

Jahresbericht 2025

Lebensmittelkontrolle Solothurn





**«HINTER SICHEREN
LEBENSMITTELN
STEHEN MENSCHEN,
DIE VERANTWORTUNG
ÜBERNEHMEN.»**

i Die Bilder auf den Seiten 2, 4, 6, 8 und 10 wurden mit KI erstellt

VERTRAUEN SCHAFFEN IN EINER KOMPLEXEN WELT

Ob frisches Gemüse, Brot, Fleisch oder Gebrauchsgegenstände des täglichen Bedarfs – sie alle werden von der Bevölkerung als sicher angesehen. Diese Selbstverständlichkeit ist jedoch das Ergebnis eines komplexen Zusammenspiels von Produzenten, Verarbeitern, Händlern, Behörden und wissenschaftlichen Institutionen. Die Aufgabe der Lebensmittelkontrolle Solothurn (LMK Solothurn) besteht darin, dieses Vertrauen durch unabhängige Kontrollen, wissenschaftliche Untersuchungen und einen konsequenten Vollzug zu stärken.

Der vorliegende Jahresbericht erscheint in einer überarbeiteten, schlankeren und moderneren Form. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Themen aus den Fachbereichen der LMK Solothurn, ergänzt durch Kennzahlen und Statistiken, die grafisch und verständlich aufbereitet sind. Die Beiträge geben exemplarische Einblicke in aktuelle Fragestellungen und Herausforderungen der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

Das Berichtsjahr 2025 hat erneut gezeigt, wie vielfältig und anspruchsvoll die Aufgaben der LMK Solothurn geworden sind. Unsere Lebensmittel legen heute oft weite Wege zurück, Lieferketten werden komplexer und die Erwartungen an Sicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit steigen. Damit wachsen auch die Anforderungen an die amtliche Überwachung.

Besonders sichtbar wird diese Entwicklung bei Themen wie PFAS oder den Chlorothalonil-Metaboliten im Grund- und Trinkwasser. Solche Fragestellungen verdeutlichen, dass zunehmend in langfristigen Kreisläufen gedacht werden muss. Stoffe, die heute in die Umwelt gelangen, können noch Jahre oder Jahrzehnte später nachweisbar sein. Ihre Persistenz wird Behörden, Wasserversorger und die Gesellschaft deshalb noch lange begleiten. Umso wichtiger bleiben wissenschaftlich fundierte Beurteilungen und ein risikobasierter Vollzug.

Auch die klassischen Aufgaben der Lebensmittelkontrolle behalten ihre zentrale Bedeutung. Die Ergebnisse der Inspektionen und Laboruntersuchungen machen deutlich, dass eine wirksame Überwachung weiterhin notwendig bleibt. Wiederkehrende Beanstandungen in einzelnen Branchen, Probleme bei importierten Lebensmitteln oder Mängel bei der Betriebshygiene zeigen, dass die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen nicht selbstverständlich ist. Gleichzeitig erfüllt die Mehrheit der Betriebe ihre Verantwortung gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten.

Die verfügbaren personellen Ressourcen stehen insbesondere im Inspektionsbereich zunehmend unter Druck. Gleichzeitig werden die Kontrolltätigkeiten komplexer und die Anforderungen an Dokumentation, Rückverfolgbarkeit und Fachwissen steigen kontinuierlich. Um diesen Entwicklungen Rechnung zu tragen, sollen die Weiterbildung im Inspektionsbereich sowie die Zusammenarbeit mit anderen kantonalen Laboratorien weiter gestärkt werden. Auch die Qualitätsmanagementsysteme nach ISO 17020 und ISO 17025 werden kontinuierlich weiterentwickelt.

Dass die LMK Solothurn ihren gesetzlichen Auftrag trotz dieser Herausforderungen auf hohem Niveau erfüllen kann, ist in erster Linie den Mitarbeitenden zu verdanken. Mit grossem Fachwissen, hoher Einsatzbereitschaft und bemerkenswertem Engagement leisten sie täglich einen wesentlichen Beitrag zum Schutz der Bevölkerung. Für diese wertvolle Arbeit danke ich allen Mitarbeitenden herzlich.

Die Aufgaben werden auch in den kommenden Jahren anspruchsvoll bleiben. Mit Fachkompetenz, einer risikobasierten Vorgehensweise und engagierten Mitarbeitenden verfügt die LMK Solothurn jedoch über gute Voraussetzungen, um ihren gesetzlichen Auftrag weiterhin verlässlich wahrzunehmen.



Urs Ackermann
Kantonsschemiker

LEBENSMITTELINSPEKTORAT – EIN HERAUSFORDERNDES KONTROLLJAHR



Im Berichtsjahr 2025 führte das Lebensmittelinspektorat des Kantons Solothurn insgesamt 1'595 Kontrollen in Lebensmittelbetrieben des gesamten Kantonsgebiets durch. Die Überwachung erfolgte konsequent risikobasiert. Dadurch werden die verfügbaren Ressourcen gezielt dort eingesetzt, wo aufgrund der Art des Betriebs, der hergestellten Produkte oder früherer Feststellungen die grössten Risiken für die Lebensmittelsicherheit bestehen.

Die Ergebnisse der Kontrollen zeigen, dass die amtliche Lebensmittelkontrolle auch heute unverzichtbar bleibt. In zahlreichen Betrieben wurden Mängel festgestellt, die behördliche Massnahmen erforderlich machten. Insgesamt mussten 153 Prozessverbote verfügt werden. Diese werden ausgesprochen, wenn einzelne Tätigkeiten oder Produktionsschritte aufgrund erheblicher Mängel nicht weitergeführt werden dürfen, bis die gesetzlichen Anforderungen wieder erfüllt sind. Darüber hinaus wurden 101 Strafanzeigen eingereicht. Sie betreffen schwerwiegende oder wiederholte Verstösse gegen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften sowie Fälle, in denen behördliche Anordnungen nicht eingehalten wurden.

Besonders auffällig war im Berichtsjahr die Entwicklung bei den Betriebsschliessungen. Insgesamt mussten 15 Betriebe vorübergehend geschlossen werden. Die Betriebschliessung stellt die einschneidendste lebensmittelrecht-

liche Massnahme dar und wird ausschliesslich dann angeordnet, wenn die festgestellten Zustände die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten unmittelbar gefährden. Ziel dieser Massnahme ist es, akute Risiken unverzüglich zu beseitigen und den Schutz der Bevölkerung sicherzustellen.

Der deutliche Anstieg der Betriebsschliessungen bestätigt einen Trend, der sich bereits in den vergangenen Jahren abgezeichnet hat. In Teilen der Lebensmittelbranche ist eine qualitative Verschlechterung festzustellen. Die Ursachen sind vielfältig und reichen von fehlendem Fachwissen über personelle Engpässe bis hin zu einer unzureichenden betrieblichen Selbstkontrolle.

Die Ergebnisse des Berichtsjahres unterstreichen die Bedeutung einer wirksamen und unabhängigen Lebensmittelkontrolle. Sie dient dem Schutz der Gesundheit der Bevölkerung, der Durchsetzung des Lebensmittelrechts und der Sicherstellung eines hohen Sicherheitsniveaus. Gleichzeitig trägt sie zu fairen Wettbewerbsbedingungen innerhalb der Branche bei und stärkt das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in sichere Lebensmittel.

DIE LMK SOLOTHURN IN ZAHLEN

1'595

Inspektionen

Amtliche Inspektionen in Betrieben und Bereichen.



1'956

Umweltproben

Untersuchte Umweltproben im Rahmen der Untersuchungen für das Amt für Umwelt des Kantons Solothurn (AFU SO).



1'390

Lebensmittelproben untersucht

Für sichere Lebensmittel auf dem Tisch.

1'031

mikrobiologisch untersucht



359

chemisch untersucht



313

Wasserproben

Für sauberes Trinkwasser aus der Leitung.



110

Duschwasserproben

Für hygienische Duschwasserqualität.



121

Badewasserproben

Für sicheres Badewasser in öffentlichen Bädern, Seen und Flüssen.



Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung

153

Prozessverbote

Sofortmassnahmen bei erheblichen Mängeln.



101

Strafanzeigen

Schwerwiegende Verstösse gegen das Lebensmittelrecht.



15

Betriebs-schliessungen

Ultima Ratio bei akuter Gefährdung der Lebensmittelsicherheit.



LEGIONELLEN IM WARMWASSERSYSTEM – EIN HARTNÄCKIGER GEGNER

Im Rahmen einer internen Kampagne der Lebensmittelkontrolle wurde im Jahr 2024 das Duschwasser einer Turnhalle auf Legionellen untersucht. Nach dem erstmaligen Nachweis erfolgten weitere Untersuchungen, auch im Rahmen der Selbstkontrolle, um die Entwicklung der Legionellenkonzentrationen sowie die Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen zu beurteilen. Die Ergebnisse zeigten, dass Legionellen im Warmwassersystem zeitweise in hohen Konzentrationen nachweisbar waren und erst nach umfassenden technischen Massnahmen erfolgreich bekämpft werden konnten. Für *Legionella* spp. gilt im Duschwasser ein Höchstwert von 1'000 KBE/l.

Die Legionellose ist eine Erkrankung der Atemwege. Die Infektion erfolgt durch das Einatmen feinsten Wassertröpfchen, die beispielsweise beim Duschen entstehen. Legionellen vermehren sich bevorzugt bei Wassertemperaturen zwischen 25 und 45 °C.

In der untersuchten Turnhalle wird das Duschwasser nach der Erwärmung im Boiler auf rund 42 °C begrenzt. Solche Temperaturbegrenzungen werden häufig aus wirtschaftlichen Gründen zur Reduktion des Energieverbrauchs sowie als Sicherheitsmassnahme zum Schutz vor Verbrühungen installiert. Gleichzeitig liegen diese Temperaturen in einem Bereich, der die Vermehrung von Legionellen begünstigen kann. Neben der Temperatur ist auch der Wasserumsatz im Warmwasserkreislauf ein entscheidender Faktor. Die Norm SIA 385/1 «Anlagen für Trinkwarmwasser in Gebäuden» empfiehlt, dass der Inhalt eines Boilers innerhalb von drei Tagen vollständig ausgetauscht wird, um Stagnation zu vermeiden.

Nach dem Nachweis von Legionellen setzte der Betreiber verschiedene Massnahmen um: regelmässiges Spülen der Duschen, den Einbau einer Chlordioxidanlage zur Desinfektion des Warmwassers sowie die Installation einer automatischen und mengengesteuerten Spülstelle.

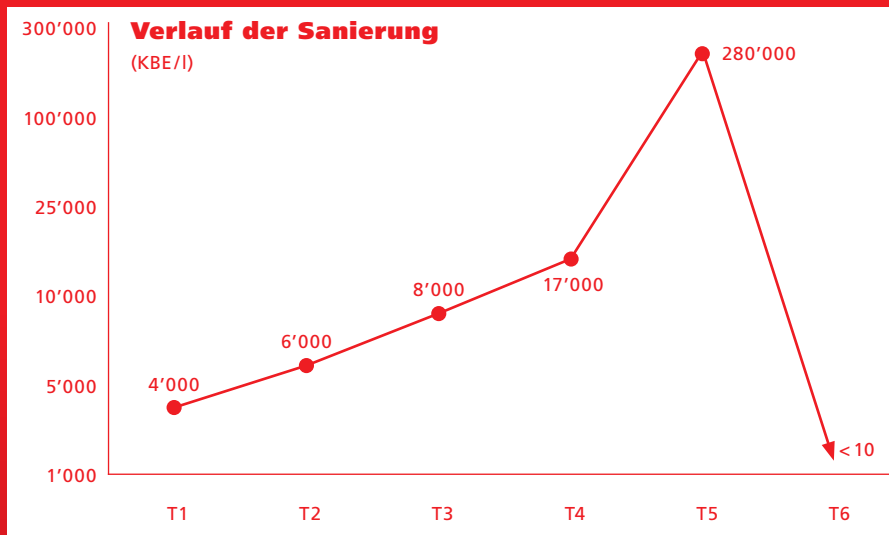
Es zeigte sich eindrücklich, wie hartnäckig sich Legionellen in einem Warmwassersystem halten können. Nach anfänglichen Befunden von einigen tausend KBE/l wurden im Verlauf der Untersuchungen wiederholt Konzentrationen zwischen 8'000 und 17'000 KBE/l festgestellt. In einer Messung wurde sogar ein Spitzenwert von 280'000 KBE/l gemessen. Die Resultate verdeutlichen, dass Legionellen nach ihrer Ansiedlung im Warmwasserkreislauf nur schwer wieder entfernt werden können. Gleichzeitig belegen sie die Wirksamkeit gezielter Sanierungsmassnahmen: Nach der Umsetzung der technischen Verbesserungen sank die Legionellenkonzentration auf weniger als 10 KBE/l und lag damit wieder deutlich unter dem gesetzlichen Höchstwert.

Eine wesentliche Ursache für die Hartnäckigkeit von Legionellen ist der sogenannte Biofilm, eine Schleimschicht an den Innenwänden von Wasserleitungen. Er bietet Mikroorganismen Schutz und erschwert ihre Bekämpfung.

Die Erfahrungen aus dieser Kampagne zeigen, dass zur nachhaltigen Bekämpfung von Legionellen meist mehrere aufeinander abgestimmte Massnahmen erforderlich sind. In der untersuchten Turnhalle führte die Kombination aus Chlordioxidbehandlung und automatischer Spülung schliesslich zum gewünschten Erfolg.



LEGIONELLEN IM WARMWASSERKREISLAUF



Ergebnis

Die Massnahmen zeigen Wirkung:
Der Legionellenwert konnte auf
<10 KBE/l gesenkt werden.

Sicheres Warmwasser – für Gesundheit
und Wohlbefinden.

Spülung des Systems

Intensive Spülung zur Reduktion
der Legionellenbelastung
im Leitungssystem.



Regelmässige, intensive Spülungen
entfernen stagnerendes Wasser
und reduzieren die Keimbelastung.

Installation Chlordioxidanlage

Kontinuierliche Desinfektion
des Warmwassers zur nachhaltigen
Verminderung der Keimbelastung.



Chlordioxid wirkt desinfizierend
und verhindert die Vermehrung
von Legionellen im System.

Inbetriebnahme automatische Spülung

Automatisierte, regelmässige
Spülungen sorgen für dauerhaft
sichere Betriebsbedingungen.



Automatische Spülungen vermeiden
Stagnation und erhalten die Wirkung
der Sanierung langfristig.



SCHWERPUNKTKONTROLLEN 2025 – ANHALTEND HOHE PESTIZIDBELASTUNG BEI IMPORTIERTEM ASIA-GEMÜSE



Im Kanton Solothurn sind mehrere Importeure ansässig, die sich auf den Import von frischem Gemüse aus dem asiatischen Raum spezialisiert haben. Um die Qualität dieser sensiblen Warengruppe wirksam zu überwachen, arbeitet das Kantonale Labor Solothurn eng mit dem Kantonalen Labor Zürich und dem Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau zusammen. Im Rahmen dieser Kooperation wird importiertes Asia-Gemüse regelmässig auf Pestizidrückstände untersucht.

Im Verlauf des Jahres 2025 wurden bei zehn Verkaufsstellen insgesamt 38 Proben erhoben und analysiert. Die Beurteilung erfolgte auf Grundlage der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH; SR 817.021.23). Diese legt die zulässigen Rückstandshöchstgehalte (RHG) fest und bildet die rechtliche Grundlage für die Beurteilung der Untersuchungsergebnisse.

Die Resultate der Schwerpunktkontrollen zeichnen erneut ein ernüchterndes Bild. Wie bereits in den vergangenen Jahren wurden zahlreiche Beanstandungen festgestellt. Bei 32 % der untersuchten Proben lagen die Pestizidrückstände über den gesetzlich zulässigen Höchstgehalten. Damit war nahezu jede dritte Probe nicht konform. Die Ergebnisse bestätigen, dass bei bestimmten importierten Gemüsearten weiterhin ein erhöhtes Risiko für Beanstandungen besteht.

Auffällig waren die Resultate bei Basilikum, Bohnen, grünen Chilis, Kardamom, Nachtschatten (Nightshade), Okra, Stinkdistel und Wasserspinat. In sämtlichen Proben dieser Gemüse wurden mehrere Pestizide gleichzeitig nachgewiesen, wobei die gesetzlichen Höchstgehalte jeweils überschritten wurden. Solche Mehrfachbelastungen sind aus Sicht des Konsumentenschutzes besonders problematisch und weisen auf Mängel entlang der Produktions-, Import- oder Vertriebskette hin. Gleichzeitig erschweren sie die Qualitätssicherung entlang der gesamten Lieferkette und erhöhen die Anforderungen an die Eigenverantwortung der Importeure.

Wiederholt negativ fielen Basilikum und Stinkdistel auf. So wurde der rechtlich zulässige Höchstgehalt bei Basilikum dreimal und bei der Stinkdistel zweimal überschritten. Die wiederkehrenden Beanstandungen bei denselben Produkten deuten auf strukturelle Probleme innerhalb einzelner Lieferketten hin.

Bei einer Probe Bohnen wurden Gehalte von Nikotin und Triazophos weit über den zulässigen Höchstgehalten nachgewiesen. Aufgrund der festgestellten Belastung konnte eine akute Gesundheitsgefährdung für Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden. Zum Schutz der Konsumenten wurden unverzüglich die erforderlichen Massnahmen eingeleitet und gegen den verantwortlichen Importeur Strafanzeige erstattet.

Die Ergebnisse der Schwerpunktkontrollen zeigen, dass importiertes Asia-Gemüse weiterhin zu den risikobehafteten Warengruppen gehört. Die regelmässige Überwachung bleibt deshalb ein wichtiger Beitrag zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten und zur Sicherstellung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die Resultate der diesjährigen Kampagne bestätigen zudem die Bedeutung einer konsequenten und risikobasierten Kontrolle dieser Warengruppe.

ASIA-GEMÜSE UNTER DER LUPE

Pestizidkampagne 2025

38

Proben untersucht

Im Rahmen einer gezielten Kampagne wurden Asia-Gemüse auf Pflanzenschutzmittel untersucht.



32 %

Beanstandungen

Bei 12 von 38 Proben wurden die gesetzlichen Vorgaben überschritten.



1

Strafanzeige

Wegen der Überschreitung von Höchstgehalten wurde eine Strafanzeige eingereicht.



Pflanzenschutzmittel im Fokus

Rückstände von Pestiziden können die Gesundheit gefährden. Regelmässige Kontrollen sorgen für sichere Lebensmittel und schützen die Konsumentinnen und Konsumenten.



Für sichere Lebensmittel – jeden Tag

Die LMK Solothurn setzt sich für wirksamen Verbraucherschutz und faire Marktbedingungen ein.



MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN 2025 – HYGIENISCHE QUALITÄT IM FOKUS



Lebensmittel müssen die gesetzlichen Hygienevorschriften einhalten, die in der Verordnung über die hygienischen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV; SR 817.024.1) festgelegt sind. Insbesondere müssen die Verantwortlichen im Rahmen ihrer Eigenkontrolle sicherstellen, dass die prozesshygienischen Kriterien, die Lebensmittelsicherheitskriterien sowie die mikrobiologischen Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis eingehalten werden. Durch den Nachweis von Mikroorganismen können die hygienische Qualität von Lebensmitteln beurteilt, mögliche Gesundheitsrisiken erkannt und bei Bedarf geeignete Massnahmen zur Qualitätssicherung eingeleitet werden.

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 1'605 Proben mikrobiologisch untersucht. Darunter befanden sich 1'031 Lebensmittel-, 313 Trinkwasser-, 110 Duschwasser-, 80 Badewasser-, 41 Oberflächengewässer- und 30 Hygienemonitoringproben. Die Untersuchungen dienen der Überprüfung der hygienischen Qualität und der Lebensmittelsicherheit sowie der Beurteilung der Wasserqualität.

Zur Überprüfung der hygienischen Qualität der Lebensmittel wurden insbesondere die Hygieneindikatoren Aerobe mesophile Keime (AMK), *Enterobacteriaceae* und *Escherichia coli* bestimmt. Darüber hinaus erfolgten Untersuchungen auf *Bacillus cereus* und koagulasepositive Staphylokokken. Diese Mikroorganismen können sowohl als Hygieneindikatoren dienen als auch lebensmittelbedingte Erkrankungen verursachen.

Zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheit wurden verschiedene Lebensmittel risikobasiert auf pathogene Mikroorganismen wie Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht. Routinemässig wurden verschiedene

Gruppen von Lebensmitteln überprüft, darunter genussfertige Gerichte, Stärkebeilagen, gekochtes Gemüse und Fleischerzeugnisse. Im Rahmen von Produktkampagnen wurden ausserdem asiatisches Gemüse, Trockenfrüchte für Müesli, Grill- und Dipsaucen, Fischerzeugnisse sowie Fleischerzeugnisse mit Fokus auf die deklarierten Tierarten untersucht.

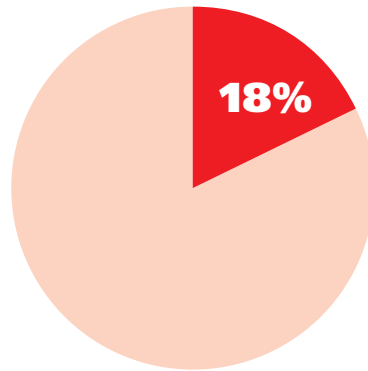
In einem genussfertigen Lebensmittel sowie in einer rohen Pouletfleischzubereitung konnten Salmonellen nachgewiesen werden. In zwei weiteren Proben wurde *Listeria monocytogenes* festgestellt. Solche Nachweise erfordern weitergehende Abklärungen und gegebenenfalls Massnahmen zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten.

Bei 18 % der untersuchten Lebensmittelproben wurden ein oder mehrere mikrobiologische Richtwerte überschritten, die für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis herangezogen werden. Die meisten nicht konformen Ergebnisse waren auf erhöhte Gehalte von *Enterobacteriaceae* (15 %) und/oder mesophilen aeroben Keimen (11 %) zurückzuführen. *Bacillus cereus* und koagulasepositive Staphylokokken wurden jeweils bei rund 1 % der Lebensmittelproben über dem geltenden Richtwert nachgewiesen.

Die Ergebnisse zeigen, dass mikrobiologische Untersuchungen weiterhin ein zentrales Instrument zur Überprüfung der hygienischen Qualität und der Lebensmittelsicherheit darstellen. Sie ermöglichen die frühzeitige Erkennung hygienischer Schwachstellen und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten.

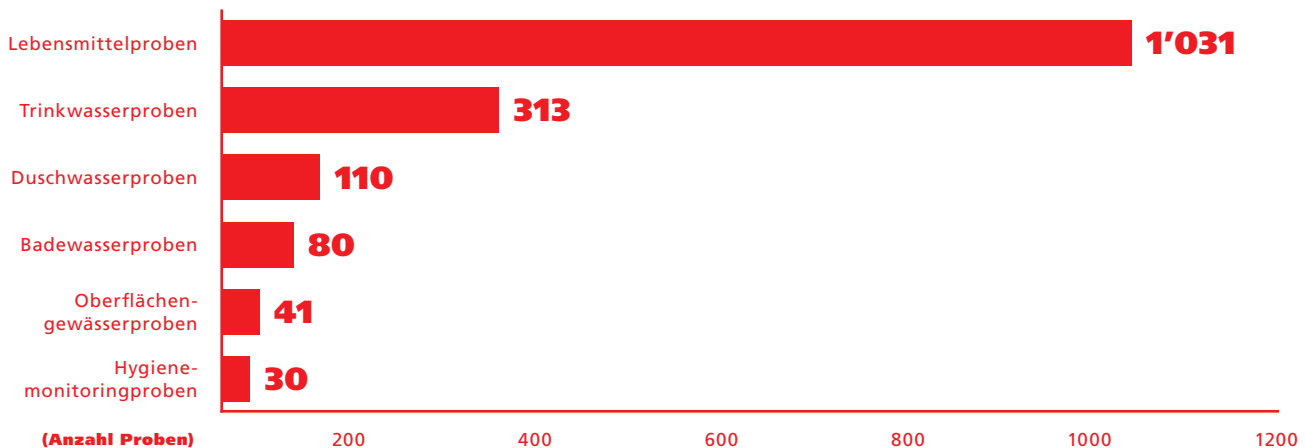
UNSICHTBARE RISIKEN SICHTBAR MACHEN

1'605
Proben
untersucht

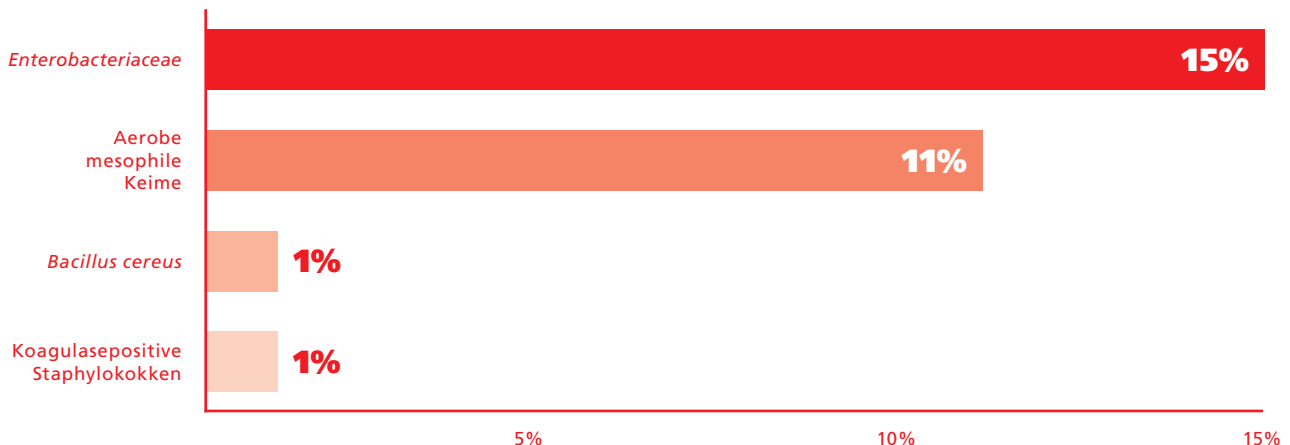


18 %
der Proben mit
Richtwertüberschreitung

Probenarten



Häufigste Beanstandungsgründe



Lebensmittelkontrolle

*Werkhofstrasse 5
4509 Solothurn
Telefon 032 627 24 03
klso@ddi.so.ch*

