



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei Chimici Cantionali Svizzeri

## Lebensmittelkontrolle, Kontrolle von Gebrauchsgegenständen und Information der Bevölkerung



# Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen

Für einen jederzeit sicheren Konsum und Gebrauch



### Die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen schauen genau hin

Damit das, was wir essen und trinken, keine negativen Auswirkungen auf unsere **Gesundheit** hat, müssen die Lebensmittel und alle kritischen Punkte bei den Produktionsverfahren über die gesamte Lebensmittelkette hinweg kontrolliert werden.

Wir kommen täglich in Kontakt mit Gebrauchsgegenständen (zum Beispiel Spielwaren, Kosmetika, Kleider, Schmuck, Verpackungsmaterial, Geschirr), deren **gefährlose Benutzung gewährleistet** sein muss.

In der Schweiz sind die kantonalen Behörden, das heisst die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen und ihre Amtsstellen und Labors, für den **Vollzug der Gesetzgebung** über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zuständig. Dazu führen sie Inspektionen in den Betrieben durch und ordnen entsprechende Korrekturmassnahmen an.



# Gesundheit

# Analysen

# Einhaltung der Vorschriften

## Die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen wachen über die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften



### **Sie gewährleisten die Sicherheit und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten und schützen sie vor Täuschungen**

Die Hauptaufgabe der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen besteht darin, sicherzustellen, dass Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen.

Zum Schutz vor Täuschungen stellen die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen sicher, dass die Angaben auf den Etiketten den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, die Produkte echt sind und keine verbotenen Produktionsmethoden oder Substanzen verwendet werden.



### **Sie kontrollieren die Betriebe und analysieren die Produkte**

- Sie führen Inspektionen in den Betrieben durch (Restaurants, Produktionsbetriebe, landwirtschaftliche Betriebe usw.).
- Sie prüfen die Waren, Räumlichkeiten, Anlagen, das Personal und die Selbstkontrolle.
- Sie stellen gute Hygienebedingungen über die gesamte Lebensmittelkette hinweg sicher.
- Sie prüfen die Zusammensetzung, das Vorhandensein eines zu hohen Gehalts an chemischen oder bakteriellen Kontaminanten sowie die Werbung.



### **Sie informieren die Bevölkerung**

Die Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen führen Kontrollkampagnen durch, um Proben von Lebensmitteln und/oder Gebrauchsgegenständen zu analysieren. Die Ergebnisse werden über die Medien sowie Websites der kantonalen Amtsstellen kommuniziert.

In Zusammenarbeit mit dem Bund informieren sie die Öffentlichkeit, wenn ein Verdacht auf ein Gesundheitsrisiko vorliegt. Da sie an das Amtsgeheimnis gebunden sind, dürfen sie die Namen von Betrieben und Marken nur nennen, wenn eine akute gesundheitliche Gefährdung besteht.

## Information der Bevölkerung

Kontrollen

Schutz

# Wer ist für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich?

Die Zusammenarbeit zwischen der Lebensmittelindustrie und den Behörden ist unabdingbar, damit garantiert werden kann, dass die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen.



## Die Industrie und die Lebensmittelhersteller

Die Hauptverantwortung tragen die Industrie und die Lebensmittelhersteller, die zur **Selbstkontrolle** verpflichtet sind. Sie müssen sicherstellen, dass die Waren die gesetzlichen Anforderungen erfüllen und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden.

In Übereinstimmung mit der guten Herstellungspraxis (GHP) müssen die Hersteller die Lebensmittel analysieren oder analysieren lassen und die Erfüllung der Anforderungen dokumentieren.



## Die Kantone

Unter der Leitung der **Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen** kontrollieren die Behörden, ob sich die Industrie und Lebensmittelhersteller an ihre Verpflichtungen halten und inspizieren dazu über 100'000 Betriebe und rund 2'000 Schwimmbäder.

Insgesamt führen an die 220 Inspektorinnen und Inspektoren sowie 350 wissenschaftliche Mitarbeitende Betriebskontrollen (über 40'000 jährlich) und Produktkontrollen (über 100'000 jährlich) durch und ordnen bei Bedarf entsprechende Massnahmen an.



## Der Bund

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) koordiniert die von den Kantonen getroffenen Vollzugsmassnahmen und überwacht ihre Tätigkeiten.

Weitere Informationen: [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

Die Website führt die Adressen aller kantonalen Amtsstellen für die Lebensmittelsicherheit der Schweiz auf. Damit erhalten Sie Zugang zu den von den Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen durchgeführten Kontrollkampagnen sowie zu Formularen, Deklarationen, Informationsblättern, Jahresberichten usw.