

Wir essen jeden Tag Pflanzenschutzmittel

Über die Hälfte der pflanzlichen Nahrungsmittel aus konventioneller Schweizer Produktion enthält Pestizidrückstände, bei Früchten sind es nahezu 100 Prozent. Für die Behörden ist alles gut – zu Recht?



Abbildung 1: 26 von 28 Erdbeerproben waren mit Rückständen belastet. Bildquelle: Alexa, <https://pixabay.com/>

Das Wichtigste in Kürze:

- Seit 2020 werden in einem jährlichen Monitoring pflanzliche Nahrungsmittel aus konventioneller Schweizer Produktion auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht.
- Im Durchschnitt 2020 bis 2024 wurden in 58 Prozent der Proben Rückstände gefunden, bei Früchten in 97 Prozent. Auf Früchten sind Mehrfachrückstände die Regel.
- Im Monitoring 2024 wurden 56 verschiedene Wirkstoffe gefunden – auch nicht mehr zugelassene –, darunter gefährliche, gesundheitsschädigende und gewässergefährdende.
- Trotzdem behaupten die Bundesbehörden, dass «die Schweizer Lebensmittel den Vorschriften entsprechen und gesundheitlich unbedenklich sind».
- Die Bundesbehörden informieren ungenügend und beschönigend über die Pflanzenschutzmittelrückstände in unserem Essen.
- Wer Pflanzenschutzmittel im Essen möglichst vermeiden will, wählt Bio.

Der Verein ohneGift fordert:

Als KonsumentInnen und BürgerInnen brauchen wir transparente Informationen über die Belastung unseres Essens mit PSM-Rückständen. Die Gesundheit von Menschen, Tieren und Umwelt muss Vorrang haben vor der Nützlichkeit für die Agrarproduktion.

Für die Behörden ist alles gut – zu Recht?

«Die Ergebnisse zeigen, dass die Schweizer Lebensmittel den Vorschriften entsprechen und gesundheitlich unbedenklich sind.» So steht es im Jahresbericht 2024 *Umsetzung Aktionsplan Pflanzenschutzmittel*, der vor einem Jahr veröffentlicht wurde.¹ Zum selben Schluss kommt der *Mehrjährige Nationale Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände MKNP* (Box 1) im Jahresbericht 2024: 98,9 Prozent der Kontrollen der pflanzlichen Produkte aus der Schweiz seien konform, womit der Zielwert von 99 Prozent erreicht sei.²

Box 1: Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände

Ziele des [MNKP](#) sind sichere und konforme Lebensmittel auf dem Schweizer Markt.³ Kontrolliert werden Unternehmen und Produkte entlang der Lebensmittelkette. Der erste MNKP deckt die Jahre 2007 bis 2009 ab, aktuell ist der fünfte MKNP 2024-2027 in Kraft. Auslöser für den MNKP war das 2005 totalrevidierte Lebensmittelrecht, als Folge des bilateralen *Abkommens über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit der Europäischen Union 1999*. Die Schweiz musste ihr Recht an das europäische angleichen.

Um die Lebensmittelsicherheit messbar zu machen, wurden 12 Indikatoren festgelegt. PSM-Rückstände auf Nahrungsmitteln aus Inlandproduktion werden mit dem Indikator Nr. 02 *Konformitätsrate von pflanzlichen Primärprodukten aus der Schweiz* mit dem Zielwert 99 Prozent berücksichtigt.⁴ Konform sind die Produkte, wenn die Rückstände unter Berücksichtigung der Messunsicherheit die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte RHG nicht überschritten werden.⁵ Für den Indikator Nr. 02 werden die risikobasierten Kontrollen der kantonalen Behörden und die Ergebnisse des als repräsentativ beschriebenen BLV-Rückstandsmonitoring berücksichtigt.

Auch bei PSM-Mehrfachrückständen gibt das *Bundesamt für Landwirtschaft BLW* Entwarnung. So gebe es keine «Hinweise auf ein nicht akzeptables Risiko von Mehrfachrückständen».¹ Und das *Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV* schreibt: «Die EFSA [European Food Safety Authority] hat in Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission eine Methode für eine Bewertung von Cocktail-Effekten entwickelt. Bisherige Resultate ergaben kein inakzeptables Gesundheitsrisiko für die Konsumentinnen und Konsumenten.»⁶ Die Frage ist, was das konkret bedeutet: Wann ist ein Gesundheitsrisiko akzeptabel – und wann ist es nicht akzeptabel?

¹ BLW (2025). *Umsetzung Aktionsplan Pflanzenschutzmittel, Jahresbericht 2024*, Seite 11 [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

² Bundeseinheit für die Lebensmittelkette BLK (Hrsg.) (ohne Jahr). *Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände. Jahresbericht 2024*, Seite 92 [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

³ BLK (Hrsg.). *Mehrjähriger Nationaler Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände MKNP*. Schweiz und Fürstentum Liechtenstein. FAQ's. Stand: 1. Januar 2026. 16 S. [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

⁴ Lehmann, Yvan (BLK) & Zbinden, Christina (BLV). *Infoblatt Indikator Nr. 02*, Verfassdatum: 10.02.2026 [Infoblätter zu den Indikatoren unter [LINK](#)] (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

⁵ Kantonales Labor Zürich. *Konformitätsbeurteilung unter Berücksichtigung der Messunsicherheit*. Version: 03. Gültig ab: 02.04.2026 [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

⁶ BLV (ohne Jahr). *Monitoring von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erhebungsprogramm des BLV). Ergebnisse 2024*, Seite 3 [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

Die verfügbaren Unterlagen legen nahe, dass die Wissenschaft bei der Beurteilung von Mehrfachrückständen am Anfang steht.^{7,8} Stand heute hat die EFSA erst für 4 von 8 bis 15 Wirkstoffgruppen eine Risikobeurteilung vorgelegt.¹ Allerdings ist aus wissenschaftlicher Sicht bereits die toxikologische Prüfung von einzelnen Wirkstoffen unzuverlässig (Box 2).⁹

Box 2: Die toxikologische Prüfung ist unzuverlässig¹⁰

In den meisten Fällen sind die toxischen Wirkmechanismen von Wirkstoffen unbekannt, und es wird nur die Dosis identifiziert, ab der Effekte gemessen werden können. Deshalb beschränkt sich die EFSA darauf, die Wirkstoffe in Klassen einzuteilen, je nach geschädigtem Organ bzw. Effektyp. Das ist eine wissenschaftlich höchst fragwürdige Komplexitätsreduktion von toxikologischen Wirkungsweisen und ihren möglichen Wechselwirkungen. Da bereits bei der toxikologischen Prüfung von Einzelwirkstoffen fundamentale wissenschaftliche Prinzipien nicht eingehalten werden, ist die gesundheitliche Bewertung von Kombinationswirkungen von Mehrfachrückständen noch unzuverlässiger.

Aus heutiger Sicht waren Rückstandshöchstgehalte für viele Pestizide während vielen Jahren vermutlich zu hoch. Denn immer mehr PSM-Wirkstoffe gelten als toxischer als in früheren Bewertungen angenommen und haben inzwischen die Zulassung verloren (Anhang 1).

Die Nützlichkeit für die Agrarproduktion bestimmt massgeblich die Rückstandshöchstgehalte

Die Höchstgehalte für Pestizidrückstände RHG werden vom BLV festgelegt. Die *Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände* (Box 3) unterscheidet 14 Kriterien und Grundlagen, die berücksichtigt werden müssen, darunter gesundheitsbezogene wie das «Gefahrenpotenzial für den Menschen» und die «bekannten kumulativen oder synergistischen Interaktionen von Wirkstoffen»; zu beachten sind weiter Rückstandswerte der EU oder der globalen *Codex Alimentarius-Kommission* (Codex Maximum Residue Limit for Pesticide) (Art. 3 VPRH).

Unter den Kriterien fällt eines besonders auf: «die technisch unvermeidbare Konzentration (...) bei guter Landwirtschaftspraxis» (Art. 3 Abs. 2 Bst. f VPRH). Dazu schreibt das BLV: «Die RHG werden gemäss der guten Pflanzenschutzpraxis festgelegt. [...] sie] entsprechen der minimalen Verwendung, die nötig ist, um Schädlinge oder Unkräuter zu bekämpfen. Die RHG werden meistens tiefer angesetzt, als es der Gesundheitsschutz verlangen würde.»⁶

Konkret werden die RHG so festgelegt, dass sie auch hohe in Feldversuchen gefundene Rückstandswerte abdecken.¹¹ Der RHG muss nur gesenkt werden, falls die Dosis, die sich aus der Multiplikation modellierter Verzehrsmengen mit dem RHG ergibt, die sogenannte toxikologische Referenzdosis überschreitet; dies sind die *erlaubte Tagesdosis* (*Acceptable Daily Intake ADI*) für chronische Toxizität und die *akute Referenzdosis* (*Acute Reference Dose ARfD*) für akute Toxizität.

⁷ Roth, Nicolas, & Wilks, Martin F. (2018). Combination («cocktail») effects of pesticide residues in food. Swiss Centre for Applied Human Toxicology SCAHT report for the Swiss Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO, Seite 6 [LINK] (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

⁸ Zu Cocktail-Effekten siehe auch ohneGift-Blog [Die komplexe Welt der Chemie-Cocktails](#).

⁹ Persönliche schriftliche Mitteilung Jürg Zarn, früher BLV, 18. Mai 2026.

¹⁰ Zarn, Jürg (2026). Wissenschaftliche und strukturelle Defizite in der toxikologischen Prüfung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen – Implikationen für die gesundheitliche Bewertung. Version v1. Zenodo [LINK]

¹¹ Gemäss Jürg Zarn (siehe Fussnote 9) decken die konkreten RHG auch hohe Perzentilen der in Feldversuchen gefundenen Verteilung von Rückstandswerten ab.

Box 3: Problematische Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände

Die Höchstgehalte werden in der *Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher oder tierischer Herkunft (VPRH)* festgelegt.¹² Zu den Pestiziden zählen «derzeit oder früher in Pflanzenschutzmitteln im Sinne des Chemikaliengesetzes vom 15. Dezember 2000 (ChemG) verwendete Wirkstoffe und ihre Stoffwechsel-, Abbau- oder Reaktionsprodukte» (Art. 2 Abs. 1a. Ziffer 1 VPRH). Grundsätzlich übernimmt die Schweiz die RHG aus der EU, die in der Regel zwei Mal jährlich angepasst werden.¹³ Im Anhang 2 VPRH gibt es 160'079 Rückstandshöchstgehalte.

Wie aber soll eine Verordnung mit 160'079 (!) RHG umgesetzt und kontrolliert werden? Nicht zuletzt problematisch ist, dass gemäss Lebensmittelrecht «die Lebensmittelunternehmen die Einhaltung der Höchstwerte gewährleisten, kontrollieren und nachweisen müssen», wie uns das BLV schreibt. Für grosse Unternehmen wie Migros und Coop mag das möglich sein, aber wie sollen kleine Händler, Läden und Marktfahrer die Vorgaben «eigenverantwortlich durch Selbstkontrolle» erfüllen?

Auch wenn das Verfahren, wie festgelegt wird, wann die Gesundheit geschützt ist, formal klar ist, bleibt es wissenschaftlich äusserst fragwürdig.¹⁴ Im Endergebnis führt es dazu, dass die einfache messbare Nützlichkeit für die Agrarproduktion wichtiger ist als der Gesundheitsschutz.

PSM-Rückstände werden auf der Mehrheit der untersuchten Nahrungsmittel nachgewiesen

Das Erhebungsprogramm *Monitoring von PSM-Rückständen in Lebensmitteln* geht auf den *Aktionsplan Pflanzenschutzmittel* zurück (Box 4).

Box 4: Erhebungsprogramm Monitoring von PSM-Rückständen in Lebensmitteln

2017 hat der Bundesrat den *Aktionsplan Pflanzenschutzmittel zur Reduktion der Risiken von PSM* verabschiedet.¹ Massnahme 39 (von 51 Massnahmen) hat zum Ziel, alle zugänglichen Rückstandsdaten für Lebensmittel zentral auszuwerten. Das *Erhebungsprogramm Monitoring von PSM-Rückständen* wurde mit dem Ziel gestartet, repräsentative Ergebnisse zu gewinnen. Jährlich werden in 11 Kantonen in Supermärkten und kleinen Geschäften von 14 Nahrungsmitteln je ca. 30 Proben genommen. Damit unterscheidet sich das Monitoring von den risikobasierten Kontrollen der kantonalen Behörden. Im Auftrag des BLV werden die Proben in Laboren von [Eurofins](#), einer internationalen Laborgruppe, analysiert; die Daten werden vom BLV ausgewertet. In Zukunft soll das Monitoring an den 3-Jahreszyklus des [Mehrfährigen Kontrollprogramms der EU](#) angepasst werden.¹³

Die vorliegenden Berichte sind mangelhaft. Es fehlen nachvollziehbare Informationen zu Methode, Datenerhebung/-auswertung und Repräsentativität. In drei von fünf Monitorings – 2022, 2023 und 2024 – fehlt jeglicher Kommentar zu den gefundenen Wirkstoffen.¹⁵ Das Ziel des Aktionsplans ist allein deshalb nicht erreicht, weil nicht bekannt ist bzw. nicht offengelegt wird, welche öffentlichen und vor allem privaten Rückstandsdaten überhaupt vorliegen.

¹² SR 817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher oder tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Januar 2026) [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30.04.2026)

¹³ Persönliche schriftliche Mitteilung Emanuel Hänggi / BLV, 6. März und 23. April 2026

¹⁴ Zarn, Jürg, & Geiser, Christoph (2019). The Current Dietary Risk Assessment of Chemicals in Food Underestimates the Actual Risk. *Chimia* Vol. 73 No. 10 [\[LINK\]](#)

Zarn, Jürg & O'Brien, Caitlyn (2018). Current pesticide dietary risk assessment in light of comparable animal study NOAELs after chronic and short-termed exposure durations. *Regulatory Toxicology* Vol. 92, pages 157–167 [\[LINK\]](#)

¹⁵ Informativer waren die Monitorings 2020 und 2021 mit *Annexe 2: Substances actives non autorisées en Suisse*; auf der BLV-Website sind sie jedoch nicht aufgeschaltet.

2020 bis 2024 wurden insgesamt 2'071 Proben untersucht; auf 58 Prozent wurden ein oder mehrere Rückstände über der Bestimmungsgrenze LOQ (Limit of quantification) nachgewiesen (Abbildung 2). Bei Früchten waren es 97 Prozent und bei Gemüse 46 Prozent. Die beprobten Früchte – Äpfel, Aprikosen, Birnen, Erdbeeren und Kirschen – wiesen in allen Jahren häufig Rückstände auf. Die beprobten Gemüse unterscheiden sich stärker, zwischen den Arten und den Jahren. Konstant häufig waren Rückstände bei Karotten (59 bis 83 Prozent >LOQ) und Kopfsalat.

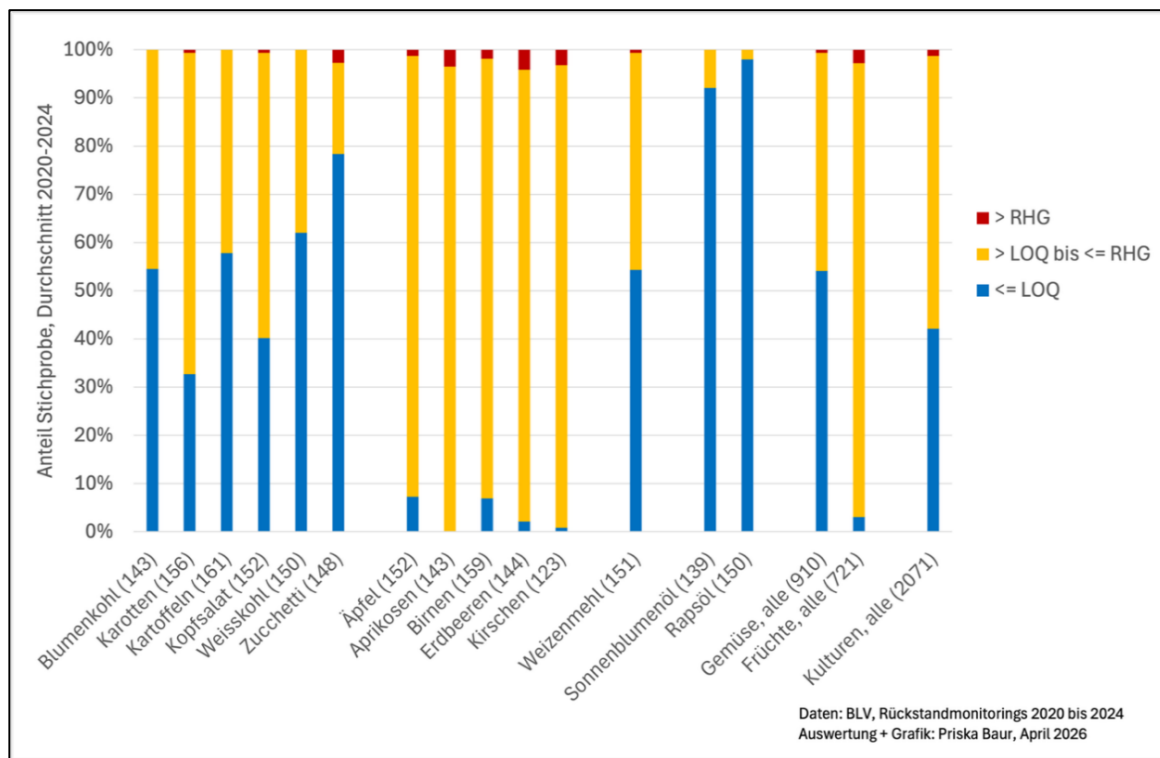


Abbildung 2: Pflanzenschutzmittelrückstände in pflanzlichen Nahrungsmitteln: Anteil Stichproben ohne (blau) und mit (orange+rot) messbaren Rückständen (Limit of quantification LOQ), Durchschnitt Monitorings 2020 - 2024. Lesebeispiel Erdbeeren: In den Monitorings 2020 bis 2024 wurden in den 5 Stichproben insgesamt 144 Erdbeerproben untersucht. Im Durchschnitt wiesen 98% nachweisbare Rückstände auf, davon 6 Proben (4%) über der RHG (rot).

Die Entwicklung der Ergebnisse 2020 bis 2024 zeigt keine Verbesserung, in keinem Jahr war der Anteil belastete und nicht konforme Proben höher als 2024 (Tabelle 1).

Tabelle 1 Monitoring PSM-Rückstände: zusammenfassende Ergebnisse, 2020-2024

Jahr	Anzahl Proben	Proben mit Rückständen > LOQ	Proben mit Rückständen > RHG	
			konform	nicht konform
2024	405	257 (63%)	3	7
2023	415	243 (59%)	4	4
2022	409	225 (55%)	3	2
2021	414	218 (53%)	1	0
2020	428	230 (54%)	3	0

Auffällig ist, dass 2024 besonders bei Gemüse (ausser Zucchini) im Vergleich zu den vorherigen Jahren überdurchschnittlich häufig Rückstände nachgewiesen wurden.

Erschreckend viele Wirkstoffe

Im Monitoring 2024 liegen für die 405 Proben total 1'077 Messungen vor; 930 (86,4 Prozent) enthielten Rückstände von insgesamt 56 unterschiedlichen Wirkstoffen.¹⁶ Unter den sieben häufigsten befinden sich drei mit der Gefahrenbezeichnung «gesundheitsschädigend» und fünf mit Gefahrenkennzeichnungen, die darauf hinweisen, dass sie krebserzeugend, die Fruchtbarkeit beeinträchtigen, das Kind im Mutterleib oder Säuglinge über die Muttermilch schädigen können (Tabelle 2 in Anhang 2). Unter den sieben häufigsten finden sich auch zwei (Fluopyram, Trifloxystrobin), die wahrscheinlich zur Ewigkeitschemikalie Trifluoracetat TFA (siehe [TFA-Blog](#)) abgebaut werden. Auch nicht mehr zugelassene Wirkstoffe (z.B. Pirimiphosmethyl, Diphenylamin)¹⁷ wurden nachgewiesen, was das BLV allerdings nicht publiziert hat.

Im Durchschnitt aller Monitorings 2020-2024 wurden besonders viele unterschiedliche Wirkstoffe in den Proben von Kopfsalat, Aprikosen, Äpfeln, Kirschen, Birnen und besonders Erdbeeren gefunden (Box 5).

Box 5: Beispiel Erdbeeren

Erdbeeren sind besonders belastet. 2024 wurden in 26 von 28 Erdbeerproben aus konventioneller Schweizer Produktion insgesamt 21 unterschiedliche Wirkstoffe gefunden. In 54 Prozent der Proben wurden vier oder mehr Rückstände über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen. Statistisch signifikant wurde der RHG in vier Proben überschritten, die damit nicht konform waren; nachgewiesen wurden die nicht mehr zugelassenen Wirkstoffe *Haloxypop* (2x) und *Iprodione* (1x)¹⁶ sowie *Spinosad* (sum A+D) (1x).

Bio ist die bessere Wahl

In der 2019 durchgeführten Vorstudie zum Erhebungsprogramm wurden nicht nur konventionelle Nahrungsmittel aus Schweizer Produktion untersucht, sondern auch importierte Nahrungsmittel und Bioprodukte. Aus finanziellen Gründen wurden ab 2020 nur noch pflanzliche Nahrungsmittel aus konventioneller Schweizer Produktion berücksichtigt. Die Gründe:¹³

- Für eine repräsentative Beurteilung importierter Produkte verweist das BLV auf das *Mehrjährige Kontrollprogramm der EU*, das ausländische Lebensmittel breit abdecke.
- Die Messungen wurden auf konventionell produzierte Lebensmittel beschränkt, da diese erwartungsgemäss höher belastet seien als Bio-Produkte.

Das erste Monitoring 2020, wo wenige Bio-Nahrungsmittel beprobt wurden, hat bestätigt, dass Bio-Nahrungsmittel selten belastet sind: Von 23 Bioprodukten aus Schweizer Produktion konnten auf 21 (91,3%) keine Rückstände nachgewiesen werden. Auch Warentests und wissenschaftliche Studien bestätigen regelmässig, dass Nahrungsmittel aus Bioproduktion weniger häufig und oft gar keine Rückstände aufweisen.¹⁸

¹⁶ Eigene Auswertung Monitoringdaten; die Daten 2024 stellte uns das BLV am 1. Mail 2026 zur Verfügung.

¹⁷ Persönliche schriftliche Mitteilung Dr. Hans Maurer, Chemiker und Rechtsanwalt, Zürich, 3. April 2026

¹⁸ Siehe z.B.:

- EFSA (European Food Safety Authority) (2018). Monitoring data on pesticide residues in food: results on organic versus conventionally produced food. Technical Report [LINK](#) (zuletzt abgerufen am 30. April 2026)

Fazit

Die Allgegenwärtigkeit von Pflanzenschutzmittel-Einfach- und Mehrfachrückständen in unserem Essen aus konventioneller Schweizer Produktion, auch von nicht mehr zugelassenen Wirkstoffen, ist beunruhigend. Beunruhigend ist auch die Entwicklung: 2021 bis 2024 ist kein positiver Trend festzustellen, und die Zukunftsaussichten werden kaum dadurch verbessert, dass PSM seit dem 1. Dezember 2025 erleichtert zugelassen werden können.¹⁹ Auch im Vergleich zur EU²⁰ stand die Schweiz 2024 nicht besser da: weder beim Anteil nicht konforme Proben (CH: 1,7%, EU: 1,2 und 1,8%) noch beim Anteil ohne nachweisbare Rückstände (CH: 36,5%, EU: 58,4%). Beunruhigend ist nicht zuletzt die ungenügende und beschönigende Berichterstattung der Behörden. Es scheint das Motto zu gelten: Was nicht sein darf, kann nicht sein.



Wir schreiben selbstständig. Der Verein ohneGift verzichtet auf den Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) beim Verfassen von Texten.

-
- Tourinho, Paula S. et al. (2025). Occurrence of pesticide residues in harvested products of various crops from European conventional and organic farming systems. *Journal of Hazardous Materials* 495 (2025) 139113. 12 pp. [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30. April 2026)
 - EFSA (2025). Findings of not authorised substances in organic production. Technical report. Supporting Publications, EN- 9524 [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30. April 2026)

¹⁹ OhneGift-Blog [Neue Pflanzenschutzmittelverordnung: ein Rückschritt im Gesundheits- und Umweltschutz](#)

²⁰ EFSA (2026). The 2024 European Union report on pesticide residues in food. Scientific report [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 30. April 2026)

Anhang 1 Jahr(zehnt)elang zu hohe Rückstandshöchstgehalte²¹

Immer neue PSM-Wirkstoffe werden als deutlich toxischer erkannt, als dies in den früheren Zulassungsstudien, die mitunter Jahrzehnte alt sind, angegeben wird. Wird ein Wirkstoff zum Beispiel als endokriner Disruptor, krebserregend oder genotoxisch erkannt, erfüllt er ein Ausschlusskriterium und darf nicht zugelassen werden. Dutzende Wirkstoffe und Hunderte von PSM verloren deshalb in den letzten Jahren die Zulassung, so etwa PSM mit den Wirkstoffen:

- Chlorothalonil (Fungizid in Getreide, Gemüse, Reben), kann Krebs erzeugen (H350)²²
- Chlorpyrifos und Dimethoat (Insektizide in Obst, Kartoffeln, Raps usw.); genotoxisch und entwicklungsneurotoxisch²³, verkleinert das Hirn von Babys
- Asulam (Herbizid gegen Ampfer und Farne in Wiesen, Weiden, Obstanlagen), endokriner Disruptor²⁴
- Cyproconazol (Fungizid in Zuckerrüben, Gemüse, Getreide), kann das Kind im Mutterleib schädigen (H360D)²⁵
- Flufenacet (Herbizid im Acker- und Gemüsebau), endokriner Disruptor²⁶, wird zur Ewigkeitschemikalie Trifluoracetat abgebaut

Aufgrund der (zu) spät erkannten Toxizität waren die Höchstgehalte für Pestizidrückstände (RHG) während vielen Jahren zu hoch. In der Vergangenheit gelangten viele – aus heutiger Sicht nicht konforme Lebensmittel – in den Verkauf und wurden gegessen. In der Schweiz werden auch heute noch Dutzende von weiteren problematischen Wirkstoffen eingesetzt.

²¹ Anhang von Dr. Hans Maurer, Chemiker und Rechtsanwalt, Zürich, 14. Mai 2026

²² EU-Commission, Document 32019R0677 (concerning Chlorothalonil [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 14.05.2026)

²³ EU-Commission, Document 32020R0018 (concerning Chlorpyrifos) [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 14.05.2026)

²⁴ EU-Commission, DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2024/425 DER KOMMISSION (betrifft Asulam) [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 14.05.2026)

²⁵ Angesichts der neu erkannten endokrinen Wirkung verzichtete der Hersteller auf eine Wiedenzulassung. EU-Commission, DURCHFÜHRUNGSRICHTLINIE 2011/56/EU DER KOMMISSION [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 14.05.2026)

²⁶ Wikipedia [\[LINK\]](#) (zuletzt abgerufen am 14.05.2026)

Anhang 2 Die sieben häufigsten Wirkstoffe im Monitoring 2024

Tabelle 2 Die sieben häufigsten Wirkstoffe im Monitoring 2024: Produktart, Häufigkeit nach Pflanzen und Gefahren

Wirkstoff (zugelassene Produkte, CH) ¹⁾	Produkt- kategorie ¹⁾	Anzahl Rück- stände ²⁾	Nahrungsmittel mit Rückständen (Anzahl/ alle beprobten) ²⁾	Gefahrensymbole, -bezeichnungen ¹⁾	Ergänzende Bemerkungen ^{1) 3)}
Captan (20)	Fungizid	81	Aprikosen (26/29) Birnen (26/29) Äpfel (17/30) Kirschen (11/31) Erdbeeren (1/28)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich Gesundheitsschädigend	- H317 - H319 - H351 - H400
Fluopyram (14)	Fungizid	74	Kirschen (25/31) Erdbeeren (18/28) Karotten (13/30) Kopfsalat (7/30) Birnen (5/29) Äpfel (4/30) Aprikosen (2/29)	 Gewässergefährdend	- H411 - Abbau zur Ewig- keitschemikalie Trifluoacetat TFA - Verdacht auf En- dokrinschädlichkeit
Fludioxonil (34)	Fungizid, Saatbeiz- mittel	42	Erdbeeren (17/28) Birnen (11/29) Äpfel (10/30) Aprikosen (2/29) Kirschen (1/31) Kopfsalat (1/30)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich	- H317 - H410
Trifloxystrobin (14)	Fungizid	42	Aprikosen (18/29) Kirschen (17/31) Kopfsalat (3/30) Erdbeeren (2/28) Äpfel (1/30) Zucchetti (1/30)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich	- H317 - H362 - H410 - wahrscheinlicher Abbau zu TFA
Acetamiprid (9)	Akarizid Insektizid	41	Kirschen (31/31) Kopfsalat (4/30) Aprikosen (3/29) Äpfel (3/30)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich Gesundheitsschädigend	- H302 - H361d - H410 - Verdacht auf En- dokrinschädlichkeit
Spirotetramate (sum) (4)	Akarizid Insektizid	32	Blumenkohl (12/25) Kopfsalat (9/30) Weisskohl (6/30) Erdbeeren (4/28) Kartoffeln (1/30)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich Gesundheitsschädigend	- H317 - H361 - H411
Difenoconazole (63)	Fungizid	28	Karotten (12/30) Kirschen (8/31) Aprikosen (3/29) Erdbeeren (2/28) Birnen (2/29)	 Gewässergefährdend Vorsicht gefährlich Gesundheitsschädigend	- H226 - H302 - Verdacht auf En- dokrinschädlichkeit

Quellen:

¹⁾ Pflanzenschutzmittelverzeichnis, Stand: 15.04.2026

²⁾ Eigene Auswertung Monitoring 2024, April 2026

³⁾ Persönliche schriftliche Mitteilung Dr. Hans Maurer, Chemiker und Rechtsanwalt, Zürich, 3. April 2026

Gefahrenkennzeichnungen:

H226: Flüssigkeit und Dampf entzündbar.

H302: Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H317: Kann allergische Hautreaktionen verursachen.

H319: Verursacht schwere Augenreizung.

H351: Kann vermutlich Krebs erzeugen.

H361: Kann vermutlich Fruchtbarkeit beeinträchtigen
oder Kind im Mutterleib schädigen.

H361d: Kann vermutlich das Kind im Mutterleib schädigen.

H362: Kann Säuglinge über die Muttermilch schädigen.

H400: Sehr giftig für Wasserorganismen.

H410: Sehr giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger
Wirkung.

H411: Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger
Wirkung.