



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 2011
DIENSTSTELLE FUER VERBRAUCHERSCHUTZ
UND VETERINAERWESEN**



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Betrachtungen	6
Personal	8
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
Lebensmittel	14
Lebensmittelanalysen	14
Trinkwasser	14
Antimon im Leitungswasser	14
Flüchtige organische Verbindungen im Leitungswasser	14
Uran im Trinkwasser	14
Arsen	15
Lebensmittel	15
Blei, Cadmium und Histamin in vermarkteten Fischen	15
Qualität der Edelkastanien	15
Aflatoxin in den Schalenfrüchten	15
Fumonisin in ausländischen Rotweinen	15
Isotopenanalyse: Ursprungsbestimmung von Aprikosen und Fischen	16
Weinanalyse des Jahrgangs 2010	16
Nitrat-/Nitrit-Kampagne in von Privatpersonen abgelieferten eingesalzenen Produkten	16
Käse-Kampagne : Fettgehalt	16
Nahrungsergänzungsmittel	17
Mikrobiologische Qualität von Eiswürfeln	17
Mikrobiologische Qualität von Rahm und Patisseriewaren	17
Mikrobiologische Qualität von Speiseeis	17
Mikrobiologische Qualität von Milchprodukten	18
Mikrobiologie von Fleisch	18
Mikrobiologische Qualität von Fleischzubereitungen	19
Mikrobiologische Qualität von vorgekochten Lebensmitteln	19
Badewasser	19
Harnstoff im Wasser von Schwimmbädern	19
Trihalogenmethan im Wasser von Schwimmbädern	20
Legionellen in Whirlpools und Duschen	20
Interkantonale Kampagnen 2011	20
Administrative Aufgaben	21
Ausfuhrbescheinigungen	21
Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika	21
Vorbescheid	21
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme	
RAPEX / RASFF	21
Warenrückruf	21
Alkoholabgabe an Minderjährige	22
Einsprachen	22
Inspektorat	23
Beurteilung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos	26
Gesamtgefahr	26
Tragweite	27
Risiko	27
Walliser Betriebe	28

Inspektionen der Wasserwerke	28
Entwicklung der Beanstandungen in den Wasserwerken seit 2008	28
Milchprodukte	29
Nicht gemeldete Käserei – Sonderfall 2011 : Ablauf einer Inspektion	29
Interkantonale Kampagnen	30
Tattoofarben	30
Schwimmbadwasser in Seen und Flüssen	31
Radon-Kampagne 2010-2011	31
Radon-Kampagne 2011-2012	31
Dünger-Kampagne	31
Inspektion chemischer Produkte	31
Vom Lebensmittelinspektorat veranstaltete Ausbildungskurse	32
Wirtekurse	32
Veterinäramt	33
Personal	33
Erteilte Kurse und Informationen an die Öffentlichkeit	33
Kantonales Veterinärgesetz	33
Tiergesundheit	33
Kampf gegen die Tierseuchen	33
Ausrottung der BVD	33
Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)	34
Bieneninspektorat	35
Bienenkrankheiten	35
Kennzeichnung der Bienenstöcke	35
Bieneninspektoren	35
Bestimmungen des Departements, welche die Überwachungsmodalitäten von importierten Bienen regelt vom 16.09.2011	36
Fälle von Tierseuchen	36
Überwachung der Tierseuchen (Monitoring)	36
Überwachung der Salmonellose bei Geflügel	37
Ein- und Ausfuhren	37
Einfuhren	37
Ausfuhren	37
Entschädigung	38
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	38
Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen	38
Tierschutz	39
Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle	39
Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft	39
Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne	39
Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung	40
Wildtiere	40
Kommerzielle Tätigkeiten mit Tieren	40
Kontrolle der obligatorischen Ausbildung der Halter	40
Fundtier-Datenbank	40
Hundewesen	40
Fälle von Aggressionen	40
Illegale Importe von Hunden	42
Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung	42
Das Hundebiss-Präventionsprogramm PaB (Prevent-a-Bite)	42

Nahrungsmittelsicherheit	42
Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen)	42
Hygieneinspektion bei der Milchproduktion	43
Kontrolle der Milchqualität	44
Fleischkontrolle in Schlachthöfen	44
Tierarzneimittel	44
Tierärztliche Bewilligung	44
Analyse von Fremdstoffen	45
Liste der Abkürzungen	46

Allgemeine Betrachtungen



Ist auch «Bio» drin wenn «Bio» auf der Verpackung steht? Den Import von konventionellem Tierfutter als «Bio»-Tierfutter in die Schweiz haben wir im 2011 erlebt. Tierische Lebensmittel, die als «Bio» verkauft werden und mit konventionellem Tierfutter hergestellt wurden, täuschen den Konsumenten. Dem Konsumenten werden somit Eigenschaften eines Lebensmittels vorgetäuscht, die dieses nicht besitzt. Es ist die Aufgabe der Lebensmittelkontrolle solche Fälle, zum Teil mit neusten analytischen Methoden aufzuspüren, und wenn notwendig einzuschreiten. Um für solch komplexe Fragestellungen gerüstet zu sein, das heisst diese mit analytischen Methoden im Labor zu untersuchen, ist eine Spezialisierung auf spezifischen Gebieten, wie zum Beispiel der Authentizität von Lebensmitteln unausweichlich. Unser Labor arbeitet seit Jahren in diesem Bereich. Wie sie aus dem vorliegenden Jahresbericht entnehmen können, wurden auch im Jahre 2011 entsprechende Kampagnen im Früchtesektor (Aprikosen) und im Fleischsektor (Fische) durchgeführt.

Die EHEC-Krise in Deutschland hat uns vor Augen geführt, welche Konsequenzen eine Kontamination von Lebensmitteln mit pathogenen Keimen haben kann. Über 50 Tote und über 4000 Erkrankungen in Deutschland, infolge kontaminierter Samen von Sprossen, die aus Ägypten importiert wurden! Es gilt nun aus dieser Krise die notwendigen Lehren, sei es in der Kommunikation gegenüber den Medien oder im Eruiieren der Herkunft von Lebensmitteln, die mit solch pathogenen Keimen kontaminiert sind, zu ziehen.

Fleisch, das die Anforderungen an

Frischfleisch nicht mehr erfüllt, wird als solches an Konsumenten abgegeben! Auch hier wurde die Konsumentin/der Konsument getäuscht. Effizientere interne Kontrollen der Handlungsketten im Rahmen ihrer Selbstkontrolle, wie auch vermehrte Inspektionen der Lebensmittelbehörde sind in diesem Bereich notwendig. Es gilt hier vernünftige Lösungen zu finden. Frischfleisch darf natürlich nur dann als solches abgegeben oder verkauft werden, wenn es sich um Frischfleisch handelt. Dies heisst jedoch nicht, dass Fleisch welches nicht mehr als Frischfleisch gilt, vernichtet werden muss. Die Lebensmittelgesetzgebung erlaubt die Weiterverwendung solcher Erzeugnisse unter bestimmten Bedingungen (zum Beispiel Tiefkühlen oder Kochen solcher Erzeugnisse, vor Ablauf des Verbrauchsdatums). Dies ist durchaus sinnvoll, lernen uns doch neuste Studien, dass bis zu 30% ! der in unseren Breitengraden hergestellten Lebensmittel weggeworfen werden. Diesem Trend gilt es entgegen zu wirken.

Habe ich oben drei Beispiele von nationaler Bedeutung erwähnt, so möchte ich auch noch einige Bemerkungen zu den auf kantonaler Ebene durchgeführten Untersuchungen machen. Wiederum wurde ein beträchtlicher Teil unserer Ressourcen für die Inspektion von Trinkwasserversorgungen und die Analyse von Trinkwasser eingesetzt. Ein Gebiet, welches für unseren Kanton immer enorm wichtig bleibt. 12% der Trinkwasserproben entsprachen nicht den gesetzlichen Bestimmungen, im Inspektionsbereich wurden 20,6% der Trinkwasserversorgungen beanstandet. Es muss an dieser Stelle erwähnt werden, dass diese Kontrollen risikobasiert durchgeführt werden und somit statistisch nicht repräsentativ sind.

Die Kontrolle der Weinernte wurde im Herbst 2011 zum ersten Mal vollständig nach dem Prinzip der Selbstkontrolle durchgeführt. Ein Team von 12 Kontrolleuren und Kontrolleurinnen hat die Weinernte

überwacht und Stichprobenkontrollen durchgeführt. Die Zusammenarbeit mit den Einkellern war sehr gut.

Der Departementschef für Finanzen, Institutionen und Gesundheit und Staatsrat Herr Maurice Tornay, hat das neue Walliser Veterinärgesetz in der Sitzung vom 30. März dem Gesamtstaatsrat unterbreitet. Der Grosse Rat hat diesem Gesetz in einer einzigen Lesung am 16. Juni 2011 zugestimmt. Unter anderem werden in diesem Gesetz die Tiergesundheitsberufe, die paraveterinären Berufe sowie der Einsatz von tierärztlichen Medikamenten geregelt. Die Aktivitäten des Veterinärwesens im Bereich der Tierseuchen, dem Tierschutz und von Hundeangelegenheiten können Sie diesem Jahresbericht ebenfalls entnehmen.

Den Mitarbeitern der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen danke ich an dieser Stelle ganz herzlich für ihr grosses Engagement und ihre stete Leistungsbereitschaft im Berichtsjahr 2011, die wichtigste Voraussetzung, um die gemeinsam gesetzten Ziele zu erreichen.

Ein weiterer Dank gebührt den Verantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit der Gemeinden und der Lebensmittelbetriebe sowie allen anderen Partnern für die unerlässliche gute Zusammenarbeit.

Dr Elmar Pfammatter
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
Dr Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziert in forensischen Wissenschaften (50 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (80 %)
Pascal WILLA	Chemielaborant
Marc VRUGGINK	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2011)
Romain AYMON	Lehrling Chemielaborant
Michaël Fumeaux	Lehrling Chemielaborant
Gwénoélé FOSTIER	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2011)

Mikrobiologielabor

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES Verantwortliche für die Mikrobiologie
Pierre-Alain RODUIT	Spezialisierter Chemielaborant Verantwortlicher für das Labor (bis zum 30.06.2011)
Olivier MABILLARD	Spezialisierter Chemielaborant (80 %) (seit dem 10.01.2011) Verantwortlicher für das Labor (100 %) (seit dem 10.07.2011)
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Natacha Fleury	Laborantin (80 %) (seit dem 01.08.2011)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (20 %)

Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES Verantwortliche für das Lebensmittelinspektorat
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur

Bernard GUEX	Lebensmittelkontrolleur
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur
Stéphane VOLLUZ	Lebensmittelkontrolleur
Trinkwasserinspektor	
Pierre-Michel VENETZ	Inspektor (90 %) Inspektor (100 %) (seit dem 01.07.2011)
Chemikalieninspektorat	
Firmin PANNATIER	Inspektor
Sekretariat und Empfang	
Sandrine WINTEREGG	Administrative Mitarbeiterin (60 %)
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
Céline NAVEZ	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 31.07.2011)
Sangita Eggenberger	Lehrtochter kaufmännische Angestellte
Noémie FAVRE	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (seit dem 01.08.2011)
Veterinäramt	
Dr Jérôme BARRAS	Kantonstierarzt
Tierärzte	
Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70 %)
Dr Margot CHASTONAY	Tierärztin (30 %)
Hansruedi FURRER	Offizieller Tierarzt (50 %)
Cristina VILLIGER	Offizielle Tierärztin (80 %)
Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter	
Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)
Fabrice NANCHEN	Spezialisierter Mitarbeiter (20 %) (bis zum 31.12.2011)
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter
Carole BRAUN-GERMANN	Sekretärin (60 %)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (40 %)
Hélène BONVIN	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 17.08.2011)
Héloïse TORNAY	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (Seit dem 01.08.2011)

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 32'049 Analysen an 8'311 Probendurchgeföhrt :

5'907 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2'404 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Offiziell	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	3573	2334	5907
Konforme Proben	3096	2092	5188
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung	24	26	50
B : der Zusammensetzung	47	20	67
C : einer mikrobiologischen Anomalie	386	180	566
D : von Rückständen und Verunreinigungen	15	14	29
E : von physischen Eigenschaften			
F : anderer Gründe	5	2	7

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
01	Milch								
011	Milcharten	15	15						
012	Eingedickte Milch, Trockenmilch	1					1		
02	Milchprodukte								
025	Rahm, Rahmprodukte	8	8						
03	Käse, Käseerzeugnisse, Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone								
031	Käse	116	113		1	2			
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	2	2						
034	Käse aus Milch nicht von der Kuh stammend	1	1						
04	Butter, Butterzubereitungen, MilCHFettfraktionen								
041	Butterarten	3	3						
07	Mayonnaise, Salatsauce								
071	Mayonnaise, Salatsauce	16	16						
08	Fleisch, Fleischerzeugnisse								
081	Fleisch	93	91	2					
082	Fleischerzeugnisse	179	147	4	16	12			
10	Würze, Bouillon, Suppe, Sauce								
106	Bratensauce	1	1						
11	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte								
111	Getreide	4	4						
113	Müllereiprodukte	2	2						
12	Brot, Back- und Dauerbackwaren								
121	Brotarten	1	1						
15	Teigwaren								
152	Teigwaren, übrige	5	5						
16	Eier, Eiprodukte								
161	Hühnereier, ganz	6	6						
162	Eier nicht von Hühnern stammend	2	2						
17	Speziallebensmittel								
175	Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	5	5						
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf	52	30	7	14				1
18	Obst, Gemüse								
181	Obst	231	222	3	2		4		
182	Gemüse	67	63		1		3		

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
20	Honig, Melasse, Gelée Royale, Blütenpollen								
201	Honigarten	61	58	2					1
22	Konditorei- und Zuckerwaren								
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	55	50			5			
23	Speiseeis								
231	Speiseeisarten	22	18			4			
24	Fruchtsaft, Fruchtnektar								
241	Fruchtsaftarten	17	15			2			
25	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung Alkoholfreier Getränke								
254	Tafelgetränk mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten	1	1						
27	Konfitüre, Gelee, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich								
276	Brotaufstrich	2	2						
28	Trinkwasser, Quellwasser, Natürliches und künstliches Mineralwasser, Kohlensäures Wasser								
281	Trinkwasser	4383	3895		7	475	6		
282	Eis, Wasserdampf	67	48			19			
283	Natürliches Mineralwasser	14	14						
287	Quellwasser	3	3						
31	Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee								
311	Teearten	2	2						
35	Gewürze, Speisesalz, Senf								
351	Gewürze	22	22						
36	Wein, Sauer, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke								
362	Wein	137	123	9	3				2
38	Bier								
382	Spezialbier	3		3					
39	Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf basis von Spirituosen								
392	Spirituosenarten	78	56		11		11		
393	Likörarten	3	2						1
394	Aperitifarten	1	1						
39Z	Alkoholhaltiges Getränk, übrige	1	1						
40	Absinthverbot								
401	Absinth	1	1						
41	Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken								
411	Gärungssessigarten	1			1				
51	Lebensmittel, Vorgefertigt								
511	Lebensmittel, garfertig	2	2						
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	11	6			5			
515	Speisen genussfertig zubereitet	123	82			41			
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen								
562	Bedarfsgegenstände aus Kunststoff	3	3						
57	Kosmetische Mittel								
571	Hautpflegemittel	12	12						
579	Hautfärbemittel	2					2		
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien								
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut-, oder Haarkontakt und Textilien, übrige	3	1				2		
68	Werbematerial								
681	Werbematerial für Lebensmittel	1		1					
69	Kennzeichnung								
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	66	33	19	11	1			2
	Total	5907	5188	50	67	566	29		7

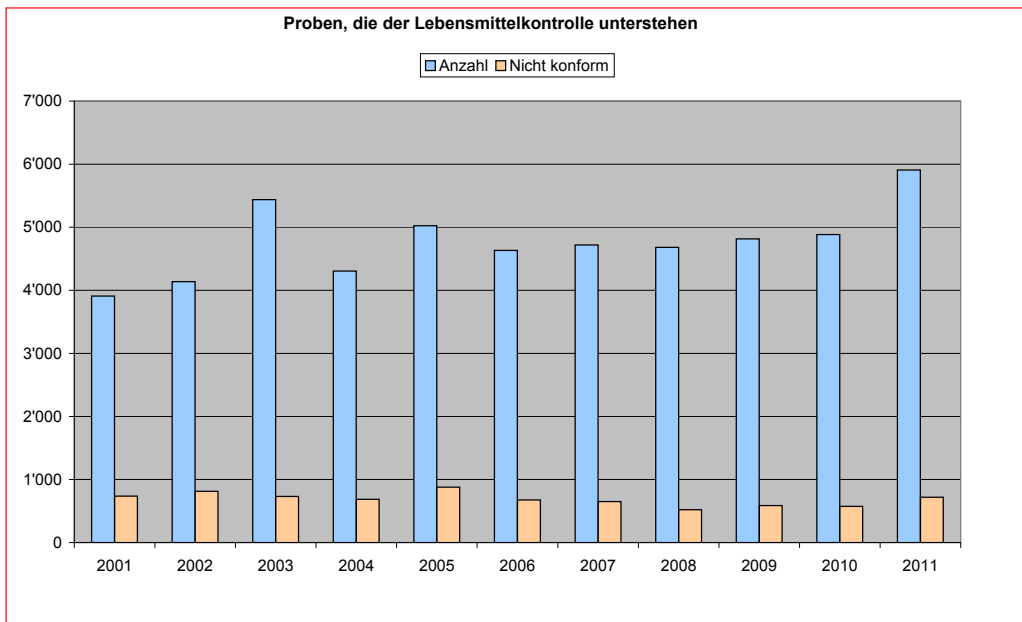
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

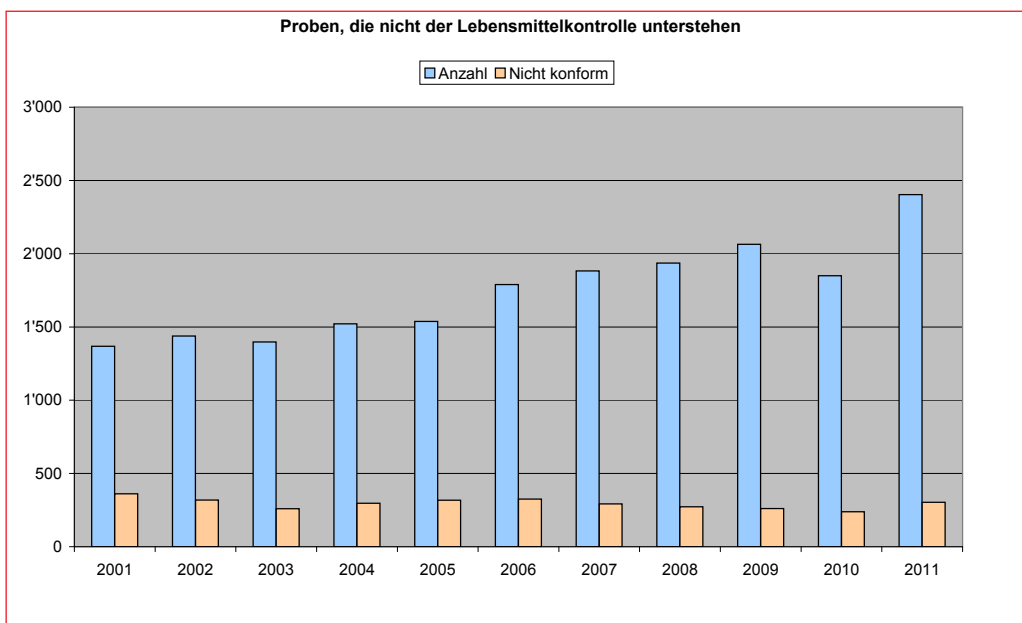
	Offiziell	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	654	1750	2404
Konforme Proben	627	1474	2101
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung			
B : der Zusammensetzung	5	56	61
C : einer mikrobiologischen Anomalie	22	207	229
D : von Rückständen und Verunreinigungen		13	13
E : von physischen Eigenschaften			
F : anderer Gründe			

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
77	Objekte für Spezialuntersuchungen								
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	65	4		61				
772	Ringversuchsprobe	85	85						
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	22	22						
81	Wasser, nicht als Lebensmittel								
811	Oberirdische Gewässer	98	94			4			
812	Unterirdische Gewässer	27	26			1			
813	Abwasser	11	11						
814	Badewasser	1707	1473			221	13		
815	Niederschlagswasser	2	2						
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	374	371			3			
84	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen								
84Z	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen, übrige	1	1						
87	Futtermittel								
871	Futtermittel pflanzlicher Herkunft	1	1						
91	Abfälle								
915	Tierische Abfälle	10	10						
92	Baumaterialien								
923	Baumaterialien aus Metall	1	1						
Total		2404	2101		61	229	13		

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 8'311 Proben 32'049 mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 5'907 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 719 (12,2%) 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.

Lebensmittelanalysen

Trinkwasser

Antimon im Leitungswasser

Antimon ist ein Schwermetall, dessen Gehalt in Trink- und Kochwasser den Wert von 5ppb nicht überschreiten darf; es wird als Komponente bei der Herstellung von Munition verwendet und könnte deshalb an Orten vorkommen, die regelmässig als Schiessplätze genutzt werden. Um eventuelle Spuren dieses Metalls im Wasser des Kantons nachzuweisen, wurde in 2011 eine Antimon-Analysenkampagne durchgeführt. In keiner der 33 analysierten Proben wurde der Wert von 5ppb überschritten, was beweist, dass das Walliser Wasser nicht mit diesem Metall verseucht ist. Anhand einer eingehenderen Kampagne wird in 2012 überprüft werden, ob diese Feststellung für das gesamte Kantonsgebiet zutrifft.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	0
Grund	keiner

Antimon

Flüchtige organische Verbindungen im Leitungswasser

Der Gehalt an flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) wurde im Leitungswasser von 28 Wasserversorgungen analysiert. Die VOC (Volatile Organic Compounds) sind Nebenprodukte der Wasseraufbereitung, die in der Hauptsache durch die Reaktion von Chlor oder anderen Reagenzien mit den im Wasser vorhandenen natürlichen organischen Stoffen entstehen. Von den 28 analysierten Proben wurden in keinem Fall die jeweils für die einzelnen Verbindungen festgelegten Grenz- oder Toleranzwerte überschritten. In diesem aufbereiteten Wasser haben wir jedoch in 13 Proben von Leitungswasser Spuren von Chloroform festgestellt.

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	0
Grund	keiner

VOC

Uran im Trinkwasser

In 2011 hat die DVSV eine neue Analysenmethode für das in kristallinem Felwasser natürlich vorkommende Uran entwickelt und validiert. Diese Methode gestattet es, das Uran in den Wasserversorgungen und in den Quellen zu analysieren, die diese Wasserversorgungen speisen. Von den 71 analysierten Proben hat nur der Urangelte einer einzigen Wasserversorgung die vom BAG vorgegebene Norm von 30 µg/l überschritten.

Es ist festzustellen, dass im Wallis das Quellwasser an gewissen Orten einen Urangelte aufweist, der über der geltenden Norm liegt. Es ist jedoch oft möglich, dieses Wasser nur beschränkt zu verwenden und auf eine andere Gemeindequelle

Resultate	
Proben	71
Beanstandet	0
Grund	keiner

Uranium

auszuweichen. Diese gezielten Messungen werden in 2012 fortgesetzt.

Arsen

Der Zweck dieser Kampagne war es, die Walliser Trinkwasserversorgungen auf ihren eventuellen Arsengehalt zu prüfen. Der in der Fremdstoff-Verordnung festgelegte Grenzwert beträgt 0.05 mg/l.

- Nachweis von Arsen in den Trinkwasserversorgungen
- Der As-Grenzwert ist 0.05 mg/l.
- Der von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlene Grenzwert ist 0.01 mg/l.

Von den 185 untersuchten Proben von Leitungswasser wurde in keinem Fall der in der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV) festgelegte Grenzwert überschritten.

Bei einem Vergleich der erhobenen Werte mit dem von der WHO empfohlenen Grenzwert ist festzustellen, dass in 9 Proben (4,9%) eine Arsenkonzentration nachgewiesen wurde, die über dem empfohlenen Grenzwert von 0.01 mg/l liegt.

Betroffen sind sieben Gemeinden. Der Ursprung des Arsens ist auf die Erosion und Verwitterung von arsenhaltigem Gestein zurückzuführen. Das Arsen wird dann im Wasser freigesetzt.

Resultate	
Proben	185
Beanstandet	0
Grund	keiner

Arsen

Lebensmittel

Blei, Kadmium und Histamin in vermarkteten Fischen

Der Gehalt an Blei und Kadmium wurde

Resultate	
Proben	24 (Schwermetalle) 34 (Histamin)
Beanstandet	0
Grund	keiner

Blei, Kadmium und Histamin

in im Handel verkauften Fischen analysiert: Von den 24 Proben wurde die geltende gesetzliche Norm für den Gehalt an Schwermetallen in keinem Fall überschritten. Desgleichen wurde in den 34 auf Histamin untersuchten Fischproben in keinem Fall ein Gehalt nachgewiesen, der die geltende Norm überschreitet.

Qualität der Edelkastanien

In 2011 wurde die Qualität von ausländischen Edelkastanien kontrolliert. Es wurden 27 Proben entnommen. In 4 von ihnen wurde die mit 15% festgelegte Toleranzmarge von nicht konformen Kastanien überschritten.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	4 (14,8 %)
Grund	Verderb durch Schimmel, vertrocknet, wurmig

Edelkastanien

Aflatoxin in den Schalenfrüchten

In 2011 wurden Schalenfrüchte (Erdnüsse, Pistazien, Haselnüsse, Mandeln) auf ihren Gehalt an Aflatoxin untersucht. Es wurden 37 Proben entnommen. In keiner wurden die in der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln festgelegten Grenzwerte überschritten. Hingegen haben wir in 5 Mandel-Proben Spuren von Aflatoxin nachgewiesen.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	0
Grund	keiner

Aflatoxin

Fumonisin in ausländischen Rotweinen

In 2011 wurde der Fumonisin-Gehalt von ausländischen Rotweinen kontrolliert. Von

Resultate	
Proben	18
Beanstandet	0
Grund	keiner

Fumonisin

den 18 entnommenen Proben enthielten 16 geringe Mengen von Fumonisin B2. Der durchschnittliche Gehalt der 18 Proben lag bei 1,1 µg/l, mit einem Höchstwert von 9,4 µg/l und einem Mindestwert von 0,06 µg/l. Der gemäss BAG zur Aufnahme in die Fremdstoff-Verordnung empfohlene Wert ist 1000 µg/l.

Isotopenanalyse: Ursprungsbestimmung von Aprikosen und Fischen

Im Laufe des Jahres 2011 wurden 291 Analysen durchgeführt, um einerseits die Datenbanken mit regionalen Produkten (Aprikosen und Fische) zu aktualisieren und andererseits um Daten für kantonale und interkantonale Kampagnen zu erheben.

Es ist anzumerken, dass es diese Methode gestattet hat, zwei Fälle von offensichtlichem Betrug beim ausserkantonalen Verkauf von Walliser Produkten (Aprikosen) anzuzeigen.

Resultate	
Proben	291
Beanstandet	2 (0,7 %)
Grund	Falsche Angabe des Walliser Ursprungs der Aprikosen

Isotopenanalyse

Weinanalyse des Jahrgangs 2010

Die Weinanalysenkampagne nach Jahrgängen, die es gestattet, die Entwicklung der önologischen Praktiken zu verfolgen, wurde bei 22 Pinot noir und 19 Fendant des Jahres 2010 durchgeführt. Neben den standardmässigen Analyse-Parametern wurde eine neue, auf der Infrarot-Spektroskopie basierende Methode angewandt, die eine leichtere Überwachung einer illegalen Zuckering in Weinen unseres Kantons, aber auch in Weinen anderen Ursprungs gestattet. In 2011 wur-

Resultate	
Proben	41
Beanstandet	6 (14,6 %)
Grund	Alkoholgehalt, Etikettierung und illegale Zuckering

Wein

den 6 Weine beanstandet, 5 betreffend die Etikettierung (Alkoholgehalt und Ursprung) und einer wegen illegaler Zuckering.

Nitrat-/Nitrit-Kampagne in von Privatpersonen abgelieferten eingesalzenen Produkten

Die Walliser Bevölkerung wurde über eine Anzeige im Amtsblatt eingeladen, ihre eingesalzene Produkte zwecks einer Messung von Nitrit und Nitrat im Fleisch abzugeben. Das Nitrit wird beim Einsalzen beigegefügt, um dem Fleisch eine rote Färbung zu geben, den Geschmack würziger zu machen und das Wachstum von Mikroorganismen einzudämmen. Gemäss der für Berufsmetzger massgeblichen Guten Herstellungspraxis ist ein Anteil von Nitriten bzw. Nitraten von 50 bzw. 250 mg/kg Fleisch zulässig.

Von den 30 von Privatpersonen abgegebenen Proben hatten 13 (43,3%) Nitrat- und Nitritwerte, die über der Norm lagen. In einem Fall wurde die mit 250 mg/kg festgelegte Nitrat-Norm sogar um das 30-fache überschritten. Diese Salzüberdosierungen sind oft auf unkontrollierte Praktiken zurückzuführen, bei denen zum Beispiel Salpeter direkt in die Gewürzmischung gegeben wird. Das führt sehr oft zu einer Überdosierung. Es ist zweckmässiger, sich im Handel Nitritpökelsalz zu besorgen, um unbeabsichtigte Überdosierungen zu vermeiden.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	13 (43,3 %)
Grund	Überdosierung von Nitrit und/oder Nitrat

Nitrat - Nitrit

Käse-Kampagne : Fettgehalt

Mit dieser Kampagne sollte überprüft

Resultate	
Proben	5
Beanstandet	1 (20,0 %)
Grund	Zusammensetzung und Etikettierung

Fettgehalt

werden, ob die Käse-Klassifizierung nach Fettgehalt den Tatsachen entspricht. Es besteht effektiv ein Täuschungsrisiko für Konsumenten, die zum Beispiel eine fettarme Diät einhalten müssen. In unserem Fall war ein als viertelfett deklariertes Käse tatsächlich in die Kategorie halbfett einzustufen.

Nahrungsergänzungsmittel

Eine Analyse von Speziallebensmitteln (Ernährungszusätze und Ergänzungsnahrung) wurde zur Kontrolle des parapharmazeutischen Sektors durchgeführt, der Lebensmittel vermarktet. Von den 35 untersuchten Proben wurden 9 wegen ihrer Etikettierung und/oder ihres Koffeingehalts beanstandet, der nicht den gesetzlichen Vorschriften der Schweiz entspricht.

Resultate	
Proben	35
Beanstandet	9 (25,7 %)
Grund	Bezeichnung, Angabe gesundheitlichen Nutzens und Zusammensetzung

Nahrungsergänzungsmittel

Mikrobiologische Qualität von Eiswürfeln

Bei Inspektionen in Bars und Restaurants werden die Eiswürfelmaschinen systematisch kontrolliert, da sie hinsichtlich der Hygiene ein heikler Punkt sind. Von ihrer Konstruktion her sind sie schwer zu reinigen. Die hohe Beanstandungsrate von 31 % bei den mikrobiologischen Analysen der Eiswürfel bestätigt das Ergebnis der Inspektionen, dass man bei diesen Maschinen die Hygiene noch nicht ausreichend im Griff hat.

In einem bestimmten Fall haben wir sogar die Herstellung von Eiswürfeln verboten, weil die Kontamination mit *Pseudomonas aeruginosa* nicht beseitigt werden konnte. Der Hersteller hatte seine Anlage vollständig gereinigt und desinfiziert; das hatte zwar zu einer Verbesserung der Situation beigetragen, aber die *Pseudomonas aeruginosa* nicht völlig ausgeschaltet. Da die Ergebnisse für das Wasser vors-

chriftsmässig waren, konnte das Wasser als Kontaminationsquelle ausgeschlossen werden. Nach zweimonatigen Untersuchungen, dem Austausch der Filter und der Eiswürfelmaschine haben die Analysen ordnungsgemässe Resultate ergeben. Der Biofilm, der sich auf der Anlage, in den Rohren und den Filtern bildet, gestattet es diesem Keim zu überleben. Dieser Biofilm kann nur mittels Reinigung und Desinfektion entfernt werden.

Dieser Fall zeigt, wie wichtig bei Eiswürfelmaschinen die Reinigung, die Desinfektion und der Unterhalt sind.

Resultate	
Proben	67
Beanstandet	21 (31,3 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (7) Escherichia coli (0) Enterokokken (6) Pseudomonas Aeruginosa (9)

Eiswürfel

Mikrobiologische Qualität von Rahm und Patisseriewaren

Die Ergebnisse der Kampagne bei Rahm und Patisseriewaren zeigen, dass die Herstellungsprozesse bei den Patisseriewaren relativ gut beherrscht werden. Ausserdem ist hinzuzufügen, dass 11 % der Beanstandungen 3 von 34 Betrieben betreffen, in denen Probeentnahmen durchgeführt wurden. Nach einer Überprüfung vor Ort seitens der Inspektoren und der Kontrolleure konnte die Ursache der schlechten Ergebnisse festgestellt werden.

Resultate	
Proben	62
Beanstandet	7 (11,3 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (6) Escherichia coli (2) Koagulasepositive Staphylokokken (0)

Rahm und Patisseriewaren

Mikrobiologische Qualität von Speiseeis

Anlässlich dieser Kampagne wurden von den Lebensmittelinspektoren 22 Proben von hausgemachtem Speiseeis entnom-

men. Diese wurden gemäss Anhang 3 der Hygieneverordnung (SR 817.024.1) kontrolliert, in dem die Prozesshygienekriterien definiert werden. Die Ergebnisse zeigen, dass bei der Herstellung besonders auf die Hygiene zu achten ist.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	4 (18,8 %)
Grund	Enterobakterien (4)

Speiseeis

Mikrobiologische Qualität von Milchprodukten

Im Anhang 3 der Hygieneverordnung (SR 817.024.1) werden die Prozesshygienekriterien betreffend koagulasepositive Staphylokokken in dem aus Rohmilch hergestellten Käse definiert. Vom Lebensmittelinspektorat wurden 62 Proben von Presskäse oder von Käsekörnern aus dem Kessel entnommen. Bei Presskäse oder Käsekörnern aus dem Kessel wurde der in der HyV für koagulasepositive Staphylokokken (100'000 ufc/g) festgelegte Toleranzwert in vier Käseereien überschritten. In diesen Fällen war die Selbstkontrolle

bei den Rohstoffen nicht ordnungsgemäss durchgeführt worden. So war die Milch von Kühen mit Euterentzündungen nicht aus der Produktion ausgeschieden worden. Die betroffenen Lose wurden blockiert und vor der Freigabe für die Vermarktung auf Enterotoxine untersucht (von koagulasepositiven Staphylokokken produzierte Toxine, die Übelkeit hervorrufen). In den untersuchten Proben wurde kein Enterotoxin nachgewiesen. Diese Beanstandungsrate ist mit derzeit 6,5% gegenüber 36% in 2010 stark zurückgegangen.

Mikrobiologie von Fleisch

Die Analysen von Hackfleisch und von Fleischgerichten wurden gemäss Anhang 3 der Hygieneverordnung (SR 817.024.1) durchgeführt, in dem die Prozesshygienekriterien definiert werden.

Die Ergebnisse der in den Metzgereien entnommenen Hackfleisch-Proben zeigen hinsichtlich der aeroben mesophilen Keime zwei Tendenzen 7% der Proben wurden wegen der Überschreitung des oberen Toleranzwerts des Anhangs 3 der Hygieneverordnung beanstandet. 38%

Produktart	Produkte	Anzahl Proben	Konforme	Beanstandet	% Beanstandet
Halbhartkäse aus Kuh-Rohmilch	Endprodukt	45	45		
Halbhartkäse aus Kuh-Rohmilch	Presskäse oder Käsekörner aus dem Kesse	61	57	4	6.6
Hartkäse aus Kuh-Rohmilch	Endprodukt	1	1		
Hartkäse aus Kuh-Rohmilch	Presskäse oder Käsekörner aus dem Kesse	1	1		
Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	Endprodukt	3	3		
Ziegenkäse	Endprodukt	1	1		
Weichkäse	Endprodukt	2	2		
Ziger	Endprodukt	2	2		
Rohmilch	Primärproduktion	10	10		
Vollmilch	Endprodukt	3	3		
Teilentrahmte Milch	Endprodukt	2	2		
Milchpulver	Endprodukt	1	1		
Diverse Butterarten	Endprodukt	3	3		
Gesamtzahl Proben		135	131	4	3.0

Milchprodukte

der Proben liegen im Bereich des Toleranzwerts zwischen 500'000 und 5'000'000 Keimen pro Gramm. Aus diesen Ergebnissen geht hervor, dass auf der Ebene der Herstellungshygiene, der Temperatur und der Dauer der Lagerung noch Anstrengungen erforderlich sind. Allerdings ist anzumerken, dass die Parameter für *Escherichia coli* und *Salmonella* spp gut unter Kontrolle sind.

Resultate	
Proben	66
Beanstandet	11 (16,7 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (11) <i>Escherichia coli</i> (0) <i>Salmonella</i> spp (0)

Hackfleisch

Mikrobiologische Qualität von Fleischzubereitungen

Bei der Kampagne betreffend die Fleischzubereitungen in den Metzgereien war das erhobene Ergebnis sehr zufriedenstellend. Die Herstellungshygiene und die Qualität der für die Produkte verwendeten Rohstoffe sind offenbar gut unter Kontrolle.

Resultate	
Proben	62
Beanstandet	1 (1,6 %)
Grund	<i>Escherichia coli</i> (1) <i>Salmonella</i> spp (0)

Fleischzubereitungen

Mikrobiologische Qualität von vorgekochten Lebensmitteln

In den Küchen können aus zeitlichen Gründen nicht alle Gerichte frisch zubereitet werden. Oft werden Lebensmittel, wie Teigwaren, Reis, Gemüse und manchmal sogar Fleisch, im Voraus zubereitet.

Bei der Bestellung braucht der Restaurateur die Speisen dann nur noch aufzuwärmen. Leider genügt dieses Aufwärmen nicht in allen Fällen, um vorhandene Mikroorganismen auszuschalten.

Häufig werden diese Speisen mehrere Tage gelagert. Wenn die Handhabung und die verwendeten Servierutensilien nicht

völlig einwandfrei sind, können die Speisen kontaminiert sein. Bei der Lagerung können sich diese Mikroorganismen dann mehr oder minder schnell entwickeln.

Dieses Jahr wurde ein Teil der Proben gezielt in den Bergstationen während der Winterperiode entnommen.

Im Vergleich zum Vorjahr ist eine stärkere Kontaminationsrate mit 43% Beanstandungen bei den Teigwaren und 53% bei Reis festzustellen.

In einer Probe haben wir sogar einen Gehalt von über 1 Milliarde aerobe mesophile Keime pro Gramm festgestellt. Wir hatten auch 5 Proben, in denen wir Keime des Typs *Bacillus cereus* nachgewiesen haben. Dieser Keim kann aus den Rohstoffen stammen und sich dann während der Lagerung vermehren.

Resultate	
Proben	123
Beanstandet	53 (43,1 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (36) Enterobakterien (41) Koagulasepositive Staphylokokken (2) <i>Bacillus cereus</i> (5)

Vorgekochte Lebensmitteln

Badewasser

Harnstoff im Wasser von Schwimmbädern

Der im Wasser von Schwimmbädern enthaltene Harnstoff trägt zur Bildung von Trichloramin bei und reagiert mit freiem Chlor, dabei entstehen unerwünschte Nebenprodukte der Desinfektion.

In 2011 wurde eine Analysenkampagne zum Nachweis von Harnstoff im Wasser der Schwimmbäder des Kantons durchgeführt; von den 33 analysierten Proben haben 9 den Referenzwert von 1 mg/l gemäss der SIA-Norm 385 für das Wasser in Schwimmbädern überschritten. Diese Entnahmen wurden in 22 Badeanstalten getätigt. Von diesen hatten 7 mindestens ein Schwimmbecken mit einem Harnstoffgehalt, der über dem Referenzwert lag. Diese Werte zeigen, dass das Wasser von Schwimmbädern mehr kontrolliert

werden muss. In Zukunft wird eine neue Kampagne durchgeführt.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	9 (27,3 %)
Grund	Überschreitung des Referenzwerts

Harnstoff

Trihalogenmethan im Wasser von Schwimmbädern

Die Trihalogenmethane (THM) sind Nebenprodukte der Chlorierung von Wasser. Sie entstehen in der Hauptsache durch die Reaktion von Chlor mit natürlichen organischen Stoffen, die im Wasser enthalten sind. Die gemessenen THM sind Chloroform (CHCl₃), Bromdichlormethan (CHBrCl₂), Dibromchlormethan (CHClBr₂) und Bromoform (CHBr₃).

In 2011 wurde eine Analysenkampagne zum Nachweis von THM im Wasser von kantonalen Schwimmbädern durchgeführt; von den 62 analysierten Proben haben 12 den Referenzwert von 0.03 mg/l der SIA-Norm 385 für das Wasser in Schwimmbädern überschritten. Das beweist ebenfalls, dass das Wasser in Schwimmbädern mehr kontrolliert werden muss.

Resultate	
Proben	62
Beanstandet	12 (19,4 %)
Grund	Überschreitung des Referenzwerts

Trihalogenmethan

Legionellen in Whirlpools und Duschen

In den letzten Jahren hat die DVSV eine molekularbiologische Methode zum Nachweis von Legionellen (*legionella pneumophila*) eingeführt. Die so genannte PCR (Polymerase Chain Reaction) gestattet

es, die Zeit für die Analyse dieser Bakterien von 10 Tagen mit der klassischen Kultur-Methode auf 1 Tag zu verkürzen. Dieser Zeitgewinn ist wichtig und gestattet es, diesen Krankheitserreger, der atypische Pneumonien verursachen kann, rasch zu entdecken. Bei dieser Technik wird jedoch nicht zwischen lebenden und toten Bakterien unterschieden; deshalb werden die positiven Ergebnisse immer durch eine Kultur von lebenden Bakterien bestätigt, da nur sie pathogen sind.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	1 (2,7 %)
Grund	Nachweis von kultivierbarer Legionella pneumophila

Legionellen

Interkantonale Kampagnen 2011

Während des Jahres 2011 wurden interkantonale Analysenkampagnen durchgeführt, an denen sich das Wallis mit der Entnahme von Proben beteiligt hat, die von den Dienststellen der anderen Kantone analysiert wurden. Für vier Kampagnen wurden die Proben der anderen Kantone zur DVSV nach Sitten gebracht. Im Wallis wurden folgende Analysen angeboten: die Menge von Schwefeldioxid (Konservierungsmittel) in Trockenfrüchten, Arsen im Trinkwasser, der Ursprung von Fischen mit deklarierter Schweizer Herkunft und der Nitrit-/Nitrat-Gehalt. Diese Parameter wurden in den von den verschiedenen Westschweizer Kantonen entnommenen Proben untersucht. Die Ergebnisse dieser Kampagnen sind in der nachstehenden Tabelle zusammengefasst.

Analysierte Parameter	Kantone	Proben	Ergebnisse
SO ₂ in Trockenfrüchten	GE, NE, VS	37	Alle konform
Arsen in Trinkwasser	VD, NE, VS	210	Alle konform
Herkunftsangabe von Fischen	GE, VS, FR, NE	27	3 beanstandet
Nitrit/Nitrat im Fleisch	VS, VD, NE, JU, GE	36	3 beanstandet

Interkantonale Kampagnen

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 2010 wurden für verschiedene Lebensmittel 75 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines «Free Sale Certificate» für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2011 haben wir 37 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 müssen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. In 2011 wurden bei unserer Dienststelle 17 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht.

Es wurden 25 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 7 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASFF

Obschon die Schweiz nicht EU Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASFF 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.

RAPEX (Rapid Exchange of Information System) ist ein Schnellwarnsystem der EU für den Verbraucherschutz. Mittels RAPEX werden Informationen aus den Mitgliedsstaaten über gefährliche oder potentiell gefährliche Verbrauchsgüter (ausgenommen Lebensmittel und pharmazeutische Produkte sowie Medikamente) ausgetauscht.

Warenrückruf

Die Lebensmittelinspektoren mussten im vergangenen Jahr insgesamt viermal Gebrauchsgegenstände mit Grenzwertüberschreitungen aus dem Handel zurückziehen. Dies betraf Handtaschen (Azofarbstoffe), Saucen- und Suppenlöffel (Formaldehyd), Kinder Sandschaukeln (Blei/Chrom). Bei diesen Meldungen handelte es sich jeweils um Produkte aus China, die nicht den Anforderungen entsprachen und aus dem Verkauf zurückgezogen werden mussten.

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. In 2010 wurden beim Kantonschemiker 20 Fälle angezeigt.

Einsprachen

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektionsbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2011 3 Einsprachen, bei 915 Beanstandungen.

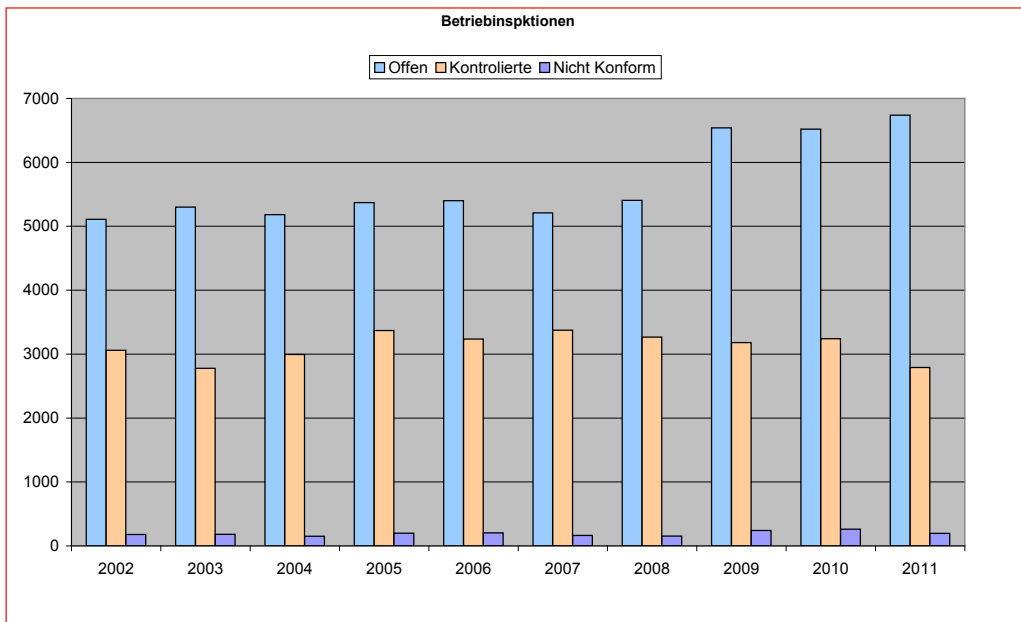
Inspektorat

Von den 6'739 Betrieben, welche der Kontrolle unterstellt sind, wurden 2'791 (41,4%) kontrolliert und es wurden 3'429 Inspektionen durchgeführt. In 196 Betrieben (8,1%) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und Sofortmassnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation wurden angeordnet.

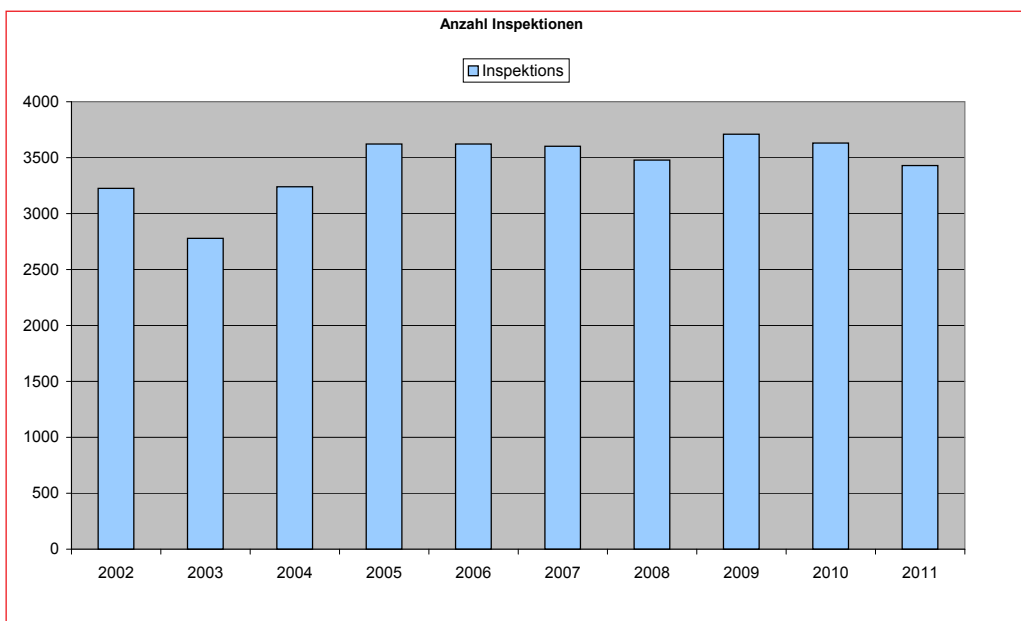
Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
A	Industriebetriebe				
A1	Industrielle Verarbeitung von tierischen Rohstoffen				
	Grossmetzgerei, Trockenfleischherstellung (BUR)	8	3	3	
	Käserei - Molkerei – Alm (BUR)	3	4	2	2
A2	Industrielle Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen				
	Industrielle Bäckerei	9	9	7	2
A3	Getränkeindustrie				
	Weinhändler mit Einkellerung > 500'000 kg	18	6	6	
A5	Diverse Industriebetriebe				
	Brennerei	6			
	Lebensmittelfabrik	17	13	13	
B	Gewerbebetriebe				
B1	Metzgereien, Fischhandlungen				
	Metzgerei - Produktion	88	31	31	
	Fischhandlung	20	14	13	1
B2	Käsereien, Molkereien				
	Milchsammelstellen	21	7	6	1
	Käserei – Alm – Hof	157	53	40	13
	Käserei – Molkerei – Alm (BUR)	40	32	27	5
B3	Bäckereien, Konditoreien				
	Backstube	111	88	75	13
B4	Getränkeherstellung				
	Weinhändler mit Einkellerung < 500'000 kg	74	22	22	
	Gewerbliche Spirituosenherstellung	8			
	Selbsteinkellerer	433	7	6	1
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben				
	Verkauf ab Hof	42	6	4	2
B6	Diverse				
	Gewerbliche Lebensmittelfabrikation	56	10	10	
C	Handelsbetriebe				
C1	Grosshandel				
	Metzgereiladen	100	65	64	1

Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
	Bäckereiläden	207	147	141	6
	Getränkegrosshandel	20	10	10	
	Handel (ohne Verarbeitung)	21	9	9	
	Lebensmittellager	76	15	13	2
	Fleischimport (ohne Verarbeitung)	13	4	4	
	Weinhändler ohne Einkellerung	132	2	1	1
C2	Verbraucher- und Supermärkte				
	Hypermarkt > 2500 m ²	6	3	3	
	Supermarkt > 400 m ² < 2500 m ²	141	101	97	4
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien				
	Drogerie / Verkauf Speziallebensmittel	25	1	1	
	Handlung, kleines Geschäft	434	289	271	18
	Fitness, Sport-Center	17	3	3	
	Kiosk (ausschliesslich vorverpackte Lebensmittel)	226	104	103	
	Apotheke	115			1
	Verkaufsstände (Messe- / Marktstände / Hausierer)	204	57	56	1
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen				
	Handel mit Gebrauchsgegenständen	22			
C6	Diverse Handelsbetriebe				
	Lebensmitteltransport	3			
D	Verpflegungsbetriebe				
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe				
	Bar, Café ohne Verpflegung	524	302	292	10
	Bed & Breakfast – Garni	116	13	13	
	Hütte Typ SAC	60	3	3	
	Carnotzet	20	24	24	
	Restaurant, Café mit Restauration	2449	1609	1511	98
D2	Cateringbetriebe, Party-Services				
	Feinkosthändler / Catering	36	16	16	
	Verkauf zum Mitnehmen (Kebab, Pizza)	41	28	28	
D3	Spital- und Heimbetriebe				
	Lager / Schule / Kantine	292	63	62	1
	Kinderkrippe – Kinderhort – Wohnheim Wohngruppen	27	13	13	
	Heime / Altersheim	82	59	57	2
	Krankenhaus	18	7	7	
D4	Verpflegungsanlagen der Armee				
	Militär	16	6	6	
E	Trinkwasser				
E1	Trinkwasserversorgungen				
	Wasserversorgung	185	53	45	8
	Diverse				
	Diverse		118	115	3
	Total	6739	3429	3214	196

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



Betriebsinspektionen



Inspektionen

Beurteilung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos

Um die Inspektionsfrequenz in den Lebensmittelbetrieben zu bestimmen, werden bei jeder Kontrolle drei Parameter bewertet. Es handelt sich um die Gefahr, die ein Betrieb 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.

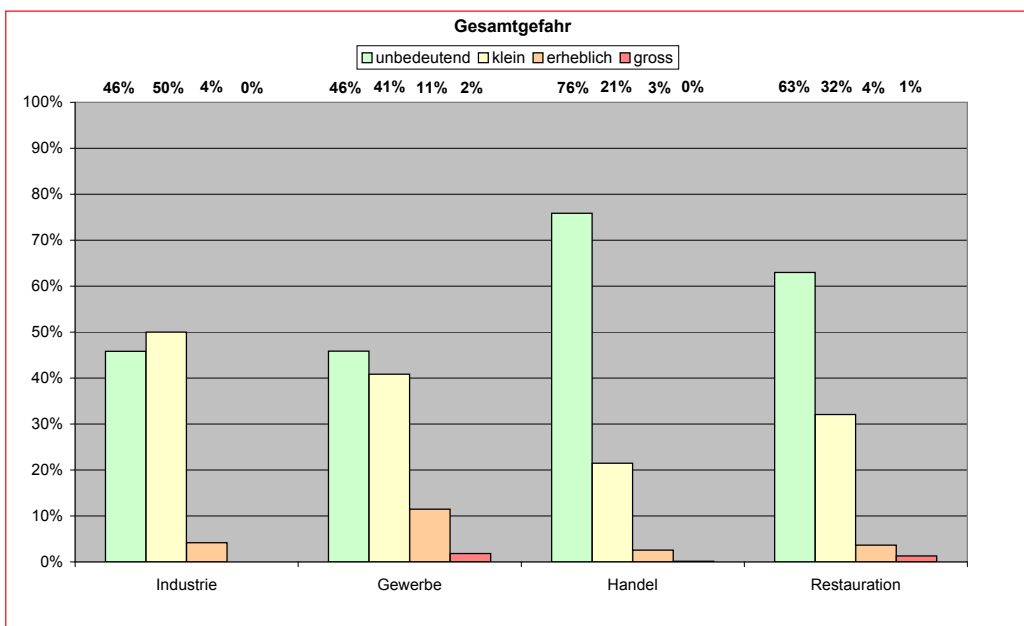
Die Bewertung der Gesamtgefahr wird bereits seit einigen Jahren durchgeführt, hingegen werden Ausmass und Risiko erst das dritte Jahr bewertet. Diese Bewertungen werden es uns gestatten, in den kommenden Jahren die Kontrollen gezielter durchzuführen.

Gesamtgefahr

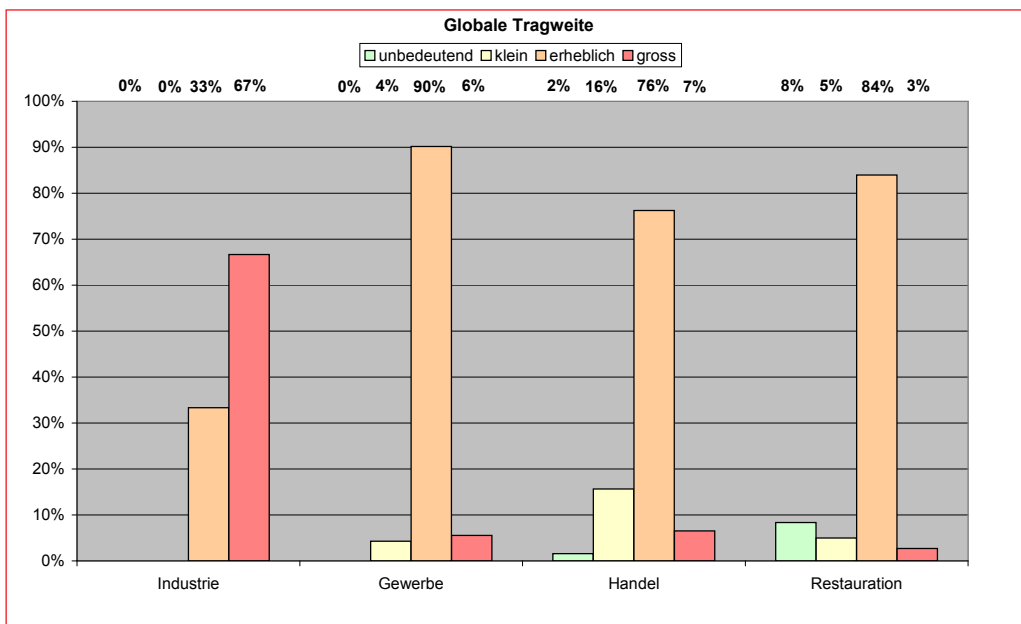
Die Gesamtgefahr wird bei der Kontrolle ermittelt. Sie gibt Aufschluss über die Qualität der in dem Betrieb geleisteten Arbeit. Dabei werden vier Parameter berücksichtigt:

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

Sie werden mit «gut», «genügend», «mangelhaft» und «schlecht» benotet. Aufgrund dieser Bewertungen werden die Betriebe einer von vier Gesamtgefahrenstufen zugewiesen (unbedeutend, klein, erheblich, gross). In der nachstehenden Grafik ist eine Gesamtgefahrenstatistik nach der Art der Lebensmittelbetriebe dargestellt.



Gesamtgefahr



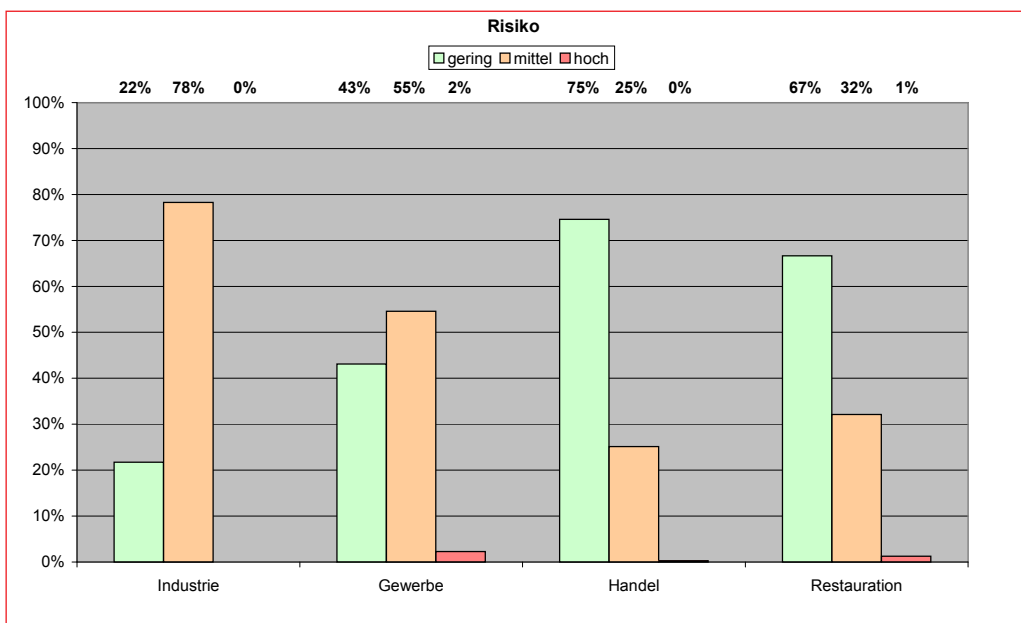
Globale Tragweite

Tragweite

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

Risiko

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



Risiko

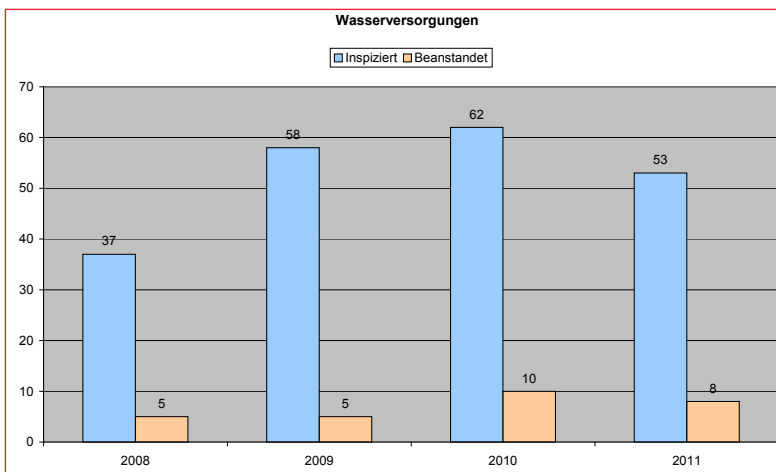
Walliser Betriebe

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

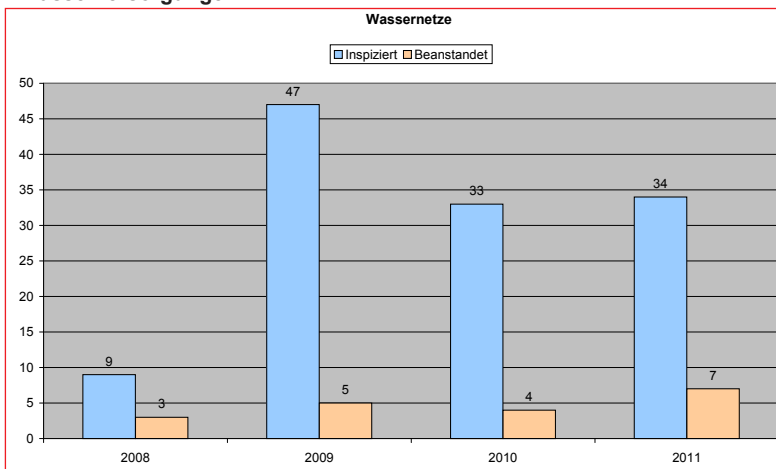
Hingegen haben die Industriebetriebe eine viel grössere Tragweite als die drei anderen Unternehmensarten. Daraus ergibt sich, dass das Risiko für die Industriebetriebe grösser ist als für das Handwerk, den Handel und die Restaurationsbetriebe.

Inspektionen der Wasserwerke

Während des Jahres 2011 wurden



Wasserversorgungen



Wassernetze

dreiundfünfzig Wasserwerke inspiziert. In acht Fällen wurde der Wasserverteiler beanstandet, es wurden auch 34 Wasserwerke kontrolliert. Bei diesen Kontrollen gab es 7 Beanstandungen.

Im Mittel- und im Unterwallis hat es in 2011 keine grössere Krise gegeben, was leider im deutschsprachigen Teil unseres Kantons nicht der Fall war.

Von den schrecklichen Unwettern im Oktober waren die Gemeinden Leukerbad, Salgesch, Ferden, Kippel, Wiler, Blatten, Gampel Bratsch und Steg stark betroffen. Neben Lokalaugenscheinen und Beratungen der Wasserwerke wurden zahlreiche Proben entnommen, um in dem an die Bevölkerung der betroffenen Orte verteilten Wasser allfällige Kontaminationen festzustellen.

Dazu ist anzumerken, dass die DVSV alle diese Analysen zur Unterstützung der betroffenen Orte gratis durchgeführt hat.

Entwicklung der Beanstandungen in den Wasserwerken seit 2008

Wie aus der obigen Tabelle hervorgeht, ist die Beanstandungsrate bei Wasserwerken weiterhin ziemlich (zu) hoch. Diese Beanstandungen sind auf veraltete, schlecht unterhaltene und nicht ausreichend überwachte Infrastrukturen zurückzuführen. Es ist auch zu erwähnen, dass dank diesen Inspektionen viele Gemeinden (die für die Wasserwerke verantwortlich sind) in den letzten Jahren ihre Anlagen auf diesem Gebiet modernisiert und dafür viel Geld investiert haben.



Wasserfassung

Einige Beispiele für einen schlechten Unterhalt von Wasserwerken sind nachstehend dokumentiert.



Schmutzrückstände auf Anlagen



Durchlöcherter Mauer im Reservoir

Milchprodukte

Wir stellen fest, dass 8,8% der Milchverarbeitungsbetriebe nicht dem geltenden Lebensmittelsicherheitsstandard entsprechen, namentlich auf dem Gebiet der QS (Qualitätssicherung), der Einhaltung der Guten Herstellungspraxis, der Räumlichkeiten und Anlagen. Die Zahl bezüglich BUR-Industrien ist mit Vorsicht zu behandeln. In 2 von 3 BUR-Betrieben wurde jeweils eine komplette Inspektion durchgeführt, die zu keiner Beanstandung führte. Bei der dritten Inspektion wurden Mängel in einem ganz präzisen Sektor aufgedeckt.

Anwendung von Art. 58 HyV : Kontrollen der Prozesshygienekriterien (koagulasepositive Staphylokokken).

Betriebe	Offen	Kontrollierte	Kontrollen	Konform	beanstandet
Milchsammelstellen	22	7	7	6	1
Käsereien Alpkäsereien + Bauernhöfe	160	46	52	39	13
BUR-Käsereien	41	28	32	30	5
BUR-Industrien	3	3	3	2	1
Total	226	84	95	77	20

Milchverarbeitungsbetriebe

Beim Käseherstellungsprozess ist die Probenentnahme während der Käseherstellung obligatorisch. Die Probe wird direkt aus dem Kessel entnommen und auf koagulasepositive Staphylokokken untersucht. Der Nachweis dieser Bakterien kann unter anderem ein Hinweis auf Euterentzündungen der Kühe sein. Diese Bakterien können Toxine produzieren, die für die Verbraucher sehr gefährlich sind. Wie aus der Tabelle oben hervorgeht, werden diese Proben sowohl in industriellen als auch in handwerklichen Betrieben entnommen. In den Alpbetrieben und in den Bauernhöfen besteht hingegen noch ein grosser Verbesserungsbedarf.

Betriebe	Kontrollierte	Nicht konform	%
Käsereien, Alpkäsereien + Bauernhöfe	44	31	70.5
BUR-Käsereien	20	2	10.0
BUR-Industrien	3		
Total	67	33	49.3

Anwendung von Art. 58 HyV

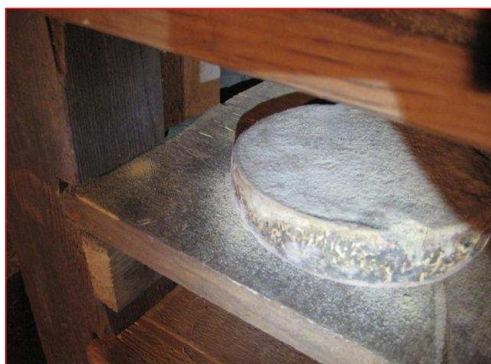
Nicht gemeldete Käserei – Sonderfall 2011 : Ablauf einer Inspektion

Aufgrund einer Anzeige seitens der Kantonspolizei haben wir eine Kontrolle in einer gewerblichen Käserei durchgeführt. Wir haben festgestellt, dass die Herstellung ohne Qualitätssicherungsdokumente erfolgte. Das heisst, dass es keine Herstellungsblätter, keinen Analyseplan und kein Behandlungsheft für die Tiere gab. Darüber hinaus war der Hygienezustand des Betriebs und der Umgebung desolat. Das Gerät und der Raum für die Herstellung waren in einem mangelhaften Zustand. Dieser Mangel an Kontrolle und Hygiene wurde durch die Qualität der Käse und Weichkäse im Keller bestä-

tigt. Sie waren verdorben und wiesen auf der Oberfläche eine Krötenhaut auf, die Käsemasse war siebartig durchlöchert. Die Lebensmittelsicherheit war nicht gewährleistet. Es wurde beschlossen, die Käse zu beschlagnahmen und zu vernichten. Darüber hinaus wurde ein Verbot verhängt, die Räumlichkeiten und Anlagen für die Herstellung von Milchprodukten oder anderen Lebensmitteln zu nutzen.



Löchler



Krötenhaut auf einem Käse



Mangel Ordnung und Sauberkeit



Mangel Ordnung und Sauberkeit

Interkantonale Kampagnen

Bei interkantonalen Kampagnen wurden in 2011 Waren beanstandet, welche nicht den Anforderungen entsprachen und aus dem Handel zurückgezogen werden mussten. So wurden Schals (2-Naphthylamin) und auch Spirituosen, Vieille Prune (Urethan), Verfügungsgemäss vom Markt genommen.

Je nach Art und Umfang der Beanstandung, werden die betroffenen Betriebe telefonisch bzw. per E-Mail kontaktiert. Bei Bedarf wird der Warenrückruf vor Ort veranlasst oder nachgeprüft, damit der geforderte Rückruf auch wirklich ausgeführt wird.

Tattoofarben

Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kampagne wurden Tattoo-Farben untersucht.

Um die Gesundheit der Kunden nicht zu gefährden, müssen die Tattoo Studios Farben verwenden, welche der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt entsprechen. Vier der fünf erhobenen Proben wurden aufgrund mangelhafter Zusammensetzung beanstandet! Drei Produkte wurden mit einem Anwendungsverbot belegt. Unter anderem wurde bei der Probenerhebung Zeichentusche vorgefunden, welche grundsätzlich nicht als Tattootinte eingesetzt werden darf. In dieser Probe wurde das Konservierungsmittel Phenol nachgewiesen, dies in einer Konzentration die 76 Mal über dem noch



Tattoofarben

tolerierten Richtwert lag. Eine andere Probe enthielt ein gelbes Farbpigment (C.I. 21108), welches in Tattoofarben nicht zugelassen ist. Auch wurden Stoffe nicht deklariert (β -Naphthol-Exthoxylat), welche den Farben beigefügt wurden.

Schwimmbadwasser in Seen und Flüssen

Während der Sommersaison 2011 wurden auch in Seeschwimmbädern Wasserproben entnommen. An 24 Stellen an Schottergruben und am Genfersee wurden zweimal Proben entnommen. Insgesamt wurden 49 Wasserproben entnommen. 45 Proben wurden in der Kategorie A (weniger als 100 E. Coli/100ml, Salmonellen pro 1000ml nicht nachweisbar) und 4 in der Kategorie B (100 bis 1000 E. coli/100ml und Salmonellen pro 1000ml nicht nachweisbar) eingestuft. Es wurde also keine Probe beanstandet.

Radon-Kampagne 2010-2011

Während des Winters 2010/2011 wurden 143 Dosimeter eingesetzt. Von diesen Dosimetern haben 6 für Wohnräume Werte $> 1000 \text{ Bq/m}^3$ (4%) und 22 Werte $> 400 \text{ Bq/m}^3$ (15%) angezeigt. Die Eigentümer wurden verständigt, und für die Werte $> 1000 \text{ Bq/m}^3$ wurden Sanierungsmassnahmen angeordnet.

Radon-Kampagne 2011-2012

Über die Radon-Problematik im Wallis ist in der Presse berichtet worden. Das hatte zur Folge, dass in der Bevölkerung das Interesse für Messungen in ihren Wohnungen geweckt wurde. Für die laufende Kampagne wurden zwischen November und Dezember 420 Dosimeter eingesetzt. Die Dosimeter wurden vorrangig an Gemeinden mit einem mittleren bis hohem Risiko verteilt. Die Dosimeter werden zurzeit ausgewertet, deshalb liegen noch keine Ergebnisse vor.

Dünger-Kampagne

Die DVSV hat an einer vom BLW organisierten Kampagne von Düngemittel-Probeentnahmen teilgenommen. Die Proben werden im Kantonslabor von Uri analysiert. Im Wallis waren 24 Düngemittel betroffen. Zweck dieser Kampagne ist die Überprüfung, ob die Zusammensetzung den Angaben auf den Etiketten entspricht. Darüber hinaus wird überprüft, ob der Einsatz dieser Düngemittel gemeldet wurde.

Inspektion chemischer Produkte

Im Rahmen des Konzepts Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz hat der Chemikalien-Inspektor 4 Labors von Lehranstalten inspiziert. Diese Inspektionen betreffen in der Hauptsache die Verwaltung und die Lagerung von Chemikalien und chemischen Produkten.

Der Chemikalien-Inspektor hat auch an verschiedenen kantonalen Probenentnahme-Kampagnen teilgenommen, hauptsächlich in Schwimmbädern.

Vom Lebensmittelinspektorat veranstaltete Ausbildungskurse

Wirtekurse

der Umsetzung der Eigenkontrolle in den einzelnen Gaststätten ist generell eine Verbesserung festzustellen.

In 2011 haben wir 28½ Kurstage abgehalten und 192 Kandidaten ausgebildet.

Es gab 269 Prüfungskandidaten.

57 Personen haben die Prüfung nicht bestanden und sind ein zweites Mal angetreten. 9 von ihnen sind noch einmal durchgefallen.

In der nachstehenden Tabelle sind die in 2011 von den Lebensmittelinspektoren und –kontrolleuren abgehaltenen Ausbildungskurse angeführt.

Art der Ausbildung	Ausbildungsort	Stunden
Wirtekurse	Technopol Siders	96
Kochlehrlinge	Berufsbildungszentrum	8
Lehrlinge der Landwirtschaftsschule	Landwirtschaftsschule	15
Käserkurs (Kuh- und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschule	20
Weinbaukurs	Landwirtschaftsschule	2
Ausbildung anlässlich einer Sitzung der Bäckerbranche	-	2
Präsentation anlässlich einer Sitzung der Köche von Zermatt	-	2
Total		143

Ausbildungskurse

Veterinäramt

Personal

Im 2011 beschäftigte das VetA (kantonales Veterinäramt) 7,5 VZA (Vollzeitangestellte), eine Hilfskraft im Sekretariat (0.8 VZA) und einen kaufmännischen Lehrling. Diese Stellen sind durch 12 verschiedene Personen besetzt. Im Allgemeinen gehört ein Praktikant oder eine Praktikantin in Ausbildung oder auf der Suche nach einer Anstellung zum Team.

Erteilte Kurse und Informationen an die Öffentlichkeit

Von den amtlichen Tierärzten des VetA wird den Schülern der kantonalen Landwirtschaftsschule von Châteauneuf ein Kursprogramm von 8 Stunden über folgende Themen erteilt: Nahrungsmittelsicherheit, Verwendung von Medikamenten in der Tierzucht sowie die Erkennung, Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen. Ein weiterer Tag wurde in einem praktischen Modul für die Studenten organisiert. Ein 2-stündiger Kurs wurde für die Schüler der Polizeischule gehalten. In diesem Kurs wurden die verschiedenen Aktivitätsbereiche unseres Amtes und die Zusammenarbeit mit der kantonalen Polizei und der Gemeindepolizei vorgestellt. Ein halbtägiger Kurs wurde von der Verantwortlichen für Hundewesen für die Zollangestellten abgehalten. Behandelt wurden Probleme im Zusammenhang mit illegalen Hundeimporten, insbesondere aus Ländern mit einem Tollwutrisiko.

Der Kantonstierarzt hat die Öffentlichkeit mehrmals über die verschiedenen Medien oder anlässlich der Jahresversammlungen von Tierzuchtverbänden informiert. Die behandelten Themen betrafen vor allem die Aktualität, namentlich in Verbindung mit dem Tierschutz und den Tierseuchen.

Kantonales Veterinärgesetz

Im 2011 hat der Grosse Rat in einer einzigen Sitzung das durch unser Amt ausgearbeitete Walliser Veterinärgesetz angenommen. Die Ausarbeitung dieses Gesetzes hat viel Arbeit für den Kantonstierarzt, den Departementjuristen, die Mitarbeiter des VetA, im Besonderen für das Sekretariat, bedeutet.

Aus mehreren Gründen war dieses Veterinärgesetz notwendig:

- Die Definition der Kompetenzen im Kanton betreffend die Überwachung der Tiergesundheitsberufe existierte nicht.
- Die paraveterinären Berufe waren nicht genügend reglementiert.
- Die Bundesgesetzgebung hat im 2004 eine Serie neuer Bestimmungen betreffend den Gebrauch von tierärztlichen Medikamenten eingeführt, die die Kantone dazu verpflichtet haben bestimmte Prozeduren und Kompetenzen in der kantonalen Gesetzgebung zu bestimmen.
- Wir mussten uns mit den Bestimmungen des Bundesgesetzes über die universitären Medizinalberufe (MedBG, SR 811.11) übereinstimmen.

Tiergesundheit

Kampf gegen die Tierseuchen

Der Schwerpunkt lag auf der Weiterführung der BVD (Bovinen Virus Diarrhoe) Ausrottung, sowie auf eine Vorbereitung und eine Übung bei Einsätzen im Falle von hochansteckenden Seuchen. Verschiedene Ereignisse, vorgesehen oder nicht, haben das Jahr markiert im Bereich der Einsätze, mit dem Ziel eine Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern oder deren Auftreten vorzubeugen.

Ausrottung der BVD

Dieses Programm ist im Januar 2008 angelaufen und wird voraussichtlich in 2012 abgeschlossen. Die BVD ist eine virale Erkrankung, welche Aborte bei den Rindern hervorruft.

Die Prävalenz der Krankheit ist in der Schweiz im 2011 stark zurückgegangen, es gibt aber immer noch vereinzelte Fälle, die festgestellt werden müssen, um die Krankheit endgültig auszurotten. Unser Kanton hatte dieses Jahr 6 persistent infizierte Fälle auf 4 Rinderbetrieben. Wir stellen einen eindeutigen Rückgang der Fälle fest. Zum Teil sind Tiere, die fälschlicherweise als negativ getestet wurden, dafür verantwortlich

Das VetA hat die Durchführung der Probenahmen überwacht, die Meldungen der eventuellen positiven Fälle den Züchtern mitgeteilt, die Herden mit positiven Kälbern (PI) sperren lassen und die Eliminierung der positiven Tiere kontrolliert.

In 18 Betrieben wurde eine Seroprävalenzstudie durchgeführt. Da es sich bei den kontrollierten Tieren um Jungtiere handelte, sollten sie keine BVD Antikörper aufweisen, da sie nach der Ausrottungskampagne geboren wurden. Ein Jungtier ist nur positiv, wenn es mit einem Tier in Kontakt war, das das Virus ausscheidet. So können anhand der Serologie die Restfälle lokalisiert werden, ohne jedes Tier testen zu müssen. Einige positive Tiere wurden entdeckt und es wurden epidemiologische Untersuchungen eingeleitet.

Sobald die Ausrottung beendet ist, wird diese Überwachung auf serologischer Basis ab nächstem Jahr als Methode zur Überwachung des Schweizer Viehbestands angewandt werden.

Eine Seroprävalenzstudie wurde ebenfalls auf 68 Sömmerungsbetrieben durchgeführt. Die Probenahmen wurden bei Jungtieren vor ihrer Aufzucht und nach ihrer Rückkehr entnommen. Viehzusammenführungen verschiedener Herkunft sind die Hauptgründe bei der Ansteckung von übertragbaren

Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)

Die Ausrottungskampagne gegen die Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE) wurde mit einer Änderung bei der Überwachung der Ziegenbetriebe fortgesetzt. Ab diesem Jahr werden die Überwachungskampagnen nur noch alle 4 Jahre durchgeführt. Dies ergibt eine Verbesserung der Leitung der epidemiologischen Untersuchungen. Die Unterscheidung des MVV Virus (Maedi Visna Virus) gegenüber dem der CAE, ermöglicht eine relevante Sortierung der Fälle. Wir haben also die Kampagne 2012 diesen Herbst begonnen. Bis heute wurden 137 Betriebe kontrolliert und 2505 Tiere getestet. Für die CAE Fälle, ausser bei der Schlachtung der positiv getesteten Tiere, wird eine 6-monatige Betriebssperre verhängt und die Nachkommen des Virus-Trägers werden geschlachtet. Im Falle des MVV wird



Walliser Schwarzhalsziegenbok

ausser der Schlachtung keine zusätzliche Massnahme ergriffen.

Die Ergebnisse dieser Kampagne werden im Frühling 2012 bekannt sein, wenn alle Analysen beendet sind.

- 4 Fälle CAE im Wallis (112 Fälle in der Schweiz)
- 8 Fälle MVV im Wallis (da diese Krankheit keine Ziegenseuche ist, gibt es keine Meldungen auf schweizerischer Ebene)

Bieneninspektorat

(auf Basis der Jahresrapporte der kantonalen Bieneninspektoren, Herr Jean-Paul Viredaz und Franz-Josef Salzmann)

Ein heisser und trockener Frühling hat einen frühen Start der Kolonien und eine frühe Bestäubung der Obstbäume favorisiert. Die letzte Überwinterung war zufriedenstellend für die Gesamtheit der Bienenstöcke.

Die Wetter des Sommers war vorteilhaft für die Talregionen. Dies alles hat zu guten Ernten geführt. Leider war dies in unseren Seitentälern nicht der Fall, wo wegen des regnerischen Monats Juli die Hoffnungen auf guten Honig zunichte gemacht wurden.

Bienenkrankheiten

Brutkrankheiten, teilweise die Sauerbrut sind immer noch stark vertreten im Oberwallis. Die Fälle sind aber am zurückgehen (1 Fall von Faulbrut und 18 Fälle von Sauerbrut). Wir waren gezwungen die Vernichtung von 85 Bienenstöcken anzuordnen. Sauerbrutfälle treten im gesamten Oberwallis auf. Ermutigend ist der Rückgang der Anzahl zerstörter Bienenstöcke pro Fall. Durchschnittlich sind es 2,7 Bienenstöcke pro kontaminierten Bienenstock. Diese kleine Anzahl ist der Beweis, dass die Krankheit frühzeitig erkannt wird und schnellstens durch die Bienenzüchter gemeldet werden. Im Unterwallis ist kein Seuchenfall zu verzeichnen.

Kennzeichnung der Bienenstöcke

Gemäss der Kennzeichnungspflicht der Bienenstöcke auf Bundesebene, hat unser Amt Metallschilder bestellt. Es wurden jedem Standort im Wallis Nummern zugeteilt. Somit sind praktisch alle Bienenzüchter des Kantons erfasst und jede Nummer ist mit Standortangaben verbunden. Im 2012 werden dann die notwendigen Korrekturen in diesen Dossiers vorgenommen.

Die Aufgaben der Inspektoren sind durch die Seuchengesetzgebung definiert. Ihre Funktion ist es die Bienenstöcke bei Routinekontrollen oder bei Meldungen der Besitzer zu kontrollieren. Falls Brutfälle auftreten, überwachen sie die Durchführung der Zerstörung der Bienen und die Dezinifizierung der Instrumente. Ab diesem Jahr, nach dem Inkrafttreten der kantonalen Bestimmungen, welche die Überwachungsmodalitäten von importierten Bienen regeln, kommt die Überwachung von importierten Bienen hinzu. Es ist wichtig in Erinnerung zu rufen, dass die Beratung der Bienenzüchter ein sehr wichtiger Bestandteil der Seuchenpolizei ist.

Der Unterwalliser Tag fand am 5. Juni in Châteauneuf statt. Dr. Boujon vom Institut Galli – Valerio hat eine Erinnerung der Direktiven und Analysemethoden betreffend Bienenkrankheiten präsentiert. Der Kantonstierarzt hat eine Konferenz über das Thema administratives Recht gehalten.

Bieneninspektoren

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kann unser Kanton 10 zusätzliche diplomierte Inspektoren zählen: 1 im Sektor Saas (Mattertal), die anderen im Unterwallis. 4 Inspektoren haben unter anderem aus Alters- oder Krankheitsgründen demissioniert.

Wie in der Vergangenheit schon erwähnt, ist die Rekrutierung von neuen Inspektoren problematisch. Vor allem im Frühling und im Sommer fehlt es an zusätzlichen

Hilfskräften für eine gute Überwachung.

Bestimmungen des Departements, welche die Überwachungsmodalitäten von importierten Bienen regelt vom 16.09.2011

Die Einfuhr von Bienen stellt ein potentielles Gesundheitsrisiko für unser Land dar. Das Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit, auf Antrag unseres Amtes, hat Regeln für eine tierärztliche Überwachung für importierte Bienen definiert. Die Umsetzung dieser Massnahmen verkleinert das Risiko, dass sich importierte Krankheiten durch Bienen verbreiten. Ein Besuch vor Ort wird durchgeführt und im Zweifelsfall werden Bienen- oder Brutproben zu Analyse Zwecken entnommen.

Fälle von Tierseuchen

Das Veterinäramt behandelte 36 Fälle von Tierseuchen. Dabei wurden in jedem dieser Fälle die Vorschriften der Tierseuchenverordnung eingehalten.

Die Aufteilung der diagnostizierten Fälle im 2011 ist wie folgt :

- 22 Fälle von Sauerbrut der Bienen
- 5 Fälle von BVD-MD
- 1 Fall von Faulbrut der Bienen
- 4 Fälle von Capriner Arthritis-Encephalitis
- 3 Fälle von Maedi-Visna bei Schafen
- 1 Fall von Salmonellose (1 Schaf/1 Geflügel)
- 1 Fall von Pseudotuberculose der Schafe und der Ziegen
- 1 Fall von Coxiellose
- 1 Fall von Tierabort bei Schafen und Ziegen
- 11 Fälle von Zystizerkose (Bandwurm des Menschen, der Zysten in der Muskulatur der Rinder bildet) sind bei der Fleischkontrolle festgestellt worden. Das Fleisch in dem die Zysten gefunden wurde, wurde

tiefgefroren und kann somit trotzdem konsumiert werden.

Eine gewisse Anzahl von Analysen wurde bei Verdacht von Kontamination gemacht. Die Aufteilung der Analysen bei Verdacht, welche ein negatives Resultat hatten, ist die folgende :

- 2 Verdachtsfälle von Acariose
- 1 Verdacht auf Tollwut
- 1 Verdacht auf Brucellose der Widder
- 1 Verdacht auf katarrhales Fieber (Blauzungenkrankheit) der Schafe
- 4 Verdachtsfälle von Faulbrut
- 22 Verdachtsfälle von Sauerbrut

Analysen nach Aborten :

- 209 Analysen nach Aborten von Rindern haben ein negatives Resultat auf folgende Krankheiten ergeben: IBR (Infektiöse bovine Rhinotracheitis), Brucellose und der Coxiellose.
- 11 Analysen nach Aborten von Schafen haben in 10 Fällen ein negatives Resultat auf Brucellose, Coxiellose und Chlamydiose und 1 positives Resultat auf Coxiellose ergeben.

Im Dezember, wurde die Krankheit Newcastle in einer Herde von Legehennen im Kanton Neuenburg diagnostiziert. Diese Krankheit gehört zu den hochansteckenden Krankheiten. Unser Kanton musste an einer Untersuchung teilnehmen und Probenahmen in einem Betrieb aus unserem Kanton vornehmen, der Kontakt mit dem kranken Betrieb hatte. Die Analysen haben ein negatives Resultat ergeben und die Sperre konnte somit aufgehoben werden.

Glücklicherweise, hatten wir keinen Fall von einer hochansteckenden Krankheit zu beklagen.

Überwachung der Tierseuchen (Monitoring)

Die Überwachungsprogramme bestehen aus stichprobeweisen Kontrollen der

Tierbestände. Der Zweck dieses Monitorings ist nachzuweisen, dass unser Land frei von diesen Tierseuchen ist, und es gestattet, diesen Status im Rahmen der Tierexporte 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 anerkannt. Die Betriebe werden vom BVET ausgewählt.

- IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis) : 66 Betriebe, 859 Stichproben
- EBL (Rinderleukämie) : 40 Betriebe, 475 Stichproben
- Brucellose der Schafe : 51 Betriebe, 1293 Stichproben
- Brucellose der Ziegen : 21 Betriebe, 222 Stichproben
- Brucellose/CAE : 13 Betriebe, 222 Stichproben
- Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) : 52 Stichproben und Stichprobenanalysen, 153 verendet und 12 Analysen nach Sanitätsschlachtungen. Alle Ergebnisse erwiesen sich als negativ.

Überwachung der Salmonellose bei Geflügel

Die Salmonellose zählt zu den zu bekämpfenden Zoonosen und unterliegt der Meldepflicht. Es sind regelmässige Kontrollen des Tierbestands in Bezug auf Salmonellen erforderlich. Wenn sich die Tiere mit Salmonellose anstecken, müssen die Infektionsquelle und die Träger auffindig gemacht werden.

Im Rahmen der Überwachung wurde ein Fall von Salmonellose entdeckt. Es handelte sich um einen Legehennenbetrieb. Die Tiere waren 75 Wochen alt. Der Vieh-

bestand von 1100 Tieren musste eliminiert werden, die Tierhaltungshalle wurde gereinigt und desinfiziert, und die gelegten Eier wurden vernichtet.

Ein- und Ausfuhren

Einfuhren

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

- 50 Importe aus der EU (2 Sendungen Bienen, 6 Sendungen Fische, 6 Schafe, 9 Hühner, 6 Rinder, 20 Pferde und 1 Sendung Hengstsaamen) wurden uns über das TRACES-System gemeldet.

TRACES (Trade and Expert Control System) ist ein integriertes europäisches tierärztliches Informationssystem nach der Entscheidung 2003/24/EG. tierärztliches Informationssystem Es dient im grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten zum Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden. Die Schweiz ist vollständig in das System integriert.

- 11 Zertifikate von ausserhalb der EU : 5 USA, 1 Peru, 2 Brasilien, 1 Südafrika, 1 Arabische Emirate für diverse Tierarten : Zierfische, Reptilien, Hunde und 1 Vogel.

Aufgrund dieser Meldungen hat unser Amt 20 veterinärmedizinische Überwachungsbescheide ausgestellt.

- 6 für eintägige Küken-Stammzellen
- 2 für Bienen
- 6 für Rinder
- 4 für Schafe
- 1 jährlicher Einfuhrbescheid für Mastgeflügel
- 1 illegale Einfuhr von 10 Tauben war ebenfalls Gegenstand eines Quarantäne-Bescheids.

Ausfuhren

Die Amtstierärzte haben 91 Anträge für die Ausfuhr von Lebewesen in die EU bearbeitet. Sie haben die Kontrollen durchgeführt und die erforderlichen Dokumente (TRACES-Zertifikate) ausgestellt :

- 2 Ausfuhrzertifikate für Pferde
- 5 Ausfuhrzertifikate für Hunde
- 26 Ausfuhrzertifikate für Rinder
- 14 Ausfuhrzertifikate für Schafe
- 2 Ausfuhrzertifikate für Ziegen
- 2 Ausfuhrzertifikate für Kameliden
- 40 Ausfuhrzertifikate für Schlachtgeflügel

Entschädigung

Ein Betrag von insgesamt Fr.16'662.– wurde zu Entschädigungszwecken ausgezahlt. Diese Entschädigungen entfallen unter anderem auf die Vernichtung von Bienenkolonien in Höhe von : Fr.6'012.– ; auf die Schlachtung von Ziegen nach der Feststellung von CAE : Fr.2'181.– sowie auf die Schlachtung von Rindern im Zusammenhang mit BVD : Fr.3'882.–. Der markante Rückgang von Entschädigungszahlungen ist auf die deutliche Abnahme von Faulbrutfällen bei Bienen sowie auf die Fortschritte bei der Ausrottung der BVD zurückzuführen.

Die Unterstützung für das Programm zur Bekämpfung der Fussfäule bei Schafen wurde in 2011, wie vorgesehen, zum letzten Mal durchgeführt. Die Dienststelle für Landwirtschaft und unser Amt teilen sich die Kosten mit einem Beitrag zu den Bekämpfungskosten in Höhe von jährlich Fr.10'434.–.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

Unter tierischen Nebenprodukten versteht man Tierkadaver sowie Schlachtkörper und Metzgerprodukte tierischen Ursprungs, die nicht für die Verwendung als Nahrungsmittel bestimmt sind.

Anfang Juli 2011 sind nach der Revision der Verordnung über die Entsorgung von

tierischen Nebenprodukten neue Vorschriften in Kraft getreten. Die wichtigsten Veränderungen betreffen das Verbot, Schweine mit Speiseresten zu füttern, und die Bestimmungen in Bezug auf die Entsorgungsfabriken oder -anlagen. Das Verfüttern von Speiseresten an Schweine (« Schweinesuppe ») ist seit 2006 in allen EU-Ländern verboten.

Darüber hinaus wurde der Anwendungsbereich dieser Verordnung auf die Milch, die Eier und den Honig ausgedehnt. Sie regelt zum Beispiel die Verwendung von Rohmilch, die Antibiotika enthält, was vorkommen kann, wenn eine Euterentzündung mit Antibiotika behandelt wird.

Wir haben 3 Genehmigungen für das Sammeln und den Transport von Speiseresten erteilt.

Wir haben 1 Antrag auf Genehmigung der Entsorgung von Speiseresten in einer Anlage zur Erzeugung von Biogas behandelt.

Wir haben die Sammelstellen für tierische Nebenprodukte inspiziert und 7 Bewilligungen verlängert.

Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen

Die schweizerischen Veterinärdienste haben im Monat Juni an einer gross angelegten Übung (Nosos) teilgenommen. Es handelte sich um die Simulation eines Falls von Maul- und Klauenseuche. Die Aufgabenstellung war wie folgt: Suche nach der Ansteckungsquelle, Suche nach Betrieben, die durch den Tierverkehr angesteckt wurden, Einrichtung von Schutzzonen um den Seuchenherd.

Wir haben diesen theoretischen Teil einer Übung vor Ort im Mai abgeschlossen: Unsere Interventionsteams sind an zwei Standorten tätig geworden und haben die Schlachtung des infizierten Viehs und die Desinfektion der Räumlichkeiten und der Umgebung simuliert. Die DVSV arbeitet dabei aktiv mit dem Zivilschutz zusammen. Der Einsatz hat es uns gestattet,

Lehren zu ziehen und die Art unserer Interventionen anzupassen.

Eine dritte Übung hat in Koordination mit der Veterinärtruppe der Schweizer Armee im Viehstall der Landwirtschaftsschule stattgefunden. Eine gründliche Reinigung und Desinfektion wurden gemäss den Sanierungsrichtlinien im Falle einer hochansteckenden Krankheit durchgeführt.

Tierschutz

Der Tierschutz ist im Laufe der Jahre zu dem Sektor geworden, der das Veterinäramt mit Kontrollen und Interventionen zeitlich am meisten in Anspruch nimmt. Die Gründe sind mehrfach und reichen vom Mentalitätswandel über die Zunahme der Haustiere, die Zunahme der privaten Haltung von wilden Tieren, den starken Ausländeranteil aus Ländern, in denen die Anforderungen auf diesem Gebiet geringer oder anders sind, bis zu den jüngsten Gesetzesänderungen.

Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle

In 2011 sind beim Veterinäramt 250 (283 in 2010) Anzeigen oder Meldungen eingegangen. Sie stammten von der lokalen Bevölkerung, der lokalen Polizei oder Verwaltung, Tierschutzvereinen, Landwirten, Touristen.

- 136 (140) dieser Beschwerden betrafen Heimtiere: Hunde 92 (115), Katzen 14 (8), Hauskaninchen 11 (6), Neue Heimtiere 1 (2), Ziervögel 7 (6), Schlangen 2 (2), Tiergarten 1, Mischhaltungen 8.
- 114 (118) dieser Beschwerden betrafen Nutztiere: Rinder 33 (41), Pferde 40 (40), Ziegen 5 (11), Schafe 16 (20), Alpaka-Kameliden 1, Schweine 3 (2), Geflügel 6 (4), Fische 2, gemischte Nutztierhaltungen 8.

Unser Amt hat jede von diesen Beschwerden behandelt. Die Interventionen fanden auf unterschiedlichen Ebenen statt, je nach Schwere und Dringlichkeit der Lage. Das führte zu 323 (404) Inter-



Alle Tiere müssen Zugang zu einem Unterstand haben, der ausreichend gross und mit einer Einlage mit trockenem Stroh ausgestattet ist, auf der die Tiere ohne Wärmeverlust liegen können, vor allem bei ungünstigen Witterungsverhältnissen.

ventionen, davon 140 (104) Inspektionen des Veterinäramts vor Ort, 67 (127) Inspektionen durch die Polizei, 6 (5) Anhörungen, 32 (96) telefonische Ermittlungen, 24 (41) Kontrollen aufgrund von fotografischem Beweismaterial.

Die kontrollierten Haltungen waren Gegenstand eines Kontrollberichts und gegebenenfalls einer Mahnung oder eines kostenpflichtigen Verwaltungsbeschlusses, um eine fristgerechte Behebung der festgestellten Mängel zu fordern.

In 16 (7) Fällen wurde wegen Misshandlungen Strafanzeige erstattet (5 gemischte Nutztierhaltungen, 1 Schaf, 1 Pferd, 7 Heimtiere, 1 Fischzucht). Wegen Tiermisshandlungen haben wir gegen 1 (4) Person(en) ein Halteverbot verhängt.

Generell stellen wir fest, dass wir weniger Fälle behandelt haben als im Vorjahr. Wir haben sie hingegen eingehender behandelt.

Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft

Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne

Alle neuen Projekte für den Bau, den

Um- oder Ausbau von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Tierhaltung werden uns von der KBK (Kantonalen Baukommission) zur Genehmigung vorgelegt. Wir haben 94(77) Projekte geprüft, bei 69(44) Projekten wurden von uns Bemerkungen gemacht oder zusätzliche Informationen angefordert.

Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung

Die Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung, die bescheinigen, dass diese den Tierschutzvorschriften entsprechen, 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.

Diese Funktion haben wir Anfang August auf Auftrag wieder aufgenommen. In 2011 wurden 27 Ställe besucht, von denen 6 als nicht vorschriftsmässig befunden wurden und in 2012 erneut inspiziert werden müssen.

Wildtiere

Haltungen durch Privatpersonen: Für die Haltung von Wildtieren durch Privatpersonen ist eine kantonale Bewilligung erforderlich, wenn besondere Anforderungen hinsichtlich der Haltung oder der Pflege erfüllt werden müssen. Die private Haltung von Aras, Chamäleons, Frettchen, Giftschlangen etc. ist demnach bewilligungspflichtig.

Das Veterinäramt hat 38(30) neue Bewilligungsgesuche bearbeitet. Wir haben 52(15) Kontrollen vor Ort durchgeführt, einerseits bei neuen Haltern und andererseits im Hinblick auf eine Verlängerung der Bewilligung.

- 52 Kontrollen privater Haltungen
- 44 Nach der Kontrolle ausgestellte Bewilligungen
- 8 Nicht erteilte Bewilligungen – gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt
- 4 Erteilte Bewilligungen aufgrund der Prüfung von eingereichten Unterla-

gen

Dazu ist anzumerken, dass die maximale Gültigkeitsdauer einer solchen Bewilligung 2 Jahre beträgt. Im Wallis gibt es 113 gemeldete Wildtierhaltungen, für die einmal eine Bewilligung erteilt wurde und die alle 2 Jahre kontrolliert werden müssten, d.h. ca. 56 pro Jahr.

Professionelle Wildtierhaltungen: Alle professionellen Wildtierhaltungen (Tierhandlungen, Tiergärten, Mini-Zoos, Tierparks als Touristenattraktion) sind bewilligungspflichtig. Sie müssen ebenfalls alle 2 Jahre kontrolliert werden. Wir haben 12 derartige Kontrollen durchgeführt, 5 Bewilligungen wurden verlängert und 1 wurde entzogen.

Kommerzielle Tätigkeiten mit Tieren

Die Bewilligungen und die Kontrolle im Zusammenhang mit der Werbung mit Tieren, mit Tieraussstellungen oder Tierbörsen fallen ebenfalls in den Zuständigkeitsbereich des Veterinäramts. Im vergangenen Jahr wurden wir mit 6 Kontrollen vor Ort diesbezüglich 20 Mal tätig.

Kontrolle der obligatorischen Ausbildung der Halter

Es wurden 6 kantonale Anerkennungen von Fähigkeitsbescheinigungen für die Haltung von Wildtieren ausgestellt.

Fundtier-Datenbank

Wir haben die gesetzliche Verpflichtung, dem Bürger ein Mittel für die Meldung von Fundtieren zur Verfügung zu stellen. In 2011 hat unser Amt 38(36) Meldungen freigegeben: 29 Katzen, 8 Hunde und 1 Vogel.

Hundewesen

Fälle von Aggressionen

Durch eine ordnungsgemässe Hundehaltung stellt der Besitzer nicht nur das Wohlbefinden seines Tiers sicher, son-

dem er gewährleistet auch die Sicherheit der Menschen und der anderen Tiere. Das Veterinäramt ist in Zusammenarbeit mit den Polizeidienststellen und den Gemeindebehörden für die diesbezügliche Überwachung zuständig. In 2011 war das Walliser Veterinäramt mit 322 (173) Dossiers befasst, die Hunde betrafen. Dabei handelte es sich in 161 (139) Fällen um Angriffe oder ein anormal aggressives Verhalten von Hunden. Der Ablauf dieser Aggressionen wurde bewertet, analysiert und erforderlichenfalls entschlüsselt. Von diesen Meldungen betrafen 102 (93) Fälle Angriffe auf Menschen. In 2 (2) Fällen wurden Menschen von Hunden verbotener Rassen angegriffen. 10 Meldungen wurden von Hundezüchtern, Tierärzten oder Polizisten gemacht. Diese Hunde hatten niemanden gebissen, aber ein anormales Verhalten gegenüber Menschen an den Tag gelegt. Derartige Meldungen sind sehr nützlich, weil sie eine wirksame Prävention ermöglichen. 49 Meldungen betrafen Hunde, die sich anderen Hunden gegenüber anormal aggressiv verhielten.

Es wurden folgende Massnahmen ergriffen:

- Erzieherische und/oder Sicherheitsmassnahmen :
46, d.h. die Auflage, Erziehungskurse zu besuchen, deren pädagogisches Ziel sich nach dem jeweiligen Verhaltensproblem richtet. Die Sicherheitsmassnahmen sind verschiedener Art. Es kann sich zum Beispiel um die Errichtung eines für den Hund unüberwindlichen Zauns, das ständige Führen an der Leine oder das Tragen eines Maulkorbs im öffentlichen Raum handeln.
- Verhaltenstherapie :
4, d.h. die Auflage, den Hund bei einem Fachtierarzt einer Verhaltenstherapie unterziehen zu lassen. Dabei wird selbstverständlich die aktive Teilnahme des Halters verlangt, denn das Verhalten des Hundes hängt nicht zuletzt von der Fähigkeit seines

Halters ab, ihn zu führen.

- Wir haben 2 vorläufige Beschlagnahmen vorgenommen, d.h. den Hund in einem Hundezwinger untergebracht, bis der Halter alle Garantien hinsichtlich der öffentlichen Sicherheit erbringen konnte.
- 10(5) Problemhunde wurden auf Verlangen ihrer Halter von Tierärzten eingeschläfert. Sie haben diesen Entscheid spontan oder nach einer Besprechung mit unserem Amt getroffen.

Dazu ist anzumerken, dass die Hundebiss-Attacken auf Menschen in keinem Fall schwere Verletzungen zur Folge hatten, d.h. es war keine stationäre Behandlung notwendig. Dessen ungeachtet muss jeder Angriff auf einen Menschen sehr ernst genommen werden, weil das Rückfallrisiko, wenn nichts unternommen wird, enorm ist.

In 29 (27) von 102 Fällen von Angriffen auf einen Menschen ist der Name der angegriffenen Person auf dem Meldeformular des Arztes nicht angegeben. Der Patient macht sein Recht auf die ärztliche Schweigepflicht geltend. Auf diesen Formularen fehlen auch die Kennzeichnung des Hundes und der Name des Halters. Ganz offensichtlich handelt es sich in diesen Fällen um Bisse des Hundes der Familie der gebissenen Person oder eines Verwandten. Auf diese Weise vermeiden diese Leute ein Verfahren des Veterinäramts. Das ist bedauerlich, denn der gleiche Hund wird, wenn nichts unternommen wird, wieder angreifen, wenn er nochmals in die gleiche Situation gerät, die zum Biss geführt hat.

18 (9) Ausnahmegewilligungen für die Haltung von verbotenen Hunden wurden Personen ausgestellt, die ins Wallis umgezogen sind. Jedes Mal wurde der Hund vorher von einem Verhaltenstierarzt beurteilt. Die internationale Freizügigkeit und der angestiegene interkantonale Personenverkehr sind der Grund für diese

Zunahme.

8 Hunde verbotener Rassen wurden aus dem Wallis ausgewiesen.

Illegale Importe von Hunden

Die Anzahl illegaler Hundeimporte aus gewissen Schwellenländern nimmt deutlich zu. Die Züchtung von Hunden für den Verkauf in der Schweiz ist ein regelrechtes Geschäft geworden. Das Problem dabei ist, dass die Bedingungen der Haltung, die verhaltensbezogene genetische Auswahl sowie die Sozialisierung der jungen Hunde in keiner Weise gewährleistet sind. Diese Hundezuchten unterliegen in ihrem Land keinerlei Kontrollen. Hinzu kommt das Risiko der Einschleppung von ansteckenden Krankheiten, namentlich von Zoonosen.

Wir haben 122(31) Fälle von ordnungswidrigen Importen bearbeitet; sie wurden kontrolliert und in den schwersten Fällen strafrechtlich geahndet. Diese starke Zunahme der behandelten Fälle ist darauf zurückzuführen, dass wir in 2011 einen Tierarzt-Praktikanten hatten, der mehr Fällen illegaler Einfuhren nachgehen konnte als uns normalerweise aus Personalmangel möglich ist. Das Veterinäramt ist, ebenso wie die Veterinärämter der anderen Kantone, auf diesem Gebiet überfordert. Deshalb haben die gewerbsmässigen illegalen Einfuhren und die Netze für uns Vorrang.

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. In 2011 war das bei 10(5) ausgesetzten oder entlaufenen Hunden der Fall, für einen Betrag von Fr. 10'460.–.

Das Walliser Veterinäramt hat das

Tierheim des Walliser Bunds für Tierschutz (LVPA) gemäss dem Vertrag für die Unterbringung von ausgesetzten Hunden subventioniert. Diese Subventionierung ist an ziemlich strenge Bedingungen geknüpft, die in 76(57) Fällen erfüllt wurden, auf die ein Beitrag von Fr. 30'400.– entfiel.

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.

In 2011 haben 155(147) Besuche von Klassen mit 17 Trainern und 14 Hunden (57 im Oberwallis und 98 im Unterwallis) stattgefunden.

Zurzeit haben wir Probleme mit dem Hunde-Nachwuchs. Die an einen Hund für die Teilnahme am 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 geeignet für eine Teilnahme am Programm. Die bewährten und einsatzfähigen Hunde werden alt, und das Interesse der Besitzer an dem Programm lässt nicht nach. Ein zu häufiger Einsatz würde sie ermüden und rasch unmutig machen. Unser Amt wendet sich oft an die Medien, damit sie ein Interesse bei den Hundeeigentümern wecken. Der erhoffte Erfolg ist jedoch ausgeblieben. Es gibt nicht genug gute Bewerbungen.

Nahrungsmittelsicherheit

Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen)

Diese Kontrollen auf der Ebene der Pri-

märproduktion gestatten es, die Hygiene bei der Herstellung von Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs sicherzustellen, das Wohlbefinden der Tiere zu überprüfen, die Rückverfolgbarkeit der Tiere im Fall von Tierseuchen und eine verantwor-

produktion die Hygienevorschriften eingehalten werden. Die Behörden führen regelmässig Inspektionen durch, um die Einhaltung der Hygienebestimmungen bei der Milchproduktion zu überprüfen.

In 2011 wurden im ganzen Kanton Wallis in 113 Betrieben deren Melkraum, die Hygiene bei der Tierfütterung und die Futterqualität inspiziert. In der nachfolgenden Tabelle ist die Anzahl Beanstandungen und deren Art aufgeführt. Gewisse

Beanstandungsgrund	Anzahl
Haltung und Fütterung	7
Milchproduktion	9
Melken und Lagerung der Milch	6
Geräte, Hilfsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel	26
Anlagen, Behälter, Milchgeräte	11
Melkräume	5
Selbstkontrolle, Dokumentation	23
Anzahl Beanstandungen	87

Anzahl Beanstandungen in den besuchten Betrieben

tungsvolle Verwendung von Tierarzneimitteln sicherzustellen.

Das Veterinäramt kontrolliert die Nutztierbetriebe (Milch- und Fleischproduktion). Aufgrund der gesetzlichen Vorschriften ist die Kontrolle von 10% der Nutztierhaltungen im Kanton obligatorisch. Dieses Jahr haben 2 Teilzeittierärzte (davon 1 auf Mandatsbasis) 113 von den 153 vorgesehenen Kontrollen durchgeführt. Diese Kontrollen fanden in den Bezirken von Ering, Leuk und Rarogne statt. Mängel wurden 5 Mal auf dem Gebiet der Tiergesundheit, 148 Mal auf dem Gebiet der Verwendung der Tierarzneimittel und 14 Mal auf dem Gebiet der Kontrolle des Tierverkehrs festgestellt. Dazu ist anzumerken, dass ein Betrieb mehrere Mängel in ein und demselben Bereich aufweisen kann, zum Beispiel bei der Verwendung von Arzneimitteln.

Es wurden 12 Nachkontrollen gegen Vorweisung von Beweisdokumenten vorgenommen, 4 Betriebe mit gravierenden Mängeln werden in 2012 erneut kontrolliert.

Hygieneinspektion bei der Milchproduktion

Die Schweizer Milchproduzenten müssen darauf achten, dass ihre Kühe sauber und gesund sind und dass bei der Milch-

Betriebe weisen mehrere Mängel auf.

Von diesen 113 Betrieben wurden in 18 Betrieben in den letzten 12 Monaten eine Überschreitung der Zellzahl und in 17 eine zu hohe Keimbelastung beanstandet.

Dazu ist festzustellen, dass 12 der in 2011 für eine Kontrolle vorgesehenen Betriebe die Milchlieferungen eingestellt haben und deshalb nicht besucht wurden, und zwar hauptsächlich im Val d'Illyez und in Iséables. Das entspricht ca. 10% der Auswahl.

Die Hygienekontrolle der Primärproduktion auf den Alp- und den landwirtschaft-



Die Hygiene der Milch hängt auch von der Hygiene der Tiere und des Stalls ab. Fälle wie hier im Bild sind inakzeptabel!

lichen Betrieben mit Käseherstellung wird von anderen Lebensmittelkontrolleuren der DVSV durchgeführt. Dieses Jahr wurden 22 Alpbetriebe inspiziert.

Die systematische Eingabe der Kontrolldaten in das SISVet (Informatikprogramm des Schweizer Veterinärdienstes) gestattet es, auf Schweizer Ebene eine zentrale Datenbank für die Nahrungsmittelbranche aufzubauen.

Kontrolle der Milchqualität

In der Schweiz wird die Milchqualität 2 Mal pro Monat kontrolliert, indem einerseits anhand des geometrischen Mittels aufgrund von zwei monatlichen Analysen die Keimbelastung und die Zellzahl ermittelt und andererseits nach allfälligen Hemmstoffen (Antibiotika) gesucht wird. Diese Kontrollen werden bei der Milch jedes Produzenten durchgeführt.

Dazu ist anzumerken, dass die Milchliefer Sperre vom Veterinäramt erneut verhängt werden kann, wenn nach deren Aufhebung bei 2 nachfolgenden Kontrollen die Grenzwerte wieder überschritten werden, was in 2011 bei 2 Betrieben der Fall war.

Während des Jahres wurden 20 zeitweilige Milchliefer Sperren verhängt, 6 wegen Hemmstoffen (Antibiotika), 4 wegen einer zu hohen Zellzahl und 10 wegen einer zu grossen Keimbelastung.

Fleischkontrolle in Schlachthöfen

In unserem Kanton gibt es 15 genehmigte sogenannte Kleinschlachthöfe, 1 Geflü-

gelschlachthof und 3 Fischschlachthöfe.

12 Schlachthöfe wurden routinemässig kontrolliert, gemäss den gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Inspektionen. Nach diesen Kontrollen wurden 3 Nachkontrollen durchgeführt.

1 Schlachthof wurde 2 Mal im Hinblick auf die Verlängerung der Betriebsgenehmigung kontrolliert.

1 Genehmigung konnte einem Schlachthof erteilt werden, der wieder in Betrieb genommen wurde. 1 Schlachthof hat den Betrieb eingestellt.

Tierarzneimittel

Gemäss der Tierarzneimittelverordnung müssen tierärztliche Privatapotheken von Tierarztpraxen, in denen Nutztiere behandelt werden, mindestens alle 5 Jahre kontrolliert werden. Für Tierarztpraxen, in denen nur Heimtiere behandelt werden, beträgt diese Frist 10 Jahre.

Das Veterinäramt hat 10 (13) tierärztliche Privatapotheken inspiziert. 2 tierärztliche Apotheken wurden erneut kontrolliert, nachdem bei einer früheren Kontrolle grössere Mängel festgestellt worden waren.

Wir haben auch 9 Tierhandlungen im Zusammenhang mit dem Verkauf von Medikamenten kontrolliert. Im Grossen und Ganzen wurden die gesetzlichen Vorschriften gut eingehalten.

Tierärztliche Bewilligung

Im Kanton Wallis gibt es 45 Tierärzte, die eine vom Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit erteilte

Tierart	Total Schlachtungen	Normale Schlachtungen		Sanitätsschlachtungen oder Schlachtungen von verunfallten Tieren	
		konform	nicht konform	konform	nicht konform
Rind	4'013	3'973	6	26	8
Schaf	6'396	6'390	4	2	
Ziege	754	754			
Schwein	2851	2'847	4		
Pferd	17	16		1	
Andere und Wild	56	56			
Total	14'087	14'036	14	29	8

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

Praxisbewilligung besitzen ; (Stand am 31.12.2011). Die Praxisbewilligung wird Tierärzten mit einem Schweizer eidgenössischen Diplom oder mit einem als gleichwertig anerkannten ausländischen Diplom erteilt.

In 2011 wurden 2 neue Bewilligungen erteilt, eine für einen Inhaber eines eidgenössischen Diploms und eine für einen Inhaber eines in Belgien erworbenen, aber gemäss einer Bescheinigung der zuständigen eidgenössischen Kommission in der Schweiz anerkannten Diploms.

Analyse von Fremdstoffen

Die bei der Nahrungsmittelherstellung verwendeten Fremdstoffe (z.B. Tierarzneimittel) können in Restmengen in den Nahrungsmitteln enthalten sein. Wenn es sich um Umweltschadstoffe handelt, können diese ungewollt die gesamte Nahrungsmittelkette verseuchen – von der Produktion bis zur Abgabe an die Konsumenten.

Im Rahmen des Überwachungsprogramms des Bundes hat der Kanton 37(52) Analysen durchführen lassen, um Fremdstoff-Restmengen im Fleisch festzustellen. Alle Analysen fielen negativ aus.

	Schweine	Schafe	Kühe	Rinder	Kälber	Total
Tetracyclin	1	2	1		1	5
Chloramphenicol		1			1	2
Nitrofurantoin - Imidazol		1			2	3
Sulfonamid	2	2	1		1	6
Chinolone	2	2	2			6
Antibiotika	2	2	2		2	8
Stilben			1			1
Ss-Agonisten				1	1	2
Zeranol			1			1
Steroid					1	1
Thyreostatika				1	1	2
Total	7	10	8	2	10	37

Fremdstoff-Analysen

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
VOC	14
Uranium	14
Arsen	15
Blei, Kadmium und Histamin	15
Edelkastanien	15
Aflatoxin	15
Fumonisin	15
Isotopenanalyse	16
Wein	16
Nitrat - Nitrit	16
Fettgehalt	16
Nahrungsergänzungsmittel	17
Eiswürfel	17
Rahm und Patisseriewaren	17
Speiseeis	18
Milchprodukte	18
Hackfleisch	19
Fleischzubereitungen	19
Vorgekochte Lebensmitteln	19
Harnstoff	20
Trihalogenmethan	20
Interkantonale Kampagnen	20
Legionellen	20
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	24
Milchverarbeitungsbetriebe	29
Anwendung von Art. 58 HyV	29
Ausbildungskurse	32
Anzahl Beanstandungen in den besuchten Betrieben	43
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	44
Fremdstoff-Analysen	45

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Betriebsinspektionen	25
Inspektionen	25
Gesamtgefahr	26
Globale Tragweite	27
Risiko	27
Wasserversorgungen	28
Wassernetze	28
Wasserfassung	28
Schmutzrückstände auf Anlagen	29
Durchlöcherte Mauer im Reservoir	29
Löcher	30
Krötenhaut auf einem Käse	30
Mangel Ordnung und Sauberkeit	30
Mangel Ordnung und Sauberkeit	30
Tattoofarben	31
Walliser Schwarzhalsziegenbok	34
Alle Tiere müssen Zugang zu einem Unterstand haben, der ausreichend gross und mit einer Einlage mit trockenem Stroh ausgestattet ist, auf der die Tiere ohne Wärmeverlust liegen können, vor allem bei ungünstigen Witterungsverhältnissen.	39
Die Hygiene der Milch hängt auch von der Hygiene der Tiere und des Stalls ab. Fälle wie hier im Bild sind inakzeptabel!	43



Das Kantonslabor, 1922

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

Sitten im Juli 2012

