



Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

JAHRESBERICHT 2023

**Dienststelle für Verbraucher-
schutz und Veterinärwesen**



Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sitten
Tel. 027 606 49 50 · www.vs.ch/dvsv

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Allgemeine Bemerkungen	6
Personal	7
Leitung der Dienststelle	7
Kantonales Labor	7
<i>Chemisches Labor</i>	7
<i>Mikrobiologielabor</i>	7
Lebensmittelinspektorat	7
<i>Trinkwasserinspektorat</i>	8
<i>Chemikalien und Badewasserinspektorat</i>	8
Sekretariat und Empfang	8
Veterinäramt	8
<i>Tierärzte</i>	8
<i>Amtliche Expertin</i>	8
<i>Spezialisierte Mitarbeitende</i>	9
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
Inspizierte Betriebe	14
Zuordnung der Beanstandungen	15
<i>Selbstkontrolle</i>	15
<i>Produkte</i>	15
<i>Verfahren und Aktivitäten</i>	15
<i>Bau, Ausstattungen und Geräte</i>	15
Arten von Mängeln	15
Lebensmittel	18
<i>Lebensmittelsicherheit und Kontrolle der Einhaltung der guten Praxis</i>	18
Mikrobiologische Gefahren	18
<i>Listerien</i>	18
<i>Salmonellen</i>	19
<i>Escherichia coli</i>	19
<i>Enterokokken</i>	19
<i>Staphylokokken</i>	20
<i>Enterobakterien</i>	21
<i>Bacillus cereus</i>	21
<i>Aerobe mesophile Keime</i>	21
<i>Pseudomonas</i>	22
<i>Fazit in Bezug auf mikrobiologische Gefahren</i>	22
Chemische Gefahren	22
<i>PCB und Dioxin in Käse</i>	22
<i>PFAS in Zuchtfischen</i>	23
<i>Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnisse</i>	23
<i>Kontrolle der Quecksilberkonzentration in Walliser Produkten</i>	23
<i>Schwermetalle in Lebensmitteln</i>	24
<i>Patulin in Fruchtsäften und -kompotten</i>	24
<i>Acrylamid in handwerklich hergestellten Keksen</i>	24
<i>Pestizide in lokal produziertem Saisonobst und -gemüse</i>	24
<i>Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen</i>	25
Lebensmittelvergiftungen	25
<i>Analyse von frischem oder gefrorenem Fisch auf Histamin</i>	25
Bekämpfung von Täuschung	25
<i>Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs</i>	26
<i>Kontrolle der Herkunftsangabe von Schweizer Erdbeeren</i>	26
<i>Kontrolle der Herkunftsangabe von Walliser Spargeln</i>	26
<i>Kontrolle des Fettgehalts in Käse</i>	27

<i>Kontrolle der Herkunft und Aufdeckung illegaler Praktiken bei Wein</i>	27
<i>Spirituosen</i>	27
<i>Kontrolle der Honigqualität</i>	27
Information der Konsumenten/innen Etikettierung.....	28
<i>Kontrolle der Etikettierung</i>	28
<i>Kontrolle der Deklaration des Alkoholgehalts</i>	28
<i>Kontrolle der Deklaration und Analyse von Allergenen</i>	28
Trinkwasser.....	28
<i>Versorgung im Wallis</i>	28
<i>Inspektion der Trinkwasserversorgungen</i>	28
<i>Mikrobiologische Analysen von Wasser</i>	29
<i>Beispiele einer mikrobiologischen Verschmutzung von Trinkwasser aus dem Jahr 2023</i>	30
<i>Chemische Analysen von Wasser</i>	32
<i>Pestizide im Trinkwasser</i>	33
<i>Kohlenwasserstoffe in Trinkwasser</i>	33
<i>Glyphosate in Trinkwasser und Mineralwasser</i>	34
<i>Schwermetalle im Trinkwasser</i>	34
<i>Per- und polyfluoroalkylierte Substanzen (PFAS)</i>	34
<i>Andere organische Schadstoffe im Trinkwasser</i>	35
Gebrauchsgegenstände.....	35
<i>Inspektionen von öffentlichen Badeeinrichtungen</i>	35
<i>Mikrobiologische Analyse von Badewasser</i>	37
<i>Legionellen in Whirlpools und Duschanlagen</i>	37
<i>Chemische Analysen von Badewasser</i>	38
<i>Kontrolle von Badeseen und Strandbädern</i>	39
Inspektionskampagnen	40
Inspektionen von privaten Trinkwasserversorgern.....	40
Lebensmittelproduktion in privaten Räumen.....	41
Kolonien/Gruppenhäuser – Legionellen.....	41
Kontrollen im Bereich der Weinproduktion.....	42
Überwachung der Milchqualität.....	42
Solarium -VNISG.....	42
Online Alkoholverkauf.....	43
Internationale und interkantonale Zusammenarbeit.....	43
Tattoos, Piercings, Permanent Make-up und verwandte Praktiken.....	44
<i>Kosmetik</i>	44
Chemische Produkte.....	45
<i>Marktüberwachung</i>	45
<i>UFI (Unique Formula Identifier / eindeutiger Rezepturidentifikator)</i>	45
<i>Abgabe gefährlicher Chemikalien</i>	45
<i>Nationale Kampagnen - Frittierölqualität in Lebensmittelbetrieben</i>	46
<i>Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz</i>	46
<i>Ausführungsgesetz zum Strahlenschutzgesetz des Bundes (RadG)</i>	47
GSLI im Wallis.....	47
Satellitenbüro im Oberwallis.....	47
Administrative Aufgaben	48
Ausfuhrbescheinigungen.....	48
Vorbescheid.....	48
Alkoholabgabe an Minderjährige.....	48
Strafanzeigen.....	48
Qualitätssicherung.....	49
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse.....	49
Veterinärwesen	50
Personal.....	50
Ermittelte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit.....	50
Tiergesundheit.....	50
<i>Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen</i>	50
<i>Hochansteckende Tierseuchen</i>	51

<i>Pilotprojekt zur Bekämpfung der Moderhinke bei Schafherden</i>	51
<i>Entsorgung von tierischen Nebenprodukten</i>	52
<i>Tiergesundheit in der Imkerei</i>	52
<i>Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle</i>	54
<i>Entschädigungen wegen Tierseuchen</i>	55
<i>Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung</i>	55
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr	55
<i>Ukrainische Flüchtlinge mit Hunden oder Katzen</i>	56
Tierschutz	56
<i>Obligatorische Ausbildung für neue Hundehalter</i>	56
<i>Kontrollen Tierhaltungen: Hohe Anzahl von bearbeiteten Fällen</i>	56
Neue Kampagne zur Kontrolle des Winterauslaufs von angebundenem Vieh	56
<i>Vertiefte Kontrollen bei Geflügelhaltern - Schwerpunktprogramm 2021-2023</i>	57
<i>Wildtiere</i>	57
<i>Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG</i>	58
<i>Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission</i>	58
<i>Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung</i>	58
<i>Tierversuche</i>	58
<i>Datenbank für Findeltiere</i>	58
<i>Beschlagnahmte Tiere und Kosten</i>	58
Hundewesen	59
<i>Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten</i>	59
<i>Subventionen für die Platzierung</i>	60
<i>Das Hundebisspräventionsprogramm</i>	60
Lebensmittelsicherheit	60
<i>Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben</i>	60
<i>Kontrolle der Milchqualität</i>	61
<i>Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft</i>	62
<i>Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben</i>	62
<i>Tierarzneimittel</i>	63
Überwachung der Veterinärberufe	63
Liste der Tabellen	65
Liste der Illustrationen	67

Allgemeine Bemerkungen



Tag für Tag sind mehr als fünfzig Mitarbeiter der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) im Einsatz, um die Interessen der Walliser Konsumenten zu wahren, sowie den Schutz

und die Gesundheit der Tiere im Kanton zu gewährleisten.

Sie besuchen Lebensmittelunternehmen, Bauernhöfe, Restaurants und Schlachthöfe. Im Labor analysieren sie Proben. Auch private Haustierhalter, Wasserversorgungen und Tätowierstudios werden besucht... Die Liste ist noch lange nicht abschliessend.

All dies dient dazu, den Auftrag unserer Dienststelle zu erfüllen und die politischen Ziele zu erreichen. Ob diese Ziele erreicht werden, hängt jedoch nicht nur von der Anzahl der durchgeführten Analysen und Kontrollen ab, denn Zahlen, Prinzipien und Regeln allein überzeugen nur bedingt, wenn sie nicht von einer angemessenen Botschaft begleitet werden, die von einer kompetenten und engagierten Person vermittelt wird. Es sind also auch die Persönlichkeit und die Kommunikationsfähigkeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefragt, damit der Auftrag erfüllt und diese Ziele erreicht werden können.

Wenn es darum geht, gesetzliche Vorschriften durchzusetzen, wird der Kontext manchmal emotional und schwierig zu handhaben: Dann helfen die sozialen Kompetenzen jedes einzelnen Mitglieds unserer Dienststelle, die das äussere Erscheinungsbild prägen, komplexe Situationen zu lösen. Der Erfahrungsaustausch und die gegenseitige Unterstützung tragen ebenfalls zum reibungslosen Funktionieren der Dienststelle bei, ebenso wie die Zusammenarbeit mit unseren verschiedenen Partnern, denen an dieser Stelle gedankt werden muss, wie natürlich allen 50 Personen, die im DVSV arbeiten, sowie dem DGSK (Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur) für seine Unterstützung unserer Aktivitäten.

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Jahresberichts hat Elmar Pfammatter, Kantonschemiker und seit 2010 Leiter der Dienststelle, von seinem Recht Gebrauch gemacht, in den Ruhestand zu treten. Auch ihm muss für all die Jahre seines Engagements gedankt werden, die ihn zu einem geschätzten Dienstchef gemacht und eine ebenso effiziente wie reibungslose Tätigkeit in unserer Dienststelle ermöglicht haben. Die Wahl seiner Nachfolge ist auf eine externe Kandidatin in der Person von Linda Bapst gefallen, die ihre Stelle im Frühjahr 2024 antreten wird und die wir in der DVSV herzlich willkommen heissen.

Eric Kirchmeier
Stellvertretender Dienstchef und
Kantonstierarzt

Personal

Leitung der Dienststelle

Dr. Elmar PFAMMATTER	Dienstchef, Kantonschemiker
Eric KIRCHMEIER	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt

Kantonales Labor

Chemisches Labor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers, Verantwortlicher des kantonalen Labors
Alexandre DÉFAYES	Chemiker (80 %)
Caroline EMERY	Chemikerin (seit dem 01.04.2023 – 80 % seit dem 01.08.2023)
Yves KOHLER	Chemiker HES (50 % seit dem 01.08.2023)
Bertrand BESSE	Chemiker HES (90 % seit dem 01.08.2023)
Nicolas FLURY	Spezialisierter Chemielaborant
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Mélanie JOHNER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90 %)
Léa DAYER	Lehrling Chemielaborantin (seit dem 01.08.2023)
Mathieu FOURNIER	Lehrling Chemielaborant
Jean-Marc STUDER	Lehrling Chemielaborant (bis zum 30.06.2023)
Mathis VOUILLAMOZ	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2023)

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Mikrobiologielaborant, Koordinator des bakteriologischen Labors
Jérémy BARMAZ	Mikrobiologielaborant (seit dem 01.09.2023)
Maëlle CORMINBOEUF	Mikrobiologielaborantin (80 % seit dem 01.08.2023)
Natacha FLEURY	Mikrobiologielaborantin (bis zum 30.04.2023)

Lebensmittelinspektorat

Thomas ZENHÄUSERN	Verantwortlicher für das Inspektorat
Giuseppe GRESIA	Kantonaler Lebensmittelinspektor (seit dem 01.05.2023)
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor (80 % seit dem 01.03.2023)
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain SCHMID	Inspektor für Lebensmittel und chemische Produkte (bis zum 31.03.2023)
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Natacha FLEURY	Lebensmittelkontrolleurin (seit dem 01.05.2023)
Christoph HEYNEN	Lebensmittelkontrolleur
Christian KÖHLI	Lebensmittelkontrolleur

Didier REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Patrik ZENKLUSEN	Lebensmittelkontrolleur

Trinkwasserinspektorat

Yann SIRISIN	Trink- und Badewasserinspektor (80%)
--------------	--------------------------------------

Chemikalien und Badewasserinspektorat

Dr. Guy DÉFAYES	Badewasser- und Chemikalieninspektor (bis zum 30.06.2023, Ruhestand)
Alain SCHMID	Chemikalieninspektor (seit dem 01.04.2023)

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT	Spezialisierte Mitarbeiterin, Verantwortliche Administration
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (30 %)
Carmen POLONIO STERREN	Sekretärin-Assistentin (50 %)
Valérie TACCHINI	Sekretärin-Assistentin (60 %)
Erika DI PIETRO	BM-W Praktikantin (bis zum 30.06.2023)
Malorie VOGEL	BM-W Praktikantin (seit dem 01.07.2023)
Evy FERREIRA	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (seit dem 01.02.2023)
Alex GERMANIER	Lehrling kaufmännische Angestellte (bis zum 31.01.2023)

Veterinäramt

Eric KIRCHMEIER	Kantonstierarzt, Stellvertreter des Dienstchefs
-----------------	--

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (80 % – 100 % seit dem 01.06.2023 bis zum 31.07.2023 – 80 % seit dem 01.08.2023)
Julien CASAUBON	Amtlicher Tierarzt (80 %)
André DEWARRAT	Amtlicher Tierarzt (20 %)
Maria FERNANDES	Amtliche Tierärztin (80 %)
Philipp SCHNYDRIG	Amtlicher Tierarzt (50 %)
Pascal ZUFFEREY	Amtlicher Tierarzt (50 %)

Amtliche Expertin

Elodie Debons	Amtliche Fachexpertin (80 %)
---------------	------------------------------

Spezialisierte Mitarbeitende

Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60 % – bis zum 06.10.2023)
François BERTHOLET	Spezialisierter Mitarbeiter
Bertrand BORGAZZI	Spezialisierter Mitarbeiter
Rémy CHAMBOVEY	Spezialisierter Mitarbeiter (60 % – 80 % seit dem 15.07.2023 bis zum 15.11.2023 – 60 % seit dem 16.11.2023)
Markus EYER	Spezialisierter Mitarbeiter (20 %)
Roméo LATTION	Spezialisierter Mitarbeiter



1 : Chemielabor © DVSV

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 49'548 Analysen an 10'357 Proben durchgeführt:

- 9'898 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 459 Proben waren nicht der Lebensmittelkontrolle unterstellt.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

Die Probeentnahmen erfolgen gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation betrachtet werden dürfen. Dennoch zeigen sie Tendenzen auf.

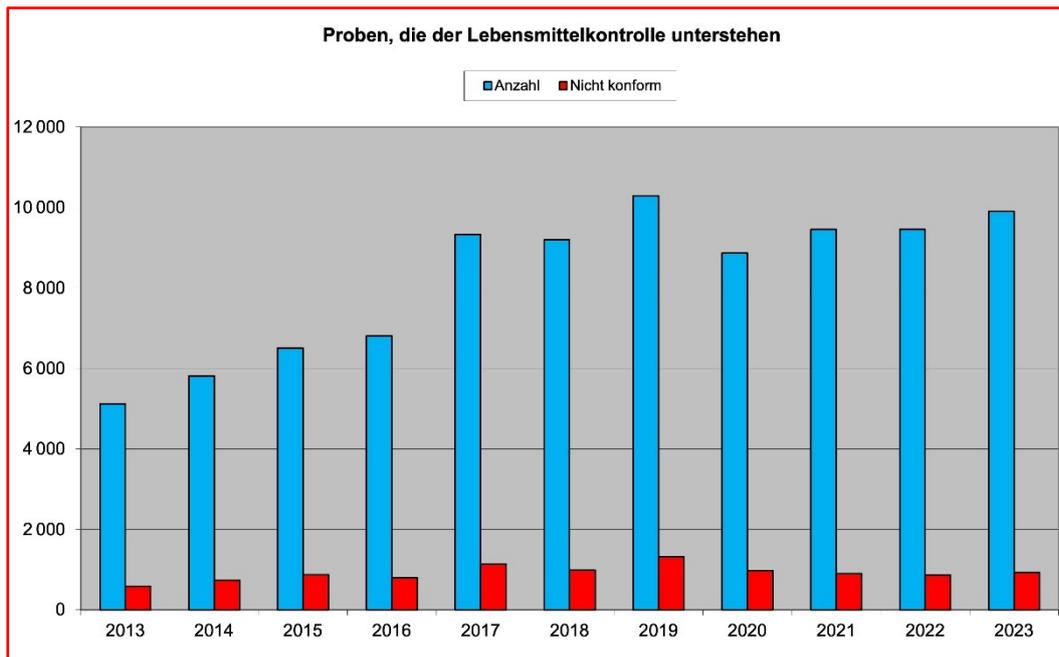
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	4035	5863	9898
Konforme Proben (K)	3674	5296	8970
Nicht konforme Proben (NK)	361	567	928

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten	5	5					5	5	
02	MILCHPRODUKTE									
021	Sauermilch, Sauermilchprodukte	1	1					1	1	
024	Milchgetränke, Milchprodukte-Zubereitungen	1	1					1	1	
025	Rahm, Rahmprodukte	21	14	7				21	14	7
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE, ZIGER / MASCARPONE									
031	Käse	137	125	12	8	7	1	145	132	13
032	Käseerzeugnisse	1	1					1	1	
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	14	13	1				14	13	1
034	Käse aus nicht von der Kuh stammender Milch	1	1		1	1		1	1	
04	BUTTER									
041	Butterarten	11	7	4				11	7	4
07	MAYONNAISEN, SALATSAUCEN									
072	Salatsauce	11	10	1				11	10	1
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	124	114	10				124	114	10
082	Fleischerzeugnisse	39	33	6				39	33	6
10	WÜRZEN									
101	Würze	18	16	2				18	16	2
104	Suppe, Sauce	4	4					4	4	
11	GETREIDE, MÜLLEREIPRODUKTE									
111	Getreide	29	22	7				29	22	7
113	Müllereiprodukte	1	1					1	1	
12	BROT UND BACKWAREN									
122	Back- und Dauerbackwaren	5	5					5	5	
14	POUDINGS UND CREMEN									
141	Pudding und Creme, genussfertig	1	1					1	1	
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	33	24	9				33	24	9
152	Eierteigwaren	1		1				1		1
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	21	21					21	21	
163	Eiprodukte	4	4					4	4	

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
177		3	1	2				3	1	2
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	51	49	2	16	16		67	65	2
182	Gemüse	80	76	4				80	76	4
20	BIENENPRODUKTE UND MELASSEN									
201		30	28	2	10	10		40	38	2
22	KONDITOREI- UND ZUCKERWAREN									
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	11	10	1				11	10	1
24	Fruchtsäfte und -Nektare									
241	Fruchtsaftarten	30	26	4	3	3		33	29	4
242	Fruchtnektarten	4	3	1				4	3	1
25	FRUCHTSIRUPE									
251	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	19	18	1	1	1		20	19	1
253	Limonade	1	1					1	1	
26	Gemüsesäfte									
261	Gemüsesaft, rein	1	1					1	1	
28	TRINKWASSERARTEN, QUELLWASSER, MINERALWASSER									
281	Trinkwasser	1129	1079	50	5610	5059	551	6739	6138	601
282	Eis, Wasserdampf	74	63	11				74	63	11
283	Natürliches Mineralwasser	8	8		6	6		14	14	
35	GEWÜRZE, SPEISESALZ UND SENF									
351	Gewürze	20	17	3				20	17	3
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE, TRAUBENMOST									
362	Wein	68	65	3	111	111		179	176	3
37	ÜBRIGE FRUCHTWEINE									
371	Obstwein	2	1	1				2	1	1
39	SPIRITUOSEN UND ENTSPRECHENDE ERZEUGNISSE									
392	Spirituosensorten	8	7	1	11	9	2	19	16	3
40	ABSINTH									
401	Absinth	2	1	1				2	1	1
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	119	87	32				119	87	32
515	Speisen genussfertig zubereitet	107	96	11				107	96	11
58	GEGENSTÄNDE MIT SCHLEIMHAUT-, HAUT- ODER HAARKONTAKT UND TEXTILIEN									
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	1		1				1		1
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	41	41					41	41	
70Z	Betriebsdokumente, andere	85	85					85	85	
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	1606	1440	166	74	64	10	1680	1504	176
817	Duschwasser	53	49	4	12	9	3	65	58	7
	Total	4035	3674	361	5863	5296	567	9898	8970	928

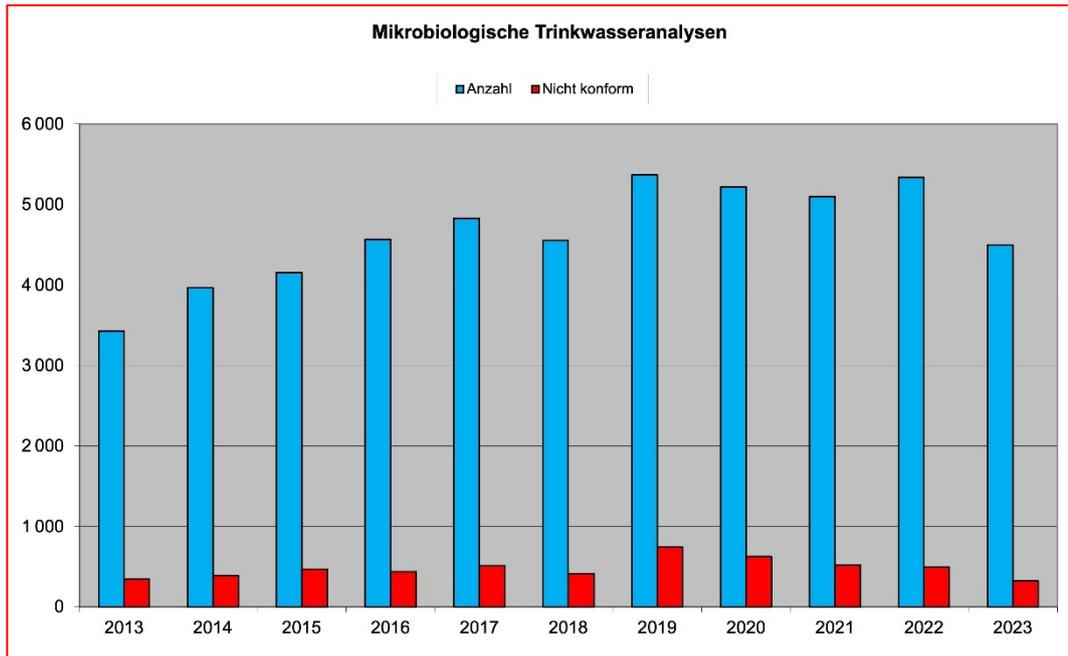
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



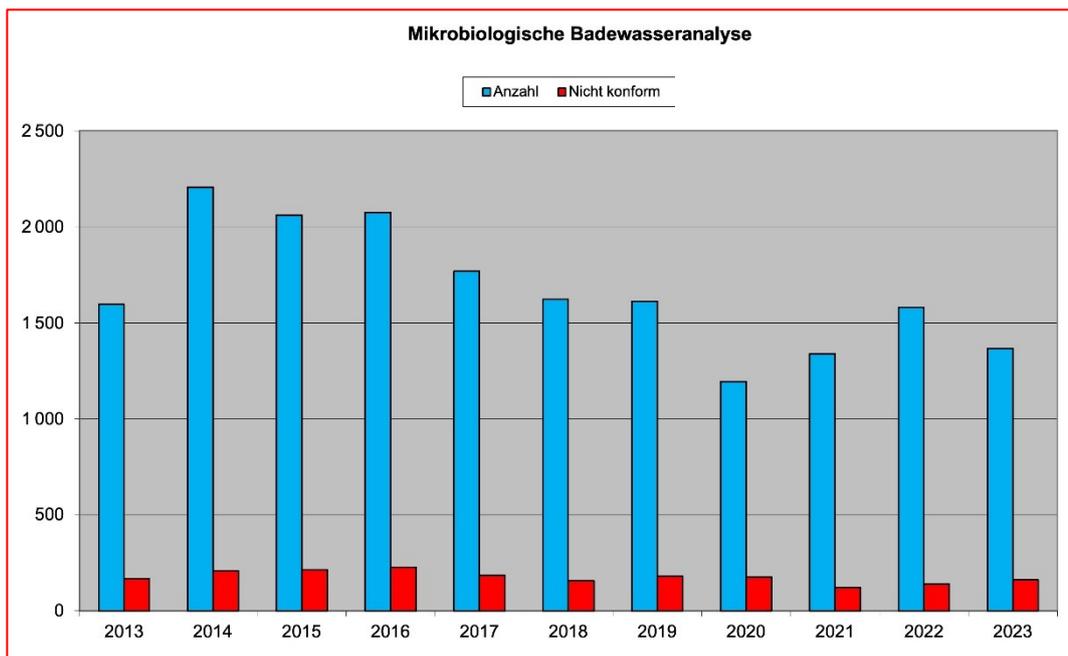
2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



3 : Lebensmittel ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth



4 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen



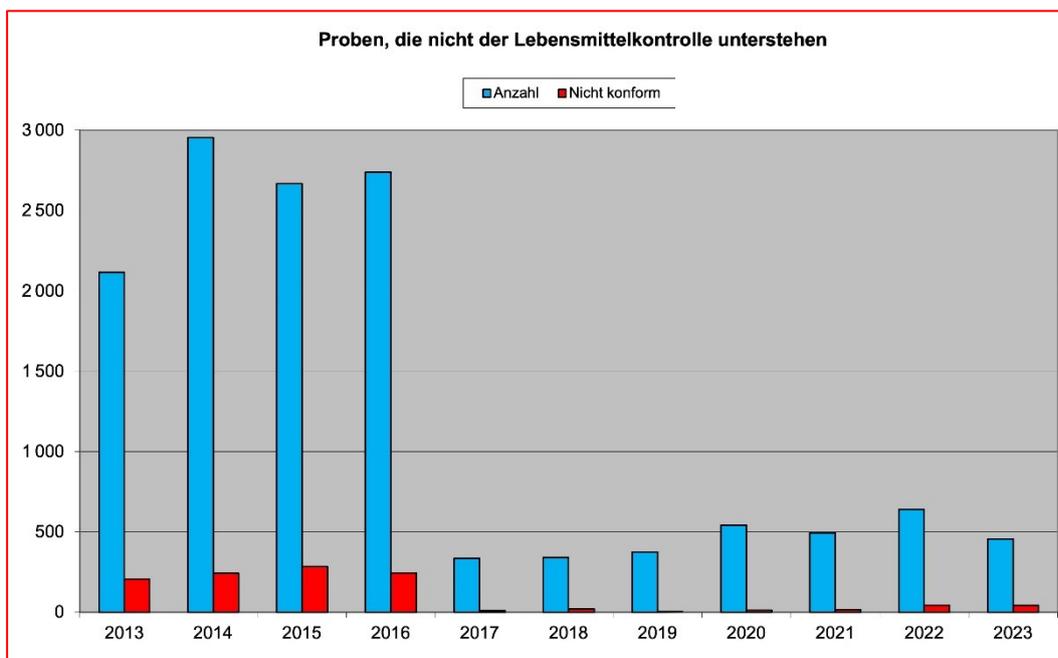
5 : Mikrobiologische Badewasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	54	405	459
Konforme Proben (K)	52	364	416
Nicht konforme Proben (NK)	2	41	43

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsproben				45	44	1	45	44	1
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer				15	15		15	15	
812	Unterirdische Gewässer	36	34	2	317	283	34	353	317	36
813	Abwasser				1	1		1	1	
815	Niederschlagswasser	1	1					1	1	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	17	17		27	21	6	44	38	6
	Total	54	52	2	405	364	41	459	416	43

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Inspizierte Betriebe

Von den 9'117 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2'913 Betriebe (32 %) kontrolliert. Insgesamt wurden 3'155 Inspektionen durchgeführt.

Bei 1'925 Inspektionen (61 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von den 1'800 beanstandeten Betrieben wurden 41 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Gründe dafür sind, dass bei den Kontrollen wiederholt Mängel festgestellt wurden oder die Gesundheit des Verbrauchers stark gefährdet wurde.

Zu den durch die DVSV ergriffenen administrativen Massnahmen zählen unter anderem die zeitweilige Schliessung des Betriebes zur Wiederherstellung der Hygiene, die Einschränkung der Speisekarte sowie die Verpflichtung, einen Berater zu konsultieren und das Personal zu schulen. Besonders schlimme Fälle oder wiederholte Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung werden bei der Staatsanwaltschaft angezeigt.

Zuordnung der Beanstandungen

Bei einer Lebensmittelkontrolle in einem Betrieb werden die 4 folgenden Aspekte kontrolliert:

Selbstkontrolle

In jeder Betriebsstätte muss eine der Art der Tätigkeit entsprechende Dokumentation aufliegen. Diese Dokumentation muss neben einer Beschreibung des Betriebs und der Aktivitäten eine Gefahrenanalyse umfassen, die für Richtlinien und auszufüllende Formulare massgeblich ist, wie zum Beispiel die Kontrolle der Temperaturen und die Rückverfolgbarkeit.

Produkte

Die Produkte werden unter mehreren Aspekten kontrolliert, einerseits den visuellen Aspekten, wie der Qualität und dem allgemeinen Zustand, und andererseits Aspekte in Zusammenhang mit der Etikettierung, der Bezeichnung und der Deklaration.

Verfahren und Aktivitäten

Betriebskategorie	Selbstkontrolle	Produkte	Prozesse	Ausstattungen
A Industriebetriebe	17	22	7	16
B Gewerbebetriebe	173	171	121	122
C Handelsbetriebe	113	177	152	97
D Verpflegungsbetriebe	499	705	821	711
E Trinkwasser	51	3	36	44
F Badewasser und Duschwasser	84	50	60	71
Total	937	1128	1197	1061
% der Beanstandungen (1822)	52,1	62,7	66,5	58,9

3 : Beanstandungsgründe

Unter diesem Punkt wird die allgemeine Hygiene der Räumlichkeiten, der Ausstattungen und des Personals sowie der Personal-, Produkte- und Abfallfluss kontrolliert. Darüber hinaus wird die Anwendung der Selbstkontrolle, wie die Kontrolle und die Dokumentation über die Kontrolle, inspiziert. Die Behandlung der Lebensmittel ist ein wichtiger Punkt dieser Rubrik.

Bau, Ausstattungen und Geräte

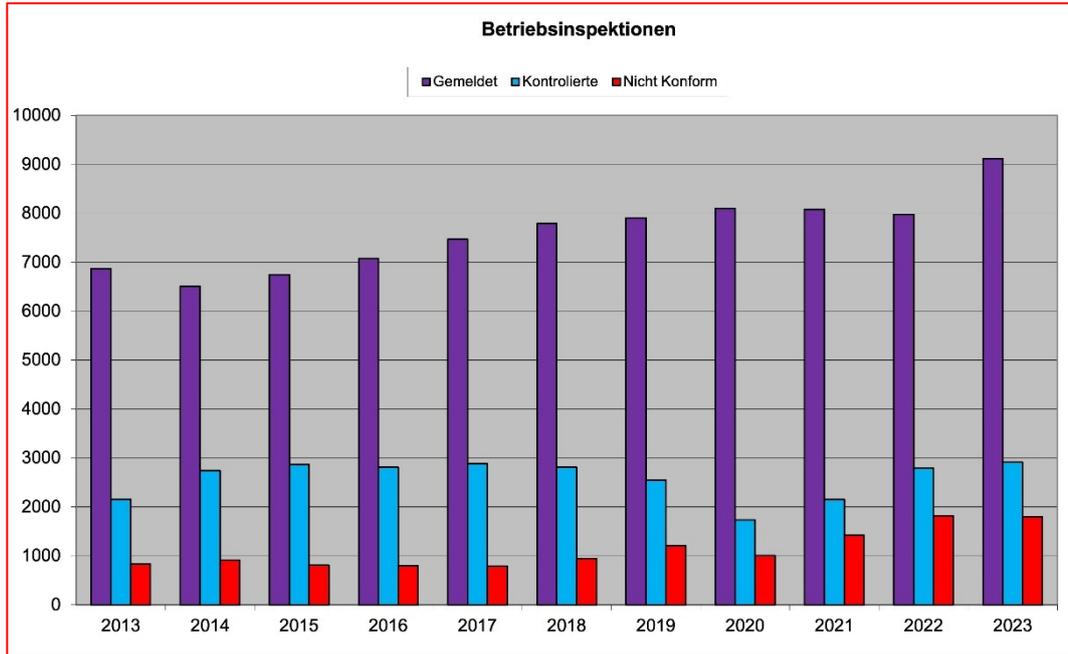
Der Zustand und die Ausstattung der Einrichtungen und Geräte werden überwacht. Wenn man sich die Tabelle der Zuordnung der beanstandeten Punkte genauer ansieht, stellt man fest, dass die 4 Rubriken oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen sind. Dennoch ist die am häufigsten beanstandete Rubrik die Kontrolle des Herstellungsprozesses und die Produkte. Häufig stellen wir in diesen Punkten eine nachlässige Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene, eine unzureichende Bezeichnung oder fehlende Nachvollziehbarkeit fest.

Arten von Mängeln

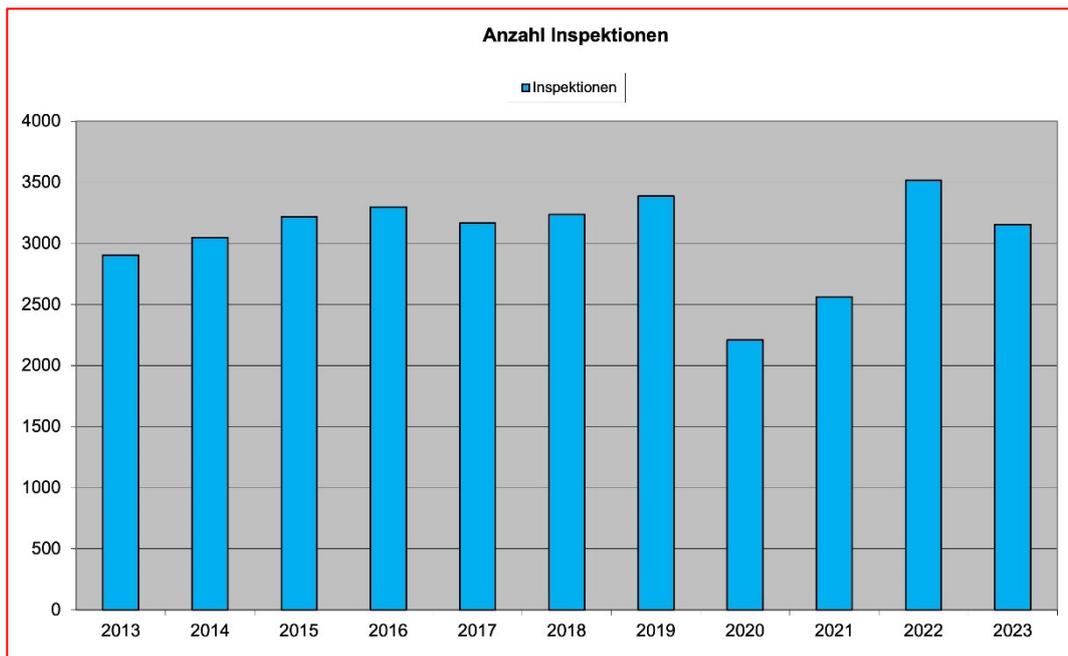
Es ist darauf hinzuweisen, dass bei 109 von 3'155 Inspektionen schwere Mängel wie ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten festgestellt wurden. Im Jahre 2023 hat die DVSV in diesem Zusammenhang insgesamt 2 vorübergehende Betriebsschliessungen veranlasst.

Betriebskategorie		Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe					
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	25	2	11	13
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	18	1	2	13
A3	Getränkeindustrie	42	6	18	24
A4	Industrie für Gebrauchsgegenstände	6	3		3
A5	Diverse Industriebetriebe	6		3	3
B Gewerbebetriebe mit und ohne Verkauf					
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	140	16	42	58
B2	Käsereien, Molkereien	203	43	69	112
B3	Bäckereien, Konditoreien	150	34	54	88
B4	Getränkeherstellung	557	30	75	105
B5	Produktion und Verkauf in Landwirtschaftsbetrieben	148	10	9	19
B6	Diverse Gewerbebetriebe	141	6	23	29
C Handelsbetriebe					
C1	Grosshandel	199	21	26	47
C2	Verbraucher- und Supermärkte	281	71	95	166
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	784	113	112	225
C4	Versandhandel	153	2	9	11
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	254	19	16	35
C6	Diverse Handelsbetriebe	390	65	36	101
D Verpflegungsbetriebe					
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	3291	578	1000	1578
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	320	71	46	117
D3	Spital- und Heimbetriebe	300	55	51	106
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	11	1	1	2
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	53	7	9	16
E Trinkwasserversorgungen					
E1	Trinkwasserversorgung	234	7	55	62
F Badeanlage					
F1	Badeanlage	518	13	112	125
F2	Bad mit biologischer Regeneration	1			
F3	Badeanlagen - Strände	19			
F4	Andere Einrichtungen	2		2	2
G Primärproduktion					
G1	Primärproduktion	294	36	5	41
M Märkte und temporäre Veranstaltungen					
M2	Markt	3			
M3	Temporäre Ereignisse	3			
PC Chemikalien					
PC	Chemikalien	463	16	39	55
RA Solarium					
RA	Solarium	74	3	5	8
Andere					
	Andere	34	1		1
Total		9117	1230	1925	3155

4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



7 : Betriebsinspektionen



8 : Anzahl Inspektionen

Verbraucherschutz

Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) überprüft Qualität und Verarbeitungsbedingungen von vermarkteten Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (z. B. Kosmetikprodukte, Bade- oder Duschwasser). Zudem befasst sie sich mit Chemikalien, die direkt an Konsumenten abgegeben werden.

Die DVSV hat 1'182 offizielle Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 1'165 von Trinkwasser sowie 1'651 von Badewasser (in Zusammenarbeit mit der Gemeindepolizei) und Duschwasser genommen. Die Entnahmen erfolgten gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation auf dem Markt betrachtet werden dürfen.

Im Jahr 2023 führten bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen 12 % der offiziell entnommenen Proben zu einer Beanstandung, bei Trinkwasser 4 % und bei Bade-, Duschwasser 10 %.

Resultate	Total	K	NK
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	1182	1041	141
Trinkwasser	1165	1113	52
Bade- und Duschwasser	1651	1483	168
Total	3998	3637	361

5 : Offizielle Proben

Lebensmittel

Das Gesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände verfolgt mehrere Ziele: Es soll insbesondere die Gesundheit von Konsumenten angesichts nicht sicherer Lebensmittel schützen, den hygienischen Umgang mit Lebensmittel sicherstellen, die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen schützen und ihnen die für den Erwerb von Lebensmitteln notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Lebensmittelsicherheit und Kontrolle der Einhaltung der guten Praxis

Die Hauptgefahren in Bezug auf Lebensmittel sind insbesondere mikrobiologischer oder chemischer Art.

Mikrobiologische Gefahren

Im Bereich Ernährung ist Hygiene das oberste Gebot. Die Einhaltung von Hygienevorschriften am Arbeitsplatz ermöglicht es, die Ausbreitung und Übertragung von möglicherweise gesundheitsschädlichen Mikroorganismen zu verhindern. Die Gesetzgebung und die durch das BAG validierten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sehen Normen vor, um die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen und die Einhaltung der Handhabungs- und Lagerungspraktiken der Lebensmittel evaluieren zu können.

Das Kantonslabor analysierte 2023 542 Lebensmittel, um die Einhaltung der mikrobiologischen Normen zu kontrollieren. Diese Analysen konzentrierten sich je nach Produkt auf verschiedene Mikroorganismen wie Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, Enterokokken, Escherichia coli, aerobe mesophile Keime, Enterobakterie und Pseudomonas.

Listerien

Listeria monocytogenes ist ein für den Menschen pathogenes Bakterium. Bei Personen mit normaler Immunabwehr kann der Verzehr von Lebensmitteln, die mit Listeria monocytogenes verunreinigt sind, zu Durchfall oder grippeähnlichen Symptomen führen, die meist harmlos sind. Bei immungeschwächten Menschen kann es hingegen zu gefährlichen Komplikationen, insbesondere zu Hirnhautentzündungen, Blutvergiftungen oder Lungenentzündungen, kommen. Schwangere sind besonders gefährdet, da eine Infektion zu einer Fehlgeburt führen kann. 2023 wurden dem BAG 74 Fälle von Listeriose gemeldet, was einer Melderate von 0,84 neuen Fällen pro 100'000 Einwohnern entspricht. Zwar bleibt die Anzahl der Fälle 2023 gering, dennoch ist die Sterblichkeitsrate hoch, vor allem bei älteren Personen.

Listerien werden insbesondere in Exkrementen, im Abwasser, in Silage und im Boden nachgewiesen. Rohmilch, Rohrahm und sämtliche daraus gewonnene Erzeugnisse, die keiner ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurden, sind einer Kontamination durch Listerien besonders ausgesetzt. Zu den empfindlichsten Produkten zählen beispielsweise Butter, Frischkäse, Weichkäse, halbharter

Käse auf Basis von Rohmilch oder thermisierter Milch. *Listeria monocytogenes* tritt potenziell auch in geräuchertem Fisch auf.

Um Infektionen zu vermeiden, ist es besonders wichtig, dass die Überwachung auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette stattfindet. In der Milchwirtschaft werden z. B. Melkhygiene, saubere Schuhe im Keller oder keine Wasserpfützen im Reifungskeller empfohlen, um solche Infektionen zu verhindern.

98 Proben wurden auf diesen Parameter geprüft, wie in nachfolgender Tabelle beschrieben. Bei Obstsalaten wurde die Analyse, wie in der HyV gefordert, fünfmal wiederholt. Sämtliche Proben erfüllten die geltenden Normen in Bezug auf *Listerien*.

Proben	Anzahl	% NK
Milchprodukte	70	0 (0 %)
Fleischerzeugnisse	34	0 (0 %)
Anfangsnahrung für Säuglinge	32	0 (0 %)
Früchte, Gemüse und Pilze	5	1 (20 %)
Verschiedene	14	0 (0 %)

6 : *Listeria*

Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die eine Infektion mit der Bezeichnung Salmonellose verursachen können. Es handelt sich dabei um eine Durchfallerkrankung (die auch zu Erbrechen und Fieber führt). 2023 wurden 1814 Fälle von Salmonellose registriert, was einer Melderate von 20 Neuinfektionen pro 100'000 Einwohnern entspricht. Mehrere Tierarten können als Träger dienen (Geflügel, Schweine, Rinder etc.). Der Mensch infiziert sich oft über verunreinigte Lebensmittel (v. a. Eier, nicht pasteurisierte Milch und Fleisch), aber auch über verunreinigte Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (wie Salat und Gemüse). Die Kontaminierung von Fleisch erfolgt meist beim Schlachten oder der Verarbeitung des Schlachtkörpers (z. B. bei Verletzungen des Magen-Darm-Trakts). Kreuzkontaminationen aufgrund mangelnder Hygiene können das Fleisch ebenfalls verunreinigen.

127 Proben wurden auf diesen Parameter analysiert. Alle Proben entsprachen der geltenden Gesetzgebung.

Proben	Anzahl	NK
Milchprodukte	20	0 (0 %)
Fleischerzeugnisse	36	0 (0 %)
Eier	16	0 (0 %)
Folgezubereitung für Säuglinge	29	0 (0 %)
Früchte, Gemüse und Pilze	5	0 (0 %)
Divers	21	1 (5 %)

7 : *Salmonellen*

Escherichia coli

Bakterien vom Typ *Escherichia coli* sind Teil der Darmflora von Menschen und Tieren. Sie treten in Exkrementen auf und können so Lebensmittel oder Trinkwasser verunreinigen. Dieser Analyseparameter ist ein Indikator für die Verunreinigung durch Fäkalien.

Tiere sind im Allgemeinen asymptomatische Träger und können als Reservoir für Infektionserreger dienen. Ungenügend gegartes Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch, nicht pasteurisierte Milchprodukte, Gemüsesprossen und durch Exkremente verunreinigtes Wasser stellen typische Infektionsquellen für den Menschen dar. Weichkäse und halbharter Käse aus Rohmilch sind Risikolebensmittel.

Die Nichteinhaltung der Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln in Bauernhöfen, Schlachthöfen und der Produktion von Lebensmitteln kann eine Verunreinigung von Fleisch durch *E. coli* verursachen.

Sowohl in der Gesetzgebung als auch in den Leitlinien für gute Praxis wurden Normen für *Escherichia coli* festgelegt. Von den 370 Proben, die auf diesen Parameter untersucht wurden, überschritten 10 die geltenden Normen.

Proben	Anzahl	NK
Käse	151	7 (5 %)
Obst und Gemüse	5	0 (0 %)
Produkte auf Fleischbasis	32	0 (0 %)
Backwaren	11	0 (0 %)
Fertiggerichte	75	1 (1 %)
Eiswürfel	74	2 (3 %)
Verschiedene	22	0 (0 %)

8 : *Escherichia coli*

Enterokokken

Enterokokken werden als Indikatoren für eine Verunreinigung durch Fäkalien genutzt. Vor allem Eiswürfel werden auf diesen Parameter analysiert. 9% der Eiswürfel erfüllten die geltenden Normen nicht.

Resultate	
Proben	74
Beanstandet	7 (9%)

9 : Enterokokken in Eiswürfeln

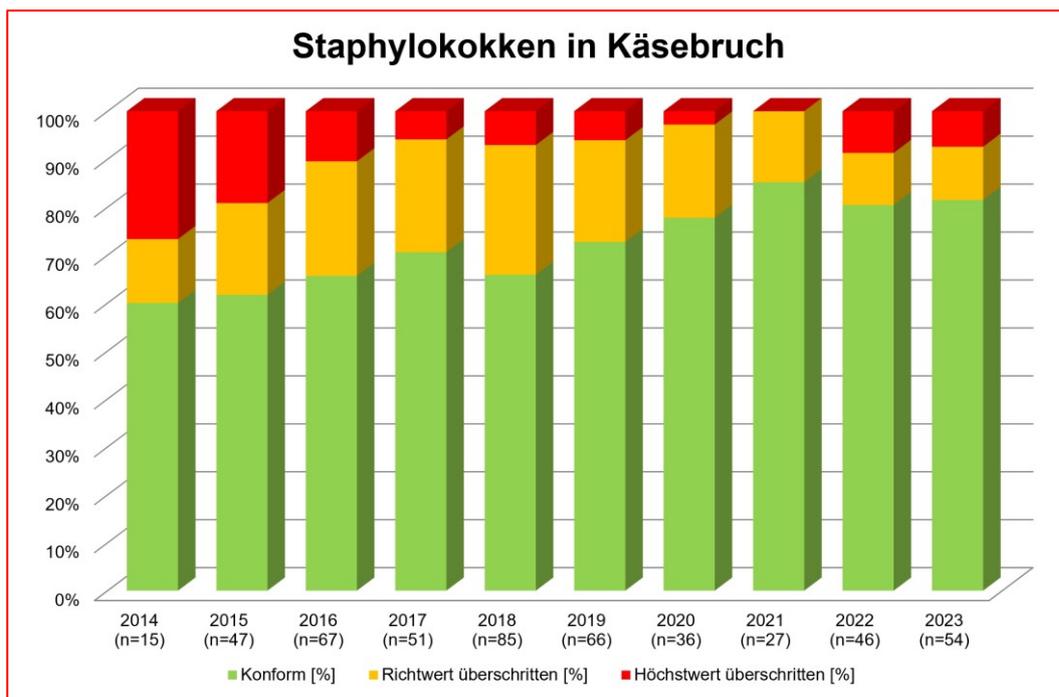
Staphylokokken

Staphylokokken können in grosser Anzahl auf eitrigen Wunden bei Mensch und Tier auftreten. Es handelt sich dabei zudem um die Keime, die hauptsächlich für Euterentzündungen (Mastitis) verantwortlich sind. Ihr Vorkommen kann jedoch auch auf eine ungenügende Wärmebehandlung oder eine erneute Verunreinigung wärmebehandelter Lebensmittel hinweisen. Sie vermehren sich leicht in Milch, Sahne und jungem Weich- oder Halbhartkäse. Bestimmte Staphylokokken-Stämme (insbesondere *Staphylococcus aureus*) können Toxine bilden. Wurden Toxine gebildet, verbleiben diese monatelang im Käse und werden selbst durch Hitze, z. B. bei einer Verwendung im Fondue nicht neutralisiert. Der Verzehr eines Lebensmittels, das durch Staphylokokken gebildete Toxine enthält, führt innerhalb von 30 Minuten bis 6 Stunden zu Bauchkrämpfen, oftmals begleitet von einer Magen-Darm-Entzündung oder starkem Erbrechen.

Auf den Alpen beispielsweise umfasst die Kontrolle dieses Parameters sowohl

die Gesundheit des Viehs (Primärproduktion) als auch die Produktkonformität (Lebensmittelsicherheit). Hygienemarker sind während der Produktion zwingend zu überwachen, um die Qualität und Unbedenklichkeit des Produkts für die Gesundheit der Konsumenten sicherzustellen. Das Vorkommen dieser Bakterien lässt sich durch schnelle Qualitätskontrollen der Milch jedes Tiers sieben Tage nach Alpaufzug (Schalm-Test), die Kontrolle der Temperatur bei der Milchverarbeitung (z. B. schnelle Abkühlung der Milch) oder die Sicherstellung einer guten Säuerung des Käses bzw. eine Wärmebehandlung der Milch begrenzen.

Käsebruch gibt besonders guten Aufschluss über den Gesundheitszustand des Viehs, insbesondere was eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokokken anbelangt. Zwei Höchstwerte sind in der Hygieneverordnung festgelegt: Der erste, der sich auf 10'000 KBE/g beläuft, ist ein Zielwert. Bei Überschreitung dieses Werts muss der Hersteller seinen Produktionsprozess überprüfen. Der zweite Wert in Höhe von 100'000 KBE/g wird als Höchstwert bezeichnet. Eine Überschreitung dieses Werts stellt ein mögliches Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers dar. Bei Überschreitung dieses Werts wird der beanstandete Käse unter Beschlag genom-



9 : Entwicklung der Analyse von Käsebruch

men. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist.

Von 54 untersuchten Proben überschritten 4 den Höchstwert. Staphylokokken-Toxin wurde in keiner Probe nachgewiesen.



10 : Käsebruch © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen

Dieser Parameter wurde auch bei 376 anderen Lebensmitteln gemessen. Bei 7 dieser Proben überstieg die gemessene Anzahl an Staphylokokken den geltenden gesetzlichen Wert.

Proben	Anzahl	NK
Käsebruch	54	4 (7 %)
Milchprodukte	57	0 (0 %)
Produkte auf Fleischbasis	32	0 (0 %)
Artikel aus Bäckereien	12	0 (0 %)
Obst und Gemüse	6	0 (0 %)
Fertiggerichte	264	7 (3 %)
Verschiedenes	5	0 (0 %)

10 : Staphylokokken

Enterobakterien

Enterobakterien sind eine Bakteriengruppe, die hauptsächlich im Darm von Mensch und Tier angesiedelt ist. Zwar sind die meisten dieser Bakterien nicht krankheitserregend, ihr Nachweis in Lebensmitteln weist jedoch auf eine Verunreinigung durch Fäkalien hin. Diese erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass Krankheitserreger im Lebensmittel vorhanden sind. Durch ihre extreme Temperaturanfälligkeit (schnelle Abtötung ab 65 °C) erweisen sie sich jedoch als äusserst nützlich für die Kontrolle der kritischen Punkte während der Herstellung eines nur aufgewärmt genussfertigen Lebensmittels. Ihr Vorhandensein offenbart insbesondere, dass die Zubereitung eines Lebensmittels unter unzureichenden Hygienebedingungen erfolgte. Das Vorhandensein von Enterobakterien weist zum Beispiel auf

eine ungenügende Wärmebehandlung, eine erneute Verunreinigung wärmebehandelter Lebensmittel oder sogar auf eine nicht fachgerechte oder zu lange Aufbewahrung hin. Von den 245 analysierten Proben überschritten 47 die geltenden Normen für diesen Parameter.

Proben	Anzahl	NK
Produkte auf Fleischbasis	38	5 (13 %)
Fertiggerichte	199	42 (21 %)
Verschiedenes	8	0 (0 %)

11 : Enterobakterien

Bacillus cereus

Das Vorhandensein von *Bacillus cereus* ist im Allgemeinen ein Zeichen für eine Wärmebehandlung, gefolgt von einer nicht ausreichend schnellen Kühlung oder einer zu langen Warmlagerung. Durch die Bildung von Sporen überlebt diese Bakterie das Kochen. Bei einer zu langsamen Abkühlung keimt die Spore und die Mikrobe vermehrt sich. Dies kann zu Durchfall und Erbrechen führen. Von den 249 untersuchten Proben überschritten 10 Proben die Normen für den Parameter *Bacillus cereus*.

Proben	Anzahl	NK
Fertiggerichte	203	8 (4 %)
Produkte auf Fleischbasis	20	0 (0 %)
Gewürze	20	2 (10 %)
Verschiedene	6	0 (0 %)

12 : Bacillus cereus

Aerobe mesophile Keime

Aerobe mesophile Keime umfassen sämtliche Keime (Bakterien, Hefe, Schimmel), die sich an der Luft (Aerobie) bei mittlerer Temperatur (mesophil: 25 - 30 °C) entwickeln. Sie geben einen Hinweis auf den Allgemeinzustand des Produkts. Erhöhte Werte zeigen an, dass diese Lebensmittel nicht frisch sind und zu lange gelagert wurden. Auch eine unzureichende Kühlung führt zu einer starken Vermehrung dieser Keime. Aerobe mesophile Keime werden über den Kontakt mit schlecht gereinigten Geräten oder bereits verunreinigten Zutaten übertragen. Von den 334 analysierten Proben überschritten 45 Lebensmittel die geltenden Normen.

Proben	Anzahl	NK
Produkte auf Fleischbasis	44	6 (14 %)
Backwaren	11	1 (9 %)
Fertiggerichte	244	27 (11 %)
Milchprodukte	29	11 (38 %)
Verschiedenes	6	0 (0 %)

13 : Aerobe mesophile Keime

Pseudomonas

Pseudomonas aeruginosa ist ein opportunistischer Krankheitserreger, der in Böden oder feuchten Umgebungen vorkommt. Die *Pseudomonas*-Konzentration ist einer der Parameter, um die Qualität von Eiswürfeln zu beurteilen. Diese Verunreinigungen entstehen insbesondere durch eine schlechte Reinigung der Maschine oder eine unsachgemäße Handhabung. Von den 74 analysierten Eiswürfeln überschritten 3 die geltenden Normwerte.

Proben	Anzahl	NK
Eiswürfel	74	3 (4 %)

14 : Pseudomonas

Fazit in Bezug auf mikrobiologische Gefahren

542 Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wurden auf mikrobiologische Parameter analysiert. 17 % wurden beanstandet.

Es ist erfreulich, dass die Gesamtbeanstandungsquote für verzehrfertige Lebensmittel oder Lebensmittel, die nach dem Aufwärmen verzehrt werden sollen, auf einem niedrigeren Wert als zuvor bleibt. Die Überwachung dieser Lebensmittel sollte in den kommenden Jahren überwacht werden, um diesen Trend zu bestätigen.

Bei den meisten Analysen, die zu Beanstandungen führten, wurde eine offensichtlich mangelnde Handhygiene festgestellt. Zu den weiteren genannten Ursachen zählen eine zu lange Lagerung oder der Einsatz nicht sauberer Gerätschaften. 2023 durfte ein Betrieb, welcher diesbezüglich zweimal beanstandet wurde, nur vorgekochte Lebensmittel anbieten, wenn diese am Angebotstag vorbereitet und gekocht wurden.

Zudem ist interessant, dass kein Käsebruch beanstandet wurde und ein geringerer Anteil den gesetzlichen Richtwert überschreitet.

Chemische Gefahren

Chemische Verunreinigungen können auf natürliche Weise in Nahrungsmitteln vorkommen oder ihnen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zugesetzt werden. Diese schädlichen Chemikalien werden möglicherweise mit akuten Lebensmittelvergiftungen in Verbindung gebracht, bei geringer wiederholter Dosis können sie zu chronischen Krankheiten führen.

Zu den chemischen Gefahren gelten zum Beispiel PCB, Dioxine, Allergene, Toxine, Schwermetalle.

PCB und Dioxin in Käse

Polychlorierte Dibenzodioxine und polychlorierte Dibenzofurane sind chlorierte organische Verbindungen, die im allgemeinen Sprachgebrauch als Dioxine bezeichnet werden. Sehr geringe Dioxinmengen werden bei Brennvorgängen (z. B. bei der Verbrennung von Haus- und Industrieabfällen) freigesetzt und breiten sich über die Luft in der Umwelt aus.

PCB (polychlorierte Biphenyle, eine Familie chlororganischer aromatischer Verbindungen, die sich von Biphenyl ableitet) wurden auch zu anderen Zwecken in der industriellen Produktion eingesetzt, zum Beispiel in Form nicht entflammbarer Flüssigkeiten in Wärmetauschern, Transformatoren und elektrischen Kondensatoren oder in Form von Weichmachern in Lacken, Dichtungstoffen und Kunststoffen, eingesetzt.

Insbesondere landwirtschaftliche Nutztiere sind Dioxinen und PCB über die Bodenpartikel ausgesetzt. Sie können diese Substanzen zudem über den Kontakt mit PCB-haltigen Materialien aufnehmen, die etwa in Ställen eingesetzt werden (z. B. Anstriche). Tierversuche haben gezeigt, dass die chronischen Folgen von Dioxinen und PCB Störungen der Fortpflanzungsfunktionen, des Immunsystems, des Nervensystems und des Hormonhaushaltes sind. Bestimmte Dioxine und PCB sind dafür bekannt, das Krebsrisiko zu erhöhen.

Von den 15 analysierten Proben ganzer Hühnereier erfüllten alle die geltenden Normen.

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

15 : Dioxine und PCB in Ölen**PFAS in Zuchtfischen**

Per- und polyfluoroalkylierte Stoffe (PFAS) sind eine Gruppe chemischer Stoffe, zu denen Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorononansäure (PFNA), Perfluorhexansäure (PFHxA) und Hunderte anderer Stoffe gehören.

Die perfluorierten Substanzen PFOS und PFOA sind Chemikalien, die in der Industrie in vielen industriellen Prozessen verwendet werden, z. B. bei der Herstellung von Textilien, in der Elektronikindustrie, bei der Beschichtung von Fussböden, in Farben, Feuerlöschschäumen und in Wachs. Diese Moleküle sind sehr stabil.

Diese hohe Stabilität und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten erklären die lange Lebensdauer dieser Stoffe. Die Verwendung von PFOS ist in Europa seit 2010 verboten, die von PFOA ab 2020. Trotz dieser Verbote werden PFAS immer noch in der Umwelt oder in der Nahrungskette nachgewiesen.

Der Mensch nimmt PFAS vor allem über die Nahrung und das Trinkwasser auf. Die EFSA hat die Gesundheitsrisiken, die mit dem Vorhandensein von PFAS in Lebensmitteln verbunden sind, im Jahr 2020 neu bewertet. In ihrer Bewertung legte sie den toxikologischen Referenzwert, auch TWI (tolerierbare wöchentliche Aufnahme) genannt, für die Summe der wichtigsten PFAS (PFOA, PFOS, PFNA und PFHxA) auf 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Woche neu fest.

Die Lebensmittel, die am meisten zu dieser Belastung beitragen, sind Fisch, Obst und Obstprodukte, Eier und Eierprodukte.

Im Jahr 2021 hat der Kanton Wallis eine Kommunikations- und Aktionsstrategie im Zusammenhang mit der Verschmutzung durch per- und polyfluoroalkylierte Substanzen (PFAS) umgesetzt. Ausserdem wurde eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der betroffenen Dienststellen eingerichtet. Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen nahm daran teil, um die Ver-

bindung zur Lebensmittelsicherheit sicherzustellen und toxikologische Fragen zu beantworten.

Im Jahr 2023 wurden 17 Proben von Fischfilets aus Fischzuchtanlagen analysiert. Keine wurde aufgrund fehlender Schweizer Normen ausgewertet. Sie entsprachen jedoch alle den geltenden europäischen Normen.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

16 : PFAS in Zuchtfischen**Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnisse**

Die Zugabe von Nitrit- und Nitratsalzen erfolgt, um eine mögliche Kontamination des Lebensmittels, insbesondere durch Clostridium botulinum zu verhindern, das zur Bildung von Botulinumtoxin führen kann. Für die Nitrit- und Nitratsalze bestehen gesetzliche Höchstwerte, die es ermöglichen, die gute Herstellungspraxis und die Risikokontrolle hinsichtlich der Zugabe dieser Salze zu überprüfen.

2023 erfolgten 20 Probeentnahmen bei Trockenfleisch, Rohschinken oder Fleischprodukte um dessen Nitrit- und Nitratgehalt zu bestimmen. Zwei Proben (10 %) entsprachen nicht den Anforderungen an den Nitratgehalt.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	2 (10 %)
Grund	Zusammensetzung

17 : Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnissen**Kontrolle der Quecksilberkonzentration in Walliser Produkten**

Die erhaltenen Werte der 10 entnommenen Proben (3 Rohmilch, 2 Kartoffeln, 3 Roggen, ein halbharter Käse und verschiedene Arten von Weizen), stellen keine Gesundheitsgefahr dar.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	--

18 : Quecksilber

Schwermetalle in Lebensmitteln

Bestimmte Metalle wie Cadmium, Arsen, Blei oder Quecksilber, die in der Umwelt (Boden, Wasser oder Atmosphäre) vorkommen, können Tiere kontaminieren und somit den Verbraucher durch Bioakkumulation gefährden.

Das Labor analysierte 20 Tomaten, die im Wallis geerntet worden waren. Alle Proben waren in Bezug auf Cadmium, Blei und Kupfer konform.

Bei den 26 untersuchten Spargelproben waren 2 Ergebnisse für Blei und Kupfer nicht konform.

Von den 68 analysierten Weinproben enthielten zwei Produkte zu hohe Kupferkonzentrationen.

Resultate	
Proben	20 Tomaten 26 Spargel 68 Weine
Beanstandet	2 Spargeln (7 %)
Grund	Blei und Kupfer

19 : Schwermetalle in Lebensmitteln

Mykotoxine in Lebensmitteln

Mykotoxine sind natürliche Metaboliten, die von Schimmelpilzen produziert werden, die sich je nach Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit, Vorhandensein von Fettsäuren) während des Wachstums, der Lagerung oder des Transports von Lebensmitteln entwickeln.

Patulin in Fruchtsäften und -kompotten

Patulin ist ein Toxin, das von Schimmelpilzen produziert wird, wenn die Früchte verschimmelt oder verfault sind; dieses Toxin ist resistent gegen Pasteurisierung und kann daher in Fruchtsäften enthalten sein, wenn die Qualität des Rohstoffs gemindert ist; im Wallis wurden 30 Proben Fruchtsaft oder Nektar analysiert, von denen keine den Grenzwert überschritt. Dagegen waren 7 Proben aus Gründen der Kennzeichnung nicht konform (Fehlen des angewandten technologischen Verfahrens, der Adresse, der Mengenangabe usw.).

Das Kantonale Laboratorium analysierte auch 21 Fruchtkompotte. Eine Probe ergab ein Ergebnis, das nahe an der nach der Kontaminantenverordnung zulässigen Norm lag.

Resultate	
Proben	30 Fruchtsaft 21 Fruchtkompott
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	--

20 : Patulin in Fruchtsäften und -kompotten

Acrylamid in handwerklich hergestellten Keksen

Acrylamid ist eine chemische Substanz, die sich natürlicherweise in stärkehaltigen Lebensmitteln bei hohen Temperaturen während des Kochvorgangs bildet. Acrylamid bildet sich aus Zuckern und Aminosäuren (hauptsächlich Asparagin), die in vielen Lebensmitteln natürlich vorkommen, und ist in Produkten wie Kartoffelchips, Pommes frites, Brot, Keksen oder auch Kaffee zu finden.

Das Neuenburger Kantonslabor schlug eine Westschweizer Kampagne zu handwerklich hergestellten Keksen vor, um die Anwendung der guten Herstellungspraxis zu überprüfen.

Alle 20 Proben aus dem Wallis entsprechen den geltenden Normen.

Resultate	
Proben	20 Zwieback oder hausgemachte Kekse
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

21 : Acrylamid in handwerklich hergestellten Keksen

Pestizide in lokal produziertem Saisonobst und -gemüse

Pflanzenschutzbehandlungen sind oft sinnvoll, um qualitativ hochwertige Früchte zu erhalten und den Fortbestand der Kultur zu sichern.

Von den 35 Proben von saisonalem Obst und Gemüse, die im Frühjahr und Sommer untersucht wurden, überschritten zwei die zulässigen Normen. Eine Probe enthielt Spuren von Difenocolazol, einem Pestizid, das für die Behandlung von Johannisbeeren nicht zugelassen ist. Eine Probe Karotten enthielt Linuron, das die gesetzlichen Grenzwerte überschritt.

Resultate	
Proben	15 Obst und Gemüse im Frühling 20 Sommerobst und -gemüse
Beanstandet	1 Johannisbeere und 1 Karotte (7 %)
Grund	Diphenocolazol in Johannisbeeren und Überschreitung des Vmax von Linuron in Karotten

22 : Pestizide in Obst und Gemüse

Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen

Die Verwendung von Ethylenoxid bei der Herstellung von Lebensmitteln ist in der Schweiz und in der EU nicht erlaubt. Der Stoff ist u. a. als wahrscheinlich krebserregend eingestuft; wird er über einen längeren Zeitraum regelmässig aufgenommen, kann er die Entstehung von Krebs begünstigen. Für diese verbotenen Stoffe gelten strenge Höchstgehalte, die der Bestimmungsgrenze entsprechen.

Von den zehn untersuchten Proben von Samen und Nüssen entsprachen alle den geltenden Normen.

Resultate	
Proben	10 Samen und Nüsse
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

23 : Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen

Lebensmittelvergiftungen

Immer wieder werden der DVSV mögliche Fälle mit Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen / Lebensmittelintoxikationen gemeldet. Sei es direkt durch betroffene Konsumenten, durch die Dienststelle für Gesundheitswesen (Abteilung übertragbare Krankheiten) oder auch durch die Betriebe selber, welche in Verdacht stehen, eine Lebensmittelintoxikation verursacht zu haben.

Analyse von frischem oder gefrorenem Fisch auf Histamin

Der Verzehr von Lebensmitteln, die grosse Mengen an Histamin enthalten, kann eine toxische Wirkung haben, die sich in allergieähnlichen Reaktionen äussert.

Es wurde eine Kampagne mit dem Ziel durchgeführt, Histamin in Fisch, insbesondere Thunfisch, frisch oder tiefgefroren zu bestimmen, um die Qualität dieser Produkte in der Gastronomie und im Handel zu bewerten. Zur Erinnerung: Die Bildung

von Histamin hängt zu einem grossen Teil mit einer mangelhaften Kühlkette zusammen. Eine schlechte Kühlung führt zu einer mikrobiellen Vermehrung, die die Quelle der Histaminbildung ist. Es ist zu beachten, dass die Art des Kochens oder der Verpackung (z. B. Räuchern) die Histamine nicht zerstört. Die Einhaltung der Kühlkette und die Lagerung bei angemessenen Temperaturen, max. 2° C, sind für Fische sehr wichtig.

Resultate	
Proben	9 frischer oder gefrorener Thunfisch
Beanstandet	1 (11 %)
Grund	Histamine

24 : Histamin in frischem oder gefrorenem Thunfisch

Bekämpfung von Täuschung

Der Täuschungsschutz von Lebensmitteln ist im Lebensmittelgesetz (SR 817.0 – Art. 18 LMG) und das Täuschungsverbot in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02 – Art. 12 LGV) geregelt.

Die Gesetzgebung verlangt, dass sämtliche Angaben den Tatsachen entsprechen müssen. Die Aufmachung, Kennzeichnung, Verpackung und die Werbung dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten somit nicht täuschen.

Täuschend sind insbesondere Aufmachungen, Kennzeichnungen, Verpackungen und Werbungen, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Produktionsland, Herkunft der Rohstoffe oder Bestandteile, besondere Wirkungen oder besonderen Wert des Produkts zu wecken.

Durch falsche Angaben zur Zusammensetzung und der Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit können Anbieter höhere Preise erzielen und sich damit einen finanziellen Vorteil verschaffen.

Im Zusammenhang zum Täuschungsschutz und Täuschungsverbot gilt es auch den Begriff «Lebensmittelbetrug» zu erläutern. Hierbei handelt es sich um das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln, deren tatsächliche Beschaffenheit nicht mit ihrer Auslobung übereinstimmt. Diese vorsätzliche Täuschung zielt auf einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil ab. Lebensmittelbetrug

kann, muss aber jedoch nicht zwingend mit einem Gesundheitsrisiko für Verbraucher einhergehen.

Folgende vier Kriterien müssen erfüllt sein, damit man von einem Lebensmittelbetrug sprechen kann:

- Vorsatz;
- Verstoss gegen die Lebensmittelgesetzgebung;
- Gewinnerzielung;
- Täuschung des Verbrauchers.

Somit ist es wichtig zu erwähnen, dass nicht jede Täuschung einem Lebensmittelbetrug gleichgestellt werden kann. Aktuell ist der Begriff des Lebensmittelbetrugs in der Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert.

Der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung ist ein klassisches Feld der amtlichen Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln. Diese Kontrolltätigkeit kann im Rahmen der Inspektionen erfolgen oder auch im Rahmen der Probenerhebungen. Auch die DVSV des Kantons Wallis ist in diesem Bereich sehr intensiv tätig.

Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Angabe der Tierarten auf der Verpackung muss der Realität entsprechen. Die Technik der Polymerase-Chain-Reaktion (PCR) lässt sich feststellen, welche Tierarten in einer entnommenen Probe enthalten sind.

Eine PCR-Kampagne wurde im Rahmen einer Westschweizer Kampagne durch das Kantonslabor Neuenburg organisiert (Identifizierung der Tierarten in Würsten).

Von den 20 analysierten Proben waren auf drei Proben von Würsten nicht alle enthaltenen Tierarten angegeben. Bei sämtlichen anderen Proben entsprachen die enthaltenen Tierarten den auf der Verpackung deklarierten Tierarten.

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	5 (33 %)
Grund	-

25 : Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Kontrolle der Herkunftsangabe von Schweizer Erdbeeren

Um die Produzenten, die Konsumenten sowie den Markt für Schweizer Erdbeeren vor Täuschungen zu schützen, kontrolliert der Konsumentendienst, ob die Deklarationen von Erdbeeren, die als Schweizer Erdbeeren verkauft werden, den Tatsachen entsprechen, insbesondere was das Produktionsland betrifft.

Eine interkantonale Kampagne zur Kontrolle der Echtheit und Rückverfolgbarkeit von Schweizer Erdbeeren wurde 2023 eingeführt.

Unter den 22 Proben, die auf dem Walliser Markt entnommen wurden, wurde kein Betrug festgestellt.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

26 : Authentizität von Schweizer Erdbeeren

Kontrolle der Herkunftsangabe von Walliser Spargeln

Spargel aus dem Wallis ist ein interessantes Nischenprodukt für die Produktion und bei der Schweizer Bevölkerung mittlerweile sehr begehrt; ob diese Produkte aus dem Wallis stammen, lässt sich leicht anhand der Isotopenanalyse des Pflanzensafts analysieren. Das Isotopenverhältnis des im Boden vorhandenen Wassers beeinflusst dasjenige im Saft der Spargel.



11 : Spargel © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

19 autochthone Proben wurden 2023 analysiert und es wurde keine Täuschung der Verbraucher hinsichtlich der Herkunftsangabe des Produkts festgestellt. Dies zeigt, dass die Herkunftsdeklaration in diesem hochwertigen Markt eingehalten wird.

Resultate	
Proben	19
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

27 : Authentizität des Walliser Spargels**Kontrolle des Fettgehalts in Käse**

Käse ist zweifellos ein wichtiges Lebensmittel für das Wallis. Je nach Fettgehalt ist der Käse auf der Verpackung mit der Kategoriebezeichnung versehen, die der Realität entsprechen muss.

Nach den Kampagnen von 2018 und 2020, die zu 15 bzw. 25 % nicht konformen Käsen geführt hatten, wurde die Kampagne dieses Jahr mit 20 Walliser Käsen wiederholt und führte zu 4 Beanstandungen der Deklaration.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	4 (20 %)
Grund	Zusammensetzung / Erklärung

28 : Authentizität der Fische**Kontrolle der Herkunft und Aufdeckung illegaler Praktiken bei Wein**

Eine der Aufgaben der DVSV ist zu kontrollieren, ob die auf den Markt gebrachten Walliser Weine die vom Bund und vom Kanton festgelegten gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Dieses Jahr hat die SCAV vier Kampagnen durchgeführt: zwei Westschweizer Kampagnen, eine für die Analyse des Jahrgangs 2022 (20 Proben) und eine für Schaumweine (12 Proben), eine dritte für andere Jahrgänge (15 Proben) und die vierte für ausländische/ausserkantonale Weine, die im Wallis vermarktet werden (21 Proben).

Die Kontrolle des Weinherstellungsprozesses wurde anhand des Alkoholgehalts, des Sulfidgehalts, des Gehalts an Benzoesäure, Zitronensäure und Sorbinsäure bewertet. Eine Quantifizierung des Schwermetallgehalts und eine Kontrolle der Herkunft des Weins (Authentizität), die dank der Isotopendatenbank durchgeführt werden konnte, welche die DVSV Wallis in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit dem BLV, dem BLW, Agroscope und der SWK entwickeln konnte.

Resultate	
Proben	68
Beanstandet	1 (2 %)
Grund	1x Deklaration (Alkoholgehalt)

29 : Wein**Spirituosen**

Unser Labor führte eine Kampagne durch, um die Qualität der auf dem Westschweizer Markt angebotenen Branntweine und Liköre zu überprüfen. Von den 10 im Wallis entnommenen Proben waren zwei nicht konform. Eine mit einer Konzentration von Ethylcarbamat über dem Höchstwert wurde vom Markt genommen. In dem anderen Fall reichte eine Anpassung der Etikettierung aus, um die Ware wieder in Einklang mit den Vorschriften zu bringen.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	2 (20 %)
Grund	1x Ethylcarbamat 1x Deklaration des Alkoholgehalts

30 : Spirituosen**Kontrolle der Honigqualität**

In der Schweiz werden jedes Jahr je nach Wetterlage zwischen 1000 und 7000 Tonnen Honig produziert. Jeder Schweizer verzehrt mehr als ein Kilogramm Honig pro Jahr.

Das Labor hat eine EA-IRMS-Isotopenmethode entwickelt, um unerlaubtes Süssen zu erkennen. Denn die $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ -Isotopenwerte in den Proteinen des Honigs und des Vollhonigs sind normalerweise vergleichbar. Wenn ein signifikanter Unterschied zwischen diesen beiden Werten festgestellt wird, deutet dies darauf hin, dass der Honig gesüsst wurde.

Von den 24 analysierten Proben wies nur eine einen signifikanten Isotopenunterschied auf.

Ausserdem zeigten zusätzliche Analysen dieser Proben, dass die Zuckersammensetzung (Fructose, Glucose und Saccharose) und der Anteil an unlöslichen Stoffen den geltenden gesetzlichen Normen entsprachen.

Resultate	
Proben	24
Beanstandet	1 (4 %)
Grund	Signifikante Isotopen-Differenz

31 : Qualität des Honigs

Information der Konsumenten/innen Etikettierung

Kontrolle der Etikettierung

Von 131 geprüften Etikettierungen verschiedener Lebensmittel entsprachen 18 nicht den Anforderungen (9 %). Die Beanstandungen richteten sich insbesondere auf das Fehlen vorgeschriebener Angaben, unzulässige gesundheitsbezogene Angaben oder unzulässige oder irreführende Hinweise.

Resultate	
Proben	131
Beanstandet	18 (9 %)
Grund	Diverse

32 : Kontrolle der Etikettierung

Kontrolle der Deklaration des Alkoholgehalts

Ab 1,2 Vol.% muss der Alkoholgehalt auf der Verpackung angegeben sein. Der Toleranzbereich beträgt 0,5 Vol.%. Von den 60 analysierten Proben wurden Ungenauigkeiten bezüglich dieses Gehalts auf den Etiketten von einem Weisswein und einer Spirituose festgestellt.

Resultate	
Proben	60
Beanstandet	2 (3.3 %)
Grund	Alkoholgehalt

33 : Alkoholgehalt

Kontrolle der Deklaration und Analyse von Allergenen

Nahrungsmittelallergien können zu relativ harmlosen Reaktionen, aber auch zu einem lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock führen. In der Schweiz sind zwischen 2 bis 8 % der Bevölkerung von einer Nahrungsmittelallergie betroffen. Die Schweizer Gesetzgebung legt die Inhaltsstoffe fest, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen verursachen können und auf den Etiketten von Erzeugnissen in Fertigpackungen anzugeben sind.

Im Rahmen von Analysen, die der Kanton Genf für eine Westschweizer Kampagne mit über sechzig Proben durchführte, wurden zehn vorverpackte Fertigerichte auf dreizehn Allergene untersucht, darunter Gluten, Erdnüsse, Senf etc. Alle Ergebnisse stimmten mit den Angaben auf den Verpackungen überein.

Der Kanton Waadt hat seinerseits eine Westschweizer Kampagne zu Farbstoffen in Saucen und Gewürzen angeregt. Zwei der 18 im Wallis erhobenen Proben entsprachen nicht den Anforderungen an die Kennzeichnung.

Ein im Wallis häufig verwendeter Zusatzstoff, der zu allergischen Reaktionen führen kann, ist Schwefeldioxid, auch bekannt unter der Bezeichnung Sulfid (E220 bis E228). Es wird aufgrund seiner oxidationshemmenden und antibakteriellen Wirkung eingesetzt. Ab 10 mg/kg ist eine Deklaration verpflichtend. 20 Sirupe sowie 68 Weine wurden auf diesen Parameter untersucht. Alle Proben wiesen gesetzeskonforme Ergebnisse auf.

Resultate	
Proben	20 Sirupe 68 Weine
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

34 : Sulfidgehalt

Trinkwasser

Versorgung im Wallis

Gemäss der kantonalen Verordnung über Trinkwasserversorgungsanlagen sind die Gemeinden für die Qualität des Trinkwassers verantwortlich, das auf dem Walliser Territorium verteilt wird, sei über öffentliche oder private Netze. Im Jahr 2023 wird die Verteilung von Trinkwasser im Wallis in öffentlichen Netzen hauptsächlich durch 131 Versorgersicherstellungen, von denen die meisten kommunale Wasserversorgungen sind. Insgesamt gibt es 1070 Trinkwassernetze, von denen 545 öffentliche und 525 private Netze sind. Die Gesamtheit dieser Netze versorgt die 361'000 Einwohner des Kantons mit Trinkwasser. In der touristischen Hochsaison steigt die Anzahl der Personen (Einwohner und Touristen), die auf Walliser Boden Trinkwasser verbrauchen, jedoch auf 500'000.

Inspektion der Trinkwasserversorgungen

Wasserversorger müssen über ein Konzept für die Selbstkontrolle (Qualitätssicherung) verfügen, das den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Diese Verpflichtung zur Selbstkontrolle bedeutet, dass die Einrichtungen, die Bauwerke, die Arbeitsbedingungen und -verfahren sowie die Arbeitsorganisation so gestaltet sein

müssen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Die im Rahmen der Eigenkontrolle ergriffenen Massnahmen müssen schriftlich festgehalten werden und nachvollziehbar sein. Neben den Anforderungen in der eidgenössischen und kantonalen Lebensmittel- und Trinkwassergesetzgebung ist der Stand der Technik (gute Herstellungspraxis) in den Richtlinien des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches (SVGW) für geregelt.

Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) führt Inspektionen der Trinkwasserversorgungen durch, die auf der Grundlage einer Risikoanalyse und den Vorgaben des nationalen Kontrollplans geplant werden (gemäss nationalem Kontrollplan: alle 4 Jahre). Im Jahr 2023 führte die DVSV insgesamt 62 Inspektionen bei unterschiedlichen Wasserversorgern durch. In 53 Fällen führte dies zu einer oder mehreren Beanstandungen. Von diesen 62 Inspektionen wurden 23 im Rahmen einer spezifischen Kampagne (private Trinkwasserversorger) durchgeführt.

Resultate	
Inspektionen	62
Beanstandet	53 (85 %)

35 : Inspektionen der Wasserbehörden

Fast ein Fünftel (11) der im Jahr 2023 durchgeführten Inspektionen waren Nachkontrollen, um die Umsetzung der Massnahmen zu überprüfen, die nach einer vorherigen Inspektion angeordnet wurden. Diese Inspektionen sind besonders wichtig und werden dort durchgeführt, bei denen während einer regulären Inspektion erhebliche Mängel festgestellt wurden. Diese Nachkontrollen stellen sicher, dass die angeordneten Massnahmen innerhalb der vorgegebenen Fristen umgesetzt werden. Häufig bleiben bei diesen Nachkontrollen, obwohl ein Grossteil der bei der regulären Inspektion festgestellten Mängel behoben wurde, immer noch unerledigte Massnahmen übrig, bei denen der Wasserversorger die angeordnete Frist für die Umsetzung nicht eingehalten hat. Diese Mängel werden daher systematisch erneut beanstandet, wobei die Frist für ihre Umsetzung verlängert wird. Die wichtigsten Nichtkonformitäten, die bei den Inspektionen festgestellt wurden, sind:

- Keine oder eine unvollständige Gefahrenanalyse;
- Desinfektionssysteme, die nicht ständig kontrolliert werden;
- Unvollständiger Wartungs- und Kontrollplan;
- Unvollständiger Notfallplan, im Fall einer Verunreinigung;
- Fehlen einer Jahresbilanz zur Trinkwasserversorgung (Wassergewinnung und –verbrauch);
- Fehlende oder unzureichende Information der Verbraucher über die Qualität des gelieferten Wassers;
- Die Anzahl der Proben im Rahmen der Selbstkontrolle ist im Vergleich zu den Anforderungen der Branche unzureichend;
- Bauwerke (Wasserfassungen, Grundwasserpumpen, Reservoirs, usw.), die nicht mehr dem Stand der Technik entsprechen;
- Mangelnde Wartung/regelmässige Reinigung in schwer zugänglichen Bauwerken wie z.B. Brunnenstuben.



12 : Sammelstube für Quellwasser © DVSV

Die DVSV ist auch an der Kontrolle und Genehmigung von Projekten beteiligt, die den Bau oder die Änderung von Wasserversorgungsanlagen betreffen: Entnahme, Aufbereitung, Pumpen, Turbinierung, Zuleitung, Speicherung, Fernüberwachung und der Verteilung selbst (neue Leitungen oder Austausch von Leitungen). Darüber hinaus muss jeder Entwurf einer Änderung oder eines neuen kommunalen Trinkwasserreglements der DVSV zur Stellungnahme vorgelegt werden.

Mikrobiologische Analysen von Wasser

Wie gesetzlich vorgeschrieben, entnehmen die kommunalen Wasserwerke regelmässig Proben zur Selbstkontrolle ihres Wassers. Parallel zu diesen Selbstkontrollen führt die DVSV spontane Pro-

benahmen und Analysen in den verschiedenen Wassernetzen der Walliser Gemeinden durch. Mit zunehmender Erfahrung werden die Proben entsprechend dem bekannten Risiko entnommen, das vom Wetter, dem Einzugsgebiet, der Qualität der Infrastruktur, der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration, usw.) und der Vorgeschichte früherer Verschmutzungen abhängt.

Im Jahr 2023 wurden im Rahmen ihrer Selbstkontrolle 4843 Wasserproben für mikrobiologische Analysen von den verschiedenen Wasserversorgern und Privatpersonen entnommen. 666 offizielle Proben wurden von Wasserinspektoren und Lebensmittelkontrolleuren entnommen und im Labor analysiert. Insgesamt wurden 5509 mikrobiologische Analysen im Bereich Trinkwasser durchgeführt, wobei alle Wassertypen (Leitungswasser, Rohwasser vor der Aufbereitung, Grundwasser, Quellwasser usw.) berücksichtigt wurden.

Der Anteil der kleinen Verunreinigungen beträgt 4 % der gesamten Analysen in den Netzen. Verunreinigungen, die Massnahmen erfordern, welche die Betreiber verpflichten die Bevölkerung über die Notwendigkeit zu informieren, das Wasser vor dem Konsum abzukochen (Abkochverfügung), 1 % ausmachen. In Bezug auf die Bevölkerung wird geschätzt, dass die Abkochverfügungen im Jahr 2023 etwa 10.074 Personen betrafen, von denen 814 aus privaten Netzen und 9260 aus öffentlichen Netzen versorgt wurden. Insgesamt waren 45 Netze von Abkochverfügungen betroffen, davon 28 private und 17 öffentliche Netze.

Die Anzahl der von Abkochverfügungen betroffenen Netzen im Jahr 2023 (45) ist etwas höher als in den Jahren 2022 (42) und 2021 (40). Die Anzahl der von Abkochverfügungen betroffenen Personen sank jedoch von 18.655 im Jahr 2022 auf 10.074 im Jahr 2023. Dieser Rückgang ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass keine Abkochverfügungen im Jahr 2023 ein öffentliches Netz betrafen, das mehr als 3.000 Personen versorgt, während die Mehrheit der betroffenen öffentlichen Netze weniger als 1.000 Personen versorgt.

Resultate	
Proben	5509 (davon 4488 Trinkwasser aus dem Netz)
Beanstandet	485 Entnahmen zur Selbstkontrolle (privat) 40 offizielle Entnahmen
Abkochverfügungen	45 (1 %)

36 : Mikrobiologische Analysen (Wasser)

Beispiele einer mikrobiologischen Verschmutzung von Trinkwasser aus dem Jahr 2023

Der erste Fall von Verschmutzung, der unten dargestellt wird, zeigt die Bedeutung einer guten Überwachung und Kontrolle der Trinkwasseraufbereitung.

Ende Juli wurde bei einer amtlichen Probenahme an einem Brunnen in einem Dorf am Hang der Rhoneebene eine geringe Verschmutzung festgestellt (Summe der Fäkalkeime unter 5 KBE/100 ml). Das betroffene Netz wurde hauptsächlich durch das Pumpen von Grundwasser aus der Rhoneebene gespeist, aber auch durch Quellen auf 850 m Höhe. Das Pumpwasser wurde direkt am Ausgang der Pumpe gechlort, bevor es direkt in das Netz eingespeist wurde, während das Quellwasser in ein Reservoir auf etwa 650 m Höhe geleitet wurde, bevor es in das nachgelagerte Netz verteilt wurde (keine Behandlung). Die Chlorung beim Pumpen war in früheren Inspektionsberichten beanstandet worden, da sie nicht mehr dem aktuellen Stand der Technik entsprach. Sie wurde jedoch bis zum Bau einer zentralen Ultrafiltrationsanlage, unter der Bedingung eines umfassenden Überwachungskonzepts, toleriert.

Nach der ersten Nichtkonformität zeigten mehrere zusätzliche Proben, welche von den Zuständigen der Wasserversorgung entnommen wurden, dass die Verschmutzung in der Mitte des Netzes lokalisiert war und beide Zuleitungen frei von Fäkalkeimen waren. Da die Leitungen vor kurzem direkt oberhalb des kontaminierten Bereichs ausgetauscht wurden, war die erste Vermutung, dass die neuen Leitungen nicht ausreichend gespült und desinfiziert worden waren, was zu einer lokalen Verschmutzung führte. Intensive Spülungen mit gechlortem Pumpwasser wurden angeordnet und vom Brunnenmeister durchgeführt. Die Proben, die nach den Spülungen genommen wurden, zeigten jedoch, dass die Verschmutzung

immer noch vorhanden war und sich sogar intensiviert und ausgebreitet hatte. Die DVSV ordnete daraufhin sofort eine Abkochverfügung für das gesamte Netz an sowie die Trennung des Netzes von dem benachbarten Netz. Es wurde auch angeordnet, neue Spülungen vorzunehmen, wobei jedoch Wasser aus dem Reservoir verwendet werden sollte, das zuvor mit Chlor versetzt worden war, um eine "desinfizierende" Spülung zu gewährleisten. Durch diese Vorgehensweise und die regelmässige Überprüfung des Chlorgehalts des Wassers im Verteilnetz und am Ende der Spulleitungen wurde die Konzentration von Fäkalkeimen allmählich gesenkt. Die Abkochverfügung konnte 4 Tage später, auf der Grundlage zahlreicher konformer Analysen, aufgehoben werden.

Die Abklärungen nach dieser Verschmutzung zeigten, dass die Wasserversorgung das Verfahren zur Chlorung beim Hochpumpen des Grundwassers nicht ausreichend unter Kontrolle hatte. Obwohl die Chlorung in der Gefahrenanalyse des Wasserversorgers formell als kritischer Kontrollpunkt (CCP) eingestuft wurde, wurden die im CCP-Überwachungskonzept festgelegten Überwachungsmaßnahmen nur teilweise oder nicht korrekt angewandt. Infolgedessen enthielt das gepumpte Wasser punktuell nicht genügend Chlor, um eine vollständige Desinfektion im gesamten Netz zu gewährleisten, insbesondere am Ende des Netzes. Alle Mängel, die bei dieser Verschmutzung festgestellt wurden, wurden in einem Inspektionsbericht formell beanstandet und müssen innerhalb der gesetzten Frist behoben werden.

Insgesamt hat diese Verschmutzung erneut gezeigt, wie wichtig es für einen Wasserversorger ist, die Desinfektionsbehandlungen zu kontrollieren, insbesondere durch die Einführung eines umfassenden Überwachungskonzepts gemäss den Richtlinien der Branche (HACCP-Konzept) und die ordnungsgemässe Durchführung der festgelegten Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen. Bei den Inspektionen werden diese Aspekte durch die Trinkwasserinspektoren systematisch überprüft.

Der zweite Fall von Verschmutzung, der unten aufgeführt ist, zeigt, wie wichtig es ist, das Trinkwassersystem vom Bewäs-

serungswasser zu trennen und sicherzustellen ist, dass es keine Verbindung zwischen diesen beiden Arten von Systemen gibt.

Für die Bewässerung von Rasen und Gärten sollte kein Trinkwasser verwendet werden. In den Übergangszeiten von Frühjahr und Herbst steht oft kein Bewässerungswasser zur Verfügung. Um die Rasen und Gärten trotzdem zu bewässern, werden daher von den Besitzern manchmal fixe Verbindungen zwischen dem Bewässerungssystem und der Trinkwasserversorgung installiert. Das Bewässerungswasser hat in der Regel einen höheren Druck als das Trinkwassernetz. Damit sind die Voraussetzungen gegeben, dass Wasser für die Bewässerung ins Trinkwassernetz gedrückt wird.

Gleich zwei Mal mussten im 2023 in einer Gemeinde die Trinkwasserbezüger vor verunreinigtem Trinkwasser gewarnt werden, weil Berieselungswasser das Trinkwassernetz verunreinigte.

Besorgte Bewohner haben der Trinkwasserversorgung gemeldet, dass trübes Wasser aus dem Wasserhahn fliesst. In Rücksprache mit dem Trinkwasserinspektor wurde als Sofortmassnahme ein Konsumverbot für das Trinkwassernetz ausgesprochen. Zugleich haben Mitarbeiter der Wasserversorgung nach der Ursache der Verunreinigung gesucht. Es hat sich herausgestellt, dass jeweils über eine Verbindungsleitung zur Bewässerung von Rasen bzw. für Reben, Brauchwasser ins Trinkwassernetz geflossen ist.





13 : Verbindungsleitungen Trinkwasser-Bewässerungssystem © DVSV

Im Nachgang zu diesen Vorfällen und im Rahmen der Trinkwasserinspektion wurde von der Gemeindebehörde gefordert sämtliche Installateure und Liegenschaftsbesitzer darauf hinzuweisen, dass fixe Verbindungen zwischen Bewässerungswasser und Trinkwasser verboten sind.

Unsere Dienststelle legt ein besonderes Augenmerk darauf, dass im Trinkwasserreglement der Gemeinde ein Verbot für Verbindungen zwischen Trinkwasser- und Brauchwasserleitungen aufgeführt ist. Dieser Punkt verlangt auch in Zukunft ein spezielles Augenmerk, da einerseits Trinkwasser nicht zur Bewässerung dienen soll, andererseits die Rasen und Gärten aber Wasser benötigen, auch wenn kein Bewässerungswasser zur Verfügung steht.

Prävalenz von Clostridium im Trinkwasser

Die Bakterien Clostridium perfringens sind weithin als guter Indikator für fäkale Verschmutzung bekannt. Im Darmtrakt von Tieren und Menschen bilden diese grampositiven Bakterien Sporen, die im Gegensatz zu den vegetativen Zellen hitzebeständig sind. Die Sporen von C. perfringens überleben im Wasser monatelang, was wesentlich länger ist als die vegetativen Bakterien, welche auf eine fäkale Kontamination hindeuten-Daher kann der Nachweis dieser Sporen auf eine längst vergangene fäkale Verschmutzung hinweisen. Die Überwachung von C. perfringens kann sich als nützlich

erweisen, um die Qualität der Wasserressourcen zu bewerten und die Etappen der Wasseraufbereitung zu überwachen, um deren Leistung zu bewerten. Die Sporen werden durch ein übliches Desinfektionsverfahren (z.B. Chlorierung) nicht vollständig inaktiviert.

Derzeit legen weder die Trinkwasserverordnung des EDI (TBDV) noch die SVGW-Richtlinien einen Grenz- oder Richtwert für Clostridium perfringens fest. Die EU-Richtlinie 2020/2184 vom 16. Dezember 2020 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch schreibt jedoch die Bestimmung von Clostridium perfringens (einschliesslich seiner Sporen) als Indikatorparameter (Anhang C) mit einem Toleranzwert von 0 Keimen/100 ml vor.

Im Rahmen einer Vorstudie wurden 12 Trinkwasserproben aus den grössten Walliser Wasserversorgungsnetzen entnommen und auf Clostridium perfringens untersucht. In keiner der Proben wurde dieser Indikatorkeim nachgewiesen.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	0 Entnahmen

37 : Clostridium perfringens in Trinkwasser

Chemische Analysen von Wasser

Natürliche Gewässer setzen sich immer eine Mischung aus einer Vielzahl von Stoffen zusammen. Diese können auf natürlichem Wege in das Oberflächenwasser oder das Grundwasser gelangen, z.B. durch gelöste Mineralien oder durch menschliche Aktivitäten. Die Zusammensetzung des Wassers variiert stark, je nachdem, woher es kommt. Einige Stoffe, wie Arsen, können spontan Konzentrationen erreichen, die für den Menschen gefährlich sind. Viele dieser Stoffe gelangen jedoch erst durch menschliche Aktivitäten in den Wasserkreislauf. Es kann sich um Stoffe handeln, die bereits natürlich im Wasser vorhanden sind (wie Salze) und deren Konzentration durch menschliche Aktivitäten erhöht wird, oder um synthetische Stoffe (wie Pestizide oder organische Lösungsmittel), die ausschliesslich von menschlichen Tätigkeiten stammen. Einige dieser Stoffe können die Gesundheit des Menschen beeinträchtigen. Die Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) legt Höchstwerte

für bestimmte unerwünschte Stoffe fest. Idealerweise sollten diese Stoffe nicht in das Wasser gelangen, das für den Konsum bestimmt ist. Wenn diese Substanzen dennoch in das Trinkwasser gelangen, müssen geeignete Massnahmen ergriffen werden, um sie zu entfernen oder ihre Konzentration zu verringern. Das Standardanalyseprogramm für Chemie misst in der Regel 15 Parameter: elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Gesamthärte, Karbonathärte, Kalzium, Ammonium, Chlorid, Sulfat, Nitrit, Nitrat, Magnesium, Natrium, Kalium, organischer Gesamtkohlenstoff und Trübung. Diese Parameter ermöglichen es, das analysierte Wasser zu charakterisieren und seine Hauptbestandteile zu kennen. Im Jahr 2023 wurden 977 chemische Standardanalysen vom Labor der DVSV durchgeführt, davon 706 Selbstkontrollanalysen und 271 offizielle Analysen. Die Nichtkonformitätsrate betrug 4,5 %, wobei 0,8 % auf offizielle und 3,7 % auf private Proben entfielen.

Resultate	
Proben	977 (davon 271 amtlich entnommene Gewässer)
Beanstandet	3,7 % Eigenkontrollproben (privat) 0,8 % offizielle Abgaben

38 : Analysen der chemischen Parameter

Pestizide im Trinkwasser

Das Labor untersuchte im Jahr 2023 die Konzentration zahlreicher Pestizide in 12 Proben aus den Trinkwassernetzen, im Bezirk St-Maurice, und 23 Proben aus dem Bezirk Entremont sowie 25 Proben aus Grundwasserpumpen der Talgemeinden. Alle entnommenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt unterhalb der geltenden Höchstwerte für die untersuchten Parameter auf.

Im Trinkwasser (Bezirke St-Maurice und Entremont) wurden nur sehr geringe Spuren von Pestiziden bei drei Netzen nachgewiesen, insbesondere sehr geringe Spuren (≤ 5 ng/L) von Atrazin und seinen Metaboliten (Herbizid), Simazin (Herbizid) und Terbutylazin (Herbizid).

Resultate	
Proben	35
Beanstandet	0
Grund	Wichtigste Pestizide, die in Spuren nachgewiesen wurden: Atrazine Déséthylatrazine Simazin Terbutylazin

39 : Pestizide im Trinkwasser aus dem Netz (Bezirk St-Maurice und Entremont)

Im Grundwasser wurden in 2 der 25 untersuchten Grundwasserpumpen Spuren von Pestiziden nachgewiesen. Bei den nachgewiesenen Pestiziden und Metaboliten handelt es sich hauptsächlich um Atrazin (Herbizid) und seine Metaboliten sowie 2,6-Dichlorbenzamid (Herbizid- und Fungizidmetabolit).

Alle untersuchten Gewässer waren jedoch unterhalb den Höchstwerten, die in der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV: 0,1 µg/l pro Pestizid im Wasser und 0,5 µg/l für die Summe der Pestizide im Wasser) festgelegt sind.

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	0
Grund	Wichtigste Pestizide, die in Spuren nachgewiesen wurden: Atrazin Desethylatrazin 2-Hydroxyatrazin 2,6-Dichlorbenzamid

40 : Pestizide in Wasser aus Grundwasserpumpen

Das Vorhandensein von Chlorothalonil und seinen Metaboliten wurde von den Wasserversorgungen der Gemeinden im Rahmen ihrer Eigenkontrolle im Jahr 2023 überwacht.

Kohlenwasserstoffe in Trinkwasser

Nach dem Brand, der im Juli 2023 mehrere Lagerhäuser in der Industriezone von Vétroz zerstörte, wurden 12 Proben aus Wassernetzen in der Nähe des Katastrophengebiets genommen, die möglicherweise von Rauch oder giftigen Abwässern betroffen waren. Es wurden der Kohlenwasserstoffindex C10-C40, polyaromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Schwermetalle analysiert. Alle Proben entsprachen den Anforderungen und keiner der gemessenen Parameter war ungewöhnlich hoch.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	0
Grund	-

41 : Kohlenwasserstoffe im Trinkwasser

Glyphosate in Trinkwasser und Mineralwasser

Glyphosat ist ein nicht selektives Herbizid, das weltweit weit verbreitet ist. Derzeit sind in der Schweiz etwa 70 Produkte zugelassen, die Glyphosat enthalten (einschliesslich RoundUp, hergestellt von Mosantao). Die Verwendung von Glufosinat, das ebenfalls ein nicht-selektives Herbizid ist, ist in Europa und der Schweiz seit 2018 verboten.

In der Schweiz ist der Höchstwert für Glyphosat und Glufosinat in Trink- und Mineralwasser auf 0,1 Mikrogramm pro Liter (µg/L) festgelegt. Dieser Grenzwert wurde festgelegt, um sicherzustellen, dass Trink- und Mineralwasser kein Risiko für die menschliche Gesundheit aufgrund des Vorhandenseins von Glyphosat oder Glufosinat darstellt.

Eine spezielle Kampagne für Glyphosat und seinen Hauptmetaboliten (AMPA) und Glufosinat wurde 2023 durchgeführt. Es wurden 8 im Wallis produzierte Mineralwässer und 12 wichtige Trinkwassernetze untersucht. In den 20 Proben wurden keine Spuren von Glyphosat, AMPA oder Glufosinat gefunden.

Resultate	
Proben	20 (12 Trinkwassernetze und 8 VS-Mineralwasser)
Beanstandet	0
Grund	-

42 : Glyphosate und Glufosinat in Trinkwasser und Mineralwasser

Schwermetalle im Trinkwasser

Die Wasserinspektoren entnehmen gelegentlich Proben, um die Konzentration von Schwermetallen im Trinkwasser zu bestimmen. Bei der Analyse werden 17 Schwermetalle nachgewiesen, darunter Arsen, Uran, Quecksilber, Blei, Chrom und Eisen. Zusätzlich zu den Kampagnen 2023 (Bezirk St-Maurice und Entremont und private Trinkwasserversorger) wurden Proben aus Trinkwassernetzen genommen, bei denen das Risiko einer Nichtkonformität besteht, insbesondere

aus Trinkwassernetzen, die den Höchstwert für Arsen überschreiten könnten.

Resultate	
Proben	89 Proben (offizielle)
Beanstandet	4 (4 %)
Grund	Arsen Eisen Blei Uran

43 : Schwermetalle im Trinkwasser

Die vier Proben, bei denen ein Höchstwert für Schwermetalle überschritten wurde, wurden vom Inspektorat besonders überwacht, um so schnell wie möglich wieder eine Trinkwasserversorgung zu gewährleisten, welche den geltenden Gesetzen entspricht.

Per- und polyfluoroalkylierte Substanzen (PFAS)

In der Schweiz beträgt der Höchstwert für Perfluoroktansulfonsäure (PFOS) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS) 0.3 µg/l im Trinkwasser. Für Perfluoroctansäure (PFOA) gilt ein Höchstwert von 0,5 µg/l im Trinkwasser.

Auf der Grundlage einer Neubewertung der Gesundheitsrisiken durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Europäische Union (EU) neue Höchstwerte für PFAS im Trinkwasser festgelegt. Diese Höchstwerte gelten in allen Ländern der Europäischen Union ab dem 12. Januar 2023. Es ist eine Übergangszeit bis zum 12. Januar 2026 vorgesehen, um die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um die Einhaltung der Höchstwerte zu gewährleisten. Für die Summe aller perfluorierten Carbonsäuren und Sulfonsäuren (C4-C13) gilt künftig ein Höchstwert von 0,1 µg/l und für die Summe aller PFAS ein Höchstwert von 0,5 µg/l.

Die Lebensmittelbehörde prüft derzeit, ob die gesetzlichen Höchstwerte für PFAS in Lebensmitteln in der Schweiz angepasst werden müssen. Es ist zu erwarten, dass neue Höchstwerte frühestens 2026 in das Lebensmittelgesetz aufgenommen werden.

Im Jahr 2023 wurden im Rahmen einer nationalen Kampagne 24 Wasserproben aus den wichtigsten Walliser Wasserversorgungsnetzen auf PFAS analysiert. In Bezug auf die Bevölkerung repräsentierten die Proben das Wasser, das von

~198.000 Personen oder 55% der Walliser Bevölkerung konsumiert wurde. Zusätzlich zu den drei PFAS (PFOS, PFHxS, PFOA), die durch die TBDB reguliert werden, wurden 17 weitere PFAS bestimmt.

Von den 24 Proben, die entnommen und in einem externen Labor analysiert wurden, zeigten alle einen Gehalt an PFOS, PFHxS, PFOA unterhalb der aktuellen gesetzlichen Höchstwerte. Nur 4 Proben wiesen geringe Spuren von Perfluorbutansäure auf (zwischen 1 und 6 ng/L).

Resultate	
Analysiert	24
Beanstandet	0
Untersuchte Verbindungen	Nachgewiesene PFAS: Hauptsächlich nachgewiesene PFAS: Perfluorbutansäure

44 : PFAS in den wichtigsten Trinkwassernetzen VS (nationale Kampagne)

Zusätzlich zu den 24 Proben, die im Rahmen der nationalen Kampagne analysiert wurden, wurde PFAS auch in 43 anderen Proben gemessen: 8 Proben aus den Netzen von Gemeinden, die für eine hohe PFAS-Bodenbelastung auf ihrem Gebiet bekannt sind (z.B. Feuerwehrübungsplatz eines Chemiewerkes), 12 Proben aus den Hauptnetzen des Bezirk St-Maurice und 23 Proben aus den Hauptnetzen des Bezirk Entremont.

Von den 43 Proben, die im kantonalen Laboratorium entnommen und analysiert wurden, zeigten alle PFOS, PFHxS, PFOA unterhalb der aktuellen gesetzlichen Höchstwerte und nur eine Probe hatte einen PFAS-Wert oberhalb seiner Bestimmungsgrenze (Perfluorheptansäure 1,1 ng/L).

Resultate	
Analysiert	43
Beanstandet	0
Untersuchte Verbindungen	Nachgewiesene PFAS: Perfluorbutansäure

45 : PFAS in anderen Trinkwassernetzen VS

Andere organische Schadstoffe im Trinkwasser

Trifluoracetat (TFA) ist ein Abbauprodukt vieler Fluorchemikalien (z.B. PFAS). Die wichtigsten Einträge in die Umwelt erfolgen über den Regen (atmosphärischer Abbau von PFAS-haltigen Kühlmitteln), über das Abfließen von Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln und über das Einleiten von industriellem Klärwasser.

TFA kann nicht weiter abgebaut werden, es ist sehr wasserlöslich und daher sehr mobil. TFA wird vom BLW als toxikologisch irrelevanter Metabolit von Pflanzenschutzmitteln eingestuft und hat daher gegenwärtig keinen Höchstwert.

Die TFA-Konzentration wurde in denselben Proben bestimmt, die im Rahmen der nationalen PFAS-Kampagne gesammelt wurden, d.h. 24 Proben, die 55% der Walliser Bevölkerung repräsentierten. TFA wurde in allen Proben in Konzentrationen zwischen 282 und 885 ng/L (Median 486 mg/L) nachgewiesen.

Resultate	
Analysiert	24
Beanstandet	N/A
Untersuchte Verbindungen	Keine anwendbaren Standards TFA: min. 282 ng/L / max. 885 ng/L / Median 486 ng/L

46 : TFA in den wichtigsten Trinkwassernetzen VS

Anilinrückstände, Mikroverunreinigungen aus industrieller Tätigkeit, wurden auch in den 25 Proben analysiert, die aus Grundwasserpumpen nahe der Rhone entnommen wurden, die als Trinkwasserresource für ein Trinkwassernetz dienen. In keiner der Proben wurden Spuren von Anilinderivaten gefunden.

Gebrauchsgegenstände

Inspektionen von öffentlichen Badeeinrichtungen

Wasser wird in der Gesetzgebung als Gebrauchsgegenstand betrachtet, wenn es mit dem menschlichen Körper in Berührung kommt. Somit unterliegen Betriebe mit öffentlich zugänglichen Badeeinrichtungen per Definition dem Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetz (LMG). Die Definition von "öffentlich zugänglichen Badeeinrichtungen" findet sich in Artikel 7 der TBDV: Betriebe oder Bäder, die für alle oder einen berechtigten Personenkreis zugänglich sind und nicht für die Nutzung im familiären Rahmen bestimmt sind. Im Wallis gibt es 268 Einrichtungen, die über öffentliche Badeanlagen verfügen, was 516 Becken entspricht (Schwimmbäder, Planschbecken, Whirlpools, Kaltwasserbecken für Saunen usw.). 50 % (259) der Becken befinden sich in Hotels, 11 % (57) in Thermalbädern und 10 % (50) in öffentlichen Einrichtungen wie Gemeindebädern. Die restlichen 29 % (150) der Becken verteilen sich

auf Mehrfamilienhäuser mit Ferienwohnungen, Freizeit- und Ferienzentren, Campingplätze, therapeutische Betriebe (z. B. Krankenhäuser) oder Schulschwimmanlagen.

Gemäss dem kantonalen Reglement über die sanitäre Kontrolle und die Sicherheit der öffentlichen Badeanlagen muss jeder Betrieb mit öffentlichen Badeanlagen über eine Betriebsbewilligung verfügen, die von der DVSV ausgestellt wird und fünf Jahre gültig ist. Im Jahr 2023 wurden 127 Inspektionen von Einrichtungen durchgeführt, was zur Erteilung von 83 Bewilligungen/Verlängerungen führte.

Am 31. Dezember 2023 waren 231 Betriebe (86 %) im Besitz einer gültigen Betriebsbewilligung. Von den verbleibenden 37 Betrieben (14 %) waren 7 Betriebe 2023 inspiziert worden und warteten auf die für die Erneuerung erforderlichen Unterlagen, insbesondere das Formular zur Sicherheitskontrolle. In den kommenden Jahren wird das Inspektorat besondere Anstrengungen unternehmen, um die Anzahl der Betriebe, die keine oder keine gültige Betriebsbewilligung mehr besitzen, weiter zu reduzieren.

Die bei den Inspektionen festgestellten Hauptmängel sind dieselben: keine systematische tägliche Kontrolle, der für die Wasserqualität wichtigen Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH-Wert), die mangelnde Ausbildung des Personals, das Fehlen der Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers, die mangelnde Information der Badegäste (unbeaufsichtigtes Schwimmbad, Tiefe der Becken) sowie das Alter oder der mangelhafte Unterhalt der Desinfektionsanlagen. Diese Mängel nehmen jedoch Jahr für Jahr aufgrund unserer Nachkontrollen ab.

Desinfektionsmittel (Biozide)

Badewasser muss eine "anhaltende" Desinfektionswirkung haben. Es muss ständig eine bestimmte Menge an Desinfektionsmittel im Wasser vorhanden sein. Die beiden wichtigsten Produkte, die zur Desinfektion von Wasser verwendet werden, sind Javelwasser (flüssige Lösung oder vor Ort durch Elektrolyse von Natriumchlorid hergestellt) oder Kalziumhypochlorit (fest). In älteren Anlagen werden teils noch Desinfektionsmittel auf Brombasis verwendet.

Ozon ist ebenfalls ein starkes Desinfektionsmittel, welches in Schwimmbädern verwendet wird. Da es sehr giftig für die Gesundheit ist, darf es im Badewasser nicht vorhanden sein. Es wird im "technischen Teil" der Anlage verwendet und durch den Einsatz von einem Kohlefilter vernichtet, bevor das Wasser in die Becken gelangt. Da Ozon ein gefährliches Gas ist, müssen die Räume, in denen es entsteht, mit einem Detektor ausgestattet werden. Trotz der hohen Kosten einer Ozonanlage bietet diese den Vorteil, dass bestimmte Produkte, die durch eine Chlorung entstehen können und gesundheitsgefährdend sind, durch Oxidation eliminiert werden (vgl. Anhang 7 der TBDV).



14 : Desinfektionssystem mit Kalziumhypochlorit © DVSV

Im Rahmen dieser Inspektionen kontrolliert das Inspektorat systematisch die "chemische" Qualität des Wassers in den Becken (309 Messungen im Jahr 2023). Bei den überprüften Parametern handelt es sich um den pH-Wert und die Menge vorhandenen Desinfektionsmittels im Badewasser. Sie sind für die mikrobiologische Qualität des Wassers von entscheidender Bedeutung, da sie die Menge an gefährlichen Keimen und Bakterien verringern. Die Normen/Grenzwerte für die Parameter sind in den Anhängen 6 und 7 der TBDV festgelegt. Die DVSV verwendet für seine Messungen vor Ort ein mobiles Messgerät.



15 : MD610 © Lovibond

Das gebundene Chlor wird ebenfalls gemessen, da es ein schnelles und einfaches Mittel ist, um zu überprüfen, ob die Frischwasserzufuhr (50 l/Tag/Badegast für ein Schwimmbecken oder 75 l/Tag/Badegast für einen Whirlpool) eingehalten wird. Gebundenes Chlor entsteht durch die Reaktion von freiem Chlor mit organischen Stoffen, darunter Stickstoffverbindungen, die von den Badenden über Schweiß, Speichel, abgestorbene Hautschüppchen, Urin und Kosmetika (Sonnenschutzmittel) eingebracht werden. Diese Substanzen sind auch in der Luft enthalten. Sie werden auch als Chloramine bezeichnet, deren Geruch charakteristisch ist und fälschlicherweise mit freiem Chlor in Verbindung gebracht wird.

Bei guter Hygiene und einer Dusche vor dem Schwimmen sinkt das Vorhandensein der Vorläuferstoffe und es werden kaum noch Chloramine produziert.

Mit diesen vor Ort durchgeführten Analysen wird überprüft, ob die Kalibrierung der Anlage, zur Regulierung der Desinfektionsmittel und des pH-Werts, korrekt eingestellt ist und ob der Schwimmbadbetreiber (Bademeister) seine Kontrollmassnahmen ordnungsgemäss durchführt.

Im Jahr 2023 wiesen 87 (28 %) der 309 vom Inspektorat durchgeführten Messungen auf eine Nichtkonformität hin und wurden formell beanstandet. Sie führten zur sofortigen Schliessung von vier Becken.

Resultate	
Analyzed	309
Beanstandet	87 (28 %)
Gründe	pH-Wert (21/98) Freies Chlor (27/94) Kombiniertes Chlor (36/94) Trübung (0/14) Freie Brombeere (3/5) Kombiniertes Brom (0/2) Ozon (0/2)

47 : Badegewässer - Physikalisch-chemische Messung vor Ort

Mikrobiologische Analyse von Badewasser

1545 Proben wurden 2023 für mikrobiologische Standardanalysen (AMK, Pseudomonas, Enterokokken) entnommen, und die Anzahl der nicht konformen Analysen betrug 165 (11 %). Das Vorhandensein einer zu hohen Anzahl von Keimen ist entweder auf eine schlechte Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder

auf Systeme zurückzuführen, die nicht an die Spitzenbelastungen der Anlage angepasst sind.

40 Analysen führten zur Schliessung eines Beckens, da die Keimgehalte zu hoch war und eine direkte Gefahr für die Gesundheit der Badenden darstellte. Wird eine Schliessung des Beckens angeordnet, muss eine mikrobiologische Nachkontrolle durchgeführt werden, bevor das besagte Becken wieder geöffnet werden kann. Die Gründe für die Schliessung waren wie folgt verteilt:

- 28 Becken (70 %) wegen einer zu hohen *Pseudomonas*-Konzentration;
- 10 Becken (25 %) aufgrund einer zu hohen Konzentration von gleichzeitig zwei Bakterienarten (*Pseudomonas* und *E. coli*).
- 2 Becken (5 % wegen einer zu hohen *E. coli*-Konzentration).

Resultate	
Anzahl Analysen	1545
Beanstandet	165 (11 %)
Gründe	Aerobe mesophile Keime (84/1545) (5 %) <i>Escherichia coli</i> (24/1545) (2 %) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (75/1545) (5 %)

48 : Badwasser - Standard-Mikrobiologie

Legionellen in Whirlpools und Duschanlagen

Die Legionärskrankheit (Legionellose) ist eine Krankheit, die durch eine Infektion mit Bakterien namens Legionellen verursacht wird. Die Infektion erfolgt hauptsächlich durch das Einatmen von sehr feinen Wassertröpfchen, die mit Legionellen kontaminiert sind. Klinisch äussert sie sich in Form einer Lungenentzündung. Die Zahl der Fälle von Legionärskrankheit nimmt in der Schweiz seit 2008 stetig zu. Insgesamt hat sie sich in den letzten 15 Jahren verdreifacht und ist von 219 registrierten Fällen im Jahr 2008 auf 641 Fälle im Jahr 2023 gestiegen. Das Bakterium namens Legionellen ist potenziell krankheitserregend und kann schwere atypische Lungenentzündungen verursachen, die zu mehr oder weniger langen Krankenhausaufenthalten führen und für Menschen mit Immunschwäche sogar tödlich enden können. Im Durchschnitt sterben 5 % bis 10 % der Erkrankten trotz einer Antibiotikabehandlung.



16 : Sprudelbad ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

Die Legionellen sind gegenüber Temperaturen von über 40 °C resistent und haben eine Chlortoleranz. Whirlpools erfordern aufgrund ihrer hohen Temperatur (> 30 °C) und der Wasserbewegung in Kombination mit der Belüftung durch die Luftdüsen besondere Aufmerksamkeit. Sie bieten günstige Bedingungen für die Vermehrung von Legionellen, durch die Bildung von Aerosolen und die Inhalation durch die Badegäste. Die DVSV kontrolliert jedes Jahr die öffentlich zugänglichen Whirlpools. Von 135 durchgeführten Analysen auf Legionellen, zeigten 15 eine signifikante Kontamination (11 %) und 1 (1 %) führte zur Schliessung des Beckens.

Resultate	
Anzahl Analysen	135
Beanstandet	16 (12%)
Gründe	Legionellen

49 : Whirlpools - Legionellen

Im Jahr 2023 wurde das Duschwasser in zwei verschiedenen Kampagnen überprüft: Eine Kampagne betraf die Duschen in Ferienlagern, die andere die kantonalen Einrichtungen mit Mitarbeiterduschen (z. B. Zentrum für Strassenunterhalt). In 54 Proben wurden Legionellen analysiert. 4 Duschwasserproben (7 %) wiesen Werte auf, die nicht den geltenden Normen entsprachen. Davon mussten 2 Duschanlagen (4 %) bis zur Sanierung gesperrt werden, da sie eine zu hohe Konzentration an Legionellen aufwiesen.

Resultate	
Anzahl Analysen	54
Beanstandet	4 (7 %)
Gründe	Kolonien (1/37) Kantonale Anstalten (3/14) Andere (Altersheim, Pflegeheim) (0/3)

50 : Duschwasser

Im Falle einer Nichtkonformität sind die zu ergreifenden Massnahmen in den Empfehlungen des BAG und des BLV beschrieben: "Legionellen und Legionellose".

Chemische Analysen von Badewasser

Wenn Stoffe wie Chlor zur Abtötung von Bakterien und Mikroorganismen im Wasser verwendet werden, reagieren sie mit organischen Stoffen im Wasser und bilden Desinfektionsnebenprodukte. Zu diesen Nebenprodukten können chemische Verbindungen wie Trihalogenmethane (THM), Chlorate oder andere ähnliche Stoffe gehören. Einige dieser Nebenprodukte können für die menschliche Gesundheit bedenklich sein, weshalb es wichtig ist, sie zu überwachen und die Werte einzuhalten, die in der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen festgelegt sind.

Im Jahr 2023 wurden zwei spezifische Kampagnen von der DVSV durchgeführt, um Nebenprodukte der Desinfektion in Badewasser zu kontrollieren. Die analysierten Parameter waren hauptsächlich Chlorate und Trihalomethane in Badewasser aus Innenbecken. Von den 33 entnommenen und analysierten Becken waren 9 Proben (27 %) nicht konform, alle aufgrund einer zu hohen Chloratkonzentration. Keiner der Verstösse erforderte jedoch eine Schliessung des Beckens.

Chlorat entsteht während der Herstellung, des Transports und der Lagerung von chlorhaltigen Desinfektionsmitteln als Abbauprodukt, aber auch, wenn das chlorhaltige Desinfektionsmittel dem Badewasser zugesetzt wird. Wenn Chlorat gebildet wird, führt dies zu einer Verringerung des Gehalts an freiem Chlor und damit der desinfizierenden Wirkung. Darüber hinaus ist Chlorat ein Stoff mit gesundheitsschädlichen Eigenschaften und kann weder durch Aktivkohle noch durch Sandfilter aus dem Badewasser entfernt werden. Der Höchstwert für Chlorat im Badewasser ist in Anhang 7 der TBDV festgelegt und beträgt max. 10 mg/L.

Ein Teil dieser Probenahmen (12 Proben aus 4 Betrieben zu 3 verschiedenen Zeitpunkten) wurde mit der Erhebung von spezifischen Daten zur Chlorat-Bildung gekoppelt. Die Ergebnisse werden in die

Sammlung ähnlicher Daten aus der gesamten Schweiz einfließen, um die Ursachen für die Chlorat-Überschreitungen besser zu verstehen und die Massnahmen gezielter zu gestalten.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	9 (27 %)
Grund	Chlorat

51 : Chemische Analyse des Badwassers

Kontrolle von Badeseen und Strandbädern

Derzeit gibt es 19 öffentliche Strände, Teiche und Badeseen, die während des Sommers regelmässig von der Bevölkerung zum Baden genutzt werden. Die Anzahl der Proben beträgt zwei pro Saison und variiert je nach Wetterlage. Die Dienststelle führt nur Analysen durch, wenn die durchschnittliche Wassertemperatur nahe bei oder über 20 °C liegt. Die Parameter *Escherichia coli* und Enterokokken ermöglichen eine Beurteilung der Wasserqualität und eine Einteilung der Strände in 4 Klassen gemäss der Empfehlung des BAFU/BAG betreffend die Analyse und Bewertung der Qualität von Badegewässern (Seen und Flüsse). Bei den Kategorien A und B wird die Wasserqualität als gut bis ausgezeichnet eingestuft und es müssen keine Massnahmen ergriffen werden. Bei Stränden der Kategorie C hingegen ist eine Gesundheitsbeeinträchtigung durch das Badewasser nicht auszuschliessen. Empfehlungen an die Badenden, nicht zu tauchen und sich nach dem Baden gründlich zu duschen, sollten ausgesprochen werden. Eine mikrobiologische Nachkontrolle aufgrund dieser Verunreinigung muss durchgeführt werden.

Die DVSV führte 77 Strandproben durch und analysierte diese. Die Qualität des Badewassers wurde bei 65 Proben (84 %) als ausgezeichnet (Kategorie A) und bei 12 Proben (16 %) als gut (Kategorie B) in Bezug auf die oben genannten mikrobiologischen Parameter.

Resultate	
Proben	77
Beanstandet	65 in Kategorie A (87 %) 12 in Kategorie B (13 %)
Grund	-

52 : Qualität der natürlichen Badegewässer

Cyanobakterien kommen natürlicherweise in Flüssen und Seen vor, sind aber problematisch, wenn sie sich stark vermehren. Sie können dann grosse Mengen an Toxinen absondern, die für Menschen und Tiere gefährlich sein können (hepatotoxische, dermatotoxische und neurotoxische Toxine). Die Vermehrung von Cyanobakterien in natürlichen Gewässern ist seit langem bekannt, allerdings haben die globale Erwärmung sowie die Zunahme menschlicher Aktivitäten (Landwirtschaft, Einleitung unzureichend behandelter Abwässer...) in den letzten Jahrzehnten die Häufigkeit und Intensität dieses Phänomens erhöht. Die menschliche Gesundheit kann durch Cyanotoxine bei direktem Kontakt (Reizung der Schleimhäute oder der Haut) oder bei der Einnahme (Magen-Darm-Beschwerden, Erbrechen, Durchfall, neurologische Störungen) beeinträchtigt werden. Kinder sind potenziell stärker betroffen, da sie eher Gefahr laufen, versehentlich Wasser aus dem See zu trinken. Auch Tiere, wie z. B. Hunde, sind von dieser Art der Vergiftung betroffen. Um eine Vergiftung durch Cyanotoxine zu vermeiden, wird davon abgeraten, in starktrübem oder gefärbtem Wasser zu baden.

Im Jahr 2023 wurden fünf Gewässer auf Cyanotoxine getestet, d. h. Strände mit hohem Risiko, deren Eigentümer bereit waren, die Kosten für diese Art von Tests zu tragen. Zwei untersuchte Proben von Ende Juni enthielten Toxine in den organischen Rückständen (Algen) dieser Badegewässer, jedoch nicht direkt im Badebereich. Gemäss dem Vorsorgeprinzip wurde vom Baden (Menschen und Tiere) dort dringend abgeraten. Die für diese Strände zuständigen Stellen ergriffen umgehend die erforderlichen Massnahmen und rieten vom Baden ab, bis diese Massnahmen umgesetzt waren (sofern dies möglich war).

Resultate	
Proben	5
Beanstandet	2
Grund	Toxine

53 : Cyanotoxine in dem natürlichen Badegewässern

Inspektionskampagnen

Inspektionen von privaten Trinkwasserversorgern

Im Jahr 2022 hatte die DVSV eine Kampagne zur Inspektion von Trinkwasser und Lebensmitteln auf Berghütten und -unterkünften durchgeführt, die eine hohe Beanstandungsquote ergab (78 % bei den Inspektionen bezüglich Lebensmittel und 92 % bei den Inspektionen bezüglich der Trinkwasserversorgung). Da das Wallis auch über zahlreiche private Trinkwassernetze verfügt, wurde die Kampagne 2023 auf private Trinkwassernetze ausgeweitet, die eine öffentliche Einrichtung versorgen, die mit Lebensmitteln umgeht (Alpen mit Buvette und/oder Käserei, Restaurants oder Berghotels, Berghütten usw.). Diese Netze werden meist von einer privaten Quelle gespeist, die oberhalb gefasst wird und deren Wasser über ein eigenes Leitungsnetz mit Reservoir zum Betrieb geleitet wird.



17 : Hütte in den Bergen © DVSV

Im Jahr 2023 wurden 23 private Trinkwasserversorger speziell auf ihre Trinkwasserversorgung hin überprüft, wobei es sich bei den meisten um Netze handelte, die Restaurants, Hotels oder Bergrestaurants (12) oder Hütten (4) versorgten. Mit einer Beanstandungsquote von 83 % zeigten nur 4 Verteiler keine Mängel auf.

Resultate	
Inspektionen	23
Beanstandet	19 (83 %)

54 : Inspektionen von privaten Trinkwasserversorgern

Die wichtigsten festgestellten Verstösse waren folgende:

- Fehlen regelmässiger Selbstkontrollproben zur Wasserqualität;
- Fehlender Überwachungs- und Kontrollplan für Trinkwasseranlagen;

- Fehlende Nachweis der Eigenkontrollen (Unterhalts- und Wartungsprotokolle);
- Mangel an systematischer und regelmässiger Wartung an Bauwerken, die mit Trinkwasser in Berührung kommen;
- Bauwerke (Wasserfassung, Reservoir, usw.), die undicht und veraltet sind.

Die hohe Beanstandungsquote (83 %) und die hohe Anzahl der festgestellten Mängel zeigen, dass die privaten Versorger dafür sensibilisiert werden müssen, wie wichtig es ist, eine den gesetzlichen Anforderungen entsprechende Selbstkontrolle einzuführen, um die Qualität des abgegebenen Trinkwassers zu gewährleisten. In diesem Sinne werden 2024 sicherlich zusätzliche Inspektionen bei den privaten Versorgern durchgeführt werden.



18 : Privates Reservoir für Trinkwasser © DVSV

Im Lebensmittelbereich wurden Inspektionen nur dann parallel zu Trinkwasserinspektionen durchgeführt, wenn die Betriebe seit zwei oder mehr Jahren nicht mehr inspiziert worden waren. Dies betraf vor allem schwer zugängliche Einrichtungen. 7 (64%) der 11 durchgeführten Inspektionen führten zu Beanstandungen, obwohl die Besonderheiten der abgelegenen Lage und der schwierigen Versorgungslage berücksichtigt wurden.

Resultate	
Inspektionen	11
Beanstandet	7 (64 %)

55 : Inspektionen von Lebensmittelbetrieben, die von einer privaten Trinkwasserversorgung versorgt werden

Die wichtigsten beanstandeten Punkte waren folgende:

- Unvollständiges Konzept der Selbstkontrolle: keine Richtlinien für die

Wareneingangskontrolle (Aufbewahrungstemperatur, Mindesthaltbarkeitsdaten, usw.);

- Unzureichender Schutz von Lebensmitteln;
- Mangelnde Hygiene an Geräten und Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Aufschnittmaschine), oder im Produktionsraum;
- Verschmutzte oder defekte Teile von Kühlanlagen;
- Fehlen einer geeigneten Vorrichtung zum Hygienischen Waschen oder Abtrocknen der Hände.

E-Zigaretten

Das Inspektorat der DVSV hat 2023 eine kantonale Kampagne bei E-Zigaretten durchgeführt. In diesem Zusammenhang überprüfte das Inspektorat grundsätzlich folgende rechtlichen Aspekte (Siehe auch Richtlinie 2014/40/EU):

- Ob das maximale zulässige Volumen eingehalten wurde.
- Ob der maximale zulässige Nikotinhalt eingehalten wurde.
- Ob auf die entsprechenden obligatorischen Warnhinweise hingewiesen wurde.
- Ob die relevanten Verpackungsinformationen in einer offiziellen Landessprache der Schweiz ersichtlich waren.

Insgesamt wurden in diesem Zusammenhang 60 Betriebe, welche E-Zigaretten anbieten, kontrolliert. Von diesen 60 Betrieben mussten 9 Betriebe beanstandet werden da diese nicht konforme E-Zigaretten im Angebot hatten. In den meisten Fällen war der Beanstandungsgrund, dass die Verpackungen der E-Zigaretten nicht in einer offiziellen Landessprache der Schweiz waren. In wenigen Fällen wurde der Nikotinhalt sowie das zulässige Volumen überschritten.

Lebensmittelproduktion in privaten Räumen

Seit der COVID Zeit vermerkt unser Kanton eine Zunahme von Personen, die in ihren Privathaushalten Lebensmittel herstellen und diese dann verkaufen.

Private Küchen dienen grundsätzlich der Produktion von Lebensmitteln für den Eigengebrauch. Das Herstellen von Le-

bensmitteln für die Abgabe an Konsumenten in privaten Räumen ist nicht grundsätzlich verboten. Allerdings gelten bei der gewerblichen Produktion dieselben gesetzlichen Anforderungen an die Hygiene und die betrieblichen Verhältnisse wie in Lebensmittelbetrieben. Der Gesundheitsschutz, der hygienische Umgang, die Produktinformation sowie der Schutz der Konsumenten vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln müssen gewährleistet sein.

Ziel dieser kantonalen Inspektionskampagne war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen in dieser «Betriebsart». Insgesamt hat das Inspektorat 50 Inspektionen in privaten Räumen durchgeführt, in welchen Lebensmittel für die Abgabe an Konsumenten hergestellt werden. Von diesen 50 Anbietern wurden 18 beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 36%. Bei den Mängeln handelte es sich a priori um kleinere Mängel. Im Bereich der Selbstkontrolle und derer Dokumentierung gibt es bei dieser «Betriebsart» den grössten Handlungsbedarf. In allen dieser Inspektionen war die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Es gilt hervorzuheben, dass es sich grundsätzlich um Kleinstmengen handelt, welche in diesen Räumlichkeiten hergestellt werden. Dies wiederum beeinflusst die Risikoeinschätzung solcher Betriebe.

In diesem Zusammenhang hat die DVSV ein Merkblatt erstellt, welches die wichtigsten und zu berücksichtigenden Aspekte der Lebensmittelgesetzgebung für solche Anbieter, zusammenfasst.

Kolonien/Gruppenhäuser – Legionellen

In dieser kantonalen Inspektionskampagne wurden Kolonien/Gruppenhäuser inspiziert. Ziel dieser kantonalen Inspektionskampagne war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen. Insgesamt hat das Inspektorat 66 Kolonien/Gruppenhäuser überprüft. Bei 28 Betrieben wurden Mängel festgestellt. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 42 %. Im Rahmen dieser Inspektionen konnten keine gravierenden Mängel festgestellt werden.

Zugleich wurde bei der Mehrzahl dieser Kolonien/Gruppenhäuser auch noch Pro-

benerhebungen bei Duschwasser durchgeführt. Überprüft wurden in diesem Duschwasser die Legionellen. Alle Proben waren konform was sehr erfreulich ist.

Kontrollen im Bereich der Weinproduktion

Im Rahmen einer für die gesamte Westschweiz geplanten Kampagne führte das Lebensmittelinspektorat Wallis im Jahr 2023 Kontrollen in insgesamt 103 Weinkellereien durch, die zu den 531 bei uns registrierten Weinkellereien gehörten.

Ziel dieser Inspektionen war es, die Einhaltung der Normen zu gewährleisten, die durch die Lebensmittelgesetzgebung sowie durch die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis in der Weinherstellung (LGVP Wein) festgelegt wurden.

Das Jahr 2023 war geprägt von der Validierung der Branchenleitlinie für die Weinherstellung durch da BLV. Diese Leitlinie diene nicht nur den Produzenten als Referenz, sondern bildete auch eine Grundlage für die Vollzugsbehörden bei ihren Kontrolltätigkeiten.

Das Ergebnis der Inspektionen zeigt eine Beanstandungsquote von 76 %. Es ist hervorzuheben, dass die Mehrheit dieser Nichtkonformitäten geringfügig war. Tatsächlich wurden Mängel vor allem im Bereich der Selbstkontrolle und des Jugendschutzes, insbesondere beim Online-Vertrieb alkoholischer Produkte, festgestellt.

Diese Inspektionskampagne, die über einen Zeitraum von vier Jahren geplant ist, zielt darauf ab, alle betroffenen Unternehmen zu kontrollieren. Insbesondere werden Inspektionen geplant, die Folge-massnahmen erfordern, um die kontinuierliche Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten.

Überwachung der Milchqualität

In Zusammenarbeit mit dem kantonalen Veterinäramt fand 2023 eine Überwachungskampagne zum Thema Milchqualität statt, die von den Milchverarbeitern und Molkereien in unserem Kanton geliefert bzw. angenommen wurde. Diese Kampagne konzentrierte sich insbesondere auf den Gefrierpunkt der Milch (Ref. Zielwert: -0,520) und/oder den Wassergehalt in der von den Produzenten gelieferten Milch. Diese wird von "SwissLab"

2x pro Monat auf Basis der MiPV «Milchprüfungsverordnung» und der Branchenleitlinie analysiert.

Im Laufe des Jahres 2023 wurden drei Milchverarbeitungsbetriebe beanstandet, weil sie nicht reagiert und Milchlieferungen annahmen, die zu viel Wasser enthielten und den Zielwert von -0,520 für den Gefrierpunkt über mehrere Monate nicht erfüllten. Dies wurde als Qualitätsmangel bei der Verarbeitung von Milch zu Derivaten angesehen und hatte negative Auswirkungen auf den Ertrag und die Finanzen, insbesondere für die Mitglieder der betroffenen Molkereiunternehmen und Betriebe.

Darüber hinaus wurden auch zwei Milchproduzenten beanstandet, welche über mehrere Monate Milch lieferten, die nicht dem Zielwert von -0,520 entsprach, was auf einen erhöhten Wassergehalt in der Milch hindeutete. Nach eingehenden Untersuchungen wurde festgestellt, dass einer dieser Fälle auf einen technischen Defekt und mangelnde Wartung des Melksystems zurückzuführen war. Der andere Fall war das Ergebnis einer absichtlichen Milchverdünnung.

Wir sind der Ansicht, dass diese Versäumnisse und irreführenden Handlungen der Milchproduzenten die Milchkäufer in die Irre geführt, die Mitglieder der betroffenen Molkereigesellschaften getäuscht und das Vertrauen in das Milchproduktionssystem unseres Kantons untergraben haben.

Es ist unerlässlich, rigorose Massnahmen zu ergreifen, um ein solches Verhalten in Zukunft zu verhindern und die Qualität der von unseren Erzeugern gelieferten Milch zu gewährleisten. Zu diesem Zweck werden wir 2024 unsere Überwachungskampagne in diesem Bereich erneuern. Wir möchten die Milchproduzenten daran erinnern, wie wichtig es ist, einwandfreie Produktions- und Verarbeitungspraktiken beizubehalten, um den Ruf und die Qualität der in unserem Kanton hergestellten Milch und Milchprodukte zu wahren.

Solarium -VNISG

Das neue Ausführungsgesetz AG-NISG hat der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen die ge-

setzliche Grundlage und die Aufgabe gegeben, Kontrollen in Solarien durchzuführen.

Fehlerhafte Installation, Wartung oder Nutzung von Solarien kann dazu führen, dass Nutzer hohen Mengen an UV-Strahlung ausgesetzt werden. Dies kann zu schweren Verbrennungen, vorzeitiger Hautalterung und sogar zu Krebserkrankungen führen.

Unter den Betreibern von Solarien fallen gewerbliche Unternehmen, Vereine, Clubs und andere Organisationen, die Solarien gegen Bezahlung oder kostenlos anbieten. Solarien im Sinne der V-NISSG umfassen alle Einrichtungen und Geräte, die mittels UV-Strahlung für verschiedene Zwecke wie Bräunung, Vitamin D-Produktion, Knochenstärkung, Wärme oder Entspannung auf die Haut einwirken.

Im Jahr 2023 wurden acht Einrichtungen hinsichtlich der Einhaltung des Gesetzes über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall von der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen geprüft.

Diese Kontrollen basieren auf der Wegleitung und Vollzugshilfe zur Verwendung von Solarien des Bundesamtes für Gesundheit (BAG). Zu den Hauptpunkten gehören:

- Ist eine Altersbeschränkung gut sichtbar im Eingangsbereich platziert und verhindert eine automatische Alterskontrolle bei unbedienten Solarien die Nutzung durch Minderjährige?
- Wird über Risikogruppen und über die Gefahren von Solarienbesuchen und die Massnahmen zur Minimierung dieser Gefahren informiert?
- Stehen den Kundinnen und Kunden persönliche Bestrahlungspläne zur Verfügung?
- Sind die Informationen über die Bestrahlungszeiten, Bestrahlungsmengen und den Beiträgen zur Jahresdosis vorhanden und erfüllen diese die gesetzlichen Normen?
- Sind die Solarien gut sichtbar mit dem UV-Typ angeschrieben?
- Werden UV-Schutzbrillen bereitgestellt und erfüllen diese die gesetzlichen Normen?

- Hat das Personal bei bedienten Solarien (UV-Typen 1,2 und 4) die nötige Ausbildung?

Von den geprüften acht Einrichtungen wiesen fünf Mängel auf. Die Inspektionen haben aufgezeigt, dass die Kunden der Solarien ungenügend über die Risiken informiert sind und eine funktionierende Alterskontrolle oft fehlt.

Die Dienststelle wird auch in den kommenden Jahren stichprobenweise Solariumbetreiber kontrollieren.

Online Alkoholverkauf

In der Schweiz dürfen Spirituosen, Aperitifs und Alcopops nicht an Jugendliche unter 18 Jahren verkauft werden. Wein, Bier und Apfelwein nicht an unter 16-Jährige. Restaurants und Einzelhandelsbetriebe sind verpflichtet sich an die gesetzlichen Altersgrenzen zu halten. Die gesetzlichen Grundlagen hierfür sind im Artikel 14 der Lebensmittelgesetzgebung und im Artikel 41 des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser (Alkoholgesetz) verankert. Dies gilt auch für den Online-Handel. Sprich Betriebe, welche den Onlineverkauf von Alkohol anbieten, müssen im Rahmen Ihrer Selbstverantwortung/Selbstkontrolle den Jugendschutz zu 100% gewährleisten können.

2023 wurden im Rahmen der Inspektionen insgesamt 69 Betriebe auf diesen Punkt beanstandet. Sprich die beanstandeten Betriebe hatten keine ausreichende und verlässliche Alterskontrolle (bis hin zur Abgabe) und konnten somit den Jugendschutz nicht gewährleisten. Fazit: Die Alterskontrolle bei Online-Anbietern für den Bereich Alkohol muss verbessert werden. Im Rahmen Ihrer Selbstverantwortung liegt es an den Anbietern verlässliche Systeme zu implementieren, um den Jugendschutz sicherzustellen.

Internationale und interkantonale Zusammenarbeit

Obschon die Schweiz nicht EU-Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASFF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, die die Gesundheit gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission für Lebensmittel und Futtermittel. In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung bzw. eine RAPEX-Meldung betroffen.

Obschon die Schweiz nicht EU-Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASFF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, die die Gesundheit gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission für Lebensmittel und Futtermittel. In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung bzw. eine RAPEX-Meldung betroffen.

So wurde zum Beispiel in folgenden Fällen interveniert: Schwarze Bohnen, welche ein verbotenes Insektizid aufwiesen, Mykotoxin Höchstwertüberschreitung bei Maismehl sowie bei einer Backware, GVO-Rückstände bei Maismehl.

Des Weiteren wurden folgende Fälle behandelt: Listerien bei geräucherten Fischen sowie bei Käse, zu hohe Migration diverser Substanzen bei Küchenutensilien, Cup-Cakes mit Plastikteilen, unsicheres Plüschtier für Kinder, Lebensmittel mit nicht deklarierten Allergenen.

Wenn es sich um Fälle, die die ganze Schweiz betreffen, handelt, wurden diese durch das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) koordiniert.

Tattoos, Piercings, Permanent Make-up und verwandte Praktiken

Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up (PMU) und Microblading (MB) und verwandte Praktiken sind im 2. Abschnitt des 2. Kapitels der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (SR 817.023.41) geregelt. Zu berücksichtigen sind auch die Bestimmungen im übergeordneten Recht (Lebensmittelgesetz {LMG; SR 817.0}) und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung {LGV, SR 817.02}): insbesondere

Art 5, 15, 26, 27 und 30 LMG sowie Art. 47, 61, 62, 73, 74, 75 und 77 LGV.

2023 wurden insgesamt 26 Betriebe in diesen Bereichen inspiziert. Die Aufteilung der Tätigkeit dieser 26 Betriebe sieht folgendermassen aus:

- 13 Betriebe sind nur im Bereich Tätowieren tätig;
- 2 Betriebe nur im Bereich Piercen tätig;
- 1 Betrieb im Bereich Tätowieren und Piercen tätig;
- 10 Betriebe in den Bereichen Permanent-Make-up oder Microblading tätig.

Von den 26 inspizierten Betrieben wurden insgesamt 11 Betriebe beanstandet. Die Beanstandungsquote liegt somit bezogen auf die Betriebe bei 42,3 %.

Die Hauptbeanstandungsgründe waren folgende:

- Verwendung nicht konformer Farben.
- Nicht korrekt gekennzeichnete Farben.
- Fehlende Rückverfolgbarkeit der Farben sowie steriler Utensilien.
- Mindesthaltbarkeitsdatum für sterile Nadeln, Griffstücke, Farben abgelaufen.
- Keine klare Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen (Hygienezonen).

Im Fall von 2 Betrieben wurde bei der Inspektion vor Ort ein sofortiges Verbot der Ausübung der Tätigkeit ausgesprochen (beide Betriebe im Bereich Tätowierung). In beiden Einrichtungen waren die baulichen Voraussetzungen für ein hygienisch einwandfreies Tätowieren nicht gegeben. Ausserdem verfügten beide Einrichtungen nicht über ausreichende Kenntnisse im Bereich der Hygiene.

Kosmetik

Kosmetische Mittel kommen zum Parfümieren, Reinigungen und Pflegen mit der Haut, den Haaren, den Zähnen oder den Schleimhäuten in Kontakt. Deshalb müssen Kosmetika gesundheitlich unbedenklich sein. Die Anforderungen an kosmetische Produkte sind in der Lebensmittelgesetzgebung geregelt und werden durch die DSVS überprüft.

Im Jahr 2023 musste die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen 13 Betriebe beanstanden, welche kosmetische Mittel herstellen und/oder verkaufen.

Neben weniger gravierender Mängel bei der Kennzeichnung der Kosmetika im Allgemeinen mussten oft täuschende verbotene Gesundheitsanpreisungen zu den kosmetischen Mitteln beanstandet werden. Gemäss der Lebensmittelgesetzgebung sind jegliche Hinweise irgendwelcher Art auf eine krankheitsheilende, -lindernde oder -verhütende Wirkung zu kosmetischen Mitteln verboten. Dies gilt auch für die Werbung zum Produkt, sei es im Internet oder in Broschüren, Flyern oder ähnlichem.

Chemische Produkte

Marktüberwachung

Im Jahr 2023 hat die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen im Bereich der Chemikaliengesetzgebung 134 Inspektionen durchgeführt:

- 52 Betriebe, die Chemikalien verkaufen oder herstellen;
- 79 Badeanstalten;
- 3 Schulen.

Von den 52 kontrollierten Betrieben, welche Chemikalien herstellen und/oder in Verkehr bringen, mussten 39 beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 75 %. Oft entsprechen die folgenden Punkte nicht den gesetzlichen Anforderungen:

- Fehlerhafte Kennzeichnung der Chemikalien;
- Verkauf von Chemikalien der Gruppe 2 in der Selbstbedienung;
- Fehlen der Sicherheitsdatenblätter;
- Produkte sind nicht im Produktregister Chemikalien gemeldet.

In den Badeanstalten wurden im Zusammenhang mit der Chemikaliengesetzgebung die folgenden Punkte kontrolliert:

- Lagerung der Chemikalien;
- Persönliche Schutzausrüstung und die Augenduschen
- Räumliche Voraussetzungen wie die Belüftung, aber auch die Kennzeichnung der Fluchtwege;

- Zulassungsnummern (CHZ.....) der Desinfektionsmittel für die Wasseraufbereitung;
- Fachbewilligung zur Wasserdesinfektion in öffentlichen Bädern.

UFI (Unique Formula Identifier / eindeutiger Rezepturidentifikator)

Der UFI dient insbesondere Tox Info Suisse, der schweizerischen Giftnotrufzentrale für die Notfallauskunft.

Der UFI stellt einen eindeutigen Zusammenhang zwischen der Rezeptur und einer Zubereitung (Gemische und Lösungen, die aus zwei oder mehreren Stoffen bestehen), Biozidprodukten oder Düngern her.

Der UFI ist erforderlich für Produkte, die aufgrund der von ihnen ausgehenden Gesundheitsgefahren oder physikalischen Gefahren als gefährlich eingestuft sind (d. h. solche mit Gefahrenhinweisen H2xx oder H3xx). Bei einer Änderung der Rezeptur ist ein neuer UFI zu erstellen. Der UFI wird mit den folgenden Fristen eingeführt:

- Ab dem 1.1.2022: neu in Verkehr gebrachte Zubereitungen, Biozidprodukte und Dünger, die für private Verwenderinnen bestimmt sind.
- Bis zum 31.12.2025: Produkte, die bereits vor dem 01.01.2022 erstmals in Verkehr gebracht worden sind, können bis Ende 2025 ohne UFI in Verkehr gebracht werden.
- Ab dem 1.1.2026: alle Produkte, für die ein UFI erforderlich ist.

Für alle Produkte, die einen UFI in der Kennzeichnung aufweisen, ist dieser bei der Meldung Produktregister RPC der Anmeldestelle Chemikalien einzutragen bzw. nachzutragen.

Im Produktregister Chemikalien sind durch Walliser-Firmen insgesamt rund 4250 Produkte gemeldet, wobei bei ungefähr 3'700 Produkten kein UFI hinterlegt ist.

Abgabe gefährlicher Chemikalien

Wer Chemikalien der Gruppe 2 an private Verwenderinnen abgibt, muss diese bei der Abgabe ausdrücklich über die erforderlichen Schutzmassnahmen und die vorschriftsgemässe Entsorgung informieren. In diesem Zusammenhang hat die

chemsuisse im Jahr 2023 eine Informationsbroschüre in Form eines Tischstellers erstellt.

Der Steller richtet sich an das Verkaufspersonal im Detailhandel. Darin sind diverse nützliche Informationen und die wichtigsten Pflichten bei der Abgabe gefährlicher Chemikalien an private Verwenderinnen enthalten. Zum Beispiel:

- Die Einteilung der Chemikalien in die Gruppe 1 und 2 und die damit verbundenen Abgabevorschriften;
- Informationen zur Sachkenntnis für die Abgabe von Chemikalien der Gruppe 2 an private Verwender;
- Informationen zum Sicherheitsdatenblatt;
- Den Ablauf des Beratungsgesprächs (Informationspflicht) mit einigen Beispielen.

Bei den Routinekontrollen durch das Chemikalieninspektorat werden unter anderem diese Pflichten kontrolliert und es müssen immer wieder Mängel dabei festgestellt werden.

Der Tischsteller steht auf der Internetseite der chemsuisse (www.chemsuisse.ch) als PDF-Version frei zur Verfügung.

Nationale Kampagnen - Frittierölqualität in Lebensmittelbetrieben

Die Qualität von Frittieröl ist nebst Gesundheitsaspekten ein wichtiges Anliegen vieler Konsumentinnen und Konsumenten und dient oft als Gradmesser zur Beurteilung von Lebensmittelbetrieben. Anlässlich von Inspektionen werden immer wieder Situationen angetroffen, in denen das Frittieröl nicht den Anforderungen entspricht. Die frittierten Lebensmittel haben in den letzten Jahren an Menge und Variabilität zugenommen, die Anbieter ebenfalls.

Ziel dieser Kampagne war die Überprüfung diverser Parameter mit dem Ziel einen gesamtschweizerischen Überblick über die Frittierölqualität in verschiedenen Betriebskategorien zu erhalten. Auch unser Kanton hat sich bei dieser Kampagne beteiligt. Die genaue Auswertung der erzielten Resultate werden in einem späteren Zeitpunkt mittels einer Medienmitteilung des VKCS (Verband der Kantonschemiker der Schweiz) publiziert.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Chemie an Schulen

Auch in diesem Jahr hat das Chemikalieninspektorat der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen erneut an der nationalen Schulkampagne teilgenommen. Im Unterschied zu einer herkömmlichen Vollzugskampagne steht bei dieser Initiative nicht der rechtliche Vollzug im Vordergrund. Vielmehr hat sie das Ziel, Lehrkräfte und Schulleitungen auf potenzielle Gefahren im Umgang mit Chemikalien aufmerksam zu machen und für diese zu sensibilisieren. Durch diese Massnahmen sollen die Risiken für Schülerinnen und Schüler und für das Lehrpersonal im Umgang mit Chemikalien minimiert werden.

Im Jahr 2023 wurden im Rahmen der nationalen Kampagne insgesamt drei Sekundarschulen durch das Chemikalieninspektorat überprüft. Die Inspektionen erfolgten gemäss dem Leitfaden "Sicherer Umgang mit Chemikalien, Mikroorganismen und Strahlenquellen an Schulen". Der Leitfaden ist inhaltlich umfassend konzipiert und dient den Verantwortlichen in den Schulen als Grundlage für einen sicheren Umgang mit Chemikalien, Mikroorganismen und Strahlenquellen.

Während den Vor-Ort-Kontrollen konzentriert sich die Überprüfung insbesondere auf die Räumlichkeiten, in denen Chemikalien gelagert werden, sowie auf die Klassenzimmer, in denen diese Substanzen verwendet werden.

Bei allen drei Inspektionen mussten Mängel festgestellt werden. Unter anderem:

- Vorhandensein verbotener, problematischer oder nicht mehr benötigter Chemikalien;
- Vorhandensein von asbesthaltigen Utensilien;
- Falsche oder keine Kennzeichnung der Chemikalien an Lager;
- Unsachgemässe Lagerung der Chemikalien;
- Fehlen eines Chemikalieninventars und der Sicherheitsdatenblätter;
- Mangel an Schutzausrüstung wie Augenduschen, Labormäntel oder Schutzbrillen;

- Fehlen der Warnhinweise auf den Chemikalienschranken, der Notfallnummern in den Klassenzimmern oder der Fluchtweg-Signalisation.

Um den Schulen bei der Umsetzung erforderlicher Massnahmen effektiv zur Seite zu stehen und eine verbesserte Überwachung sicherzustellen, intensiviert die Dienststelle für Verbraucherschutz ihre Zusammenarbeit mit der Dienststelle für Unterrichtswesen sowie dem Schulinspektorat. Diese verstärkte Kooperation zielt darauf ab, Schulen und Lehrkräfte mit dem Umgang mit Chemikalien zu sensibilisieren, sie bei den notwendigen Massnahmen besser zu begleiten und eine präzise Nachverfolgung von den festgestellten Mängeln zu ermöglichen.

Dieser Ansatz verfolgt das übergeordnete Ziel, die Sicherheit sowohl der Schülerinnen und Schüler als auch der Lehrkräfte im Umgang mit Chemikalien zu erhöhen.

Ausführungsgesetz zum Strahlenschutzgesetz des Bundes (RadG)

Das überarbeitete Ausführungsgesetz zum Strahlenschutzgesetz des Bundes wurde von der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen im Oktober 2023 der zuständigen Kommission vorgestellt.

Das Gesetz regelt die Zusammenarbeit und die Zuständigkeiten verschiedener Partner, um die Bevölkerung vor möglichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Radon zu schützen.

Die Federführung und Koordination dieser Aufgaben obliegen dabei dem Departement für Gesundheit in Zusammenarbeit mit der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.

Des Weiteren regelt dieses Gesetz die Zusammenarbeit zwischen Notaren und der kantonalen Baukommission im Hinblick auf Radon.

Die Rückmeldungen der Kommission waren grundsätzlich positiv und die Einwände zum Gesetzesentwurf waren mehrheitlich der Terminologie geschuldet.

Der Grosse Rat lehnte letztendlich das Eintreten auf diese Gesetzesvorlage anlässlich der Märzsession 2024 ab.

GSLI im Wallis

Bei der GSLI handelt es sich um die Gesellschaft der Schweizer Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren. Diese Gesellschaft organisiert jedes Jahr eine Weiterbildungsveranstaltung. Jedes Jahr organisiert ein anderer Kanton diese Veranstaltung, die anschliessend in ihrem Kanton stattfindet. 2023 organisierte der Kanton Wallis diese Veranstaltung, die in Saillon stattfand. Das Veranstaltungsthema war: «Geografische Herkunftangaben – eine verwurzelte Sache». Es war ein sehr gelungener Anlass und über 80 Personen nahmen daran teil.

Satellitenbüro im Oberwallis

Seit April 2023 hat die DVSV neu auch ein Satellitenbüro im Oberwallis. Dieses Satellitenbüro befindet sich im alten Zollgebäude an der Nordstrasse 31 in Brig. Ein Satellitenbüro bringt mehrere positive Aspekte mit sich für die Mitarbeiter der DVSV – insbesondere für die Mitarbeiter des Inspektorats, die im Oberwallis aktiv sind.

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 35 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. 2023 wurden für verschiedene Lebensmittel 25 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

In der Schweiz können Kosmetikprodukte hergestellt, importiert und ohne vorherige Bewilligung seitens des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) an die Verbraucher abgegeben werden.

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. Im Jahr 2023 haben wir 16 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss den Artikeln 11 und 12 der Verordnung über die Trinkwasseranlagen vom 21. Dezember 2016 dürfen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. Im 2023 wurden bei unserer Dienststelle 46 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 79 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 2 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness erstellt.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 14 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Artikel 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wassern durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. Im Jahr 2023 wurde kein einziger Fall angezeigt.

Einsprachen und Beschwerden

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 10 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2023 8 Einsprachen bei 2288 Beanstandungen.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 30 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das schweizerische Lebensmittelgesetz. Im Jahr 2023 wurden keine Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

Gemäss Artikel 37 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes zeigen die Vollzugsbehörden der Strafverfolgungsbehörde strafbare Widerhandlungen gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts an. Bei leichten Fällen kann auf eine Strafanzeige verzichtet werden.

Im Jahr 2023 wurden 41 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Amtliche kantonale Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» akkreditiert werden. Das kantonale Lebensmittelinspektorat ist nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» akkreditiert.

Im Jahr 2023 wurden 4 interne Audits durch die Dienststelle durchgeführt (SIS 0023 Lebensmittelinspektorat und STS 0152 kantonales Labor). Im Rahmen dieser Audits wurden 36 Nicht-Konformitäten festgestellt und bearbeitet.

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Das Inspektorat bot zudem Kurse an der Landwirtschaftsschule zur Ausbildung von Käsern an (10 Stunden).



19 : Zertifikat der Akkreditierung des Labors



20 : Zertifikat der Akkreditierung des Inspektorats

Veterinärwesen

Personal

Im Jahr 2023 arbeitete das Veterinäramt mit denselben Ressourcen wie im Vorjahr, d.h. mit 11,4 VZA (Vollzeitarbeitsstellen). Diese 11,4 VZA wurden von 17 Mitarbeitenden besetzt, wobei der Personalbestand unverändert blieb. Wie in anderen Bereichen der Verwaltung bleiben die zur Verfügung stehenden Ressourcen trotz steigender Aufgaben stabil, was eine Priorisierung notwendig macht, manchmal leider auf Kosten der Qualität und Effizienz unseres Amtes.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Der Kantonstierarzt informierte die Öffentlichkeit wie jedes Jahr auf verschiedenen Sitzungen und Vereinsversammlungen. Darüber hinaus wurden von amtlichen Tierärzten und kantonalen Bieneninspektoren Kurse abgehalten, unter anderem für angehende Hirten, Käser und Schüler der kantonalen Landwirtschaftsschule, für Imker sowie für verschiedene interessierte Personen. Mehr als 44 (24)¹ Anfragen von verschiedenen Medien wurden beantwortet (zu allen Tätigkeitsbereichen des Veterinäramtes: hauptsächlich Tierschutz, aber auch Tiergesundheit, Hundewesen oder Tierarzneimittel).

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen

Tierseuchen (Epidemien von Tieren) werden je nach Art der Krankheit in vier Kategorien eingeteilt:

- **Hochansteckende Tierseuchen:** Sie haben das Potenzial, sich massiv und schnell zu verbreiten, mit weitreichenden wirtschaftlichen und gesundheitlichen Folgen (z. B. die Afrikanische Schweinepest).
- **Auszurottende Tierseuchen:** Diese Seuchen werden durch oft kostenintensive Bekämpfungsprogramme auf nationaler oder internationaler Ebene bekämpft. Sie wurden in den letzten Jahrzehnten in der Schweiz ausgerottet (z.B. Tuberkulose) oder müssen noch ausgerottet werden (z.B. Bovine Virusdiarrhoe BVD).
- **Zu bekämpfende Tierseuchen:** Es handelt sich um Krankheiten, die nicht mit zumutbarem Aufwand eliminiert oder ausgerottet werden können. Die Bekämpfungsstrategie zielt auf die Schadensbegrenzung ab (z. B. Faulbrut und Sauerbrut bei Bienen).
- **Zu überwachende Tierseuchen:** Diese Krankheiten sind nur meldepflichtig (z.B. Listeriose).

Die Tierseuchenüberwachung unterliegt dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), jeder

Krankheit		2023	2022
IBR	Analysen	1092	3121
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	677	2660
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	608	1016
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	4	2
CAE	Analysen	33	10
ESB / BSE	Analysen	103	116
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	356	266
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden		89
Blauzungkrankheit	Analysen	224	208
BVD	Analysen	6553	6640
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	443	476
Tollwut	Analysen	5	2
Geflügelpest	Analysen	3	3
Afrikanische Schweinepest	Analysen	3	26

56 : Tierseuchenüberwachung

¹ Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf das Vorjahr, 2022.

Kanton ist dann für die Organisation der Durchführung der entsprechenden Probenahmen zuständig.

Insgesamt zeichneten sich im Jahr 2023 folgende Tendenzen ab:

- die Anzahl der Untersuchungen auf Rinderleukose und IBR ging aufgrund einer föderalistischen Koordination zurück;
- die Anzahl der BVD-Tests hat sich stabilisiert;
- die Entwicklung der Anzahl der Analysen für die anderen Krankheiten ist hauptsächlich auf den Zufallscharakter der im Rahmen der Überwachungsprogramme durchgeführten Stichproben zurückzuführen.

Hochansteckende Tierseuchen

Im Jahr 2023 waren im Wallis glücklicherweise keine hochansteckenden Tierseuchen zu verzeichnen. Allerdings wurden vom Bund Massnahmen ergriffen, um Hausgeflügel vor einer Ansteckung durch Wildvögel und das Vogelgrippevirus (Influenza) zu schützen. Diese Präventionsmassnahmen, die im Winter 2022-2023 auch das Wallis betroffen haben, bestanden darin, den Kontakt von Hausgeflügel mit Wildtieren zu vermeiden. Das 2020 eingeführte System zur Registrierung von Geflügelhaltungen hat eine gezieltere und effizientere Information und Kommunikation der Massnahmen an die betroffenen Halter ermöglicht. Die Meldedisziplin muss in diesem Bereich jedoch noch verbessert werden, da schätzungsweise nur etwa zwei Drittel der Geflügelhalter im Kanton aktuell registriert sind. Aus diesem Grund wurden die Gemeindebehörden und -polizeien zur Zusammenarbeit aufgerufen, um die Registrierung der Geflügelhaltungen auf ihrem Gebiet und die Umsetzung der vorgeschriebenen Massnahmen zu überprüfen.

Wie es der Beschluss über die Interventionsmannschaft in Fällen hochsteckender Seuchen, der 2022 revidiert wurde, erlaubt, wurde mit dem Unternehmen "Tierseuchen Vorsorge Schweiz" ein Vertrag abgeschlossen, der es erlaubt, Spezialisten mit der Tötung von Tieren und der Desinfektion der verwendeten Fahrzeuge zu beauftragen. Der Abschluss dieses Leistungsauftrags ist Teil der weiteren Vorbereitung unseres Amtes auf den

möglichen Ausbruch einer hochansteckenden Tierseuche in unserem Kanton, indem unsere Interventionskapazitäten und unsere Effizienz im Bedarfsfall verbessert werden.

Pilotprojekt zur Bekämpfung der Moderhinke bei Schafherden

Bei der Moderhinke handelt es sich um eine bakterielle Erkrankung von Wiederkäuern, die eine Entzündung der Klauen verursacht und mit starken Schmerzen einhergeht. Die schweizweite Bekämpfung der Moderhinke wird 2024 beginnen. Dann wird die Sanierung der Schafherden obligatorisch.

Um diese nationale Kampagne möglichst gut vorzubereiten, hat der Kanton Wallis gemeinsam mit dem Bund beschlossen, freiwillig am Pilotprojekt teilnehmende Schafhalterinnen und Schafhalter (hauptsächlich durch finanzielle Entschädigungen) zu unterstützen.



21 : Schafe © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell

Bis zum 31. Dezember 2023 hatten sich 139 (126) Tierhalter (von 626 kontaktierten Landwirten) für die Teilnahme an diesem Mitte November 2021 gestarteten Programm angemeldet. 110 (86) Betriebe erreichten den Status "Moderhinkefrei", was nicht nur für das Wohlbefinden der Tiere, sondern auch für die Rentabilität des Betriebs von Vorteil ist.

Diese Landwirte wurden im Jahr 2023 mit einem Gesamtbetrag von über Fr. 49'397.00 (29'900.00) entschädigt. Es wurden auch Analysekosten in Höhe von über Fr. 25'000.00 übernommen.

Die Umsetzung des eidgenössischen Ausrottungsprogramms, das am 1. Oktober 2024 beginnt, stellt sowohl für das Veterinäramt als auch für die Akteure vor Ort wie die Tierärzte, denen die Verantwortung für die amtlichen Proben übertragen

wird, die nicht-tierärztlichen Kontrolleure und natürlich die Tierhalter, die ihrerseits für die eigentliche Sanierung ihrer Tiere sorgen müssen, eine grosse Herausforderung dar.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

Als tierische Nebenprodukte gelten Tierkörper sowie Schlachttierkörper und Produkte tierischen Ursprungs, die nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen. Die Kantone überwachen die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte.

Sie kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in der Regel in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Im Jahr 2022 wurden keine Kontrollen durchgeführt, da anderen Sektoren Priorität zugewiesen werden musste. Im Jahr 2023 wurden 2 Sammelstellen sowie eine Biogasanlage kontrolliert.

Im Kantonsgebiet gibt es 4 Biogasanlagen (Anlagen, in denen bestimmte tierische Nebenprodukte (Kategorie 3) oder andere organische Produkte biologisch abgebaut werden, um Gas zu erzeugen).

609'005 kg (618'036 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 193'317.14 (Fr. 192'865.25), davon entfallen Fr. 128'918.00 auf den Transport und Fr. 64'399.14 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1518 (1475) Imker insgesamt 1958 (1884) Bienenstände. Da in der Schweiz im Durchschnitt auf einen Imker 10 Bienenstöcke entfallen, lässt sich annehmen, dass der Kanton Wallis über 18'000 Bienenkolonien beherbergt. Dank dieser Anzahl gehören wir zu den Kantonen mit der höchsten Dichte an Hausbienen in der Schweiz. Drei Viertel der Bienenstände befinden sich im Unterwallis und ein Viertel im Oberwallis.



22 : Bienen © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

Der Frühling 2023 liess nichts Gutes für unsere Bienenvölker erwarten, denn er war nass und kalt, ohne längere Warmwetterperioden. Die Imker waren besorgt. Doch ab Mitte Mai, als sich dann das Wetter positiv entwickelt hat, haben die Bienen wieder einmal gezeigt, zu was sie im Stande sind. Innert zwei Wochen haben die Völker ihre Verspätung aufgeholt und zur Honigernte waren sie in bester Verfassung und brachten schliesslich eine gute bis (je nach Region) sehr gute Honigernte ein.

Inspektorat

Das kantonale Bieneninspektorat besteht aus 13 (20) regionalen Inspektoren und 2 kantonalen Inspektoren (Rémy Chambovey für das Unterwallis und Markus Eyer für das Oberwallis). Eine aus sechs Inspektoren bestehende Interventionsgruppe ist auf Anfrage ebenfalls einsatzbereit.

Die Aufgaben des Bieneninspektors sind in der Tierseuchenverordnung geregelt. Er ist für die Kontrolle der Bienenvölker in seinem Bieneninspektionskreis zuständig und führt ein Verzeichnis der Standorte der Bienenvölker. Jeder Imker ist verpflichtet, einen Verdacht des Auftretens einer Bienenseuche unverzüglich dem Bieneninspektor anzuzeigen. Im Falle des Auftretens einer Bienenseuche führt dann der Bieneninspektor die Untersuchung des Volkes durch, entnimmt gegebenenfalls Proben für weitere Untersuchungen und versucht, den Ursprung der Seuche aufzuklären. Auf Anweisung des Kantonstierarztes leitet er die entsprechenden Bekämpfungsmassnahmen ein. Darüber hinaus führt er Kontrollen in den anderen Völkern seines Kreises durch.

Eine Herausforderung für die Zukunft wird es sein, eine ausreichende Zahl von

regionalen Bieneninspektoren zu behalten, die zwar in ihrer Freizeit aktiv sind, aber dennoch sowohl über gute Kenntnisse der Bienenwelt als auch über ein fundiertes technisches Wissen verfügen müssen.

Im Weiteren werden auch die Primärproduktionskontrollen (PrP) teilweise von

den kantonalen Bieneninspektoren durchgeführt. Sie stellen ein zusätzliches Mittel dar, um eine auch in hygienischer Hinsicht einwandfreie Bienenproduktion zu gewährleisten.

Nach der Reorganisation des Bieneninspektorats, die mit der Anstellung der beiden kantonalen Inspektoren im Veterinäramt eingeleitet wurde, wurde erneut

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
	Chlamydienabort der Schafe und Ziegen	Schaf und Ziege	Orsières
			Steg-Hohtenn
			Troistorrents
			Zeneggen
	Coxiellöse	Ziege	Ayent
			Naters
			Orsières
		Rind	Anniviers
			Albinen
			Champéry
			Goms
			Grächen
			Liddes
			Massongex
			Orsières
			Simplon
			Troistorrents
			Val de Banges
	Schaf	Blatten	
		Ernen	
Gampel-Brätsch			
Naters			
Campylobacteriose	Hund	Lens	
		Monthey	
	Sion		
Katze	Sierre		
	Cryptosporidiose	Hund	Grimisuat
Steg-Hohtenn			
Maedi-Visna	Rind	Anniviers	
		Raron	
	Schaf	Brig-Glis	
		Gampel-Brätsch	
Ziege	Salvan		
	Saxon		
Virale hämorrhagische Krankheit der Kaninchen	Kaninchen	Ardon	
		Martigny	
		Visp	
Mykoplasmosen bei Hühnern und Truthühnern	Geflügel	Ergisch	
Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen	Schaf	Chamoson	
Varroa	Bienen	Crans-Montana	
		Val de Banges	

57 : Dem BLV gemeldete Tierseuchen

eine grosse Anzahl Kontrollen durchgeführt: 533 (351) Gesundheitskontrollen und 70 (108) Kontrollen der Primärproduktion konnten im Jahr 2023 durchgeführt werden. Der Rückgang der Kontrollen der Primärproduktion ist auf die noch nie erlebte Gesundheitssituation im Jahr 2023 zurückzuführen, die den kantonalen Inspektor dazu zwang, seine Aufgaben zu priorisieren.

Bienenkrankheiten

2023 erlebte das Wallis einen noch nie zuvor beobachteten Ausbruch der Bienenbrut: 10 (4) Fälle von Amerikanischer Faulbrut und 20 (6) Fälle von Europäischer Sauerbrut wurden festgestellt, zwei Sperrgebiete von 170 km² waren bis Ende des Jahres noch nicht aufgehoben worden.

Die Brutkrankheiten der Bienen sind eine für den Menschen ungefährliche Infektionskrankheit, die die Brut befällt und die Larven tötet. Die Bakterien verbreiten sich schnell im Honig und im gesamten Bienenstock. In der Schweiz gibt es zwei Varianten: die Amerikanische Faulbrut, die zahlreiche Sporen mit hoher Ansteckungsfähigkeit produziert, und die Europäische Faulbrut, die sogenannte Sauerbrut, die weniger widerstandsfähig ist, aber latent in den Waben verbleibt. Die Übertragung erfolgt durch Bienen, die ihre Larven mit kontaminiertem Gelee füttern oder andere befallene Bienenstöcke plündern, aber auch durch den Imker, wenn er infiziertes Material von einem Volk zum anderen bringt.

245 Bienenstöcke wurden in den 8 Sperrgebieten kontrolliert (ohne Berücksichtigung der Wanderimker). Die Seuchenherde wurden 2 x besucht, die vorgeschriebenen Fristen für die Vernichtung der kranken Bienenvölker wurden eingehalten.

Es wurden fast 3000 Bienenvölker inspiziert, was für den kantonalen Bieneninspektor eine beträchtliche Verwaltungsarbeit bedeutete. In den Fällen von Nendaz und Hérens nahmen alle 14 Regionalinspektoren, die 6 Inspektoren der Einsatzgruppe sowie zwei Inspektoren aus dem Oberwallis an den Gesundheitsbesuchen teil. Im Wallis sind alle regionalen Inspektoren auch im Rahmen ihrer offiziellen Aufgaben als private Mandatsträger zusätzlich zu ihren beruflichen Tätigkeiten im Einsatz. In diesem Zusammenhang

sind ihre Bemühungen und ihre Einsatzbereitschaft besonders hervorzuheben.

Aethina tumida

Auch wenn die Lage in Südtalien stabil ist, hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 6 (5) Imker im Wallis nahmen am Programm teil und platzierten 2-mal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Alle kontrollierten Bienenstände in der Schweiz zeigten negative Resultate.

Feuerbrand

Auf landwirtschaftlicher Ebene befindet sich der Kanton Wallis nicht mehr in einer Schutzzone für Feuerbrand, sondern wird nun als Zone mit geringer Prävalenz eingestuft. Es gibt deshalb keine Einschränkungen mehr für die Bewegung von Bienen.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Die intensiven Bemühungen der letzten Jahre, die BVD (Bovine Virus Diarrhoe) zu überwachen und zu testen, tragen weiterhin Früchte da im Jahr 2023 im Wallis kein Fall dieser Tierseuche festgestellt wurde. Dennoch zeigt die nach wie vor recht schwierige Situation in einigen Schweizer Kantonen, dass der Erfolg bei der Bekämpfung dieser Tierseuche noch nicht gesichert ist, vor allem aufgrund der Bedeutung der Tierbewegungen und des Tierhandels, die zweifellos einen wichtigen Risikofaktor darstellen. Daher ist weiterhin Wachsamkeit geboten, denn die Lage bleibt fragil und neue Ansteckungen können nicht ausgeschlossen werden, da die allgemeine Immunität der Tiere aufgrund des fortgeschrittenen Stadiums des Seuchenbekämpfungsprogramms derzeit sehr gering ist. In diesem Zusammenhang sind die Viehhalter und praktizierenden Tierärzte weiterhin stark gefordert, denn die Disziplin bei der Meldung von Verdachtsfällen und Fehlgeburten ist besonders wichtig. Die Einhaltung der Sperr- und Biosicherheitsmassnahmen bei verdächtigen oder infizierten Tieren ist ebenfalls unerlässlich für den Erfolg der Seuchenbekämpfung.

Nach einem deutlichen Anstieg der Coxiellosefälle im Jahr 2022, der auf die

neue, in den überarbeiteten Bundesrichtlinien vorgeschriebene Diagnosemethode zurückzuführen war, ist die Zahl der Fälle im Jahr 2023 aus Gründen, die noch analysiert werden müssen, stark zurückgegangen. Dennoch wurde im März 2023 ein Q-Fieber-Ausbruch bei einer Ziegenherde in der Region Brig festgestellt, woraufhin Fälle von Ansteckungen bei Menschen identifiziert wurden. Insgesamt wurden 20 Infektionen bei Menschen medizinisch versorgt. Seit dem Sommer galt dieser Ausbruch insbesondere dank der engen Zusammenarbeit zwischen Ärzten, Tierärzten, Gesundheitsbehörden und Viehzüchtern als gelöst. Das Vorhandensein dieser Bakterie (die relativ häufig vorkommt, da bis zu 20 % der Aborte betroffen sind) wird nun systematisch mit der PCR-Methode nachgewiesen, die vorher nicht obligatorisch war.

Auf der Seite 53 befindet sich eine Tabelle als Übersicht der im Kanton Wallis nachgewiesenen und dem BLV in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen gemeldeten Tierseuchen.

Entschädigungen wegen Tierseuchen

Die Entschädigungen betragen im Jahre 2023 Fr. 53'240.- (Fr. 33'194.-) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen:

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 3'843.- (Fr. 2'889.-)
- Moderhinke: Fr. 49'397.- (Fr. 29'900.-).

Diese Beträge variieren nicht nur nach der Anzahl der Tierseuchenfälle, sondern auch nach dem Wert der Tiere, die eliminiert werden mussten. Da die Entschädigung in der Regel auf Antrag der Eigentümer der betroffenen Tiere gezahlt wird, kann ausserdem eine gewisse zeitliche Verzögerung zwischen dem Tierseuchenereignis und der Zahlung der Entschädigung bestehen.

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung

Wenn eine künstliche Besamung oder ein Embryotransfer durchgeführt wird, besteht das Risiko einer Krankheitsübertragung. Um dieses Risiko so gering wie möglich zu halten, sind solche Tätigkeiten bewilligungspflichtig.

8 (9) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2023 erteilt. Insgesamt sind 111 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

Im Jahr 2023 waren 14 Personen als Besamungstechniker zugelassen.

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

Unser Amt hat verschiedene Kontrollen (von Dokumenten und Prozessen) für Einfuhren diverser Tierkategorien durchgeführt. Die Durchführung von Gesundheitskontrollen der Tiere vor Ort und Probenahmen sollen verhindern, dass neue Tierseuchen oder Tierseuchen, die in der Schweiz als ausgerottet gelten, eingeschleppt werden.

Es ist zu beachten, dass die Meldung der Einfuhr von Hunden, Katzen und Equiden in das TRACES-System von Jahr zu Jahr variiert, was die diesbezüglichen Daten beeinflusst.

Einfuhr	2023	2022
Traces Zeugnisse EU (Total)	281	265
Rinder	16	13
Schafe	5	7
Ziege	0	1
Equiden	68	105
Schwein	0	2
Geflügel	3	3
Fische	105	0
Hunde/Katzen	58	58
Bienen	2	2
Schlüpfreife Fischeier	0	0
Samen	0	1
Schnecke	1	2
Greifvögel	4	2
Fischeier	0	0
Tierärztliche Überwachungen	27	35

58 : Einfuhr

Ausfuhr	2023	2022
Traces Zeugnisse EU (Total)	173	166
Rinder	23	29
Schafe	9	1
Ziegen	0	0
Equiden	88	98
Bienen	0	1
Alpakas	0	0
Raubvögel	0	2
Geflügel	48	32
Artiodactyl	2	0
Hunde	1	2

59 : Ausfuhr

Ukrainische Flüchtlinge mit Hunden oder Katzen

Angesichts der humanitären Krise wurden im Jahre 2022 die Vorgaben für die Einreise von Hunden und Katzen, die Flüchtlinge aus der Ukraine begleiten, vorübergehend gelockert. Hunde und Katzen, die von ihren Besitzern mitgeführt werden und sich in deren Verantwortung befinden, durften in Ausnahmefällen in die Schweiz einreisen, auch wenn nicht alle Einfuhrbedingungen erfüllt sind, insbesondere im Zusammenhang mit dem (geringen) Risiko der Tollwut. Diese vorübergehenden Erleichterungen der Einfuhrbedingungen wurden am 1. August 2023 aufgehoben. Ab diesem Zeitpunkt galten für diese Tiere wieder die üblichen Einfuhrbedingungen, d.h.:

- Die Tiere müssen mit einem Mikrochip gekennzeichnet sein;
- Die Tiere müssen gültig gegen Tollwut geimpft sein;
- Ein Bluttest, der an dem Tier vor der Einfuhr und frühestens 30 Tage nach der Tollwutimpfung durchgeführt wird, muss nachweisen, dass dieses über einen ausreichenden Impfschutz verfügt.

Importierte Tiere müssen innerhalb von 10 Tagen nach der Einfuhr einem Tierarzt vorgestellt werden. Sollten die Einfuhrbedingungen nicht erfüllt sein, wurden die Tierärzte gebeten, die Fälle dem kantonalen Veterinäramt zu melden, das dann eine Verfügung erlassen wird, um die erforderlichen sanitären Massnahmen festzulegen. Diese Verfügung wird vom Amt kostenlos erlassen, allerdings müssen alle tierärztlichen Kosten von der Person getragen werden, die das Tier einführt.

Tierschutz

Obligatorische Ausbildung für neue Hundehalter

Aufgrund der Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG) von 2020 hatten neue Hundehalter, die ihr erstes Tier im Jahr 2020 erworben haben, eine Frist von zwei Jahren (also spätestens bis zum 31. Dezember 2022), um die neue obligatorische Ausbildung zu absolvieren. Dies war der Hauptgegenstand dieser Gesetzesrevision. Die Kontrolle über die Erfüllung dieser Pflicht obliegt

den Gemeinden. Die bisher an unser Amt übermittelten Daten (von nur etwa jeder sechsten Gemeinde) erlauben es uns noch nicht, eine erste Bilanz über die konkrete Wirksamkeit dieser Massnahme auf die öffentliche Sicherheit zu ziehen, die auch durch die Tatsache beeinflusst wird, dass nur neue Hundehalter dieser Ausbildungspflicht unterworfen sind. Diese Personen (4016 neue Einträge im Amicus-Register im Jahr 2023, 4273 im Jahr 2022 und 4003 im Jahr 2021) stellen rund 20 % aller Hundehalter dar.

Kontrollen Tierhaltungen: Hohe Anzahl von bearbeiteten Fällen

Nach dem deutlichen Anstieg der Anzahl der Meldungen (insbesondere Tiermisshandlungen) im Jahr 2021 und dessen Aufrechterhaltung auf einem hohen Niveau im Jahr 2022, ist 2023 ein weiterer Anstieg der zu bearbeitenden Fälle zu verzeichnen. Dies zeigt zwar, dass die Sensibilisierung und das Interesse für die Tierrechte nach wie vor ausgeprägt sind, doch ist es schwierig, die dadurch verursachte zusätzliche Arbeit mit den uns aktuell zur Verfügung stehenden Ressourcen zu bewältigen. In finanzieller Hinsicht haben sich die Kosten für die Betreuung der beschlagnahmten Tiere zwischen 2022 und 2023 verdreifacht und erreichen einen Rekordbetrag von über 34'000 Franken.

Neue Kampagne zur Kontrolle des Winterauslaufs von angebundenem Vieh

Im Jahr 2023 wurde ein Programm zur Überprüfung der Plausibilität des obligatorischen Winterauslaufs von Rindern mithilfe von Filmen, die vom Landwirt selbst gedreht wurden, eingeführt. Es erbrachte den positiven Befund, dass die Praktiken in der Mehrheit der 2023 kontrollierten Betriebe eingehalten wurden. Aufgrund dieses Erfolgs hat das Veterinäramt in Zusammenarbeit mit dem Amt für Direktzahlungen beschlossen, diese Kontrollen auch 2024 durchzuführen. Aus den am RAUS-Programm teilnehmenden Betrieben werden per Losverfahren ca. 10 Betriebe ausgewählt, das sind ca. 3 % der Betriebe. Die Filmmethode wurde gewählt, um die Arbeit der Landwirte und ihre Privatsphäre so wenig wie möglich zu beeinträchtigen, während sie gleichzeitig die Freiheit hatten, während vier Monaten

mindestens einen Auslauf ihrer Wahl pro Monat zu filmen, je nach Verfügbarkeit.

Vertiefte Kontrollen bei Geflügelhaltern - Schwerpunktprogramm 2021-2023

Ab dem Jahr 2021 konzentrierten sich die für Tierschutzkontrollen zuständigen kantonalen Veterinärdienste der Schweiz auf Geflügelbetriebe. Diese eingehenden Kontrollen wurden im Rahmen eines Schwerpunktprogramms durchgeführt, mit dem sichergestellt werden soll, dass die Haltungsbedingungen für Geflügel den Mindestanforderungen der Tierschutzgesetzgebung entsprechen.

Nur Betriebe mit einer bestimmten Anzahl von Tieren, z. B. mehr als 500 Legehennen oder 1500 Masthühnern, werden kontrolliert. Das BLV hat in Zusammenarbeit mit den Fachstellen die Kontrollpunkte festgelegt, die vertieft überprüft werden müssen:

- die Belegungsdichte
- die Qualität der Einstreu
- die Luftqualität
- Umgang mit kranken und verletzten Tieren

Im Wallis haben wir die Auswahlkriterien auf kleinere Betriebe ausgeweitet, d.h. wir haben alle Betriebe mit mehr als 50 Stück Geflügel in das Programm aufgenommen. Im Jahr 2022 wurden die restlichen 2 (20) Betriebe noch in diesem Kontext kontrolliert, und zwar ohne Voranmeldung, um

die Aussagekraft der Kontrollen zu maximieren.

Da die letzten Betriebe 2022 kontrolliert wurden, wurde das Programm 2023 mit der Bearbeitung von eingeleiteten Verfahren fortgesetzt. Einige Fälle sind derzeit noch offen.

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung bestimmter Wildtiere. Im Jahr 2023 gingen die Fälle im Zusammenhang mit der bewilligungspflichtigen Haltung von Wildtieren leicht zurück. Die Erfassung der im Kanton vorhandenen exotischen Tiere wurde 2022 abgeschlossen und im letzten Jahr konzentrierten sich die Bemühungen auf die Erneuerung der bestehenden Bewilligungen. Nur sehr wenige neue Halter kamen zu der bereits umfangreichen Liste hinzu. Die Zunahme von Problemfällen bei der Haustierhaltung und die Anfragen von Vollzugspartnern wie den Walliser Gemeinden erforderten den Einsatz interner Ressourcen, die normalerweise für Wildtiere eingesetzt werden. Aus diesem Grund konnten beispielsweise keine proaktiven Aktionen durchgeführt werden.

Das kantonale Wildtierregister ist heute ein sehr geschätztes Arbeitsinstrument für Ersthelfer und Rettungssanitäter.

Kontrollen		2023	2022
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Rindvieh	71	47
	Schafe, Ziegen	26	29
	Equiden	28	37
	Andere	12	50
	Total	158	132
Administrative Verfügungen*		40	24
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		7	6
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Hunde	268	248
	Katzen	42	33
	Nagetiere	3	4
	Andere	5	19
	Total	311	275
Administrative Verfügungen*		160	131
Tierhalteverbote (allg. der partielle)		16	8
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	86	51
	Strafrechtliche Verurteilungen	8	7

* Ein Verwaltungsverfahren kann mehrere Tierarten betreffen

60 : Kontrollen Tierhaltungen

Wildtierhaltungen	2023	2022
Eröffnete Dossiers Wildtiere	49	110
Bewilligungen	40	38
Kontrollen	108	74

61 : Wildtierhaltungen

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Sowohl die Tierseuchengesetzgebung als auch die Tierschutzgesetzgebung unterwerfen die Durchführung bestimmter Veranstaltungen oder Aktivitäten mit Tieren einer vorherigen Bewilligung, in der die zu erfüllenden Bedingungen festgelegt sind. Während die besondere sanitäre Situation der letzten Jahre einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf die Bewilligungsanträge von Veranstaltungen mit Tieren hatte, hat sich ihre Zahl 2022 fast verdoppelt und hat 2023 wieder das Niveau vor der Pandemie erreicht. Wir haben 36 (36) Bewilligungen erteilt, darunter auch Bewilligungen für die Durchführung von Ringkuhkämpfen. 6 (2) Vor-Ort-Kontrollen wurden durchgeführt.

Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 49 (47) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzgesetzgebung überprüft. Bei allen Fällen mussten entweder nähere Informationen eingeholt oder Änderungen verlangt werden. Wir kontrollieren die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Bereich des Tierschutzes.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung

Diese Bescheinigungen werden im Rahmen von Stallneubauten, Änderungen bestehender Bauten und bei einem Bewirtschafteterwechsel erstellt. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2022 wurden 58 (31) Betriebe kontrolliert; davon war keine (2) nicht konform.

Tierversuche

Jeder einzelne Tierversuch und jede Haltung von Versuchstieren muss in der Schweiz bewilligt werden. Das strenge Verfahren hat zum Ziel, die Versuchstiere vor ungerechtfertigten Belastungen zu schützen.

Tierversuche haben eine durchschnittliche Dauer von 36 Monaten, können aber vorzeitig verlängert oder abgebrochen werden.

Jede Änderung eines Tierversuchs ist neu beim Kanton zu beantragen. Zu Beginn jedes Kalenderjahrs fordert der Kanton einen Zwischenbericht bei den Versuchsleitern an, mithilfe dessen sich der Ablauf des Tierversuchs überprüfen lässt.

Beschreibung	2023	2022
Offene Verfahren	38	39
Kantonale Bewilligungen in Bearbeitung	4	2
Erstellte Kantonale Bewilligungen	3	0
Interkantonale Bewilligungen	37	34
Erstellte interkantonale Bewilligungen	18	10
Abgelehnte interkantonale Bewilligungen	0	0

62 : Tierversuche

Datenbank für Findeltiere

Die Gemeinden sind, seit der Änderung der kantonalen Tierschutzgesetzgebung vom September 2015, gesetzlich verpflichtet, den Bürgerinnen und Bürgern ein Instrument zur Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stellen. Sie sind auch für den Umgang mit möglichen streunenden Tieren auf ihrem Gebiet verantwortlich.

Die Bevölkerung sucht nach vermissten Tieren zunehmend über soziale Netzwerke statt über eine offizielle Datenbank.

Beschlagnahmte Tiere und Kosten

2023 wurden 24 (6) Hunde 46 (30) Katzen und 2 (26) Nutztiere (2 Ponys) beschlagnahmt:

Bezahlte Kosten	2023	2022
Hunde	3'373.70	1'530.00
Katzen	9'898.70	800.00
Wildtiere	0.00	972.00
Nutztiere	21'270.25	8'016.50
Total	34'542.65	11'318.50

63 : Bezahlte Kosten

Beschreibung		2023	2022
Anzahl eröffneter Dossiers			
Aggressionsvorfälle auf Personen		314	307
	Fehlende Angaben zur Identität des Hundehalters	76	83
	Eigener Hund	33	26
	Hund ist dem Opfer bekannt	69	68
	Hund ist dem Opfer unbekannt	101	109
	Fehlende Angaben	35	21
Ort des Angriffs			
	Privatbereich	87	59
	Öffentlicher Bereich	245	207
	Fehlende Angabe	80	47
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse		3	3
Aggressionsvorfälle auf Tiere		156	88
Andere Meldungen		18	18

Andere Meldungen		2023	2022
Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)		190	173
Zusendung des Rechts auf Anhörung		164	102
Dossierschliessung mit Verwarnung		267	223
Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)		84	45
Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot		4	0
Verfügung Euthanasie		1	1
Verfügung Expertise		2	2
Strafverfahren		8	6
Meldung an den zuständigen Kanton		37	24
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse		10	6
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde		110	71

64 : Hundewesen**Offizielle, unter Vertrag stehende Tierheime**

Gemäss den Artikeln 24 und 25 des kantonalen Ausführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Tierschutz vom 19. Dezember 2014 (AGTG) ermöglicht die derzeit laufende Leistungsvereinbarung mit dem Tierheim des Tierschutzvereins Wallis die Unterbringung und Vermittlung von entlaufenen und nicht identifizierbaren Hunden und Katzen sowie deren vorübergehende Verwahrung im Falle einer Beschlagnahme durch unser Amt zu garantieren. Es gab jedoch keine ähnliche Vereinbarung für andere Tierarten wie Nagetiere oder Nutztiere, für die im Bedarfsfall Lösungen gefunden werden mussten, oft unter Zeitdruck und ohne Garantie für eine Betreuung. Aus diesem Grund wurde mit dem Tierheim "La Bouche qui rit" ein neues Leistungsmandat abgeschlossen, das diese Entität zu einem offiziellen Tierheim macht. Dieses

Mandat garantiert ab 2023 eine dauerhafte Zusammenarbeit und eine angemessene Betreuung der Nutztiere, deren Beschlagnahme durch unser Amt angeordnet werden muss.

Um auch andere Institutionen, die ähnliche Leistungen erbringen, gleichwertig zu unterstützen, wurde zudem ein Vertrag für 2023 mit dem Verein "Les chats du Robinson" in Siders abgeschlossen. Der Abschluss dieses neuen Leistungsmandats ermöglicht es unserem Amt, die bereits bestehende erfolgreiche Zusammenarbeit mit dieser Institution fortzusetzen und gleichzeitig zusätzliche Unterbringungsmöglichkeiten für die beschlagnahmten Katzen zu sichern.

Hundewesen**Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten**

Sowohl die eidgenössische als auch die kantonale Gesetzgebung sehen vor, dass die Tierärzte, Ärzte, Verantwortlichen von

Hundeheimen oder Tierheimen, Hundetrainer sowie Zollbehörden verpflichtet sind, dem kantonalen Veterinäramt alle Unfälle durch einen Hund, der einen Menschen oder ein Tier verletzt hat, sowie Hunde, die ein abnormes Aggressionsverhalten zeigen, zu melden.

Die obige Tabelle zeigt nur neu eröffnete Verfahren. Unsere Dienststelle behandelt zudem zahlreiche Verfahren, die in den vergangenen Jahren eröffnet wurden, da bestimmte Erziehungsmassnahmen erneut kontrolliert werden müssen und einige Fälle über mehrere Jahre hinweg nicht abgeschlossen werden.

Die Anzahl der Fälle, in denen Menschen angegriffen wurden, stabilisierte sich 2023 auf einem hohen Niveau (+2 %), während die Zahl der Fälle, in denen andere Tiere angegriffen wurden, im letzten Jahr massiv anstieg (+77 %). Dennoch erforderte nur ein Fall die Massnahme der Euthanasie.

In 76 (83) Fällen von Angriffen auf einen Menschen wurden uns die Kontaktdaten des Halters nicht mitgeteilt.

Neben den Fällen aus dem Bereich öffentliche Sicherheit bearbeitet unsere Dienststelle auch Fälle von ordnungswidrigen Importen. Es handelt sich dabei um Mängel in den Bereichen Gesundheit (Garantien und Anforderungen in Bezug auf das Tollwutrisiko) oder Tierschutz (kupierte Ohren und Ruten). Es lässt sich eine starke Tendenz feststellen, einen Hund aus dem Ausland per Internet zu erwerben. Diese Tendenz hat zu einem massiven Anstieg der zu behandelnden Fälle nach einem Import (+ 54 %) geführt.

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der «Société de protection des animaux» für die Vermittlung von 58 (54) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 56'000.00 (Fr. 58'000.00).

Um zum Tierschutz beizutragen, beschloss der Staat Wallis durch das DGSK, ab 2018 die Heimplatzierung von Katzen durch das Tierheim zu subventionieren: so wurde der Betrag von Fr. 13'350.00 (Fr. 15'350.00) für die Platzierung von 267 (307) Katzen bezahlt.

Im Rahmen des neuen Leistungsmandats mit dem Verein "Les chats du Robinson" wurde der Betrag von Fr. 6'250.00 für

die Umplatzierung von 124 Katzen ausbezahlt.

Das Hundebisspräventionsprogramm

In den Kursen des Programms PAM lernen Schulkinder, wie sie sich gegenüber bekannten und fremden Hunden im häuslichen Umfeld und im öffentlichen Raum verhalten müssen, mit dem Ziel Hundebissvorfälle bei Kindern vorzubeugen. 2023 wurden 194 (187) Klassen besucht, mit folgender kantonalen Verteilung: 70 (70) im Oberwallis und 124 (117) im Unterwallis.

Bis heute beschäftigt das Programm 20 Teilnehmerinnen mit Leistungsmandat sowie ihre 20 Hunde. Um die teilnehmenden Hunde zu schulen und zu erneuern, führte unser Amt regelmässig Gruppen- und Einzeltests durch. Dies ermöglicht, dass 2024 zwei weitere Teilnehmerinnen und ihre Hunde in das Programm aufgenommen werden können.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich auf Fr. 114'508.45 (Fr. 115'349.70). Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 4'368.75 (Fr. 2'486.20). Diese Kosten beinhalten auch Beträge für die Betreuung der Teilnehmer und ihrer Hunde, was angesichts des Erfolgs dieses Programms eine notwendige Unterstützung ist, um mittelfristig eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern zu gewährleisten.

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

Die Kontrolle der Primärproduktion dient der Sicherstellung der Hygienevorschriften bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, der Überprüfung des Wohlbefindens der Nutztiere, der Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Tiere beim Auftreten einer Tierseuche sowie einer verantwortungsvollen Anwendung von Tierarzneimitteln.

Die Umsetzung der amtstierärztlichen Kontrollen wurde 2014 eingerichtet und 2021 erneuert. Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVS), dem Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umwelt (DUW) und den Kontrollorganen AVPI und BVO wurde zu diesem Zweck vereinbart.



23 : Kühe © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher

In unserem Kanton ist es schwierig, den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestsatz nicht angekündigter Kontrollen im Bereich Tierwohl zu erreichen. Dies liegt einerseits an der Betriebsstruktur, da es sich oft um kleine Betriebe, die im gesamten Kantonsgebiet verstreut sind, handelt. Andererseits üben zahlreiche Betreiber einen weiteren Beruf aus und sind tagsüber nicht auf ihrem Betrieb anwesend, wodurch sich eine Kontrolle ohne Vorankündigung äusserst schwierig gestaltet. Trotzdem lohnen sich die besonderen Anstrengungen zur Erreichung dieses Ziels, da die Anzahl der ohne vorherige Ankündigung durchgeführten Kontrollen nun den gesetzlichen Anforderungen des Bundes entspricht.

Unser Amt unterstützt, instruiert und überwacht die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). Auch wenn die Anzahl der durchgeführten Kontrollen jährlich variieren kann, was vor allem auf die Jahresplanung der Koordinationsstelle für Kontrollen und die Organisation unserer beauftragten Partner zurückzuführen ist, entspricht sie aber dennoch den gesetzlichen Vorgaben des Bundes: ca. $\frac{1}{4}$ der tierhaltenden Betriebe werden jährlich kontrolliert, wobei jeder Betrieb im Kanton im Durchschnitt alle 4 Jahre kontrolliert wird. Der Rückgang der Kontrollen im Jahr 2023 ist auf eine Anpassung der Zählung zurückzuführen, die nun nur noch Kontrollen im direkten Zusammenhang mit Tieren erfasst. Insgesamt hat sich die Situation nach den Verbesserungen der letzten Jahre stabilisiert. Es wurden keine oder nur sehr wenige schwerwiegende Mängel festgestellt. Eine grosse Anzahl von Mängeln betrifft die Umsetzung der Bestimmungen der Tierarzneimittelverordnung (29 % der Mängel). Dabei handelt es sich vor allem um nicht dokumentierte Betriebsbesuche im Rahmen der

Tierarzneimittelvereinbarungen, fehlende Inventarlisten für vorrätige Arzneimittel oder fehlende Zusatzetiketten auf Präparaten, aber auch nicht oder nur unvollständig geführte Behandlungsjournale.

Amtstierärztliche Kontrolle	2022	2021
Anzahl kontrollierter Betriebe	707	692
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	15	11
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	1	<1
% der Mängel nach Bereichen		
Hygiene in der Milchproduktion	1	2
Tierärztliche Arzneimittel	42	38
Tierschutz	25	20
Tierverkehr	16	31
Anzahl der eingeleiteten Verfahren		
Administrative Verfügungen	51	36
Strafverfahren	1	0

65 : Amtstierärztliche Kontrollen

Eine grosse Anzahl von Mängeln betrifft die Umsetzung der Bestimmungen der Tierarzneimittelverordnung (42 % der Mängel). Dabei handelt es sich vor allem um nicht dokumentierte Betriebsbesuche im Rahmen der Tierarzneimittelvereinbarungen, fehlende Inventarlisten für vorrätige Arzneimittel oder fehlende Zusatzetiketten auf Präparaten, aber auch nicht oder nur unvollständig geführte Behandlungsjournale.

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2023 wurden 9 (12) temporäre Milchlieferstopps verhängt:

- in 7 Fällen (9) aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände
- in 1 (3) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb)
- 1 (0) wegen einer zu hohen Keimzahl (oft ein Zeichen für ein Hygieneproblem beim Umgang mit der Milch nach dem Melken).

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

Die Probenahmen wurden, abgesehen von den Milchproben (Probenahme in Molkereibetrieben), durch die Amtstierärzte im Rahmen der Schlachtungen in den Schlachtbetrieben durchgeführt.

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Im Kanton gibt es 14 Schlachtbetriebe mit sogenannter geringer Kapazität, 1 Grossbetrieb, sowie 4 Fischschlachthöfe. Der Geflügelschlachthof stellte 2023 seinen aktiven Betrieb ein. Das gesamte in den Schlachthöfen geschlachtete Vieh wird systematisch kontrolliert, sowohl im

Tierschutz beim Transport zum Schlachthof - Massnahmen			2022	2021
Mündliche Verwarnungen	Dauer des Transports		19	18
	Rückverfolgbarkeit		3	3
Schriftliche Verwarnungen	Tierschutz	Rinder und andere Wiederkäuer	5	13
		Andere	1	2
	Rückverfolgbarkeit	Rinder und andere Wiederkäuer	12	15
		Andere	0	2
Strafverfahren	Tierschutz		2	2
	Rückverfolgbarkeit		2	3

66 : Transport von Tieren zum Schlachthof

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Geflügel	756	0	0	0	756
Schwein	5171	2	1	2	5176
Rinder < 8 Monate	1307	0	3	1	1311
Rinder < 8 Monate	4883	3	32	6	4924
Schafe	4877	4	6	8	4895
Ziegen	1474	1	11	1	1487
Kaninchen	25	0	1	0	26
Pferde	19	0	1	0	20
In Gehege gehaltenes Wild	12	0	0	0	12
Alpakas	0	0	0	0	0
Total	18524	10	55	18	18607

67 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Insgesamt wurden 33 (34) Analysen von Muskulatur, Leber, Blut, Urin und Milch von Schafen, Fischen, Rindern und Schweinen durchgeführt. Sämtliche Analysen zur Suche nach Rückständen von Fremdstoffen (insbesondere Antibiotika wie Chloramphenicol oder Nitrofurane, Stoffe mit thyreostatischer Wirkung oder Pestizide) waren negativ.

Die hohe Anzahl der Analysen ist darauf zurückzuführen, dass der Bund die Anforderungen der Europäischen Union erfüllen muss. Dasselbe gilt für ihre Kosten, die aufgrund der Entscheidung des Bundes von unserem Amt übernommen werden müssen.

Hinblick auf den Tierschutz als auch auf die Lebensmittelhygiene. Zusätzlich zu diesen systematischen Kontrollen wurden folgende Kontrollen durchgeführt:

- 4 (4) Kontrollen in sogenannten Schlachtvieh-Schlachthöfen
- 4 (3) Kontrollen in Fischschlachthöfen.

Im Jahr 2023 blieb die Zahl der in den Schlachthöfen des Kantons geschlachteten Tiere stabil, mit Ausnahme von Geflügel, deren Schlachtungen aufgrund der Einstellung der Tätigkeit des betreffenden Schlachthofs im Laufe des Jahres zurückgegangen ist.

Die Aufrechterhaltung der 2019 eingeführten verstärkten Überwachung stellt eine organisatorische Herausforderung dar, die es nicht immer erlaubt, positiv auf die Anfragen einiger Schlachtbetriebe nach einer Anpassung ihrer Planung zu reagieren. Dasselbe wird beispielsweise für Anträge auf Genehmigung von Hofschlachtungen auch gelten, die mit den unserem Amt derzeit zur Verfügung stehenden Ressourcen nicht bewältigt werden können.

Gleichzeitig wurden auch die Kontrollen bei der Anlieferung von Tieren in Schlachthöfen fortgesetzt. Es wurden verschiedene Mängel festgestellt, insbesondere in Bezug auf den Tierschutz (Nichtkonformität des Fahrzeugs, Fehlen von Einstreu, Transportdauer) oder die Rückverfolgbarkeit der Tiere (Kennzeichnung oder Gesundheitserklärung).

Tierarzneimittel

4 (6) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die beauftragte interkantonale Kontrollstelle inspiziert. 3 Kontrollen wurden in Tierarztpraxen im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen periodischen Kontrollen (alle fünf Jahre für Nutztierpraxen und alle zehn Jahre für Heimtierpraxen) durchgeführt. Eine Kontrolle wurde im Zusammenhang mit der Eröffnung einer neuen Praxis durchgeführt, eine weitere im Anschluss an die Übernahme einer bestehenden Praxis.

Alle im Wallis tätigen Tierärzte sind nun registriert und tragen ihre Antibiotika-Rezepte in die Bundesdatenbank für Antibiotika ein. Sie tragen somit zu einem System bei, das Informationen zur Optimierung des Antibiotikaeinsatzes liefert. Speziell die Tierärzte, die mit Nutztieren arbeiten, wurden auch auf ihre Rolle und Verantwortung bei Tiertransporten und der Beratung von Tierhaltern in diesem Bereich aufmerksam gemacht.

Überwachung der Veterinärberufe

Im Wallis sind zurzeit 73 (64) praktizierende Tierärzte in 31 Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

Klientel	Anzahl
Heimtiere	18
Nutztiere	3
Nutz- und Haustiere (= gemischt)	10

68 : Aufsicht über tierärztliche Berufe

Im öffentlichen Dienst sind 7 Amtstierärzte tätig, was 4,6 VZA entspricht.

13 (11) neue Berufsausübungsgenehmigungen wurden 2023 erteilt, die meisten davon nach einer Erfassung des Tierarztpersonals in den Kantonspraxen im Jahr 2023, die ergab, dass eine gewisse Anzahl angestellter Tierärzte entweder nicht angemeldet waren oder über keine gültige Berufsausübungsbewilligung verfügten. Ein Tierarzt gab seine Tätigkeit aus Altersgründen auf.

Als Aufsichtsbehörde für die Veterinärberufe hat das DGSK (Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur) auf Vorschlag des Kantonstierarztes im Jahr 2023 eine Disziplinarmassnahme gegen eine Person, die Tiermedizin ausübt, ausgesprochen.

20 (16) Tierärzte verfügen über eine Berufsausübungsbewilligung im Wallis, sind jedoch in anderen Kantonen ansässig. Sie praktizieren in spezifischen Bereichen wie z.B. in der Aquakultur, im Bereich Geflügel oder in der Pferdemedizin oder der Notfallmedizin.

Regelung und Bewilligungspflicht für die Ausübung der Veterinärmedizin

Nach dem Bundesgesetz über die universitären Medizinalberufe und dem kantonalen Veterinärgesetz ist die Ausübung des Tierarztberufs an Bedingungen gebunden. Jeder Tierarzt, der im Kanton praktizieren möchte, muss ein Bewilligungsgesuch einreichen und verschiedene Dokumente vorlegen, die seine Fähigkeiten (z. B. sein Diplom) nachweisen, aber auch zeigen, dass seine Tätigkeit sicher und den gesetzlichen Anforderungen entsprechend durchgeführt werden kann. Für Tierärzte, die für einen Zeitraum von bis zu zwei Jahren, unselbstständig und unter der Verantwortung eines ordentlich zugelassenen Tierarztes als Arbeitgeber tätig sein wollen, ist keine Genehmigung zur Berufsausübung erforderlich. Diese Tätigkeit als Assistenztierarzt muss jedoch beim kantonalen Veterinäramt registriert werden.

Was die sogenannten "para-tierärztlichen" Tätigkeiten (wie z. B. Osteopathie, Physiotherapie oder Tiertherapie) betrifft, so sind diese Berufe im Wallis derzeit nicht bewilligungspflichtig. Sie dürfen ausgeübt werden, sofern sie für die Tiere ungefährlich sind und der Halter einwilligt und ordnungsgemäss informiert ist. Verboten sind insbesondere Werbung, die irreführend sein könnte, sowie die Verwendung von Titeln oder Qualifikationen, die zu Verwechslungen führen können. Die Tätigkeiten müssen zudem in jeder Hinsicht mit dem Tierschutzgesetz in Einklang stehen (z. B. dürfen sie den Tieren keine Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen, sie in Angst versetzen oder ihre Würde auf andere Weise verletzen).

Eric Kirchmeier
Kantonstierarzt

Liste der Tabellen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	11
2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
3 : Beanstandungsgründe	15
4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	16
5 : Offizielle Proben	18
6 : Listeria	19
7 : Salmonellen	19
8 : Escherichia coli	19
9 : Enterokokken in Eiswürfeln	20
10 : Staphylokokken	21
11 : Enterobakterien	21
12 : Bacillus cereus	21
13 : Aerobe mesophile Keime	22
14 : <i>Pseudomonas</i>	22
15 : Dioxine und PCB in Ölen	23
16 : PFAS in Zuchtfischen	23
17 : Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnissen	23
18 : Quecksilber	23
19 : Schwermetalle in Lebensmitteln	24
20 : Patulin in Fruchtsäften und -kompotten	24
21 : Acrylamid in handwerklich hergestellten Keksen	24
22 : Pestizide in Obst und Gemüse	25
23 : Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen	25
24 : Histamin in frischem oder gefrorenem Thunfisch	25
25 : Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs	26
26 : Authentizität von Schweizer Erdbeeren	26
27 : Authentizität des Walliser Spargels	27
28 : Authentizität der Fische	27
29 : Wein	27
30 : Spirituosen	27
31 : Qualität des Honigs	27
32 : Kontrolle der Etikettierung	28
33 : Alkoholgehalt	28
34 : Sulfitgehalt	28
35 : Inspektionen der Wasserbehörden	29
36 : Mikrobiologische Analysen (Wasser)	30
37 : Clostridium perfringens in Trinkwasser	32
38 : Analysen der chemischen Parameter	33
39 : Pestizide im Trinkwasser aus dem Netz (Bezirk St-Maurice und Entremont)	33
40 : Pestizide in Wasser aus Grundwasserpumpen	33
41 : Kohlenwasserstoffe im Trinkwasser	34
42 : Glyphosate und Glufosinat in Trinkwasser und Mineralwasser	34
43 : Schwermetalle im Trinkwasser	34
44 : PFAS in den wichtigsten Trinkwassernetzen VS (nationale Kampagne)	35
45 : PFAS in anderen Trinkwassernetzen VS	35
46 : TFA in den wichtigsten Trinkwassernetzen VS	35
47 : Badegewässer - Physikalisch-chemische Messung vor Ort	37
48 : Badwasser - Standard-Mikrobiologie	37
49 : Whirlpools - Legionellen	38
50 : Duschwasser	38
51 : Chemische Analyse des Badwassers	39
52 : Qualität der natürlichen Badegewässer	39
53 : Cyanotoxine in dem natürlichen Badegewässer	39
54 : Inspektionen von privaten Trinkwasserversorgern	40

55 : Inspektionen von Lebensmittelbetrieben, die von einer privaten Trinkwasserversorgung versorgt werden	40
56 : Tierseuchenüberwachung	50
57 : Dem BLV gemeldete Tierseuchen	53
58 : Einfuhr	55
59 : Ausfuhr	55
60 : Kontrollen Tierhaltungen	57
61 : Wildtierhaltungen	58
62 : Tierversuche	58
63 : Bezahlte Kosten	58
64 : Hundewesen	59
65 : Amtstierärztliche Kontrollen	61
66 : Transport von Tieren zum Schlachthof	62
67 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	62
68 : Aufsicht über tierärztliche Berufe	63

Liste der Illustrationen

1 : Chemielabor © DVS	9
2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
3 : Lebensmittel © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth	12
4 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	13
5 : Mikrobiologische Badewasseranalysen	13
6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
7 : Betriebsinspektionen	17
8 : Anzahl Inspektionen	17
9 : Entwicklung der Analyse von Käsebruch	20
10 : Käsebruch © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen	21
11 : Spargel © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth	26
12 : Sammelstube für Quellwasser © DVS	29
13 : Verbindungsleitungen Trinkwasser-Bewässerungssystem © DVS	32
14 : Desinfektionssystem mit Kalziumhypochlorit © DVS	36
15 : MD610 © Lovibond	36
16 : Sprudelbad © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	38
17 : Hütte in den Bergen © DVS	40
18 : Privates Reservoir für Trinkwasser © DVS	40
19 : Zertifikat der Akkreditierung des Labors	49
20 : Zertifikat der Akkreditierung des Inspektorats	49
21 : Schafe © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell	51
22 : Bienen © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais	52
23 : Kühe © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher	61
24 : Kantonslabor, 1922	68



24 : Kantonslabor, 1922.

Staat Wallis
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Rue Pré-d'Amédée 2
1950 Sitten
www.vs.ch/dvsv

Sitten, April 2023