



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Medienmitteilung

Transporte von Lebensmitteln: Unzureichende Kühlung in 15 % der kontrollierten Fahrzeuge

Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, 03.02.2026

Der Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat in Zusammenarbeit mit der Polizei im vergangenen Jahr eine gross angelegte Transportkampagne durchgeführt. Dabei wurden rund 650 Fahrzeuge für den Lebensmitteltransport, insbesondere Külfahrzeuge, kontrolliert. Bei 27 % der Transporte wurden Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung festgestellt wovon 15 % die ungenügende Kühlung betrafen.

In allen Kantonen der Schweiz und Liechtenstein wurden von Mai bis September 2025 Lebensmittelkontrollen auf der Strasse durchgeführt. Die Kampagne wurde vom Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker geplant und von den kantonalen Lebensmittelkontrollen zusammen mit der Polizei durchgeführt. Es sollte in erster Linie überprüft werden, ob die erforderlichen Kühltemperaturen beim Lebensmitteltransport auch in den warmen Sommermonaten eingehalten werden. Die Einhaltung der Kühlkette ist von zentraler Bedeutung, da bei Nicht-Einhaltung die Lebensmittel nachteilig verändert werden können. Zu warme Transporttemperaturen haben einen negativen Einfluss auf das Verbrauchsdatum und können im schlimmsten Fall zum Verderb der Produkte führen.

Von Mai bis September 2025 wurden rund 650 Fahrzeuge, die Lebensmittel transportierten, angehalten und kontrolliert, wovon es sich bei 572 (88 %) um Külfahrzeuge handelte.

Unzureichende Kühlung bei kleineren Lieferwagen

Bei 15 % der kontrollierten Külfahrzeuge musste die ungenügende Kühlung beanstandet werden. Die geringste Beanstandungsquote ergab sich bei den grössten Fahrzeugen, welche in der Regel über eine gut funktionierende Kühlungsinstallation verfügen. Die meisten Beanstandungen zeigten sich bei kleineren Lieferwagen, bei welchen die Kühlinstallationen vereinzelt nicht ausreichende Kapazitäten aufwiesen oder diese gänzlich fehlten.

Weitere festgestellte Mängel

Bei verschiedenen Fahrzeugen zeigten sich weitere Mängel im Bereich der Hygiene (Reinigungsmängel) und des Zustandes des Fahrzeuges (ungeeignetes Fahrzeug für Lebensmitteltransporte), sowie vereinzelt ungenügende Trennung der transportierten Waren. Die Personalhygiene gab nur in wenigen Fällen Anlass zu Beanstandungen.

Angeordnete Massnahmen

Bei den festgestellten Abweichungen wurden Massnahmen zur Wiederherstellung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben angeordnet. Bei schweren Verstössen wurden Sofortmassnahmen wie die Beschlagnahmung oder Vernichtung der Waren verfügt.

Für weitere Informationen:

Für die Deutschschweiz: Dr. Otmar Deflorin, Kantonschemiker BE, T +41 31 633 11 11

Für die Westschweiz: Xavier Guillaume, chimiste cantonal FR, T +41 26 305 80 02

Für die italienische Schweiz: Dr. Nicola Forrer, chimico cantonale TI, T +41 91 814 61 14

Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen obliegt den kantonalen Lebensmittelbehörden, die Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sorgen sie dafür, dass die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen überwacht wird und so die Lebensmittelsicherheit und der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gewährleistet ist.

Kontaktdaten aller Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analysen- und Inspektionsergebnisse, nützliche Links usw. unter: www.kantonschemiker.ch