

AMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ AARGAU

» JAHRESBERICHT 2025



Herausgeber

Departement Gesundheit und Soziales
Amt für Verbraucherschutz (AVS)
Mönchmattweg 6
CH-5035 Unterentfelden

Telefon 062 835 30 20
verbraucherschutz@ag.ch
www.ag.ch/avs

Abbildungen / Fotografien

Amt für Verbraucherschutz / Kanton Aargau

Copyright

© 2026 Kanton Aargau

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AMK	Aerobe mesophile Keime
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
ChemRRV	Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung
EDI	Eidgenössisches Departement des Innern
ERFA	Erfahrungsaustausch(gruppe)
EU	Europäische Union
GVE	Grossvieheinheit
GVO	gentechnisch veränderte Organismen
HKV	Humankontaktverordnung
HyV	Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
KBE	kolonienbildende Einheiten
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LIV	Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel
LMG	Eidgenössisches Lebensmittelgesetz
NAQUA	nationales Netz zur Qualitätsbeobachtung des Grundwassers
NWCH	Nordwestschweiz
PSM	Pflanzenschutzmittel
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RHG	Rückstandshöchstgehalt
StFV	Störfallverordnung
TRACES	Trade Control and Expert System
TVD	Tierverkehrsdatenbank
VHK	Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten
VKCS	Verband der Kantonschemiker der Schweiz
VPRH	Verordnung des EDI über Höchstgehalten für Pestizidrückstände in oder auf Lebensmitteln
ZOS	Zentral- und Ostschweiz

LEBENSMITTELKONTROLLE	6
1. Probenstatistik	7
1.1 Untersuchte Proben und Beanstandungen	7
1.2 Einsprachen	8
1.3 Strafanzeigen	8
2. Lebensmittelinspektorat	9
2.1 Tätigkeiten des Lebensmittelinspektorats	9
2.1.1 Risikobasierte Kontrollen	9
2.1.2 RASFF-Meldungen	11
2.2 Aus den Inspektionen	12
2.2.1 Norovirus-Ausbruch an der Fasnacht Möhlin	12
2.2.2 Lebensmitteltransport	12
2.2.3 Kosmetika	13
2.2.4 Tattoo-/PMU-Studios	13
2.2.5 Kosmetische Behandlungen mit nicht-ionisierender Strahlung und Schall	13
2.2.6 FCM und Spielzeug	14
2.3 Pilzkontrolle	14
2.4 Schutz vor Passivrauchen	14
2.5 Messwesen	15
2.5.1 Kontrolle von Fertigpackungen	15
2.5.2 Kontrolle von Messmitteln	15
2.5.3 Aufhebung Tara-Regelung im Offenverkauf	15
2.6 Preisbekanntgabe	16
2.7 Kleinhandelsbewilligungen Spirituosen	16
2.8 Wirtefachprüfung	16
3. Untersuchungen Lebensmittel	18
3.1 Betriebshygienekontrollen – mikrobiologische Untersuchungen	18
3.1.1 Schinken	18
3.2 Weitere bioanalytische Untersuchungen	19
3.2.1 Untersuchung von genussfertigen Hefeflocken auf <i>Listeria monocytogenes</i>	19
3.2.2 Antibiotikaresistente Bakterien in Rind- und Schweinefleisch	19
3.2.3 Salmonellenüberwachung	19
3.2.4 Untersuchung von Weichkäse auf Pathogene und Tierart	20
3.2.5 GVO und Allergene in Maisprodukten und Instant-Reisnudeln	20
3.2.6 Weizenanteil in Dinkelmehlprodukten	21
3.2.7 Untersuchung von Lebensmitteln auf das Vorhandensein von Pinien	21
3.2.8 Mikrobiologische Qualität von genussfertigen Trockenfrüchten und Nüssen	22
3.2.9 Qualität Aargauischer Honige und Eier	22
3.3 Untersuchungen von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln	23
3.3.1 Pestizidrückstände in Gemüse aus Asien	23
3.3.2 Pestizidrückstände in Gemüse, Früchten und Gewürzen	23
3.3.3 Pestizidrückstände in Früchten und Gemüse aus Asien (Zollkampagne)	24
3.3.4 Pestizidrückstände in Tee und Mate	26
3.3.5 Pestizidrückstände in Dörrbirnen	27
3.3.6 Pestizidrückstände in Kohlgemüse	27
3.3.7 Pestizidrückstände in Maisprodukten	28
3.4 Weitere chromatographische Untersuchungen	29
3.4.1 PFAS in Lebensmitteln	29
3.4.2 PFAS in Fisch	29
3.4.3 Dioxine und PCB in Lebensmitteln	30
3.4.4 Patulin und HMF in Apfelmost und -wein	31
3.5 Weitere Untersuchungen	33
3.5.1 Qualität von Frittierölen	33

3.5.3 Radioaktivität in Lebensmitteln	33
4. Untersuchungen Gebrauchsgegenstände	34
4.1 Kinderkosmetika	34
4.2 Brennbarkeit von Faschnachtskostümen für Kinder unter 14 Jahren	34
4.3 Physische und mechanische Sicherheit von Spielzeug	35
4.4 Nickel, Blei und Cadmium in Modeschmuck	35
5. Trinkwasser	37
5.1 Inspektionen in öffentlichen Trinkwasserversorgungen	37
5.2 Weitere amtlich erhobene Proben aus Wasserversorgungen	38
5.3 Im Privatauftrag untersuchte Wasserproben	39
5.4 Nationales Überwachungsprogramm NAQUAspez	39
5.5 Nitratschutzmassnahmen	40
5.6 Pflanzenschutzmittel-Rückstände	40
5.7 Untersuchung auf PFAS, Trifluoressigsäure	41
5.8 Trinkwasserverunreinigung nach Leitungssanierung	42
6. Dusch- und Badewasser	43
6.1 Bäderinspektionen	43
6.2 Bäder-Bauprojekte	43
6.3 Fluss- und Seebäder	44
6.4 Öffentliche Warnung über verringerte hygienische Flusswasserqualität	44
6.5 Erkrankungsfälle nach Kontakt mit Flusswasser	44
6.6 Blaualgen	45
6.7 Abklärungen von Legionellose-Erkrankungen	45
VETERINÄRDIENTST	46
7. Tierseuchenbekämpfung	47
7.1 Tiergesundheit	47
7.2 Seuchenüberwachung	47
7.3 Seuchenfälle	48
7.4 Nationale Moderhinke-Bekämpfung	49
7.5 Vorsorge Seuchenbereitschaft	50
7.6 Interkantonale Kadaversuchübung	50
7.7 Tierverkehr	51
7.8 Entsorgung Tierische Nebenprodukte	52
8. Heilmittel	53
8.1 Tierärztliche Privatapotheken	53
8.2 Andere Detailhandelsbetriebe	53
9. Fleischhygiene und Tierschutz beim Schlachten	54
9.1 Fleischkontrolle und Betriebsinspektionen	54
9.2 Zusätzliche Untersuchungen	55
9.3 Tierschutz beim Schlachten	55
9.4 Hof- und Weidetötung	55
10. Primärproduktionskontrollen	56
10.1 Tierschutz und Tiergesundheit	56
10.2 Tierarzneimittleinsatz	57
10.3 Tierverkehr und Tierkennzeichnung	57
10.4 Milchhygiene und Milchliefer Sperren	58
10.5 Hygiene in der tierischen und pflanzlichen Primärproduktion	58
10.6 Aquakulturen und Gehegewildhaltungen	58
11. Tierschutz	59
11.1 Tierschutz Nutztiere	59
11.2 Tierschutz Heim- und Wildtiere	60

11.3	Bewilligungspflichtige Tierhaltungen	60
11.4	Ausstellungen	60
11.5	Versuchstiere	61
12.	Hundewesen	63
12.1	Vorfälle mit Hunden	63
12.2	Listenhunde und Halteberechtigungen	63
CHEMIESICHERHEIT		64
13.	Störfallvorsorge	65
13.1	Stationäre Anlagen	65
13.2	Erdbebensicherheit	65
13.3	Beurteilung von Baugesuchen	66
13.4	Raumplanung	66
14.	Biosicherheit	67
14.1	Vollzug der Einschliessungsverordnung	67
14.2	Vollzug der Freisetzungsvorordnung	67
14.2.1	Betriebe und Betriebskontrollen	67
15.	Einsatzplanung	69
16.	Radonmessungen	69
16.1	Kantonale Fachstelle für Radon	69
16.2	Messungen in Schulen und Kindergärten	69
17.	Chemikalienrecht	71
17.1	Betriebskontrollen	71
17.1.1	Kampagne "Phtalate in Gegenständen"	71
17.1.2	Informationskampagne Rezepturidentifikator	72
17.1.3	Kampagne "Camping und Nautik"	72
17.1.4	Produktkontrollen Pflanzenschutzmittel	73
18.	Vorläufersubstanzen für Explosivstoffe	74
19.	Gefahrstoffe und Gefahrgut	74
19.1	Betriebskontrollen	74
ADMINISTRATION		75
20.	Administration	76

WEITERE INHALTE SIND NUR AUF DER WEBSEITE VERFÜGBAR

www.ag.ch/avs25

Vorwort von Amtsleiterin A. Breitenmoser

Tätigkeiten am Amt für Verbraucherschutz: Auf Spurensuche nach PFAS in Wasser

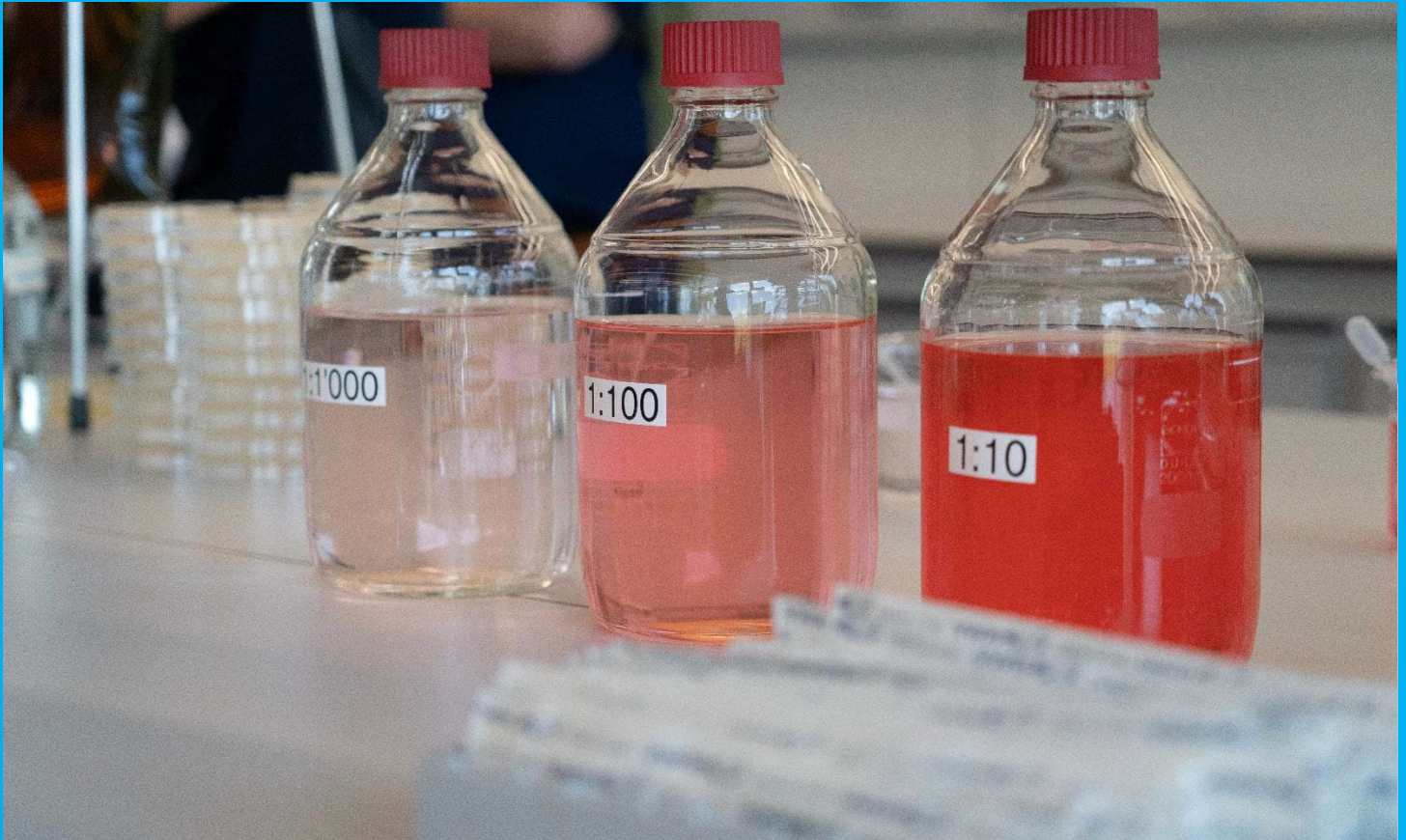
Projekte und Gesetzesänderungen

- Aktion Gartenchemiker
- Tag der offenen Tür + Imagefilm
- Änderung der Gastgewerbeverordnung
- Planung Trinkwasserversorgungssicherheit

Kurz und Knapp: Interessantes aus dem Jahresbericht 2025



»LEBENSMITTELKONTROLLE



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

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
Total untersuchte Proben	7'365

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 %)
Total Proben	7'365	589

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	Hygieneproben 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				
Total		3'233	589	16	26	427	120	7	0	0

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 Tiefkühlleinrichtung

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 m²

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 Wirtefachprüfung

Wer im Kanton Aargau wirten möchte, muss einen aargauischen Fähigkeitsausweis oder ein anerkanntes Diplom besitzen. Im Auftrag des Kantons führte die Wirtprüfungskommission 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 verfügbaren 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 Käsereien 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 dienen 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 ¹⁾ , Profenofos
Amla-Pulver	Indien	Chlorpyrifos ^{1), 2)}
Getrocknete Chili	Thailand	Chlorfenapyr
Nelken ganz	Indien	Chlorpyrifos
Chinesischer Wasserspinaat	Thailand	Dithiocarbamate als CS ₂ , Prochloraz ³⁾
Rote Chili	Kenia	Propiconazol
Chinesischer Wasserspinaat	Thailand	Fosetyl-Al ⁴⁾

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 Rückstandsgelalte über 0,002–0,01 mg/kg, für Bromid über 5 mg/kg.

Am häufigsten nachgewiesen (in mehr als 5 Proben) wurden Dithiocarbamate als CS₂ (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
Total	38	11 (29 %)



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 ₂ , Chlorothalonil
Schlangenbohnen	Thailand	Chlorfenapyr
Pak Choi	Thailand	Chlorfenapyr
Wasserspinat	Vietnam	Dithiocarbamate als CS ₂ , 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 Matetee (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 CS2, 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 Süswasser- 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
Total		107	30

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/cm² und Woche beanstandet. Dieser Wert lag deutlich über dem Höchstwert von 0,5 µg/cm² 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/cm² und Woche weit über dem Höchstwert von 0,5 µg/cm² 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 µg/cm² 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 Trinkwasserfassungen 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.

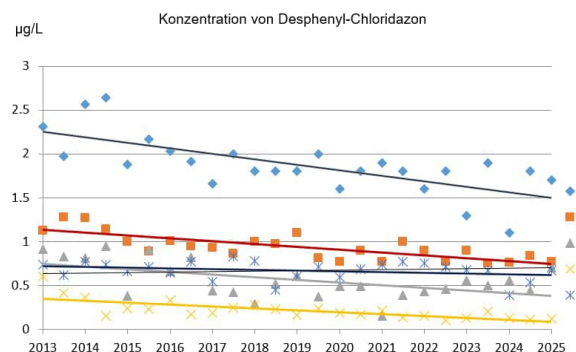


Abb. 12: Rückstandskonzentration des Abbauprodukts Desphenyl-Chloridazon in 5 belasteten Trinkwasserfassungen

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 Bezügerinnen 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 Flussrettungs-Ausbildungstag 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

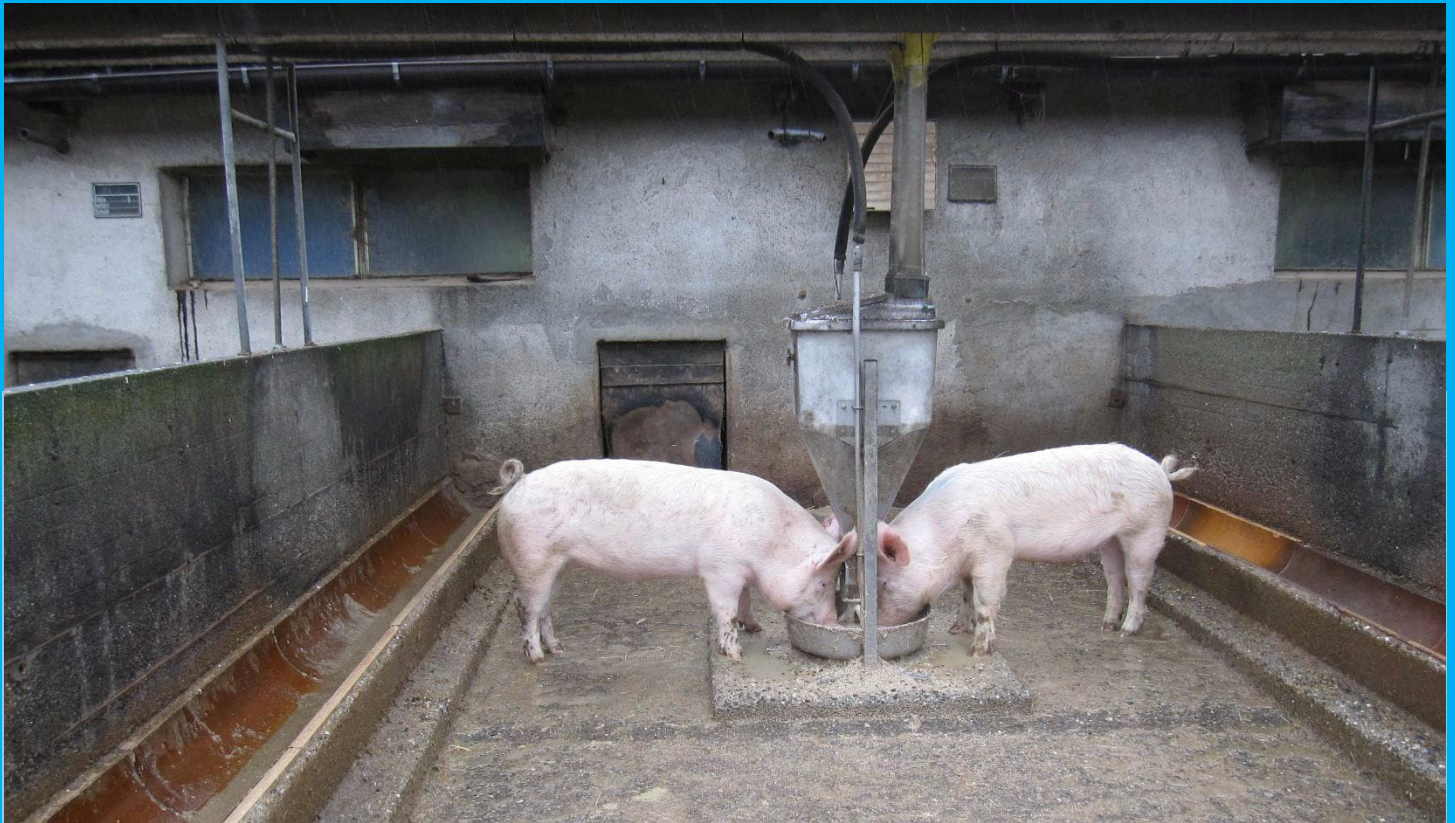
Dem Amt für Verbraucherschutz sind aus dem Jahr 2025 keine tödlich verlaufenden Blaualgenvergiftungen bei Hunden oder negative Auswirkungen auf Badende im Aargau bekannt. Aufgrund ausserkantonaler Fälle von Vergiftungen bei Hunden rückte

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.

»VETERINÄRDIENTST



7. Tierseuchenbekämpfung	47
8. Heilmittel	53
9. Fleischhygiene und Tierschutz beim Schlachten	54
10. Primärproduktionskontrollen	56
11. Tierschutz	59
12. Hundewesen	63

7. Tierseuchenbekämpfung

7.1 Tiergesundheit

Um das hohe Niveau der Tiergesundheit in der Schweiz aufrecht zu erhalten, wird der einheimische Nutztierbestand laufend auf das Vorkommen von Tierseuchen überwacht. Dabei wird auf gefährliche Tierseuchen fokussiert, die sich weltweit ausbreiten, wie auch auf neue, bis anhin unbekannte Tierseuchen. Die Gesundheit der Schweizer Nutztierbestände ist nicht nur für die Tierhaltenden und die Tiere wichtig, sondern auch für die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Belange des internationalen Handels. Die Veterinärdienste nehmen sowohl in der Überwachung als auch in der Tierseuchenbekämpfung eine besondere Verantwortung wahr.

Die Finanzierung der Tierseuchenbekämpfung wird durch die Rücklage Tiergesundheit (auch Tierseuchenfonds genannt) gesichert. Sie wird vom Kanton und den Tierhaltenden gemeinsam alimentiert. Alle Gelder, die in die Rücklage fliessen, sind zweckgebunden und müssen somit zwingend für die Seuchenbekämpfung ausgegeben werden. Die Höhe der Rücklage liegt per Ende 2025 bei 1,8 Millionen Franken (Tabelle 27).

Die höhere Anzahl der Direktabholungen von Tierkadavern ab Hof und die nationale Moderhinke-Bekämpfung (vgl. Kap. 7.4) führten zu einer höheren Belastung der Rücklage. Der Regierungsrat hat die Tierhaltebeiträge deshalb per 1. Januar 2025 von Fr. 5.– auf Fr. 9.– pro Grossvieheinheit erhöht, um eine weitere Abnahme der Reserve zu stoppen. 2025 führten ausserordentliche Entschädigungen für durch die Blauzungenkrankheit bedingte Tierverluste zu einer zusätzlichen Entnahme von Fr. 190'000.– aus der Rücklage.

Tabelle 27: Rücklage Tiergesundheit

Stand	Betrag
31. Dezember 2024	Fr. 2'223'949.–
31. Dezember 2025	Fr. 1'800'986.–
Entnahme aus Rücklage 2025	Fr. 422'963.–

7.2 Seuchenüberwachung

Im Rahmen der nationalen Überwachungsprogramme wird jährlich stichprobenweise eine vorgegebene Anzahl Nutztiere auf Tierseuchen, Zoonosen (vom Tier auf den Menschen übertragbare Krankheiten) und antibiotikaresistente Keime untersucht (Tabelle 28).

Tabelle 28: Stichprobenuntersuchungen und Abklärungen auf Tierseuchen

Tierseuche	Anzahl
Aujeszky'sche Krankheit der Schweine – beprobte Betriebe (Blut); (Untersuchungsprogramm im Schlachthof)	80
PRRS – beprobte Betriebe (Blut); (Untersuchungsprogramm im Schlachthof)	80
Brucellose – beprobte Schafe (Blut)	249
Brucellose – beprobte Ziegen (Blut)	87
BVD – beprobte Milchproduktionsbetriebe (Tankmilch)	540
BVD – beprobte nicht milchliefernde Betriebe am Schlachthof (RiBeS ¹⁾ , Blut)	763
BVD – Betriebe mit Untersuchungen zur Abklärung von Krankheit / Verdacht oder Kontaktbetrieben (Blut)	32
BSE – beprobte Tiere (Untersuchungsprogramm bei Krankschlachtungen und umgestandenen Kühen (Hirn))	826
EBL – beprobte Betriebe (Tankmilch)	31
EBL – beprobte nicht milchliefernde Betriebe am Schlachthof (RiBeS, Blut)	295
IBR – beprobte Betriebe (Tankmilch)	31
IBR – beprobte nicht milchliefernde Betriebe am Schlachthof (RiBeS, Blut)	295
Tollwut – Untersuchungen von Hunden/Katzen aufgrund illegaler Einfuhr (Hirn)	1

BVD = Bovine Virus-Diarrhoe; **EBL** = Enzootische Leukose der Rinder; **IBR/IPV** = Infektiöse Bovine Rhinotracheitis / Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis ('Buchstabenseuche'); **PRRS** = Porcines Reproduktives und Respiratorisches Syndrom; **BSE** = Bovine Spongiforme Enzephalopathie (Rinderwahnsinn)

¹⁾ RiBeS: Rinderbeprobung am Schlachthof, Blutproben von geschlachteten Tieren der Rindergattung

Der Nachweis eines gegenüber der EU gleichwertigen oder besseren Seuchenstatus ist eine Voraussetzung für den Handel mit Tieren und tierischen Produkten der Schweiz mit der EU. Kann eine Seuche frühzeitig

entdeckt werden, helfen schnelle Bekämpfungsmassnahmen, um die weitere Ausbreitung zu verhindern. Ebenso wichtig für die Überwachung von Tierseuchen ist die Meldung von Seuchenverdachtsfällen und Aborten durch die Tierhaltenden sowie Untersuchungen im Rahmen der Fleischkontrollen (vgl. Kap. 9).

7.3 Seuchenfälle

Tabelle 29 zeigt die bei Nutztieren im Aargau festgestellten Fälle von Tierseuchen in den letzten drei Jahren.

Tabelle 29: Anzahl Seuchenfälle Nutztiere

Seuchenfälle	Tierart	2023	2024	2025
Auszurottende Seuchen				
BVD	Rind	1	0	0
Zu bekämpfende Seuchen				
BTV	Rind, Schaf	0	238	194
EP	Schwein	0	0	0
APP	Schwein	2	0	0
Faulbrut	Bienen	0	0	0
Sauerbrut	Bienen	3	4	5
Salmonellose	Rind, Schaf	1	4	5
Salmonellose	Legehennen	2	1	2
ILT	Huhn	1	0	1
ParaTb	Rind	1	1	1
Zu überwachende Seuchen				
Chlamydiose, Coxiellose	Rind, Schaf	5	8	4
PseudoTb	Schaf, Ziege	1	4	1
Maedi Visna	Schaf	0	1	0
VHK	Kaninchen	8	3	6

BVD = Bovine Virus-Diarrhoe; **BTV** = Blauzungenvirus; **EP** = Enzootische Pneumonie; **APP** = Actinobacillus Pleuropneumoniae; **ILT** = Infektiöse Laryngotracheitis; **ParaTb** = Paratuberkulose; **PseudoTb** = Pseudotuberkulose; **VHK** = Virale Hämorrhagische Krankheit der Kaninchen

Erwähnenswert sind dabei folgende Seuchenausbrüche im 2025:

Blauzungkrankheit: Nachdem im August 2024 erstmals seit 2020 wieder Fälle der Blauzungkrankheit in der Schweiz aufgetreten sind, kam es auch im Laufe des Jahres 2025 zu Seuchenfällen. Bis Ende 2025 wurden 194 Betriebe im Aargau positiv auf das Blauzungenvirus getestet. Neben dem bereits 2024

nachgewiesenen Typ 3 traten ab August 2025 auch vermehrt Fälle von Blauzungkrankheit Typ 8 im Aargau auf.

Aufgrund der zunehmenden Verbreitung von Blauzungenvirus Typ 3 und 8 in der Schweiz haben entsprechende Seuchenfälle seit dem 1. April 2025 keine Tierverkehrssperren mehr zur Folge. Um schwere Krankheitsverläufe zu verhindern, wurde in der gesamten Schweiz die Impfung von Wiederkäuern gegen die Blauzungkrankheit empfohlen. Nutztiere, die an der Krankheit starben oder euthanasiert werden mussten, wurden aus der Rücklage Tiergesundheit entschädigt.

Aviäre Influenza (Vogelgrippe): Nach dem Nachweis des Vogelgrippevirus am 21. November 2025 bei Enten und einem Schwan auf dem Stadtweiher in Wil SG hatte das BLV präventiv für die ganze Schweiz ein Beobachtungsgebiet definiert, in welchem für alle Geflügelhaltungen Melde-, Schutz- und Hygienemassnahmen galten. Auch Aargauer Geflügelhaltungen waren von den Massnahmen betroffen. Der Veterinärdienst informierte alle registrierten Geflügelhaltungen zeitnah über die geltenden Massnahmen wie das Vermeiden des Kontakts zwischen Haus- und Wildvögeln und die Anwendung von Biosicherheitsmassnahmen.

Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Der in der Schweiz selten gewordene Erreger der BVD wurde im Berichtsjahr in der Ostschweiz nachgewiesen. Im Aargau war, wie bereits im Vorjahr, kein BVD-Seuchenfall zu verzeichnen. Die BVD-Risikoeinstufung jeder Rindviehhaltung wird seit Beginn der zweijährigen Übergangsphase in Form einer Ampel auf der Tierverkehrsdatenbank (TVD) angezeigt. Seit November 2025 ist die Beachtung des Ampelstatus beim Zustellen von Tieren verpflichtend, um ab November 2026 auf Betriebsebene den neuen, strengen Status "BVD-frei" zu erreichen. Betriebe ohne diesen Status unterliegen ab diesem Zeitpunkt gravierenden Einschränkungen im Tierverskehr.

Brutkrankheiten der Bienen: 2025 wurden fünf Fälle von Sauerbrut festgestellt. Die Fälle traten in Unterkulm (2) und je einer in Schmiedrued, Egliswil und Boniswil auf. Bei allen Fällen wurden Teilsanierungen der Bienenhaltungen durchgeführt. Um eine weitere Ausbreitung der Bienenseuche zu verhindern, erliess der Veterinärdienst ein Sperrgebiet

im Umkreis von einem Kilometer um die verseuchten Bienenstände. In diesen Sperrgebieten haben die Bieneninspektoren insgesamt 19 weitere Bienenstände auf Sauerbrut kontrolliert sowie den Verkehr mit entsprechenden Produkten (Bienen und Waren) verboten oder stark eingeschränkt. Ein Bienenstand in Rothrist wurde aufgrund eines ausserkantonalen Seuchenfalles kontrolliert.

Salmonellosen: 2025 wurden fünf Fälle von Salmonellose in Rinderbeständen und zwei Fälle bei Legehennen diagnostiziert. Zusätzlich traten zwei Fälle von Salmonellose bei Pferden, drei bei Hunden, sowie je ein Fall bei einer Katze, einer Echse und einem Igel auf. Bei Geflügel wird der verseuchte Bestand getötet. Bei Klautieren sperrt der Veterinärdienst Einzeltiere oder ganze Tierbestände und ordnet weitere Massnahmen an, bis keine Salmonellen mehr nachweisbar sind. Bei den übrigen Tierarten werden fallabhängig geeignete Massnahmen getroffen, um eine Gefährdung von Menschen oder eine Weiterverbreitung der Seuche zu verhindern.

Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE): Im März 2025 wurde das CAE-Virus in einer Aargauer Ziegenhaltung festgestellt. Während der Erreger im nahen Ausland verbreitet ist, gilt die Schweizer Ziegenpopulation seit Ende 2018 dank eines langjährigen CAE-Bekämpfungsprogramms als frei von der Tierseuche. Das Virus wurde vermutlich durch ausländische Ziegen respektive den Kontakt mit solchen eingeschleppt. Die verseuchten Tiere wurden ausgemerzt und die Stallungen gereinigt und desinfiziert. Die dazugehörigen Abklärungen des Veterinärdienstes ergaben keine Ansteckung anderer Tierbestände. Die Schweiz gilt somit weiterhin als CAE-frei.

Heimtierfälle: Neben den oben erwähnten Fällen von Salmonellose wurden 2025 sieben Fälle von Campylobacteriose bei Hunden und Katzen diagnostiziert. Bei einem Hund wurde zudem Echinokokkose (Fuchsbandwurm) und bei einem weiteren Hund Brucellose nachgewiesen. Diese Tierseuchen weisen alle ein Zoonose-Potenzial auf, das heisst, sie sind auch auf den Menschen übertragbar und werden deshalb überwacht.

Virale Hämorrhagische Krankheit der Kaninchen (VHK): 2025 traten im Aargau sechs Fälle der zu überwachenden Tierseuche VHK in Kaninchen-Hobby-

haltungen auf. Das Virus ist für Kaninchen hochansteckend und kann zu hohen Tierverlusten führen. Der Veterinärdienst traf Abklärungen zum möglichen Eintragungsweg, und er instruierte die Tierhaltenden über die nötigen Biosicherheits- und Prophylaxemassnahmen.

7.4 Nationale Moderhinke-Bekämpfung

Die Moderhinke ist eine schmerzhafte und ansteckende Klauenerkrankung beim Schaf, die durch das Bakterium *Dichelobacter nodosus* verursacht wird. Sie führt nicht nur zu wirtschaftlichen Verlusten, sondern stellt auch ein erhebliches Tierschutzproblem dar.

Mit dem Ziel, das Vorkommen der Erkrankung in maximal fünf Jahren auf unter ein Prozent zu reduzieren, führt die Schweiz seit dem Jahr 2024 ein nationales Programm zur Bekämpfung der Moderhinke durch. Dabei werden alle Schafhaltungen jährlich zwischen Oktober und März amtlich auf den Moderhinke-Erreger untersucht. Bei einem positiven Resultat wird der Schafbestand durch den Veterinärdienst für den Tierverkehr gesperrt und die Sanierung angeordnet. Die Sanierung liegt in der Verantwortung der Tierhaltenden und beinhaltet regelmässige Klauenschnitte, Klauenbäder sowie die konsequente Einhaltung definierter Biosicherheitsmassnahmen. Der Sanierungserfolg wird mittels Nachbeprobung überprüft.

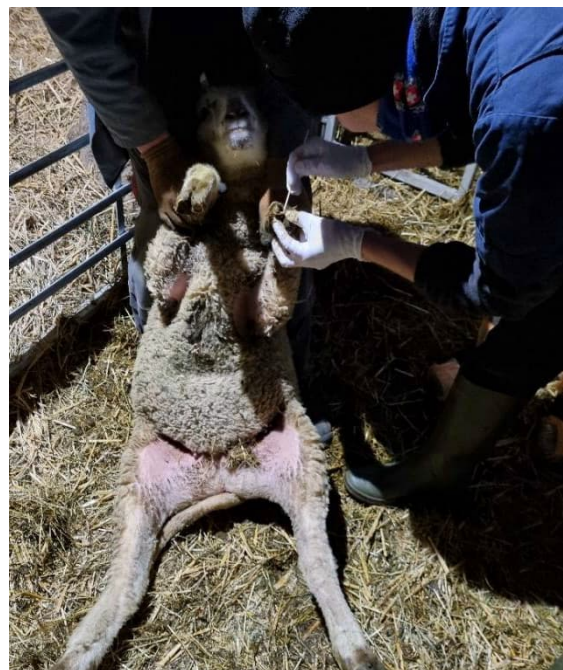


Abb. 13: Moderhinke-Beprobung eines Schafes mittels Tupferprobe aus dem Zwischenklauenspalt.

Gesamthaft gab es 2025 im Aargau 68 Moderhinke-Seuchenfälle. Dabei wurde die überwiegende Anzahl Fälle im Rahmen der ersten Untersuchungsperiode 2024/25 verzeichnet. Diese endete am 31. März 2025 mit einer Bilanz von 18 % positiv getesteten Betrieben.

Am 1. Oktober 2025 begann die zweite Untersuchungsperiode 2025/26 des Moderhinke-Bekämpfungsprogramms. Bis zum 31. Dezember 2025 haben die amtlichen Probenehmerinnen und Probenehmer knapp 40 % der rund 700 zu untersuchenden Schafbetriebe im Kanton Aargau auf Moderhinke beprobt. In 13 Schafhaltungen konnte die Krankheit festgestellt werden. Zum Jahresende 2025 hatten drei dieser Betriebe die Sanierung bereits erfolgreich abgeschlossen. Betriebe mit ausbleibendem Sanierungserfolg werden eng durch den Veterinärdienst begleitet und erhalten die Auflage, eine Moderhinke-Fachperson hinzuzuziehen, mit dem Ziel der Überprüfung und Optimierung der Sanierungsmassnahmen.

7.5 Vorsorge Seuchenbereitschaft

Hochansteckende Tierseuchen sind übertragbare Tierkrankheiten, die mit einschneidenden gesundheitlichen und wirtschaftlichen Konsequenzen verbunden sind und sich schnell und weiträumig ausbreiten können. Eine sofortige und wirksame Bekämpfung ist daher zwingend. Die Bekämpfung hochansteckender Seuchen geschieht vorwiegend in Betrieben mit Nutztieren. Tritt eine solche Seuche bei Wildtieren auf, werden Massnahmen ergriffen, um ein Übergreifen der Seuche von Wildtieren auf Nutztiere zu verhindern.

Aktuelles Beispiel ist die Vogelgrippe, die bereits in der Schweiz aufgetreten ist (vgl. Kap. 7.3). 2025 sind zudem zwei weitere hochansteckende Tierseuchen in Nachbarländern der Schweiz ausgebrochen: Die Maul- und Klauenseuche (MKS) verzeichnete einen Ausbruch in Deutschland sowie mehrere Ausbrüche in Ungarn und der Slowakei. Zudem ist die Rinderkrankheit Lumpy Skin Disease (LSD) erstmals nahe der Schweiz aufgetreten, mit Fällen in Frankreich, Italien und Spanien. Die Nähe der französischen Fälle zur Schweizer Grenze haben das BLV und die Kantone dazu veranlasst, in Genf sowie in Teilen der Kantone Waadt und Wallis Überwachungszonen mit Impfpflicht einzurichten, um den Schweizer Rinderbestand zu schützen. Die plötzlich auftauchenden Seuchen

MKS und LSD haben aufgezeigt, dass sich die Seuchenbereitschaft nicht auf einzelne Seuchen wie die Afrikanischen Schweinepest (ASP) beschränken darf. Auch bestehende Lücken in der Notfallplanung zur Bekämpfung von anderen hochansteckenden Seuchen müssen geschlossen werden.

Um auf Seuchenausbrüche vorbereitet zu sein, erstellt der Veterinärdienst im Rahmen der Seuchenvorsorge Notfallkonzepte, er sorgt für eine gezielte Weiterbildung der Seuchenbekämpfungsorgane, stellt die Verfügbarkeit notwendiger Materialien und Apparaturen sicher und organisiert Seuchenübungen.

Für eine effiziente Bekämpfung ist eine enge Vernetzung mit allen beteiligten Stellen unerlässlich. Auf kantonaler Ebene ist insbesondere die Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Katastrophen-Einsatzelement, der Sektion Jagd und Fischerei, dem Forstwesen und der Landwirtschaft für den Bekämpfungserfolg entscheidend. Ebenso wichtig ist die Koordination über Kantons Grenzen hinweg und auf nationaler Ebene. Der kantonale Veterinärdienst ist in entsprechenden Fachgremien zur ASP bei Hausschweinen und zur ASP bei Wildschweinen vertreten und bringt sich aktiv ein.

2025 hat das BLV die Technische Weisung für die Bekämpfung von ASP bei Wildschweinen grundlegend überarbeitet. Zur Umsetzung wurden verschiedene Arbeitsgruppen eingesetzt, in denen auch der kantonale Veterinärdienst vertreten ist. Im Falle eines ASP-Ausbruchs bei Wildschweinen sind in den betroffenen Gebieten Einschränkungen bezüglich Waldzutritt, Waldarbeiten, Jagdaktivität und Feldbewirtschaftung vorgesehen. Zudem soll die Errichtung von fixen Zäunen die Wildschweine am Verlassen des betroffenen Gebiets hindern. Ein Ausbruch im Aargau würde den Kanton stark treffen, da er nördlich der Autobahn A1 über eine grosse Wildschweinpopulation verfügt.

7.6 Interkantonale Kadaversuchübung

Aufgrund der dynamischen Seuchelage in Europa muss zukünftig mit einem Auftreten der ASP in der Schweiz gerechnet werden. Im Berichtsjahr hat der Veterinärdienst deshalb in Vorbereitung auf die ASP eine Wildschweinkadaver-Suchübung durchgeführt. Bei einem ASP-Ausbruch bei Wildschweinen ist es wichtig, tote Wildschweine schnell und zuverlässig zu finden und zu entsorgen, um weitere Ansteckungen

zu verhindern und die Ausbreitung der Seuche einzudämmen. Diese Kadaversuche kann unter anderem mit speziell ausgebildeten Suchhunden erfolgen. Der Aargau und einige andere Kantone haben solche Suchhunde ausbilden lassen, um für den Ernstfall gewappnet zu sein.

Der Einsatz der Hundeteams soll regelmässig und kantonsübergreifend beübt werden. Im Rahmen der Kadaversuchübung suchten 20 Hunde mit ihren Führerinnen und Führern aus den Kantonen AG, BL, SH, SO und TG nach ausgelegten Wildschweinkadavern. Das Ziel der Übung bestand darin, das zugewiesene Gebiet möglichst flächendeckend abzusuchen und alle ausgelegten Wildschweinkadaver zu finden.



Abb. 14: Ein Suchhund zeigt einen Kadaverfund an.

Bei der Suche tragen die Hunde GPS-Sender, damit die Koordinaten der Kadaverfundorte leicht erfasst werden können und die Hundeführerin oder der Hundeführer nachvollziehen kann, ob das gesamte Gebiet vollständig abgesucht wurde. Insgesamt verlief die Übung erfolgreich, und die daraus gewonnenen Erkenntnisse fliessen in die Notfallplanung ein.



Abb. 15: Gebietsabdeckung anhand der GPS-Daten.

7.7 Tierverkehr

Jeder Verkehr mit Tieren birgt grundsätzlich das Risiko einer Verschleppung von Tierseuchen. Für den Handel mit Nutztieren ist ein Viehhandelspatent vorgeschrieben. Die dafür benötigten Kenntnisse werden in speziellen Kursen vermittelt. Das Viehhandelspatent ist jeweils drei Jahre gültig. 2025 wurden mehr Patente neu ausgestellt oder erneuert als im Vorjahr. Die Gesamtzahl der Viehhandelspatente blieb dabei aufgrund der geringeren Anzahl laufender Patente praktisch unverändert.

Tabelle 30: Verkehr mit Tieren und Tierprodukten

Bereich	Bezeichnung	2024	2025
Viehhandelspatente	Laufende Patente	108	82
	Neue oder erneuerte Patente	15	42
Wanderschafherden	Bewilligungen	4	3
Märkte und Ausstellungen	Überwachung mit Bewilligung	14	20
Import Nutztiere	Importe mit amtstierärztlicher Überwachung	15	12
Import Heimtiere	Importe mit Mängeln	151	148

Für das Treiben von Wanderschafherden ist eine Bewilligung erforderlich. Die damit verbundenen Auflagen sollen unter anderem dazu beitragen, Tierseuchen rechtzeitig zu erkennen und deren Verschleppung vorzubeugen. Für die Wintersaison 2025/26 hat der Veterinärdienst im Berichtsjahr drei Bewilligungen für Wanderschafherden ausgestellt. Jeder Herde wird dabei ein eigenes Wandergebiet zugeteilt. Auch Ausstellungen und Märkte bergen das Risiko einer Seuchenverschleppung. Veranstaltungen mit Nutztieren mit überregionaler Bedeutung und mehrtägige Ausstellungen sind deshalb bewilligungspflichtig. 2025 wurden sechs Bewilligungen mehr erteilt als im Vorjahr. 2025 gingen beim Veterinärdienst 148 Meldungen zu widerrechtlich importierten Heimtieren, vorwiegend Hunde und Katzen ohne gültige Tollwutprophylaxe, ein.

Die europäische Plattform TRACES NT dient der Abwicklung von Tiergesundheitsbescheinigungen für den Import und Export von Tieren und Tierprodukten. Dabei werden Garantien zur Tiergesundheit und Tierseuchenfreiheit amtstierärztlich bestätigt. Beim Import von Klauentieren und Geflügel wird zusätzlich eine amtstierärztliche Überwachung durchgeführt, um die Einschleppung von Tierseuchen zu verhindern. Die importierten Tiere werden dazu für einen definierten Zeitraum abgesondert, speziell überwacht und auf bestimmte Seuchenerreger beprobt. 2025 hat der Veterinärdienst 12 Nutztierimporte in den Aargau erfasst. Davon betrafen acht Importe Rindvieh, drei Geflügel und einen den Import von Antilopen. Der Import von Pferden verlangt keine amtstierärztliche Überwachung. Im August 2025 fand die Weltmeisterschaft der Islandpferde in Birmenstorf AG statt. Im Anschluss an die Veranstaltung wurden 81 Exportzeugnisse für Pferde ausgestellt. Die Anzahl Exportzeugnisse in die EU im Bereich Genetik hat im Vergleich zum Vorjahr erneut abgenommen.

Tabelle 31: Anzahl Exporte nach Kategorie

Exportkategorie	2024	2025
TRACES Pferde	797	827
TRACES Klauentiere	10	12
TRACES Geflügel	21	11
TRACES Genetik EU	126	98
Exportzeugnisse Genetik Drittland	73	72

7.8 Entsorgung Tierische Nebenprodukte

Die regionalen Tierkörpersammelstellen (TKS) stehen der gesamten Bevölkerung zur Entsorgung von Haus- und Nutztierkadavern bis zu einem Gewicht von 200 kg zur Verfügung. Fallwild sowie Unfalltiere von den Strassen werden ebenfalls über die TKS entsorgt. Jede Gemeinde ist verpflichtet, eine Entsorgungsstelle zu bezeichnen. Die Sammelstellen werden vom Veterinärdienst bewilligt. 2025 wurden 999 Tonnen Kadaver und andere tierische Abfälle aus den 28 Sammelstellen im Kanton abgeholt und entsorgt (Tabelle 32). Tote Grosstiere mit einem Gewicht von über 200 kg müssen von der Entsorgungsfirma direkt ab Hof abgeholt werden. Diese Kosten werden seit 2022 von der Rücklage Tiergesundheit übernommen. Ausgenommen von der Kostenübernahme sind Heimtierpferde.

Tabelle 32: Entsorgte Kadavermenge

Entsorgungskanal	2024	2025
Über TKS (in Tonnen)	1'076 t	999 t
Direktabholungen (Anzahl Tiere)	1'390	1'357

Im Aargau sind 49 Betriebe registriert und bewilligt, die Tierische Nebenprodukte (TNP) transportieren, lagern oder verarbeiten (Tabelle 33). Dies sind Betriebe im Bereich medizinische Forschung, Speisereste-Verwertung für die Herstellung von Biogas, Biodiesel oder Düngemittel sowie Betriebe zur Heimtierfutterproduktion, Tierkrematorien und Ausbildungsstätten.

Tabelle 33: Übersicht über die Aktivitäten im Bereich Tierische Nebenprodukte (TNP)

Bereich	Bezeichnung	2024	2025
TNP-Betriebe	Laufende Bewilligung	47	49
	Kontrolliert	6	5
TKS der Gemeinden	Laufende Bewilligung	28	28
	Kontrolliert	1	1

8. Heilmittel

Tierärztinnen und Tierärzte, die über eine kantonale Detailhandelsbewilligung zur Führung einer tierärztlichen Privatapotheke verfügen, müssen gemäss Heilmittelgesetzgebung regelmässig kontrolliert werden: Praxen, die Nutztiere behandeln, alle 5 Jahre, Praxen, die ausschliesslich Heimtiere betreuen, alle 10 Jahre. Die Kontrollen sind für die Tierarztpraxen kostenpflichtig. Ende 2025 waren im Aargau 98 Tierarztpraxen im Besitz einer Detailhandelsbewilligung. In 49 Praxen werden nur Kleintiere und in 19 Praxen nur Nutztiere und Pferde behandelt. Bei den übrigen 30 Praxen handelt es sich um Gemischtpraxen. Die Zahl der Praxen mit tierärztlicher Privatapotheke blieb in den letzten Jahren stabil.

Weiter ist die Abgabe von gewissen Tierarzneimitteln in Zoo- und Imkerfachgeschäften zulässig, wenn diese im Besitz einer kantonalen Detailhandelsbewilligung sind. Auch diese Betriebe sind regelmässig zu kontrollieren.

Das nationale Heilmittelinstitut Swissmedic hat den Veterinärdienst im Frühjahr 2025 auf einen mutmasslich illegalen Versandhandel mit verschreibungspflichtigen Tierarzneimitteln über einen Onlineshop aufmerksam gemacht. Abklärungen ergaben, dass der Shop Tierarzneimittel ohne erforderliche kantonale Abgabebewilligung anbot und vertrieb. Zudem wurden gefälschte Tierarzneimittel vertrieben, die mutmassliche aus China stammten. Gestützt auf diese Feststellungen reichte der Veterinärdienst Strafanzeige wegen Verstosses gegen die Heilmittelgesetz ein.

53

8.1 Tierärztliche Privatapotheken

Die tierärztlichen Privatapotheken werden im Auftrag durch die akkreditierte Kontrollstelle des Veterinärdienstes Luzern überprüft. 2025 hat die Kontrollstelle sechs Tierarztpraxen im Aargau kontrolliert. Weitere geplante Kontrollen mussten wegen personellen Engpässen bei der Kontrollstelle auf 2026 verschoben werden. Die Kontrollstelle überprüfte vier Nutztierpraxen sowie zwei Kleintierpraxen dahingehend, ob sie die Vorschriften in Bezug auf die Lagerung sowie die Abgabe und Verschreibung von Tierarzneimitteln inklusive der Erfassung der Antibiotikaverschreibung

gen im Informationssystem Antibiotika in der Veterinärmedizin (IS ABV) einhalten. Zusätzlich wird die Einhaltung der Notfalldienstpflicht überprüft. Die dabei festgestellten Mängel werden in geringfügige, wesentliche und schwerwiegende Mängel eingeteilt.

Die Kontrollstelle hat bei allen kontrollierten tierärztlichen Privatapotheken Mängel festgestellt. In zwei Praxen wurden wesentliche Mängel festgestellt, die restlichen Mängel wurden als geringfügig eingestuft. Die Mängel betrafen fehlende Temperaturüberwachung und mangelhafte Bedingungen bei der Lagerung von Arzneimitteln, nicht vor Diebstahl geschützt gelagerte Betäubungsmittel, fehlende Buchführung über die Entsorgung von Arzneimitteln, fehlende Bilanzierung von Betäubungsmitteln, unzulässige Abgabe und Umwidmung von Arzneimitteln sowie zwei fehlende Bewilligungen für die Ausübung des Berufes. Der Veterinärdienst hat Anordnungen zur Mängelbehebung erlassen.

Tabelle 34: Kontrollergebnis bei sechs tierärztlichen Privatapotheken

Tierärztliche Privatapotheken	Anzahl
Praxen mit geringfügigen Mängeln	6 (100 %)
Praxen mit wesentlichen Mängeln	2 (33 %)
Praxen mit schwerwiegenden Mängeln	0

8.2 Andere Detailhandelsbetriebe

Ende 2025 waren zwölf Zoofachgeschäfte und fünf Imkerfachgeschäfte im Besitz einer Detailhandelsbewilligung. Im Berichtsjahr hat der Veterinärdienst ein Zoofachgeschäft kontrolliert und dabei keine Mängel festgestellt.

9. Fleischhygiene und Tierschutz beim Schlachten

Schlachtungen dürfen nur in bewilligten Schlachtbetrieben durchgeführt werden. Der Veterinärdienst ist verantwortlich für die Erteilung der Betriebsbewilligungen, und er beaufsichtigt die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben im Schlachtbetrieb. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf den Vorgang der Schlachtung gelegt. Fleisch und Fleischserzeugnisse sind aus Sicht der Lebensmittelsicherheit hochsensible Produkte, deren Gewinnung und Verarbeitung auf allen Produktionsstufen streng zu überwachen sind. Neben der Hygiene wird auch die Einhaltung der Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung kontrolliert.

Im Aargau stellen zehn Tierärztinnen und Tierärzte sowie sechs amtliche Fachassistenten die Lebensmittelsicherheit in der Fleischkontrolle sicher.

9.1 Fleischkontrolle und Betriebsinspektionen

Zwei zentrale Elemente der Lebensmittelsicherheit sind die Schlachttieruntersuchung und die Fleischuntersuchung nach der Schlachtung. Um Krankheiten besser zu erkennen und auch verändertes Verhalten beobachten zu können, wird das für den Konsum vorgesehene, noch lebende Schlachttier einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen. Bei der Fleischuntersuchung nach der Tötung des Tieres ist vorgeschrieben, welche Teile des Schlachttierkörpers und welche Organe untersucht werden müssen. Bestehen danach Zweifel, ob ein Schlachttierkörper genusstauglich ist, können die Kontrollpersonen des Veterinärdienstes weiterführende Untersuchungen anordnen. Ziel der Fleischkontrolle ist es, gesundheitsgefährdende Veränderungen im Fleisch zu erkennen und die Übertragung von Krankheiten auf Menschen und Tiere zu verhindern.

2025 wurden im Aargau 25'445 Stück Schlachtvieh (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Lamas, Alpakas, Gehegewild) geschlachtet (2024: 28'707). Die Schlachtungen haben gegenüber dem Vorjahr um 11 % abgenommen. Diese Abnahme ist grösstenteils auf die reduzierte Schlachttätigkeit in zwei grösseren Aargauer Schlachtbetrieben zurückzuführen, wobei ein Betrieb die Schlachtungen ganz eingestellt hat.

Beim Geflügel haben die Schlachtungen 2025 um 2 % auf rund 7,36 Millionen abgenommen (Jahr 2024; 7,52 Millionen).

Im Aargau befindet sich der schweizweit grösste Kaninchenschlachtbetrieb, der 2025 rund 56'000 Mastkaninchen schlachtete (2024; 68'000). Dies entspricht einer Abnahme von 18 %.

Ende 2025 besaßen 34 Betriebe eine Bewilligung für eine Schlachthanlage, davon vier Wildbearbeitungsbetriebe. Drei Schlachtbetriebe haben den Betrieb eingestellt.

Der Veterinärdienst führt in den Schlachthanlagen Betriebsinspektionen durch, um zu prüfen, ob die Anlagen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und die Betriebe der Pflicht zur Selbstkontrolle nachkommen. Die Inspektionen umfassen neben der Kontrolle des Tierschutzes beim Schlachten und die Schlachthygiene auch die Feststellung von baulichen Mängeln, die den Schlachtprozess negativ beeinträchtigen könnten. Gemäss den gesetzlichen Vorgaben müssen Schlachtbetriebe mindestens alle zwei Jahre risikobasiert überprüft werden. Bei Grossbetrieben ist eine jährliche Überprüfung erforderlich. Der Veterinärdienst inspizierte im Berichtsjahr 25 Betriebe (74 %), wobei er in den meisten Betrieben einen oder mehrere Punkte beanstandete.

Tabelle 35: Schlachtbetriebe und Schlachtzahlen

Schlachtbetriebe und -zahlen	Anzahl
Bewilligte Schlachtbetriebe	34
Kontrollierte Betriebe	25
Betriebe mit Beanstandungen	25
Strafanzeigen*	6
Geschlachtete Tiere (ohne Kaninchen und Geflügel)	25'445
Geschlachtete Geflügel	7,36 Mio.
Geschlachtete Kaninchen	56'000

* Strafanzeigen im Kontext Schlachten (vgl. Kap. 9.3)

9.2 Zusätzliche Untersuchungen

Wenn bei einem Tier der Verdacht auf eine Krankheit besteht oder Veränderungen am Produkt festgestellt werden, welche die Genusstauglichkeit in Frage stellen, oder Hinweise auf Rückstände von Arzneimitteln oder auch Tierseuchen bestehen, werden weitergehende Untersuchungen im Labor als Ergänzung zur Fleischkontrolle durchgeführt. 2025 wurden elf mikrobiologische Untersuchungen auf Krankheitserreger sowie sechs Untersuchungen auf Hemmstoffe durchgeführt (Antibiotikarückstände). Fleisch von Hausschweinen, das exportiert wird, sowie von Wildschweinen und Pferden, das für den Handel bestimmt ist, muss auf Trichinen untersucht werden. Alle 1'391 auf Trichinen untersuchten Proben waren negativ.

Tabelle 36: Untersuchungen nach der Schlachtung

Art der Untersuchung	Anzahl
Mikrobiologische Fleischuntersuchungen	11
Untersuchung auf Hemmstoffe	6
Trichinenuntersuchung bei	
Wildschweinen	1'329
Pferden (Equiden)	62
Hausschweinen	0

55

9.3 Tierschutz beim Schlachten

Alle Betriebskontrollen der Schlachthanlagen werden unter Betrieb durchgeführt, das heisst während der Schlachtung von Tieren. Alle Tierärztinnen und Tierärzte der amtlichen Fleischkontrolle überprüfen regelmässig den Umgang mit den Schlachttieren sowie den Betäubungs- und Entblutungsvorgang. Durch diese Massnahmen können Mängel im Umgang mit den Tieren sowie bei der Betäubung und Entblutung identifiziert und korrigiert werden. Auch die Transportbedingungen sowie die Anlieferung durch die Transporteure werden überprüft. Bei Bedarf ordnet der Veterinärdienst die Behebung der entsprechenden Mängel an und entscheidet, ob eine Nachkontrolle durchgeführt wird.

Im Zusammenhang mit der Schlachtung wurden sechs Strafanzeigen wegen Verletzung der Tierschutzgesetzgebung eingereicht. Drei Anzeigen bezogen sich auf die Vernachlässigung von Tieren durch die

Tierhaltenden, zwei auf die Missachtung von Transportvorschriften bei Geflügel und eine weitere auf die illegale Schlachtung von Geflügel.

9.4 Hof- und Weidetötung

Seit 2020 erlaubt die nationale Gesetzgebung das Betäuben und Entbluten von Tieren, das heisst ihre Tötung, auf dem Herkunftsbetrieb, wenn dazu eine Bewilligung vorliegt. Den Tieren wird damit der Transport zum Schlachtbetrieb erspart. Der Schlachtbetrieb, in welchem anschliessend der Schlachtvorgang vollendet wird, bleibt weiterhin im Zentrum des Schlachtprozesses und wird vom Veterinärdienst überwacht.

Ende 2025 waren im Aargau 13 Betriebe für die Hoftötung definitiv bewilligt, wobei ein Betrieb zwei Bewilligungen für zwei unterschiedliche Tierarten besitzt. Sieben weitere Betriebe besitzen eine provisorische Bewilligung für die Hoftötung. Eine provisorische Bewilligung wird jeweils für fünf Hoftötungen an unterschiedlichen Tagen unter der Aufsicht des Veterinärdienstes erteilt. Dadurch kann der Veterinärdienst beurteilen, ob im Hinblick auf eine definitive Bewilligung alle Vorschriften eingehalten werden können. Nur ein Betrieb ist für die Weidetötung bewilligt.

10. Primärproduktionskontrollen

Im Aargau hat der Veterinärdienst 2025 insgesamt 505 Kontrollen in der Primärproduktion durchgeführt. Die Kontrollen fanden sowohl in direktzahlungsberechtigten Betrieben (DZ-Betriebe: 416 Kontrollen) als auch in nichtdirektzahlungsberechtigten Betrieben (Andere: 89 Kontrollen) statt. Nicht direktzahlungsberechtigt sind beispielsweise Schweinemastställe, grössere Pferdehaltungen sowie reine Hobbyhaltungen von Nutztieren.

Nebst der Kontrolle der Hygiene, der Tiergesundheit, des Tierarzneimittleinsatzes und des Tierverkehrs umfasst die Primärproduktionskontrolle auch den Bereich Tierschutz. Bei Milch produzierenden Betrieben (Kühe, Schafe, Ziegen) erfolgt zusätzlich die Kontrolle der Milchhygiene. Massgebend für die Anzahl durchzuführender Kontrollen pro Jahr ist die schweizweit gültige Verordnung über Koordination von Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL). Die VKKL regelt, dass jeder Tierhaltungsbetrieb der über 3 Grossvieheinheiten (GVE) und 0,25 Standardarbeitskräfte (SAK) und mehr verfügt, im Rhythmus von vier Jahren kontrolliert werden muss. Dadurch ergibt sich für den Aargau jeweils ein Kontrollaufwand von 500–600 Betrieben pro Jahr. Dabei nimmt die Anzahl jener Betriebe, die Verkehrsmilch produzieren jährlich weiter ab, 2025 von 561 auf 540. Auch der Tierbestand war im Jahr 2025 gegenüber dem Vorjahr rückläufig, er sank um 654 GVE auf 75'263 GVE. Insgesamt waren im Berichtsjahr 5'063 Tierhaltungen mit landwirtschaftlichen Nutztieren registriert. Dies entspricht einer Abnahme von 98 Betrieben gegenüber dem Vorjahr. Auch die Anzahl direktzahlungsberechtigter Betriebe nahm gegenüber dem Vorjahr leicht ab (-33 Betriebe).

Tabelle 37: Tierbestand und Anzahl Nutztierhaltungen im Aargau

Nutztierhaltungen	2024	2025
Tierbestand (GVE)	75'917	75'263
Anzahl Nutztierhaltungen	5'161	5'063
Anzahl direktzahlungsrechte Nutztierhaltungen	2'292	2'259
Anzahl verkehrsmilchproduzierende Betriebe	561	540

Die Ergebnisse der im Berichtsjahr durchgeführten Kontrollen zeigen, dass die meisten Betriebe die erforderlichen Standards einhalten. Dennoch wurden auch Mängel festgestellt.

Tabelle 38: Anzahl Kontrollen mit Beanstandungen nach Bereich

Bereich	Anz. DZ-Betriebe	Anz. andere Betriebe
Grundkontrollen	416	89
Tierschutz und Tiergesundheit	84 (21 %)	18 (21 %)
Tierarzneimittelsatz (TAM)	102 (25 %)	16 (18 %)
Tierverkehr und Tierkennzeichnung	117 (28 %)	31 (35 %)
Milchhygiene	42* (40 %)	**

* bei 108 kontrollierten Verkehrsmilchproduzenten

** keine Betriebe mit Milchproduktion

10.1 Tierschutz und Tiergesundheit

Die Gesundheit sowie die tierschutzkonforme Haltung der Nutztiere sind eine wichtige Grundlage für die Wirtschaftlichkeit sowie das Image in der Landwirtschaft.

Die Anzahl der Beanstandungen im Tierschutz und der Tiergesundheit ist im Vergleich mit dem Vorjahr stabil geblieben (21 %). Zu den häufigsten Mängeln zählen die fehlende Beschäftigung oder eine Überbelegung von Buchten bei Schweinen, die ungenügende Klauenpflege oder eine übermässige Verschmutzung bei Rindern. Auch das Vorhandensein von zu stark abgenutzten Spaltenböden mit unzulässigen Spaltenbreiten für die eingestellte Tierkategorie haben die Kontrollpersonen mehrfach angetroffen.

Mit einem Schreiben an alle direktzahlungsberechtigten Tierhalter, die in diesem Jahr einer Grundkontrolle unterzogen werden, informiert der Veterinärdienst die Tierhaltenden über häufig angetroffene Mängel sowie die für die Kontrolle notwendigen Unterlagen, welche nachgeführt werden sollten. Das Schreiben soll den Tierhaltenden helfen, allfällig vorhandene Mängel im Bereich Tierschutz zu erkennen und vor der Kontrolle zu beheben.

10.2 Tierarzneimittleinsatz

Tierarzneimittel sind für die Gesundheit und das Wohlbefinden von Tieren im Krankheitsfall essenziell. Es ist eine der Aufgaben des Veterinärdiensts, zur sicheren und korrekten Anwendung von Tierarzneimitteln beizutragen. Die Primärproduktionskontrollen sollen dies sicherstellen. Der Gesetzgeber hat den Tierärztinnen und Tierärzten eine zentrale Rolle bei der Verschreibung, Abgabe und Anwendung von Tierarzneimitteln zugeordnet. Im Gegenzug haben sie bestimmte Verpflichtungen, um einen fachgerechten Einsatz von Tierarzneimitteln zu gewährleisten und um die Konsumentinnen und Konsumenten vor unerwünschten Rückständen in Lebensmitteln tierischer Herkunft zu schützen. Mit einer Tierarzneimittelvereinbarung mit Tierhaltenden können Tierärztinnen und Tierärzte ihren Kunden zur Behandlung von aktuellen Gesundheitsproblemen einen angemessenen Vorrat an Arzneimitteln abgeben, wobei sie den Gesundheitszustand der Tiere und den Einsatz der abgegebenen Arzneimittel auf dem Betrieb periodisch kontrollieren müssen.

57

Bei den Direktzahlungsbetrieben lag die Quote der beanstandeten Betriebe im Bereich der Tierarzneimittel eher hoch (25 %). So war die fehlende beziehungsweise zum Kontrollzeitpunkt nicht auffindbare Tierarzneimittel-Vereinbarung ein häufig angebotener Mangel. Ausserdem mussten erneut zahlreiche Betriebe wegen fehlender vorgeschriebener Betriebsbesuche durch die Tierärztin oder den Tierarzt beanstandet werden. Auch die nicht vollständige beziehungsweise nicht korrekte Führung des Behandlungsjournals führte, wie in den Vorjahren, zu zahlreichen Beanstandungen. Dadurch war bei der Kontrolle der tatsächliche Einsatz von Tierarzneimitteln nicht nachvollziehbar. Auch fehlende Etiketten der Tierarzneimittel oder abgelaufene Tierarzneimittel hat der Veterinärdienst beanstandet. Bei den nicht gewerbsmässigen Betrieben lag die Beanstandungsquote mit 18 % deutlich tiefer. Dies liegt mitunter daran, dass auf diesen Betrieben der Medikamenteneinsatz grundsätzlich geringer ist. Bei Pferden, die als Heimtiere deklariert sind, sind die Tierhaltenden zudem von der Aufzeichnungspflicht entbunden.

10.3 Tierverkehr und Tierkennzeichnung

Die Kontrollpunkte im Teilbereich Tierverkehr inklusive Tierkennzeichnung haben zum Ziel, Seuchen zu verhindern beziehungsweise im Ernstfall eine effiziente Seuchenbekämpfung zu ermöglichen. Sämtliche Nutztierhaltungen, auch die Hobbyhaltungen, müssen daher beim Kanton und in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) gemeldet sein. Defizite hat der Veterinärdienst insbesondere bei der korrekten An- und Abmeldung von Pferden in der TVD festgestellt. Oftmals vernachlässigen die Eigentümer der Pferde ihre Pflicht, Abmeldungen und Standortwechsel in der TVD vorzunehmen. Dadurch ergeben sich insbesondere bei Betrieben mit Pensionspferden Unstimmigkeiten bezüglich der gemeldeten Equiden in der TVD. Die höhere Anzahl Beanstandungen im Bereich Tierverkehr bei den nicht gewerblichen Haltungen (35 %) gegenüber den Direktzahlungsbetrieben (28 %) erklärt sich damit, dass im Berichtsjahr zahlreiche Pferdehaltungen überprüft wurden.

Eine weitere Anforderung ist die korrekte Tierkennzeichnung mit jeweils zwei offiziellen Ohrmarken bei Rindern, Ziegen und Schafen beziehungsweise einer Ohrmarke bei Schweinen. Fehlende Ohrmarken werden vom Veterinärdienst beanstandet und sind mitverantwortlich für die hohe Beanstandungsquote bei beiden Betriebskategorien.

10.4 Milchhygiene und Milchliefer Sperren

Die Milchhygiene ist ein wichtiger Aspekt der Primärproduktion. Im Berichtsjahr wurden 108 Verkehrsmilchproduzenten kontrolliert, wobei 40 % von ihnen Beanstandungen im Bereich der Milchhygiene aufwiesen. Die Beanstandungen waren meist geringfügiger Natur und betrafen vor allem den mangelhaften Zustand des Milchlagerraums, die nicht vorhandene Nachweise für den Melkmaschinenservice oder die fehlende Dokumentation der monatlichen Euterkontrollen.

Die Anzahl der Milchliefer Sperren lag mit 13 mehr als doppelt so hoch wie im Vorjahr (6). Davon erfolgten fünf Sperren aufgrund von positivem Hemmstoffnachweis.

Tabelle 39: Milchliefer Sperren und deren Ursachen

Milchliefer Sperren	Anzahl
Wegen Hemmstoff (Antibiotika)	5
Wegen zu hoher Zellzahl	6
Wegen zu hoher Keimzahl	2

58

10.5 Hygiene in der tierischen und pflanzlichen Primärproduktion

Die Herstellung der tierischen und pflanzlichen Primärprodukte sollte so erfolgen, dass die daraus gewonnenen Lebensmittel sicher und hygienisch sind. Dazu gehört beispielsweise, dass das Tränkewasser sauber und die Futtermittel unverdorben sind. Weiter müssen alle Einrichtungen, welche mit Futtermitteln und tierischen Primärprodukten in Kontakt kommen, sauber und hinsichtlich möglicher Kontaminationsgefahr unbedenklich sein. Die Kontrollanforderungen der tierischen und pflanzlichen Primärproduktion wurden von den allermeisten Betrieben gut eingehalten.

Die Hygiene der pflanzlichen Primärproduktion wird seit 2018 durch die Agricon GmbH im Rahmen des Ökologischen Leistungsnachweises kontrolliert. Bei den 229 im Berichtsjahr durchgeführten Kontrollen wurden keine Mängel festgestellt.

10.6 Aquakulturen und Gehegewildhaltungen

Im Aargau existieren 37 Aquakulturbetriebe, von denen 20 eine gewerbsmässige Produktion betreiben. Im Berichtsjahr wurden sechs Aquakulturbetriebe kontrolliert, wobei die Kontrollpersonen diverse Mängel festgestellt haben: In zwei Fällen fehlte dem Tierhalter die erforderliche Ausbildung, während in einem anderen Fall die gewerbliche Haltebewilligung nicht vorhanden war. Bei drei Betrieben fehlte der Abnahmevertrag für die Entsorgung tierischer Nebenprodukte, zwei Betriebe verfügten wiederum über keine risikobasierte Gesundheitsüberwachung. In einem weiteren Fall hat der Veterinärdienst die fehlende schriftliche Bestandeskontrolle bemängelt.

Im Berichtsjahr wurden auch sechs Gehegewildhaltungen überprüft. Bei einem der Betriebe fehlte das Behandlungsjournal, die übrigen Betriebe wiesen keine Mängel auf.

11. Tierschutz

11.1 Tierschutz Nutztiere

Im Rahmen der Inspektionen in der Primärproduktion erfolgten im Berichtsjahr insgesamt 505 Kontrollen, die auch den Bereich Tierschutz einschlossen (vgl. Kap. 10). Zusätzlich wurden 2025 im Bereich Tierschutz 231 weitere Kontrollen durchgeführt. Diese bestanden sowohl aus Nachkontrollen auf Betrieben mit wesentlichen Tierschutzmängeln als auch aus risikobasierten Kontrollen bei festgestellten Auffälligkeiten in den Vorjahren. Weiter erfolgten auch Kontrollen aufgrund von Meldungen aus der Öffentlichkeit. Falls dem Veterinärdienst ein Betrieb gemeldet wurde, für den bereits eine ordentliche Primärproduktionskontrolle vorgesehen war, wurde die Abklärung der Tierschutzmeldung mit der geplanten Kontrolle kombiniert. In diesem Fall wird diese Kontrolle in Tabelle 40 der Zeile 2 zugerechnet und nicht den Kontrollen nach Meldungen (Zeile 5).

Tabelle 40: Anzahl Tierschutzkontrollen

Art der Kontrolle	Anzahl
Tierschutzkontrollen im Rahmen der PrP-Kontrollen	505
Nachkontrollen	131
Zwischenkontrollen (Risikobetriebe)	22
Kontrollen nach Meldungen	78
Tierschutzkontrollen total	736

Meldungen aus der Öffentlichkeit

Es gingen im Berichtsjahr 216 Meldungen aus der Bevölkerung, von Gemeinden, der Polizei oder von Schlachtbetrieben ein. In rund 90 % der Fälle wurde die Tierhaltung nach Vorabklärung des Sachverhaltes vor Ort überprüft. Die Anzahl eingegangener Meldungen lag 2025 rund 26 % höher als im Vorjahr. Dies ist zum einen auf mehrere Schlechtwetterperioden zurückzuführen, die zahlreiche Meldungen zu im Freien gehaltenen Tieren ohne Witterungsschutz zur Folge hatten. Daneben wurden dem Veterinärdienst aber auch mehr Pferdehaltungen als mangelhaft gemeldet als in den Vorjahren. Insbesondere der ungenügende Nährzustand von alten Pferden gab vermehrt Anlass für Meldungen. Ältere Pferde tendieren oft zu einem reduzierten Nährzustand, weil sie andere Ansprüche

an die Fütterung haben als junge Pferde. Die Tierhaltenden müssen in solchen Fällen darlegen können, dass sie das Tier gemäss seinen Bedürfnissen füttern, gut betreuen und, falls nötig, tierärztlich versorgen. Falls das Tier leidet, muss es erlöst werden.

Strafanzeigen und weiterführende Tierschutzmassnahmen

In 13 gravierenden Tierschutzfällen hat der Veterinärdienst Strafanzeige bei der zuständigen Staatsanwaltschaft eingereicht. Die angezeigten Betriebe haben entweder wiederholt gegen die Bestimmungen der eidgenössischen Tierschutzgesetzgebung verstossen oder sie waren für schwerwiegende Mängel im Bereich Tierschutz verantwortlich. Einem Nutztierhalter hat der Veterinärdienst ein Tierhalteverbot auferlegt, weil er trotz mehrfacher Ermahnung in den Vorjahren seine beiden Esel weiter massiv verfetten liess.

Amtliche Kontrollen von schmerzhaften Eingriffen

Die Tierhaltenden benötigen für die selbständige Durchführung von schmerzhaften Eingriffen wie Enthornung und Kastration bei Jungtieren (Ferkel, Lämmer, Kälber und Zicklein) einen Sachkundenachweis, der in einem dreistufigen Verfahren erlangt werden kann. Nach Absolvierung eines Theoriekurses muss mit der Bestandestierärztin oder dem Bestandestierarzt der Eingriff praktisch geübt werden. Zum Schluss erfolgt eine amtliche Fähigkeitsüberprüfung durch den Veterinärdienst auf dem Betrieb. Bei bestandener Prüfung wird eine definitive Bewilligung zur selbständigen Durchführung der schmerzhaften Eingriffe ausgestellt.

Mit dem Sachkundenachweis soll sichergestellt werden, dass schmerzhaft eingriffe unter Schmerzausschaltung fachgerecht erfolgen und die Anforderungen an Ausbildung, Durchführung und Umgang mit Tierarzneimitteln eingehalten werden. Ziel ist es, diese routinemässig durchgeführten Eingriffe für die Tiere möglichst schonend zu gestalten.

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der amtlichen Überprüfungen 9 Tierhalter kontrolliert. Dabei hat der Veterinärdienst bei vier Fähigkeitsüberprüfungen Mängel festgestellt, welche die fachgerechte Durchführung der Lokalanästhesie sowie die Schmerz- und Infektionsprophylaxe betrafen. Die betroffenen Personen dürfen die schmerzhaften Eingriffe vorerst

nicht ohne Bestandestierarzt beziehungsweise Bestandestierärztin durchführen, und ihre Fachkunde muss durch den Veterinärdienst nochmals überprüft werden. Den übrigen überprüften Tierhaltenden hat der Veterinärdienst die amtliche Bewilligung ohne Einschränkungen erteilt.

11.2 Tierschutz Heim- und Wildtiere



Abb. 16: Demonstration Maulkorb und verbotene Hilfsmittel bei Hunden am Tag der offenen Tür.

Der Veterinärdienst ist für den Vollzug der eidgenössischen Tierschutzgesetzgebung zuständig. Diese regelt die Mindestanforderungen an die Haltung und den Umgang mit Tieren, so auch für Heimtiere und in Gefangenschaft gehaltene Wildtiere. Meldungen zu Tierschutzverstössen werden vom Veterinärdienst nach Dringlichkeit beurteilt und die als mangelhaft gemeldeten Tierhaltungen zeitnah kontrolliert. Kontrollen erfolgen in der Regel unangemeldet. Je nach Befunden ordnet der Veterinärdienst die erforderlichen Massnahmen an.

Tabelle 41: Tierschutzmeldungen und Massnahmen

Tierschutzmeldungen	2024	2025
Meldungen*	544	594
Verfügungen	237	214
Verwarnungen	66	64
Kontrollen vor Ort	231	250
Beschlagnahmung (Anz. Fälle)	46	51
Beschlagnahmung (Anz. Tiere)	240	158
Strafanzeigen	87	88
Tierhalteverbote	30	24
Beschwerden	15	14

* Mehrfachmeldungen möglich

Beim Veterinärdienst sind im Berichtsjahr 594 Tierschutzmeldungen im Bereich Heim- und Wildtiere

eingegangen. Dies sind 50 mehr als im Vorjahr. Die hohe Anzahl beschlagnahmter Tiere zeigt, dass vermehrt Personen dazu tendieren, deutlich mehr Tiere zu halten, als sie zu versorgen in der Lage sind. Unter den beschlagnahmten Tieren waren viele Hunde (63) und Katzen (58), aber auch Reptilien (13) und Kaninchen (13). Dazu hat der Veterinärdienst 9 Ziervögel, 3 Degus und 1 Meerschweinchen beschlagnahmt.

11.3. Bewilligungspflichtige Tierhaltungen

Für die Haltung bestimmter Wildtiere sowie die Ausübung gewisser gewerbsmässigen Handlungen mit Tieren (z.B. Tierheime, Zucht, Handel, Werbung) bedarf es einer Bewilligung des Veterinärdienstes. Mit der Bewilligungspflicht geht auch eine Ausbildungspflicht einher. Dadurch soll sichergestellt werden, dass die für die Tiere verantwortlichen Personen über genügend Fachwissen verfügen. Die Anzahl bewilligungspflichtiger Wildtierhaltungen ist im Vergleich zum Vorjahr gesunken (-19). Die übrigen Bewilligungen für den gewerbsmässigen Umgang mit Tieren verharrten auf dem Stand des Vorjahres. Bei der Werbung mit Tieren hat der Veterinärdienst vier Bewilligungen mehr erteilt als 2024.

Tabelle 42: Bewilligungspflichtige Tierhaltungen

Bewilligte Tierhaltungen	2024	2025
Wildtierhaltungen	213	194
Zoos	8	8
Tierheime, Betreuungsdienste, Vermittlung, Zucht	110	110
Zoofachhandel	15	15
Handelsbewilligungen	9	9
Werbung mit Tieren	10	14

11.4. Ausstellungen

Im Jahr 2025 hat der Veterinärdienst unter anderem Katzen- und Kleintierausstellungen, die internationale Hundeausstellung in Aarau, die Reptilienbörse in Spreitenbach, Vorstellungen mit Greifvögeln, Schweinerennen und landwirtschaftliche Ausstellungen kontrolliert.

Die Mindestanforderungen an Gehegegrössen wurden grösstenteils eingehalten. Fehlende Rückzugsmöglichkeiten für die Tiere, die insbesondere auch an Ausstellungen stets gewährt werden müssen, hat der

Veterinärdienst vor allem in Reptilienhaltungen häufig festgestellt.



Abb. 17: Schlangenterrarien mit fehlenden Rückzugsmöglichkeiten an der Reptilienbörse

Neben der Kontrolle, ob die Mindestanforderungen an Käfige und im Umgang mit den Tieren gewahrt werden, hat der Veterinärdienst im Berichtsjahr erneut einen Schwerpunkt auf zuchtbedingte Belastungen (sogenannte Qualzuchten) bei Katzen- und Hundeausstellungen gelegt. Amtliche Tierärztinnen waren bei den jeweiligen Eintrittskontrollen der Tiere anwesend und haben Tiere mit Qualzucht-Merkmalen von der Ausstellung ausgeschlossen. Bei Katzen war dies vorwiegend wegen fehlender Tasthaare und bei Hunden wegen Atemproblemen aufgrund einer Verkürzung und Deformation der Kopf- und Nasenpartie nötig.

61



Abb. 18: Eingangskontrolle einer Katzensausstellung

11.5 Versuchstiere

Forschung und Experimente an und mit Tieren werden eng überwacht und sind bewilligungspflichtig. Für deren Durchführung muss beim zuständigen Kanton eine Bewilligung beantragt werden. Tierversuche, die in mehreren Kantonen durchgeführt werden, benötigen die Zustimmung aller beteiligten Kantone.

2025 hat der Veterinärdienst 63 Gesuche bewilligt (Vorjahr: 51). Es handelt sich dabei einerseits um Gesuche zu neuen Versuchen und andererseits um Zusatzgesuche zu bereits laufenden Versuchen, wie Anpassungen im Versuchsablauf oder Ergänzungen beim Personal. Bei 32 der eingegangenen Gesuche war der Aargau der primäre Bewilligungskanton, bei 31 interkantonalen Gesuchen war es ein anderer Kanton (v.a. Bern und Zürich). Von den im Berichtsjahr laufenden 102 Tierversuchen hatten 22 Versuche den Schweregrad 2 oder 3, die restlichen 80 Versuche den Schweregrad 0 oder 1.

Schweregrad-Skala

Das massgebliche Kriterium für die Belastung eines Tieres in einem Tierversuch stellt der Schweregrad dar. In der Schweiz werden vier Schweregrade von 0 bis 3 unterschieden. Der Schweregrad 0 bezeichnet die am wenigsten belastende Form eines Versuchs. Das Wohlbefinden des Tieres ist nicht oder kaum beeinträchtigt. Dies ist etwa bei üblichen Blutentnahmen durch einen Tierarzt der Fall. Bei Schweregrad 3 ist eine schwere Belastung der Tiere mit andauerndem Leiden und schwerer Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens zu erwarten.

Aufgrund noch laufender Meldefristen erfolgt die Berichterstattung der Anzahl verwendeter Tiere jeweils mit einem Jahr Verzögerung. So wurden 2024 im Aargau 3'401 Tiere in Versuchen verwendet. Dies ist gegenüber 2023 eine Abnahme um 30 %. Die deutliche Abnahme lässt sich vor allem mit im Jahr zuvor abgeschlossenen Versuchen bei Fischen im Bereich Ökologie, sowie bei Schweinen und Rindern im Bereich Tierschutz und Veterinärparasitologie erklären.

Die am häufigsten für Versuche verwendete Tierart im Aargau bleibt, wie im Jahr zuvor, die Maus. Weitere häufig verwendete Versuchstierarten sind Vögel (inkl. Geflügel), Rindvieh, Schafe und Ziegen. Die Versuche mit Schafen und Ziegen haben gegenüber den Vorjahren deutlich zugenommen. Der Schwerpunkt

der Forschung konzentriert sich bei diesen Nutztierarten auf Verbesserungen in der gewerbsmässigen Tierhaltung in Bezug auf Tierschutz und Produktivität. Der Grossteil dieser Versuche ist nicht belastend und somit im Schweregrad 0 eingeteilt.

Tabelle 43: Anzahl Versuchstiere nach Tierart

Tierart	2022	2023	2024
Mäuse	1'279	1'415	1'135
Ratten	60	18	0
Kaninchen	0	0	95
Hunde	120	125	145
Katzen	9	1	37
Rindvieh	572	515	313
Schafe, Ziegen	18	61	372
Schweine	163	946	19
Pferde, Esel	60	36	61
Diverse Säuger	3	10	4
Vögel (inkl. Geflügel)	2'869	817	1'033
Amphibien, Reptilien	6	30	0
Fische	1'479	892	187

Mäuse hingegen werden vor allem für Versuche im Rahmen der medizinischen Forschung eingesetzt. Der Hauptteil dieser Versuche ist in den Schweregraden 1 und 2 angesiedelt, ein Teil beinhaltet aber auch Versuche mit schweren Belastungen der Tiere (Schweregrad 3). Versuche mit Hunden lagen mit zwei Ausnahmen (Schweregrad 1) im Schweregrad 0 und erfolgten meist im Rahmen eines Tierarztbesuchs.

Tabelle 44: Anzahl eingesetzte Versuchstiere nach Schweregrad

Schweregrad	2022	2023	2024
Schweregrad 0	3'432	2'268	1'906
Schweregrad 1	2'725	1'729	860
Schweregrad 2	474	866	633
Schweregrad 3	7	3	2
total	6'638	4'866	3'401

12. Hundewesen

12.1. Vorfälle mit Hunden

Bis Ende 2025 waren bei den Aargauer Gemeinden gemäss der Hundedatenbank AMICUS 46'800 Hunde registriert. Dies sind rund 200 weniger als im Vorjahr.

Die gemeldeten Vorfälle, bei denen ein Hund entweder einen Menschen oder ein Tier verletzt hat oder als übermässig aggressiv aufgefallen ist, sind im Vergleich zum Vorjahr leicht zurückgegangen (- 39). Dies ist vor allem auf den Rückgang bei Vorfällen mit Hunden, die andere Tiere verletzten (-40) zurückzuführen. Die Anzahl Bissvorfälle mit Menschen blieben konstant hoch (+6). Sehr schwere Bissvorfälle, die eine Beschlagnahmung von Hunden erforderlich machten, gingen stark zurück. Der Veterinärdienst beschlagnahmte 2025 lediglich einen Hund, der aufgrund seiner Gefährlichkeit eingeschläfert werden musste. In einem weiteren gravierenden Vorfall wurde ein Hundehalteverbot ausgesprochen.

Tabelle 45: Anzahl Vorfälle mit Hunden

Vorfälle mit Hunden	2024	2025
Meldungen	834	795
Vorfälle Tier-Tier	326	286
Vorfälle Tier-Mensch	406	412
Übermässiges Aggressionsverhalten	102	97
Verwarnungen	113	91
Verfügungen	73	52
Strafanzeigen	159	126
Beschwerden	4	0
Hundehalteverbote	2	1
Beschlagnahmungen	1	1

12.2. Listenhunde und Halteberechtigungen

Sechs Rassetypen sowie Kreuzungstiere aus diesen Rassetypen sind im Aargau bewilligungspflichtig (sogenannte Listenhunde): Pit Bull Terrier, American Staffordshire Terrier, Bull Terrier, Staffordshire Bull Terrier, Rottweiler und American Bully. Die Haltung solcher Hunde bedarf einer Bewilligung. Die Halterinnen und Halter müssen mit ihren Hunden einen Erziehungskurs besuchen und ein Halterbrevet absolvieren. 2025 ist die Zahl der aktiven Halteberechtigungen erneut gestiegen (+14). Sich solche Hunde zu halten, ist nach wie vor hoch im Trend. Die Anzahl Strafanzeigen wegen fehlender Halteberechtigungen ist 2025 gesunken (-9). Vier Hunde wurden im Berichtsjahr im Zusammenhang mit fehlender Halteberechtigung beschlagnahmt.

Tabelle 46: Listenhunde

Halteberechtigungen	2024	2025
aktive Halteberechtigung	877	891
Strafanzeigen	29	20
Beschlagnahmungen	9	4
Beschwerden	1	2

»CHEMIESICHERHEIT



13. Störfallvorsorge	65
14. Biosicherheit	67
15. Einsatzplanung	69
16. Radonmessungen	69
17. Chemikalienrecht	71
18. Vorläufersubstanzen für Explosivstoffe	74
19. Gefahrstoffe und Gefahrgut	74

13. Störfallvorsorge

13.1 Stationäre Anlagen

Anfang 2025 unterstanden im Aargau 122 Betriebe der Störfallverordnung (StFV). Die Betriebe werden alle vier beziehungsweise acht Jahre kontrolliert. Als Vorbereitung auf diesen Besuch aktualisieren die Betriebe ihren Kurzbericht. In diesem beschreiben sie die schlimmstmöglichen Schäden für Bevölkerung und Umwelt, die als Folge eines Ereignisses im Betrieb entstehen können. Zudem wird im Kurzbericht dokumentiert, mit welchen Massnahmen solche Ereignisse vermieden werden. Bei der Begehung vor Ort werden diese Angaben verifiziert. Im Berichtsjahr wurden bei 28 Betrieben solche Inspektionen vor Ort durchgeführt.

Tabelle 47: Anzahl der Anlagen und Inspektionen im Geltungsbereich der StFV

	2023	2024	2025
Unterstellte Betriebe	125	124	122
Anzahl Inspektionen	22	30	28

Die StFV schreibt vor, dass die Anlagen dem Stand der Sicherheitstechnik entsprechen müssen. Sie weist daher Schnittstellen zu anderen sicherheitsbezogenen Themen wie Brandschutz, Arbeitnehmerschutz und betrieblicher Umweltschutz auf. Die Vorgaben dieser Fachgebiete bilden die Grundlage für die Vermeidung von Grossereignissen. Deshalb werden die dafür zuständigen kantonalen Fachstellen jeweils eingeladen, an den Begehungen zur Störfallvorsorge teilzunehmen. Die im Rahmen der Kontrollen festgestellten Mängel beziehen sich auf die Sicherheitsanforderungen aller zugrundeliegenden Fachgebiete. Die Anzahl der angetroffenen Mängel bewegte sich im Rahmen der vorangehenden Jahre.

Tabelle 48: Kontrollbereiche mit den 2025 am häufigsten angetroffenen Mängeln

Kontrollbereich	Anzahl
Szenarien im Kurzbericht (<i>nicht aktuell / ungenügend</i>)	4
Lagerung (<i>z.B. Trennung nach Gefahreigenschaften</i>)	5
Einsatzplanung	8

13.2 Erdbebensicherheit

Im April hat das Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine Publikation zum Thema "Berücksichtigung von Erdbeben in der Störfallvorsorge" herausgegeben. Darin werden die Anforderungen an die Erdbebensicherheit von störfallrelevanten Anlagen festgelegt. Nach heutigem Wissensstand sind diese als Stand der Sicherheitstechnik anzusehen. Bezüglich der ingenieurtechnischen Bemessungsmethoden orientieren sich diese Vorgaben an die seit Jahren bestehende Tragwerksnorm des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins SIA 261. Dadurch wird sichergestellt, dass sie von den ausführenden Bauingenieuren verstanden werden und deren Umsetzung erwartet werden kann.



Abb. 19: Publikation des BAFU

Die in der Publikation beschriebenen Vorgaben basieren auf dem Grundsatz, dass Anlagen mit einem höheren Schadenpotential auch höhere Anforderungen an die Erdbebensicherheit erfüllen müssen. Weil die Erdbebenertüchtigung von bestehenden Bauwerken sehr aufwendig und teuer sein kann, sind die Anforderungen für bestehende Gebäude und Anlagen tiefer angesetzt als für neue Anlagen.

Das Amt für Verbraucherschutz wird diese Anforderungen in den kommenden Jahren in die Praxis überführen und in den Vollzugsprozess einbinden. Dies erfolgt in enger Absprache mit den Fachstellen anderer Kantone, so dass diesbezüglich ein harmonisierter Vollzug sichergestellt wird. Für die Erdbebenertüchtigung ist ein enger Austausch mit den betroffenen Betrieben vorzusehen, damit die entsprechenden Investitionen wirtschaftsverträglich umgesetzt werden können.

13.3 Beurteilung von Bauvorhaben

Im Rahmen der Störfallvorsorge werden auch ausgewählte Baugesuche beurteilt. Im Vordergrund stehen dabei Gesuche von Betrieben, die der StFV unterstellt sind. Dabei wird überprüft, ob sich die Bauvorhaben auf das von der Anlage ausgehende Störfallrisiko auswirken und allenfalls spezifische Massnahmen oder vertiefte Abklärungen nötig sind. Tabelle 49 gibt einen Überblick über die in den letzten Jahren bearbeiteten Gesuche pro Beurteilungsbereich.

Tabelle 49: Beurteilte Bauvorhaben bezüglich Störfallvorsorge

	2023	2024	2025
Stationäre Anlagen	112	116	104
Erdgasrohrleitungsanlagen	11	3	10
Bahnprojekte	11	18	12
Strassenbauprojekte	10	13	23
Total	144	150	149

Bauvorhaben zur Sanierung von kantonalen Durchgangsstrassen werden schon seit längerer Zeit durch die Sektion Chemiesicherheit beurteilt. Wo es die Situation erfordert, werden Auflagen zum Schutz vor folgeschweren Störfällen gemacht. Diese Auflagen betreffen häufig die Strassenentwässerung.

Im Rahmen von 23 eingereichten Bauvorhaben wurden im Berichtsjahr insgesamt rund 10,9 km Durchgangsstrassen bezüglich ihrer Störfallrisiken beurteilt und die notwendigen Vorsorge-Massnahmen aufgezeigt.

13.4 Raumplanung

Im Berichtsjahr hat die Sektion Chemiesicherheit zu 46 raumplanungsrelevanten Vorhaben eine schriftliche Stellungnahme abgegeben. Dabei handelte es sich mehrheitlich um Revisionen der allgemeinen Nutzungsplanung und um Gestaltungspläne.

Die zunehmende Siedlungsverdichtung führt dazu, dass die Störfallrisiken punktuell zunehmen. Durch die Koordination der Raumplanung mit der Störfallvorsorge wird aber sichergestellt, dass die Risiken im tragbaren Bereich bleiben.

14. Biosicherheit

14.1 Vollzug der Einschliessungsverordnung

Anfang 2025 führten im Kanton Aargau 32 Betriebe melde- beziehungsweise bewilligungspflichtige Tätigkeiten mit pathogenen, gentechnisch veränderten oder einschliessungspflichtigen gebietsfremden Organismen durch. Die meisten dieser Tätigkeiten stellen nur ein geringes Risiko dar und werden in die Risikoklassen 1 oder 2 eingestuft. Ein Betrieb führt eine Tätigkeit der Risikoklasse 3 durch. Dabei handelt es sich um Forschungsarbeiten mit gebietsfremden wirbellosen Kleintieren der Gruppe 3. Der Umgang mit diesen Organismen erfordert die sinngemässe Einhaltung der Sicherheitsmassnahmen für BSL-3 Labore gemäss Einschliessungsverordnung (ESV).

Tabelle 50: Der Einschliessungsverordnung unterstellte stationäre Anlagen

	2023	2024	2025
Unterstellte Betriebe	30	29	32
Betriebe mit periodischer Inspektion	22	22	23
Anzahl Inspektionen	4	6	6

Die der ESV unterstellten Betriebe werden periodisch kontrolliert. Im Berichtsjahr hat das Amt für Verbraucherschutz Inspektionen in sechs Betrieben durchgeführt. In keinem der inspizierten Betriebe wurden grobe Verstösse gegenüber der ESV beanstandet. Kleinere Mängel wurden in fünf Betrieben festgestellt.

Tabelle 51: Beanstandungen in den Betrieben

Bereich der Beanstandung	Anz. Betriebe
Dokumentation Sorgfaltspflicht	1
Sicherheitskonzept	2
Arbeitsorganisation	2
Transport und Versand	3
Verwendung Warnzeichen Biogefährdung	1
Abfallentsorgung	1
Schutzausrüstung	1
Ausrüstung und Geräte	1
Meldungen ECOGEN	2

¹ BAFU (Hrsg.) 2022: Gebietsfremde Arten in der Schweiz. Übersicht über die gebietsfremden Arten und ihre Auswirkungen. 1. aktualisierte Auflage 2022. Erstausgabe 2006.

Neue Tätigkeiten gemäss ESV sowie fachliche und administrative Änderungen melden die Betriebe via Internetplattform ECOGEN dem Bund. Die Kantone werden eingeladen, zu den Meldungen Stellung zu nehmen. Im Jahr 2025 hat das Amt für Verbraucherschutz zu sieben Meldungen eine schriftliche Stellungnahme zuhanden des Bundes verfasst.

Tabelle 52: Meldepflichtige Projekte

Eingegangene Meldungen via ECOGEN	Anzahl
Neue Meldungen der Klasse 1 & 2	9
Neue Meldungen der Klasse 3	-
Administrative Änderungen	20
Fachliche Änderungen	8
Meldungen beendet	3

14.2 Vollzug der Freisetzungsvorordnung

14.2.1 Betriebe und Betriebskontrollen

Für den Verkauf invasiver Neophyten bestehen aufgrund der Freisetzungsvorordnung (FrSV) weitgehende Einschränkungen. Seit der Revision der FrSV vom 1. September 2024 dürfen eine Vielzahl invasiver Neophyten nicht mehr verkauft werden, darunter auch ehemals beliebte Gartenpflanzen wie der Kirschlorbeer oder die chinesische Hanfpalme. Nicht alle invasiven gebietsfremden Pflanzen sind vom Verkaufsverbot betroffen. Aber auch diese Pflanzen dürfen nur dann verkauft werden, wenn vorgängig eine Gefährdung der Umwelt ausgeschlossen werden kann. In vielen Fällen ist das nicht möglich. Als Hilfestellung wurde durch Vertreter der grünen Branche und der Behörden eine "Verkaufsverzicht-Liste" erstellt. Auf der Verkaufsverzicht-Liste stehen a) Neophyten, die nachweislich oder potenziell in der Schweiz die Umwelt beeinträchtigen¹ und b) invasive Neophyten, die in der EU verboten sind. Pflanzen, die auf der Verkaufsverzicht-Liste aufgeführt sind, sollen in der Branche nicht verkauft werden.

2025 hat das Amt für Verbraucherschutz stichprobenartige Marktkontrollen in fünf Betrieben durchgeführt. In allen Betrieben wurden Arten der Verkaufsverzicht-Liste festgestellt. Das Amt für Verbraucherschutz hat den Betrieben dringend empfohlen, auf

den Verkauf zu verzichten. Alternativ müssen sämtliche Pflanzen deutlich sichtbar und gut lesbar mit einem Hinweis gekennzeichnet werden, der die Abnehmerschaft über die Invasivität informiert und darauf hinweist, dass diese Pflanze nur unter Kontrolle in Siedlungsgebieten wachsen darf.

Tabelle 53: Bei den Marktkontrollen festgestellte Arten der Verkaufsverzicht-List.

Verkaufsverzicht	Anz. Betriebe
Zartes Federgras "Ponytails"	4
Chinaschilf	3
Karvinskis Berufkraut	3
Robinie	1
Kletter-Spindelstrauch	1
Immergrüne Kriech-Heckenkirsche	1
Vielblütige Rose	1

In der Kategorie Verkaufsverzicht wurden am häufigsten Gräser vorgefunden, unter anderem das Chinaschilf oder das zarte Federgras, das ursprünglich zur Strassenrandbegrünung eingesetzt wurde und sich in der Schweiz rasant verbreitet. Auch Karvinskis Berufkraut wurde häufig angetroffen (vgl. Tabelle 53).

68



Abb. 20: Das aus Amerika stammende zarte Federgras (*Nassella tenuissima*)

In zwei Betrieben hat das Amt für Verbraucherschutz zudem Pflanzen festgestellt, für welche ein Verkaufsverbot gilt. Die betroffenen Betriebe wurden aufgefordert, die Pflanzen aus dem Sortiment zu entfernen und sachgerecht zu entsorgen (Tabelle 54). Für die Betriebe war es teilweise nicht ganz einfach, die

neuen Bestimmungen umzusetzen. In einem Betrieb wurde beispielsweise eine verbotene Wasserpflanze unwissentlich in einem Teichpflanzen-Set aus den Niederlanden importiert (vgl. Abb. 21). In einem anderen Fall wurde die Chinesische Hanfpalme zwar aus dem Sortiment entfernt, aber durch die Wagnersche Palme, eine Unterart der Chinesischen Hanfpalme, ersetzt. Dem Betrieb war dabei nicht bewusst, dass die Wagnersche Palme ebenfalls vom Verkaufsverbot betroffen ist.

Tabelle 54: Bei den Marktkontrollen festgestellte Arten gemäss Anhang 2.1 und 2.2 der FrSV.

Verkaufsverbot	Anz. Betriebe
Wagnersche Palme	1
Kaukasus-Fettkraut	1
Rotstängeliges Tausendblatt	1
Armenische Brombeere	1



Abb. 21: In Pflanzensets werden oft unbeabsichtigt verbotene invasive Neophyten importiert. Hier das Rotstängelige Tausendblatt in einem Teichpflanzenset.

Seit der Revision der FrSV vom 1. September 2024 kann der Bund am Zoll kontrollieren, ob Pflanzen, entgegen dem Umgangs- und Inverkehrbringungsverbot, eingeführt werden. In drei Fällen wurde das Amt für Verbraucherschutz durch das BAFU informiert, dass ein Betrieb aus dem Aargau verbotene Pflanzen gemäss Anhang 2.1 und 2.2 der FrSV importiert hatte. Die Meldung erfolgte aufgrund einer nachträglichen Dokumentenkontrolle. Die Betriebe wurden kontaktiert und die betroffenen Pflanzen (Neubelgische Aster, *Elodeas* pp.) allesamt entsorgt.

15. Einsatzplanung

Einsatzpläne dienen bei einem Ereignis den Einsatzkräften, so dass diese einen möglichst sicheren und effizienten Einsatz leisten können. Dies hilft, Schäden zu minimieren sowie Menschen und Umwelt zu schützen. Ende 2025 waren 174 Betriebe gesetzlich dazu verpflichtet, Einsatzpläne für die Schadensdienste zu erstellen. Diese werden in gedruckter und digitaler Form verlangt und den Stützpunktfeuerwehren, Chemie-, Bio- und Strahlenwehren zur Verfügung gestellt.

16. Radonmessungen

16.1 Kantonale Fachstelle für Radon

Die Sektion Chemiesicherheit berät als kantonale Fachstelle für Radon Privatpersonen, Architekturbüros und weitere Interessierte zum Thema Radon und Radonmessungen. Basierend auf der Wegleitung Radon des BAG gibt die Fachstelle Empfehlungen bezüglich Radonmessungen in bestehenden Gebäuden sowie zum Radonschutz bei Neu- oder Umbauten ab. Die Zahl der Anfragen zum Thema Radon lag 2025 im Bereich der Vorjahre.

Tabelle 56: Anzahl Anfragen zu Radon

Herkunft der Anfrage	2023	2024	2025
Private	37	28	33
Behörden / Gemeinden	3	9	5
Medien	-	-	1
Baubranche	4	6	3
Organisation / Verein	-	-	1
Politik	2	-	-
Total	46	43	43

16.2 Messungen in Schulen und Kindergärten

In den Sommerferien 2025 wurden die Radondosimeter der letzten Messperiode (2024/25) in Schulen und Kindergärten eingesammelt und zur Auswertung

Tabelle 55: Anzahl Betriebe, die aufgrund ihres Gefahrenpotenzials Einsatzpläne erstellen müssen.

Art der Gefahr	2023	2024	2025
Chemisch	135	135	130
Biologisch	21	21	21
Strahlenquellen	59	59	59

Das Amt für Verbraucherschutz klärt im Rahmen seiner Inspektionen zur Störfallvorsorge und zur Einschliessungsverordnung (ESV) jeweils ab, ob die vorhandenen Einsatzpläne noch aktuell sind. Ist dies nicht der Fall, wird eine Aktualisierung verlangt. Die Betriebe mit radioaktiven Quellen werden jährlich mit den aktuell bewilligten Quellen gemäss Datenbank des BAG abgeglichen.

versendet. Die Gebäudeeigentümerinnen (in der Regel die Gemeinde) wurden im August 2025 schriftlich über die Resultate der Messungen informiert. In zehn Gebäuden der Messperiode 24/25 waren weitere Abklärungen oder Sanierungsmassnahmen erforderlich, weil der Radonreferenzwert von 300 Becquerel pro Kubikmeter Luft in mindestens einem regelmässig genutzten Raum überschritten wurde. In manchen Fällen ist es sinnvoll, vor einer Sanierung die tatsächliche Radonkonzentration während der Raumnutzung zu bestimmen (Einzelfallprüfung). Die Fachstelle empfiehlt der Gebäudeeigentümerin zu diesem Zweck, eine Radonfachperson beizuziehen. Auch eine reduzierte Nutzung des betroffenen Raumes kann geprüft werden.

Tabelle 57: Anzahl Radonmessungen an Schulen und Kindergärten

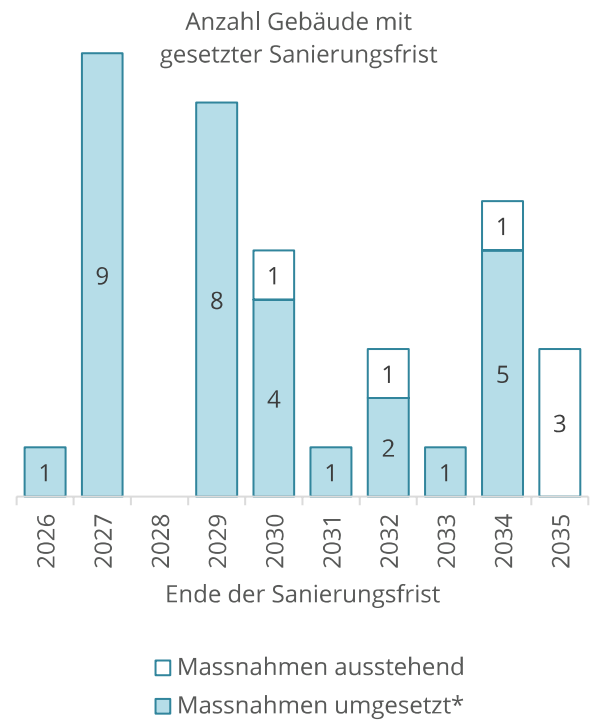
Messperiode	23/24	24/25	25/26
Überprüfte Schulgebäude*	52	71	57
Erstmessung	44	60	51
Kontrollmessung nach Sanierung	8	11	6
Gebäude mit Abklärungs- oder Sanierungsbedarf	10	10	**

* Ein Schulstandort/Schulkomplex kann mehrerer Schulgebäude umfassen. / ** Messergebnisse ausstehend

Zwischen Oktober und November 2025 hat die Fachstelle Radon in 57 Schulgebäuden Radondosimeter für die Messperiode 25/26 platziert. In 6 Gebäuden wurden Kontrollmessungen nach einer erfolgten Radonsanierung gestartet. In 51 Gebäuden wurde entweder noch nie Radon gemessen, oder die Qualität früherer Messungen war ungenügend. Wurde zum Beispiel in einem Schulgebäude nur in einem Raum Radon gemessen, kann eine erhöhte Radonbelastung in den übrigen genutzten Räumen nicht ausgeschlossen werden. Diese Wiederholungsmessungen werden bezüglich der Sanierungsfristen Erstmessungen gleichgestellt.

Wird bei einer Erstmessung der Radonreferenzwert in einem regelmässig genutzten Raum überschritten, legt die Fachstelle eine Sanierungsfrist fest. Die vom BAG empfohlenen Sanierungsfristen sind abhängig von der Höhe der gemessenen Radonkonzentration. Sie reichen von weniger als einem Jahr bis zu zehn Jahren. In der Regel werden die Schulgemeinden bei Überschreitungen des Radonreferenzwertes in Schulräumen schnell aktiv und leiten Massnahmen zeitnah in die Wege. Die Einhaltung der Sanierungsfristen stellte bisher kein Problem dar (siehe Abb. 22).

Wurden radonsenkende Massnahmen umgesetzt, wird eine Kontrollmessung durchgeführt, um die Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen zu überprüfen.



* Die Gemeinde/Eigentümerin hat Massnahmen umgesetzt oder definitiv beschlossen (z.B. für das Folgejahr ins Budget aufgenommen).

Abb. 22: Einhaltung der Radon-Sanierungsfristen

Nebst der Umsetzung von radonsenkenden Massnahmen kommt auch eine Umnutzung der betroffenen Räume in Frage. Beispielsweise kann ein Raum mit erhöhten Radonwerten als Lagerraum statt als Unterrichtsraum genutzt werden. In Gebäuden, die bei der Erstmessung sehr hohe Radonkonzentrationen aufwiesen, wird auch nach erfolgreicher Radonsanierung in regelmässigen Abständen (alle 5–10 Jahre) eine Kontrollmessung durchgeführt.

17. Chemikalienrecht

17.1 Betriebskontrollen

Im Chemikalienrecht ist sowohl das Inverkehrbringen von Chemikalien als auch der Umgang mit diesen geregelt. Für die Vollzugstätigkeit stehen die Hersteller und Importeure sowie die Abgeber von Chemikalien im Vordergrund. In Tabelle 58 sind die wichtigsten Betriebsgruppen aufgeführt, die im Rahmen der Marktkontrolle relevant sind.

Tabelle 58: Der Chemikalienverordnung unterstellte Betriebe und durchgeführte Inspektionen.

Relevante Betriebsgruppen	Anz. Betriebe
Hersteller für Abgabe (inkl. Importeure)	340
Hersteller für Eigenbedarf	181
Abgeber mit Sachkenntnispflicht	269
Durchgeführte Inspektionen (inkl. Schulen)	57

Hersteller und Importeure von Chemikalien, die für die Abgabe an Dritte bestimmt sind, unterliegen periodischen Kontrollen. Im Berichtsjahr wurden in 52 Betrieben und in 5 Schulen Chemikalieninspektionen vor Ort durchgeführt. Bei diesen Kontrollen wird überprüft, ob die Betriebe ihren Pflichten korrekt nachkommen. Dazu werden beispielsweise Produktetiketten, Sicherheitsdatenblätter oder der Online-Shop überprüft. Die dabei festgestellten und beanstandeten Mängel sind in Tabelle 59 aufgeführt.

Tabelle 59: Anzahl Betriebe mit beanstandeten Mängeln

Mangel	Anz. Betriebe
Melde- und Zulassungspflicht	39*
Fehlender Sachkenntnissachweis	14
Abgabevorschriften	18
Übermittlung Sicherheitsdatenblatt (SDB)	16
Werbung und Warenmuster	21
Aufbewahrung, Umgang, Sicherheit und Arbeitnehmerschutz	14

* davon fehlende Zulassung: 22

Im Rahmen der Betriebskontrollen wurden 181 Produkte auf verschiedene Kriterien hin überprüft. Die häufigsten Mängel sind in Tabelle 60 zusammengefasst. Da häufig mehrere Mängel pro Produkt fest-

gestellt wurden, liegt die Gesamtzahl der Korrekturmaßnahmen über der Anzahl der geprüften Produkte. In vielen Fällen handelt es sich um systematische Fehler, die bei mehreren Produkten der gleichen Produktlinie auftraten. Die angegebenen Zahlen beziehen sich daher nur auf die beispielhaft überprüften Produkte. Korrekturmaßnahmen werden in solchen Fällen aber jeweils für alle betroffenen Produkte angeordnet.

Tabelle 60: Beanstandete Mängel bei Produkten

Mangel	Anz. Produkte
Inhaltsstoffe, verbotene oder beschränkte	1
Zusammensetzung	1
Einstufung	5
Kennzeichnung	161
Verpackung	0
Sicherheitsdatenblatt (SDB)	104
Melde- und Zulassungspflichten	79
Werbung und Anpreisung	5
Abgabeverbote	38

17.1.1 Kampagne Phthalate in Gegenständen

Kunststoffe enthalten oftmals Weichmacher als Zusatzstoffe, um die Bearbeitung und die Elastizität zu verbessern. Ohne diese Zusätze wären viele Kunststoffe spröde und könnten in vielen Anwendungen, wie Kabelummantelungen oder Kunststofffolien, nicht genutzt werden. Zu den häufig eingesetzten Weichmachern gehören ortho-Phthalate. Einige davon stehen im Verdacht, hormonelle Störungen auszulösen und die Fortpflanzungsfähigkeit zu beeinträchtigen. Vier dieser ortho-Phthalate werden deshalb auf der europäischen Liste der "besonders besorgniserregenden Stoffe" (SVHC) geführt. Deren Verwendung in Gegenständen ist seit 7. Juli 2020 verboten.

Im Rahmen dieser nationalen Kampagne sollte überprüft werden, ob diese Weichmacher noch in kommerziell erhältlichen Weich-PVC Produkten zu finden sind. Dazu gehören diverse Produkte wie beispielsweise Kabel von Elektrogeräten, Kindermalschürzen, Badmatten, Seifenuntersetzer und Aufbewahrungstaschen für Sportgeräte (z.B. Badmintonsets).

In sechs Verkaufsstellen wurden mit einem mobilen Messgerät (FTIR) insgesamt 67 Messungen vor Ort vorgenommen. Dieses Messgerät erlaubt eine quali-

tative Aussage zum Gehalt dieser Stoffe in Gegenständen. Auf dieser Verdachtsbasis wurden elf Produkte als Proben erhoben. In anderen Kantonen (TG, SG, GE, BS, JU) wurden weitere sieben Proben erhoben, deren Lieferanten den Sitz im Kanton Aargau haben. Diese insgesamt 18 Proben wurden durch verschiedene Kantonale Labore analytisch untersucht.

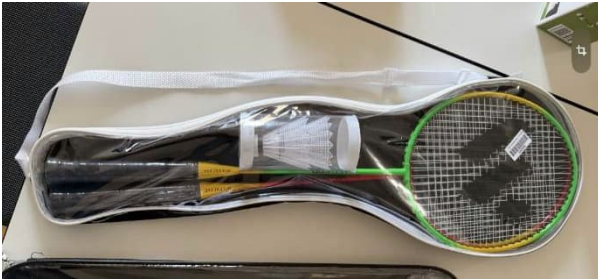


Abb. 23: Tasche zum Badmintonset

In vierzehn Fällen wurde der technische Grenzwert von 0,1 % für diese Stoffe überschritten. Anhand von zuvor festgelegten Kriterien mussten die Hersteller/Importeure von sieben Artikeln diese von den Endkunden zurückrufen. Bei sieben weiteren Produkten hat das Amt für Verbraucherschutz ein Verkaufsverbot verfügt. Nur vier Artikel waren nicht zu beanstanden.

72

17.1.2 Informationskampagne Rezepturidentifikator

Der eindeutige Rezepturidentifikator (UFI) ist seit 1. Januar 2026 für chemische Zubereitungen, Biozide, Dünger und e-Liquids obligatorisch. Dieser Code sieht beispielsweise folgendermassen aus:

UFI: N1QV-R02N-J00M-WQD5

Anhand des 16-stelligen Codes auf der Verpackung kann der Gift-Notruf von Tox Info Suisse rasch zuordnen, um welches Produkt es sich genau handelt. Das ist insbesondere dann wichtig, wenn die Zusammensetzung eines Produktes über die Zeit verändert wurde. Mit dem UFI werden die verfügbaren Informationen präziser, so dass die Beratung zur richtigen Behandlung verbessert werden kann. Die Sektion Chemiesicherheit hat im Rahmen der Kampagne 9 Firmen, die mehr als 350 Produkte im Produktregister des Bundes (RPC) gemeldet haben, schriftlich auf diese neue Verpflichtung hingewiesen. Ausserdem werden der UFI und dessen Bedeutung in jeder Chemikalieninspektion besprochen.

17.1.3 Kampagne "Camping und Nautik"

Das Ziel der Kampagne "Camping & Nautik" war die chemikalienrechtliche Kontrolle von importierten Camping-Chemikalien. Ein Schwerpunkt lag auf WC- und Sanitärchemikalien für Caravans (Wohnwagen und Wohnmobile). Da viele Detailhandel-Fachgeschäfte Produkte direkt aus der EU beziehen, gelten sie rechtlich als Hersteller und müssen die damit verbundenen Pflichten wahrnehmen (u.a. korrekte Kennzeichnung, Zulassung bei Biozidprodukten). Zusätzlich hat die Sektion Chemiesicherheit die Abgabepflichten für Chemikalien der Gruppe 2 geprüft. Diese Produkte sind z.B. giftig, stark ätzend oder sie schädigen die Organe. Bei solchen Produkten müssen die Verkäufer die Kunden deshalb über die Gefahren der Produkte informieren. Dazu müssen sie über die erforderliche Sachkenntnis verfügen. Das heisst, sie müssen einen speziellen Kurs besuchen und eine Prüfung ablegen. Im Vorfeld der Kampagne hatte das Amt für Verbraucherschutz solche Produkte mit erhöhten Gehalten des Wirkstoffs Bronopol entdeckt. Solche Produkte müssen als Biozidprodukte bewilligt werden, so dass deren Sicherheit im Zulassungsprozess überprüft werden kann.

Da diese Produkte ohne Biozid-Zulassung in Verkehr gebracht wurden und auch kein Zulassungsantrag beabsichtigt war, hat die Sektion Chemiesicherheit diese als nicht verkehrsfähig beurteilt und sowohl den Import als auch den Verkauf verboten. Entsprechende Verbote wurden auch für WC- und Sanitärchemikalien mit Wirkstoffen wie Glutaraldehyd sowie für weitere nicht zugelassene Biozide und Desinfektionsmittel ausgesprochen.

Im Rahmen der Kampagne hat die Sektion Chemiesicherheit 23 Betriebe besucht oder schriftlich kontaktiert: 7 Campingplätze, 4 Caravan-Werkstätten beziehungsweise Verleihbetriebe, 9 Caravan-Fachhändler und 3 Online-Shops. Die Fachhändler und Online-Shops wurden vor Ort kontrolliert. Bei sämtlichen kontrollierten Betrieben wurden bronopolhaltige WC-Chemikalien festgestellt. Bei fünf Fachhändlern fehlte zudem die erforderliche Sachkenntnis für die Abgabe von Chemikalien der Gruppe 2. Das Amt für Verbraucherschutz verfügte, dass sie entweder die notwendige Sachkenntnis erwerben oder den Verkauf der betreffenden Produkte einstellen. Auf den vor Ort kontrollierten Campingplätzen wurden keine Caravan-WC-Chemikalien vorgefunden.

17.1.4 Produktkontrollen Pflanzenschutzmittel

Nationale Kampagne

Im Rahmen der alljährlichen Kontrollkampagne Pflanzenschutzmittel wurden im Berichtsjahr Produkte mit den Wirkstoffen Pinoxaden, Tribenuron-Methyl und Mesosulfuron-Methyl überprüft. Bei diesen Pflanzenschutzmitteln handelt es sich um Herbizide. Im Aargau wurden insgesamt 10 Proben direkt bei den 4 Herstellern dieser Produkte erhoben. Das Labor von Agroscope hat danach folgende Parameter mittels Laboranalysen untersucht:

- Wirkstoffgehalt
- Bekannte Verunreinigungen des Wirkstoffs und Beistoffe gemäss Zulassung
- Physikalisch-chemische Eigenschaften der Formulierung

Die Sektion Chemiesicherheit hat bei diesen Produkten zudem überprüft, ob sie bezüglich Verpackung, Etikettierung, Gebrauchsanweisung und Kennzeichnung den Vorgaben der produktspezifischen Zulassung und den generellen Vorgaben der Pflanzenschutzmittelverordnung entsprechen. Ergänzend wurde das Sicherheitsdatenblatt (SDB) vor allem im Hinblick auf den Arbeitnehmerschutz kontrolliert. Die festgestellten Mängel sind in Tabelle 61 zusammengefasst.

Tabelle 61: beanstandete Mängel bei den 10 untersuchten Pflanzenschutzmitteln

Prüfpunkt	beanstandet
Zusammensetzung	0
Physikalisch-Chemische Eigenschaften	2
Einstufung, Verpackung, Kennzeichnung	10
Zulassungsaufgaben auf Etiketete	6
Sicherheitsdatenblatt	10

Bei allen Produkten stimmte der deklarierte Wirkstoffgehalt mit den analytischen Ergebnissen und der Zulassung überein. Auch wurden die Toleranzwerte für relevante Verunreinigungen und Beistoffe bei allen kontrollierten Produkten eingehalten. Zwei Produkte wurden wegen ungenügender Emulsionsstabilität bei der vorgesehenen Anwendung beanstandet.

Bei einem Produkt handelte es sich um eine Mischung von verschiedenen Granulaten. Bei diesem Produkt war es nicht möglich, eine homogene Teilmenge aus dem Gebinde zu entnehmen. Das heisst, die Dosierung kann nur richtig erfolgen, wenn jeweils das ganze Gebinde auf einmal verwendet wird. Entsprechend hat das Amt für Verbraucherschutz auch dieses Produkt beanstandet und verlangt, dass dies in der Gebrauchsanweisung vermerkt wird.

Die Verpackung war bei allen Pflanzenschutzmitteln in Ordnung. Alle untersuchten Produkte hat das Amt für Verbraucherschutz jedoch aufgrund ihrer Etiketten bemängelt. Dabei wurden meist allgemeine Hinweissätze gemäss Pflanzenschutzverordnung nicht oder falsch umgesetzt. Ausserdem wurden Mängel bei der Schriftgrösse und bei der Darstellung von Gefahren- und Sicherheitshinweisen festgestellt.

Bei 6 von 10 bemängelten Etiketten haben die Hersteller konkrete Auflagen aus der Bewilligung nicht korrekt in die Gebrauchsanweisung beziehungsweise auf die Etiketete übernommen. In zwei Fällen war die fehlerhafte Übernahme der Auflagen so schwerwiegend, dass ein vorübergehendes Verkaufsverbot erlassen wurde. Nach Überarbeitung der Etiketete wurden die Produkte wieder freigegeben. Wie bereits in den vergangenen Jahren lag bei den Kontrollen ein besonderes Augenmerk auf die Angaben zum Arbeitnehmerschutz in den jeweiligen Sicherheitsdatenblättern. Alle erhobenen Sicherheitsdatenblätter hat das Amt für Verbraucherschutz beanstandet.

18. Vorläufersubstanzen für Explosivstoffe

Das Bundesgesetz über Vorläuferstoffe für explosionsfähige Stoffe (Vorläuferstoffgesetz, VSG) trat am 1. Januar 2023 in Kraft. Es zielt darauf ab, die missbräuchliche Verwendung bestimmter chemischer Substanzen, die zur Herstellung von Sprengstoffen genutzt werden können, zu verhindern. Diese "Vorläuferstoffe" sind oft in Alltagsprodukten wie Bleichmitteln, Düngemitteln sowie Desinfektions- und Lösungsmitteln enthalten. Das Gesetz regelt unter anderem den Erwerb, den Besitz, die Weitergabe sowie die Ein- und Ausfuhr dieser Stoffe durch Privatpersonen. Es regelt auch deren Bereitstellung auf

dem Markt und die Herstellung von explosionsfähigen Stoffen durch private Verwenderinnen und Verwender. Gemäss VSG ist das Bundesamt für Polizei (Fedpol) zuständige Behörde für die Erfüllung dieser Aufgaben. In dessen Auftrag führt das Amt für Verbraucherschutz Stichprobenkontrollen in den Verkaufsstellen durch.

Die Sektion Chemiesicherheit hat im Berichtsjahr in sieben Geschäften Inspektionen durchgeführt, und dabei überprüft, ob die Identität und die Bewilligung der Kundinnen und Kunden kontrolliert, die jeweilige Abgabe im Informationssystem des fedpol erfasst und die Kundschaft über die geltenden gesetzlichen Bestimmungen informiert wurde. Bei keinem der kontrollierten Abgeber wurden Mängel festgestellt.

19. Gefahrstoffe und Gefahrgut

19.1 Betriebskontrollen

2025 waren 464 Betriebe im Kanton Aargau der Gefahrgutbeauftragtenverordnung (GGBV) unterstellt. Nur ein Teil dieser Betriebe wird durch das Amt für Verbraucherschutz systematisch kontrolliert. Ausschlaggebend dafür ist, ob sie am Betriebsstandort überprüfbare Pflichten wahrnehmen. Im Rahmen dieser Kontrollen wird nebst der GGBV auch die Einhaltung der Pflichten gemäss der Verordnung über die Beförderung gefährlicher Güter auf der Strasse (SDR) beziehungsweise mit der Eisenbahn (RSD) überprüft.

Tabelle 62: Der GGBV unterstellte Betriebe und Anzahl Inspektionen

	2023	2024	2025
Unterstellte Betriebe	454	471	464
Betriebe mit periodischer Inspektion	119	118	109
Anzahl Inspektionen	8	14	22

Wie Tabelle 62 zeigt, hat das Amt für Verbraucherschutz 2025 die Vollzugstätigkeit im Bereich Gefahrgut gegenüber dem Vorjahr erneut verstärkt. Für die Inspektionen hat die Sektion Chemiesicherheit mehrheitlich Betriebe ausgewählt, die in den vergangenen Jahren nur auf Veranlassung kontrolliert wurden.

Dass nur in einem der besuchten Betriebe erhebliche Mängel im Zusammenhang mit der Beförderung gefährlicher Güter zu beanstanden waren, wertet die Sektion Chemiesicherheit positiv. In 9 Betrieben wurden verschiedene oder nur geringe Mängel in unterschiedlichen Bereichen festgestellt. Keine Beanstandungen gab es in 12 Betrieben. Dies entspricht mehr als 50 % der besuchten Betriebe. Die Mehrheit der Betriebe scheint sich ihrer Eigenverantwortung bei der Einhaltung der Vorschriften zur Beförderung gefährlicher Güter bewusst zu sein.

Tabelle 63: Beanstandungen in den Betrieben

Bereich der Beanstandung	Anz. Betriebe
Aufgaben der Unternehmung (u.a. Ernennung / Meldung GGB)	1
Aufgaben GGB (Jahresbericht, Kontrollaufgaben, interne Audits, etc.)	10
Einhaltung der Pflichten im Umgang mit Gefahrgut (z.B. Versenden, verpacken, verladen, befördern etc.)	5
Vorschriften für die Sicherung der gefährlichen Güter	2

»ADMINISTRATION



20. Administration	76
20.1 Personelles	76
20.2 Qualitätsmanagement	77
20.3 Betriebliches Gesundheitsmanagement	77
20.4 Ergänzung und Ersatz von Analysegeräten	77
20.5 Berichte, Publikationen	77
20.6 Vorträge und Ausbildung	78
20.7 Organigramm	80



20. Administration

20.1 Personelles

Eintritte

- Schmid Andrea
15.01.2025, Sachbearbeiterin Administration VeD
- Flütsch Franziska
01.02.2025, Amtliche Tierärztin
- Ehrismann Dönky
01.03.2025, Sachbearbeiterin Administration ZD
- Albrecht Florence
01.04.2025, Praktikantin VeD
- Waldmeier Petra
01.04.2025, Aushilfe VeD
- Hajdari Pakize
01.05.2025, Praktikantin KHB
- Henzen Angela
01.05.2025, Amtliche Fachexpertin
- Schaer David
15.05.2025, Mitarbeiter Bioanalytik
- Rasper-Hössinger, Melina
01.06.2025, Amtliche Tierärztin
- Panduri Matteo
01.08.2025, Lernender Laborant EFZ Chemie
- Kissling Milena
01.08.2025, Praktikantin VeD
- Leu Christoph
15.08.2025, Laborant Chromatographie
- Nöthiger Sandra
01.09.2025, Sachbearbeiterin Administration VeD
- Lüscher Lorena
01.09.2025, Sachbearbeiterin Administration VeD
- Baumgartner Vera
01.09.2025, Lebensmittelinspektorin Gebrauchsgegenstände
- Näf Karin Deborah
15.09.2025, Laborantin Bioanalytik
- Mahrer Eliane
01.10.2025, Lebensmittelkontrolleurin

Funktionswechsel

- Bauer Rebekka
01.01.2025, Fachspezialistin Tierschutz

- Theiler Anita
01.03.2025, Laborantin Allgemeine Analytik
- Kohler Leonie
15.08.2025, Laborantin EFZ Chemie
- Meier Saskia
01.10.2025, Projektstelle VeD Notfallplanung/Moderhinke
- Zimmermann Ramona
01.10.2025, Fachspezialistin Tiergesundheit
- Schaer David
15.11.2025, Bioanalytiker



Austritte

- Dussin Antonella
31.01.2025, Sachbearbeiterin Empfang und Administration
- Aebi Alexandra
28.02.2025, Sachbearbeiterin Administration
- Pfister Alexander
28.02.2025, Praktikant Veterinärdienst
- Wendelspiess Felix
28.02.2025, Kontrolleur PrP
- Stutz Marcel
28.02.2025, Amtlicher Fachassistent
- Thieme Ursula
28.02.2025, Sachbearbeiterin Empfang und Administration
- Wyck Sarah
30.04.2025, Amtstierärztin
- Kaufmann Daniel
30.06.2025, Laborant Chromatographie
- Hajdari Pakize
31.08.2025, Praktikantin KHB

- Hötzer Karsten
31.08.2025, Lebensmittelinspektor Gebrauchsgegenstände
- Kohler Leonie
31.12.2025, Laborantin EFZ Chemie

20.2 Qualitätsmanagement

Das interne Qualitätsmanagement (QM) ist die Grundlage für eine verlässliche und normkonforme Tätigkeit im Amt für Verbraucherschutz. Durch kontinuierliche Überprüfung sowie gezielte Verbesserungsmaßnahmen wird die Qualität in sämtlichen Bereichen gewährleistet.

Im Jahr 2025 wurden im Rahmen der Qualitätssicherung alle Bereiche des Amtes für Verbraucherschutz intern auditiert. Dabei wurden keine wesentlichen oder systemischen Abweichungen festgestellt. Zusätzlich fanden 10 Witness-Audits statt, davon 6 im obligatorischen Bereich der Inspektorate und 4 im Labor. Die auditierten Mitarbeitenden zeigten durchgehend ein hohes fachliches Niveau sowie eine sorgfältige und gewissenhafte Umsetzung der Anforderungen. Sämtliche Personen erhielten eine Autorisierungsverlängerung für weitere fünf Jahre ohne Auflagen.

77

Zur Überprüfung der analytischen Qualität nahm das Labor des Amtes für Verbraucherschutz erfolgreich an 25 Ringversuchen teil. Die Resultate bestätigen sowohl die hohe fachliche Kompetenz der Mitarbeitenden als auch die Zuverlässigkeit der eingesetzten Prüfverfahren.

Zur Förderung des Verständnisses des QM-Systems wurde die Weiterbildung «Einführung in das QM des Amtes für Verbraucherschutz» auch 2025 für neue und bestehende Mitarbeitende dreimal durchgeführt.

20.3 Betriebliches Gesundheitsmanagement



Abb. 23: Die Arbeitsposition ergonomisch einstellen

Im Juni 2025 hielt Frau Susanne Spillmann, Fachperson für Betriebliches Gesundheitsmanagement und Trainerin für Ergonomie am Arbeitsplatz der Firma AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG ein Fachreferat mit anschliessender individueller Ergonomieberatung am Arbeitsplatz. Das Angebot stiess bei den Mitarbeitenden auf reges Interesse, so dass im gleichen Monat ein zweiter Beratungstag stattfand. 29 Mitarbeitende haben vom Angebot Gebrauch gemacht.

20.4 Ergänzung und Ersatz von Analysegeräten

IC-Messgerät für die Wasseranalytik: die Ionenchromatographen für die Anionen- und Kationenanalysen in Wasser wurden altershalber ersetzt.

In der Sektion Bioanalytik wurde ein "Oxford Nanopore MinION-Sequenzierer" angeschafft, um Tier- und Pflanzenarten in Lebensmitteln zu analysieren sowie komplexe Genomanalysen durchführen zu können.

20.5 Berichte, Publikationen

"Identifying stakeholders and analyzing their concerns about African Swine Fever control in wild boar", Janine Miesch, Jana Schulz, Barbara Thür, Katja Schulz, Annika Frahsa, Salome Dürr, *Frontiers in Veterinary Science* (12:doi: 10.3389/fvets.2025.1602027)

"Aktion Gartenchemiker – Wir schützen das Trinkwasser vor Pflanzenschutzmittel-Rückständen" Flyer zu gleichnamiger Sensibilisierungsaktion, Amt für Verbraucherschutz

"Aktion Gartenchemiker", I. Nüesch, Kanton Aargau (Hrsg.): Umwelt Aargau, Nr. 99



20.6 Vorträge und Ausbildung

Vorträge

- Infotag für Tierärztinnen und Tierärzte, Liebegg, Gränichen, B. Thür, M. Kocher, F. Flütsch, M. Zulauf, P. Bangerter
- Afrikanische Schweinepest bei Wildschweinen, Jägerhöck, Kaisten, S. Böttcher
- Afrikanische Schweinepest, Lage, Krankheit, Übertragung, Jagd Aargau für Drohnenpiloten, Aarau, R. Zimmermann
- Afrikanische Schweinepest, Lage, Krankheit, Übertragung, Massnahmen, KANUSO, online, B. Thür
- Afrikanische Schweinepest bei Wildschweinen, Auswirkungen auf die Waldwirtschaft, Wald Aargau (Lenzburg) & GV Ortsbürgervereine Möhlin, B. Thür
- Aktuelle Seuchenlage AI und ASP, Vereinigung Aargauischer Jagdaufseher, Aarau, J. Huwyler
- Blauzungenkrankheit im Aargau, Nutztiergesundheit Schweiz, Bern, J. Huwyler
- Biosicherheit in Schweinehaltungen, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg; online, R. Zimmermann
- Notfallplanung und Seuchenbereitschaft im Aargau, Oberrheinkonferenz, Offenburg (D), B. Thür
- Kantonale Seuchenbereitschaft, Notfallplanung, Fachtagung hochansteckende Seuchen, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Listeria monocytogenes (Fallbesprechung), fial – Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, Bern, F. Giannelli
- Netzwerktreffen Hoftötung, FiBL Schweiz, Frick, P. Bangerter
- Podcast Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte (GST), Bern, M. Kocher
- Information der Gemeinden über das Hundewesen, online, R. Wüthrich
- Kennzeichnung Bio-Lebensmittel, Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, online, F. Giannelli
- Bauliche Anforderungen bei der Direktvermarktung; Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg; Möhlin, R. Schär
- Lebensmittelsicherheit Festwirtschaft, OK Zufikerfäscht, OK Wettinger Fest, Schul- u. Dorrfest Ennetbaden, H.-J. Rodel, F. Giannelli, U. Scherrer
- Lebensmittelrecht, YES-Miniunternehmen der Kantonsschulen Aarau und Baden sowie der Wirtschaftsmittelschule Aarau, F. Giannelli
- Lebensmittelkontrolle, Gastgewerberecht sowie Testkäufe Alkohol und Tabak, aargauSüd regio, Teufenthal, T. Stadelmann
- Seminar Gastgewerberecht, Institut für Public Management, Lenzburg, T. Stadelmann, H.-J. Rodel
- Occurrence of Arcobacter and other pathogens in plant-based ready-to-eat products in Switzerland, 4th Microbiological Risk Assessment Seminar 2025, BLV, Bern, I. Wyrsh
- Im Fokus: Die verborgene Welt der Lebensmittelkeime, BMA-Fachtagung, Institut für Labormedizin, KSA, Aarau, I. Wyrsh
- Aargauer Trinkwasser-Seminar 2025; Unterentfelden, Mitarbeitende der Sektionen Chromatographie, Allgemeine Analytik, Bioanalytik, Trink- und Badewasser
- Trinkwasserressourcen – Fokus Qualität; Nachhaltigkeit zum Zmittag, Kanton Aargau (BVU), Aarau, I. Nüesch
- Chlorat-Grenzwert – Sicht der Behörde und Massnahmen zur Reduktion; Schweiz. Vereinigung für Gesundheitsschutz und Umwelttechnik, SVG, Zürich, I. Nüesch
- "VKCS – zwischen den Buchstaben des Gesetzes und dem gesunden Menschenverstand", Schweizer Lebensmitteltag, Luzern, A. Breitenmoser

Lehrtätigkeit

- Wirtefachschule: Lebensmittelrecht und Hygiene, Gastro Aargau, Lenzburg, T. Stadelmann, F. Giannelli, H.-J. Rodel, P. Pfeiffer
- Tierseuchen und Tierseuchenbekämpfung, Surveillance bei Wildtieren; Vetsuisse Fakultäten der Universität Zürich und Bern, Block VPH; Bern / Zürich, B. Thür
- Blauzungenkrankheit: Bekämpfung und Prävention, ATA-Kurs, BLV, Liebefeld, J. Huwyler
- Aufgaben der Polizei im Tierschutzvollzug und Schnittstellen mit dem Veterinärdienst, Polizeiseminar 2025, RePol, Windisch, A. Witschi, F. Flütsch, M. Kocher, R. Bauer, M. Tinner
- Modul Klauenpflege beim Rind, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen, J. Huwyler, P. Bangerter

- Listenhunde Theorie, Schweizerische Kynologische Gesellschaft, KV Rheinfelden-Möhlin, K. Leicht
- Ausbildung Tierpfleger, 2. Lehrjahr, VSKT, Zoo Dählhölzli, M. Kocher
- Risikoanalyse, (Modul 9 DLAL), BLV, Liebefeld, A. Breitenmoser, G. Zimmermann

Expertentätigkeit

- Qualifizierungsverfahren Laboranten EFZ Fachrichtung Chemie, P. Blaser, P. Schmid, R. Stadler
- Fachexpertin Wirteschprüfung (Fähigkeitsausweis), B. Aeberli
- Mitwirkung Überarbeitung Technische Weisung Bekämpfung der ASP bei Wildschweinen, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied ständiges Gremium Afrikanische Schweinepest bei Wildschweinen, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied ständiges Gremium Afrikanische Schweinepest bei Hausschweinen, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied Arbeitsgruppe Extremzucht, BLV, Liebefeld, M. Kocher
- Beratung Probenahme beim Wildschwein, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied Begleitgruppe Blauzungenvakzinierung, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied ständiges Gremium hochansteckende Aviäre Influenza, BLV, Liebefeld, B. Thür
- Mitglied Arbeitsgruppe ASP-Bekämpfung, Unterarbeitsgruppe Kadaversuche, BLV, Liebefeld, B. Thür

Weiterbildungen

Die Mitarbeitenden des Amtes für Verbraucherschutz haben im Berichtsjahr folgende Ausbildungen erfolgreich absolviert:

- DAL (Diplom amtliche Lebensmittelkontrolle), BLV, Bern (F. Gloor)
- Diplom Amtstierarzt, BLV, Bern (M. Zulauf)
- AFA (Diplom amtlicher Fachassistent (Bereich Fleischhygiene), BLV, Bern (D. Flückiger)
- AFA (Diplom amtliche Fachassistentin (Bereich Heim-, Wild- und Zootiere), BLV, Bern (R. Wüthrich)



Amt für Verbraucherschutz

Amtsleiterin: Dr. A. Breitenmoser, 100 %
Stellvertreter: A. Feuer

Zentrale Dienste und Rechnungswesen

Leiterin: S. Graf
Stellvertreterin: M. Labela Romera

S. Graf (Team 1), 100 %
M. Labela Romera, RW, 100 %
M. Asquim-Bernet, KHB, 40 %
S. Levnjajc, KHB, 60 %
D. Ehrismann, Front Office 40 %, LMI und VeD, 30 %
A. Hartmann, Front Office 40 % KHB und RW, 40 %

M. Spätig (Team 2), 90 %
M.-R. Kohlendorfer, LMI, 80 %
J. Straub, LMI, 100 %
M. Zulauf CS, 100 %
M. Köbell, VeD, 80 %
L. Lüscher, VeD, 60 %
Frontoffice 20 %
S. Nöthiger, VeD, 50 %
A. Schmid, VeD, 60 %
J. Weber, VeD, 60 %

Wissenschaftlicher Mitarbeiter

G. Zimmermann, 50 %

Qualitätsmanagement

Leiterin: O. Müller
Stellvertreter: Dr. T. Schär

Lebensmittelkontrolle

Leiterin: Dr. A. Breitenmoser 100 %
Stellvertreter: Dr. C. Gempferle

Veterinärmedizin

Leiterin: Dr. B. Thür, 100 %
Stellvertreterin: Dr. M. Kocher

Dr. M. Kocher (TL Tierschutz), 80 %
R. Bauer, 60 %
E. Misch, 80 %
Dr. N. Heini, 85 %
Dr. K. Leicht, 75 %
B. Rondinelli, 50 %
R. Wüthrich, 80 %
Dr. P. Bangert (TL Fleischhygiene), 90 %
Dr. M. Rasper-Hössinger, 100 %
Dr. R. Nafzger-Bigler, 60 %
Amtl. Tierärzte (extern)
M. Tinner (Jurist VeD), 50 %
F. Albrecht (Praktikantin), 100 %
M. Kissling (Praktikantin), 100 %

Dr. J. Huwyl (TL Tiergesundheit), 70 %
Dr. F. Flütisch, 60 %
S. Meier, 100 %
Dr. S. Polanski, 60 %
Dr. M. Schaub, 100 %
R. Zimmermann, 80 %
Amtl. Tierärzte (extern)
Dr. A.-K. Witschi (TL Primärproduktion), 100 %
M. Zulauf, 70 %
M. Bertschi, 100 %
A. Henzen, 60 %
M. Peterhans, 40 %
Amtliche Fachassistenten (extern)

Chemiesicherheit

Leiter: A. Feuer, 80 %
Stellvertreter: S. Kaufmann

Dr. Y. Akgöl, 80 %
Dr. H. Grether-Schene, 100 %
S. Grüter, 90 %
S. Kaufmann, 90 %
Dr. C. Trachsel, 50 %

Lebensmittelspektroskopie

Leiter: T. Stadelmann, 100 %
Stellvertreter: H.J. Rodel

P. Pfeiffer, 100 %
S. Hochuli, 100 %
R. Hottinger, 100 %
T. Schär, 100 %
T. Schwander, 80 %
H.J. Rodel, 100 %
E. Mahrer, 80 %
R. Nagl, 100 %
R. Schär, 100 %
U. Scherrer, 80 %
Dr. V. Baumgartner, 80 %
Dr. N. Blüthgen-Schiller, 50 %
B. Aeberli, 40 %
F. Giannelli, 100 %
E. Kieffer, 60 %

Bioanalytik

Leiterin: Dr. I. Wyrsch, 90 %
Stellvertreterin: Dr. B. Bürge

N. Bernet, 100 %
Y. Bieri, 80 %
Dr. B. Bürge, 50 %
B. Del Colle, 80 %
I. Löffel, 60 %
P. Mürmann, 80 %
K. Näf, 50 %
D. Schær, 80 %
Dr. T. Schär, 100 %
C. Stork, 100 %

Allgemeine Analytik

Leiter: Dr. C. Gempferle, 80 %
Stellvertreterin: P. Blaser

P. Blaser, 80 %
P. Schmid, 80 %
R. Stadler, 80 %
A. Theiler, 80 %
S. Weber, 80 %
L. Kohler, 100 %
L. Schnell (Lernende)
S. Lüchinger (Lernender)
M. Panduri (Lernender)
D. Suter, Hausdienst, 70 %
A. Kroll, Applikationssupport, 50 %

Chromatographie

Leiterin: O. Müller, 90 %
Stellvertreter: Dr. J. Mechelke

M. Burkard, 100 %
L. Cardozo, 80 %
B. Grogg, 80 %
N. Kelmendi, 50 %
C. Leu, 80 %
Dr. J. Mechelke, 80 %
M. Werfeli, 80 %

Trink- und Badewasser

Leiterin: Dr. I. Nüesch, 100 %
Stellvertreter: C. Brändli

C. Brändli, 100 %
F. Gloor, 100 %
R. Ryter, 100 %
F. Schindler, 50 %
S. Zwimpfer, 60 %