

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	4
Lebensmittel- und Trinkwasserinspektorat	6
Untersuchung von Lebensmitteln & Gebrauchsgegenständen	12
Exkurs: Aufgeblähte Lebensmittelverpackungen	16
Exkurs: TFA im Trink- und Grundwasser des unteren Ergolztals	17
Untersuchung von Trinkwasser für die Wasserversorgungen	19
Untersuchung von Umweltproben	20
Radon: Messungen in Schulen und Kindergärten	21
Umweltanalytik	22
Schwerpunkte	24
Veterinärwesen	28
Tiergesundheit	28
Seuchenüberwachung	28
Tierseuchenbekämpfung	29
Tierverkehr	32
Tierarzneimittel / Medizinalberufe	33
Lebensmittelsicherheit und Tierische Nebenprodukte	34
Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe	34
Schlachtier- und Fleischkontrolle	34
Tierische Nebenprodukte	36
Primärproduktion, Tierschutz und Hundewesen	37
Primärproduktion	37
Tierschutz Heim- und Wildtiere	38
Bewilligungspflichtige Tierhaltungen	39
Tierversuche	40
Hundewesen	40
Qualitätsmanagement	42
Arbeitssicherheit	43
Administrative Tätigkeiten	43
Personal	45

VORWORT



Dr. Peter Brodmann, Amtsleiter

Sehr geehrte Leserinnen und Leser

Ich freue mich, Ihnen den Jahresbericht 2025 des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft (ALV) präsentieren zu dürfen. Das vergangene Jahr war erneut geprägt von grossen fachlichen Herausforderungen, interessanten Fällen und einer intensiven Zusammenarbeit über unsere Kantonsgrenzen hinaus.

Ein Thema, das uns im Jahr 2025 besonders stark gefordert und unsere analytische Expertise unter Beweis gestellt hat, sind die per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS). Nachdem diese sogenannten «Ewigkeitschemikalien» bereits in den Vorjahren ein Schwerpunkt unserer Arbeit im Bereich Trinkwasser und Fischen aus Basler Gewässern waren, verlagerte sich der Fokus 2025 verstärkt auf die Belastung von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Im Rahmen einer nationalen Kampagne des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) übernahm das ALV Basel-Landschaft eine zentrale Rolle: Als spezialisiertes Messlabor für die Untersuchung von Eiern leisteten wir einen wesentlichen Beitrag zur gesamtschweizerischen Datenerhebung. Die Resultate der Kampagne mit einer Beanstandungsrate von weniger als einem Prozent zeigten, dass die PFAS-Belastung in der Schweiz aus Sicht der Konsumenten kein flächendeckendes, sondern eher ein punktuelles Problem darstellt. Die Ergebnisse dieser Kampagne helfen uns, die Pfade dieser langlebigen Schadstoffe in der Lebensmittelkette besser zu verstehen und den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten weiter zu stärken.

Bei der Trifluoressigsäure (TFA)-Belastung im unteren Ergolzthal konnten wir bei einer PFAS-Substanz schon einen beachtlichen Erfolg erzielen. Nachdem dort in den Vorjahren im Grund- und im Trinkwasser die höchsten Werte in der Schweiz gemessen wurden, konnten erfreulicherweise durch gezielte Abklärungen und Massnahmen die TFA-Gehalte im Grund- und im Trinkwasser von etwa 20 µg/l auf deutlich unter 5 µg/l gesenkt werden. Diese positive Entwicklung in Gemeinden wie Frenkendorf oder Pratteln zeigt, dass die eingeleiteten Schritte zur Reduktion der Einträge wirksam sein können und die Wasserqualität nachhaltig verbessert werden kann.

Im Bereich des Veterinärwesens stand das Jahr 2025 im Zeichen der Inbetriebnahme des neuen Metzgerhuus für Stadt und Land in Füllinsdorf, der erste Grossschlachthof im Kanton Basel-Landschaft. Die Sicherstellung der Fleischkontrolle in diesem modernen Betrieb sowie die Begleitung der ersten Betriebsphase stellten den Veterinärdienst vor neue logistische und personelle Aufgaben, die erfolgreich gemeistert wurden. Dies führte auch zu einem deutlichen Anstieg der Gesamtzahl der geschlachteten Tiere im Kanton Basel-Landschaft von etwa 14'000 auf 18'000.

Im Bereich des Hundewesens verzeichnete der Veterinärdienst im Jahr 2025 eine deutliche Zunahme der Meldungen über Vorfälle mit Hunden auf insgesamt 320 Fälle (Vorjahr: 267). Besonders besorgniserregend

ist dabei der Anstieg der Vorfälle, bei denen Menschen (174 Meldungen) und speziell Kinder unter zehn Jahren (30 Meldungen) betroffen waren. Um die öffentliche Sicherheit zu gewährleisten, hat das ALV die Kontrollen intensiviert, 50 neue Haltebewilligungen ausgestellt und in 27 Fällen Wesensabklärungen durchgeführt.

Ein herzlicher Dank gilt allen unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ihr Fachwissen, ihre Flexibilität und ihr grosser Einsatz sind das Fundament unserer Erfolge und der Garant für die Sicherheit von Mensch und Tier in Basel-Landschaft. Auch wenn ich im Rahmen dieses Vorworts leider nicht alle Themen und Bereiche einzeln berücksichtigen kann, so zählt die tägliche Arbeit aller Mitarbeitenden gleichermaßen für unser gemeinsames Wirken und unseren Erfolg. Ebenso danke ich unseren Partnern in der Verwaltung, der Politik und der Wissenschaft für das entgegengebrachte Vertrauen und die konstruktive Zusammenarbeit.

Ich wünsche Ihnen eine aufschlussreiche Lektüre des Jahresberichts 2025 und freue mich auf den weiteren Dialog mit Ihnen.

Dr. Peter Brodmann, Amtsleiter

Liestal, im April 2026

LEBENSMITTEL- UND TRINKWASSERINSPEKTORAT



Das Lebensmittel- und Trinkwasserinspektorat sorgt für die Sicherheit von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und Trinkwasser im Kanton. Zu den Kernaufgaben gehören die Inspektion von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben sowie die Überwachung der kommunalen Trinkwasserversorgungen und Badeeinrichtungen. Zudem bearbeiten wir Meldungen der Zollbehörde und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Weitere zentrale Tätigkeiten sind die Bearbeitung von Konsumentenmeldungen, Baugesuchen und Abklärungen bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen sowie die Entnahme von Proben zur analytischen Untersuchung.

Abb. 1 Lebensmittelkontrolleur mit Laboranalyse in Produktion (ChatGPT)

Diese vielfältigen Aufgaben verdeutlichen unser tägliches Engagement für sichere Lebensmittel, sauberes Trinkwasser und den wirksamen Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten.

Tabelle 1

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über unsere Aktivitäten in den vergangenen fünf Jahren

Tätigkeiten	2021	2022	2023	2024	2025
Inspektionen von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben	975	1'031	1'010	1'222	1'282
Inspektionen mit Beanstandung / Beanstandungsquote	38 %	45 %	53 %	49 %	56 %
Kontrollen in der pflanzlichen Primärproduktion ¹	-	35	45	48	23
BHK ¹ -Aufträge	162	177	159	180	191
BHK-Aufträge mit Beanstandung / Beanstandungsquote	56 %	67 %	67 %	59 %	64 %
BHK-Proben	626	787	732	811	876
BHK-Proben mit Beanstandung / Beanstandungsquote	25 %	29 %	28 %	27 %	28 %
Bearbeitete Baugesuche	87	66	88	101	72
Bearbeitete Überweisungen von anderen Behörden	42	50	55	38	42
Bearbeitete RASFF-Meldungen	22	23	32	14	22
Bearbeitete Zollmeldungen	14	13	7	5	1
Bearbeitete Bio-Meldungen	13	7	13	10	4
Bearbeitete Konsumentenmeldungen	24	28	40	37	34
Abklärungen bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen	7	1	7	9	15
Strafanträge	1	8	14	12	11
Betriebsschliessungen	0	2	0	0	1
Benutzungsverbote und Verbote für Herstellungsverfahren	1	3	5	0	4
Abkochgebote für Trinkwasser	0	0	1	0	0
Erhobene Proben durch das Lebensmittelinspektorat	1'300	1'247	1'677	1'346	1'339
Exportzertifikate für Lebensmittel	335	281	281	250	259
Weiterbildungsanlässe für Pilzkontrolleure	1	1	1	1	1

¹ BHK = Betriebshygienekontrolle

Inspektionen von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben

Die Kennzahl gibt die Anzahl der Inspektionen an, die gemäss dem mehrjährigen Nationalen Kontrollplan durchgeführt wurden. Dabei umfassen die Kontrollen sowohl Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe als auch Einrichtungen der Trinkwasserversorgung und Badeanlagen. Im Berichtsjahr konnte die Anzahl der Inspektionen auf hohem Niveau leicht gesteigert werden.

Tabelle 2

Die nachfolgende Tabelle präsentiert die Risikoeinstufung der überprüften Betriebe im Jahr 2025

Betriebskategorie	total beurteilt	davon in Risikoklasse			
		1 unbedeutend	2 klein	3 erheblich	4 gross
Verpflegungsbetriebe mit eigener Küche (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	790	466	284	40	0
Übrige Betriebe	492	340	133	18	1
Anzahl Betriebe	1'282	806	417	58	1
Risikoklasse in %		62.9 %	32.5 %	4.5 %	0.1 %

Bei den diesjährigen Kontrollen zeigte sich, dass die überwiegende Mehrheit der Betriebe sicher arbeitet. In 62,9 % der Fälle wurde das Risiko als vernachlässigbar eingeschätzt, bei 32,5 % nur als klein. Nur ein kleiner Teil der Betriebe wies erhebliche Mängel (4,5 %) auf, und lediglich ein Betrieb (0,1%) musste aufgrund gravierender Mängel als problematisch eingestuft werden.

Unsere Inspektionen erfolgen zielgerichtet und risikobasiert. Betriebe mit höherem Risiko werden häufiger kontrolliert. Festgestellte Mängel müssen innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden, um die Sicherheit von Lebensmitteln und Trinkwasser zu gewährleisten.

Kontrolle der Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion

Die Kontrolle der pflanzlichen Primärproduktion erfolgt in unserem Auftrag durch die AgroControll GmbH, Sissach. Die pflanzliche Primärproduktion bezieht sich auf die Lagerung und Behandlung von pflanzlichen Primärprodukten wie Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Gemüse und Obst am Ort der Erzeugung sowie deren Transport zum Erstabnehmer. Nachgelagerte Verarbeitungsprozesse wie das Mahlen von Getreide gehören nicht mehr zur Primärproduktion. In erster Linie umfasst die pflanzliche Primärproduktion Landwirtschaftsbetriebe und gewerbliche Gemüsebauern.

Die Anforderungen für die Primärproduktion sind in der Verordnung über die Primärproduktion sowie in der Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion festgelegt. Die Kontrolle zur Einhaltung dieser Bestimmungen obliegt dem amtlichen Vollzug. Diese Vorschriften gewährleisten die Erfüllung der Anforderungen des überarbeiteten Hygienerechts der Europäischen Union (EU), das am 1. Januar 2006 in Kraft trat. Seitdem müssen sowohl EU-Mitgliedstaaten als auch Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren möchten, diese rechtlichen Vorgaben erfüllen. Dies ermöglicht eine Teilnahme am gemeinsamen Markt ohne zusätzliche Hygienekontrollen beim Export und bringt daher zahlreiche Vorteile für die Landwirtschaft mit sich.

Betriebshygienekontrollen (BHK)

Im Rahmen der Inspektion von gastronomischen Betrieben werden Lebensmittelproben entnommen und anschliessend auf mikrobiologische Parameter hin analysiert. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen dienen der Beurteilung der Einhaltung der guten Verfahrenspraxis. Von insgesamt 191 Betriebshygienekontrollen wurden

in 69 Fällen alle Lebensmittel als unbedenklich eingestuft, was einem Wert von 36 % entspricht. Im Verlauf des Jahres wurden insgesamt 876 Lebensmittelproben während Betriebshygienekontrollen entnommen und mikrobiologisch analysiert. Bei 28 % dieser Proben wurde festgestellt, dass die in der Hygieneverordnung festgelegten Höchstwerte überschritten wurden.

Bearbeitete Baugesuche

Das Bauinspektorat bezieht uns frühzeitig in Baugesuche ein, die für die Lebensmittelgesetzgebung relevant sind. Wir prüfen die eingereichten Pläne und geben unsere Ergebnisse schriftlich zurück. Diese frühzeitige Zusammenarbeit ermöglicht es, potenzielle bauliche Mängel in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit rechtzeitig zu erkennen und gezielt Empfehlungen auszusprechen, noch bevor die Bauarbeiten beginnen.

Bearbeitete Überweisungen von anderen Behörden

Es handelt sich hierbei um Überweisungen, die wir von anderen kantonalen Vollzugsbehörden oder von einer Bundesbehörde erhalten haben. Die Überweisungen betreffen Unternehmen, welche ihren Sitz im Kanton Basel-Landschaft haben. Dabei handelt es sich oft um Fälle von fehlerhaften Etiketten, irreführender Werbung im Internet sowie um die Überwachung der rechtzeitigen Umsetzung von Massnahmen, die von anderen kantonalen Laboratorien in Absprache mit uns aufgrund von Analyseergebnissen angeordnet wurden.

Bearbeitete RASFF-Meldungen

Diese Kennzahl zeigt, wie viele Fälle wir im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed, **RASFF**) bearbeitet haben. Dabei ging es um Lebensmittel mit Mängeln, die in einem europäischen Land festgestellt wurden und aufgrund ihrer Rückverfolgbarkeit nachweislich in die Schweiz importiert wurden. Unsere Aufgabe ist es, allfällige Rückrufe oder Rücknahmen der betroffenen Produkte zu überwachen.

Bearbeitete Zollmeldungen

Diese Kennzahl zeigt die Anzahl der Fälle, die aufgrund von Meldungen der Zollbehörden bearbeitet wurden. Besteht beim Import von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen der Verdacht auf einen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, informieren die Zollbehörden die zuständige kantonale Börde. Wir prüfen diese Meldungen und ergreifen bei Bedarf die notwendigen Massnahmen. Im Berichtsjahr ist die Anzahl der Meldungen zurückgegangen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass Meldungen zu zusammengesetzten Lebensmitteln mit tierischen Bestandteilen ohne erforderliche Einfuhrdokumente abgenommen haben.

Bearbeitete Bio-Meldungen

Diese Kennzahl zeigt die Anzahl der Fälle, in denen wir gemäss den Vorgaben des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) tätig wurden. Die Vorgaben regeln das Vorgehen bei Rückständen in biologischen Lebensmitteln und legen fest, welche Abklärungen und Massnahmen erforderlich sind, wenn die Höchstwerte für Pestizidrückstände in oder auf biologischen Lebensmitteln überschritten werden.

Bearbeitete Konsumentenmeldungen

Die Anzahl der bearbeiteten Konsumentenmeldungen spiegelt die Fälle wider, bei denen wir aufgrund von Meldungen von Konsumentinnen und Konsumenten tätig wurden, die mögliche Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung angezeigt haben. Alle Meldungen werden einer Risikobewertung unterzogen, die als Grundlage für das weitere Vorgehen dient. In den meisten Fällen wird eine Kontrolle im betroffenen Betrieb durchgeführt.

Abklärungen bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen

Dabei handelt es sich um Kontrollen und Abklärungen, die wir im Zusammenhang mit mutmasslichen Lebensmittelvergiftungen durchführen. Hinweis auf entsprechende Verdachtsfälle erhalten wir sowohl direkt aus der Bevölkerung als auch vom kantonsärztlichen Dienst. Ziel dieser Abklärungen ist es, die Ursache rasch zu ermitteln, mögliche Gesundheitsrisiken zu minimieren und bei Bedarf geeignete Massnahmen zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten zu ergreifen.

Betriebsschliessungen

Diese Kennzahl zeigt, wie viele Betriebe aufgrund schwerwiegender Verstösse gegen die Hygienevorschriften durch das Inspektorat geschlossen wurden. Solche Schliessungen dienen vor allem dem Schutz der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten und stellen sicher, dass die betroffenen Betriebe die Hygienestandards künftig konsequent einhalten. Bevor eine Schliessung erfolgt, prüfen wir die festgestellten Mängel sorgfältig und berücksichtigen alle relevanten rechtlichen Vorgaben. Gleichzeitig begleiten wir die Betriebe dabei, die notwendigen Verbesserungen umzusetzen, damit eine sichere Wiedereröffnung möglich ist. Auf diese Weise tragen die Massnahmen nicht nur zur Gefahrenabwehr bei, sondern unterstützen die Betriebe auch langfristig bei der Einhaltung hoher Lebensmittelhygiene-Standards.

Strafanträge

Diese Kennzahl zeigt, wie viele Fälle wir der Staatsanwaltschaft gemeldet haben, um ein Strafverfahren wegen Verstössen gegen die Lebensmittelgesetzgebung einzuleiten. Gründe für Strafanträge waren insbesondere das Inverkehrbringen potenziell gesundheitsgefährdender Lebensmittel, gravierende hygienische Mängel sowie die Missachtung behördlicher Anordnungen. Strafanträge senden ein klares Signal und tragen dazu bei, die Einhaltung von Lebensmittelstandards sicherzustellen.

Benutzungsverbote und Verbote für Herstellungsverfahren

Diese Kennzahl zeigt die Anzahl Verbote, die aufgrund hygienischer Mängel für Herstellungsverfahren, Räume, Einrichtungen oder Fahrzeuge ausgesprochen wurden.

Abkochgebote für Trinkwasser

Ein Abkochgebot für Trinkwasser wird erlassen, wenn eine Kontamination des Wasserversorgungssystems vorliegt. Dies kann durch das Auftreten von Krankheitserregern, Verunreinigungen oder anderen Gefahren für die Wasserversorgung ausgelöst werden. Die Anordnung zum Abkochen des Trinkwassers dient dazu, die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen, indem mikrobiologische Risiken minimiert werden. Betroffene Bürger werden aufgefordert, das Wasser vor dem Verzehr abzukochen, um potenzielle Krankheitsübertragungen zu verhindern, bis die Trinkwasserqualität wieder sichergestellt ist.

Erhobene Proben durch das Lebensmittelinspektorat

Diese Kennzahl zeigt, wie viele Proben das Lebensmittelinspektorat erhoben hat. Die Proben stammen aus kantonalen, regionalen und nationalen Kampagnen und dienen dazu, die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln systematisch zu überprüfen.

Exportzertifikate für Lebensmittel

Diese Kennzahl zeigt die Anzahl der Exportzertifikate für Lebensmittel, die vom Sekretariat ausgestellt wurden. Schweizer Lebensmittelunternehmen benötigen diese Zertifikate, um ihre Produkte sowohl in die EU als auch in Drittstaaten exportieren zu können.

Total der verfassten Berichte

Diese Zahl umfasst eine Vielzahl von Berichten, darunter Inspektionsberichte, Untersuchungsberichte, Mitteilungen und Verfügungen, die sowohl vom Lebensmittel- als auch vom Trinkwasserinspektorat verfasst wurden. Darüber hinaus sind in dieser Zahl auch die Berichte für Selbstkontrolluntersuchungen im Bereich der Routineanalytik für Trinkwasser (Prüfberichte) enthalten.

Weiterbildungsanlass für Pilzkontrolleure

Gemäss dem Kantonalen Gesundheitsgesetz müssen die Gemeinden im Kanton Basel-Landschaft Pilzkontrollstellen für selbst gesammelte Pilze betreiben; alleine oder in Zusammenarbeit mit anderen Gemeinden. Das Lebensmittelinspektorat organisiert dazu einmal jährlich eine Weiterbildungsveranstaltung für die kommunalen Pilzkontrollleurinnen und Pilzkontrolleure im Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Ziel der Veranstaltung ist es, Fachwissen zu vertiefen, aktuelle Entwicklungen zu vermitteln und die Qualität der Pilzkontrollen sicherzustellen.

Einer der Höhepunkte der Weiterbildung war die Präsentation eines Königsröhrlings. Diese besonders schöne und seltene Pilzart wurde in der Schweiz in den letzten 20 Jahren nur rund fünf Mal kartiert.



Abb. 2 Königsröhrling (*Butyriboletus regius*). Foto Tyran Cometh

Zusammenfassung

Die Auswertung der Aktivitäten der letzten fünf Jahre zeigt eine deutliche Zunahme der Kontroll- und Vollzugstätigkeit: So stieg die Zahl der Inspektionen bei Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben kontinuierlich an und erreichte 2025 ihren bisherigen Höchststand. Der parallele Anstieg der Beanstandungsrate unterstreicht dabei sowohl die Wirksamkeit der vertieften Kontrollen als auch die Notwendigkeit regelmässiger Überprüfungen zur Sicherung hoher Hygienestandards.

Ebenfalls angestiegen sind die BHK-Aufträge sowie die Anzahl der entnommenen BHK-Proben, wobei die Beanstandungsraten über die Jahre auf einem konstant hohen Niveau liegen. Die Bearbeitung von Konsumentenmeldungen und Abklärungen bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen hat zugenommen, was auf eine wachsende Sensibilisierung der Bevölkerung schliessen lässt.

Insgesamt zeigen die Kennzahlen eine Ausweitung und Intensivierung des Aufgabenbereichs, verbunden mit einem hohen Einsatz im Bereich der Kontrolle, Überwachung und Durchsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

UNTERSUCHUNG VON LEBENSMITTELN & GEBRAUCHSGEGENSTÄNDEN

Das ALV untersuchte im Jahr 2025 nebst 2'117 amtlichen Proben (34 %) auch 4'089 nicht amtliche Proben (66 %).

Die Mehrheit der **amtlichen Proben** wurden vom Inspektorat in den Lebensmittelbetrieben erhoben und im Labor untersucht (1'437 ALV Proben, 68 %). Im Rahmen der intra- und interkantonalen Zusammenarbeit mit dem Amt für Gesundheit BL, den Kantonalen Laboratorien der Regio Nordwestschweiz und dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) wurden 439 Proben am ALV für andere Behörden analysiert. Zudem wurden im Jahr 2025 vom Inspektorat und der Lebensmittelanalytik 51 Überweisungen von anderen kantonalen Laboratorien und dem Zoll bearbeitet. Dabei handelte es sich meistens um Kennzeichnungsfragen. Weiter wurden 190 Radonmessungen in Schulen/Kindergärten mit passiven Radondosimetern durchgeführt. In der Tabelle 3 sind die Probenzahlen zusammengefasst. Die Anzahl der amtlichen Proben ist, im Rahmen der jährlichen Schwankungen, vergleichbar mit dem Vorjahr.

Die Anzahl **nicht amtlicher Proben** setzt sich aus Selbstkontrollproben für die Wasserversorger (3'734, 91 %, siehe Tabelle 3) und aus weiteren Analysen (355, 9 %, z.B. Untersuchungen für AIB/AUE¹, Badewasserqualität von Flusswasser oder Ringversuche) zusammen. Die Anzahl nicht amtlicher Proben ist, im Rahmen der jährlichen Schwankungen, vergleichbar mit dem Vorjahr.

Tabelle 3

Anzahl Proben nach Kategorie und Probenotyp

Kategorie	Probenotyp	Anzahl Proben		
		2023	2024	2025
Amtliche Proben	ALV Probe	1'746	1'766	1'437
	Untersuchung für andere Behörde	389	165	439
	Zoll - Probe	7	2	1
	Überweisung	126	98	50
	Radon	56	130	190
	Total Amtliche Proben	2'324 (33 %)	2'161 (35 %)	2'117 (34 %)
Nicht amtliche Proben	Selbstkontrollproben Wasserversorger	4'377	3'676	3'734
	Übrige	91	191	131
	Studie	105	23	77
	Auftrag vom Amt für Umwelt und Energie	69	74	69
	Ringversuch	90	72	78
	Total nicht amtliche Proben	4'732 (67 %)	4'036 (65 %)	4'089 (66 %)
Total Proben		7'056	6'197	6'206

¹AIB/AUE = Amt für Industrielle Betriebe/Amt für Umweltschutz und Energie

Eine Zusammenstellung der vom ALV amtlich erhobenen und im Labor untersuchten Proben nach Warengruppe ist in der Tabelle 4 zu finden. Analysen, die das ganze Jahr durchgeführt werden, führen zu einer höheren Anzahl Proben von bestimmten Warengruppen (z.B. Speisen genussfertig & aufgewärmt genussfertig, Speise- resp. Frittieröl). Es ist zu beachten, dass die übrige Anzahl Proben und die Verteilung nach Warengruppe wesentlich von den durchgeführten Kampagnen beeinflusst wird. Von insgesamt 1'437 amtlich erhobenen Proben führten 302 (21%) zu einer Beanstandung. Die Beanstandungen verteilten sich wie folgt: 264 Proben überschritten die mikrobiologischen Richtwerte, bei 31 Proben war die Kennzeichnung mangelhaft. Zudem wurden 7 Proben aufgrund von Verunreinigungen sowie 2 Proben wegen sonstiger Nichtkonformitäten (physikalisch oder produktionstechnisch) beanstandet. Auf eine Probe können mehrere Beanstandungsgründe zutreffen. Da die amtlichen Probenahmen risikobasiert erfolgen, sind die Resultate nicht auf die Gesamtheit der sich im Handel befindlichen Produkte übertragbar. Die Anzahl vom ALV amtlich erhobenen und im Labor untersuchten Proben und die Beanstandungsquote sind, im Rahmen der jährlichen Schwankungen, vergleichbar mit dem Vorjahr (vgl. Tabelle 5).

Tabelle 4 Amtliche Proben nach Warengruppe

Warengruppe	Proben total	Proben beanstandet
Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	498	158
Speisen genussfertig zubereitet	408	91
Duschwasser	58	10
Backwaren	51	14
Trinkwasser	50	3
Speiseöle, Speisefette	48	3
Konditorei- und Zuckerwaren	41	4
Suppen, Saucen	30	7
Spielzeug für Kinder bis 14 Jahren	30	3
Badewasser	22	0
Gewürze	20	1
Koffeinhaltige Getränke	20	0
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen	16	0
Hartschalenobst	15	0
Hühnereier	14	0
Gebrauchsgegenstände	12	0
Obstsäfte	12	0
Speiseeis	10	4
Maismehl	10	1
Trockenobst	10	1
Krabben, Tintenfische	10	0
Kosmetika	8	0
Fisch, Fischereierzeugnis	7	0
Mayonnaise	6	0
Küchenkräuter	5	0
Spielzeug für Kinder bis 36 Monate	5	0
Übrige Lebensmittel	19	2
Diverse Proben	2	0
Summe	1'437	302 (21 %)

Tabelle 5

Jahresvergleich ALV-Proben	2023	2024	2025
Anzahl ALV-Proben total	1'746	1'766	1'437
Anzahl Proben beanstandet	353	361	302
Beanstandungsquote (%)	20	20	21

Im Rahmen von **Betriebshygienekontrollen** werden verschiedene Lebensmittel in Lebensmittelbetrieben (vorwiegend Gastronomie) erhoben und auf **mikrobiologische Hygieneindikatoren** untersucht. Von insgesamt 876 erhobenen Proben mussten 246 Proben (28 %) wegen nicht eingehaltenen mikrobiologischen Richtwerten beanstandet werden.

Frittieröl muss regelmässig ausgetauscht werden, da es sich beim Erhitzen über die Zeit verändert. Der **polare Anteil** ist ein Parameter dafür, wie viele Oxidationsprodukte im Öl vorhanden sind. Im Jahr 2025 wurden risikobasiert 48 Frittieröl-Proben im Rahmen von Betriebshygienekontrollen erhoben und untersucht. Davon mussten drei Proben (6 %) beanstandet werden.

Das **Trinkwasser** wird im Rahmen von amtlichen Stichproben **auf mikrobiologische Parameter** untersucht. 45 von 48 erhobenen Trinkwasserproben waren in Ordnung. Drei Proben mussten beanstandet werden. Es wurde verfügt, dass geeignete Massnahmen zu treffen sind um den gesetzeskonformen Zustand wiederherzustellen. Weitere Trinkwasserproben wurden im Rahmen von amtlichen Kampagnen auf ausgewählte Parameter untersucht.

Im Auftrag für das Amt für Gesundheit führt das ALV im Falle jeder **Legionellose-Erkrankung Abklärungen im Umfeld der erkrankten Person** durch. Im Jahr 2025 wurden im Kanton Basel-Landschaft 20 Legionellosefälle registriert. Das ALV BL hat bei allen Fällen Kontakt mit den erkrankten Personen aufgenommen und eine Probenahme angeboten. Die Probenahmen wurden mehrheitlich in den Haushalten der Erkrankten vorgenommen. Bei 64 untersuchten Duschwasserproben entsprachen fünf Proben (8 %) nicht den mikrobiologischen Vorgaben für öffentliche Duschanlagen. Diese Vorgaben wurden hierbei als Vergleichsmassstab genutzt, um die Wasserqualität auch im privaten Bereich einzuordnen.

Nebst den oben genannten Parametern, die ganzjährig analysiert werden, führt das ALV **Schwerpunktkampagnen zu bestimmten Themen** durch. Die Auswahl der untersuchten Parameter und Matrix erfolgt in der Regel aufgrund von aktuellen Fragestellungen und risikobasierten Überlegungen. Bei verpackten Produkten wird immer auch die Kennzeichnung beurteilt. Die Untersuchungen sind Stichprobenkontrollen mit risikobasierter Probenahme. Pro Kampagne wird in der Regel ein Kampagnenbericht auf der Homepage des ALV publiziert. Die Publikationen im 2025 sind in der Tabelle 6 aufgeführt und sind über den QR-Code einsehbar.



Abb. 3 QR-Code zu den Kampagnen-/Studien-Berichten

Tabelle 6

Veröffentlichte Berichte über Kampagnen/Studien

Warengruppe	Untersuchungsziel
Backwaren von lokalen Bäckereien	Acrylamid
Badewasser von Hallenbädern	Mikrobiologie, Trübung, Harnstoff
Duschwasser von Hotels	Legionellen
Duschwasser, Abklärung von Legionellosefälle	Legionellen
Eier	PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen)
Energydrinks	Coffein, Taurin und Glucuronolacton
Fasnachtskostüme für Kinder	Brennbarkeit
Fische aus Gewässern beider Basel (Aqua & Gas – Artikel)	PFAS
Fliessgewässer	Mikrobiologische Badewasserqualität
Frittieröl	Polarer Anteil
Gewürze und Kräuter	Salmonellen und weitere Keime
Innenraumluf	Radon
Instantsuppen	Glutaminsäure
Lebensmittel	Betriebshygienekontrollen
Patisserie Produkte	Mikrobiologie
Trinkwasser	Statusbericht TFA* im Unteren Ergolzthal (mit AUE**)

*Trifluoressigsäure

**Amt für Umweltschutz und Energie

In der Tabelle 7 sind die Anzahl Schwerpunkt- und regionale/nationale Kampagnen im Jahresvergleich aufgelistet (ohne Betriebshygienekontrollen, Frittieröl, Radon, Abklärung Legionellosefälle).

Tabelle 7

Jahresvergleich Kampagnen	2022	2023	2024	2025
Anzahl Schwerpunktkampagnen	10	13	15	10
Anzahl regionale nationale Kampagnen	7	9	8	10
Total	17	22	23	20

Exkurs : Aufgeblähte Lebensmittelverpackungen

Das ALV BL wurde darüber informiert, dass sich die Verpackungen einer Geflügelleber Mousse aufgebläht haben (Bild 5). Wenn eine aufgeblähte Verpackung geöffnet wird, rieche es unangenehm.

Im Rahmen der Selbstkontrolle hat der Betrieb das Endprodukt und die Zutaten bereits umfassend mikrobiologisch analysiert. Die untersuchten Parameter (Aerobe, mesophile Keime, *Bacillus cereus*, Sulfitreduzierende Clostridien und Sporen, Pseudomonaden, Milchsäurebakterien und Hefen) waren nicht auffällig. Das Produkt wird pasteurisiert, anschliessend schockgekühlt und muss bei <5 °C gelagert werden. Es stellte sich die Frage wie die Gase gebildet werden und ob vom Produkt eine Gesundheitsgefahr ausgeht.

Am ALV BL wurden weiterführende Untersuchungen des Produktes durchgeführt. Dabei wurde die DNA direkt aus den Lebensmittelproben extrahiert. Die isolierte DNA wurde anschliessend anhand der Oxford Nanopore Technologie sequenziert und nicht-zielgerichtet bioinformatisch analysiert.

Nebst den tierischen Zutaten Gans und Huhn, konnten auch mindestens zwei dominant vorkommende Arten von Clostridien nachgewiesen werden:

- *Clostridium tagluense* - ähnliche
- *Clostridium estertheticum* - ähnliche

Bei der anschliessenden kulturellen Anzüchtung der Keime (anaerobe Bebrütung, 10 °C, 2 Wochen) konnten zwei verschiedene Morphologie Typen als *Clostridium tagluense* und *Clostridium bowmanii* mittels MALDI-TOF MS identifiziert werden. Die beiden identifizierten Bakterienarten sowie die Art *Clostridium estertheticum* sind nah verwandt miteinander. Alle drei Arten sind kälteliebende Bakterien und daher nur bei Temperaturen im Bereich von 4 bis 16 °C kultivierbar. Dieser Sachverhalt und weil diese Bakterienarten nicht sulfitreduzierend sind, ist wahrscheinlich auch der Grund, warum die Bakterienarten, bei den vom Betrieb durchgeführten Selbstkontrolluntersuchungen, nicht erkannt wurden.

Es ist anzunehmen, dass die Bakterien als Sporen in das Produkt gelangten. Aufgrund der hohen Temperatur-Beständigkeit von Sporen reichen Pasteurisationsverfahren bei 70 bis 100 °C nicht aus, um die Sporen zu eliminieren. Bei einer Lagerdauer von rund einer bis drei Wochen und bei Temperaturen von 4 bis 10 °C können die Sporen auskeimen. Die vegetativen Keime verstoffwechseln das Produkt und bilden Gas in Form von Wasserstoff und Kohlendioxid. Diese Gase führt zum sichtbaren Aufblähen der Packung. Das gleiche Phänomen ist bei Rindfleisch als «Blown Pack Spoilage» bekannt und wird insbesondere durch *Clostridium estertheticum* verursacht.



Abb. 4 aufgeblähte Verpackung

Aus gesundheitlicher Sicht sind diese Bakterienarten nicht gefährlich. Das Produkt gilt allerdings als verdorben, was in Form eines üblen Geruchs wahrzunehmen ist. Der Betrieb hat das betroffene Produkt zurückgenommen. Die Ergebnisse der Untersuchungen hat er als Anlass genommen den Herstellungsprozess zu optimieren.

Dieses Beispiel verdeutlicht, dass man mit zielgerichteter Analytik immer nur einen Teilaspekt der Probe erfasst. Mit nicht-zielgerichteten Analysetechniken wie z.B. Oxford Nanopore Sequenzierung hingegen, erhält man ein umfassenderes Bild einer Probe. Dies kann bei komplexeren Fragestellungen entscheidend sein.

Exkurs: TFA im Trink- und Grundwasser des unteren Ergolztals

In den vergangenen Jahren wurde im Trink- und Grundwasser im unteren Ergolztal wiederholt eine erhöhte Konzentration von TFA gemessen. Dies zeigten die Untersuchungen des ALV BL sowie des AUE BL. Die Werte lagen weit über den Durchschnittswerten der restlichen Schweiz. Die Substanz gelangte als verdünnte, wässrige Lösung vom Chemieunternehmen Bachem AG in Bubendorf über die örtliche Abwasserreinigungsanlage Frenke 3 ins Grund- und Trinkwasser. Die Bachem AG wurde durch das AUE BL zur umgehenden Reduktion der TFA-Ableitung (Sofortmassnahme) und zur Entwicklung eines Massnahmen Pakets zur weitergehenden TFA-Reduktion aufgefordert. Seit Dezember 2024 ist der TFA-Eintrag schrittweise deutlich gesunken. Aktuelle Messungen zeigen, dass die TFA-Gehalte im Grundwasser erfreulicherweise von etwa 40 µg/l auf etwa 5 µg/l und im Trinkwasser von 23 µg/l auf maximal 4 µg/l zurückgegangen sind.

Aktuelle Situation Trinkwasser im Detail

Im Juli 2025 wurden im Rahmen einer Studie Trinkwasserproben von Wasserversorgungen zwischen Bubendorf und Pratteln erhoben, die entweder direkt im unteren Ergolztal liegen oder ihr Trinkwasser von dort beziehen.

Die Messwerte der letzten drei Jahre zeigen, dass bei den TFA-Gehalten zunächst ein sprunghafter Anstieg zwischen Frenkendorf und Pratteln der TFA-Gehalte auf über 20 µg/l festzustellen war. Seit Frühling 2024 sind die TFA Werte im unteren Ergolztal wesentlich zurückgegangen. Besonders in Frenkendorf, Füllinsdorf, Giebenach, Augst und Pratteln ist die Abnahme über die Jahre sehr deutlich zu erkennen (Bild 5). Bei den Wasserversorgungen von Lupsingen bis Arisdorf/Liestal liegen die TFA-Gehalte über alle untersuchten Jahre bis auf einen Messwert stabil unter 5 µg/l und im Mittel bei 2.1 µg/l.

Weiterhin ist festzustellen, dass die TFA-Gehalte im Netzwasser gewissen Schwankungen unterliegen, was besonders in Frenkendorf und Giebenach auffällt. Bei der Interpretation der Daten ist zu berücksichtigen, dass es sich um Stichproben handelt und die jeweilige genaue Zusammensetzung des Netzwassers zum Zeitpunkt der Probenahme unbekannt ist. Je nach Rohwasserbezug kann dies zu einem anderen TFA-Gehalt führen, wenn beispielsweise Trinkwasser aus unbelasteten Quellen zugemischt wird.

Da für TFA und die übrigen ultra-kurzkettigen PFAS in der Schweiz aktuell keine Höchstwerte für Trinkwasser vorliegen, sind keine lebensmittelrechtlichen Massnahmen angezeigt. Die betroffenen Wasserversorgungen wurden über die Ergebnisse der Studie informiert.

Um einen aktuellen Überblick über die Trinkwasserqualität zu erhalten, ist geplant, die Untersuchungen im kommenden Jahr auf alle Wasserversorgungen im Kanton Basel-Landschaft auszudehnen. Ziel ist es, belastbare Daten zu gewinnen, bevor gesetzliche Höchstwerte definiert werden, damit die Versorgungsunternehmen frühzeitig proaktive Massnahmen einleiten können. Sobald die toxikologische Neubewertung der EFSA vorliegt und gegebenenfalls neue Grenzwerte festgelegt wurden, erfolgt eine erneute Beurteilung der Lage.

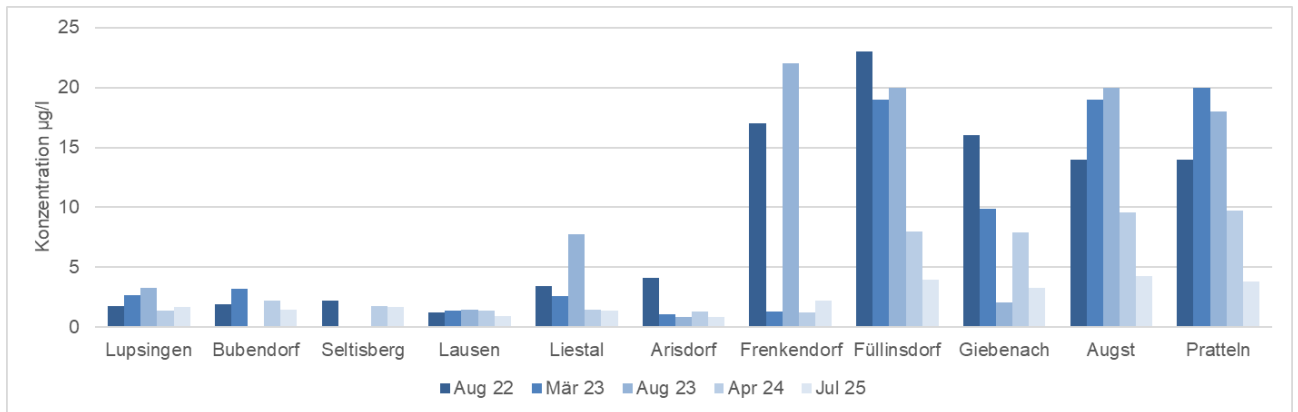


Abb. 5

TFA im Trinkwasser vom unteren Ergolztal von 2022 bis 2025, nach Wasserversorgung, für Liestal ist jeweils der Mittelwert beider Netzwasserproben aus der Hoch- und Niederzone dargestellt.

Untersuchung von Trinkwasser für die Wasserversorgungen

Das kantonale Wasserversorgungs-Gesetz (SGS 455) verlangt, dass die Gemeinden ihr Trinkwasser periodisch von einer staatlichen Kontrollstelle chemisch und mikrobiologisch untersuchen lassen. Die Analysen dieser Proben sind Teil der Selbstkontrolle zu welcher die Wasserversorger aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung verpflichtet sind. Das ALV BL nimmt in diesem Bereich die Rolle eines Privatlabors wahr, welches im Auftrag der Wasserversorger Selbstkontrollproben untersucht. Es werden im Wesentlichen zwei Arten von Selbstkontrollproben unterschieden: Routine- und Spurenanalytik-Proben. Die Probenanzahl ist, im Rahmen der jährlichen Schwankungen, vergleichbar mit dem Vorjahr. Die Zahlen sind in der Tabelle 8 zusammengefasst.

Selbstkontrolle Routine

Die Branchenleitlinie für die gute Herstellungspraxis von Trinkwasser des Fachverbandes für Wasser, Gas und Wärme (SVGW) gibt den Minimalstandard zur Periodizität und den Umfang der Analysen vor. Das Intervall der Beprobung ist im Wesentlichen von der durchschnittlichen Wasserproduktion pro Tag abhängig. Aufgrund dieser Vorgaben macht das ALV BL den Wasserversorgern einen Vorschlag für die jährliche Planung der Probenahmen.

Die untersuchten Parameter sind stark an die Vorgaben der Branchenleitlinie angelehnt. Es werden mikrobiologische Parameter wie *Escherichia coli*, Enterkokken und aerobe, mesophile Keime untersucht. Weiter werden der pH-Wert, die Leitfähigkeit, die Trübung, der gesamte organische Kohlenstoff (TOC), die UV-Absorption und verschiedene Ionen analysiert.

Im Jahr 2025 wurden von den Wasserversorgern total 3'480 Proben zur Untersuchung auf Routine-Parameter überbracht. Davon wurden 391 Proben risikobasiert aufgrund von z.B. Starkregen-Ereignissen von den Wasserversorgern spontan ins Labor zur Analyse überbracht. Die übrigen 3'089 Wasserproben waren geplante Proben basierend auf der jährlichen Probenahmeplanung. Insgesamt 85 Proben waren nicht konform mit der Lebensmittelgesetzgebung; dies war primär auf mikrobiologische Parameter sowie in einem Einzelfall auf einen zu hohen Trübungswert zurückzuführen. In diesen Fällen wurde die Gute Herstellungspraxis beanstandet.

Selbstkontrolle Spurenanalytik

In der Spurenanalytik werden Stoffe in sehr geringen Konzentrationen bestimmt (Mikro- oder Nanogramm pro Liter). Gemäss der Branchenleitlinie für Wasserversorger müssen die Messparameter an die spezifischen Gefahrenpotenziale und an die Herkunft und Art des Wassers angepasst sein.

Mit spurenanalytischen Untersuchungen sollen mögliche potentielle chemische Einflussfaktoren, welche die Wasserqualität beeinträchtigen können, frühzeitig erkannt werden. Im Kanton Basel-Landschaft sind hauptsächlich Siedlung, Landwirtschaft sowie Industrie und Altlasten die Haupteinflussfaktoren auf die Wasserqualität, sowie Karstquellen und Pumpwerke in der Nähe von Flüssen oder Deponien. Aus diesem Grund wird in allen Wasserversorgungen mindestens ein minimales, für den Kanton BL typisches Untersuchungsprogramm mit flüchtigen organischen Stoffen, Metallen und polaren Mikroschadstoffen gemessen. Zusätzlich werden, abhängig von den bereits bekannten Gefährdungen im Einzugsgebiet der Pumpwerke und Quellen, weitere Parameter wie z.B. PFAS, Pflanzenschutzmittel, Abwassertracer, Aniline, Bromat oder auf unbekannte Substanzen (Screening mittels Gaschromatographie gekoppelt an ein Massenspektrometer) untersucht. Bis auf wenige Ausnahmen wurde Trinkwasser analysiert. Alle 254 untersuchten Proben entsprachen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Tabelle 8

Jahresvergleich Selbstkontrollproben	2022	2023	2024	2025
Selbstkontrolle Routine	4'232	4'188	3'430	3'480
davon geplante Proben	3'803	3'840	3'129	3'089
davon Ereignisproben	429	348	301	391
Selbstkontrolle Spurenanalytik	198	189	246	254
Total	4'430	4'377	3'676	3'734

Untersuchung von Umweltproben

Badewasserqualität von Fliessgewässern

Gestützt auf das Reglement über die Kontrolle der hygienischen Flusswasserqualität bei gut frequentierten Badeplätzen erfolgt die Beurteilung der Badewasserqualität von Fliessgewässern im Kanton Basel-Landschaft jährlich in den Bademonaten Juni bis September.

Im Kanton Basel-Landschaft wird die Badewasserqualität an 13 Badestellen überprüft. Die Badestellen erstrecken sich vom Laufental bis nach Binningen und vom Oberbaselbiet bis nach Birsfelden. Zudem wird die Badewasserqualität des Rheins auf Höhe Schweizerhalle untersucht. Insgesamt wurden 26 Proben untersucht. In siebenzig Prozent der Proben konnte eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Badewasser nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Diese Auffälligkeiten sind mit regnerischer Witterung, Unwettern und Überspülung von Ufern erklärbar und somit kein Grund zur Beunruhigung.

Die detaillierte Beurteilung der Badewasserqualität von Fliessgewässern wird in den Sommermonaten monatlich auf der Homepage des ALV aufgeschaltet. Im Jahr 2025 wurden zwei Berichte veröffentlicht.



Abb. 6 QR-Code zu den Berichten über die Badewasserqualität von Fliessgewässern

Radon: Messungen in Schulen und Kindergärten

Radon ist ein radioaktives Gas, das natürlicherweise im Boden und Gestein vorkommt. Es entsteht durch den Zerfall von Uran und Thorium, kann bei erdberührenden Räumen in das Gebäude eindringen und sich dort ansammeln. Radon erhöht das Risiko von Lungenkrebs und ist deshalb in der Strahlenschutzverordnung (StSV) geregelt. Die Verordnung schreibt vor, dass die Kantone dafür sorgen, dass Radonmessungen in Schulen und Kindergärten durchgeführt werden. Im Jahr 2025 wurden 127 Radon-Dosimeter ausgelesen, welche in den Wintermonaten 2024/2025 in 41 Schul- und Kindergartengebäuden ausgelegt worden sind. Zehn Messwerte (von fünf Gebäuden) lagen über dem Referenzwert von 300 Bq/m³ (Becquerel pro Kubikmeter). Die Gebäudeeigentümer der betroffenen Liegenschaften wurden aufgefordert Massnahmen zu treffen, damit die gesetzlichen Vorgaben in Zukunft eingehalten werden. Die Zahlen sind in der Tabelle 9 zusammengefasst.

Tabelle 9

Jahresvergleich Radonmessungen	2023/24	2024/25
Anzahl untersuchte Gebäude	36	41
Anzahl ausgelegte Dosimeter	76	127
Anzahl Messwerte (Gebäude) über dem Referenzwert	4 (2)	10 (5)
<i>Beanstandungsquote (%)</i>	5	12

UMWELTANALYTIK

Die Umweltanalytik beschäftigt sich mit der qualitativen und quantitativen Untersuchung von Stoffen in der Umwelt. Sie beschafft wissenschaftliche Grundlagen, erkennt und beschreibt Umweltverschmutzungen und liefert so einen wesentlichen Beitrag für den Vollzug der Umweltschutzgesetze.

Das Ressort Umweltanalytik des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat sich auf solche umweltanalytischen Untersuchungen spezialisiert und untersucht im Auftrag des Amtes für Umweltschutz und Energie (AUE), des Lufthygieneamts beider Basel (LHA) und des Amtes für industrielle Betriebe (AIB) Umweltproben unterschiedlichster Art auf chemische und physikalisch-chemische Parameter.

Tabelle 10

Überblick über die Tätigkeiten der Umweltanalytik im Jahr 2025

Themenbereich	Projekte	Proben	Resultate
Überwachung Oberflächengewässer	1	50	6'678
Abklärungen bei Havarien (Gewässerschutzpikett)	14	36	306
Allgemeines und fallbezogenes Grundwassermonitoring	6	384	56'162
Bearbeitung von belasteten Standorten (Altlasten)	7	117	9'833
Baustoffkreislauf	1	14	756
Bodenschutz	5	51	4'011
Abwasser von Betrieben, Kläranlagen und Deponien	6	177	3'329
Abfallwirtschaft in Betrieben	2	17	194
Badewasser, Trinkwasser und Lebensmittel	5	560	25'538
Luftqualität	9	4'195	30'936
Abluftmessungen	7	360	2'439
Berufsbildung / Maturarbeiten	1	7	56
Qualitätssicherung	11	38	307
Summe	75	6'006	140'545
Vergleich zum Vorjahr (2024)	77	5'342	135'672

Da die Analysenprogramme sehr unterschiedlich sind, sagt die Probenzahl wenig über den tatsächlichen Aufwand aus. Deshalb wird für jede Analyse ein Marktpreis bestimmt, welcher dem Median der Analysenpreise von privaten Dienstleistungslaboren in der Schweiz entspricht. Für das Jahr 2025 ergibt dies einen Marktpreis von rund 1.5 Mio. Franken (Vorjahr 1.6 Mio.). Die folgende Grafik zeigt diesen Aufwand aufgeschlüsselt nach Matrices:

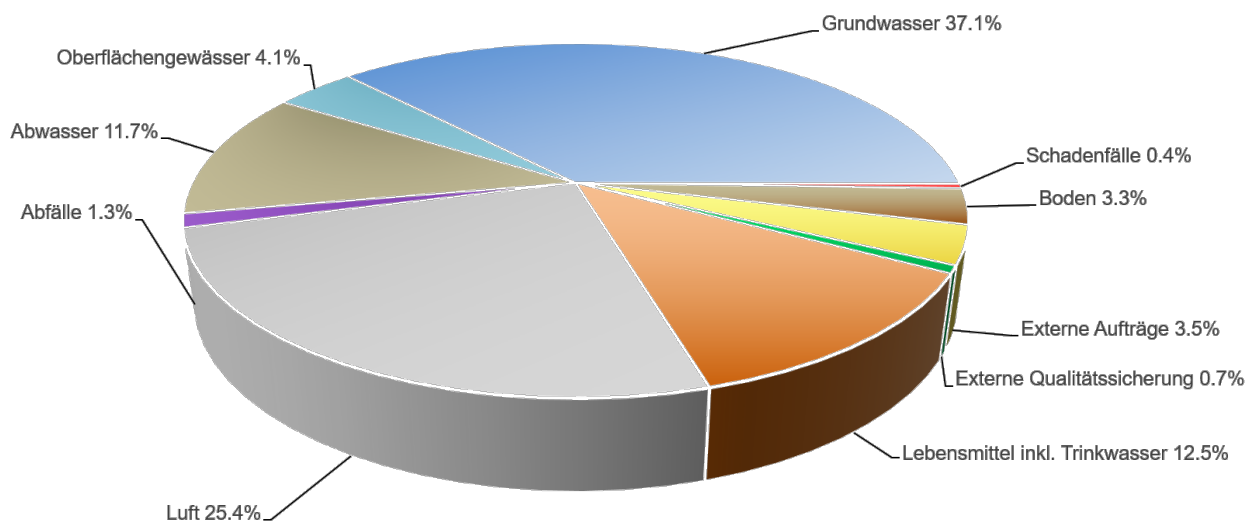


Abb. 7 Tätigkeiten UAN

Das Ressort Umweltanalytik kann auf gut 80 akkreditierte Prüfverfahren zurückgreifen. Im Jahr 2025 kamen 67 dieser Verfahren zum Einsatz. In den 6'006 Proben wurden folgende Parameter untersucht:

Tabelle 11

Anzahl Analysen pro Untersuchungsparameter pro Matrix

Untersuchungsparameter	Matrix	Analysen
chemisch-physikalische Parameter (pH, Leitfähigkeit, etc.)	Wasser	1'716
	Feststoffe	29
	Luft	215
Anionen und Kationen	Wasser	1'930
	Feststoffe	14
	Luft	23
Nährstoffe (Phosphor- und Stickstoffspezies)	Wasser	443
Metalle / Elemente	Wasser	1'231
	Feststoffe	103
	Luft	418
Flüchtige organische Einzelstoffe (VOC, Lösungsmittel)	Wasser	535
	Luft	726
Schwerflüchtige organische Einzelstoffe (PAK, PCB, Aniline, etc.)	Wasser	330
	Feststoffe	58
	Luft	20
Screening / Identifikation unbekannter Substanzen	Wasser	16
	Luft	10
Organische Summenparameter (TOC, DOC, KW, AOX, etc.)	Wasser	1'021
	Feststoffe	78
Anorganische Gase (Säuren, Ammoniak)	Luft	161
Staubmengen	Luft	3'548
Summe		12'625

Schwerpunkte

Monitoring Grundwasser

Für die Produktion von Trinkwasser ist eine gute Qualität des Grundwassers essenziell. Im Kanton BL wird das Grundwasser regelmässig beprobt und auf ein breites Spektrum an Substanzen untersucht, um bereits bekannte Kontaminationen zu überwachen (fallbezogenes Monitoring) oder um neue Schadstoffeinträge rechtzeitig zu erkennen (allgemeines Monitoring). Das Ressort Umweltanalytik führt dabei den Grossteil der Analytik durch und unterstützt bei der Vergabe von Spezialanalytik an Drittlabors.

Monitoring Oberflächengewässer

Flüsse und Bäche bieten Lebensräume für zahlreiche Organismen und erfüllen Reinigungs- und Transportfunktionen. Sie vernetzen aquatische und terrestrische Lebensräume und tragen zur Grundwasserneubildung bei. Gleichzeitig stehen sie im Dienst menschlicher Nutzung, etwa für Wasserkraft, Brauchwasser, Fischerei und Naherholung. Das Amt für Umweltschutz und Energie führt seit 2024 ein flächendeckendes Monitoring der Baselbieter Fliessgewässer durch, welches qualitative und quantitative Veränderungen dokumentieren, die Wirkung gesetzlicher Gewässerschutzmassnahmen aufzeigen und Belastungsquellen identifizieren soll. Neben biologischen, hydrologischen und ökomorphologischen Erhebungen werden auch die chemisch-physikalische Untersuchungen durchgeführt. Hier übernimmt das Ressort Umweltanalytik die Analytik an den 26 regelmässig beprobten Standorten.

Altlasten

Zu den Altlastenfällen im Kanton Basel-Landschaft gehören ehemalige Industrieanlagen, die chemische Stoffe verarbeitet und Rückstände im Boden und Grundwasser hinterlassen haben, ehemalige Müll- oder Chemie-deponien, die nicht den heutigen Umweltstandards entsprechen, oder Böden, welche durch industrielle Tätigkeiten oder Unfälle kontaminiert wurden. Zur Überwachung vor und während der Sanierung solcher Altlasten sind umfangreiche analytische Untersuchungen nötig. Regional spezifische Altlastenschadstoffe, welche das Ressort Umweltanalytik im 2025 untersucht hat, waren u.a. Aniline (Rückstände aus der Azofarbstoff-Industrie), Barbiturate (Pharmazeutika), Lindan (Insektizid), chlorierte Lösungsmittel, Chromat und Quecksilber.

Schadenfälle

Gewässerverschmutzungen, verursacht durch Abwassereinleitungen (z.B. von Baustellen), Gülle, ausgelaufenes Öl oder andere Substanzen, bedrohen Flora und Fauna im Gewässer und können das Grundwasser und letztendlich das Trinkwasser beeinträchtigen. Bei Havarien ist es deshalb wichtig, möglichst rasch deren Ursache und Ausmass zu kennen. Hier unterstützt das Ressort Umweltanalytik mit einer angepassten und schnellen Analytik. Im 2025 waren bei 14 Schadenfällen analytische Abklärungen nötig.



Abb. 8 Aufarbeitung einer Abfallprobe aus einem Entsorgungsbetrieb: Mit einem Magnet werden gröbere Metallteile aussortiert

Umweltschutz in Betrieben

Für betriebliche und industrielle Abwässer gelten die Grenzwerte der Gewässerschutzverordnung, für Abfälle die der Verordnung über die Vermeidung und die Entsorgung von Abfällen. Die Untersuchung von Industrieabwasserproben auf die gesetzlich geregelten Parameter wird vom Ressort Umweltanalytik seit vielen Jahren abgedeckt und ist ein gut eingespielter Prozess.

Kläranlagen und Deponien

Analytische Dienstleistungen wurden auch für das Amt für Industrielle Betriebe (AIB) erbracht. Dazu gehören die wöchentliche Überwachung der Arsen-Elimination im Sickerwasser der Deponie Elbisgraben sowie die Bestimmung organischer Halogenverbindungen im Auslauf der Kläranlagen.

Bodenschutz

Im Auftrag der kantonalen Bodenschutzfachstelle untersucht das Ressort Umweltanalytik Boden- und Sedimentproben zu unterschiedlichen Fragestellungen. Von Interesse sind meistens die Schwermetalle sowie organische Substanzgruppen wie PAK, PCB und seit einiger Zeit auch PFAS. Zu den grösseren Kampagnen im 2025 zählte eine Untersuchung von Böden von Kinderspielplätzen.

Luftemission

Anlagen, bei denen während dem Betrieb Luftschadstoffe freigesetzt werden können, müssen nach der ersten Inbetriebnahme einer Abnahmemessung unterzogen werden. Diese Emissionsmessung muss periodisch wiederholt werden. Die amtlichen Emissionsmessungen werden vom Lufthygieneamt beider Basel (LHA) durchgeführt. Parameter wie Säuren, Metalle oder organische Einzelstoffe, welche das LHA nicht direkt vor Ort online messen kann, werden in geeigneten Medien absorbiert und dem Ressort Umweltanalytik zur Analytik übergeben. Im 2025 gab es Messungen in der Abluft zweier Pharmaunternehmen, einer Abfalllösemittelverbrennungsanlage, des Klärbeckens und der Klärschlammverbrennungsanlage einer industriellen Kläranlage sowie der regionalen Kehrrechtverbrennungsanlage.

Luftimmission

Neben Schadstoffen wie Ozon oder Feinstaub, die in verschiedenen Luft-Messstationen des LHA online überwacht werden, gibt es weitere Parameter, welche eine Probenahme und aufwändige Analytik benötigen. Seit vielen Jahren übernimmt das Ressort Umweltanalytik folgende Aufgaben

- Bestimmung des Staubniederschlags (Staubdeposition nach Bergerhoff) und dessen Zusammensetzung, hauptsächlich betreffend Schwermetalle. Solche Messungen erfolgen oft im Umfeld von Korrosionsschutzarbeiten, bei Metallumschlag oder bei Altlastensanierungen.
- Gravimetrische Referenzmessung der Feinstaubmenge (PM 10 / PM 2.5) für die Kantone BL, BS, SO und JU.
- Bestimmung der Staubmenge und Staubinhaltsstoffen wie Metallen oder PAK während Altlastensanierungen. Zu den bereits laufenden Messungen im Areal Rosental kam im 2025 ein Umgebungsmonitoring im Areal Klybeck (BS) dazu.
- Untersuchung von flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) in Luft. Neben den fixen Überwachungsstandorten kommen die Aktivkohle-Passivsammler auch bei Altlastensanierungen zum Einsatz.



Abb. 9 Messung von Luftproben aus dem Areal Klybeck (BS) auf Lösungsmittel und weitere flüchtige organische Schadstoffe

VETERINÄRWESEN

Das Aufgabenspektrum des Veterinärwesens ist breit gefächert und umfasst neben den Bereichen Tiergesundheit, tierische Primärproduktion, Tierschutz, Heim-/Wild-/Versuchs- und Nutztiere, Hundewesen, Fleischkontrolle, Kontrolle der Entsorgung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten, auch die Kontrolle des Tierverkehrs, sowie die Kontrolle der im Bereich der Veterinärmedizin tätigen Medizinalberufe und die Kontrolle der Abgabe von Tierarzneimitteln durch Tierarztpraxen und Zoo- sowie Imkereifachgeschäfte.

TIERGESUNDHEIT

Gesunde Tierbestände sind nicht nur für die Tierhalter/-innen und die Tiere selbst von Bedeutung, sondern auch für die Konsumentinnen und Konsumenten sowie für den internationalen Handel mit Tieren und Tierprodukten. Die Kantonalen Veterinärdienste tragen daher nicht nur für das Tierwohl, sondern auch für die Sicherheit tierischer Lebensmittel sowie auch für den Nachweis gesunder Nutztierbestände gegenüber den ausländischen Handelspartnern der Schweiz eine grosse Verantwortung.

Seuchenüberwachung

Nationale Überwachungsprogramme des Bundes stellen eine effiziente Tiergesundheitsüberwachung sicher. Die Überwachung von Tierseuchen und Zoonosen bei Nutztieren hat zum Ziel, die Gesundheit der Tiere zu erhalten und den Handel mit dem Ausland sicherzustellen. Um dies zu gewährleisten, werden die erforderlichen Stichproben im Rahmen dieser Untersuchungsprogramme von den Kantonalen Veterinärämtern genommen und auf das Vorliegen von Tierseuchenerregern oder auf den Menschen übertragbaren Keimen untersucht.

Tabelle 12

Nationale Überwachungsprogramme

Überwachungsprogramm	Indikator	2023	2024	2025
Infektiöse Bovine Rhinotracheitis / Enzootische Bovine Leukose (IBR/EBL) Rind	Tiere (Blut am Schlachthof)	251	268	221
	Betriebe (Tankmilch)	17	12	21
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) Rind	Betriebe (Tankmilch)	221	220	219
	Tiere (Blut am Schlachthof)	1'308	1'284	1'246
	Betriebe (Blut auf Hof)	30	51	56
Brucellose Ziegen ¹	Tiere (Blut)	12	39	55
Brucellose Schafe ¹	Tiere (Blut)	49	89	116
Salmonellen Geflügel	Betriebe (Tupfer)	14	19	20
Aviäre Influenza / Newcastle Disease Geflügel	Tiere (Blut)	50	10	0
Afrikanische Schweinepest Wildschwein	Tiere (Blut)	9	6	10

¹Die Anzahl Betriebe bleibt pro Jahr in etwa gleich. Pro Betrieb werden alle Tiere älter als 12 Monate beprobt. Daher variiert die Anzahl Tiere teilweise stark.

Tierseuchenbekämpfung

Blauzungenkrankheit (BTV)¹

Die Blauzungenkrankheit ist eine durch Gnitzen (kleine Mücken) übertragene Viruserkrankung bei Rindern, Schafen, Ziegen sowie Neuweltkameliden. Es werden verschiedene Typen, sogenannte Serotypen, unterschieden. Nachdem der Serotyp BTV-3 Ende 2023 erstmals in den Niederlanden sowie Norddeutschland festgestellt wurde, verbreitete sich dieser im Laufe des Jahres 2024 sehr rasant über verschiedene Länder nördlich und westlich der Schweiz.

Ende August 2024 wurde erstmals ein Fall von BTV-3 in der Schweiz im Kanton Jura festgestellt. Der erste bestätigte Fall von BTV-3 im Kanton Basel-Landschaft folgte nur wenige Tage später am 2. September 2024 in einem Milchviehbetrieb.

Nachdem sich die Blauzungenkrankheit respektive der Serotyp BTV-3 über den gesamten Kanton Basel-Landschaft verbreitet hatte, gingen die Fälle im Winter 2024/25 zurück. Im Frühjahr 2025 konnten vor allem bei Rindern das erhöhte Vorkommen lebensschwacher Kälber (sogenannte Dummy Calves) beobachtet werden, welche auf die Infektion des Muttertieres in einem bestimmten Trächtigkeitsstadium mit der Blauzungenkrankheit zurückzuführen ist. Zu Beginn des Jahres 2025 wurden viele empfänglichen Tiere gegen BTV-3 geimpft, weshalb nach Ablauf der vektorfreien Periode auf erneute Sperrmassnahmen betroffener Betriebe verzichtet werden konnte. Im Herbst 2025 konnte im Kanton Basel-Landschaft erstmals der Serotyp BTV-8 nachgewiesen werden. Die Infektionswelle fiel jedoch deutlich geringer aus als noch im Herbst 2024.

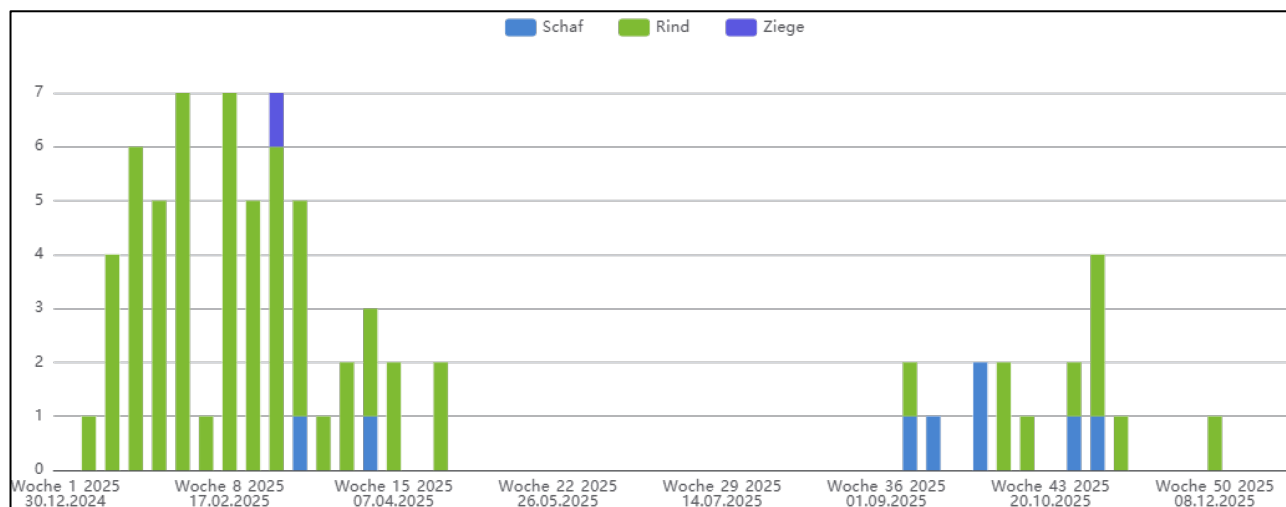


Abb. 10 Die Grafik zeigt der Nachweis von BTV im Kanton Basel-Landschaft im Jahr 2025

Nationales Bekämpfungsprogramm der Moderhinke

Die Moderhinke ist eine bakterielle Erkrankung der Klauen und betrifft vor allem Schafe. Sie führt zu sehr schmerzhaften Entzündungen der Klauen, betroffene Tiere grasen oft auf den «Knien». Bereits im Jahr 2015 wurde der Bundesrat aufgrund einer Motion eines Nationalrates beauftragt, die Moderhinke schweizweit koordiniert zu bekämpfen. Dieses Bekämpfungsprogramm wurde am 1. Oktober 2024 gestartet. Während fünf Jahren wird jeweils zwischen dem 1. Oktober sowie dem 31. März jede Schafhaltung in der Schweiz auf das Vorkommen der Moderhinke bei Schafen untersucht, so auch im Kanton Basel-Landschaft. Wenn in einem

¹ *Bluetongue Virus*

Schafbestand Moderhinke nachgewiesen wird, wird zur Verhinderung der Verschleppung der Seuche der Tierverkehr eingeschränkt. Schafe dürfen nicht mehr verstellt werden und der Tierhalter muss die Moderhinke sanieren.

Tabelle 13

Zahlen nach Abschluss der Untersuchungsperiode 2024/25 (Ende 31. März 2025)

Total Betriebe BL	davon beprobt UP 2024/25	davon Moderhinke nachgewiesen	Prävalenz
247	247	32	13 %

Aufgrund des fehlenden Sanierungserfolges waren zu Beginn der zweiten Untersuchungsperiode am 1. Oktober 2025 noch 14 Betriebe aus der ersten Untersuchungsperiode 2024 / 2025 gesperrt. Diese Zahl konnte bis zum 31.12.2025 auf 12 Betriebe reduziert werden.

Die zweite Untersuchungsperiode des nationalen Bekämpfungsprogrammes gegen die Moderhinke (2025/26) begann am 1. Oktober 2025. Bis am 31. Dezember 2025 wurden 55 der 270 Betriebe im Kanton Basel-Landschaft beprobt. In keiner dieser Proben konnte die Moderhinke nachgewiesen werden.

Weitere Tierseuchen

Obwohl die Tierseuchenlage im Jahr 2025 im Kanton Basel-Landschaft grundsätzlich günstig war, kam der Beobachtung der Seuchenlage im nahen Ausland einer grossen Bedeutung zu. Im Berichtsjahr konnte in Deutschland (Bundesamt Brandenburg), sowie in der Slowakei und in Ungarn mehrere Fälle von Maul- und Klauenseuche (MKS) festgestellt werden. Letztere hatte zudem Auswirkungen auf Österreich, so wurden Grenzübergänge geschlossen und zusätzliche Sicherheitsmassnahmen eingeführt, um eine Einschleppung der Seuche zu verhindern. Dank der geleisteten Bekämpfungs- und Überwachungsmassnahmen, welche zur raschen und erfolgreichen Eingrenzung beider Ausbruchsherde führe, hat die Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH) den Status "MKS-frei ohne Impfung" für alle betroffenen Staaten wiedereingesetzt.

Ende Juni 2025 traten ausserdem Fälle der Lumpy-Skin-Disease (LSD) in Frankreich (Savoie) und Italien (Lombardei und Sardinien) auf. In beiden Ländern wurden eine Schutzzone von 20 km und eine Überwachungszone/Impfzone von 50 km etabliert. Aufgrund der Grenznähe des französischen Ausbruchherds, reichte die Impfzone bis in den Kanton Genf, aufgrund weiterer Fälle in Frankreich später auch in die Kantone Waadt und Wallis. Im Juli 2025 wurde durch das BLV Massnahmen für die LSD-Prävention im Rahmen einer dringlichen Verordnung erlassen. So wurden in den betroffenen Gebieten der Schweiz sämtliche empfänglichen Tierarten (Rinder, Büffel, Bison und Yaks) gegen LSD geimpft. Bis zum Ende des Berichtsjahrs sind in der Schweiz keine Fälle von LSD verzeichnet worden.

Auch im Berichtsjahr konnte Ausbrüche der als hochansteckende Tierseuche eingestuften Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Europa festgestellt werden. Dennoch hat sich besonders die Situation im Nachbarland Deutschland etwas entspannt. Nach einem Start mit hohen Fallzahlen hat sich die Lage im Laufe der zweiten Jahreshälfte in Deutschland spürbar beruhigt. Die Schweiz ist nach wie vor frei von ASP, das Risiko einer Einschleppung ist jedoch hoch. Zur Prävention der Tierseucheneinschleppung wurde die Überwachung der Wildschweinpopulation im Jahr 2025 unvermindert fortgeführt, wobei Jäger bei aufgefundenen Kadavern (Fallwild oder Hegeabschüsse) Stichproben entnehmen.

Weitere gelistete Seuchen konnten im Berichtsjahr im Kanton Basel-Landschaft vereinzelt festgestellt werden. Weiterhin hoch sind die Zahlen bei der Campylobacteriose bei Heimtieren, hierfür konnte bislang keine Ursache eruiert werden.

Tabelle 14

Seuchenfälle	Tierart(en)	Anzahl ¹		
		2023	2024	2025
Hochansteckende Seuchen				
Afrikanische Schweinepest	Wildschwein	0	0	0
Aviäre Influenza	Wildvögel, Hausgeflügel	1	0	0
Auszurottende Seuchen				
Brucellose	Schafe, Ziege	0	0	0
Zu bekämpfende Tierseuchen				
Paratuberkulose	Schaf, Rind, Ziege	0	1	1
Krebspest	Krebse	0	0	0
Salmonellose	Rind, Geflügel, Schwein	1	0	2
	Hund, Katze	1	6	2
Zu überwachende Seuchen				
Campylobacteriose	Diverse	0	9	9
Chlamydienabort	Schaf, Ziege	0	1	0
Neosporose	Rind	0	0	1
Tularämie	Kaninchen	0	2	0
Virale hämorrhagische Krankheit	Kaninchen	0	2	1

¹Anzahl Nachweise beim Einzeltier

Tierverkehr

Der Handel mit Tieren aber auch jede andere Verstellung eines Tieres in einen anderen Betrieb birgt die Gefahr einer Verschleppung von Tierseuchen. Durch Registrierungs- und Bewilligungspflichten (bspw. Viehhandelspatente oder Bewilligungen für Veranstaltungen und Märkte) wird sichergestellt, dass im Falle einer Tierseuche deren Herkunft sowie mögliche weitere betroffene Bestände eruiert werden können.

Durch das europäische „**Trade Control and Expert System**“ (**TRACES**) wird der Handelsprozess im grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten innerhalb der EU transparent abgebildet. Der länderübergreifende Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden dient dem vereinfachten Austausch von Gesundheitsgarantien, sichert die Rückverfolgbarkeit und trägt im Fall von Seuchenausbrüchen wesentlich zur raschen Aufklärung bei.

Auch in diesem Berichtsjahr konnte eine leichte Zunahme des Tierverkehr mit Bienenvölkern sowie -königinnen festgestellt werden. Ursache sind weiterhin drei Imker, welche Ihre Bienen zwecks Begattung in die EU verbringen und anschliessend wieder importieren.

Tabelle 15

Tierverkehr	Tier	2023	2024	2025
Viehhandelspatente bestehend	--	13	13	10
Märkte und Ausstellungen mit Nutztieren	--	6	6	11 ¹
Bewilligungen von Wanderschafherden	--	3	2	0 ²
Import von Nutztieren mit amtstierärztlicher Überwachung	Rinder	47	40	14
	Eintagsküken (Herden)	2	2	2
	Bienenköniginnen	420	440	368
Exporte in die EU (TRACES)	Pferd	113	173	224
	Rind	0	0	1
	Geflügel (Herden)	6	8	7
	Bienen (Völker)	78	95	113
Exportzeugnisse in Drittländer (inkl. Grossbritannien)	Div. Heimtiere	33	35	31
	Pferde	4	3	8

¹Im Berichtsjahr fanden neben den jährlich stattfindenden Veranstaltungen zusätzlich einzelne Jubiläums- sowie ausserordentliche Schauen statt.

²Aufgrund der guten Futtergrundlage sowie einer Anpassung im Bewilligungswesen wurde im Berichtsjahr keine Wanderschafherde bewilligt.

Tierarzneimittel / Medizinalberufe

Tierärztinnen und Tierärzte benötigen zur Berufsausübung in eigener fachlicher Verantwortung eine Berufsausübungsbewilligung des Kantons, in welchem sie ihre Tätigkeit ausüben.

Das Lagern und Abgeben von Heilmitteln in Praxisapotheken setzt eine Bewilligung voraus. Die bewilligten Praxisapotheken unterliegen einer periodischen Überprüfung auf Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Ebenfalls bewilligungspflichtig ist der Verkauf von Tierarzneimitteln in Zoofach- und Imkereigeschäften.

Tabelle 16

Berufsausübungs- und Detailhandelsbewilligungen	2023	2024	2025
Berufsausübungsbewilligungen Tierärzte neu ausgestellt	29	45	18
Bewilligungen für tierärztliche Praxisapotheken bestehend	38	38	39
Kontrollen von tierärztlichen Praxisapotheken	4	6	5
Detailhandelsbewilligungen (Abgabe Tierarzneimittel in Zoo-/Imkereifachgeschäften)	11	11	11

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND TIERISCHE NEBENPRODUKTE

Um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, sind klare Verantwortlichkeiten bei deren Herstellung und Verarbeitung definiert. Ein zentraler Bestandteil zur Überwachung der Lebensmittelsicherheit ist die amtliche Fleischkontrolle. Die Fleischkontrolle ist dabei für die Überwachung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben während und direkt nach der Schlachtung zuständig. Die amtliche Überwachung der Schlachtungen dient nicht nur dazu, die Verbraucher vor möglichen Gesundheitsgefahren zu schützen und die Einhaltung der Tierschutzgesetzgebung beim Schlachten zu kontrollieren, sondern auch der Früherkennung von Tierseuchen und Tiergesundheitsproblemen. Die Fleischkontrolle arbeitet dabei unabhängig von der Fleischwirtschaft.

Ein weiteres zentrales Thema ist der Umgang mit tierischen Nebenprodukten (TNP). Dabei handelt es sich um Tierkörper oder tierische Erzeugnisse, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dennoch enthalten sie wertvolle Inhaltsstoffe, die weiterverwendet werden können. Die Verordnung über tierische Nebenprodukte (VTNP) beschreibt dabei die gesetzlichen Anforderungen zur sicheren Verwertung und Entsorgung von tierischen Nebenprodukten. Dabei steht der Schutz von Menschen, Tier und Umwelt im Vordergrund. Die Bereitstellung geeigneter Entsorgungsstrukturen ist insbesondere im Falle eines Tierseuchenausbruchs essenziell und wird durch die Verordnung geregelt.

Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Schlachttiere müssen grundsätzlich in bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Unter strengen Auflagen kann die Betäubung und die Entblutung auf dem Herkunftsbetrieb erfolgen (Hoftötung oder Weidetötung). In diesen Fällen muss jedoch sichergestellt sein, dass die weiteren Schritte des Verarbeitungsprozesses sowie die Fleischkontrolle in einem zugelassenen Schlachtbetrieb erfolgen.

Im Berichtsjahr waren im Kanton Basel-Landschaft 18 Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität und ein Grossschlachtbetrieb bewilligt. Zusätzlich wurden zwei Bewilligungen für die Durchführung der Hoftötung (Vorjahr: 3) ausgestellt. In den 18 Kleinschlachtbetrieben wurden insgesamt 16 Betriebskontrollen durchgeführt. Dabei überprüfte das ALV, ob die baulichen und betriebshygienischen Anforderungen sowie die Tierschutzstandards beim Schlachten eingehalten und ob die Vorschriften zur Entsorgung der tierischen Nebenprodukte von den Betriebsverantwortlichen beachtet wurden. Zusätzlich überwachten die amtlichen Tierärzte und amtlichen Fachassistenten regelmäßig den Tierschutz während des Schlachtprozesses (insbesondere die korrekte Betäubung und Entblutung) sowie die Hygiene in den Kleinschlachtbetrieben.

Schlachttier- und Fleischkontrolle

Alle Tiere, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden, müssen vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt oder einem amtlichen Fachassistenten untersucht werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass nur gesunde Tiere geschlachtet werden. Zudem können bei der Untersuchung Tierschutzmängel im Ursprungsbetrieb oder beim Transport festgestellt werden. Durch die Kontrolle der Begleitdokumente und der Markierung der angelieferten Schlachttiere werden zudem die Vorgaben der Tierseuchengesetzgebung sowie der Einsatz von Tierarzneimitteln überwacht.

Unmittelbar nach der Schlachtung findet die Fleischkontrolle durch einen amtlichen Tierarzt oder einen amtlichen Fachassistenten statt. Das Ziel der Fleischuntersuchung ist, gesundheitsgefährdende oder ekelerregende Veränderungen im Fleisch zu erkennen sowie die Übertragung von Krankheiten und Verunreinigungen des Fleisches zu verhindern.

Nach Abschluss der Fleischkontrolle wird über die Genusstauglichkeit entschieden. Wenn nicht sofort entschieden werden kann, ob das Fleisch eines Schlachtkörpers genusstauglich ist, werden weitere Untersuchungen (z.B. Laboruntersuchungen) angeordnet.

Im Kanton Basel-Landschaft wurden im Berichtsjahr 18'097 (Schafe, Schweine, Rinder, aber auch Pferde, Ziegen, Truten, Lamas sowie Gehegewild) geschlachtet. Dies ist eine Abnahme von 4'144 Schlachttieren (vorwiegend Schafe) im Vergleich zum Vorjahr, in welchem 13'953 Tiere geschlachtet wurden. In 39 Fällen mussten die geschlachteten Tiere aufgrund der Befunde der Fleischkontrolle beschlagnahmt werden, damit über eine Genusstauglichkeit abschliessend entschieden werden konnte. Entgegen der nur bei gewerblicher Verwertung bestehenden Untersuchungspflicht wurde ein Großteil der erlegten Wildschweine vorsorglich auf Trichinen geprüft. Gleiches galt für alle in Großschlachtbetrieben untersuchten Schweine. Insgesamt lieferten alle Proben ein negatives Ergebnis.

Tabelle 17

Schlachtbetriebe und Schlachtzahlen	Tier	2023	2024	2025
Bewilligte Schlachtbetriebe		18	18	19
Geschlachtete Tiere *		14'476	13'953	18'097
davon Krank- und Notschlachtungen		107	95	124
Beschlagnahmen (ungeniessbar)		30 (30)	46 (46)	39 (34)
Neue Bewilligungen Hofötung		3	3	2
Neue Bewilligungen Weidetötung		0	0	0
Bewilligungskontrollen		17	17	16
² BSE-Untersuchungen (alle negativ)	Rind	34	41	57
Untersuchungen auf Rindertuberkulose (LyMON ³)	Rind	2	1	1
Fremdstoffuntersuchungen (alle negativ)		7	11	21
Trichinenuntersuchungen (alle negativ) *	Schwein	423	758	863
Trichinenuntersuchungen (alle negativ) *	Pferd	46	65	45

* Die Trichinenschau ist gesetzlich vorgeschrieben, wenn das Tier als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird (Art. 31 Abs. 2 lit. a und c. der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190))



Abb. 11 Kühlraum eines Schlachtbetriebes mit amtlich kontrollierten Rinderhälften

² BSE = Bovine spongiforme Enzephalopathie

³ LyMON – Lymphknoten-Monitoring bei Rindern am Schlachthof

Tierische Nebenprodukte

Tierische Nebenprodukte (TNP) sind Tierkörper und alle von Tieren stammenden Erzeugnisse, die nicht zum menschlichen Verzehr geeignet sind oder nicht als Lebensmittel verwendet werden. Unter Umständen können deren Inhaltsstoffe jedoch zu anderen Zwecken verwertet werden. Damit beim Transport, der Lagerung oder der Verarbeitung keine Tierseuchen oder für Menschen gefährliche Erreger verschleppt werden, schreibt die Verordnung über tierische Nebenprodukte (VTNP) die Rahmenbedingungen für risikoabhängige Verwertungs- und Entsorgungsmöglichkeiten fest.

Im Kanton Basel-Landschaft existieren 53 Betriebe, welche TNP verarbeiten, transportieren oder lagern. 33 der 86 Gemeinden des Kantons Basel-Landschaft betreiben eine eigene Kadaversammelstelle. 53 Gemeinden benutzen die Kadaversammelstelle einer Nachbargemeinde mit. Über die regionalen Sammelstellen werden sowohl Heimtiere, kleine Wildtiere (verunfallt oder tot aufgefunden), Nutztiere (jeweils < 50 kg Körpergewicht) als auch zum Teil Schlachtabfälle von lokalen Schlachtbetrieben entsorgt. Kadaver von Nutztieren zwischen 50-200 kg Körpergewicht und Kälber werden direkt auf den Landwirtschaftsbetrieben abgeholt und an die Kadaversammelstelle in Basel-Stadt geliefert, welche somit als «überregionale» Kadaversammelstelle dient. Kadaver von Nutztieren mit einem Gewicht von über 200 kg werden ebenfalls auf den Landwirtschaftsbetrieben abgeholt, jedoch direkt zur Verbrennungsanlage in Lyss gebracht.

Tabelle 18

<i>Tierische Nebenprodukte (TNP) und Kadaverentsorgung</i>		2023	2024	2025
TNP Betriebe - Lagerung - Verarbeitung - Transport	Betriebe (ohne Kadaversammelstellen)	53	52	53
	Kadaversammelstellen Gemeinden	38	33	33
	Durchgeführte Kontrollen	17	41	13
Direktabholungen ab Hof	Kadaver > 50 kg und < 200kg: 1'393 Stück (Vorjahr 1'152 Stück)	78.7 t	90.8 t	81.1 t
	Kadaver > 200 kg: 469 Stück (Vorjahr 471 Stück.)	237.6 t	234.5 t	203.6 t
Importzertifikate TNP		34	35	28
Exportzertifikate TNP		110	148	110

PRIMÄRPRODUKTION, TIERSCHUTZ UND HUNDEWESEN

Primärproduktion

Der Veterinärdienst ist für die Kontrolle der tierischen Primärproduktion verantwortlich. Durch die mindestens einmal alle vier Jahre durchgeführten Kontrollen der Betriebe wird sichergestellt, dass die Lebensmittel tierischer Herkunft hygienisch und tierschutzkonform produziert werden. Die amtliche Kontrolle umfasst den Tierschutz (baulich und qualitativ), den Tierarzneimiteleinsatz, den Tierverkehr (inkl. Tierkennzeichnung und Tierregistrierung), die Tiergesundheit, die Milchhygiene und die Hygiene in der tierischen Primärproduktion. Werden Mängel in diesen Bereichen festgestellt, werden zusätzlich zu den Grund- und Nachkontrollen risikobasierte Zwischenkontrollen durchgeführt.

Im Kanton BL waren 2025 insgesamt 622 Tierhaltungen mit mehr als drei Grossvieheinheiten (GVE) landwirtschaftlicher Nutztiere bei der Strukturdatenerhebungsstelle registriert. Es wurden 176 Grundkontrollen und eine Zwischenkontrollen durchgeführt. Davon waren 90 angemeldet und 87 nicht angemeldet. Insbesondere in den Bereichen Milchhygiene, Tierverkehr und Tierarzneimittel wurden bei vielen Betrieben Mängel festgestellt (siehe nachfolgende Tabelle). Bei den durchgeführten Zwischenkontrollen wurden im Berichtsjahr keine Mängel festgestellt.

Tabelle 19

Primärproduktion/Grundkontrollen (alle vier Jahre)

Kategorie	2024	Betriebe mit Mängeln	%	2025	Betriebe mit Mängeln	%
Hygiene Primärproduktion	169	0	0 %	175	1	0,6 %
Milchhygiene	50	9	18 %	76	14	18,4 %
Tiergesundheit	169	1	0,6 %	175	4	2,2 %
Tierverkehr/TVD ¹	169	34	20,1 %	176	25	14,2 %
Tierschutz	169	8	4,7 %	177	14	7,9 %
Tierarzneimittel	169	21	12,4 %	175	30	17,1 %

¹TVD = Tierverkehrsdatenbank

Im Berichtsjahr 2025 mussten zwei **Milchliefersperren** angeordnet werden. In beiden Fällen war die Milch aufgrund eines Hemmstoffnachweises nicht verkehrsfähig. Die Sperren konnten nach dem Nachweis einwandfreier Milchqualität wieder aufgehoben werden.

Tierschutz Heim- und Wildtiere

Die Mindestanforderungen für die Haltung und den Umgang mit Tieren sind in der Tierschutzgesetzgebung geregelt. Es liegt in der Verantwortung der Tierhalterinnen und Tierhalter, sich über die Bedürfnisse der von ihnen gehaltenen Tiere zu informieren und die rechtlichen Vorgaben jederzeit einzuhalten.

Eingehende Meldungen werden vom Veterinärdienst nach Schwere und Dringlichkeit beurteilt. Bei geringfügigen Verstössen werden nach Prüfung der gemeldeten Umstände (administrativer Inspektion) Massnahmen angeordnet und deren Umsetzung zeitnah kontrolliert. Bei schwerwiegenden Verstössen, die darauf schliessen lassen, dass das Tierwohl stark beeinträchtigt ist, wird zeitnah eine Kontrolle der Tierhaltung durchgeführt und die erforderlichen Massnahmen angeordnet.

In den Fällen, in denen davon ausgegangen werden muss, dass der Tierhalter oder die Tierhalterin nicht in der Lage ist, dauerhaft eine tierschutzkonforme und artgerechte Tierhaltung zu gewährleisten, wird ein Tierhalteverbot ausgesprochen. Im Berichtsjahr war das in sechs Fällen erforderlich.

Zusätzlich wurden vom Veterinärdienst 37 Baugesuche im Hinblick auf die tierschutzgerechte Eignung des geplanten Bauvorhabens begutachtet.

Tabelle 20

<i>Tierschutzmeldungen und Massnahmen</i>	2023	2024	2025
Eingegangene Tierschutzmeldungen	198	133	214
Ausgesprochene Tierhalteverbote	2	4	6
Beurteilung von Bauten in Zusammenhang mit Tierhaltung (im Rahmen des Baubewilligungsverfahrens)	51	50	37

Bewilligungspflichtige Tierhaltungen

Eine Bewilligungspflicht besteht für die Haltung bestimmter Wildtiere, sowie für gewerbsmässige Tierhaltungen (z.B. Tierheime, Zucht, Handel). Mit der Bewilligungspflicht verbunden ist auch eine Ausbildungspflicht. Dadurch soll sichergestellt werden, dass die für die Tiere verantwortlichen Personen genügend Fachwissen haben, um ihre Tiere art- und tierschutzgerecht zu halten.

Tabelle 21

<i>Bewilligungspflichtige Tierhaltungen: erteilte Bewilligungen und Kontrollen</i>	2023	2024	2025
Wildtierhaltungen privat	15	6	6
Wildtierhaltungen gewerbsmässig / Tierparks	4	4	1
Tierheime, Betreuungsdienste, Vermittlung, Zucht	7	5	7
Zoofachhandel	3	---	---
Handel / gewerbsmässiger Import	2	2	---
Werbung mit Tieren	7	8	9
Kontrollen vor Bewilligungserteilung	26	19	10
Kontrollen von bestehenden Bewilligungen	29	28	19



Abb. 12 Private Wildtierhaltungen (hier Giftschlangen) werden vom Veterinärwesen überprüft.

Tierversuche

Tierversuche müssen durch den Kanton, in dem der Tierversuch durchgeführt wird, nach Beurteilung durch den Veterinärdienst sowie durch die Tierversuchskommission bewilligt werden. Im Kanton Basel-Landschaft führen insgesamt vier Institute regelmässig Tierversuche durch. Im Berichtsjahr wurden im Kanton Basel-Landschaft drei Tierversuchsgesuche neu bewilligt. Zusätzlich wurde für zwölf laufende Tierversuche ein Fortsetzungsgesuch sowie sechs Ergänzungsgesuche eingereicht und bewilligt.

Die Anzahl der in den Versuchen eingesetzten Tiere für das Jahr 2025 kann erst im nächsten Jahr angegeben werden, da die Anzahl eingesetzter Tiere jeweils im Folgejahr zu melden ist und dann in die vom Bund erstellte Tierversuchsstatistik (Link: <https://www.tv-statistik.ch/de/statistik/>) einfließt. 2024 wurden im Kanton Basel-Landschaft 9'310 Versuchstiere in Tierversuchen eingesetzt; grösstenteils Mäuse und Ratten. Dies entspricht einer Reduktion von 53,6 % gegenüber dem Vorjahr 2023 (20'064 Tiere). Dieser deutliche Rückgang ist insbesondere auf eine Umstrukturierung eines der zuvor führenden Institute zurückzuführen, wodurch die Anzahl eingesetzter Versuchstiere im Berichtsjahr stark reduziert wurde. Ob sich die Zahlen künftig auf diesem Niveau stabilisieren, ist derzeit noch unklar.

Tabelle 22

Übersicht über Tierversuche

<i>Tierversuche</i>	2023	2024	2025
Anzahl versuchsdurchführende Institute BL	4	4	5
Bewilligungsgesuche neu	7	3	6
Fortsetzungsgesuche	5	12	22
Ergänzungsgesuche (Änderungen)	16	6	6
Neue Versuchstierhaltungen	0	1	0
Kontrolle Institute	3	4	0

Hundewesen

Vorfälle mit Hunden

2025 waren im Kanton Basel-Landschaft 17'863 Hunde (Quelle: Datenbank IDENTITAS, Link: <https://tierstatistik.identitas.ch/de/genus-dogs.html>) registriert. Tierärztinnen und Tierärzte, Ärztinnen und Ärzte, Tierheimverantwortliche, Hundeausbilderinnen und Hundeausbilder sowie Zollorgane sind verpflichtet, dem Veterinärdienst Vorfälle zu melden, bei denen ein Hund Menschen oder Tiere verletzt hat oder ein übermässiges Aggressionsverhalten zeigt. Die Anzahl beim Veterinärdienst eingehender Meldungen wegen Vorfällen mit Hunden hat im Jahr 2025 mit 320 Meldungen im Vergleich zum Vorjahr (2024: 267 Meldungen) erneut zugenommen. In zehn der gemeldeten Fälle waren bewilligungspflichtige Hunde beteiligt. Dabei zeigte sich, dass die überwiegende Mehrheit dieser Hunde ohne die erforderliche Bewilligung gehalten wurde. In acht Fällen handelte es sich um illegal gehaltene potenziell gefährliche Hunde, während lediglich zwei der involvierten Tiere ordnungsgemäss bewilligt waren.

Potenziell gefährliche Hunde

Halter/innen von potenziell gefährlichen Hunden müssen vor der Anschaffung des Hundes beim Veterinär-dienst eine Bewilligung beantragen. Liegt eine solche Bewilligung bei der Anschaffung des Hundes nicht vor, sieht das Hundegesetz die Beschlagnahme des Hundes vor.

Im Kanton Basel-Landschaft umfasst die Liste der potenziell gefährlichen Hunderassen den Bullterrier, den Staffordshire Bull Terrier, den American Staffordshire Terrier, den American Pit Bull Terrier, den Rottweiler, den Dobermann, den Dogo Argentino sowie den Fila Brasileiro. Diese Einstufung gilt auch für Kreuzungen mit diesen Rassen sowie für Hunde, die diesen in ihrem Erscheinungsbild stark ähneln. Um der Zunahme nicht deklarerter Kreuzungen zu begegnen und eine objektive Einschätzung der Bewilligungspflicht zu gewährleisten, setzt das ALV seit 2023 DNA-Analysen (Maulschleimhautabstriche) ein. Diese ermöglichen eine präzise Bestimmung der Rassezugehörigkeit. Unabhängig von der Rasse können zudem Hunde, die durch ihr Verhalten auffallen, als bewilligungspflichtig eingestuft werden. Im Jahr 2025 wurden mittels acht DNA-Tests in fünf Fällen potenziell gefährliche Hunde beziehungsweise deren Kreuzungen identifiziert.

Im Berichtsjahr wurden 50 neue Haltebewilligungen ausgestellt (2024: 26 Bewilligungen). In einem Fall musste vom Veterinär-dienst ein Hund wegen fehlender Haltebewilligung beschlagnahmt werden. Zusätzlich führte der Veterinär-dienst 27 Wesensabklärungen durch. 14 Hunde absolvierten diese mit Beanstandungen, so dass eine Bewilligung oder weitere Haltung nur mit Auflagen ausgestellt werden konnte.

Tabelle 23

<i>Vorfälle Hundewesen</i>	2023	2024	2025
Anzahl Hunde Basel-Landschaft	17'918	17'772	17'836
Meldungen Vorfälle total	241	267	320
davon Hund - Mensch	138	126	174
davon Kinder unter 10 Jahren	8	15	30
davon Beteiligung potenziell gefährlichen Hund	1	0	10

QUALITÄTSMANAGEMENT

ISO/IEC 17025 ist der weltweite Qualitätsstandard für Prüf- und Kalibrierungslabors. Die Zertifizierung nach ISO/IEC 17025 gilt als Nachweis für die Fähigkeit, gleichbleibend verlässliche und vertrauenswürdige Ergebnisse zu produzieren. Das Lebensmittelgesetz verlangt, dass Kantonale Laboratorien gemäss IOS/IEC 17025 als Prüfstelle akkreditiert sein müssen.

ISO/IEC 17020 ist der weltweite Qualitätsstandard für Inspektionsstellen. Die Zertifizierung nach ISO/IEC 17020 gilt als Nachweis für die Fähigkeit, gleichbleibend verlässliche und unparteiliche Inspektionen durchführen zu können. Im Rahmen der Finanzstrategie des Kantons wird diese Zertifizierung für die Akkreditierungsperiode ab 2026 nicht mehr angestrebt.

Externe Audits

Das ALV wird dazu innerhalb von fünf Jahren dreimal überprüft. Am 20./21. Mai 2025 führte die **Schweizerische Akkreditierungsstelle** einen **Begutachtungsaudit zur Reakkreditierung** durch. Es wurden elf Nichtkonformitäten betreffend ISO/IEC 17025 festgestellt. Die Nichtkonformitäten wurden in der Zwischenzeit allesamt behoben.

Interne Audits und Umfrage bezüglich Kundenzufriedenheit

In folgenden Bereichen wurde im Berichtsjahr die Umsetzung der Vorgaben des Qualitätsmanagements im Rahmen eines **internen Audits** überprüft:

Tabelle 24

Bereich	Auditor
Ressort Biologie	Stephan Wullschleger
Ressort Chemie	Marcel Beck
Abteilung Inspektorate	Simon Meier
Ressort Umweltlabor	Stefanie Weber
Qualitätsmanagement	Simon Meier

Ringversuche

Um die Analysekompetenz zu überprüfen, hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basellandschaft 2025 an 15 Ringversuchen (Proficiency test, PT) im Ressort Chemie, an acht im Ressort Biologie und an zwölf im Ressort Umweltlabor teilgenommen.

Begleitete Inspektionen

Um einen möglichst harmonisierten Vollzug kantonsintern, aber auch schweizweit, zu gewährleisten, werden sämtliche Lebensmittel- und Trinkwasserinspektorinnen und -inspektoren mindestens einmal pro Jahr durch eine Zweitperson begleitet. Im 2025 wurden zwölf Inspektionen begleitet. Acht durch kantonsinterne Kontrollpersonen und vier durch ausserkantonale Kontrollpersonen.

Arbeitssicherheit

Das ALV legt grossen Wert auf die Sicherheit seiner Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen. Durch regelmässige Audits und Schulungen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wird ein Beitrag zur Verhinderung von Arbeitsunfällen geleistet.

Ein Stoffklassenkonzept nach EKAS 1871 wurde für die im ALV verwendeten Chemikalien erstellt und in den Ressorts Biologie, Chemie und Umweltanalytik umgesetzt.

Audit zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

In Berichtsjahr führt die BGV ein Audit im Labor an der Gräubernstrasse und eines im Umweltlabor an der Rheinstrasse durch. Es je drei kleinere Mängel festgestellt, die in der Zwischenzeit behoben wurden.

Interne Sicherheitsaudits

In folgenden Bereichen wurde im Berichtsjahr ein interner Sicherheitsaudit durchgeführt:

- Sicherheit im Umweltlabor

Schulung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Jährliche Schulung aller in der Fleischhygiene tätigen amtlichen Tierärzte /-innen und Fachassistenten. Zudem werden alle neuen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nach ihrem Arbeitsantritt über mögliche Gefahren und das Verhalten bei einem Unfall geschult. Im Berichtsjahr absolvierten zudem diverse Personen den Erste Hilfe- und/oder den Feuerlöschkurs.

Administrative Tätigkeiten

Vorstösse und Vernehmlassungen

Zu folgenden Vorstössen und Vernehmlassungen wurde Stellung genommen:

- Postulat 2025/57 «Blauzungenkrankheit: Ist der Schaden grösser als gedacht?»
- Interpellation 2025/77 «TFA-Belastung im Grund- und Trinkwasser durch industrielle Abwässer»
- Motion Nr. 2025/207 «TFA: Herausforderungen im Kanton BL»
- Interpellation 2025/274 Tschendlik "PFAS und TFA in Lebensmitteln und Nahrungskette im Kanton Basel-Landschaft
- Vernehmlassung Züchtungstechnologengesetz; NZTG
- Vernehmlassung betreffend Änderung des Tierseuchengesetzes (TSG)
- Vernehmlassung Paket CH-EU
- Vernehmlassung betreffend Änderung des Wasserrechtsgesetzes
- Vernehmlassung Verordnungspaket Umwelt Herbst 2025
- Vernehmlassung Revision der Betäubungsmittelverordnung (BetmVV-EDI)
- Vernehmlassung betreffend indirekten Gegenentwurf zur Stopfleber-Initiative

Erledigung von Einsprachen, Beschwerden und Aufsichtsbeschwerden

Aufgrund von Verfügungen gemäss Lebensmittelgesetzgebung wurden im Berichtsjahr gegen fünf Verfügungen **Einsprache** erhoben. Alle Einsprachen wurden abgewiesen. Gegen vier abgewiesene Einsprachen wurde **Beschwerde** beim Regierungsrat erhoben. Zwei davon wurden bis zum Kantonsgericht geführt. Soweit die Verfahren schon abgeschlossen sind, wurden sämtliche Beschwerden abgewiesen.

Aufgrund von Verfügungen im Veterinärdienst wurden im Berichtsjahr gegen 13 Verfügungen **Beschwerde** erhoben, drei davon wurden ans Kantonsgericht weitergezogen. In einem Fall erhielt die Beschwerdeführerin vom Kantonsgericht in drei Teilpunkten recht. Sämtliche anderen Beschwerden wurden soweit schon abgeschlossen vom Rechtsdienst des Regierungsrates oder vom Kantonsgericht abgewiesen.

Im Berichtsjahr wurde eine **Aufsichtsbeschwerde** beim Regierungsrat eingereicht. Die Überprüfung der Aufsichtsbeschwerde durch die Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion ergab, dass dem ALV kein Fehlverhalten vorgeworfen werden kann.

Erledigung von kantonsinternen Aufträgen

134 Aufträge von kantonsinternen Stellen wurden im Berichtsjahr bearbeitet. Es handelte sich dabei um die schon erwähnten politischen Geschäfte und zusätzlich um Aufträge im Zusammenhang mit dem Aufgaben- und Finanzplan, Budget, Steuerungsberichten, Jahresberichten, IKS⁴-Kontrollen und Weiterem.

⁴ IKS – Internes Kontrollsystem

PERSONAL per 31.12.2025

LEITUNG

Dr. Peter Brodmann
Amtsleiter / Kantonschemiker (100%)

Marie-Louise Bienfait
Kantonstierärztin / Stv. Amtsleiterin (100%)

Simon Meier
Stv. Kantonschemiker (100%)

ABTEILUNGEN

SEKRETARIAT

Patrizia Baglivo
Leiterin Sekretariat (100%)

Patrizia Fedele
Sachbearbeiterin (100%)

Ines Imhof
Sachbearbeiterin (60%)

HAUSDienst (BUD)

Ronny Abt
Leiter Hausdienst (100%)

Maria del Mar Luongo (bis 31.12.2025)
Raumpflegerin (60%)

LEBENSMITTEL- UND TRINKWASSERINSPEKTORAT

Fritz Kumschick
Leiter Lebensmittel-
und Trinkwasserinspektorat (100%)

Claudia Imhof
Lebensmittelinspektorin (60%)

Gabriela Joss
Lebensmittelkontrolleurin (60%)

Andrea Lardi
Lebensmittelkontrolleurin (60%)

Nicole Meier
Lebensmittelkontrolleurin (60%)

Christof Pfister
Stv. Leiter Lebensmittel-
und Trinkwasserinspektorat (100%)

Ferdinand Reng
Trinkwasserinspektor (80%)

Stephan Wullschleger
Trinkwasserinspektor (100%)

LEBENSMITTELANALYTIK

Simon Meier
Leiter Lebensmittelanalytik (100%)

Agatha Gisin
Radon Kontrolleurin (20 %)

RESSORT CHEMIE

Dr. Stefanie Weber
Stv. Leiterin Lebensmittelanalytik
Leiterin Ressort Chemie (100%)

RESSORT BIOLOGIE

Dr. Dominik Ziegler
Leiter Ressort Biologie (100%)

Tobias Balsiger
wissenschaftlicher Mitarbeiter (100%)

Liv Baumann
Laborantin (60%)

Maria Bonic
Laborantin (100%)

Sarah Kroos
Labortechnikerin HFP (100%)

Cornelia Buser
Laborantin (70%)

Regula Lang-Gut
Laborantin (50%)

Agnès Cortinovis
Laborantin (60%)

Jeanette Plattner
Hilfslaborantin (30%)

Patrick Schneider
Laborant (100%)

Jasmin Stark
Laborantin (50%)

UMWELTANALYTIK

Marcel Beck
Ressortleiter Umweltanalytik (100%)

LERNENDE

Anisa Kasami
3. Lehrjahr zur Laborantin

Jris Gerber
Stv. Ressortleiterin Umweltanalytik (100%)

Leon Zundel (ab 01.08.2025)
1. Lehrjahr zum Laboranten

Iwan Fankhauser
Laborant (95%)

Matthias Häfelfinger
Laborant (95%)

Jenny Jenzer
wissenschaftliche Mitarbeiterin (50%)

Sabrina Roth
Laborantin (80%)

Janine Meyer
wissenschaftliche Mitarbeiterin (100%)

VETERINÄRWESEN

Marie-Louise Bienfait
Kantonstierärztin (100%)

Tanja Hasler
Administration (70%)

Fabiana de Paola (bis 31.12.2025)
Administration (60%)

Cornelia Würger (ab 18.08.2025)
Administration (60%)

RESSORT LEBENSMITTELSICHERHEIT

Dr. Patrick Korff
Ressortleiter (100%)

Fritz Gysin
Amtlicher Fachassistent Fleisch (60%)

Dr. Driton Haxhiu
Amtlicher Tierarzt (100%)

Dr. Jessica Landolt (ab 01.07.2025)
Amtliche Tierärztin (100%)

RESSORT TIERSCHUTZ/HUNDEWESEN

med. vet. Judith Frehner
Ressortleiterin (100%)

Dr. Jeannine Fehr (bis 30.11.2025)
Amtliche Tierärztin (80%)

Dr. Alexandra Kapp Bitter
Amtliche Tierärztin (80%)

RESSORT TIERGESUNDHEIT

Dr. Andrea Köppli
Ressortleiterin (80%)

Dr. Rebecca Ebner
Amtliche Tierärztin (60%)

Dr. Alexander Pfister (ab 01.02.2025)
Amtlicher Tierarzt (80%)

NEBENAMTLICHE TIERÄRZTE

Dr. Thierry Friolet, Gelterkinden

Dr. Salome Glor, Biel-Benken

Dr. Reto Meier, Laufen

Dr. Markus Moser, Allschwil

Dr. Paul Zulliger, Gelterkinden

BIENENINSPEKTOREN

Raphael Giossi, Lupsingen
(kantonaler Bieneninspektor)

Marcel Strub, Lupsingen
(Stv. kantonaler Bieneninspektor)

Balz Althaus, Bezirk Liestal

Walter Bitterlin, Bezirk Laufental

Markus Hauri, Bezirk Arlesheim

Dominik Gysin, Bezirk Sissach (südlich Ergolz)

Raymond Held, Bezirk Sissach (nördlich Ergolz)

Ulrich Roth, Bezirk Waldenburg

Impressum

Herausgeber

Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen
Gräubernstrasse 12
4410 Liestal

Fotos

Adobe Stock / Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Copyright

© Kanton Basel-Landschaft