



Département des finances, des institutions et de la santé
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

JAHRESBERICHT 2012 **Dienststelle fuer Verbraucherschutz** **und Veterinärwesen**



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Überlegungen	6
Personal	8
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
Lebensmittel	14
Chemie	14
Trinkwasser	14
Antimon	14
Arsen	14
Uran	15
Mikroverunreinigungen	16
Lebensmittel	17
Aprikosen – Ist die Herkunft korrekt deklariert?	17
Spargel	18
Edelkastanien	18
Aflatoxine B, G und M (Mykotoxine)	19
Patulin	19
Trockenfleisch und Trockenwürsten	20
Käse	20
Weinjahrgangs	20
Koffein	20
Badewasser	21
Mikrobiologie	21
Trinkwasser	21
Eiswürfeln	22
Lebensmittel	22
Käse	22
Hackfleisch	23
Geräucherter Fisch	23
Pâtisserieswaren	23
Vorgekochte Speisen	23
Badewasser	24
Schwimmbad	24
Sprudelbecken	24
Duschen	24
Sprudelbecken	24
Interkantonale Kampagnen	25
Duschen	25
Administrative Aufgaben	26
Ausfuhrbescheinigungen	26
Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika	26
Vorbescheid	26
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme	26
RAPEX / RASEF	26
Alkoholabgabe an Minderjährige	27
Einsprachen	27
Strafanzeigen	27
Inspektorat	28
Bewertung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos	31

Gesamtgefahr	31
Tragweite	31
Risiko	32
Walliser Betriebe	32
Trinkwasser	33
Wasserversorgung	33
Exemples de pollutions importantes	33
Lebensmittel	34
Milchprodukte	34
Inspektion einer Alpkäserei	35
Inspektion einer Bäckerei	35
Lagerräumen	36
Unterbruch der Kühlkette bei einem Grossverteiler	36
Produktion von Fleisch	37
Kosmetikprodukten	38
Eau de baignade	38
Etablissements de bains	38
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	38
Chemikalien	38
Chemikalien	38
Radon	38
Ausbildungskurse	39
Veterinäramt	40
Personal	40
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	40
Tiergesundheit	40
Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)	40
Ausrottung der BVD	41
Bieneninspektorat	41
Bienenkrankheiten	42
Bieneninspektorat, Weiterbildung	42
Bieneninspektoren	42
Fälle von Tierseuchen	42
Überwachung von Tierseuchen	43
Überwachung der Salmonellose bei Geflügel	43
Entschädigung	44
Beseitigung tierischer Nebenprodukte	44
Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen	44
Ein- und Ausfuhren	44
Einfuhren	44
Ausfuhren	45
Tierschutz	45
Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle	46
Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft	46
Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne	46
Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung	47
Wildtiere	47
Haltungen durch Privatpersonen	47
Gewerbliche Wildtierhaltungen	47
Kontrolle von Fischzucht	47

Fundtier-Datenbank _____	48
Hundewesen _____	48
Fälle von Aggressionen _____	48
Illegale Importe von Hunden _____	49
Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung _____	49
Das Hundebiss-Präventionsprogramm PaB (Prevent a Bite) _____	49
Nahrungsmittelsicherheit _____	50
Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen) _____	50
Hygieneinspektion bei der Milchproduktion _____	50
Kontrolle der Milchqualität _____	50
Fremdstoff-Analyse _____	51
Fleischkontrolle in Schlachthöfen _____	51
Tierarzneimittel _____	51
Tierärztliche Bewilligung _____	52
Liste der Abkürzungen _____	53

Allgemeine Überlegungen



LIMSOPHY – eine Software für alle DSVV der Romandie

Im Bereich der Analyselabors und der Lebensmittelinspektorate wurde 2012 in Zusammenarbeit zwischen allen

Kantonen der Romandie ein neues Informationssystem (SIGARE – Limsophy) entwickelt und eingeführt. Es handelt sich um ein Projekt, das auf dem interkantonalen Abkommen zwischen diesen 6 Kantonen basiert, das Ende 2012 von den Vorstehern der zuständigen Departemente unterzeichnet wurde. Mit diesem Abkommen haben die Westschweizer Kantone die Grundlagen für eine verstärkte regionale Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie des Veterinärwesens geschaffen. Diese Zusammenarbeit gewährleistet eine optimale Nutzung der personellen, technischen und finanziellen Mittel, die den Kantonschemikern und Kantonstierärzten in der Westschweiz zur Verfügung stehen. Sie gestattet somit auf dem Vertragsgebiet einen besseren Schutz der Verbraucher und der Tiere.

Durch das Projekt Limsophy wird diese Zusammenarbeit verstärkt. Die Verwendung von ein und derselben Software garantiert eine bessere Harmonisierung der verschiedenen Verfahren, die von den Dienststellen für Verbraucherschutz und Veterinärwesen in der Westschweiz auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit angewandt werden.

Badewasser und Legionellen

Legionellen sind Allerweltbakterien, die überall in der Natur vorkommen. Bei

Temperaturen von 30 °C bis 45 °C – dem typischen Temperaturbereich von Warmsprudelbecken und ganz allgemein von Thermalbädern – können sie sich sehr gut entwickeln. Wenn sich durch die Einspritzung von Luft Aerosole bilden, besteht für Badende, die in ihrem Immunsystem geschwächt oder gesundheitlich angeschlagen sind, ein gewisses Risiko einer Ansteckung mit Legionellen (Lungenentzündung). Da Einrichtungen, wie Whirlpools, zunehmend in Badeanstalten aber auch in Walliser Hotels, zur Verfügung stehen, war eine gross angelegte Analysenkampagne zum Nachweis von Legionellen in diesen Anlagen erforderlich. Die Verseuchung ist erheblich, da mehr als ein Drittel der Analysen (43 von 124 Proben waren positiv) eine Überschreitung der für diese Bakterie geltenden SIA-Norm ergaben. Es ist jedoch festzuhalten, dass bei der Beanstandung von Hotelbädern, wenn diese anschliessend gemäss den Normen desinfiziert wurden, mehr als 90 % der Nachkontrollen wieder einen vorschriftsmässigen Zustand der Anlage ergaben. Diese Feststellung ist interessant und motiviert die DSVV, diese Kampagne 2013 fortzusetzen.

Trinkwasser

Der Bereich Trinkwasser stellt für die DSVV im Bereich Analytik wie im Bereich Inspektion einen Schwerpunkt dar. Im Zentrum für den Kanton Wallis steht die Diskussion um den Grenzwert des Arsengehaltes und des Urangehaltes im Trinkwasser. Das Bundesamt für Gesundheit schickt im Moment mehrere Verordnungen in Vernehmlassung, darunter auch die Fremd- und Inhaltstoffverordnung, in der neue Grenzwerte, 0.03 mg/l für Uran und 0.01 mg/l für Arsen vorgesehen sind. Setzen sich diese neuen Grenzwerte durch, so wird dies Konsequenzen für den Kanton Wallis, vor allem betreffend den Arsengehalt im Wasser haben. In Trinkwassernetzen mehrerer Gemeinden

würde dann der neue Grenzwert für Arsen überschritten. Der Bund räumt den betroffenen Gemeinden eine Frist von 5 Jahren ein um dann, im Falle einer Senkung der Grenzwerte für Arsen, die notwendigen Massnahmen zu ergreifen.

Ausrottung der Rinderkrankheit BVD

2012 war das letzte Jahr des Ausrottingsprogramms der Rinderkrankheit BVD. Die Ausrottung hat 5 statt der ursprünglich vorgesehenen 3 Jahre gedauert. Von 1,5 % infiziert geborenen Kälbern konnten wir die Infektionsrate auf nunmehr 0,03 % senken. Die gewünschte totale Ausrottung war noch nicht ganz realisierbar. Diese verschwindend kleine Rate infizierter Kälber erweist sich als schwer reduzierbar. Das ist fast immer der Fall bei Viruserkrankungen, vor allem bei einer komplexen Ansteckungsweise. Wir mussten eine echte „Detektiv“-Arbeit leisten, um zu versuchen, die letzten „Schuldigen“ ausfindig zu machen. Einige entgehen uns immer noch. 2013 beginnen wir mit der so genannten Überwachungsphase, um zu verhindern, dass diese Krankheit erneut ausbricht. Glücklicherweise ist diese Krankheit nicht auf den Menschen übertragbar. Aber für die Züchter ist es von grösstem Interesse, die begonnene Arbeit abzuschliessen und unsere Wachsamkeit nicht zu früh zu lockern.

Schutzhunde

Der Einsatz von Schutzhunden ist ein wirksames Mittel, um Schafherden vor Angriffen durch den Wolf zu schützen. Leider hatten wir einige Unfälle wegen Angriffen auf Menschen zu beklagen, wir mussten deshalb die Einziehung mehrere Hunde anordnen. In Zukunft wird man Lösungen finden müssen, die ein optimales Zusammenleben von Spaziergängern und Schutzhunden gestatten.

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

Ich lege Wert darauf, hier unserem Departementschef Herr Maurice Tornay für seine Unterstützung und sein Vertrauen sowie den Mitarbeitern der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen herzlich für ihren wichtigen Beitrag und ihren Einsatz zu danken, den sie 2012 das ganze Jahr hindurch erbracht haben - die wichtigste Voraussetzung für die Erreichung unserer gemeinsamen Ziele.

Ich möchte auch den Verantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit der Gemeinden und der Unternehmen des Nahrungsmittelsektors sowie allen unseren Partnern für ihre unerlässliche Zusammenarbeit danken.

Dr Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonchemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

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

Dienststelle für Verbraucherschutz

Chemielabor

Dr Joël Rossier	Chemiker (bis zum 31.08.2012) Stellvertreter des Kantonschemikers (seit dem 01.09.2012)
Dr Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziert in forensischen Wissenschaften (50 %) (seit dem 01.03.2012) (60 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (80 %)
Pascal WILLA	Chemielaborant
Romain AYMON	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2012)
Michaël Fumeaux	Lehrling Chemielaborant
Gwénolé FOSTIER	Lehrling Chemielaborant
Gaëtan LOUSAO-AYMON	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2012)

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Chemielaborant Verantwortlicher für das Labor (bis zum 30.06.2011)
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Natacha Fleury	Laborantin (80 %) (seit dem 01.03.2012) (90 %)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (20 %)

Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES Verantwortliche für das Lebensmittelinspektorat (seit dem 01.03.2012) (80 %)
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Bernard GUEX	Lebensmittelkontrolleur (bis zum 30.09.2012)
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur

Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur (seit dem 01.11.2012)
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur (seit dem 01.08.2012)
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur
Stéphane VOLLUZ	Lebensmittelkontrolleur (bis zum 31.01.2012)
Trinkwasserinspektor	
Pierre-Michel VENETZ	Inspektor
Chemikalieninspektorat	
Firmin PANNATIER	Inspektor
Guy DÉFAYES	Stagiaire (90 %) (seit dem 01.11.2012)
Sekretariat und Empfang	
Sandrine WINTEREGG	Administrative Mitarbeiterin (60 %)
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
Sangita Eggenberger	Lehrtochter kaufmännische Angestellte
Noémie FAVRE	Lehrtochter kaufmännische Angestellte
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 (80 %)
Eric KIRCHMEIER	Offizieller Tierarzt (80 %) (seit dem 01.06.2012)
Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter	
Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter
Carole BRAUN-GERMANN	Sekretärin (60 %)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (40 %)
Vérène SIERRO PRALONG	Sekretariatshilfskraft (80 %)
Héloïse TORNAY	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 01.08.2012)

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 28'495 Analysen an 7'365 Probendurchgeföhrt :

5'210 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2'155 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Offiziell	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben			5'210
Konforme Proben			4'654
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung			45
B : der Zusammensetzung			45
C : einer mikrobiologischen Anomalie			435
D : von Rückständen und Verunreinigungen			24
E : von physischen Eigenschaften			1
F : anderer Gründe			6

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
01	Milch								
011	Milcharten	5	5						
012	Eingedickte Milch, Trockenmilch	6	6						
02	Milchprodukte								
025	Rahm, Rahmprodukte	4	4						
03	Käse, Käseerzeugnisse, Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone								
031	Käse	140	128		1	11			
032	Käseerzeugnisse	3	3						
034	Käse aus Milch nicht von der Kuh stammend	5	5						
04	Butter, Butterzubereitungen, Milchfettfraktionen								
041	Butterarten	1	1						
05	Speiseöle, Speisefette								
051	Speiseöle	7	7						
052	Speisefette	1	1						
07	Mayonnaise, Salatsauce								
071	Mayonnaise, Salatsauce	12	12						
08	Fleisch, Fleischerzeugnisse								
081	Fleisch	95	83	12					
082	Fleischerzeugnisse	92	75		12	5			
11	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte								
111	Getreide	1	1						
16	Eier, Eiprodukte								
161	Hühnereier, ganz	12	12						
17	Speziallebensmittel								
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf	34	25	6	3				
18	Obst, Gemüse								
181	Obst	178	165	2			11		
182	Gemüse	73	71				2		
19	Speisepilze								
192	Speisepilze, kultiviert	1	1						1

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
20	Honig, Melasse, Gelée Royale, Blütenpollen								
201	Honigarten	21	21						1
22	Konditorei- und Zuckerwaren								
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	26	30			4			
23	Speiseeis								
231	Speiseeisarten	6	6						
24	Fruchtsaft, Fruchtnektar								
241	Fruchtsaftarten	17	17						
25	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung Alkoholfreier Getränke								
253	Limonade	3	3						
27	Konfitüre, Gelee, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich								
272	Geleearten	1	1						
28	Trinkwasser, Quellwasser, Natürliches und künstliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser								
281	Trinkwasser	3847	3494		8	334	11		
282	Eis, Wasserdampf	72	63			9			
283	Natürliches Mineralwasser	37	37						
284	Künstliches Mineralwasser	1	1						
287	Quellwasser	2	1			1			
33	Instant- und Fertiggetränke auf basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffe-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana								
331	Instant- und Fertiggetränkearten	1	1						
35	Gewürze, Speisesalz, Senf								
351	Gewürze	3	2			1			
36	Wein, Sauser, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke								
361	Traubenmost	2	2						
362	Wein	115	105	6	2			1	1
39	Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf basis von Spirituosen								
392	Spirituosenarten	122	115		7				
393	Likörarten	4	3	1					
41	Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken								
411	Gärungssessigarten	5	5						
51	Lebensmittel, Vorgefertigt								
511	Lebensmittel, garfertig	176	106			70			
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen								
562	Bedarfsgegenstände aus Kunststoff	3	3						
57	Kosmetische Mittel								
571	Hautpflegemittel	6			1				5
572	Hautreinigungsmittel	2	2						
576	Zahn- und Mundpflegemittel	2	1	1					
578	Nagelpflegemittel und -kosmetika	3	3						
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien								
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	4			4				
60	Weitere Gebrauchsgegenstände								
60	Weitere Gebrauchsgegenstände	2	2						
68	Werbematerial								
681	Werbematerial für Lebensmittel	1	1						
69	Kennzeichnung								
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	55	31	18	6				
	Total	5210	4654	45	45	435	24	1	6

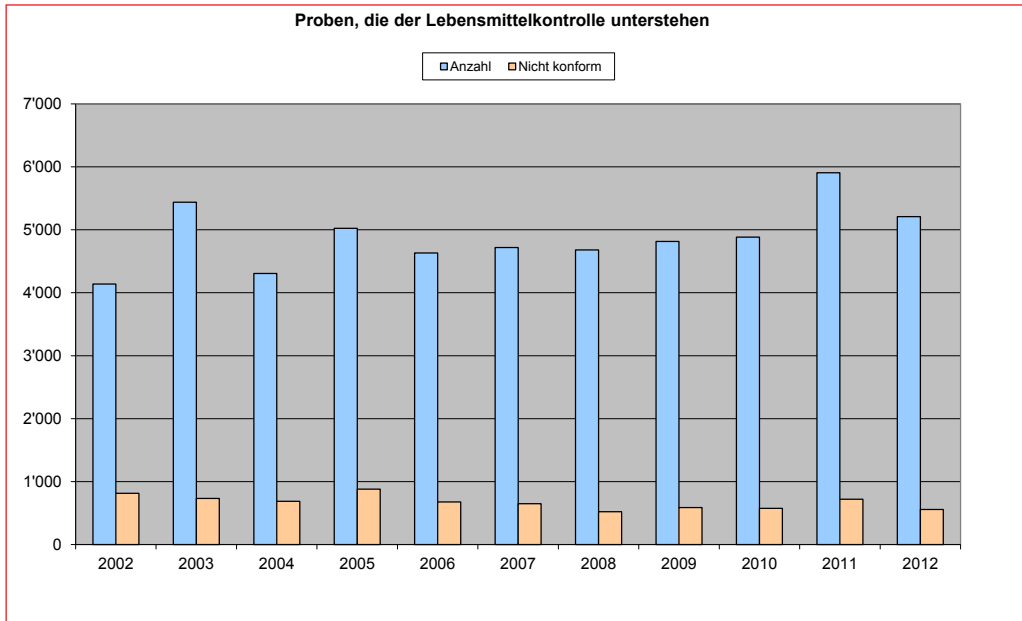
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

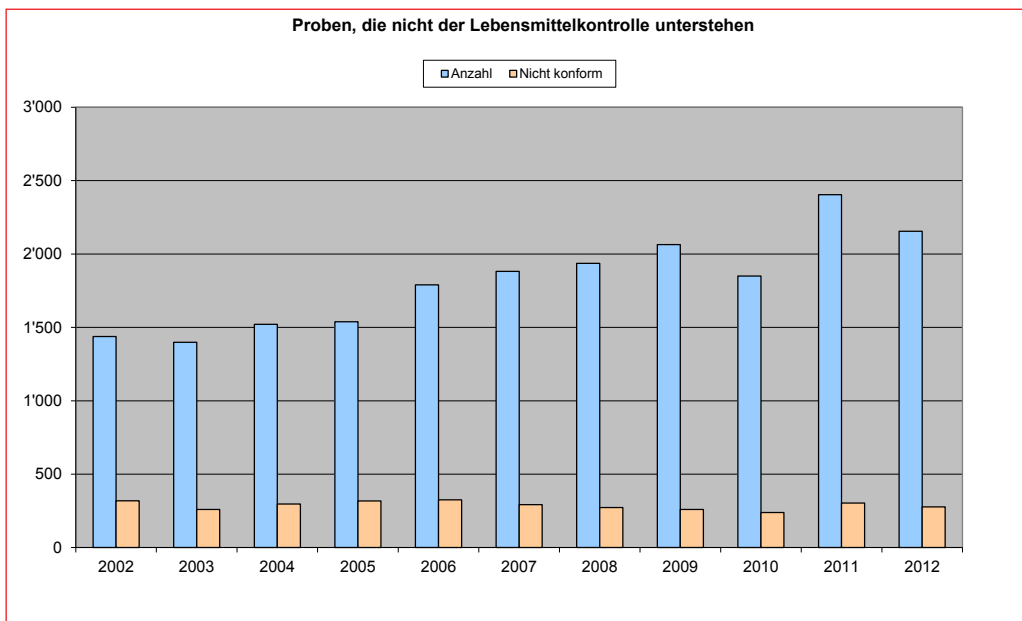
	Offiziell	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben			2155
Konforme Proben			1878
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung			
B : der Zusammensetzung			51
C : einer mikrobiologischen Anomalie			219
D : von Rückständen und Verunreinigungen			7
E : von physischen Eigenschaften			
F : anderer Gründe			

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
77	Objekte für Spezialuntersuchungen								
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	61	10		51				
772	Ringversuchsprobe	82	82						
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	10	10						
81	Wasser, nicht als Lebensmittel								
811	Oberirdische Gewässer	42	42						
812	Unterirdische Gewässer	11	11						
813	Abwasser	2	2						
814	Badewasser	1684	1466			212	6		
815	Niederschlagswasser	5	5						
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	243	236			7			
83	Boden, Erde, Gesteine und Sedimente								
835	Gesteine	2	1				1		
84	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen								
84Z	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen, übrige	1	1						
87	Futtermittel								
873	Mischfuttermittel (pflanzlich - tierisch)	1	1						
89	Pflanzen, nicht Lebensmittel, nicht Futtermittel								
891	Gras	1	1						
91	Abfälle								
915	Tierische Abfälle	7	7						
92	Baumaterialien								
924	Baumaterialien mineralisch	1	1						
93	Chemikalien und Technische Produkte								
933	Brenn- und Treibstoffe	2	2						
	Total	2155	1878		51	219	7		

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 7'365 Proben 28'495 mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 5'210 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 556 (10,7 %) 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 Waren 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.

Chemie

Trinkwasser

Antimon

Das Vorkommen von Schwermetallen im Trinkwasser bedarf einer ständigen Überwachung, vor allem auf einem geologisch so komplexen Terrain wie im Wallis. Aufgrund der topologischen Gegebenheiten des Kantons kann das Wasser von verschiedenen Gemeinden sehr unterschiedlich sein, wobei geologische Kontaminationen nicht auszuschliessen sind. Wenn eine derartige Verunreinigung festgestellt wird, ergreift die Gemeinde Massnahmen, um die problematische Quelle aufzugeben oder sie ist in der Lage, das Trinkwasser zu reinigen. Neben Verunreinigungen natürlichen Ursprungs können diese auch durch menschliche Tätigkeiten verursacht worden sein. Da Antimon ein Bestandteil von militärischer Munition ist, erschien es erforderlich, die Kampagne einerseits gezielt auf Gemeinden auszurichten, auf deren Gebiet häufig militärische Schiessübungen stattgefunden haben, und andererseits das Wasser der

Gemeinden zu analysieren, mit dem der Grossteil der Bevölkerung versorgt wird. Das Ergebnis war zufriedenstellend, da in keinem Trinkwassernetz Spuren dieses Metalls nachgewiesen werden konnten.

Resultate	
Proben	110
Beanstandet	0
Grund	keiner

Antimon

Arsen

Das Bundesamt für Gesundheit hat bereits angekündigt, dass im Jahr 2013 im Rahmen der FIV (Fremd- und Inhaltstoffverordnung) die Grenz- bzw. Höchstwerte für Arsen und Uran, wie oben bereits erwähnt, neu geregelt werden. Der Grenzwert für Arsen wird voraussichtlich von 0.05 mg/l auf 0.01 mg/l herabgesetzt. Dies entspricht dem Richtwert der Weltgesundheitsorganisation sowie demjenigen der EU. Das BAG ging bislang davon aus, dass mit einem Grenzwert von 0.05 mg/l ein ausreichender Gesundheitsschutz für die Konsumenten besteht. Eine Studie aus dem Jahre 2005 betreffend den Arsengehalt im Walliser Trinkwasser bestätigt dies (Brüschweiler, B. J. et al. (2005): Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais – Part II: Epidemiological comparison between arsenic concentrations and cancer incidence rates. Mitt. Lebensm. Hyg. 96: 106–117). Dennoch will das BAG aufgrund neuerer Studien den neuen Grenzwert für Arsen im Trinkwasser auf 0.01 mg/l festlegen. Arsen ist ein natürliches Element, das im Gestein vorkommt und durch Auswaschung ins Trinkwasser gelangen kann.

Was für Auswirkungen hat diese Grenzwertänderung auf den Kanton Wallis? Der Arsengehalt im Walliser Trinkwasser wurde und wird bereits seit 12 Jahren gemessen und überwacht. Der zu diesem Zeitpunkt noch gültige Grenzwert von 0.05 mg/l wird im Walliser Trinkwasser eingehalten. Bei einer Absenkung dieses Grenzwertes auf 0.01 mg/l haben wir im

Wallis mehrere Gemeinden, die Trinkwassernetze mit einem zu hohen Arsengehalt aufweisen. Das BAG gewährt den betroffenen Wasserversorgungen eine Übergangsfrist von 5 Jahren, um sich durch geeignete Massnahmen der neuen Situation anzupassen. Welche Möglichkeiten haben die betroffenen Gemeinden?

- Erschliessung von neuen, weniger arsenhaltigen Quellen;
- Mischen des arsenhaltigen Wassers mit kaum belastetem Wasser; (der Grenzwert für den Arsengehalt im Trinkwasser gilt für das Trinkwasser im Gemeindefeld, welches an die Konsumenten abgegeben wird und nicht für die Quellen, die ein Netz speisen).
- Installation einer Aufbereitungsanlage zur Arsenentfernung (Fällungs-, Adsorptions-, oder Filtrationsverfahren).

Die Dienststelle für Verbraucherschutz wird, falls diese neuen Grenzwerte in Kraft treten, die betroffenen Gemeinden informieren und im Rahmen von Inspektionen und Analysen die Voranschreitung der Projekte begleiten.

Uran

Uran ist ein weiteres Element, das im Wallis (und an anderen Orten der Schweiz, Tessin, Graubünden, Freiburg) im Trinkwasser nachgewiesen werden kann. Auch hier handelt es sich um ein Element, das natürlicherweise im Gestein vorkommt und aus diesem ins Trinkwasser gewaschen werden kann. Bei dauerhaftem Konsum von Trinkwasser mit einem zu hohen Urangehalt können gesundheitliche Probleme auftreten. Uran hat vor allem auf die Niere eine chemotoxische Wirkung. In der FIV (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung) wurde bisher noch kein Höchstwert für Uran (als chemisches Element) im Trinkwasser der Schweiz festgelegt. In der Liste 6 der FIV ist für eine bestimmte Gruppe von Radionukliden festgelegt, dass in flüssigen Lebensmit-

teln ein Höchstwert von 10 Bq/kg (Radioaktivität) nicht überschritten werden darf. Rechnet man diese Aktivität in eine Urankonzentration um, so kommt man auf einen Wert von 0.4 mg/l, was sehr hoch ist.

Das BAG sieht nun vor, im Rahmen der nächsten Revision der FIV einen Höchstwert für Uran im Trinkwasser bei 0.03 mg/l einzuführen. Dies entspricht dem Richtwert der WHO sowie dem Höchstwert der EPA (Amerikanische Umweltbehörde). In Deutschland gilt ein sehr tiefer Richtwert von 0.01 mg/l. Das BAG ist der Meinung, dass auf Grund von Studien ein Höchstwert von 0.03 mg/l vertretbar ist. Eine Einführung eines Höchstwertes bei 0.01 mg/l für die Schweiz, hätte gemäss BAG unverhältnismässig grosse Auswirkungen auf die Wasserversorgungen, für einen nach heutigen Kenntnissen sehr ungewissen Nutzen.

Im Wallis wurden bereits, teilweise in Zusammenarbeit mit dem BAG, Messkampagnen im Jahre 2007 betreffend die Urankonzentration im Trinkwasser durchgeführt. Diese zeigten erhöhte Werte für einige wenige Gemeinden. Zwischenzeitlich wurde im analytisch chemischen Labor der Dienststelle für Verbraucherschutz eine validierte Methode zur Bestimmung von Uran im Trinkwasser eingeführt, so dass die Messungen im kantonalen Labor Wallis durchgeführt werden.

Die betroffenen Gemeinden haben dieselben Möglichkeiten, den Urangehalt im Trinkwasser zu senken, wie dies bereits beim Arsen besprochen wurde.

- Erschliessung von neuen, weniger uranhaltigen Quellen;
- Mischen des uranhaltigen Wassers mit kaum belastetem Wasser; (der Grenzwert für den Urangehalt im Trinkwasser gilt für das Trinkwasser im Gemeindefeld, welches an die Konsumenten abgegeben wird und nicht für die Quellen, die ein Netz speisen).

- Installation einer Aufbereitung zur Uranentfernung (Fällungs-, Adsorptions-, oder Filtrationsverfahren).

Bei einer technischen Aufbereitung des Trinkwassers zur Uranentfernung (Adsorption, Fällung, Filtration) kommt der Aspekt dazu, dass das entfernte Uran sich in der Anlage (z.B. im Filter) anreichert, so dass ein radioaktiver Abfall entsteht, der fachgerecht entsorgt werden muss.

2013 wird in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung ein Grenzwert für die Urankonzentration im Trinkwasser festgelegt werden. Dieser Grenzwert von 30 µg/l wird angewandt werden; nach Ablauf der Übergangsfrist werden Trinkwassernetze, deren Urangehalt diesen Wert überschreitet, beanstandet werden. Im Wallis sind sehr wenige Wassernetze gemäss der neuen Norm zu beanstanden. Ein einziges Wassernetz liegt leicht über der Norm. 14 Wassernetze haben hingegen eine Konzentration zwischen 10 und 24.5 µg/l. Das Wasser dieser Gemeinden wird regelmässig analysiert werden, um zu verhindern, dass in Zukunft ein Problem auftritt.

Resultate	
Proben	84
Beanstandet	3 (0 %) noch nicht in Kraft
Grund	1 einziges Wassernetzwerk mit Werten von 35,7 bis 39,6

Uranium

Mikroverunreinigungen

Im Jahr 2012 wurden 22 Trinkwasserbrunnen im Wallis beprobt, um einen Überblick betreffend die Anwesenheit von Mikroverunreinigungen im Trinkwasser zu erhalten. Es wurde ein Screening mit folgenden Verbindungen durchgeführt,

- Atenolol,
- Acetaminoantipyrene,
- Acesulfam K,
- Amidotrizoesäure,
- Benzotriazol,
- Azesulfamethoxazol,

- DI-OHCarbamazepin,
- Diclofenac.

Diesen Stoffen ist eigen, dass sie durch die schlechte biologische Abbaubarkeit in den Kläranlagen nicht vollständig eliminiert werden.

Folgende Resultate wurden erhalten, die Analysen wurden im Labor SESA (Laboratoire Service des eaux, sol et assainissement) in Epalinges durchgeführt.

Atenolol (b-Blocker): in keiner Probe nachgewiesen

- Acetaminoantipyrene (Metabolit von Paracetamol, Analgetikum): in keiner Probe nachgewiesen,
- Acesulfam K: Dies ist gemäss Zusatzstoffverordnung (817.022.31) ein zugelassener Lebensmittelzusatzstoff (Süssungsmittel E 950), Leitwert für Trinkwasser laut Bayerisches Landesamt für Umwelt 2.7 mg/l: In 11 von 22 Proben nachgewiesen in einer Konzentration von 15 bis 121 ng/l,
- Amidotrizoesäure (iodhaltiges Kontrastmittel): in vier von 22 Proben nachgewiesen, 8 bis 11 ng/l,
- Benzotriazol (Korrosionsinhibitoren, in Maschinengeschirrspülmitteln, Frostschutzmitteln und Flugzeugenteisungsmitteln eingesetzt.): in 2 von 22 Proben nachgewiesen, 68 bis 107 ng/l, Leitwert für Trinkwasser 4.5 microgramm/l laut Bayerisches Landesamt für Umwelt,
- Azetylsulfamethoxazol (Antibiotika): in keiner Probe nachgewiesen,
- DI-OHCarbamazepin (Antiepileptika): in keiner Probe nachgewiesen,
- Carbamazepin (Antiepileptika): in 10 Proben nachgewiesen (0.6 ng/l bis 10 ng/l),
- Diclofenac (Analgetika, Antirheumatika): in keiner Probe nachgewiesen.

Wie sind diese Resultate zu interpretieren? Für Arzneistoffe gibt es weder national noch international gesetzlich fes-

tgelegte Grenzwerte. Gemäss Art. 3 der Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102) muss Trinkwasser in mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Hinsicht genusstauglich sein. Art. 1 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (RS 817.0) bezweckt, die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Es gilt also abzuschätzen, ob nach heutigem Wissensstand die gefundenen Konzentrationen von Mikroverunreinigungen im Trinkwasser gesundheitsgefährdend sind.

Bei Verbindungen, für die keine Toleranz- oder Grenzwerte vorliegen, kann das TTC-Konzept (threshold of toxicological concern) für eine orientierende gesundheitliche Bewertung herangezogen werden. Bei diesem Konzept werden Stoffe ausgehend von ihren chemischen Strukturelementen in Klassen (Cramer Classes I, II, III) eingeteilt. Der jeweiligen Klasse wird eine täglich akzeptierbare Aufnahmemenge zugeordnet. Bei lebenslanger Aufnahme dieser Menge wird nach heutigem Wissensstand davon ausgegangen, dass kein nennenswertes Risiko für die menschliche Gesundheit besteht. Für die Verbindung Acesulfam K hat das Bayerische Landesamt für Umwelt einen Leitwert von 2.7 mg/l publiziert. Vergleicht man die im Kanton Wallis gefundene Konzentration dieser Substanz im Trinkwasser, so sind diese um einen Faktor 40'000 unter dem erwähnten Leitwert.

Auch für die Verbindung Benzotriazol hat das Bayerische Landesamt für Umwelt einen Leitwert von 4.5 µg/l publiziert. Auch hier sind die gefundenen Konzentrationen in 2 der 22 untersuchten Proben deutlich (um einen Faktor 45) unter diesem Leitwert.

Amidotrizoensäure wurde in vier von 22 Trinkwasserproben nachgewiesen, auch in diesem Fall in Konzentrationen, die weit unter dem vom bayerischen Landesamt für Umwelt publizierten

Leitwert für Trinkwasser sind (Faktor 450). Dieser wurde auf 4.5 µg/l festgelegt.

Zusammenfassend kann man sagen, dass Mikroverunreinigungen in Proben von Trinkwasserbrunnen im Wallis nachgewiesen wurden. Nach heutigem Wissensstand stellen die gefundenen Konzentrationen keine Gefährdung für die Gesundheit dar. Allerdings zeigen diese Ergebnisse, dass das Wasser einiger der beprobten Trinkwasserbrunnen nicht genügend durch das Ufer filtriert wird, so dass die im Fließwasser vorhandenen Arzneimittel- oder Industriestoffe vollständig eliminiert würden. Kaum biologisch abbaubare Stoffe wie zum Beispiel Acesulfam K können als Tracer/Indikatoren für die Belastung des Trinkwassers oder für die natürliche Filtrierung des Wassers, das einen Brunnen speist, herangezogen werden.

Die beste Lösung ist natürlich, möglichst wenig Medikamente in den natürlichen Kreislauf zu bringen, hier sind alle gefordert, die zweitbeste das Abwasser so zu behandeln, dass diese Stoffe vor der Einbringung in die natürlichen Gewässer eliminiert werden.

Lebensmittel

Aprikosen – Ist die Herkunft korrekt deklariert?

Die Aprikosen, die entlang der Walliser Strassen im Sommer jeweils verkauft werden, sorgen immer wieder für Diskussionen, ja manchmal sogar für Schlagzeilen in der lokalen Presse. Die Frage ist einfach.

- Wird eine Konsumentin ein Konsument getäuscht, wenn zu Beginn der Aprikosensaison oder während der Aprikosensaison, Aprikosen ausländischer Herkunft an Fruchteständen entlang der Walliser Strassen verkauft werden?
- Was verlangt das Lebensmittelgesetz von den Verkäufern, die ihre Ware offen, also nicht verpackt an

solchen Ständen anbieten?

Bei vorverpackten Lebensmitteln, wird eine vollständige Deklaration (auch der Herkunft) auf der Etiketke verlangt. Beim Offenverkauf verlangt Art. 27 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung jedoch (bloss) eine mündliche Auskunft der Verkäufer. Aprikosen werden an diesen Ständen offen verkauft. Dennoch verlangen wir im Rahmen unserer Inspektionen, dass mit Plakaten, die ausländischen Aprikosen klar gekennzeichnet werden. Auch tolerieren wir nicht, dass in der Phase, in der nur ausländische Früchte auf dem Markt sind, die Aprikosenstände mit Walliserfahnen oder anderen für den Kanton Wallis typischen Symbolen geschmückt werden.

Im Sommer 2012 wurden stichprobenweise 7 Fruchtestände im Oberwallis kontrolliert. Bei 2 Inspektionen wurden Mängel bezüglich Witterungsschutz sowie eine mangelhafte Kennzeichnung der aus dem Ausland stammenden Aprikosen festgestellt. Es wurde verfügt, dass die Herkunft der Aprikosen mittels eines Plakates klar sichtbar für die Konsumentin anzugeben ist.

Im Kanton Wallis wurden insgesamt 56 Aprikosenproben offiziell durch das Lebensmittelinspektorat erhoben. 18 dieser Proben wurden direkt bei den Produzenten, teilweise auf dem Feld, erhoben. Diese Proben dienten dazu, die Datenbank, welche die Isotopenverhältnisse ($\delta\text{-}^{18}\text{O}$) für die im Wallis produzierten Aprikosen enthält, auszubauen. Diese Verhältnisse sind witterungsabhängig und werden somit für jeden „Aprikosenjahrgang“ bestimmt. 38 Aprikosenproben wurden direkt auf dem Markt erhoben. Die Isotopenverhältnisse dieser Aprikosen wurden im chemischen Labor bestimmt und mit der Datenbank, die die Referenzwerte für Walliser Aprikosen des Jahres 2012 enthält, verglichen. Bei einer Probe stellte sich heraus, dass die Herkunftsangabe „Walliser Aprikosen“ nicht korrekt war. Diese Probe wurde beanstandet und

der Verkäufer dieser Aprikosen wurde verwart.

Im Rahmen der interkantonalen Kampagnen wurden in der Romandie 108 Aprikosenproben, mit der Bezeichnung „Walliser Aprikosen“ erhoben. Eine dieser Proben musste beanstandet werden, da diese nicht aus dem Wallis stammte, obwohl dies so vom Verkäufer deklariert wurde. Aufgrund dieser Kampagne kann man feststellen, dass während der Erntezeit der Walliser Aprikosen, der Konsument in der Romandie selten betreffend die Herkunftsangabe (Walliser Aprikosen) auf der Etiketke oder am Verkaufsstand getäuscht wird.

Resultate	
Proben	38
Beanstandet	1 (2,6 %)
Grund	Tauschung

Aprikosen

Spargel

2012 wurde eine Analysekampagne für heimischen und importierten Spargel durchgeführt. Der Zweck dieser Kampagne war es in erster Linie zu kontrollieren, ob die Herkunftsangabe richtig oder irreführend war. Die gute Nachricht ist, dass die Herkunftsangabe für Walliser Spargel auf dem Markt zuverlässig ist. Aufgrund der Echtheitsuntersuchungen mithilfe der Isotopenmethode konnten bei den erhobenen Proben keine Verstösse festgestellt werden. Nur eine Probe von ausländischem Spargel war nicht für den Konsum geeignet, weil sie infolge unsachgemässer Transport- oder Lagerbedingungen schimmelig war.

Resultate	
Proben	49
Beanstandet	1 (2,5 %)
Grund	Schimmel

Spargel

Edelkastanien

Das Brisolée zur Zeit der Weinlese gehört zum traditionellen Walliser Brauchtum.

Früher sammelte jede Bürgerfamilie nach einer Föhnperiode im Kastanienwald der Burgerschaft die heruntergefallenen Kastanien ein. Heute lebt diese Tradition weiter fort, aber die Edelkastanien werden im Geschäft gekauft und oft wurden sie aus Nachbarländern importiert. Je nach Ursprung und Transportdauer können die Edelkastanien unterschiedlicher Qualität sein: Sie können vertrocknet, wurmstichig, oder verschimmelt und somit für den Verzehr ungeeignet sein. Die Kantonschemiker haben in einer Weisung einen Anteil von 15 % schlechten Kastanien als Grenzwert festgelegt, bei dessen Überschreitung das betreffende Los nicht mehr für den Verzehr geeignet ist. Deshalb wurde, wie jedes Jahr in unserem Kanton, im Herbst eine Kampagne durchgeführt. Von 16 erhobenen Proben waren 4 schlecht und wurden beanstandet. 2013 wird diese Kampagne mit einer umfanglicheren Probenentnahme durchgeführt werden.

Resultate	
Proben	16
Beanstandet	4 (25,0 %)
Grund	Mehr als 15 % schelchte Edelkastanien

Edelkastanien

Aflatoxine B, G und M (Mykotoxine)

Die Schimmelpilzgifte der Klasse Aspergillus niger, die Aflatoxine, sind hochgiftig, eine diesbezügliche Untersuchung der auf dem Markt befindlichen Produkte ist deshalb unerlässlich. Tatsächlich zählt dieses Toxin zu den stärksten natürlichen Krebserregern; entsprechend streng sind die Vorschriften über den Befall und den Nachweis in den Risikoprodukten. Es gibt zwei Arten von Risikoprodukten: einerseits die Schalenfrüchte, wie zum Beispiel Erdnüsse oder Pistazien, die Aflatoxine B und G enthalten können, und andererseits die Milch, die ein von der Kuh gebildetes Toxin, das Aflatoxin M, enthalten kann. Es gelangt nur dann in die Milch, wenn das Vieh zum Beispiel mit Erdnusskuchen

gefüttert wird, der öfter in importierten Futtermitteln vorkommt. Die Suche nach diesen Giftstoffen war auf Milchpulver ausländischen Ursprungs, das für Kleinkinder bestimmt ist, fokussiert.

Erfreulicherweise konnte 2012 keine Kontamination mit diesen Toxinen festgestellt werden. Nur zwei Produkte wurden, allerdings aus anderen Gründen, beanstandet. In einem Fall nicht geröstete, verschimmelte Erdnüsse und in einem anderen Fall Milchpulver, auf dem die Herkunftsangabe fehlte. Auch wenn nur wenig positive Fälle nachgewiesen wurden, ist diese Kampagne wegen der Giftigkeit der untersuchten Kontaminanten notwendig.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	2 (6,7 %)
Grund	Für den Verzehr ungeeignet Herkunftsangabe

Aflatoxine

Patulin

Ebenso wie Aflatoxin ist auch Patulin ein giftiges Stoffwechselprodukt eines Schimmelpilzes. Dieser Schimmel kommt in unseren Breiten häufiger vor und entwickelt sich in durch die Erde verunreinigten und nicht sachgerecht gelagerten Früchten. Um zu verhindern, dass Patulin in Apfel- oder Birnensäften vorkommt, muss man gesunde Früchte verarbeiten und angefaulte Früchte vor dem Pressen aussondern. Dieses Jahr hat keine der erhobenen Proben die geltende Norm überschritten. Es ist jedoch anzumerken, dass drei Proben, zwei Apfelsäfte und ein Birnensaft, nachweisbare Konzentrationen dieses Toxins aufwiesen.

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	0
Grund	-

Patulin

Trockenfleisch und Trockenwürste

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 ein Fleisch mit dieser Bakterie kontaminiert ist, kann sie unter günstigen Entwicklungsbedingungen ein Toxin bilden, das das Nervensystem angreift. Die Folgen eines derartigen Befalls sind sehr schwerwiegend und können innerhalb von einigen Stunden zu einer Lähmung oder sogar zum Tod führen. 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. Die im Zuge unserer Kampagne erhobenen Proben hatten alle einen der Norm entsprechenden Nitritgehalt, während 21 % der Fleischproben eine den Toleranzwert überschreitende Nitratkonzentration aufwiesen. Mehrere Metzger, deren Fleisch die Norm überschritt, haben ihr Rezept revidiert und ihr Fleisch im Rahmen ihrer Selbstkontrolle noch einmal analysieren lassen.

Resultate	
Proben	58
Beanstandet	12 (20,7 %)
Grund	Zusammensetzung

Nitrit - Nitrat

Käse

Der Zweck dieser Kampagne ist die Überprüfung, ob die Käse-Klassifizierung nach ihrem Fettgehalt eingehalten wird. Tatsächlich besteht ein Täuschungsrisiko für Verbraucher, die zum Beispiel eine fettarme Diät einhalten müssen. Von den 16 Proben, die 2012 erhoben wurden, wies nur eine einen zu hohen Fettgehalt aus,

nämlich $\frac{3}{4}$ -fett statt $\frac{1}{2}$ -fett, wie auf der Etikette angegeben.

Resultate	
Proben	16
Beanstandet	1 (6,3 %)
Grund	Zusammensetzung und Etikettierung

Käse

Weinjahrgang

Wie jedes Jahr wurden zwecks Überprüfung der Einhaltung der önologischen Praxis im Wallis Proben von 29 AOC-Weinen des Jahrgangs 2011 entnommen und analysiert. Bei fünf Weinen (drei Weissweinen und zwei Rotweinen) stimmte der deklarierte Alkoholgehalt nicht mit dem des Flascheninhalts überein. In einem anderen Fall wurde eine unerlaubte Nachzuckerung nach der Gärung festgestellt und der betroffene Wein wurde aus dem Handel gezogen.

Resultate	
Proben	29
Beanstandet	5 (17,2 %)
Grund	Angegebener Alkoholgehalt und unerlaubte Zuckerung

Wein

Koffein

Der Zweck dieser Kampagne ist die Überprüfung der Zusammensetzung und der Etikettierung von Produkten, die Koffein enthalten und als Nahrungsergänzungsmittel verkauft werden. Da 2011 die koffeinhaltigen Getränke in grossem Umfang analysiert worden waren, konzentrierte sich die diesjährige Kampagne auf die Trockenprodukte (Pulver, Energieriegel, feste Nahrungsergänzungsmittel). Von den 14 erhobenen Proben stimmten 9 mit der Lebensmittelgesetzgebung überein. Bei den beanstandeten Proben war der Koffeingehalt falsch angegeben oder sie enthielten gesetzlich nicht zugelassene Inhaltsstoffe. In einem Fall überschritt der angegebene Glucuronolactongehalt die für dieses Produkt zulässige Maximaldosis um fast das Dreifache.

Resultate	
Proben	14
Beanstandet	5 (35,7 %)
Grund	Zusammensetzung und Etikettierung

Koffein

Badewasser

Es wurden im Jahr 2012 51 Badewasserproben in Hallenbädern erhoben. Diese wurden auf den Gehalt von Trihalomethan (THM) untersucht. Die Hauptkomponente der THM-Verbindungen ist Chloroform. Dieses entsteht durch die Reaktion von Chlor (Desinfektionsmittel) mit organischen Verbindungen (Sonnencreme, Hautschuppen etc.), die ins Badewasser eingetragen werden. Diese Verbindungen können oral, jedoch vor allem über die Atemluft oder über die Haut aufgenommen werden und in hohen Konzentrationen den Badegästen gesundheitlichen Schaden zuführen. Die SIA-Norm 385/9 legt für THM im Badewasser einen Toleranzwert von 0.02 mg/l für Hallenbäder fest. 12 % der untersuchten Proben haben den gültigen Toleranzwert überschritten. Was kann der Badegast und was kann der Betreiber des Bades tun, um die THM-Konzentration im Badewasser zu vermin-

dern? Vor dem Baden gründlich duschen, ist eine einfache und sehr wirksame Massnahme, um den Eintrag organischer Stoffe ins Badewasser zu minimieren. Der Schwimmbadverantwortliche kann durch eine optimierte Wasserbehandlung (richtige Desinfektionsmethode) und Frischwasserzufuhr eine gute Badewasserqualität garantieren.

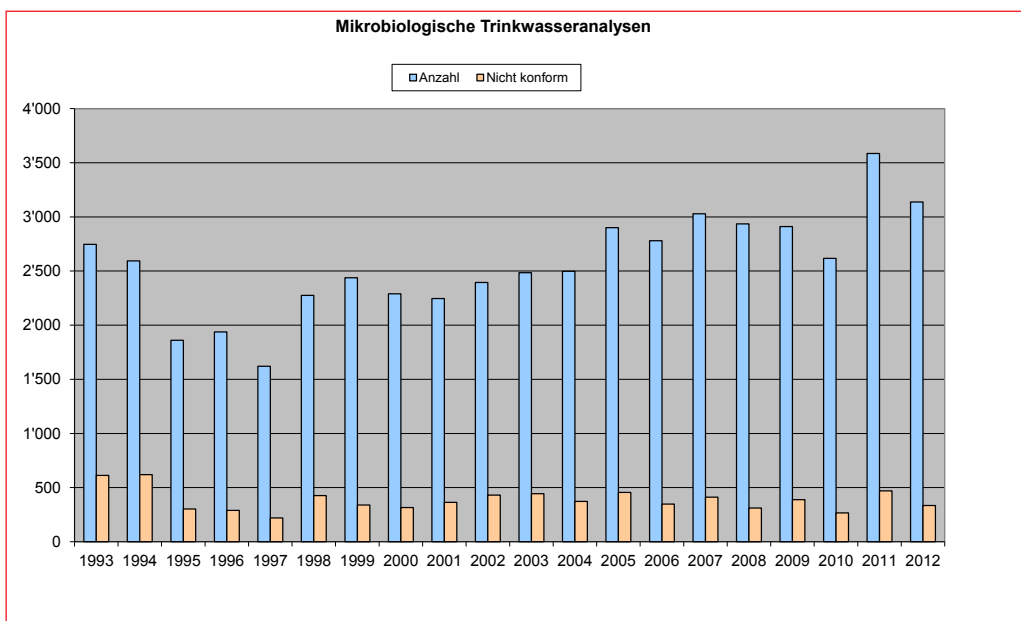
Resultate	
Proben	51
Beanstandet	6 (11,7 %)
Grund	THM

Trihalomethan

Mikrobiologie

Trinkwasser

Gemäss dem kantonalen Beschluss betreffend die Trinkwasseranlagen (SR 817.101) sind die Gemeinden verpflichtet, periodisch von jedem Versorgungsnetz für die Durchführung von mikrobiologischen Analysen Wasserproben entnehmen zu lassen. Die öffentlichen Wassernetzwerke müssen mindestens zweimal pro Jahr untersucht werden. Das Wasser für die temporäre oder regel-



Mikrobiologische Analysen im Trinkwasser

mässige Versorgung von mehr als 4'000 Einwohnern muss mindestens sechsmal pro Jahr und aufbereitetes Wasser mindestens einmal pro Monat untersucht werden.

Eiswürfel

Im Anschluss an die Analysekampagne des Jahres 2011, die eine hohe Beanstandungsrate (31,3%) betreffend die Qualität der in öffentlichen Lokalen servierten Eiswürfel ergeben hatte, wurde 2012 zur Fortführung der Kontrolle eine neue Kampagne organisiert, die mit 20 % beanstandeten Proben eine leichte Verbesserung auswies. Diese Beanstandungen sind auf Mängel beim Unterhalt und der Reinigung der Eiswürfelmaschinen zurückzuführen, die Ursache kann aber auch ein Fehler in der Infrastruktur des öffentlichen Lokals sein, wie verschmutzte Filter der Trinkwasserzuleitung. In gewissen Fällen führten diese Analysen dazu, dass diese Infrastrukturen wieder in einen ordnungsgemässen Zustand versetzt wurden.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	6 (20,0 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (3) Enterokokken (5)

Eiswürfel

Lebensmittel

Käse

Die Herstellung und Reifung von gewerblichem Käsen sind Techniken, die in unserem Kanton seit Generationen beherrscht werden. Trotzdem ist eine Belastung mit pathogenen Bakterien nicht auszuschliessen, deshalb übt unsere Dienststelle auf diesem Gebiet eine aktive Überwachung aus, indem sie Alpbetriebe regelmässig inspiziert und Proben erhebt. Bei den entnommenen Proben handelt es sich um Käsebruch und Frischkäse, die auf Staphylokokken und Listerien untersucht werden. Staphylokokken sind Bak-

terien, die sich bei Mastitis im Kuheuter entwickeln, sind somit ein direkter Marker für den Gesundheitszustand der Kühe während der Laktationsperiode. Wenn die in der HyV festgelegte Norm, d.h. > 100'000 Keime pro g, überschritten wird, informiert der Lebensmittelinspektor rasch die Dienststelle für Veterinärwesen und die Dienststelle für Landwirtschaft, und die Kühe werden einem systematischen Test im Rahmen der Selbstkontrolle durch den Bewirtschafter oder erforderlichenfalls durch den Tierarzt unterzogen. Sobald man das Tier bzw. die kranken Tiere identifiziert hat, werden sie behandelt und ihre Milch wird auf die Dauer der Behandlung (mit Antibiotika) und der verhängten Quarantäne von der Lebensmittelherstellung ausgeschlossen. Schliesslich lässt man das Käse-Los mit einer zu hohen Staphylokokken-Konzentration zur Reife gelangen, es wird aber blockiert, bis es zum Nachweis von eventuell vorhandenem Staphylokokken-Toxin geprüft wurde. Bei einem negativen Ergebnis kann der Käse in den Handel kommen. 2012 haben von den durchgeführten 166 Staphylokokken-Analysen 9 zu Beanstandungen geführt, die in 7 Fällen das oben beschriebene Verfahren zur Folge hatten. Es ist darauf hinzuweisen, dass in keinem dieser Fälle das Staphylokokken-Toxin nachgewiesen wurde. Auch wenn nur 5 % der Analysen eine Beanstandung wegen eines Staphylokokken-Werts von > 100'000/g zur Folge hatten, so ist zu bemerken, dass 27 weitere Proben eine Keimbelastung von 10'000 bis 100'000/g aufwiesen – gemäss HyV ist das die erste Alarmstufe.

Was das Listerien-Screening anbelangt, so waren die Resultate durchwegs negativ, was in Anbetracht der ernsthaften Probleme, die dieser Erreger verursachen kann, besonders hervorzuheben ist.

Selbstverständlich wird diese Kampagne im Jahr 2013 in Anbetracht der Bedeutung des Käsesektors und der Besonderheiten unseres Kantons fortgesetzt werden.

Resultate	
Proben	166
Beanstandet	9 (5,4 %)
Grund	Staphylokokken

Käse

Hackfleisch

Es wurden 10 Hackfleischproben erhoben, um zu prüfen, ob das bei Grossanlässen servierte Tartar in Bezug auf seine mikrobiologische Flora den Normen entspricht. Wie im Vorjahr haben diese Analysen bestätigt, dass diese Werte insgesamt eingehalten wurden. Da es sich um ein heikles Produkt handelt, werden während des Jahres 2013 neuerlich Analysen durchgeführt werden.

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

Hackfleisch

Geräucherter Fisch

Geräucherte Fische, wie Räucherlachs oder geräucherte Forellen, sind zu den Festtagen am Jahresende sehr beliebt. Um ihre mikrobiologische Qualität zu untersuchen, wurde Ende 2012 eine Kampagne mit Markern für bakterielle Belastungen durchgeführt. Das Ergebnis war zufriedenstellend, da keine Probe kontaminiert war, das heisst, dass die Herstellung und der Transport sachgerecht durchgeführt wurden.

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	0
Grund	-

Geräucherter Fisch

Pâtisserieswaren

Bei Pâtisserieswaren besteht das Kontaminationsrisiko auf der Ebene der Herstellung sowie der Lagerbedingungen der Produkte. Da die Produkte ohne vorherige Zubereitung konsumiert werden, sind sie vor einer Kontamination und minimalen

Vermehrung von Mikroorganismen zu schützen, um Lebensmittelvergiftungen zu verhindern. Von den 29 Proben lagen nur 4 (14 %) ausserhalb der Normen, von denen sich zwei in einem offensichtlich defekten Kühlschrank befanden, da die Temperatur der Proben 15 °C betrug. Das wurde inzwischen bei einer Generalrenovierung des betroffenen Betriebs behoben.

Resultate	
Proben	29
Beanstandet	4 (13,8 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (2) Escherichia coli (2)

Pâtisserieswaren

Vorgekochte Speisen

Wie bereits 2011 dargelegt, sind vorgekochte Gerichte ein günstiger Nährboden für die Vermehrung von Bakterien. In den Restaurants werden diese Speisen vorgekocht und auf Vorrat gehalten, bis sie bestellt werden. Sie werden dann sehr schnell aufgewärmt und dem Gast im Restaurant auf dem Teller serviert. Diese Erwärmung reicht jedoch nicht aus, um die gesamte Bakterienflora zu vernichten und erst recht nicht für gewisse Toxine, wie das des *Bacillus cereus*, die sich während der Lagerung gebildet haben könnten. Diese Praxis ist weit verbreitet, die Restaurants haben sie aber nicht immer gut im Griff, namentlich was die Aufbewahrungsdauer dieser Speisen anbelangt. Es ist also zweckmässig, die Dauer der Lagerung im Kühlschrank zu beschränken, indem man die im Voraus hergestellte Menge optimal bemisst. Bei schwankenden Gästezahlen ist es aber für einen Restaurateur nicht immer einfach, seine verderblichen Produkte richtig zu bewirtschaften. Deshalb muss die DVSV diese Produkte intensiv kontrollieren, bis die Beanstandungen auf ein vernünftiges Niveau zurückgehen. Auch dieses Jahr ist die Beanstandungsrate von nahezu 40 % der analysierten Proben zu hoch, es wird aber erwartet, dass diese Zahl in den kommenden

Jahren durch ein besseres Management signifikant gesenkt werden kann.

Diese Zahlen sind allerdings mit Vorsicht zu behandeln, da die Risikobetriebe und die riskanten Perioden ins Visier genommen wurden, woraus sich kein Bild vom allgemeinen Zustand der beruflichen

Resultate	
Proben	175
Beanstandet	68 (38,9 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (53) Enterobakterien (62) Staphylokokken (4) Bacillus cereus (6)

Vorgekochte Speisen

Praxis ergibt.

Badewasser

Schwimmbad

Während des Jahres 2012 wurden neben den spezifisch auf die Bakterie Legionella pneumophila (siehe folgenden Abschnitt) ausgerichteten Analysen auch 1551 Proben von Schwimmbädern analysiert, um anhand von Markern, wie aeroben mesophilen Keimen (AMK), Escheria coli und Pseudomonas aeruginosa die Wasserqualität zu kontrollieren. 154 analysierte Proben wurden beanstandet, davon 110 wegen einer Überschreitung der AMK-Belastung, 33 wegen Escheria coli und 51 wegen Pseudomonas aeruginosa. Es ist anzumerken, dass der letztere Marker, der auch pathogen sein kann, dieses Jahr - in Anpassung an die neue Version der SIA-Norm 385 - anstelle der Enterokokken-Messung eingeführt wurde. Diese Kampagne hat gezeigt, dass noch eine Verstärkung der Überwachung von Brauchwarmwasser erforderlich ist, um die aktuelle Situation zu verbessern, die entweder auf Nachlässigkeit oder auf die Unkenntnis der für die Überwachung von kleinen Bädern geltenden Normen zurückzuführen ist.

Resultate	
Proben	1551
Beanstandet	154 (9,9 %)
Grund	AMK (110) Escherichia coli (33) Pseudomonas aeruginosa (51)

Schwimmbad

Sprudelbecken

Die Legionella pneumophila ist eine pathogene Bakterie, für deren Entwicklung Temperaturen, wie sie für Sprudelbecken und generell für Thermalbäder typisch sind, sehr günstig sind. Darüber hinaus ist diese Bakterie gegen klassische Desinfektionsbehandlungen (Chlorung) sehr resistent. In Anbetracht der Zunahme von Einrichtungen wie Whirlpools in den Badeanlagen, aber auch in den Walliser Hotels, war es erforderlich, eine breit angelegte Kampagne zur Feststellung von Legionellen in diesen Anlagen durchzuführen. Die Verseuchung ist erheblich, da bei über einem Drittel der Analysen eine Überschreitung der für diese Bakterie geltenden SIA-Norm nachgewiesen wurde. Es ist jedoch festzustellen, dass in positiv kontrollierten Hotelbädern nach Durchführung einer vorschriftsmässigen Desinfektion 90 % der Nachkontrollen die Wiederherstellung eines ordnungsgemässen Zustands der Anlage ergaben. Diese Feststellung ist interessant und motiviert die DVS, diese Kampagne 2013 fortzusetzen.

Resultate	
Proben	124
Beanstandet	43 (34,7 %)
Grund	Nachweis von Legionella pneumophila

Sprudelbecken

Duschen

Die Legionella pneumophila kann auch Brauchwarmwasser verseuchen und ist in Duschen vorzufinden, in denen die Heisswassertemperatur nicht hoch genug ist. Für anfällige Personen kann das ein Risiko bedeuten. Deshalb wurde das Wasser der Sanitäreinrichtungen von bestimm-

ten öffentlichen Einrichtungen analysiert. Der Prozentsatz der kontaminierten Duschen, bei denen die Norm überschritten wurde, ist zwar nur 3 %, aber in 22 % des getesteten Wassers wurden Spuren dieser Bakterie nachgewiesen. Es ist also angebracht, die Anstrengungen zu ihrer Eindämmung fortzusetzen, indem sichergestellt wird, dass die Leitungen regelmässig mit ausreichend heissem Wasser gespült werden (> 55 °C am Hahn).

Interkantonale Kampagnen

Resultate	
Proben	32
Beanstandet	1 (3,1 %)
Grund	Nachweiss von Legionella pneumophila

Duschen

Im Rahmen des interkantonalen Abkommens, das vorsieht, dass für gewisse Kampagnen die Proben durch ein Labor auch für die anderen Westschweizer Kantone analysiert werden, hat die DVSV Analysen von Weinen (37 Proben), der Herkunft von Aprikosen (108 Proben), von Antimon im Trinkwasser (10 Proben), der Qualität von auf dem Markt angebotenen Edelkastanien (11 Proben) und von Legionellen in Sprudelbädern und Duschen (11 Proben) durchgeführt.

Die Weine wurden auf den Gehalt an Fumonisin (Mykotoxin) und SO₂ kontrolliert. Alle Proben entsprachen den Vorschriften. Auch die Trinkwasserproben, die auf Antimon untersucht wurden, entsprachen den geltenden Gesetzen. 1 % der Aprikosen (Herkunftsangabe) und 35 % der Edelkastanien (Schimmel oder verdorbenes Produkt) wurden von den Kantonschemikern beanstandet.

Schliesslich ist es interessant festzustellen, dass über die Hälfte der ausserkantonale erhobenen Proben von Sprudelbädern einen zu hohen Gehalt an Legionellen aufwies. Auch wenn das Screening zu gering war, um repräsentativ zu sein, entspricht das den Feststellungen, die wir auch in unserem Kanton gemacht haben.

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 Gesundheit entwickelt wurde. In 2012 wurden für verschiedene Lebensmittel 84 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 » FSC für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2011 haben wir 31 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 dürfen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. In 2012 wurden bei unserer Dienststelle 11 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht.

Es wurden 31 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 6 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASEF

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 vier Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. Eine Kontrolle vor Ort betreffend erhöhte Histaminwerte in Sardinien ergab, dass von dem betroffenen Grossverteiler keine Sardinien des kontaminierten Loses verkauft wurden.

Eine weitere Meldung betraf Aprikoskerne aus der Türkei mit einem erhöhten Aflatoxingehalt. Bei der Inspektion vor Ort stellte sich heraus, dass die betroffenen Verpackungen bereits an den Lieferanten zurück gesandt wurden.

Bei nicht deklarierten Milchbestandteilen in Schokoladeriegeln konnte mit einer Überprüfung vor Ort verhindert werden, dass weitere Verpackungen dieser Riegel an die Konsumenten abgegeben wurden.

Eine weitere RASFF-Meldung betraf französischen Camambert, der durch Salmonellen kontaminiert war. Der betroffene Importeur zog insgesamt 570 kg dieses kontaminierten Käses vom Markt zurück, dieser Käse wurde vernichtet.

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 gebrannten Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. In 2012 wurden beim Kantonschemiker 21 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 10 Anzeigen wurden in Folge von Kontrollen im Open Air Gampel durch die Kantonspolizei erstattet. Alle Anzeigen, mit Ausnahme am Open Air Gampel, 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

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht in-ner 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektionsbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2012 4 Einsprachen, bei 730 Beanstandungen.

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 2012 wurden 4 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

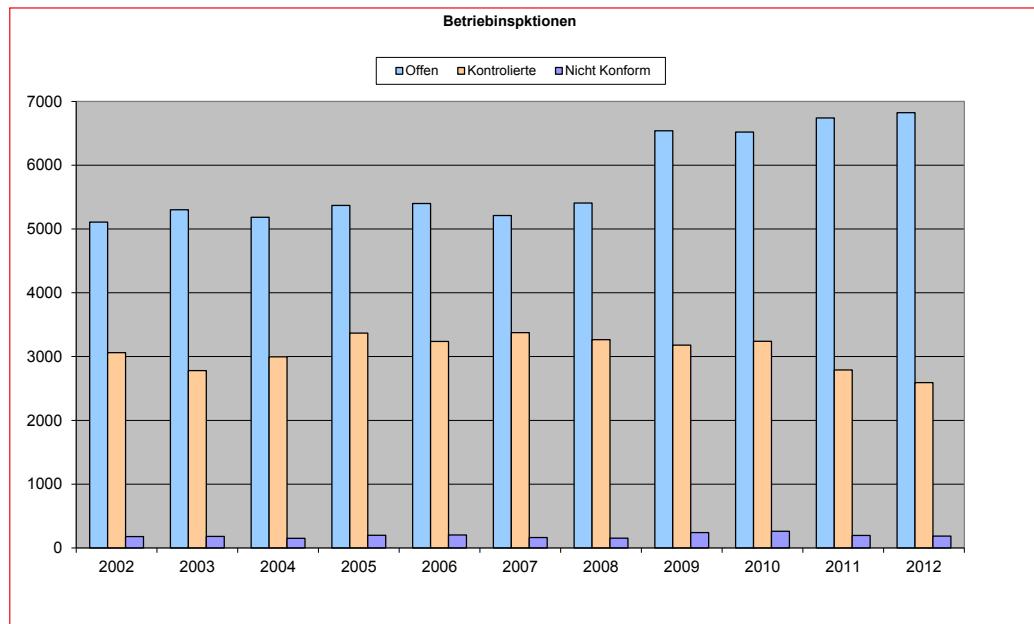
Inspektorat

Von den 6'822 Betrieben, welche der Kontrolle unterstellt sind, wurden 2'591 (38,0%) kontrolliert und es wurden 2'830 Inspektionen durchgeführt. In 186 Betrieben (7,2%) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und Sofortmassnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation wurden angeordnet.

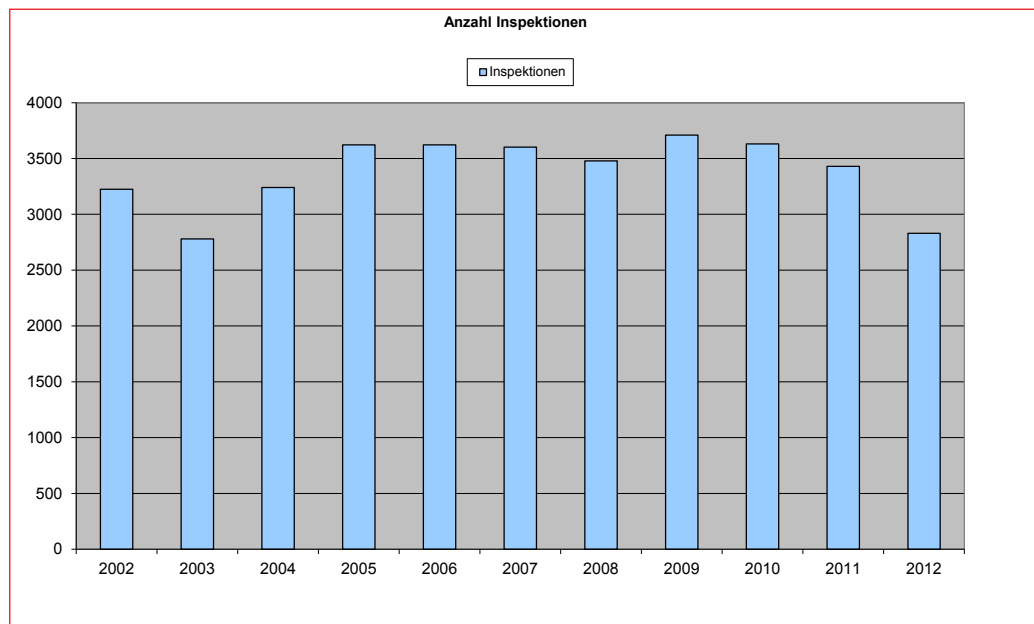
Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
A	Industriebetriebe				
A1	Industrielle Verarbeitung von tierischen Rohstoffen				
	Grossmetzgerei, Trockenfleischherstellung (BUR)	8	2	2	
	Käserei - Molkerei – Alm (BUR)	3	2	2	
A2	Industrielle Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen				
	Industrielle Bäckerei	9	7	6	1
A3	Getränkeindustrie				
	Weinhändler mit Einkellerung > 500'000 kg	19	1	1	
A5	Diverse Industriebetriebe				
	Brennerei	6			
	Lebensmittelfabrik	18	5	5	
B	Gewerbebetriebe				
B1	Metzgereien, Fischhandlungen				
	Metzgerei - Produktion	88	20	18	2
	Fischhandlung	18	5	5	
B2	Käsereien, Molkereien				
	Milchsammelstellen	19	8	8	
	Käserei – Alm – Hof	156	55	39	16
	Käserei – Molkerei – Alm (BUR)	42	16	11	5
B3	Bäckereien, Konditoreien				
	Backstube	106	57	47	10
B4	Getränkeherstellung				
	Weinhändler mit Einkellerung < 500'000 kg	73	3	3	
	Gewerbliche Spirituosenherstellung	9			
	Selbsteinkellerer	418	4	4	
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben				
	Verkauf ab Hof	44	2	2	
B6	Diverse				
	Gewerbliche Lebensmittelfabrikation	58	8	8	
C	Handelsbetriebe				
C1	Grosshandel				
	Metzgereiladen	101	50	45	5
	Bäckereiladen	199	124	121	3

Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
	Getränkegrosshandel	19	2	2	
	Handel (ohne Verarbeitung)	25	3	3	
	Lebensmittellager	84	19	17	2
	Fleischimport (ohne Verarbeitung)	13	2	1	1
	Weinhändler ohne Einkellerung	134	3	3	
C2	Verbraucher- und Supermärkte				
	Hypermarkt > 2500 m ²	6	3	2	1
	Supermarkt > 400 m ² < 2500 m ²	148	93	83	10
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien				
	Drogerie / Verkauf Speziallebensmittel	25	1	1	
	Handlung, kleines Geschäft	432	264	251	13
	Fitness, Sport-Center	17	2	1	1
	Kiosk (ausschliesslich vorverpackte Lebensmittel)	217	70	69	1
	Apotheke	115			
	Verkaufsstände (Messe- / Marktstände / Hausierer)	224	29	25	4
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen				
	Handel mit Gebrauchsgegenständen	24	1	1	
C6	Diverse Handelsbetriebe				
	Lebensmitteltransport	3			
D	Verpflegungsbetriebe				
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe				
	Bar, Café ohne Verpflegung	555	225	221	4
	Bed & Breakfast – Garni	118	4	4	
	Hütte Typ SAC	60	3	3	
	Carnotzet	20	2	2	
	Restaurant, Café mit Restauration	2478	1311	1213	98
D2	Cateringbetriebe, Party-Services				
	Feinkosthändler / Catering	39	11	11	
	Verkauf zum Mitnehmen (Kebab, Pizza)	46	17	17	
D3	Spital- und Heimbetriebe				
	Lager / Schule / Kantine	291	53	47	6
	Kinderkrippe – Kinderhort – Wohnheim Wohngruppen	29	6	6	
	Heime / Altersheim	83	50	48	2
	Krankenhaus	18	9	9	
D4	Verpflegungsanlagen der Armee				
	Militär	15			
E	Trinkwasser				
E1	Trinkwasserversorgungen				
	Wasserversorgung	190	39	38	1
	Diverse				
	Total	6822	2591	2405	186

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



Betriebsinspektionen



Inspektionen

Wenn man die Zahlen der beanstandeten Betriebe im Einzelnen analysiert, ist auf 3 Tendenzen hinzuweisen.

- Erstens haben wir eine hohe Beanstandungsrate bei der Herstellung von Bäckerei- und Patisseriewaren. Diese Tendenz ist sowohl auf der industriellen Ebene (14,3 %) als auch auf der Ebene der handwerklichen Betriebe (17,5 %) festzustellen. 2012 mussten sogar zwei Produktionslabors aus Hygienegründen von uns temporär geschlossen werden. Die Betreiber mussten die Betriebsstätten reinigen und alle abgelaufenen Waren vernichten.
- Zweitens war bei den handwerklichen Metzgereien mit Labor eine Beanstandungsrate von 10 % zu verzeichnen.
- Schliesslich waren es die handwerklichen Käsereien (Alp- und Dorfbetriebe), die am häufigsten Mängel aufwiesen. Tatsächlich wurden 30 % dieser Käsereibetriebe beanstandet.

Zu Gewährleistung deren Beaufsichtigung und Weiterverfolgung, wurde in 2013 der Schwerpunkt bei den Inspektionen auf diese Art von Betrieben gelegt.

Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass die meisten der von uns kontrollierten Betriebe Restaurants/Cafés mit Restauration sind. In dieser Kategorie ist gegenüber 2011 eine leichte Zunahme der Beanstandungen festzustellen. Die Rate hat sich von 6 % auf 7,5 % beanstandete Betriebe erhöht.

Sehr erfreulich sind abschliessend die Zahlen für 2012 hinsichtlich der Inspektionen von Café-Bars ohne Restauration und von Kiosken, wo wir weniger als 2 % Betriebe zu beanstanden hatten. Folglich können die Inspektionen dieser Betriebe in 2013 reduziert werden.

Bewertung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos

Um die Inspektionsfrequenz in den Lebensmittelunternehmen zu bestimmen, werden bei jeder Kontrolle drei Parameter bewertet. Es handelt sich um die Gefahr, die ein Unternehmen aufgrund seiner Tätigkeit darstellt, um die Tragweite der Gefahr je nach Grösse des Betriebs und das Risiko, das er für den Verbraucher darstellt. Das Risiko wird anhand der Parameter „Gefahr“ und „Tragweite“ ermittelt.

Die Bewertung der Gesamtgefahr erfolgt bereits seit mehreren Jahren, hingegen werden Tragweite und Risiko erst das dritte Jahr von uns ermittelt. Diese Bewertungen werden es uns gestatten, unsere Kontrollen für die kommenden Jahre gezielter durchzuführen.

Gesamtgefahr

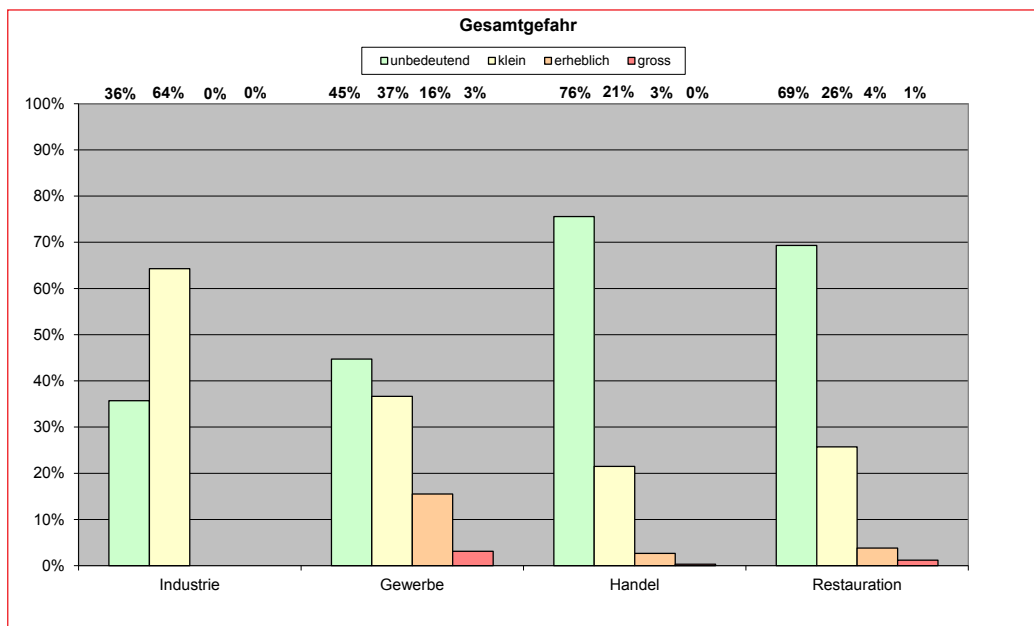
Die Gesamtgefahr wird anlässlich der Inspektion beurteilt. Sie gibt Aufschluss über die Qualität der im Betrieb geleisteten Arbeit. Dabei werden vier Parameter berücksichtigt:

- Selbstkontrolle
- Lebensmittel
- Prozesse und Tätigkeiten
- Räumlich-betriebliche Voraussetzungen

Sie werden mit „gut“, „genügend“, „mangelhaft“ oder „schlecht“ benotet. Aufgrund dieser Bewertungen werden die Betriebe einer von vier Gesamtgefahrenkategorien (unbedeutend, gering, erheblich, sehr hoch) zugewiesen. Die nachstehende Grafik zeigt eine Statistik der Gesamtgefahr je nach Art der Lebensmittelbetriebe.

Tragweite

Die Tragweite wird nach Art der Lebensmittel (verderbliche Lebensmittel, sonstige Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände) und der Bedeutung des Betriebs (nationale, kantonale, regionale, lokale Bedeutung) beurteilt.



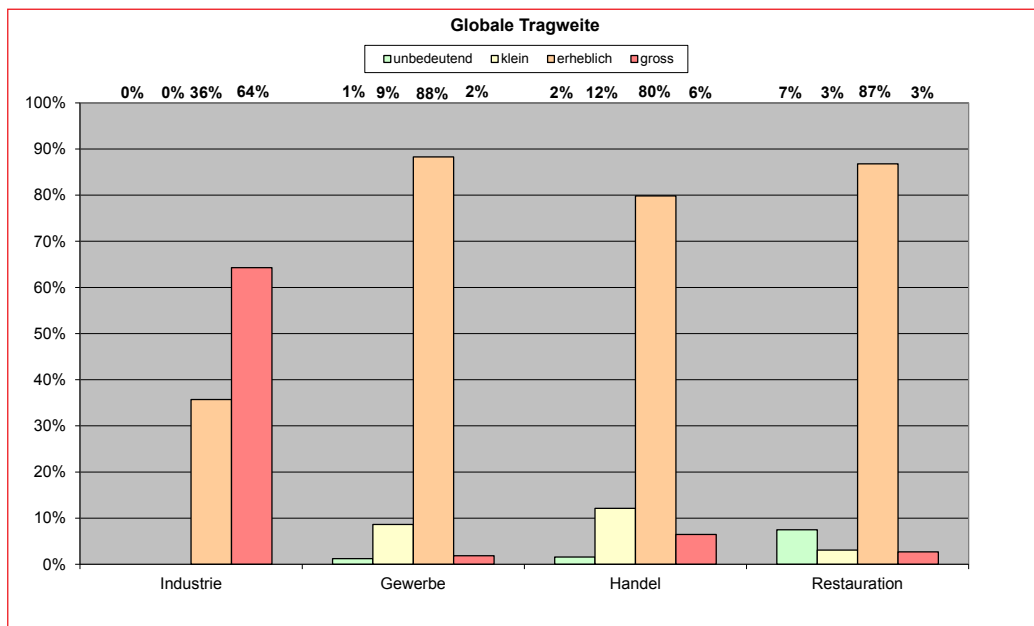
Gesamtgefahr

Risiko

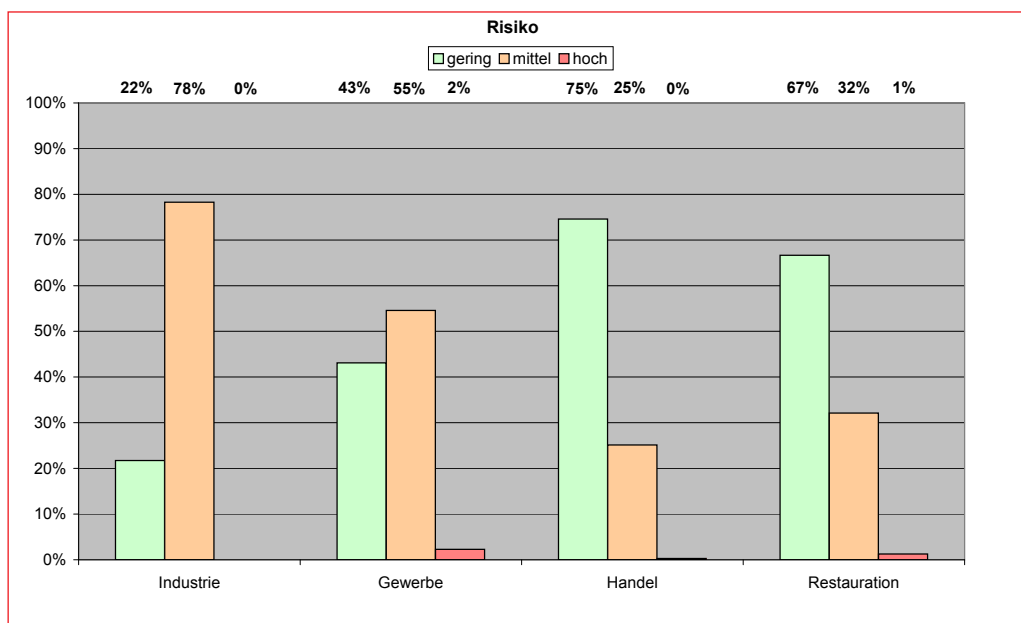
Die Bewertung der Gefahr und der Tragweite ergibt das Risiko (gering, mittel, hoch). Das Risiko ist massgeblich für die Häufigkeit der in den Betrieben durchzuführenden Kontrollen. Je höher das Risiko, desto öfter werden Kontrollen durchgeführt.

Walliser Betriebe

Bei einer genauen Prüfung der drei obigen Tabellen stellt man fest, dass die Industrie- und Handelsbetriebe weniger Probleme im Zusammenhang mit der Lebensmittelverarbeitung haben als die handwerklichen Betriebe und das Gastgewerbe.



Globale Tragweite



Risiko

Hingegen haben die Industriebetriebe eine viel grössere Tragweite als die drei anderen Unternehmensarten. Daraus ergibt sich, dass das Risiko für die Industriebetriebe grösser ist als für das Handwerk, den Handel und die Restaurationsbetriebe.

Trinkwasser

Wasserversorgung

Während des Jahres 2012 wurden 46 Wasserwerke und 27 Wassernetze inspiziert. 1 Wasserwerk und 1 Wassernetz wurden beanstandet.

Beispiele starker Verschmutzungen

Aufgrund einer im Rahmen der Selbstkontrolle durchgeführten bakteriologischen Analyse wurde im Leitungswasser einer Gemeinde eine starke Fäkalverunreinigung entdeckt. Es wurden Konsumbeschränkungen auferlegt.

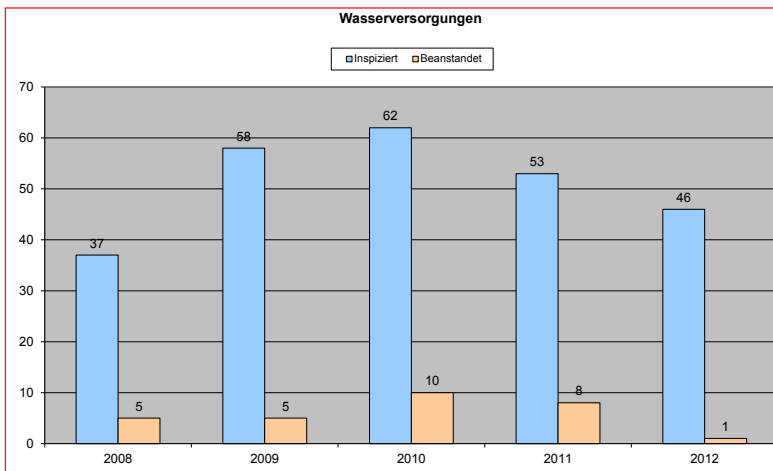
Es hat sich herausgestellt, dass die Verschmutzung auf eine Nichteinhaltung der Schutzzone zurückzuführen war. In den in der Weidelandzone gelegenen Zonen S1 wurden Tierexkremete vorgefunden. Die verzeichneten starken

Regenfälle haben die Situation noch verschlimmert.

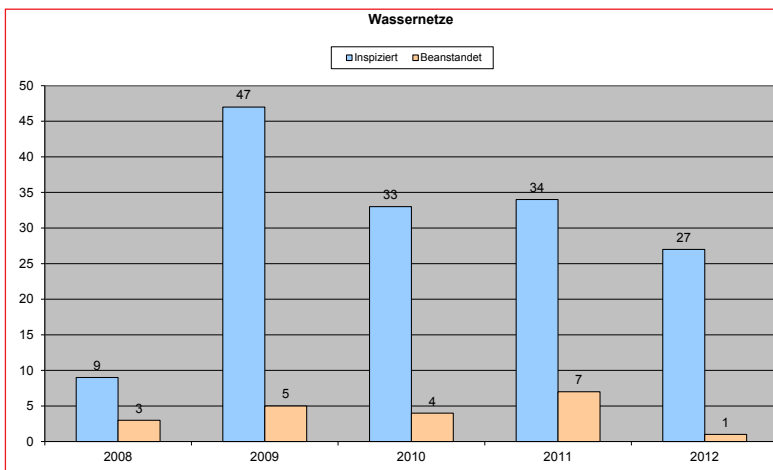
Eine zweite Gemeinde hatte ebenfalls ein Problem mit der Trinkwasserqualität. Bei einer Probenentnahme im Rahmen der Selbstkontrolle wurde eine Verunreinigung nachgewiesen. Die Bevölkerung wurde gewarnt. Hier ist festzuhalten, dass die Ursache der Verunreinigung nicht ermittelt werden konnte. In den späteren Proben konnten keine Fäkalkeime mehr nachgewiesen werden, weder in den Quellen noch im Leitungsnetz oder den Gemeindereservoirs.

Eine dritte Gemeinde war ebenfalls von einer erheblichen Verunreinigung durch Fäkalien betroffen, die das Trinkwasser-Netz verschmutzt haben. Sie war im Sektor eines Alpbetriebs entstanden. Aus diesem Sektor stammende Abwässer konnten durch die technische Anlage nicht gereinigt werden, weil die Wasserdesinfektionseinheit wegen eines Schadens ausser Betrieb war. Die Bevölkerung wurde informiert. Den Verbrauchern wurde Wasser geliefert.

Anlässlich einer offiziellen Probenentnahme durch einen Mitarbeiter der DVSV wurde in einer vierten Gemeinde eine



Wasserversorgungen



Wassernetze

starke Verschmutzung festgestellt. Die Bevölkerung wurde informiert. Durch spätere Probenentnahmen wurde der Nachweis von Fäkalkeimen im Trinkwasser bestätigt. Zu dieser Zeit wurde die Gemeinde nur durch die Pumpanlage eines Brunnens versorgt. Die an dieser Stelle durchgeführten Analysen haben keine negativen qualitativen Elemente ans Licht gebracht. Wir vermuten ein Problem im Zusammenhang mit einem Anschluss an das Bewässerungsnetz der Gemeinde.

Es ist anzumerken, dass diese Situation kein auf

diese Gemeinde beschränkter Sonderfall ist. Er könnte auch in anderen Gemeinden vorkommen, wenn die Anschlüsse nicht sorgfältig installiert werden. Dann können Oberflächengewässer in das Leitungsnetz eindringen und das Trinkwasser nachhaltig verseuchen. Diese Praktiken sind vorschriftswidrig, aber was in den einzelnen Gemeinden/Haushalten vorkommt, ist schwierig kontrollierbar.



Tierexkremete in einer Schutzzone

Lebensmittel

Milchprodukte

Wir stellen fest, dass 26 % Milchproduktionsbetriebe nicht dem geltenden Standard der Lebensmittelsicherheit entsprechen, namentlich auf dem Gebiet der QS (Qualitätssicherung) und der Einhaltung der Guten Herstellungspraxis sowie der räumlich-betrieblichen Voraussetzungen. Diese Zahl stellt eine markante Abweichung gegenüber 2011 mit nur 9 % beanstandeten Betrieben dar, d.h. einen Anstieg um 17 %. Diese Erhöhung lässt sich einerseits darauf zurückführen, dass das Schwergewicht auf die Kontrolle der Selbstkontrolle und auf die Milchqualität

Betriebe	geöffnet	kontrolliert	konform	beanstandet
Milchsammelstellen	19	8	8	0
Käsereien Alpkäsereien + Bauernhöfe	156	55	39	16
BUR-Käsereien	42	16	11	5
BUR-Industrien	3	2	2	0
Total	220	81	60	21

Milchverarbeitungsbetriebe

gelegt wurde. Andererseits kann die hohe Beanstandungsrate in den Alpkäsereien an dem relativ häufigen Personalwechsel liegen.

Bei einer regulären Kontrolle eines Alpbetriebs haben wir festgestellt, dass die Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher nicht gewährleistet war. Wir mussten als vorbeugende Massnahmen sämtliche Milchprodukte von 2012 beschlagnahmen und die Verwendung der Milch von den Kühen auf der Alp für die Käseherstellung verbieten (Milchlieferverbot).

Inspektion einer Alpkäserei

Diese Massnahmen wurden ergriffen, weil wir festgestellt haben, dass die Herstellung ohne Qualitätssicherungs-Dokument erfolgte, das heisst, es gab kein Herstellungsblatt, keinen Analyseplan und kein Behandlungsheft für das Vieh. Es lagen keine Ergebnisse betreffend die Milchqualität vor, die auch ein Hinweis auf

die Gesundheit der Kuheuter ist. Bei der Inspektion haben wir festgestellt, dass 35 % der Kühe an einer chronischen Mastitis mit koagulasepositiven Staphylokokken litten. Diese Ergebnisse wurden durch Produktanalysen während der Herstellung bestätigt.

Die schlechte Qualität der verwendeten Milch sowie der mangelhafte räumliche Unterhalt des Kellers hatten zur Folge, dass die im Keller gelagerten Laibe eine minderwertige Qualität hatten und ein Krötenhaut mit schwarzen Punkten aufwiesen.

Inspektion einer Bäckerei

Aufgrund von mehreren Inspektionen mit Beanstandungen wurde im Labor einer Bäckerei eine Nachkontrolle durchgeführt. Die Massnahmen betreffend die Räumlichkeiten waren zum Teil durchge-



Käse mit Krötenhaut und schwarzen Flecken



Käse mit Krötenhaut und schwarzen Flecken



Unordentliche Lagerräume



Abgelaufene, verschimmelte und schlecht geschützte Lebensmittel

führt worden, hingegen war die Hygiene unzureichend. In den Lager- und Backräumen herrschte eine grosse Unordnung, die Anlagen und die Räumlichkeiten waren schmutzig. Darüber hinaus war die Bewirtschaftung der Waren schlecht. Es gab zu viele abgelaufene, verdorbene oder schlecht gelagerte Waren.

Dieser Betrieb wurde vorübergehend geschlossen. Der Eigentümer musste vor der Wiedereröffnung die Räumlichkeiten reinigen und in Ordnung bringen.

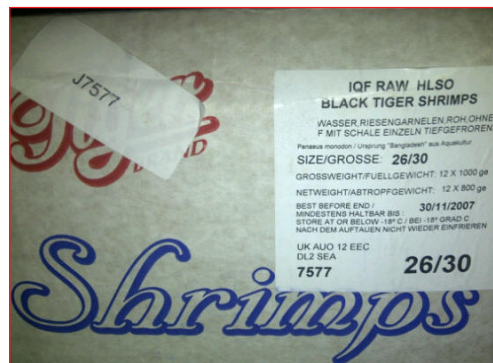
In diesem Fall musste leider wegen Rückfälligkeit Strafanzeige erstattet werden.

Lagerräume

Durch eine Anzeige haben wir von versteckten Räumlichkeiten bei einem Lebensmittelverteiler erfahren. Aufgrund dieser Informationen haben wir eine Inspektion dieser Räumlichkeiten vorgenommen und dabei mehr als 4 Tonnen Tiefkühlwaren vorgefunden, bei denen die Verbrauchsdaten um einige Monate bis zu mehr als 5 Jahre abgelaufen waren. Es war alles vorhanden, was zur Herstellung neuer noch gültiger Etiketten erforderlich war.

Die verantwortliche Person hat zugegeben, dass sie die Waren mit den gefälschten Haltbarkeitsdaten verkauft hat.

Es handelte sich um einen Fall von schwerem Konsumentenbetrug, gegen die betreffende Person wurde Strafanzeige erstattet.



Lebensmittel mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum (seit mehr als 5 Jahren)

Unterbruch der Kühlkette bei einem Grossverteiler

Aufgrund einer Meldung seitens eines Verantwortlichen eines Grossvertailers betreffend ein technisches Problem mit den Kühlanlagen wurde in den Verkaufsräumen eine Kontrolle durchgeführt. Wir haben festgestellt, dass alle Kühlschränke eine Temperatur von +17 °C anzeigten und dass die Waren sich auf +14 °C aufgewärmt hatte.

Das Kühlsystem des Unternehmens stand auf Alarm, aber die Pannenmeldung war vermutlich während mehreren Stunden nicht weitergeleitet worden.

Da die Lebensmittelsicherheit dieser Lebensmittel nicht mehr gewährleistet war, wurden alle verderblichen Waren beschlagnahmt und anschliessend vernichtet. Die Schadensumme belief sich insgesamt auf über Fr. 120'000.–.



Zu vernichtende Waren



Zu vernichtende Waren

Produktion von Fleisch

2011/2012 berichteten verschiedene Medien über Unregelmässigkeiten und Probleme beim Auspacken und Umpacken von frischem Fleisch. Die Konsumenten sind durch diese Berichte bezüglich Etikettierung und Kennzeichnung von frischem Fleisch erheblich sensibilisiert worden. Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Inspektionskampagne überprüfte die Lebensmittelkontrolle die Kennzeichnung von Frischfleisch. Kontrolliert wurden insbesondere die Rückverfolgbarkeit der Warenflüsse, die Angaben des Herkunftslandes und Angaben über die in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden bei der Aufzucht (Leistungsförderer: Hormone/Antibiotika). Inspiziert wurden Grosshandelsbetriebe, Läden, Metzgereien und Restaurants.

In den 13 kontrollierten Betrieben im Wallis, wurden bei 7 Betrieben Deklarationsmängel beanstandet.

- Im Offenverkauf von Metzgereien wurde bei importiertem Fleisch das Herkunftsland nicht angegeben, so dass der Kunde, welcher vor der Fleischvitrine stand, davon ausgehen musste, dass es sich um inländische Ware handelt. Auch wurde importiertes Pouletfleisch aus Brasilien als Schweizerfleisch gekennzeichnet. Importiertes aufgetautes Lammfilet wurde in der Vitrine wie Frischfleisch angepriesen und verkauft.
- Aufgetaute Pouletbrust aus Brasilien wurde umverpackt und als „Schweizerfleisch“ verkauft. Hierbei gilt zu beachten, dass in Brasilien bei der Aufzucht von Hühnern der Einsatz von Antibiotika erlaubt ist, dies im Gegensatz zur Schweiz.



Lammnierstück



Rindshuft aus den USA



Lammnierstück



Rindshuft aus den USA

- Bei Fleischlieferanten für Restaurants wurde beanstandet, dass die Herkunftskennzeichnung auf den Verpackungen bzw. Lieferscheinen fehlte. Somit war es für den Restaurateur nicht möglich nachzuvollziehen, inwieweit das gelieferte Fleisch den Herkunftsangaben auf der Speisekarte entsprach.
- Bei einem Restaurationsbetrieb wurde beanstandet, dass bei der Fleischherkunft angegeben wurde „nur Schweizerfleisch“ obwohl gemäss Lieferscheinen Rindfleisch auch aus Argentinien, Pferdefleisch aus den USA und Pouletfleisch aus Brasilien eingekauft wurde.

Allgemein wurde festgestellt, dass gewerbliche Metzgereien und Restaurationsbetriebe einer korrekten Fleischkennzeichnung weniger Beachtung schenken als die Grosshandelsketten.

Kosmetikprodukte

Aufgrund einer Kontrolle und Anzeige des Zolls in Bezug auf eine Lieferung von Kosmetikprodukten sind wir dem Fall nachgegangen. Es wurde festgestellt, dass die fraglichen Produkte nicht den Schweizer Gesetzen über Kosmetikprodukte entsprachen. Tatsächlich wurden von einem der Wirkstoffe die Schweizer Normen um das 50-fache überschritten. Die Ware wurde beschlagnahmt und entsorgt.

Badewasser

Bäder

2012 wurden 18 Inspektionen von Badeanlagen durchgeführt, die gemäss Art. 8 des Reglements betreffend die Gesundheits- und Sicherheitskontrolle von öffentlichen Badeanlagen zwecks Erneuerung der Betriebsbewilligung vorgeschrieben sind.

Im Zusammenhang mit den anlässlich der Probenentnahmen- oder Inspektions-Kampagnen geforderten Massnahmen wurden 8 Nachkontrollen vorgenommen.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

Während der Sommersaison 2012 wurden auch an den Seebadeorten Wasserproben entnommen. An 24 Badeplätzen von Schottergruben und am Genfersee wurden zweimal Proben entnommen. Dazu ist festzustellen, dass die Qualität des Badewassers des Genfersees im Rahmen des Überwachungsprogramms der CIPEL, der Internationalen Kommission zum Schutz des Genfersees, kontrollieren.

Während des Jahres 2012 war die Qualität des Badewassers in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut.

Chemikalien

Chemikalien

Das Chemikalieninspektorat koordiniert zurzeit die Ausarbeitung des neuen kantonalen Chemikalien-Vollzugsgesetzes auf der Grundlage des Chemikaliengesetzes des Bundes (ChemG). Es stellt die Koordination zwischen den verschiedenen Dienststellen des Staates Wallis sicher.

Die Schweiz muss auch das neue Global harmonisierte System zur Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien (GHS) der Vereinten Nationen umsetzen. In diesem Rahmen hat der Inspektor zwanzig Besuche in verschiedenen Geschäften durchgeführt und zahlreiche Fragen in Bezug auf diese neue Reglementierung beantwortet.

Das Chemikalieninspektorat stellt bei den gestellten Fragen eine neue Tendenz fest. Es erhält immer mehr Anfragen, welche die Schadstoffe in Wohnungen betreffen.

Radon

Nachdem im Winter 2011-2012 in der Presse über die Radon-Problematik berichtet worden war, wurde eine gross angelegte Radon-Kampagne durchgeführt. Es wurden 427 Dosimeter eingesetzt, und

zwar vorrangig in den Gemeinden mit einem mittleren bis hohen Radon-Risiko. Von diesen haben 60 (14 %) für Wohnräume Werte von > 1000 Bq/m³ und 56 (13 %) Werte von > 400 Bq/m³ angezeigt. Die Eigentümer wurden verständigt und für die Werte > 1000 Bq/m³ wurden Sanierungsmassnahmen angeordnet.

Ausbildungskurse

Das Lebensmittelinspektorat beteiligt sich an der Ausbildung der Cafetiers und Restaurateure des Kantons Wallis. In einem Kursmodul werden die rechtlichen Grundlagen der Lebensmittelsicherheit behandelt. Im Jahr 2012 wurden in diesem Rahmen 144 Stunden erteilt.

Das Inspektorat hat auch Kurse an der Landwirtschaftsschule abgehalten. Neben den Lehrlingen der Landwirtschaftsschule (24 Std.) wurden auch die Kandidaten für den Käserkurs (12 Std.) geschult.

Erstmals wurde 2012 eine Schulung (2 Std.) über Chemikalien für die naturwissenschaftlichen Lehrkräfte der Sekundarstufe im Oberwallis durchgeführt. Der Zweck dieses Kurses war eine Auffrischung des Wissens über den Umgang mit Chemikalien und die Information über das neue Einstufungs- und Kennzeichnungssystem (GHS).

Art der Ausbildung	Ausbildungsort	Stunden
Wirteskurse	Technopol Siders	144
Kochlehrlinge	Berufsbildungszentrum	8
Lehrlinge der Landwirtschaftsschule	Landwirtschaftsschule	24
Käserkurs (Kuh- und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschule	12
Weinbaukurs	Landwirtschaftsschule	2
Ausbildung anlässlich einer Sitzung der Bäckerbranche	-	1
Präsentation anlässlich einer Sitzung der Köche von Zermatt	-	2
Total		191

Ausbildungskurse

Veterinäramt

Personal

2012 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalstand von 7 VZÄ (Vollzeitäquivalenten) und 0,8 VZÄ für eine Sekretariats-Hilfskraft gearbeitet. Diese 7,8 VZÄ entfallen auf 12 Mitarbeitende. Im Allgemeinen nimmt das VA einen oder eine Praktikanten/in in der Ausbildung oder auf der Suche nach einer Anstellung in das Team auf.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Der Kantonstierarzt hat die Öffentlichkeit mehrmals über verschiedene Medien oder anlässlich der Jahresversammlungen von Tierzüchterverbänden informiert.

Den Aspiranten der Polizeischule wurde ein Kurs erteilt. Ein weiterer Kurs über die Problematik der Tierhaltung (Nutz- und Haustiere) bezüglich der öffentlichen Sicherheit wurde im Rahmen der Polizeischule von Savatan für die Gemeindeabgeordneten abgehalten. Dabei wurden Präventionsstrategien angesprochen und erklärt.

Tiergesundheit

Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)

Die Ausrottung der CAE in der Schweiz wurde 1995 massiv in Angriff genommen und hat es gestattet, 70 % der positiven Ziegen zu eliminieren. Die Rate der CAE-positiven Ziegen konnte so in den Jahren nach 2000 auf 1 % gesenkt werden. In den letzten Jahren ist die Rate trotz der Fortsetzung der Kontrollen stabil geblieben. Vereinzelt sind jedoch in Betrieben, die seit Jahren saniert waren, völlig unerklärliche neue Fälle aufgetreten. In Anbetracht der neuen Analysemöglichkeiten und der neuen Erkenntnisse über diese Krankheit wurde deshalb die Bekämpfungsstrategie für das Jahr 2012 geändert. Um die

tatsächliche Präsenz dieser Krankheit in der Schweiz genau festzustellen, wurden während des Winters 2011/2012 über einen kurzen Zeitraum von einigen Monaten schweizweit alle Viehbestände kontrolliert.

Von den im Wallis erfassten 498 Ziegenzuchtbetrieben haben wir das Blut von 5579 Ziegen untersucht.

Wir haben 8 Betriebe entdeckt, die noch verseucht sind, mit 16 positiven Ziegen (dazu ist anzumerken, dass einer der Fälle im Geschäftsjahr 2011 aufgetreten ist). Für die CAE-Fälle wurde neben der Schlachtung des positiv getesteten Tiers eine 6-monatige Quarantäne für den Betrieb angeordnet. Die Nachkommen des Trägartiers wurden ebenfalls geschlachtet, weil diese Krankheit oft vertikal übertragen wird.

Wir haben auch die MVV, die Maedi-Visna-Krankheit, diagnostiziert. Sie wird durch ein Virus verursacht, das mit dem CAE-Virus verwandt ist. Welche Rolle es in den CAE-Fällen spielt, ist unklar. Wir haben jedenfalls gemäss den Richtlinien des Bundes dem Besitzer empfohlen, das betroffene Tier zu schlachten. Es wurde keine Quarantäne angeordnet. Wir haben 23 Betriebe mit MVV-Fällen festgestellt, von denen 31 Ziegen betroffen waren.

Wir sind sehr mit der Mitwirkung der Züchter und der lokalen Tierärzte zufrieden, die es gestattet hat, diese Kampagne erfolgreich abzuschliessen.

Wir stellen fest, dass es die Differenzierung zwischen den 2 Krankheiten anhand von Laboranalysen ermöglicht, gezieltere und geeignetere Massnahmen zu ergreifen. Die festgestellte geringe Prävalenz (16 von 5579 untersuchten Ziegen) ist ein Zeichen für den Erfolg der in den Jahren seit 1995 gemachten Anstrengungen. Diese globale Kampagne hat aber auch deutlich gemacht, wie schwierig es ist, eine zielführende epidemiologische Erhebung durchzuführen. Oft ist es schwierig, den Lebensweg der Trägartiere oder der Böcke, die in dem Betrieb gedeckt ha-

ben, zurückzuverfolgen. Darüber hinaus machen es die Vermischung während der Sömmerung, die Zeit der Maiensässe und ungewisse Kontakte unmöglich, die Ansteckungsquelle zu eruieren.

Das Bundesamt für Veterinärwesen prüft zurzeit, wie die nächste Kampagne durchgeführt wird. Sie ist für 2016 vorgesehen. In der Zwischenzeit werden nur die Betriebe mit CAE-Fällen einer regelmässigen Überwachung unterzogen.

Ausrottung der BVD

Die BVD ist eine Krankheit viralen Ursprungs, die in der Rinderpopulation Aborte verursacht. Die Ausrottungsphase der BVD (Bovine Virus Diarrhoe) ist im Januar 2008 angelaufen und wurde Ende 2012 abgeschlossen.

In der Schweiz liegt die Prävalenz dieser Krankheit nahezu bei Null, es gibt jedoch immer noch einige vereinzelte Fälle, die entdeckt werden müssen, um die Krankheit definitiv auszurotten. Zum Teil sind dafür fälschlicherweise negativ getestete Rinder verantwortlich, d.h. Virusträger mit einem falschen negativen Laborergebnis. Im Ganzen gesehen war die Ausrottung erfolgreich.

In unserem Kanton hat es dieses Jahr 5 neue Fälle von permanent mit dem Virus infizierten Kälbern gegeben, die auf 3 verschiedene Betriebe verteilt waren.

Wir haben auch in 118 Betrieben eine Seroprävalenzstudie durchgeführt. Die kontrollierten Jungtiere, die nach der Ausrottungskampagne geboren wurden, hätten keine BVD-Antikörper aufweisen dürfen. Ein Jungtier wird nur dann seropositiv, wenn es mit einem Tier in Kontakt war, welches das Virus ausscheidet. So können anhand der Serologie die Restfälle lokalisiert werden, ohne jedes einzelne Tier testen zu müssen. Aufgrund der Feststellung gewisser seropositiver Fälle wurde in den betreffenden Betrieben eine epidemiologische Untersuchung durchgeführt. In einem Fall wiesen mehrere Tiere deutlich BVD-Antikörper auf; diese

mehrfache Seropositivität ist ein starker Hinweis auf eine Ansteckung mit BVD. Trotz einer gründlichen Untersuchung war es nicht möglich, die Ursache dieser Serokonversion zu eruieren. Da trächtige Kühe ein kontaminiertes Kalb werfen könnten, wurden sie im Betrieb isoliert. Diese Art der Überwachung durch die Entnahme von Blutproben wird in den nächsten Jahren fortgesetzt werden; sie ergänzt die Suche nach Antikörpern in der Tankmilch der Milchlieferbetriebe.

Bieneninspektorat

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

Der Frühling war für viele Imker besonders schmerzlich, weil sie Verluste von 50-60 % ihrer Bienenvölker zu beklagen hatten. Die im Herbst 2011 von der Varroamilbe angerichteten grossen Schäden haben zu diesen Überwinterungsverlusten geführt, die in die Tausende Kolonien gingen. Die Imker haben versucht, ihre Bienenbestände wieder aufzufüllen, das Angebot an Ablegern war aber wesentlich geringer als die Nachfrage. Deshalb kam es zu zahlreichen Importen, mit einem starken Risiko der Einfuhr von Epizootien (Fälle von Sauerbrut) und den mit der Anpassung der Bienen verbundenen Problemen.

Das Bienensterben in diesem Frühjahr hatte andere Gründe, nämlich die Vergiftung durch Pestizide. So wurden zum Beispiel Ende April am Rhoneknie ca. 90 Kolonien durch das bei Obstbäumen zur Bekämpfung von Blattläusen eingesetzte Insektizid Thiamethoxam stark geschwächt bzw. dezimiert.

Die Ernten waren geringer und fielen später an als im Vorjahr. Die Blüte der Kastanienbäume war ziemlich gestört.

Die Behandlungen gegen die Varroatose im Herbst wurden ordnungsgemäss durchgeführt. Ihre Wirksamkeit wird sich erst im nächsten Frühjahr feststellen lassen.

Der Feuerbrand ist eine Pflanzenkrankheit, die das Verstellen der Bienenstöcke im Sektor von Sitten und in den umgebenden Gemeinden behindert hat.

Bienenkrankheiten

Im Oberwallis konnte ein sehr erfreulicher Rückgang von 60 % der Sauerbrut verzeichnet werden, der dank Ausbildung und Wachsamkeit der Imker erzielt wurde. Die Fälle sind rückläufig, nur 11 Bienenstöcke waren von Sauerbrut befallen. Nur 34 Bienenstöcke (85) mussten vernichtet werden.

Im Unterwallis haben wir 2 Fälle von Sauerbrut diagnostiziert; bei dieser Gelegenheit mussten 15 Bienenstöcke vernichtet werden. Es wurde auch 1 Fall von Faulbrut entdeckt und 1 Kolonie vernichtet.

Bieneninspektorat, Weiterbildung

Auf der Ebene des Walliser Inspektorats fand die Planungssitzung mit den Unterwalliser Inspektoren am 16. Februar in Châteauneuf statt. Ein eintägiger Fortbildungskurs für die Westschweizer Inspektoren wurde am 3. März in Grangeneuve (FR) besucht.

Das Oberwalliser Inspektorat hat 2 halbtägige Weiterbildungskurse besucht; der kantonale Inspektor für das Oberwallis, Franz-Josef Salzmann, hat an 2 Weiterbildungstagen teilgenommen.

Bieneninspektoren

Bereits im Vorjahr wurde darauf hingewiesen, dass der Nachwuchs für die Inspektoren problematisch sei. Die Verfügbarkeit während der Frühjahrs- und Sommerperiode bereitet wegen des Milizsystems Kopfzerbrechen. Die neue Verpflichtung, Bienenstöcke wie jede andere Nutztierhaltung zu kontrollieren, wird eine stärkere Professionalisierung dieses Auftrags erforderlich machen.

Am Ende der Saison 2012 haben 3 Inspektoren gekündigt: 2 aus Altersgründen, darunter Herr Savioz nach seiner mehr als 40-jährigen Tätigkeit im Kreis von Si-

ders, und einer aus beruflichen Gründen.

Fälle von Tierseuchen

2012 mussten wir 40 Fälle von Tierseuchen behandeln. Dabei wurden in jedem der Fälle die Vorschriften der Tierseuchenverordnung eingehalten.

Die Aufteilung der diagnostizierten Fälle ist wie folgt:

- 13 Fälle von Sauerbrut der Bienen;
- 3 Fälle von BVD-MD;
- 1 Fall von Faulbrut der Bienen;
- 8 Fälle von Capriner Arthritis-Encephalitis (CAE);
- 1 Fall von Maedi Visna bei Schafen;
- 1 Fall von Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen;
- 4 Fälle von Q-Fieber;
- 1 Fall von Paratuberkulose;
- 3 Fälle von Chlamydienabort bei Schafen und Ziegen;
- 1 Fall von Listeriose;
- 1 Fall von Salmonellose;
- 1 Fall von infektiöser Laryngotracheitis der Hühner;
- 1 Fall von Lungenadenomatose;
- 1 Fall von infektiöser hämatopoetischer Nekrose (IHN) der Fische.

Neben den in der Gesetzgebung aufgeführten Epizootien erfassen wir auch die bei der Fleischkontrolle im Schlachthof festgestellten Krankheiten und ergreifen entsprechende Massnahmen. Dieses Jahr haben wir die folgenden Fälle registriert:

- 22 Fälle von Zystizerkose (Bandwurm des Menschen, der in der Muskulatur von Rindern Zysten bildet). Das Fleisch wird längere Zeit tiefgefroren, dabei werden die Zysten zerstört und das Fleisch kann konsumiert werden;
- 1 Fall von Sarkosporidiose.

Eine gewisse Anzahl von Analysen wurde bei einem Verdacht auf eine Ansteckung durchgeführt. Die Verteilung

der Verdachtsanalysen mit einem negativen Ergebnis ist wie folgt:

- 3 Verdachtsfälle von Paratuberkulose, davon 1 bestätigt;
- 1 Verdacht auf Chlamydiose bei Ziervögeln;
- 1 Verdacht auf Krebspest;
- 2 Verdachtsfälle von Tollwut.
- 196 Analysen nach Rinderaborten haben in Bezug auf folgende Krankheiten negative Resultate ergeben: IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis), Brucellose und Q-Fieber. Wenn der Fötus verfügbar war, wurde eine BVD-Analyse durchgeführt.
- 4 Analysen nach Schafaborten waren in 3 Fällen für Chlamydiose und in 1 Fall für Q-Fieber positiv.

Zum Glück hatten wir keinen Fall von einer hochansteckenden Krankheit zu beklagen.

Überwachung von Tierseuchen

Die Überwachungsprogramme bestehen aus stichprobenweisen Kontrollen der Tierbestände. Der Zweck dieses Monitorings ist nachzuweisen, dass unser Land frei von diesen Tierseuchen ist, und es gestattet es, diesen Status im Rahmen der Viehexporte beizubehalten. Wir haben die vom BVET in Auftrag gegebene Überwachungskampagne durchgeführt. Die Aufgaben, für die wir auf diesem Gebiet zuständig sind, wurden wie jedes Jahr in Zusammenarbeit mit den praktischen Tierärzten wahrgenommen.

Während des Jahres 2012 hat unser Amt eine gewisse Anzahl Stichprobenuntersuchungen koordiniert und die Ergebnisse der Analysen validiert. Die Betriebe wurden vom BVET ausgewählt.

- IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis): 32 Betriebe, 567 Stichproben;
- Brucellose der Schafe: 48 Betriebe, 1031 Stichproben;

- Brucellose der Ziegen: 27 Betriebe, 249 Stichproben;
- Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE): 54 Stichproben von geschlachtetem Vieh, 225 von verendeten Tieren und 45 Analysen nach Sanitätsschlachtungen. 1 Stichprobe wurde auf freiwilliger Basis untersucht. Alle waren negativ.
- Schmallenberg-Virus: Es wurden 18 virologische und serologische Analysen durchgeführt.

Diese Viruskrankheit verursacht bei Rindern, Schafen und Ziegen Grippesymptome und bei den trächtigen Muttertieren Missbildungen der Föten. Das Virus wird von Mücken übertragen und ist erstmals im Herbst 2011 in Norddeutschland beschrieben worden. In der Schweiz werden die Bestände seit Frühjahr 2012 überwacht. Die meisten Rinderbestände in der Schweiz sind bereits angesteckt worden. Nur ein kleiner Teil der Tiere ist dabei akut erkrankt, obwohl sich die Antikörper gegen das Virus mittlerweile bei fast allen Tieren nachweisen lassen. Deshalb ist die Untersuchung von Kühen auf eine Schmallenberg-Virus-Infektion mittels Blutproben nicht mehr sinnvoll. Wir haben bereits eine ungewöhnlich hohe Anzahl von Tiergeburten mit Missbildungen festgestellt, die durch dieses Virus verursacht wurden. Totgeborene oder lebensschwache Kälber, Lämmer oder Zicklein sowie solche mit typischen Missbildungen müssen nach wie vor untersucht werden.

- Aujeskysche Krankheit/Seuchenhafter Spätabort der Schweine: 2 Betriebe wurden untersucht, um nachzuweisen, dass sie frei von diesen Krankheiten sind.

Überwachung der Salmonellose bei Geflügel

Die Salmonellose zählt zu den zu bekämpfenden Zoonosen und unterliegt der Meldepflicht. Es sind regelmässige Kontrollen in Bezug auf Salmonellen durchzuführen. Wenn sich die Tiere mit Sal-

monellose angesteckt haben, müssen die Infektionsquelle und die Träger ausfindig gemacht werden.

Die Legehennenbetriebe des Kantons mit mehr als 1000 Tieren sind gehalten, eine Selbstkontrolle mittels Analysen von Eiern, Hühnermist oder Staub durchzuführen. Die Stammzellenbetriebe sind ebenfalls betroffen; hingegen werden in Mastgeflügel-Betrieben mit mehr als 2500 Tieren nur Stichproben entnommen. Das Wallis war dieses Jahr nicht von Salmonellose betroffen.

Entschädigung

Ein Betrag von insgesamt Fr. 36'611.70 wurde dieses Jahr als Entschädigung für den Verlust von Tieren infolge von Epizootien ausgezahlt. Er ist praktisch gleich hoch wie im Vorjahr. Die geleisteten Zahlungen setzen sich wie folgt zusammen:

- die Vernichtung von Bienenkolonien wegen Faulbrut in Höhe von Fr. 10'008.00;
- die Schlachtung von Ziegen nach der Feststellung von CAE: Fr. 4'630.50;
- die Schlachtung von Rindern im Rahmen der Ausrottung der BVD: Fr. 1'363.20.

Beseitigung tierischer Nebenprodukte

Unter tierischen Nebenprodukten (TNP) versteht man Tierkadaver sowie Schlachtkörper und Metzgereiprodukte tierischen Ursprungs, die nicht für die Verwendung als Nahrungsmittel vorgesehen sind.

Die Betriebe (Sammelstellen), die tierische Nebenprodukte (TNP) lagern oder transportieren, sowie Betriebe, die aus tierischen Nebenprodukten (TNP) Brennmaterial herstellen, brauchen eine Betriebsgenehmigung. Die Genehmigung gilt für maximal 10 Jahre.

Die Kantone überwachen die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte (TNP). Sie inspizieren die Sammelstellen in Intervallen von 12 bis 15 Monaten, je nach Art

und Umfang ihrer Aktivitäten.

Im Wallis sind 7 Sammelstellen in Betrieb. 3 (7) wurden kontrolliert.

Wir haben 1 (1) Bewilligungsgesuch für die Entsorgung von Speiseresten in einer Biogasanlage bearbeitet.

Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen

Am 1. März haben die Amtstierärzte an der jährlichen internen und praktischen Tierseuchenschulung teilgenommen. Der erste Teil der Veranstaltung hat im Büro des Veterinäramts stattgefunden und diente der Wiederholung der Abläufe, wenn ein Verdacht auf Maul- und Klauenseuche gemeldet wird. Der zweite Teil hat in Grône im Rahmen der Zivilschutzgebäude stattgefunden. Wir haben unser Interventionsmaterial für Seuchenfälle vor Ort eingesetzt und in Betrieb genommen. Wir haben auch das Verfahren zur Probenentnahme auf dem Bauernhof durch den Amtstierarzt praktiziert.

Ein- und Ausfuhren

Einfuhren

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

- 106 Importe aus der Europäischen Union (4 Lose Bienen, 4 Lose Fische, 8 Lose Schafe, 1 Ziege, 5 Lose Hühner, 22 Lose Rinder, 62 Lose Pferde et 1 Los Hengstsamen) wurden uns über das TRACES-System (Trade and Expert Control System) gemeldet. Dieses europaweit eingeführte Informatiksystem wird von den Veterinärbehörden für den Informationsaustausch in Bezug auf den grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Nahrungsmitteln und Nebenprodukten tierischen Ursprungs verwendet. Die besonders hohe Anzahl eingeführter Pferde hängt mit den Pferderennen in Verbier und Crans-Montana zusammen.

- 8 Zertifikate von ausserhalb der EU: 3 aus den USA, 1 aus Kolumbien, 1 aus Brasilien, 1 aus Australien und 2 aus Kanada für diverse Tiere: Pferde, Zierfische, Reptilien, Katzen. Aufgrund dieser Meldungen hat unser Amt beim Eintreffen dieser Tiere im Wallis 20 veterinärmedizinische Überwachungsbescheide ausgestellt.
- 6 für eintägige Küken-Stammzellen;
- 16 für Bienen;
- 6 für Rinder: Dazu ist anzumerken, dass eine der Überwachungen eine Sömmerung von Rindern aus Frankreich im Unterwallis betrifft. Eine andere betrifft den internationalen Königinnenkampf im Mai in Aproz, an dem Tiere aus Frankreich und Italien teilnahmen;
- 6 für Schafe;
- 1 Ziege;
- 1 jährlicher Einfuhrbescheid für Mastgeflügel;
- 1 illegale Einfuhr von 2 Rebhühnern war ebenfalls Gegenstand eines Quarantäne-Bescheids.

Es mussten Visiten vor Ort durchgeführt und in den meisten Fällen Proben entnommen und zu Analyse Zwecken ins Labor geschickt werden.

Die Einfuhren von Bienen sorgten für eine heftige Polemik: So wurden Bedenken wegen des Risikos der Einschleppung und Ausbreitung von Krankheiten oder genetischer Verluste geäussert; dem wurde entgegengehalten, dass die zahlreichen Verluste im vorigen Winter nicht aus der lokalen Zucht kompensiert werden konnten.

Ausfuhren

Für die Ausfuhr von Lebewesen in die EU haben die Amtstierärzte 101 Anträge bearbeitet. Sie haben die Kontrollen durchgeführt und die erforderlichen Dokumente (Traces-Zertifikate) ausgestellt.

- 2 Ausfuhrzertifikate für Pferde
- 5 Ausfuhrzertifikate für Hunde
- 34 Ausfuhrzertifikate für Rinder
- 8 Ausfuhrzertifikate für Schafe
- 4 Ausfuhrzertifikate für Ziegen
- 1 Ausfuhrzertifikat für Kameltiere
- 47 Ausfuhrzertifikate für Schlachtgeflügel

Tierschutz

Der Tierschutz ist unser wichtigstes Aufgabengebiet, sowohl vom Arbeitsvolumen her als auch aufgrund der Wahrnehmung in der Öffentlichkeit wegen der Emotionen und Reaktionen, die er in der Bevölkerung, in den Medien und sogar auf der politischen Ebene hervorruft. Der Fall der Pferde von Ayent, der im Frühjahr 2012 ein Ende fand, ist diesbezüglich symptomatisch.

Diese Haltung wies diverse Mängel im Bereich der Infrastrukturen (Unterstände), des Unterhalts der Umgebung und der medizinischen Betreuung der Pferde auf. Vom Veterinäramt wurde sie überwacht und regelmässig kontrolliert. Nach jeder der durchgeführten Inspektionen hat das Veterinäramt einen Bericht erstellt und Korrekturmassnahmen angemahnt, die im Allgemeinen auch zum Teil ausgeführt wurden, aber unzureichend und nie nachhaltig genug. Es waren im Übrigen die beanstandeten chronischen Mängel, die ständigen Rückfälle und die geringe Zuverlässigkeit des Halters, namentlich nach gesundheitlichen Problemen, die den Kantonstierarzt veranlasst haben, am 15. Februar 2012 die Pferdehaltung zu verbieten. Der Halter hatte eine Frist von 30 Tagen, um für eine vorschriftsmässige Haltung seiner 14 Pferde zu sorgen. Er hat 3 Pferde geschlachtet und 4 anderweitig untergebracht. Die übrigen 7 wurden vom Veterinäramt beschlagnahmt und in Pension gegeben.

Wir waren heftiger Kritik seitens einer gewissen Presse ausgesetzt, obwohl die amtlich angeordnete Schliessung der Hal-

tung bereits unmittelbar bevorstand. Die daraus zu ziehende Lehre ist, dass man negative Entwicklungen gewisser Haltungen noch stärker vorwegnehmen muss, ohne den gesetzlichen Handlungsrahmen zu überschreiten, der auf konkreten Fakten basieren muss. Eine schwierige Übung!

Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle

Beim Veterinäramt sind 260 (250 in 2011) Anzeigen oder Meldungen eingegangen. Sie stammten von der örtlichen Bevölkerung, den lokalen Polizeistellen oder Behörden, von Tierschutzvereinen, Landwirten oder Touristen.

122 (136) dieser Beschwerden betrafen Haustiere:

- Hunde 106 (92),
- Katzen 9 (14),
- Hauskaninchen 3 (11),
- Neue Haustiere 1 (1),
- Ziervögel 1 (7),
- Mischhaltungen 2,
- Sonstige 1.

138 (114) dieser Beschwerden betrafen Nutztiere:

- Rinder 31 (33),
- Pferde 50 (40),
- Ziegen 6 (5),
- Schafe 22 (16),
- Alpaka 1 (1),
- Schweine 2 (3),
- Geflügel 11 (6),
- Fische 1 (2),
- Nutztier-Mischhaltungen 14 (8).

Unser Amt hat jede von diesen Meldungen behandelt und auf verschiedenen Ebenen eingegriffen, je nach Schwere und Dringlichkeit der Situation. Das führte zu 346 (323) Interventionen, davon

- 196 (140) Inspektionen unseres Inspektors vor Ort,
- 60 (127) Inspektionen vor Ort durch

die Polizei,

- 4 (6) Anhörungen,
- 44 (32) telefonische Erhebungen,
- 26 (24) Kontrollen aufgrund von (fotografischem oder sonstigem) Beweismaterial,
- 16 sonstige.

Die den regelwidrigen Bewirtschaftern oder Haltern auferlegten Verwaltungsmaßnahmen basieren auf einem datierten und vom Inspektor sowie vom Bewirtschafter unterschriebenen Kontrollprotokoll. Danach wird ein Kontrollbericht erstellt, in dem die Mängel festgehalten und eine Frist für deren Behebung festgelegt werden. Eine Nachkontrolle findet entweder vor Ort oder aufgrund der vom Bewirtschafter selbst vorgelegten Beweisunterlagen statt. Wurden die Mängel nicht behoben, wird ein Verwaltungsbeschluss mit zwingenden Massnahmen (Beschlagnahme, Verringerung des Viehbestands, Viehhaltungsverbot) erlassen, im Jahr 2012 waren dies 20 Fälle.

In 20 (16) Fällen wurde Strafanzeige wegen Misshandlungen erstattet

- 1 gemischte Nutztierhaltung,
- 5 Rinderhaltungen,
- 2 Schafe,
- 3 Pferde,
- 8 Hunde,
- 1 Schwein.

Wir haben für etwa zehn Personen Tierhalteverbote oder Restriktionen für die Tierhaltung auferlegt, entweder durch eine Beschränkung der Anzahl oder der Arten gehaltener Tiere.

Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft

Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne

Alle neuen Projekte für den Neu-, Um- oder Ausbau von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Tierhaltung werden uns von der Kantonalen Baukommission

(KBK) zur Genehmigung vorgelegt. Wir haben 67 (94) Projekte geprüft, 33 im Oberwallis und 34 im Unterwallis. Bei 39 (69) Projekten mussten wir Korrekturen verlangen oder zusätzliche Informationen anfordern.

Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung

Die Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung, die bescheinigen, dass diese den Tierschutzvorschriften entspricht, berechtigen die Züchter zum Bezug von Direktzahlungen. Sie werden ausgestellt, wenn ein neuer Stall gebaut wird, oder bei einem Wechsel des Eigentümers oder der Zweckbestimmung.

Die Kontrollen werden auf Auftragsbasis durchgeführt. 33 (22) Ställe waren Gegenstand einer Kontrolle. 4 von ihnen wurden als nicht vorschriftsmässig beanstandet und müssen erneut inspiziert werden.

Wildtiere

Haltungen durch Privatpersonen

Da diese Haltungen nicht bekannt sind, gibt es höchstwahrscheinlich eine Dunkelziffer von Fällen, die jeder Kontrolle entgehen. Für die Haltung von Wildtieren durch Privatpersonen ist eine kantonale Bewilligung erforderlich.

Die maximale Gültigkeitsdauer einer Bewilligung ist 2 Jahre. Dazu ist anzumerken, dass das Intervall zwischen den Kontrollen auf maximal 4 Jahre verlängert werden kann, wenn es bei 2 Kontrollen in Folge keine Beanstandung gibt.

Wir haben 95 (113) Wildtierhaltungen erfasst, die eine Bewilligung haben.

Wir haben 4 (38) neue Bewilligungsanträge bearbeitet und 33 potenzielle Halter mit Informationen versorgt.

Es wurden 20 (52) Kontrollen vor Ort zwecks Verlängerung einer vorhandenen oder Erteilung einer neuen Bewilligung durchgeführt. Aufgrund dieser Kontrollen wurden 18 (48) Bewilligungen ausgestellt, 1 (8) Bewilligung wurde verweigert (Nichterfüllung der gesetzlichen Vorschriften)

und 1 Bewilligung wurde entzogen (vorschriftswidrige Haltung). 1 (4) Bewilligung wurde aufgrund von Beweisunterlagen/Fotos ausgestellt.

Gewerbliche Wildtierhaltungen

Alle gewerblichen Wildtierhaltungen (Tierhandlungen, Tiergärten, Mini-Zoos, Tierparks als Touristenattraktion) sind bewilligungspflichtig.

Die maximale Gültigkeitsdauer einer solchen Bewilligung beträgt 10 Jahre. Die Haltungen sollten 1 Mal pro Jahr kontrolliert werden. Falls es bei 2 Kontrollen in Folge keine Beanstandung gibt, kann das Intervall zwischen den Kontrollen auf maximal 3 Jahre verlängert werden.

Wir haben 13 gewerbliche Wildtierhaltungen verzeichnet, die im Besitz einer Bewilligung sind.

Wir haben 1 neues Bewilligungsgesuch bearbeitet und 15 Personen, die an einer gewerblichen Tierhaltung interessiert sind, Informationen bzw. Auskünfte erteilt.

Es wurden 9 (12) Besuche vor Ort (Verlängerung der Bewilligung oder neue Haltung) abgestattet. Aufgrund dieser Kontrollen wurden 5 (5) Bewilligungen verlängert, 1 neue Bewilligung erteilt und 1 Bewilligung wurde verweigert (gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt). 2 Bewilligungen wurden aufgrund von Beweisunterlagen, d.h. Bescheinigungen der gesetzlich vorgeschriebenen Weiterbildung, verlängert.

Temporäre Veranstaltungen (Ausstellungen, Tierbörsen) und die Werbung mit Tieren sind ebenfalls bewilligungspflichtig. Es müssen stichprobenweise Kontrollen durchgeführt werden. Wir haben 37 Anträge bearbeitet. 29 (20) Bewilligungen wurden erteilt, 2 wurden verweigert (gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt). Wir haben 9 (6) Kontrollbesuche durchgeführt.

Kontrolle von Fischzucht

Zuchtfische zählen zu den Wildtieren. Die kommerziellen Aquakulturbetriebe gelten deshalb als gewerbsmässige Wildtierhaltungen und sind somit bewilligungs-

pflichtig.

Es ist darauf hinzuweisen, dass regelmässige tierärztliche Kontrollen der Betriebe gesetzlich vorgeschrieben sind. Diese Kontrollen erfolgen nach Kriterien, wie Tiergesundheit, Anwendung von therapeutischen Produkten, Tierschutz, Hygiene bei der Primärproduktion und Tiertransporte.

Im vergangenen Jahr wurden 18 Fischzuchten kontrolliert. Die Inspektionen wurden mit einem Mitarbeiter der Universität Bern durchgeführt, der die Gelegenheit wahrgenommen hat, um ein Pilotprojekt einzuführen, das die Erhebung und Überprüfung von Daten auf dem Fischzuchtsektor zum Ziel hat.

Diese Inspektionen bezogen sich auf die 3 oben genannten Kontrollbereiche, und zwar: die Primärproduktion, die Bewilligung für Wildtierhaltungen und die Überprüfung der Daten.

Fundtier-Datenbank

Wir sind gesetzlich verpflichtet, den Bürgern ein Mittel zur Meldung von Fundtieren zur Verfügung zu stellen. 2012 hat unser Amt 73 (38) bestätigte Meldungen eingegeben:

- 47 (29) Katzen,
- 25 (8) Hunde und
- 1 (1) Vogelart der Sittiche.

Hundewesen

Fälle von Aggressionen

Mit einer ordnungsgemässen Hundehaltung gewährleistet man nicht nur das Wohlbefinden des eigenen Tiers, sondern auch die Sicherheit der Menschen und der anderen Tiere. In enger Zusammenarbeit mit den Polizeidienststellen und mit den Gemeindebehörden hat das Veterinäramt den Auftrag, im Kanton die öffentliche Sicherheit im Zusammenhang mit der Hundehaltung sicherzustellen.

2012 haben wir 245 (322 in 2011) Hunde betreffende Dossiers bearbeitet. In 88

(102) Fällen handelte es sich um Angriffe von Hunden auf Menschen. Der Ablauf dieser Aggressionen wurde bewertet, analysiert und erforderlichenfalls entschlüsselt. In 1 (2) Fall handelte es sich um einen harmlosen Angriff eines Hundes einer verbotenen Rasse auf einen Menschen. 13 (10) von Hundeeziehern, Tierärzten oder Polizisten eingegangene Meldungen betrafen Hunde, die nicht gebissen hatten, aber ein anormal aggressives und gegenüber Menschen potenziell gefährliches Verhalten an den Tag legten. Derartige Meldungen sind sehr nützlich, weil sie eine wirksame Prävention ermöglichen. 67 (49) Meldungen betrafen Angriffe von Hunden auf andere Hunde.

Man muss die jährlichen Schwankungen dieser Zahlen zwar relativieren, aber man kann doch den vorsichtigen Schluss daraus ziehen, dass die Fälle von Hundebissen beim Menschen eher rückläufig sind. Sicher hängt das auch mit den theoretischen und praktischen Kursen zusammen, die für neue Hundehalter obligatorisch sind.

Wenn Hunde Menschen beißen, werden folgende Massnahmen ergriffen.

- Erzieherische und/oder Sicherheitsmassnahmen: 29 (46). Die erzieherischen Massnahmen sind obligatorische Erziehungskurse, die auf das Verhaltensproblem fokussiert sind. Die Sicherheitsmassnahmen sind vielfacher Natur. Es kann sich um eine für den Hund nicht überwindbare Umzäunung des Grundstücks und/oder ständigen Leinenzwang oder Maulkorbzwang im öffentlichen Raum handeln.
- Verhaltenstherapie: 3 (4). Eine obligatorische Verhaltenstherapie des Hundes bei einem spezialisierten Tierarzt mit einer aktiven Teilnahme des Halters.
- Wir haben 1 Hund bei einem neuen Herrn untergebracht, der in der Lage ist, das Problem des Hundes zu bewältigen.

- 7 (10) Problemhunde wurden von Tierärzten eingeschläfert. 6 Halter haben diesen Entschluss entweder spontan oder nach einem Gespräch mit ihrem Vertrauens-tierarzt gefasst. 1 hängiger Fall wurde durch Verwaltungsbeschluss angeordnet.
- 30 Fälle wurden als Bagatellbisse eingestuft, d.h. eine harmlose und kontrollierte Defensivreaktion des Hundes auf etwas Unangenehmes (z.B. wenn man ihm auf die Pfoten tritt oder wenn er gestossen wird). Die Besitzer wurden über die Massnahmen informiert, die zu ergreifen sind, um solchen Situationen vorzubeugen.
- 20 Fälle konnten nicht bearbeitet werden, weil in der Meldung des Tierarztes weder Name und Anschrift der gebissenen Person noch die des Tierhalters angegeben waren.

9 (18) Ausnahmegenehmigungen für die Haltung von Hunden verbotener Rassen wurden Personen ausgestellt, die aus beruflichen Gründen oder zur Wohnsitznahme ins Wallis umgezogen sind. Jedes Mal wurde der Hund vorher von einem Verhaltenstierarzt beurteilt.

9 (8) Hunde verbotener Rassen wurden aus dem Wallis ausgewiesen.

Illegale Importe von Hunden

Wir haben 30 (122) Fälle von ordnungswidrigen Importen bearbeitet. Sie wurden untersucht und in den schwersten Fällen strafrechtlich geahndet. Der Rückgang gegenüber dem Vorjahr ist darauf zurückzuführen, dass wir 2011 einen Tierarzt-Praktikanten hatten, der mehr Fällen illegaler Importe nachgehen konnte, als uns normalerweise aus Personalmangel möglich ist. Das Walliser Veterinäramt ist, ebenso wie die Veterinärämter der anderen Kantone, auf diesem Gebiet überfordert. Das Schwergewicht liegt auf den illegalen gewerblichen Importen und der Einschleusung, den illegalen Importen aus Ländern mit Tollwutrisiko

und Hundeimporten, bei denen gegen das Tierschutzgesetz verstossen wird (junge Hunde von unter 3 Monaten, junge Hunde mit kupierten Schwänzen und Transport unter schlechten Bedingungen). Die 30 untersuchten Fälle stellen wirklich nur die Spitze des Eisbergs dar.

Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung

Unser Amt ist verpflichtet, während 45 Tagen (gesetzliche Mindestfrist) die Pensionskosten für entlaufene oder ausgesetzte, nicht identifizierbare Hunde zu übernehmen. Die gibt es leider immer noch, trotz der gesetzlichen elektronischen Kennzeichnungspflicht. 2012 war das bei 14 (10 in 2011) ausgesetzten oder entlaufenen Hunden der Fall, für einen Betrag von Fr. 16'400.00.

Wir haben das Tierheim des Walliser Bundes für Tierschutz (LVPA) gemäss dem Vertrag für die Unterbringung von ausgesetzten Hunden subventioniert. Diese Subventionierung ist an ziemlich strenge Bedingungen gebunden, die in 48 Fällen erfüllt wurden. Mit Fr. 400.00 pro Hund machte das insgesamt Fr. 19'200.00 aus (76 Fälle in 2011).

Das Hundebiss-Präventionsprogramm PaB (Prevent a Bite)

Das Programm zur Prävention von Hundebissunfällen wird in den 2. Kindergarten- und in den 1. Primarschulklassen durchgeführt. Ziel dieses Programms ist es, den Kindern die grundlegenden Verhaltensregeln einzuschärfen, die in Gegenwart eines Hundes, ob bekannt oder nicht, in der Öffentlichkeit oder zu Hause einzuhalten sind.

2011 haben 155 Besuche von Klassen mit 17 Trainern und 14 Hunden stattgefunden: 57 im Oberwallis und 98 im Unterwallis.

Zurzeit haben wir bei den Hunden Nachwuchsprobleme. Die an einen Hund für die Teilnahme an dem Programm gestellten Anforderungen sind ziemlich hoch. Die

Anwärter sind oft sehr gute Haushunde, aber nicht für eine Einführung in einer Klasse mit 20 Schülern geeignet. Dieses Jahr haben wir 16 Hunde getestet. Nur 2 erwiesen sich als für eine Teilnahme am Programm geeignet.

Die bewährten und einsatzfähigen Hunde werden alt, und das Interesse der Lehrer an dem Programm lässt nicht nach. Ein zu starker Einsatz würde sie ermüden und rasch unwillig machen. Unser Amt wendet sich oft an die Medien, damit sie ein Interesse bei den Hundeeigentümern wecken. Der erhoffte Erfolg bleibt jedoch aus. Es gibt nicht genug gute Bewerbungen.

Nahrungsmittelsicherheit

Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen)

Der Kantonstierarzt führt den Vorsitz einer Arbeitsgruppe, der Vertreter der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, der Dienststelle für Landwirtschaft, der Dienststelle für Umweltschutz und von akkreditierten Kontrollorganen angehören. Im Oktober 2013 sollte die Reorganisation abgeschlossen sein. Sie wird eine Professionalisierung der Kontrolleure zur Folge haben, weniger häufige Kontrollen in den Betrieben, aber eine bessere Kontrollqualität, ohne höhere Kosten für die Züchter.

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 Fall von Tierseuchen sowie einen verantwortlichen Gebrauch von Tierarzneimitteln zu garantieren. Dieser Bereich befindet sich zurzeit inmitten seiner Umstrukturierung.

Wir kontrollieren die Nutztierbetriebe (Milch- und Fleischproduktion). Das Gesetz schreibt vor, dass 10 % der Nutztierhaltungen im Kanton kontrolliert werden müssen. Dieses Jahr haben 2 Amtstierärzte des Veterinäramtes 139

(113) von den 229 (153) vorgesehenen Kontrollen durchgeführt. 30 von diesen Kontrollen fanden in Alpbetrieben statt.

In 30 Betrieben wurden Mängel festgestellt. Von diesen Beanstandungen betrafen 2 (5) den Bereich der Tiergesundheit, 13 (148) den Einsatz von Tierarzneimitteln und 15 (14) die Kontrolle der Tiertransporte.

23 Kontrollen wurden anhand von Beweisunterlagen vorgenommen, 5 Betriebe mit gravierenden Beanstandungen werden 2013 erneut inspiziert werden.

Hygieneinspektion bei der Milchproduktion

Die Schweizer Milchproduzenten müssen darauf achten, dass ihre Kühe sauber und gesund sind und dass bei der Milchproduktion die Hygienevorschriften eingehalten werden. Die Behörden führen regelmässige Kontrollen durch, um die Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Milchproduktion zu überprüfen.

Im Jahr 2012 wurden in allen Regionen des Wallis in 85 Betrieben der Melkraum, die Hygiene bei der Fütterung und die Futterqualität inspiziert.

Die Hygienekontrollen in der Primärproduktion in den Alpbetrieben und der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung, die Käse herstellen, erfolgen durch andere Lebensmittelkontrolleure der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen. Dieses Jahr wurden 16 Alpbetriebe inspiziert.

Kontrolle der Milchqualität

In der Schweiz wird zweimal pro Monat bei jedem Produzenten die Milchqualität kontrolliert. Dabei werden einerseits anhand des geometrischen Mittels auf der Grundlage von zwei monatlichen Analysen die Keimbelastung und die Zellzahl bestimmt und andererseits nach Hemmstoffen (Antibiotika) gesucht.

Während des Jahres wurden 19 zeitweilige Milchlieferstopps verhängt, davon 9 wegen Hemmstoffen (Antibiotika), 2 we-

gen einer zu hohen Zellzahl und 8 wegen einer zu hohen Keimbelastung. 3 von diesen Liefersperrn betrafen Alpbetriebe.

Fremdstoff-Analyse

Die bei der Nahrungsmittelherstellung zugeführten Fremdstoffe (z.B. Tierarzneimittel) können in Restmengen in den Nahrungsmitteln enthalten sein. Im Rahmen des Überwachungsprogramms des Bundes hat der Kanton 46 (37) Analysen durchführen lassen, um Fremdstoff-Restmengen im Fleisch nachzuweisen.

Wir haben 5 Dossiers von Schlachthöfen im Hinblick auf eine neue Zweckbestimmung und/oder eine neue Anlage bearbeitet (Martigny, Châble, Charrat, Gampel und Simplon Dorf).

Es wurden 2 Weiterbildungskurse für die Amtstierärzte (1 Tag) und für die amtlichen Fleischassistenten (1/2 Tag) abgehalten.

Tierarzneimittel

Gemäss der Tierarzneimittelverordnung muss jede tierärztliche Privatapotheke von Praxen, in denen Nutztiere behan-

	Schweine	Schafe	Kühe	Rinder	Kälber	Total
Tetracyclin	2	2	1		1	6
Chloramphenicol			1	1	1	3
Nitrofurantoin - Imidazol		1			2	3
Sulfonamid	2	2	1		3	8
Chinolon	2		1			3
Antibiotika		1	1		1	3
Stilben			1	1	1	3
Ss-Agonisten			1	1	1	3
Zeranol			1	1	1	3
Steroid			6	1		7
Hormone					1	1
Thyreostatika			1	1	1	3
Total	6	6	15	6	13	46

Fremdstoff-Analysen

Fleischkontrolle in Schlachthöfen

In unserem Kanton gibt es 14 genehmigte so genannte Kleinschlachthöfe, 1 Geflügelschlachthof und 3 Fischschlachthöfe.

In 12 Kleinschlachthöfen und in 3 Fischschlachthöfen wurden die gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Kontrollen durchgeführt.

delt werden, mindestens alle 5 Jahre kontrolliert werden. Für Praxen, in denen nur Haustiere behandelt werden, beträgt diese Frist 10 Jahre.

Das Veterinäramt hat in den gesetzlich vorgeschriebenen Fristen 3 (10) tierärztliche Privatapotheken inspiziert. Bei 2 tierärztlichen Apotheken handelte es sich

Tierart	Total Schlachtungen	Normale Schlachtungen		Sanitätsschlachtungen oder Schlachtungen von verunfallten Tieren	
		konform	nicht konform	konform	nicht konform
Rind	3'964	3'902	6	49	7
Schaf	6'270	6'261	3	3	3
Ziege	832	831	1		
Schwein	2'931	2'924	7		
Pferd	29	28		1	
Andere und Wild	61	61			
Total	14'087	14'007	17	53	10

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

um Nachkontrollen, nachdem bei der vorherigen Kontrolle grössere Mängel festgestellt worden waren.

Wir haben auch 2 Tierhandlungen im Zusammenhang mit dem Verkauf von Arzneimitteln kontrolliert.

Tierärztliche Bewilligung

47 Tierärzte besitzen im Wallis eine vom Aufsichtsdepartement erteilte Praxisbewilligung. Sie wird Tierärzten mit einem Schweizer eidgenössischen Diplom oder einem gemäss Medizinalberufegesetz als gleichwertig anerkannten ausländischen Diplom erteilt.

2012 wurden 4 neue Bewilligungen erteilt, 2 an Inhaber eines eidgenössischen Diploms und zwei an Inhaber von im Ausland erworbenen Diplomen, 1 in Italien und 1 in Frankreich.

Im Laufe des Jahres 2012 hatten wir 4 Abgänge. 2 Tierärzte sind in Pension gegangen und 2 haben die Schweiz verlassen (Abmeldung).

Von den 47 zugelassenen Tierärzten haben 41 ihre Tätigkeit im Wallis ausgeübt. 5 praktizieren in einem anderen Kanton und einer wird 2013 seine Tätigkeit aufnehmen.

Liste der Abkürzungen

BAG	Bundesamt für Gesundheit
BT	Blauzungenkrankheit (bluetongue)
BUR	Betriebs- und Unternehmensregister
BVD	Bovine Virus-Diarrhoe
BVET	Bundesamt für 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	11
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
Antimon	14
Uranium	16
Aprikosen	18
Spargel	18
Edelkastanien	19
Aflatoxine	19
Patulin	19
Nitrit - Nitrat	20
Käse	20
Wein	20
Koffein	20
Trihalomethan	21
Eiswürfeln	22
Käse	22
Hackfleisch	23
Geräucherter Fisch	23
Pâtisserieswaren	23
Vorgekochte Speisen	24
Schwimmbad	24
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	29
Milchverarbeitungsbetriebe	34
Ausbildungskurse	39
Fremdstoff-Analysen	51
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	51

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Analyses microbiologiques des eaux de boisson	21
Betriebsinspektionen	30
Inspektionen	30
Gesamtgefahr	32
Globale Tragweite	32
Risiko	33
Wasserversorgungen	34
Wassernetze	34
Tierexkrementen in einer Schutzzone	34
Käse mit Krötenhaut und schwarzen Flecken	35
Käse mit Krötenhaut und schwarzen Flecken	35
Unordentliche Lagerräume	35
Abgelaufene, verschimmelte und schlecht geschützte Lebensmittel	35
Denrées périmées depuis plus de 5 ans	36
Marchandise détruite	36
Marchandise détruite	36
Lammnierstück	37
Lammnierstück	37
Rindshuft aus den USA	37
Rindshuft aus den USA	37



Das Kantonslabor, 1922

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

Sitten im Mai 2013

