

# »LEBENSMITTELKONTROLLE



<b>1. Probenstatistik</b>	<b>7</b>
<b>2. Lebensmittelinspektorat</b>	<b>9</b>
<b>3. Untersuchungen Lebensmittel</b>	<b>18</b>
<b>4. Untersuchungen Gebrauchsgegenstände</b>	<b>34</b>
<b>5. Trinkwasser</b>	<b>37</b>
<b>6. Dusch- und Badewasser</b>	<b>43</b>

## 1. Probenstatistik

### 1.1 Untersuchte Proben und Beanstandungen

**Tabelle 1:** Anzahl Proben nach Untersuchungsbereich  
(intern und extern untersuchte Proben)

Untersuchungsbereich	Anzahl Proben
Allgemeine Analytik	297
Badewasser	48
Bioanalytik	2'523
Chromatographie	301
Duschwasser	23
Lebensmittelinspektorat	52
Trinkwasser	4'121
<b>Total untersuchte Proben</b>	<b>7'365</b>

**Tabelle 2:** Proben nach Herkunft

Auftragsklasse	Anzahl	beanstandet
Amtlich erhobene Proben	3'339	578 (17 %)
Interne Proben	196	
NAQUA	128	
Private Proben (Bund, Kantone, Gemeinden)	55	
Private Proben (Wasserversorgungen u.a.)	3'607	
Zollproben	40	11 (27 %)
<b>Total Proben</b>	<b>7'365</b>	<b>589</b>

**Tabelle 3:** Anzahl untersuchte und beanstandete amtlich erhobene Proben inkl. Zollproben; Beanstandungsgründe A-G

Code	Bezeichnung	Proben	beanstandet	A	B	C	D	E	F	G
01	MILCH	8	1			1				
01112	Rohmilcharten	11								
0251UG	Rahm UP / UHT geschlagen	23	6			6				
031	Käse	41	1			1				
7 0511	Speiseöl, unvermischt	99	64				64			
081	Fleisch	40								
817	Fleisch von Fischen	12								
0818	Fleisch von Krebstieren	10								
0823	Rohpökelfleisch	10	1			1				
0824	Kochpökelfleisch	133	48			48				
0826	Brühwurstwaren	66	11			11				
0827	Kochwurstwaren	12	3			3				
0828	Fischerzeugnisse	32	8			8				
082Z	Fleischerzeugnisse, übrige	143	27			27				
101	Würste	2	2	2						
104	Suppe, Sauce	291	28			27		1		
111	Getreide	14	2		2					
12A1B	Mais, Snacks und Cerealien auf Maisbasis	9	2		2					
13	Backhefe	18								
141	Pudding und Creme, genussfertig	48	3			3				
15Z1	Reisnudeln	12								
161	Hühnereier, ganz	114								
1776	Nahrungsergänzung	7	5	5	4					
181	Obst	37	2			2				
1815	Exotische Früchte	6	3				3			
182	Gemüse	96	1			1				
1823	Blattgemüse	2	1				1			

#### Legende: Beanstandungsgründe

A: Kennzeichnung

B: Zusammensetzung

C: Mikrobiologische Beschaffenheit

D: Inhalts- und Fremdstoffe

E: Physikalische Eigenschaften

F: Art der Produktion

G: Andere Beanstandungsgründe

Code	Bezeichnung	Proben	bean- standet	A	B	C	D	E	F	G
18231	Blattkohllarten	28	1				1			
182511	Bohnen frisch, mit Hülsen	3	2				2			
18286	Basilikum	6	3				3			
1828Z	Küchenkräuter, frisch, übrige	7	1				1			
182A	Algen	1	1	1						
183	Obst- und Gemüsekonserven	1	1	1	1					
18312B	Trockenobst (unmittelb. Verzehr / als Zutat)	1	1	1						
2011	Honig	15	1	1						
22	Konditorei- und Zuckerwaren	112	11			11				
231	Speiseeisarten	73	28			28				
241	Fruchtsaftarten	56								
281110	Grundwasser (als Trinkwasser verwendet)	10	1				1			
2812	Leitungswasser (als Trinkwasser verwendet)	246	50			17	33			
282	Eis als Zusatz zu Speisen oder Getränken	15	3			3				
283	Natürliches Mineralwasser	14								
311	Teearten	25	6		1		5			
331	Instant- und Fertiggetränkearten	47	9			9				
351	Gewürze	7	1	1						
3711	Obstschaumwein	11								
515	Speisen genussfertig zubereitet	423	41		1	40				
515G	Gemüse vg	238	71			71				
515R	Reis vg	108	21			21				
515S	Snack	1	1	1						
515T	Teigwaren vg	174	60			60				
57	Kosmetische Mittel	5	4	2	3					
582	Metall. Gegenstände Schleimhaut-/ Hautkontakt	29	18		12			6		
58Z	Gegenstände Schleimhaut-, Hautkontakt, übrige	33								
5912	Spielzeuge für Kleinkinder bis 36 Monate	13	1	1						
592	Spielzeuge für Kinder bis 14 Jahre	11								
661	Hygieneprobe aus Lebensmittelbetrieben	57								
8122	Grund-/Quellwasser, als TW genutzt (Rohwasser)	67	5				5			
812330	Leitungswasser im Verteilnetz, in Abklärung	48	26			26	1			
814	Badewasser	48								
814D1	Duschwasser in öffentlichen Anlagen	4	2			2				
<b>Total</b>		<b>3'233</b>	<b>589</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>427</b>	<b>120</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Diese Übersicht lässt keinerlei Rückschlüsse auf die durchschnittliche Qualität der angebotenen Lebensmittel zu. Die Probenahmen erfolgen risikobasiert; das heisst, es werden gezielt Proben von Lebensmitteln erhoben, die als problematisch eingestuft werden.

## 1.2 Einsprachen

Gegen Verfügungen der Lebensmittelkontrolle gab es 8 Einsprachen. Davon wurden 2025 zwei abgewiesen, eine zurückgezogen, eine teilweise und vier ganz gutgeheissen.

## 1.3 Strafanzeigen

Bei gewichtigen oder wiederholten Widerhandlungen gegen die Vorschriften im Vollzugsbereich der Lebensmittelkontrolle Aargau wird Strafanzeige eingereicht. 2025 war dies in 41 Fällen angezeigt. Eine Strafanzeige wurde aufgrund Wegzugs aus dem Aargau annulliert. 15 Strafanzeigen sind abgeschlossen, 25 sind noch in Bearbeitung.

### Legende: Beanstandungsgründe

A: Kennzeichnung

B: Zusammensetzung

C: Mikrobiologische Beschaffenheit

D: Inhalts- und Fremdstoffe

E: Physikalische Eigenschaften

F: Art der Produktion

G: Andere Beanstandungsgründe

## 2. Lebensmittelinspektorat

### 2.1 Tätigkeiten des Lebensmittelinspektorats

#### 2.1.1 Risikobasierte Kontrollen

Im Kanton Aargau sind rund 6'500 kontrollpflichtige Lebensmittelbetriebe registriert, die regelmässig risikobasiert inspiziert werden. Im vergangenen Jahr haben die Mitarbeitenden des Lebensmittelinspektorats in 3'020 Betrieben rund 3'450 Inspektionen durchgeführt. Tabelle 4 zeigt die Anzahl Beanstandungen je Beurteilungsbereich, Tabelle 5 fasst die ermittelten Faktoren über alle Inspektionen zusammen und Tabelle 6 schlüsselt die Inspektionen nach Betriebsklassen auf.

**Tabelle 4:** Anzahl Beanstandungen nach Beurteilungsbereich

Beanstandungsgrund*	Beanstandungen
Selbstkontrolle	1'377 (22 %)
Lebensmittel (inkl. Kennzeichnung)	1'503 (24 %)
Prozesse und Tätigkeiten	1'669 (27 %)
Räumlich-betriebliche Verhältnisse	1'249 (20 %)
Management und Täuschung	443 (7 %)

\* Pro Betrieb sind mehrere Beanstandungen aus verschiedenen Gründen möglich



**Abb. 1:** Überlagerte, verschimmelte Crème Catalana

Kleine Mengen verdorbener oder erheblich im Wert verminderter Lebensmittel (Abb. 1) werden bei der Inspektion vor Ort beanstandet und entsorgt. Meist handelt es sich um vergessene Reste oder selten gebrauchte Zutaten. In 28 Fällen haben die Kontrollpersonen Lebensmittel sichergestellt. Immer wieder kommt es vor, dass gekochte, leicht verderbliche Lebensmittel ungekühlt bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Meist ist den verantwortlichen Personen nicht bekannt, dass Mikroorganismen, die Sporen bilden können, beim Kochen nicht abgetötet werden, und dass sich diese Verderbniserreger oder krankmachenden Bakterien unter guten Bedingungen in kurzer Zeit exponentiell vermehren. Ebenfalls zu wenig bekannt ist, dass einzelne dieser Bakterien bei der Vermehrung hitzestabile Toxine bilden. Über ein oder mehrere Tage ungekühlt aufbewahrte, leicht verderbliche Lebensmittel müssen dann entsorgt werden. In einem Fall stellten die Kontrolleure drei Sorten à je 90 Liter ungekühlte, leicht verderbliche, asiatische Saucen mit einer Temperatur von 24 °C sicher, in einem anderen Fall 30 kg Pilzrahmsauce mit 19 °C. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ohne Unterbruch gekühlt aufbewahrt werden (Einhaltung der Kühlkette). In mehreren Fällen wurde die Kühlkette unterbrochen, so dass die Kontrolleure unter anderem Fleischkäse und Mortadella mit 16 °C, Schweinsbratwürste mit 18 °C oder Pouletfleisch mit 19 °C beschlagnahmten. Getrocknete Früchte, Gemüse sowie Nüsse wurden wegen starkem Schädlingsbefall aus dem Verkehr genommen. Auch überdosierte oder mit nicht zulässigen Zutaten zusammengesetzte Nahrungsergänzungsmittel hat das Amt für Verbraucherschutz beschlagnahmt.

**Tabelle 5:** Verteilung der Betriebe auf Risikostufen

Risikostufe	Faktor*	2024	2025
1 (sehr gut)	1	66 %	65 %
2 (gut)	0,75	30 %	30 %
3 (genügend)	0,5	4 %	5 %
4 (ungenügend)	0,25	< 1 %	< 1 %

\* Faktor mit dem das Inspektionsintervall berechnet wird

In einem von zwei aussergewöhnlichen Fällen hat das Kantonale Labor Zürich in getrockneter Petersilie einen wesentlichen Anteil getrocknetes Selleriekraut festgestellt. Das Selleriekraut war nicht deklariert. Sellerie ist ein Allergen und somit für Sellerie-Allergiker potenziell gesundheitsgefährdend. Daher musste

**Tabelle 6:** Risikoermittlung nach Betriebsklassen (ohne Gebrauchsgegenstände)

Betriebsklasse	Anzahl Inspektionen	Risikostufe 1–4 (vgl. Tabelle TS2)			
		4	3	2	1
Industrielle Verarbeitung von tierischen Rohstoffen	12	0	0	3	8
Industrielle Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen	28	0	0	8	16
Getränkeindustrie	1	0	0	1	0
Diverse Industriebetriebe	13	0	1	3	9
Metzgerei, Fischhandlungen	70	0	2	25	37
Käserei, Molkerei	4	0	0	0	4
Bäckerei, Konditorei	111	0	3	31	73
Getränkeherstellung	33	0	0	4	26
Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	147	0	0	12	122
Diverse Gewerbebetriebe	24	0	0	2	20
Grosshandel	40	0	2	15	20
Verbraucher- und Supermärkte	337	0	15	71	224
Klein- und Detailhandelsbetriebe	333	1	13	62	248
Versandhandel	40	0	5	5	25
Diverse Handelsbetriebe	15	0	0	1	12
Kollektivverpflegungsbetriebe	2016	10	107	630	1054
Catering-Betriebe, Party-Service	42	0	1	6	33
Spital- und Heimbetriebe	111	0	1	45	64
Verpflegungsanlagen der Armee	3	0	0	1	2
Diverse Verpflegungsbetriebe	118	0	1	4	20

der Aargauer Importeur die "gestreckte" Petersilie vom Markt nehmen. Da bereits Packungen der fraglichen Chargen in Verkehr gebracht wurden, erfolgte ein schweizweiter Rückruf. Zudem hat das Amt für Verbraucherschutz die zuständige Behörde im Herkunftsland via BLV informiert. Der Aargauer Importeur entsorgte insgesamt 400 Packungen Petersilie à 600 g.

Im anderen Fall beschlagnahmte eine Kontrollperson 15 Packungen à rund 500 g nicht zum Ei ausgebildetes Eigelb (heranreifende Dotterkugeln), die beim Ausnehmen von Legehennen dem Eierstock entnommen wurden (Abb. 2). Nicht ausgebildete Eier aus dem Schlachttierkörper gelten lebensmittelrechtlich als tierische Nebenprodukte (Teil der Geschlechtsorgane) und dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.



**Abb. 2:** Tiefgekühlte, nicht entwickelte Eier, gewonnen aus Schlachttierkörpern von Legehennen



**Abb. 3:** Schmutzige und verkalkte Wasserbrause

Im Berichtsjahr wurden 15 Benützungsverbote ausgesprochen. Neunmal wurde die Benützung nicht funktionierender Kühlgeräte und Kühlräume verboten. Trotz der Pflicht zur Selbstkontrolle, die eine Überwachung der Kühltemperaturen beinhaltet, treffen die Kontrollpersonen regelmässig Kühleinrichtungen an, die nicht funktionieren. Fünfmal wurde die Benützung von Produktionsräumen wegen gravierenden hygienischen Mängeln verboten. Nicht gereinigte oder nicht unterhaltene Anlagen wie beispielsweise die schmutzige, verkalkte Wasserbrause bei einer Abwaschstation oder defekte, nicht reinigbare Dichtungen bei Kühlgeräten (Abb. 3 und 4) gehören zu den Feststellungen durchgeführter Inspektionen. Drei Betriebe hat das Amt für Verbraucherschutz vorübergehend geschlossen. Einmal wegen einem Krankheitsausbruch (vgl. Kapitel 2.2.1), einmal wegen starkem Mäusebefall und einmal aufgrund gravierender Hygienemängel.

Zu den Aufgaben des Lebensmittelinspektorats gehört auch die lebensmittelrechtliche Beurteilung von Baugesuchen. Pläne werden insbesondere über das kantonale Baubewilligungsverfahren, aber auch direkt von Liegenschaftsbesitzern, Architekten und Küchenbauern eingereicht. Im Berichtsjahr beurteilten die Inspektorinnen und Inspektoren 70 Neu- oder Umbauprojekte.



**Abb. 4:** Defekte, nicht reinigbare Dichtung

### 2.1.2 RASFF-Meldungen

Das BLV koordiniert die Meldungen, die über das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel RASFF veröffentlicht werden. Die Kantone sind zuständig für die Umsetzung in den betroffenen Betrieben und für die Rückmeldung ins iRASFF. 2025 bearbeitete das Amt für Verbraucherschutz insgesamt 29 RASFF-Meldungen. Bei den meisten Meldungen handelte es sich um Rücknahmen und Rückrufe nicht sicherer Lebensmittel.

Die häufigsten Gründe für RASFF-Meldungen waren nicht deklarierte Allergene (5) und toxische pflanzeneigene Stoffe (5). Je vier Meldungen erfolgten aufgrund von unerlaubten Inhaltsstoffen, mikrobiologischen Verunreinigungen und Pestiziden. In drei Fällen führten Mykotoxine zu Rückrufen.

In einem Fall wurde die Rücknahme durch das Amt für Verbraucherschutz ausgelöst. Im Rahmen einer Inspektion wurden unzulässige Nahrungsergänzungsmittel festgestellt. Da die Produkte aus der EU stammten, erfolgte eine RASFF-Meldung an die betroffenen Länder.

## 2.2 Aus den Inspektionen

### 2.2.1 Norovirus-Ausbruch an der Fasnacht Möhlin

Untersuchte Proben:	6
Beanstandete Proben:	2 (33 %)
Beanstandungsgründe:	Richtwertüberschreitungen von Enterobacteriaceen, Nachweis von Noroviren

Anfang März 2025 kam es in Möhlin zu einem grösseren lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch. Über 60 Personen erkrankten nach dem Verzehr von Döner eines Imbisswagens. Die Hauptsymptome Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe und Fieber traten rund 24 Stunden nach dem Konsum auf.

Die erste Krankheitsmeldung ging am Abend des 3. März beim Amt für Verbraucherschutz ein. Weitere folgten über Nacht. Am 4. März führte das Lebensmittelinspektorat im betroffenen Betrieb eine Kontrolle durch und erhob Proben zur mikrobiologischen Untersuchung im Labor. Weil bis zu diesem Zeitpunkt mehr als 30 Krankheitsmeldungen durch den Verzehr von Döner beim Amt für Verbraucherschutz eingegangen waren, schloss das Lebensmittelinspektorat den Betrieb vorsorglich. Auch veranlasste das Amt für Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit der Kantonsärztin die Untersuchung von Stuhlproben des Imbissbetreibers und eines Teils der erkrankten Personen.

Im Rahmen mikrobiologischer Analysen stellte das Amt für Verbraucherschutz eine Richtwertüberschreitung von Enterobacteriaceen in einer Maisprobe fest. Ein Partnerlabor wies in einer selbst hergestellten Cocktailsauce Norovirus der Genogruppe 2 nach. Zudem waren acht von neun untersuchten Stuhlproben, darunter auch jene des Imbissbetreibers, Norovirus-positiv. Eine später eingereichte Döner-Restprobe blieb ohne Befund. Sie hatte mehrere Tage im Abfall gelegen und war nur in geringer Menge verfügbar.

Eine Online-Befragung der erkrankten Personen bestätigte eine Häufung der Erkrankungen an zwei Tagen Anfang März. Die meisten der Erkrankten gaben an, ca. 24–36 Stunden vor der Erkrankung beim betroffenen Imbiss einen Döner gegessen zu haben.

Zahlreiche Betroffene berichteten zudem von weiteren Erkrankungen im persönlichen Umfeld vor und nach Krankheitsbeginn, was auf sekundäre Übertragungswege hinweist. Am 4. und 11. März publizierte das Amt für Verbraucherschutz je eine Medienmitteilung, um die Öffentlichkeit über seine Abklärungen und Ergebnisse zu informieren und Falschinformationen vorzubeugen. Nach erfolgter Reinigung und Desinfektion und einem negativen Kontrollbefund konnte der Betreiber den Stand am 26. März 2025 wieder öffnen.

Aufgrund der vorliegenden Daten hatte eine mit Noroviren kontaminierte Cocktailsauce diesen Ausbruch verursacht. Weil in der Stuhlprobe des Imbissbetreibers ebenfalls Noroviren nachgewiesen wurden, liegt es nahe, dass der Imbissbetreiber die Cocktailsauce mit Noroviren kontaminiert hat. Die epidemiologischen Daten deuten darauf hin, dass auch weitere Lebensmittel oder Kontaktflächen betroffen gewesen sein könnten. Der Vorfall verdeutlicht die zentrale Bedeutung des hygienischen Arbeitens in der Lebensmittelzubereitung und die Notwendigkeit, erkrankte Personen vom Umgang mit Lebensmitteln konsequent auszuschliessen.

Der vorliegende Ausbruch verdeutlichte die Notwendigkeit der Durchführung von Stuhluntersuchungen zur Diagnosesicherung wie auch die Verfügbarkeit geeigneter Hilfsmittel zur raschen Bearbeitung und Analyse einer Vielzahl eingegangener Krankheitsmeldungen. Das Amt für Verbraucherschutz beschloss entsprechende Optimierungen.

### 2.2.2 Lebensmitteltransport

Kontrollierte Fahrzeuge:	55
Beanstandete Fahrzeuge:	4 (7 %)
Beanstandungsgründe:	Ungenügende Kühlung, fehlende Tiefkühleinrichtung

### Nationale Inspektionskampagne

Eines der Ziele für das Jahr 2025 des VKCS verlangte von den Kantonen, Lebensmittelkontrollen im Bereich Strassentransporte durchzuführen. Ziel war primär die Überprüfung, ob die Fahrzeuge für den jeweiligen Transport geeignet waren.

Die Kontrollen auf der Strasse bedürfen der Unterstützung durch die Kantonspolizei Aargau. Zu Beginn

der Einsätze trafen sich die Kontrolleure des Amtes für Verbraucherschutz morgens zu einer Einsatzbesprechung mit der Polizei an der Autobahn. Die Kontrollen umfassten die Prüfung der ordnungsgemässen Kühlung, die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen, die Temperaturüberwachung, den Schutz der Lebensmittel vor Kontaminationen und die Sauberkeit der Fahrzeuge. Die Polizei stoppte dabei verschiedene Transportfahrzeuge, die vermutlich Lebensmittel transportierten. Diese wurden daraufhin von der Lebensmittelkontrolle inspiziert. Ergänzend hat das Amt für Verbraucherschutz auch Transportfahrzeuge überprüft, die während einer Betriebsinspektion abgeladen haben.

Insgesamt wurden 55 Transportfahrzeuge unterschiedlicher Grössen und Arten kontrolliert. Davon waren je 17 Fahrzeuge mit Kühlung beziehungsweise als Tiefkühlfahrzeuge unterwegs. Vier Transportfahrzeuge hat das Amt für Verbraucherschutz wegen fehlender Infrastruktur und mangelnden Temperaturen beanstandet. Zweimal war die Tiefkühlung ungenügend und zweimal war das Fahrzeug für den Transport der entsprechenden Lebensmittel aufgrund fehlender Tiefkühlleinrichtung nicht geeignet.

### 2.2.3 Kosmetika

Kontrollierte Betriebe	9
Beanstandete Betriebe	9 (100 %)

Das Amt für Verbraucherschutz hat neun Kosmetikbetriebe (Händler und Importeure) kontrolliert und alle neun Betriebe wegen einzelner Mängel beanstandet. Zu den häufigsten Beanstandungsgründen gehörten Mängel in der Selbstkontrolle, der Kennzeichnung und fehlender Produktinformationen. Der fehlende Nachweis über die Gute Herstellungspraxis und das Vorhandensein einer Produktinformationsdatei einschliesslich Sicherheitsbericht für die in Verkehr gebrachten Kosmetika wurde in 8 von 9 Betrieben beanstandet. Ohne einen gültigen Sicherheitsbericht ist die Inverkehrbringung von Kosmetika nicht erlaubt. Die Pflicht zur Selbstkontrolle für die Inverkehrbringung von Kosmetika ist vor allem in kleineren Betrieben meist unbekannt. Die Kennzeichnung von Kosmetika wurde stichprobenartig kontrolliert und in 3 von 9 Betrieben beanstandet.

### 2.2.4 Tattoo-/PMU-Studios

Kontrollierte Betriebe	16
Beanstandete Betriebe	12 (75 %)

Das Amt für Verbraucherschutz hat im Rahmen der national festgelegten Kontrollfrequenz 16 Tattoo-beziehungsweise Permanent Make-up (PMU)-Studios kontrolliert und in drei Viertel der Betriebe Mängel beanstandet. Zu den häufigsten Beanstandungsgründen gehörten Mängel bei den Prozessen und Tätigkeiten, beispielsweise Hygienemängel und fehlende oder ungenügende Handwaschgelegenheiten. Sieben Betriebe verwendeten abgelaufene Pigmentfarben und ein Betrieb Farben ohne Kennzeichnung, die als nicht verkehrsfähig beurteilt wurden.

### 2.2.5 Kosmetische Behandlungen mit nicht-ionisierender Strahlung und Schall

Kontrollierte Betriebe	18
Beanstandete Betriebe	12 (67 %)

Seit 1. Juni 2024 ist für Personen, die kosmetische Behandlungen unter Verwendung von Geräten anbieten, die nichtionisierende Strahlung oder Schall erzeugen, ein Sachkundenachweis erforderlich. Solche Behandlungen fallen unter das Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall (NISSG). Das Amt für Verbraucherschutz hat stichprobenartig 18 Betriebe kontrolliert, die solche kosmetischen Behandlungen anbieten. Zu diesen Behandlungen zählen unter anderem die dauerhafte Haarentfernung mit Laser oder intensiv gepulstem Licht (IPL), Akupunktur mit Laser, Entfernungen von Tätowierungen und PMU mittels Laser, Behandlungen von Akne, Falten, Narben und Pigmentierungen mit Laser, Radiofrequenz (RF), Niederfrequenz, Ultraschall, Infrarot, LED, Behandlungen von Cellulite und Fettpolster mittels Laser, RF, Ultraschall, Stosswellen oder Kälte (Kryolipolyse). Bei nicht sachgerechter Durchführung dieser Behandlungen besteht ein erhebliches Risiko die Haut, Augen und andere Gewebe zu schädigen.

Das Amt für Verbraucherschutz überprüfte das Vorhandensein eines gültigen Sachkundenachweises und kontrollierte die dazu eingesetzten Geräte. In neun Betrieben hat das Amt für Verbraucherschutz aufgrund eines fehlenden Sachkundenachweises Behandlungen beanstandet und verboten und bei drei

Betrieben die Werbung für unerlaubte Dienstleistungen und die mangelhafte Dokumentation beanstandet. Das Amt für Verbraucherschutz verfügte in diesen Fällen die sofortige Einstellung nicht erlaubter Behandlungen, die Entfernung der dafür verwendeten Geräte sowie die Entfernung der Werbung für diese Angebote. In einem Betrieb mit besonders schweren Mängeln erfolgte eine Nachkontrolle, die wiederum zu Beanstandungen führte. Drei Betriebe boten kosmetische Behandlungen an, die auch mit Sachkundenachweis für Kosmetikerinnen nicht erlaubt sind und unter ärztlichen Vorbehalt fallen. Dazu zählen unter anderem Behandlungen mit o.g. Geräten an Augenlidern und in Augennähe, Behandlungen mit hochfokussiertem Ultraschall (HIFU) oder ablativen (abtragenden) Lasern und Laserlipolyse. In diesen Fällen erfolgte eine enge Zusammenarbeit mit der Abteilung Gesundheit.

### 2.2.6 FCM und Spielzeug

Kontrollierte Betriebe	9
Beanstandete Betriebe	7 (78 %)

Die Inspektionen bei Herstellern und Importeuren von Lebensmittelkontaktmaterialien (Food Contact Material, FCM) und Spielzeug umfassten in allen Fällen die Prüfung der Prozesse, der Räumlichkeiten, der Selbstkontrolle und der Konformitätsarbeit zu den Produkten oder deren Kennzeichnung.

Von sechs kontrollierten Herstellern und Importeuren von FCM hat das Amt für Verbraucherschutz vier beanstandet. Beanstandungsgründe waren hauptsächlich fehlende oder mangelhafte Konformitätserklärungen. Konformitätserklärungen sind Dokumente, die ein FCM in der Lieferkette begleiten. Sie geben Auskunft über die Sicherheit und Anwendungsbedingungen der Lebensmittelverpackungen, delegieren aber auch Aufgaben, beispielsweise die Durchführung von Migrationsprüfungen, an den Verwender des FCM.

Das Amt für Verbraucherschutz hat drei der Importeure von FCM, die auch Spielzeuge importieren, sowie drei weitere Importeure von Spielzeugen kontrolliert und drei beanstandet. Beanstandungsgründe waren hauptsächlich fehlende oder mangelhafte Konformitätserklärungen oder eine fehlerhafte

Kennzeichnung der Spielzeuge. Das Amt für Verbraucherschutz hat alle beanstandeten Betriebe aufgefordert die Mängel zu beheben.

### 2.3 Pilzkontrolle

**Tabelle 7:** Pilzkontrollen im Aargau

Kontrollen	2023	2024	2025
Anzahl Kontrollen	3'391	4'445	4'248
Mit ungeniessbaren Pilzen	52 %	55 %	51 %
Mit giftigen Pilzen	17 %	27 %	21 %

Das Pilzjahr 2025 im Aargau startete verhalten mit einer mageren Morchelsaison im Frühjahr. Dafür konnten bereits Ende Juni bis in den Oktober hinein die Körbe mit Steinpilzen und Eierschwämmen gefüllt werden. Auch gesammelte Rotfussröhrlinge und Trompetenpfifferlinge wurden in grosser Anzahl den Kontrollstellen vorgelegt. Wie jedes Jahr sortierten die Aargauer Pilzkontrollorgane viele giftige Pilze aus. Darunter besonders giftige Arten wie der grüne Knollenblätterpilz, Risspilze, Riesenrötling und Karbolchampignon. Die Pilzkontrolle nimmt eine zentrale Rolle im Gesundheitsschutz von Pilzsammlerinnen und Pilzsammlern ein.

**Tabelle 8:** Geniessbarkeit der gesammelten Pilze in kg

Pilze	2023	2024	2025
Essbare	3'248	5'006	4'281
Ungeniessbare	734	1'184	905
Giftige	110	295	127

### 2.4 Schutz vor Passivrauchen

Bewilligte Raucherlokale*:	105	(-4)
Registrierte Raucherräume*:	243	(-11)
Beanstandungen:	98	(+22)
Strafanzeigen:	16	(+6)

\* Stand 31.12.2025; Zahlen in Klammern: Veränderung gegenüber 2024

Das aargauische Gesundheitsgesetz beauftragt das Amt für Verbraucherschutz mit dem Vollzug des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen. Dieses Gesetz erlaubt unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen das Einrichten eines Raucherraums (Fumoir). Kleine Gastwirtschaftsbetriebe unter 80 m<sup>2</sup>

Gesamtfläche können zudem eine Bewilligung als Raucherlokal beantragen.

Die Anforderungen an Raucherräume und Raucherlokale werden mit den ordentlichen Lebensmittelkontrollen überprüft. Während des Berichtsjahres wurden 17 Bewilligungen für Raucherlokale aktualisiert oder neu ausgestellt. Bei Kontrollen festgestellte, kleinere Verstösse wie eine offene Türe zum Raucherraum oder eine fehlende Beschriftung werden beanstandet. Eine Strafanzeige erfolgt, wenn weder ein Raucherlokal noch ein Raucherraum bewilligt ist, aber trotzdem geraucht wird.

## 2.5 Messwesen

### 2.5.1 Kontrolle von Fertigpackungen

Kontrollierte Betriebe	90
Beanstandete Betriebe	5 (6 %)
Geprüfte Lose	214
Beanstandete Lose	6 (3 %)
Beanstandungsgründe:	Unterfüllung und Kennzeichnung nach MeAV

Die Mengenangabeverordnung (MeAV) soll gewährleisten, dass die Konsumentin oder der Konsument beim Kauf von Waren die deklarierte Menge erhält. In der MeAV hat der Gesetzgeber Anforderungen für eine korrekte Mengenangabe, deren Kennzeichnung auf Fertigpackungen, die Verantwortlichkeiten des Herstellers oder Importeurs sowie die gesetzliche Kontrolle geregelt. Sie gilt nicht im kommerziellen Handel (business-to-business). Im Kanton Aargau prüfen die Eichmeister der Fachstelle Messwesen die Einhaltung der MeAV.

Die Eichmeister haben übers Jahr 86 Hersteller und Importeure von Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge (z.B. 500 g Pasta) und insgesamt 146 Waren-Lose geprüft. Vier Waren-Lose hatten eine nach MeAV zu geringe Füllmenge. Zwei Fertigpackungen hat das Amt für Verbraucherschutz wegen einer fehlerhaften Kennzeichnung beanstandet.

Bei vier Herstellern von Fertigpackungen ungleicher Nennfüllmenge (Packung mit individuellem Füllgewicht (z.B. abgepackter Schinken 108 g, 113 g etc.) haben die Eichmeister 68 Einzelpackungen geprüft, wovon keine zu beanstanden war.

### 2.5.2 Kontrolle von Messmitteln

Geeichte Messmittel	7'140
Nicht-konforme Messmittel	812 (11 %)
Beanstandungsgründe:	Messwert ausserhalb der Eichfehlergrenze, formale Fehler des Messmittels

Im Berichtsjahr haben die im Auftrag des Kantons tätigen Fachstellen Messwesen mit vier Eichmeistern 7'140 Messmittel geeicht. Die Mehrheit der Messmittel konnte einer der folgenden drei Kategorien zugeordnet werden:

**Waagen:** geeicht 4'399, nicht konform 588, beispielsweise nichtselbsttätige Waagen in Verkaufsstellen, Fahrzeugwaagen, Hubstaplerwaagen, Förderbandwaagen und Preisauszeichnungswaagen

**Volumenmessanlagen:** geeicht 2'342, nicht konform 157, beispielsweise Tanksäulen und Tanklastwagen

**Abgasmessgeräte für Verbrennungsmotoren:** geeicht 378, nicht konform 47

### 2.5.3 Aufhebung Tara-Regelung im Offenverkauf

Kontrollierte Betriebe	35
Beanstandete Betriebe	26
Beanstandungsgründe:	Missachtung des Nettoprinzips nach MeAV

Ein Grundprinzip beim Offenverkauf von Waren ist es, dass Konsumentinnen und Konsumenten die Nettomenge bezahlen müssen. Bis zum 1. Januar 2025 galt eine fünfjährige Ausnahmeregelung im selbstbedienten Offenverkauf, wonach das Gewicht eines Schutzsacks bis zu einem Gewicht von 2 g in der Nettomenge enthalten sein durfte. Dies ist der Fall, wenn Konsumentinnen und Konsumenten beim Detailhändler selbst Früchte und Gemüse in ein Plastiksäckli einpacken und Abwiegen. Zum Jahresbeginn mussten die Selbstbedienungswaagen umprogrammiert werden, so dass auch die bis zu 2 g schweren Plastiksäckli sowie andere Verpackungen als Tara-Gewicht hinterlegt sind und von dem gewogenen Gewicht (Ware plus Verpackung) abgezogen werden. Den meisten Konsumentinnen und Konsumenten ist diese Umstellung zu Jahresbeginn beim Einkaufen aufgefallen, da sie seit-

her ausser dem Warencode meist auch die Verpackungsart an der Selbstbedienungswaage eingeben mussten.

In einer schweizweiten Kontrollkampagne des Eidgenössischen Instituts für Metrologie METAS sollten die Eichmeisterinnen und Eichmeister überprüfen, ob alle Offenverkaufsstellen nach Ablauf der Ausnahmeregelung mit dafür geeigneten Waagen oder anderen Massnahmen das Nettoprinzip gewährleisten können. Im Aargau haben die Eichmeister in 35 Betrieben die Waagen oder die Kundeninformationen zur Tara-Regelung (zum Beispiel, dass die Ware ohne Verpackung gewogen werden soll) überprüft. Während die grossen Detailhändler die gesetzliche Regelung umgesetzt hatten, war diese in vielen kleinen Betrieben noch nicht bekannt. In 26 kontrollierten Betrieben war das Nettoprinzip nicht gewährleistet. Diese Betriebe wurden aufgefordert, entweder eine neue Waage zu beschaffen, die vorhandene umprogrammieren zu lassen, sofern dies technisch möglich ist, oder das Nettoprinzip mit anderen Massnahmen sicherzustellen.

## 2.6 Preisbekanntgabe

Kontrollierte Betriebe:	44
Beanstandete Betriebe:	19 (43 %)
Beanstandungsgründe:	Fehlerhafte Preisbekanntgabe

Im Rahmen der schweizweiten Kampagne des Staatssekretariats für Wirtschaft SECO überprüften die Kantone die Preisanschrift in Barbershops, Coiffeurgeschäften und Kosmetikstudios in Bezug auf die Anforderungen der Preisbekanntgabeverordnung (PBV), insbesondere die Preisbekanntgabe der Dienstleistungen, die Detailpreise von Waren und die Preisanschrift des Warenangebots im Schaufenster. Im Aargau wurden 44 Barbershops, Coiffeurgeschäfte und Kosmetikstudios bezüglich der Preisanschrift kontrolliert. Bei 13 Betrieben wurden Mängel in der Preisanschrift von Dienstleistungen festgestellt. Bei 16 Betrieben war die Angabe des Detailpreises bei Waren nicht oder nur teilweise vorhanden. Die Betriebe wurden aufgefordert die Mängel zu beheben.

Aufgrund von Meldungen von Kunden oder Mitbewerbern überprüfte das Amt für Verbraucherschutz einen Reiseanbieter, einen Webshop und zehn Ladenlokale bezüglich der Preisanschrift. Die Abwicklung einer Buchung beim Reiseanbieter war mangelhaft bezüglich der PBV. Ebenso entsprach die Handhabung von Vergleichspreisen im kontrollierten Webshop und in einem der kontrollierten Ladenlokale nicht den Anforderungen der PBV. Die Mängel wurden kostenpflichtig beanstandet und die Betriebe aufgefordert die Mängel zu beheben.

## 2.7 Kleinhandelsbewilligungen Spirituosen

Für den Verkauf und den Ausschank von Spirituosen ist eine Kleinhandelsbewilligung erforderlich und es besteht eine Abgabepflicht bezogen auf den jährlichen Spirituosenumsatz. 2025 ist die Zahl der Betriebe mit Kleinhandelsbewilligung um rund 200 auf 2'413 Gastronomie- und Detailhandelsbetriebe gesunken (-8 %). Der Anteil der Gastronomiebetriebe ist mit 63 % gegenüber dem Vorjahr (-2 %) ebenfalls gesunken. Bei einem personellen Wechsel in der Betriebsführung muss die Bewilligung in der Regel neu ausgestellt werden, da diese auf die für die Betriebsführung verantwortliche natürliche Person ausgestellt wird. 2025 stellte das Amt für Verbraucherschutz 425 neue Bewilligungen aus. Das Amt für Verbraucherschutz forderte alle Betriebe mit Kleinhandelsbewilligung auf, ihren Spirituosenumsatz des Jahres 2024 in Selbstdeklaration zu melden. Darauf basierend hat das Amt für Verbraucherschutz die Spirituosenabgaben für die Jahre 2026–2029 festgelegt.

## 2.8 Wirtfachprüfung

Wer im Kanton Aargau wirten möchte, muss einen aargauischen Fähigkeitsausweis oder ein anerkanntes Diplom besitzen. Im Auftrag des Kantons führte die Wirtfachprüfungskommission an fünf Prüfungstagen die Diplomprüfung nach Gastgewerberecht durch. Die Anzahl Prüfungskandidatinnen und -kandidaten blieb im Jahr 2025 gegenüber dem Vorjahr stabil (vgl. Tabelle 10). Nur eine Minderheit absolviert alle vier Prüfungsmodule an einem Tag. Immer mehr Prüfungskandidatinnen und -kandidaten verteilen die vier Prüfungsmodule auf mehrere Prüfungstage. Entsprechend wird die Administration aufwendiger.

**Tabelle 9:** Übersicht Wirtefachprüfungen 2025

Anzahl	2024	2025
Kandidatinnen und Kandidaten	400	400
Prüfung bestanden	92	110
Prüfung im 1. Versuch bestanden	84	82

Die Verfahren zur Anerkennung von Fähigkeitsausweisen und Berufsbildungsnachweisen nach Gastgewerberecht verlagern sich immer mehr in Richtung informelle Anfragen via Telefon und E-Mail. Solche vereinfachten Abklärungen wurden, wie im Vorjahr, rund 60-mal schriftlich beantwortet. Neben diesen zeitintensiven Anfragen von Gemeinden und potenziellen Wirtinnen und Wirten hat die Wirteprüfungskommission 2025 vier Anerkennungsverfahren offiziell abgeschlossen. Drei Anträge wurde gutgeheissen, einer abgelehnt.

Seit der Revision der Gastgewerbeverordnung, die am 1. März 2025 in Kraft gesetzt wurde, kann der Praxisnachweis für die halbjährige praktische Tätigkeit in einem Verpflegungsbetrieb auch erst nach der Wirtefachprüfung erbracht werden. Wenn der Praxisnachweis jedoch nicht innert drei Jahren nach der Wirtefachprüfung erbracht wird, verfällt der Fähigkeitsausweis. 2025 haben vier Kandidatinnen und Kandidaten die Wirtefachprüfung ohne Praxisnachweis begonnen, aber noch nicht abgeschlossen.

### 3. Untersuchungen Lebensmittel

#### 3.1 Betriebshygienekontrollen – mikrobiologische Untersuchungen

Untersuchte Proben:	1'749
Beanstandete Proben:	353 (20 %)
Beanstandungsgründe:	Verschiedene mikrobiologische Parameter

Das Konzept der Betriebshygienekontrolle (BHK) verfolgt das Ziel, ungenügend hygienische Betriebe in den Bereichen Gastwirtschaft und gewerblicher Lebensmittelproduktion markant und nachhaltig zu verbessern. Dies soll durch die enge Nachbetreuung dieser Betriebe sowie über im Voraus klar kommunizierte und stufenweise verschärfte Massnahmen erreicht werden. Als Wirkungsziel ist eine Verbesserung von mindestens 75 % der bei der Erstkontrolle ungenügender Betriebe bis zur zweiten Nachkontrolle definiert. Als genügend werden die Betriebe eingestuft, wenn bei der Erstkontrolle weniger als die Hälfte und den Nachkontrollen weniger als ein Drittel der erhobenen Proben mikrobiologisch zu beanstanden sind. Tabelle 10 zeigt, dass das Wirkungsziel des Konzepts in den letzten drei Jahren immer erreicht wurde, wobei das Ziel 2025 nur knapp erreicht wurde.

**Tabelle 10:** Betriebe mit deutlicher Verbesserung der Hygiene bis zur 2. Nachkontrolle

Jahr	2023	2024	2025
Anteil Betriebe	94 %	83 %	76 %

Im Rahmen von 331 BHK- und 55 Nachkontrollen (teilweise mehrere im gleichen Betrieb) erhob das Amt für Verbraucherschutz 2025 insgesamt 1'749 Lebensmittelproben und untersuchte diese mikrobiologisch. Davon überschritten 353 Proben die in den Branchenleitlinien festgelegten Richtwerte. Die Beanstandungsquote lag damit bei 20 %. Die Probenahmen erfolgten vorwiegend risikobasiert.

Wenn Betriebe bei der zweiten Nachkontrolle ungenügend abschneiden, erfolgt eine Strafanzeige. 2025 war dies siebenmal der Fall.

#### 3.1.1 Schinken

Untersuchte Proben:	107
Beanstandete Proben:	45 (42 %)
Beanstandungsgründe:	Richtwertüberschreitungen AMK (33), Enterobacteriaceen (27), koagulasepositive Staphylokokken (4), <i>L. monocytogenes</i> (1)

Das Amt für Verbraucherschutz hat im Rahmen der Betriebshygienekontrollen in Restaurantbetrieben wie jedes Jahr auch Schinken erhoben. Diese Produkte werden während der Herstellung gepökelt und erhitzt. Dadurch sollten Krankheitserreger abgetötet werden. Bei der Weiterverarbeitung (Schneiden, Verpacken) besteht ein gewisses Risiko, dass Keime durch das Personal oder verunreinigte Geräte wieder auf das Lebensmittel gelangen. Auch beim Öffnen von Packungen, dem anschliessenden Lagern oder im Umgang mit Schinken in Gastwirtschaftsbetrieben sind Kontaminationen mit verschiedensten Mikroorganismen und deren anschliessende Vermehrung möglich.

2025 untersuchte das Amt für Verbraucherschutz 107 Schinkenproben. Wie in den letzten Jahren war die Beanstandungsquote mit 42 % sehr hoch (2023: 32 %; 2024: 50 %). Richtwertüberschreitungen gab es bei AMK, Enterobacteriaceen und koagulasepositiven Staphylokokken. In einer geschnittenen Schinkenprobe aus einem Restaurant wurde der Grenzwert für *Listeria monocytogenes* überschritten. Dieses Isolat wies gemäss Referenzlabor keine Übereinstimmung mit bekannten Isolaten auf. Das Amt für Verbraucherschutz verfügte den Besuch einer Hygieneschulung und eine Nachuntersuchung, bei der es keine weiteren positiven Proben gab. In zwei weiteren Betrieben wurde *L. monocytogenes* qualitativ nachgewiesen, auch die hier verfügten Nachuntersuchungen waren negativ.

Als Konsequenz dieser schlechten Ergebnisse wird das Amt für Verbraucherschutz 2026 eine grossangelegte Schinkenkampagne durchführen, bei der geschrittener, offener Schinken aus Gastwirtschaftsbetrieben und Metzgereien sowie vorverpackte Produkte aus dem Einzelhandel erhoben und untersucht werden.

### 3.2 Weitere bioanalytische Untersuchungen

#### 3.2.1 Untersuchung von genussfertigen Hefeflocken auf *Listeria monocytogenes*

Untersuchte Proben:	5
Beanstandete Proben:	0

Seit dem durch Hefewürfel verursachten Krankheitsausbruch 2023 mit *Listeria monocytogenes* ist bekannt, dass Hefe mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert sein kann. Deshalb organisierte das Amt für Verbraucherschutz diese Untersuchungskampagne mit hefehaltigen Lebensmitteln.

Nährhefe ist eine inaktivierte Hefe mit hohem Vitamin-B-Gehalt, die als Flocken oder Pulver vor allem in der vegetarischen und veganen Küche verwendet wird. Sie dient oft als Käseersatz für cremigen, würzigen Geschmack in Gerichten wie Pizzen, Suppen und Aufläufen. Ausserdem ist sie eine wichtige Zutat in vegetarischen Brotaufstrichen und Produkten wie Marmite oder Vegemite, die als Geschmacksverstärker wirken. Das Amt für Verbraucherschutz untersuchte fünf solcher Produkte, auch bekannt als Edelhefe oder Melasse-Hefeflocken, auf das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes*. Alle Proben waren negativ, es konnten keine krankheitserregenden Listerien nachgewiesen werden.

#### 3.2.2 Antibiotikaresistente Bakterien in Rind- und Schweinefleisch

Untersuchte Proben:	50
Beanstandete Proben:	0

Im Rahmen des nationalen Antibiotikaresistenzmonitorings kaufte das Amt für Verbraucherschutz 21 Rind- und 25 Schweinefleischproben inländischer sowie 4 Rindfleischproben ausländischer Herkunft. Das Zentrum für Zoonosen, bakterielle Tierkrankheiten und Antibiotikaresistenz (ZOBA) in Bern untersuchte die Proben mittels Anreicherung auf ESBL/AmpC *E. coli*, Carbapenem-resistente *E. coli* und Klebsiellen. In keiner Probe wies das ZOBA solche Antibiotika-resistenten Bakterien nach.

### 3.2.3 Salmonellenüberwachung

Untersuchte Betriebe:	88
Positive Betriebe:	1 (1 %)
Beanstandungsgründe:	Nachweis von <i>Salmonella Enteritidis</i>

#### Überwachung kleiner Legehennenhaltungen

Eier, die in den Verkauf gelangen und aus kleinen Legehennen-Haltungen mit weniger als tausend Tieren stammen, werden seit gut zwanzig Jahren durch das Amt für Verbraucherschutz regelmässig serologisch auf Salmonellen kontrolliert. Diese kleinen Betriebe unterliegen nicht der Tierseuchenverordnung (TSV), da diese nur für Grossbetriebe mit mehr als tausend Hühnern gilt.

Aus 88 Betrieben wurden insgesamt 2'011 Eier auf Salmonellen-Antikörper untersucht. Lediglich ein Betrieb war serologisch verdächtig, in 30 % der Eier waren Antikörper nachweisbar. Bei diesem verdächtigen Betrieb wurde eine Probenahme vor Ort zur Bestätigung des Verdachts durchgeführt. In 8 der 14 erhobenen Umgebungs-, Staub- und Kotproben konnte *Salmonella Enteritidis* kulturell nachgewiesen werden. Aufgrund der Bestätigung mussten alle Tiere getötet und die Kadaver entsorgt werden. Der Besitzer entschied, mit der Hennenhaltung zu pausieren. Will er wieder neue Tiere halten, muss er dies dem Amt für Verbraucherschutz melden, damit eine obligatorische Leerstallkontrolle durchgeführt werden kann, bevor die Jungtiere eingestallt werden.

#### Leerstallkontrollen zur Tierseuchenüberwachung

Gemäss TSV sind Leerstallkontrollen vorgeschrieben, wenn in Geflügelbetrieben mit mehr als tausend Tieren eine Salmonellose aufgetreten war. In diesen Fällen müssen die Hühner getötet und der Stall danach gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Bei einer Leerstallkontrolle werden ca. 15-20 Einzelproben von unterschiedlichen Stellen und Materialien im Betrieb genommen. Werden bei der anschliessenden bakteriologischen Untersuchung keine Salmonellen kulturell nachgewiesen, kann das Einstellen der Junghennen erfolgen. Gibt es Salmonellen-positive Proben, muss der gesamte Stall nochmals gereinigt, desinfiziert und nachbeprobet werden.

2025 musste nach Salmonellen-Infektionen in zwei Legehennen-Betrieben mit jeweils über zweitausend Tieren eine solche Leerstallkontrolle durchgeführt

werden. Im ersten Betrieb wurden nach erfolgter Reinigung und Desinfektion 15 Abriebproben an diversen Stellen, unter anderem im Vorraum, im Stall und im Wintergarten, genommen. Diese Leerstallkontrolle fiel im ersten Betrieb negativ aus, es waren in keiner der 15 Proben Salmonellen bakteriologisch nachweisbar. Die neue Herde konnte daraufhin termingerecht in die salmonellenfreie Umgebung eingestallt werden.

Im zweiten Betrieb wurde in der ersten Leerstallkontrolle in einer der 14 Proben Salmonellen kulturell nachgewiesen. Daraufhin musste nochmal eine vollständige Reinigung und Desinfektion durchgeführt und anschliessend eine zweite Leerstallkontrolle durchgeführt werden. Bei dieser waren dann alle 14 Proben Salmonellen-negativ und auch hier war eine termingerechte Einstellung der neuen Herde noch möglich.

### 3.2.4 Untersuchung von Weichkäse auf Pathogene und Tierart

Untersuchte Proben:	39
Positive Proben:	0

Um einen Überblick über die mikrobiologische Situation in Weichkäse zu erhalten, untersuchte das Amt für Verbraucherschutz 39 Proben auf die Anwesenheit von Pathogenen und überprüfte die Authentizität der Milch (Tierart). Dabei standen bevorzugt im Kanton Aargau produzierte Weichkäse im Fokus, des weiteren Produkte aus inländischer Produktion und Import-Produkte, sowohl vorverpackt als auch aus dem Offenverkauf. Die Proben wurden in Käseereien mit Direktverkauf sowie in Käse-, Spezialitäten- und Delikatessläden erhoben.

Von den insgesamt 39 untersuchten Käsesorten setzen sich die Proben wie folgt zusammen: 24 aus pasteurisierter Milch, 8 aus thermisierter Milch und 7 aus Rohmilch. Bezüglich Tierarten wurden 27 Kuh-, 6 Schaf-, 4 Ziegen- und 2 Büffelmilchkäse erhoben. Alle 39 erhobenen Proben erfüllten die mikrobiologischen Anforderungen der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung. Mittels quantitativer PCR konnten zudem alle Angaben zu den verwendeten Milcharten bezüglich Tierart bestätigt werden.

### 3.2.5 GVO und Allergene in Maisprodukten und Instant-Reisnudeln

Untersuchte Proben:	22
Positive Proben:	1 (5 %)
Beanstandungsgründe:	Vorhandensein von nicht tolerierten GVO-Maissorten

Im Frühjahr 2025 überprüfte das Amt für Verbraucherschutz, ob importierte Lebensmittel mit Mais- und Reisbestandteilen den gesetzlichen Anforderungen der Schweiz entsprechen. Dabei untersuchte das Amt für Verbraucherschutz insgesamt 9 Proben von Maisprodukten sowie 13 Proben von Instant-Reisnudeln auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und deklarationspflichtige Allergene. Die analysierten Produkte stammten aus Regionen, in denen der kommerzielle Einsatz von GVO verbreitet ist. Die Reisproben kamen vorwiegend aus Vietnam und Thailand, die Maisprodukte aus den USA und Mexiko. Mit der Untersuchung wollte das Amt für Verbraucherschutz überprüfen, ob die Produkte nicht deklarierte GVO-Zutaten enthalten oder gentechnisch veränderte Sorten verwendet wurden, die in der Schweiz nicht zugelassen sind. Die Analysen wurden mittels molekularbiologischer PCR-Technik durchgeführt.

In einer Probe wies das Amt für Verbraucherschutz mehrere in der Schweiz nicht zugelassene gentechnisch veränderte Maissorten sowie die zugelassene, aber deklarationspflichtige Sorte MON810 ohne entsprechende Kennzeichnung nach. Weil das betroffene Produkt in der Schweiz nicht verkehrsfähig ist, verfügte das Amt für Verbraucherschutz, dass das Produkt vom Markt genommen wird. Alle getesteten Instant-Reisnudeln erwiesen sich als GVO-frei. Bei fünf Proben untersuchte das Amt für Verbraucherschutz die separaten Gewürzpäckchen zusätzlich auf eine mögliche Behandlung mit ionisierender Strahlung. Sämtliche Proben waren diesbezüglich unauffällig. Auch im Hinblick auf deklarationspflichtige Allergene erfüllten sämtliche Proben die gesetzlichen Anforderungen.

### 3.2.6 Weizenanteil in Dinkelmehlprodukten

Untersuchte Proben:	20
Positive Proben:	2 (10 %)
Beanstandungsgründe:	Weizenanteil

Die alte Getreidesorte Dinkel unterscheidet sich von Weizen durch einen etwas höheren Eiweissgehalt und andere Backeigenschaften. Da Dinkelprodukte teurer sind, hat das Amt für Verbraucherschutz im Rahmen einer amtlichen Kontrolle insgesamt zwanzig als Urdinkel- oder Dinkelprodukte deklarierte Mehle und Teigwaren auf Fremdmehlanteile untersucht, insbesondere auf Beimischungen von Weizen. Die Analysen zur quantitativen Bestimmung von Fremdmehlanteilen erfolgten mittels digitaler PCR. Dabei zeigte sich, dass 18 Proben den gesetzlichen Vorgaben entsprachen. Das Amt für Verbraucherschutz beanstandete zwei Proben, da ihr Weizenanteil über 20 % betrug. Die Untersuchung umfasste eine breite Palette von Produkten, darunter verschiedene Urdinkel-Mehle (z. B. Ruch-, Weiss- und Halbweissmehl), Spezialmehle, Flocken sowie Teigwaren. Von den erhobenen Proben stammten 17 aus der Schweiz, überwiegend von lokalen Mühlen, und 3 aus Deutschland.

### 3.2.7 Untersuchung von Lebensmitteln auf das Vorhandensein von Pinien

Untersuchte Proben:	19
Positive Proben:	1 (5 %)
Beanstandungsgründe:	Fehlender Pinien-Nachweis

Das Amt für Verbraucherschutz untersuchte im Rahmen einer amtlichen Kontrolle insgesamt 19 Lebensmittelproben, die als pinienhaltig deklariert waren, mit der High-Resolution-Melting (HRM)-DNA-Methode auf das Vorhandensein von Pinien. Die HRM-DNA-Methode analysiert die Schmelzkurven von PCR-amplifizierter DNA, um unterschiedliche Arten schnell und zuverlässig zu unterscheiden. Unter den Proben befanden sich unter anderem verschiedene Pesto-Produkte, Hummus- und Saatenmischungen.



**Abb. 5:** Referenzmaterial verschiedener Pinienarten

Bei einer Probe konnte das Amt für Verbraucherschutz keine Pinien-DNA nachweisen, obwohl Cashew-DNA als vergleichbare Zutat eindeutig vorhanden war. Bei zwei weiteren Proben war weder Pinien-DNA noch DNA einer anderen vergleichbaren Pflanzenart nachweisbar. Von den Herstellern hat das Amt für Verbraucherschutz eine Stellungnahme eingefordert. In allen drei Fällen haben die Hersteller argumentiert, die Verarbeitung könne den DNA-Nachweis verhindern. Jedoch zeigten interne Vergleichsanalysen, dass selbst in Produkten mit sehr geringem Pinienanteil (z. B. 0,7 %) ein eindeutiger Nachweis möglich war und damit die Argumentation nicht überzeugend erscheint. Die erste Probe, in welcher Cashew-DNA festgestellt wurde, hat das Amt für Verbraucherschutz beanstandet. In der zweiten Probe konnte im Rückstellmuster *Pinus pinea* nachgewiesen werden und die dritte Probe konnte analytisch nicht abschliessend beurteilt werden, da eine eindeutige Bestätigung in diesem Fall fehlte. Das Amt für Verbraucherschutz hat beschlossen, weitere Untersuchungen durchzuführen, um Erfahrungen zu sammeln und die Beurteilungssicherheit bei fehlendem Nachweis von Pinien-DNA weiter zu verbessern.

### 3.2.8 Mikrobiologische Qualität von genussfertigen Trockenfrüchten und Nüssen

Untersuchte Proben:	30
Positive Proben:	1 (3 %)
Beanstandungsgründe:	Richtwertüberschreitung von Enterobacteriaceen

Im Rahmen einer gemeinsamen Kampagne der ERFA Nordwest-, Zentral-, Ost- und Südschweiz untersuchte das Amt für Verbraucherschutz genussfertige Proben von Trockenfrüchten und Nüssen mikrobiologisch. Dabei prüfte es *Escherichia (E.) coli*, Enterobacteriaceae, koagulasepositive Staphylokokken, aerobe mesophile Keime, *Bacillus cereus*, Salmonellen, Shigatoxinproduzierende *E. coli* (STEC) und *Listeria monocytogenes*. Das Amt für Verbraucherschutz analysierte dreissig Proben aus dem Kanton Aargau. Sie umfassten ein breites Sortiment an Trockenfrüchten, Nüssen und Mischungen wie Mandeln, Cashewkerne, Baumnüsse, Chiasamen, Hanfsamen, gepuffte Quinoa, Papayastengel, Cranberries, Sultaninen, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Apfelringe sowie Superfood- und Studentenfutter-Mischungen. Die Produkte stammten aus der Schweiz, Deutschland, Türkei, Kanada, Australien, Polen, Litauen, Ghana, der Dominikanischen Republik und Frankreich. Das Amt für Verbraucherschutz beanstandete nur eine Probe „Trockenfrüchte gemischt“, in der es Enterobacteriaceen mit 110'000 KBE/g nachwies. Damit lag der Nachweis deutlich über dem Erfahrungswert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) von 1'000 KBE/g. Die verantwortliche Person sperrte die betroffenen Rohstoffe und stoppte die Verwendung in der Abpackerei. Betriebsinterne Untersuchungen zeigten, dass die Kokosnussstreifen die erhöhte Keimzahl verursachten, während Ananas- und Mangoprobe unauffällig blieben. Die Kokosnussstreifen blieben gesperrt, und die verantwortliche Person holte eine Stellungnahme des Vorlieferanten ein. Die verantwortliche Person definierte nach Eingang dieses Berichts Massnahmen zur dauerhaften Vermeidung der Mängel, darunter interne Richtwerte für Enterobacteriaceae und eine feinmaschigere Überwachung der Lieferanten.

In drei Proben stellte das Amt für Verbraucherschutz *Bacillus cereus* fest, jedoch unter 10'000 KBE/g, was keinen Beanstandungsgrund darstellt.

### 3.2.9 Qualität Aargauischer Honige und Eier

Untersuchte Proben:	22
Nicht konforme Proben:	0

#### Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP)

Das NFUP dient der systematischen Kontrolle der Lebensmittelsicherheit, insbesondere im Hinblick auf Rückstände von Tierarzneimitteln, Kontaminanten und weiteren relevanten Stoffen. Gleichzeitig gewährleistet es, dass die Schweiz die für den Export in die EU geltenden Anforderungen erfüllt.

Im Jahr 2025 wurden im Rahmen des jährlich vom BLV koordinierten NFUP insgesamt 15 Honig- und 7 Eierproben aus dem Kanton Aargau untersucht. Das Amt für Verbraucherschutz hat alle Proben auf Rückstände verschiedener Substanzen analysiert, darunter Antibiotika wie Chloramphenicol, Nitrofurane und Nitroimidazole (Dimetridazol, Metronidazol, Ronidazol), antiparasitäre Wirkstoffe wie Kokzidiostatika sowie die Schwermetalle Blei und Cadmium. Darüber hinaus wurde eine Honigprobe auf Pestizidrückstände geprüft. In keiner der untersuchten Proben wurden Rückstände unerwünschter Stoffe nachgewiesen. Alle 22 Proben entsprachen den gesetzlichen Vorgaben.



Abb. 6: Eine der erhobenen Honigproben

### 3.3 Untersuchungen von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln

Die Analytik der Pestizidrückstände erfolgte mittels Multi- und Einzelmethode (LC-MS/MS, GC-MS/MS, GC-MS). Zur Bestimmung einer möglichen Bestrahlung wurde das Verfahren der photostimulierten Lumineszenz angewendet. Als Beurteilungsgrundlage dienten die Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH), die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), die Kontaminantenverordnung (VHK), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie das Lebensmittelgesetz (LMG).

#### 3.3.1 Pestizidrückstände in Gemüse aus Asien

Untersuchte Proben:	10
Beanstandete Proben:	2 (20 %)
Beanstandungsgründe:	Überschreitung der RHG

#### Interkantonale Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle Solothurn

Die Probenahme erfolgte durch die Lebensmittelkontrolle Solothurn in ihrem Kanton. Zwischen Juli und August 2025 untersuchte das Amt für Verbraucherschutz zehn Proben asiatisches Gemüse auf Pestizidrückstände. Die Proben stammten hauptsächlich aus Thailand, darunter Wasserspinat (2), Süßes Basilikum (2) sowie je eine Probe Heiliges Basilikum, Koriander, Sellerie, Auberginen und Longan. Bei einer Probe Okra konnte die Herkunft nicht eindeutig bestimmt werden.

Lediglich eine Probe war rückstandsfrei. Bei 9 von 10 Proben (90 %) wurden zwischen 1 und 14 verschiedene Pestizidrückstände gleichzeitig festgestellt. Berücksichtigt wurden dabei Rückstandsgehalte über 0,002 bis 0,01 mg/kg; für Bromid wurden Werte über 5 mg/kg einbezogen. Zwei Proben waren wegen der Überschreitung der RHG für Pestizide zu beanstanden. Bei den beanstandeten Proben handelt es sich um süßes Basilikum und Wasserspinat aus Thailand. Bei der Basilikumprobe wurden insgesamt 14 verschiedene Pflanzenschutzmittelrückstände ermittelt, davon 5 über dem RHG (Tabelle 11). Beim Wasserspinat lag der Gehalt des Wirkstoffs Azoxystrobin über dem gesetzlichen Höchstgehalt.

**Tabelle 11:** Beanstandete Proben

Probenbezeichnung	Herkunft	Rückstände über dem RHG
Basilikum süß	Thailand	Amisulbrom, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorfluazuron, Chlorat
Wasserspinat	Thailand	Azoxystrobin

Trotz der Überschreitung der RHG bestand bei keiner der Proben das Risiko einer akuten Gesundheitsgefährdung, wie die Anwendung des PRIMO-Berechnungsmodells (Pesticide Residue Intake Model, rev. 3.1) ergab.

Die Resultate zeigen, dass insbesondere gewisse Risikoprodukte aus Asien weiterhin stark mit Pestizidrückständen belastet sind. Es empfiehlt sich daher, diese Produktgruppe auch künftig systematisch zu überwachen.

#### 3.3.2 Pestizidrückstände in Gemüse, Früchten und Gewürzen

Untersuchte Proben:	30
Beanstandete Proben:	7 (23 %)
Beanstandungsgründe:	Überschreitung der RHG

#### Interkantonale Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle Basel-Stadt

Die Lebensmittelkontrolle Basel-Stadt erhob in ihrem Kanton die Proben mit dem Fokus auf Importware aus Asien. Die Analytik der 30 Proben von Gemüse und Früchten (20) sowie Gewürzen (10) auf Pestizidrückstände erfolgte durch das Amt für Verbraucherschutz. Die Proben stammten aus Thailand (15), Indien (8), China (2) sowie aus Kenia, Marokko, Spanien, Sri Lanka und der Schweiz (je 1).

Von den 30 untersuchten Proben waren 7 (23 %) wegen der Überschreitung der RHG für Pestizide zu beanstanden. Davon waren 15 % der Gemüseproben (3 von 20) und 40 % der Gewürzproben (4 von 10) nicht konform. Die beanstandeten Proben stammten aus Indien und Thailand (je 3) sowie aus Kenia (1).

**Tabelle 12:** Beanstandete Gemüse- und Gewürzproben

Probenbezeichnung	Herkunft	Rückstände über dem RHG
Fenchelsamen	Indien	Chlorpyrifos <sup>1)</sup> , Profenofos
Amla-Pulver	Indien	Chlorpyrifos <sup>1), 2)</sup>
Getrocknete Chili	Thailand	Chlorfenapyr
Nelken ganz	Indien	Chlorpyrifos
Chinesischer Wasserspinaat	Thailand	Dithiocarbamate als CS <sub>2</sub> , Prochloraz <sup>3)</sup>
Rote Chili	Kenia	Propiconazol
Chinesischer Wasserspinaat	Thailand	Fosetyl-Al <sup>4)</sup>

1) Befund im gesundheitsgefährdenden Bereich gemäss MOE-Abschätzung

2) Befund nicht über RHG

3) Summe aus Prochloraz, BTS 44595 (M201-04) und BTS 44596 (201-03), ausgedrückt als Prochloraz

4) Summe von Fosetyl, Phosphonsäure und ihren Salzen, ausgedrückt als Fosetyl

In zwei der indischen Gewürzproben (Fenchelsamen und Amla-Pulver) wurden Rückstände des in der Schweiz seit Juni 2020 verbotenen Insektizids Chlorpyrifos nachgewiesen. In beiden Fällen konnte bei den ermittelten Gehalten und nach Abschätzung mit dem Margin-of-Exposure-Ansatz (MOE) eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden. Der Sachverhalt wurde nach Absicherung der Resultate unverzüglich an die Lebensmittelkontrolle des Kantons Basel-Stadt gemeldet, welche die Warenrückrufe an den Probeninhaber verfügte und die Befunde beim RASFF meldete.

Die Resultate zeigen, dass einzelne importierte Lebensmittel, insbesondere Gewürze, stark mit Pestizidrückständen belastet sind. Überschreitet die Ware eines Importeurs wiederholt den RHG, kann die zuständige kantonale Lebensmittelkontrolle vor dem Inverkehrbringen von Produkten mit längerer Haltbarkeit ein Analysezertifikat eines akkreditierten Untersuchungsinstituts verlangen. Bei Frischwaren sind solche Massnahmen aufgrund der kurzen Haltbarkeit und geringen Importvolumina kaum möglich, weshalb die Überwachung dieser Produktgruppe weiterhin im Fokus bleiben soll.

### 3.3.3 Pestizidrückstände in Früchten und Gemüse aus Asien

Untersuchte Proben:	38
Beanstandete Proben:	11 (29 %)
Beanstandungsgründe:	Überschreitung der RHG

#### Schwerpunktprogramm an der Grenze

Im Mai 2025 erhoben die Zollorgane an den Flughäfen Zürich (36) und Genf (2) insgesamt 38 Gemüse- und Fruchtproben aus Thailand, Vietnam und Indien (vgl. Tabelle 1). Die Produktpalette umfasste Thai-Basilikum (4), Auberginen (4), Koriander (4), Frühlingszwiebeln (3), Pak Choi (3), Schlangenbohnen (3), Okra (2), Rambutan (2), Zitronengras (2) sowie je eine Probe von Amla, Drachenfrucht, Indischen Wassernabel, Jackfruit, Khola Wackskürbis, Passionsfrucht, Schalotten, Stengelkohl, Wasserspinaat, Heiliges Basilikum und Zwiebeln.

Von den 38 untersuchten Proben waren lediglich 5 rückstandsfrei. In 33 Proben (87 %) wurden Rückstände von 1 bis 15 verschiedenen Wirkstoffen gleichzeitig festgestellt (Median: 3; Mittelwert: 4). Berücksichtigt wurden dabei Rückstandsgehalte über 0,002–0,01 mg/kg, für Bromid über 5 mg/kg.

Am häufigsten nachgewiesen (in mehr als 5 Proben) wurden Dithiocarbamate als CS<sub>2</sub> (13), Bromid (12), Fosetyl-Al (Summe von Fosetyl, Phosphonsäure und deren Salzen, ausgedrückt als Fosetyl) (11), Cypermethrin (7), Difenoconazol (7), Chlorfenapyr (6) und Acetamiprid (6). Rückstände von Perchlorat wurden in keiner Probe nachgewiesen. Zur Bewertung der Perchloratbefunde wurden die Höchstwerte gemäss Kontaminantenverordnung (VHK) vom 16. Dezember 2016 herangezogen.

**Tabelle 13:** Erhobene und beanstandete Proben nach Produktionsland

Herkunft	Proben erhoben	Proben beanstandet
Thailand	28	9 (32 %)
Vietnam	6	2 (33 %)
Indien	4	0
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>11 (29 %)</b>



**Abb. 7:** Passionsfruchtproben

25

Von den 38 untersuchten Proben waren 11 wegen Überschreitung RHG bezüglich Pestizide zu beanstandeten (Tabelle 13). Die Beanstandungen betrafen Produkte aus Thailand (9) und Vietnam (2). Mehrfach beanstandet wurden folgende Lebensmittel: Thai-Basilikum (3 von 4 Proben), Schlangenbohnen (2 von 3 Proben) und Rambutan (2 von 2 Proben).

Unter Berücksichtigung der RHG und gestützt auf die gesundheitliche Risikobeurteilung mittels PRIMo-Berechnungsmodell (Pesticide Residue Intake Model, rev. 3.1) ergab sich in keinem Fall ein akutes Risiko für die Gesundheit. Die beanstandeten Proben stammten aus Betrieben der Kantone Aargau (1), Bern (5), Basel-Stadt (2), Solothurn (2) und Waadt (1), welche von den zuständigen Kantonen jeweils die Massnahmenverfügungen zur Warenrücknahme, Ursachenabklärung und Sicherstellung der künftigen Vermeidung der RHG-Überschreitungen erhalten haben.

**Tabelle 14:** Beanstandete Gemüse- und Früchteproben

Probenbezeichnung	Herkunft	Rückstände über dem RHG
Thai-Basilikum	Thailand	Hexaconazol
Thai-Basilikum	Thailand	Chlorfenapyr
Thai-Basilikum	Thailand	Amisulbrom, Chlorfenapyr, Profenofos, Propiconazol
Rambutan	Thailand	Lambda-Cyhalothrin
Rambutan	Thailand	Cypermethrin
Indischer Wassernabel	Thailand	Chlorfenapyr, Profenofos, Clothianidin, Hexythiazox, Propiconazol, Thiamethoxam
Drachenfrucht	Thailand	Dithiocarbamate als CS <sub>2</sub> , Chlorothalonil
Schlangenbohnen	Thailand	Chlorfenapyr
Pak Choi	Thailand	Chlorfenapyr
Wasserspinat	Vietnam	Dithiocarbamate als CS <sub>2</sub> , Cyromazin
Schlangenbohnen	Vietnam	Permethrin, Cyromazin

Die Untersuchung der beanstandeten Produkte zeigt, dass bestimmte Risikoprodukte aus Thailand und Vietnam weiterhin stark mit Pestizidrückständen belastet sind. Zwar bestand in keinem Fall ein akutes Gesundheitsrisiko, dennoch erfüllte fast ein Drittel der untersuchten Proben die Vorgaben der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung nicht. Als mögliche Ursachen für die hohe Beanstandungsquote wird sowohl die gezielte Auswahl bestimmter Importeure und Lieferanten bei der Probenahme durch die Zollorgane als auch eine unsachgemässe Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM) oder die vorzeitige Ernte von Früchten und Gemüse nach der Behandlung mit PSM durch die Produzenten im Ausland vermutet. Angesichts dieser Ergebnisse empfiehlt sich die Fortsetzung der risikobasierten Kontrollen an der Grenze, insbesondere unter verstärkter Berücksichtigung bestimmter Hersteller und Versender.

### 3.3.4 Pestizidrückstände in Tee und Mate

Untersuchte Proben:	24
Beanstandete Proben:	2 (8 %)
Beanstandungsgründe:	Überschreitung der RHG

Im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2025 führte das Amt für Verbraucherschutz Untersuchungen von sortenreinen Schwarz- und Grüntees sowie Mate-Tee auf Pestizidrückstände und Bestrahlung durch. Untersucht wurden sowohl biologisch als auch konventionell produzierte Schwarztees (10), Grüntees (10) und Matetees (4) aus verschiedenen Herkunftsländern. Unter den Schwarztees befanden sich drei geräucherte Lapsang-Souchong-Produkte.



Abb. 8: Erhobene Tee- und Mate-Proben

Lebensmittel, die die Höchstwerte für Pflanzenschutzmittel überschreiten, dürfen gemäss Art. 8 VPRH nicht in Verkehr gebracht werden. Die Bestrahlung von Lebensmitteln unterliegt in der Schweiz einer Bewilligungspflicht. Für getrocknete Kräuter und Gewürze ist die Bestrahlung seit 2008 zugelassen. Bei Anwendung müssen die Produkte mit „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ gekennzeichnet werden und die mittlere, total absorbierte Dosis darf 10 kGy nicht überschreiten.

Hinsichtlich der Bestrahlung erfüllten alle untersuchten Proben die Vorgaben der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung. Anders gestaltete sich die Situation bei den Pflanzenschutzmittelrückständen. In 13 von 24 Proben (54 %) wurden Rückstände zwischen 1 und 11 (Median: 1; Mittelwert: 2,2) verschiedenen Wirkstoffen nachgewiesen. Berücksichtigt wurden Rückstände ab 0,01–0,05 mg/kg beziehungsweise Bromidrückstände ab 5 mg/kg. Am häufigsten nachgewiesen wurden Rückstände von Bifenthrin (7),

Cypermethin (5), Lambda-Cyhalothrin (5), Indoxacarb (4) und Thiamethoxam (4).

Tabelle 15: Erhobene Proben nach Herkunftsland

Probenbezeichnung	Anzahl	Herkunft
Schwarztee	10	Sri Lanka (3), unbekannt (3), Türkei (1), Indien (1), Taiwan (1), China (1)
Grüntee	10	Japan (4), China (2), unbekannt (3), Nicht EU-Länder (1)
Mate	4	unbekannt (2), Argentinien (1), Brasilien (1)

Rückstandsfrei waren 11 Proben (46 %), davon Schwarztee (6), Grüntee (4) und Mate-Tee (1). Beanstandet wegen Überschreitung der Höchstwerte wurden zwei Proben (Tabelle 16). Aufgrund fehlender Angaben konnte das Herkunftsland nicht immer zugeordnet werden.

Tabelle 16: Beanstandete Teeproben

Probenbezeichnung	Herkunft	Rückstände über dem RHG
Grüntee	unbekannt	Lambda-Cyhalothrin, Dinotefuran, Lufenuron
Grüntee	unbekannt	Dithiocarbamate als CS <sub>2</sub> , Lambda-Cyhalothrin

In vier Proben wurden Rückstände des Insektizides Thiamethoxam gefunden, die den ab dem 7. März 2026 gültigen Höchstwert von 0,05 mg/kg überschreiten. Da während der Untersuchungen noch eine Übergangsfrist für die Absenkung dieses Höchstwertes galt, waren diese Befunde nicht zu beanstanden.

In den geräucherten Schwarztees wurden Rückstände von Anthrachinon und Biphenyl über den Höchstwerten nach VPRH detektiert. Da diese Substanzen beim Räuchern in die Lebensmittel gelangen, wurde zur Beurteilung die VHK herangezogen. Für beide Substanzen gibt die VHK jedoch keinen Höchstwert vor, die gesundheitliche Relevanz wurde deshalb in Absprache mit dem BLV

über die Exposition abgeschätzt: für Biphenyl nach Pesticide Residue Intake Model, rev. 3.1 (PRIMo 3.1) und unter Anwendung des Threshold of Toxicological Concern (TTC, Cramer Class III) von 1,5 µg/kg Körpergewicht pro Tag für Anthrachinon. Die Abschätzungen ergaben keine gesundheitliche Relevanz, weshalb die Produkte nicht beanstandet wurden.

Die Anzahl beanstandeter Produkte und die Anzahl gefundener Rückstände pro Probe zeigen, dass Tees weiterhin einer vergleichsweise hohen Belastung mit Pestiziden unterliegen. Die Überwachung dieser Produkte auf dem Markt bleibt daher angezeigt.

### 3.3.5 Pestizidrückstände in Dörrbirnen

Untersuchte Proben:	9
---------------------	---

Beanstandete Proben:	0
----------------------	---

Das Amt für Verbraucherschutz untersuchte neun verschiedene Dörrbirnenprodukte aus biologischer Produktion von zwei Herstellern aus dem Kanton Aargau auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, weil es in den Vorjahren diesbezüglich zu Beanstandungen gekommen ist. Der analytische Schwerpunkt lag auf dem Nachweis von Pyrimethanil, einem fungiziden Wirkstoff aus der Gruppe der Anilinopyrimidine.

Pyrimethanil wird insbesondere zur Bekämpfung von Schorf und Lagerkrankheiten bei Kernobst eingesetzt. Hinsichtlich seiner Anwendung bestehen jedoch regulatorische Unterschiede zwischen der EU und der Schweiz. In der EU ist Pyrimethanil als Nacherntebehandlung bei konventionell erzeugtem Kernobst, einschliesslich Birnen, zugelassen. Die Anwendung erfolgt dort während der Lagerung, um Schimmel- und Fäulniserkrankungen vorzubeugen.

In der Schweiz hingegen ist der Einsatz von Pyrimethanil zur Lagerbehandlung derzeit nicht zugelassen. Gemäss dem Pflanzenschutzmittelverzeichnis des BLV darf der Wirkstoff ausschliesslich vor der Blüte als Feldbehandlung eingesetzt werden. Eine Anwendung nach der Ernte wie in der EU, ist in der Schweiz ausgeschlossen. Diese regulatorischen Unterschiede können sich unmittelbar auf Rückstandsbeefunde in verarbeiteten Produkten wie Dörrfrüchten auswirken, insbesondere wenn Rohwaren aus dem EU-Raum bezogen werden. Solche Unterschiede in der Zulassungspraxis können dazu führen, dass auch

in Bio-Produkten Rückstände von Pyrimethanil nachgewiesen werden, beispielsweise durch unbeabsichtigte Vermischung oder Kontamination entlang der Lieferkette.

Der zulässige RHG für Pyrimethanil in konventionellen frischen Birnen beträgt sowohl in der EU als auch in der Schweiz 15 mg/kg. Für Bio-Produkte gilt gemäss der gemeinsamen Weisung des BLW und des BLV ein deutlich niedrigerer Interventionswert von 0,01 mg/kg, da in der biologischen Produktion der Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel nicht erlaubt ist. Alle neun untersuchten Proben waren frei von Pestizidrückständen. Die Ergebnisse belegen, dass die betrieblichen Prozesse der beprobten Betriebe zur Vermeidung einer Vermischung von biologisch und konventionell erzeugten Birnen eingehalten wurden.

### 3.3.6 Pestizidrückstände in Kohlgemüse

Untersuchte Proben:	28
---------------------	----

Beanstandete Proben:	0
----------------------	---

Im Rahmen einer Untersuchungskampagne wurden im März und April 2025 insgesamt 28 Proben von Kohlgemüse erhoben. Erfasst wurden Rosenkohl und Broccoli (je 5), Kohlrabi (4), Chinakohl, Cima di Rapa, Pak Choi, Rotkohl und Wirz (je 2) sowie Blumenkohl, Romanesco, Spitzkohl und Weisskohl (je 1). Von den insgesamt 28 Proben stammten 3 aus biologischer und 25 aus konventioneller Produktion. 8 Proben (29 %) wurden aus einheimischer Produktion bezogen, 20 Proben (71 %) stammten aus verschiedenen europäischen Ländern wie Italien (10), Spanien (5), Niederlande und Portugal (je 2) sowie Grossbritannien (1). Ziel der Kampagne war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden der im Handel erhältlichen Kohlgemüseprodukte.

In 13 von 28 Proben (46 %) wies das Amt für Verbraucherschutz Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nach, die jedoch jeweils unterhalb des gesetzlichen RHG lagen. Die höchste Anzahl an Rückstandsverbindungen (5) wurde in einer Probe Broccoli aus Spanien festgestellt. Von den insgesamt 14 nachgewiesenen Wirkstoffen traten 1,4-Dimethylnaphthalin, Azoxystrobin, Boscalid, Difenoconazol und Propamocarb mit Befunden in je 3 Proben am häufigsten auf. Keine der untersuchten Proben war zu beanstanden.

In allen drei Bio-Proben wurden lediglich Spuren von Schwefel gefunden, der in der biologischen Landwirtschaft zugelassen ist. Alle anderen Pflanzenschutzmittel waren in den Bio-Proben nicht bestimmbar.

### 3.3.7 Pestizidrückstände in Maisprodukten

---

Untersuchte Proben: 11

---

Beanstandete Proben: 0

---

#### Regiokampagne

Bei der Regiokampagne der Kantonalen Labors Bern (KL BE) beteiligte sich das Amt für Verbraucherschutz mit 11 Maisprodukten, darunter Polenta (5), grober Maisgriess (1) sowie Maismehl (5). Die Proben wurden in diversen Lebensmittelgeschäften im Kanton Aargau erhoben und durch das KL BE auf Rückstände von Mykotoxinen und Pestiziden untersucht. Drei Proben stammten aus der Bio-Produktion.

Mykotoxine sind toxische Sekundärmetaboliten bestimmter Schimmelpilze, die in kontaminierten Lebens- und Futtermitteln vorkommen können. Sie werden hauptsächlich von Pilzen der Gattungen *Aspergillus*, *Penicillium* und *Fusarium* gebildet. Die Entstehung kann sowohl unter feuchten Bedingungen auf dem Feld (durch Befall von *Fusarium*) als auch nach der Ernte insbesondere bei unzureichender Trocknung, Lagerung oder während des Transports

(z. B. durch hohe Luftfeuchtigkeit, mangelnde Belüftung oder Temperaturschwankungen) erfolgen. Häufig betroffen sind Getreideprodukte wie Mais, Weizen oder Reis, Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze, Kaffee, Kakao sowie Milchprodukte (indirekt über belastetes Futtermittel). Aufgrund ihrer chemischen Stabilität bleiben Mykotoxine auch nach der Verarbeitung erhalten und stellen ein potenzielles Gesundheitsrisiko für Mensch und Tier dar. Zu den wichtigsten Vertretern zählen Aflatoxine, Ochratoxin A, Fumonisine sowie Trichothecene.

Zur Bestimmung der Mykotoxine kam eine LC-MS/MS-Methode zum Einsatz. Analysiert wurden Ochratoxin A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 sowie Fumonisine B1 und B2. Zusätzlich erfolgte eine Untersuchung auf Pestizidrückstände mittels LC-MS/MS und GC-MS/MS Multimethoden.

Keine der Proben war zu beanstanden. In sieben Proben (64 %), davon eine Bio-Probe, wurden Spuren von Fumonisinen (Summe aus Fumonisin B1 und B2) und in drei Proben (27 %), davon eine Bio-Probe, Deoxynivalenol nachgewiesen. Die gemessenen Gehalte lagen jedoch deutlich unter den gesetzlichen Höchstwerten gemäss Kontaminantenverordnung (VHK): 1000 µg/kg für die Summe der Fumonisine und 750 µg/kg für Deoxynivalenol. In keiner der Proben wurden Rückstände von Pestiziden nachgewiesen.

### 3.4 Weitere chromatographische Untersuchungen

#### 3.4.1 PFAS in Lebensmitteln

Untersuchte Proben: 63

Beanstandete Proben: 0

#### Nationale Untersuchungskampagne des VKCS

Seit dem 1. August 2024 gelten in der Schweiz Höchstgehalte für die vier per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS sowie deren Summe in Eiern, Fischfleisch, Krebstieren, Muscheln, Fleisch und Innereien von Nutz- und Wildtieren. Diese Substanzen wurden im Juni 2020 von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) neu bewertet und als kritisch eingestuft.

Von April bis September 2025 führte der VKCS eine nationale Kampagne zur Überwachung von PFAS in Lebensmitteln durch. Ziel dieser nationalen Kampagne war es, die Einhaltung der in der Kontaminantenverordnung (VHK) eingeführten PFAS-Höchstgehalte in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, insbesondere in Fisch, Fleisch und Eiern, zu überprüfen. Dabei sollte ein Überblick über die Konformität der auf dem Markt befindlichen Produkte geschaffen und gleichzeitig Informationen über die PFAS-Exposition des Durchschnittsverbrauchers aus diesen Lebensmitteln erhoben werden. Im Kanton Aargau wurden dafür 63 unverarbeitete Proben, darunter 28 Fleisch-, 14 Fisch- und 21 Eierproben, im Handel erhoben. Die Analytik erfolgte durch andere kantonale Laboratorien. Unter den Fleischproben befanden sich Proben von Rind (10), Huhn (8), Schwein (6) und Schaf (4). Bei den Fischproben handelte es sich um Süßwasser- und Meeresfische, darunter Forellenarten (5), Lachs (3), Dorade (2), Zander (1), Egli (1), Kabeljau (1) und Seehecht (1). Bei den 21 Eierproben handelte es sich ausschliesslich um Hühnereier.

**Tabelle 17:** erhobene Proben nach Herkunft

Produkt	Anzahl Proben	Herkunft Schweiz	Herkunft Ausland
Fisch	14	5 (36 %)	9 (64 %)
Fleisch	28	20 (71 %)	8 (29 %)
Eier	21	15 (71 %)	6 (29 %)



**Abb. 9:** Registrierung erhobener Eierproben

Alle 63 im Kanton Aargau erhobenen Proben erfüllten die gesetzlichen Anforderungen. Diese Stichproben zeigen exemplarisch, dass die im Kanton Aargau zum Zeitpunkt dieser Kampagne erhobenen Lebensmittel tierischen Ursprungs die geltenden Höchstgehalte für PFAS einhielten. [Die Ergebnisse der nationalen Kampagne wurden vom VKCS publiziert.](#)

#### 3.4.2 PFAS in Fisch

Untersuchte Proben: 107

Nicht konforme Proben: 30 (28 %)

#### Monitoring

Im Rahmen eines kantonalen Monitorings untersuchte das Amt für Verbraucherschutz zwischen Mai 2025 und Januar 2026 insgesamt 107 wildlebende Fische aus acht Aargauer Gewässern auf PFAS. Ziel war es, die Belastungssituation zu erfassen und diese im Hinblick auf die geltenden Höchstgehalte zu bewerten.

Die Proben hat das Amt für Verbraucherschutz auf 32 verschiedene PFAS-Verbindungen analysiert. Für die Bewertung massgebend sind die vier regulierten PFAS-Substanzen: Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS).

Die entsprechenden Höchstgehalte sind in der Kontaminantenverordnung (VHK) substanz- und fischart-spezifisch festgelegt. Für PFOS gelten je nach Fischart unterschiedliche Werte: 2 µg/kg für Alet, 7 µg/kg für Hecht und Forelle sowie 35 µg/kg für Egli und Felchen.



**Abb. 10:** Eine Barbe vor der Aufbereitung als Laborprobe

Die im Labor gemessenen Gehalte variierten deutlich in Abhängigkeit von Fischart und Herkunftsgewässer. Während ein Teil der Proben unauffällige Werte aufwies, wurde in 30 Proben (28 %) der gesetzliche Höchstgehalt für PFOS überschritten.

Betroffen waren insbesondere Hecht aus dem Hallwilersee sowie Alet aus der Bünz und der Reuss. In den restlichen 77 Proben lagen die Messresultate unter den geltenden Höchstgehalten. PFOS stellte dabei die dominierende Einzelsubstanz dar.

Die Ergebnisse des Monitorings zeigen, dass PFAS in nahezu allen untersuchten Proben nachweisbar waren, und bestätigen, dass sich PFAS aufgrund ihrer hohen Persistenz in aquatischen Ökosystemen und entlang der Nahrungskette anreichern.

**Tabelle 18:** erhobene Proben nach Fischart und Gewässer sowie Proben über dem Höchstgehalt (HG)

Fischart	Gewässer	Anz. Proben	PFOS über HG
Alet	Aare	10	3
	Bünz	10	10
	Limmat	10	1
	Reuss	10	5
	Rhein	10	2
Barbe	Suhre	10	0
Egli	Hallwilersee	20	2
Felchen	Hallwilersee	10	0
Forelle	Surb	10	0
Hecht	Hallwilersee	7	7
<b>Total</b>		<b>107</b>	<b>30</b>

Aufgrund der festgestellten Belastung hat das Amt für Verbraucherschutz für Hechte aus dem Hallwilersee

ein Vermarktungsverbot ausgesprochen. Das bedeutet, sie dürfen weder verkauft noch sonst wie in Verkehr gebracht werden.

Das Amt für Verbraucherschutz hat Verzehrempfehlungen für Hecht und Egli aus dem Hallwilersee abgeleitet. Als Grundlage diente die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 ng/kg Körpergewicht pro Woche für die Summe von PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS (EFSA, 2020). Damit soll die PFAS-Aufnahme über den Verzehr von Fisch tief gehalten werden. Bei Alet hat das Amt für Verbraucherschutz auf eine Verzehrsempfehlung verzichtet, weil sowohl die bei Alet festgestellten PFAS-Belastungen als auch die entsprechenden Höchstgehalte vergleichsweise tief sind und Alet insgesamt weniger häufig konsumiert und auch nicht kommerziell vermarktet wird.

Detaillierte Angaben zu Untersuchungen, Resultaten und Bewertung sind im [publizierten Ergebnisbericht](#) verfügbar.

### 3.4.3 Dioxine und PCB in Lebensmitteln

Untersuchte Proben:	29
Nicht konforme Proben:	8 (28 %)

#### Monitoring

Im Rahmen eines kantonalen Monitorings führte das Amt für Verbraucherschutz von September 2024 bis März 2025 Untersuchungen von Wildfleisch und essbaren Wildpilzen auf polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane (Dioxine) sowie polychlorierte Biphenyle (PCB) durch. Ziel des Monitorings war die Erhebung der Daten zur aktuellen Belastungssituation dieser Lebensmittel aus dem Waldgebiet Suhret (Jagdrevier Nr. 2) rund um die Kehrlichtverbrennungsanlage (KVA) Buchs, in welchem die Abteilung für Umwelt in ihren Studien aus den Jahren 2022–2023 erhöhte Dioxin-Belastungen im Boden feststellte. Die Höchstgehalte für die Summe aus Dioxinen und PCB in Lebensmitteln sind in der Kontaminantenverordnung (VHK) festgelegt.

Dioxine und PCB gehören zu den Umweltkontaminanten, die vorwiegend durch Verbrennungsprozesse entstehen. Diese Substanzen können sich über die Nahrungskette im Fettgewebe und Fleisch von Tieren anreichern. Der Verzehr von belasteten Lebensmitteln kann dazu führen, dass diese gesundheitlich

bedenklichen Stoffe auch vom Menschen aufgenommen werden.

Gemäss der kantonalen Jagdstatistik sind Wildschweine nach den Rehen die am zweithäufigsten erlegte Wildart, die in grösseren Mengen konsumiert wird.

Das Amt für Verbraucherschutz untersuchte 29 Proben auf Dioxine und PCB, darunter 17 Wildschweine, 3 Rehe und 2 Poolproben essbarer Pilze aus dem betroffenen Gebiet sowie 7 Wildschweine aus anderen Jagdrevieren des Kantons als Vergleich.

Während die ermittelten Werte für essbare Waldpilze und Rehwild unauffällig waren, waren die Werte bei den Wildschweinen deutlich erhöht. Insgesamt wurde in acht Proben der zulässige Höchstgehalt von 10 pg/g Fett für die Summe aus Dioxinen und PCB im Wildschweinfleisch überschritten. Sieben der betroffenen Proben stammten aus dem Jagdrevier Nr. 2 und eine aus dem benachbarten Jagdrevier Nr. 14. Das betroffene Wildschwein aus dem Jagdrevier Nr. 14 wurde an der Grenze zu Jagdrevier Nr. 2 in der Unteren Schache erlegt, sodass nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich das Tier zuvor im Jagdrevier Nr. 2 aufgehalten hat.

Sowohl jüngere als auch ältere Tiere wiesen Höchstwertüberschreitungen auf. Das Alter der acht betroffenen Wildschweine lag zwischen 0,5 und 5 Jahren. Eine Korrelation zwischen der Kontamination und dem Alter der Tiere konnte nicht festgestellt werden.

Die Beurteilung der Gesamtbelastungssituation erfolgte in Zusammenarbeit mit dem BLV in Anlehnung an die Weisung des BLV 2020/4 zur Interpretation von Höchstwertüberschreitungen chemischer und physikalischer Parameter in Lebensmitteln. Demnach konnten gesundheitliche Auswirkungen auf die Konsumentinnen und Konsumenten, insbesondere auf die Vielverzehrer, durch den Konsum des Wildschweinfleisches aus dem Jagdrevier Nr. 2 nicht ausgeschlossen werden. Gestützt auf Art. 36 Abs. 2 LMG untersagte das Amt für Verbraucherschutz das Inverkehrbringen von Wildschweinfleisch aus dem Jagdrevier Nr. 2 vorsorglich.

In Zusammenarbeit mit der Abteilung für Umwelt, dem Jagdverein Buchs und der KVA Buchs wurde eine Lösung erarbeitet, die die Interessen aller Parteien berücksichtigt. So finden die Abschüsse der Wildschweine weiterhin statt, damit die Wildschäden in

der Landwirtschaft minimiert werden. Alle erlegten Tiere werden untersucht und nur gesetzeskonformes Fleisch für den Verzehr freigegeben. Die Kosten der Untersuchungen übernimmt die KVA Buchs. Das Amt für Verbraucherschutz sammelt die Ergebnisse und bewertet die Situation 2026 erneut. Weitergehende Informationen können der Medienmitteilung vom 1. September 2025 entnommen werden ([Link](#)).

#### 3.4.4 Patulin und HMF in Süssmost sowie in Obstwein

Untersuchte Proben:	68
Nicht konforme Proben:	0

#### Regiokampagne Nordwestschweiz

Süssmost ist in der Schweiz mit einem Konsum von rund zehn Litern pro Kopf und Jahr sehr beliebt. Süssmost bezeichnet Fruchtsäfte aus Apfel- und Birnensaft sowie deren Mischungen. Wird Süssmost alkoholisch vergoren, entsteht Obstwein, auch bekannt als saurer Most. Wird schimmelbefallenes Obst bei der Saftherstellung mitverarbeitet, können Schimmelpilzgifte wie Patulin in den Saft gelangen. Der gesetzliche Höchstgehalt für Patulin in Fruchtsäften und Obstwein beträgt 50 µg/kg.



**Abb. 11:** Prüfender Blick auf Süssmoste und Obstweine beim Probeneingang

Ein wichtiger Verarbeitungsschritt zur Haltbarmachung von Fruchtsäften und zur Verhinderung unerwünschter Gärprozesse ist die Pasteurisation. Wird diese unsachgerecht durchgeführt, kann 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) entstehen und den Saft kontaminieren. Für HMF existiert im Schweizer Lebensmittelrecht kein gesetzlich festgelegter Höchstwert, jedoch empfiehlt der Europäische Fruchtsaftverband

einen Richtwert von 20 mg/kg. Weiter darf der Alkoholgehalt von Fruchtsäften höchstens 0,5 Volumenprozent betragen. Bei Obstwein darf der tatsächliche Alkoholgehalt vom angegebenen Gehalt um bis zu 1 Volumenprozent abweichen.

Je nach Getränkekategorie dürfen zur Haltbarmachung auch Konservierungsmittel eingesetzt werden, wie beispielsweise Dimethyldicarbonat (DMDC) für aromatisierte Getränke oder Schwefeldioxid beziehungsweise Sulfite für Obstwein. Die Höchstmenge für Schwefeldioxid beziehungsweise Sulfite im Obstwein beträgt 200 mg/l. Der Höchstgehalt für Apfelsaft beträgt 50 mg/l, insofern er aus Grossbehältern in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird. Eine Deklarationspflicht für Schwefeldioxid besteht bereits ab 10 mg/l. In Fruchtsäften ist die Zugabe von DMDC zur Haltbarmachung unzulässig. Eine unerlaubte Anwendung kann anhand des Methanolgehalts überprüft werden, denn DMDC hydrolysiert in wässriger Lösung vollständig zu Methanol und Kohlendioxid.

Das Amt für Verbraucherschutz untersuchte Süssmost und Obstwein auf Patulin und HMF sowie ausgewählte Proben auf Schwefeldioxid beziehungsweise Sulfite und den Alkoholgehalt. Zusätzlich wurden Aargauer Süssmoste auf Methanol und Ethanol untersucht, um eine mögliche Anwendung von DMDC nachzuweisen. Ziel war es, die Qualität regionaler Produkte zu erfassen.

Insgesamt hat das Amt für Verbraucherschutz 68 Fruchtsaft-, Obstwein- und Obstschaumweinproben erhoben, darunter 53 Süssmoste und 9 alkoholische Obstweine. Die Proben stammten alle aus Schweizer Produktion und umfassten überwiegend regionale Erzeugnisse.

HMF wurde in 27 Proben nachgewiesen, jedoch lagen alle Messwerte unter dem Richtwert. Patulin wurde in nur einer Probe oberhalb der Bestimmungsgrenze nachgewiesen, jedoch unterhalb des gesetzlichen Höchstgehaltes. Der Alkoholgehalt und der Gehalt an Schwefeldioxid beziehungsweise Sulfiten lagen innerhalb der zulässigen Toleranzen. Der Gehalt an Methanol und Ethanol im Aargauer Süssmost lag im tiefen mg/l-Bereich, weshalb eine Anwendung von DMDC ausgeschlossen werden konnte.

Die Ergebnisse lassen darauf schliessen, dass Ernte, Verarbeitung und betriebliche Qualitätssicherung auch bei kleineren, lokal tätigen Produzenten gut unter Kontrolle sind. Die Qualität der untersuchten Produkte war weitgehend einwandfrei. Die Ergebnisse wurden den Lebensmittelkontrollorganen der beteiligten Kantone übermittelt. Da alle Proben den Anforderungen entsprachen, waren keine vollzugsrelevanten Massnahmen erforderlich.

### 3.5 Weitere Untersuchungen

#### 3.5.1 Qualität von Frittierölen

Untersuchte Proben:	1'525
Beanstandete Proben:	66 (4 %)

Werden Frittieröle zu lange verwendet oder zu stark erhitzt, verderben sie. Ein regelmässiger Austausch des Öls mit gleichzeitiger Reinigung der Fritteuse sowie eine kontrollierte Temperaturführung sind für eine gute Qualität der darin frittierten Lebensmittel unerlässlich. Der Anteil an polaren Verbindungen ist ein verlässlicher Parameter, um die Qualität eines Frittieröls zu beurteilen. Frische Öle weisen polare Anteile von weniger als 10 % auf. Der zulässige Höchstwert liegt bei 27 %. Die Lebensmittelkontrollpersonen ermitteln mit einem Handmessgerät vor Ort den ungefähren Wert. Übers ganze Jahr verteilt kontrollierte das Amt für Verbraucherschutz insgesamt 1'525 Fritteusen beziehungsweise die Frittieröle. Wenn das Handmessgerät hohe polare Anteile angezeigt hat, haben die Kontrollpersonen eine Probe gezogen und dem Labor als "verdächtige Probe" zur Bestätigung des Schnelltests übergeben. Von 103 verdächtigen Proben beanstandete das Amt für Verbraucherschutz 66 wegen zu hohen polaren Anteilen.

#### 3.5.2 Radioaktivität in Lebensmitteln

Untersuchte Proben:	17
Beanstandete Proben:	0

Das BAG ist für die Überwachung der Radioaktivität in der Schweiz verantwortlich, die es in Zusammenarbeit mit anderen Bundes- und kantonalen Stellen wahrnimmt. Das Amt für Verbraucherschutz ist mit Radioaktivitätsmessungen bei Lebensmitteln daran beteiligt. Die Proben stammen vorwiegend aus der Umgebung der Kernkraftwerke Beznau und Leibstadt sowie weiterer nuklearer Anlagen (PSI, ZWILAG). Vergleichsproben stammen aus Regionen im Mittelland, die durch keine radioaktiven Emissionen beeinflusst werden.

2025 wurden für diese Überwachung 11 Proben Milch sowie 6 Proben Früchte und Gemüse untersucht. Die gammaspektrometrischen Messungen hat das Amt für Verbraucherschutz im Labor in Unterentfelden durchgeführt. Für die mit dieser Messtechnik nicht messbaren Nuklide wie zum Beispiel Sr-90 wurden die Proben zusätzlich am Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt oder am Institut de Radiophysique in Lausanne radio-chemisch untersucht. In keiner der 17 Proben wurden künstliche gammastrahlende Radionuklide gemessen.

Die Messbereitschaft des Amts für Verbraucherschutz betreffend die Gammaspektrometrie wurde auch 2025 mittels eines Ringversuchs und einer Notfallübung durch das BAG/BABS überprüft. Zusätzlich nahm das Amt für Verbraucherschutz an zwei Ringversuchsprogrammen deutscher Behörden teil.

## 4. Untersuchungen Gebrauchsgegenstände

### 4.1 Kinderkosmetika

Untersuchte Proben:	12
Beanstandete Proben:	4 (33 %)
Beanstandungsgründe:	verbotene Stoffe, Grenzwertüberschreitungen, mangelhafte Kennzeichnung

#### Regio-Kampagne der Nordwestschweizer Kantone

Das Amt für Verbraucherschutz hat 12 Kinderkosmetika bei Importeuren und Händlern für Laboruntersuchungen erhoben. Die analytischen Untersuchungen betreffend Konservierungsmittel, Duftstoffe, Farbstoffe und UV-aktive Inhaltsstoffe hat das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt durchgeführt. Das Amt für Verbraucherschutz hat die Kennzeichnung der Produkte überprüft.

Vier der untersuchten Kinderkosmetika hat das Amt für Verbraucherschutz beanstandet. Es handelte sich bei allen vier um Kinderkosmetik-Sets, bestehend aus mehreren Artikeln (u.a. Nagellack, Lippenstift, Lid-schatten). In jedem Set wurden die einzelnen Artikel analytisch untersucht. Bei allen vier Kinderkosmetik-Sets hat das Amt für Verbraucherschutz eine mangelhafte Kennzeichnung aufgrund fehlender Angaben von Farbstoffen, Duftstoffen und Konservierungsmitteln beanstandet. Eines der vier Kinderkosmetik-Sets wurde aufgrund fehlender Angabe von Farbstoffen beanstandet. Aufgrund der in einzelnen Artikeln enthaltenen verbotenen Inhaltsstoffe hat das Amt für Verbraucherschutz für die anderen drei beanstandeten Kosmetik-Sets ein Verkaufsverbot ausgesprochen. Zu den verbotenen Inhaltsstoffen zählten nicht erlaubte Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Nitrosamine und Acetaldehyd. Acetaldehyd ist als krebserzeugender Stoff der Kategorie 1B sowie als mutagener Stoff der Kategorie 2 eingestuft. Nitrosamine gehören nach heutigem Erkenntnisstand zu den stärksten Kanzerogenen und Mutagenen. Sie sind deshalb in Kosmetika nicht erlaubt. In mehreren Artikeln der drei Kosmetik-Sets wurden sehr hohe Gehalte an Nitrosaminen festgestellt. Für verbotene Stoffe wie Acetaldehyd und Nitrosamine gilt, dass Spuren in Kosmetika geduldet werden können, wenn sie bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind und die Gesundheit

nicht gefährden. Zum Schutz der Verbraucher sollte die Exposition gegenüber solchen Stoffen aber so weit wie möglich minimiert werden. In einer Probe wurde der Grenzwert für Diethanolamin überschritten. Tabelle 19 gibt Auskunft über die Herkunft der untersuchten Proben.

**Tabelle 19:** Erhobene und beanstandete Proben nach Produktionsland

Herkunft	Proben erhoben	Proben beanstandet
China	7	2
Deutschland	2	0
Niederlande	2	1
Italien	1	1

### 4.2 Brennbarkeit von Faschnachtskostümen für Kinder unter 14 Jahren

Untersuchte Proben:	11
Beanstandete Proben:	4 (36 %)
Beanstandungsgründe:	Nichtkonformität EN 71-2, Kennzeichnung

#### Regio-Kampagne der Nordwestschweizer Kantone

Faschnachtskostüme für Kinder müssen die Anforderungen der Spielzeugverordnung erfüllen. Ein Aspekt der Sicherheit betrifft die Entflammbarkeit und Brennbarkeit der Kostüme insbesondere von Kopfbedeckungen wie Perücken oder angenähten Kopfteilen. Die Anforderungen sind in der Normenserie EN 71 "Sicherheit von Spielzeug" in Teil 2 "Entflammbarkeit" beschrieben.

Im Rahmen einer Regio-Kampagne hat das Amt für Verbraucherschutz vor der Faschnachtsaison 2025 von sieben Spielzeug-Importeuren im Kanton Aargau elf Kinderkostüme mit Kopfbedeckungen erhoben und im Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen des Kantons Basel-Landschaft untersuchen lassen. Drei Faschnachtskostüme für Kinder erfüllten die Anforderungen der EN 71-2 nicht. Bei allen drei Proben brannte eine zu grosse Länge des Stoffes ab. Zusätzlich war bei zwei Proben die Brenndauer des Kopfschmucks deutlich länger als die maximal zulässige Brenndauer. Für diese drei Faschnachtskostüme hat das Amt für Verbraucherschutz einen Rückruf und eine öffentliche Warnung ausgelöst. Im Nachgang suchte ein Importeur die Diskussion, ob das Material

gemäss EN 71-2 korrekt kategorisiert wurde und die richtigen Prüfbedingungen und Höchstwerte angewandt wurden. Abklärungen mit anderen Kantonen in der Schweiz ergaben keine Fehler bei der Kategorisierung.

Ein weiteres, über einen Webshop vertriebenes Fasnachtskostüm verfügte über keinerlei Kennzeichnung. Das Amt für Verbraucherschutz beanstandete das Produkt und verfügte dem Importeur, Kennzeichnungen beim Import von Spielzeugen zukünftig zu kontrollieren beziehungsweise nachträglich anzubringen.

#### 4.3 Physische und mechanische Sicherheit von Spielzeug

Untersuchte Proben:	13
---------------------	----

Beanstandete Proben:	1 (8 %)
----------------------	---------

Beanstandungsgründe:	Kennzeichnung
----------------------	---------------

#### Nationale Kampagne des VKCS

Spielzeuge müssen die erforderliche mechanische Festigkeit und gegebenenfalls die erforderliche Stabilität aufweisen. Sie müssen den Belastungen, denen sie bei ihrem Gebrauch ausgesetzt sind, standhalten, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie durch Bruch oder Verformung Verletzungen bei spielenden Kindern verursachen können. Beispielsweise dürfen sich beim Spielen zum Schutz der Kinder vor Erstickung keine Kleinteile vom Spielzeug ablösen. Die Anforderungen sind in der Normenserie EN 71 "Sicherheit von Spielzeug" in Teil 1 "Mechanische und physikalische Eigenschaften" beschrieben.

Alle aus dem Aargau stammenden Proben entsprachen bezüglich der Sicherheit den rechtlichen Anforderungen. Ein Spielzeug beanstandete das Amt für Verbraucherschutz wegen unzureichender Kennzeichnung. Ausser der Herstelleradresse und allgemein verständlichen Piktogrammen waren die Informationen nur in chinesischer Sprache angegeben. Das Amt für Verbraucherschutz verfügte dem Importeur, Kennzeichnungen beim Import von Spielzeugen zukünftig zu kontrollieren beziehungsweise nachträglich anzubringen.

#### 4.4 Nickel, Blei und Cadmium in Modeschmuck

Untersuchte Proben:	46
---------------------	----

Beanstandete Proben:	23 (50 %)
----------------------	-----------

Beanstandungsgründe:	Blei (5), Cadmium (11), Nickelabgabe (7)
----------------------	--

Im Frühjahr führte das Amt für Verbraucherschutz eine Kontrolle in einem grossen Shoppingcenter im Kanton durch und überprüfte dabei die Anforderungen betreffend Nickel, Blei und Cadmium für Modeschmuck gemäss Art. 2 der HKV. Vor Ort wurden Proben mittels Röntgenfluoreszenz-Handgerät (XRF) auf die Legierungszusammensetzung und mittels Abwischtest auf die Nickelabgabe gescreent. In vier Geschäften haben die Kontrollpersonen knapp vierzig XRF-Messungen und fünfzehn Nickel-Abwischtests durchgeführt. Aufgrund der Screening-Messungen wurden sechs verdächtige Proben erhoben und im Labor untersucht. Eine Probe hat das Amt für Verbraucherschutz wegen einer Nickelabgabe von 91 µg/cm<sup>2</sup> und Woche beanstandet. Dieser Wert lag deutlich über dem Höchstwert von 0,5 µg/cm<sup>2</sup> und Woche, was zu einem Verkaufsverbot führte. Die anderen Proben entsprachen den Anforderungen der eidg. Lebensmittelgesetzgebung.

Betriebe, die mit Gebrauchsgegenständen handeln, beklagen oft die Konkurrenz durch Online-Plattformen. Die Betriebe reklamieren den Verkauf von "lausiger", nicht-konformer Billigware über asiatische Internetplattformen. Dies war für das Amt für Verbraucherschutz der Anstoss, dazu eine Abklärungskampagne durchzuführen.

Über eine Privatkunden-Adresse bestellte das Amt für Verbraucherschutz auf einer bekannten chinesischen Internetplattform zwanzig sehr billige Modeschmuckproben. Bei drei Proben lagen die Cadmiumgehalte von 35, 21 und 18 % weit über dem Höchstwert von 0,01 %. In einer Probe lag der Bleigehalt mit 1,1 % deutlich über dem Höchstwert von 0,05 %. Eine weitere Probe gab nach Nutzungssimulation Nickel mit 6 µg/cm<sup>2</sup> und Woche weit über dem Höchstwert von 0,5 µg/cm<sup>2</sup> und Woche ab.

Die Beanstandungsquote von 25 % weist auf einen schlechten Zustand des Modeschmuck-Angebots auf der Plattform hin. Die Beanstandungsquote für die Nickelabgabe von 5 % ist aber im Vergleich zu vielen früher durchgeführten Kampagnen überraschend

tief, zumal die Auswahl der Proben auf der Internetplattform risikobasiert erfolgte. Im selben Zeitraum publizierte die Lebensmittelkontrolle Solothurn eine Medienmitteilung zu einer Kampagne, in der zwanzig Modeschmuckproben von Solothurner Betrieben untersucht wurden, mit den exakt gleichen Beanstandungsquoten. Somit kann nicht bestätigt werden, dass über die Internetplattformen qualitativ schlechtere Ware vertrieben wird. Die tiefen Beanstandungsquoten in Bezug auf Nickelabgaben lassen vermuten, dass die chinesische Modeschmuck-Produktion gegenüber dem Nickelproblem auch aufgrund der gesamteuropäischen Bemühungen der letzten Jahre sensibilisiert ist.

2017 beprobte das Amt für Verbraucherschutz zum ersten Mal einen der grössten Floh- und Antikmärkte der Schweiz in Buchs. Dieser Markt findet immer am ersten Sonntag im Monat statt und umfasst 300 Stände, die gebrauchte, aber auch neue Ware zum Verkauf anbieten.

2025 screenete das Amt für Verbraucherschutz vor Ort knapp dreissig Schmuckproben mittels XRF und vierzig Proben mittels Nickel-Abwischtest. Im Fokus stand dabei vor allem das Angebot an neuem Schmuck. Von sieben Ständen wurden insgesamt zwanzig Verdachtsproben erhoben und im Labor auf Nickel, Blei und Cadmium untersucht. Fünf Proben wurden aufgrund einer Höchstwertüberschreitung von Nickel beanstandet. Diese gaben Nickel in Gehalten von 0,90 bis 46  $\mu\text{g}/\text{cm}^2$  und Woche ab. Sechs weitere Proben wiesen bei den XRF-Messungen

ebenfalls hohe Nickelgehalte auf. Auf eine Bestimmung der Nickelabgabe gemäss EN 1811 wurde verzichtet, weil die Proben aufgrund zu hoher Blei- oder Cadmiumgehalte zu beanstanden waren.

Acht Proben wiesen Cadmiumgehalte weit über dem Grenzwert von 0,01 % auf. Die Gehalte erstreckten sich von 7,5 bis 45 %. Vier Proben wurden wegen Höchstwertüberschreitungen des Bleigehaltes beanstandet. Die Werte bewegten sich im Bereich von 1 bis 19 %. Bei allen siebzehn Höchstwertüberschreitungen wurde ein Verkaufsverbot verfügt.

Der Nickel-Abwischtest der drei nicht beanstandeten Proben zeigte bei zwei Proben eine deutlich positive, bei einer eine schwache Nickelabgabe. Diese Ergebnisse konnten durch die Untersuchung nach EN 1811 nicht bestätigt werden. Die Proben werden dabei in künstliche Schweisslösung eingelegt. Als Folge davon wurden die Proben an der Oberfläche passiviert, sichtbar an einer veränderten Oberflächenfarbe und -struktur ähnlich einem verzinkten Gegenstand. Die drei Proben enthalten gemäss den Messungen mit Röntgenfluoreszenz (XRF) Zink. Das Amt für Verbraucherschutz vermutet, dass sich an der Oberfläche Zinkoxid gebildet haben könnte. Dieses kann durch mechanische Beanspruchung wieder gelöst werden. Für Personen mit Nickelkontaktallergie können solche Gebrauchsgegenstände ein gesundheitliches Problem darstellen, auch wenn sie aufgrund der Anforderungen der aktuellen Gesetzgebung (Einhaltung EN 1811) nicht aus dem Verkehr gezogen werden können. Weitere Abklärungen dazu sind nötig.

## 5. Trinkwasser

### 5.1 Inspektionen in öffentlichen Trinkwasserversorgungen

Untersuchte Proben:	188
Nicht-konforme Proben:	44 (23 %)
Beanstandungsgründe:	Pflanzenschutzmittelrückstände (43), AMK (1)

Mit Weisung 2024/1 hat das BLV darüber informiert, dass alle Abbauprodukte des Pflanzenschutzmittels Chlorothalonil in Trinkwasser als relevant zu beurteilen sind. Für relevante Abbauprodukte von Pflanzenschutzmitteln in Trinkwasser gilt ein Höchstwert von 0,1 µg/l. Dieser Höchstwert muss somit für alle Abbauprodukte von Chlorothalonil im abgegebenen Trinkwasser eingehalten sein. Gleichzeitig hat das BLV die erforderlichen Massnahmen zur Absicherung der Trinkwasserqualität gegen diesbezügliche Höchstwertüberschreitungen aufgezeigt und die kantonalen Lebensmittelkontrollstellen angewiesen, für die Umsetzung dieser Massnahmen zu sorgen.

Das Amt für Verbraucherschutz hat bereits ab August 2019 bei Überschreitung des Höchstwerts für Abbauprodukte von Chlorothalonil die Trinkwasserqualität beanstandet und die betreffenden Wasserversorger verpflichtet, die Belastungen des Trinkwassers so weit zu verringern, wie es mit einfachen Sofortmassnahmen möglich ist (beispielsweise durch Mischen oder die Ausserbetriebnahme von stark belasteten Fassungen). Zudem müssen sie den Verlauf der Verunreinigung mit periodischen Kontrollmessungen überprüfen, wenn ein Teil oder das gesamte Trinkwasser im Verteilnetz eine Höchstwertüberschreitung aufweist. Die Wasserversorgungen sind verpflichtet die Konsumentinnen und Konsumenten anlässlich der jährlichen umfassenden Information zur Trinkwasserqualität auch über die Rückstandskonzentration und die getroffenen Massnahmen bezüglich der Chlorothalonil-Abbauprodukte zu informieren. Mit den Schwerpunkt-Inspektionen "Chlorothalonil" überprüfte das Amt für Verbraucherschutz, ob Wasserversorgungen, die von einer Verunreinigung ihrer Fassungen betroffen sind, alle notwendigen Massnahmen getroffen haben, um die Versorgung mit

einem möglichst grossen Anteil an einwandfreiem Trinkwasser sicherzustellen.

Bei den Inspektionen von 65 Wasserversorgungen hat das Amt für Verbraucherschutz vier Aspekte in Bezug auf Chlorothalonil-Abbauprodukte beurteilt:

**Aktuelle Belastungssituation:** 21 der inspizierten Betriebe (32 %) waren von einer Höchstwertüberschreitung in einer oder mehreren ihrer Trinkwasserversorgungen betroffen. In 18 Betrieben betraf die Höchstwertüberschreitung ausschliesslich das Abbauprodukt R471811. In einer oder mehreren Fassungen von drei Betrieben lag auch die Konzentration des Abbauprodukts R417888 über dem Höchstwert. Die Messwerte aller weiteren nachweisbaren Chlorothalonil-Abbauprodukte lagen nur geringfügig über der Bestimmungsgrenze und somit deutlich unter dem Höchstwert.

**Getroffene und vorgesehene Massnahmen:** Bei 63 Betrieben (97 %) hat das Amt für Verbraucherschutz die getroffenen und vorgesehenen Massnahmen als angemessen beurteilt. Vorgesehene Massnahmen beziehen sich zum Beispiel auf die Inbetriebnahme eines neuen Fassungsstandorts oder die Erweiterung von Netzverbindungen, die eine zusätzliche Verdünnungsmassnahme ermöglichen. In zwei Betrieben hat das Amt für Verbraucherschutz die von der Wasserversorgung getroffenen Massnahmen als unzureichend beurteilt und als ergänzende Massnahme die Evaluation weiterer Möglichkeiten zur Senkung des Anteils belasteten Trinkwassers im Verteilnetz verlangt.

**Eigenkontrolle:** 53 Betriebe überprüfen die Wasserqualität hinsichtlich Chlorothalonil-Abbauprodukte im geforderten Umfang. Bei 12 Betrieben (18 %) hat das Amt für Verbraucherschutz zusätzliche periodische Analysen im Rahmen der betrieblichen Selbstkontrolle verlangt.

**Information der Konsumentinnen und Konsumenten:** 35 Betriebe (54 %) haben die Konsumentinnen und Konsumenten korrekt über die Qualität des abgegebenen Trinkwassers sowie bei bestehender Höchstwertüberschreitung auch über die getroffenen und vorgesehenen Massnahmen zur Absicherung der Trinkwasserqualität informiert. Beim Grossteil der übrigen Betriebe war die jährlich bereitzustellende umfassende Information über die Trinkwasserqualität noch nicht erfolgt und somit nicht

beurteilbar. Das Amt für Verbraucherschutz hat diese Betriebe instruiert, welche Angaben betriebsspezifisch erforderlich sind.

Die Inspektionen ergaben zusammenfassend folgende Erkenntnisse:

- Die zwei Haupt-Abbauprodukte von Chlorothalonil mit der Bezeichnung R471811 und R417888 sind im Aargauer Grundwasser weiterhin die am häufigsten nachweisbaren Pflanzenschutzmittel-Rückstände. Der gesundheitlich problematischere Metabolit R417888 war nur noch vereinzelt in einer Konzentration über dem Höchstwert nachweisbar. Die Konzentrationen von R471811 waren im Vergleich zu den Vorjahren bei den meisten Fassungen erneut rückläufig.
- Etwa ein Drittel der Wasserversorgungen nutzt eine oder mehrere Trinkwasserfassungen, die eine Belastung mit Chlorothalonil-Abbauprodukten über dem Höchstwert aufweisen. Bei Inkrafttreten des Chlorothalonilverbots im Jahr 2020 lag der Anteil bei zwei Dritteln der Versorgungen.
- In den Gemeinden haben sich die Massnahmen zur Versorgung der Bezügerinnen und Bezüger mit einem möglichst grossen Anteil an einwandfreiem Trinkwasser gut etabliert. Die Rückstandskonzentration in Trinkwasserproben aus dem Verteilnetz ist dank der Massnahmen der Wasserversorger vielerorts deutlich tiefer als in den belasteten Grundwasserfassungen. Dies zeigt die Wirksamkeit der von den Versorgungen getroffenen Massnahmen. Die natürliche Regenerierung der verunreinigten Böden im Einzugsgebiet der Trinkwasserfassungen trägt ebenfalls zu den im Vergleich mit den Vorjahren feststellbaren Fortschritten bei.
- Die Entwicklung der Rückstandskonzentrationen stützt die Einschätzung zum Kontaminationsverlauf: Die Ausschwemmung von Chlorothalonil-Abbauprodukten ins Grundwasser wird sich in den nächsten 5–15 Jahren voraussichtlich so weit verringern, dass nur noch einzelne Trinkwasserfassungen von einer Konzentration über dem Höchstwert betroffen sein werden.
- Die im Rahmen der Inspektionen erhobenen Proben wiesen in nahezu allen übrigen mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Aspekten eine einwandfreie Qualität auf, was die

grundsätzlich sehr gute Beschaffenheit unseres Trinkwassers und die zuverlässige Prozessbeherrschung seitens der Wasserversorgungen belegt.

Tabelle 20 zeigt auf, welche Massnahmen in den 65 inspizierten Betrieben zur Absicherung der Trinkwasserqualität gegen Chlorothalonil-Abbauprodukte getroffen wurden.

**Tabelle 20:** In den inspizierten Wasserversorgungen umgesetzte Massnahmen

Massnahme	Anz. Betriebe
Bezug von Trinkwasser aus anderer Wasserversorgung	10
Mischung von Wasserpartien vor der Abgabe an Bezüger	19
Verwurf von stark belasteter Fassung (Nutzungsverzicht)	4
Priorisierung weniger oder nicht belastete Fassung(en)	9
andere (Verbindungsleitung, Ersatzfassung, Aufbereitung)	3

Der Höchstwert für Pflanzenschutzmittel und deren Abbauprodukte in Trinkwasser ist vorsorglich festgelegt. Er soll dazu beitragen, dass die Belastung der Bevölkerung mit unerwünschten chemischen Stoffen so tief wie möglich gehalten wird. Beim Konsum von Trinkwasser mit einer Höchstwertüberschreitung in Bezug auf Chlorothalonil-Abbauprodukte besteht keine unmittelbare Gesundheitsgefahr. Während der Umsetzung der Massnahmen zur langfristig wirkenden Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen ist das Wasser weiterhin als Trinkwasser gut geeignet. Auch für die Verwendung als Trinkwasser in Lebensmittelproduktionsbetrieben bestehen keine Einschränkungen.

## 5.2 Weitere amtlich erhobene Proben aus Wasserversorgungen

Untersuchte Proben:	234
Nicht-konforme Proben:	57 (24 %)

Im Rahmen von Abklärungsuntersuchungen und Verlaufskontrollen hat das Amt für Verbraucherschutz 200 Proben aus 25 Wasserversorgungen entnommen und auf spezifische Fragestellungen hin analysiert. Bei 18 Betrieben standen mikrobiologische Parameter im Fokus der Abklärungen. Bei den restlichen Betrieben

gaben sensorische Veränderungen (Fremdgeruch, Bodensatz) oder chemische Auffälligkeiten (PFAS, weitere Mikroverunreinigungen, Nitrat, Mangan) Anlass zu den Abklärungen.

Soweit bei den Abklärungen die Ursache der veränderten Wasserqualität eruiert werden konnte, erfolgten Massnahmen mit dem Ziel einer dauerhaften Absicherung der Versorgung gegen die betreffenden Verunreinigungsrisiken. Die Ergebnisse der Untersuchungen flossen zudem in die Gefahrenanalyse der betreffenden Betriebe ein. Die Gefahrenanalyse bildet die Basis für Ergänzungen bestehender Lenkungs-massnahmen der Wasserversorgung, mit denen sie das Risiko einer Qualitätsbeeinträchtigung des abgegebenen Trinkwassers wirksam senken kann.

Von Milchwirtschaftsbetrieben mit eigener Wasserversorgung werden ebenfalls amtliche Wasserproben erhoben. Im Rahmen der Inspektionen solcher Betriebe wurden zwölf Proben erhoben, wovon das Amt für Verbraucherschutz fünf Proben (42 %) wegen Fäkalkeimen beanstandete. Erfahrungsgemäss liegt die Beanstandungsquote in diesem Betriebssegment vor allem in niederschlagsreichen Perioden weit über derjenigen von kommunalen Versorgungen, da die Quellen von Landwirtschaftsbetrieben meistens weniger gut gegen Verunreinigungen im Quellgebiet und Einsickerung von Umgebungswasser in Anlagenteile geschützt sind.

### 5.3 Im Privatauftrag untersuchte Wasserproben

Untersuchte Proben:	3'545
Nicht-konforme Proben:	252 (7 %)
Mängel:	Mikrobiologische Qualität (58), chemische oder sensorische Qualität (162), Bodensatz (4)

Von den gesamthaft 3'545 im Privatauftrag untersuchten Proben stammten deren 3'256 (92 %) aus im Rahmen der Selbstkontrolle in Grund- und Quellwasserfassungen oder dem Verteilnetz kommunaler Wasserversorgungen erhobenen Proben. Brunnenmeister entnehmen nebst den Proben für die Routine-Kontrolle der Wasserqualität bei Bedarf zusätzliche Einzelproben. Anlass zu solchen Einzelproben geben unter anderem ausserordentliche Betriebs-situationen, Bauvorhaben und Kundenreklamationen. Mehrere Wasserversorgungen mit einem bereits bekannten Problemstoff im Rohwasser geben zudem

regelmässig Proben zur Verlaufskontrolle in Auftrag. 26 (10 %) ungenügende Befunde standen im Zusammenhang mit einer Verunreinigung durch Fäkalkeime von Tier oder Mensch. Bei den mikrobiologisch ungenügenden Trinkwasserproben von kommunalen Wasserversorgungen handelte es sich grösstenteils um geringfügige Kontaminationen. Nur bei einem Ereignis erwies sich das Trinkwasser im Verteilnetz als stark verunreinigt (vgl. Kap. 5.8). In den übrigen 21 Versorgungen mit Fäkalkeimnachweisen war das Trinkwasser im Verteilnetz nicht oder nur marginal betroffen.

298 Proben wurden im Auftrag von Firmen oder Privatpersonen untersucht. Sie dienten teilweise zur Beurteilung der Wasserqualität von privat genutzten Quellen, teilweise aber auch zur Kontrolle der Wasserbeschaffenheit in den hausinternen Installationen. Die Untersuchung von privaten Quellen sind dabei meistens auf die mikrobiologische Qualität, den Nitratgehalt und die Wasserhärte des Quellwassers ausgerichtet, während bei Trinkwasserproben aus Hausinstallationen die Hygiene von Leitungswasser zur gewerblichen Lebensmittelproduktion, die Funktionalität von Enthärtungsanlagen oder der Einfluss von Armaturen auf die Wasserqualität im Vordergrund stehen.

### 5.4 Nationales Überwachungsprogramm NAQUAspez

Der Kanton Aargau beteiligt sich mit 41 Messstellen am nationalen Programm NAQUAspez zur Grundwasserbeobachtung. Der Untersuchungsumfang richtet sich nach einem vom BAFU vorgegebenen Prüfprogramm. Er beinhaltet die Analysenpakete "Stickstoffverbindungen", "Pflanzenschutzmittel", "Flüchtige Organische Verbindungen" und "Abwassertracer". Im Berichtsjahr hat das Amt für Verbraucherschutz 128 Proben aus den 41 Messstellen untersucht.

**Tabelle 21:** Anzahl Messstellen mit Nachweis von Fremdstoffrückständen

Substanzen	Anz. Messstellen	Konzentrationsbereich*
PSM inkl. Abbauprodukte	36 (88 %)	0,02 – 2,9
Abwassertracer	10 (24 %)	0,02 – 0,26
VOC**	16 (39 %)	0,05 – 7,2

\* in µg/l \*\* Flüchtige organische Verbindungen aus Verkehr und Industrie

Aus Tabelle 21 ist ersichtlich, dass vor allem Rückstände aus Pflanzenschutzmittelanwendungen (PSM), aber auch Fremdstoffe aus Verkehr und Industrie, sehr häufig in Aargauer Trinkwasserfassungen nachweisbar sind. Auch Spuren von Fremdstoffen, die typischerweise aus Abwasser stammen, sind verbreitet nachweisbar (Rückstände von Arzneimitteln, künstlichem Süsstoff oder Korrosionsschutzmittel). Nachweise in problematischer Konzentration sind hingegen die Ausnahme.

Die gemessenen Nitratkonzentrationen in Proben der 41 Messstellen über die letzten zehn Jahren zeigen einen leicht negativen Trend der Werte auf. Nur noch zwei Drittel der Messstellen halten 2025 den Anforderungswert gemäss Gewässerschutzgesetzgebung ein (Tabelle 22).

**Tabelle 22:** Anzahl Messstellen und deren Konzentration von Stickstoffverbindungen

Konzentrationsbereich Nitrat	2015	2020	2025
>40 mg/l*	2	3	3
26 – 40 mg/l	7	8	11
≤25 mg/l**	32	30	27

\* Höchstwert für Trinkwasser

\*\* Anforderungswert für Grundwasser zur Trinkwasserversorgung gemäss der Gewässerschutzgesetzgebung

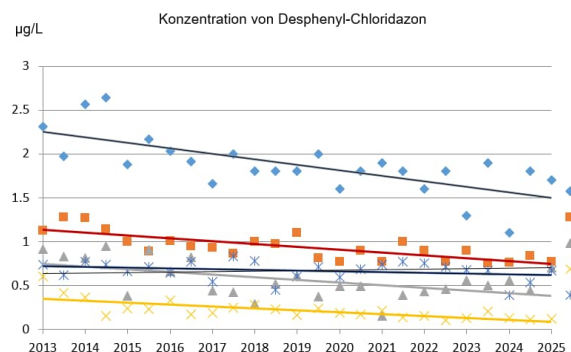
### 5.5 Nitratschutzmassnahmen

Die durchschnittliche Nitratkonzentration im Aargauer Grundwasser pendelt seit zwanzig Jahren um die 20 mg/l. Konzentrationszu- oder -abnahmen hängen teilweise mit dem Wetterverlauf, insbesondere der Niederschlagsmenge, zusammen. Veränderte landwirtschaftliche Bewirtschaftungsgegebenheiten im Zustrom können sich aber ebenfalls auf die Nitratbelastung von Trinkwasserressourcen auswirken. Bei zu stark belasteten Fassungen kann nur mit einschneidenden, in einem grossen Perimeter umzusetzenden Nitratschutzmassnahmen für eine massgebliche Reduktion gesorgt werden. Anstrengungen zur Lösungsfindung bei Nitratproblemen sind in erster Linie auf Trinkwasserfassungen ausgerichtet, deren Wasser den lebensmittelrechtlichen Höchstwert von 40 mg/l überschreitet. Dies ist nur in wenigen Gemeinden der Fall, während der gewässerschutzrechtliche Höchstwert von 25 mg/l in etwa jeder vierten Trinkwasserfassung überschritten ist.

### 5.6 Pflanzenschutzmittel-Rückstände

#### Kantonales Chloridazon-Verzichtsprojekt

Chloridazon gehört aus Sicht des Grundwasserschutzes zu den problematischen Pflanzenschutzmitteln (PSM). Chloridazon wurde 1964 als Pflanzenschutzmittelwirkstoff zugelassen und nachfolgend während Jahrzehnten im Anbau von Zuckerrüben, Futterrüben und Randen eingesetzt. Das BLV hat die Zulassung 2020 aufgrund von umweltbelastenden Eigenschaften entzogen. Seit Anfang 2022 darf kein Chloridazon mehr angewendet werden. In den Aargauer Trinkwasserfassungen gehörten Abbauprodukte von Chloridazon auch 2025 noch zu den häufig und gebietsweise in auffällig hoher Konzentration festzustellenden PSM-Rückständen. Seit Mai 2014 und somit schon lange vor dem schweizweiten Anwendungsverbot erfolgt die Rüben- und Randenproduktion in den Einzugsgebieten von fünf belasteten Trinkwasserfassungen im Rahmen eines kantonalen Projekts ohne den Einsatz von Chloridazon. Dank dem Verzicht auf die Chloridazon-Anwendung ist es möglich zu beobachten, ob und wie stark sich die Konzentration der Rückstände im Trinkwasser verändert.



**Abb. 12:** Rückstandskonzentration des Abbauprodukts Desphenyl-Chloridazon in 5 belasteten Trinkwasserfassungen

Die Entwicklung der Rückstandskonzentration für das Abbauprodukt Desphenyl-Chloridazon ist in Abbildung 12 ersichtlich. In vier der fünf Fassungen ist eine Abnahme der Rückstandsbelastung festzustellen. Sie setzt sich allerdings nur sehr langsam fort. Abbauprodukte von Chloridazon gelten als nicht relevant und sind daher nicht mit einem Trinkwasser-Höchstwert geregelt. Als langlebige Fremdstoffe sind sie im Trinkwasser aber unerwünscht. Das Qualitätsziel beträgt <0,1 µg/l.

Dass der Rückgang der Konzentration über den Zeitraum der letzten 12 Jahre so langsam fortschreitet,

zeigt eindrücklich die hohe Persistenz, die PSM-Abbauprodukte in der Umwelt haben können. Das Amt für Verbraucherschutz setzt sich im Rahmen seiner Möglichkeiten für einen guten Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor belasteten Trinkwasserressourcen ein.

### Chlorothalonil-Rückstände

Wasserversorgungen kontrollieren seit 2019 sporadisch oder regelmässig ihre bezüglich Einträgen aus Ackerbaugebieten exponierten Fassungen auf Abbauprodukte des PSM Chlorothalonil. Die Tabellen 23 und 24 zeigen die Befunde für die beiden Haupt-Abbauprodukte Chlorothalonil-Sulfonsäure R417888 und R471811. Der Mittelwert (Median) der Analyseergebnisse ist für das Abbauprodukt R471811 ähnlich wie im Vorjahr.

**Tabelle 23** Ergebnisse der Analysen auf Chlorothalonil-Sulfonsäure R417888

Jahr	Anzahl Proben	Median (Konzentrationsbereich) µg/l
2019	711	0,02 (<0,02 – 2,6)
2020	997	0,02 (<0,02 – 2,0)
2021	219	0,03 (<0,02 – 2,0)
2022	365	0,02 (<0,02 – 1,6)
2023	488	0,02 (<0,02 – 1,4)
2024	645	<0,02 (<0,02 – 1,1)
2025	602	<0,02 (<0,02 – 1,1)

**Tabelle 24:** Ergebnisse der Analysen auf Chlorothalonil-Abbauprodukt R471811

Jahr	Anzahl Proben	Median (Konzentrationsbereich) µg/l
2019	145	0,37 (<0,05 – 3,2)
2020	983	0,21 (<0,02 – 3,2)
2021	218	0,37 (<0,02 – 3,7)
2022	368	0,21 (<0,02 – 3,9)
2023	488	0,14 (<0,02 – 3,4)
2024	645	0,14 (<0,02 – 2,6)
2025	602	0,15 (<0,02 – 2,9)

### Metolachlor-Rückstände

Metolachlor ist ein PSM, das seit den späten 1990er-Jahren zur Unkrautbekämpfung eingesetzt wurde. Es ist vor allem im Anbau von Mais verwendet worden, aber auch in weiteren Kulturen wie Sonnenblumen, Zucker- und Futterrüben, Kürbissen, Bohnen und

Chicorée. Das BLV hat eine Überprüfung von S-Metolachlor vorgenommen und die Genehmigung in der Folge nicht erneuert. Für die Hauptabbauprodukte sowie mehrere weitere Abbauprodukte von S-Metolachlor in Trinkwasser gilt seit Oktober 2024 ein Höchstwert von 0,1 µg/l. Seit dem 1. Januar 2025 gilt ein Anwendungsverbot für S-Metolachlor-haltige Produkte. Ausschlaggebend für den Entscheid waren die unvollständige toxikologische Prüfung von Abbauprodukten und die Feststellung, dass im Grundwasser verbreitet Abbauprodukte von Metolachlor nachweisbar sind. Die zwei Haupt-Abbauprodukte von S-Metolachlor mit der Bezeichnung Metolachlor-ESA (CGA 354743) und Metolachlor-OXA (CGA 51202) gehören zwar zu den im Aargauer Grundwasser häufig nachweisbaren PSM-Rückständen, die Konzentrationen überschreiten den Höchstwert aber viel seltener als dies bei Chlorothalonil-Abbauprodukten der Fall ist. Der Höchstwert war lediglich in 2 (<1 %) von 299 durch das Amt für Verbraucherschutz untersuchten Proben überschritten. Nachweisbar waren Metolachlor-Abbauprodukte in 18 % der Proben.

### 5.7 Untersuchung auf PFAS, Trifluoressigsäure

Untersuchte Proben:	256
Nicht-konforme Proben:	0

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind aufgrund ihrer besonderen chemischen Struktur sowohl wasser- als auch fettabweisend. Sie werden seit Jahrzehnten in vielfältigen industriellen Prozessen und Produkten eingesetzt, beispielsweise in Textilien (atmungsaktive Outdoor- und Sportbekleidung), Elektronik, Papier, Farben, Feuerlöschschäumen, Lebensmittelverpackungen, Teflonpfannen und in Skiwachs. PFAS sind biologisch, chemisch und thermisch äusserst stabil und zählen daher zu den langlebigen organischen Schadstoffen. Aufgrund ihrer breiten Anwendung gelangen sie über kommunale Kläranlagen oder aus belasteten Standorten in die Umwelt. Der Mensch nimmt PFAS über die Nahrung und das Trinkwasser auf. Für Trinkwasser bestehen in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung Höchstwerte, die voraussichtlich 2026 in Angleichung an das EU-Recht gesenkt werden.

Das Amt für Verbraucherschutz führt seit 2023 Analysen von Proben aus den Wasserversorgungen zur Beurteilung der Qualität hinsichtlich der Gruppe

der mittelkettigen PFAS C3-C14 durch. Zu dieser Gruppe gehören diejenigen PFAS, für deren Konzentration in Trinkwasser ein Höchstwert festgelegt ist. Mit 256 Proben aus 94 Wasserversorgungen wurde die Datenbasis für diese Beurteilung erweitert. Alle Proben erfüllten die geltenden PFAS-Anforderungen an Trinkwasser.

Trifluoressigsäure (TFA, Trifluoracetat) wird auch zur Gruppe der PFAS gezählt. Sie ist ein Abbauprodukt von komplexeren fluorierten Verbindungen. TFA ist eine der kleinsten und stabilsten PFAS-Verbindungen. Sie ist gut wasserlöslich und haftet kaum an Boden- oder Filtermaterial. Da kein natürlicher Abbau von TFA in der Umwelt bekannt ist, gehört TFA zu den sogenannten Ewigkeitschemikalien.

Grössere Mengen an TFA gelangen primär aus Pflanzenschutzmitteln im Ackerbau sowie aus Kälte- und Treibmitteln in die Umwelt. Auch aus Arzneimitteln für Tiere und Menschen und verschiedenen Industrieprozessen gelangt TFA über den Boden, via Kläranlage oder Niederschlag ins Grundwasser und somit auch in unser Trinkwasser.

Für TFA in Trinkwasser besteht bisher kein Höchstwert. Verschiedene Aspekte der toxikologischen Eigenschaften von TFA sind aber bei den zuständigen Bundesämtern in Abklärung. TFA war 2025 in allen 212 untersuchten Wasserproben nachweisbar. Der Mittelwert (Median) lag bei 0,9 µg/l. Der höchste Wert betrug 3,0 µg/l. Die Befunde zeigen, dass TFA in den Aargauer Trinkwasserressourcen flächendeckend nachweisbar ist.

## 5.8 Trinkwasserverunreinigung nach Leitungssanierung

Eine kommunale Wasserversorgung stellte im Rahmen der betrieblichen Selbstkontrolluntersuchungen eine fäkale Verunreinigung des Trinkwassers im Verteilnetz fest. Die Verunreinigung beschränkte sich auf eine der Druckzonen der Versorgung, namentlich die Hochzone. Die Wasserversorgung hat die Bezüglerinnen und Bezüger über die Verunreinigung informiert und sie zum Abkochen des Leitungswassers aufgefordert. Die Versorgung der betroffenen Zone erfolgte mit Trinkwasser der Nachbargemeinde. Deshalb wurde gleichentags eine Beprobung der wasserliefernden Versorgung vorgenommen. Diese Proben ergaben für das Trinkwasser im Verteilnetz und den Reservoirs der wasserliefernden Versorgung einwandfreie Befunde. Aufgrund der gewonnenen Erkenntnisse ging das Amt für Verbraucherschutz von einer zonen-internen Verschmutzung aus, sodass gezielt weitere lokal entnommene Proben untersucht und Messungen vor Ort durchgeführt wurden.

Als wahrscheinlichste Ursache der Verunreinigung wurde eine Beeinflussung durch den kürzlich erfolgten Leitungersatz vermutet. Die Ausserbetriebnahme des betreffenden Abschnitts des Verteilnetzes machte eine provisorische Überbrückungs-Verbindung von Hydrant zu Hydrant nötig. Die Abklärungen durch gezielte Teilabschnitt-Beprobungen ergaben in der Folge, dass nicht das Provisorium, sondern der erneuerte Abschnitt der Verteilung das Problem war. Die Spülmassnahmen zur Wiederherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität erwiesen sich als aufwendig. Aufgrund der hydraulischen Gegebenheiten war das Resultat dennoch nicht optimal. Die Abkochvorschrift konnte erst nach zwei Wochen aufgehoben werden.

## 6. Dusch- und Badewasser

### 6.1 Bäderinspektionen

In 23 Hallen- und 32 Freibädern überprüfte das Amt für Verbraucherschutz die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen an das betriebliche Selbstkontrollkonzept, die Wasseraufbereitung und die Badewasserqualität. Es handelte sich um vertiefte Kontrollen anhand der Selbstkontrolldokumente mit anschliessender Beurteilung der Aufbereitungs- und Beckenanlagen. In nahezu allen inspizierten Betrieben hat das Amt für Verbraucherschutz Nicht-Konformitäten bezüglich eines oder mehrerer Aspekte bemängelt.

Im Bereich der Selbstkontrolldokumente betrafen die Mängel am häufigsten die Vollständigkeit und Aktualität der Dokumente (44 Betriebe). Unvollständige Beprobungskonzepte einschliesslich Festlegung der Sollwerte und Massnahmen bei deren Überschreitung hat das Amt für Verbraucherschutz ebenfalls häufig bemängelt (43 Betriebe). Als unvollständig beurteilte Beprobungen wiesen Bedarf für eine Ergänzung des Messumfangs (Parameter), Verbesserung der Messtechnik oder Verkürzung des Intervalls zwischen den Messungen und Messwertkontrollen auf. Teilweise fehlten in den Selbstkontrolldokumenten Angaben zu den Massnahmen, die vom Badbetrieb zur Behebung einer aufgetretenen Störung getroffen worden waren (9 Betriebe).

Im Bereich der Anlagen beurteilte das Amt für Verbraucherschutz die erfolgten Reinigungsarbeiten anhand der Protokolleinträge, die Rückspülung von Filtern der Badewasseraufbereitung sowie Aspekte des sicheren Umgangs mit den Chemikalien für die Badewasseraufbereitung und die Reinigungsarbeiten (Kennzeichnung und Lagerung von Behältern, Zustand der persönlichen Schutzausrüstung). Festgestellte Mängel betrafen in 18 Betrieben die Dokumentation der Reinigung, in 12 Betrieben die Filterrückspülungen und in 21 Betrieben den sicheren Umgang mit Chemikalien.

In 25 der 55 inspizierten Bäder wiesen nicht alle Eigenkontrollproben im Beurteilungszeitraum eine einwandfreie Qualität auf. Es traten ungenügende Messergebnisse in Bezug auf Chlorat (12), Harnstoff (5), Mikrobiologie (4), gebundenes Chlor (2), pH-Wert (2),

Trihalomethane (2) oder Phosphor (1) auf. Bei einem Viertel der Betriebe (14) deckte das Labor-Untersuchungsprogramm nicht alle erforderlichen Parameter ab. In 51 von 55 Bädern war die mikrobiologische Qualität des Badewassers bei allen Messzeitpunkten im Beurteilungszeitraum einwandfrei. Die wichtigste Anforderung für den Schutz der Badegäste vor Infektionen, die durch das Badewasser übertragen werden könnten, war somit auf einem hohen Niveau gewährleistet.

Die Fluktuation im Bademeisteramt mit fehlender Weitergabe relevanter Informationen zur Qualitätssicherung an die stellennachfolgende Person war der Hauptgrund für nicht umgesetzte Massnahmen.

**Tabelle 25:** Nicht erfüllte Anforderungen je inspizierter Bereich.

Inspizierter Bereich	Betriebe mit Mängeln
Selbstkontrolldokumente	53 (96 %)
Anlagen	39 (71 %)
Prozesse & Badewasserqualität	27 (49 %)

In einem Teil der inspizierten Bäder wurde, nebst den Badeanlagen, auch die Selbstkontrolle für den Betrieb der Duschanlagen beurteilt. Im Vordergrund steht dabei der Schutz von Personen vor einer Erkrankung an Legionellose. In 6 der 7 diesbezüglich inspizierten Bäder entsprach die betriebliche Selbstkontrolle nicht allen Anforderungen, sodass die nötigen Ergänzungen vom Amt für Verbraucherschutz als umzusetzende Massnahmen verlangt wurden. Die festgestellten Mängel betrafen nicht unmittelbar die Qualität des Duschwassers. Das Amt für Verbraucherschutz stellte den Betrieben einen Leitfaden für den Aufbau eines Duschwasser-Selbstkontrollkonzeptes zur Verfügung.

### 6.2 Bäder-Bauprojekte

Bau- und Umbauprojekte in öffentlichen Bädern, welche die technische Ausrüstung oder den Betrieb der Aufbereitungsanlagen betreffen, müssen dem Amt für Verbraucherschutz vorgängig gemeldet werden. Das Amt für Verbraucherschutz hat 2025 anhand der Projektunterlagen zu sechs Projekten zum jeweiligen Vorhaben in aufbereitungstechnischer Hinsicht Stellung genommen. Vier Projekte bezogen sich auf teilweise umfangreiche Sanierungsvorhaben. Zwei Projekte betrafen den Neubau eines Schwimmbads.

### 6.3 Fluss- und Seebäder

Während der Badesaison beprobt das Amt für Verbraucherschutz fünf Fluss- und Seebäder von überregionaler Bedeutung regelmässig. Zwei Probenahmestellen liegen am Rhein und drei am Hallwilersee. Die hohen Sommertemperaturen im Juni und im August lockten im Gegensatz zum ausserordentlich nassen und eher kühlen Juli viele Badende an die Flüsse und den Hallwilersee.

**Tabelle 26:** Wasserproben von Aargauer Fluss- und Seebädern nach Qualitätsklasse

Qualitätsklasse	Hallwilersee	Rhein
A (sehr gut)	18	0
B (gut)	3	10
C (genügend)	0	3
D (ungenügend)	0	1

Wie Tabelle 26 zeigt, wies das Wasser an den Badestellen überwiegend eine gute (B) bis sehr gute (A) hygienische Qualität auf. Nach Niederschlägen verschlechtert sich die mikrobiologische Wasserqualität von Oberflächengewässern allerdings vorübergehend deutlich. An Flüssen kann sie dann noch genügend (C) oder bereits ungenügend (D) sein.

### 6.4 Öffentliche Warnung über verringerte hygienische Flusswasserqualität

Im Juni 2025 ereignete sich eine Störung in einer Abwasserreinigungsanlage (ARA), die das gereinigte Abwasser in die Aare einleitet. Verursacht wurde die Störung durch konzentriertes Flockungsmittel, das aus einem nahegelegenen Industriebetrieb via Kanalisation zur ARA gelangte. Es war zu befürchten, dass die biologischen Reinigungsstufe der ARA nicht nur belastet, sondern vollständig ausfallen würde. Bei vollständigem Ausfall dieser Reinigungsstufe einer ARA dauert es erfahrungsgemäss mindestens eine Woche, bis die Füllkörper gereinigt, das Becken mit Belebtschlamm angeimpft und die Reinigungsstufe wieder voll funktionstüchtig ist. Während dieser Zeit ist die Klärleistung hinsichtlich Viren, Bakterien, Parasiten und weiteren Organismen der humanen Fäkalflora stark reduziert, wodurch sich eine deutlich erhöhte Fracht ergibt, die ins Gewässer eingeleitet wird. Unter diesen Organismen befinden sich auch Krankheitserreger.

Aufgrund der erhöhten Wahrscheinlichkeit von Magen-Darm-Erkrankungen sowie Haut- und Augeninfektionen hat das Amt für Verbraucherschutz in Rücksprache mit dem kantonsärztlichen Dienst die Öffentlichkeit auf die Situation aufmerksam gemacht und vom Baden entlang der betreffenden Uferabschnitte von vier Gemeinden abgeraten. Die Warnung erfolgte mittels Medienmitteilung sowie in Zusammenarbeit mit den Gemeinden mit vor Ort angebrachten Plakaten an beliebten Zugangsstellen sowie SMS-Pushnachrichten an Einwohnerinnen und Einwohner, die diesen Dienst abonniert haben.

Die Empfehlung zum Badeverzicht hat das Amt für Verbraucherschutz wenige Tage später aufheben können, nachdem seitens des ARA-Betreibers rasch wirksame Massnahmen zur Schadensbehebung umgesetzt waren und Badewasserproben Untersuchungswerte im Normalbereich zeigten.

### 6.5 Erkrankungsfälle nach Kontakt mit Flusswasser

Nach einem Flussschulungstag einer Polizeischule an der Reuss erkrankten mehrere Personen an Magen-Darm-Beschwerden. Ein Zusammenhang mit der hygienischen Qualität des Flusswassers erschien anhand der Abklärungen plausibel, zumal die betroffenen Personen sich weder zusammen gepflegt haben, noch gemeinsam einquartiert waren. Die Reuss weist im betreffenden Abschnitt erfahrungsgemäss nur während stabilem, niederschlagsfreiem Sommerwetter eine Wasserqualität auf, die nach den Kriterien für Fluss- und Seebäder (vgl. Kap. 6.3) als genügend oder als gut bezeichnet werden kann. An allen anderen Wetterlagen ist im betreffenden Abschnitt der Reuss mit Fäkalkeimen in einer Konzentration zu rechnen, die bei unabsichtlichem Verschlucken von Flusswasser die Wahrscheinlichkeit einer Magen-Darm-Infektion deutlich erhöht. Dies ist an vielen Fließgewässern der Fall. Den Anspruch, eine nahezu jederzeit genügende bis gute mikrobiologische Wasserqualität anzutreffen, können Badegäste und Wassersportler nur in Fluss- und Seebädern stellen. Diese zeichnen sich dadurch aus, dass es einen Bad-Betreiber gibt, Bade-Infrastruktur für die Gäste oder Sportler zur Verfügung gestellt wird und sie sich an Stellen befinden, die gute hygienische Voraussetzungen für die Wasserqualität bieten. Ausserhalb der Fluss- und Seebäder bestehen vielfältige Einflüsse (zum Beispiel Einleitungen aus

Drainagen oder Abwasserreinigungsanlagen), welche die hygienische Badewasserqualität vorübergehend oder dauerhaft verringern können. Das Schwimmen und Baden in Fließgewässern findet ausserhalb von Fluss- und Seebädern eigenverantwortlich statt. Eine gute Einschätzung der eigenen Fitness und Fähigkeiten wie auch der Wassersituation (Menge, Farbe und Trübung) ist zur Vermeidung von Unfällen und Erkrankungen sehr wichtig.

#### **6.6 Blaualgen**

Dem Amt für Verbraucherschutz sind aus dem Jahr 2025 keine tödlich verlaufenden Blaualgenvergiftungen bei Hunden oder negative Auswirkungen auf Badende im Aargau bekannt. Aufgrund ausserkantonaler Fälle von Vergiftungen bei Hunden rückte

aber eine bisher weniger bekannte Gruppe von Blaualgen vermehrt in den Fokus. Sie werden als Aufwuchsalgen bezeichnet, zeigen ein anderes Bild als sonstige Blaualgenblüten und können für Hunde sehr toxisch sein. Das Amt für Verbraucherschutz hat deshalb das Informationsmaterial zur Blaualgen-thematik in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Umwelt überarbeitet und ergänzt.

#### **6.7 Abklärungen von Legionellose-Erkrankungen**

Der Kantonsärztliche Dienst hat dem Amt für Verbraucherschutz 36 gemeldete Fälle von Legionellose-Erkrankungen zur Abklärung übertragen. In keinem der Fälle konnte ein Zusammenhang zwischen Duschen oder anderen aerosolbildenden Installationen mit der Erkrankung eindeutig belegt werden.