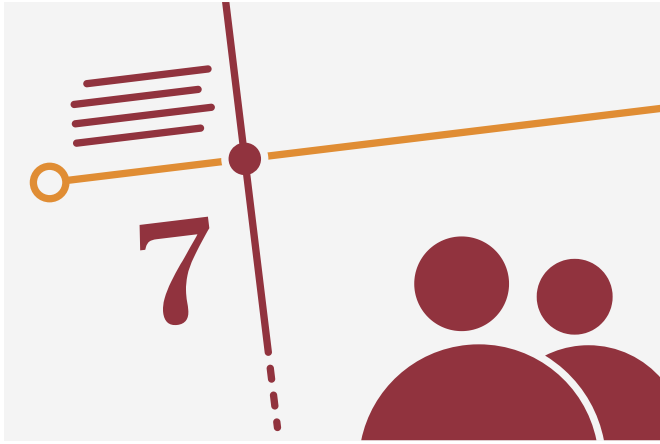




# 2025

Jahresbericht Kantonales Laboratorium  
Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt engagiert sich für die Sicherheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie für den sicheren Umgang mit chemischen, biologischen und atomaren Risiken. In unserem Jahresbericht geben wir Einblick in unsere Vollzugstätigkeiten und Projektarbeiten zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten, der Gesundheit und der Umwelt.



## Über uns

- Vorwort
- Das Kantonslabor in Zahlen
- Medienarbeit & Publikationen



## Umwelt

- Neobiota
- Radioaktivität und Radon
- Erdbebenvorsorge
- Atomare, Biologische und Chemische Gefahren



## Essen

- Pilzkontrolle  
Mikrobiologische und  
biochemische



## Wasser

- Trinkwasser, Duschwasser,  
Abwasser
- Fluss- und Badewasser

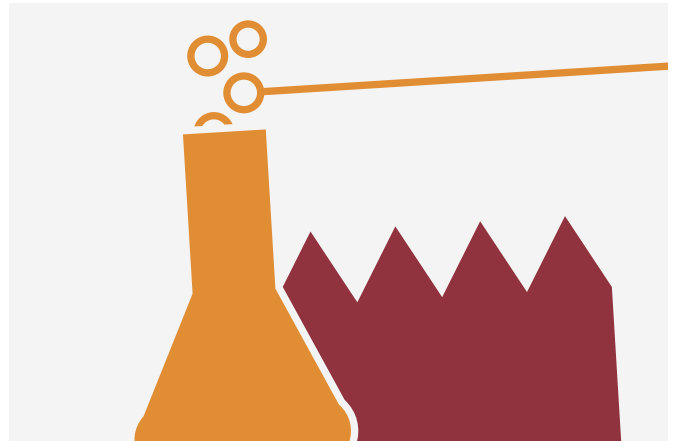
## Lebensmitteluntersuchungen

- Chemische Lebensmitteluntersuchungen



## Haushalt

- Kosmetika und Spielzeuge
- Chemikalien und Tabakprodukte



## Betriebe

- Lebensmittel
- Biosicherheit und gentechnisch veränderte Organismen
- Chemiesicherheit
- Jugendschutz

ÜBER UNS

# Vorwort



Das motivierte Team des Kantonalen Laboratoriums Basel-Stadt. (Bild: © Pino Covino)

Liebe Leserin, lieber Leser

Unser diesjähriger Jahresbericht erscheint erstmals als vollständig digitale Web-Publikation. Diese neue Form ermöglicht es uns, unsere Aktivitäten im Dienst des Gesundheits- und

Umweltschutzes dynamischer und transparenter zu präsentieren. Zahlreiche Kennzahlen bieten einen raschen Überblick über unsere Arbeit, während Verlinkungen zu den über das Jahr veröffentlichten Beiträgen eine vertiefte Auseinandersetzung mit einzelnen Themen ermöglichen.

Trotz anspruchsvoller Rahmenbedingungen konnten wir 2025 wichtige Erfolge erzielen, die unsere Motivation und unsere fachliche Stärke eindrücklich zeigen. Nach der Kündigung eines langjährigen Vertrags fanden wir rasch eine tragfähige Lösung und konnten die Finanzierung einer Projektstelle sichern – ein starkes Zeichen unserer Innovationskraft.

Von grosser Bedeutung waren zudem erfolgreiche Ermittlungen zu einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch. Dank engem Austausch und schneller, abteilungsübergreifender Zusammenarbeit konnten wir effizient handeln. Auch unser Engagement für mehr Transparenz zahlte sich aus: Rückrufmassnahmen bei potenziell gesundheitsgefährdenden Produkten ordneten wir konsequent, stets unter Wahrung der Verhältnismässigkeit, an.

Ein Highlight war die vorausschauende Vorsorgeplanung unseres Fachbereichs ABC für die Grossanlässe «European Song Contest» und «UEFA Women's Euro 2025». Sie zeigte exemplarisch, wie vernetzt und professionell wir als Organisation arbeiten.

Ebenso erfreulich ist das Engagement unserer Mitarbeitenden. Mehrere Kolleginnen und Kollegen übernahmen freiwillig neue Funktionen, etwa als Fachassistentin für die Probenahme oder als Berufsausbildnerin. Im Lebensmittelinspektorat wurde im Rahmen einer neuen Aufgabenverteilung mehr Verantwortung übernommen. Dieses Engagement stärkt unsere interne Zusammenarbeit nachhaltig.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal: Bei zwei Rekursen bestätigte das Kantonsgericht unsere Entscheide. Diese Urteile unterstreichen die Sorgfalt und Verlässlichkeit unserer Arbeit. Ebenso positiv ist die stetig positive Medienberichterstattung, die zeigt, dass unsere Tätigkeit wahrgenommen und geschätzt wird.

All diese Erfolge sind das Resultat von Engagement, Fachkompetenz und der Verlässlichkeit unserer Mitarbeitenden. Dafür danke ich allen Mitarbeitenden herzlich. Ihre Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen, flexibel zu bleiben und gemeinsam Lösungen zu finden, macht unser Labor stark – heute und in Zukunft.

**Yves Parrat**

Leiter des Kantonalen Laboratoriums und Kantonschemiker

ÜBER UNS

# 2025 in Zahlen

Wir schützen Gesundheit sichtbar: viele Kontrollen, klare Konsequenzen, messbare Wirkung.

**3** Lernende

**54**  
Mitarbeitende

**1'539**  
durchgeführte Inspektionen

**2** Betriebs-  
schliessungen

**17** Benützungs-  
verbote

**3'151** untersuchte  
amtlich erhobene Proben

**684**  
beanstandete  
Proben

**28** Angeordnete  
Produkterückrufe

**76** fachlich begleitete  
Produktrückrufe

**14**  
Strafanzeigen

ÜBER UNS

# Medienarbeit und Publikationen

Transparenz und Information sind zentrale Elemente unserer Arbeit. Wir informieren regelmässig über die Resultate unserer Kontrollen, beantworten Fragen von Medienschaffenden und Privatpersonen und wirken an wissenschaftlichen Publikationen mit.

Medienarbeit

Publikationen

## Medienarbeit



Häufigkeitsverteilung der Anfragen durch  
Medienschaffende

Die Öffentlichkeitsarbeit nimmt bei unserer täglichen Arbeit einen grossen Stellenwert ein. Mit unserer transparenten Kommunikation schaffen wir Vertrauen.

Im vergangenen Jahr haben wir 49 Newsletter an rund 400 Abonnenten verschickt, um sie über die Publikation von insgesamt 46 Fachberichten zu informieren. Ausserdem haben wir drei Medienmitteilungen veröffentlicht. Oft werden unsere Newsletter von den Medienschaffenden aufgegriffen, um die lokale Bevölkerung zu informieren. In diesem Zusammenhang gaben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Kantonslabors den Medienschaffenden in rund 70 Angelegenheiten Auskunft.

Auch stehen wir für Fragen der Bevölkerung zur Verfügung. Diese Dienstleistung hilft den Einwohnerinnen und Einwohnern bei der Klärung von Fragen und Ängsten im Umgang mit Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und Chemikalien.

## Anmeldung Newsletter

Hier können Sie unserem Newsletter abonnieren:

[www.bs.ch/gd/kantonslabor/berichte-und-publikationen/anmeldung-newsletter](http://www.bs.ch/gd/kantonslabor/berichte-und-publikationen/anmeldung-newsletter) ↗

## Publikationen

Die Beteiligung unserer Mitarbeitenden an wissenschaftlichen Publikationen unterstreicht die hohe Kompetenz und den Forschungsbeitrag des Kantonalen Laboratoriums.

- **Tattoo ink induces inflammation in the draining lymph node and alters the immune response to vaccination**  
A. Capucetti, J. Falivene, C. Pizzichetti, I. Latino, L. Mazzucchelli, V. Schacht, U. Hauri, A. Raimondi, T. Virgilio, A. Pulfer, S. Mosole, L. Grau-Roma, W. Bäumler, M. Palus, L. Renner, D. Ruzek, G. Goldman Levy, M. Foerster, K. Chahine, S. F. Gonzalez. Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A. 2025. 122(48):e2510392122.  
[doi.org/10.1073/pnas.2510392122](https://doi.org/10.1073/pnas.2510392122) ↗
- **Understanding cross-contamination in a gluten-free diet: A scoping review**  
D. Studerus, A. Roland Lee, T. Hugo, P. Heim, J. Jossen, M. Scharl, J. Zeitz. Clinical Nutrition ESPEN 71. 2026. 102847.  
[doi.org/10.1016/j.clnesp.2025.102847](https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2025.102847) ↗
- **Extended-Spectrum  $\beta$ -Lactamase-Producing Enterobacterales in Municipal Wastewater Collections, Switzerland, 2019–2023**  
L. Aguilar-Bultet, E. Gómez-Sanz, A. B. García-Martín, M. Alt Hug, R. Furger, L. Eichenberger, C. Bagutti, S. Tschudin-Sutter. Emerging Infectious Diseases. 2025. 31(3):574.  
[doi.org/10.3201/eid3103.240099](https://doi.org/10.3201/eid3103.240099) ↗
- **Genetic Cluster of Extended-Spectrum  $\beta$ -lactamase-Producing *Klebsiella pneumoniae* in Humans and Food, Switzerland, 2018–2019**  
L. Aguilar-Bultet, E. Gómez-Sanz, I. Vock, M. Alt, R. Schindler, L. Maurer Pekerman, R. Furger, L. Eichenberger, I. Steffen, A. B. García-Martín, T. Stadler, C. Bagutti, S. Tschudin-Sutter. Emerging Infectious Diseases. 2025; 31(10):2017.  
<https://doi.org/10.3201/eid3110.250253> ↗

# Neobiota - « neue » Arten

Gebietsfremde Tiere und Pflanzen gelangen durch den Waren- und Reiseverkehr bewusst oder als «blinde Passagiere» in die Region Basel. Diese invasiven, gebietsfremden Arten stören und verändern die Umwelt. Die Freisetzungsverordnung regelt den Umgang mit ihnen nur teilweise. Basel-Stadt hat deshalb einen Massnahmenplan erarbeitet, um negative Auswirkungen zu minimieren. Der Plan basiert auf Prävention, Bekämpfung/Pflege, Koordination und Erfolgskontrolle. 2025 wurde dazu ein Bericht zuhanden des Regierungsrats verfasst und von diesem gutgeheissen.

Neophyten

Asiatische Tigermücke

Viren in Stechmücken

Asiatische Hornisse

Weitere Invasive Arten

## Neophyten im Pflanzenhandel



Chinaschilf wird oft als Zierpflanze verkauft, hat jedoch das Potenzial, sich invasiv auszubreiten. Deshalb haben Verkaufsstellen eine Informationspflicht gegenüber den Kunden. (Bild: D. Hamburger, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Am 1. September 2024 trat die vom Bund revidierte Freisetzungsvorschrift (FrSV) in Kraft. Neben dem bisherigen Umgangsverbot für einige wenige Arten wurde neu ein Inverkehrbringungsverbot eingeführt. Dadurch stieg die Zahl der Pflanzen, die einem dieser beiden Verbote unterliegen, von 11 auf 52. Darüberhinaus gibt es weitere gebietsfremde Pflanzen (Neophyten), die als potenziell schädlich gelten. Diese sind in der Publikation «Gebietsfremde Arten in der Schweiz» von 2022 des Bundesamts für Umwelt (BAFU) und in der Unionsliste der EU (Stand 2022) aufgeführt. Sie dürfen verkauft werden, allerdings muss über die potenzielle Schädlichkeit und den richtigen Umgang informiert werden. Für den Pflanzenhandel hat der Cercle Exotique - die Vereinigung der kantonalen Neobiota-Fachstellen - eine Orientierungshilfe für den Verkauf dieser Neophyten veröffentlicht. Darin wird empfohlen, auf deren Verkauf zu

verzichten oder zumindest der Informationspflicht nachzukommen. Über diese Vorgaben informierten wir im Frühjahr 2025 mehr als 80 in Basel ansässige Betriebe der Branche.

Im 2025 haben wir zwei Betriebe mit Selbstbedienung kontrolliert. Einer der Betriebe wies keine Mängel auf. Beim anderen war eine Samenmischung im Verkauf, bei der nicht ausgeschlossen werden konnte, dass sie die verbotene Vielblättrige Lupine (*Lupinus polyphyllus*) enthält. Abklärungen beim Hersteller ergaben jedoch, dass eine erlaubte Lupinenart enthalten war. Zudem bot der Betrieb das potenziell schädliche Chinaschilf (*Miscanthus sinensis*) ohne zusätzliche Informationen an. Dem Betrieb wurde empfohlen, auf den Verkauf des Chinaschilfs zu verzichten oder zumindest die Informationspflicht einzuhalten. Für den Vollzug dieser Massnahmen ist das Bundesamt für Umwelt (BAFU) zuständig. Dieses wurde deshalb über den Verkauf informiert. Auf Anordnung des BAFU veranlasste der Betrieb anschliessend, dass die Informationspflicht eingehalten wird.

## Asiatische Tigermücke



Weibliche Asiatische Tigermücke. (Bild: TIGER, Interreg V Rhin Supérieur / N. Henon)

Seit 2021 werden die von der Tigermücke befallenen Flächen in einem öffentlich zugänglichen Kataster im [Geoportal des Kantons](#) [↗](#) sowie auf der [kantonalen Webseite zur Asiatischen Tigermücke](#) [↗](#) veröffentlicht.

Auf privatem Grund sind Eigentümer und Pächter dafür verantwortlich, Brutstätten für die Tigermücke zu vermeiden. Wenn dies nicht möglich ist, müssen die Brutstätten behandelt werden. Auch 2025 wurde dafür kostenlos ein biologisches, spezifisches Mittel abgegeben. Das Kantonale Laboratorium führt stichprobenartige Begehungen durch. Damit unterstützt es

Eigentümerinnen und Eigentümer beim Erkennen von Brutstätten und überprüft gleichzeitig die Umsetzung der Massnahmen. Besucht wurden sensible Einrichtungen wie Spitäler, Seniorenheime oder Schulen, aber auch Betriebe und Wohnliegenschaften. Bei 37 Besuchen haben wir in 35 Fällen (95 %) Brutstätten der Tigermücke gefunden. In diesen Fällen wurden konkrete Verbesserungsmassnahmen aufgezeigt und vereinbart. Nur bei zwei Liegenschaften fanden wir keine Brutstätten. Dagegen fanden wir in 30 besuchten Freizeitgärten Mängel vor, knapp die Hälfte (14) wiesen schwere Mängel auf.

Die Tigermücke hat sich im Kanton Basel-Stadt inzwischen etabliert. Die Zahlen werden voraussichtlich weiter ansteigen, bis ein Plateau erreicht ist. Um die Population möglichst tief zu halten, werden die kantonalen Dienststellen und Gemeinden die Bekämpfung weiterführen und auch in den kommenden Jahren für das Monitoring sorgen. Gleichzeitig sind die Anwohnerinnen und Anwohner aufgerufen, ihre Bemühungen zur Entfernung von Brutstätten weiter zu verstärken, um die Belästigung durch Tigermücken und das Risiko von Krankheitsübertragungen gering zu halten.

## **Inspektionen in Liegenschaften und Freizeitgartenvereinen**

Wir besuchten 2025 stichprobenartig verschiedene Liegenschaften und beurteilten die Situation der Brutstätten für die Tigermücke. In Wohn- oder Betriebsliegenschaften war die Situation leicht besser als in Freizeitgartenvereinen. Hier bewerten wir mehrere, unterschiedliche Brutstätten, die nicht oder ungenügend beachtet werden, als schwere Mängel. Einzelne Brutstätten stellen einen leichten Mangel dar.

## Inspektionen in Liegenschaften



- 35 Liegenschaften mit Mängeln
- 2 Liegenschaften ohne Mängel

## Inspektionen in Freizeitgartenvereinen



- 14 Vereine mit schweren Mängeln
- 16 Vereine mit leichten Mängeln

## Viren in Stechmücken



Gefangene Stechmücken werden für die Laboranalyse sortiert. (Bild. P. Schächle, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Einige Stechmückenarten übertragen Krankheiten. Dazu gehören die einheimischen Hausmücken ebenso wie die eingeschleppten Asiatischen Tigermücken.

Bereits 2024 haben wir die notwendige Analytik aufgebaut, um Viren in der lokalen Stechmückenpopulation nachweisen zu können. Gleichzeitig startete ein Pilotmonitoring, das im Sommer 2025 weitergeführt wurde. Der Schwerpunkt lag dabei auf der einheimischen Hausmücke. Diese kann das West-Nil-Virus von infizierten Vögeln auf Menschen übertragen. Entsprechende Nachweise des West-Nil-Virus gibt es bereits im Tessin. Anfang Dezember wurde zudem der erste lokal übertragene Erkrankungsfall bei einem Menschen in der Schweiz bekannt.

Da auch die invasive, gebietsfremde Asiatische Tigermücke als möglicher Überträger für dieses und weitere Viren wie Dengue, Chikungunya oder Zika gilt, wurde auch diese Mückenart untersucht.

# Untersuchung von Stechmücken auf Krankheitserreger

Die einheimische Gemeine Stechmücke und die Asiatische Tigermücke können eine Reihe von Viren auf den Menschen übertragen. Solche Viren bezeichnet man auch als Arboviren. Ziel der Untersuchung war es, Anhaltspunkte für die Verbreitung von Arboviren in der lokalen Mückenpopulation zu gewinnen.

**1'628**

Stechmücken

wurden zwischen August und Oktober 2025 in sechs im Stadtgebiet aufgestellten Fallen gefangen. Davon waren 2 % Tigermücken.

**163**

Mückenpools

wurden aufbereitet und auf genetische Spuren von Dengue-, West-Nil-, Zika-, Chikungunya- und Usutu-Viren untersucht. Ungefähr 10 Stechmücken wurden jeweils zu einer Probe, einem « Mückenpool », zusammengefasst.



**14,7**  
Prozent


der Pools enthielten das Usutu-Virus. Dieses Virus befällt vor allem Vögel; Infektionen beim Menschen verlaufen bis auf wenige Fälle mild oder symptomlos. Keiner der anderen untersuchten Viren wurde nachgewiesen.

## **Asiatische Hornisse**



Foto einer der Asiatischen Hornisse (rechts), die zusammen mit einheimischen Wespen eine Nahrungsquelle umschwirrt. (Bild: P. Amstein)

Die Asiatische Hornisse hat sich in den letzten Jahren aus der Westschweiz selbstständig bis in die Nordwestschweiz ausgebreitet. Im Jahr 2025 konnte sie sich in der Region stark vermehren.

Im Kanton Basel-Stadt gingen über die Meldeplattform [www.asiatischehornisse.ch](http://www.asiatischehornisse.ch)  insgesamt über 960 Meldungen aus der Bevölkerung zu Hornissensichtungen ein. Davon konnten 71 als Nester bestätigt werden. 63 Nester wurden entfernt oder neutralisiert (vermehrungsunfähig gemacht). 12 Meldungen von Nestern stellten sich als Fehlmeldungen heraus.

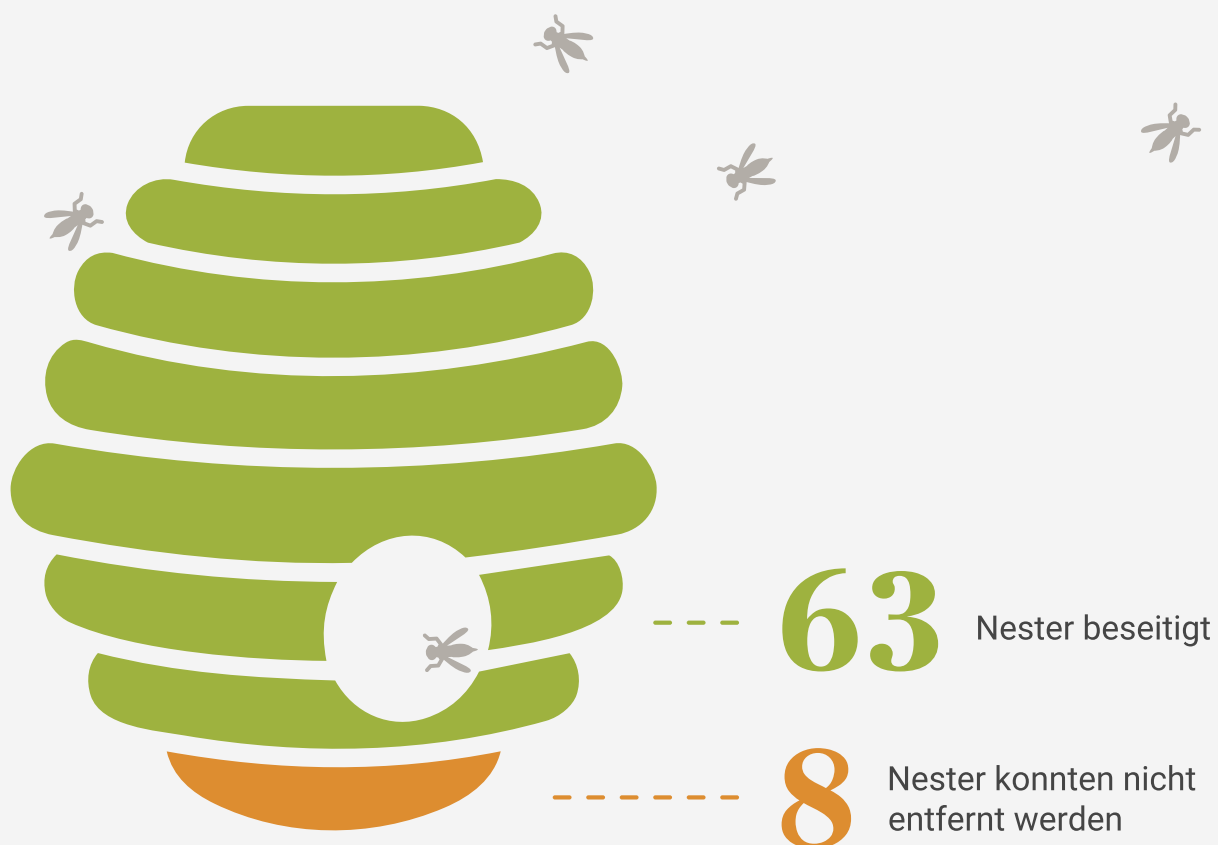
Für die Koordination von Nestsuche und die Neutralisation arbeiten die Kantone Basel-Stadt und Basel-Landschaft mit dem Bienenzüchterverband beider Basel (BZVBB) zusammen. Mit einer Leistungsvereinbarung ist der Verband für die Bearbeitung der Meldungen und die Nestsuche in beiden Kantonen beauftragt. Bereits 2023 haben sich die Nordwestschweizer Kantone Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Solothurn zusammengeschlossen, um den Informations- und Wissensaustausch zu stärken und gemeinsam Material für die Nestsuche, z.B. Telemetrie-Technik, zur Verfügung zu stellen. Ein grosser Teil der 2025 in Basel-Stadt entdeckten Nester konnte nur dank direkter Sichtungen und Meldungen aus der Bevölkerung gefunden und

anschliessend von Fachpersonen neutralisiert werden. Dies zeigt, wie wertvoll das Engagement der Bevölkerung und der Imkerinnen und Imker ist.

In Einzelfällen wird auf eine Neutralisation eines Nests verzichtet. Gründe dafür können zum Beispiel ein unverhältnismässig grosser Aufwand, mögliche Schäden an Eigentum oder ein Verletzungsrisiko für das Fachpersonal sein.

# Entfernung von Nestern der Asiatischen Hornisse

Nester der Asiatischen Hornisse, die über die Meldestelle gemeldet wurden, werden an die Koordinationsstelle weitergeleitet. Kantonale Dienststellen und Gemeinden organisieren die Entfernung oder Neutralisation (vermehrungsunfähig machen) durch Fachpersonen.



# Weitere gebietsfremde, invasive Arten im Kanton Basel-Stadt

Im Kanton kommen weitere [invasive, gebietsfremde Tiere und Pflanzen](#) vor, die sich unterschiedlich stark ausgebreitet haben. Verschiedene Dienststellen und die Gemeinden sind für Prävention, Bekämpfung und Pflege zuständig. Das Kantonale Laboratorium leitet das Basler Neobiota-Gremium und koordiniert die Zusammenarbeit mit den betroffenen Dienststellen aus verschiedenen Departementen.

## Invasive Plattwürmer

Invasive Plattwürmer gelangten vermutlich über den Pflanzenhandel in die Schweiz. Der genaue Zeitpunkt und Ort der Einschleppung lassen sich nicht mehr rekonstruieren. Im Jahr 2022 haben wir bei drei Betrieben im Bereich Pflanzenaufzucht und Bepflanzungen im Kanton Basel-Stadt Plattwürmer nachgewiesen. Mit den betroffenen Betrieben haben wir Massnahmen vereinbart, um eine weitere Ausbreitung von Plattwürmern zu verhindern. Bei zwei dieser Betriebe konnten bereits 2024 keine Plattwürmer mehr festgestellt werden. Auch beim dritten Betrieb zeigten die ergriffenen Massnahmen Wirkung: 2025 gingen die Funde weiter zurück. Dank der aufwändigen Kontrollen des Betriebs wird zudem verhindert, dass Plattwürmer an Dritte weitergegeben werden.

## Rotwangen-Schmuckschildkröten

Diese Schildkröten sind vermutlich durch illegale Aussetzungen in die Umwelt gelangt. Ihre Haltung ist nur mit einer Bewilligung des Bundes möglich. Im Jahr 2025 haben Privatpersonen dem Veterinäramt drei Rotwangen-Schmuckschildkröten abgegeben. Zwei Tiere mussten aus tiermedizinischen Gründen eingeschläfert werden. Das dritte Tier konnte in einer bewilligten Haltung untergebracht werden.

## Berichte zu Neobiota-Themen

↓ Bericht Massnahmenplan Kanton Basel-Stadt

↓ Vollzugstätigkeiten nach Freisetzungsverordnung und Koordinationstätigkeiten zur Eindämmung von invasiven Neobiota 2025

↓ Asiatische Tigermücke / Überwachung und Bekämpfung im Kanton Basel-Stadt 2025

↓ Mückenüberwachung auf Arboviren 2025

# Radioaktivität und Radon

Das Kantonale Laboratorium untersucht regelmässig die Radonkonzentration in Basler Schulen und Kindergärten. Jedes Jahr untersuchen wir Lebensmittel auf künstliche Radioaktivität. Die langlebigen Radionuklide Cäsium-137 und Strontium-90 aus dem Tschernobyl-Fallout von 1986 sind wegen ihrer Halbwertszeit von rund 30 Jahren noch immer in der Umwelt nachweisbar. Zudem kontrollieren wir Umweltproben, wie das gereinigte Abwasser der ARA Basel, das Abwasser der Rauchgasreinigung der KVA Basel sowie das Rheinwasser.

Radonmessungen

Radionuklidmessungen

## Radonmessungen



Radon in Schulen und Kindergärten (Bild: A. Pregler, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

**Radon in Basler Schulen und Kindergärten**

Erste Untersuchungen von Basler Liegenschaften erfolgten bereits 1995. Dabei zeigte sich insbesondere in der Gemeinde Riehen ein erhöhtes Radonrisiko. Mit der Senkung des Referenzwerts von  $1000 \text{ Bq/m}^3$  auf  $300 \text{ Bq/m}^3$  im Jahr 2018 gelten heute strengere Anforderungen. Dadurch können in bewohnten Räumen zu hohe Radonkonzentrationen festgestellt werden.

Im Jahr 2025 wurden im Kanton insgesamt 140 Radonmessungen in 37 Schulen und Kindergärten durchgeführt. Sämtliche Ergebnisse waren zufriedenstellend.

## Radonmessungen 2025

2025 wurden diverse Radonmessungen durchgeführt.

**37**

Schulen und  
Kindergärten

wurden von uns überprüft.

**140**

Radonmessungen

wurden in verschiedenen Räumen von  
Schulen und Kindergärten  
durchgeführt.



0  
Beanstandungen

wurden ausgesprochen, sämtliche  
Messungen waren zufriedenstellend.

## Radionuklide in Umwelt und Lebensmitteln



Käse wurde im Berichtsjahr auf Radioaktivität  
untersucht (Bild: A. Pregler, Kantonales Laboratorium  
Basel-Stadt)



Die Kehrlichtverbrennungsanlage  
Basel, KVA (Bild: A. Pregler,  
Kantonales Laboratorium Basel-  
Stadt)

## **Radionuklide in Lebensmitteln**

Die langlebigen Radionuklide Cäsium-137 und Strontium-90 aus dem Fallout der Reaktorkatastrophe von 1986 in Tschernobyl sind aufgrund ihrer etwa 30-jährigen Halbwertszeit auch heute noch in der Umwelt nachweisbar. Wie stark Nahrungsmittel dadurch belastet sind, hängt von der Art des Lebensmittels sowie von seiner Herkunft bzw. der regionalen Bodenbelastung ab. Im Berichtsjahr wurden Brunnenwasser, Milchprodukte und Paranüsse untersucht. Alle Proben entsprachen den rechtlichen Bestimmungen zur Radioaktivität.

## **Radionuklide in Umwelt**

Im Auftrag des Bundes untersucht das Kantonale Laboratorium das gereinigte, kommunale Abwasser der baselstädtischen Kläranlage (ARA Basel), das Abwasser der Rauchgasreinigung der Kehrichtverbrennung Basel (KVA) sowie das Rheinwasser aus der Rheinüberwachungsstation Weil am Rhein (RÜS). Die Proben werden als wöchentliche Mischprobe ausgewertet. Da sich gewisse Radionuklide an Schwebestoffe (vor allem an Tonmineralien) anlagern, werden auch Rheinschwebestoffe untersucht. Die Messungen (z.B. Tritium, Cäsium, Iod oder Lutetium) zeigten im ganzen Jahr keine auffälligen Werte.

# **Radionuklide in Lebensmittel und in der Umwelt**

Letztes Jahr wurden insgesamt 759 Proben untersucht.



**42**

Lebensmittel

wurden auf künstliche und natürliche Radioaktivität untersucht.



**717**

Umweltproben

wurden auf künstliche Radioaktivität untersucht.



**0**

Überschreitungen

wurden festgestellt, keine Probe überschritt den Höchstwert resp. Grenzwert.

## Berichte zum Thema Radioaktivität

↓ [Paranüsse / Radioaktivität 2025](#)

↓ [Brunnenwasser / Radioaktivität 2025](#)

↓ [Milchprodukte / Radioaktivität und Kennzeichnung 2025](#)

↓ [Wildfleisch und Hackfleisch Allergene, Gluten, GVO, Tierarten, Proteingehalt, Fettgehalt, Radioaktivität und Kennzeichnung 2025](#)

↓ [Milch / Radioaktivität 2025](#)

↓ [Abwassermonitoring der Kehrichtverbrennungsanlage \(KVA\) Basel / Radioaktivität 2025](#)

↓ [Abwassermonitoring der Kläranlage \(ARA\) Basel / Radioaktivität 2025](#)

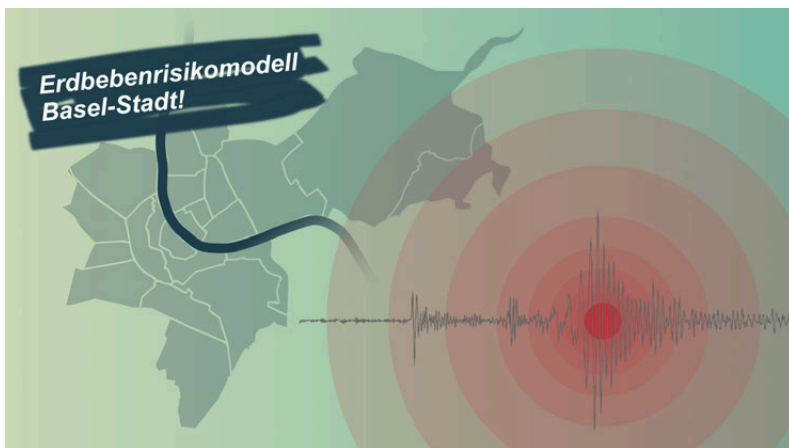
↓ [Rheinüberwachung / Radioaktivität 2025](#)

# Erdbeben

In der Region Basel ist die Gefahr für ein Erdbeben schweizweit am zweithöchsten. Eine gezielte Erdbebenprävention und -vorsorge ist deshalb wichtig. Dafür wurde ein kantonales Erdbebenrisikomodell entwickelt. Es zeigt, welche Schäden bei einem starken Erdbeben zu erwarten sind, und hilft, Präventionsmassnahmen gezielt zu planen und zu priorisieren.

[Erdbebenrisikomodell](#)[Erdbebensimulator](#)[Induzierte Erdbeben](#)

## Erstes kantonales Erdbebenrisikomodell erstellt



2025 wurde verschiedene Erdbebenszenarien basierend auf dem kantonalen Erdbebenrisikomodell berechnet. (Bild: S. Mock, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Im Auftrag der Kantonalen Krisenorganisation Basel-Stadt und zusammen mit Partnern aus Wissenschaft und Industrie entstand ein hochaufgelöstes Modell. Damit können wir das

Erdbebenrisiko für den Kanton Basel-Stadt berechnen. Die Ergebnisse bilden eine wichtige Grundlage für die kantonale Vorsorgeplanung. Die Ergebnisse zeigen:

- Ein starkes Erdbeben wie im Jahr 1356 mit einer Stärke von 6.6 würde heute Schäden von rund 17 Milliarden Franken verursachen. Im Durchschnitt wäre mit rund 1'750 Todesopfern, 13'500 Verletzten und über 93'000 Schutzsuchenden zu rechnen.
- Auch kleinere Beben mit Stärken von 5.0 - 5.5 könnten Schäden von über 1 Milliarde Franken verursachen.
- Langfristig ist im Kanton mit durchschnittlichen Erdbebenschäden von rund 20 Millionen Franken pro Jahr zu rechnen.

Ausgewählte Resultate wurden am 22. Oktober 2025 auf der kantonalen [Themen-Website «Erdbeben»](#) [↗](#) veröffentlicht.

## **Aktualisierung der kantonalen Erdbebenmikrozonierung**

Wissenschaftliche Partner sind der Schweizerische Erdbebendienst an der ETH Zürich (SED) und die Angewandte und Umweltgeologie der Universität Basel. Mit der Aktualisierung der Mikrozonierung von 2009 passen wir die Grundlagen für die Bemessung der Erdbebeneinwirkung bei Bauvorhaben an die neusten Baunormen und das aktuelle nationale Gefährdungsmodell an. Die neuen Unterlagen werden bis Ende 2026 im kantonalen Geoportal veröffentlicht. Bis dahin gilt weiterhin die [Mikrozonierung](#) [↗](#) von 2009 als Bemessungsgrundlage für die Erdbebeneinwirkung bei Neu- und Umbauten.

## **Erstmals umfassender Bericht zum Stand des kantonalen Erdbebenrisikomanagements erstellt**

Der Bericht zeigt die Handlungsfelder im Erdbebenrisikomanagement, welche Fortschritte erzielt wurden und wo weiterer Bedarf besteht. Er dient dem Kanton als Grundlage, um die Erdbebenvorsorge zu steuern und weiterzuentwickeln. Mit dem Erdbebenrisikomodelle Basel-Stadt und der Aktualisierung der Mikrozonierung wurden wichtige Grundlagen geschaffen oder sind in Arbeit. Der Fokus liegt nun auf der kantonalen Vorsorgeplanung.

# «Erdbebensimulator Basel» öffentlich ausgeschrieben

Mit dem Projekt «Erdbebensimulator Basel» soll das Bewusstsein der Bevölkerung für Erdbebenrisiken gestärkt werden. Der Simulator macht ein Erdbeben erlebbar und sensibilisiert so auf anschauliche Weise für das Thema. Ab 2029 soll er Teil der Dauerausstellung im neuen Naturhistorischen Museum Basel sein. Besonders Schulklassen erwerben dort Wissen über Erdbeben und das richtige Verhalten im Ereignisfall. So leistet das Projekt einen Beitrag zur Erdbebenvorsorge.

Mit der Vergabe des Zuschlags an eine Totalunternehmung wurde 2025 ein wichtiger Meilenstein erreicht. Dank der Ausgabebewilligung durch den Grossen Rat kann die Umsetzung im Jahr 2026 beginnen.

## Gefahrenprävention bei Projekten mit möglicher Erdbeben-Auslösung



Geothermie-Bohranlage in Bayern (Bild: © Richard Bartz, CC BY-SA 2.5)

Die Fachstelle Gefahrenprävention sorgt dafür, dass bei Projekten, die Erdbeben auslösen können, der Artikel 10 (Katastrophenschutz) des Umweltschutzgesetzes eingehalten wird. Dazu gehören die Tiefbohrung Basel-1 in Kleinhüningen und die geplante Erweiterung der Geothermieanlage in Riehen. Die Überwachung erfolgt zusammen mit dem Schweizer Erdbebendienst (SED) im Rahmen der Vereinbarung GEOBEST2020+.

Bei der **Tiefbohrung Basel-1** begleitet die Fachstelle Gefahrenprävention die Langzeitüberwachung der Bohrung und prüft Konzepte zur Sicherung und zum Rückbau der Bohrung. Im Auftrag des Kantons überwacht der SED die Erdbebenaktivität um das Bohrloch. Im Jahr 2025 wurden keine induzierten Erdbeben festgestellt.

Auch bei der geplanten zweiten **Geothermiebohrung in Riehen** begleitete die Fachstelle das Projekt und prüfte die Unterlagen der Projektanten im Hinblick auf das seismische Risiko. Dabei stützt sich die Fachstelle ebenfalls auf die Einschätzung und die Leistungen des SED im Rahmen der Vereinbarung GEOBEST2020+.

# Atomare, biologische und chemische Gefahren

Radioaktive Stoffe (A), Mikroorganismen (B) und Chemikalien (C) in Forschung und Industrie werden im Kanton Basel-Stadt täglich eingesetzt. Damit die Einsatzkräfte für allfällige ABC-Ereignisse gut vorbereitet sind, treffen wir geeignete Vorsorgemassnahmen. Der Fachbereich ABC berät den Kantonalen Krisenstab und die Schadenplatzkommandanten bei entsprechenden Ereignissen.

ABC - Vorsorge

Fachbereich ABC

## ABC-Vorsorge



Mobile Dekontaminationseinrichtung für Personen. (Bild: H. Friedl, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Die Fachstelle ABC-Vorsorge berät die Einsatz- und Blaulichtorganisationen des Kantons, um mögliche atomare, biologische und chemische Ereignisse zu bewältigen. Sie unterstützt in Einsatzplanung, Ausrüstung sowie Ausbildung und erstellt bei Bedarf Einsatzkonzepte.

Die Fachstelle ist in der Vorbereitung und Beobachtung von Übungen der Kantonalen Krisenorganisation involviert und besucht jährliche Weiterbildungsveranstaltungen. So können die Fähigkeiten der Interventionskräfte des Kantons beurteilt und überwacht werden.

Das vergangene Jahr stand im Zeichen der Vorbereitungen für die Grossanlässe Eurovision Song Contest Basel und UEFA Women's Euro 2025. Wir waren bei der Sicherheit der Anlässe im Einsatzabschnitt Krisen und Katastrophen eingebunden. Dabei planten wir hauptsächlich vorsorgliche Dekontaminationsmöglichkeiten, genügend persönliche Schutzausrüstungen sowie das Aufspüren und Ermitteln von ABC-Substanzen an Austragungsorten. Während der Anlässe stellte ein Pikettdienst die Erreichbarkeit von ABC-Fachpersonen sicher.

Die Fachstelle erarbeitete zudem Grundlagen für ein kantonales Dekontaminationskonzept, ein Konzept für Hochaktive Stoffe (HAS) sowie für den Umgang mit verdächtigen Postsendungen. Nach langer Vorbereitung konnten für die Interventionskräfte Autoinjektoren mit Antidota gegen Giftgas und neue Personendosimeter beschafft werden. Die Einsatzkonzepte folgen 2026.

Mit dem Co-Präsidium der Koordinationsplattform ABC der Kantone (KPABC) gestaltet der Kanton die nationalen Aktivitäten im ABC-Schutz aktiv mit. Neben der Planung der Plenarversammlung mit dem Schwerpunkt C-Gefahren wurde eine Aus- und Weiterbildung für

ABC-Koordinatoren angestossen. Seit Mitte Jahr ist die Fachstelle zudem im Vorstand der Kantonalen Verantwortlichen für Militär, Bevölkerungs- und Zivilschutz (KVMBZ) vertreten.

## **Ereignisdienst im Fachbereich ABC**

Der Ereignisdienst des Fachbereichs ABC spielt eine wichtige Rolle bei der Beurteilung der Lage direkt vor Ort. Fachberaterinnen und Fachberater schätzen ein, ob und welche Gefahren durch radioaktive, biologische oder chemische Stoffe bestehen.

Im Berichtsjahr wurden die Chemiefachberater (CFB) 14-mal wegen Ereignissen mit ABC-Stoffen im Kantonsgebiet aufgeboten. Auslöser waren reale oder vermutete Freisetzungen chemischer Stoffe. Radioaktive oder biologische Stoffe waren in keinem Fall involviert.

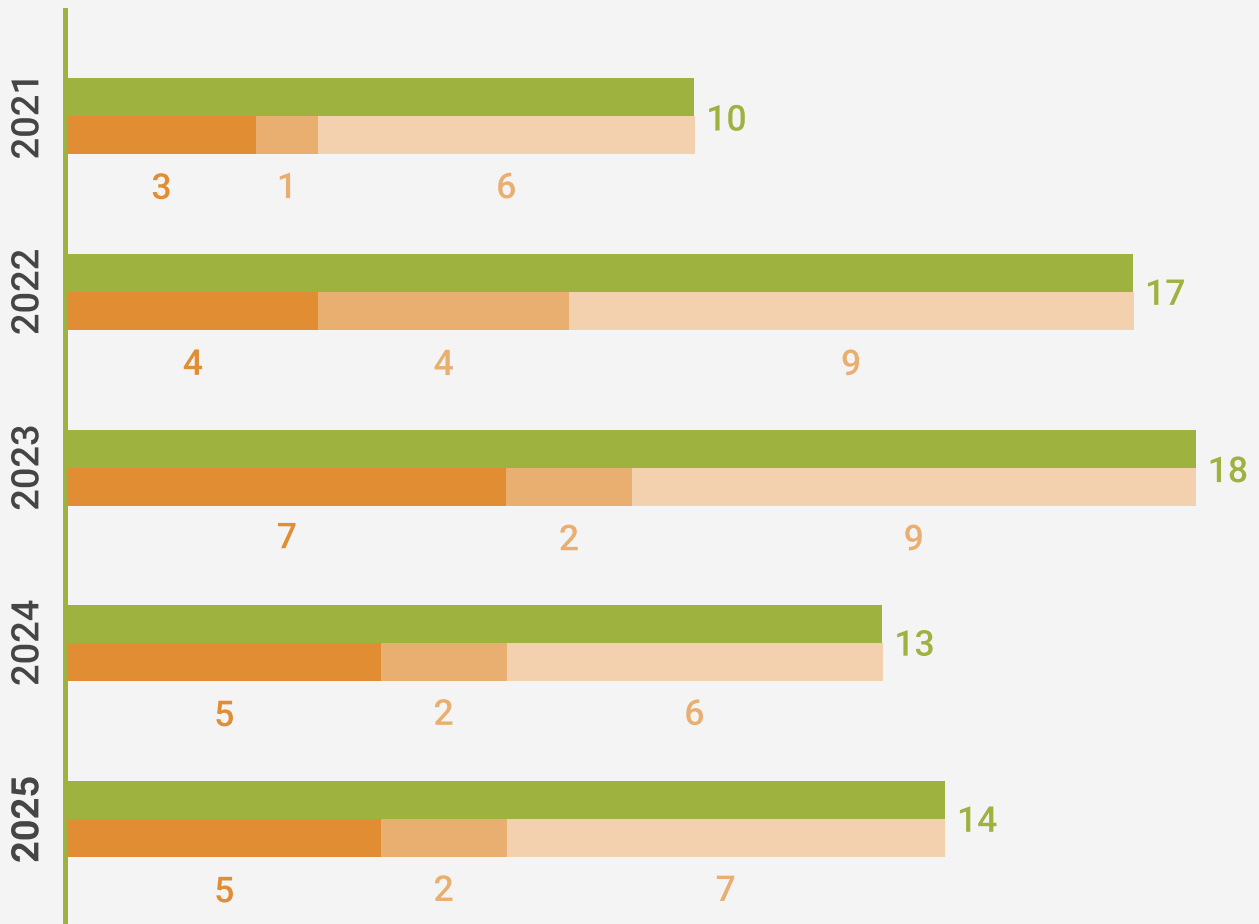
Die Messgruppen wurden im Rahmen der CFB-Alarmierungen 9-mal aufgeboten, in drei weiteren Fällen ohne Chemiefachberater, etwa bei einem Wohnhausbrand ohne Bedarf an Chemiefachberatung.

Die Zahl der Alarmierungen ist im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen. Mehrfach kam es zu Ammoniakgas-Austritten aus Kälteanlagen. Die Auswirkungen blieben jedoch auf die Betriebsareale beschränkt, sodass keine Gefahr für Bevölkerung oder Umwelt bestand.

Bei den Grossanlässen Eurovision Song Contest und UEFA Women's EURO waren keine Aufgebote erforderlich.

# Alarmierungen des Ereignisdienstes von 2021 bis 2025

Die Chemiefachberater wurden zu verschiedenen Ereignissen mit stationären Anlagen, auf Transportwegen und Umschlagplätzen aufgeboten.



- Total Alarmierungen CFB
- Alarmierungen zu stationären Anlagen
- Alarmierungen zu Umschlagplätzen und Transportwegen
- Alarmierungen zu anderen Schadenplätzen

# Pilzkontrollen

Rund sechs Prozent der kontrollierten Pilze sind giftig. Die Aussortierung solcher Pilze zeigt eindrücklich, wie wichtig die Pilzkontrolle für den Gesundheitsschutz der Pilzsammlerinnen und Pilzsammler ist.

**468** Kilogramm  
kontrollierte Pilze

**473**  
ausgestellte  
Pilzkontrollscheine

**397**  
Kilogramm  
freigegebene Speisepilze

**154** Kontrollen  
mit ungenießbaren Pilzen

**Kontrollen  
mit Giftpilzen** **59**

**72** **Kilogramm  
Pilze aussortiert**

**26** **Kilogramm  
Giftpilze  
aussortiert**

**2** **Kontrollen  
mit tödlich  
giftigen Pilzen**

**Bericht zum Thema Pilzkontrollen**

↓ [Pilzkontrollen 2025](#)

# Mikrobiologische und biochemische Lebensmittel- untersuchungen

Im Jahr 2025 hat das Kantonale Laboratorium insgesamt 906 Lebensmittelproben mikrobiologisch untersucht. Dabei handelte es sich um vorgekochte Proben aus Restaurations- und Verpflegungsbetrieben sowie um weitere vorverpackte Lebensmittel aus dem Handel.

Wir haben zudem im Jahr 2025 Energieriegel, glutenfreie Lebensmittel, Gerichte aus Restaurants, Wildfleischprodukte und weitere Lebensmittel auf Allergene, Gluten, gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Tierarten untersucht.

Pathogene und Hygieneindikatoren

Allergene, Gluten, GVO, Tierarten

## Pathogene und Hygieneindikatoren



Gericht aus einem Restaurationsbetrieb (Bild: piqsels.com)



Weissmehl kommt in praktisch allen Küchen vor (Bild: piqsels.com)

## Vorgekochte Proben aus Restaurations- und Verpflegungsbetrieben

Ein Schwerpunkt der Kontrollen lag erneut auf vorgekochten Speisen aus Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben. Deren mikrobiologische Qualität muss produktspezifischen Richtwerten gemäss der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» entsprechen. Im Rahmen von Betriebshygienekontrollen (BHK) und Screenings wurden 862 Proben analysiert. Davon haben wir 81 spontan aufgrund von Auffälligkeiten bei Inspektionen von Lebensmittelbetrieben erhoben. Diese wiesen erwartungsgemäss eine etwas höhere Beanstandungsquote von 28 % auf, während die Beanstandungsquote bei den planmässigen Betriebshygienekontrollen und Screenings bei 24 % lag.

## Vorverpackte Lebensmittel aus dem Handel

2025 haben wir verschiedene Mehle auf Krankheitserreger und auf ausgewählte Hygieneindikatoren untersucht.

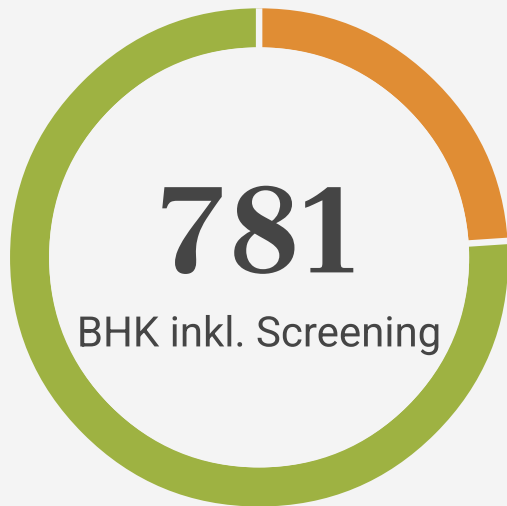
Von 41 Proben mussten wir drei Mehle beanstanden, da in ihnen Shiga-Toxin-bildende *Escherichia (E.) coli* (STEC) nachgewiesen wurden. Diese Bakterien können nach dem Verzehr kontaminierter Lebensmittel schwere Durchfallerkrankungen sowie Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen auslösen. In seltenen Fällen können sie zu schweren Komplikationen führen.

In einer weiteren Kampagne wurden Trockenfrüchte (26 Proben) Nüsse (neun Proben) und Mischungen aus Nüssen und Trockenfrüchten (2 Proben) mikrobiologisch untersucht. Dabei musste kein Produkt beanstandet werden.

# Mikrobiologisch untersuchte Lebensmittelproben

2025 haben wir insgesamt 945 Lebensmittelproben mikrobiologisch untersucht.

## BHK-Proben



Davon wurden **187** beanstandet

## Spontanproben



Davon wurden **23** beanstandet

## Proben aus Kampagnen



Davon wurden **3** beanstandet

## Allergene, Gluten, GVO und Tierarten



Lebensmittel können verschiedene Allergene enthalten.  
(Bild: Ph. Heim, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

### Allergene

Für Allergiker ist das konsequente Meiden von Allergenen der einzige Schutz. Nicht deklarierte Allergene stellen ein hohes Gesundheitsrisiko dar. Bei der Untersuchung von 120 Lebensmitteln haben wir zwei Produkte mit nicht deklarierten Milchbestandteilen beanstandet. In vier weiteren Fällen haben wir Produzenten auf mögliche Kontaminationen unterhalb des Deklarationsgrenzwerts von 1 g/kg hingewiesen.

## **Gluten**

Zöliakie ist eine durch Gluten (vor allem in Weizen, Roggen, Gerste) ausgelöste Erkrankung, die den Dünndarm schädigt und Mangelzustände verursachen kann. Die einzige Therapie ist eine lebenslange strikt glutenfreie Ernährung (z.B. Mais, Reis, Buchweizen, Hirse). 2025 haben wir 79 Lebensmittel geprüft. Sämtliche Lebensmittel entsprachen den gesetzlichen Vorgaben.

## **Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**

Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind bewilligungs- und deklarationspflichtig. 2025 haben wir 87 Proben auf nicht-deklarierte GVO untersucht. In keiner Probe wurden GVO nachgewiesen. Das Resultat zeigt ein ähnliches Bild wie schon in den letzten Jahren: Lebensmittelhandel und -industrie haben die Warentrennung sehr gut im Griff.

## **Tierarten**

Wir haben zudem in 27 Lebensmitteln mit Fleischanteil die deklarierten Tierarten überprüft. Sämtliche Lebensmittel entsprachen den gesetzlichen Vorgaben.

# **Allergene und Gluten**

2025 wurden mehrere Proben auf Allergene und Gluten untersucht. Erfreulicherweise mussten wir nur wenige Proben beanstanden.

## Allergene



von insgesamt **120** analysierten Proben

## Gluten



von insgesamt **79** analysierten Proben

## Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Tierarten

2025 haben wir mehrere Proben auf GVO und Tierarten untersucht. Erfreulicherweise mussten wir keine Probe beanstanden.

## Tierarten



von insgesamt **27** analysierten  
Proben

## GVO in LM



von insgesamt **87** analysierten  
Proben

## Berichte zu mikrobiologischen und bioche-mischen Untersuchungen von Lebensmitteln

- ↳ Speisen aus Verpflegungsbetrieben / Mikrobiologische Qualität
- ↳ Nüsse und Trockenfrüchte / Mikrobiologische Qualität
- ↳ Mehl / Mikrobiologische Qualität, Gluten und Kennzeichnung
- ↳ Gerichte aus Restaurants / Allergene, Gluten und GVO
- ↳ Produkte mit Stärke, Gerstenmalzextrakt oder Hefeextrakt ohne glutenhaltige Zutaten / Gluten, Allergene, GVO und Kennzeichnung
- ↳ Glutenfreie Lebensmittel ohne Zertifizierung / Gluten, Allergene, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung
- ↳ Energie-, Protein- und Müsliriegel / Allergene, Gluten, GVO, Proteingehalt, Fettgehalt und Kennzeichnung
- ↳ Wildfleisch und Hackfleisch Allergene, Gluten, GVO, Tierarten, Proteingehalt, Fettgehalt, Radioaktivität und Kennzeichnung
- ↳ Mais-, Hirse- und Buchweizenprodukte / Tropanalkaloide, Begasungsmittel, Gluten und Kennzeichnung

ESSEN

# Chemische Lebensmittel- untersuchungen und Kennzeichnung

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt führt umfassende chemische Lebensmitteluntersuchungen sowie Prüfungen von Nährwertangaben und Kennzeichnungen durch. Somit leisten wir einen zentralen Beitrag zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Kontaminanten

Nährwerte

Kennzeichnung

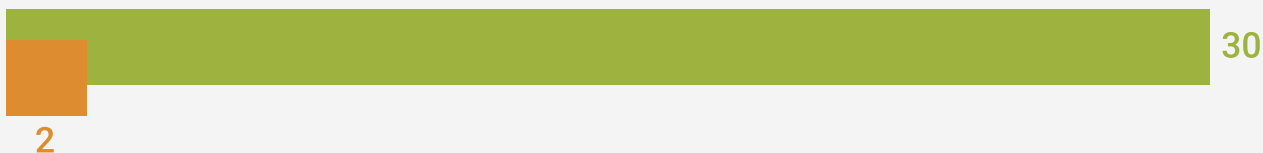
# Anzahl Proben und Beanstandungen für unterschiedliche Kontaminanten

Wir haben 2025 acht verschiedene Kontaminanten untersucht. Häufig wurden mehrere Parameter in einer Probe untersucht.

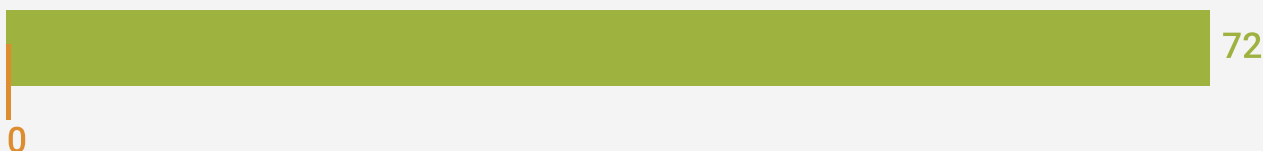
## Acylamid



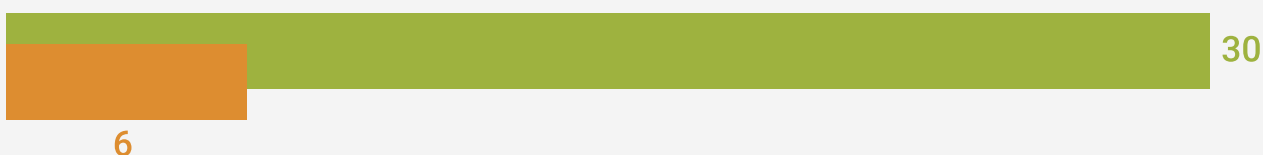
## Begasungsmittel



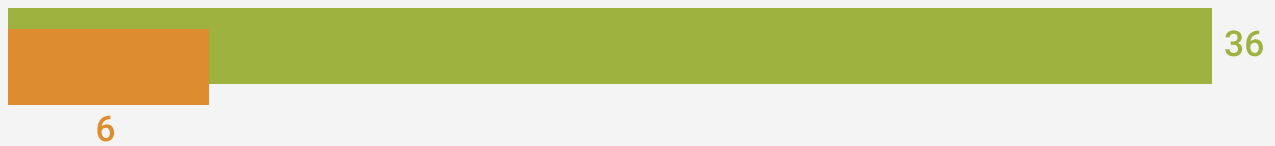
## Ergotalkaloide



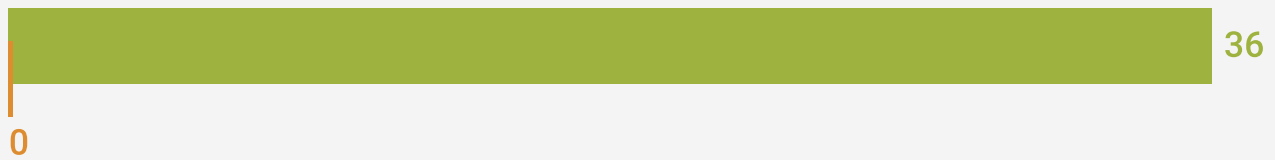
## Pflanzenschutzmittel



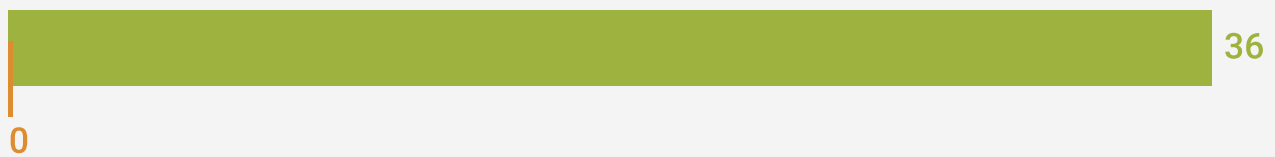
## Alternariatoxine



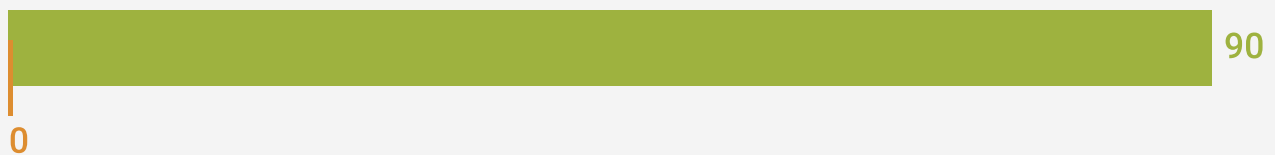
## Konservierungsmittel



## Farbstoffe



## Transfettsäuren



■ Proben total      ■ davon beanstandet

## Kontaminanten

Kontaminanten können auf verschiedene Weisen in unsere Lebensmittel gelangen. Nehmen wir zu viel solcher Stoffe auf, kann das unserer Gesundheit schaden. Deshalb bestehen für viele Kontaminanten Höchstwerte, deren Einhaltung wir überprüfen. Für einige Kontaminanten bestehen (noch) keine Höchstwerte. In solchen Fällen ist der Vollzug anspruchsvoller, weil zuerst geprüft werden muss, wie hoch das Risiko der jeweiligen Kontamination ist. Im Berichtsjahr haben wir Lebensmittelproben auf acht verschiedene Kontaminanten untersucht.



Knuspermüsli kann viel Acrylamid enthalten (Bild: piqsels.com)

## Prozesskontaminanten

Bei Acrylamid handelt es sich um eine sogenannte Prozesskontaminante, weil der Stoff während der Verarbeitung der Lebensmittels entsteht. So kann Acrylamid zum Beispiel bei der Herstellung von Backwaren oder Pommes Frites entstehen. Betriebe sind angehalten, Massnahmen zu treffen, damit ihre Lebensmittel möglichst wenig Acrylamid enthalten. Bei der Untersuchung von Knuspermüsli - oft von kleineren Herstellern produziert - wurden überraschend viele Produkte gefunden, deren Acrylamidgehalt über dem Richtwert lag.

Zu den weiteren Prozesskontaminanten zählen Transfettsäuren. Fettsäuren können von Natur aus Doppelbindungen enthalten (ungesättigte Fettsäuren), die bei starkem Erhitzen zu Transfettsäuren reagieren. Früher war das bei gehärteten Pflanzenfetten sehr häufig. Heute hat die Industrie dieses Problem weitgehend im Griff. Im Berichtsjahr wurden keine Proben gefunden, bei denen der Höchstwert überschritten war. Transfettsäuren können im Rahmen derselben Analyse bestimmt werden, mit der auch der Gehalt an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren für die Überprüfung der Kennzeichnung untersucht wird (siehe Nährwertangaben weiter unten).

## Rückstandskontaminanten

Andere Kontaminanten sind Stoffe, die bei der Herstellung, Lagerung oder beim Transport von Lebensmitteln eingesetzt werden. Für diese gibt es oft Rückstandshöchstwerte. Eine bekannte

Gruppe dieser Kategorie sind Pflanzenschutzmittel. Erfahrungsgemäss weisen Gemüse und Früchte aus Asien häufig zu grosse Rückstände an Pflanzenschutzmitteln auf. Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt versteht sich als Teil eines Netzwerks von Überwachungslaboratorien. Deshalb werden in Basel selbst keine Pflanzenschutzmittel untersucht, damit sich das Labor auf andere Fachgebiete spezialisieren kann. Um die in Basel ansässigen, national tätigen Importeure von Gemüse aus Asien dennoch zu kontrollieren, wurden Proben erhoben und im Kanton Aargau untersucht. Wie erwartet mussten einige Proben beanstandet werden.

Begasungsmittel werden eingesetzt, um gelagerte Lebensmittel vor Schädlingen zu schützen. Bei konventionell hergestellten Produkten werden gelegentlich Höchstwertüberschreitungen der untersuchten Substanzen festgestellt, allerdings nur bei einem kleinen Teil. Bei biozertifizierten Lebensmitteln ist der Einsatz von Begasungsmitteln nicht erlaubt. In wenigen Fällen überschritten Proben jedoch den Interventionswert von Begasungsmitteln in Lebensmitteln.

## **Biotoxine**

Eine weitere Klasse von Kontaminanten sind Biotoxine. Dabei handelt es sich um giftige Stoffe, die von Pflanzen oder Schimmelpilzen gebildet werden, die wir normalerweise nicht essen. Gelangen jedoch solche Pflanzen oder Schimmelpilze bei der Ernte, Produktion oder Lagerung unbeabsichtigt in die unsere Lebensmittel, kann der Gehalt an Biotoxinen so hoch werden, dass eine Gesundheitsgefährdung nicht mehr ausgeschlossen ist. Ergotalkaloide werden von einem Schimmelpilz gebildet, der besonders häufig auf Roggen oder Dinkel wächst. Die sogenannten Sklerotien sind aus der Nähe eigentlich leicht sichtbar. Aus der Perspektive eines Mähdreschers auf einem Roggenfeld ist es jedoch deutlich schwieriger, sie zu erkennen, so dass Sklerotien mitgeerntet werden können. Dieses Problem ist seit Jahrhunderten bekannt. Im Berichtsjahr wurden jedoch keine Höchstwertüberschreitungen festgestellt.

Die Alternariatoxine werden von Alternaria-Schimmelpilzen gebildet, die oft Paprika oder Tomaten befallen. Werden solche Produkte industriell verarbeitet, ist es möglich, dass schimmelige Waren versehentlich mitverarbeitet werden. Für Alternariatoxine gibt es keine gesetzlichen Höchstwerte. Es fehlen noch ausreichende Daten, um einen Grenzwert abzuleiten, bei dem die Aufnahme der Toxine bedenkenlos ist. Es gibt allerdings Orientierungswerte, die angeben, ob Produkte nach guter Verfahrenspraxis hergestellt wurden. Im Berichtsjahr lagen bei sechs Proben die gemessenen Werte darüber.

## **Andere Kontaminanten**

Die letzte Gruppe von Kontaminanten, die im Berichtsjahr untersucht wurden, sind absichtlich zugesetzte Stoffe, die entweder verboten sind oder für die gesetzliche Höchstwerte gelten. Paprika kann beispielsweise durch den Zusatz von rotem Farbstoff optisch ansprechender gemacht werden. Werden jedoch verbotene Farbstoffe eingesetzt, dürfen solche Lebensmittel

nicht mehr verkauft werden. Im Berichtsjahr wurde kein Einsatz verbotener Farbstoffe festgestellt.

Zur Reinigung von Arbeitsoberflächen werden häufig Desinfektionsmittel eingesetzt. Anschliessend müssen die Arbeitsoberflächen jedoch so gründlich gereinigt werden, dass keine Rückstände von Desinfektionsmitteln in die Lebensmittel gelangen. Im Berichtsjahr haben wir 36 Proben untersucht und dabei keine Höchstwertüberschreitung festgestellt.

## Nährwerte

Die Nährwerttabelle auf fast allen vorverpackten Lebensmitteln informiert Konsumentinnen und Konsumenten unter anderem über den Fett-, Protein- und Kohlenhydratgehalt eines Lebensmittels. Die angegebenen Werte werden oft anhand des Rezeptes berechnet, müssen jedoch korrekt sein. Neben der Sicherheit, Hygiene und der Information der Konsumentinnen und Konsumenten gehört auch der Schutz vor Täuschung zu den vier Hauptzielen des Lebensmittelgesetzes.

Das Kantonale Laboratorium überprüfte 2025 die Angaben von Fett- und Proteingehalten. Beim Fettgehalt wurde teilweise auch die Fettsäurezusammensetzung untersucht, also der Anteil an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren. Diese Zusammensetzung kann zum Beispiel bei Olivenöl stark schwanken. Deshalb müssen Hersteller solche Werte häufiger selbst analytisch bestimmen, um korrekte Angaben machen zu können. Im Berichtsjahr mussten wir in 21 Fällen fehlerhafte Deklarationen beanstanden.





## Kennzeichnung

Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln wird überprüft, ob alle vorgeschriebenen Angaben vorhanden sind. Dazu gehören unter anderem das Warenlos, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Zutatenliste. Neben dem Inhalt der Kennzeichnung wird auch beurteilt, ob sie gut lesbar ist, etwa ob Schriftgrösse oder der Kontrast genügend sind. Besonders strenge Anforderungen gelten für bestimmte Produkte wie Säuglingsnahrung. Am Kantonalen Laboratorium wird die Kennzeichnung bei vielen Proben stichprobenartig untersucht. Dennoch wurden im Berichtsjahr 22 Proben gefunden, die nicht korrekt gekennzeichnet waren. Die betreffenden Hersteller oder Importeure wurden angewiesen, die Kennzeichnung zu korrigieren.



**249**  
kontrollierte  
Produkte

-  22 Kennzeichnungsfehler
-  227 nicht zu beanstanden

## Berichte zu chemischen Untersuchungen von Lebensmitteln

⤵ Verarbeitete Tomaten- und Paprikaprodukte / Alternaria-Toxine, Konservierungsmittel, Farbstoffe und Deklaration

⤵ Importierte Gemüse und Gewürze / Pestizidrückstände

⤵ Knuspermüesli-Granola / Acrylamid, Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

⤵ Bio-Getreide / Begasungsmittel

⤵ Glutenfreie Lebensmittel ohne Zertifizierung / Gluten, Allergene, GVO, Fettgehalt und Kennzeichnung

⤵ Untersuchungen von getreidebasierten Lebensmitteln / Ergotalkaloide

⤵ Energie-, Protein- und Müsliriegel / Allergene, Gluten, GVO, Proteingehalt, Fettgehalt und Kennzeichnung

⤵ Guetzli und Cracker / Acrylamid, Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

⤵ Olivenöl / Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

# Trinkwasser, Duschwasser und Abwassermonitoring

Das Kantonale Laboratorium hat 2025 Trinkwasser von Brunnen und Hotelschiffen untersucht. Zudem hat es Duschwasser in Alters- und Pflegeheimen, Hotelschiffen und Fitness-Studios untersucht. Im Abwasser lassen sich Mikroorganismen nachweisen, die von Menschen über Stuhl, Urin, abgewaschene Hautpartikel oder andere Wege ausgeschieden werden. So kann abgeschätzt werden, wie stark bestimmte Keime in der Bevölkerung zirkulieren, unabhängig von klinischen Daten, individuellen Tests und Symptomen.

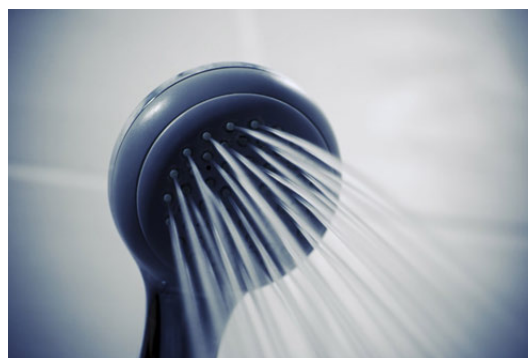
Trinkwasser und Duschwasser

Abwassermonitoring

## Trinkwasser und Duschwasser



Trinkwasser von einem Brunnen (Bild: piqsels.com)



Legionellen können beim Duschen über Aerosole eingeatmet werden (Bild: piqsels.com)

## Trinkwasser

73 von 74 untersuchten Trinkwasserproben aus dem Leitungsnetz im Kantonsgebiet entsprachen den mikrobiologischen Anforderungen des Lebensmittelrechts. Nur eine Probe musste beanstandet werden. Weitere 12 Trinkwasserproben wurden auf Radioaktivität untersucht. Dabei wurden keine erhöhten Werte festgestellt.

In den 26 untersuchten Trinkwasserproben von Hotelschiffen haben wir drei Proben beanstandet.

17 Trinkwasserproben hat das Amt für Verbraucherschutz Basel-Landschaft auf diverse chemische Parameter untersucht. Sämtliche Proben entsprachen den gesetzlichen Vorgaben.

## **Duschwasser**

Betreiber von öffentlich zugänglichen Duschanlagen sind verpflichtet, die einwandfreie Qualität des bereitgestellten Duschwassers sicherzustellen.

2025 haben wir 113 Duschwasserproben auf Legionellen untersucht.

Im Rahmen von Kampagnen analysierten wir 87 Proben Duschwasser aus zwei Alters- und Pflegeheimen, elf Hotelschiffen und vier Fitness-Studios. Das Wasser von 20 Duschen aus neun Einrichtungen musste beanstandet werden, weil die Legionellenkonzentration über dem gesetzlichen Höchstwert lag.

Zusätzlich haben wir im Rahmen epidemiologischer Abklärungen 26 Duschwasserproben untersucht. Davon überschritten 8 Proben den zulässigen Höchstwert. Diese Untersuchungen dienten dazu, mögliche Infektionsquellen auszuschliessen oder zu bestätigen.

# Untersuchte Trinkwasserproben

Anteil beanstandeter Proben

## Mikrobiologie Brunnenwasser



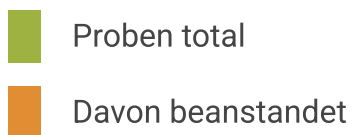
## Mikrobiologie Hotelschiffe



## Radioaktivität Trinkwasser

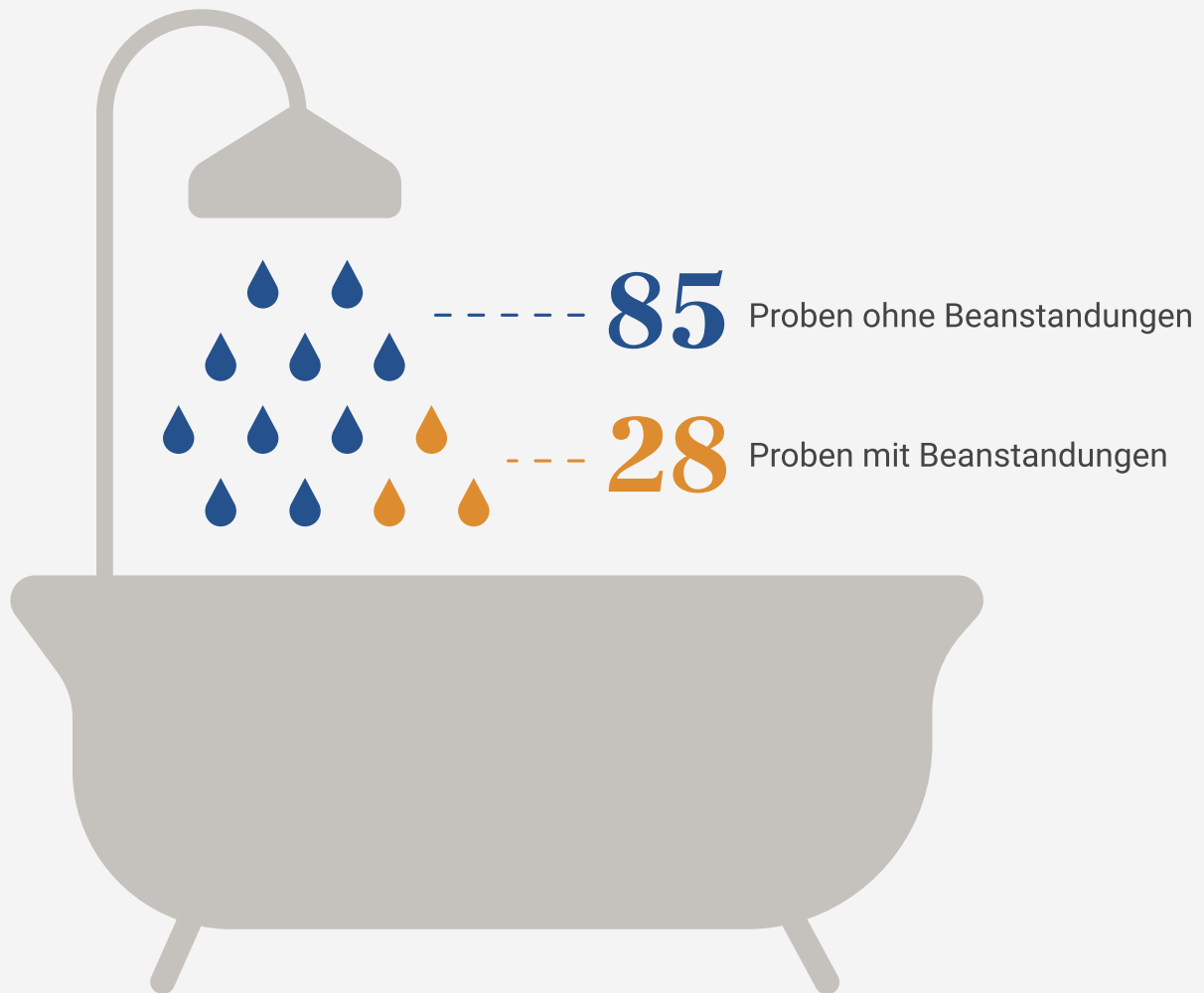


## Chemie Trinkwasser



# Duschwasseruntersuchung


Mehrere Duschwasserproben mussten beanstandet werden.



## Abwassermonitoring 2025



Abwasserschacht (Bild: C. Bagutti, Kantonels  
Laboratorium Basel-Stadt)

Das 2021 etablierte Abwassermonitoring für respiratorische Viren wurde weitergeführt. Dabei wird im Einzugsgebiet der ARA Basel (ProRheno) regelmässig die Konzentration von SARS-CoV-2, Influenzaviren und dem Respiratorischen Synzytial-Virus (RSV) gemessen. Ziel ist es, den Gesundheitsbehörden und der Bevölkerung ein aktuelles und unabhängiges Instrument zur Beobachtung des Infektionsgeschehen der gemessenen Viren zur Verfügung zu stellen. Bei Bedarf kann das Monitoring kurzfristig um weitere Erreger ergänzt werden, wie dies zum Beispiel für Affenpocken (MPox) oder den Vogelgrippeerreger H5N1 geschehen ist. Gesundheitseinrichtungen können die Daten dazu nutzen, um über Infektionsschutzmassnahmen wie eine Maskenpflicht bei Patientenbesuchen zu entscheiden. Die aktuellen Messwerte und weitere Informationen sind im Dashboard «Virenmonitoring im Abwasser» auf dem kantonalen [Datenportal](#)  verfügbar.

## Abwassermonitoring 2025

Interessante Zahlen zum Thema Abwassermonitoring.



**174**

Proben

auf respiratorische Viren untersucht.



**24**

davon

auf multiresistente Enterobakterien  
untersuchte Proben.



**140**

fach reduziert

werden multiresistente  
Enterobakterien durch die Abwasser-  
klahrung in der ARA Basel.

## Berichte zum Thema Trink- und Duschwasser

[↓ Duschwasser / Untersuchungen auf Legionellen 2025](#)

[↓ Brunnenwasser / Radioaktivität 2025](#)

[↓ Trinkwasser / Mikrobiologische und chemische Qualität 2025](#)

Weitere spannende Daten zum saisonalen Verlauf unseres Abwassermonitorings finden Sie unter nachfolgendem Link:

[Dashboard Virenmonitoring im Abwasser](#) [↗](#)

# Flusswasser und Badewasser

Im Jahr 2025 hat das Kantonale Laboratorium die Fliessgewässer einer mikrobiologischen Qualitätskontrolle unterzogen. Zudem werden Schwimmbäder regelmässig und risikobasiert kontrolliert.

Flusswasser

Kontrollen in Schwimmbädern

## Flusswasser

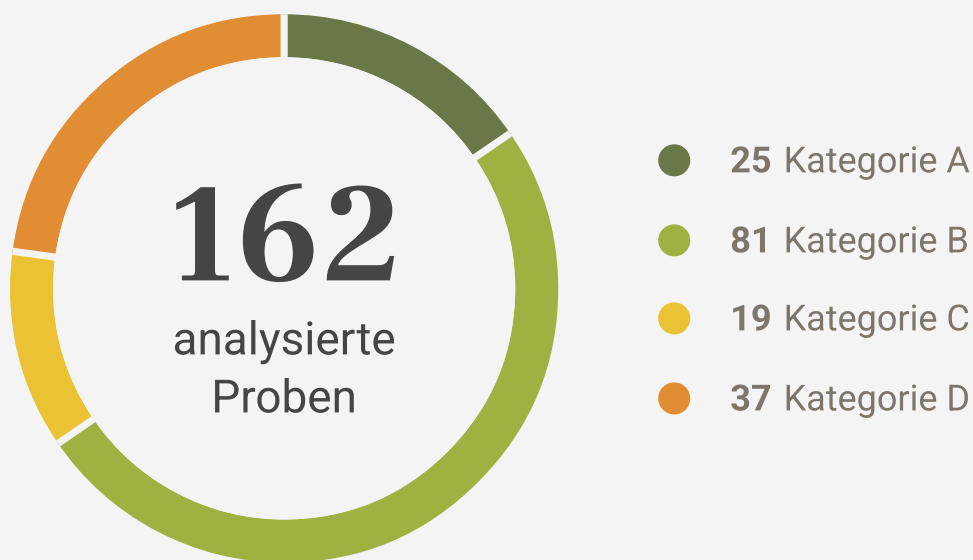


Schwimmen im Rhein (Bild: piqsels.com)

Auch 2025 hat das Kantonale Laboratorium die Fliessgewässer Rhein, Wiese und Birs mikrobiologisch kontrolliert. Ermittelt werden die Keimzahlen der Fäkalindikatoren *E. coli* und intestinalen Enterokokken. Damit werden die Gewässer gemäss eidgenössischen Empfehlungen in Qualitätsklassen eingeteilt, die das gesundheitliche Risiko beim Baden zeigen. Von insgesamt 162 Proben lagen 56 in den Qualitätsklassen C und D, während alle übrigen Proben die hohen Qualitätsklassen A und B erreichten. In den Kategorien A und B ist keine gesundheitliche Beeinträchtigung zu erwarten. Für die Kategorien C und D hingegen kann eine gesundheitliche

Beeinträchtigung durch Badewasser nicht ausgeschlossen werden (C), beziehungsweise ist möglich (D). Die meisten Proben stammten aus dem Rhein (150).

## Resultat der Flusswasseruntersuchung 2025



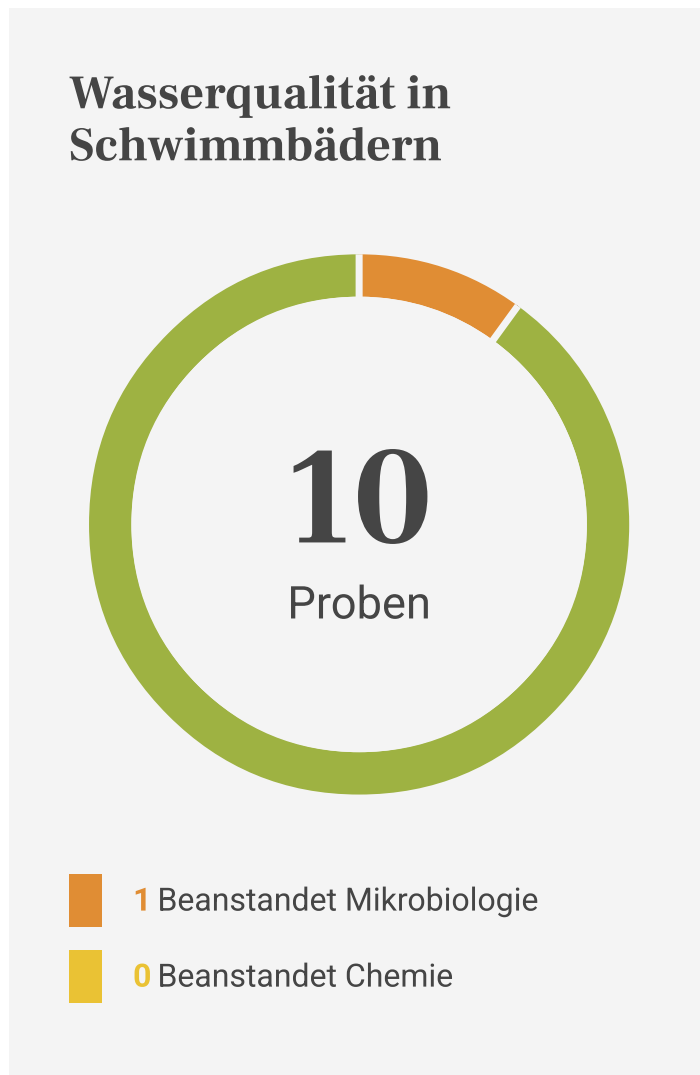
## Kontrollen in Schwimmbädern

Das Kantonale Laboratorium führt unangekündigte Kontrollen in öffentlich zugänglichen Schwimmbädern durch. Die rechtlichen Grundlagen stammen aus dem Chemikalienrecht, das zum Beispiel den Umgang mit Desinfektionsmitteln und die Ausbildung der Betreiber regelt, sowie aus dem Lebensmittelrecht, das die hygienischen Anforderungen und die Wasserqualität festlegt. Neben den Inspektionen werden auch Wasserproben entnommen. Diese werden unabhängig von den Kontrollen im Rahmen von Kampagnen analysiert.

Im vergangenen Jahr lag der Schwerpunkt auf der Überwachung der Rheinwasserqualität. Deshalb fanden deutlich weniger Schwimmbad-Inspektionen als in früheren Jahren statt.

Insgesamt inspizierten wir drei Schwimmbäder und untersuchten zehn Wasserproben aus acht Bädern. Damit wurde knapp die Hälfte aller Bäder überprüft.

Bei zwei der drei Inspektionen traten geringfügige Mängel auf. Diese stellten keine unmittelbare Gefährdung für die Badegäste dar und betrafen wie in den Vorjahren vor allem die Hygiene, die Selbstkontrolle sowie Lager- und Dosierräume. Eine der zehn Wasserproben überschritt die mikrobiologischen Anforderungen knapp, ohne dass deshalb ein Gesundheitsrisiko bestand. Die betroffenen Betriebe wurden angewiesen, die Mängel zeitnah zu beheben und ihre Selbstkontrollsysteme zu verbessern.



## Berichte zum Thema Badewasser

Die detaillierten Berichte finden Sie unter folgenden Links:

[↓ Fliessgewässer / Mikrobiologische Qualität 2025](#)

[↓ Schwimmbäder / Kontrollen 2025](#)

# Kosmetika und Spielwaren

Das Lebensmittelgesetz gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für bestimmte Konsumgüter wie Kosmetika und Spielwaren. Die Untersuchung von Kosmetika ist ein Schwerpunkt des Kantonalen Laboratoriums. Kosmetiksets für Kinder werden doppelt geprüft, da sie sowohl als Kosmetika wie auch als Spielwaren gelten.

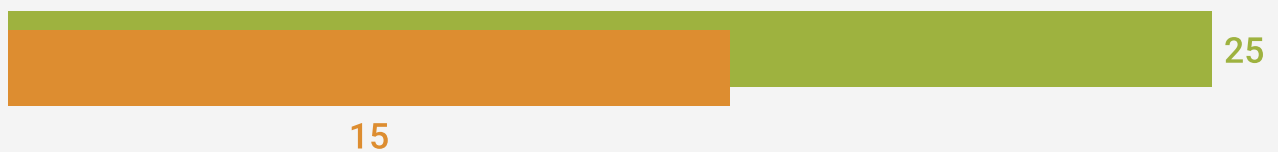
Vollzug bei Kosmetika und Spielwaren

Besonderheiten bei Kosmetika und Spielwaren

# Übersicht über die Kontrollen von Kosmetika

Es wurden Kampagnen zu vier Produktkategorien durchgeführt. Die untersuchten Proben wurden gezielt aufgrund eines erhöhten Risikos ausgewählt, was typischerweise zu höheren Beanstandungsquoten führt.

## Parfüms



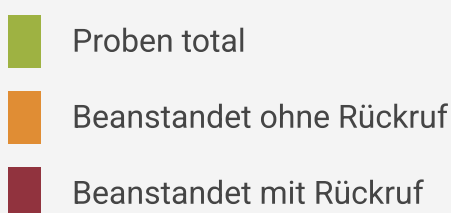
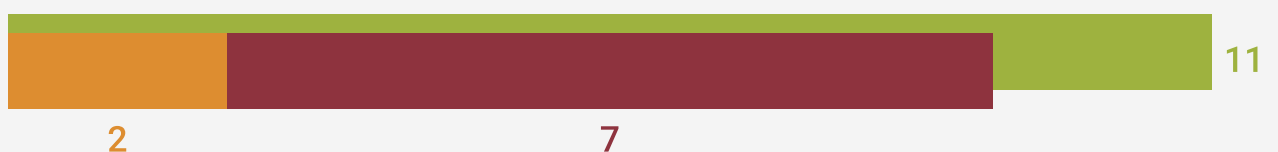
## Seifen



## Gel-Nagellacke

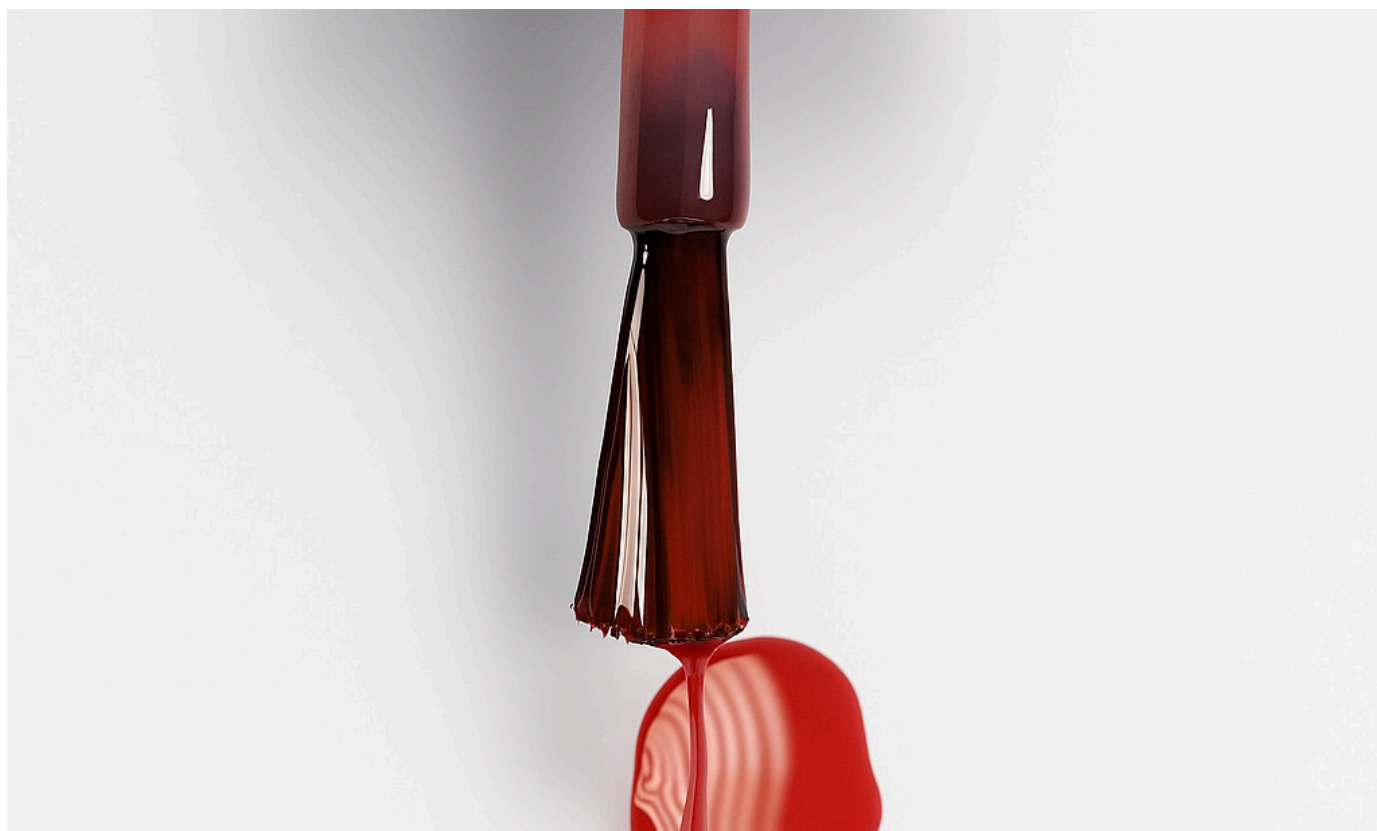


## Kinderkosmetika



# Kampagnen zu Kosmetika und Spielwaren

Im Berichtsjahr haben wir vier Kampagnen zu Kosmetika durchgeführt. Kinderkosmetika stellen eine besondere Produktkategorie dar, da sie sowohl die gesetzlichen Anforderungen für Kosmetika als auch für Spielwaren einhalten müssen.



Gelnagellack (Bild: G. McCombie, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

## Allergene Duftstoffe

Bei der Marktüberwachung von Seifen standen vor allem allergene Duftstoffe im Vordergrund. Die Liste der als allergen eingestuften Duftstoffe hat im Berichtsjahr zugenommen und umfasst derzeit 82 Einzelstoffe, wobei die neuen gesetzlichen Anforderungen noch nicht in Kraft sind. Das Besondere an diesen Stoffen ist, dass Firmen diese nicht einsetzen dürfen, ohne sie zu deklarieren. Lange konnten Hersteller ihre Duftstoffkomposition unter dem Begriff «Parfum» zusammenfassen, um ihre Firmengeheimnisse zu wahren. Da jedoch viele Duftstoffe Allergien auslösen können, wurde diese Praxis zunehmend eingeschränkt, damit Betroffene ihren Kaufentscheid auf ihre Allergie abstimmen können. Einige Duftstoffe wurden auch vollständig verboten und dürfen nicht mehr eingesetzt werden. In der Marktkontrolle von Seifen wurden 63 % der Proben beanstandet. Die hohe Quote ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass die

Proben risikobasiert erhoben werden. Das bedeutet, dass gezielt Verkaufskanäle überprüft werden, bei denen eine höhere Wahrscheinlichkeit für Nicht-Konformität besteht.

Für Duftstoffe in Parfüms wurde eine Marktüberwachung an der Grenze durchgeführt. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) führt gemeinsam mit der Zollbehörde Marktüberwachungen durch, wobei die Proben von den kantonalen Vollzugsbehörden untersucht werden. Auch in dieser Kampagne haben wir durch einer risikobasierten Probenahme eine hohe Beanstandungsquote von mehr als der Hälfte erzielt.

## **Gel- und UV härtende Nagellacke**

Bei Gel- und UV-härtenden Nagellacken wurden bereits in den vergangenen Jahren erhebliche Mängel auf dem Markt festgestellt. Da viele dieser Produkte über Online-Handelsplattformen angeboten werden, wurden in diesem Jahr sämtliche Proben gezielt online erhoben. Damit wird dem veränderten Kaufverhalten der Bevölkerung Rechnung getragen und gleichzeitig die Online-Handelsplattformen stärker auf ihre Pflicht zur Selbstkontrolle hingewiesen. Ein behördlicher Vollzug ist jedoch nur möglich, wenn es sich um einen Betrieb handelt, dessen Internetauftritt unter einer **.ch- oder .swiss-Domain** betrieben wird. Fast alle untersuchten Produkte mussten beanstandet werden. In 15 Fällen wurden aufgrund eines erhöhten Gesundheitsrisikos Rückrufe angeordnet. Online-Shops können solche Massnahmen in der Regel effizient umsetzen, da sie nachvollziehen können, an welche Kundinnen und Kunden die betroffenen Produkte geliefert wurden.

## **Kinderkosmetik**

Bei Kinderkosmetik wurden insbesondere Schminksets überprüft, die gezielt für Kinder oder als Spielwaren vermarktet werden. Auch in dieser Kampagne wurden sämtliche Proben über Online-Shops erhoben. Wie bereits in den vergangenen Jahren zeigte sich eine hohe Anzahl nicht konformer Produkte. Bei Erzeugnissen mit schweren Mängeln wurden die betroffenen Web-Shops aufgefordert, Rückrufe durchzuführen. Über mehrere Jahre hinweg weist diese Produktkategorie eine sehr geringe Konformität auf. Dies hat dazu geführt, dass einzelne Marken vom Markt verschwunden sind. Aufgrund der weiterhin bestehenden Nachfrage treten jedoch regelmässig neue Anbieter auf. Diese verfügen häufig über unzureichende Erfahrung in der Herstellung von Kosmetika, insbesondere da die Produkte oft von Lohnherstellern produziert werden.

# Besondere Kennzahlen beim Vollzug von kosmetischen Produkten

Europaweit ist die Vollzugsdichte bei Kosmetika und Kinderkosmetika vergleichsweise gering. Ein wesentlicher Grund dafür ist der hohe Bedarf an spezialisiertem Fachwissen. Für den Vollzug dieser Produktkategorie im Jahr 2025 waren die folgenden Kennzahlen relevant.

**17**

Online Shops

Anzahl beprobte Internetshops für 38 Proben Gel-Nagellack und Kinderkosmetika.

**6**

-mal aufwändiger

Kinderkosmetik ist oft aus vielen Einzelbestandteilen zusammengesetzt. Für jede Probe wurden im Schnitt sechs Teilproben untersucht.



**1'500**

Analyten

Ungefähre Anzahl Analyten die in  
Kosmetika untersucht werden.

## **Besonderheiten im Vollzug von Kosmetika und Spielwaren**



Ein Set Kinderkosmetik besteht meist aus vielen Einzelprodukten (Bild: G. McCombie, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Um das Konsumverhalten der Bevölkerung besser abzubilden, wurden im Rahmen von zwei Kampagnen vermehrt Proben aus Webshops erhoben. Dabei zeigte sich die zunehmende Bedeutung des Online-Handels. Für die Untersuchung von 38 Gel-Nagellacken und Kinderkosmetika wurden insgesamt 17 Online-Shops berücksichtigt. Einbezogen wurden ausschliesslich Anbieter mit einer **.ch-Domain**, da der kantonale Vollzug auf grosse internationale Online-Plattformen nicht anwendbar ist. Privatimporte bleiben weiterhin vom Lebensmittelgesetz ausgenommen; in diesen Fällen liegt die Verantwortung bei den Konsumentinnen und Konsumenten.

Kinderkosmetika werden häufig in umfangreichen Produktesets angeboten, die oft mehr als 20 Einzelprodukte enthalten, beispielsweise Lippenstifte, Lipglosse, Nagellacke, Lidschatten und Blushes. Da eine vollständige Analyse aller Komponenten nicht praktikabel ist, werden im Durchschnitt sechs Teilproben pro Set untersucht, um die Konformität stichprobenweise zu überprüfen. Der Fokus liegt dabei häufig auf besonders kritischen Farben, wobei pro Farbton jeweils eine Teilprobe analysiert wird. In dieser Produktkategorie führt das Kantonale

Laboratorium zudem Untersuchungen im Auftrag anderer Kantone sowie ausländischer Behörden durch. Im Berichtsjahr wurden neben elf Proben aus Basel-Stadt auch 15 Proben für den Kanton Aargau und für Slowenien analysiert. Insgesamt ergaben sich daraus 26 Proben mit 155 Teilproben.

Unsere langjährige Spezialisierung auf die chemische Untersuchung von Kosmetika hat dazu geführt, dass die analytischen Methoden kontinuierlich ausgebaut wurden. Heute können in einem Kosmetikum der Gehalt von rund 1500 Substanzen bestimmt werden. Die genaue Anzahl ist produktabhängig und lässt sich nicht eindeutig festlegen, da nicht in jedem Fall sämtliche methodisch erfassten Stoffe analysiert werden können. Zudem werden immer wieder unbekannte Substanzen festgestellt, die mit zusätzlichem analytischem Aufwand identifiziert und quantifiziert werden.

## **Berichte zu Produktkontrollen von Kosmetika und Spielwaren**

↓ Seifen und Eaux de Toilette / Allergene Duftstoffe, Konservierungsmittel und problematische Substanzen

↓ Gel-Nagellacke aus Schweizer «.ch» Internet-Stores / Farbmittel, Mono- und Oligomere, Stabilisatoren, Photoinitiatoren, Weichmacher, Konservierungsstoffe und Verunreinigungen

↓ Parfums, Eaux de Toilette und Kölnisch Wasser /Allergene Duftstoffe, verbotene und problematische Substanzen

↓ Kinderkosmetika / Inhaltsstoffe wie Farb- und Konservierungsmittel sowie Verunreinigungen

# Chemikalien und Tabakprodukte

Das Kantonale Laboratorium kontrolliert im Rahmen seiner Vollzugstätigkeit Handelsprodukte, die unter die Chemikaliengesetzgebung fallen. Die Kontrollen erfolgen risikobasiert und stichprobenweise. Seit dem 1. Oktober 2024 ist das Kantonale Laboratorium zudem für den Vollzug des Tabakproduktegesetzes im Kanton zuständig. Dabei kann es auf seine langjährige Erfahrung bei der Untersuchung von Vape-Flüssigkeiten zurückgreifen.

Produktkontrollen nach Chemikalienrecht

Tabakprodukte

## Produktkontrollen nach Chemikalienrecht



Blick in ein Lager mit verschiedenen Chemikalien. (Bild: piqsels.com)

Im Rahmen der Marktüberwachung wird geprüft, ob chemische Produkte wie Stoffe, Zubereitungen, Biozide, Pflanzenschutzmittel oder Dünger den gesetzlichen Vorschriften

entsprechen. Auch Gegenstände werden kontrolliert, wenn sie aufgrund ihrer Zusammensetzung verbotene Inhaltsstoffe enthalten könnten. Zudem wird überprüft, ob diese Produkte oder Gegenstände besonderen Kennzeichnungsvorschriften unterstellt sind.

2025 wurden insgesamt 156 Produkte kontrolliert. Davon mussten 102 beanstandet werden. Dies zeigt, dass Hersteller und Importeure ihre Selbstkontrolle ungenügend wahrnehmen. Für fünf Produkte mussten wir öffentliche Rückrufe verfügen. Bei weiteren 22 Produkten musste der Verkauf verboten werden.

Ein Schwerpunkt unserer Marktüberwachung im Jahr 2025 war die Beurteilung verbotener Weichmacher (Phthalate) in Gegenständen. Im Rahmen einer nationalen Kampagne, die wir geleitet haben, mussten fünf Produkte vom Markt zurückgerufen werden, weil sie eine zu hohe Konzentration des seit 2015 verbotenen Phthalat DEHP enthielten. Für acht weitere Produkte wurde ein Verkaufsverbot angeordnet. Der detaillierte Kampagnenbericht wird im Laufe des Jahres veröffentlicht. Die weiteren Kampagnen zu PFAS in Konsumentenprodukten und zu Konservierungsmitteln in Zubereitungen konnten mit einer Publikation abgeschlossen werden.

## **Überprüfung chemischer Produkte im Einzelhandel**

Wir überprüfen, ob chemische Produkte wie Stoffe, Zubereitungen, Biozide, Pflanzenschutzmittel oder Dünger den gesetzlichen Vorschriften des Chemikaliengesetzes entsprechen. Dafür erheben wir Produkte im Einzelhandel. Wir untersuchen aber auch in Kampagnen auf bestimmte Stoffe, wie beispielsweise verbotene Weichmacher (Phthalate). Dabei wurden diverse Produkte gefunden, die beanstandet werden mussten.

## Kontrollierte Produkte nach Chemikaliengesetz



- 5 öffentliche Rückrufe
- 22 Verkaufsverbote
- 75 Andere Korrekturmassnahmen
- 7 Überweisungen an andere Kantone
- 47 nicht beanstandet

## Kampagne verbotene Weichmacher (Phthalate)



- 5 öffentliche Rückrufe
- 8 Verkaufsverbote
- 17 nicht beanstandete Produkte

## Tabakprodukte



Verschiedene Tabakersatzprodukte (Bild: G. McCombie, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Das seit dem 1. Oktober 2024 geltende Tabakproduktegesetz regelt neben Tabakprodukten wie Zigaretten auch Tabakersatzprodukte wie E-Zigaretten (Vapes). Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat bereits viel Erfahrung bei der Untersuchung der Flüssigkeiten in den Vapes. Da die Produkte auf dem Markt in der Vergangenheit oft nicht den Vorschriften entsprachen, drängten sich im Jahr 2025 erneute Kontrollen auf. Das Tabakproduktegesetz regelt zudem erstmals Testkäufe im Rahmen des Jugendschutzes und macht entsprechende Kontrollen erforderlich ([siehe Jugendschutz](#)).

Da Einweg-E-Zigaretten auch elektronische Geräte sind, wurde neben dem Tabakproduktegesetz auch die Einhaltung des Chemikalienrechts überprüft. Von 32 Produkten waren nur drei bezüglich der untersuchten Parameter konform. Rund die Hälfte der Proben entsprachen weder dem Chemikalien- noch dem Tabakproduktegesetz.

Typische Probleme waren ein unzulässiges Volumen, nicht deklarierte Zutaten, fehlende Konformitätserklärungen sowie der Einsatz von verbotenem bleihaltigem Lot.

Obwohl Vapen allgemein als weniger gesundheitsschädlich gilt als Rauchen, ist es nicht risikofrei. Das Tabakproduktegesetz hält fest, dass die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht in unerwarteter Weise gefährdet werden darf. Allerdings gibt es bisher weder einen Konsens noch Regeln, wie eine solche unerwartete Gesundheitsgefährdung im Zusammenhang mit Vapes bestimmt werden kann.

Tatsache ist, dass Vapeflüssigkeiten 1-2 % sogenannte Kühlmittel enthalten. Diese machen die Inhalation angenehmer. Es gibt aber keine öffentlich zugänglichen Informationen zur Sicherheit

dieser Substanzen bei der Inhalation. Der Einsatz der Kühlmittel ist nicht verboten. Allerdings wurden bei unserer Kampagne in 25 Fällen Kühlmittel nachgewiesen, die nicht auf der Zutatenliste aufgeführt waren.

Wie hoch das gesundheitliche Risiko des Vapens tatsächlich ist, wird sich erst in vielen Jahren zeigen.

Aufgrund der vielen festgestellten Mängel werden solche Produkte auch künftig kontrolliert. Aufgrund der Reaktionen von Firmen auf unsere Kampagne ist jedoch zu erwarten, dass sich die Situation auf dem Markt verbessern wird.

## Kontrollen von Flüssigkeiten in Vapes



- 3 Nicht beanstandet
- 5 Nur nach Chemikalienrecht beanstandet
- 9 Nur nach Tabakproduktrecht beanstandet
- 15 Nach beiden beanstandet

## **Berichte zu Chemikalien- und Tabakproduktkontrollen**

↓ [Produktkontrollen gemäss Chemikalienrecht 2025](#)

↓ [PFAS in Konsumentenprodukten](#)

↓ [Konservierungsmittel in chemischen Produkten](#)

↓ [Einweg-E-Zigaretten](#)

BETRIEBE

# Kontrollen in Lebensmittelbetrieben

Kontrollen in Lebensmittelbetrieben erfolgen risikobasiert und in festgelegten Intervallen - sie sind schweizweit vergleichbar.

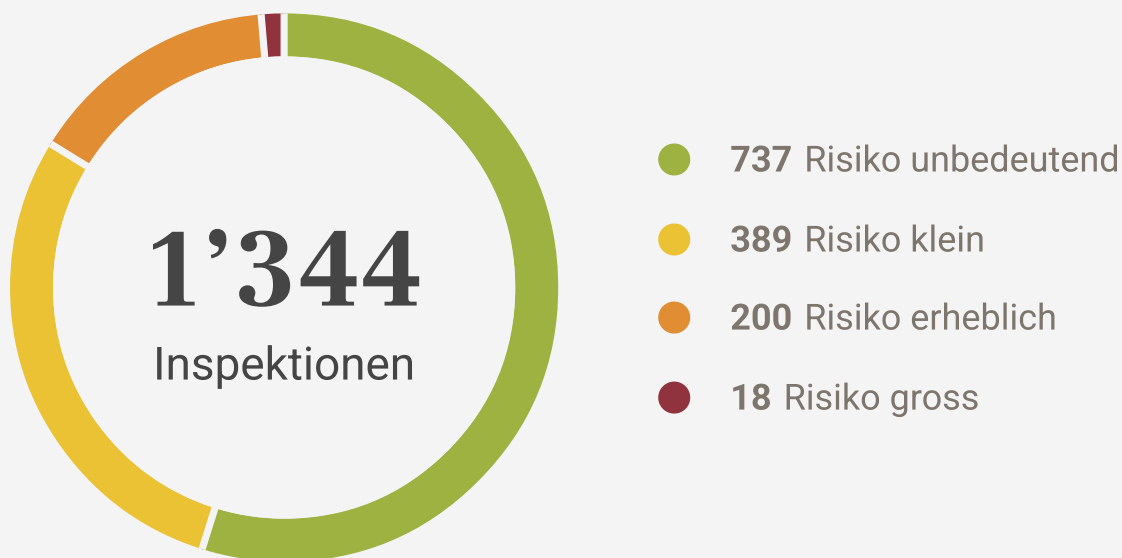
## Kontrollen 2025



Grillstand (Bild: piqsels.com)

Lebensmittelbetriebe werden in der Regel unangekündigt kontrolliert. Dabei führen wir Inspektionen, Screenings und Betriebshygienekontrollen durch. Diese unterscheiden sich darin, ob neben dem Betriebsbesuch auch Proben entnommen werden. Nach jeder Kontrolle wird das Risiko des Betriebs nach einem schweizweit einheitlichen System bewertet, was die Häufigkeit weiterer Kontrollen bestimmt. Im Jahr 2025 wurden insgesamt 1344 Kontrollen durchgeführt. Bei 137 davon wurden zusätzlich Proben erhoben und mikrobiologisch untersucht. In vielen Fällen wurden Mängel festgestellt. Bei geringfügigen Erstbeanstandungen haben wir jedoch auf Gebühren verzichtet. Nur selten waren sofortige Massnahmen nötig, etwa das vorübergehende Verbot, Räume oder Geräte zu benutzen. Bei 218 der 1344 Kontrollen wurde der überprüfte Betrieb mit einem erheblichen oder grossen Risiko eingestuft. Solche Betriebe werden in besonders kurzen Abständen erneut kontrolliert.

## Alle Kontrollen in Lebensmittelbetrieben 2025



## Alle beurteilten Lebensmittelbetriebe



Gemüsetheke (Bild: piqsels.com)

Von den insgesamt 2985 beurteilten Lebensmittelbetrieben im Kanton Basel-Stadt weisen 2794 ein unbedeutendes oder kleines Risiko auf. 191 Betriebe – rund 6% – fallen hingegen in die Kategorien mit erheblichem oder grossem Risiko.

Der Vergleich zwischen der Jahresstatistik und der langfristigen Auswertung zeigt die Wirkung des risikobasierten Kontrollansatzes deutlich: Im Jahr 2025 fielen rund 16% der kontrollierten Betriebe in höhere Risikokategorien. Durch häufigere Kontrollen und Nachkontrollen können Mängel jedoch meist rasch behoben werden. Dadurch sinkt der Anteil der Betriebe mit hohem Risiko in der längerfristigen Betrachtung deutlich.

Die Lebensmittelsicherheit im Kanton Basel-Stadt ist somit als hoch zu betrachten.

# Alle beurteilten Lebensmittelbetriebe



**2'985**

Betriebe

- 1944 Risiko unbedeutend
- 850 Risiko klein
- 186 Risiko erheblich
- 5 Risiko gross

## Bericht zum Thema Kontrollen Lebensmittelbetriebe

📄 [Lebensmittelbetriebe / Kontrollen 2025](#)

# Biosicherheit und gentechnisch veränderte Organismen

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sowie Mikroorganismen, die in biotechnologischen Anlagen verwendet werden, dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Das Kantonale Laboratorium führt Inspektionen und Begehungen durch, um die Sicherheitsmassnahmen solcher Anlagen zu prüfen. Wenn nötig ordnen wir weitere Massnahmen an. Dabei gehen wir risikobasiert vor: je höher das Risiko der gemeldeten Tätigkeit, desto häufiger wird die Betriebseinheit kontrolliert.

Biosicherheit

Gentechnisch veränderte Organismen in der Umwelt

# Biosicherheit

Ende 2025 waren im Kanton Basel-Stadt 99 Betriebseinheiten mit biotechnologischen Laboratorien oder Anlagen gemäss der Einschliessungsverordnung (ESV) gemeldet. Die Betriebe stammen aus verschiedensten Branchen, wie Diagnostik und Analytik, Grundlagenforschung und Lehre, Pharma, Pharmazeutische Forschung und Entwicklung sowie Schulen. Betriebe oder Einrichtungen müssen ihre biologischen Tätigkeiten gemäss ESV melden. Diese werden je nach Risiko in vier Klassen eingeteilt: kein oder vernachlässigbares Risiko (Klasse 1), geringes Risiko (Klasse 2), mässiges Risiko (Klasse 3) und hohes Risiko (Klasse 4). Mit total 522 Meldungen oder Bewilligungen befindet sich rund ein Sechstel aller meldepflichtigen biotechnologischen Tätigkeiten der Schweiz im Kanton Basel-Stadt. Tätigkeiten mit hohem Risiko (Klasse 4) werden in Basel nicht durchgeführt. Die überwiegende Mehrheit der Tätigkeiten (85 %) gehört zur Klasse 2 und ist damit mit einem geringen Risiko verbunden.

Die Betriebseinheiten werden von uns periodisch risikobasiert kontrolliert. Dabei prüfen wir, ob die Sorgfaltspflicht, die Pflicht zum Umgang in geschlossenen Systemen sowie die Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden.

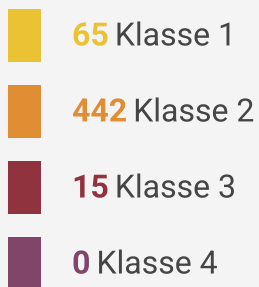
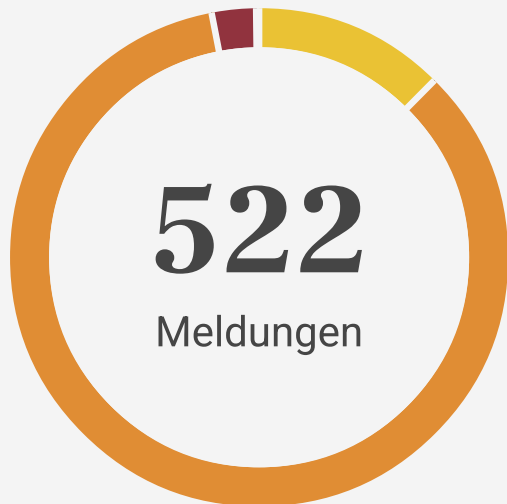
Im Jahr 2025 wurden 21 der 99 gemeldeten Betriebseinheiten (21 %) aufgrund der Risikoeinstufung kontrolliert. In 16 (76 %) dieser Betriebseinheiten wurden Mängel festgestellt, meist jedoch nur geringfügige. Zusätzlich zu diesen risikobasierten, periodischen Kontrollen führten wir zwei Bauabnahmeinspektionen durch. Die Betriebe mussten festgestellte Mängel innerhalb einer vereinbarten Frist beheben.

Insgesamt zeigt sich, dass die Betriebe ihre Eigenverantwortung gut wahrnehmen.

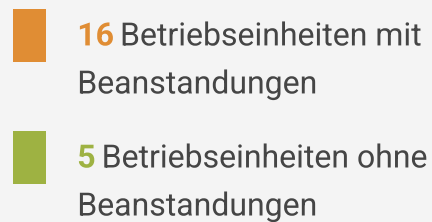
## **Verteilung biotechnologischer Tätigkeiten und risikobasierte Kontrollen von Betrieben**

Betriebe oder Betriebseinheiten müssen biotechnologischen Tätigkeiten an das Bundesamt für Umwelt (BAFU) melden. Je nach Biosicherheitsstufe ist eine Meldung ausreichend oder eine Bewilligung wird durch das BAFU erteilt. Das Kantonale Laboratorium erhält diese Meldungen und kontrolliert risikobasiert, ob die Betriebe die durch die Einschliessungsverordnung geforderten Sicherheitsmassnahmen umsetzen.

## Meldungen von biotechnologischen Tätigkeiten nach Biosicherheitsstufe



## Kontrollierte Betriebseinheiten mit biotechnologischen Tätigkeiten



## Bericht zum Thema Biosicherheit in Betrieben

↳ Überwachung von Betrieben mit Biologielaboren oder Biotechnanlagen

# Gentechnisch veränderte Organismen in der Umwelt



Raps im Hafengebiet von Kleinhüningen (Bild: C. Bagutti, Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

Der Rheinhafen Kleinhüningen in Basel stellt einen Eintrittspfad für gentechnisch veränderten Raps dar. Beim Umladen von Importweizen kann gentechnisch veränderter Raps als botanische Verunreinigung in die Umwelt gelangen. Seit 2014 wird deshalb im Hafengebiet ein Monitoring durchgeführt. Es erfasst die Verbreitung und veranlasst bei Bedarf Bekämpfungsmassnahmen. Hintergrund dafür ist das Gentech-Moratorium: Es verbietet sowohl den Anbau als auch den unbeabsichtigten Eintrag gentechnisch veränderter Pflanzen.

# Rapspflanzen aus dem Hafenable in Kleinhüningen

Letztes Jahr wurden erneut Rapspflanzen aus dem Hafenable in Kleinhüningen untersucht.



wurden im Gebiet des Hafens  
gesammelt und auf gentechnische  
Veränderungen untersucht.



der untersuchten Rapspflanzen  
wiesen gentechnische  
Veränderungen auf.

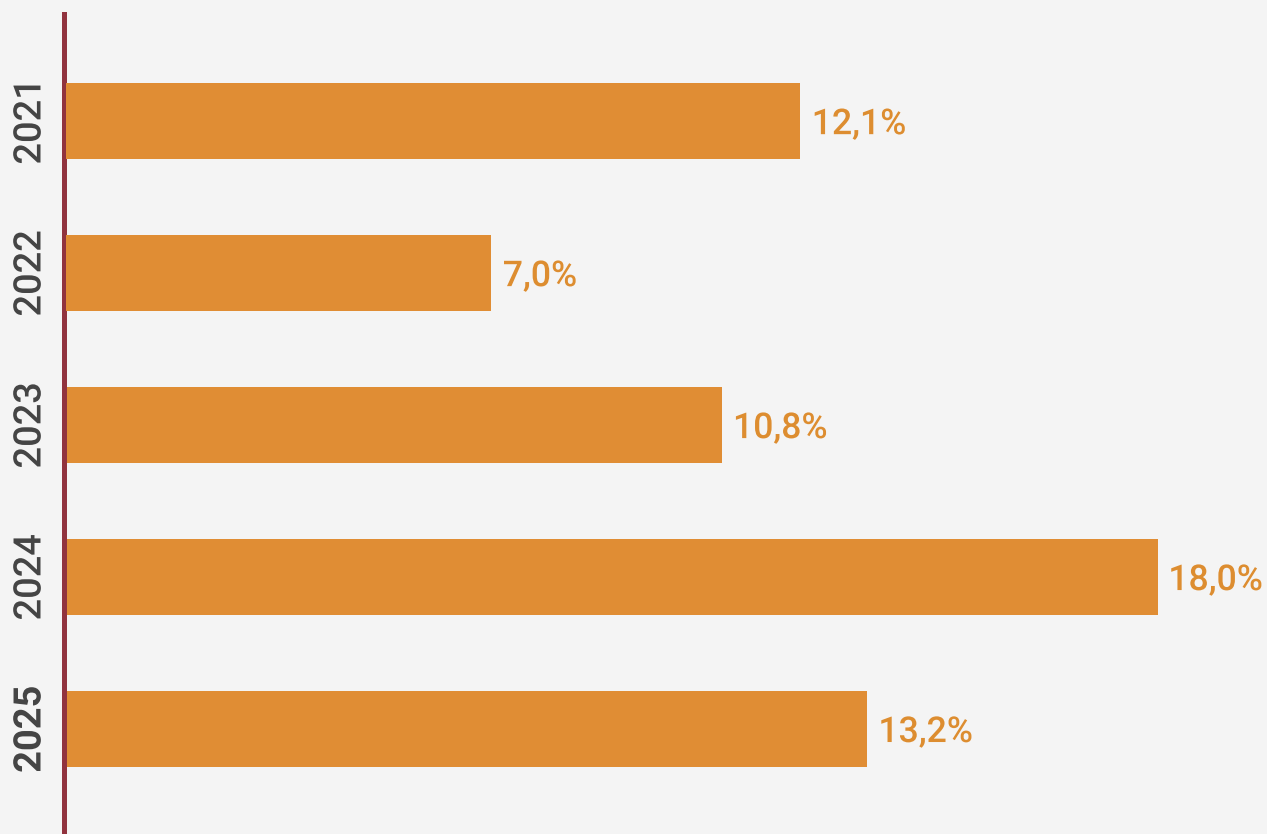


5

GVO-Sorten

mit eingeführter Herbizidresistenz wurden nachgewiesen. Einzelne dieser Raps-Sorten sind besonders schwer aus der Umwelt zu eliminieren.

# Gentechnisch veränderter Raps in den letzten 5 Jahren



Anteil GVO aller untersuchter Raps-Pflanzen in %

# Chemiesicherheit und Gefahrgut

Chemische Stoffe können die Gesundheit und die Umwelt schädigen. Ein erhöhtes Risiko kann von Betrieben ausgehen, die mit solchen Stoffen arbeiten, auf Transportwegen und in angrenzenden Bereichen solcher Betriebe und Wege. Um diese Risiken für die Bevölkerung und die Umwelt auf ein Mindestmass zu reduzieren, kontrolliert das Kantonale Laboratorium Betriebe, die der Störfallverordnung und der Chemikaliengesetzgebung unterstellt sind. Je höher das Risiko, desto häufiger wird ein Betrieb inspiziert.

Störfallrelevante Betriebe

Raumplanungsprojekte

Betriebskontrollen Chemikalien

Betriebskontrollen GGBV

Schwerverkehrskontrollen

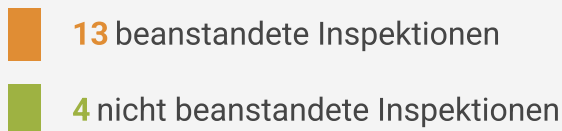
## Betriebskontrollen bei störfallrelevanten Betrieben

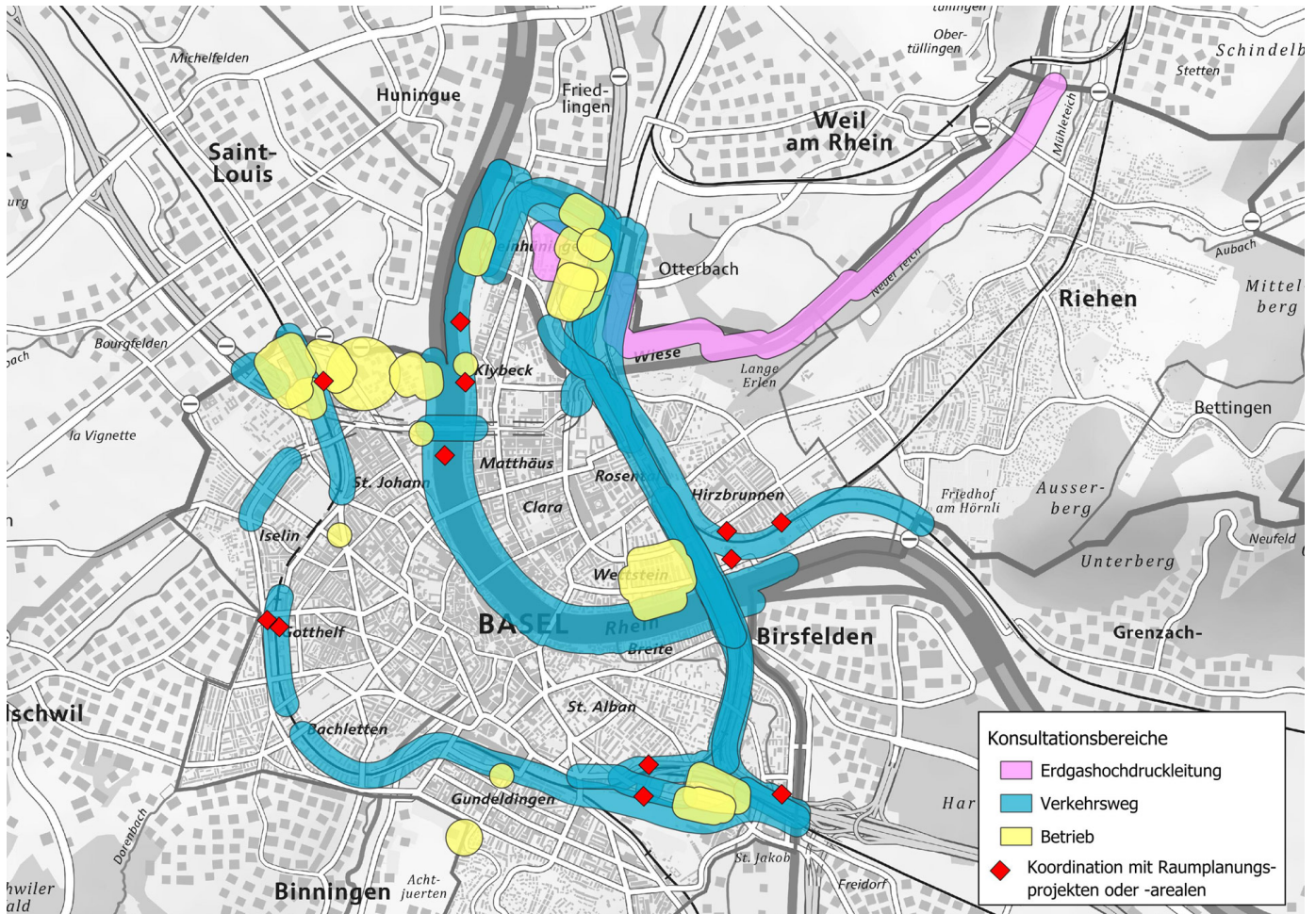
Ende 2025 fielen im Kanton 46 Betriebe oder Betriebseinheiten aus verschiedensten Branchen (Pharma, Chemikalienhandel, Energieversorgung und Entsorgung, Lebensmittel, Metallveredelung und Transport/Logistik) aufgrund des chemischen Gefahrenpotenzials unter die Störfallverordnung (StFV). Dabei handelt es sich um Betriebe, in denen die Mengen an chemischen Stoffen, Zubereitungen oder Sonderabfällen die festgelegten Mengenschwellen überschreiten. Diese Schwellenwerte richten sich nach den chemischen, physikalischen, toxischen oder ökotoxischen Eigenschaften der Stoffe oder Zubereitungen. Alle entsprechenden Betriebe sind im [Risikokataster](#) des kantonalen Geoportals aufgeführt. Die Beurteilung zeigte, dass schwere Schädigungen für die Bevölkerung oder die Umwelt nicht zu erwarten sind oder dass das Risiko in einem akzeptablen Rahmen liegt.

Die Betriebe werden regelmässig risikobasiert kontrolliert. Insgesamt wurden 17 Betriebseinheiten (37 %) inspiziert. In 13 (76 %) wurden Mängel festgestellt. Die Ergebnisse zeigen grosse Unterschiede darin, wie Betriebe ihre Eigenverantwortung wahrnehmen. Teilweise werden die Grundsätze der Störfallvorsorge nicht ausreichend beachtet. In solchen Fällen begleiten wir die Betriebe eng bei der Behebung der Mängel innerhalb einer festgelegten Frist. Häufige Ursachen sind ein ungenügendes Sicherheitsmanagement oder ausgelagerte Verantwortlichkeiten ohne ausreichende Eigenkontrolle. Betriebe mit solchen Mängeln werden in eine höhere Risikokategorie eingestuft und deshalb häufiger kontrolliert.

Zusätzlich zu den periodischen Kontrollen wurden zwei Bauabnahmeinspektionen durchgeführt. Dabei haben wir einzelne, kleine Mängel festgestellt.

## Inspektionen in störfallrelevanten Betrieben





Konsultationsbereiche für Raumplanungsprojekte und Störfallvorsorge im Kanton Basel-Stadt. (Bild: Kantonales Laboratorium Basel-Stadt)

## Raumplanungsprojekte und Bauprojekte im Konsultationsbereich

Im Jahr 2025 beurteilten wir 115 Projekte im Rahmen von Anhörungen im Hinblick auf die Störfallvorsorge und übergaben unsere Einschätzungen an die zuständigen Leitbehörden. Es handelte sich im Wesentlichen um Raumplanungsprojekte (siehe Karte). Dazu kamen Bauprojekte in der Nähe von Anlagen, die der Störfallverordnung unterliegen, und Gesuche zum Umgang mit Sonderabfällen sowie Umweltverträglichkeitsprüfungen. In 37 Fällen (32 %) besprachen wir mit den Beteiligten Massnahmen zur Störfallvorsorge oder beantragten diese bei der zuständigen Behörde. Die bei Umzonungen umgesetzten Sicherheits- und Schutzmassnahmen sind auf hohem Niveau und verbessern den Schutz der Bevölkerung deutlich. Insgesamt liegen die Risiken bei den Projekten in einem tragbaren Bereich. Bei den übrigen Vorhaben sind die vorgesehenen Massnahmen in der Regel ausreichend und müssen nur vereinzelt angepasst werden.

## Berichte zum Thema Störfallvorsorge und Raumplanungsprojekte

↓ [Chemiebetriebe - Überwachung gemäss Störfallverordnung 2025](#)

↓ [Störfallvorsorge bei raumwirksamen Projekten und bewilligungspflichtigen Nutzungen 2025](#)

## Betriebskontrollen nach Chemikaliengesetz

Wir kontrollieren Betriebe, die Chemikalien herstellen oder importieren und auf den Markt bringen. Zudem überprüfen wir Verkaufsstellen, die Chemikalien abgeben, sowie Betriebe, die mit besonders gefährlichen Chemikalien arbeiten und dafür eine Fachbewilligung benötigen, zum Beispiel Schädlingsbekämpfungsfirmen.

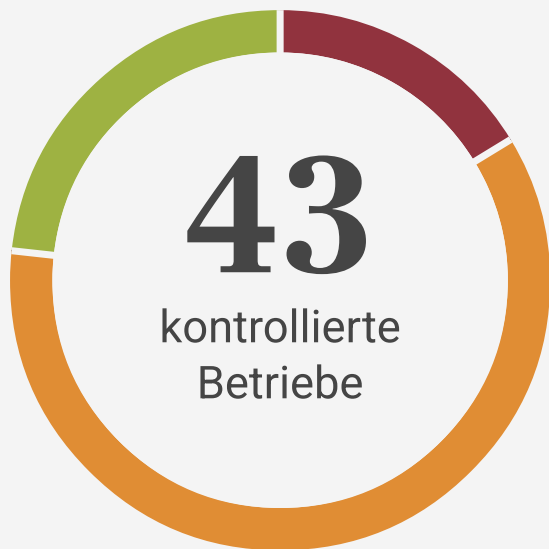
Bei 33 (77%) der 43 durchgeführten Kontrollen wurden Mängel festgestellt und entsprechend Beanstandungen ausgesprochen. Die Beanstandungen werden in zwei Kategorien unterteilt:

**Kategorie 1:** schwerwiegende Mängel, die möglichst schnell behoben werden müssen, weil sie eine unmittelbare Gefahr für Gesundheit oder Umwelt darstellen können.

**Kategorie 2:** weniger gravierende Mängel, bei denen die Vorschriften des Chemikalienrechts nicht vollständig eingehalten werden.

Im Jahr 2025 haben wir folgende schwerwiegende Mängel festgestellt: wiederholte Missachtung der Vorgaben zu Einstufung und Kennzeichnung, falsche Anpreisung von Bioziden, deren Verkauf ohne gültige Zulassung, falsche Einstufung von Chemikalien mit Verharmlosung der tatsächlichen Gefahr sowie die Abgabe von Chemikalien an Privatpersonen, die nur an berufliche Endverbraucher verkauft werden dürfen.

## Kontrollierte Chemiebetriebe



- 7** Mängel, die möglichst schnell zu beheben sind, weil sie eine unmittelbare Gefährdung der Gesundheit oder der Umwelt darstellen können.
- 26** Mängel, bei denen die Vorschriften des Chemikalienrechts nicht eingehalten werden (ohne unmittelbare Gefährdung der Gesundheit oder der Umwelt)
- 10** nicht beanstandet

## Betriebskontrollen nach Gefahrgut- beauftragtenverordnung

Betriebe, die relevante Mengen an Gefahrgütern transportieren, versenden, verpacken, einfüllen, laden oder entladen, müssen mindestens einen Sicherheitsberater ernennen, den sogenannten Gefahrgutbeauftragten. Seine Aufgabe ist es, Risiken für Personen, Sachen und die Umwelt zu minimieren.

Im Rahmen unserer Vollzugstätigkeit kontrollieren wir, ob Betriebe die Vorgaben der Gefahrgutbeauftragtenverordnung (GGBV) sowie der Verordnung über die Beförderung gefährlicher Güter auf der Strasse (SDR) einhalten.

Bedeutsame Mängel (Ausmass 1) stellen eine unmittelbare Gefahr für Gesundheit oder Umwelt dar. Weniger gravierend sind Mängel (Ausmass 2), bei denen Vorschriften nicht vollständig eingehalten wurden.

Im Jahr 2025 haben wir 29 Betriebe kontrolliert. 59 % der Betriebe wiesen Mängel auf. In 13 Betrieben überprüften wir die Gefahrgutprozesse ihrer Onlineshops. Bei 12 Betrieben wurden schwerwiegende Mängel des Ausmasses 1 festgestellt, da sie Gefahrgüter versendeten, ohne die entsprechenden Bestimmungen einzuhalten. Die beauftragten Transportunternehmen wurden nicht über die gefährlichen Inhalte der Pakete informiert. Dadurch können sie die von den Gütern ausgehende Gefahr nicht erkennen und ihre Pflichten für einen sicheren Transport nicht erfüllen.

## Kontrollen nach Gefahrgutbeauftragten- verordnung



- 12** bedeutsame Mängel
- 5** weniger gravierende Mängel
- 12** keine Mängel

## Schwerverkehrskontrollen

Das Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) ist gemäss der Verordnung über die Kontrolle des Strassenverkehrs (SKV, Art. 4 Abs. 1) für die verkehrspolizeiliche Kontrolle von Fahrzeugen sowie von Fahrzeugführern und Fahrzeugführerinnen zuständig, die in die Schweiz einfahren. Bei Widerhandlungen bietet das BAZG die nächstgelegene kantonale Polizei auf. Die SKV verlangt zudem, dass ein repräsentativer Anteil der Gefahrguttransporte auf der Strasse durch die kantonalen Behörden kontrolliert wird. Deshalb führen wir zusammen mit der Kantonspolizei und dem BAZG vier bis sechs Mal pro Jahr Schwerverkehrskontrollen am Zoll durch.

Im Jahr 2025 haben wir 64 Gefahrguttransporte kontrolliert. 25 Fahrzeuge (39 %) wurden beanstandet.

Die Verstöße werden in drei Gefahrenkategorien eingeteilt.

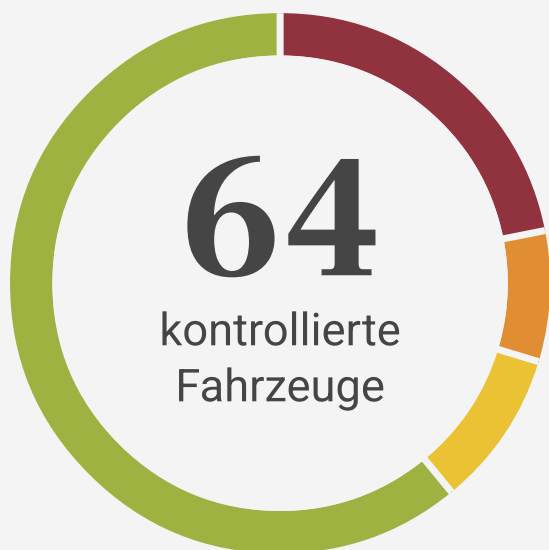
**Gefahrenkategorie I:** Es besteht ein Sterberisiko, oder eine hohe Gefahr schwerer Verletzungen oder einer erheblichen Schädigung der Umwelt. Geeignete Massnahmen müssen sofort ergriffen werden, zum Beispiel Stilllegung des Fahrzeugs.

**Gefahrenkategorie II:** Gefahr schwerer Verletzungen oder erheblicher Umweltschäden. Die Mängel müssen möglichst am Kontrollort, spätestens nach Abschluss des laufenden Transports behoben werden.

**Gefahrenkategorie III:** Gefahr von Verletzungen oder von Umweltschäden ist möglich. Die Mängel können später im Betrieb behoben werden.

Mehr als ein Drittel der kontrollierten Fahrzeuge entsprach nicht den Vorschriften. Rund ein Fünftel der kontrollierten Lastwagen durfte wegen schwerwiegender Mängel der Gefahrenkategorie I nicht mehr weiterfahren.

## Schwerverkehrs- kontrollen



- 14** Sterberisiko bzw. hohe Gefahr schwerer Verletzungen oder einer erheblichen Schädigung der Umwelt.
- 5** Gefahr schwerer Verletzungen oder einer erheblichen Schädigung der Umwelt
- 6** Gefahr von Verletzungen oder einer Schädigung der Umwelt
- 39** keine Mängel

## **Berichte zu Betriebskontrollen nach Chemikalienrecht und zum Thema Gefahrgut**

- ⤵ Betriebskontrollen gemäss Chemikalienrecht 2025
- ⤵ Gefahrgutrecht: Vollzugstätigkeiten des Jahres 2025
- ⤵ Gefahrgut - Schwerverkehr: vollzugstätigkeiten des Jahres 2025
- ⤵ Gefahrgutrecht / Versand im Onlinehandel

BETRIEBE

# Jugendschutz

Testkäufe dienen dazu, die Einhaltung der rechtlichen Abgabevorschriften für Alkohol und Tabak zu überprüfen. Im vergangenen Jahr hat das Kantonale Laboratorium 153 Testkäufe durchgeführt und dabei 53 Verstösse festgestellt.

## Testkäufe



Spirituosen dürfen nicht an Minderjährige verkauft werden (Bild: piqsels.com)

Der Verkauf von Spirituosen, Alcopos, Tabakwaren und E-Zigaretten an unter 18-Jährige sowie die Abgabe aller alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige ist verboten. Um die Einhaltung dieser Vorschriften zu überprüfen, werden Testkäufe mit Jugendlichen durchgeführt.

Geschulte Jugendliche versuchen dabei, eines der verbotenen Produkte zu erwerben, ohne ihr Alter zu verbergen. Erwachsene Begleitpersonen überwachen den Ablauf und greifen nur ein, wenn die Anonymität der Jugendlichen gefährdet ist. Wird ein Verkauf verweigert, gilt der Testkauf als bestanden. Erfolgt eine Abgabe, liegt ein Verstoß gegen die Jugendschutzbestimmungen vor.

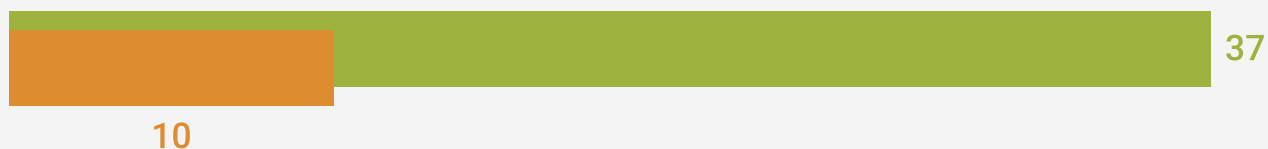
Alle Ergebnisse werden dokumentiert und ausgewertet. Seit Oktober 2024 können die Ergebnisse erstmals auch in Verwaltungs- und Strafverfahren verwendet werden. Betriebe, die gegen die Vorschriften verstossen, werden informiert und aufgefordert, Massnahmen zu ergreifen, um künftige Verstöße zu verhindern. Bei wiederholten Verstößen wird in der Regel ein Strafverfahren eingeleitet.

Im vergangenen Jahr wurden 153 Testkäufe durchgeführt. Dabei wurden 33-mal Spirituosen an Jugendliche abgegeben und jeweils 10 Verstöße bei Bier und Wein respektive bei Tabakprodukten und E-Zigaretten festgestellt. Insgesamt wurden die Jugendschutzbestimmungen in rund 35 % der Testkäufe nicht eingehalten.

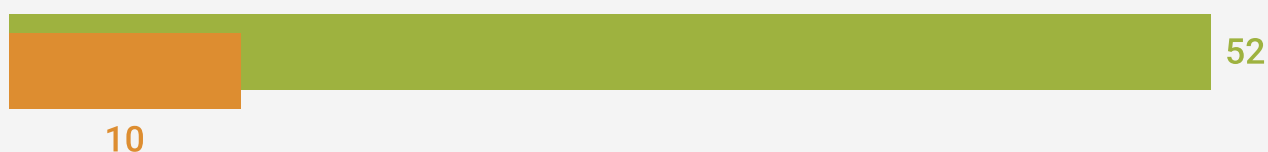
# Testkaufresultate

In 35 Prozent der Fälle wurden die gesetzlichen Jugendschutzbestimmungen verletzt.

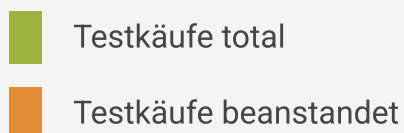
## Tabakprodukte und E-Zigaretten



## Bier und Wein



## Spirituosen



## Bericht zum Thema Testkäufe

⬇ Abgabe von Alkohol und Tabakprodukten / Einhaltung des Jugendschutzes

# Impressum

## Inhalt

### **Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt**

Kantonales Laboratorium

Kannenfeldstrasse 2

4056 Basel [↗](#)

+41 61 385 25 00

[sekr.kantonslabor@bs.ch](mailto:sekr.kantonslabor@bs.ch)

[www.bs.ch/kantonslabor](http://www.bs.ch/kantonslabor) [↗](#)

## Konzept, Design, Umsetzung

### **brenneisen theiss communications**

St. Alban-Vorstadt 16, 4052 Basel

[welcome@brenneisentheiss.ch](mailto:welcome@brenneisentheiss.ch)

[www.brenneisentheiss.ch](http://www.brenneisentheiss.ch) [↗](#)