Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion

Kantonales Labor Zürich
Jahresbericht 2025

Erfolgs-rezepte

«Unser Erfolgsrezept:
Exakt, flexibel und
lösungsorientiert!»

Liebe Leserin, lieber Leser

Kochen Sie ebenso gern wie ich? Rezepte geben den Rahmen vor, doch oft braucht es Flexibilität, wenn Zutaten fehlen oder Gäste besondere Bedürfnisse haben. Genau dieses Zusammenspiel aus Vorgaben und Anpassungsfähigkeit prägt auch die Arbeit des Kantonalen Labors Zürich.

Das Gericht Chili con Carne fasziniert mich, weil es sich vielfältig variieren lässt. Dieser Spielraum erinnert mich an meine Aufgaben als Kantonschemiker.

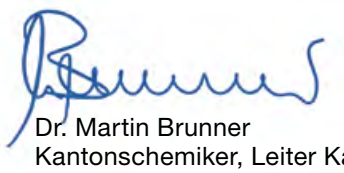
Bei der Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, Chemikalien, Solarien und Tabakprodukten sind die gesetzlichen Grundlagen unser Rezept. Sie geben vor, was rechtskonform ist und was nicht. Handlungsspielraum haben wir bei den Massnahmen, die wir anordnen. Dabei beachten wir die Verhältnismässigkeit: Die Massnahmen müssen wirksam, geeignet und lösungsorientiert sein, damit der Sollzustand möglichst schnell wieder erreicht wird.

Flexibilität ist auch gefragt, wenn Prüfverfahren noch fehlen. Dann entwickeln wir in kurzer Zeit neue Methoden und überführen sie in den Routinebetrieb, wie zuletzt bei den Analysen von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS). Wenn die Ressourcen nicht ausreichen, setzen wir auf Zusammenarbeit. Deshalb arbeitet Zürich zum Beispiel mit den Ostschweizer Kantonen zusammen, um den Chemikalienvollzug zu koordinieren.

Neben ihren alltäglichen Aufgaben haben meine Kolleginnen und Kollegen im Labor, in den Inspektoraten, der Administration, der Buchhaltung, der IT und dem Hausdienst im vergangenen Jahr auch besondere Herausforderungen mit Bravour gemeistert. Dafür danke ich allen ganz herzlich!

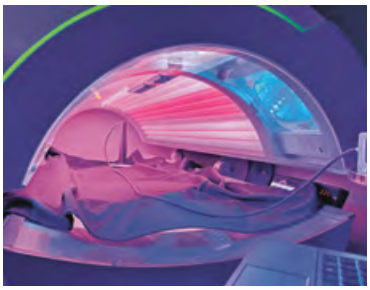
Um nochmals darauf zurückzukommen, was mich am Kochen und meiner Arbeit fasziniert: Entscheidend sind nicht die einzelnen Zutaten, sondern ihr Zusammenspiel und die Erfahrung bei der Zubereitung.

In diesem Sinne: «En Guete» bei der Lektüre unseres Jahresberichtes!



Dr. Martin Brunner
Kantonschemiker, Leiter Kantonales Labor

Bunte Vielfalt



Solarien: Kontrollen zeigen Wirkung

Nachdem bei Beginn der Kontrollen im Jahr 2022 in fast allen Solarien Mängel festgestellt wurden, hat sich die Situation mittlerweile deutlich verbessert. Die Kontrollen sind weiterhin nötig: Einige Solarienbetreiber deaktivierten vorsätzlich die automatische Zutrittskontrolle und ermöglichten damit den Zugang für Minderjährige.

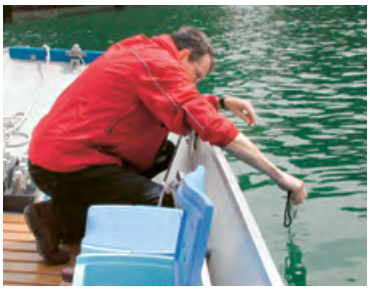
Pilze sicher geniessen

Wie jedes Jahr informierte das Kantonale Labor die Bevölkerung darüber, was beim Sammeln und Zubereiten von Pilzen wichtig ist. Nicht vergessen: Pilze immer kontrollieren lassen!

Rechtzeitig zur Pilzsaison wurde ein Video zum Thema Pilze sammeln veröffentlicht. Darin erklärt eine Pilzkontrolleurin, wie man Pilze korrekt sammelt, was bei der Pilzkontrolle passiert und wie man die Köstlichkeiten richtig zubereitet. Das Video wurde bereits mehr als 5000 Mal angesehen.

Foodtruck-Kontrollen

Im Sommer wurden Lebensmittelproben aus 19 mobilen Foodtrucks kontrolliert. Bei rund 15 Prozent der Proben wurden Mängel festgestellt. Die betroffenen Betriebe behoben diese Mängel in der Regel rasch.



See- und Flussbäder im Fokus

Pro Badesaison werden über 200 Wasserproben erhoben. Die Resultate zeigen: Der Badespass in den Seebädern ist in der Regel ungetrübt. Beim Baden in Flüssen ist jedoch erhöhte Vorsicht angezeigt.

QR-Code scannen oder draufklicken, um alle Berichte zu lesen

Schnitt! Keine Alkoholwerbung im Kino

Seit über zehn Jahren gelten im Kanton Zürich Werbebeschränkungen für Suchtmittel. So dürfen in Kinos keine Werbespots für alkoholische Getränke gezeigt werden. Als ein Kino einen Werbespot für Bier ausstrahlte, sorgte das Kantonale Labor dafür, dass die gesetzlichen Vorgaben bereits ab der nächsten Vorstellung eingehalten wurden.

Selbstkontrolle gilt auch für uns

Einheitliche Kontrollen schaffen Vertrauen

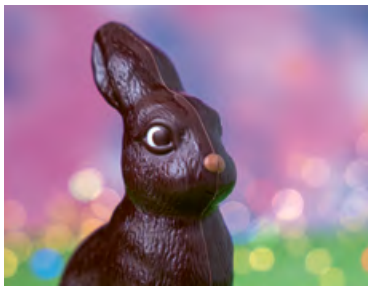
Was wir bei den Kontrollen von Betrieben einfordern, gilt selbstverständlich auch für uns. Mit einer konsequenten Selbstkontrolle stellen wir die Qualität unserer Arbeit sicher. Durch interne Audits überprüfen wir regelmässig, ob unsere Arbeitsanweisungen und Prozessvorgaben eingehalten werden. Zudem werden unsere Mitarbeitenden bei Inspektionen regelmässig begleitet, um einheitliche Kontrollen sicherzustellen. So schaffen wir Transparenz und Vertrauen in nachvollziehbare, klar definierte und vergleichbare Kontrollkriterien.

Auch im Labor gelten höchste Standards

Von der Probenahme über die Analyse bis zur Beurteilung der Ergebnisse sind alle Schritte dokumentiert und rückverfolgbar. Die Zuverlässigkeit unserer Messergebnisse prüfen wir kontinuierlich mit eigenen Referenzproben. Ergänzend nehmen wir an internationalen Ringversuchen teil und vergleichen uns so mit anderen Laboratorien.

Neben der internen Qualitätssicherung werden wir zudem im Rahmen unserer Akkreditierungen von der Schweizerischen Akkreditierungsstelle (SAS) geprüft. Weitere Informationen dazu finden Sie auf unserer Website.

Qualität im Fokus



Dunkle Osterhasen: Genuss oder Risiko?

Schokolade kann Schwermetalle enthalten, weil die Kakaopflanzen diese aus dem Boden aufnehmen. Bei allen zehn vom Kantonalen Labor untersuchten dunklen Osterhasen lag der Cadmiumgehalt jedoch unter dem gesetzlich festgelegten Höchstwert.

Olivenöl in Tischmenagen

Die in Tischmenagen angebotenen Öle genügen oft nicht den Qualitätsanforderungen. Grund dafür sind meist Mängel bei der Aufbewahrung. In einigen Fällen deckten die Kontrollen zudem Verfälschungen auf.

Hier klicken, um alle Berichte des Jahres 2025 zu lesen

Frittierölkontrolle – ganz einfach!

Immer mehr Gastronomiebetriebe nutzen einfache Messgeräte, um die Qualität ihres Frittieröls selbst zu prüfen. So wird der Zeitpunkt für den Ölwechsel nicht verpasst. Das lohnt sich: Nur 2,5 Prozent von über 2500 geprüften Frittierölproben wurden beanstandet.

Alles «High» Protein?

Im Rahmen einer gezielten Kampagne zur Untersuchung von «High Protein» Drinks, Müeslis, Riegeln und Brotaufstrichen wurden 80 Prozent der Produkte beanstandet. Das zeigt: Oft sind sie mehr Schein als Sein.

Mikrobiologische Qualität von Kaffeegetränken

Kaffeeautomaten, die auch Milch erhitzen und aufschäumen können, müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Geschieht dies nicht, leidet die mikrobiologische Qualität: Fast jede vierte Probe war mangelhaft.

Sicherheit geht vor

Pestizid-Bilanz 2025

Wie in den Vorjahren sind pflanzliche Produkte aus der Schweiz und der EU weniger belastet als solche aus anderen Herkunftsländern. Am häufigsten wurden Gewürze, Reis, importiertes Gemüse und asiatische Früchte beanstandet. Bei 18 Produkten wurden die Pestizidrückstände als Gesundheitsrisiko eingestuft. Das Kantonale Labor Zürich wies dabei häufig alte, in der Schweiz längst verbotene und besonders giftige Pestizide nach.

Neue Vorgaben für PFAS und Ochratoxin A

Vollständig oder teilweise fluorierte Stoffe (PFAS) sind in der Umwelt weit verbreitet, ihre Auswirkungen werden laufend untersucht. Das Kantonale Labor Zürich hat zusammen mit anderen Kantonen und dem Bundesamt für Umwelt BAFU 76 Proben untersucht und 13 davon beanstandet.

Für das Schimmelpilzgift Ochratoxin A gelten neue Vorgaben unter anderem für Ölsaaten, Dattelsirup, Sojabohnen und Hanfsamen. Unsere Untersuchungen zeigten unauffällige Ergebnisse.

Listerien im Räucherfisch

Geräucherte Fische können mit Listerien belastet sein. Diese Bakterien können bei Risikogruppen zu schweren Infektionen führen. In zwei von fünfzehn untersuchten Fischproben wurden Listerien nachgewiesen.

Mineralöl in Hülsenfrüchten

Das Kantonale Labor Zürich hat in Hülsenfrüchten Mineralölrückstände entdeckt, darunter auch bedenkliche aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (MOAH). Die betroffenen Produkte wurden zurückgerufen.

QR-Code scannen oder draufklicken, um alle Berichte zu lesen

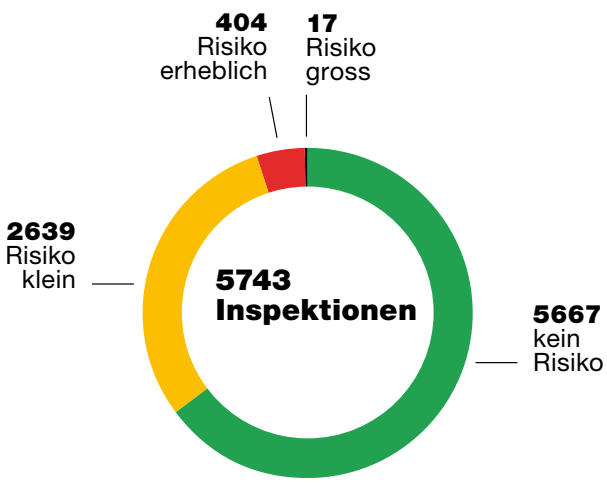
Schmuck oder gefährlich?

Für viele Menschen ist Schmuck mehr als nur Zierde, er kann aber auch Risiken bergen. Metallener Schmuck kann Nickel abgeben, Schwermetalle wie Blei und Cadmium enthalten oder eine Verletzungs- und Verschluckungsgefahr darstellen. Die Untersuchung von 32 Schmuckstücken wie Ohrringen, Armbändern und Ketten zeigte, dass der Grossteil unbedenklich ist. Sechs Produkte mussten jedoch vom Markt genommen werden. Eine Sendung mit Armreifen aus Indien wurde vom Zoll entsorgt.

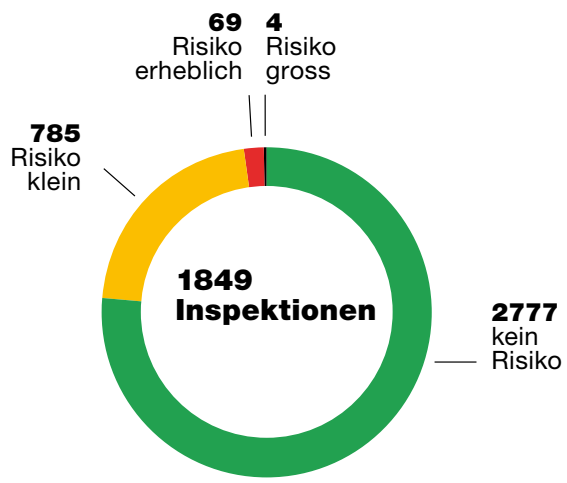
Das Jahr in Zahlen

Betriebe und Inspektionen

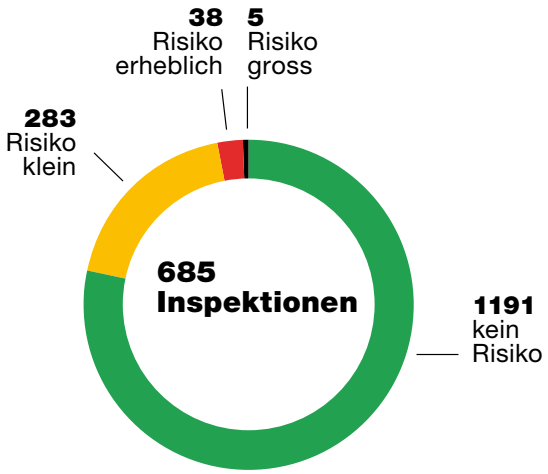
9457 Gastronomie



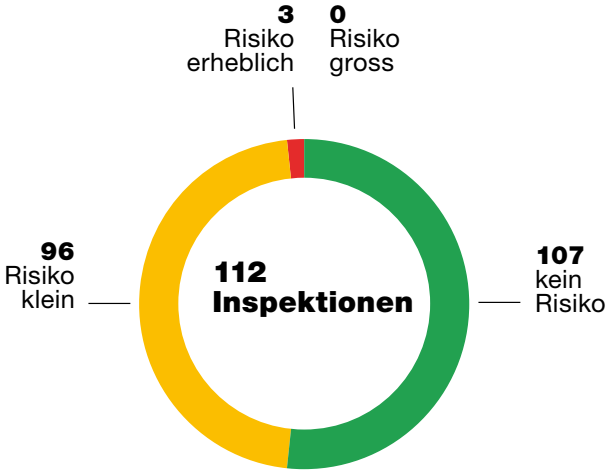
5180 Handel



1683 Gewerbe



246 Industrie

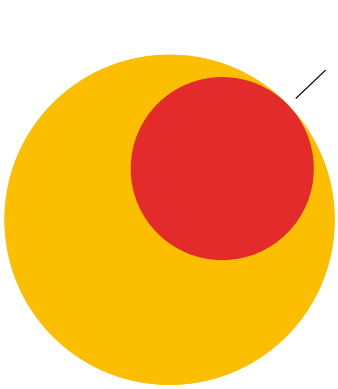


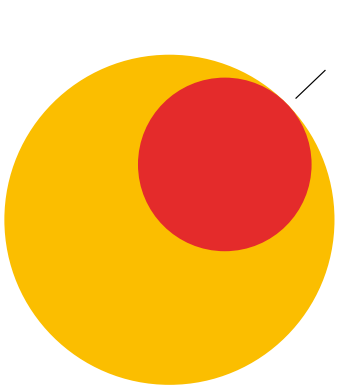
«Mehr Betriebe – gezielte Kontrollen»

Im Kanton Zürich ist die Zahl der Betriebe gestiegen. Um die Ressourcen der Lebensmittelkontrolle gezielt einzusetzen, ist die Risikobeurteilung der Betriebe zentral. Jeder Betrieb wird nach einem einheitlichen System bewertet, welches das Intervall bis zur nächsten Kontrolle festlegt. Betriebe mit erhöhtem Risiko werden häufiger kontrolliert, solche mit gut funktionierender Selbstkontrolle in grösseren Abständen. So werden die Ressourcen dort eingesetzt, wo sie für den Schutz der Gesundheit am meisten Wirkung entfalten.

221
Trinkwasserversorgungen

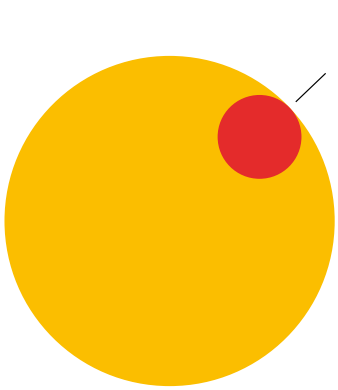
232
Badeanlagen

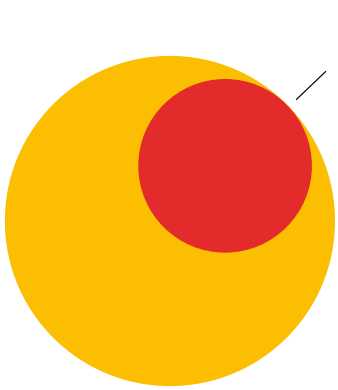




1800
Chemikalienbetriebe

118
Solarien





Bei der Statistik für Solarien und Chemikalienbetriebe ist zu beachten, dass diese Betriebe nicht meldepflichtig sind. Für bestimmte Chemikalienbetriebe, wie zum Beispiel Hersteller, Importeure, ausgewählte Händler oder Schädlingsbekämpfer, ist es hingegen vorgeschrieben, dem Kantonalen Labor eine Chemikalien-Ansprechperson mitzuteilen. Diese Betriebe werden in ein risikobasiertes Kontrollschema aufgenommen.

«Mit gezielten Kontrollen und Testkäufen sorgen wir dafür, dass die Vorgaben des Tabakproduktegesetzes eingehalten werden.»

Neue Fachstelle für Tabakprodukte, elektronische Zigaretten und Jugendschutz

Seit dem Inkrafttreten des neuen Tabakproduktegesetzes gelten schweizweit die gleichen Regeln für die Herstellung und Vermarktung von Tabakprodukten und E-Zigaretten. Der Regierungsrat hat für den Vollzug eine Fachstelle beim Kantonalen Labor Zürich geschaffen.

Dr. Marita Skarpeli-Liati ist Chemikerin und leitet die neue Fachstelle für Tabakprodukte. Sie gibt einen Einblick in den Aufbau der Fachstelle und die vielfältigen Vollzugsaufgaben.

Dr. Marita Skarpeli-Liati
Chemikerin, Leiterin Fachstelle für Tabakprodukte

Neues Tabakproduktegesetz
Seit dem 1. Oktober 2024 gilt das neue Tabakproduktegesetz. Es regelt die Herstellung und Vermarktung von Produkten wie Zigaretten, Zigarren, Schnupf- und Kautabak, Tabakerhitzern, Snus, Vapes und Hanf mit niedrigem THC-Gehalt. Zudem schafft es die gesetzliche Grundlage für Testkäufe.

Marita, wie bist du beim Aufbau der Fachstelle vorgegangen?
Der Zürcher Regierungsrat hat im Juli 2025 beschlossen, dass das Kantonale Labor Zürich für den Vollzug des neuen Tabakproduktegesetzes zuständig ist. Der Aufbau der Fachstelle war vielseitig und spannend: Wir haben Vollzugskonzepte erarbeitet, IT-Systeme erweitert, neue Arbeitsprozesse eingeführt, ein Team aufgebaut und Testkäufe in Auftrag gegeben. Ich schätze die Möglichkeit sehr, einen effizient funktionierenden Vollzug aufbauen zu können.

Was hat sich mit dem neuen Gesetz genau geändert?
Bisher waren Tabakprodukte im Lebensmittelgesetz geregelt. In einigen Kantonen galten zusätzlich teils unterschiedliche Regelungen wie beispielsweise bei der Altersgrenze für den Verkauf. Mit dem Tabakproduktegesetz gelten neu schweizweit einheitliche Regeln. Unternehmen müssen sicherstellen, dass ihre Produkte keine unerwarteten Gesundheitsrisiken verursachen. Werbung, Sponsoring und Verkaufsförderung wurden eingeschränkt. Der Bund hat drei Serien von Warntexten und Warnbildern überarbeitet. Die Unternehmen müssen künftig alle zwei Jahre eine andere Serie auf den Packungen anbringen. Zudem wurde der Jugendschutz gestärkt: Tabakprodukte dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden. Ausserdem gibt es neu eine schweizweite gesetzliche Grundlage für Testkäufe.

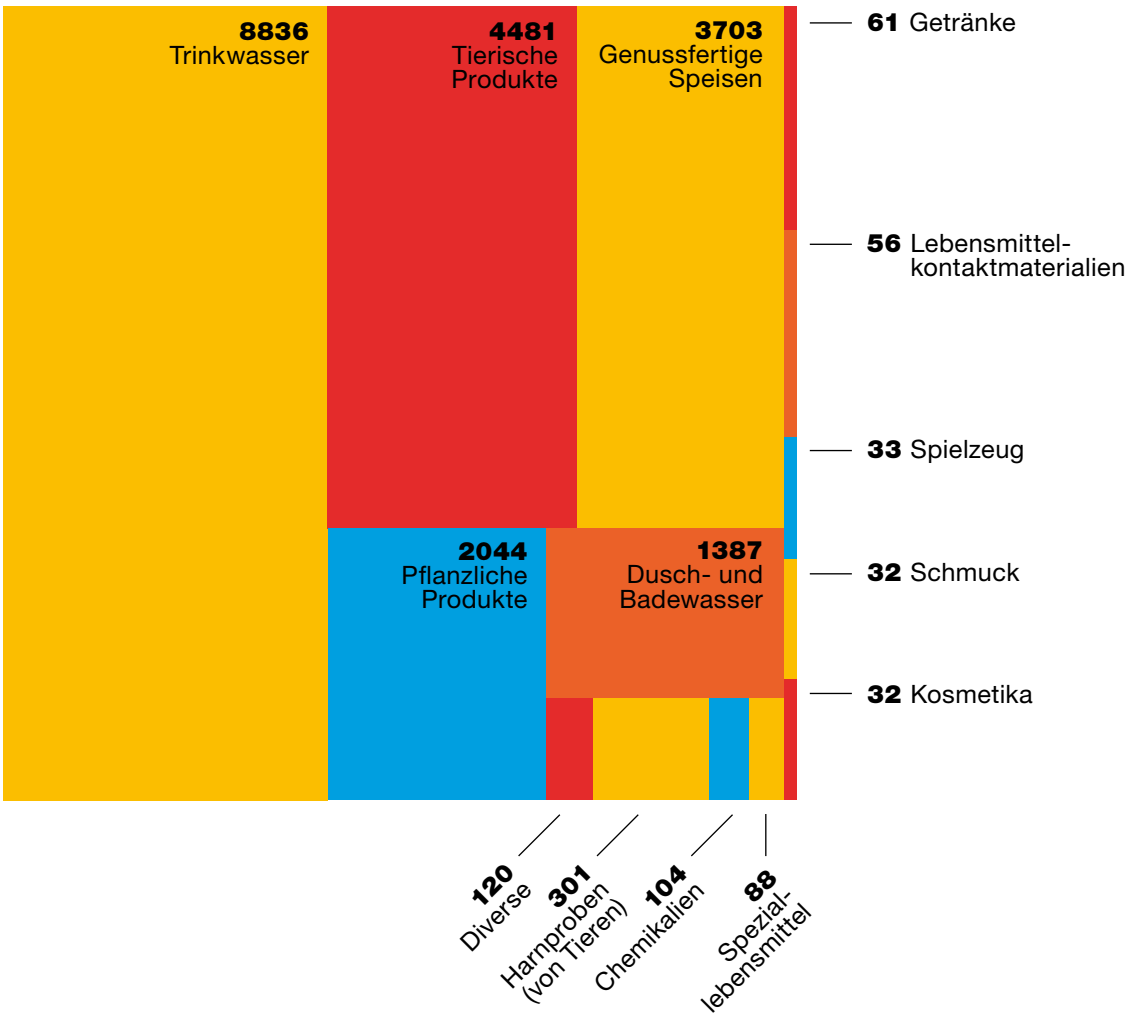
Was bedeutet dies für die Betriebe?
Wie bei den Lebensmitteln sind die Unternehmen selbst für die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften verantwortlich. Sie müssen sicherstellen, dass ihre Produkte gesetzeskonform vermarktet werden. Das betrifft unter anderem die Zusammensetzung, Kennzeichnung, Sicherheitsanforderungen, die Werbung und die Abgabe, also insbesondere den Jugendschutz. Neu müssen sie beispielsweise auch Notfallmassnahmen wie einen Rückruf regeln. Zudem müssen Hersteller und Importeure ihre Produkte beim Bund melden.

Wie wird das genau kontrolliert?
Unsere Fachstelle führt Betriebs- und Produktekontrollen, Werbekontrollen sowie Testkäufe durch. Betriebskontrollen finden bei den Unternehmen beziehungsweise Verkaufsstellen vor Ort statt. Dabei prüfen wir Herstellungsprozesse, Selbstkontrollkonzepte, Meldepflichten und die Werbung. Auch Webshops werden kontrolliert. Die Produkte werden im Labor auf ihre Zutaten analysiert und die Kennzeichnung wird überprüft. Bei Testkäufen wird mithilfe beauftragter Jugendlicher kontrolliert, ob Tabakprodukte an Minderjährige abgegeben werden. In der Stadt Zürich wurden 2023 in 25 Prozent der Fälle Alkohol und Tabak an Jugendliche verkauft. Dies zeigt den Handlungsbedarf.

Wie geht es jetzt weiter?
Seit dem 1. November 2025 vollziehen wir effektiv das Gesetz. Wichtig ist dabei der Austausch insbesondere mit anderen Kantonen, dem Bund und Gemeinden. Ich freue mich, dass wir dank der neuen Fachstelle einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Bevölkerung, insbesondere von Kindern und Jugendlichen, leisten können.

Untersuchungen nach Warenkategorie

21’278 untersuchte Proben

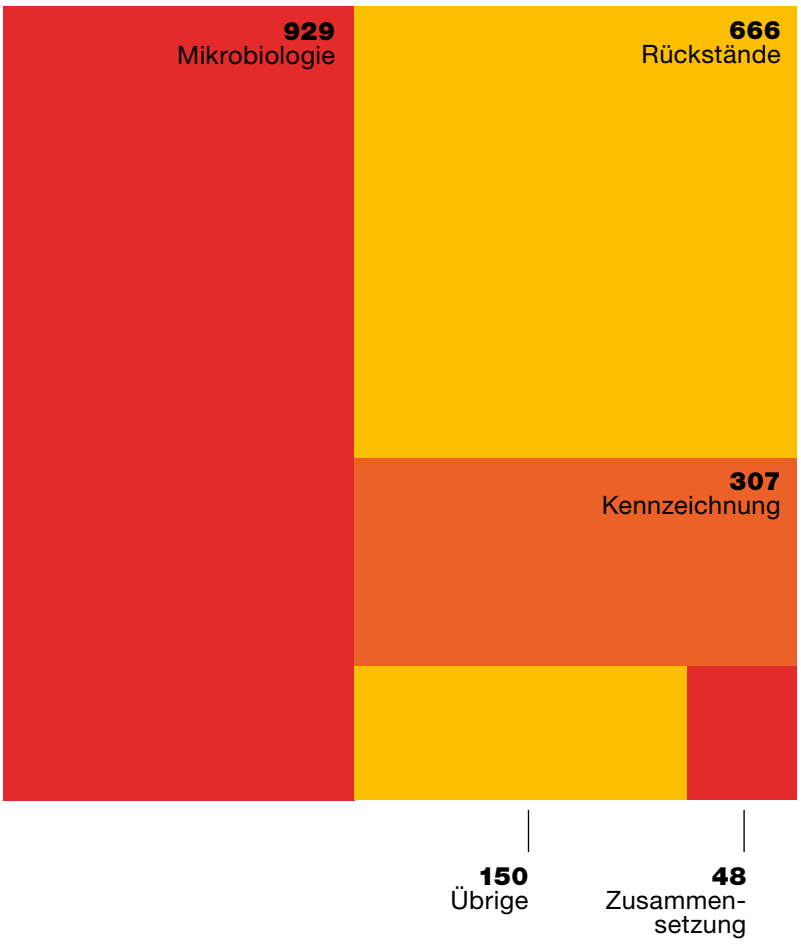


«Ob drinnen oder draussen: Die Badewasserqualität wird kontrolliert!»

Das Kantonale Labor Zürich untersucht jährlich über 1000 Badewasserproben aus mehr als 200 Hallen- und Freibädern sowie aus Flüssen und Seen. Bei allen Proben wird die mikrobiologische Qualität geprüft, bei Badewasser aus Schwimmbädern zusätzlich chemische Parameter wie der Chlor- und Harnstoffgehalt. Die Resultate aus den Fluss- und Seebädern werden regelmässig auf der interaktiven Badewasserkarte aufgeschaltet. Nebst der aktuellen Badewasserqualität sind dort auch Messwerte aus den vergangenen Jahren und Fotos der Badestellen zu finden. Wir wünschen viel Spass in der Badi!

Beanstandungsgründe

Anzahl beanstandete Proben



«Gezielte Analysen bei Risikoprodukten ergeben höhere Beanstandungsquoten.»

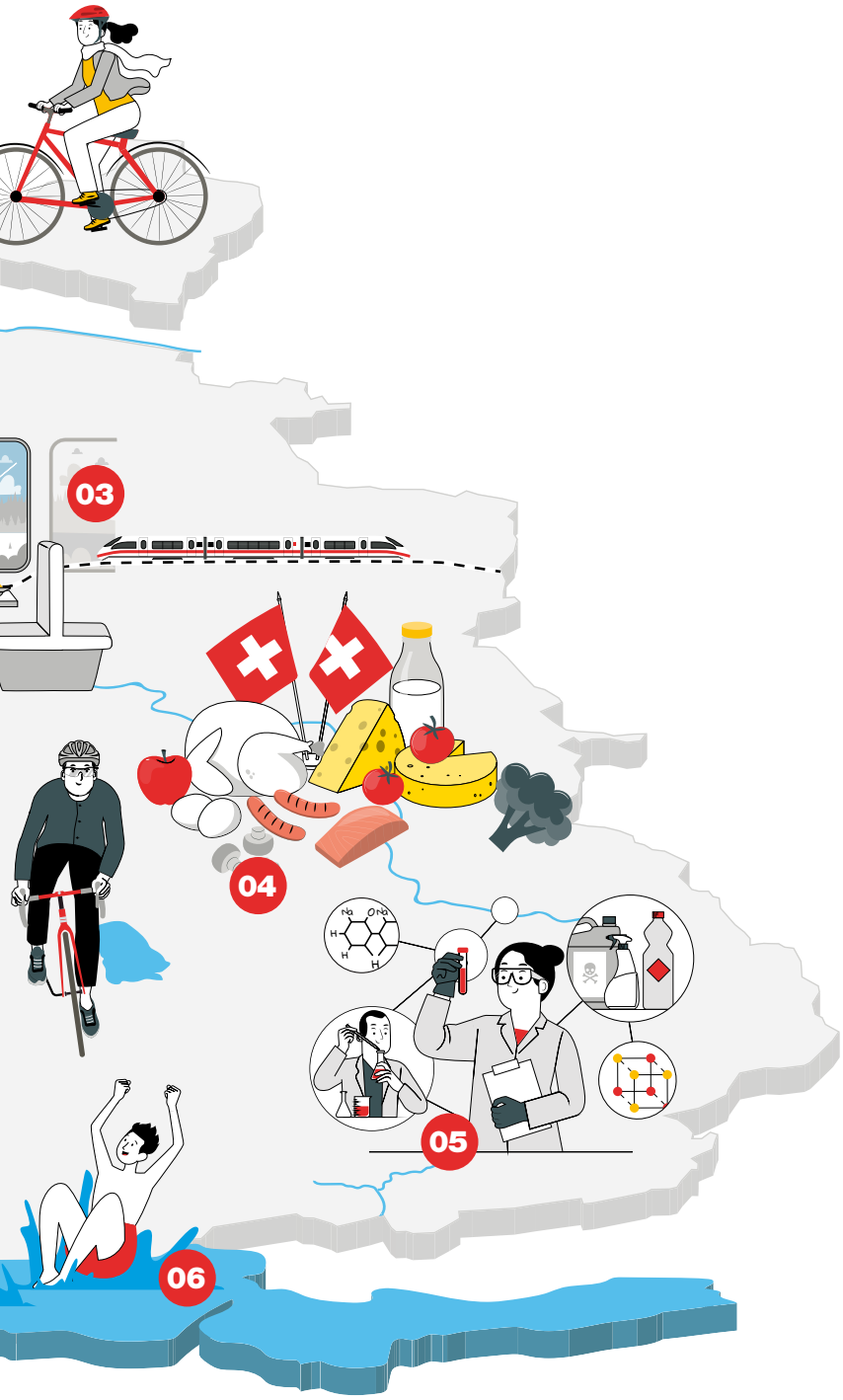
Die Untersuchung von Proben erfolgt risikobasiert. Das bedeutet, dass Produkte, die ein Risiko für die Gesundheit darstellen könnten, gezielt und häufiger kontrolliert werden. Dabei kann eine einzige Probe gleichzeitig auf mehrere Parameter untersucht werden. Eine Honigprobe wird beispielsweise auf Tierarzneimittelrückstände und Pestizide geprüft, während bei einem Sportriegel die Nährwerte und Zusatzstoffe im Fokus stehen. Insgesamt analysierte das Kantonale Labor Zürich rund 3000 Substanzen. 9,4 Prozent aller Proben waren zu beanstanden. Aufgrund der gezielten Probenahme sieht die Statistik weit ungünstiger aus als die tatsächliche Situation auf dem Markt.

Das Kantonale Labor – überall

«Für Sie unterwegs: Kontrollen im ganzen Kanton Zürich und darüber hinaus!»

Ob eine Lebensmittelkontrolle im Restaurant oder die Prüfung der Badewasserqualität in einem Schwimmbad – unsere Mitarbeitenden sind im ganzen Kanton für Sie im Einsatz.

für Sie im Einsatz



01 Die Lebensmittelkontrolle prüft jährlich rund 9000 Betriebe.

02 Jährlich werden in über 1500 Restaurants, Foodtrucks und Imbissbuden Frittierölproben erhoben.

03 Das Inspektorat prüft die Hygiene in Speisewagen, meistens auf der Strecke Zürich–Winterthur.

04 Unser Labor ist nationales Referenzlabor für Tierarzneimittel- und Pestizidrückstände in Lebensmitteln sowie für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

05 Die Abteilung Chemikalien koordiniert den Vollzug in der ganzen Ostschweiz und dem Fürstentum Liechtenstein.

06 Die Badewasserqualität ist bei 90 Prozent der 73 Badestellen in Zürcher Seen und Flüssen ausgezeichnet.

07 Unsere Mitarbeitenden arbeiten an zwei Standorten: 22 in Volketswil, 102 in Zürich.

08 Sportlich unterwegs: 27 Mitarbeitende haben an Bike to Work teilgenommen und fast 11’000 km zurückgelegt.

09 Im Labor werden pro Jahr rund 20’000 Proben untersucht – nicht nur aus Zürich, sondern aus der ganzen Welt!

10 Ein Teil unserer Fahrzeugflotte ist neu elektrisch unterwegs. Die beiden E-Autos sind schon mehr als 17’000 km gefahren.

Wir wirken jedoch auch weit über die Kantonsgrenzen hinaus: Als Referenzlabor sind wir für die ganze Schweiz tätig und koordinieren den Chemikalienvollzug in der Ostschweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Im Kantonalen Labor Zürich arbeiten 124 Personen, ergänzt durch fünf Lernende.

Ein Rekordjahr für unsere Champions!

Marina Caflisch, Bade- und Duschwasserkontrolleurin, gewann zwei Goldmedaillen bei der Shukokai Karate Weltmeisterschaft in Finnland. Lebensmittelkontrolleurin Jessica Maggetti hat mit ihren «Swiss Fire Devils» einen Schweizermeistertitel im Grillieren geholt und überzeugte auch bei der Interkontinentalen Barbecue-Meisterschaft in Chile. Die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften zeichnete Maurus Biedermann, Leiter Analytik, mit der Wilhelm-Normann-Medaille aus. Damit wurden seine herausragenden Leistungen bei der Untersuchung von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmitteln gewürdigt.

Nun noch zu unserem finanziellen Ergebnis: Die Jahresrechung weist einen Aufwand von 22.1 Mio CHF und einen Ertrag von 7.4 Mio CHF aus. Daraus ergibt sich ein Saldo von 14.7 Mio CHF.

Weiterdenken, Weitergeben, Weiterentwickeln.

Pensionierungen gehören in jedem Betrieb zum Alltag. Personalwechsel bergen zwar das Risiko eines Know-how-Verlusts, bieten einer Organisation aber auch Chancen. Um diese zu nutzen, geht das Kantonale Labor Zürich die Veränderungen frühzeitig an.

So auch bei der Pensionierung des Geschäftsleitungsmitglieds Bruno Pacciarelli. Der Bereichsleiter Spurenanalytik tritt im Herbst 2026 nach mehr als 40 Jahren beim Kantonalen Labor Zürich in den Ruhestand. Sein Nachfolger Robin Kämpf, aktuell Abteilungsleiter der Tierarzneimittelanalytik, bereitet sich bereits auf die Übernahme seiner neuen Aufgaben vor. Eine sorgfältige Nachfolgeplanung ist nicht nur wichtig bei der Geschäftsleitung, sondern für die gesamte Organisation.

Strukturiertes Wissensmanagement, etwa mit Wissenslandkarten oder einem gemeinsamen Übergabezeitraum, stellt sicher, dass Erfahrungen und Expertise weitergegeben werden.

So werden Kontinuität und Weiterentwicklung gleichermassen gewährleistet – ein bewährtes Erfolgsrezept.

exakt
flexibel
lösungsorientiert

Impressum

Redaktion, Fotografien
Kantonales Labor Zürich

Gestaltung/Grafik
HOI Kommunikation GmbH,
HI Schweiz AG

Druck
Mattenbach Zürich, Auflage: 300 Stück

Kontakt

Kantonales Labor Zürich
Fehrenstrasse 15
8032 Zürich

Telefon +41 43 244 71 00

info@kl.zh.ch
www.zh.ch/kl

Jetzt Newsletter abonnieren!