



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

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

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

JAHRESBERICHT 2019

**Dienststelle für Verbraucher-
schutz und Veterinärwesen**



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

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Allgemeine Bemerkungen	6
GUB/GGA (Gute Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe) für Lebensmittel	6
Zusammenarbeit mit externen Partnern im Tierschutzbereich	6
Ausbildungspflicht für neue Hundehalter und Hundehalterinnen	7
Intensivierung der Bekämpfung der Bovine Virus-Diarrhoe	7
Dank	7
Personal	8
Leitung der Dienststelle	8
Dienststelle für Verbraucherschutz	8
<i>Kantonales Labor</i>	8
<i>Mikrobiologielabor</i>	8
<i>Lebensmittelinspektorat</i>	8
<i>Trinkwasserinspektorat</i>	9
<i>Chemikalien und Badewasserinspektorat</i>	9
<i>Sekretariat und Empfang</i>	9
<i>Veterinäramt</i>	9
<i>Tierärzte</i>	9
<i>Amtliche Expertin</i>	9
<i>Spezialisierte Mitarbeitende</i>	9
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
Inspizierte Betriebe	15
Zuordnung der Beanstandungen	15
<i>Selbstkontrolle</i>	15
<i>Produkte</i>	15
<i>Verfahren und Aktivitäten</i>	15
<i>Bau, Ausstattungen und Geräte</i>	15
Arten von Mängeln	15
Tätigkeiten der Dienststelle für Verbraucherschutz	18
Lebensmittel	18
<i>Vorgekochte Produkte</i>	18
<i>Eiswürfel</i>	18
<i>Frittieröl</i>	19
<i>Temperaturkontrolle bei frischem Fisch</i>	19
<i>Märkte</i>	19
Alpkäsereien, Käsereien	20
<i>Bewilligungspflichtige Lebensmittelbetriebe</i>	20
<i>Rohmilchkäse</i>	20
<i>Ziger</i>	21
<i>Listerien in Lebensmitteln – Warenrückruf und öffentliche Warnungen</i>	22
Schneckenaufzucht im Wallis	23
Qualität von Getränken	23
<i>Trinkwasser</i>	23
<i>Weine</i>	26
<i>Handwerkliche Biere</i>	26
Chemische Kontaminanten	27
<i>Pestizide in Trinkwasser</i>	27
<i>Benzidin im Trinkwasser</i>	27
<i>1,4-Dioxan in Trinkwasser</i>	27
<i>Andere organische Verunreinigungen im Trinkwasser</i>	28
<i>Dithiocarbamate in Gemüse und Obst</i>	28
<i>Pestizide in Früchten und Gemüse</i>	28

<i>Pestizide in Wein</i>	28
<i>Schwermetalle in Trinkwasser</i>	29
<i>Schwermetalle in Wein</i>	29
<i>Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis</i>	30
<i>Toxine in Lebensmitteln</i>	30
Kampf gegen die Täuschung und Verbraucherinformation	30
<i>Zusammenarbeit mit dem Zoll</i>	30
<i>Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln</i>	30
<i>Authentizität und Süssung von Wein</i>	31
<i>Authentizität von Walliser Aprikosen</i>	31
<i>Einhaltung von AOP/IGP</i>	31
<i>Information zu Onlineshops</i>	32
Gebrauchsgegenstände.....	32
<i>Kontrolle und Inspektion der Badeanlagen</i>	32
<i>Kontrolle von Badewasser</i>	33
<i>Kontrolle von natürlichen Badegewässern</i>	34
<i>Analyse von Legionellen in Heimen</i>	34
<i>Sprudelbecken</i>	34
Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten und der Haut in Berührung kommen.....	34
<i>Allergene in Kosmetikprodukten</i>	34
<i>Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken</i>	35
<i>Food Contact Material (FCM)</i>	35
<i>Nationale Produktkampagne: Freisetzung von Metallen in Grillutensilien</i>	35
Tabak und Tabakersatzstoffe	36
<i>Kontrolle des THC- und CBD-Gehalts in Tabakersatzstoffen</i>	36
Chemikalien	36
<i>Marktüberwachung</i>	36
<i>Produkte der Gruppe 2</i>	37
<i>Schädlingsbekämpfung</i>	38
<i>Beratung für Firmen (ChemG)</i>	39
<i>Beratung der Bevölkerung</i>	39
<i>Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz</i>	39
Administrative Aufgaben	40
<i>Ausfuhrbescheinigungen</i>	40
<i>Vorbescheid</i>	40
<i>Internationale und interkantonale Zusammenarbeit</i>	40
<i>Alkoholabgabe an Minderjährige</i>	40
<i>Strafanzeigen</i>	41
<i>Qualitätssicherung</i>	41
<i>Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse</i>	41
Veterinärwesen	42
<i>Personal</i>	42
<i>Eriteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit</i>	42
<i>Tiergesundheit</i>	42
<i>Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen</i>	42
<i>Entsorgung von tierischen Nebenprodukten</i>	42
<i>Tiergesundheit in der Imkerei</i>	43
<i>Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle</i>	44
<i>Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen</i>	44
<i>Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof</i>	45
<i>Internationales / Einfuhr und Ausfuhr</i>	45
<i>Tierschutz</i>	45
<i>Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)</i>	45
<i>Kontrollen Tierhaltungen</i>	45
<i>Wildtiere</i>	46
<i>Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG</i>	46

<i>Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission</i>	46
<i>Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung</i>	46
<i>Tierversuche</i>	46
<i>Datenbank für Findeltiere</i>	47
<i>Kosten für beschlagnahmte Tiere</i>	47
Hundewesen.....	47
<i>Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten</i>	47
<i>Subventionen für die Platzierung</i>	48
<i>Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)</i>	48
Lebensmittelsicherheit.....	48
<i>Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben</i>	48
<i>Kontrolle der Milchqualität</i>	49
<i>Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft</i>	49
<i>Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben</i>	49
<i>Tierarzneimittel</i>	49
Überwachung der Veterinärberufe	50
Liste der Abkürzungen	51
Liste der Tabellen	52
Liste der Illustrationen	53

Allgemeine Bemerkungen



Dieser Jahresbericht gibt einen kurzen Einblick in die Tätigkeit der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kantons Wallis. Die Kernaufgaben unserer Dienststelle sind die Lebensmittelsicherheit also der Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln und von Gebrauchsgegenständen, sowie die Tiergesundheit, das Tierwohl, das Hundewesen und die Chemikaliengesetzgebung, was die Kontrolle des Chemikalienmarktes betrifft.

GUB/GGA (Gute Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe) für Lebensmittel

GUB/GGA als Abkürzung für Gute Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe ist im deutschen Sprachgebrauch wenig bekannt. Die französischen Abkürzungen AOP/IGP (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) sind auch im deutschen Sprachgebrauch geläufiger. Wird ein Produkt mit AOP ausgelobt, so garantiert dies, dass die Zutaten aus dem bezeichneten Ursprungsgebiet stammen, und dass dieses Lebensmittel im bezeichneten Gebiet hergestellt wird. Trägt eine Lebensmittelverpackung das Qualitätslabel IGP, so garantiert dies, dass dieses Lebensmittel im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt wird. Für Lebensmittel, die die Qualitätszeichen AOP oder IGP tragen, besteht ein klar definiertes Pflichtenheft. Diese Bezeichnungen (AOP/IGP) sind von der Gesetzgebung in der Schweiz geschützt. Betriebe, die solche Lebensmittel herstellen, müssen zertifiziert sein. Diese Zertifizierungen werden von privaten Organisationen durchgeführt. Was ist nun die Rolle der Kantonschemiker in diesem Bereich? Die AOP-IGP Verordnung überträgt hier der kantonalen Lebensmittelkontrolle den Vollzug laut Lebensmittelgesetzgebung. Die Lebensmittelgesetzgebung schützt die Konsumenten auch vor Täuschung.

Werden also die Bezeichnungen AOP/IGP zu Unrecht auf Etiketten oder in der Werbung für vermarktete Lebensmittel verwendet, so schreitet das Lebensmittelinspektorat ein, spricht Beanstandungen aus und verfügt Massnahmen.

Mit insgesamt 8 AOP/IGP geschützten Produkten hat der Kanton Wallis verglichen mit den anderen Kantonen am meisten geschützte Produkte in diesem Bereich. Im Wallis sind fünf Produkte mit einer GUB (AOP)-Bezeichnung, wie Walliser Raclette und Munder Safran, und drei mit einer GGA (IGP)-Bezeichnung, so Walliser Rohschinken und Walliser Trockenfleisch, geschützt. Nachhaltigkeit, Tradition, Authentizität, und Qualität im Bereich der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung sind im Kanton Wallis sehr wichtig.

Im Jahr 2019 wurden bei 3132 Inspektionen 325 Verstösse gegen den Täuschungsschutz mit AOP/IGP Produkten festgestellt. Typische Fälle von Verstössen sind, dass ein herkömmlicher Aprikosenbrand als Abricotine oder ein nicht geschützter Hartkäse als Grana Padano verkauft wird. Diese zahlreichen Verstösse zeigen, dass Kontrollen in diesem Bereich notwendig sind und auch künftig im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen durchgeführt werden. Auch auf politischer Ebene geben die durch AOP/IGP geschützten Produkte zu Diskussionen Anlass. So haben beide Kammern des nationalen Parlamentes der Motion Savary für zusätzliche private Kontrollbeauftragte, um gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorzugehen, zugestimmt. Bleibt abzuwarten, wie diese Motion von der Bundesverwaltung umgesetzt wird.

Zusammenarbeit mit externen Partnern im Tierschutzbereich

Die Öffentlichkeit (Private Personen, Tierschutzorganisationen, Tierschutzverbände, Medien) ist zu Recht sehr aufmerksam und sensibilisiert, wenn es um den Tierschutz und die Tierrechte geht.

Das kantonale Veterinäramt war dieses Jahr viel mit Interventionen, wie beispielsweise der Beschlagnahmung von Hunden, beschäftigt. Die aus verschiedenen Gründen aufgegebenen Tiere werden in der Regel in Tierheimen untergebracht

und dort von Fachleuten betreut. Ein weiterer wichtiger Partner in diesem Bereich sind die lokalen Polizeibehörden, die bei der Optimierung von Interventionen oder der Überprüfung von Massnahmen helfen. Die Zusammenarbeit der Tierheime und der lokalen Polizeibehörden mit dem kantonalen Veterinäramt ist sehr gut und konstruktiv.

Ausbildungspflicht für neue Hundehalter und Hundehalterinnen

Auf gesetzlicher Ebene wurde im Jahr 2019 der Revisionsentwurf des Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG) abgeschlossen. Wichtige Neuerungen sind die Wiedereinführung der Ausbildungspflicht für neue Hundehalter im Kanton Wallis und eine verstärkte gesetzliche Basis zum Schutz der Anzeiger/innen von Tiereschutzfällen (Wahrung der Anonymität).

Intensivierung der Bekämpfung der Bovine Virus-Diarrhoe

Das Wallis wird durch das Wiederauftreten von Fällen von boviner Virusdiarrhoe (BVD) hart getroffen. Alle verfügbaren Ressourcen, sowohl beim Veterinäramt als auch vor Ort, setzen sich für diese Herausforderung ein. Auch wenn die Hauptrisikofaktoren wie Tierhandel und Sömmerung bekannt sind, sind der Einsatz der Tierhalter, ihre Meldedisziplin und die Einhaltung der Vorgaben zur Biosicherheit wesentliche Voraussetzungen für den Erfolg der Bekämpfung. Zu diesem Zweck wurde auch der Schwerpunkt auf die Information der Tierhalter gelegt.

Dank

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserer Departementsvorsteherin Frau Esther Waeber-Kalbermatten für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen zu danken. Den Mitarbeiter/innen der Sektionen kantonales Labor und Lebensmittelinspektorat sowie dem Amt für Veterinärwesen der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen danke ich herzlich für die gute Zusammenarbeit und ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Tiere.

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

Dr. Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonschemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

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

Dienststelle für Verbraucherschutz

Kantonales Labor

Chemisches Labor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers, Verantwortlicher des kantonalen Labors
Dr. Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemiker (60 %)
Bertrand BESSE	Chemieingenieur HES, Koordinator des chemischen Labors
Nicolas FLURY	Spezialisierter Chemielaborant (seit dem 01.08.2019)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80%)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90%)
Pascal WILLA	Spezialisierter Chemielaborant
Aurélié ROSSIER	Lehrling Chemielaborantin (bis zum 31.07.2019)
Logan ROH	Lehrling Chemielaborant
Jean-Marc STUDER	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2019)
Orlane VALMAGGIA	Lehrling Chemielaborantin

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Mikrobiologielaborant, Koordinator des bakteriologischen Labors
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Mikrobiologielaborantin (80%)
Natacha FLEURY	Mikrobiologielaborantin

Lebensmittelinspektorat

Thomas ZENHÄUSERN	Ingenieur in Lebensmitteltechnologie, Verantwortlicher für das Lebensmittelinspektorat
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Michel CINA	Lebensmittelkontrolleur (seit dem 01.12.2019)
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur

Trinkwasserinspektorat

Pierre-Michel VENETZ	Kantonaler Trinkwasserinspektor
Yann SIRISIN	Trink- und Badewasserinspektor (80%)

Chemikalien und Badewasserinspektorat

Dr. Guy DÉFAYES	Badewasser- und Chemikalieninspektor
-----------------	--------------------------------------

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT	Administrative Mitarbeiterin (80%) Verantwortliche Administration
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80%)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (30%)
Vèrene SIERRO PRALONG	Sekretariatshilfskraft (80%)
Valérie TACCHINI	Sekretärin (50% bis zum 31.01.2019 – 80% seit dem 01.02.2019 bis zum 31.08.2019 – 50% seit dem 01.09.2019)
Mattia BRIGGER	BM-W Praktikant (seit dem 01.08.2019)
Laurian MEYNET	BM-W Praktikant (bis zum 31.07.2019)
Sylvie LUGON	Lehrtochter kaufmännische Angestellte
Jérémy KNÖRR	Lehrling kaufmännischer Angestellter (bis zum 31.12.2019)

Veterinäramt

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

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70%)
Dr. Margot CHASTONAY	Amtliche Tierärztin (50% bis zum 31.01.2019 – 70% seit dem 01.02.2019 bis zum 30.06.2019 – 50% seit dem 01.07.2019)
Cristina VILLIGER	Amtliche Tierärztin (50% bis zum 10.02.2019 – 70% seit dem 11.02.2019 bis zum 30.06.2019 – 50% seit dem 01.07.2019) (bis zum 31.12.2019)
Pascal ZUFFEREY	Amtlicher Tierarzt (50%)

Amtliche Expertin

Elodie Debons	Amtliche Fachexpertin (80% bis zum 31.01.2019 – 90% seit dem 01.02.2019 bis zum 30.06.2019 – 80% seit dem 01.07.2019)
---------------	---

Spezialisierte Mitarbeitende

Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60%)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (40%) (bis zum 31.12.2019)
Roméo LATTION	Spezialisierter Mitarbeiter
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter

Analytierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 50 291 Analysen an 10 662 Proben durchgeführt:

- 10 287 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 375 Proben waren nicht der Lebensmittelkontrolle unterstellt.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

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

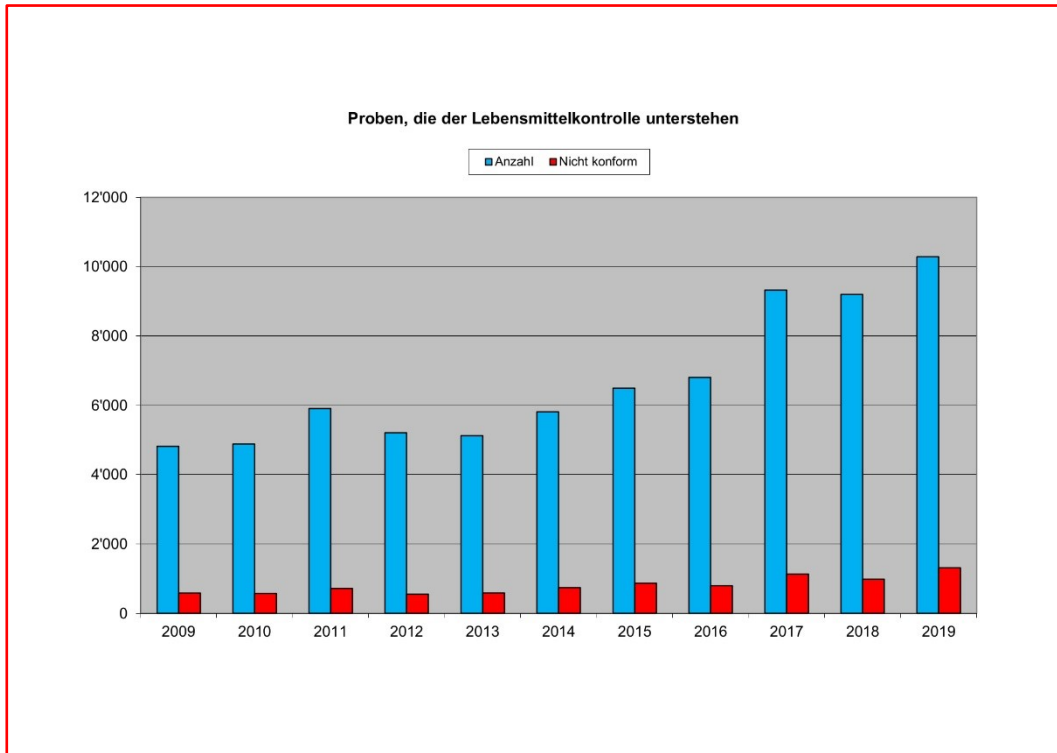
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	4693	5594	10287
Konforme Proben (K)	4111	4861	8972
Nicht konforme Proben (NK)	582	733	1315

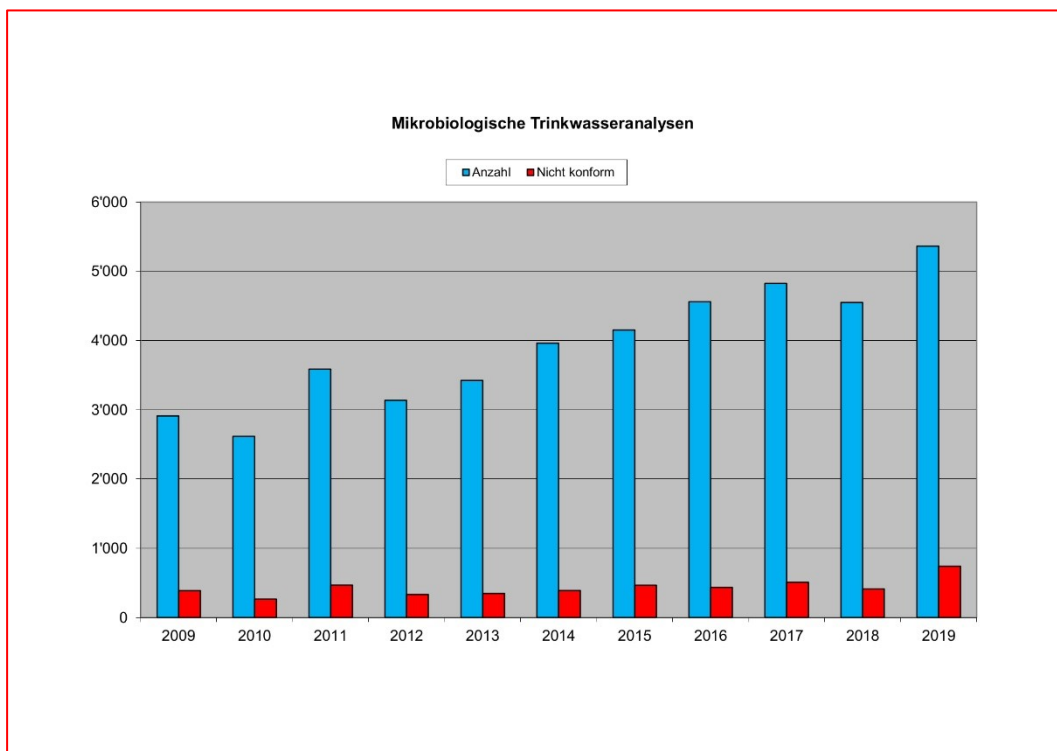
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten	10	10					10	10	
02	MILCHPRODUKTE									
021	Sauermilch, Sauermilchprodukte	4	4					4	4	
024		2	2					2	2	
025		1	1					1	1	
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE									
031	Käse	125	117	8	10	10		135	127	8
032	Käseerzeugnisse	2	2					2	2	
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	34	22	12	1	1		35	23	12
034	Käse aus nicht von der Kuh stammender Milch	6	6					6	6	
04	BUTTER									
041	Schafskäse	1	1					1	1	
05	SPEISEÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	28	24	4				28	24	4
052	Speisefette	10	6	4				10	6	4
07	MAYONNAISE, SALATSAUCE									
072	Salatsauce	1	1					1	1	
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	75	71	4				75	71	4
082	Fleischerzeugnisse	97	80	17	3	3		100	83	17
10	WÜRZEN									
101	Gewürze	1	1					1	1	
104	Suppen, Saucen	7	6	1				7	6	1
106	Bratensauce	2	2					2	2	
11	GETREIDE									
111	Getreide	11	9	2	2	2		13	11	2
113	Müllereiprodukte	8	8					8	8	
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	1	1					1	1	
152	Eierteigwaren	2	1	1				2	1	1
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	24	24		5	5		29	29	
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
175	Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	1		1				1		1
176	Ergänzungsnahrung	1		1				1		1
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie und Nährstoffbedarf	21		21				21		21
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	57	57					57	57	
182	Gemüse	106	106					106	106	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
19	SPEISEPILZE									
191	Speisepilze, wild	4	3	1				4	3	1
192	Speisepilze, kultiviert	16	8	8				16	8	8
22	KONFITUREI- UND ZUCKERWAREN									
22Z	Konfiturei- und Zuckerwaren, übrige	25	22	3				25	22	3
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
241	Fruchtsaftarten	2		2				2		2
28	TRINKWASSERARTEN									
281	Trinkwasser	1543	1391	152	5283	4578	715	6836	5969	867
282	Eis, Wasserdampf	44	28	16				44	28	16
283	Natürliches Mineralwasser	4	3	1	63	63		67	66	1
30	KAFFEE, KAFFEE-ERSATZSTOFFE									
302	gerösteter Kaffee	1	1					1	1	
33	INSTANT- UND FERTIGGETRÄNKE AUF BASIS VON ZUTATEN WIE KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTELN, TEE									
331	Instant- und Fertiggetränkessorten	1	1					1	1	
35	GEWÜRZE, SPEISESALZ, SENF									
351	Gewürze	16	13	3				16	13	3
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE									
362	Wein	58	43	15	123	123		181	166	15
38	BIERE									
381	Normalbier	4	2	2				4	2	2
38Z	Biere	10	5	5				10	5	5
39	SPIRITUOSEN UND ENTSPRECHENDE ERZEUGNISSE									
392	Spirituosensorten				18	16	2	18	16	2
393	Likörsorten	1		1				1		1
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	200	134	66				200	134	66
515	Speisen genussfertig zubereitet	85	77	8				85	77	8
56	GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE UND MATERIALIEN ZUR HERSTELLUNG VON GEBRAUCHSGEGENSTÄNDEN									
561	Materialien und Gegenstände aus Metall oder Metalllegierungen	6	2	4				6	2	4
57	KOSMETISCHE MITTEL									
571	Hautpflegemittel	13	9	4				13	9	4
572	Hautreinigungsmittel	2	1	1				2	1	1
69	KENNZEICHNUNG									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	12		12				12		12
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	163	163		2	2		165	165	
70Z	Betriebsdokumente, andere	48	42	6				48	42	6
76	TABAK									
764	Tabakersatzerzeugnisse	15	13	2				15	13	2
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	1714	1523	191	35	29	6	1749	1552	197
81Z3	Warmes Waschwasser	68	65	3	39	29	10	107	94	137
	Total	4693	4111	582	5594	4861	733	10287	8972	1315

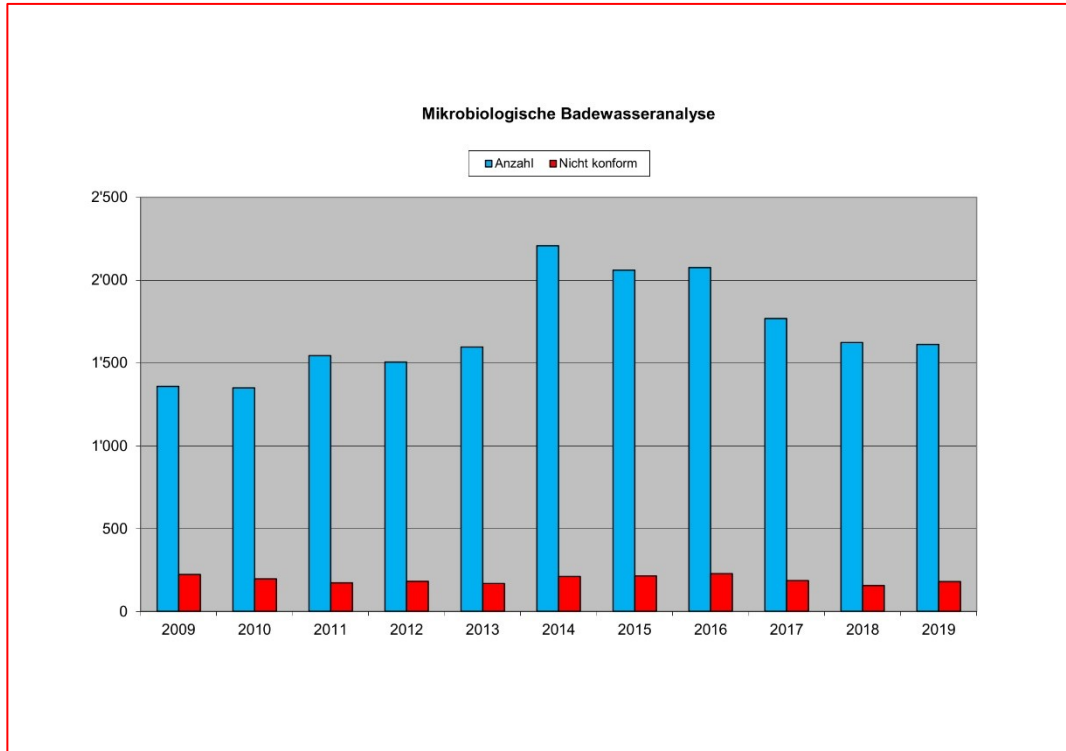
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



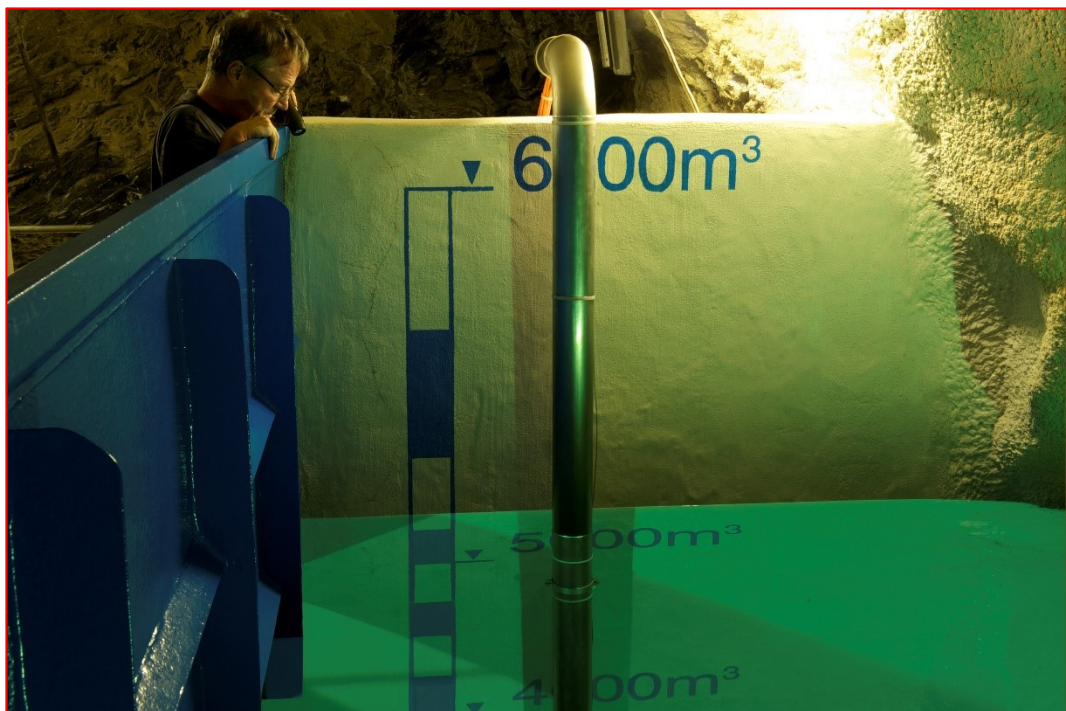
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.



3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.



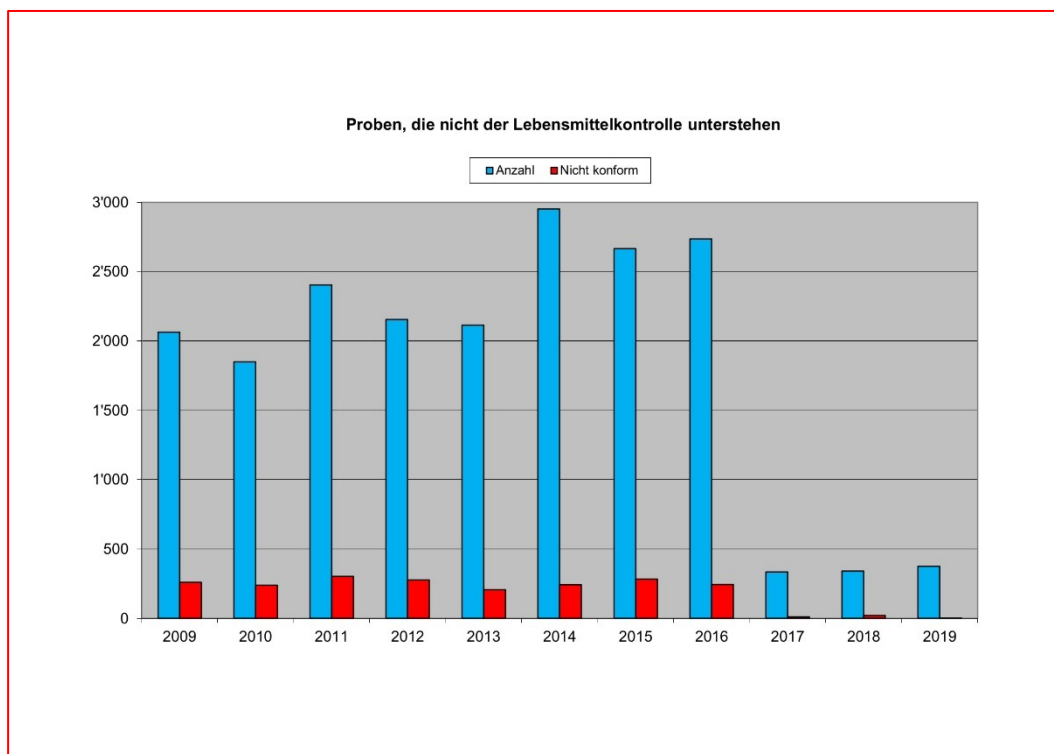
4 : Kontrolle des Trinkwassers. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	120	255	375
Konforme Proben (K)	119	253	372
Nicht konforme Proben (NK)	1	2	3

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsproben				60			60		
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige				9			9		
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer				24	19	5	24	19	5
812	Unterirdische Gewässer	120	119	1	93	92	1	213	211	2
813	Abwasser				17	16	1	17	16	1
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges				52	52		52	52	
	Total	120	119	1	255	179	7	375	298	8

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



5 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.

Inspizierte Betriebe

Von den 7908 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2550 Betriebe (28 %) kontrolliert. Insgesamt wurden 3387 Inspektionen durchgeführt. Bei 1376 Inspektionen (41 %), wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von den 1205 beanstandeten Betrieben wurden 40 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Gründe dafür sind, dass bei den Kontrollen wiederholt Mängel festgestellt wurden oder die Gesundheit des Verbrauchers stark gefährdet wurde.

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

Zuordnung der Beanstandungen

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

Selbstkontrolle

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

Produkte

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

Verfahren und Aktivitäten

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

Bau, Ausstattungen und Geräte

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

Arten von Mängeln

Mängel	Anzahl	%
schwere Mängel	109	3.2
mittlere Mängel	1224	36.1
leichte Mängel	2230	65.6

4 : Arten von Mängeln bei Inspektionen.

Es ist unbedingt darauf hinzuweisen, dass bei 109 von 3387 Inspektionen schwere Mängel festgestellt wurden, wie

Betriebskategorie	Selbstkontrolle	Produkte	Prozesse	Ausstattungen
A Industriebetriebe	5	4	6	6
B Gewerbebetriebe	56	73	88	59
C Handelsbetriebe	40	133	99	38
D Verpflegungsbetriebe	230	540	519	260
E Trinkwasser	31	0	23	23
Total	362	750	735	386
% der Beanstandungen (1376)	26,3	54,5	53,4	28,1

3 : Beanstandungsgründe.

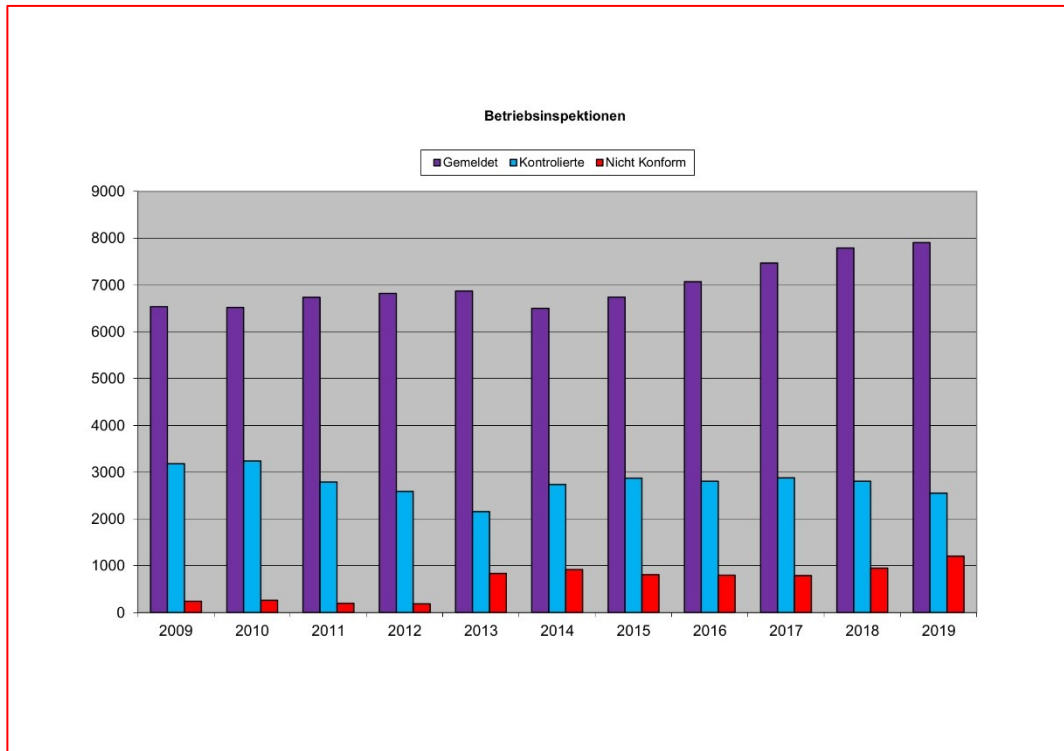
ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten. Im Jahre 2019 hat die DVSV in diesem Zusammenhang insgesamt 5 vorübergehende Betriebsschließungen veranlasst.

Bei 1224 Inspektionen wurden systematische Mängel festgestellt, zum Beispiel eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für

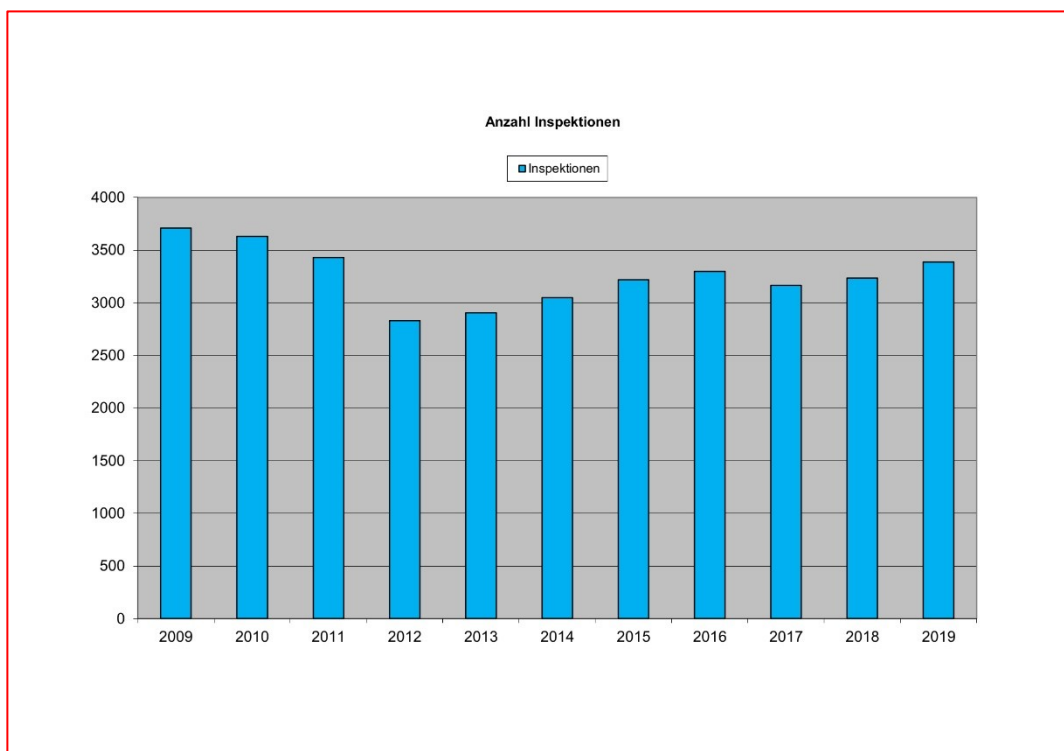
die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum oder das Fehlen von Richtlinien/Dokumentationen. Bei 2230 Inspektionen wurden leichte Mängel festgestellt, wie zum Beispiel eine fehlerhafte oder unvollständige Etikettierung, abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten, lückenhafte Richtlinien oder Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen oder nur einen geringen Einfluss auf die Lebensmittel haben.

Betriebskategorie		Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe					
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	18	13	13	26
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	13	3	4	7
A3	Getränkeindustrie	37	6	1	7
A4	Industrie für Gebrauchsgegenstände	6			
A5	Diverse Industriebetriebe	7	1	1	2
B Gewerbebetriebe					
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	128	53	39	92
B2	Käsereien, Molkereien	191	65	50	115
B3	Bäckereien, Konditoreien	128	58	35	93
B4	Getränkeherstellung	491	16	8	24
B5	Produktion und Verkauf in Landwirtschaftsbetrieben	104	6	4	10
B6	Diverse Gewerbebetriebe	93	15	4	19
C Handelsbetriebe					
C1	Grosshandel	243	22	18	40
C2	Verbraucher- und Supermärkte	261	138	79	217
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	798	218	70	288
C4	Versandhandel	9		1	1
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	142	16	17	33
C6	Diverse Handelsbetriebe	414	71	44	115
D Verpflegungsbetriebe					
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	3122	1012	734	1746
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	246	83	27	110
D3	Spital- und Heimbetriebe	246	86	33	119
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	7	1	1	2
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	33	12	7	19
E Trinkwasserversorgungen					
E1	Trinkwasserversorgung	182	16	58	74
F Badeanlage					
F1	Badeanlage	406	15	95	110
F3	Badeanlagen - Strände	14			
G Primärproduktion					
G1	Primärproduktion	199	43	3	46
M Märkte und temporäre Veranstaltungen					
M1	Regulärer Markt	8	1		1
PC Chemikalien					
PC	Chemikalien	361	30	1	71
Diverse					
	Diverse				
Total		7908	2009	1376	3387

5 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.



6 : Betriebsinspektionen.



7 : Anzahl Inspektionen.

Tätigkeiten der Dienststelle für Verbraucherschutz

Die DSVS überprüft sowohl die Qualität von vermarkteten Lebensmitteln als auch diejenige von Gebrauchsgegenständen (z. B. Kosmetikprodukte, Bade- oder Duschwasser). Weiter werden Chemikalien, die direkt an Konsumenten abgegeben werden beurteilt.

2019 hat das Inspektorat der DSVS 1329 offizielle Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 1668 von Trinkwasser und 1816 von Badewasser genommen. Die Entnahmen erfolgten gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation auf dem Markt betrachtet werden dürfen. Die durch das kantonale Labor erfolgten Analysen an diesen Proben zeigten, dass 17,8 % der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, 9,2 % des Trinkwassers und 10,7 % des Badewassers nicht den Anforderungen entsprechen.

Resultate	Total	K	NK
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	1329	1093	236
Trinkwasser	1668	1515	153
Bade- und Duschwasser	1816	1622	194
Total	4813	4230	583

6 : Offizielle Proben.

Lebensmittel

Dieses Kapitel präsentiert die qualitativen Aspekte von Lebensmitteln in verschiedenen Produktionsbereichen (Restaurants, Milchverarbeitungsbetriebe, Getränkehersteller etc.). Es wurden Kampagnen zum Kampf gegen die Täuschung durchgeführt, beispielsweise in den Bereichen Weinherkunft, Aprikosen, Spargeln oder der Deklaration der Tierarten im Trockenfleisch. Ein Unterkapitel widmet sich den Mikroverunreinigungen in Lebensmitteln, einschliesslich Pestiziden und Schwermetallen.

Vorgekochte Produkte

Die DSVS setzt ihre Kontrollen im Bereich des Gastgewerbes fort. Gewisse Speisen, wie zum Beispiel Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen werden im Voraus zubereitet und bei der Bestellung aufgewärmt, bevor sie auf den Teller kommen und serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Temperaturen und des Warenflusses voraus, um

zu vermeiden, dass die Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Von 200 entnommenen Proben entsprachen 66 nicht den Anforderungen (33 %). Wir stellen hier eine leichte Verbesserung gegenüber dem Vorjahr fest (40% Beanstandungen im 2018). Die Nichtkonformitäten lassen sich darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden (aerobe mesophile Keime). In den meisten Fällen wurde ein offensichtlicher Mangel an Händehygiene festgestellt. Eine weitere Ursache ist die Verwendung nicht sauberer Utensilien. Für 9 Betriebe deren vorgekochte Produkte mehrmals nichtkonforme Resultate aufwiesen, wurde ein Verbot für die Herstellung vorgekochter Lebensmittel ausgesprochen. Die Lebensmittel müssen am Tag der Abgabe zubereitet werden.

Resultate	
Proben	200
Beanstandet	66 (33 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (41) Enterobakterien (58) Staphylokokken (7) Bacillus cereus (9)

7 : Vorgekochte Produkte.

Eiswürfel

Der Einsatz von Eiswürfeln in Betrieben kann zu mikrobiologischen Problemen führen. Diese sind insbesondere auf eine mangelhafte Reinigung der Eiswürfelmaschine oder eine unsachgemässe Bedienung zurückzuführen. In diesem Jahr erfolgten 43 Probeentnahmen. 15 Proben wurden beanstandet (35 %). Diese Quote bleibt von Jahr zu Jahr auf einem hohen Niveau. Die Situation lässt sich durch eine regelmässige Wartung der Eiswürfelmaschine und Wartungsdienstleistungen durch Spezialunternehmen spürbar verbessern. Auch die Sensibilisierung der Branchenfachpersonen, die sich nicht immer den sich aus der Verwendung einer Eiswürfelmaschine ergebenden Risiken bewusst sind, sollte künftig zu einer Verbesserung der Analyseergebnisse beitragen.

Resultate	
Proben	43
Beanstandet	15 (35 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (0) Enterokokken spp (8) Escherichia coli (3) Pseudomonas aeruginosa (10)

8 : Eiswürfel.

Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, weil es durch die Ansammlung von gesundheitsschädlichen polaren Komponenten verderben kann. 427 Betriebe wurden hinsichtlich der Konformität ihrer Frittieröle inspiziert. 58 Betriebe (14 %) mussten das verdorbene Öl austauschen. In Betrieben, in denen ein nicht konformes Öl gefunden wurde, fand eine erneute offizielle Probeentnahme einige Monate später statt. Die polaren Komponenten wurden nach einer akkreditierten Methode im Labor analysiert. Weitere Proben wurden stichprobenartig erhoben. Von 34 Probeentnahmen entsprachen 6 weiterhin nicht den Anforderungen (18 %). Die Beanstandungsquote war somit höher als in früheren Jahren (XY% im 2018).

Resultate	
Proben	34
Beanstandet	6 (18 %)
Grund	Zusammensetzung

9 : Frittieröl.

Temperaturkontrolle bei frischem Fisch

Gemäss Artikel 41 der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln darf frischer Fisch bei höchstens 2°C gelagert werden. Ziel dieser kantonalen Inspektionskampagne war es, diese gesetzliche Vorgabe gezielt in diversen Betrieben zu überprüfen. Dabei galt das Augenmerk a priori folgenden Betriebsarten: Restaurants, Kantinen, Metzgereien, sowie Bäckereien.

Eine Beanstandung wird erst ausgesprochen, wenn die Lagertemperatur 3°C überschreitet. Wenn sich die Lagertemperatur zwischen 2.1 – 2.9°C bewegt, wird der Betrieb darauf aufmerksam gemacht, die Temperatureinstellung des Kühlers zu senken.

Insgesamt wurden 36 Betriebe, welche frischen Fisch bei sich lagern, inspiziert. Dabei wurden 14 Betriebe beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 38.9%. Diese Beanstandungsquote ist relativ hoch. Deswegen wird diese Kampagne in naher Zukunft wiederholt werden.

Bei den 14 Beanstandungen ist Folgendes detaillierter hervorzuheben:

- Bei 4 Betrieben wurden Temperaturen zwischen 3 – 5.9°C gemessen.
- Bei 8 Betrieben wurden Temperaturen zwischen 6 – 8.9°C gemessen.
- Bei 2 Betrieben wurden Temperaturen über 9°C gemessen.

Eine Temperaturmessung lag sogar bei 17.1°C.

Bei einer Überschreitung von 9°C Lagertemperatur wird der Fisch vor Ort umgehend eliminiert/entsorgt.

Märkte

2019 wurde eine nationale Inspektionskampagne im Bereich Märkte durchgeführt. Auch der Kanton Wallis hat sich bei dieser nationalen Inspektionskampagne beteiligt.



8 : Märkte. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy

Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände verlangt von Herstellern und Händlern, die Waren herstellen, behandeln, lagern, abgeben oder einführen, eine Selbstkontrolle im Rahmen ihrer Tätigkeit. Das betrifft auch Marktstände (Verkauf auf Märkten und Veranstaltungen) und Verkaufsfahrzeuge, die mehrmals ihren Standort wechseln.

Bei den Marktfahrern und ähnlichen Tätigkeiten muss unterschieden werden zwischen Händlern (Händler kaufen Ware fertig ein und verkaufen sie am Markt oder ähnlichen Anlässen) und Produzenten die ihre Produkte direkt am Markt oder ähnlichen Anlässen herstellen und verkaufen. In den durchgeführten Inspektionen bei Marktständen wurden nur die am Verkaufsort kontrollierbaren Aspekte beurteilt.

Der Umfang der Kontrollen wurde auf folgende Bereiche limitiert:

- Räumlich-betriebliche Voraussetzungen (Struktur, Lagerungsbedingungen, Schutz von Lebensmitteln).
- Gute Verfahrenspraxis (Persönliche Hygiene, Reinigungszustand, Lagerung, thermische Prozesse, Allergene).
- Rückverfolgbarkeit.

Die Kontrollen wurden als Teil der routinemässigen Inspektionen im Rahmen von Dorf- oder Stadt-Märkten oder Festen bzw. Anlässen in der Periode 1. April – 15. September 2019 durchgeführt. Es wurden gesamtschweizerisch 589 Betriebe inspiziert, davon 22 im Wallis.

Resultate

Die Beanstandungsquote dieser nationalen Inspektionskampagne lag gesamtschweizerisch bei 46%. Diejenige des Kantons Wallis lag bei 36%. Folgende Punkte wurden am meisten bemängelt:

- Fehlende bzw. unzureichende Auskunft/Hinweise auf Allergene im Offenverkauf.
- Fehlende Handwaschgelegenheiten.
- Mangelnde Rückverfolgbarkeit.
- Unkorrekte Lebensmittel-Lagerung.
- Mangelhafter Reinigungszustand (Stand/Materialien/...).

Alpkäsereien, Käsereien

Bewilligungspflichtige Lebensmittelbetriebe

Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben unterliegen der Bewilligungspflicht (Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung LGV). In diesem Artikel 21 der LGV werden zugleich auch diejenigen Betriebsarten erwähnt, welche keine Bewilligung benötigen.

Die Vollzugsbehörde erteilt die Bewilligung mittels Verfügung, wenn die für die betreffende Tätigkeit maßgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.

Nach Artikel 14 der LMVV wird den bewilligten Betrieben eine Bewilligungsnummer erteilt. Diese ist als Bestandteil des Identitätskennzeichens gemäß den Artikeln 36-38 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16) anzugeben. Das Identifi-

kationskennzeichen dient der Rückverfolgbarkeit. Es hat eine ovale Form und setzt sich aus der Länderabkürzung „CH“ und der Bewilligungsnummer zusammen.

In unserem Kanton haben wir 78 gemeldete bewilligungspflichtige Lebensmittelbetriebe. Zahlenmässig machen hier die milchverarbeitenden Betriebe (Käsereien, Alpkäsereien, Milchzentralen, ...) mit 78% den Hauptbestandteil aus.

2019 wurden insgesamt 25 Bewilligungsinspektionen durchgeführt. Hierbei handelt es sich sowohl um Erstbewilligungen als auch um Erneuerungen.

Rohmilchkäse

Bei der Inspektion der Käsereien werden regelmässig Proben von Käsebruch entnommen. Käsebruch ist die eingedickte Milch, die zur Käseherstellung führt. Dieser Käsebruch ist sehr aufschlussreich über den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was etwaige Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokokken anbelangt. Zwei Werte sind in der Hygieneverordnung festgelegt: Der erste, der sich auf 10'000 KBE/g beläuft, ist ein Zielwert. Bei Überschreitung dieses Werts muss der Hersteller seinen Produktionsprozess überprüfen. Der zweite Wert in Höhe von 100'000 KBE/g wird als Höchstwert bezeichnet. Eine Überschreitung dieses Werts stellt ein mögliches Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers dar. Bei Überschreitung dieses Werts wird dieser Käse beschlagnahmt. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist.

2019 überschritten von 66 analysierten Proben 14 den Wert von 10'000 KBE/g und vier den Höchstwert. In allen Proben, die den Höchstwert überschritten, waren nach der Reifung kein Toxin nachweisbar. Sie konnten somit auf den Markt gebracht werden.

Die Kontrollen zielen sowohl auf den Gesundheitszustand der Tiere (Primärproduktion) als auch auf die Produktkonformität (Lebensmittelsicherheit) ab. Die Hygienemarker während der Produktion sind zwingend zu überwachen, um die Qualität und die Unbedenklichkeit des Produkts für die Gesundheit des Verbrauchers sicherzustellen.



9 : Käsebruch. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy

Die Sensibilisierungsmassnahmen durch unsere Dienststelle sowie die Beratungen durch die Landwirtschaftsexperten trugen sowohl aus veterinärmedizinischer Sicht als auch hinsichtlich der Lebensmittelherstellungsprozesse zu einer Bewusstseinsbildung bei den Betroffenen bei. Letztere führten sicherlich zur deutlichen Abnahme der Beanstandungen seit 2014. Die Anzahl der den Höchstwert überschreitenden Proben von Käsebruch sank von 27 % im Jahr 2014 auf 6 % im Jahre 2019. Der Zielwert von 10'000 KBE/g wird immer besser respektiert. 2014 erreichten diesen 60 % der Proben heute 72 %.

Resultate	
Proben	66
Beanstandet	4 (6%)
Grund	Höchstgehalt überschritten für Staphylokokken

10 : Käsebruch.

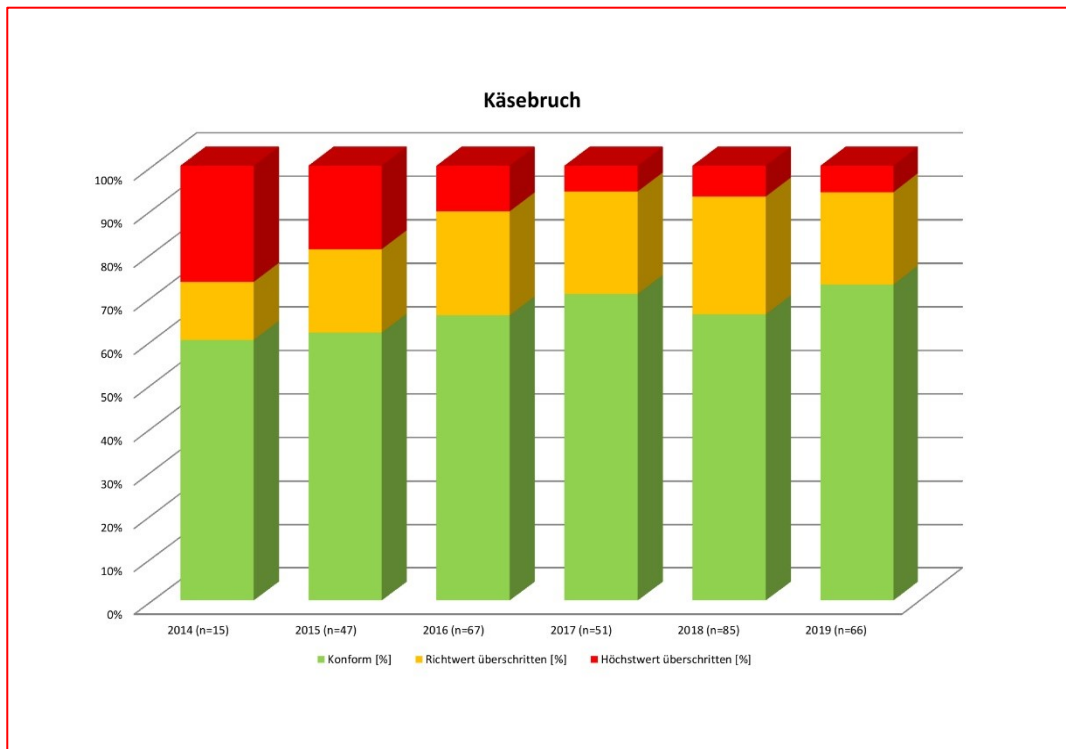
Ziger

Bei der Herstellung dieses Lebensmittels wird die Molke entnommen und auf 90 C erhitzt. Die Proteine werden anschliessend in säurehaltigem Eiswasser ausgefällt. 30 Proben wurden sowohl auf den Alpen als auch im Einzelhandel entnommen. 40 % entsprachen nicht den geltenden mikrobiologischen Normen. Von den beanstandeten Proben enthielten deren 12 Bakterien fäkalen Ursprungs und 3 zu viele Staphylokokken. Keine der Proben übertraf die Normen für Bazillen.

Diese Ergebnisse führten zu Rückrufen oder zur Vernichtung der Ware.

2019 wurde auch im Rahmen der Inspektionen auf den Alpen die gute Hygienepraxis bei der Herstellung von Ziger überprüft.

Verfahrenskontrollen und die damit verbundenen Analyseergebnisse zeigten mehrfach Versäumnisse bei der Händehygiene, Einhaltung der Lagertemperatur,



10 : Entwicklung der Käsebruchanalyse.

Hygiene des Produktionsmaterials, Verpackung und Lagerung sowie Reinigung der Molkeleitungen, Pumpen, Wärmetauscher etc., die für die Fertigung dieser Art von Produkt verwendet werden.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	12 (41 %)
Grund	Enterobakterien (12) Staphylokokken (3) Bacillus cereus (0)

11 : Ziger.

Listerien in Lebensmitteln – Warenrückruf und öffentliche Warnungen

Listerien sind Bakterien, die überall in der Natur vorkommen (ubiquitär). Aufgrund ihrer weiten Verbreitung in der Umwelt werden Listerien auch in zahlreichen Lebensmitteln nachgewiesen und können so beim Menschen eine Lebensmittelvergiftung verursachen. Von den verschiedenen Listerienarten ist für Erkrankungen beim Menschen *L. monocytogenes* von Bedeutung.

Wie in der Fachliteratur nachgelesen werden kann, sind die Symptome einer Listerieninfektion vielfältig. Nichtinvasive Infektionen äussern sich in Brechdurchfall (gastrointestinale Form). Bei einer Erkrankung können auch grippeähnliche Symptome auftreten. Bei invasiven Formen, den so genannten Listeriosen, kann die Infektion zu Sepsis („Blutvergiftung“) und Entzündungen im Gehirn und anderen Organen führen. Eine Infektion von Schwangeren führt häufig zu Fehl- oder Totgeburten. Listeriosen treten selten auf, haben aber einen schweren Krankheitsverlauf und an Listeriose Erkrankte können sterben.

Eine Produktgruppe, welche häufig Anlass für Warenrückrufe aufgrund positiven *L. monocytogenes* Befunden gibt, sind Milchprodukte. Im Rahmen der Lebensmittelkontrolle von Sennereien wird daher ein spezielles Augenmerk auf die Überwachung dieser Keime in den Käsekellern, gelegt. Für Raclettekäse muss die Käseerei gem. Branchenleitlinie min. alle 2 Monate eine Kontrolle auf *L. monocytogenes* vorweisen können. Die Probe wird i.d. Regel im Schmierwasser erhoben, da damit alle geschmierten Käse einbezogen werden. Auch wenn im Käseteig eines Käses erfahrungsgemäss kein Listerienachweis zu erwarten ist, stellen befallene Käse eine grosse Gefahrenquelle dar, da

mit diesen Käse Listerien in die Keller und Kühlschränke von Händlern und Konsumenten übertragen werden können.

Auch schreibt die Lebensmittelgesetzgebung vor (Artikel 84 LGV), dass ein Betrieb der Dienststelle melden muss, wenn Produkte ausgeliefert wurden, welche mit gesundheitsgefährdeten Keimen belastet sind. In Absprache mit den Verantwortlichen des Betriebes, und ggf. der zuständigen Bundesbehörde, entscheidet die Dienststelle über die zu ergreifenden Massnahmen.

Ist ein Lebensmittel mit *Listeria monocytogenes* belastet, so ist der verantwortliche Betrieb verpflichtet, dies sofort dem kantonalen Lebensmittelinspektorat zu melden. Dieses wird umgehend vor Ort eine Kontrolle durchführen und die notwendigen Massnahmen verfügen. In der Käseherstellung kann zum Beispiel belastetes Schmierwasser bei der Käsepflege sehr rasch diesen Keim im Keller verbreiten. Sind kontaminierte Käse auf dem Markt, so ist je nach Situation eine Warenrücknahme (wenn die Ware noch in den Depots der Händler ist) oder ein Warenrückruf (wenn die kontaminierten Lebensmittel bereits bei den Endkunden sind) zu verfügen. Sind mehrere Kantone betroffen, so entscheidet das zuständige Bundesamt, ob eine öffentliche Warnung angebracht ist. Die Durchführung des Warenrückrufes und Rücknahme der Käse liegt in der Verantwortung des Herstellbetriebes.



11 : Käseschmiermaschine.

Damit ist nur ein erster Schritt gemacht worden. Ein weiterer finanzieller und arbeitsintensiver Kraftakt besteht in solchen Fällen, die Produktion, Keller, Lagereinrichtungen zu reinigen, desinfizieren und frei von Listerien zu halten. Unterstützung kann dabei beim kantonalen Beratungsdienst für Milchwirtschaft und Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für

landwirtschaftliche Forschung und Entwicklung, angefordert werden.

Schneckenaufzucht im Wallis

Sehr oft wird die DVSV mit Fragen konfrontiert, die für uns Neuland bedeuten. Dies macht unsere Arbeit interessant und anspruchsvoll. Folgendes Beispiel erläutert ein solches Dossier. Im Jahr 2019 wagte ein Unternehmen mit Sitz im Wallis eine sogenannte Helizikultur zu starten. Hierbei handelt es sich um die Aufzucht von Landgehäuseschnecken, welche zum Verzehr bestimmt sind. Der Betrieb importierte im Mai 2019 hierfür zirka 30'000 Jungschnecken aus Frankreich. Es handelt sich um eine sogenannte Freilandzucht (siehe Bild). Dieser Betrieb betreibt nicht nur die Zucht der Schnecken, sondern auch die Transformation zu einem Lebensmittel und dessen Vermarktung.



12 : Schneckenaufzucht.

Die Aufzucht von Schnecken und deren Transformation zu einem Lebensmittel ist eine anspruchsvolle und sehr aufwändige Aufgabe.

Für die DVSV war dieses oben beschriebene Projekt etwas Neues. Bis anhin gab es im Wallis keine Helizikultur. In der DVSV waren minimale Kenntnisse seitens des Veterinärwesens (Primärproduktion und Schlachtung) und auch seitens des Konsumentenschutzes (Transformation und Verarbeitung zu einem Lebensmittel) vorhanden. Es mussten sich die entsprechenden Kenntnisse für diesen Bereich, sei es in Form von Literatur oder mittels Erfahrungsaustauschs mit anderen ausserkantonalen Vollzugsbehörden, welche in diesem Spezialsegment bereits Inspektionen durchführten, zuerst erarbeitet werden.

Qualität von Getränken

Trinkwasser

Gemäss der kantonalen Verordnung über Trinkwasserversorgungsanlagen sind die Gemeinden für die Trinkwasserqualität im Walliser Kantonsgebiet zuständig, unabhängig davon, ob es sich um öffentliche oder private Netze handelt. Die Trinkwasserversorgung im Wallis wird durch 133 Versorger sichergestellt. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Wasserwerke der Gemeinden. Insgesamt gibt es 1031 verschiedene offene Trinkwassernetze, davon 668 öffentliche und 363 private Netze. Diese Netze versorgen zusammen die 360'000 Bewohner und Bewohnerinnen des Kantons mit Trinkwasser. In der touristischen Hochsaison beläuft sich die Anzahl der Trinkwasser verbrauchenden Personen (Bewohner und Touristen) im Wallis auf rund 500'000 Personen.

Die Wasserversorger müssen über ein die gesetzlichen Anforderungen erfüllendes Konzept der Selbstkontrolle (Qualitätssicherung) verfügen. Diese Verpflichtung zur Selbstkontrolle bedeutet, dass Ausstattungen, Anlagen, Arbeits- und Verfahrensbedingungen sowie Arbeitsorganisation so konzipiert sind, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Die im Rahmen der Selbstkontrolle ergriffenen Massnahmen müssen schriftlich dokumentiert und rückverfolgbar sein. Neben den Anforderungen der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung über Lebensmittel und Trinkwasser ist der Zustand der Technik in den für die Wasserversorgungssysteme geltenden Richtlinien des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches (SVGW) festgelegt.

Die DVSV führt regelmässige Inspektionen bei den Trinkwasserversorgern durch, die auf Grundlage einer Risikoanalyse und den Bestimmungen des nationalen Kontrollplans geplant werden (Mindesthäufigkeit auf Bundesebene: alle vier Jahre). 2019 führte die DVSV insgesamt 74 Inspektionen durch, davon gaben 58 Anlass zur Beanstandung.

Die hohe Beanstandungsquote (78 %) lässt sich durch das kürzliche Inkrafttreten (Mai 2017) der SVGW-Richtlinie W12 „Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen“ erklären, die

zu einem höheren Anforderungsniveau im Bereich Qualitätssicherung führt. Ermittelte Nichtkonformitäten sind insbesondere:

- Fehlen von Kontrollunterlagen.
- Fehlen von Arbeitsanweisungen zur Reinigung der Anlagen.
- Fehlen einer Gefahrenanalyse.
- Fehlende Rückverfolgbarkeit für Kontroll- und Instandhaltungsarbeiten.
- Fehlen eines Notfallplans.
- Probeentnahmepläne, die nicht die Mindesthäufigkeiten berücksichtigen.
- Unzureichende Anzahl von Probenahmen zur Selbstkontrolle.
- Anlagen (Fassungen, Tanks, Schächte etc.) entsprechen nicht mehr dem Stand der Technik.
- Keine permanente Beherrschung der Desinfektionssysteme.

Resultate	
Durchgeführte Inspektionen	74
Inspektionen mit Beanstandungen	58 (78%)

12 : Inspektionen der Wasserwerke.

Um bessere und aktuellere Kenntnisse der Trinkwasserversorgung im Walliser Kantonsgebiet zu erlangen, wurde 2019 ein Projekt zur Datenerfassung bei sämtlichen Wasserversorgern gestartet. Die Erfassung erfolgt mithilfe eines Excel-Formulars, das die Wasserversorger von der DVSV erhalten. Das Ziel dieser Erfassung besteht insbesondere darin, folgende Fragen zu beantworten:

- Wie lautet das exakte Verhältnis von behandeltem zu unbehandeltem Wasser im Wallis?
- Welche Behandlungen kommen für die Trinkwasseraufbereitung hauptsächlich zum Einsatz?
- Wie viele öffentliche Netze verteilen nicht behandeltes Wasser?
- Wie alt sind die Versorgungsleitungen im Durchschnitt und aus welchen Materialien bestehen sie hauptsächlich?
- Welche Versorgungsquellen nutzen die Netze und wo liegt deren Ursprung (Quellwasser, Grundwasser, gestautes Wasser etc.)?
- Wie hoch ist das Jahresvolumen des Trinkwasserverbrauchs?
- Wie hoch ist der Preis des verteilten Wassers?

- Welche Anlagen werden zur Trinkwasserversorgung genutzt?

Der Abschluss der Datenerhebung sowie die Datenzusammenstellung zur Interpretation sind für das Jahr 2020 geplant.



13 : Trinkwasserbehandlung. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin

Zudem führt die DVSV die Prüfung und Genehmigung von Bau- oder Änderungsprojekten im Bereich Wasserversorgungsanlagen durch: Auffang-, Aufbereitungs-, Pump-, Turbinierungs-, Zuleitungs-, Speicher-, Fernverwaltungs- und Versorgungsanlagen im eigentlichen Sinne (neue Leitungen oder Austausch von Leitungen). Ferner müssen alle Änderungsprojekte oder Trinkwasserreglemente zur Vormeinung vorgelegt werden.

Wie gesetzlich vorgeschrieben, führen die Wasserwerke regelmässig Proben zur Selbstkontrolle ihres Wassers durch. Parallel zu diesen Selbstkontrollen führt das Trinkwasserinspektorat in den verschiedenen Wasserleitungsnetzen der Walliser Gemeinden spontane Probeentnahmen durch. Aufgrund der Erfahrungen erfolgt die Probeentnahme risikobasiert. Dies ist von Faktoren wie den Wetterbedingungen, der Zone der Wasserfassung und der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration etc.) abhängig.

2019 erfolgten 4492 mikrobiologische Probeentnahmen durch die Brunnenmeister im Rahmen ihrer Selbstkontrolle und 972 offizielle mikrobiologische Probeentnahmen durch die Wasserinspektoren und Lebensmittelkontrolleure. Insgesamt wurden damit – alle Wassertypen zusammengefasst (Wasser aus dem Netz, unbehandeltes Rohwasser, Grundwasser, Quellwasser etc.) – 5464 Analysen im Bereich Trinkwasser durchgeführt.

Der Anteil geringfügiger Verunreinigungen beläuft sich auf 6,4 % der gesamten 2019 durchgeführten Analysen, während

der Anteil an Abkochverfügungen 1,5 % beträgt. In Bevölkerungszahlen ausgedrückt, betrafen die Abkochverfügungen 2019 rund 46'268 Personen, von denen 16'443 durch betroffene private Netze und 28'825 durch die betroffenen öffentlichen Netze versorgt wurden. Insgesamt waren 80 Netze von Abkochverfügungen betroffen, darunter 31 private und 49 öffentliche Netze.

Allgemein hat die DVS im Vergleich zu 2018 eine Zunahme der Abkochverfügungen und der geringen Verschmutzungen um knapp 40 % festgestellt. Die Gründe für diese Zunahme sind insbesondere eine höhere Anzahl der Analysen zur Selbstkontrolle in Risikosituationen (ungünstige Witterungsbedingungen) sowie der Wechsel von Trockenperioden und heftigen Gewittern in den Gebieten, in denen sich die Quellen befinden.

Resultate	
Proben	5464
Beanstandet	85 private Netze; 329 öffentliche Netze
Abkochverfügung	80(1.5%)

13 : Mikrobiologische Analysen (Wasser).

Einige Beispiele aus dem Jahr 2019 weisen auf die Bedeutung von Wasserverschmutzungen und des richtigen Umgangs damit in unserem Kanton hin.

Anfang Januar wurde infolge einer offiziellen Analyse in einer Ferieneinrichtung eine Abkochverfügung für eine touristische Skistation erteilt. Die offizielle Analyse erfolgte aufgrund einer Meldung des Zentralinstituts der Spitäler (ZIS), in der darauf hingewiesen wurde, dass mehrere Dutzend Personen, mehrheitlich Kinder, in Ferieneinrichtungen der Station erkrankt wären (Hauptsymptome: Durchfall und Erbrechen). Nachforschungen ergaben, dass die betroffene Station einen Teil des Netzes durch eine unserer Dienststelle unbekannte Nebenzuleitung versorgte. Nachdem die Ursache festgestellt worden war, wurde die verunreinigte Zuleitung gesperrt und eine weitere Nutzung des Netzes durch Chlorung ermöglicht. Die Abkochverfügung galt sieben Tage. Im Laufe des Jahres 2019 wurden Sanierungsmassnahmen durchgeführt.

Mitte Juni wurde in einer grossen Walliser Stadt infolge nicht den Anforderungen entsprechenden Selbstkontrollanalysen, die durch offizielle Analysen bestätigt wurden, eine Abkochverfügung erteilt. Der

betroffene Versorger sperrte die verunreinigten Quellen sofort und versorgte sein Netz mithilfe einer gechlorten Hilfszuleitung. Die Abkochverfügung galt zwei Tage. Die heftigen Gewitter vor den Entnahmen im Fassungssektor der wichtigsten Quellen in Höhenlagen (> 1300 m) sowie ein Defekt im Online-Überwachungssystem der Wasserqualität sind die Ursachen für die Verunreinigung des Netzes. Infolge dieser Verunreinigung nahm der betroffene Versorger zahlreiche Investitionen vor, um das Überwachungs- und Sicherheitsniveau zu erhöhen.

Zu Beginn des Sommers 2019 zeigte eine offizielle Analyse eine starke Verunreinigung des Trinkwassers in einem kommunalen Netz an. Folglich wurde sofort eine Abkochverfügung erteilt. Das Trinkwassernetz musste mithilfe der Installation eines Systems zur Notchlorung desinfiziert werden. Zur Aufhebung der Abkochverfügung musste das Wasserwerk mithilfe mikrobiologischer Analysen belegen, dass das Trinkwasser im Versorgungsnetz den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Nach mehreren mässigen Ergebnissen der mikrobiologischen Nachkontrollen ergab sich durch eine Inspektion vor Ort, dass die angeordnete Notchlorung nicht ordnungsgemäss durchgeführt worden war. Aufgrund der mangelhaften Ausführung der Anweisungen dauerte es rund acht Tage bis zur Aufhebung der Abkochverfügung. Die beanstandeten Quellen wurden schliesslich im Herbst 2019 saniert. Dieser Fall zeigt deutlich, wie wichtig es bei einer Verunreinigung ist, die Massnahmen konsequent anzuwenden und deren Umsetzung durch die Dienststelle zu überwachen.

Die natürlichen Gewässer enthalten stets verschiedene Verbindungen. Diese können in Oberflächen- und Grundwasser auf natürlichem Weg auftreten, insbesondere durch die Auswaschung aus Gestein oder durch menschliche Tätigkeiten. Die Zusammensetzung des Wassers variiert je nach Herkunft. Einige natürliche Substanzen, wie Arsen, können spontan für den Menschen gefährliche Konzentrationen erreichen. Andere gelangen jedoch nur durch menschliche Aktivitäten in den Wasserkreislauf. Dabei kann es sich um natürliche Salze handeln, oder um synthetische (wie Pestizide oder organische Lösungsmittel), die ausschliesslich auf menschliche Aktivitäten zurückzuführen

sind. Viele von ihnen können für den Menschen gesundheitsschädlich sein. Die Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) legt die Höchstwerte für einige unerwünschte Substanzen fest. Diese Substanzen sollten im Idealfall nicht in das Rohwasser gelangen. Treten sie dort dennoch auf, sind angemessene Massnahmen zu ergreifen, um sie daraus zu entfernen.

Das Programm der chemischen Standardanalyse ermöglicht im Allgemeinen die Messung von 15 Parametern: elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Gesamthärte, Karbonathärte, Calcium, Ammonium, Sulfate, Nitrite, Nitrate, Oxidierbarkeit, Magnesium, Natrium, Kalium und Trübung. Diese Parameter ermöglichen es, das analysierte Wasser zu charakterisieren und seine Hauptbestandteile zu bestimmen. 2019 führte die DVSV 918 chemische Standardanalysen durch, wobei es sich um 604 Selbstkontrollanalysen und 314 offizielle Analysen handelte. Die Beanstandungsquote betrug 6,4 % (1,4 % bei offiziellen und 5,0 % bei privaten Proben).

Weine

Eine Aufgabe der DVSV besteht in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Weine den durch den Bund und den Kanton festgelegten qualitativen Anforderungen entsprechen.



14 : Weine. © Valais/Wallis Promotion - Landwirtschaft Wallis

Um die Qualität der Weine zu kontrollieren, hat die DVSV in diesem Jahr drei Kampagnen durchgeführt. Zwei von diesen Kampagnen konzentrierten sich auf Petite Arvine (21 Proben) und Cornalin (20 Proben). Die dritte Kampagne widmete sich der Analyse des Jahrgangs 2018 (30 Proben). Für diese dritte Kampagne haben alle Kantonschemiker der

Romandie 5 Weinproben, hergestellt in ihrem Kanton, an unser Kantonslabor versandt.

Die Beherrschung des Vinifizierungsprozesses wurde durch den Gehalt an Alkohol, Sulfid, Benzoesäure, Zitronensäure und Sorbinsäure bewertet. Es erfolgte eine Quantifizierung von Pestiziden und Schwermetallen. Die Herkunft des Weins (Authentizität) sowie die Zugabe von rektifiziertem Mostkonzentrat oder einer anderen Süssung nach der Gärung (untersagt für AOC-Weine in einigen Kantonen) wurden kontrolliert.

Resultate	Petite Arvine
Proben	21
Beanstandet	3 (15 %)
Grund	Alkoholgehalt (2) Gehalt an Sorbinsäure (1)

Resultate	Cornalin
Proben	20
Beanstandet	8 (40 %)
Grund	Alkoholgehalt (8)

Resultate	Jahrgang 2018
Proben	30
Beanstandet	2 (7 %)
Grund	Alkoholgehalt

14 : Weine.

Handwerkliche Biere

Seit einigen Jahren erleben Mikrobrauereien in der Schweiz einen Boom. Ende 2019 waren bei der Eidgenössischen Zollverwaltung knapp 50 Brauereien im Wallis registriert. Das kantonale Labor Wallis analysierte die Qualität von 14 Bieren aus kleinen Handwerksbrauereien. Wie bereits 2018 wurden viele Ungenauigkeiten auf den Etikettierungen (7 entsprachen nicht den Anforderungen) festgestellt. Oftmals waren die Angaben des Alkoholgehalts falsch (5). In anderen Fällen lagen irreführende oder nicht genehmigte Biernamen vor. Die Mikrobrauereien mussten diese Mängel im Rahmen ihrer Selbstkontrolle korrigieren.

Resultate	
Proben	14
Beanstandet	7 (50 %)
Grund	Alkoholgehalt (5) Etikettierung (7) Nicht deklarierte Sulfite (0)

15 : Handwerkliche Biere.

Chemische Kontaminanten

Pestizide in Trinkwasser

Das Kantonlabor baut seine Palette für die Analyse einzelner Pestizide laufend aus.

Ungefähr 90 Pestizide sind im Moment mit einer validierten Methode quantifizierbar. Auch die Analyse für Glyphosat und seines Metaboliten AMPA kann im Kantonlabor durchgeführt werden.

Eine Kampagne konzentrierte sich auf das Grundwasser aus Trinkwasserbrunnen entlang des Rottens. Zu den Rückständen zählen Pestizide und 1,4-Dioxan. Diese Kontaminationen sind sicherlich auf menschliches Handeln zurückzuführen (Industrieabwässer, Lösungsmittel, Reinigungsmittel, Landwirtschaft etc.). Nach derzeitigem Gesetz beträgt der Höchstwert pro Pestizid 0,1 µg/l, während der Gesamtwert für Pestizide 0,5 µg/l nicht überschreiten darf. Die entnommenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt unterhalb der geltenden Normen auf. Dennoch zeigte diese Kampagne die Notwendigkeit der Überwachung bestimmter Pestizidfamilien. Spuren insbesondere von Atrazin und seiner Nebenprodukte, Simazin, Dichlorbenzamid und Methoxyfenozid wurden in bestimmten Trinkwassernetzen nachgewiesen.

Eine nationale Kampagne befasste sich zudem mit den Mikroverunreinigungen in den Hauptversorgungsnetzen. Die im Wallis analysierten Netze versorgen in der Hochsaison rund 200'000 ständige und temporäre Einwohner. Das kantonale Labor Wallis hat daher die Analyse von Grundwasser, Quellenwasser oder Wasser aus Stauseen an die DVSV Genf und die Analyse von Pestiziden an das Office de la Consommation (Dienststelle für Verbraucherschutz) des Kantons Waadt übertragen. Analysen von Nitrat, ebenfalls ein Parameter für eine Verunreinigung durch menschliches Handeln, vervollständigten die Kampagne. Kein Parameter hat die gesetzlich vorgegebenen maximalen Grenzwerte überschritten.

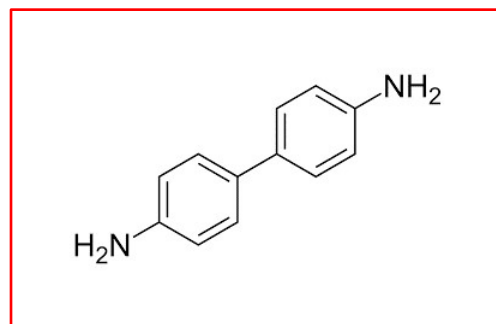
Eine weitere Kampagne betraf das im Chablais abgegebene Trinkwasser. Die entnommenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt unterhalb der geltenden Normen auf.

Resultate	
Proben	19
Beanstandet	0
Grund	-

16 : Pestizide in Trinkwasser.

Benzidin im Trinkwasser

Benzidin ist eine organische Verbindung, die nachweislich in wenigen Orten im Walliser Grundwasser vorkommt.



15 : Benzidin

Untersuchungen haben das Vorkommen von Benzidin im Grundwasser zwischen Gamsenried und dem Standort des Chemieunternehmens Lonza AG nachgewiesen. Bei dem im Wallis vorkommenden Benzidin handelt es sich vermutlich um ein Nebenprodukt der ehemaligen Produktion von Phenylhydrazin.

Benzidin wurde durch die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) als bekanntermassen krebserregend für Menschen eingestuft (Kategorie 1A). Nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand lässt sich bestätigen, dass Benzidin ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, wenn es im Trinkwasser auftritt.

Daher wurden 33 Grundwasserproben aus Trinkwasserbrunnen entlang des Rottens sowie 8 Badewasserproben zu unterschiedlichen Zeiten des Jahres auf ihren Benzidengehalt hin analysiert. In keiner Probe liess sich Benzidin nachweisen (Quantifizierungsgrenze: 1 ng/l für Trinkwasser und 10 ng/l für Badewasser).

Inzwischen entwickelt das kantonale Labor eine Methode zur Analyse von Benzidin und seiner Analoga im Wasser, um die Überwachung dieser Parameter insbesondere in Trink- und Badewasser sicherzustellen.

1,4-Dioxan in Trinkwasser

1,4-Dioxan ist eine farblose, und sehr gut wasserlösliche, organische Substanz.

1,4-Dioxan ist ein sehr vielseitig verwendbares Lösungsmittel in der Industrie. Trotz des ähnlichen Namens, hat 1,4-Dioxan nichts mit den Dioxinen zu tun.

Laut Krebsforschungszentrum (IARC) wird 1,4-Dioxan der Kategorie 2B „Possibly carcinogenic to humans“ (möglicherweise karzinogen für Menschen) zugeordnet. Seit dem 1.05.2017 gilt ein Höchstwert von 6.0 µg/L 1, 4-Dioxan in Trinkwasser.

Seit 2014 wurde mittels Proben der Dienststelle festgestellt, dass in sechs privaten Grundwasserpumpen stromabwärts von Visp, die zur Trinkwasserversorgungen genutzt werden, der Höchstwert überschritten wurde. Die Gemeindebehörden, welche gemäss kantonaler Gesetzgebung für alle öffentlichen und privaten Trinkwasserversorgungen verantwortlich sind, wurden durch die DVSV aufgefordert, zusammen mit den privaten Versorgern, eine Lösung zur erarbeiten. Vier der sechs privaten Versorgungen wurden ans Trinkwassernetz der Gemeinden angeschlossen.

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	0
Grund	–

17 : Dioxan in Trinkwasser.

Die Konzentration von 1,4-Dioxan lag 2019 in sämtlichen der 25 durch unsere Dienststelle entnommenen Grundwasserproben unterhalb der Quantifizierungsgrenze. Eine regelmässige Beobachtung der Grundwasserpumpen wird risikobasiert fortgesetzt.

Andere organische Verunreinigungen im Trinkwasser

Weitere durch industrielle Tätigkeit verursachte Mikroverunreinigungen wurden analysiert. Dabei handelt es sich insbesondere um 46 Kohlenwasserstoff- und 25 Fluoridproben. Alle analysierten Proben entsprachen den geltenden Vorschriften.

Resultate	
Proben	46
Beanstandet	0
Grund	–

18 : Organische Verunreinigungen in Wasser.

Dithiocarbamate in Gemüse und Obst

Unter Dithiocarbamaten versteht man eine Gruppe von Pestiziden die zusammen analysiert werden. Es wird Kohlenstoffdisulfid gemessen. Die Wirkstoffe werden nicht einzeln bestimmt. Es handelt sich um Kontaktpestizide, die an der Oberfläche der Pflanzen überwiegend als Fungizide wirken. Die Anwendungsbereiche erstrecken sich hauptsächlich auf den Gemüseanbau (insbesondere Salate und Zwiebelgewächse), den Obstanbau und den Getreideanbau. Ein in Schwefelkohlenstoff ausgedrückter Höchstwert ist für jedes Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben. Das kantonale Labor analysierte Salate (23 Proben), Tomaten (2 Proben), Trauben (6 Proben), Spinat (4 Proben), Äpfel (7 Proben) sowie weiteres Gemüse (1 Probe). Alle Proben erfüllten die gesetzlichen Anforderungen.

Resultate	
Proben	41
Beanstandet	0
Grund	–

19 : Dithiocarbamate in Gemüse und Obst.

Pestizide in Früchten und Gemüse

Die biologische Landwirtschaft nimmt einen immer höheren Stellenwert ein und bietet, sowohl im Grosshandel als auch in Fachgeschäften, ein breites Produktsortiment. Von den 10 im Wallis entnommenen und durch die DVSV Genf analysierten Proben erfüllten alle die für Bio-Produkte geltenden Normen im Bereich der analysierten Pestizide.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	0
Grund	–

20 : Pestizide in Früchten und Gemüse.

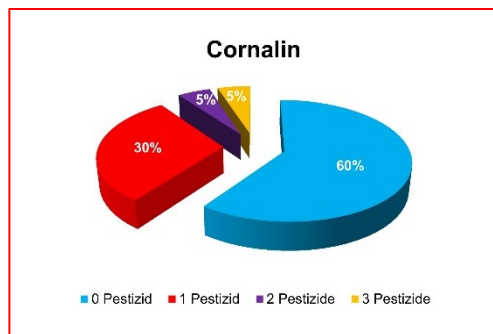
Pestizide in Wein

Die Berücksichtigungsgrenze für Pestizide in Wein wurde entsprechend dem für Bioprodukte angewandten Wert auf 10 ppb festgelegt. Wie bereits 2017 für Johannisberg und Pinot Noir, im 2018 für Roséwein und Fendant, wurde kein analysierter Wein für Cornalin und Petit Arvine wegen zu hohen Pestizidgehalts beanstandet. Festzuhalten ist, dass die festgestellten Werte im Bereich der analysierten Pestizide deutlich unter den geltenden Schweizer oder europäischen Normen liegen. Bei 60 % der Cornalin-Weine und

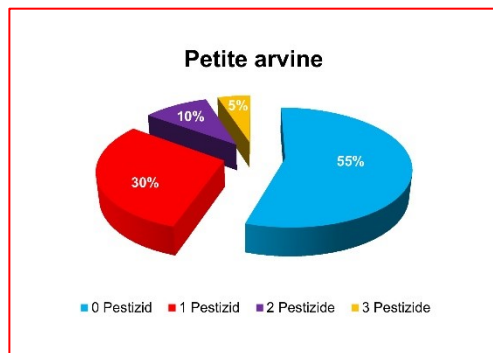
55 % der Petites Arvines-Weine beispielsweise wurde mithilfe der verwendeten Methode kein Pestizid nachgewiesen.

Resultate	
Proben	42
Beanstandet	0
Grund	–

21 : Pestizide in Wein.



16 : Anzahl der Pestizide in Cornalin.



17 : Anzahl der Pestizide in Petite Arvine.

Schwermetalle in Trinkwasser

Die DVSV beschloss ab 2017, eine grosse Kampagne zum Schwermetallgehalt in Trinkwasser im Tal und Gebirge durchzuführen. Das langfristige Ziel besteht darin, sämtliche Netze im Wallis zu kontrollieren. Die analysierten Schwermetalle und die Ergebnisse sind nachfolgender Tabelle zu entnehmen. 537 Probeentnahmen erfolgten im gesamten Wallis zwischen 2017 und 2019.

366 (37,3 %) Trinkwassernetze der 1031 offenen Netze wurden auf diese Weise analysiert, dies entspricht 63 % der betroffenen Walliser Bevölkerung.

Somit sind noch 615 Netze zu untersuchen, die ein Drittel der Bevölkerung versorgen.

136 Netze waren von einem Metallvorkommen über dem Wert laut GHP bzw. dem Richtwert betroffen. Dies betrifft 32 Gemeinden.

In 13 Netzen wurde ein Höchstwert überschritten, davon waren 12 Gemeinden betroffen.

Diese 13 Wassernetze weisen einen Gehalt an Eisen, Mangan, Aluminium oder Nickel auf, der die zulässigen Höchstwerte überschreitet. Es erfolgten Entnahmen zur Nachkontrolle.

Bei anderen liegt der Arsengehalt über dem gesetzlich vorgegebenen Höchstwert. Laut Norm beträgt der Grenzwert für den Arsengehalt im Trinkwasser 10 µg/l. Die für diese Netzwerke verantwortlichen Gemeinden hatten bis zum 31. Dezember 2018 Zeit, um eine Lösung für die Reduzierung des Arsengehalts in ihrem Wasser zu finden. Vor Jahresende informierten die Gemeinden, denen es nicht gelungen war, den Arsengehalt unter den geltenden Höchstwert zu reduzieren, die Bevölkerung darüber, dass das Wasser nicht zum Verzehr geeignet wäre. Ab dem 1. Januar 2019 stellten sie zudem in Flaschen abgefülltes Wasser zur Verfügung. 2019 bemühten sie sich um Lösungen, um innerhalb eines angemessenen Zeitraums Wasser liefern zu können, das den geltenden Vorschriften entspricht.

Gemäss den durchgeführten Analysen verfügt die Walliser Bevölkerung also insgesamt über ein Trinkwasser guter Qualität, was die Schwermetalle betrifft.

Resultate	2017-2019
Proben	537
Beanstandet	36 (7 %)
Grund	Eisen (5) Mangan (3) Arsen (2) Aluminium (1) Nickel (1)

22 : Schwermetalle im Trinkwasser.

Schwermetalle in Wein

Eine chemische Methode zur Quantifizierung von Schwermetallen in Wein wurde in unserem Labor eingeführt. Alle analysierten Proben entsprachen den Anforderungen hinsichtlich Arsen-, Blei-, Kadmium- und Kupfergehalt.

Resultate	
Proben	71
Beanstandet	0
Grund	–

23 : Schwermetalle in Wein.

Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis

Von den 23 entnommenen Proben (6 Milch, 9 Fleisch, 4 Getreide, 3 Kartoffeln und 1 Käse) wiesen 17 einen Gehalt von unter 1 µg/kg Quecksilber auf. Eine Probe Kartoffeln zeigte einen geringen Gehalt von 1,3 µg/kg Quecksilber.

Proben von Leber oder Nieren ergaben Werte zwischen 1.4 und 8.2 µg/kg.

Die festgestellten Werte stellen keine Gefahr für die Gesundheit dar.

Resultate	
Proben	23
Beanstandet	0
Grund	–

24 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.

Toxine in Lebensmitteln

Aflatoxin ist ein krebserregendes Toxin, das potentiell in Getreide und Futtermitteln vorkommt. Es wird durch bestimmte Stämme der Pilze *Aspergillus flavus* und *Aspergillus parasiticus* gebildet und unterteilt sich in erster Linie in vier Typen mit den Bezeichnungen B1, B2, G1 und G2.

Werden Tiere mit Getreide oder Futtermitteln ernährt, die durch Aflatoxin B1 kontaminiert sind, wird dieses per Hydroxylierung in Aflatoxin M1 umgewandelt und anschliessend in der Milch von Milchkühen ausgeschieden. 21 Milchprodukte (Joghurts, Käse, Ziger) wurden daher im Rahmen einer durch das kantonale Labor Waadt organisierten interkantonalen Kampagne auf den Parameter Aflatoxin M1 hin analysiert. Sämtliche im Wallis entnommenen Proben entsprachen den Anforderungen.

Aflatoxine können auch in Gewürzen oder Trockenfrüchten vorkommen. Die im Rahmen interkantonalen Kampagnen entnommenen 17 Proben von Gewürzen und Gewürzmischungen sowie 6 Proben von Trockenfrüchten entsprachen alle den Anforderungen in Hinblick auf Ochratoxin A, Aflatoxin B1 und die Aflatoxine B/G.

Trichothecene sind Mykotoxine, die durch bestimmte Bodenpilzarten ausgeschieden werden, bestimmte Pflanzen befallen können und dort eine Krankheit namens Fusariose auslösen. Die Verunreinigung des Getreides kann vor, während und nach der Ernte erfolgen. Diese Mykotoxine sind toxische Verbindungen, die

infolge einer Kontaminierung von Kulturpflanzen in die Nahrungskette gelangen können. Die im Rahmen einer durch das LSVW Freiburg organisierten interkantonalen Kampagne entnommenen sieben Mehlproben entsprachen den Anforderungen.

Resultate	
Proben	45
Beanstandet	0
Grund	–

25 : Lebensmitteltoxine.

Kampf gegen die Täuschung und Verbraucherinformation

Eine Aufgabe der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen besteht darin, den Verbraucher vor Täuschungen in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zu schützen. Zu Täuschungen kommt es insbesondere hinsichtlich Herkunft, Fertigungsverfahren, Bezeichnung oder Beschreibung des Produkts.

Zusammenarbeit mit dem Zoll

Das Zollpersonal ist ein Schlüsselpartner bei der Kontrolle des Imports und/oder Transits von Waren. 2019 wurden Schulungen zu den Arbeitsmethoden und gesetzlichen Grundlagen des Zolls in unserer Dienststelle organisiert.

In der alltäglichen Praxis wird die Dienststelle bei Verdachtsmomenten bezüglich bestimmter Waren durch den Zoll hinzugezogen, um zu beraten oder einzugreifen, wenn Lebensmittel betroffen sind. Es kann sich dabei beispielsweise um Fragen zur Qualität, Temperatur oder Warendeklaration bei der Einfuhr von Lebensmitteln für Unternehmen oder Gastronomie handeln.

Typische Fälle sind die Entsorgung von Lebensmitteln aufgrund unterbrochener Kühlkette oder Korrekturen nicht konformer Etikettierungen (z. B. fehlende Etikettierung in offizieller Sprache).

Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln

Im Bereich der Echtheit von Lebensmitteln gilt es, die in den Produkten enthaltenen Tierarten zu kontrollieren. 2019 kontrollierte das kantonale Labor, ob das vermarktete Trockenfleisch auch wirklich aus dem auf der Verpackung angegebenen

Tierarten bestand. Es erfolgten 32 Probenentnahmen von Trockenfleisch mit der Angabe Trockenfleisch aus Rind oder aus Pferd. Eine Probe enthielt tatsächlich Lamm- statt Rindfleisch. Ein weiterer Fall im Bereich Trockenfleisch wurde nach Untersuchungen entdeckt. Der Verkäufer deklarierte ein Rindstrockenfleisch als Hirschtrockenfleisch.

Eine weitere, durch die DSVS Neuenburg organisierte interkantonale Kampagne befasste sich mit der Echtheit von Tierarten in 19 Proben (einschliesslich Würste und Pasteten). Sämtliche Proben entsprachen den Anforderungen.

Eine letzte, durch die DSVS Neuenburg durchgeführte interkantonale Kampagne zeigte, dass bei 13 im Wallis entnommenen Proben verzehrfertiger Produkte (Take Away, vom Typ Hamburger, Döner) die Angabe der Tierarten richtig war.

Resultate	
Proben	64
Beanstandet	2 (3.1%)
Grund	falsche Tierart deklariert

26 : Identifizierung der Tierarten.

Authentizität und Süssung von Wein

Die geschützten Ursprungsbezeichnungen definieren zahlreiche Anforderungen, die die Qualität von Wein garantieren. Für AOC-Weine aus dem Wallis, dem Kanton Waadt, Genf und Freiburg ist eine Süssung mithilfe von Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder ähnlichen Produkten untersagt. Von 66 untersuchten Weinen aus der gesamten Westschweiz bei denen eine Süssung untersagt ist, waren diesbezüglich alle Proben konform.

Um die Herkunft der Trauben sicherzustellen, erfolgten auch Kontrollen zur Authentizität der Weine. Bei den im Rahmen verschiedener Kampagnen analysierten Weinen wurde diesbezüglich kein Verstoß festgestellt.

Resultate	
Proben	66
Beanstandet	0
Grund	–

27 : Authentizität und Süssung von Wein.

Authentizität von Walliser Aprikosen

Die Walliser Produzenten werden in der gesamten Schweiz als wichtige Lieferanten von Aprikosen anerkannt.

Um den Markt der Walliser Aprikosen, unsere Produzenten sowie die Konsumenten vor Täuschung zu schützen, legt die Dienststelle für Verbraucherschutz grossen Wert darauf, zu kontrollieren, dass die Angaben zu den als Walliser Aprikosen verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, namentlich was das Produktionsland anbelangt.



18 : Walliser Aprikosen. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin

2019 wurde eine kantonale Kampagne zur Kontrolle der Echtheit und der Rückverfolgbarkeit der Walliser Aprikosen auf dem Walliser Markt gestartet.

Bei 35 Entnahmen und 5 Inspektionen wurde im Rahmen der Kontrolle der Rückverfolgbarkeit ein (1) Betrugsfall festgestellt.

Bei der besagten Inspektion wurden an einem Marktstand rund 40 kg Aprikosen der Sorte Orangered entdeckt, die zum Verkauf angeboten wurden und deren Herkunft für den Verbraucher mit der Walliser Gemeinde Saillon angegeben war. Es stellte sich heraus, dass diese Aprikosen in Wirklichkeit aus Frankreich stammten. Es wurde eindeutig festgestellt, dass es sich dabei um eine klare und bewusste Täuschung mit reiner Bereicherungsabsicht handelte. Die betroffene Person erhielt infolgedessen einen Beanstandungsrapport und eine Strafanzeige.

Resultate	
Proben	40
Beanstandet	1 (2.5%)
Grund	falsche Herkunftsangabe

28 : Authentizität von Walliser Aprikosen.

Einhaltung von AOP/IGP

Die Verwendung einer AOP (*Appellation d'origine protégée* - geschützte Ursprungsbezeichnung) oder einer IGP (*Indication géographique protégée* - geschützte geografische Angabe) ist nur

möglich, wenn das Produkt die Anforderungen des für das jeweilige Produkt geltenden Pflichtenhefts erfüllt. Ist ein Produkt nicht AOP- oder IGP-zertifiziert, darf es keine geografischen Angaben in Zusammenhang mit dem Wallis tragen.

In der Kampagne zum Trockenfleisch vermerkten von den 32 analysierten Proben drei nicht IGP-zertifizierte Produkte ausschliesslich dem Walliser Trockenfleisch IGP vorbehaltenen Elemente. Das gleiche gilt für den Rohschinken, der im Rahmen einer Kampagne mit 21 Proben analysiert wurde. Die Hersteller mussten die den IGP-Produkten vorbehaltenen Elemente auf der Etikettierung entfernen.

Zudem wurden 10 Weine beanstandet, da ihre Etikettierungen nicht den Anforderungen des AOC Wallis oder der Herkunftsbezeichnung Vin de Pays entsprachen.

Im Jahr 2019 wurden bei 3132 Inspektionen 325 Verstösse gegen den Täuschungsschutz mit AOP/IGP Produkten festgestellt. Typische Fälle von Verstössen sind, dass ein herkömmlicher Aprikosenbrand als Abricotine oder ein nicht geschützter Hartkäse als Grana Padano verkauft wird. Diese zahlreichen Verstösse zeigen, dass Kontrollen in diesem Bereich notwendig sind und auch künftig im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen durchgeführt werden.

Information zu Onlineshops

2019 beanstandete die Dienststelle für Verbraucherschutz 19 Produkte, die aus Onlineshops stammten.

Angesichts der Tatsache, dass heutzutage Lebensmittel nicht mehr nur in Geschäften, sondern auch im Internet, per Fernsehwerbung etc. angeboten werden, genügt es nicht mehr, nur die Angabe von Informationen auf der Verpackung zu fordern. Verbraucher, die ihre Lebensmittel über Einkaufskanäle mithilfe von elektronischen Geräten erwerben, sind gleichermassen zu informieren und zu schützen wie Verbraucher, die diese im Laden kaufen. Es ist daher wichtig, dass diese vor Abschluss des Vertrages Zugang zu relevanten Informationen erhalten: Die Informationen müssen verfügbar sein, bevor der Verkäufer dem Käufer ein Kaufangebot unterbreitet.

Vor diesem Hintergrund entsprachen 22 Internetseiten mit einem Produktangebot zum Online-Verkauf nicht den gesetzlichen Vorschriften. Neben oft unzureichenden Informationen boten die Unternehmen Lebensmittel an, die in der Schweiz nicht als Nahrungsergänzungsmittel zugelassen waren (6 Produkte), Produkte deren Tageshöchstdosis überschritten wurde (2 Produkte), oder machten unzulässige gesundheitsbezogene Angaben auf ihren Produkten (15 Internetseiten). Die betroffenen Unternehmen mussten die Gestaltung ihrer Internetseite ändern und die nicht zugelassenen Produkte entfernen.

Gebrauchsgegenstände

Die DVSV interessierte sich in diesem Jahr für zwei Kategorien von Gebrauchsgegenständen: Bade- und Duschwasser sowie Kosmetikprodukte.

Kontrolle und Inspektion der Badeanlagen

Als touristischer Kanton besitzt das Wallis über 265 eingetragene Einrichtungen mit Badeanlagen (518 Becken). Im Laufe des Jahres 2019 wurden 10 Anlagen neu eröffnet und 5 endgültig geschlossen (Becken wurden stillgelegt oder Anlagen unterliegen als Bäder nicht mehr der Gesetzgebung der TBDV). Zudem werden 13 Einrichtungen gerade renoviert, sind vorübergehend geschlossen oder stehen vor der Eröffnung.

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens begutachtete das Inspektorat 8 Anträge für den Bau oder die Renovierung von Schwimmbädern und Spas.

19 Bewilligungen/Verlängerungen konnten sofort erteilt werden.

Die Anzahl von Einrichtungen mit gültiger Betriebsgenehmigung beträgt 196,70 (26 %) besitzen keine gültige Betriebsgenehmigung. Zu betonen ist, dass von diesen 70 Einrichtungen 17 im Jahr 2019 wegen der Betriebsbewilligung inspiziert wurden. Hier fehlt noch der Sicherheitsbericht eines externen Ingenieurbüros oder eine verantwortliche Person mit der notwendigen Ausbildung für die Anwendung von Bioziden in Badewasser, um die Betriebsbewilligung zu erneuern.

Das Badewasserinspektorat hat 110 Inspektionen von Badeeinrichtungen für die Bewilligung oder die Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit) und die Nachkontrolle in Folge Beanstandung durchgeführt.

Folgende Nichtkonformitäten werden häufig gefunden: die nicht erfolgende tägliche systematische Kontrolle der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH) der Badewasser, die fehlende Ausbildung des Anlageverantwortlichen, kein Inhaber einer Biozidzulassung, fehlende Angaben für die Badegäste (nicht überwacht Becken, Beckentiefe) und das hohe Alter bzw. der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten. Diese Mängel werden durch Nachkontrollen reduziert.

Kontrolle von Badewasser

1624 Proben wurden 2019 für mikrobiologische Analysen entnommen. Davon entsprachen 184 (11 %) nicht den Anforderungen. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die unzureichend an die Besuchspitzen angepasst sind.

Eine weitere Kampagne wurden in Frei- und Hallenbädern durchgeführt. Es handelte sich dabei um eine Folgekampagne der Untersuchungen von 2017 und 2018. Von 37 im Jahr 2017 beanstandeten Proben (21 Freibäder und 16 Hallenbäder) entsprachen 25 noch nicht den Anforderungen (68 %). Die damalige Kampagne konzentrierte sich auf chemische Parameter wie THM (Trihalogenmethane), Chlorate und Bromate in den Becken. Mehrere wissenschaftliche Studien weisen auf die Risiken für Schwimmer hin, die sich regelmässig diesen Schadstoffen (THM) aussetzen, die durch Reaktionen von Desinfektionsmitteln mit im Badewasser vorhandenem organischen Material entstehen. Unsere Kampagne 2019 zeigte, dass der THM-Wert bei 16 % der Bäder zu hoch war.

Bei der Analyse des Schwimmbadewassers zeigte sich, dass die maximalen Werte in 12 % der Fälle für Chlorate und in 12 % der Fälle für Bromate überschritten wurden (Nebenprodukte von Desinfektionsmitteln).

Die nicht den Anforderungen entsprechenden Werte lassen sich durch eine unzureichende Wassererneuerung, mangelhafte Hygiene der Badenden (z. B. kein Duschen vor Betreten des Beckens) oder eine unsachgemässe Lagerung der Desinfektionsmittel erklären.

Die Beanstandungsquote (32 %) für die Kampagne 2019 ist im Vergleich zu 2017 (63 %) und 2018 (45%) rückläufig.

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	8 (32%)
Grund	THM (4) Chlorat (3) Bromat (3)

29 : Badewasser – Chemie.

Resultate	
Proben	1624
Beanstandet	184 (11 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (101) <i>Escherichia coli</i> (49) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (103)

30 : Badewasser – Mikrobiologie.

2019 schloss die DVSV aufgrund von Beanstandungen vorübergehend 176 Schwimmbekken, Planschbekken, Sprudelbäder und Kaltwasserbekken für die Sauna.

- 134 aufgrund des Vorkommens von *E. coli* (48 Fälle) und/oder *Pseudomonas* (134 Fälle).
- 22 (Sprudelbäder) aufgrund des Vorkommens von Legionellen.
- 20 aufgrund einer starken Überschreitung der Normen für gebundenes Chlor*, pH oder freies Chlor.

*Das Vorkommen von gebundenem Chlor ist durch die unzureichende Erneuerung des Wassers in den Becken sowie durch die mangelnde Hygiene der Badenden bedingt.

- Die Zufuhr von frischem Wasser beträgt für:
- ein Schwimmbad: 30 l/Tag/Badendem;
 - ein Sprudelbad: 75 l/Tag/Badendem.

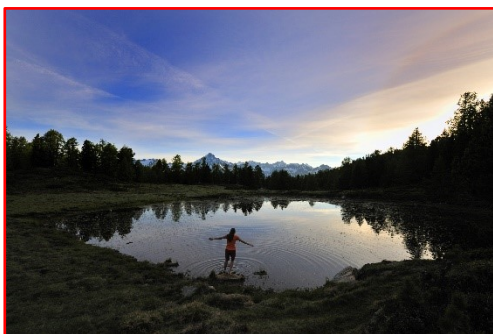
In diesem Jahr haben wir den „Besuch“ von Walliser „Schwimmbadinstallateuren/-monteuren“ damit beendet, diese an die gesetzlichen Vorschriften zu erinnern, denen sie auf Grundlage der TBDV (Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen) unterliegen.

Es gibt diesbezüglich 20 Unternehmen, die im Kanton Wallis ihren Hauptsitz oder eine Niederlassung haben.

Kontrolle von natürlichen Badegewässern

Zurzeit gibt es 16 „Strände“, Weiher und Baggerseen, die im Sommer regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden. Es gibt auch 3 private Strände, die jedoch öffentlich zugänglich sind.

Die Anzahl der Analysen pro Gewässer liegt pro Saison bei 2 und variiert je nach Witterung. Wir führen nur Analysen durch, wenn das Wasser eine Badetemperatur von 20 °C und mehr erreicht hat.



19 : Natürliche Badegewässer. © Valais/Wallis Promotion – Wallis Tourismus

In 2019 hat die DVSV 82 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut, was die untersuchten mikrobiologischen Parameter betrifft.

Bergseen, die nur sehr selten zum Baden genutzt werden, werden nicht systematisch kontrolliert.

Resultate	
Proben	82
Beanstandet	0
Grund	–

31 : Natürliche Badewasser.

Analyse von Legionellen in Heimen

Die Legionärskrankheit ist eine Krankheit, die durch eine Legionelleninfektion verursacht wird. Klinisch äussert sie sich durch eine Lungenentzündung. Seit 2008 nimmt die Zahl der Legionärskrankheitsfälle stetig zu. Insgesamt hat sie sich in den vergangenen Jahren mehr als verdoppelt und stieg von 219 im Jahr 2008 registrierten Fällen auf 464 im Jahr 2017. Legionellen sind potenziell pathogene Bakterien, die atypische schwere Lungenentzündungen verursachen können. Dies kann lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben.

Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40°C resistent und ausserdem chloortolerant.

Resultate	
Proben	59
Beanstandet	2 (3.4 %)
Grund	Legionellen

32 : Legionellen in Warmwasser (Alters- du Pflegeheime).

2019 wurde eine interkantonale Kampagne in Altersheimen durchgeführt. In 32 Altersheimen wurden eine bis drei Duschwasserproben entnommen (59 Entnahmen insgesamt). Nur in zwei Altersheimen wurden die geltenden Normen nicht eingehalten. Diese Kampagne zeigte, dass die meisten Heime (94 %), im Bereich der analysierten Parameter, die Legionellenproblematik im Griff haben. Die DVSV wird Nachkontrollen durchführen.

Sprudelbecken

Sprudelbäder (Jacuzzis, Spas, etc.) erfordern eine besondere Aufmerksamkeit aufgrund ihrer hohen Temperaturen (> 30°C) und der Wasserbewegung, kombiniert mit Luftzufuhr, die günstige Bedingungen für die Vermehrung der *Legionella spp.*, die Bildung von Aerosolen und die Einatmung durch die Badenden bieten. Die DVSV hat eine Kampagne in öffentlich zugänglichen Sprudelbädern durchgeführt. Von 118 Analysen ergaben 22 eine beträchtliche Kontamination (19 %). Die Anzahl der beanstandeten Becken erhöhte sich gegenüber 2018 erneut. Eine Überwachung ist sicherzustellen.

Resultate	
Proben	118
Beanstandet	22 (19 %)
Grund	Legionellen

33 : Sprudelbecken.

Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten und der Haut in Berührung kommen

Allergene in Kosmetikprodukten

Ein Kosmetikprodukt muss nützliche Informationen anzeigen, um dem Verbraucher zu ermöglichen, die Gefahren eines Produkts unter normalen oder realistischen vorhersehbaren Nutzungsbedingungen zu beurteilen und sich gegebenenfalls davor zu schützen. Diese Gefahren sind ohne angemessenen Warnhinweis nicht direkt zu erkennen. Daher müssen Kosmetikprodukte in der Auflistung

der Inhaltsstoffe klar auf das Vorhandensein von Allergenen hinweisen, wenn deren Konzentration die gesetzlich festgelegten Werte überschreiten (10 ppb (nicht auszuspülendes/abzuspülendes Mittel) und 100 ppb (auszuspülendes/abzuspülendes Mittel)).

Von den 15 im Rahmen dieser interkantonalen Kampagne im Wallis entnommenen Kosmetikproben entsprachen 5 den Anforderungen in Hinblick auf die Erwähnung verschiedener Allergene (z. B. Linalool, Citronellol, Geraniol, Benzylalkohol, Kumin etc.) nicht.



20 : Kosmetikprodukte. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	5 (33 %)
Grund	Nicht deklarierte Allergene

34 : Kosmetikprodukte.

Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken

Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up (inkl. Microblading) und verwandte Praktiken (wie Cutting, Branding) sind im 2. Abschnitt des 2. Kapitels der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (SR 817.023.41) geregelt. Zu berücksichtigen sind auch die Bestimmungen im übergeordneten Recht (Lebensmittelgesetz {LMG; SR 817.0}) und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung {LGV, SR 817.02}: insbesondere Artikel 5, 15, 26, 27 und 30 LMG sowie Artikel 47, 61, 62, 73, 74, 75 und 77 LGV.

2019 wurden insgesamt 27 Betriebe in diesen Bereichen inspiziert. Die Aufteilung der Tätigkeit dieser 27 Betriebe sieht folgendermassen aus:

- 20 Betriebe sind nur im Bereich Tätowieren tätig.
- 3 Betriebe im Bereich Tätowieren und Piercing.

- 3 Betriebe nur im Bereich Piercing.
- 1 Betrieb im Bereich Tätowieren und Permanent-Make-up.

Der Bereich Microblading wurde bis anhin aus Prioritätsgründen nicht inspiziert. Aktuell sind in diesem Bereich 16 Betriebe im Wallis angemeldet.

Von diesen Betrieben wurden insgesamt 14 Betriebe beanstandet (52 %). Im Jahr 2018 lag die Beanstandungsquote im gleichen Bereich (53%).

Die Hauptbeanstandungsgründe waren folgende:

- Nicht korrekt gekennzeichnete Tätowierfarben.
- Fehlende Rückverfolgbarkeit der Tätowierfarben.
- Kein Unterhalt bzw. Service beim Autoklavieren.
- Kein Sterilisationsprotokoll vorhanden.
- Fehlende Rückverfolgbarkeit sterilisierter Utensilien/Gerätschaften.
- Mindesthaltbarkeitsdatum für sterile Nadeln, Griffstücke, Farben abgelaufen.
- Keine klare Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen (Hygienezonen).

Food Contact Material (FCM)

Nationale Produktkampagne: Freisetzung von Metallen in Grillutensilien

Materialien und Gegenstände in direktem Kontakt mit Lebensmitteln (Food Contact Materials, FCM) sind dazu bestimmt, in Zusammenhang mit der Herstellung, Verwendung oder Verpackung von Lebensmitteln mit diesen in Berührung zu kommen. In der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung heissen FCM auch „Bedarfsgegenstände“ und umfassen Produkte wie Lebensmittelverpackungen, Geschirr, Besteck, Gefässe und Kochgeräte bis hin zu Anlagen, Maschinen und Förderbändern in der Produktion.

Die Vielfältigkeit der Materialien welche als FCM verwendet werden ist sehr gross und umfasst hauptsächlich verschiedene Kunststoffe, Papier, Karton, Druckfarben, Glas, Keramik, Metall sowie deren Kombinationen.

Aufgrund fehlender Ressourcen führt die DVSV in diesem Bereich keine eigenen Analysen durch. Hingegen nimmt die DVSV an regionalen oder nationalen Kampagnen in diesem Bereich teil.

In diesem Zusammenhang wurde 2019 auch eine nationale Produktkampagne durchgeführt. Ziel dieser Kampagne war die Bestimmung der Freisetzung von Metallen aus metallischen Bedarfsgegenständen, im speziellen aus metallischen Grillutensilien unter simulierten Lebensmittelkontaktbedingungen. Gemäss Artikel 49, Absatz 1, der Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) dürfen nur gesundheitlich unbedenkliche und technisch nicht vermeidbare Mengen von Metallen ins Lebensmittel übergehen. Der technische Guide «Metals and alloys used in food contact materials and articles» gilt als Stand der Technik. Die Zielwerte für metallische Rückstände bei der Einhaltung der guten Herstellungspraxis sind hier festgelegt.

Im Rahmen dieser nationalen Kampagne hat der Kanton Wallis insgesamt 3 Proben erhoben. Konkret handelte es sich bei diesen 3 erhobenen Proben um Grillroste.

Davon entsprach 1 Probe nicht den gesetzlichen Anforderungen (zu hohe Abgabe von Schwermetallen) und wurde somit beanstandet. Ein sofortiges Verkaufsverbot dieses Artikels wurde verfügt.

Im Rahmen dieser nationalen Kampagne erhob der Kanton Baselland auch einen Grillrost, der von einer Firma mit Sitz im Wallis importiert wurde, bei einem Wiederverkäufer mit Sitz in Baselland. Bei diesem erhobenen Grillrost wurde eine klare Überschreitung der tolerierten Abgabelimite von Zink und Mangan an Lebensmittel festgestellt.

Die Forderung von Artikel 49, Absatz 1, der LGV, dass Übergänge von Metallen in Lebensmittel nur in solchen Mengen erfolgen dürfen, die gesundheitlich unbedenklich und technisch unvermeidbar sind, wurde deshalb in diesem Fall als nicht eingehalten beurteilt und entsprechend beanstandet.

Weil sich der Importbetrieb im Kanton Wallis befindet und basierend auf einer entsprechenden RASFF-Meldung musste unser Inspektorat vor Ort einen umgehenden Verkaufsstopp verfügen. Die im Lager

noch vorhandenen Grillroste wurden entsorgt. Es sei erwähnt, dass diese Grillroste aus China stammten.

Tabak und Tabakersatzstoffe

Kontrolle des THC- und CBD-Gehalts in Tabakersatzstoffen

Im Rahmen des Lebensmittelrechts unterliegen Raucherwaren mit Tabakersatzstoffen der Tabakverordnung (TabV). Hanf gilt als Tabakersatzstoff, wenn sein THC-Gehalt höchstens 1 % beträgt. Von den 15 analysierten Raucherwaren entsprachen zwei Proben (13 %) nicht den Anforderungen. Eine Probe überschritt den zugelassenen THC-Höchstgehalt von 1 %. An einer anderen Probe war kein verpflichtender Warnhinweis angebracht.

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	2 (13 %)
Grund	THC-Höchstwert überschritten Etikettierung

35 : Raucherwachen.

Chemikalien

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung haben wir in diesem Jahr frei verkäufliche Biozid-Produkte wie Bleichlösung und Pflanzenschutzmittel sowie durch Schädlingsbekämpfer genutzte Biozid-Produkte geprüft.

Eine weitere Kontrolle betraf öffentlich verkaufte Chemikalien der Gruppe 2.

Folgende Punkte wurden für die Chemikalien der Gruppe 2 geprüft:

- kein freier Zugang (unter Verschluss).
- vorgeschriebene Fachkenntnisse, Abgabegenehmigung.
- Registrierung des Produkts in der Schweiz und Sicherheitsdatenblatt (SDB).

Folgende Punkte wurden für die Biozid-Produkte geprüft:

- Registrierungsnummer des Produkts in der Schweiz (CHZNxxxx, CHZBxxxx, CH-20yy-xxxx und W-xxxx für Pflanzenschutzmittel).

Bei sämtlichen verkauften Chemikalien müssen auf dem Etikett Adresse und Telefonnummer des Herstellers oder des Importeurs in der Schweiz angegeben sein.

Biozid-Produkte werden direkt dafür eingesetzt, Organismen, die möglicherweise Schäden oder Beeinträchtigungen verursachen, zu zerstören oder abzuwehren. Je nach Verwendungszweck sind sie einer oder mehreren der vier folgenden Produktgruppen zuzuordnen:

- Desinfektionsmittel: zum Beispiel für das Wasser in Schwimmbädern, für die Hände, gegen Algen, Schimmelbildung.
- Schutzmittel: zum Beispiel für Holz, Anstriche und andere Materialien.
- Schädlingsbekämpfungsmittel/Pflanzenschutzmittel: Produkte gegen Mäuse und Insekten, Repellentien, Unkrautvernichtungsmittel.
- Weitere Biozid-Produkte: zum Beispiel schmutzabweisende Mittel und Flüssigkeiten zur Beduftung.

Es erfolgten 68 Besuche/Inspektionen von Geschäften und Unternehmen, darunter:

- 16 Supermärkte und Einzelhändler (1 pro Marke).
- 16 Installateure von Schwimmbädern (Verkäufer von Produkten zur Wasserbehandlung).
- 13 Eisenwarenhandlungen und Heimwerkermärkte.
- 9 Schädlingsbekämpfer.
- 5 auf Antrag von Drittbehörden (Polizei, andere Kantone, BAG und Zoll) oder Beschwerden.
- 6 diverse.

Wir haben 4'528 Produkte kontrolliert. Darunter waren 695 Biozid-Produkte, von denen 26 nicht den Anforderungen entsprachen.

Von sämtlichen geprüften Biozid-Produkten wurden nur 4 % beanstandet.

Bei 19 Produkten (drei Viertel der Fälle) handelt es sich um aus der EU importierte und dort zugelassene Produkte, die jedoch in der Schweiz nicht registriert wurden und über keine Zulassung mit der auf dem Etikett vermerkten Prüfnummer (CHZxxxx, ...) verfügen.

Oftmals fehlen auf dem Etikett der Gefahrenhinweis in einer der Landessprachen, die Adresse und Telefonnummer des Importeurs oder Herstellers in der Schweiz, oder das Sicherheitsdatenblatt (SDB) ist nicht auf dem neusten Stand. Dies betrifft insbesondere aus Portugal

eingeführte Produkte. Es handelt sich um Direktimporte (Graumarkt). Dies gilt als unlauterer Wettbewerb.

Sämtliche dieser Produkte mussten unverzüglich aus dem Verkauf genommen werden. Die einführenden Unternehmen wurden bei den zuständigen Behörden gemeldet (in dem Kanton, in dem sich der Hauptsitz des einführenden Unternehmens befindet, wobei es sich nicht zwingend um den Verkäufer handelt).

Bei den anderen vier Produkten handelt es sich um über zehn Jahre alte Pflanzenschutzmittel („Ladenhüter“), die vom Markt genommen worden waren (3) oder, noch schlimmer, seit 2012 einem Verkaufsverbot unterliegen, wie Atrazin. Diese Produkte waren noch mit den alten Gefahrenklassifizierungen gemäss Giftgesetz von 1969 versehen, das 2000 aufgehoben wurde.

Wir haben die Kompetenzen (Zulassungen) von 109 Unternehmen/Ansprechpartnern von Unternehmen kontrolliert, die Chemikalien verwenden:

- 67 Biozidzulassungen „für Schwimmbäder“, davon 35 (52 %) nicht konform.
- 42 Unternehmen und/oder Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen, davon 6 nicht konform.

Sämtliche Nichtkonformitäten lassen sich darauf zurückzuführen, dass kein Lizenzinhaber anwesend war.

Produkte der Gruppe 2

Chemische Produkte der Gruppe 2, deren Verkauf per Selbstbedienung verboten ist (Biozide/Desinfektionsmittel für Schwimmbäder, bestimmte Produkte zur Beseitigung von Rohrverstopfungen, Pflanzenschutzmittel, bestimmte Beizmittel), sind unter Verschluss zu halten. Bei diesen Produkten gilt oft der Gefahrenhinweis H 314.



21 : Gefahrensymbole.

Die Käufer müssen sich dafür an den Verkäufer wenden, da dieser sie beraten, vor Gefahren warnen und ihnen ggf. das

Sicherheitsdatenblatt (SDB) überreichen muss. Zudem muss dieser über eine Genehmigung bzw. eine Bestätigung der Fachkenntnisse verfügen.

Wir haben 51 Produkte kontrolliert, davon entsprachen 15 (27 %) nicht den Anforderungen:

- 8 im freien Verkauf (nicht unter Verschluss).
- 4 ohne Personal mit entsprechender Genehmigung bzw. Bestätigung der Fachkenntnisse.
- 3 Direktimporte (nicht in der Schweiz registriert, keine Information in einer Landessprache).



22 : Beispiel für die Kennzeichnung von Chemikalien.

Schädlingsbekämpfung

In den vergangenen Jahren stellen wir eine starke Zunahme von Bettwanzen und Wespenestern fest, die eine Behandlung der Räumlichkeiten und der befallenen Orte erfordern. Daher hat die DVSV 2019 sämtliche Unternehmen (9) kontrolliert, die im Bereich der Schädlingsbekämpfung tätig sind und über einen Standort im Wallis verfügen. Zudem haben wir drei Unternehmen geprüft, die Fassadenbehandlungen übernehmen bzw. übernommen haben.

Diese Unternehmen müssen über Mitarbeitende mit Sondergenehmigungen verfügen, da sie besonders gefährliche und giftige Stoffe verwenden, um Gesundheitsgefahren in Wohnungen, Hotelzimmern etc. zu beseitigen:

- Genehmigung zum Einsatz von Pestiziden im Allgemeinen im Auftrag Dritter.

- Genehmigung zum Einsatz von Be- gasungsmitteln.

Von diesen neun Unternehmen konnten zwei keine entsprechende Genehmigung oder durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG) ausgestellte Bestätigung der Berufserfahrung vorlegen.

Sämtliche kontrollierten Produkte (33), die durch diese Unternehmen verwendet wurden, entsprachen jedoch den Anforderungen.



23 : Schädlingsbekämpfung.

Kategorien	Kontrollierte Produkte	Biozid	Nicht konformes Biozid
Schwimmbad	148	66	8
Reinigungs- und Pflegemittel	2291	120	5
Pflanzenschutzmittel	544	462	13
Heimwerkermittel (Anstriche, Kleber, ...)	1498	14	0
Schädlingsbekämpfung	47	33	0
Gesamt	4528	695	26

36 : Untersuchungen im Chemikalienbereich.

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Umsetzung des ChemG hat die DVSV auch rund 30 Firmen wegen Problemen mit der Genehmigung, der direkten Produkteinführen und der Etikettierung von Produkten beraten und bei der Umsetzung begleitet. Es wird eine starke Zunahme an Anfragen durch Privatpersonen verzeichnet, die in das Geschäft mit ätherischen Ölen und CBD-basierten Produkten (Cremes, Öle, Parfums, ...) einsteigen möchten.

In diesem Jahr wurde die Kontrolle der Walliser „Installateure/Monteure von Schwimmbädern“, die Biozid-Produkte und Chemikalien der Gruppe 2 öffentlich verkaufen, beendet.

Sie unterliegen u.a. der Gesetzgebung hinsichtlich der Genehmigung für Fachkenntnisse.

Beratung der Bevölkerung

Die DVSV wird regelmässig von Privatpersonen mit Fragen zu Problemen mit Asbest, Schadstoffen im Wohnbereich (Qualität der Raumluft), Bettwanzen, der Entsorgung von bestimmtem Sondermüll etc. konsultiert. Diese Themen fallen nicht in den Verantwortungsbereich der DVSV, weshalb wir die Betroffenen an externe Spezialisten verweisen.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Auch neue Labore einer Schule sowie die Räume für naturwissenschaftlichen Unterricht zweier Orientierungsstufen wurden im Rahmen von „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ inspiziert.

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 30 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung (SR 817.042) die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. 2019 wurden für verschiedene Lebensmittel 63 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. 2019 wurden 106 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss den Artikeln 11 und 12 der Verordnung über die Trinkwasseranlagen vom 21. Dezember 2016 (SR 817.101) dürfen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. 2019 wurden bei unserer Dienststelle 21 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 132 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 2 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness erarbeitet.

Internationale und interkantonale Zusammenarbeit

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 gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission für Lebensmittel und Futtermittel.

In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen.

So wurde zum Beispiel bei einem zu hohem Cadmiumgehalt in Tintenfischen, einem zu hohen Gehalt an Blei bei einer Essig-Karaffe, beim Verkauf eines Grillrosts mit einer erhöhten Freisetzung von Zink und Mangan, interveniert.

Des Weiteren wurden folgende Fälle behandelt: Erhöhte Freisetzung von Melamin in einem Kindergeschirrset, Vorderschinken mit Listerien, nicht deklarierten Gluten (Allergen) in einer Kräutermischung, welche als Basis für ein Getränk vorgesehen war.

Weitere Fälle: nicht deklariertes Sulfid (Allergen) in einem Zitronensaft, drei Rohmilchkäse-Marken mit Listerien, eine Ententerrine mit Listerien, Hartplastikteile in einem Dinkelbrei, zwei Weichkäse mit Salmonellen.

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

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 14 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 (SR 817.0) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Artikel 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten

Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebranntem Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. 2019 wurden dem Kantonschemiker infolge von Kontrollen (Testkäufe) im Open Air Gampel 5 Fälle gemeldet.

Die angezeigten Personen wurden verwahrt. Die Kosten des Verfahrens (Gebühren) wurden den verwahrten Personen auferlegt.

Einsprachen und Beschwerden

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 10 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2019 3 Einsprachen bei 1194 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 583 Beanstandungen von offiziellen Lebensmittelproben.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 30 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das schweizerische Lebensmittelgesetz. Im Jahr 2019 wurden keine Rekurse beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

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

Im Jahr 2019 wurden 40 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Amtliche kantonale Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» akkreditiert werden. Das kantonale Lebensmittelinspektorat ist nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine

Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» akkreditiert.

2019 wurden das kantonale Lebensmittelinspektorat und das kantonale Laboratorium durch die SAS (Schweizerische Akkreditierungsbehörde) im Rahmen eines Überwachungsaudits evaluiert. Es wurden 4 interne Audits durch die Dienststelle durchgeführt (SIS 0023 Lebensmittelinspektorat und STS 0152 kantonales Labor).

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Das Lebensmittelinspektorat beteiligt sich an der Ausbildung der Cafetiers und Restaurateure des Kantons Wallis. In einem Kursmodul werden die rechtlichen Grundlagen und die Lebensmittelsicherheit behandelt. 2019 wurden in diesem Rahmen 128 Schulungsstunden erteilt.

Auszubildende im Ernährungsbereich nahmen 2019 ebenfalls an 6 Unterrichtsstunden teil.

Das Inspektorat bot zudem Kurse an der Landwirtschaftsschule zur Ausbildung von Käsern an (10 Stunden). Zudem wurde das Lebensmittelinspektorat an der HES im Rahmen der Ingenieurausbildung vorgestellt.

Veterinärwesen

Personal

2019 hat das kantonale Veterinäramt (Vetamt) mit einem Personalstand von 9,6 (8,8) VZÄ (Vollzeitäquivalenten). Diese 9,6 VZÄ entfallen auf 14 Mitarbeitende. Die Situation einer Hilfskraft für das Sekretariat des VetAmt wurde durch ihre Anstellung als Hilfssekretärin geregelt. Zwei Rücktritte sind zu verzeichnen: der der Amtstierärztin Cristina Villiger und der Fachmitarbeiterin Jeannette Bittel, die sich beide beruflich neu orientieren wollten. Ein KBM-Praktikant wurde im August für 12 Monate angestellt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Wie 2018 hat der Kantonstierarzt bei Jahresversammlungen diverser Organisationen und Zuchtverbände sowie bei verschiedenen Informationssitzungen mehrmals die Öffentlichkeit informiert. Über 50 (30) Anfragen verschiedener Medien wurden beantwortet (bezüglich sämtlicher Tätigkeitsbereiche des Veterinäramts: insbesondere zum Thema Tiererschutz, aber auch zur Tiergesundheit, zum Hundewesen, zu Tierarzneimitteln oder zur Bienenzucht).

Zudem wurden durch die offiziellen Tierärzte und die kantonalen Bieneninspektoren verschiedene Kurse erteilt, welche sich an zukünftige Schäfer und Käser, an die Schüler der Landwirtschaftsschule, an Imker und an sonstige Interessenten richteten.

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen

Die Tierseuchenüberwachung unterliegt dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Die Kantone sind zuständig für die Organisation der Durchführung der entsprechenden Probeentnahmen.

Insgesamt war 2019 ein kontinuierlicher Anstieg der Zahl der Tests auf bovine Virusdiarrhöe, Rinderleukose und IBR zu verzeichnen, während die Zahl der Tests an kleinen Wiederkäuern vor allem wegen des Endes des CAE-Überwachungsprogramms geringer war.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

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

Sie kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Im 2019 wurden 2 (6) Sammelstellen und 1 Biogasanlage kontrolliert.

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

Krankheit		2019	2018
IBR	Analysen	2367	1817
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	1899	1429
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	808	1625
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	23	36
CAE	Analysen	57	1049
ESB / BSE	Analysen	131	126
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	273	133
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden	63	85
Blauzungkrankheit	Analysen	225	415
BVD	Analysen	8754	7464
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	418	396
Tollwut	Analysen	8	5
Geflügelpest	Analysen	0	10

37 : Tierseuchenüberwachung.

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind	Agarn
			Anniviers
			Bettmeralp
			Bin
			Collombey-Muraz
			Goms
			Naters
			Simplon
			St. Niklaus
			Wiler
	Tuberkulose	Katzen	Fieschertal
		Rind	Savièse
Zu bekämpfende Seuchen	Chlamydiose	Vögel	Grône
	Krebspest	Krabben	Salgesch
	Sauerbrut der Bienen	Bienen	Obergoms
			Naters
	Salmonellose	Schafe	Martigny
			Collombey-Muraz
			Hunde
Zu überwachende Seuchen	Listeriose	Kuh	Monthey
	Maedi-Visna	Schaf	Guttet-Feschel
			Leuk
			Oberems
			Visperterminen
	Campylobactériose	Hund	Sion
			Monthey
			Brig-Glis
	Cryptosporidiose	Kuh	Obergoms
	Virale hämorrhagische Krankheit der Kaninchen	Kaninchen	Sierre
Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen	Ziege	Bellwald	
		Goms	
Trichinellose	Wolf	Weitere	

38 : Tierseuchen.

584'341 kg (595'314 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 205'081.77 (Fr. 187'814.65), davon entfallen Fr. 115'330.66 auf den Transport und Fr. 89'751.11 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1303 Imker insgesamt 1624 Bienenstände. Da in der Schweiz im Durchschnitt auf einen Imker 10 Bienenstöcke entfallen, lässt sich annehmen, dass der Kanton Wallis über 16'000 Bienenkolonien beherbergt. Dank dieser Zahl gehören wir zu den 5 Kantonen mit der höchsten Dichte an Hausbienen in der Schweiz. Zwei Drittel der Bienenstände befinden sich im Unterwallis und ein Drittel im Oberwallis.

Die Walliser Bienenzucht verjüngt sich. Viele neue Imker züchten Bienen, obgleich die praktischen und administrativen Anforderungen in den letzten Jahren gestiegen sind. Es ist daher wichtig, dass sich die Jungimker gut einarbeiten und von vornherein die bewährten Praktiken zum Wohl der Bienenzucht in unserem Kanton umsetzen.



24 : Bienen. © Valais/Wallis Promotion - Jean-Yves Glassey

Die Saison 2019 war für die Imker im Wallis eine schwierige Zeit: Ein warmer Frühlingsbeginn ermöglichte eine gute Entwicklung der Bienenvölker. Wegen der Rückkehr der kalten Witterung im Mai, gefolgt von hohen Temperaturen im Sommer war die Honigernte in den Ebenen schlecht. Die Ernte war in höheren Lagen besser.

Auch die Imker und ihre Bienen müssen sich an die Klimaveränderungen der letzten Jahre anpassen.

Inspektorat

Das Inspektorat besteht aus 20 regionalen Inspektoren und 2 kantonalen Inspektoren (Bastien Nobs für das Unterwallis und Franz-Josef Salzmann für das Oberwallis).

Im Jahr 2019 wurden 47 Kontrollen der Primärproduktion durchgeführt, während die regionalen Inspektoren 140 Besuche vornahmen.

Im Jahr 2019 wurden 47 Kontrollen der Primärproduktion durchgeführt, während die regionalen Inspektoren 140 Besuche vornahmen.

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Inspektoren verzeichnen wir folgende Krankheitsfälle:

Im Unter- und Zentralwallis wurden in der Saison 2019 keine Krankheiten gemeldet. Im Oberwallis wurden 2 Fälle von Europäischer Faulbrut gemeldet.

Aethina tumida

Aufgrund der bestehenden Gefahr einer Einschleppung des Kleinen Beutenkäfers Aethina Tumida aus dem Süden Italiens hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 5 Imker im Wallis nahmen am Programm teil und platzierten 2-mal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Diese Methode wurde ebenfalls bei zu überwachenden Bienenständen nach einer Einfuhr durchgeführt.

Alle kontrollierten Bienenstände in der Schweiz zeigten negative Resultate.

Feuerbrand

Die im Jahr 2019 erlassenen Verbringungsbeschränkungen für Bienenvölker sind alle aufgehoben worden.

Da im Wallis mehrere Ausbrüche von Feuerbrand entdeckt wurden, wird in Zusammenarbeit mit der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft geprüft, ob diesbezüglich Massnahmen ergriffen werden müssen.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Der starke Anstieg der Fälle von BVD (Bovine Virus Diarrhoe) bei Rindern seit 2016 setzte sich auch 2019 fort. Die Inzidenz der Krankheit im Wallis (= die Infektionsrate im Verhältnis zur Anzahl der Tiere) war 2019 sogar eine der höchsten des ganzen Landes. Es wurden besondere Anstrengungen zur Überwachung und Erkennung der Tierseuche unternommen; trotzdem waren viele Tiere während des Aufenthalts auf den Bergweiden einer Kontamination ausgesetzt, wobei die Disziplin der Meldung und Bekanntgabe von Verdachtsfällen und Aborten in diesem Zusammenhang besonders wichtig ist.

Diese Situation hat zu einer beträchtlichen Arbeit seitens unseres Amtes geführt, sowohl in Bezug auf Epidemiologie und Verwaltung, aber auch in Bezug auf die Information der Tierhalter. Ebenso waren viele Beschränkungen des Tierverkehrs notwendig. Praktizierende Tierärzte waren bei den anschließenden epidemiologischen Untersuchungen an Hunderten von Blutproben stark beteiligt.

Nachfolgend eine Übersicht der im Kanton Wallis nachgewiesenen und dem BLV gemeldeten Tierseuchen.

Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen

Die Entschädigungen für Tiere betragen im Jahre 2019 Fr. Fr. 16'216.10 (Fr. 11'408.75) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen.

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 270.- (Fr. 693.-);
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Fr. 13'786.10 (Fr. 10'175.75)
- Arthritis der Ziegen (CAE): Fr. 0.-; (Fr. 540.-).

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof

11 (15) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2019 erteilt. Insgesamt sind 99 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

12 Personen besaßen 2019 eine Bewilligung für die Durchführung der künstlichen Besamung.

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

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

Es ist zu beachten, dass die Angaben über die Einfuhr von Equiden im TRACES-System von Jahr zu Jahr variieren, was die diesbezüglichen Daten beeinflusst.

Einfuhr	2019	2018
Traces Zeugnisse EU	293	259
Tierärztliche Überwachungen	23	27
Rinder	23	7
Schafe	4	7
Ziege	1	0
Equiden	169	152
Schwein	0	0
Geflügel	3	4
Fische	53	55
Hunde/Katzen	23	31
Bienen	1	0
Schlüpfreife Fischeier	3	3
Samen	7	0
Schnecke	0	0
Greifvögel	3	0
Fischeier	3	0

39 : Einfuhr.

Einfuhr Drittländer	2019	2018
Zertifikate Traces , Drittländer	2	13
Hunde / Katzen	1	6
Equiden	1	7

40 : Einfuhr Drittländer.

Ausfuhr	2019	2018
Traces Zeugnisse EU	150	105
Rinder	24	26
Schafe	2	3
Ziegen	0	0
Equiden	61	37
Schildkröte	38	51
Alpakas	0	0
Raubvögel	2	0
Geflügel	40	39
Fische	18	0
Hunde	1	0

41 : Ausfuhr.

Tierschutz

Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)

Der Entwurf für die Revision des Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG), das die Wiedereinführung der Ausbildungspflicht für neue Hundehalter vorsieht, wurde 2019 abgeschlossen.

Am Ende des Vernehmlassungsverfahrens nahm der Staatsrat die Texte der geänderten Gesetze an, die wiederum vom Grossen Rat in seiner Sitzung im September 2019 verabschiedet wurden. Das revidierte Gesetz trat nach Ablauf der Referendumsfrist, also Anfang 2020, in Kraft.

Kontrollen Tierhaltungen

Wie in den vergangenen Jahren konnte das VetAmt eine Zunahme bei der Sensibilisierung und dem Interesse für die Tierrechte feststellen. Einige grosse Tierschutzorganisationen und -verbände gewinnen in den Medien immer mehr an Bedeutung, indem sie Informationen sammeln und diese verbreiten.

Dieses Jahr waren wir viel mit Interventionen, insbesondere mit der Beschlagnehmung von Hunden, beschäftigt. Die aus verschiedenen Gründen abgesonderten Tiere wurden im SPA d'Ardon untergebracht. Neben der guten Zusammenarbeit mit diesem Verein ist auch die gute Zusammenarbeit mit dem Tierheim «la Bouche qui rit» und dem Verein «les Chats du Robinson» zu erwähnen; so wurden verschiedene Tiere nach einer Beschlagnehmung von Fachleuten übernommen.

Auch die gemeinsame Mitarbeit mit den lokalen Polizeikräften erweist sich als fruchtbar für die Optimierung von Interventionen und Folgemaßnahmen.

Während sich der Rückgang der im Jahr 2019 eingeleiteten Verfahren im Zusammenhang mit der Nutztierhaltung hauptsächlich durch Personalengpässe erklären lässt, hat sich der Anstieg der gemeldeten Fälle und der anschließenden Sanktionen in Bezug auf Heimtiere fortgesetzt.

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung bestimmter Wildtiere. Es wurden 4 (14) neue Bewilligungen im Bereich der Wildtiere erteilt sowie 3 (10) Kontrollen durchgeführt.

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Wir haben 44 (46) Bewilligungen erteilt, darunter auch für Kuhkämpfe.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Das VetAmt hat insgesamt 61 (91) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzgesetzgebung überprüft. Bei allen Fällen mussten

entweder nähere Informationen eingeholt oder Änderungen verlangt werden.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung

Diese Bescheinigungen werden im Rahmen von Stallneubauten, Änderungen bestehender Bauten und bei einem Bewirtschafteterwechsel ausgestellt. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2018 wurden 76 (64) Betriebe kontrolliert; 7 (12) waren nicht konform.

Tierversuche

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

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

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

Kontrollen		2019	2018
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Rindvieh	33	73
	Schafe, Ziegen	45	63
	Equiden	44	42
	Andere	38	129
	Total	160*	243
Administrative Verfügungen	35	48	
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)	15	2	
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Hunde	363	273
	Katzen	30	27
	Nagetiere	5	5
	Andere	10	25
	Total	285*	241
Administrative Verfügungen	225	118	
Tierhalteverbote (allg. der partielle)	18	11	
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	75	61
	Strafrechtliche Verurteilungen	18	9

* Ein Verwaltungsverfahren kann mehrere Tierarten betreffen.

42 : Kontrollen Tierhaltungen.

Beschreibung	Anzahl
Offene Verfahren	31 (38)
Kantonale Bewilligungen in Bearbeitung	10 (12)
2018 erstellte Kantonale Bewilligungen	6 (4)
Interkantonale Bewilligungen	21 (26)
2018 erstellte interkantonale Bewilligungen	10 (8)

43 : Tierversuche.**Datenbank für Findeltiere**

Die Gemeinden sind, seit der Änderung der kantonalen Tierschutzgesetzgebung (in Kraft seit September 2015), gesetzlich verpflichtet, den Bürgerinnen und Bürgern ein Instrument zur Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stellen.

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

Kosten für beschlagnahmte Tiere

2018 entstanden folgende Kosten: Fr. 3'815.00 für die Beschlagnahme von 25 Hunden (Fr. 1'233.20), für Beschlagnahmen zwischen 2016 und 2017 wurden Fr. 6'490.00 ausgegeben.

Zudem wurden 2018 21 Nutztiere beschlagnahmt (1 Schwein und 20 Pferde).

Hundewesen**Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten**

Die nachfolgenden Statistiken zeigen nur neu eröffneten Verfahren. Die DVSV behandelt zudem zahlreiche Verfahren, die in den vergangenen Jahren eröffnet wurden, da bestimmte Erziehungsmassnahmen erneut kontrolliert werden müssen und einige Fälle über mehrere Jahre hinweg nicht abgeschlossen werden.

In 47 Fällen von Angriffen auf einen Menschen wurden uns die Kontaktdaten des Halters nicht mitgeteilt.

Neben den Fällen aus dem Bereich öffentliche Sicherheit bearbeitet die DVSV auch Fälle von ordnungswidrigen Importen. Es handelt sich dabei um Mängel in den Bereichen Gesundheit oder Tierschutz (kupierte Ohren und Ruten). Es lässt sich eine starke Tendenz feststellen, einen Hund aus dem Ausland per Internet zu erwerben.

Beschreibung	2019	2018
Anzahl eröffneter Dossiers		
Aggressionsvorfälle auf Personen	155	226
Fehlende Angaben zu Identität des Hundehalters	51	47
Eigener Hund	17	18
Hund ist dem Opfer bekannt	38	63
Hund ist dem Opfer unbekannt	40	80
Fehlende Angabe	9	18
Privatbereich	29	37
Öffentlicher Bereich	165	187
Fehlende Angabe	47	63
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse	1	2
Aggressionsvorfälle auf Tiere	81	88
Andere Meldungen	10	28

Andere Meldungen	2019	2018
Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	118	89
Zusendung des Rechts auf Anhörung	182	206
Dossierschliessung mit Verwarnung	76	20
Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	31	41
Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot	0	0
Verfügung Euthanasie	3	1
Verfügung Expertise	4	8
Strafverfahren	2	9
Meldung an den zuständigen Kanton	12	11
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse	3	8
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde	60	44

44 : Hundewesen.

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux für die Vermittlung von 38 (37) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 38'000.- (Fr. 37'000.-).

Um zum Tierschutz beizutragen, beschloss der Staat Wallis durch das DGSK, ab 2018 die Heimplatzierung von Katzen durch das Tierheim zu subventionieren (so wurde der Betrag von Fr. 13'430.- für die Platzierung von mehr als 260 Katzen bezahlt).

Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)

In den Kursen des Programms PAM lernen Schulkinder, wie sie sich gegenüber bekannten und fremden Hunden im Umfeld des Zuhauses und im öffentlichen Raum verhalten müssen, mit dem Ziel Hundebissvorfällen auf Kinder vorzubeugen. 2018 wurden 181 (169) Klassen besucht, mit folgender kantonalen Verteilung: 57 (49) im Oberwallis und 124 (120) im Unterwallis.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich auf Fr. 96'374.- (Fr. 79'185.-).

Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 1'329.65 (Fr. 3'585.-).

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

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

Amtstierärztliche Kontrolle	2019	2018
Anzahl kontrollierter Betriebe	439	432
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	41	31
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	2	3
Hygiene in der Milchproduktion	8	8
Tierärztliche Arzneimittel	41	44
Tierschutz	25	25
Tierverkehr	20	23
Administrative Verfügungen	144	40

45 : Amtstierärztliche Kontrollen.

Die Umsetzung der amtstierärztlichen Kontrollen wurde 2014 neu organisiert. Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVS), dem Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und den Kontrollorganen AVPI und BVO wurde zu diesem Zweck unterzeichnet. Das Ziel, die Qualität der Kontrollen zu verbessern und sie zusammenzuführen, um gezielt Problem Betriebe zu erfassen, wurde mehrheitlich erreicht. Deshalb wurde der 2017 ausgetaufene Leistungsvertrag mit den gleichen Partnern um vier Jahre verlängert.

In unserem Kanton ist es schwierig, den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestsatz von 10 % nicht angekündigten Kontrollen im Bereich Tierwohl zu erreichen. Dies liegt einerseits an der Betriebsstruktur, da es sich oft um kleine Betriebe, die im gesamten Kantonsgebiet verstreut sind, handelt. Andererseits üben zahlreiche Betreiber einen weiteren Beruf aus und sind tagsüber nicht auf ihrem Betrieb anwesend, wodurch sich eine Kontrolle ohne Vorankündigung äusserst schwierig gestaltet.

Das VetAmt unterstützt, instruiert und kontrolliert die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). Die Anzahl der durchgeführten Kontrollen sowie die Anzahl der festgestellten Mängel sind im Vergleich zum Vorjahr stabil: So werden, gemäss den eidgenössischen gesetzlichen Anforderungen, rund ein Viertel der Tierhaltungsbetriebe jedes Jahr kontrolliert. Jeder Betrieb des Kantons wird also durchschnittlich alle vier Jahre einmal kontrolliert.

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Rinder < 6 Wochen	5	0	0	0	5
Rinder > 6 Wochen	4894	7	67	1	4969
Pferde	21	0	0	0	21
Ziegen	1599	1	2	0	1602
Schafe	5223	3	4	1	5231
Schwein	3170	8	4	1	3183
Lama	2	0	0	0	2
Kaninchen	91	0	0	0	91
In Gehege gehaltenes Wild	27	0	0	0	27
Geflügel	3371	0	0	0	3371
Total	18323	19	75	3	18420

46 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2018 wurden 19 (7) temporäre Milchlieferungen aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände verhängt, in 3 (0) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb) und in 1 (0) Fall aufgrund einer zu grossen Keimbelastung (Indikator für eine unzureichende Melkhygiene).

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

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

Insgesamt wurden 31 Analysen von Muskulatur, Leber, Blut, Urin und Milch von Ziegen, Fischen, Rindern und Schweinen durchgeführt. Sämtliche Analysen zur Suche nach Rückständen von Fremdstoffen (insbesondere Antibiotika wie Chloramphenicol oder Nitrofurane, Stoffe mit thyreostatischer Wirkung oder Pestizide) waren negativ.

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Im Kanton gibt es 14 Schlachtbetriebe mit sogenannter geringer Kapazität, 1 Grossbetrieb, 1 Geflügelschlachtbetrieb und 4 Fische-schlachtbetriebe. Das gesamte in den Schlachthöfen geschlachtete Vieh wird systematisch kontrolliert, sowohl im Hinblick auf den Tierschutz als auch auf die Lebensmittelhygiene.

Es wurden 11 Kontrollen in so genannten Kleinschlachthöfen (Schlachtvieh) und 3 Kontrollen in Fische-schlachthöfen durchgeführt.

Bei einer der erfolgten Kontrollen in Kleinschlachthöfen konnte auch die Betriebsgenehmigung verlängert werden.

Eine Kontrolle eines Kleinschlachthofs erfolgte, um dessen Kategorie in einen Grossbetrieb zu ändern.

Tierarzneimittel

5 (2) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die interkantonale Kontrollstelle inspiziert. Diese Inspektionen wurden im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen periodischen Kontrollen durchgeführt

Tierschutz beim Transport zum Schlachthof - Massnahmen			
Mündliche Verwarnungen	Dauer des Transports		122
	Einstreu		103
	Gittertür		192
Schriftliche Verwarnungen	Rückverfolgbarkeit und Gesundheitsdeklaration	Kühe	3
		Andere	2
	Kennzeichnung Tiere	Kühe	26
		Schafe, Ziegen	8
Strafverfahren	Kennzeichnung	Schweine	3
		Kühe	1

47 : Tierschutz

(Kontrollfrequenz: alle 5 Jahre für Tierarztpraxen für Nutztiere und alle 10 Jahre für Tierarztpraxen für Heimtiere).

Ein Fall des illegalen Imports von in der Schweiz nicht zugelassenen Arzneimitteln wurde durch die Eidgenössische Zollverwaltung aufgedeckt; gegenüber 12 betroffenen Walliser Kunden wurden Massnahmen ergriffen.

Überwachung der Veterinärberufe

Im Wallis sind zurzeit 54 (55) praktizierende Tierärzte in 28 (29) Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

5 offizielle Tierärzte sind im öffentlichen Dienst (kantonales Veterinäramt) tätig, d. h. 4 VZÄ.

1 praktizierender Tierarzt hat seine Tätigkeit aus Altersgründen im Laufe des Jahres aufgegeben. Es wurde keine neue Berufsausübungsbewilligung erteilt (5 im Jahr 2017).

11 Tierärzte verfügen über eine Praxisbewilligung im Wallis, sind jedoch in anderen Kantonen ansässig. Sie praktizieren in spezifischen Bereichen wie z.B. in der Aquakultur, im Bereich Geflügel oder in der Pferdemedizin.

Eric Kirchmeier
Kantonstierarzt

Liste der Abkürzungen

BAG	Bundesamt für Gesundheit
BT	Blauzungenkrankheit (bluetongue)
BUR	Betriebs- und Unternehmensregister
BVD	Bovine Virus-Diarrhoe
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
DVSV	Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
DGSK	Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
EDI	Eidgenössische Departement des Innern
GHP	Gute Herstellungspraxis
HES-So	Fachhochschule Westschweiz Wallis
IRMS	Isotopen-Massenspektrometrie
IZS	Interkantonale Zertifizierungsstelle
KBE	Koloniebildende Einheit
KBK	Kantonale Baukommission
LM	Lebensmittel
LVPA	Walliser Liga für den Tierschutz
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
NN	nicht nachweisbar
BVO	Bauernvereinigung Oberwallis
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
SISVet	Informationssystem des Schweizerischen Veterinärwesens
SVGW	Schweizerische Verein des Gas- und Wasserfaches
SWK	Schweizer Weinhandelskontrolle
TRACES	EDV-System für das Veterinärwesen betreffend den Handel mit Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs
UV	ultraviolett
VA	Veterinäramt
VOC	flüchtige organische Verbindungen

Liste der Tabellen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	11
2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	14
3 : Beanstandungsgründe.....	15
4 : Arten von Mängeln bei Inspektionen.....	15
5 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.....	16
6 : Offizielle Proben.....	18
7 : Vorgekochte Produkte.....	18
8 : Eiswürfel.....	18
9 : Frittieröl.....	19
10 : Käsebruch.....	21
11 : Ziger.....	22
12 : Inspektionen der Wasserwerke.....	24
13 : Mikrobiologische Analysen (Wasser).....	25
14 : Weine.....	26
15 : Handwerkliche Biere.....	26
16 : Pestizide in Trinkwasser.....	27
17 : Dioxan in Trinkwasser.....	28
18 : Organische Verunreinigungen in Wasser.....	28
19 : Dithiocarbamate in Gemüse und Obst.....	28
20 : Pestizide in Früchten und Gemüse.....	28
21 : Pestizide in Wein.....	29
22 : Schwermetalle im Trinkwasser.....	29
23 : Schwermetalle in Wein.....	29
24 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.....	30
25 : Lebensmitteltoxine.....	30
26 : Identifizierung der Tierarten.....	31
27 : Authentizität und Süßung von Wein.....	31
28 : Authentizität von Walliser Aprikosen.....	31
29 : Badewasser – Chemie.....	33
30 : Badewasser – Mikrobiologie.....	33
31 : Natürliche Badewasser.....	34
32 : Legionellen in Warmwasser (Alters- du Pflegeheime).....	34
33 : Sprudelbecken.....	34
34 : Kosmetikprodukte.....	35
35 : Raucherwachen.....	36
36 : Untersuchungen im Chemikalienbereich.....	39
37 : Tierseuchenüberwachung.....	42
38 : Tierseuchen.....	43
39 : Einfuhr.....	45
40 : Einfuhr Drittländer.....	45
41 : Ausfuhr.....	45
42 : Kontrollen Tierhaltungen.....	46
43 : Tierversuche.....	47
44 : Hundewesen.....	47
45 : Amtstierärztliche Kontrollen.....	48
46 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben.....	49
47 : Tierschutz.....	49

Liste der Illustrationen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.	12
2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.	12
3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.	13
4 : Kontrolle des Trinkwassers. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin	13
5 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.	14
6 : Betriebsinspektionen.....	17
7 : Anzahl Inspektionen.....	17
8 : Märkte. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy	19
9 : Käsebruch. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy	21
10 : Entwicklung der Käsebruchanalyse.	21
11 : Käseschmiermaschine.....	22
12 : Schneckenanzucht.....	23
13 : Trinkwasserbehandlung. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin	24
14 : Weine. © Valais/Wallis Promotion - Landwirtschaft Wallis	26
15 : Benzidin	27
16 : Anzahl der Pestizide in Cornalin.....	29
17 : Anzahl der Pestizide in Petite Arvine.....	29
18 : Walliser Aprikosen. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin.....	31
19 : Natürliche Badegewässer. © Valais/Wallis Promotion – Wallis Tourismus.....	34
20 : Kosmetikprodukte. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy	35
21 : Gefahrensymbole.....	37
22 : Beispiel für die Kennzeichnung von Chemikalien.....	38
23 : Schädlingsbekämpfung.....	38
24 : Bienen. © Valais/Wallis Promotion - Jean-Yves Glassey.....	43
25 : Kantonslabor, 1922.....	54



25 : Kantonslabor, 1922.

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

Sitten, Mai 2020