



**Lebensmittelkontrolle
Verbraucherschutz**
Zahlen und Fakten 2025

Geschätzte Leserinnen und Leser



Die Aufgabengebiete, für welche die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz (DILV) zuständig sind, haben sich seit ihrem Bestehen stets weiterentwickelt. Ursprünglich standen Branchen wie Bäckereien, Metzgereien, Händler oder Gasthäuser im Zentrum. Die technologischen und industriellen Entwicklungen sowie neue Konsumgewohnheiten, wie beispielsweise das Aufkommen von Convenience Food, der internationale Lebensmittelhandel, der Aufstieg von Detail- und später Onlinehandel oder auch Erfindungen wie Konservierungsverfahren oder der Kühlschrank, haben diese fortlaufend erweitert. Die Aufsicht wurde zudem von Lebensmittelbetrieben auch auf andere Bereiche wie Kosmetika, öffentliche Bäder, Tattoostudios oder Chemikalien ausgeweitet, da auch diese ein Risiko für die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern darstellen können.

Ein solches Beispiel sind Solarien. Wenn diese falsch betrieben werden, können Nutzerinnen und Nutzer überhöhter UV-Strahlung ausgesetzt sein, welche zu gesundheitlichen Schäden führen. Um diese Risiken zu minimieren, hat der Bund schweizweit einheitliche Schutzmassnahmen festgelegt, welche die Betreiber von Solarien einhalten müssen. Diese beinhalten beispielsweise Höchstwerte für die Strahlung oder ein Zutrittsverbot für Personen unter 18 Jahren. Unsere Dienststelle prüft ab 2025 neu, ob diesen Pflichten nachgekommen wird. Die Ergebnisse zeigen ein unbefriedigendes Bild: Bei rund einem Drittel der kontrollierten Sonnenbänke wurden die Strahlungshöchstwerte überschritten. Dies verdeutlicht die Bedeutung derartiger Kontrollaufgaben für den Schutz der Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten.

Eine weitere Kontrollaufgabe, welche die DILV ab 2025 neu wahrnimmt, sind die Alkoholtestkäufe. Mit diesen wird kontrolliert, ob das Abgabeverbot alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren eingehalten wird. Auch hier war das Ergebnis ernüchternd: Bei rund einem Drittel der Testkäufe wurde das Abgabeverbot nicht eingehalten. Diese Kontrollen zur Verbesserung des Jugendschutzes werden ebenfalls fortgesetzt.

Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen, kurz PFAS, sind eine grosse Gruppe von Stoffen von Industriechemikalien, welche in vielen Alltagsprodukten wie Pfannenbeschichtung, Outdoorbekleidung oder Skiwachs enthalten sind und in die Lebensmittelkette gelangen können. Aufgrund ihrer gesundheitlichen Risiken sind sie in den vergangenen Jahren in das öffentliche Interesse gerückt und stellen gegenwärtig einen wichtigen Schwerpunkt unserer Tätigkeit dar. Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Überwachung konnten die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker bei über 900 tierischen Lebensmitteln zeigen, dass in der Schweiz kein generelles oder grossflächiges PFAS-Problem vorliegt. Gleichzeitig hat sich aber gezeigt, dass infolge lokaler oder regionaler Belastungsquellen mit Höchstwertüberschreitungen in Lebensmitteln zu rechnen ist.

Da solche Lebensmittel nicht abgegeben werden dürfen, stellen PFAS nebst dem gesundheitlichen auch ein wirtschaftliches Risiko für die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion und für die nachgelagerte Lebensmittel- und Exportwirtschaft dar.

Noch vor wenigen Jahren wären Kontrollen von PFAS nicht möglich gewesen, da der Nachweis derart geringer Konzentrationen – es handelt sich um einen Bruchteil eines Millionstels eines Grammes – nur spezialisierten Labors vorbehalten war. Denn nur das, was man messen kann, kann man überwachen. Heutzutage entsprechen diese Verfahren allerdings dem Stand der Technik und kommen in den kantonalen Laboratorien routinemässig zum Einsatz. Dazu sind nebst modernen Messinstrumenten auch eine zeitgemässe Infrastruktur und geeignete Räumlichkeiten erforderlich. Damit diese auch in Zukunft zur Verfügung stehen, plant der Kanton Luzern mit dem Sicherheitszentrum in Rothenburg die Ablösung unseres betagten, fast 100-jährigen Labors. Dieses soll ab 2032 das Herzstück der Sicherheitsversorgung für den ganzen Kanton und auch das neue Zuhause für unsere Dienststelle werden. Damit investiert der Kanton Luzern in die Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten.

Rund 1'700 Mal wurden Luzerner Lebensmittelbetriebe wie Restaurants, Bäckereien, Badis oder Detailhändler im Jahr 2025 durch die Kontrolleurinnen und Kontrolleure unserer Dienststelle (DILV) aufgesucht. Dies meist mit erfreulichen Resultaten: Bei rund 95 % der Inspektionen wurden gute bis sehr gute Verhältnisse vorgefunden, bei 71 Betrieben (5 %) wurden grössere Mängel festgestellt. Von den 6'700 erhobenen Proben erfüllten 8 % die rechtlichen Vorgaben nicht.

Ich möchte allen Mitarbeitenden der Dienststelle für ihre Arbeit und ihr Engagement danken. Ihre Expertise und ihr täglicher Einsatz sind Voraussetzung, um den hohen Standard im Bereich des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelkontrolle zu wahren. Gleichzeitig danke ich allen Partnerinnen und Partnern sowie der Bevölkerung für die Unterstützung und das Vertrauen, die sie in unsere Arbeit setzen.

Luzern, im Juli 2026



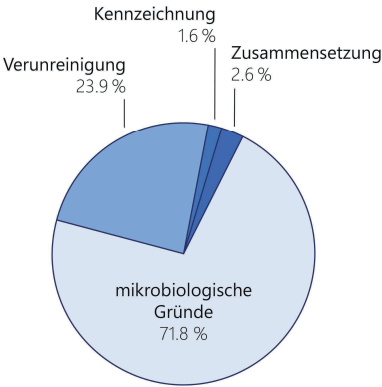
Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

1. Produktkontrollen

1.1 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Im Berichtsjahr hat die DILV bei gesamthaft 6'736 Proben kontrolliert, ob die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt sind. Mengenmässig am bedeutendsten war dabei das Trinkwasser. Bei total 540 Proben (8%) wurden die rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt (2024: 9.4%).

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	1'914 (14.1%)
Trinkwasser	4'240 (5.3%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	581 (8.1%)
Bedarfsgegenstände	1 (0%)
Kosmetika	0 (0%)
total	6'736 (8.0%)



1.2 Grund der Beanstandungen

72 % der Beanstandungen mussten infolge mikrobiologischer Mängel ausgesprochen werden. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund, in wenigen Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen. Mengenmässig weniger bedeutsam sind Verunreinigungen (z.B. überhöhte Konzentrationen von Pestiziden in Trinkwasser), Mängel bei der Zusammensetzung (z.B. zu geringer Fettgehalt bei Rahm) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Angabe der Allergene auf der Etikette).

1.3 Weitere Proben

Die DILV hat 4'057 Proben ausserhalb ihrer lebensmittelrechtlichen Kontrolltätigkeit untersucht. Diese wurden meist im Auftrag von Dritten, insbesondere von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 84 Proben auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 1'000 Proben analysiert, insbesondere Grundwasser und Proben aus Gewässern. Darin enthalten waren auch 129 Abwasserproben, welche erstmals als Dienstleistung untersucht wurden.

	Anzahl
Proben zur Qualitätssicherung	120
Betäubungsmittel	86
Grund- / Oberflächenwasser	2'178
Umweltproben	1'673
total	4'057

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² ohne Trinkwasser ³ ohne vor Ort gemessene Proben (z.B. Frittieröle) ⁴ ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Während der Badesaison wurde **Badewasser** aus 25 Becken in 9 Freibädern kontrolliert. In 15 Becken (60%) entsprach die Wasserqualität nicht den Anforderungen. Am häufigsten musste ein erhöhter Harnstoffgehalt beanstandet werden (9 Becken).

34 % der **Brühwurstwaren** wie Cervelat oder Aufschnitt mussten beanstandet werden. Bei einem Hersteller musste auf Grund wiederholt stark erhöhter Keimzahlen die Produktion bis zur Behebung aller Mängel verboten werden.

Die Richtwerte für Fremdkeime wurden am Ende der Haltbarkeit bei 35% **Burrata / Mozzarella** nicht eingehalten. Dies deutet auf Mängel bei der Herstellung oder zu lang angesetzte Haltbarkeitsfristen hin.

Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kontrolle wurden im Kanton Luzern 38 Proben **Eier, Fleisch und Fisch** auf PFAS untersucht. Alle Proben erfüllten die gesetzlichen Anforderungen.

Da ein übermässiger Konsum von **Koffein** gesundheitliche Risiken bergen kann, gibt es gesetzliche Vorgaben zum Koffeingehalt und zur Kennzeichnung. Bei drei von 20 untersuchten Proben wich der gemessene Koffeingehalt deutlich von der Deklaration ab, bei zwei Produkten fehlte der vorgeschriebene Warnhinweis.

Bei der Kontrolle von 22 Proben **Rindshackfleisch** wurden bei 6 Proben (27 %) Mängel in Bezug auf Qualität und/oder Kennzeichnung festgestellt. Am häufigsten wurden Abweichungen beim deklarierten Fettgehalt beanstandet (4 Proben).

Die im Vorjahr gestarteten Untersuchungen von **Trinkwasser** auf PFAS, TFA und Schwermetalle wurden mit 44 Proben fortgesetzt. Alle Proben erfüllten die rechtlichen Anforderungen. In 40 % der Proben wurden Spuren von PFAS und in allen Proben Rückstände von TFA nachgewiesen.

Im **Weinbau** werden zahlreiche Pflanzenschutzmittel eingesetzt, für welche Höchstwerte festgelegt sind. Von 19 Luzerner Weinen musste ein Wein wegen erhöhter Rückstände beanstandet werden.

Art der Proben	Anzahl ¹
Badewasser ²	25 (60%)
Birchermüesli ³	26 (8%)
Brühwurstwaren ³	32 (34%)
Burrata, Mozzarella ³	17 (35%)
Canapés, Sandwiches ³	111 (10%)
Crèmes, Desserts, Pudding ³	76 (11%)
Eier, Fisch, Fleisch ²	38 (0%)
Fischereierzeugnisse ³	37 (0%)
Fleischerzeugnisse ³	63 (30%)
Fleischzubereitungen ³	72 (8%)
Gemüse, gekocht ³	143 (25%)
Joghurt ³	18 (22%)
Käse ³	21 (14%)
koffeinhaltige Getränke ^{2,4}	20 (20%)
Konserven ³	28 (36%)
laktosefreie Produkte ²	16 (0%)
Mischprodukte ³	225 (7%)
Pâtisserieswaren ³	53 (7%)
Rahm, Schlagrahm ³	10 (20%)
Reis, gekocht ³	64 (20%)
Reisprodukte ²	14 (0%)
Rindshackfleisch ²	22 (27%)
Saucen ³	161 (10%)
Speiseeis ³	34 (18%)
Speisen, genussfertig ³	150 (15%)
Spielzeug ²	9 (0%)
Teigwaren, vorgekocht ³	90 (18%)
Trinkwasser ²	44 (0%)
Trockenfrüchte, Nüsse ³	19 (11%)
Wein ³	19 (5%)

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² chemische Untersuchung ³ mikrobiologische Untersuchung ⁴ Kennzeichnung

Hauptaufgaben

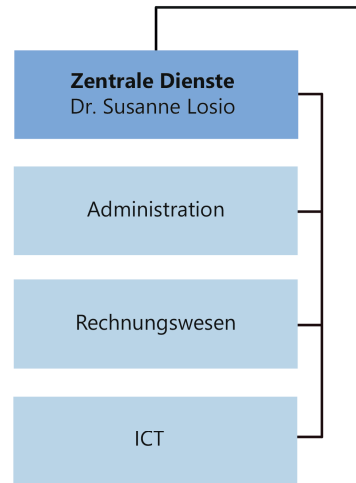
Gesundheitsschutz - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

Hygiene - Die DILV stellt einen sauberen und hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹ sicher.

Information & Betrug - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellt sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

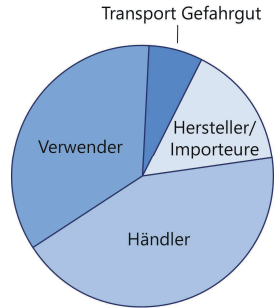
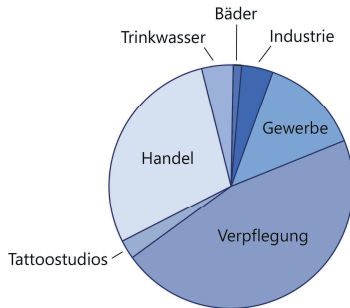
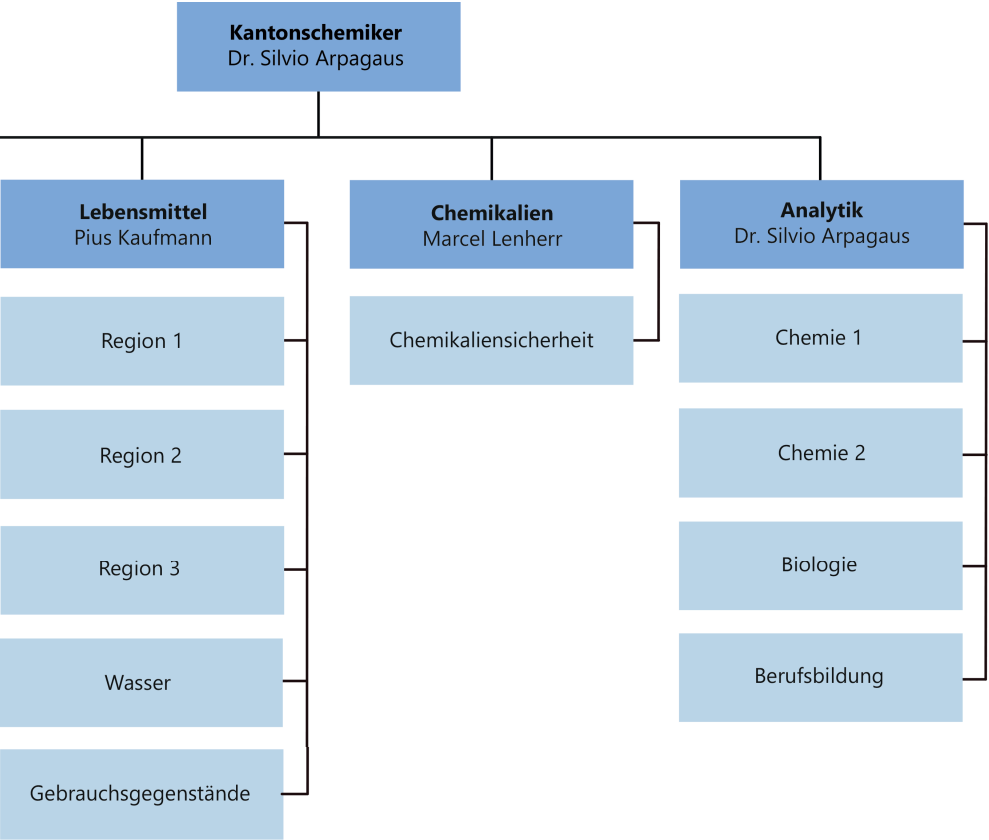
Chemikalien - Die DILV schützt die Gesundheit des Menschen und die Umwelt vor schädlichen Stoffen.

2. Organigramm



Die Inspektionstätigkeiten der DILV erfüllen die Anforderungen der Norm ISO/IEC 17020, die Labortätigkeiten der Norm ISO/IEC 17025.

¹ z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Lebensmittelverpackungen, Spielsachen oder Tattoo-Farben



5'712 Betriebe im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung (links) und **1'941 Betriebe** im Geltungsbereich der Chemikaliengesetzgebung (rechts) unterstehen der Zuständigkeit der DILV. Darin nicht enthalten sind Solarien (32 Betriebe) und Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

3. Prozesskontrollen

	kontrollierte Betriebe ¹	davon in der Gesamtgefahrenstufe			
		unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	23	15	7	0	1
tierische Rohstoffe	5	4	1	0	0
pflanzliche Rohstoffe	12	8	4	0	0
Getränkeindustrie	3	2	1	0	0
diverse	3	1	1	0	1
Gewerbebetriebe	140	94	43	3	0
Metzgereien, Fischhandlungen	42	25	16	1	0
Käsereien, Molkereien	11	7	4	0	0
Bäckereien, Konditoreien	48	29	17	2	0
Getränkehersteller	0	0	0	0	0
Direktvermarkter	26	22	4	0	0
diverse	13	11	2	0	0
Handelsbetriebe	329	269	53	5	2
Grosshandel	6	6	0	0	0
Verbraucher- und Supermärkte	70	62	6	1	1
Detailhandel	198	163	32	2	1
Versandhandel	3	3	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	2	1	0	1	0
Tätowierstudios, PMU ²	18	11	7	0	0
diverse	32	23	8	1	0
Verpflegungsbetriebe	849	408	384	53	4
Kollektivverpflegungsbetriebe	760	354	350	52	4
Cateringbetriebe, Partyservice	22	12	9	1	0
Spital- und Heimbetriebe	55	33	22	0	0
diverse	12	9	3	0	0
Trinkwasserversorgungen	61	16	42	3	0
Bäder	6	3	3	0	0
total	1'408	805	532	64	7
		57.2%	37.8%	4.5%	0.5%

3.1 Inspizierte Betriebe

Die Lebensmittelgesetzgebung legt die Anforderungen an Lebensmittel und den Umgang mit diesen fest. Jeder Betrieb muss im Rahmen der sogenannten Selbstkontrolle dafür sorgen, dass diese eingehalten werden. Mit Inspektionen wird kontrolliert, ob dem nachgekommen wird. Bei Abweichungen von den rechtlichen Vorgaben werden Beanstandungen ausgesprochen und Korrekturmaßnahmen angeordnet. Der Betrieb wird dabei verpflichtet, die Mängel zu beheben. Falls erforderlich wird mit Nachinspektionen überprüft, ob dies korrekt erfolgt ist. In nicht leichten Fällen oder bei Missachtung von amtlichen Verfügungen werden Strafanzeigen eingereicht. Im Jahr 2025 war dies in 35 Fällen erforderlich.

Der Bund gibt die minimale Häufigkeit vor, mit welcher ein Betrieb inspiziert werden muss. Inspektionen finden meist unangemeldet und auf Risikobasis statt. Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, verkürzt sich der Zeitraum zur nächsten. «Gute» Betriebe werden damit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 1'408 routinemässige Inspektionen durchgeführt (siehe Seite 8). 95% dieser Inspektionen haben mit einer unbedeutenden oder kleinen Gesamtgefahr zu guten Ergebnissen geführt. Bei 64 Betrieben (4.5%) wurde eine erhebliche Gesamtgefahr festgestellt, bei 7 Betrieben eine grosse (0.5%).

Weiter wurden 269 Inspektionen durch andere Gründe ausgelöst. Dabei handelte es sich um Verdachtsinspektionen (z.B. bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen oder Meldungen von Konsumentinnen und Konsumenten), um Nachinspektionen, um Bewilligungsinspektionen (z.B. zur Sicherstellung des Exportes in die EU), um Solarieninspektionen oder um bauliche Abnahmen.

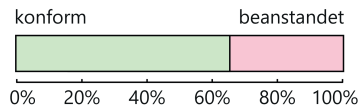
2025 wurden damit insgesamt 1'677 Inspektionen in Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben durchgeführt.

¹ aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen ² Permanent Make Up

Alkoholtestkäufe

Die Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Ab 2025 hat die DILV neu die Möglichkeit, die Einhaltung dieses Abgabeverbotes mittels Alkoholtestkäufen zu kontrollieren.

Bei insgesamt 100 Betrieben wie Detailhändlern, Kiosken, Restaurants, Take-aways und Verpflegungsständen an Veranstaltungen wurde geprüft, ob an unter 16-jährige Testpersonen alkoholische Getränke abgegeben werden. Bei 35 Betrieben (35%) war dies der Fall bzw. das Abgabeverbot wurde missachtet.



Die Häufigkeit unzulässiger Alkoholabgaben war im Handel (35%) und bei Verpflegungsbetrieben (37%) vergleichbar. Kleinere Verkaufsstellen wie Tankstellenshops oder Kioske waren häufiger mangelhaft bzw. 50% der Kontrollen führten zu Beanstandungen.

Den mangelhaften Betrieben wurde verfügt, dass sie die nötigen Massnahmen treffen, damit die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren künftig unterbunden wird. Die Betriebe haben dazu beispielsweise betriebsinterne Weisungen festzulegen und das Personal zu schulen.

Die DILV wird die Alkoholtestkäufe fortsetzen und Nachkontrollen durchführen.

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Kontrollen

Insgesamt wurden 181 Betriebs- und Produktkontrollen durchgeführt. Dabei wurden häufig Mängel im Bereich der Meldepflicht von Produkten festgestellt. Bei den Abgebern wurden vermehrt Produktkontrollen bei «Online-Webshops» durchgeführt. Es wurden viele Mängel in Bezug auf die Auslobung festgestellt. So fehlten bei vielen Produkten die gesetzlich geforderten Sicherheitsinformationen. In einigen Fällen musste ein Verkaufsverbot von Produkten, welche nicht an Privatpersonen verkauft werden dürfen, verfügt werden.

4.2 Vorläuferstoffe

Weil Vorläuferstoffe für die Herstellung von Explosivstoffen verwendet werden können, gelten für diese besondere Bestimmungen. Die DILV hat im Auftrag der Bundespolizei fedpol insgesamt neun Verkaufsstellen kontrolliert und dabei festgestellt, dass das Verfahren des bewilligungspflichtigen Bezuges in allen Fällen gewährleistet war.

4.3 Kampagnen

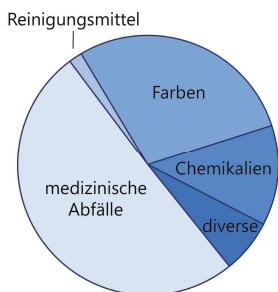
Kampagnen zu den Themen Chemikalien im Camping- und Freizeitbereich, Fassadenreinigung, Fachbewilligungen für Kältemittel sowie Phthalate in Gegenständen wurden durchgeführt. In letzter Kampagne wurde überprüft, ob der gesetzliche Grenzwert an gesundheitsschädlichen Phthalaten in Gegenständen eingehalten wird. In 13 Betrieben im Kanton Luzern wurden 175 Gegenstände mit einem mobilen Analysengerät überprüft. Zwei Betriebe hatten Gegenstände im Sortiment, welche den Grenzwert überschreiten. Für diese wurde ein Verkaufsverbot verfügt und ein Rückruf eingeleitet.

4.4 Chemikalienabfälle aus Haushalten

Zum Schutz von Mensch und Umwelt vor Chemikalienabfällen aus privaten Haushalten (Medikamente, Dünger, Farben etc.) organisiert die DILV die fachgerechte Entsorgung dieser Abfälle. Bei offiziellen Annahmestellen (Drogerien und Apotheken) und den drei Sammelaktionen in den Gemeinden wurden 48'554 kg Haushalt-Chemikalien gesammelt.

	Anzahl
Hersteller / Importeure	58
Abgeber	80
Verwender	37
Transport Gefahrgut	6
total	181

	Anzahl ¹
Chemikalien im Camping und Freizeitbereich	6 (100%)
Phthalate in Kunststoff-Gegenständen	13 (15%)
Fassadenreinigung	4 (50%)
Fachbewilligung Kältemittel	3 (0%)



Art der entsorgten Chemikalienabfälle

¹ In Klammer: Beanstandungsquote in %

5. Ausgewählte Themen

Kontrolle von Solarien

Wenn Solarien falsch installiert, gewartet oder verwendet werden, können Nutzerinnen und Nutzer sehr starker UV-Strahlung ausgesetzt sein, welche zu gefährlichen Verbrennungen oder gar zu Krebs führen können. Um diese Risiken zu minimieren, hat der Bund Schutzmassnahmen festgelegt, welche die Betreibenden von Solarien einhalten müssen. Diese beinhalten die Sicherstellung, dass die Strahlung ihrer Solarien die Maximalwerte einhalten und dass Personen unter 18 Jahren die Solarien nicht benutzen können. Diese Einschränkung gilt auch für unbediente Solarien. Für Privatpersonen, die Solarien ausschliesslich im Familienkreis betreiben, gelten diese Regelungen nicht.

2025 hat die DILV erstmals bei 15 Solarienbetrieben kontrolliert, ob diese Vorgaben eingehalten werden. Vier Betriebe (27%) erfüllen die Anforderungen vollständig.

Bei 15 (29%) von 52 kontrollierten Sonnenbänken in 8 Betrieben (53 %) wurden die Bestrahlungshöchstwerte überschritten. Bei 10 Sonnenbänken (20 %) in 5 Betrieben waren die Messwerte derart hoch, dass eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden konnte. Bei zwei Betrieben konnten diese Mängel umgehend behoben werden, bei drei Betrieben wurde ein Nutzungsverbot verfügt.

Zudem waren bei 4 (27 %) Betrieben keine Schutzbrillen vorhanden und bei 2 (13 %) Betrieben war nicht sichergestellt, dass unter 18-Jährige die Sonnenbänke nicht benutzen können.

Alle Mängel mussten durch die Betriebe behoben werden. Die Aufhebung der Nutzungsverbote erfolgt nach dem Nachweis einer fachgerechten Instandsetzung der Solarien und der Erfüllung der Bestrahlungshöchstwerte.

Meldepflicht

Wer im Kanton Luzern ein Solarium betreibt, hat seine Tätigkeit der DILV zu melden und Änderungen der Betriebsdaten innerhalb von 14 Tagen unaufgefordert mitzuteilen



Auf my.lu.ch können Sie die elektronischen Dienstleistungen und Angebote unserer Dienststelle nutzen.

my.lu.ch

Gesundheits- und Sozialdepartement
**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**
Meyerstrasse 20
6002 Luzern
dilv.lu.ch

