



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 2014 DIENSTSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRWESEN



Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Rue Pré-d'Amédée 2, 1951 Sitten
Tel. 027 606 49 50 · Fax 027 606 49 54 · www.vs.ch/dvsv

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Überlegungen	6
Personal	8
Entwicklung und kleine Revolution im Mikrobiologielabor	10
Aktivitäten der DSVV bezüglich der Quecksilber-Problematik im Oberwallis	11
Analysierte Proben	12
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	17
Lebensmittel	19
Bereich Authentizität – Täuschung des Verbrauchers	19
Kontrolle der Ursprungsdeklaration von Aprikosen	19
Kontrolle der Ursprungserklärung von Spargeln	19
Kontrolle der Ursprungsdeklaration von Fischen aus Schweizer Seen	19
Kontrolle der deklarierten Tierarten in Fleischprodukten	20
Kontrolle der angegebenen Tierarten in Fleisch, das im Restaurant serviert wird	20
Kontrolle der Angabe der Tierspezies in Käse	20
Kontrolle der Angabe "koffeinfrei" in entkoffeiniertem Kaffee	20
Kontrolle der Etikettierung von Lebensmitteln	21
Kontrolle der Speziallebensmittel	21
Lebensmittelsicherheit und Produktqualität	21
Analyse zum Nachweis des Mykotoxins Patulin in Fruchtsäften	21
Analyse des Mykotoxins Aflatoxin in Erdnüssen	21
Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl	21
Untersuchung auf Dithiocarbamate in Salaten	22
Analyse der Qualität von Kastanien	22
Analyse des Nitrit- und Nitratgehalts in rohen Pökelfleischen	22
Sicherheit und Hygiene in konsumreifem Käse	23
Sektor Weine - Spirituosen	23
Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2013	23
Kontrolle der Echtheit von Schaumweinen zugefügten CO ₂	23
Spirituosen	24
Überprüfung der Prozesshygienekriterien	24
Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe	24
Überprüfung Hygienemarker in Hackfleisch	24
Kontrolle der Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch	25
Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in essreifen Käsen	25
Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln	25
Suche nach Hygienemarkern in Terrinen / Gänseleber	25
Konsumfertige Rohprodukte (Salatbuffets, Obstsalate)	26
Hygienemarker in Patisseries	26
Sektor Trinkwasser	26
Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen	26
Arsen im Trinkwasser (Leitungsnetze)	27
Dioxan im Trinkwasser (Leitungsnetz)	27
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers	28

Sektor Wasser in Schwimmbädern	28
Analyse von Trihalomethanen (THM) im Wasser von Hallenschwimmbädern	28
Analyse von Chlorat und Bromat im Badewasser von Schwimmbädern	29
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Badewassers	29
Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Whirlpools	29
Inspektorat	32
Allgemeine Bemerkung	36
Zuordnung der Beanstandungen	36
Die Selbstkontrolle (L1)	36
Produkte (L2)	36
Verfahren und Aktivitäten (L3)	36
Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)	36
Inspektion nach Art der Aktivität	36
Milchprodukte	36
Inspektion einer Almkäserei im Sommer 2014	37
Bäckereien	38
Metzgereien	39
Restaurationsbetriebe	39
Inspektionen auf Märkten	41
Illegale Schlachtung in einer Restaurantküche	41
Kontrollen aufgrund von Anzeigen	42
Fall, dem nach einer Lebensmittelvergiftung nachgegangen wurde	42
Fall, dem nach einer Lebensmittelvergiftung in einem Restaurant nachgegangen wird	42
Einfuhrmeldung des Schweizer Zolls	42
Rückruf von getrockneter Rinderbrust wegen Belastung mit <i>Listeria monocytogenes</i>	43
Beschlagnahme von Nikotin für elektronische Zigaretten	43
Nationale Kampagne zur Inspektion des Transports von gekühlten Lebensmitteln	44
Weinernte 2013	44
Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle	45
Trinkwasserinspektorat	46
Badewasserinspektorat	47
Überwachung der Schwimmbäder	47
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	48
Chemikalieninspektorat	48
ChemG	48
Marktüberwachung	48
Beratung der Bevölkerung	48
Beratung für Firmen (ChemG)	49
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	49
Radon-Kampagne 2013-2014	49
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	49
Administrative Aufgaben	50
Ausfuhrbescheinigungen	50
Vorbescheid	50
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASFF	50

Alkoholabgabe an Minderjährige	51
Einsprachen und Beschwerden	51
Strafanzeigen	51
Qualitätssicherung	51
Kantonales Veterinäramt	52
Personalwesen	52
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit:	52
Tiergesundheit	52
Tuberkulose	52
Überwachung der BVD	52
Bieneninspektorat	53
Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung	53
Bienenkrankheiten	53
Bieneninspektorat, Weiterbildung	54
Fälle von Tierseuchen 2014 (alle Tierarten)	54
Verdacht auf Tierseuchen	55
Überwachung von Tierseuchen durch Stichproben (Monitoring)	55
Überwachung der Salmonellose bei Geflügel	55
Entschädigung für den Verlust von Tieren infolge von Tierseuchen	56
Genehmigungen für künstliche Besamungen für den eigenen Betrieb	56
Internationale Angelegenheiten	56
Einführen	56
Ausführen	56
Tierschutz	57
Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle	57
Wildtiere und bewilligungspflichtige Tätigkeiten (Tierschutzgesetz)	58
Vorbescheid für die kantonale Baukommission zu Stallbau-Projekten oder Tierunterständen nach Prüfung der Pläne	58
Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung in Bezug auf das Tierschutzgesetz	59
Fundtier-Datenbank	59
Hundewesen	59
Fälle von Aggressionen	59
Illegale Importe von Hunden	59
Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung	59
Das Hundebiss-Präventionsprogramm	60
Lebensmittelsicherheit	60
Amtstierärztliche Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft	60
Kontrolle der Milchqualität	60
Fremdstoff-Analyse	61
Fleischkontrolle im Schlachthof	61
Spezieller Dioxin-Verdachtsfall in einem Betrieb in der Nähe von Visp	61
Tierarzneimittel	62
Überwachung der Veterinärberufe	62
Liste der Abkürzungen	64

Allgemeine Überlegungen



Authentizität von Lebensmitteln - Kompetenzzentrum im Wallis

Woher kommt ein Lebensmittel? Ist die Angabe der Herkunft auf der Lebensmittelle-

kette korrekt? Fragen, die immer aktueller werden, denken wir an den letzten Fleischskandal in der Ostschweiz in Zusammenhang mit Hühnerfleisch. Das kantonale Labor Wallis hat seit dem Jahr 2000 ein im Lebensmittelbereich einzigartiges Kompetenzzentrum für die ganze Schweiz in diesem Bereich aufgebaut. Die IRMS-Methode (Isotopic Ratio Mass Spectrometry) bildet das Fundament für diese Analysen. Die Information über die Herkunft eines Lebensmittels kommt vom Regenwasser, dessen Sauerstoffatome je nach Region auf der Erde eine andere Isotopenzusammensetzung haben. Dieses „Isotopenmuster“ beeinflusst das Isotopenverhältnis im Saft von Gemüse, Pflanzen oder Fleisch je nach Land und Region.

So wurden 2014 Aprikosen und Spargeln auf die korrekte Herkunftsangabe überprüft. Von insgesamt 100 Proben musste nur 1 beanstandet werden. Diese tiefe Beanstandungsquote ist das Resultat einer langjährigen Überwachung dieses Marktes. Die Akteure haben die Wichtigkeit der korrekten Herkunftsdeklaration begriffen.

Isotopenverhältnisse des Kohlenstoffatoms geben uns Auskunft ob eine Zutat natürlich ist oder nicht. Im Schaumwein wurde zum ersten Mal untersucht, ob die vorhandene Kohlensäure von der Fermentation in der Flasche stammt oder (ohne Deklaration) zugesetzt wurde. Neun von 37 untersuchten Proben mussten be-

anstandet werden. Auch die Authentizität von Honig (Zuckerfütterung der Bienen) kann mit dieser Methode überprüft werden. Immer mehr wird diese Methode im Weinbereich getestet und natürlich auch in der Fleischbranche wird dies der Fall sein.

Arsen und Uran im Trinkwasser

Arsen und Uran sind Spurenelemente, welche auch im Gestein der Walliser Alpen vorkommen und in sehr kleinen Konzentrationen ins Trinkwasser ausgewaschen werden können. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, BLV, hat auf den 1. Januar 2014 die Grenzwerte für Uran auf 30 microg/Liter fixiert und für Arsen von 50 microg/l neu auf 10 microg/l herabgesetzt. Die Festlegung dieser Grenzwerte wird mit neuen toxikologischen Befunden gerechtfertigt.

Was die Urankonzentration im Trinkwasser betrifft, kann der gültige Grenzwert von den Wallisergemeinden eingehalten werden. Beim Arsen gibt es aktuell in 14 Gemeinden Trinkwassernetze, die eine höhere Arsenkonzentration als 10 microg/l aufweisen. Die betroffenen Gemeinden wurden bereits über die zu treffenden Massnahmen wie arsenhaltige Quellen aus dem Netz nehmen, arsenhaltige Wasser aus Trinkwasserquellen mit Trinkwasser ohne Arsen verdünnen, Aufbereitung des arsenhaltigen Wassers informiert.

Der Bund gibt den Gemeinden zur Umsetzung dieser Massnahmen 5 Jahre Zeit. Das Trinkwasserinspektorat der Dienststelle für Verbraucherschutz arbeitet eng mit den betroffenen Gemeinden zusammen, sei es um Trinkwasserproben zu erheben, die im kantonalen Labor auf Arsen untersucht werden oder um Lösungen vor Ort zu finden. Für einzelne Gemeinden stehen relativ hohe Investitionen in der Trinkwasserversorgung an, um den zu hohen Arsengehalt in den betroffenen Trinkwassernetzen zu senken.

Veterinäramt

Eine neue Bedrohung für die Bienenstöcke in unserem Kanton hält sich hartnäckig. Es handelt sich um einen kleinen Käfer mit dem Namen *Aethina tumida*, der die Bienenstöcke stört. Das Risiko, diesen Käfer in die Schweiz einzuschleppen, hängt stark vom Bienenimport sowie vom Import von kontaminierten Materialien (Holz) oder Lebensmittel (Früchte) ab. Die europäische Biene hat keine Verteidigungsmöglichkeiten gegenüber diesem Käfer, was eine Bedrohung für die Imkerei darstellt.

Im Jahr 2013 wurden auch im Wallis Rindertuberkulosefälle entdeckt. Infolge dessen wurde in der Romandie ein Überwachungsprogramm mit dem Namen Epidemiovigilance in den Schlachthöfen eingeführt. Im Jahr 2014 wurden bei 5 Verdachtsfällen Proben der Lymphknoten der Rinder in den Schlachthöfen erhoben. Alle Resultate waren konform.

Zu den oben erwähnten und anderen interessanten Themen finden Sie, werte Leserin, werter Leser weitere Informationen in diesem Jahresbericht.

Dankesworte

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserer Departementsvorsteherin Frau Esther Waeber-Kalbermatten für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen zu danken. Den Mitarbeitern/innen der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen danke ich herzlich für ihren konsequente Leistungsbereitschaft und ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Konsumentinnen und Konsumenten.

Allen Verantwortlichen im Bereich der Lebensmittelsicherheit, des Tierschutzes, der Badewassersicherheit sowie allen weiteren Partnern danke ich für ihre gute und äusserst wichtige Zusammenarbeit während des ganzen Jahres.

Dr. Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonschemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

Dr. Elmar PFAMMATTER	Dienstchef, Kantonschemiker
Dr. Jérôme BARRAS	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt

Dienststelle für Verbraucherschutz

Chemielabor

Dr. Joël ROSSIER	Stellvertreter des Kantonschemikers
Dr. Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziert in forensischen Wissenschaften (60 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90 %)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant
Pascal WILLA	Chemielaborant
Gwénolé FOSTIER	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2014)
Gaëtan AYMON	Lehrling Chemielaborant
Stéphane RAPPAZ	Lehrling Chemielaborant

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Mikrobiologielaborant Verantwortlicher für das Labor
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Mikrobiologielaborantin (80 %)
Natacha FLEURY	Mikrobiologielaborantin

Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES (80 %) Verantwortliche für das Lebensmittelinspektorat
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur

Trinkwasserinspektor

Pierre-Michel VENETZ	Inspektor
----------------------	-----------

Chemikalieninspektorat

Dr. Guy DÉFAYES	Inspektor
-----------------	-----------

Sekretariat und Empfang

Sandrine WINTEREGG	Administrative Mitarbeiterin (60%)
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
Noémie FAVRE	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 31.07.2014)
David CASTILHO MARTINS	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (seit dem 01.08.2014)

Veterinäramt

Dr. Jérôme BARRAS	Kantonstierarzt
-------------------	-----------------

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70 %)
Dr. Margot CHASTONAY	Tierärztin (50 %)
Hansruedi FURRER	Offizieller Tierarzt (50 %)
Cristina VILLIGER	Offizielle Tierärztin (50 %)
Eric KIRCHMEIER	Offizieller Tierarzt (80 %)

Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter

Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)
Patrice BRIGUET	Spezialisierter Mitarbeiter
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter
Carole BRAUN-GERMANN	Sekretärin (60 %)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (40 %)
Vérène SIERRO PRALONG	Sekretariatshilfskraft (80 %)

Entwicklung und kleine Revolution im Mikrobiologielabor

Das Mikrobiologielabor hat in den letzten Jahren eine bedeutende Entwicklung erlebt. Es wurden neue Techniken der Molekularbiologie eingeführt, um die Konformität der Angaben auf Produkten auf Fleischbasis oder Käse zu prüfen. Diese molekularbiologischen Methoden sollten in Zukunft einen weiteren Aufschwung nehmen.

In diesem Jahr war auch eine entscheidende Entwicklung



der mikrobiologischen Analysen bezüglich Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu verzeichnen.

In diesen Bereichen ist das Labor ein wesentlicher Faktor für das gute Funktionieren des Betriebs und es erfüllt eine wesentliche Aufgabe im Verbraucherschutz. Seit Beginn seiner Aktivitäten arbeitet das Mikrobiologielabor an sieben Tagen pro Woche um die Analyse von Markern der Sicherheit (Salmonellen, Listeria usw.) oder Hygiene (E. coli, Enterokokken usw.) in wichtigen Produkten wie Trinkwasser, vorgegarten Lebensmitteln oder Fleisch zu gewährleisten. Die in diesem Labor beschäftigten Laboranten müssen sich daher verpflichten, am Wochenende zu arbeiten, je nachdem, wie es die verwendeten Techniken und Methoden zum Nachweis von mikrobiellen Kontaminationen verlangen.

Die klassischen Ana-

lysen zum Nachweis von Bakterien, die sich in Lebensmitteln entwickeln können, erfordern eine Kultur, die je nach zu untersuchendem Parameter mehr oder weniger lang dauern kann. Anschliessend werden Tests zum Ablesen und zur Identifikation/Spezifikation/Bestätigung der Spezies vom Laboranten zu Zeiten durchgeführt, die von der Dauer der Kulturen vorgegeben werden. Analysen auf Enterobakterien mittels Kultur erfordern eine Probenvorbereitung (30 Min.), dann 48 Std. Inkubation auf Platten, gefolgt vom Ablesen, um das Ergebnis zu erhalten. Wenn Proben also am Donnerstag oder Freitag im Labor eintreffen, müssen die Laboranten logischerweise am Wochenende (Samstag oder Sonntag) daran arbeiten. Dank neusten technologischen und methodologischen Entwicklungen konnten neue Tests entwickelt werden, mit denen sich die Analyse der wichtigsten Marker der Hygiene und Sicherheit auf eine Inkubationsdauer von 24 Stunden reduzieren lässt. Das Labor hat also seine Massnahmen und Investitionen auf derartige Geräte und neue Methoden konzentriert, um eine Rationalisierung der Laborarbeit zu ermöglichen. Durch die schneller verfügbaren Ergebnisse (24 statt 48 oder 72 Stunden je nach Parameter) kann man schneller auf dem Markt reagieren, was für den Verbraucher eine höhere Sicherheit bedeutet (Rücknahme/Rückruf).

Diese Neuerungen bringen erhebliche Vorteile, angefangen beim besseren Schutz der Verbraucher, aber auch eine willkommene Neuorganisation für die Laboranten, die, abgesehen von Ausnahmefällen, von ihrem Sonntag als Ruhetag profitieren können. Dies entlastet auch den Arbeitgeber in gewisser Masse von der Zahlung von Leistungen im Zusammenhang mit der Sonntagsarbeit.



Aktivitäten der DVSV bezüglich der Quecksilber-Problematik im Oberwallis

Monat für Monat entdeckt der Kanton Wallis das Ausmass der Verschmutzung durch Quecksilber in der Region westlich von Visp. Auch wenn es sich im Wesentlichen um ein Umweltproblem handelt, wurde die DVSV in Anspruch genommen, um sich einerseits an der vom Staatsrat eingesetzten Arbeitsgruppe zur Untersuchung der Auswirkungen auf die Gesundheit unter der Leitung des Kantonsarztes zu beteiligen und andererseits um zu prüfen, ob das Quecksilber in die Nahrungskette gelangt. Im Jahr 2014 wurden alle Brunnen, die Trinkwasser liefern, in Regionen, die potenziell durch industrielle Aktivitäten betroffen sind, analysiert und es wurde keine Spur von Quecksilber gefunden. Dieses Ergebnis ist erfreulich, denn damit lässt sich derzeit das Vorliegen von Quecksilber in löslicher Form ausschliessen, das bei der Exposition der Bevölkerung zu berücksichtigen wäre. Die DVSV hat ausserdem Proben von Lebensmitteln in der Region entnommen, wie Milch, Fleisch und Gemüse. Die Analyse ergab keinen abnormen Wert für den Quecksilbergehalt. Besondere Anstrengungen wurden auf die Analyse des Roggens aufgewendet, der zwischen Visp und dem Pfywald produziert wird. Es kann nämlich nicht ausgeschlossen werden, dass Getreide mit Quecksilber kontaminiert wird, entweder während des Wachstums oder durch Staubpartikel. Es wurde eine Kampagne im Rahmen der Selbstkontrolle mit Hilfe der Dienststelle für Landwirtschaft durchgeführt, um den Gehalt an Quecksilber im Getreide in jeder von der Verschmutzung potenziell betroffenen Parzelle zu analysieren. Entscheidend war, dass das Getreide vor der Ernte getestet wurde um zu verhindern, dass eine potenziell kontaminierte Charge in den Sammel- und Lagersilos mit konformen Getreide gemischt wird. Keine der Analysen der 81 Proben zeigte einen

Quecksilbergehalt, der sich dem vom BLV festgelegten Höchstwert von 50 microg/kg näherte. Offizielle Kontrollen in Form einer Ziehung von acht Proben nach der Ernte im Sammelzentrum bestätigten, dass im Getreide der Region keine nennenswerte Kontamination entdeckt wurde.

Trotz dieser beruhigenden Neuigkeiten bleibt die DVSV wachsam und analysiert weiterhin Lebensmittel aus der Region, die für den Markt vorgesehen sind. Was Lebensmittel in Privatgärten anbelangt, ist jeder Einwohner der betroffenen Region eingeladen, der DVSV Produkte aus seinem Garten für eine Selbstkontrolle zu bringen. Die Kosten dafür werden ihm nicht in Rechnung gestellt. 2014 wurden Proben von Obst und Gemüse (Kirschen, Aprikosen, Birnen, Trauben, Tomaten, Rüben) einer Analyse unterzogen, bei der keine beunruhigende Quecksilberkonzentration nachgewiesen wurde. Dieses Angebot der Selbstkontrolle für private Anbauer wird selbstverständlich 2015 fortgesetzt.



Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 32355 Analysen an 8765 Proben durchgeführt :

5813 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2952 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	1977	3836	5813
Konforme Proben (K)	1672	3398	5070
Nicht konforme Proben (NK)	305	438	743

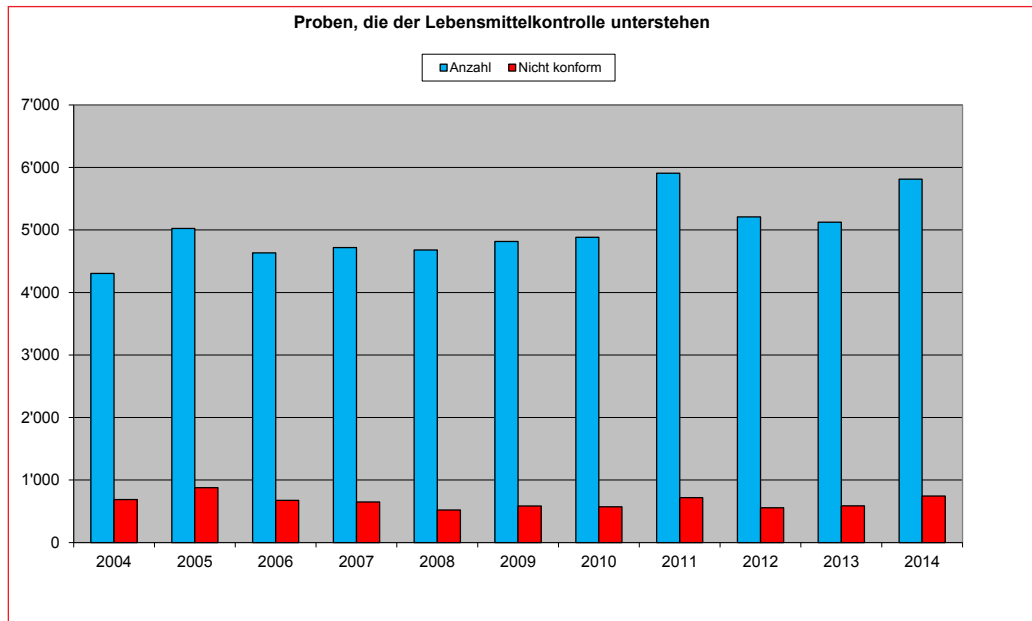
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	Milch									
011	Milcharten	2	2					2	2	
01111	Vollmilch	1		1				1		1
011121	Rohmilch	1	1					1	1	
01122	Milch, teilentrahmt				1		1	1		1
01221	Milchpulver				2	2		2	2	
0131	Schafmilch	2	2					2	2	
02	Milchprodukte									
02121	Joghurt oder Vollmilchjoghurt ohne Zutaten	1	1					1	1	
0213	Joghurtarten mit Zutaten	1		1				1		1
03	Käse und Käseerzeugnisse									
031	Käse	1		1				1		1
0312	Hartkäse	1	1					1	1	
0313	Halbhartkäse	78	66	12	54	48	6	132	114	18
0313Z	Halbhartkäse, übrige				11	11		11	11	
0314	Weichkäse	5	3	2	3		3	8	3	5
0314Z	Weichkäse, übrige	2	2					2	2	
0315	Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	2	2		1		1	3	2	1
0332	Ziger	1	1					1	1	
0341	Schafkäse	5	4	1				5	4	1
0342	Ziegenkäse	4	4		1	1		5	5	
04	Butter									
041	Schafkäse				1	1		1	1	
0412	Butter aus Sirtenrahm	1	1					1	1	
05	Speiseöle und Fette									
051	Speiseöle	14	2	12	1	1		15	3	12
05111	Pflanzliches Speiseöl, unvermischt	7	2	5				7	2	5
052131	Speisefett zum Fritieren	5	2	3				5	2	3
07	Mayonnaisen									
071	Mayonnaise, Salatmayonnaise				10	10		10	10	
08	Fleisch									
0811111	Fleisch Kalb	1	1					1	1	
0811113	Fleisch Kuh	1	1					1	1	
0812	Fleisch von Hausgeflügel	13	13		1	1		14	14	
08123	Fleisch von Enten				3	1	2	3	1	2
081414	Fleisch Hirsch				3	3		3	3	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
0817	Fleisch von Fischen	1	1					1	1	
0817111	Forelle	1	1					1	1	
0817112	Felche	1	1					1	1	
081712	Hecht	1	1					1	1	
081715	Egli	8	8					8	8	
082	Fleischerzeugnisse	1	1					1	1	
0821	Hackfleischware	18	16	2				18	16	2
08235	Rohessspeck	1	1					1	1	
08236	Rohschinken	13	12	1				13	12	1
08237	Trockenfleisch	21	11	10	1		1	22	11	11
0823Z	Rohpökelfware, übrige	1	1					1	1	
08243	Vorderschinken	1	1					1	1	
0825	Rohwurstwaren	10	6	4				10	6	4
08251	Rohwurstware mit normaler Reifung	1	1					1	1	
082515	Landjäger	1	1					1	1	
08251Z	Rohwurstware mit normaler Reifung, übrige	4	4					4	4	
08265	Cervelas, Klöpfer, Stumpfen	2		2				2		2
08268	Lyoner	1	1					1	1	
08276	Terrine	37	23	14	3	2	1	40	25	15
11	Getreide									
11115	Reis	2	2					2	2	
12	Brot und Backwaren									
12112	Halbweissbrot	1	1					1	1	
12113	Ruchbrot	5	5					5	5	
1212	Spezialbrotarten	4	4					4	4	
15	Teigwaren									
151	Teigwaren	2	2					2	2	
16	Eier und Eiprodukte									
161	Hühnereier, ganz				1	1		1	1	
17	Speziallebensmittel									
176	Ergänzungsnahrung	2	2					2	2	
1776	Nahrungsergänzungsmittel	10	5	5				10	5	5
18	Obst und Gemüse									
18111	Äpfel				2	2		2	2	
18121	Aprikosen	62	60	2				62	60	2
18125	Pflaumen	2	2					2	2	
18151	Ananas	1	1					1	1	
18161	Edelkastanien	28	16	12				28	16	12
18162	Erdnüsse	20	20					20	20	
18212	Karotten	6	6					6	6	
18214	Randen	1	1					1	1	
182231	Spargeln, weisse	37	37					37	37	
182232	Spargeln, grüne	1	1					1	1	
18232	Spinatarten	1	1					1	1	
182321	Spinat	6	6					6	6	
18232Z	Spinatarten, übrige	1	1					1	1	
18234	Kopfsalate und andere Blattsalate	4	4					4	4	
1823411	Kopfsalat	7	7					7	7	
1823412	Batavia	3	2	1				3	2	1
1823414	Lollo	1	1					1	1	
182341Z	Kopfsalate und andere Blattsalate, übrige	2	2					2	2	

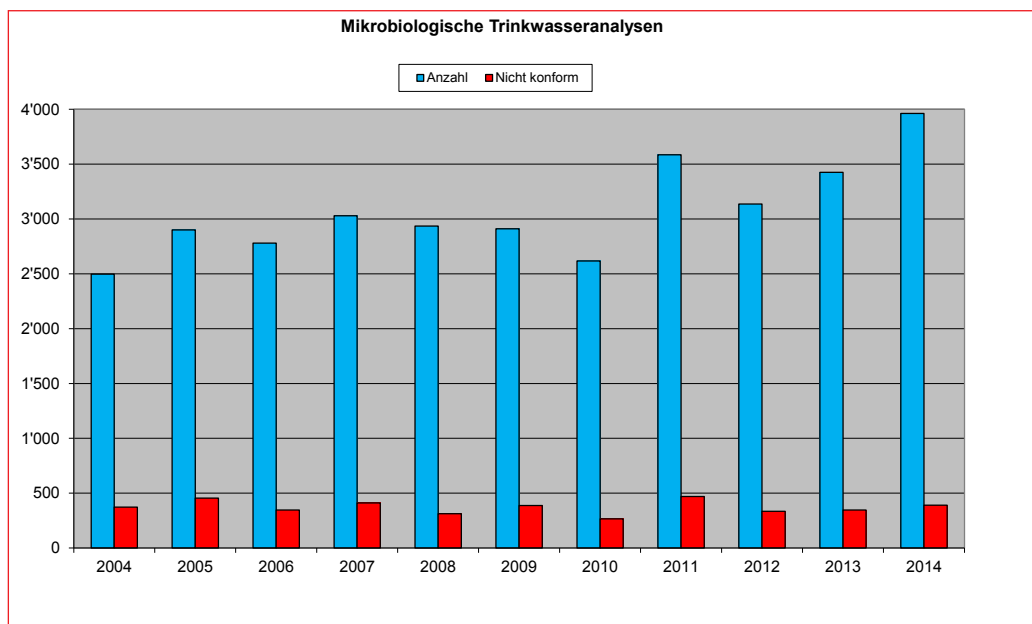
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
18234Z	Kopfsalate und andere Blattsalate, übrige	1	1					1	1	
18241	Gurken	3	3					3	3	
18242	Tomaten	2	2					2	2	
18243	Zucchetti	2	2					2	2	
182461	Gemüsepaprika	1	1					1	1	
20	Bienenprodukte und Melassen									
2011	Honig	5	5					5	5	
22	Konditorei- und Zuckerwaren									
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	22	20	2				22	20	2
24	Fruchtsäfte und -Nektare									
241	Fruchtsäfte und -Nektare	4	2	2				4	2	2
24111	Apfelsaft	9	8	1				9	8	1
24112	Birnensaft	1	1					1	1	
242	Fruchtnektararten	2		2				2		2
2421	Fruchtnektararten, rein	1	1					1	1	
24212	Birnennektar	2	2					2	2	
2422	Fruchtnektarmischungen	1		1				1		1
28	Trinkwasserarten									
281	Trinkwasser	3	3		1	1		4	4	
2811	Trinkwasser an der Quelle	6	6		704	532	172	710	538	172
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	1111	1007	104	2845	2662	183	3956	3669	287
282	Eis, Wasserdampf	26	20	6				26	20	6
283	Natürliches Mineralwasser	2	2		25	25		27	27	
28311	Natürliches kohlenensäurehaltiges Mineralwasser				2	2		2	2	
2832	Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	4	4		1	1		5	5	
287	Quellwasser	2	1	1	2		2	4	1	3
30	Kaffee und Ersatzmittel									
303	Behandelter Kaffee	24	24					24	24	
35	Gewürze, Speisesalz und Senf									
351	Gewürze	13	13					13	13	
36	Wein und andere weinhaltige Getränke									
362	Wein	2	1	1	1	1		3	2	1
3621	Roter Wein	22	13	9	13	11	2	35	24	11
3622	Weisser Wein	18	16	2	11	11		29	27	2
3623	Rosé Wein	44	43	1	3	3		47	46	1
3625	Perlwein	2		2	3		3	5		5
3626	Schaumwein	13	13		1	1		14	14	
365Z	Getränke aus Wein, übrige				1		1	1		1
38	Biere									
382	Spezialbier				6	6				
39	Spirituosen und Erzeugnisse daraus									
392	Spirituosenarten				1	1		1	1	
3925	Obstbrandarten				1	1		1	1	
39251	Apfelweinbrand				2	2		2	2	
39255	Pflaumenbrand				1	1		1	1	
392552	Aprikosenbrand	5	1	4	4	2	2	9	3	6
39257a	Williamsbirnenbrand	12	10	2	9	3	6	21	13	8
3925A	Eau-de-vie de coing				2	1	1	2	1	1
3931	Likör				10	8	2	10	8	2
3932	Crème				1	1		1	1	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
51	Lebensmittel, vorgefertigt									
511	Lebensmittel, garfertig	12	8	4				12	8	4
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	5	5					5	5	
515	Speisen genussfertig zubereitet	95	47	48	5	5		100	52	48
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen									
56Z	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen, übrige				2	2		2	2	
57	Kosmetische Mittel									
5721	Toilettenseifen, desodorierende Seifen usw.	1		1				1		1
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien									
5821	Schmuck	9		9				9		9
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien, übrige	4		4				4		4
68	Werbematerial									
681	Werbematerial für Lebensmittel	2		2				2		2
69	Kennzeichnung									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	8	1	7	79	27	52	87	28	59
70	Betriebsdokumente, übrige									
70Z	Betriebsdokumente, übrige	2	2					2	2	
	Total	1977	1672	305	3836	3398	438	5813	5070	743

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen



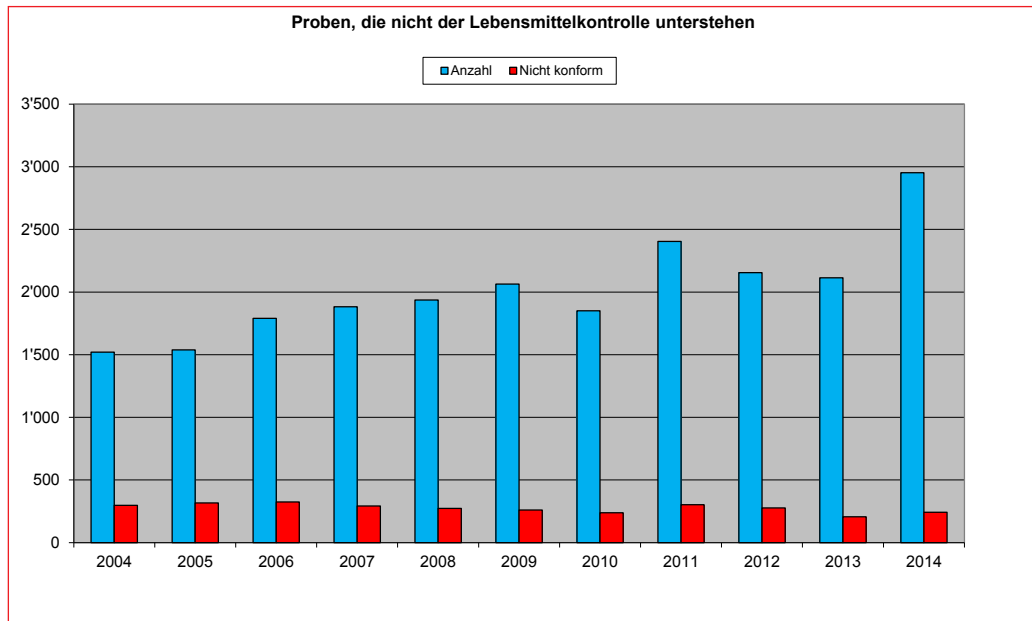
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

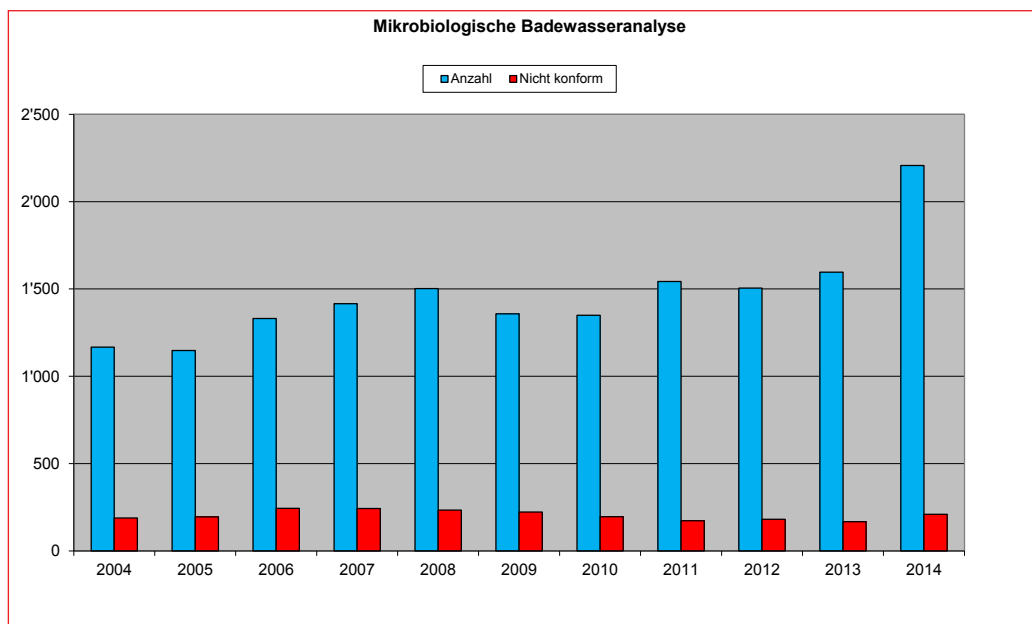
	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	2432	520	2952
Konforme Proben (K)	2210	500	2710
Nicht konforme Proben (NK)	222	20	242

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	Objekte für Spezialuntersuchungen									
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	61	50	11				61		
772	Ringversuchsprobe				78	78		78	78	
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	13	13		11	11		24	24	
81	Wasser, nicht als Lebensmittel									
811	Oberirdische Gewässer	2	1	1	9	9		11	10	1
8111	Fliessgewässer				25	25		25	25	
8112	Stehende Gewässer				9	9		9	9	
812	Unterirdische Gewässer	2	2		54	53	1	56	55	1
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	3	3		1	1		4	4	
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	128	128		2	2		130	130	
814	Badewasser	919	851	68	26	17	9	945	868	77
81411	Badewasser mit Sole	5	4	1				5	4	1
81413	Badewasser mit Thermalwasser	290	271	19				290	271	19
8141Z	Badewasser mit besonderer Anpreisung, übrige	5	4	1				5	4	1
8142	Badewasser aus Schwimmbecken	50	47	3				50	47	3
8142c	Badewasser aus warmen Schwimmbecken	183	172	11				183	172	11
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	8	8					8	8	
8143c	Badewasser aus warmen Nichtschwimmerbecken	11	9	2				11	9	2
8144	Badewasser aus Sprungbecken	3	3					3	3	
8145	Badewasser aus Planschbecken	73	72	1				73	72	1
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	78	75	3				78	75	3
8147	Badewasser aus Therapiebädern	31	28	3				31	28	3
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	498	403	95	5	2	3	503	405	98
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	2	1	1				2	1	1
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	14	14					14	14	
814Et	Wasser aus künstlich angelegten Badeteichen	47	45	2				47	45	2
814Z	Badewasser, übrige				1	1		1	1	
8152	Schnee				3	3		3	3	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges				161	161		161	161	
81Z1	Trinkwasser von Privatpersonen	1	1					1	1	
81Z3	Warmes Waschwasser	5	5		135	128	7	140	133	7
	Total	2432	2210	222	520	500	20	2952	2710	242

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen



Mikrobiologische Badewasseranalysen

Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 8765 Proben mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 5813 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 743 (12,8 %) nicht den verschiedenen geltenden Gesetzgebungen, wobei die Beanstandungen von einer nicht ordnungsgemässen Etikettierung über die Täuschung der Konsumenten bis zur Gefährdung der Gesundheit durch im Wert verminderte Lebensmittel reichen.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

Die Probenentnahmen werden gezielt durchgeführt. Die statistischen Ergebnisse sind deshalb nicht als repräsentativ für die allgemeine Lage zu betrachten. Sie zeigen aber dennoch die Probleme auf.

Bereich Authentizität – Täuschung des Verbrauchers

Kontrolle der Ursprungsdeklaration von Aprikosen

Jahr für Jahr wird von der Dienststelle für Verbraucherschutz mit grosser Sorgfalt kontrolliert, dass die Angaben zu den verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, namentlich was das Produktionsland anbelangt. 2014 wurden im ganzen Kanton zwecks Kalibrierung und Überwachung des Marktes mit unserer Isotopenmethode 62 Proben entnommen; bei einer Probe zeigte die Analyse, dass die Angabe nicht der mit unserer Technik ermittelten Herkunft entsprach. Die Inspektion zeigte, dass das fragliche Unternehmen am selben Tag Aprikosen aus der Schweiz und ausländische verpackt hatte und dass die Herkunft falsch angegeben war, was zu einer Täuschung des Ver-

Resultate	
Proben	63
Beanstandet	2 (3,2 %)
Grund	Herkunftsdeklaration und Produktqualität

Herkunft von Aprikosen

brauchers führte. In einem anderen Fall waren Aprikosen, die als Probe an der Verkaufsfond entnommen wurden, von sehr schlechter Qualität, was ebenfalls zu einer Beanstandung führte.

Kontrolle der Ursprungserklärung von Spargeln

Die Walliser Spargeln sind für die Produzenten interessante Nischenprodukte, für die im Frühjahr eine grosse Nachfrage seitens der Walliser Bevölkerung besteht. Anhand der Isotopenanalyse des Wassers lässt sich leicht feststellen, ob diese Produkte tatsächlich aus dem Wallis stammen. Da der Spargel im Boden kultiviert wird, muss der Isotopenwert des Wassers des Bodens mit dem im Spargel enthaltenen Wasser übereinstimmen. 2014 wurden 38 Proben analysiert, wobei keine Irreführung des Verbrauchers festgestellt wurde. Angesichts dieser zufriedenstellenden Situation wird die Dienststelle ihre Überwachung fortsetzen, um dem Walliser Verbraucher die Sicherheit zu geben, dass sich auf diesem Markt mit hoher Wertschöpfung kein Betrug einschleicht.

Resultate	
Proben	38
Beanstandet	0
Grund	–

Herkunft von Spargeln

Kontrolle der Ursprungsdeklaration von Fischen aus Schweizer Seen

Der geografische Ursprung der Fische aus Seen wurde im Rahmen einer interkantonalen Kampagne im Jahr 2013 überprüft, um die Richtigkeit der Angaben auf den Märkten oder in den Restaurants zu kontrollieren. Von 12 mit der Isotopenmethode in unserer Dienststelle analysierten Proben wurde bei keiner Probe die Ursprungserklärung beanstandet. Dieses gute Ergebnis ist ebenfalls den in den Vorjahren durchgeführten Kampagnen zuzuschreiben, die zu der Einsicht führten,

dass derartige Irreführungen des Verbrauchers heute überprüft werden können, was die Vertreiber und die Restaurants zu einer grösseren Wachsamkeit veranlasst.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	0
Grund	–

Herkunft von Fischen

Kontrolle der deklarierten Tierarten in Fleischprodukten

2013 hat die Walliser DVSV eine Multiplex-PCR-Methode eingeführt, mit der sich die Angabe der Tierspezies in den Produkten auf Fleischbasis nachweisen lässt. 9 % der Proben waren falsch deklariert. 2014 wurde eine interkantonale Kampagne zu diesem Thema für die Kontrolle von Wurstwaren vorgeschlagen. Von 47 Stichproben (Würste, Landjäger, Bratwürste, Salami, usw.) wurden 7 Proben beanstandet. Die Nichtkonformitäten bezogen sich auf unvollständige oder falsche Deklaration der Tierspezies des Fleisches oder auf quantitativ erheblich fehlerhafte Angaben wie zum Beispiel bei einem Landjäger, der laut Angabe 89 % Rind enthalten soll, dessen Molekularanalyse und Beobachtung des Produkts aber nur einen Wert von ~50 % Rindfleisch ergab. Diese Kampagne ist immer noch interessant im Rahmen des Pferdefleischskandals, der vor zwei Jahren in Europa aufgedeckt wurde.

Resultate	
Proben	47
Beanstandet	7 (14,9 %)
Grund	Unvollständige Deklaration der Zusammensetzung

Tierarten in Fleischprodukten

Kontrolle der angegebenen Tierarten in Fleisch, das im Restaurant serviert wird

Restaurants servieren aufgeschnittenes Trockenfleisch, Tartar, Vitello Tonnato oder sonstige Carpaccios. Die Angabe

der Tierspezies ist obligatorisch. Es ist wichtig zu kontrollieren, ob das dem Kunden servierte Fleisch mit der Angabe auf der Speisekarte des Restaurants übereinstimmt. Es wurden Kontrollen in 12 Einrichtungen durchgeführt, und keines der Restaurants hat eines dieser Produkte unter einer falschen Angabe der Spezies serviert (zum Beispiel Pferd statt Rind). Dieses gute Ergebnis wird in den nächsten Jahren zu bestätigen sein.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	0
Grund	–

Tierarten in Fleisch

Kontrolle der Angabe der Tierspezies in Käse

Die Walliser DVSV hat 2014 eine Molekular-Analysentechnik für den Nachweis der Tierspezies im Käse implementiert. Mit dieser Technik lässt sich nachweisen, ob ein Hersteller von Ziegen- oder Schafskäse nicht zum grossen Teil Kuhmilch verwendet um den Verbraucher zu täuschen. Diese Analyse ist nicht nur unter den Gesichtspunkten der Irreführung des Verbrauchers wichtig, sondern auch um Menschen zu schützen, die gegen Kuhmilch allergisch sind und diesbezüglich eine strenge Diät einhalten müssen. Es wurde eine interkantonale Kampagne durchgeführt und unter 44 Stichproben wurde keine Nichtkonformität festgestellt.

Resultate	
Proben	44
Beanstandet	0
Grund	–

Tierspezies in Käse

Kontrolle der Angabe "koffeinfrei" in entkoffeiniertem Kaffee

Mit dieser Kampagne sollte festgestellt werden, ob die Restaurateure tatsächlich entkoffeinierten Kaffee servieren, wenn er von einem Konsumenten verlangt wird.

Unsere Kontrolleure haben entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zum Mitnehmen verlangt und zwecks Analyse ins Chemielabor mitgenommen. 2013 ergab diese Kampagne eine Nichtkonformität von 8 %; diese Kampagne wurde 2014 wiederholt und keine der 24 analysierten Proben führte zu einer Beanstandung, was zeigt, dass die Restaurateure in Folge der Kontrollen von 2013 wachsamer geworden sind.

Resultate	
Proben	24
Beanstandet	0
Grund	–

Koffein in entkoffeiniertem Kaffee

Kontrolle der Etikettierung von Lebensmitteln

Von 68 analysierten Proben waren 52 nicht gesetzeskonform. Diese Ergebnisse dürfen nicht verallgemeinert werden, denn die Etikettenproben werden sehr gezielt genommen, wenn Probleme auftauchen.

Resultate	
Proben	68
Beanstandet	52 (76,5 %)
Grund	Diverse

Etikettierung

Kontrolle der Speziallebensmittel

Eine kantonsübergreifende Analyse von Speziallebensmitteln zeigte, dass 58,6 % der Proben nicht gesetzeskonform waren, hauptsächlich aufgrund von Problemen mit der Etikettierung. Diese Probleme mit der Etikettierung lassen sich leicht beheben. Dagegen wurden bei 58 analysierten Proben 12 wegen ihrer Zusammensetzung zur Vermarktung verboten, entweder weil sie in der Schweiz verbotene Sub-

Resultate	
Proben	58
Beanstandet	34 (58,6 %)
Grund	Etikettierung und Zusammensetzung

Speziallebensmittel

tanzen enthielten, oder weil der Gehalt dieser Substanzen zu hoch war.

Lebensmittelsicherheit und Produktqualität

Analyse zum Nachweis des Mykotoxins Patulin in Fruchtsäften

Patulin ist ein Toxin, das durch Verschimmeln entsteht, wenn Früchte verschimmeln oder verfault sind. Dieses Toxin ist gegen Pasteurisierung resistent und kann deshalb in Fruchtsäften vorkommen, wenn die Qualität des Ausgangsmaterials nicht einwandfrei ist. Im Wallis wurden 20 Proben von Fruchtsäften oder Nektar von 13 Betrieben getestet, und keiner hatte den Grenzwert überschritten.

Dagegen wurden 6 Proben wegen der Etikettierung beanstandet (Fehlen der angewandten Verfahrenstechnik, der Adresse, der quantitativen Angabe, usw.).

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	6 (30,0 %)
Grund	Etikettierung

Patulin

Analyse des Mykotoxins Aflatoxin in Erdnüssen

20 Proben von Erdnüssen aus 11 Betrieben wurden auf das Vorliegen von Aflatoxin B und G analysiert und in keinem Fall wurde der Grenzwert überschritten und in keiner der Proben wurden Spuren gefunden.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	–

Aflatoxin

Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, weil es durch die Ansammlung

von gesundheitsschädlichen polaren Komponenten verderben kann. Seit 2013 sind die Kontrolleure mit einer Screening-Sonde ausgestattet, mit der sie im Schnellverfahren in dem kontrollierten Betrieb die Qualität des Frittieröls analysieren können. Wenn ein zu hoher Anteil an polaren Komponenten festgestellt wird, erfolgt eine offizielle Probenentnahme und die Probe wird nach den akkreditierten Methoden im Labor analysiert. Wenn der Anteil der polaren Komponenten sehr hoch ist (> 30 %) wird die Beanstandung direkt während der Inspektion angesprochen. Nach diesem Verfahren werden nur schlechte oder zweifelhafte Proben entnommen, so dass mit einer hohen Beanstandungsquote zu rechnen ist: Von 25 im Labor analysierten Proben erwiesen sich 18 als nicht konform und wurden beanstandet. Die entspricht einer Beanstandungsquote von 72 %. Berücksichtigt man hingegen, dass das Inspektorat 887 Proben durchforstet hat, und dass 48 Proben vor Ort beanstandet wurden, fällt die tatsächliche Beanstandungsquote im Wallis auf 7,4 % beanstandete Öle.

Resultate	
Proben	887
Beanstandet	66 (7,4 %)
Grund	Verdorbenes Öl (polare Verbindungen)

Polare Komponenten in Frittieröl

Untersuchung auf Dithiocarbamate in Salaten

20 Proben von Salaten (7 schweizerische und 13 ausländische) wurden auf das Vorliegen von Dithiocarbamaten (Rückständen von Pestiziden) untersucht. Keiner von ihnen hat den Grenzwert von 5 mg/kg, gemessen als CS₂ (Schwefelkohlenstoff), überschritten, und der höchste Wert lag bei 0,43 mg/kg in einem Schweizer Bataviasalat.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	–

Dithiocarbamate

Analyse der Qualität von Kastanien

Der Kastanienmarkt wird von uns jeden Herbst kontrolliert. Die Qualität des Angebotes ist oft heterogen und macht eine stichprobenweise Überwachung erforderlich, um zu kontrollieren, ob die Kastanien nicht wurmig oder vertrocknet sind. Wenn mehr als 18 % der Früchte verdorben sind, wird die Ware von uns beanstandet. 2014 gaben von 28 Proben 14 zu Beanstandungen Anlass (50 %). Der höchste Wert lag bei 44 % verdorbener Früchte bei Kastanien, die in einem Martelstand erhoben wurden.

2014 war die Beanstandungsquote besonders hoch.

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	14 (50,0 %)
Grund	Wurmige und ausgetrocknete Kastanien

Kastanien

Analyse des Nitrit- und Nitratgehalts in rohen Pökelwaren

Der Zweck dieser Kampagne ist es, die gute Herstellungspraxis bei Metzgern hinsichtlich der Verwendung von Nitrit- und Nitratzusätzen zu überprüfen. Diese Zusatzstoffe sind für die Fleischkonservierung notwendig, wobei sie hauptsächlich ein eventuelles Wachstum der Bakterie Clostridium botulinum hemmen sollen. Wenn nämlich ein Fleisch mit diesem Bakterium kontaminiert ist und die Bedingungen für dessen Entwicklung günstig sind, kann sich ein Toxin bilden, das das Nervensystem angreift. Die Folgen einer solchen Kontamination sind sehr schwerwiegend, es kann zu Lähmungen oder sogar zum Tod in wenigen Stunden kommen.

Die Beigabe von nitriertem Salz beim Einsalzen gestattet es, dieses Risiko unter Kontrolle zu halten, und ist somit unerlässlich.

Andererseits begrenzt die gute Praxis die Konzentration dieses Zusatzstoffs auf

250 mg/kg Nitrat bzw. auf 50 mg/kg Nitrit.

In unserer Kampagne enthielten 34 % der Fleischproben eine Nitrat- und/oder Nitritkonzentration, die den Toleranzwert überschritt.

Mehrere Metzger, deren Fleisch die Norm überschritt, haben ihr Rezept revidiert und ihr Fleisch im Rahmen ihrer Selbstkontrolle noch einmal analysieren lassen.

Resultate	
Proben	29
Beanstandet	10 (34,5 %)
Grund	Toleranzwert überschritten

Nitrit- und Nitratgehalte

Sicherheit und Hygiene in konsumreifem Käse

Die Lebensmittelsicherheit wird auch auf konsumreifen Käse angewandt. Gegenstand sind Sicherheitsmarker wie Listerien, Salmonellen, Staphylokokkotoxin und Shiga-Toxin (STEC). Es war kein Fall von Listerien und von Salmonellen zu beklagen, jedoch wurden zwei Toxine entdeckt (Staphylococcus und Verotoxin), was zu Vernichtungen der kontaminierten Chargen geführt hat. Diese Überwachung wird in den folgenden Jahren verstärkt; die Beanstandungsquote von 17 % ist besonders hoch, da sie durch Proben beeinflusst wird, die sich auf die Verfolgung von Problemfällen beziehen.

Resultate	
Proben	64
Beanstandet	11 (17,2 %)
Grund	Staphylokokken (7) Escherichia coli (1) Listerien (0) Staphylokokkotoxin (5) Verotoxin (1)

Käse

Sektor Weine - Spirituosen

Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2013

Wie jedes Jahr besteht ein Auftrag der DVS in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Walliser Weine den gesetzlichen AOC-Vorschriften entsprechen. Von 31 Weinen des Jahrgangs 2013 wurden Proben entnommen, bei denen mehrere Parameter, wie der Alkoholgehalt, die Restzucker- und gebundene oder flüchtige Säuregehalt, der Gehalt an freien Sulfiten oder der gesamte Sulfidgehalt, analysiert wurden. Von den 31 Weinen wurden 5 beanstandet (16 %) wegen falscher Angabe des Alkoholgehalts auf dem Etikett oder anderen nicht erlaubten Substanzen.

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	5 (16,1 %)
Grund	Etikettierung

AOC-Weine des Jahrgangs 2013

Kontrolle der Echtheit von Schaumweinen zugefügten CO₂

Im Rahmen einer Überwachung des Schaumweinmarktes wurde von der Walliser DVS eine interkantonale Kampagne zur Untersuchung der Echtheit des CO₂ in Schaumweinen organisiert. Für diese Studie wird der Isotopenwert (Delta ¹³C) des CO₂ mit dem Isotopenwert der organischen Zusammensetzung des Weines, aus dem er stammt, verglichen. Wenn die Werte sich stark unterscheiden, bedeutet dies, dass die Schäumung mit einem Roh- oder Maiszucker erzielt wurde, was erlaubt ist und zu einer positiven Verschiebung des Delta ¹³C führt. Wenn künstliches CO₂ hinzugefügt wurde, führt dies zu einer negativen Verschiebung des Delta ¹³C. In diesem Fall ist die Angabe „mit Kohlensäure versetzt“ obligatorisch, wie es die schweizerische und europäische Gesetzgebung vorschreibt. Von insgesamt 37 in der französischsprachigen

gen Schweiz untersuchten Proben von Schaumweinen war bei 9 (37 %) nicht erwähnt, dass Kohlensäure hinzugefügt wurde. Wenn das Vorliegen von künstlichem CO₂ mit der Herstellungstechnik im geschlossenen Gärbehälter bei 7 beanstandeten Weinen erklärt wird, ist es unerklärlich, dass sich künstliches CO₂ in zwei Flaschen findet, bei denen auf dem Etikett eindeutig „traditionelle Methode“ angegeben ist. Letztere beiden Fälle stellen also eine absichtliche Täuschung der Verbraucher dar.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	9 (24,3 %)
Grund	Nicht deklariertes zugesetztes CO ₂

Kohlensäure

Spirituosen

Von den 39 analysierten Proben von Spirituosen waren 15 nicht gesetzeskonform, hauptsächlich wegen ihres Alkoholgehalts im Verhältnis zum auf dem Etikett angegebenen Wert. Einige Proben hatten einen zu hohen Methanol- oder Alkoholgehalt.

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	15 (38,5 %)
Grund	Höhere Alkohole, Alkoholgehalt, Methanolgehalt und Etikette

Spirituosen

Überprüfung der Prozesshygienekriterien

Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe

2013 zeigte die Überprüfung die Hygienemarkern, dass nahezu 50 % der analysierten Gerichte sich als nicht konform erwiesen; die DVSV hat daher ihre Kontrollen im Bereich des Gastgewerbes verstärkt. Gewisse Speisen, wie zum Beispiel Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen werden im Voraus zubereitet und bei der Bestellung aufgewärmt, bevor sie auf

den Teller kommen und serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Temperaturen und des Warenflusses voraus, um zu vermeiden, dass diese Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Es wurden 119 Proben entnommen, von denen 54 nicht konform waren (45 %). Diese Situation ist nicht zufriedenstellend und in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden, und in gewissen Fällen, die in der Minderheit sind, auf einen offensichtlichen Mangel an Hygiene in den Betrieben; die Branche hat reagiert und schlägt eine gezieltere Schulung der Mitglieder diesbezüglich vor. Unsere Dienststelle nimmt weiterhin derartige Kampagnen vor um zu prüfen, ob diese Massnahmen in Zukunft eine Verbesserung bringen.

Resultate	
Proben	119
Beanstandet	54 (45,4 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (33) Enterobakterien (45) Staphylokokken (6) Bacillus cereus (6)

Vorgekochte Produkte

Überprüfung Hygienemarkern in Hackfleisch

Die Hygiene von Produkten auf der Basis von Hackfleisch (Tartar oder Hacksteak) ist kritisch, da diese im Rohzustand konsumiert werden können. Deshalb wurden 10 Proben ins mikrobiologische Labor gebracht. Nur eine einzige Probe wies einen zu hohen Gehalt an aeroben mesophilen Keimen auf, was wahrscheinlich bedeutet, dass die Dauer der Lagerung für dieses Produkt zu lang war.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	1 (10,0 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (1)

Hackfleisch

Kontrolle der Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch

Bei der Inspektion der Käsereien werden regelmässig Proben von Käsebruch (eingedickte Milch als Zwischenprodukt der Käseherstellung) entnommen. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich über den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was zum Beispiel eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) anbelangt. Aufschlussreich sind diesbezüglich die Bakterien der Familie der Staphylokokken. 2014 wurden 69 entnommene Proben analysiert, von denen 12 über der Norm liegende Werte aufwiesen und beanstandet wurden. Im Falle einer Beanstandung wird dieser Käse blockiert. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Toxin des *Staphylococcus aureus* nachweisbar ist. 2014 hat die Walliser DVSV eine Methode zur Analyse von Staphylokokken-Enterotoxin integriert. Es wurde ein positiver Fall nachgewiesen, der dazu führte, dass die Käse-Chargen vernichtet werden mussten, um eine Gefährdung der Verbraucher zu vermeiden. Diese Fälle zeigen, dass es wichtig ist, den gesamten Weg von der Tiergesundheit bis zum Produkt zu kontrollieren, und die Hygienemarker bei der Herstellung zu verfolgen, um die Bevölkerung vor weiteren Gefahren zu schützen.

Resultate	
Proben	69
Beanstandet	12 (17,4 %)
Grund	Staphylokokken Enterotoxin (1)

Käsebruch

Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in essreifen Käsen

Die bakterielle Kontamination in verkaufsreifen Käsen kann auch auf eine schlechte Hygiene bei der Herstellung oder Lagerung zurückzuführen sein. 2014 enthielt keine der 44 entnommenen Pro-

ben Bakterien (*Escherichia coli*) in höherer Menge als es die Normen erlauben.

Resultate	
Proben	44
Beanstandet	0
Grund	–

Käse

Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln

Die mikrobiologische Qualität der Eiswürfel, die mit kalten Getränken serviert werden, ist ein ständig wiederkehrendes Thema. 2011 und 2013 wurden über 30 % der Proben beanstandet im Vergleich zu 20 % in 2012. Um festzustellen, ob die Hygiene beim Herstellungsverfahren eingehalten wird, hat die Dienststelle für Verbraucherschutz 2014 eine neue Kampagne durchgeführt. Die Situation scheint sich zu verbessern, da von 37 entnommenen Proben 6 (16 %) eine über den Toleranznormen liegende Keimbelastung aufwiesen. Die bei Beanstandungen zu ergreifenden Massnahmen sind die Reinigung der Eiswürfelmaschine sowie die Einhaltung der elementaren Hygienevorschriften beim Service.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	6 (16,2 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (2) <i>Escherichia coli</i> (0) Enterokokken (4) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (1)

Eiswürfel

Suche nach Hygienemarkern in Terrinen / Gänseleber

Gänseleber und andere hausgemachte Terrinen werden zum Jahresende häufig konsumiert und verlangen besondere Aufmerksamkeit; 33 Proben wurden entnommen und 12 davon erwiesen sich als nicht konform. Grund für die meisten Nichtkonformitäten war das Vorliegen von aeroben mesophilen Keimen, die auf eine mangelnde Beherrschung der Produkt-

herstellung und der Lagerungsbedingungen hindeutet. Nach der Inspektion stellte sich heraus, dass die für die Dekontamination erforderlichen Temperaturen und Garzeiten bei vielen manuell hergestellten Produkten erheblich zu tief bzw. zu kurz waren. 2015 wird eine neue Kampagne darüber Aufschluss geben, ob sich die Praxis verbessert hat.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	12 (36,4 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (11) Enterobakterien (2) Staphylokokken (2)

Terrinen, Gänseleber

Konsumfertige Rohprodukte (Salatbuffets, Obstsalate)

Nach dem Auftreten von Krankheits- und Todesfällen durch Shiga-Toxin-produzierendes Escherichia coli (STEC) in Deutschland 2011, wurde in den Schweizer Kantonen eine Überwachung auf das Vorhandensein von E. coli durchgeführt; es handelte sich einerseits um die Analyse von Salaten (rohe Produkte) auf das Vorhandensein von E. coli und anderen Hygienemarkern, im Falle einer positiven Analyse, wurden die Proben weiteren Untersuchungen unterzogen um festzustellen, ob es sich um die STEC-Variante handelt. Diese Feinanalyse wurde vom Labor Lausanne durchgeführt. Von 21 Proben überschritt nur eine einzige die Norm für Koagulase-positiven Staphylococcus; keine enthielt E. coli.

Resultate	
Proben	21
Beanstandet	1 (4,8 %)
Grund	Staphylokokken (1)

Rohprodukte

Hygienemarker in Patisserien

Patisserieprodukte sind Lebensmittel, die reich an Nährstoffen sind. Wenn eine Kontamination stattfindet und die Temperatur zu hoch oder die Dauer der La-

gerung zu lang ist, kann dies das Bakterienwachstum begünstigen. Es wurde daher eine Kampagne mit Blick auf diese Produkte durchgeführt um sicherzustellen, dass die gute Herstellungs- und Lagerungspraxis eingehalten werden. Dies scheint der Mehrzahl der Fälle gegeben zu sein, denn nur zwei Proben erwiesen sich in 2014 als nicht konform.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	2 (9,1 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (2) Escherichia coli (1)

Patisserien

Sektor Trinkwasser

Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen

Jedes Jahr wird von der DVSV eine Kampagne zur Kontrolle der chemischen Qualität des Trinkwassers von Wasserleitungsnetzen durchgeführt. Sämtliche Wasserleitungsnetze werden somit alle drei Jahre chemisch untersucht. Im Jahr 2014 wurden 223 Proben entnommen. Keine Probe wurde offiziell beanstandet. Hingegen wurden in 6 Proben hohe Chloridkonzentrationen festgestellt, die über dem im Schweizer Lebensmittelbuch (SLMB) festgelegten Qualitätsziel von unter 20 mg/l lagen. Sechs Proben lagen über dem Qualitätsziel des Schweizer Lebensmittelbuchs von weniger als 0,01 mg/l (Toleranzwert: 0,1 mg/l) für Nitrite und schliesslich hatten 3 Proben Kaliumwerte oberhalb des Ziels (5 mg/l).

Resultate	
Proben	223
Beanstandet	0
Grund	–

Chemische Analyse des Trinkwassers

Arsen im Trinkwasser (Leitungsnetz)

In der Version vom 01.01.2014 der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung wurde der Grenzwert für Arsen von 0,05 auf 0,01 mg/l geändert. Die Bereitstellung von Trinkwasser nach altem Recht ist bis zum 31.12.2018 möglich. Das Ziel der Kampagne war die Feststellung des Status quo für den Arsengehalt im Leitungswasser im Wallis. Es soll festgestellt werden, welche Gemeinden einen Arsengehalt haben, der über der Norm liegt, und die Gemeinden werden über ihre Pflicht aufgeklärt, bis 2018 die Vorschriften einzuhalten.

Es wurden 105 Proben von Wasserleitungsnetzen analysiert, 17 davon (16,2 %) hatten eine Arsenkonzentration, die über dem von der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) festgelegten Grenzwert von 0,01 mg/l (= 10 µg/l) lag.

Der Mittelwert der Ergebnisse dieser Kampagne lag bei 2,83 µg/l mit einem Höchstwert von 19,7 µg/l.

Bei dieser Kampagne sind sieben Gemeinden von einem zu hohen Arsengehalt

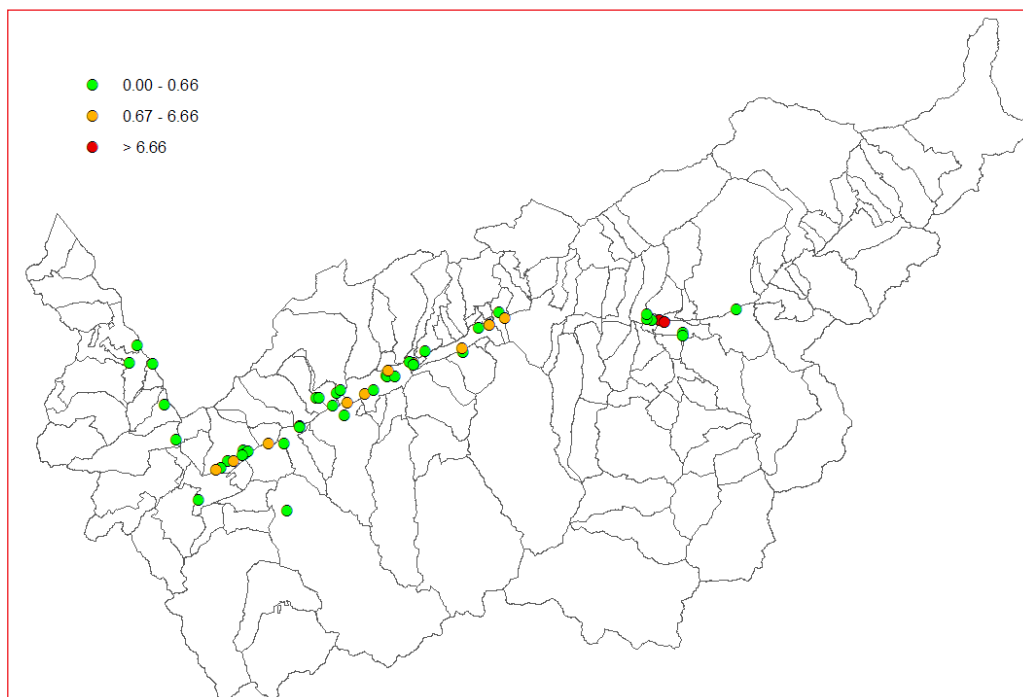
betroffen. Ein Ergebnis, das die Kampagnen bestätigt, die seit 2011 zum Arsengehalt im Trinkwasser im Wallis durchgeführt wurden. Der Ursprung des Arsens ist auf die Erosion und Verwitterung von arsenhaltigem Gestein zurückzuführen. Das Arsen wird dann im Wasser freigesetzt. Bei den seit 2011 vom Labor durchgeführten Untersuchungen sind 19 der 1'000 Wasserleitungsnetze im Wallis sowie 15 Gemeinden betroffen.

Resultate	
Proben	105
Beanstandet	17 (16,2 %)
Grund	Grenzwert überschritten

Arsen im Trinkwasser

Dioxan im Trinkwasser (Leitungsnetz)

Im Rahmen des Baus der Autobahn im Oberwallis und des NAQUA-Programms wurde 1,4-Dioxan im Grundwasser entdeckt. In Folge dessen wurde eine Kampagne zur Entnahme von Trinkwasser zunächst in der Region Oberwallis und



Konzentration von 1,4-dioxan in Wassernetzen (2014)

anschliessend im Wasser der Leitungen der Walliser Talgemeinden durchgeführt.

Die geltende Lebensmittelgesetzgebung legt keinen Toleranzwert fest, auch keinen Grenzwert für die Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser. Die Walliser DVSV hat das BLV ersucht, einen Höchstwert festzulegen. Die Toxikologen des BLV haben folgende Normen festgelegt: 0,66 µg/l als Toleranzwert und 6,6 µg/l als Grenzwert. Wenn dieser Toleranzwert überschritten wird, müssen die verantwortlichen Gemeinden im Rahmen ihrer Selbstkontrolle (Monitoring) die Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser überwachen. Wenn der Grenzwert überschritten wird, darf dieses Wasser nicht mehr an Verbraucher geliefert werden. Bei 15 Proben wurden Spuren über der Norm von 0,66 vorgefunden und 6 Proben (3 betroffene Brunnen) überstiegen den Grenzwert von 6,6 µg/l. Drei private Brunnen mussten in der Region Oberwallis geschlossen werden. Der Trinkwasserinspektor hat Kontakt mit der betroffenen Gemeinde aufgenommen und es wurden Lösungen für die Bereitstellung von gesetzeskonformem Trinkwasser gefunden.

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers

Parallel zu den von den Gemeinden durchgeführten Selbstkontrollen führt das Trinkwasserinspektorat in den verschiedenen Wasserleitungsnetzen der Walliser Gemeinden spontane Probenentnahmen durch. Aufgrund der Erfahrungen erfolgt die Probenentnahme risikobasiert. Dies ist von der Witterung, der Zone der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration usw.) abhängig. Von 783 Proben erwiesen sich 96 (12 %) als nicht konform wegen eines zu hohen Anteils an Hygienemarkern. Die Gemeinden wurden benachrichtigt und beanstandet. Festzuhalten ist, dass von den 42 Proben, die E. coli enthielten nur 8 mehr als 10 RBU/100 ml aufwiesen. Von 48 Proben, die Ente-

rokokken enthielten lagen nur 6 Proben mehr als 10 RBU/100ml. Allerdings müssen auch kleinere Kontaminationen untersucht werden, denn die Erfahrung hat gezeigt, dass kleine Kontaminationen ein Hinweis auf ein bevorstehendes grosses Problem sein können.

Sektor Wasser in Schwimmbädern

Resultate	
Proben	783
Beanstandet	96 (12,3 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (11) Escherichia coli (42) Enterokokken (48)

Mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers

Analyse von Trihalomethanen (THM) im Wasser von Hallenschwimmbädern

Ende 2013 und Anfang 2014 wurde eine Kampagne zum Vorhandensein von Trihalomethan im Badewasser durchgeführt. 32 Badewasserproben wurden in 25 Badeanstalten entnommen. 10 Proben (31 %) aus 10 Badeanstalten (40 %) wurden als nicht konform eingestuft. Sie entsprechen nicht den Anforderungen von Artikel 4 des Reglements vom 20. Dezember 2000 zur Gesundheits- und Sicherheitskontrolle von öffentlichen Badeanlagen (VS 818.300 / SIA-Norm SIA 385/9). Der in der SIA-Norm festgelegte Toleranzwert für den Gesamt-THM-Gehalt (20 µg/l) war überschritten.

Der Mittelwert für alle Analysen liegt bei 18,9 µg/l. Eine Probe enthielt mehr als das Dreifache des Toleranzwertes!

Trihalomethane, deren Hauptvertreter Chloroform ist, entstehen in Schwimmbädern durch die Reaktion von Chlor, das für die Desinfektion eingesetzt wird, mit organischem Material, das von den Badegästen stammt. Diese Substanzen werden von der International Agency for Research on Cancer als „für den Menschen wahrscheinlich karzinogen“ eingestuft. THM werden auch über die Haut aufgenommen. In jedem Fall wurde eine Prüfung des ordnungsgemässen Betriebs der Anlage (Zirkulation/Wassererneuerung,

Aufbereitung, usw.) angeordnet, um die Ursachen des festgestellten THM-Gehalts zu suchen.

Es wird eine erneute Kampagne zur Überwachung und Analyse durchgeführt werden.

Analyse von Chlorat und Bromat im Badewasser von Schwimmbädern

Resultate	
Proben	32
Beanstandet	10 (31,3 %)
Grund	Zu wenig Frischwasser

Trihalomethane im Badewasser

2014 fand in der französischsprachigen Schweiz eine vom Kanton Neuenburg organisierte Kampagne zur Kontrolle auf Chlorat und Bromat in Badewasser statt.

Die in der SIA-Norm festgelegten Toleranzwerke (Reglement vom 20. Dezember 2000 betreffend Gesundheits- und Sicherheitskontrolle von öffentlichen Badeanlagen (SIA-Norm 385/9)) liegen für die analysierten Parameter Bromat und Chlorat bei 0,2 mg/l bzw. 10 mg/l.

Chlorat und Bromat bilden sich durch Abbau, wenn die Lagerung der für die Desinfektion verwendeten chemischen Produkte in den Schwimmbädern nicht optimal ist.

Dieser Abbau führt insbesondere zur Bildung von Chlorat, einem unerwünschten Nebenprodukt, zum Beispiel von Bleichlösung. Aus denselben Gründen kann der Gehalt an Bromaten, der aus der Oxidierung von Bromid resultiert, ebenfalls ansteigen.

Es wurden 39 Proben von Badewasser aus 39 Badeanstalten analysiert. Die Beanstandungsquote ist hoch: 16 Proben (41 %) erwiesen sich als nicht konform. In Folge der festgestellten Resultate ersuchen wir die Verantwortlichen der Schwimmbäder, das Funktionieren der Anlage (Lagerung chemischer Produkte, Zirkulation/Wassererneuerung, Aufbereitung, usw.) von einem Spezialisten für die Wasseraufbereitung in Schwimmbädern

beurteilen zu lassen, um die Ursache für den festgestellten Gehalt an Bromat und/oder Chlorat zu suchen.

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Badewassers

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	16 (41,0 %)
Grund	Grenzwert und Toleranzwert überschritten

Chlorat und Bromat im Badewasser

Als touristischer Kanton besitzt das Wallis eine grosse Zahl von Institutionen, mit Bädern. Die Gesetzgebung zur Hygiene- und Sicherheitskontrolle der Einrichtungen für öffentliche Bäder verlangt eine regelmässige Kontrolle des Badewassers. Hygienemarker werden in allen Becken des Kantons überwacht, was zur Analyse von 2045 Proben im Jahr 2014 geführt hat, wovon 7 % beanstandet wurden. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die nicht an die Besuchsspitzen angepasst sind. Gelegentlich sind Massnahmen wie ein häufigeres Wechseln des Wassers erforderlich um die angemessene sanitäre und hygienische Qualität von für die Öffentlichkeit (z. B. Schülern oder Touristen) zugänglichen Einrichtungen zu gewährleisten. Diese Überwachung wird selbstverständlich 2015 erneut durchgeführt.

Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Whirlpools

Legionellen sind potenziell pathogene

Resultate	
Proben	2045
Beanstandet	146 (7,1 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (87) Escherichia coli (27) Enterokokken (33)

Mikrobiologische Qualität des Badewassers

Bakterien, die atypische schwere Lungenentzündungen verursachen können. Dies kann mehr oder minder lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40 °C resistent und ausserdem chlortolerant. Deshalb sind Whirlpools und Sanitärwassernetze für diese pathogenen Bakterien geeignete Lebensbereiche. 2014 wurde das Wasser von 161 Whirlpools analysiert, 54 (34 %) wiesen Legionellen auf. Für die Dekontamination von Whirlpools ist der Chlorgehalt zu erhöhen, insbesondere in den Filtern, oder das Wasser komplett zu erneuern. Bei der hohen Beanstandungsquote ist zu berücksichtigen, dass die 2013 kontaminierten Einrichtungen 2014 mehrfach kontrolliert wurden, bis vom Betreiber eine Lösung gefunden wurde, mit denen die geltenden Normen eingehalten werden konnten.

Resultate	
Proben	161
Beanstandet	54 (33,5 %)
Grund	Nachweiss von Legionellen

Legionellen Bakterien in Whirlpools

Inspektorat

Von den 6694 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2737 (40,8 %) kontrolliert, wobei 3053 Inspektionen durchgeführt wurden. Bei 917 Inspektionen (30,0 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Die 917 (30 %) der im Jahre 2014 beanstandeten Lebensmittelbetriebe können in folgende 3 Kategorien eingeteilt werden: 2.0 % dieser Betriebe wiesen schwere Mängel auf, wie beispielsweise ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der die Schliessung des Betriebes zur Folge hatte, oder der Verkauf von Lebensmitteln, was die Gesundheit gefährden können, oder die gezielte gewerbliche Täuschung des Konsumenten. 31.5 % dieser Betriebe weisen systematische Mängel auf, wie eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, das Fehlen der Dokumentation oder Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum. Die übrigen 66.5 % dieser Betriebe können der Kategorie leichte Mängel zugeteilt werden, wie zum Beispiel eine unvollständige Etikettierung, Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum, eine lückenhafte Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen direkten Einfluss auf die Lebensmittel haben.

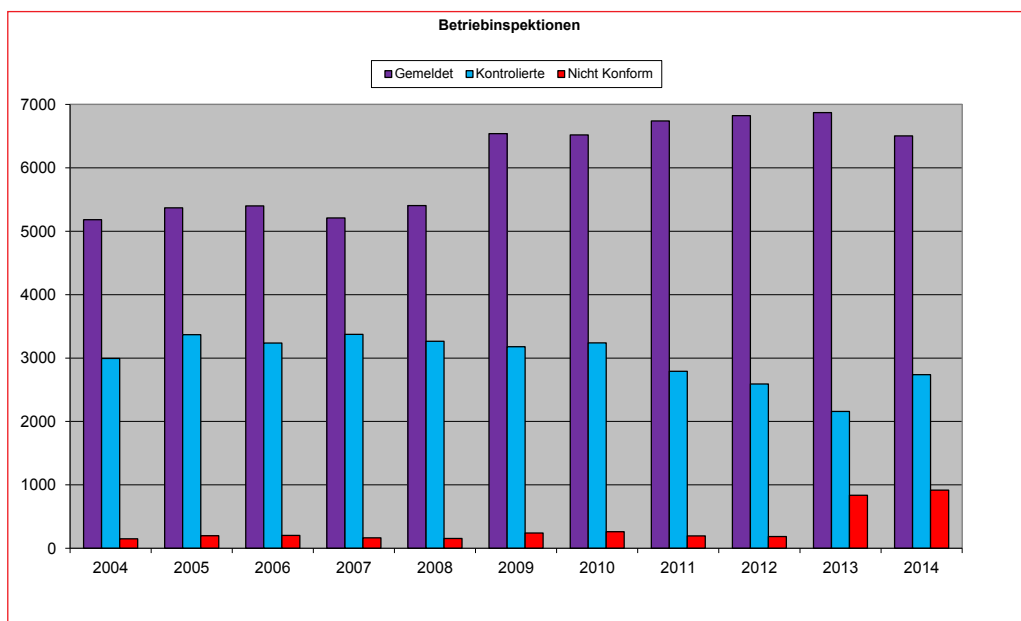
Diese Zahlen sind mit denjenigen des Jahres 2013 vergleichbar, wo eine Beanstandungsrate von 28,7% festgestellt wurde. Eine detaillierte Analyse der Zahlen in Abhängigkeit von der Art der Aktivität wird im Anschluss an den Bericht durchgeführt.

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
A	Industrielle Verarbeitungsbetriebe				
A11	Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	3	5	3	2
A112	Industrielle Verarbeitungsbetriebe	1			
A113	Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	5	4	1
A12	Industrielle Verarbeitung von Fisch	3	2	2	
A13	Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	2	2		2
A131	Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käse	3	2	1	1
A15	Industrielle Eier und Eiproduktverarbeitung	2	2		2
A21	Industrielle Herstellung von Früchten, Gemüse und Pilzen	1	1	1	
A22	Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren und Getreide	7	6	4	2
A24	Industrielle Herstellung von gemahlene Produkten und Trockenteigwaren	4	1	1	
A25	Industrielle Herstellung von Kaffee, Tee und Zucker	1			
A3	Getränkeindustrie	1			
A32	Industrielle Spirituosenherstellung	6			
A33	Industrielle Herstellung von Wein (Keller)	21	11	10	1
A34	Industrielle Herstellung von fermentierten Getränken	2			
A35	Industrielle Herstellung von Mineralwasser	4	2	1	1
A41	Industrielle Herstellung von Kosmetika	3			
A51	Industrieküchen	2	2	2	
A55	Industrielle Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln	2			
B	Gewerbebetriebe				
B11	Gewerbliche Metzgereien	74	59	21	38
B111	Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	36	12	7	5
B112	Hofschlachtung	3			
B12	Gewerbliche Fischereien	14	5	2	3
B121	Gewerbliche Fischereien mit Fischzucht	10			
B2	Gewerbliche Sennereien und Käsereien	76	53	31	22
B21	Milchannahmestellen	16			

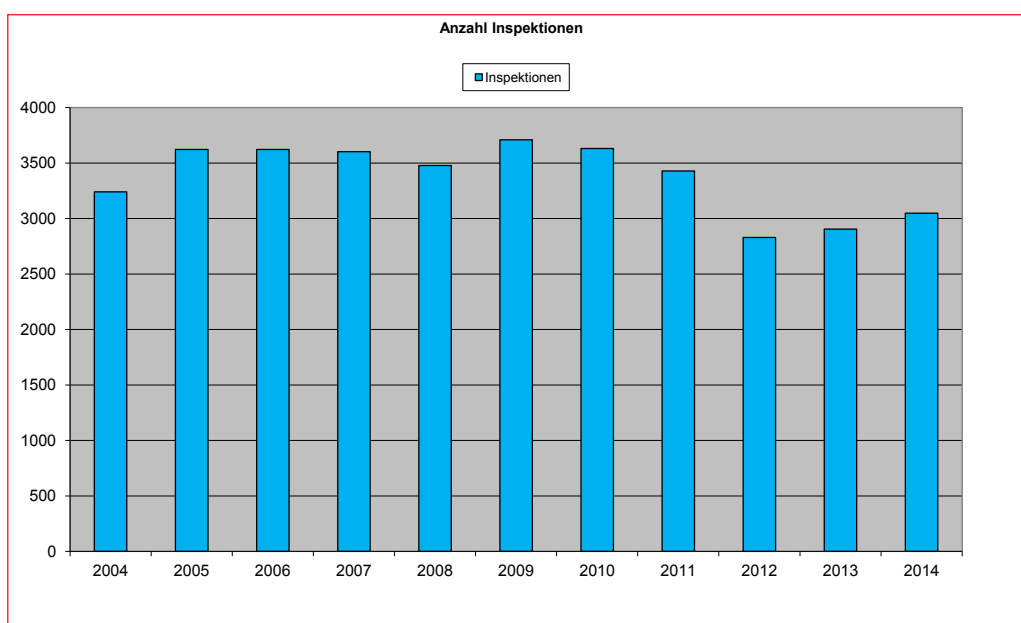
Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
B22	Alpkäsereien	120	71	37	34
B23	Gewerblicher Reifungskeller	12	6	4	2
B24	Speiseeishersteller	2	3	3	
B3	Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	103	82	49	33
B31	Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	5	3	2	1
B32	Gewerbliche Produktion von Molkereiprodukten	2	1	1	
B4	Gewerbliche Herstellung von Getränken	1			
B41	Gewerbliche Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	6			
B42	Gewerbliche Herstellung von Wein (Keller)	72	5	4	1
B421	Selbsteinkellerer	422	24	24	
B43	Gewerbliche Spirituosenherstellung	23			
B44	Gewerblicher Herstellung von vergorenen Getränken	1			
B5	Verkauf ab Hof	21	1	1	
B51	Verkauf ab Hof von Milch und Milchprodukten	3	2	2	
B52	Verkauf ab Hof von Fleisch und Fleischprodukten	4	1	1	
B53	Verkauf ab Hof von Früchten und Gemüse und Pilzen	4			
B54	Verkauf ab Hof von Eier (mit und ohne Verpackung)	1			
B55	Verkauf ab Hof von Honig und Honigartikeln		1	1	
B56	Verkauf ab Hof von anderen Produkten	1			
B6	Andere Gewerbliche Betriebe	37	4	4	
B61	Gewerbliche Herstellung von Kosmetika	6			
B62	Gewerbliche Herstellung von Schmuck	1			
B66	Gewerbliche Herstellung von Gemüse und Fruchterzeugnissen	3	1	1	
C	Handelsbetriebe				
C	Grosshandel		1		1
C1	Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	1			
C11	Grosshandel von Lebensmittel	1	2	1	1
C111	Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	13	10	8	2
C112	Grosshandel von Früchten & Gemüse	7	3		3
C113	Grosshandel von Getränken (andere als Wein)	31	9	9	
C114	Grosshandel von Wein	125	8	6	2
C114b	Grosshandel von Wein (ohne Depot)	1			
C115	Lebensmittellager	50	29	26	3
C116	Transport von unverpackten Lebensmitteln/gekühlte/tiefgekühlte	13	25	23	2
C117	Transport von verpackten Lebensmittel	2	5	4	1
C118	Import von Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen	2	5	4	1
C119	Grosshandel von Speziallebensmitteln	1			
C2	Supermärkte	140	61	38	23
C31	Detailhandel (mittel und klein)	44	28	14	14
C311	Bäckereien (ohne Produktion)	145	72	56	16
C312	Detailhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	1			
C313	Metzgereien (ohne Produktion)	66	47	30	17
C314	Fischerei (ohne Produktion)	1	1	1	
C315	Lebensmittelladen und Tankstellen (ohne Verpflegung /Produktion)	392	183	121	62
C32	Kiosk	188	88	81	7
C34	Apotheken	99			
C35	Drogerien	18	2		2
C36	Regelmässige Verkaufsstände (fixe und regelmässige Marktstände)	80	47	39	8
C361	Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	109	83	61	22
C362	Eisstand (Glacéstand)	2			
C363	Fahrendes Gewerbe (spezialisiert Wagen, Planwagen oder andere) ohne Herstellung	1			

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
C37	Fitness & Wellnesscenter	21	3	3	
C38	Bio Detailhandel	3	1	1	
C38b	Handel mit Speziallebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmittel)	4	2	1	1
C38c	Handel mit Ätherischen Ölen und Wellnessprodukten	1			
C39	Detailhandel von Getränken	2	2	2	
C41	Versandhandel von Lebensmittel	1			
C5	Detailhandel mit Gebrauchsgegenständen	22	2	1	1
C51	Detailhandel mit Kosmetika	2			
C54	Verkauf von Spielwaren	1	1		1
C55	Verkauf von Geschirr	1	1		1
C56	Tätowierung, Piercing (Salon)	8	2	1	1
C57	Coiffeur	1			
C58	Verkauf von elektronischen Zigaretten	1	2	2	
D	Verpflegungsbetriebe				
D1	Verpflegung	6	3	3	
D11	Restaurant und Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menu/Tagesmenu)	2 204	1 271	808	463
D111	Berghütten (mit Verpflegung)	67	9	9	
D12	Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	570	242	210	32
D13	Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	84	19	18	1
D14	Beherbung (mit Frühstück)	99	43	35	8
D2	Caterer & Party-Service	23	7	6	1
D21	Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen / Heimlieferung	30	19	13	6
D22	Traiteur	18	8	7	1
D24	Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	4	4	3	1
D25	Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	7	9	7	2
D251	Gelendliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	21	24	20	4
D3	Gemeinschaftsverpflegung	1			
D31	Krankenhäuser und Heime - (mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	89	75	57	18
D311	Spital und Heimbetriebe (mit/ohne medizinischer Pflege)- ohne Zubereitung	4	4	4	
D32	Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	165	54	50	4
D321	Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	27	18	17	1
D33	Schulkantinen mit Zubereitung	4	2	1	1
D331	Schulkantinen ohne Zubereitung	3	2	2	
D34	Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	8	8	6	2
D341	Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6	3	2	1
D4	Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	5	1	1	1
D41	Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5	1		1
D5	Andere Verpflegungsbetriebe	7	4	3	1
E	Trinkwasser				
E1	Fassung und Verteilung von Trinkwasser (Trinkwasserversorgung)	206	84	71	13
G	Primärproduktion				
G1	Getreideproduzent	1			
G2	Gemüseproduzent	1	1		1
G3	Traubenverarbeiter	1	3	3	
G5	Primärproduktion von Milch	82	33	22	11
G6	Zucht	1			
G8	Primärproduktion von Eiern	3			
Total		6 504	3 048	2 132	916

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



Betriebsinspektionen



Inspektionen

Allgemeine Bemerkung

Zuordnung der Beanstandungen

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

Die Selbstkontrolle (L1)

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 enthalten, die für Richtlinien und auszufüllende Formulare massgeblich ist, wie zum Beispiel die Kontrolle der Temperaturen und die Rückverfolgbarkeitsunterlagen.

Produkte (L2)

Die Produkte werden unter mehreren Aspekten kontrolliert, einerseits den visuellen Aspekten, wie der Qualität und dem allgemeinen Zustand, sowie deren Etikettierung, die Bezeichnung und die Deklaration.

Verfahren und Aktivitäten (L3)

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

Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)

In diesem Kapitel werden der Zustand und die Ausstattung der Einrichtungen und Geräte inspiziert.

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 Prozesses der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln, die 79.1% der beanstandeten Unternehmen betrifft. Häufig stellen wir an dieser Stelle eine laxe Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene und eine unzureichende Bezeichnung, Nachvollziehbarkeit fest.

Inspektion nach Art der Aktivität

Milchprodukte

Die Kontrolle der Milchverarbeitungsbetriebe in unserem Kanton ist wichtig, weil ein Grossteil der Produkte aus Rohmilch hergestellt wird. Diese Produkte wurden folglich keiner Wärmebehandlung unterzogen, die es gestatten würde, eventuelle (bakteriologische) Verunreinigungen des Rohmaterials auszuschalten. Wir stellen fest, dass 45.5 % der Milchverarbeitungsbetriebe nicht dem geltenden Lebensmittelsicherheitsstandard entsprechen. Diese Zahl unterscheidet sich nur unwesentlich vom Jahr 2013, wo 44,2% der Unternehmen beanstandet wurden. Die hohe Zahl von Beanstandungen dieser Einrichtungen ist teilweise auf veraltete Räumlichkeiten, einen häufigen Personalwechsel und die Fokussierung der Ins-

Unternehmenskategorie		L1	L2	L3	L4
A	Industrieller Herstellungs- oder Umwandlungsbetrieb	1	7	6	2
B	Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf	75	108	107	103
C	Handel (ohne Herstellung oder Transformation)	85	137	132	84
D	Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen	326	396	471	392
E	Trinkwasser	12	5	9	10
Gesamtzahl der betroffenen beanstandeten Unternehmen		54,4 %	71,2 %	79,1 %	64,4 %

Beanstandungsgründe

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A13					
Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	2	2		2	100,0
A131					
Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käse	3	2	1	1	50,0
B2					
Gewerbliche Sennereien & Käsereien	76	53	31	22	41,5
B22					
Alpkäsereien	120	71	37	34	47,9
B23					
Gewerblicher Reifungskeller	12	6	4	2	33,3
Total	213	134	73	61	45,5

Milchprodukte

pektionen auf die Kontrolle der Selbstkontrolle sowie die Kontrolle der Milchqualität zurückzuführen.

2014 musste sogar eine Käserei bei der Staatsanwaltschaft angezeigt werden, weil die angeordneten Massnahmen nicht umgesetzt wurden.

Inspektion einer Almkäserei im Sommer 2014

Anbei ein konkreter Fall der Kontrolle der gesamten Wertschöpfungskette, die in Zusammenarbeit zwischen dem Lebensmittelinspektorat und der tierärztlichen Kontrolle durchgeführt wurde. Die Lebensmittelsicherheit des Verbrauchers und die Tiergesundheit waren im betroffenen Betrieb nicht gewährleistet. Wir können in diesem Beispiel von einer Kontrolle vom „Stall bis zum Teller“ mit dem Ziel des Schutzes der Gesundheit der Verbraucher sprechen.

Diese Untersuchung ist ein gutes Beispiel guter Koordination und Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Sektoren in unserer Dienststelle zu erwähnen.

Ein Lebensmittelkontrolleur hat eine Inspektion der Almkäserei vorgenommen. Dabei stellte er fest, dass die Temperatur und Feuchtigkeit des Kellers sowie der Baumé-Wert des Salzbad es gar nicht kontrolliert wurden. Kontrollen der Temperatur der Lagerung der Almmilch und Kontrollen der guten Herstellungspraxis wurden ebenfalls nicht durchgeführt.

Diese Mängel im Herstellungsprozess

wurden durch Proben bestätigt, die bei der Inspektion entnommen und im Mikrobiologielabor der DVSV analysiert wurden. Die Ergebnisse der Analyse von Käsebruch sowie der halbfesten Rohmilchkäse zeigten neben der schlechten Beherrschung des Prozesses Probleme mit der Tiergesundheit (Grenzwert für Staphylococcus aureus überschritten). Dies stellt ein erhebliches Risiko für die Gesundheit der Verbraucher dar.

Abgesehen vom Prozess entsprechen die Struktur der Käserei, des Kellers und der Milchammer nicht mehr der aktuellen Gesetzgebung.

Nach dieser Inspektion der Räumlichkeiten, der Prozesse, der Produkte und der nicht konformen Ergebnisse hat das Veterinäramt eine Kontrolle auf der Alm vorgenommen um die Gesundheit der Tiere und die Lagerung der Milch zu prüfen. Es wurde festgestellt, dass der Milchtank



Zugang zu den Toiletten von der Milchammer aus



Spritzen für die Behandlung von Tieren. Reinigung zusammen mit dem Geschirr des Personals der Alm

nicht funktionierte und keine gleichmässige Abkühlung der Milch ermöglichte und dass der Melkplatz eine grosse Menge Schlamm aufwies. Ausserdem fiel der Stromgenerator regelmässig während des Melkens aus und die Greifer für das Melken fielen auf den schlammigen Boden. Die Milchammer war schmutzig, unaufgeräumt und wies grosse Schimmelspuren auf. Der Zugang zum WC und zu den Duschen erfolgte direkt von der Milchammer aus. Spritzen, die zur Behandlung der Tiere dienten, fanden sich bei Tellern und anderen Töpfen lose im Arbeitsbereich der Küchen.

„Schalm-Tests“, die Aufschluss über die Gesundheit der Tiere geben, wurden vom Käsehersteller nicht im Rahmen seiner Selbstkontrolle durchgeführt. Die von den Tierärzten durchgeführten Kontrollen zeigen, dass 80% der Herde unter einer Mastitis, also einer Euterinfektion mit

Koagulase-positiven Staphylokokken litt. Genau dieser Keim wurde auch in den genommenen Käseproben vorgefunden.

Gegen diese Käserei mussten Vorsichtsmassnahmen getroffen werden, insbesondere durch Beschlagnahme der Ware, Herstellungsverbot und Behandlung der Tiere, sowie eine Sanierung der gesamten Infrastruktur der Almkäserei. (Herstellungsbetrieb, Keller, Milchammer, Melkplatz).

Um die Herstellung freizugeben, mussten ergänzende Analysen und Inspektionen durchgeführt werden.

Bäckereien

Was die Inspektion der Bäckereien anbelangt, so sind zwei Tendenzen festzustellen. Einerseits Bäckereien, die sich auf den Verkauf beschränken, mit einer Beanstandungsquote von 22.2 % und andererseits die Bäckereien mit einer eigenen Produktion und einer Beanstandungsquote von 40,2 %. Das zeigt, dass die Problematik grösstenteils auf der Ebene der Produktion angesiedelt ist. Die Hauptpunkte der Beanstandung bei der Produktion von Backwaren liegen im Bereich der Hygiene und der fehlenden oder unvollständigen Selbstkontrolle.

Die Beanstandungsquote bei den Bäckereien hat ebenfalls gegenüber 2013 zugenommen, als 26.2% der Bäckereien beanstandet wurden.

3 Betriebe, die Backwaren herstellen, mussten 2014 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt werden. Es handelt sich in den

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A22					
Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren & Getreide	7	6	4	2	33,3
B3					
Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	103	82	49	33	40,2
B31					
Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	5	3	2	1	33,3
C311					
Bäckereien (ohne Produktion)	145	72	56	16	22,2
Total	260	163	111	52	31,9

Bäckereien

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A11					
Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	3	5	3	2	40,0
A113					
Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	5	4	1	20,0
B11					
Gewerbliche Metzgereien	74	59	21	38	64,4
B111					
Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	36	12	7	5	41,7
C111					
Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	13	10	8	2	20,0
C313					
Metzgereien (ohne Produktion)	66	47	30	17	36,2
Total	198	138	73	65	47,1

Metzgereien

3 Fällen um Betriebe, die mehrfach nicht die bei Inspektionen auferlegten Massnahmen umgesetzt haben.

Metzgereien

Bei der Detailbetrachtung der oben stehenden Zahlen lässt sich eine sehr hohe Zahl von Beanstandungen in den gewerblichen Metzgereien feststellen (Kategorie B11). Fast zwei Drittel (64.4%) der Betriebe weisen Mängel auf. Die wesentlichen beanstandeten Punkte sind eine unvollständige Selbstkontrolle, unzureichende Etikettierungen und das Fehlen von Dokumenten, in denen die Dauer der Aufbewahrung der von den Metzgern zubereiteten, hergestellten, gegarten und/oder verpackten Lebensmittel aufgeführt ist. 2011 hat das BAG einen Leitfaden für gute Herstellungspraktiken (GHP) für Metzgereien homologiert. Dieser Leitfaden war von der Branche herausgegeben worden, um die Umsetzung der Selbstkontrolle zu erleichtern. Die Inspektionen fanden auf der Grundlage dieses Leitfadens statt. Die Inspektionen zeigten, dass dieser Leitfaden noch nicht hinreichend Anwendung gefunden hat, insbesondere im Bereich der Dokumentation der Nachvollziehbarkeit, der durchzuführenden Analysen für Risikoprodukte und der oft unzureichenden Etikettierung der abgepackten Lebensmittel. Der Zustand der

Räumlichkeiten war ebenfalls häufig Gegenstand von Beanstandungen.

Es ist noch einiges zu leisten, damit der Leitfaden zu den guten Herstellungspraktiken der Branche Anwendung findet.

Restaurationsbetriebe

Restaurationsbetriebe machen einen Grossteil der kontrollierten Betriebe aus (1'827 von 3'053). 2014 stellten wir eine Beanstandungsquote von 30 % fest. Diese Zahl ist vergleichbar mit dem Jahr 2013, als 28.9% der Betriebe beanstandet wurden.

Dieses Jahr wurden 9 Restaurants der Kategorie D11 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt, was eine erhöhte Zahl im Vergleich mit den Vorjahren ist. Gegen diese Betriebe wurde Anzeige erstattet, weil die angeordneten Massnahmen nicht umgesetzt wurden. Die Hauptgründe für die Anzeigen waren wiederholte Vorkommnisse im Bereich der Hygiene.

Erfreulich sind die Zahlen für die Krippen, wo eine Beanstandungsquote unter 8 % zu verzeichnen ist.

Nachstehend haben wir zwei Fälle detaillierter dargestellt. In ersterem handelt es sich um eine Feststellung im Rahmen einer Inspektion. Im zweiten um eine Beschreibung der durchgeführten Inspektionen bei Marktständen in unserem Kanton.

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
D11					
Restaurant und Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menu)	2204	1271	808	463	36,4
D111					
Berghütten (mit Verpflegung)	67	9	9		0,0
D12					
Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	570	242	210	32	13,2
D13					
Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	84	19	18	1	5,3
D14					
Beherbung (mit Frühstück)	99	43	35	8	18,6
D2					
Caterer & Party-Service	23	7	6	1	14,3
D21					
Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen/Heimlieferung	30	19	13	6	31,6
D22					
Traiteur	18	8	7	1	12,5
D24					
Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	4	4	3	1	25,0
D25					
Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	7	9	7	2	22,2
D251					
Gelgendliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	21	24	20	4	16,7
D31					
Krankenhäuser und Heime - (mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	89	75	57	18	24,0
D311					
Spital und Heimbetriebe (mit/ohne medizinischer Pflege)- ohne Zubereitung	4	4	4		0,0
D32					
Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	165	54	50	4	7,4
D321					
Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	27	18	17	1	5,6
D33					
Schulkantinen mit Zubereitung	4	2	1	1	50,0
D331					
Schulkantinen ohne Zubereitung	3	2	2		0,0
D34					
Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	8	8	6	2	25,0
D341					
Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6	3	2	1	33,3
D4					
Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	5	1	1		0,0
D41					
Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5	1		1	100,0
D5					
Andere Verpflegungsbetriebe	7	4	3	1	25,0
Total	3450	1827	1279	548	30,0

Restaurationsbetriebe

Inspektionen auf Märkten

Auf Grund der regelmässig wiederkehrenden Lebensmittelskandale auf dem internationalen Markt, sucht ein Teil der Konsumenten die Nähe zum Produzenten. Auf Märkten oder direkt ab Hof können so Produkte gekauft werden. Wein, Spirituosen, Säfte, Früchte, Obst, Eier, Fleisch und Milchprodukte gelangen so direkt vom Hof in die Küche und somit in die Gläser und auf die Teller der Verbraucher. Für diese Eigenproduzenten und Selbstvermarkter gilt die Lebensmittelgesetzgebung gleichermassen wie für das Gewerbe. Auch wenn es sich oft um kleine Mengen handelt, haben die Lebensmittelkontrollen im 2014 aufgezeigt, dass auch diese Kleinbetriebe und deren Produkte kontrolliert werden müssen, um Täuschungsschutz und Lebensmittelsicherheit sicherzustellen.

2014 wurden im Kanton Wallis Total 24 Marktstände vom Nahrungsmittelinspektorat geprüft. In 7 Fällen wurden Beanstandungen ausgesprochen. Die Hauptursachen waren ein Mangel in Bezug auf die grundlegenden Infrastruktur sowie die Möglichkeit, sich die Hände zu waschen, ein Mangel betreffend den Schutz der Nahrungsmittel um Verschmutzungen zu vermeiden und das Fehlen der Temperaturkontrolle.

Es wurden beispielsweise auch bei Käse geschützte Kennzeichnungen verwendet ohne entsprechend zertifiziert zu sein.



Bauernmarkt in Visp mit regionalen Produkten

Auf den Etiketten der Eigenprodukte die Zusammensetzung nicht oder falsch aufgeführt. Käse in Kellern gelagert, wo dies so nicht akzeptiert werden konnte. Würste und Fleischwaren teilweise offen, nicht beschriftet eingelagert. Auf den Märkten wurden nebst der Warenkennzeichnung auch der Schutz der Produkte und der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln beurteilt.

Ziel ist, dass die Produktionsbedingungen und Waren der örtlichen Selbstvermarkter unbedenklich und lebensmittelrechtlich konform sind.

Illegale Schlachtung in einer Restaurantküche

Bei einer Routineinspektion haben wir zwei Personen entdeckt, die Hühner in einer Restaurantküche nach der Mittagschicht schlachteten. Nach dem Lebensmittelgesetz ist dies nicht erlaubt. Hühner sind in offiziellen Schlachthäusern zu schlachten, wo eine Fleischkontrolle gewährleistet ist.



Schlachten von Hühnern in der Küche

Kontrollen aufgrund von Anzeigen

Fall, dem nach einer Lebensmittelvergiftung nachgegangen wurde

Auf Mitteilung eines Arztes hin, der die Insassen einer Strafanstalt wegen möglicher Lebensmittelvergiftung untersuchte, haben wir im Rahmen einer Inspektion diese Einrichtung aufgesucht.

17 Personen erkrankten, davon 2, die mit typischen Symptomen einer Lebensmittelvergiftung (Erbrechen und Diarrhöe) stationär aufgenommen werden mussten.

Im Rahmen der Untersuchungen wurden Analysen der Mahlzeiten in den Tagen vor Auftreten der Symptome vorgenommen und die Handhabung der Lebensmittel durch das Personal sowie die Lagerung und der Warenfluss geprüft.

Die analysierten Produkte zeigten eine starke Präsenz von Koagulase-positiven Staphylokokken in der von den Köchen zubereiteten Fleischwurst.

Die wahrscheinliche Ursache für diese Lebensmittelvergiftung lag darin, dass ein Mitglied der Belegschaft Wunden an den Unterarmen hatte. Die Fleischwurst wurde wahrscheinlich beim Schälen und Schneiden kontaminiert.

Diese wahrscheinliche Kontaminationsursache ist im Lebensmittelsektor bekannt. Artikel 22 der Hygieneverordnung sieht im Fall von Wunden Folgendes vor: Der Zugang zu Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel verwendet werden, ist Personen mit infizierter Wunde, Hautläsion oder ähnlicher Erkrankung nicht gestattet, es sei denn, es werden geeignete hygienische Massnahmen getroffen, mit denen sich jede direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausschliessen lässt.

Fall, dem nach einer Lebensmittelvergiftung in einem Restaurant nachgegangen wird

In Folge einer Klage eines Verbrauchers wegen des Verdachts auf Histaminvergiftung durch frischen Thunfisch, den er im

Restaurant verzehrt hatte, haben wir uns den betreffenden Betrieb angeschaut, um die Herkunft der Ware und die Verarbeitungsschritte zu prüfen. Es wurden offizielle Proben des Thunfisches entnommen, der sich noch im Restaurant befand, um den Fisch auf eine Belastung mit Histamin zu untersuchen. Bei frischem Thunfisch besteht nämlich das Hauptrisiko für eine Vergiftung im Vorhandensein von Histamin, der aus einem Abbau von Proteinen und Histidin bei schlechter Lagerung entsteht (nicht angepasste Temperatur, Daterierung nicht eingehalten).

Histamin wurde hier im Thunfisch in Mengen nachgewiesen, die den Toleranzwert der FIV (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung) überschritten. Daher wurde die restliche Ware, sowie die am Vortag erhaltene Lieferung vernichtet.

Eine Kontrolle wurde auch beim Lieferanten des Thunfisches vorgenommen, wo sich herausstellte, dass er die Vorgaben für die Lagerung des Thunfisches nicht einhielt.

Einfuhrmeldung des Schweizer Zolls



Thunfisch nicht etikettiert

Bei einer Routineinspektion des Zolls wurde unser Team kontaktiert um zu prüfen, ob die rechtlichen Vorgaben für Hygiene für die Einfuhr von Fleisch in den Fahrzeugen eingehalten wurden. Die Ware wurde länger als 12 Stunden bei Raumtemperatur (20 °C) im Laderaum des Fahrzeugs gelagert. Dabei hätte die Ware gekühlt werden müssen.

Wir haben die Vernichtung von 30 kg Ware angeordnet, um eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher auszuschliessen. Die Temperaturen beim Transport von Frischfleisch oder zu kühlenden Fleischzubereitungen sind in der Hygieneverordnung geregelt. Je nach Art des Fleisches kann sie zwischen 2 °C und 7 °C liegen.

Rückruf von getrockneter Rinderbrust wegen Belastung mit *Listeria monocytogenes*

Aufgrund der Analyse im Rahmen einer vom Vertreiber durchgeführten Selbstkontrolle wurde *Listeria monocytogenes* in getrockneter Rinderbrust nachgewiesen, die in Filialen eines Unternehmens im Kanton verkauft wurde. Das Produkt wurde auf Verbraucherebene zurückgerufen. Die Entscheidung für den Rückruf bei den Verbrauchern wurde in Zusammenarbeit zwischen der Dienststelle für Verbraucherschutz des Kantons Wallis und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) getroffen. Der Rückruf des Produkts wurde beschlossen, weil eine mögliche Gefahr für den Verbraucher bestand. Da nur Verbraucher des Kantons Wallis betroffen waren, wurde der Rückruf vom Wiederverkäufer des Produkts und der Walliser Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen durchgeführt. Letztendlich waren 38 kg Fleisch betroffen. Der Lieferant dieses Produkts wurde vom Lebensmittelinspektorat kontrolliert und es wurden Massnah-



Rinderbrust getrocknet und verpackt

men im Bereich der Etikettierung (neu; durchgegart und nicht mehr roh zu verzehrendes Produkt) festgelegt. In der Hygieneverordnung ist ein Grenzwert für *Listeria monocytogenes* festgelegt und das Vorhandensein dieses Keims kann eine Gefahr für die Verbraucher darstellen. Es sei daran erinnert, dass *Listeria monocytogenes* der Erreger der Infektionskrankheit Listeriose ist. Betroffen sind vor allem ältere oder anfällige Menschen, jedoch können auch Menschen in gutem Gesundheitszustand erkranken. Die Infektion äussert sich in sehr unterschiedlichen klinischen Zeichen, die von einem pseudogrippalen Syndrom über Septikämie bis zur Meningitis reichen. Bei schwangeren Frauen besteht ein erhebliches Risiko einer Fehlgeburt.

Beschlagnahmung von Nikotin für elektronische Zigaretten

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) vertritt folgende Position zur Verwendung von elektronischen Zigaretten: Heute fallen sie unter die Anwendung des Lebensmittelgesetzes, wo sie als Gebrauchsgegenstände qualifiziert werden. Diejenigen, die kein Nikotin enthalten, können in der Schweiz frei verkauft werden. Der Handel mit denjenigen, die Nikotin enthalten, ist dagegen in unserem Land verboten. Die



Behälter mit Flüssigkeit für E-Zigaretten

Einfuhr für den persönlichen Gebrauch ist dagegen bis zu einer Höhe von 150 ml erlaubt (Zitat im Internet). Nach der Tabakverordnung ist der Verkauf von Flüssigkeiten für E-Zigaretten, die Nikotin enthalten, in der Schweiz verboten. Elektronische Zigaretten werden als Tabakersatz zum Rauchen angesehen und dürfen daher keine psychotrope Wirkung haben.

Aufgrund einer Beschwerde haben wir eine Einrichtung überprüft, ob diese nikotinhaltige E-Flüssigkeit zur Verwendung mit elektronischen Zigaretten verkauft. Vor Ort haben wir festgestellt, dass die Beschwerde berechtigt war. Insgesamt mussten wir 600 Flaschen beschlagnahmen, die Nikotin enthielten.

Wegen wiederholten Verstössen trotz angeordneter Massnahmen, wurde dieser Fall sogar bei der Staatsanwaltschaft angezeigt.

Nationale Kampagne zur Inspektion des Transports von gekühlten Lebensmitteln

Der Verband der Kantonschemiker hat 2014 eine nationale Kampagne für die Kontrolle von Transportern von gekühlten Lebensmitteln durchgeführt. Im Kanton Wallis fand diese auf der Strasse in Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei statt. Dabei sollte kontrolliert werden, ob die Kühltemperaturen in der Sommerzeit beim Transport eingehalten wurden. Die Einhaltung der Kühlungstemperaturen ist ein wichtiges Element für die Lebensmittelsicherheit. Insgesamt wurden im Wallis 44 Transporter kontrolliert, und davon wurden 6 (13.6%) beanstandet. Schweizweit wurden 900 Kontrollen durchgeführt und in 17% der Fälle wurden Beanstandungen ausgesprochen.

Diese Kontrollen zeigten, dass die grossen nationalen und internationalen Spediteure nur wenige Mängel aufwiesen, während bei den Transportern von gewerblichen Unternehmen (4 Transporter) häufiger Mängel zu beanstanden waren. Die-

se Tendenzen wurden auch schweizweit beobachtet.

Gründe für diese Versäumnisse bei den im Wallis kontrollierten Transportern waren die Hygiene des Fahrzeugs (3), das Überschreiten der Temperatur (2), die Kleidung des Chauffeurs (1) und die Trennung der Lebensmittel.

Weinernte 2013

Gemäss der kantonalen Verordnung über den Rebbau und den Wein ist unsere Dienststelle zuständig für die Kontrolle der Walliser Weinernte, was die Menge und die Qualität der geernteten Trauben betrifft. Wie jedes Jahr haben wir zusammen mit dem Weinbauamt in einer Medienmitteilung die Öffentlichkeit über die Weinernte 2013 informiert. Den von unserer Dienststelle erstellten Weinerntebericht finden sie unter: (<http://www.vs.ch/dvsv>) unter «Studien und Berichte».)

Die offizielle Weinernte begann am 26. September 2014. Während der Weinlese herrschten wettermässig beste Bedingungen; es war sehr trocken und sonnig.

Zuvor hatte der launische Sommer den Winzern konstant viel Aufmerksamkeit abverlangt, um das Aufkeimen von Krankheiten, wie dem echten Mehltau, effizient zu bekämpfen und eine qualitative Ernte zu sichern. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren dann für die Traubenreife optimal und begünstigten eine gute Zuckereinlagerung. Dank den kühlen Nächten konnte das gesamte Aromapotenzial der Trauben bewahrt werden.

Während der Ernte sortierten die Winzer direkt vor Ort das Lesegut der anfälligen Rebstöcke aus, was sehr arbeitsaufwändig war. Die auf einigen Parzellen festgestellten Schäden sind hauptsächlich auf die Niederschläge während des Sommers zurückzuführen. Diese Weinernte war zudem von der Präsenz des Schädlings «Drosophila Suzuki» gezeichnet.

Zuckergehalte leicht unter dem Durchschnittswert

Die natürlichen Zuckergehalte der Weinernte 2014 liegen leicht unter dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre. Für die Hauptrebsorten wurden folgende Grade gemessen: Chasselas 78.2 °Oe (79.4 °Oe), Pinot Noir 92.2°Oe (94.6°Oe) und Gamay 89.2°Oe (91.0 °Oe).

43,3 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert

Mit 43,4 Millionen Kilogramm liegt 2014 die Ernte 11.5 % unter dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre. Trotzdem ist diese leicht höher als jene von 2013, welche als die geringste Ernte der letzten 50 Jahre bezeichnet werden muss. Insgesamt wurden 26,1 Millionen Kilogramm rote Trauben (60 %) und 17,3 Millionen Kilogramm weisse Trauben (40 %) eingekellert.

Ein verheissungsvoller Jahrgang 2014

Die ersten Degustationen verheissen einen qualitativ guten Jahrgang. Dank dem Aussortieren im Rebberg wurden Trauben von guter Qualität eingekellert. Die Weine weisen eine ausgeprägte Typizität mit ausgewogenen Strukturen und feinen Aromen auf.

Die Weissweine sind fruchtig, frisch und ausgeglichen. Die typischen Charakterzüge der Petite Arvine kommen im Jahrgang 2014 besonders zur Geltung. Die Rotweine präsentieren sich farblich intensiv und tiefgründig mit Tönen von rubinrot bis purpurviolett. Das Bouquet ist ausdrucksvoll mit Noten von roten und schwarzen Früchten und einem Hauch Gewürzen. Im Gaumen ergibt sich eine Konzentration von Früchten, verstärkten seidigen Tanninen sowie einem lebendigen Abgang.

Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle

Die Weinhandelskontrolle erfasst die Geschäftstätigkeit aller Personen und Be-

triebe, die im Weinhandel tätig sind. Die Weinhandelskontrolle (Kellerkontrolle) der Weinvermarkter (Weinhändler) wird durch die SWK (Schweizerische Weinhandelskontrolle) durchgeführt. Die SWK ist durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mandatiert. Dieses übt auch die Oberaufsicht über die SWK aus. Werden im Rahmen dieser Kellerkontrollen (Kellerbuchhaltung) Unregelmässigkeiten festgestellt, so werden diese den zuständigen Kantonschemikern zur Beurteilung weitergeleitet. Die Kantonschemiker bearbeiten diese Fälle aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung und verfügen die administrativen Massnahmen oder leiten die Fälle an die Staatsanwaltschaft zur strafrechtlichen Verfolgung weiter.

Dem Kanton Wallis wurden im Jahre 2014 4 Fälle zur Bearbeitung durch die SWK überwiesen. Die notwendigen administrativen oder strafrechtlichen Massnahmen wurden ergriffen.

Bei Produzenten, die ausschliesslich ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 20 hl aus demselben Produktionsgebiet zukaufen, kann vom BLW eine gleichwertige, in der Verantwortung der Kantone liegende, Kontrolle anerkannt werden. In der Romandie werden diese Betriebe (Selbsteinkellerer) durch die IZS (Interkantonale Zertifizierungsstelle) in Lausanne kontrolliert. Die Kantone haben der IZS ein entsprechendes Mandat erteilt. Die Aufsicht über diese Kontrolle üben die Kantonschemiker aus. Die Inspektoren des IZS leiten Unregelmässigkeiten, die im Rahmen ihrer Kellerkontrolle festgestellt werden an die zuständigen Kantonschemiker weiter. Dem Kanton Wallis wurden 2 Fälle überwiesen bei denen ebenfalls die notwendigen Massnahmen auf der Basis der Lebensmittelgesetzgebung ergriffen wurden.

Betriebe, die ihre Produkte nur zum Eigengebrauch herstellen, keinen Vertrieb und keine Vermarktung betreiben und deren Gesamtproduktion 500 Liter nicht übersteigt, sind von der Kontrolle befreit.

Trinkwasserinspektorat

Im Jahr 2014 wurden 84 von 206 Wasserversorgungen im Wallis kontrolliert. 13 Inspektionen führten zu Beanstandungen.

Die Hauptgründe für Beanstandungen sind nachstehend beschrieben:

- Im Bereich der Selbstkontrolle wurden 12 Beanstandungen ausgesprochen. Der Hauptgrund der Beanstandungen sind eine unvollständige Dokumentation gegenüber den Anforderungen des SVGW. Es fehlten häufig Anweisungen für Kontroll- und Wartungsarbeiten. Ausserdem war ein wichtiger Punkt, der in diesem Bereich mehrfach beanstandet wurde, das Fehlen der Kenntnis der privaten Leitungsnetze und deren Dokumentation in der Selbstkontrolle der verschiedenen kontrollierten Gemeinden.
- Die Wasserqualität wurde fünfmal beanstandet. In allen Fällen handelte es sich um Beanstandungen im Zusammenhang mit Fäkalkeimen bei Analysen des Trinkwasser im Leitungsnetz oder des Quellwassers.
- 9 Kontrollen zeigten Unregelmässigkeiten im Bereich der Prozesse. Gründe sind nicht dokumentierte Kontrollarbeiten, nicht durchgeführte Kontrollen des Netzes mittels mikrobiologischen Analysen, nicht festgelegte Zielwerte für die Wasseraufbereitung und schliesslich das Ausbleiben der Information der Bevölkerung als Reaktion auf eine aufgedeckte Verschmutzung.
- Die Quellen, Reservoirs, Aufbereitungseinrichtungen, werden bei Inspektionen visuell inspiziert. Hierbei kam es bei 10 Inspektionen zu Beanstandungen. Die Gründe für die Beanstandungen sind sehr unterschiedlich. Es handelt sich unter anderem um veraltete und unzureichend gewartete Quellfassungen und Reservoirs oder die Übergänge

zwischen dem Wasserleitungsnetz und dem Wasser für die Berieselung sind nach den geltenden Normen unzureichend getrennt, oder aber die Einrichtungen zur Wasseraufbereitung weisen Mängel auf, zum Beispiel eine ungenügende Abtrennung bei trübem Wasser.

Für die offizielle Überwachung von Wasser wurden 1'221 Proben von den Inspektoren und Kontrolleuren der DVSV genommen, sowohl im Rahmen von offiziellen bakteriologischen Kontrollen als auch im Rahmen der dreijährlichen Routinebeurteilung zwecks Kenntnis der chemischen Zusammensetzung des Wassers, mit dem die Walliser Bevölkerung versorgt wird.

Trotz der widrigen meteorologischen Bedingungen im Jahr 2014 war keine grössere Verschmutzung in den grossen Wasserleitungsnetzen festzustellen. Die verzeichneten Verschmutzungen betrafen kleine private und öffentliche Netze. Dies liegt wahrscheinlich an einer grösseren Präzision bei der Einhaltung der Schutz-zonen, einer guten Wirksamkeit der Wasserbehandlungen und regelmässigen Kontrollen seitens der Wasserwerke bei der Umsetzung der Selbstkontrollen. Nachstehend ein Beispiel der Wasseraufbereitung mittels Ultrafiltration, eine Anlage, wie sie sich in mehreren Walliser Gemeinden befindet. Diese relativ neue Behandlung hat als wichtigste Vorteile einerseits die Fähigkeit Wasser so zu filtern, dass Bakterien beseitigt werden,



Wasserbehandlung mittels Ultrafiltration

und zweitens werden dem Wasser keine Bestandteile zugeführt, wie es bei einer Chlorbehandlung der Fall ist.

Eines der Themen, bei denen das Wasserinspektorat 2014 in Anspruch genommen wurde, ist die Belastung mit Arsen in den Trinkwasserleitungen unseres Kantons. Die gesetzlichen Grenzwerte für dieses Element wurden vom BLV von 50 auf 10 ppb gesenkt, mit einer Übergangsfrist bis 31. Dezember 2018.

Wichtig zu wissen ist, dass Arsen ein Mineral ist, das natürlich in den Böden vorkommt. Die mit dieser Problematik konfrontierten Gemeinden wurden kontaktiert und dann vom Trinkwasserinspektorat kontaktiert. Das Ziel besteht erstens darin, dass die Gemeinden die betroffenen Quellen und Netze aufgrund eines Monitorings kennen, und zweitens, dass sie eine Strategie definieren, um den Arsengehalt zu senken. Es sind mehrere Lösungen in Betracht zu ziehen, wie die Ausschaltung der betroffenen Quellen, das Mischen von Wasser und schliesslich eine Aufbereitung des betroffenen Wassers.

Beim Bau der A9 wird u.a. das Grundwasser auf verschiedene chemische Substanzen hin geprüft. Im Autobahnabschnitt Visp West-Raron wurden dabei erhöhte Werte von 1,4 Dioxan festgestellt. 1,4 Dioxan ist ein Lösungsmittel, welches gut wasserlöslich ist, natürlich aber nicht in Trinkwasser vorkommen sollte. Es gilt als krebserregend. Durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen wurde ein Höchstwert von 6.6 µg/L festgelegt. Auf Grund der festgestellten Verunreinigung im Grundwasser wurden die Trinkwasser-Grundwasserpumpen im Talgrund durch die Dienststelle auf 1,4 Dioxan überprüft. In der Folge mussten im Frühjahr 2014 zwei und im Spätherbst eine weitere private Grundwasserpumpe, die als Trinkwasserquelle genutzt wurden, abgestellt werden. Bei den öffentlichen Netzen waren keine Sofortmassnahmen notwendig. Für den Ersatz der privaten Grundwasserpumpen konnte die Ge-

meinde eine Lösung finden. Zur Gewährleistung der Trinkwassersicherheit sind zukünftige Kontrollen (Monitoring) durch die Dienststelle und durch die betroffenen Wasserversorgungen notwendig. Die Abklärungen betreffend den Verursacher fallen in den Aufgabenbereich der Dienststelle für Umweltschutz.

Badewasserinspektorat

Überwachung der Schwimmbäder

Zurzeit gibt es im Wallis 255 Badeanlagen mit 449 Schwimmbecken, Planschbecken und Whirlpools.

Im Laufe des Jahres 2014 wurden 18 neue Anlagen eröffnet und 21 wurden geschlossen.

Das Chemikalieninspektorat hat 93 Inspektionen von Badeeinrichtungen vorgenommen, 75 für die Bewilligung bzw. Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit), 16 Folgeinspektionen und 2 Inspektionen auf Anfrage von Privatpersonen. 16 Bewilligungen/Verlängerungen konnten erteilt werden. Bis Ende 2014 sind 22 Sicherheitsberichte eingegangen und 38 weitere Einrichtungen haben bis zur genannten Frist (31.12.2014) keinen Sicherheitsbericht vorgelegt.

Die hauptsächlich festgestellten Abweichungen sind die täglichen systematischen Kontrollen der Parameter (freies Chlor und pH) der Badewässer, die fehlende Ausbildung des Verantwortlichen für



Veraltete und schlecht gewartete Desinfektionsanlage



Dieselbe Anlage nach ihrer Sanierung. Es fehlt immer noch ein Auffangbecken unter dem Kanister (schwarz) mit dem Bleichmittel

die Anlage, fehlende Angaben für die Badegäste (Beckentiefe), die unsachgemässe Lagerung von Desinfektionsmaterial und das hohe Alter / der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

Es gibt 15 „Strände“, Weiher und Baggerseen, die regelmässig von der Bevölkerung zum Baden genutzt werden.

Die Anzahl der Analysen liegt pro Saison zwischen 2 und 3 und ist jeweils stark von der Witterung abhängig. Wir führen nur Analysen durch, wenn das Wasser eine Badetemperatur von 20 °C und mehr erreicht hat.

Für das Jahr 2014 hat die DVSV 56 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut.

Chemikalieninspektorat

ChemG

Der Grossrat hat bei seiner Sitzung im November 2014 das „Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz)“ verabschiedet, in dem die Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten zwischen den verschiedenen

Dienststellen des Staates Wallis festgelegt sind. Die Koordination des ChemG obliegt der DVSV. Derzeit wurde keine zusätzliche Ressource für die Umsetzung dieses Bundesgesetzes bereitgestellt.

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 6 Besuche/Inspektionen von Geschäftsbetrieben und Unternehmen durchgeführt, darunter:

- 1 wegen speziellen Reinigungsmitteln in Folge einer Anzeige;
- 3 wegen Reinigungsmitteln für Kaminscheiben
- 2 Apotheken (Handel mit Chemikalien, Verkauf an Privatpersonen);

Wir haben an 2 Kampagnen des Bundesamts für Gesundheit (BAG) teilgenommen.

Die erste betraf „Schneckenvernichter“. Es wurde keine Probe genommen, da das betreffende Unternehmen das Produkt nicht mehr herstellt.

Bei der zweiten Kampagne handelte es sich um die Kontrolle von Produkten mit Hydrofluorsäure für Gravuren von Glas, die in bestimmten Betrieben und im Internet frei verkäuflich waren, was jedoch verboten ist. Bei unserer Suche haben wir in Wallis keine Verkaufsstellen für derartige Produkte gefunden.

Beratung der Bevölkerung

Die DVSV wird oft von Privatpersonen mit Fragen konsultiert, die Probleme mit Asbest und Schadstoffen im Wohnbereich und Bettwanzen haben. Wir wurden 8 Mal wegen Problemen mit Asbest, 1 Mal wegen Qualitätsproblemen mit der Raumluft, 3 Mal wegen ätherischen Ölen, 3 Mal wegen Problemen mit Bettwanzen konsultiert, die in einigen Kantonen wie Genf und Waadt zum Problem der öffentlichen Gesundheit werden. Für diese Themen ist die DVSV nicht zuständig, deshalb beraten wir die Ratsuchenden und geben ihnen die Adresse eines Asbest-Spezi-

alisten oder verweisen sie im Fall von Schimmel an einen Fachmann, der ein Gutachten für Privatpersonen erstellt.

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Umsetzung des ChemG hat die DVSV auch ein Dutzend Firmen beraten und bei der Umsetzung begleitet, davon 5 wegen Problemen mit der Genehmigung und der Einfuhr von Produkten. Bei den anderen sind Probleme mit falscher Etikettierung von Produkten und ein Antrag auf die Verwendung von Chloroform für einen Entomologen zu nennen.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Im Rahmen der „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ wurden zwei Schulabläufe und eine Berufsschule inspiziert, dabei wurden diverse Chemikalien entsorgt.

Radon-Kampagne 2013-2014

Während der „Radon-Kampagne Winter 2013-2014“ wurden 140 Dosimeter eingesetzt. In 10 % der Fälle lagen die gemessenen Werte über 1'000 Bq/m3 und diese Gebäude mussten saniert werden.

87 Dosimeter wurden im Rahmen der Kampagne „Mesqualair 2“ der Eidgenossenschaft aufgestellt. Ziel dieser Kampagne ist die Untersuchung der Auswirkung auf die Qualität der Raumluft der Gebäude, die den Minergie-Kriterien entsprechen.

Die praktischen Arbeiten der Prüfungen für die zukünftigen Radon-Experten fanden im Oktober 2014 in Orsières statt. Ein Teil der 10 Gebäude, in denen die Radonkonzentration 3'000 Bq/m3 in den Aufenthaltsräumen überschreitet, war Gegenstand einer Sonderuntersuchung. Sie sind Teil der von der Eidgenossenschaft und dem Kanton Wallis im Rahmen des Sanierungsplans subventionierten Gebäude mit einer Gesamtsumme von Fr 12'000.-. Vier Sanierungsberichte wurden den zuständi-

gen Behörden bereits vorgelegt.

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Das Lebensmittelinspektorat beteiligt sich an der Ausbildung der Cafetiers und Restaurateure des Kantons Wallis. In einem Kursmodul werden die rechtlichen Grundlagen und die Lebensmittelsicherheit behandelt. 2014 wurden in diesem Rahmen 177 Kursstunden abgehalten.

Den Koch-Lehrlingen wurden 2014 ebenfalls 8 Kursstunden erteilt.

Das Inspektorat hat auch Kurse an der Landwirtschaftsschule durchgeführt. Die Kandidaten für die Käselehre haben 11 Unterrichtsstunden absolviert.

Die Studenten des 3. Jahres an der Walliser Hochschule, Studiengang Life Technologies, haben einen Kurs durch die Kantonsinspektorin für Lebensmittel zum Thema „risikobasierte Inspektion“ absolviert.

Schliesslich haben wir noch auf Anfrage des Spitalzentrums Oberwallis (Spital und Heime) eine Schulung zum Thema Hygiene organisiert.

In der nachstehenden Tabelle sind die erteilten Kurse zusammengefasst.

Art der Ausbildung	Ort	Stunden
Cafetiers-Restaurateure	Technopol, Siders	154
Koch-Lehrlinge	Berufsbildungszentrum Sitten	8
Käse-Kurse (Kuh-, und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschule Châteauneuf	11
Studenten des Studiengangs Life Technologies der HES-SO	HES-SO, Sitten	2
Spitalzentrum Oberwallis	Brig	2
Total		177

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 73 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung (SR 817.025.21) 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. In 2014 wurden für verschiedene Lebensmittel 58 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika.

In der Schweiz können Kosmetikprodukte hergestellt, importiert und ohne vorherige Bewilligung seitens des Bundesamts für Gesundheit (BAG) 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. In 2014 haben wir 112 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 können Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur nach Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. In 2014 wurden bei unserer Dienststelle 35 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht.

Es wurden 78 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 4 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASFF

Obschon die Schweiz nicht EU Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASEF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Gesundheit werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, die die Gesundheit der Verbraucher 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 7 Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. In auffallend vielen Fällen (5 von 7) handelte es sich um Rohmilchkäse aus Frankreich, der einmal mit einer zu hohen Zahl von E. Coli Bakterien belastet war, in einem Ziegenkäse aus Rohmilch wurden E. Coli STEC 026H11 gefunden, in den 2 weiteren Fällen einmal Salmonellen und zweimal Listeria monocytogenes. In diesen Fällen nimmt das Lebensmittelinspektorat unverzüglich Kontakt mit den betroffenen Importeuren auf und klärt die zu treffenden Massnahmen mit den Verantwortlichen der Lebensmittel ab. Die noch an Lager vorhandene Ware wurde immer vernichtet und da es sich um schweizweite Fälle handelte, wurde der Endkonsument via nationale Medien über diese gesundheitsgefährdenden Produkte informiert. Natürlich wurde auch jeder Verteiler dieser Produkten vom Importeur informiert.

Zweimal waren Gebrauchsgegenstände betroffen, einmal war der Bleigehalt in Grillöfen zu hoch und einmal der Nickelgehalt in Teezangen. Bei den Grillöfen

wurde ein Produkterückzug in den Einkaufshäusern durchgeführt und bei den Teezangen war der Endverbraucher bekannt. Dieser vernichtete die Teezangen.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 11 der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.02) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Art. 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebranntem Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. In 2014 wurden beim Kantonschemiker 19 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 9 Anzeigen wurden in Folge von Kontrollen im Open Air Gampel erstattet. Alle Anzeigen erfolgten aufgrund von Testkäufen, die durch die Vereinigung Sucht-Wallis (Addiction Valais) organisiert wurden. In allen Fällen wurden die angezeigten Personen verwarnet. Die Kosten des Verfahrens (Gebühren) wurden den verwarneten Personen auferlegt.

Einsprachen und Beschwerden

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2013 6 Einsprachen bei 917 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 758 Beanstandungen von offiziellen Lebensmittelproben.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 10 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das kantonale Gesetz betreffend die Anwendung des

Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Im Jahr 2014 wurden drei Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

Gemäss Art. 31 (Anzeige und Verwarnung) des Lebensmittelgesetzes zeigt die zuständige Vollzugsbehörde Widerhandlungen gegen die Vorschriften des Lebensmittelrechts an oder kann bei leichten Fällen auf eine Anzeige verzichten und die verantwortliche Person verwarnen. Im Jahr 2014 wurden 19 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Gemäss Art. 62 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 müssen amtliche Laboratorien nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben werden. Amtliche Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» betrieben werden.

Im Jahr 2014 wurde die Ausweitung der Akkreditierung laut SIS 0023 der DVS (Inspektorate Lebensmittel und Veterinäramt) laut der neuen Norm ISO/CEI17020:2012 durch die Verantwortlichen des SAS aufgrund eines am 24.09.2014 durchgeführten Audits gewährt. Zur Vorbereitung dieses Audits wurde die Qualitätssicherung dem neuen Fragekatalog der oben erwähnten Norm angepasst.

Kantonales Veterinäramt

Personalwesen

2014 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalstand von 8 (8) VZÄ (Vollzeitäquivalenten) und 0,8 VZÄ (Sekretariatshilfskraft) gearbeitet. Diese 8,8 VZÄ entfallen auf 12 Mitarbeitende. Es sind keine personellen Veränderungen zu vermelden. Ein für jeweils 6 Monate besetzter Arbeitsposten ist für eine Person auf Stellensuche reserviert.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit:

Der Kantonstierarzt hat über die verschiedenen Medien mehrmals die Öffentlichkeit informiert, auch anlässlich von Jahresversammlungen von Tierzüchterverbänden. Das Hauptthema war die weitere Ausrottung der 2013 aufgetretenen Tuberkulose. Es wurden verschiedene Kurse veranstaltet und Informationen übermittelt:

- im April den Gemeindevertretern an der Polizeiakademie von Savatan
- im November den angehenden Hirten der kantonalen Landwirtschaftsschule
- im September anlässlich der Konferenz der Kantonstierärzte
- im Dezember den Aspiranten der Polizeischule

Unser Amt hat in Zusammenarbeit mit der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft und den Kontrollorganen AVPI und OLK eine gross angelegte Informationskampagne über die offiziellen Kontrollen in der primären Agrarproduktion organisiert. Bei 8 über den gesamten Kanton verteilten Abendveranstaltungen konnten die Landwirte besser über den Sinn, das Ziel und den Inhalt dieser Kontrollen informiert werden. Die Teilnehmerzahlen waren aussergewöhnlich hoch. Offen-

sichtlich bestand seitens der Landwirte Interesse und Informationsbedarf.

Die stellvertretende Kantonstierärztin erteilte wie jedes Jahr an der kantonalen Landwirtschaftsschule Unterrichtsstunden über die Tiergesundheit, insbesondere über die Prävention und die Bekämpfung von Tierseuchen sowie über die grundlegenden Regeln zum Arzneimittelgebrauch.

Tiergesundheit

Tuberkulose

Aufgrund der 2013 in der Schweiz entdeckten Tuberkulosefälle, darunter 1 in unserem Kanton, musste 365 Tage nach dem ersten Test ein zweiter Test in den betroffenen Betrieben erfolgen. Über 1300 Tuberkulin-Hauttests wurden in 52 verschiedenen Betrieben im Wallis durchgeführt. Zum ersten Mal konnten wir einen Bluttest (Interferon-gamma) verwenden und so die ersten Ergebnisse ergänzen.

14 Tiere wurden aufgrund positiver Bluttestergebnisse geschlachtet. Bei der Analyse ihrer Lungen und Lymphknoten konnten glücklicherweise keine Bakterien nachgewiesen werden.

Überwachung der BVD

Wir haben die Überwachung der BVD (Bovine Virus Diarrhoe) fortgesetzt. In der Schweiz liegt die Prävalenz dieser Krankheit nahezu bei Null. Es gibt jedoch immer noch einige vereinzelte Fälle. 2014 ist nur noch 1 Betrieb im Kanton Wallis von dem Virus betroffen.

Im Rahmen der Überwachung der BVD-Antikörper wurden in unserem Kanton alle Milch produzierenden Betriebe kontrolliert: 438 Betriebe im Februar, 346 Betriebe im November.

Zudem wurde in 171 (233) Betrieben bei nach 2009 (Beginn der Ausrottung) geborenen Jungtieren eine Seropositivitätsuntersuchung durchgeführt. Diese ermög-

* Die Zahlen in Klammern stellen die Zahlen aus dem vergangenen Jahr (2013) dar.

licht es, die Restfälle zu lokalisieren, ohne jedes einzelne Tier testen zu müssen. Aufgrund der Feststellung gewisser seropositiver Fälle wurde in den betreffenden Betrieben eine epidemiologische Untersuchung durchgeführt.

Bei Rinderaborten (Brucellose, IBR) wird der Fötus routinemässig auch auf BVD untersucht.

Bieneninspektorat

Dieses Kapitel wurde gemäss den Jahresberichten der kantonalen Bieneninspektoren (Jean-Paul Viredaz und Franz-Josef Salzmann) erstellt.

Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung

Wie 2013 wurde eine Subventionierung der Produkte zur Bekämpfung der Varroamilbe in den Bienenstöcken gewährt. Die Produkte konnten in den Imkereigeschäften bezogen werden. Die Behandlungsdaten wurden mitgeteilt, um die Behandlungen koordinieren und so eine effiziente Behandlung sicherstellen zu können. Von den 1159 (1147) im Wallis registrierten Imkern haben 574 (628) dieses Angebot in Anspruch genommen. Das entspricht einem Prozentsatz von 50 % (55 %). Mit einem Mitteleinsatz in Höhe von 36'138.- (37'866.-) Franken wurden 6'605 (9'854) Bienenstöcke behandelt.

Der Rückgang der Verkaufszahlen erklärt sich dadurch, dass die Imker 2013 einen Überschuss an Arzneimitteln erworben haben.

Bienenkrankheiten

Im Gesundheitsbereich hat das Inspektorat des Unterwallis seine Tätigkeit im Frühjahr damit begonnen, Bienenhäuser zu kontrollieren, die 2013 unter Quarantäne gestellt worden waren. Es handelt sich dabei um Bienenhäuser im Eringertal und in der Region Chablais. Dank dieser frühzeitigen Kontrolle konnten bereits Ende April Fälle von bösartiger Faulbrut entdeckt werden.

3 (9) Fälle von Faulbrut (FB) und 11 (6) Fälle von Sauerbrut (SB) wurden im Wallis entdeckt. Die Zunahme ist auf Fälle in der Region Entremont zurückzuführen. Im Bereich des Oberwallis lässt sich hingegen ein Rückgang der Fälle feststellen. Dieser Rückgang ist auf bedeutende Anstrengungen zurückzuführen, die für die Überwachung der Bienenhäuser und in den Quarantänegebieten unternommen wurden.

Zu Beschränkungen hinsichtlich des Verstellens von Bienenstöcken im Zusammenhang mit Feuerbrand (Baumkrankheit) kam es in 25 Gemeinden zwischen Vétroz und Chippis.

Für die Bienenstöcke in unserem Kanton

Datum	Bezirk	Gemeinde	Seuche	Infizierte Bienenstöcke	Eliminierte Bienenstöcke
15.05.2014	Hérens	Saint-Martin	FB	2	1
21.05.2014	Raron	Raron	SB	5	5
15.05.2014	Goms	Bellwald	SB	2	2
21.05.2014	Leuk	Agarn	SB	1	1
11.06.2014	Hérens	Saint-Martin	FB	6	11
11.06.2014	Hérens	Saint-Martin	FB	11	6
11.06.2014	Entremont	Bagnes	SB	1	1
11.06.2014	Entremont	Bagnes	SB	5	5
03.07.2014	Hérens	Saint-Martin	SB	2	1
04.09.2014	Visp	St. Niklaus	SB	1	1
04.09.2014	Raron	Riederalp	SB	2	2
04.09.2014	Conthey	Conthey	SB	1	1
02.10.2014	Visp	St. Niklaus	SB	3	3
02.10.2014	Visp	St. Niklaus	SB	8	8

Infizierte Bienenstöcke

zeichnet sich eine neue Bedrohung ab. Es handelt sich dabei um den kleinen Beutekäfer (*Aethina tumida*), der Bienenvölker befällt. Die Gefahr einer Einschleppung in die Schweiz ist eng verbunden mit dem Import von Bienen, aber auch von Obst, Holz etc. Der Käfer wurde erstmals im September 2014 in Süditalien entdeckt. Im Oberwallis nehmen seither 5 Bienenhäuser an einem Überwachungsprogramm teil.

3 Lose Bienen (60 Pakete) wurden 2014 importiert; keines stammte aus Italien.

Bieneninspektorat, Weiterbildung

Eine Umstrukturierung des Inspektorats wurde aufgrund gesetzlicher Änderungen und der Zuordnung neuer Aufgaben in diesem Zusammenhang erforderlich. 2016 müssen Kontrollen der Primärproduktion in den Bienenhäusern und Imkereien beginnen.

Bei der Jahresversammlung der Inspektoren des Unterwallis am 26. Februar wurde das Umstrukturierungsprojekt vorgestellt. Die Meinung der Inspektoren war geteilt. Ihre Anmerkungen wurden berücksich-

tigt und führten zu einer Änderung des Projekts, das 2015 vorgestellt und 2016 umgesetzt wird.

Am 8. November trafen sich die Inspektoren der Westschweiz in Lullier/GE zu einer von den Verantwortlichen des Gesundheitsdienstes Apisuisse organisierten Fortbildung.

Im Oberwallis erhielten die Inspektoren im Laufe von zwei Arbeitssitzungen die neuesten Informationen. Im Mittelpunkt stand dabei die Erkennung von Brutkrankheiten. Die Jahresziele waren die Erkennung von Krankheiten, die Weitergabe von Informationen an Imker und die Überwachung von Imkern mit wiederkehrenden Problemen.

Fälle von Tierseuchen 2014 (alle Tierarten)

Wir mussten 32 (41) Fälle von Tierseuchen behandeln, davon betrafen 14 die Bienen. Die ausgezeichnete Stabilität des Gesundheitszustandes unserer Bestände lässt sich hervorheben. Die meisten Krankheiten gehören zu der zu überwachenden Kategorie, bei ihrer Feststellung

Datum	Bezirk	Gemeinde		Seuche	Tierart	Infiziert	Geschlachtet
22.05.2014	Raron	Wiler	zu überwachen	Lungenadenomatose	Schafe	1	1
11.02.2014	Raron	Wiler	zu bekämpfen	CAE	Ziegen	1	0
21.01.2014	Leuk	Leuk	zu überwachen	Maedi-visna	Schafe	1	0
11.02.2014	Monthey	Collombey-Muraz	zu überwachen	Enzootische Schafabort	Schafe	1	
25.03.2014	Monthey	Vionnaz	zu bekämpfen	Salmonellose	Schafe	1	0
19.08.2014	Monthey	Monthey	auszulöschen	BVD/MD	Rinder	3	0
21.01.2014	Visp	Saas Grund	zu überwachen	Pseudotuberkulose	Schafe	1	0
25.03.2014	Visp	Visp	zu überwachen	Campylobacteriose	Rinder	1	0
08.04.2014	Sion	Savièse	zu überwachen	Campylobacteriose	Hunde	1	0
15.04.2014	Entremont	Bagnes	zu überwachen	Campylobacteriose	Hunde	1	0
15.04.2014	Conthey	Nendaz	zu überwachen	Cryptosporidiose	Rinder	1	0
15.04.2014	Brig	Brig-Gris	zu bekämpfen	Salmonellose	Katzen	1	0
07.05.2014	Saint-Maurice	Evionnaz	zu bekämpfen	Salmonellose	Papagei	1	0
09.07.2014	Conthey	Conthey	zu überwachen	Campylobacteriose	Hunde	2	0
30.10.2014	Brig	Brig-Gris	zu überwachen	Campylobacteriose	Katzen	1	0
30.10.2014	Sion	Sion	zu überwachen	Campylobacteriose	Katzen	1	0
03.12.2014	Entremont	Bagnes	zu überwachen	Echinococcose	Hunde	1	0
22.12.2014	Martigny	Saxon	zu überwachen	Campylobacteriose	Hunde	1	0

Seuche

sind also keine staatlichen Massnahmen zur Bekämpfung vorgesehen. Die 18 Fälle (Bienen ausgenommen) verteilen sich folgendermassen:

24 (23) Fälle von Zystizerkose (Bandwurm des Menschen übertragen durch Rindfleisch, das Zysten enthält, festgestellt bei der Fleischkontrolle im Schlachthof).

Wir hatten keinen Fall von einer hochansteckenden Krankheit zu beklagen.

Verdacht auf Tierseuchen

Bei einem Verdacht auf Ansteckung wurden Analysen durchgeführt. Alle erwiesen sich als negativ.

- 6 (2) Verdachtsfälle von Tollwut. Ein Fall betraf einen Hund mit neurologischen Symptomen, die anderen Fälle betrafen Fledermäuse.
- 153 (175) Analysen nach Rinderaborten wurden in Bezug auf folgende Krankheiten durchgeführt: IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis), Brucellose und Q-Fieber. Wenn der Fötus verfügbar war, wurde eine BVD-Analyse durchgeführt. Das Muttertier wird ebenfalls auf BVD-Antikörper kontrolliert.
- 7 (10) Analysen nach Schafaborten wurden durchgeführt.

Überwachung von Tierseuchen durch Stichproben (Monitoring)

Wir haben die vom BLV in Auftrag gegebene Überwachungskampagne in Zusammenarbeit mit den praktischen Tierärzten wahrgenommen. Die Betriebe wurden vom BLV ausgewählt.

- IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis) und EBL (Rinderleukämie): 66 (84) Rinderbetriebe wurden durch 432 (473) Blutproben kontrolliert, in 23 (23) Betrieben wurde die Tankmilch analysiert.
- Brucellose der Schafe: 36 (75) Betriebe, 754 (2319) Stichproben.

- Brucellose der Ziegen: 13 (14) Betriebe, 98 (163) Stichproben.
- Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE): 173 (260) Stichproben von verendeten Tieren oder nach Sanitätsschlachtungen. Alle waren negativ.
- Trichinellose: 18 (23) Analysen an Proben von Pferdefleisch. Alle negativ.
- Tuberkulose: Nach den im Frühjahr 2013 in der Westschweiz nachgewiesenen Fällen wurde in den Schlachthöfen ein strengeres Überwachungsprogramm eingeführt (Epidemienüberwachung). 5 Probeentnahmen wurden im Wallis aufgrund verdächtiger Lymphknoten vorgenommen. Alle mit negativen Befunden. Seit vergangenem Sommer wird bei der Jagd erlegtes Wild auf Tuberkulose getestet. Jäger, Jagdaufseher und Tierärzte erhielten Broschüren und Informationen von der zuständigen Dienststelle.
- CAE: 202 Tiere wurden getestet; es handelte sich dabei um eine Überwachung entweder infolge gemeldeter Fälle, nach Import oder von bei Ausstellungen vorgestellten Böcken.
- Aujeskyische Krankheit/Seuchenhafter Spätabort der Schweine: 2 (1) Betriebe wurden untersucht. Beide mit negativen Befunden.

Überwachung der Salmonellose bei Geflügel

Die Salmonellose stellt ein ernsthaftes Problem für die Lebensmittelsicherheit dar. Es sind regelmässige Kontrollen in Bezug auf Salmonellen mittels Analysen von Eiern, Hühnermist oder Staub durchzuführen. Betroffen sind 5 Betriebe mit 10 Beständen.

Entschädigung für den Verlust von Tieren infolge von Tierseuchen

2014 beträgt die Entschädigungssumme Fr. 59'667.15 (187'534.-)

Die geleisteten Zahlungen setzen sich wie folgt zusammen:

- Faulbrut bei Bienenkolonien Fr. 10'026,00 (Fr. 15'327.-)
- CAE Fr. 270,00 (Fr. 267.-)
- BVD Fr. 900,00, (Fr. 928,00)
- Bovine Tuberkulose Fr. 48'470 (Fr. 98'895)

Genehmigungen für künstliche Besamungen für den eigenen Betrieb

Wir erteilen Antragstellern, die ein anerkanntes Besamerdiplom besitzen und einen Viehbetrieb führen, Besamungsgenehmigungen für den eigenen Betrieb. Im vergangenen Jahr wurden 5 (7) Genehmigungen erteilt. Zurzeit verfügen 90 (113) Personen über eine Besamungsgenehmigung. Der hohe Rückgang erklärt sich durch eine Aktualisierung der Dossiers. Etwa zwanzig Inhaber wollten ihre über 10 Jahre alten Genehmigungen nicht verlängern.

Internationale Angelegenheiten

Einfuhren

Unser Amt hat die Dokumente und das Verfahren für die Einfuhr von verschiedenen Tierkategorien kontrolliert.

212 (133) Importe aus der Europäischen Union wurden uns über das TRACES-System (Trade and Expert Control System) gemeldet, das von den Veterinärbehörden für den Informationsaustausch in Bezug auf den grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Nahrungsmitteln und Nebenprodukten tierischen Ursprungs verwendet wird.

Beachtenswert ist die hohe Anzahl eingeführter Einhufer, die mit den Pferderennen in Verbier und Crans-Montana zusammenhängt, sowie die Zunahme der

kommerziellen Einfuhr von Hunden (über 40 in diesem Jahr).

4 (3) Zertifikate von ausserhalb der EU (Drittländer) wurden uns für verschiedene Tiere gemeldet: 1 Katze, 2 Einhufer, 1 Hund.

Aufgrund dieser Meldungen hat unser Amt beim Eintreffen dieser Tiere im Wallis 28 veterinärmedizinische Überwachungsbescheide (Quarantäne) ausgestellt;

- 3 (4) für eintägige Küken-Stammzellen;
- 3 (1) für Bienen;
- 7 (2) für Rinder: Dazu ist anzumerken, dass eine der Überwachungen eine Sömmerung von Rindern aus Frankreich im Unterwallis betrifft. Die anderen betreffen den internationalen Ringkuhkampf im Herbst in Frankreich. Die Zunahme steht zudem in Zusammenhang mit dem Interesse der Züchter im Wallis für Stiere der Eringerrasse aus dem Aostatal;
- 7 (3) für Schafe;
- 1 (1) für Ziegen;
- 2 (3) illegal importierte Katzen wurden ebenfalls zu Hause unter Quarantäne gestellt.
- 5 Lose Fische für Verzehr oder Neuaufzucht.

Es wurden Visiten vor Ort durchgeführt und Proben für Analysen entnommen, um die Einschleppung von neuen Tierseuchen oder von uns bereits ausgerotteten Krankheiten zu verhindern.

Ausfuhren

Die Exportkontrolltierärzte stellten 137 amtstierärztliche Bescheinigungen für den Export aus und gaben diese in das System Traces ein. Es wurden Rinder, Schafe, Ziegen und Geflügel nach Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich exportiert.

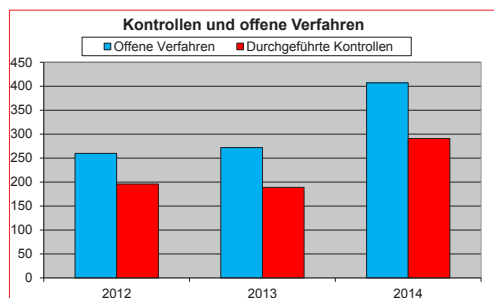
Beachtenswert sind 1 bedeutender Export von Schwarznasenschafen nach Grossbritannien und 1 vorübergehender

Export von 16 Eringerkühen für die Teilnahme am internationalen Ringkuhkampf 2014 in Chamonix, sowie 2 Exporte von Schlittenhunden nach Schweden für die Teilnahme an einem Rennen.

Tierschutz

Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle

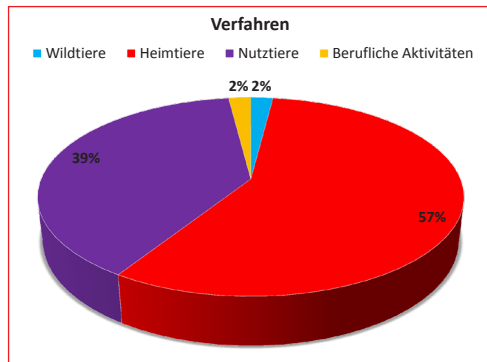
Wir haben 407 (272) Fälle in Bezug auf bedenkliche Tierhaltungen behandelt. Diese Zunahme im Vergleich zum vergangenen Jahr erklärt sich durch die Einstellung eines neuen Mitarbeiters im Jahr 2013. Die stärkere Kontrolle der Ausbildungspflichten für Tierhalter (insbesondere die Fähigkeitsbescheinigung für die Hundehaltung) ist der Grund für diese starke Zunahme. Die Zunahme reflektiert also keine Verschlechterung der Haltungsqualität in unserem Kanton, sondern Mängel im Bereich der Pflichtausbildung für Hundehalter.



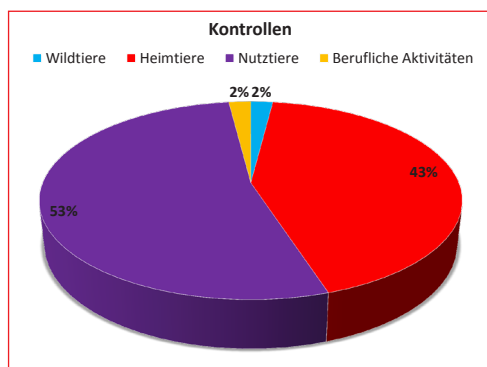
Kontrollen und offene Verfahren

230 (94) dieser Beschwerden betrafen Haus-/Begleittiere, 159 (178) Nutztiere, 10 berufliche oder gewerbliche bewilligungspflichtige Tätigkeiten und 8 die Wildtierhaltung.

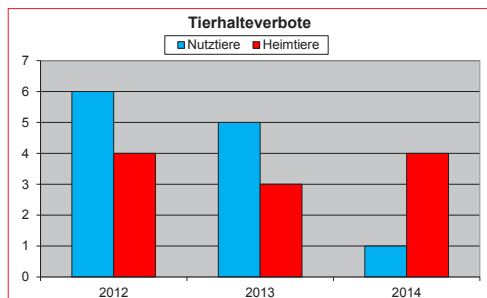
Die Interventionen fanden auf verschiedenen Ebenen statt, je nach Schwere und Dringlichkeit der jeweiligen Situation. Das führte zu 291 (189) Inspektionen unserer Inspektoren vor Ort. Die Kontrollen, die zur Erhebung von Mängeln führen, werden dem regelwidrigen Tierhalter in Rechnung gestellt.



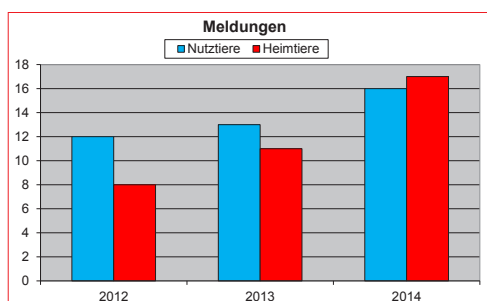
Verfahren



Kontrollen



Tierhalteverbote

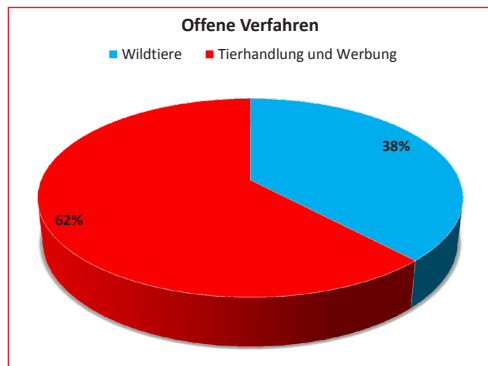


Meldungen

Wildtiere und bewilligungspflichtige Tätigkeiten (Tierschutzgesetz)

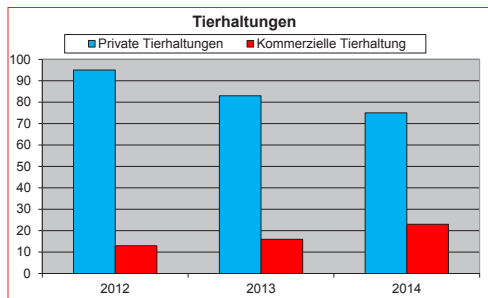
Gemäss Tierschutzgesetz ist die Haltung bestimmter Wildtierarten durch Privatpersonen oder berufliche Wildtierhaltungen bewilligungspflichtig. Der Bewirtschafter oder Halter ist zudem verpflichtet, eine spezielle Ausbildung zu absolvieren, und unterliegt regelmässigen Kontrollen durch unser Amt.

Die professionelle Betreuung von Tieren, die Werbung und der Handel mit Tieren sind ebenfalls bewilligungspflichtig. Im Rahmen der geltenden gesetzlichen Anforderungen müssen durch unser Amt regelmässig oder stichprobenweise Kontrollen durchgeführt werden (Ausstellungen, Tierbörsen, Werbung, Tiertransport).

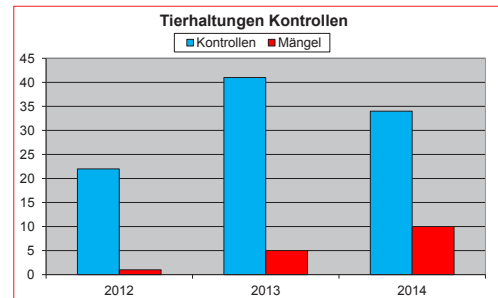


Offene Geschäftsgänge

2014 haben wir 113 Verfahren im Zusammenhang mit diesem Tätigkeitsbereich eingeleitet. 79 davon führten zur Verlängerung oder zur Vergabe einer neuen Bewilligung. Bei den restlichen wurde entweder der Antrag zurückgenommen, die Haltung eingestellt oder es handelte



Tierhaltungen



Tierhaltungen Kontrollen

sich um ein laufendes Verfahren. Kein Antrag musste abgelehnt und keine Bewilligung entzogen werden.

Die Bewilligung für die Bernhardiner, die für Fototermine mit Touristen in Zermatt eingesetzt werden, hat uns stark beschäftigt. Sämtliche Aspekte einer tiergerechten Haltung dieser Hunde wurden in einer Richtlinie festgelegt und werden regelmässig kontrolliert. Diese Tierhaltung wurde in den Medien ausführlich diskutiert.



Zwinger

Wir haben 75 (83) bewilligungspflichtige private Wildtierhaltungen und 23 (16) gewerbliche Haltungen erfasst. Im Zusammenhang mit neu erteilten oder geltenden Bewilligungen nahmen wir 34 (41) Inspektionen vor, die zu 10 (5) Beanstandungen führten.

Vorbescheid für die kantonale Baukommission zu Stallbau-Projekten oder Tierunterständen nach Prüfung der Pläne

Wir haben 72 (67 im Jahr 2013) Projekte anhand von Plänen geprüft, 35 im Ober-

wallis und 37 im Unterwallis.

Bei 56 (48) Projekten haben wir Präzisierungen oder Korrekturen angefordert.

Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung in Bezug auf das Tierschutzgesetz

Sie werden ausgestellt, wenn ein neuer Stall gebaut wird oder bei einem Wechsel des Eigentümers oder der Zweckbestimmung. Diese Bestätigung berechtigt den Bewirtschafter zum Bezug von Direktzahlungen.

42 (49) Ställe wurden kontrolliert; 4 (10) entsprachen den Vorschriften nicht in jeder Hinsicht.

Fundtier-Datenbank

Wir sind gesetzlich verpflichtet, den Bürgern ein Mittel zur Meldung von Fundtieren zur Verfügung zu stellen. In unserem Amt sind 87 (75) Meldungen eingegangen, die auf der Tierdatenbank www.tierdatenbank.ch ins Internet gestellt wurden, darunter:

- 66 Katzen (56)
- 15 Hunde (16)
- 5 Vögel, darunter 1 Papagei (2)
- 1 Kaninchen

Hundewesen

Fälle von Aggressionen

2014 mussten wir uns mit 270 (355) Dossiers befassen, die 296 Hunde betreffen. Es handelte sich um die Weiterbearbeitung von 50 bereits seit 2013 hängigen Dossiers sowie um 220 neue Dossiers.

- 112 (101) Angriffe von Hunden auf Menschen.
- 0 (0) Angriffe auf Menschen durch Hunde einer verbotenen Rasse.
- 8 (14) Meldungen von Hundeerzehern, Tierärzten oder Polizisten über Hunde, die nicht gebissen hatten, aber ein anormales aggressives Verhalten an den Tag legten.

- 48 (64) Meldungen über Angriffe von Hunden auf andere Hunde.

Folgende das Binom Halter/Hund betreffende Massnahmen wurden ergriffen:

- Erzieherische und/oder Sicherheitsmassnahmen: 43 (29).
- Verhaltenstherapie bei einem spezialisierten Tierarzt: 3 (4).
- 11 (10) Problemhunde wurden von Tierärzten eingeschläfert. Die Halter haben diesen Entschluss spontan nach einem Gespräch mit ihrem Tierarzt gefasst.
- 39 (69) Fälle wurden als Bagatellobisse eingestuft, d. h. eine harmlose und kontrollierte Defensivreaktion des Hundes auf etwas Unangenehmes.
- 38 (33) Fälle konnten nicht bearbeitet werden, weil in der Meldung des Arztes weder Name noch Anschrift der gebissenen Person noch die des Tierhalters angegeben war.
- Wir hatten keinen Fall von schweren Bissverletzungen zu beklagen, der eine stationäre Behandlung erforderlich gemacht hätte.
- 0 (1) Ausnahmegenehmigung für die Haltung von Hunden verbotener Rassen wurde ausgestellt.
- 10 (11) Hunde verbotener Rassen wurden aus dem Wallis ausgewiesen.

Illegale Importe von Hunden

Wir haben 26 (38) Fälle von ordnungswidrigen Importen bearbeitet. Die 26 untersuchten Fälle stellen wirklich nur die Spitze des Eisbergs dar.

Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung

Wir übernehmen während 45 Tagen die Pensionskosten für entlaufene, nicht identifizierbare Hunde. Anzahl 2014: 3 (0)

Wir haben das Tierheim des Walliser Bundes für Tierschutz (LVPA) vertrags-

gemäss subventioniert. 74 (25) Fälle mit 400 Franken pro Hund führen zu einem Gesamtbetrag von 29'600 Franken (10'000,00).

Das Hundebiss-Präventionsprogramm

Das Ziel des Programms zur Prävention von Hundebissunfällen ist es, Kindern die grundlegenden Verhaltensregeln einzuschärfen, die in Gegenwart eines Hundes, ob bekannt oder nicht, in der Öffentlichkeit oder zu Hause einzuhalten sind.

Die Besuche sind für die Gemeinden gratis. Unser Kanton hat dieses Jahr einen Betrag von 79'288.- (75'000.-) Franken für die Bezahlung von Hundevorführern aufgewendet. Ein Betrag von 4'395.- (5'000.-) Franken wurde für die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen (Beherrschung von Stress und Tuchfühlung auf engstem Raum) der Hunde verwendet.

2014 haben 160 (132) Besuche von Klassen stattgefunden (54 (35) OVS und 106 (97) UVS).

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft

Diese Kontrollen auf der Ebene der Primärproduktion gestatten es, die Hygiene bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sicherzustellen, das Wohlbefinden der Tiere zu überprüfen und die Rückverfolgbarkeit der Tiere im Falle von Tierseuchen sowie einen verantwortungsvollen Gebrauch von Tierarzneimitteln zu garantieren.

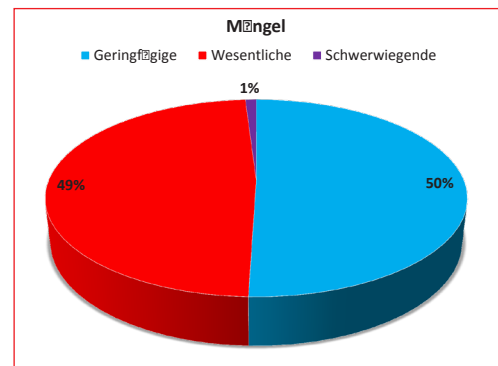
2014 war das Jahr der vom Gesetzgeber gewollten Reorganisation der offiziellen Kontrollen im Bereich der primären Agrarproduktion. Das Veterinäramt (DVSV) hat in Zusammenarbeit mit dem Amt für Direktzahlungen (DLW) und dem Amt für Umweltschutz (DUS) einerseits sowie den Kontrollorganen AVPI und OLK andererseits einen Leistungsauftrag unterzeichnet. Das Ziel der Reorganisation besteht

darin, die Qualität der Kontrollen zu verbessern und alle Kontrollen an einem einzigen Termin beim Betrieb zusammenzufassen. Dazu gab es eine gross angelegte Informationskampagne im gesamten Kanton.

Unser Amt unterstützt, instruiert und kontrolliert die beauftragten offiziellen Assistenten. 3 Amtstierärzte widmeten 25 Tage der praktischen Ausbildung der offiziellen Assistenten bei über 50 durchgeführten Kontrollen. Sie sorgten zudem für eine 10-tägige theoretische Ausbildung.

Im gesamten Kanton wurden 334 Kontrollen in Direktzahlungen erhaltenden Betrieben sowie in 60 anderen landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt.

Insgesamt 1205 Mängel wurden in 394 kontrollierten Betrieben festgestellt.



Mängel

Bei sämtlichen schweren oder gravierenden Mängeln wurden Verwaltungs-massnahmen (113) und Strafanzeigen (6) ergriffen.

22 Betriebe wurden durch einen Mitarbeiter des DVSV kontrolliert bzw. nachkontrolliert. 21 Betriebe mit schweren oder gravierenden Beanstandungen werden 2015 erneut inspiziert.

Kontrolle der Milchqualität

2014 wurden 17 (15) temporäre Milchliefer-sperren wegen positiver Analyse-ergebnisse bezüglich des Nachweises von Antibiotika verhängt: 4 (4) wegen erhöhter Zellzahl (Zeichen von Mastitis im Be-

Tierart	Total Schlachtungen	Normale Schlachtungen		Sanitätsschlachtungen	
		konform	nicht konform	konform	nicht konform
Bearbeitung					
Rinder < 6 Wochen	23	23			
Rinder > 6 Wochen	4168	4079	4	82	3
Schafe	5126	5121	1	4	
Ziegen	897	895	1	1	
Schweine	3124	3106	5	11	2
Pferde	31	29		2	
Andere, Kaninchen, Wild	64	64			
Total	13433	13317	11	100	5

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

trieb), 1 (1) wegen einer zu grossen Keimbelastung (Zeichen von unzureichender Melkhygiene). Die Milchlieferungen konnten nach Beseitigung der Mängel aufgehoben werden. 2 Milchproduzenten zogen es vor, endgültig auf die Milchlieferung zum Verzehr zu verzichten.

Fremdstoff-Analyse

Alle Analysen haben negative Ergebnisse geliefert.

Analysen von Fremdstoff-Restmengen in der Milch: Chloramphenicol/Nitrofurane/Nitroimidazole/Hemmstoffe/Benzimidazole/Avermectin: 5

Analysen von Fremdstoff-Restmengen im Honig: Chloramphenicol/Nitrofurane/Nitroimidazole: 1, Pyrethroide: 1, Organophosphate: 1, Blei/Cadmium: 1

Analysen von Fremdstoff-Restmengen im Wild: Blei/Cadmium: 8

Zur Feststellung von Quecksilber wurden bei 7 Wiederkäuern Proben entnommen. Sie zeigten keine anormalen Werte.

Fleischkontrolle im Schlachthof

Im Kanton gibt es 15 so genannte Kleinschlachthöfe, 1 Geflügelschlachthof und 3 Fischschlachthöfe.

In 8 Kleinschlachthöfen, 1 Geflügelschlachthof und 2 Fischschlachthöfen wurden die gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Kontrollen durchgeführt.

Wir haben 2 Dossiers von Schlachthöfen im Hinblick auf eine neue Zweckbestimmung und/oder eine neue Anlage bearbeitet (Martigny, Gampel).

Spezieller Dioxin-Verdachtsfall in einem Betrieb in der Nähe von Visp

Wie entstand das Gerücht einer Dioxinverunreinigung in der Region westlich von Visp?

Die von einem Landwirt privat in Auftrag gegebenen Analysen erfolgten auf Grundlage eines ungeeigneten Analysematerials, nämlich aus dem Blut von 5 Rindern. Das (unverantwortlich handelnde) Labor,

	Schweine	Schafe	Kühe	Rinder	Kälber	Total
Tetracyclin	6	6	4		2	18
Chloramphenicol			1		1	2
Nitrofurane - Imidazole		1		1	2	4
Antibiotika	4		2		4	10
Stilben			1	1	1	3
Ss-Agonisten			1	1	1	3
Zeranol			1	1	1	3
Hormone/Steroid			1	1	1	3
Thyreostatika			1	1	1	3
Quecksilber				7		7
Total	10	7	12	13	14	56

Fremdstoff-Analysen

das dem Rinderhalter und seinem Tierarzt die Ergebnisse direkt mitteilte, äusserste sich alarmierend, ohne zu erklären, dass diese Ergebnisse mit extremer Vorsicht interpretiert und in jedem Fall durch Analysen von vorschriftsgemäss entnommenen Proben aus geeignetem Material bestätigt werden müssten. Blut eignet sich in der Tat schlecht für den Nachweis von Dioxin. Die Abweichungen der Messwerte zwischen den Proben der 5 analysierten Rinder (Tiere der Kohorte) zeigen wie wenig zuverlässig diese Methode ist. Bei 3 Rindern war kein Dioxin nachweisbar, bei den anderen beiden war der Gehalt bis zu 25-mal höher als der zulässige Grenzwert bei Lebensmitteln.

Der Züchter wandte sich an die Medien und stiess auf grosses Interesse, da die Region gleichzeitig von einer Quecksilberschmutzung betroffen war.

Alle Werte der im Folgenden und in verschiedenen Betrieben der Region analysierten Produkte, d. h. 2 Milchsammelproben, Körperfettproben eines verendeten ausgewachsenen Rindes und eine Sammlung von Körperfett von 12 am Ende der Mast im Schlachthof geschlachteten Rindern zeigten einen Dioxingehalt, der stark unterhalb der gesetzlich festgelegten Grenzwerte für diese verschiedenen Produkte lag. Vielleicht sollte präzisiert werden, dass Dioxin allgegenwärtig ist und es völlig normal ist, Spuren davon in Tieren zu finden. Das Gegenteil wäre anormal.

Letztendlich stellte sich also heraus, dass es in der Region westlich von Visp kein Dioxinproblem gab.

Tierarzneimittel

Da keine neue Praxis eröffnet wurde, wurde 2014 keine Veterinärapotheke kontrolliert.

Überwachung der Veterinärberufe

54 Tierärzte haben im Wallis eine Ausübungsbewilligung.

- Praktische Ärzte: 47 aktiv
- Im öffentlichen Amt für Veterinärwesen angestellte Tierärzte: 5
- In Pension gegangen oder verstorben: keiner
- Anzahl neuer Ausübungsbewilligungen: 2 (2)

Einige Tierärzte verfügen über eine Ausübungsbewilligung im Wallis, sind jedoch in anderen Kantonen ansässig. Sie praktizieren in sehr speziellen Bereichen wie Aquakultur, Geflügel oder Pferdemedizin.

Dr. Jérôme Barras
Kantonstierarzt

Liste der Abkürzungen

BAG	Bundesamt für Gesundheit
BT	Blauzungkrankheit (bluetongue)
BUR	Betriebs- und Unternehmensregister
BVD	Bovine Virus-Diarrhoe
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
DVSV	Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
GHP	Gute Herstellungspraxis
HEVs	Hochschule Wallis
IRMS	Isotopen-Massenspektrometrie
IZS	Interkantonale Zertifizierungsstelle
KBE	Koloniebildende Einheit
KBK	Kantonale Baukommission
LM	Lebensmittel
LVPA	Walliser Liga für den Tierschutz
NN	nicht nachweisbar
OVET	Veterinäramt
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
SISVet	Informationssystem des Schweizerischen Veterinärwesens
SWK	Schweizer Weinhandelskontrolle
TRACES	EDV-System für das Veterinärwesen betreffend den Handel mit Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs
UV	ultraviolett
VOC	flüchtige organische Verbindungen

Liste der Tabellen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	17
Herkunft von Aprikosen	19
Herkunft von Spargeln	19
Herkunft von Fischen	20
Tierarten in Fleischprodukten	20
Tierarten in Fleisch	20
Tierspezies in Käse	20
Koffein in entkoffeiniertem Kaffee	21
Etikettierung	21
Speziallebensmittel	21
Patulin	21
Aflatoxin	21
Polare Komponenten in Frittieröl	22
Dithiocarbamate	22
Kastanien	22
Nitrit- und Nitratgehalte	23
Käse	23
AOC-Weine des Jahrgangs 2013	23
Kohlensäure	24
Spirituosen	24
Vorgekochte Produkte	24
Hackfleisch	24
Käsebruch	25
Käse	25
Eiswürfel	25
Terrinen, Gänseleber	26
Rohprodukte	26
Pâtisseries	26
Chemische Analyse des Trinkwassers	26
Arsen im Trinkwasser	27
Mikrobiologische Qualität des Trinkwassers	28
Trihalomethane im Badewasser	29
Chlorat und Bromat im Badewasser	29
Mikrobiologische Qualität des Badewassers	29
Legionellen Bakterien in Whirlpools	30
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	34
Beanstandungsgründe	36
Milchprodukte	37
Bäckereien	38
Metzgereien	39
Restaurationsbetriebe	40
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	49
Infizierte Bienenstöcke	53
Seuche	54
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	61
Fremdstoff-Analysen	61

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen	16
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	16
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen	18
Mikrobiologische Badewasseranalysen	18
Konzentration von 1,4-dioxan in Wassernetzen (2014)	27
Betriebsinspektionen	35
Inspektionen	35
Zugang zu den Toiletten von der Milchammer aus	37
Spritzen für die Behandlung von Tieren. Reinigung zusammen mit dem Geschirr des Personals der Alm	38
Bauernmarkt in Visp mit regionalen Produkten	41
Schlachten von Hühnern in der Küche	41
Thunfisch nicht etikettiert	42
Rinderbrust getrocknet und verpackt	43
Behälter mit Flüssigkeit für E-Zigaretten	43
Wasserbehandlung mittels Ultrafiltration	46
Veraltete und schlecht gewartete Desinfektionsanlage	47
Dieselbe Anlage nach ihrer Sanierung. Es fehlt immer noch ein Auffangbecken unter dem Kanister (schwarz) mit dem Bleichmittel	48
Kontrollen und offene Verfahren	57
Verfahren	57
Kontrollen	57
Tierhalteverbote	57
Meldungen	57
Offene Geschäftsgänge	58
Tierhaltungen	58
Tierhaltungen Kontrollen	58
Zwinger	58
Mängel	60



Das Kantonslabor, 1922

Staat Wallis
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Rue Pré-d'Amédée 2
1951 Sitten

Sitten im April 2014

