung der inspizierten Lebensmittelbetriebe per 2013

Betriebskategorie	total beurteilt	davon in Gefahrenstufe			
		1 unbedeutend	2 klein	3 gross	4 sehr gross
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	1771	1024	586	156	5
Übrige	988	713	208	63	4
<b>alle Betriebe</b>	<b>2759</b>	<b>1737 (63%)</b>	<b>794 (29%)</b>	<b>219 (8%)</b>	<b>9 (&lt;1%)</b>

### Risikoklassierung der inspizierten Lebensmittelbetriebe per 2013

Betriebskategorie	total beurteilt	davon in Risikoklasse		
		1 Risiko klein	2 Risiko mittel	3 Risiko gross
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	1771	903	856	12
Übrige	988	663	316	9
<b>alle Betriebe</b>	<b>2759</b>	<b>1566 (57%)</b>	<b>1172 (42%)</b>	<b>21 (1%)</b>

### Gefahrenereinteilung der inspizierten Lebensmittelbetriebe im Mehrjahresüberblick

Jahr	total beurteilt	1 unbedeutend	2 klein	3 gross	4 sehr gross
2013	2759	63%	29%	8%	<1%
2012	2657	61%	31%	8%	<1%
2011	2542	59%	33%	8%	<1%
2010	2313	57%	33%	9%	1%

### Risikoklassierung der inspizierten Lebensmittelbetriebe im Mehrjahresüberblick

Jahr	total beurteilt	1 Risiko klein	2 Risiko mittel	3 Risiko gross
2013	2759	57%	42%	1%
2012	2657	55%	44%	1%
2011	2542	56%	43%	1%
2010	2313	55%	44%	1%



## 2.2 ANLAGENSICHERHEIT

### 2.2.1 Übersicht über die Tätigkeiten (stationäre Anlagen und Verkehrswege)

Tätigkeit	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Inspektionen	35	26	48	36	32	28
Beurteilungen von Kurzberichten u. Risikoermittlungen	16	14	23	16	8	3
Sonstige Kontrollen	30	19	20	29	37	26
<b>Total</b>	<b>81</b>	<b>59</b>	<b>91</b>	<b>81</b>	<b>77</b>	<b>57</b>

Baugesuche und Umweltverträglichkeitsprüfungen

#### Übersicht über die Tätigkeiten

Tätigkeit	2009	2010	2011	2012	2013
Baugesuchsbeurteilungen insgesamt	101	74	75	92	75
davon: mit stationären chemischen Gefahren	38	34	48	32	59
mit stationären biologischen Gefahren	15	9	8	14	11
mit gefährlichen Stoffen	45	30	16	32	5
mit sonstiger Gefährdung	3	1	3	14	-
Bauabnahmeinspektionen	28	35	36	33	37
Teilnahme an Umweltverträglichkeitsprüfungen	6	3	2	2	3
Teilnahme an weiteren Bewilligungsverfahren	14	9	5	5	4
<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>121</b>	<b>118</b>	<b>132</b>	<b>119</b>

### 2.2.2 Kontrolle von biologischen Risiken

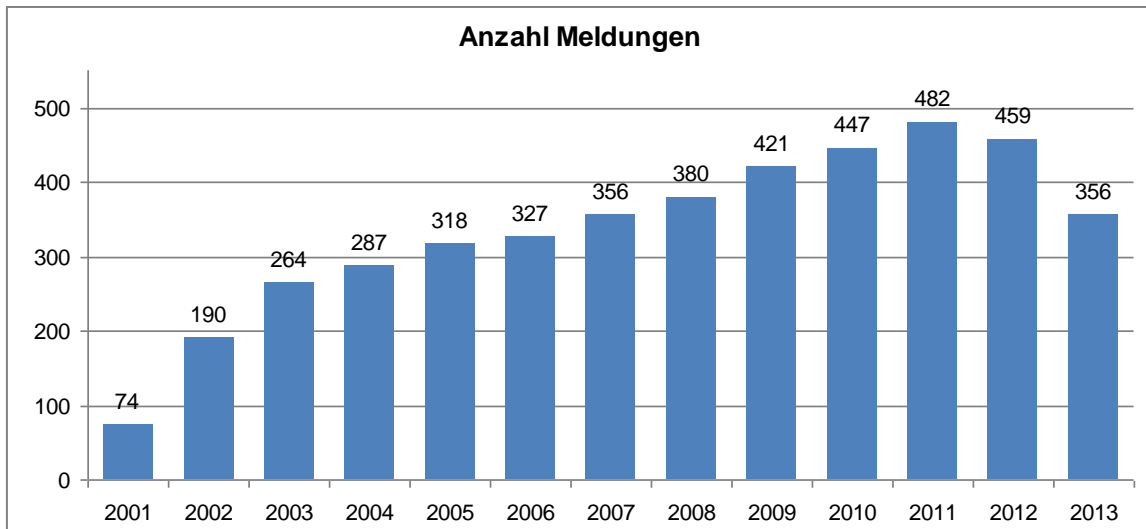
Tätigkeiten	2009	2010	2011	2012	2013
Stellungnahmen zu Meldungen	54	43	69	50	63
davon mit Anträgen	6	5	6	4	5
Stellungnahmen zu Bewilligungsgesuchen (mit Anträgen)	3	3	1	0	3
Nachforderungsanträge zu Meldungen oder Bewilligungsgesuchen	4	1	4	0	2

Übersicht über die Stellungnahmen und Anträge gem. Art. 19-21 ESV

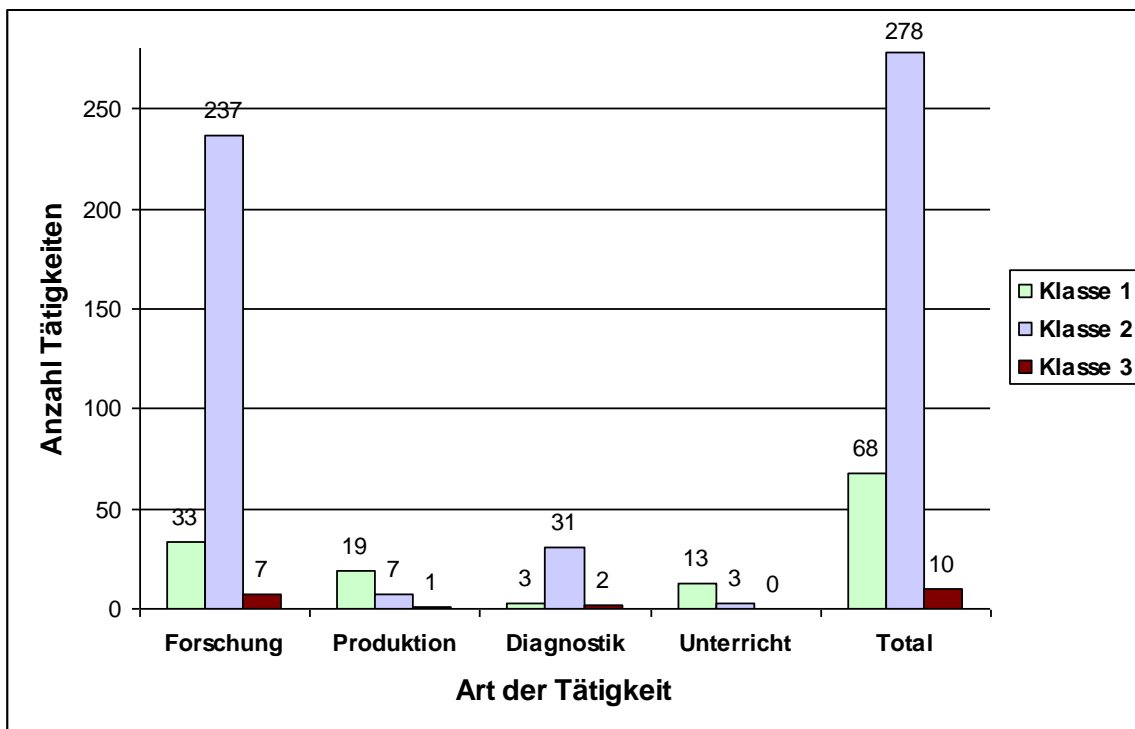
#### Inspektionen und sonstige Betriebskontrollen

Verordnung / Inspizierte Objekte	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESV / Forschung	10	19	11	10	9	11
Produktion	0	2	5	1	1	2
Diagnostik	4	4	4	7	0	1
Unterricht	0	0	0	0	0	0
FrSV / Freisetzung GV-Raps					6	4
Marktüberwachung Neophyten						3
<b>Insgesamt</b>	<b>14</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>21</b>
<b>davon mit Beanstandungen (ESV)</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>5</b>

Übersicht über die in Basel-Stadt durchgeführten Biosicherheitsinspektionen gemäss ESV und FrSV, ohne Bauabnahmeinspektionen. Die Anzahl Beanstandungen betreffen die Inspektionen gemäss ESV.



Graphik der aktiv gemeldeten/bewilligten Tätigkeiten im Kanton BS: Der deutliche Rückgang der Anzahl der Meldung im 2013 ist nicht mit einem Rückgang der Aktivitäten im Kanton gleichzusetzen. Der Grund dafür ist, dass seit der Revision der ESV im 2012 Klasse 1-Tätigkeiten nicht mehr einzeln, sondern in globaler Form gemeldet werden.



Graphik der Zusammensetzung der gemeldeten Tätigkeiten. Das Diagramm zeigt, wie sich die gemeldeten 356 Organismenprojekte im Kanton BS bezüglich der Klasse und Art der Tätigkeiten zusammensetzen. (Als Projekt gelten definitionsgemäss alle Arbeiten mit gentechnisch veränderten oder pathogenen Organismen, die nach Art, Umfang und Zweck eine in sich logische Einheit bilden)