



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 2017
DIENSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ
UND VETERINÄRWESEN



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	3
Allgemeine Bemerkungen.....	6
Eidgenössisches Jodlerfest in Brig-Glis.....	6
Mikroverunreinigungen in Lebensmitteln.....	6
Arsengehalt im Trinkwasser.....	6
Sensibilität für das Tierwohl.....	7
Bovine Virus Diarrhoe (BVD) bei den Rindern.....	7
Dank.....	7
Personal.....	8
Leitung der Dienststelle.....	8
Dienststelle für Verbraucherschutz.....	8
Chemielabor.....	8
Mikrobiologielabor.....	8
<i>Lebensmittelinspektorat</i>	8
Trinkwasserinspektor.....	8
Chemikalien und Badewasserinspektorat.....	9
<i>Sekretariat und Empfang</i>	9
<i>Veterinäramt</i>	9
Tierärzte.....	9
Spezialisierte Mitarbeiter.....	9
Analysierte Proben.....	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	16
Analysen.....	17
Täuschung der Konsumenten.....	17
Kontrolle der Ursprungserklärung von Aprikosen, eine nationale Kampagne.....	17
Kontrolle der Herkunftserklärung von Spargeln.....	17
Kontrolle der Angabe « koffeinfrei » in entkoffeiniertem Kaffee.....	17
Lebensmittel.....	18
Weine.....	18
Fettgehalt bei Käsen.....	18
Rohpökelfwaren.....	19
Analyse der Qualität von Kastanien.....	19
Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.....	19
Quecksilber, Kadmium und Blei in Fischen.....	19
Herstellungsverfahren.....	20
Käsebruch.....	20
Ziger.....	20
Verzehrfertige Produkte in Bäckereien.....	20
Wurstwaren, Terrinen und Gänseleber.....	21
Vorgekochte Produkte im Gastgewerbe.....	21
Qualität der Eiswürfel in Lebensmittelbetrieben.....	21
Analyse der polaren Komponenten im Frittieröl.....	21
Trinkwasser.....	22
Chemische Analyse und mikrobiologische Kontrolle von Trinkwasser.....	22
Chemische Rückstände im Trinkwasser.....	22
Schwermetalle im Trinkwasser.....	22
Badewasser.....	23
Kontrolle von Badewasser.....	23
Kontrolle von natürlichen Badegewässern.....	23
Legionellen in Sprudelbädern.....	24
Kosmetika.....	24
Allergene in Kosmetik.....	24
Methylisothiazolinon und Methylchloroisothiazolinon in Duschprodukten.....	24
Inspektorat.....	25

Zuordnung der Beanstandungen	31
Die Selbstkontrolle (L1)	31
Produkte (L2).....	31
Verfahren und Aktivitäten (L3).....	31
Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)	31
Inspektion nach Art der Aktivität	31
Milchprodukte	31
Bäckereien.....	32
Metzgereien.....	32
Restaurationsbetriebe	33
Sonderinspektionen 2017	34
Lebensmittelvergiftung	34
Eidgenössisches Jodlerfest 2017 Brig-Glis.....	34
Weinernte 2017: Ein aussergewöhnlicher Jahrgang	36
30 Prozent weniger Ertrag als im Zehnjahresdurchschnitt	36
Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle.....	36
Inspektion der Trinkwasseranlagen	37
Abkochverfügungen für die Trinkwasserabgabe an die Bevölkerung.....	37
Arsengehalt in Trinkwasser – Situation im Kanton Wallis.....	37
Inspektion von Badewasser	38
THM (Trihalogenmethane)	39
Chlorate	39
Bromate	39
Harnstoff	39
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	40
Chemikalieninspektorat.....	40
Marktüberwachung.....	40
Beratung für Firmen (ChemG).....	40
Beratung der Bevölkerung.....	40
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	40
Radon-Kampagne 2016-2017.....	40
Vom Lebensmittelinspektorat durch-geführte Ausbildungskurse	41
Administrative Aufgaben.....	42
Ausfuhrbescheinigungen	42
Vorbescheid	42
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit	42
Alkoholabgabe an Minderjährige	42
Strafanzeigen.....	43
Qualitätssicherung	43
Veterinärwesen.....	44
Personalwesen	44
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	44
Tiergesundheit	44
Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen.....	44
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	44
Tiergesundheit in der Imkerei.....	45
Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle	45
Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen	45
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr	46
Tierschutz.....	47
Postulat zur Wiedereinführung von Hundekursen im Wallis	47
Kontrollkampagne in den Schweinehaltungen des Kantons.....	47
Kontrollen Tierhaltungen	47
Wildtiere.....	47
Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG.....	48
Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission	48
Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung.....	48
Tierversuche.....	48

Datenbank für Findeltiere	48
Kosten für durch unser Amt beschlagnahmte Tiere	49
Hundewesen.....	49
Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten.....	49
Subventionen für die Platzierung.....	50
Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)	50
Lebensmittelsicherheit.....	50
Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben.....	50
Kontrolle der Milchqualität	50
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft	50
Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	51
Tierarzneimittel	52
Überwachung der Veterinärberufe	52
Liste der Abkürzungen	53
Liste der Tabellen.....	54
Liste der Illustrationen.....	55

Allgemeine Bemerkungen



Wir freuen uns, Ihnen unseren Jahresbericht 2017 präsentieren zu dürfen. Auch dieses Jahr finden Sie darin zahlreiche Zahlen und Statistiken, die zeigen wie breit gefächert die gesetzlichen Aufträge der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen sind und die auch Aufschluss darüber geben, in welchen Gebieten Handlungsbedarf besteht.

Eidgenössisches Jodlerfest in Brig-Glis

Grossanlässe werden auch betreffend Lebensmittelsicherheit von unserer Dienststelle begleitet. In guter Zusammenarbeit mit dem Organisationskomitee des Jodlerfestes hat das Lebensmittelinspektorat die Kontrollaufgaben planen können. So wurden unserer Dienststelle 84 Lebensmittel- und Getränkebetriebe für diesen Anlass gemeldet.

Im Vorfeld des Anlasses wurden die Trinkwasserversorgung sowie die Einrichtungen der Hütten und Festzelte beurteilt und auf allfällige Mängel hingewiesen. Viele der kleinen Stände und Holzhütten wurden durch Vereine oder Organisationen betrieben, die keine professionelle Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln haben. So mancher Kleinbetrieb wurde auf die fehlende Händewascheinrichtung oder die Einhaltung und Kontrolle der Kühlkette hingewiesen. Total wurden 34 Kontrollen bei Festwirtschaften und Food-Ständen durchgeführt sowie 8 vorgekochte Lebensmittelproben erhoben. Weitere Einzelheiten betreffend dieses Anlasses können Sie in diesem Jahresbericht nachlesen.

Mikroverunreinigungen in Lebensmitteln

Mikroverunreinigungen in Lebensmitteln sind ein wichtiges Thema für den Konsumentenschutz. Pflanzenschutzmittel, Spuren von Medikamenten oder Chemikalien werden in der Umwelt und in Lebensmitteln immer wieder nachge-

wiesen. Ein Beispiel für das politische Interesse ist die aktuell eingereichte Initiative für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide, die entsprechende Änderungen in der Landwirtschafts- und Umweltschutzgesetzgebung anstrebt.

Ein Auftrag der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ist, Lebensmittel auf das Vorhandensein von Pestiziden zu untersuchen. Die Verordnung über Höchstgehalte von Pestizidrückständen in pflanzlichen Produkten oder die Verordnung betreffend Trinkwasser geben dem Vollzug die entsprechenden Vor- und Grundlagen. So hat die DVS im Jahre 2017 Trinkwasser und auch zahlreiche Weine auf Pflanzenschutzmittel untersucht, mit dem Resultat, dass alle Proben konform waren. Eine Zusammenfassung der entsprechenden Tätigkeiten finden sie in diesem Jahresbericht.

Im Kanton Wallis wurde eine departementsübergreifende Steuerungsgruppe „Mikroverunreinigungen“ gebildet, in welcher die Dienststellen für Umweltschutz, für Landwirtschaft und für Verbraucherschutz vertreten sind. Ziel ist es, die Konzentration von Mikroverunreinigungen in Umwelt, Landwirtschaft und Lebensmitteln möglichst niedrig zu halten und früh zu reagieren, das heisst bereits beim Einsatz der Pflanzenschutzmittel beispielsweise in der Landwirtschaft.

Arsengehalt im Trinkwasser

Die Anwesenheit von Arsen in Trinkwasser wird aktuell besonders überwacht. Im Wallis und anderen Gebirgskantonen gibt es natürliche Arsenvorkommen im Gestein. Durch Auswaschen gelangt dieses ins Grundwasser und dadurch auch ins Trinkwasser. 2014 hat der Bund für Arsen im Trinkwasser einen Höchstwert von 10 µg/l festgelegt. Dieser neue und tiefere Wert gilt ab 2019 nach einer fünfjährigen Übergangsfrist für alle Trinkwasserversorgungen. Das kantonale Labor der DVS führt diesbezüglich seit dem Jahr 2000 Kontrollen durch. Mehrere Gemeinden unseres Kantons müssen noch Massnahmen ergreifen, um den erwähnten tieferen Höchstwert für Arsen in Trinkwasser ab dem Jahr 2019 erfüllen zu können.

Sensibilität für das Tierwohl

Das Veterinäramt, ist für die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften im Bereich des Tierschutzes zuständig. Es stellt seit einigen Jahren einen deutlichen Anstieg des Interesses der Bevölkerung am Tierschutz fest und wird immer häufiger um Stellungnahmen in den Medien sowie um Kontrollen vor Ort gebeten.

In diesem sehr emotional diskutierten Kontext ist es schwierig, die Erwartungen aller zu erfüllen. Oft übertreffen diese die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen.

Bovine Virus Diarrhoe (BVD) bei den Rindern

Seit 2016 wird ein starker Anstieg der Bovine Virus Diarrhoe (BVD) bei den Kühen in den Kantonen Waadt und Freiburg festgestellt. Dies hatte 2017 leider auch Auswirkungen auf einige Kühe im Wallis. Diese wurden durch Tiere aus anderen Kantonen angesteckt, die auf unseren Alpen gesömmert wurden oder durch Walliser Tiere die den Winter 2016 ausserhalb unseres Kantons verbracht haben.

Da zwei Alpen im Mittelwallis betroffen waren, wurden Restriktionen im Tierverskehr erforderlich. Die praktizierenden Tierärzte mussten möglichst rasch auf den Alpen hunderte Blutentnahmen zu Analysezwecken durchführen.

Informationsabende wurden organisiert, damit die Züchter die Bekämpfungsmassnahmen verstehen und sich unterstützend daran beteiligen. Das Veterinäramt, aber auch die Tierärzte vor Ort, unternehmen derzeit intensive Anstrengungen, um die Tierseuche unter Kontrolle zu halten.

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 Mitarbeiterinnen der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen danke ich herzlich für ihre konsequente Leistungsbereitschaft und ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Konsumentinnen, Konsumenten und des Tiers. .

Allen Verantwortlichen im Bereich der Lebensmittelsicherheit, des Tierwohls, 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
Dr. Jérôme BARRAS	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt (bis zum 30.11.2017 – Ruhestand)
Eric KIRCHMEIER	Kantonstierarzt (seit dem 01.12.2017)

Dienststelle für Verbraucherschutz

Chemielabor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers (seit dem 01.03.2017)
Dr. Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziat in forensischen Wissenschaften (60 %)
Bertrand BESSE	Chemieingenieur HES, Verantwortlicher für das chemische Labor
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80%)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90%)
Pascal WILLA	Spezialisierter Chemielaborant
Lisa GRANGE	Lehrling Chemielaborantin
Aurélien ROSSIER	Lehrling Chemielaborantin
Logan ROH	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2017)

Mikrobiologielabor

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

Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN	Lebensmittelingenieurin HES, Verantwortliche für das Lebensmittelinspektorat (60%) (bis zum 30.09.2017)
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur

Trinkwasserinspektor

Pierre-Michel VENETZ	Kantonaler Trinkwasserinspektor
----------------------	---------------------------------

Chemikalien und Badewasserinspektorat

Dr. Guy DÉFAYES Badewasser- und Chemikalieninspektor

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT Administrative Mitarbeiterin
(80% seit dem 01.02.2017)

Gerda ALLET MADBAR Sekretärin (100% bis zum 31.01.2017 –
80% seit dem 01.02.2017)

Carole BRAUN-GERMANN Sekretärin (40% bis zum 31.12.2017 –
Ruhestand)

Valérie TACCHINI Sekretärin (40% seit dem 01.12.2017)

Mélanie HEINZMANN Sekretärin (40%)

Vérène SIERRO PRALONG Sekretariatshilfskraft (80%)

Jeanne GERMANIER BM-W Praktikantin (bis zum 31.07.2017)

Antoine BINDSCHEDLER BM-W Praktikant (seit dem 14.08.2017)

David CASTILHO MARTINS Lehrling kaufmännischer Angestellter (bis zum
31.07.2017)

Sylvie LUGON Lehrtochter kaufmännische Angestellte

Veterinäramt

Dr. Jérôme BARRAS Kantonstierarzt (bis zum 30.11.2017 – Ruhestand)

Eric KIRCHMEIER Kantonstierarzt (seit dem 01.12.2017)

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70%)

Dr. Margot CHASTONAY Offizielle Tierärztin (50% bis zum 30.11.2017 –
80% seit dem 01.12.2017)

Cristina VILLIGER Offizielle Tierärztin (50% bis zum 30.11.2017 –
80% seit dem 01.12.2017)

Eric KIRCHMEIER Offizieller Tierarzt (80% bis zum 30.11.2017)
Lebensmittelkontrolleur (20% bis zum 30.11.2017)

Myriam ROTZER Offizielle Tierärztin (50% bis zum 30.11.2017 –
60% seit dem 01.12.2017)

Spezialisierte Mitarbeiter

Denise AFFOLTER Spezialisierte Mitarbeiterin (60%)

Albert ALTER Spezialisierter Mitarbeiter

Jeannette BITTEL Spezialisierte Mitarbeiterin (40%)

Patrice BRIGUET Spezialisierter Mitarbeiter (bis zum 31.03.2017)

Roméo LATTION Spezialisierter Mitarbeiter (seit dem 01.05.2017)

Yves PERRUCHOUD Spezialisierter Mitarbeiter

Analysierte Proben

Die Lebensmittelgesetzgebung wurde am 1. Mai 2017 im Hinblick auf eine bessere Angleichung an die europäische Gesetzgebung geändert. Eine der wichtigsten Änderungen war die Schaffung der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV). Aufgrund dieser Verordnung umfasst die Lebensmittelkontrolle nun auch die Analysen des Badewassers. Deshalb zählen nun rund 2000 Badewasserproben zu den Lebensmittelproben.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

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

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 42331 Analysen an 9662 Proben durchgeführt:

- 9327 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 335 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	4386	4941	9327
Konforme Proben (K)	3804	4389	8193
Nicht konforme Proben (NK)	582	552	1134

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten				2	2		2	2	
01112	Röhmilcharten	1	1					1	1	
011121	Röhmilch	6	6		1	1		7	7	
02	MILCHPRODUKTE									
0212	Joghurtarten ohne Zutaten	1	1					1	1	
023Z	Molke, Milchserum, Molkepulver, Milchproteine, übrige				1	1		1	1	
02512	Vollrahm	1	1					1	1	
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE									
031	Käse	2	1	1				2	1	1
0311	Extrahartkäse	1		1				1		1
0312	Hartkäse	1		1				1		1
03122	Greyerzer	0			3	3		3	3	
0313	Halbhartkäse	92	83	9	22	21	1	114	104	10
0314	Weichkäse	6	3	3				6	3	3
0314Z	Weichkäse, übrige	2	2					2	2	
0315	Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	3	2	1				3	2	1
03151	Frischkäse, Quark				1	1		1	1	
0316	Käsemischung	1	1					1	1	
0322	Frischkäse-, Quark-, Frischkäsegallertenzubereitung	1	1					1	1	
0323	Fertig-Fondue, Käse-Chips	1	1					1	1	
0332	Ziger	36	21	15	9	4	5	45	25	20
0341	Schafkäse	2	2					2	2	
0342	Ziegenkäse	4	3	1	1	1		5	4	1
04	BUTTER									
041	Schafkäse	4	3	1				4	3	1
0411	Butter aus Milchrahm	1	1					1	1	
0413	Butter aus Milch- und Sirtenrahm	1	1					1	1	
042	Butterzubereitung	1	1					1	1	
05	SPEISEÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	5	5					5	5	
05111	Planzliches Speiseöl, unvermischt	15	15					15	15	
052131	Speisefett zum Fritieren	2	2					2	2	

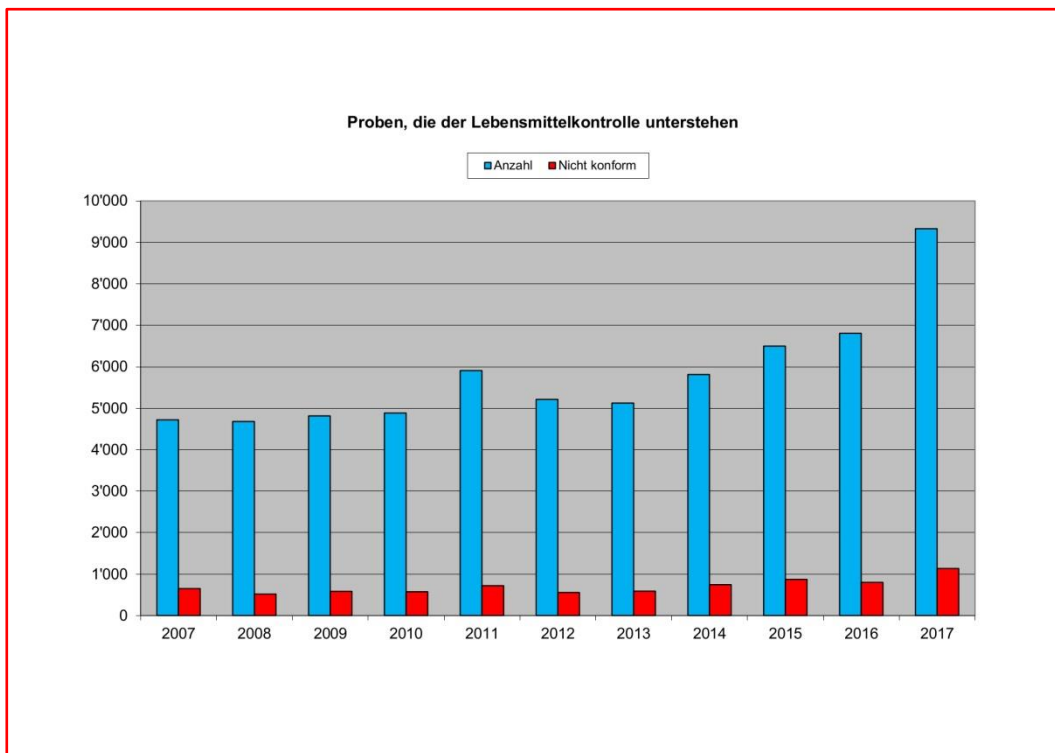
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
07	MAYONNAISE, SALATSAUCE									
071	Mayonnaise, Salatmayonnaise				1	1		1	1	
0711	Mayonnaise	2	2					2	2	
072	Salatsauce	2	1	1				2	1	1
0721	Salatsauce, ölhaltig	1	1					1	1	
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	8	4	4				8	4	4
0811	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae und Equidae	13	13					13	13	
081111	Fleisch von Tieren der Rindergattung	1	1					1	1	
081112	Fleisch von Tieren der Schafgattung	4	4					4	4	
08115	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Equidae	3	3					3	3	
081211	Fleisch Huhn	1		1				1		1
0817	Fleisch von Fischen	15	15					15	15	
08171	Fleisch von Süßwasserfischen	2	2					2	2	
0817111	Forelle	1	1					1	1	
081715	Egli	2	2					2	2	
08171Z	Fleisch von Süßwasserfischen, übriges	1	1					1	1	
08172	Fleisch von Meerfischen	6	6					6	6	
081721	Lachsartige Meerfische	1	1					1	1	
0817211	Atlantischer Lachs	1		1				1		1
0817212	Pazifischer Lachs	1		1				1		1
081721Z	Lachsartige Meerfische, übrige	4	2	2				4	2	2
081722	Dorschartige Meerfische	1	1					1	1	
0817221	Dorsch	1	1					1	1	
0818	Fleisch von Krebstieren	2	2					2	2	
08182	Krabbenarten	1	1					1	1	
0819	Fleisch von Weichtieren	4	4					4	4	
08192	Tintenfischarten	2	1	1				2	1	1
082	Fleischerzeugnisse	21	17	4				21	17	4
0821	Hackfleischware	4	2	2				4	2	2
08213	Hacksteak	2	1	1				2	1	1
0821Z	Hackfleischware, übrige	2	2					2	2	
0822	Bratwurst roh	1		1				1		1
0823	Rohpökelfware	3	2	1				3	2	1
08235	Rohesspeck	6	4	2				6	4	2
08236	Rohschinken	2	2					2	2	
08237	Trockenfleisch	10	9	1				10	9	1
0823Z	Rohpökelfware, übrige	1		1				1		1
0824	Kochpökelfware	1		1				1		1
08242	Hinterschinken	1	1					1	1	
08251	Rohwurstware mit normaler Reifung	5	5					5	5	
082511	Salami	1	1					1	1	
082521	Saucisson	1	1					1	1	
0826	Brühwurstwaren	1	1					1	1	
08264	Schweinswurst	1	1					1	1	
08274	Presskopf	1		1				1		1
08276	Terrine	44	29	15	2	2		46	31	15
10	WÜRZEN									
104	Suppe, Sauce	32	27	5				32	27	5
11	GETREIDE									
11111	Weizenarten	2	2					2	2	
111112	Hartweizen	1	1					1	1	
11113	Roggen	3	3					3	3	
11115	Reis	13	10	3				13	10	3
1135	Griessarten	1	1					1	1	
11352	Hartweizengriess	1	1					1	1	
12	BROT UND BACKWAREN									
1221	Backware	7	7					7	7	
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	1	1					1	1	
152	Eierteigwaren	6	3	3				6	3	3
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	13	13					13	13	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
1776	Nahrungsergänzungsmittel	4	1	3				4	1	3
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	1	1					1	1	
18121	Aprikosen	104	104					104	104	
18124	Kirschen	5	4	1				5	4	1
18161	Edelkastanien	33	10	23				33	10	23
182	Gemüse	3	3					3	3	
18211	Kartoffeln	2	2					2	2	
182231	Spargeln, weisse	23	21	2				23	21	2
182232	Spargeln, grüne	13	11	2				13	11	2
18232	Spinatarten	1	1	0				1	1	
18234	Kopfsalate und andere Blattsalate	1	1					1	1	
182Z	Gemüse, übriges	2	1	1				2	1	1
1832	Gemüsekonserven	2	1	1				2	1	1
20	BIENENPRODUKTE UND MELASSEN									
2011	Honig	17	16	1				17	16	1
22	KONFITOREI- UND ZUCKERWAREN									
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	5	5					5	5	
23	SPEISEEIS									
231	Speiseeisarten	4	4					4	4	
2311	Rahmeisarten	2	2					2	2	
23111	Rahmeisarten	4	4		1	1		5	5	
23112	Rahmeis mit Früchten, Fruchtsaft, Nüssen oder Schokolade	1		1				1		1
2313	Milcheis	1	1					1	1	
2316	Glace	2	2					2	2	
231Z	Speiseeisarten, übrige	1	1					1	1	
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
24111	Apfelsaft	14	10	4				14	10	4
24112	Birnensaft	5	4	1				5	4	1
24116	Traubensaft	1		1				1		1
242	Fruchtnektararten	5	5					5	5	
24212	Birnennektar	2	2					2	2	
27	KONFITÜREN									
271	Sortes de confitures	1	0	1				1		1
28	TRINKWASSERARTEN									
281	Trinkwasser				3	3		3	3	
2811	Trinkwasser an der Quelle	4	4		877	683	194	881	687	194
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	1045	962	83	3730	3407	323	4775	4369	406
28121	Trinkwasser nach der Behandlung	15	15					15	15	
28122	Trinkwasser aus Inneninstallation	3	3		8	3	5	11	6	5
28123	Wasser aus öffentlichem Brunnen				7	6	1	7	6	1
282	Eis, Wasserdampf	33	21	12	0			33	21	12
283	Natürliches Mineralwasser				11	11		11	11	
2831	Natürliche Mineralwasserarten, kohlen-säurehaltig				15	15		15	15	
28311	Natürliches kohlen-säurehaltiges Mineralwasser				8	8		8	8	
28313	Natürliches Mineralwasser mit Kohlen-säure versetzt				7	7		7	7	
2832	Natürliches Mineralwasser ohne Kohlen-säure	4	4		16	16		20	20	
30	KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTEL									
303	Behandelter Kaffee	31	28	3				31	28	3
3043	Kaffee-Extrakt in flüssiger Form	2	2					2	2	
31	TEE, MATE UND ANDERE AUFGÜSSE VON PLANZENTEILEN									
3113	Kräutertee	1	1					1	1	
33	INSTANT- UND FERTIGGETRÄNKE AUF BASIS VON ZUTATEN WIE KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTELN, TEE									
331Z	Instant- und Fertiggetränkarten, übrige	1		1				1		1
35	GEWÜRZE, SPEISESALZ UND SENF									
3512	Gewürzmischungen				1	1		1	1	

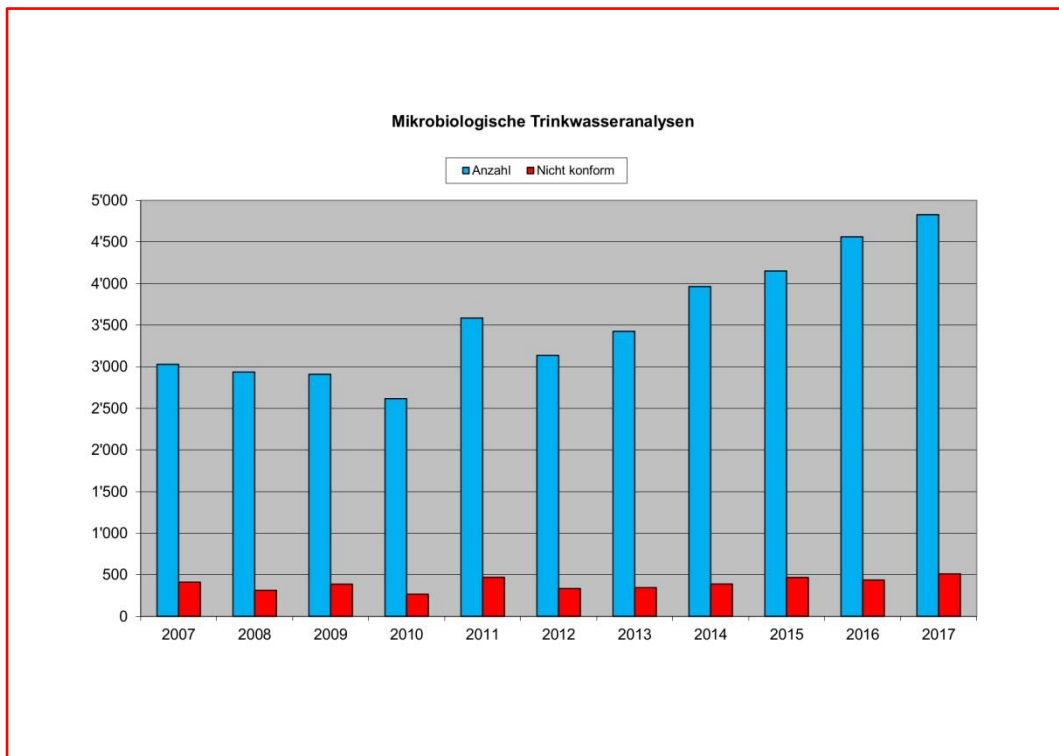
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE									
361	Traubenmost	1		1				1		1
362	Wein	8	8		29	28	1	37	36	1
3621	Roter Wein	45	35	10	49	48	1	94	83	11
3622	Weisser Wein	44	42	2	29	26	3	73	68	5
3623	Rosé Wein	5	5		3	3		8	8	
3627	Likörwein				1	1		1	1	
365Z	Getränke aus Wein, übrige	1		1				1		1
37	ÜBRIGE FRUCHTWEINE									
371	Obstwein	1	1					1	1	
3711	Obstschaumwein	1		1				1		1
38	BIERE									
38Z	Biere				16	16		16	16	
39	SPIRITUOSEN UND ERZEUGNISSE DARAUSS									
3922	Tresterbrand				30	26	4	30	26	4
39254	Kirsch	1	1		1	1	0	2	2	
39255	Pflaumenbrand	1	1		0			1	1	
392552	Aprikosenbrand	3	2	1	10	8	2	13	10	3
39257a	Williamsbirnenbrand				15	13	2	15	13	2
3925A	Quittenbrand				1	1		1	1	
392E	Enzian				1	1		1	1	
392F	Kräuterbrand	4	4		1	1		5	5	
393	Likörarten	1		1				1		1
3931	Likör	1	1					1	1	
3933	Eierlikör	1		1				1		1
40	ABSINTHE									
401	Absinthverbot	4	3	1				4	3	1
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	187	109	78				187	109	78
515	Speisen genussfertig zubereitet	85	68	17				85	68	17
53	ZUSATZSTOFFE UND PRÄPARATE DARAUSS									
5311B	Überzugsmittel				1	1		1	1	
56	BEDARFSGEGENSTÄNDE UND HILFSSTOFFE ZUR HERSTELLUNG VON BEDARFSGEGENSTÄNDEN									
562	Bedarfsgegenstände aus Kunststoff				1		1	1		1
565	Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton	3	3					3	3	
57	KOSMETISCHE MITTEL									
571	Hautpflegemittel	9	6	3				9	6	3
571Z	Hautpflegemittel, übrige	4	4					4	4	
5721	Toilettenseifen, desodorierende Seifen usw.	4	4					4	4	
5722	Badezusätze	13	13					13	13	
5755	Haarshampoos	3	3					3	3	
57A2	Sonnenschutzmittel	3	2	1				3	2	1
58	GEGENSTÄNDE MIT SCHLEIMHAUT-, HAUT- ODER HAARKONTAKT UND TEXTILIEN									
5841	Textile Gegenstände direkt oder indirekt am Körper getragen	5	4	1				5	4	1
69	KENNZEICHNUNG									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	5		5	1	1		6	1	5
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	190	190		1	1		191	191	0

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	252	210	42	5	2	3	257	212	45
81411	Badewasser mit besonderer Anpreisung	5	4	1				5	4	1
81413	Badewasser mit Thermalwasser	310	293	17	6	5	1	316	298	18
8141Z	Badewasser mit besonderer Anpreisung, übrige	6	6					6	6	
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	129	110	19				129	110	19
8142c	Badewasser aus warmem Schwimmerbecken	378	339	39	2	2		380	341	39
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	25	22	3				25	22	3
8143c	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	32	31	1				32	31	1
8144	Badewasser aus Springbecken	1	1					1	1	
8145	Badewasser aus Planschbecken	71	67	4				71	67	4
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	54	52	2				54	52	2
8147	Badewasser aus Therapiebädern	83	78	5	2		2	85	78	7
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	477	381	96	9	6	3	486	387	99
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	5	4	1				5	4	1
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	28	28					28	28	
814Et	Wasser aus künstlich angelegter Badeteiche	33	33					33	33	
814Z	Badewasser, übrige	8	6	2				8	6	2
	Total	4386	3804	582	4941	4389	552	9327	8193	1134

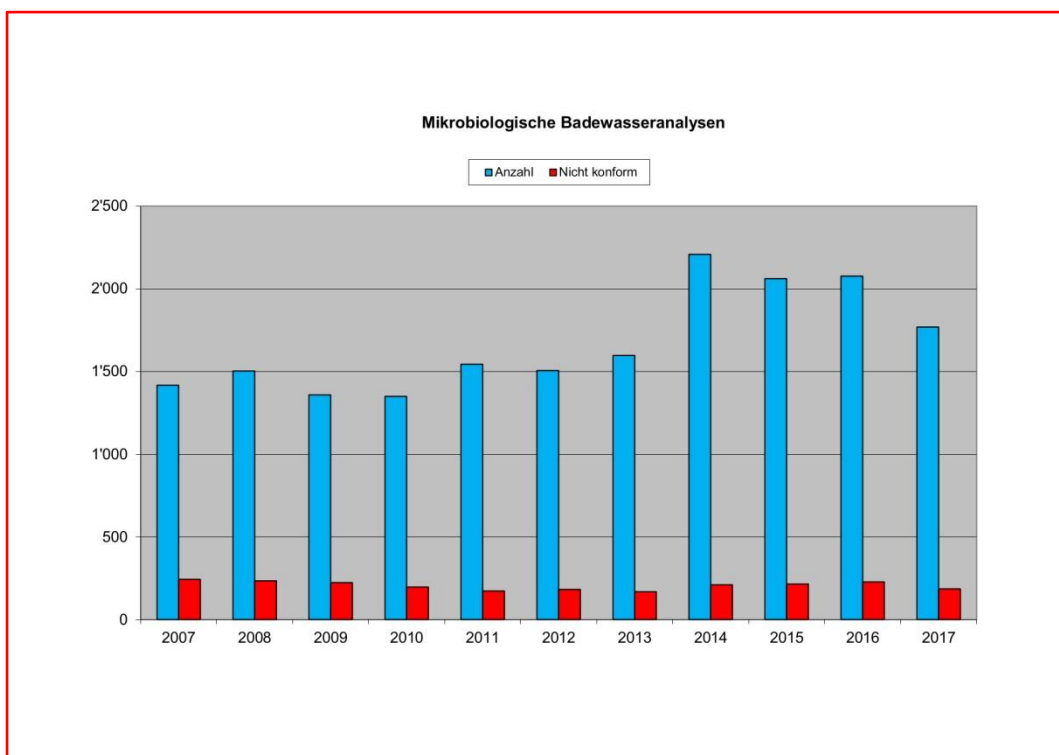
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen



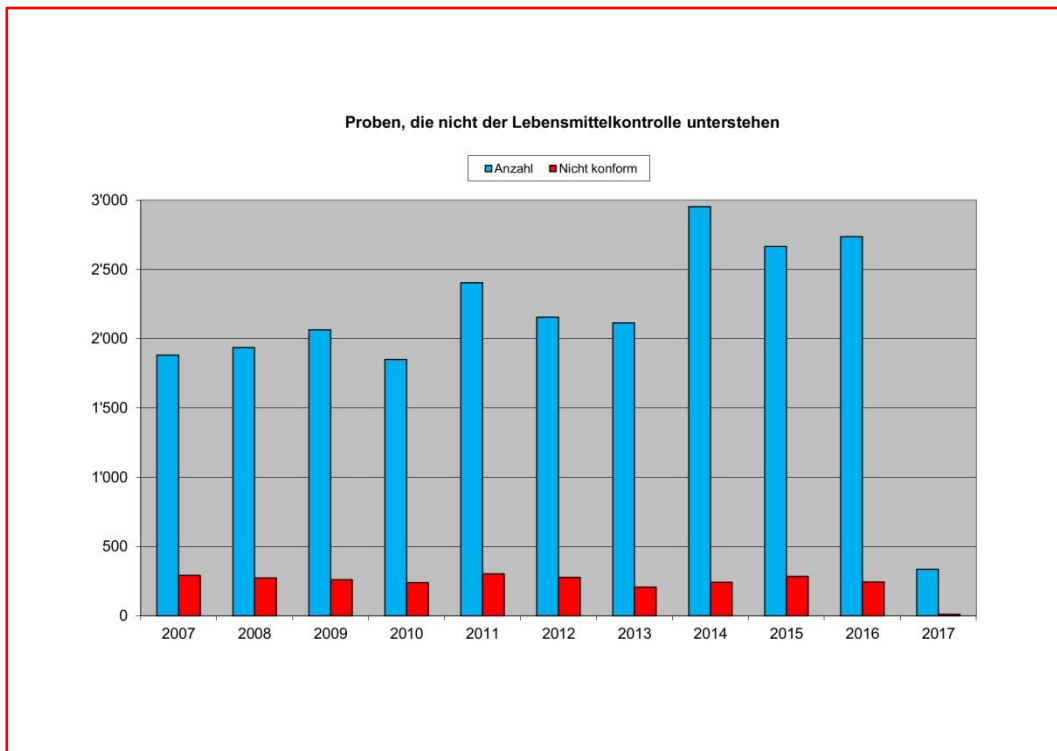
3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	75	260	335
Konforme Proben (K)	75	249	324
Nicht konforme Proben (NK)	0	11	11

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsprobe	7	7		46	46		53	53	
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	3	3		9	8	1	12	11	1
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer				5	4	1	5	4	1
8111	Fließgewässer	2	2		12	12		14	14	
8112	Stehende Gewässer				3	3		3	3	
812	Unterirdische Gewässer				51	51		51	51	
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt				2	2		2	2	
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	57	57		5	5		62	62	
813	Abwasser				1	1		1	1	
81312	Sicker- und Drainagewasser				9	9		9	9	
8132	Industrieabwasser				5	2	3	5	2	3
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	1	1		105	99	6	106	100	6
81Z3	Warmes Waschwasser				7	7		7	7	
91	ABFÄLLE									
9151	Schlachtabfälle	5	5					5	5	
	Total	75	75	0	260	249	11	335	324	11

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



4 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

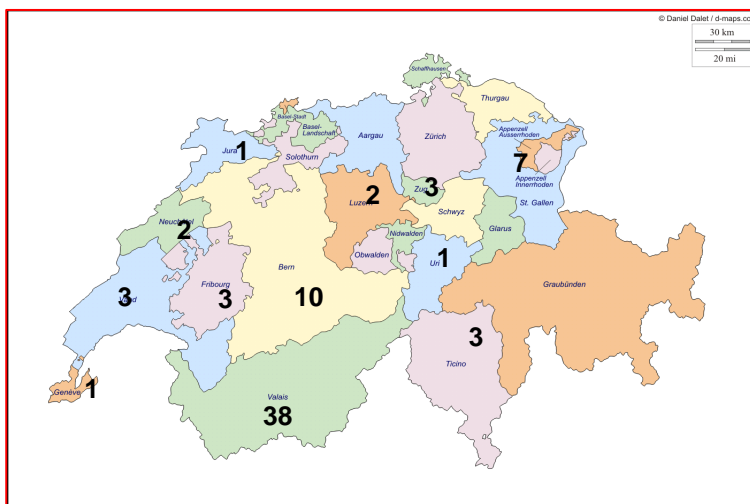
Analysen

Täuschung der Konsumenten

Kontrolle der Ursprungserklärung von Aprikosen, eine nationale Kampagne

Der Kanton Wallis ist schweizweit als wichtiger Aprikosenlieferant anerkannt. Die Produkte gelten als qualitativ hochwertig. Der Bekanntheitsgrad unserer Walliser Aprikosen könnte einige Händler dazu verleiten, ausländische Aprikosen als Walliser Aprikosen zu verkaufen. Die Dienststelle für Verbraucherschutz kontrolliert mit grosser Sorgfalt, dass die Angaben zu den verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, namentlich was das Produktionsland anbelangt. 2016 wurde diese Kampagne auf die gesamte Westschweiz erweitert und führte zur Beanstandung einer Probe aufgrund einer fehlerhaften Erklärung sowie zur Beanstandung von zwei Proben aufgrund einer nicht den Anforderungen entsprechenden Qualität (verfault).

2017 fiel die Aprikosenernte aufgrund des Frühjahrsfrostes, gefolgt von trübem Wetter, gering aus. Die angegebenen Produktionsländer sollten also kontrolliert werden. So wurde diese Kampagne auf die gesamte Schweiz erweitert und durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie das Kantonslabor Wallis koordiniert. 74 Proben wurden entnommen, 2 Proben wurden beanstandet (3 %). Diese Kampagne zeigt, dass die Ursprungserklärung der Aprikosen im gesamten Land gut eingehalten wird.



5 : Anzahl der in der Schweiz entnommenen Aprikosenproben

Resultate	
Proben	74
Beanstandet	2 (3 %)
Grund	Ursprungserklärung

3 : Herkunft von Aprikosen

Kontrolle der Herkunftserklärung von Spargeln

Der Walliser Spargel ist für die Produzenten ein interessantes Nischenprodukt, für das im Frühjahr eine grosse Nachfrage seitens der Schweizer Bevölkerung besteht. Anhand der Isotopenanalyse des Pflanzensaftes lässt sich leicht feststellen, ob diese Produkte tatsächlich aus dem Wallis stammen.

2017 wurden 36 importierte oder einheimische Proben analysiert, wobei keine einzige Täuschung des Konsumenten in Hinblick auf den Ursprung des Produkts festgestellt wurde. Dies zeigt, dass die Ursprungserklärung auf diesem Markt mit hoher Wertschöpfung eingehalten wird. Es sei darauf hingewiesen, dass vier verschimmelte importierte Proben aufgrund ihrer schlechten Qualität beanstandet wurden.

Resultate	
Proben	36
Beanstandet	4 (11 %)
Grund	Qualität

4 : Herkunftserklärung von Spargeln

Kontrolle der Angabe « koffeinfrei » in entkoffeiniertem Kaffee

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

Unsere Kontrolleure bestellten entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zum Mitnehmen und brachten ihn zur Analyse ins Chemielabor. 2013 ergab diese Kampagne eine Nichtkonformität von 8 %. Die Kampagne wurde 2016 wiederholt, wobei keine der 40 analysierten Proben zu einer Beanstandung führte. 2017 wurden 33 Proben entnommen, 3 Kaffeeproben erwiesen sich als nicht konform (11 %). Diese Kampagne

zeigt, dass die Erklärung mehrheitlich eingehalten wurde. Gemäss des im Rahmen der Analysen festgestellten Koffeingehalts kann das Labor zunächst bestätigen, dass alle Betriebe dem Konsumenten tatsächlich entkoffeinierten Kaffee und nicht normalen Kaffee serviert haben. Bei den nicht konformen entkoffeinierten Kaffees handelte es sich eher um schlecht bis sehr schlecht entkoffeinierte Kaffees.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	3 (11 %)
Grund	Zu hoher Koffeingehalt

5 : Kaffee ohne Koffein

Lebensmittel

Weine

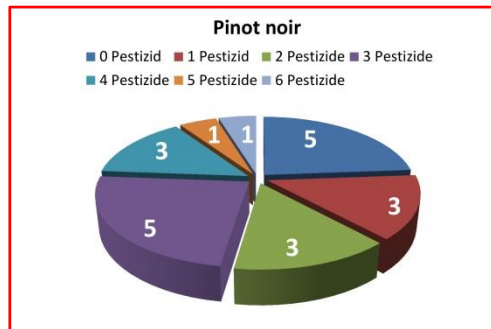
Eine Aufgabe der DVSV besteht in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Walliser Weine den durch den Bund und den Kanton festgelegten gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Um diese Aufgabe zu erfüllen, hat der DVSV in diesem Jahr drei Kampagnen durchgeführt. Zwei Kampagnen konzentrierten sich auf bestimmte Rebsorten, einschliesslich Pinot Noir (21 Proben) und Johannisberg (19 Proben). Die dritte Kampagne widmete sich der Analyse des Jahrgangs 2016 (30 Proben). Mehrere Parameter wie der Alkoholgehalt, die Pestizide, die Restzuckermenge, der gebundene oder flüchtige Säuregehalt, der Gehalt an freien Sulfiten oder der gesamte Sulfidgehalt, wurden analysiert. Die Berücksichtigungsgrenze für Pestizid wurde auf 10 ppb festgelegt. Kein analysierter Wein wurde aufgrund von zu hohem Pestizidgehalt beanstandet. Festzuhalten ist, dass die festgestellten Werte im Bereich der analysierten Pestizide deutlich unter den geltenden Schweizer oder europäischen Normen liegen. Die Analysen zeigten jedoch, dass der Kupfergehalt eines Pinot Noir den Höchstwert überschritt.

Resultate	Jahrgang 2016
Proben	30
Beanstandet	2 (7 %)
Grund	Alkoholgehalt (1) Süssung auf Basis von rektifiziertem Mostkonzentrat (1)

6 : AOC-Weine 2016

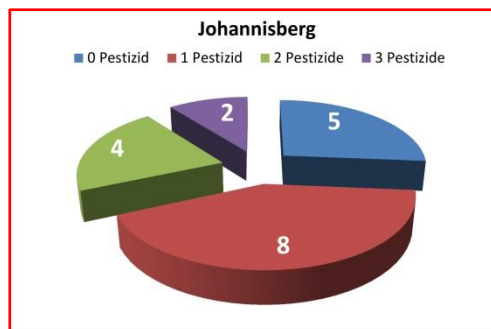
Bei der Rebsorte Pinot Noir wurden fünf Proben beanstandet (24 %). Hier gab es Probleme mit der Etikettierung bzw. einem fehlerhaften Alkoholgehalt. Bei der Kampagne zum Jahrgang 2016 wurde neben einem fehlerhaften Alkoholgehalt ein Fall einer Süssung entdeckt. Sämtliche Johannisberg-Proben entsprachen im Bereich der analysierten Parameter den Anforderungen.

Zusammenfassend erfüllen die analysierten Weine im Allgemeinen die Anforderungen in Bezug auf die untersuchten Parameter.



Resultate	Pinot Noir
Proben	21
Beanstandet	5 (24 %)
Grund	Etikettierung (3) Alkoholgehalt (3) Kupferkonzentration (1)

7 : Pinot Noir AOC 2016



Resultate	Johannisberg
Proben	19
Beanstandet	0
Grund	-

8 : Johannisberg AOC 2016

Fettgehalt bei Käsen

Käse ist ein wichtiges Lebensmittel im Wallis. Je nach Fettgehalt wird Käse in verschiedene Kategorien unterteilt. Die Kategoriebezeichnung auf der Verpackung muss der Realität entsprechen. Bei 22 untersuchten Käseproben waren 8

nicht konform (36 %). In 2 Fällen erschien die Angabe halbfett statt dreiviertelfett auf der Verpackung, in einem Fall fett statt Rahm. Bei 6 Proben wurde die Erklärung zur Konsistenz nicht eingehalten.

Dieser hohe Prozentsatz an Beanstandungen erfordert eine Überwachung.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	8 (36 %)
Grund	Zusammensetzung/Deklaration

9 : Fettgehalt bei Käsen

Rohpökelwaren

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

2017 erfolgten 30 Probeentnahmen bei Pökelware, um deren Nitrit- und Nitratgehalt zu bestimmen. Es erfolgten 9 Probeentnahmen bei Trockenfleisch, 8 bei Rohwurst, 6 bei Rohessspeck, 2 bei Rohschinken und 5 bei verschiedenen Rohpökelwaren.

Fünf Proben entsprachen nicht den Anforderungen (17 %), davon eine beim Trockenfleisch, eine bei Chorizo zwei beim Rohessspeck und eine weitere Rohpökelware. Vier dieser Proben wurden aufgrund eines über dem geltenden Höchstwert von 250 mg/kg liegenden Nitratgehalts und eine aufgrund des zu hohen Nitritgehalts (Höchstwert 50 mg/kg) beanstandet.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	5 (17 %)
Grund	Zusammensetzung

10 : Rohpökelware

Analyse der Qualität von Kastanien

Der Kastanienmarkt wird von uns jeden Herbst kontrolliert. Die Qualität des Angebotes ist heterogen und macht eine stichprobenartige Überwachung erforderlich, um zu kontrollieren, ob die Kastanien nicht wurmig oder vertrocknet sind. Eine Probe wird beanstandet, wenn die Qualität von über 18 % der Früchte von

Natur aus beeinträchtigt ist (wurmige und ausgetrocknete Kastanien). 2017 führten 74 % der entnommenen Losproben zu einer Beanstandung. Die Dienststelle forderte die verschiedenen Händler auf, Lösungen zur Verbesserung der Selbstkontrolle zu finden. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Beanstandungsquote Jahr für Jahr weiterhin hoch ist.

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	23 (74 %)
Grund	Kastanien, wurmig ausgetrocknet

11 : Kastanien

Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis

Von den 27 entnommenen Proben (15 Fleisch, 6 Getreide, 2 Kartoffeln und 4 Milchprodukte) wurde in acht Proben (2 Kartoffeln, 4 Milchprodukte und 2 Fleisch) keine Spur von Quecksilber festgestellt. Zwölf Proben (8 Fleisch und 4 Getreide) wiesen unter 2 µg/kg Quecksilber auf. Die Probeentnahmen aus Leber lieferten Werte zwischen 0,7 und 5,4 µg/kg, der durchschnittliche Gehalt lag bei 2,6 µg/kg. Die festgestellten Werte stellen keine Gefahr für die Gesundheit dar.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	0
Grund	-

12 : Quecksilber in Lebensmitteln

Quecksilber, Kadmium und Blei in Fischen

Fische aus Wildfang können unterschiedlich grosse Mengen an Schwermetallen (Kadmium, Quecksilber und Blei) enthalten. Das Ziel dieser durch das Labor Freiburg durchgeführten Westschweizer Kampagne bestand darin, Fische in Hinblick auf diese elementaren Schadstoffe zu analysieren. Zielarten sind diejenigen, die sich am Ende der Nahrungskette befinden, zum Beispiel: Schwertfisch, Thunfisch, Königsdorsch, Zackenbarsch, Pulpo, Calamari, Hai, Speerfisch, Sardelle, Makrele, Wolfsbarsch, Escolar, Bonito, Makaira. 15 Proben wurden entnommen, alle erfüllten die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Die meisten Proben (13) wiesen weniger als 0,1 mg/kg auf. Eine Probe enthielt 0,13 mg/kg Quecksilber,

der höchste gemessene Wert lag bei 0,29 mg/kg. Diese Werte liegen unter dem gesetzlich vorgegebenen Höchstwert. In Bezug auf Blei- und Kadmiumgehalt erfüllten alle Proben die Anforderungen.

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	0
Grund	-

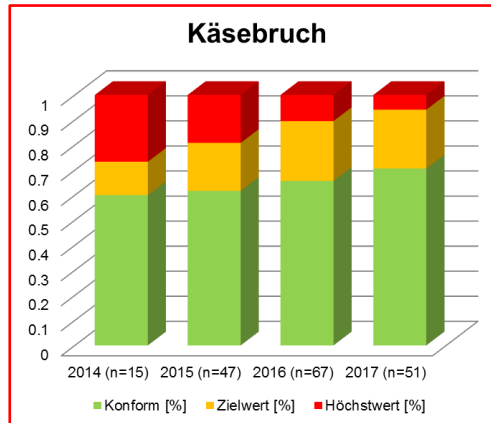
13 : Schwermetalle in Fischen

Herstellungsverfahren

Käsebruch

Bei der Inspektion der Käsereien werden regelmässig Proben von Käsebruch (eingedickte Milch als Zwischenprodukt der Käseherstellung) entnommen. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich betreffend den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was zum Beispiel eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokokken anbelangt. Zwei Höchstwerte sind in der Hygieneverordnung festgelegt: Der erste, der sich auf 10'000 KBE/g beläuft, ist ein Zielwert. Bei Überschreitung dieses Werts muss der Hersteller seinen Produktionsprozess überprüfen. Der zweite Wert in Höhe von 100'000 KBE/g wird als Höchstwert bezeichnet. Er stellt ein mögliches Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers dar. Bei Überschreitung dieses Werts wird dieser Käse blockiert. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist. 2017 überschritten von 51 analysierten Proben zwölf den Wert von 10'000 KBE/g und drei den Höchstwert.

Die Sensibilisierungsmassnahmen durch unsere Dienststelle sowie die Beratungen durch die DLW trugen zu Verbesserungen im gesamten Herstellungsprozess (Lebensmittelkette) bei. Die Sensibilisierungsmassnahmen der verantwortlichen Personen halfen ebenfalls um die Beanstandungsquote seit 2014 zu senken. Der Anteil an konformem Käsebruch steigt um über 10 % (60 % 2014 auf 71 % 2017), während die Beanstandungsquote von 27 % 2014 auf heute unter 6 % sinkt. Diese Tendenz ist erfreulich, muss sich jedoch in Zukunft bestätigen.



Resultate	
Proben	51
Beanstandet	3 (5.8 %)
Grund	Höchstwert für Staphylokokken überschritten

14 : Käsebruch

Ziger

Die bakterielle Kontamination in verkaufsreifen Käsen kann auch auf eine schlechte Hygiene bei der Herstellung oder Lagerung zurückgeführt werden. 2015 enthielten 21,8 % der 55 entnommenen Käseproben Bakterien fäkalen Ursprungs in höherer Menge als es die Normen gemäss der guten Herstellungspraxis erlauben. Bei der Herstellung dieses Lebensmittels wird die Molke entnommen und auf 90 °C erhitzt. Die Proteine werden anschliessend in säurehaltigem Eiswasser ausgefällt. 23 Proben wurden sowohl auf den Almen als auch im Einzelhandel entnommen. 39 % entsprachen nicht den geltenden mikrobiologischen Normen. Von den beanstandeten Proben enthielten 7 Bakterien fäkalen Ursprungs, 3 Staphylokokken und 4 Bacillus cereus. Eine verstärkte Überwachung dieser Produktart, sowie eine Sensibilisierung für Hygienemassnahmen bleiben aufrecht erhalten.

Resultate	
Proben	23
Beanstandet	9 (39 %)
Grund	Enterobakterien(7) Staphylokokken (3) Bacillus cereus (4)

15 : Ziger

Verzehr fertige Produkte in Bäckereien

Bäckereien bieten Produkte wie belegte Brötchen, Schinkengipfel, Käseküchlein etc. an, die je nach Wunsch kalt oder erwärmt verzehrt werden. Ebenso kann der in Konditoreiwaren enthaltene Rahm

bei unsachgemässer Handhabung im Produktionsprozess oder infolge schlechter Lagerung (nicht geeignete Temperatur, Lagerungsdauer) unerwünschte Keime enthalten. Mithilfe dieser Kampagne können wir kontrollieren, ob die Handhabung hinsichtlich der Lebensmittelhygiene korrekt ist und die guten Herstellungspraktiken eingehalten werden.

Von den 17 entnommenen Proben wiesen nur 2 eine Nichtkonformität auf. Bei dieser Kampagne wurden deutlich weniger Proben beanstandet als bei der letzten Kampagne (29,6 %).

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	2 (11.7 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime

16 : Verzehrfertige Produkte in Bäckereien

Wurstwaren, Terrinen und Gänseleber

Von den 42 analysierten Proben von Wurstwaren, gekochten Terrinen und Gänseleber wurde bei 14 Proben eine Nichtkonformität festgestellt, die hauptsächlich auf den Produktionsprozess oder eine zu lange Aufbewahrungsdauer zurückzuführen war. Die Beanstandungsquote ist dennoch geringer als 2016. Damals wurden 46,7 % der Proben beanstandet. Angesichts dieser Resultate wird diese Kampagne 2018 erneut durchgeführt.

Resultate	
Proben	42
Beanstandet	14 (33.3 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (10) Enterobakterien (9) Staphylokokken (1)

17 : Wurstwaren, Terrinen, Gänseleber

Vorgekochte Produkte im Gastgewerbe

Die DVSV 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. Es muss vermieden werden, dass diese Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Von 304 entnommenen Proben entsprachen

108 nicht den Anforderungen (35,5 %). Da die Situation bisher nicht zufriedenstellend ist, wird diese Kampagne 2018 erneut durchgeführt. Die Nichtkonformitäten lassen sich in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden (aerobe mesophile Keime). In einigen wenigen Fällen wurde ein offensichtlicher Mangel an Hygiene in den Betrieben festgestellt.

Resultate	
Proben	304
Beanstandet	108 (35.5 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (76) Enterobakterien (86) Staphylokokken (10) <i>Bacillus cereus</i> (16)

18 : Vorgekochte Produkte

Qualität der Eiswürfel in Lebensmittelbetrieben

Der Einsatz von Eiswürfeln in Lebensmittelbetrieben kann zu mikrobiologischen Problemen führen. Diese sind insbesondere auf eine mangelhafte Reinigung der Eismaschine oder eine unsachgemässe Bedienung zurückzuführen. In diesem Jahr erfolgten 39 Probeentnahmen. 12 Proben wurden beanstandet (31 %). Diese Quote bleibt von Jahr zu Jahr auf einem zu hohen Niveau stabil.

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	12 (31 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (1)

19 : Eiswürfel

Analyse der polaren Komponenten im Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, da sich bei seinem Abbau gesundheitsschädliche polare Komponenten ansammeln. Seit einigen Jahren sind die Kontrolleure mit einer Screening-Sonde ausgestattet, mit der sie im Schnellverfahren in dem kontrollierten Betrieb die Qualität des Frittieröls analysieren können. Wenn ein zu hoher Anteil an polaren Komponenten festgestellt wird, erfolgt eine offizielle Probenentnahme und die Probe wird nach den akkreditierten Methoden im Labor analysiert. Ist der Anteil der polaren Komponenten hingegen sehr hoch (> 30 %), wird eine Beanstandung ausgesprochen. Von den 890 untersuchten Proben waren

70 Proben nicht konform. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 7,9 %. Die Beanstandungsquote bleibt Jahr für Jahr stabil.

Resultate	
Proben	890
Beanstandet	70 (7.9 %)
Grund	Verdorbenes Öl (polare Verbindungen)

20 : Frittieröl

Trinkwasser

Chemische Analyse und mikrobiologische Kontrolle von Trinkwasser

Die Gemeinden sind verantwortlich für die Qualität des Wassers aus den öffentlichen Versorgungsnetzen. Unsere Dienststelle pflegt eine gute Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen dieser Netze, die regelmässig Selbstkontrollen ihres Wassers durchführen. Parallel zu diesen Selbstkontrollen führt das Trinkwasserinspektorat in den verschiedenen Wasserleitungsnetzen der Walliser Gemeinden spontane Probenentnahmen durch. Aufgrund der Erfahrungen erfolgt die Probenentnahme risikobasiert. Dies ist zum Beispiel von den Wetterbedingungen, den Schutzzonen oder der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration usw.) abhängig.

2017 entnahm unsere Dienststelle 234 Proben für eine chemische Analyse. Sechs Proben wurden offiziell beanstandet, da ihre Trübung über der Norm lag. Eine starke Trübung kann auf eine Verunreinigung des Wassers hinweisen und wird der Gemeinde unverzüglich gemeldet.

Die Verunreinigung des Wassers wird auch durch mikrobiologische Parameter nachgewiesen. In diesem Jahr erfolgten 747 offizielle Probeentnahmen für mikrobiologische Analysen. Von diesen 747 Probeentnahmen erwiesen sich 75 (10,0 %) als nicht konform wegen einer zu hohen Keimbelastung. Die betroffenen Gemeinden wurden unverzüglich informiert, um die erforderlichen Massnahmen zu treffen.

Resultate	Chemie
Proben	234
Beanstandet	6 (2.6 %)
Grund	Trübung

21 : Trinkwasser – Chemie

Resultate	Mikrobiologie
Proben	747
Beanstandet	75 (10.0 %)
Grund	Enterokokken (50) Escherichia coli (39) Aerobe mesophile Keime (2)

22 : Trinkwasser – Mikrobiologie

Chemische Rückstände im Trinkwasser

Eine Kampagne konzentrierte sich auf das Grundwasser aus Trinkwasserbrunnen entlang der Rhone. Zu den Rückständen zählen Pestizide, BTEX (Benzol, Toluol, Ethylbenzol und die Xylole), VOC (flüchtige organische Verbindungen) sowie 1,4-Dioxan. Diese Kontaminationen sind auf menschliche Tätigkeiten (Industrieabwässer, Lösungsmittel, Reinigungsmittel, Landwirtschaft etc.) zurückzuführen.

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.

Die DVSV setzte die Überwachung der Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser fort und nahm 31 Wasserproben aus Brunnen. Keine Probe überschritt den Höchstwert (6,0 µg/l). Das Labor fand keine Spuren von BTEX oder VOC in den verschiedenen Brunnen.

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	0 (0.0 %)
Grund	-

23 : Chemische Rückstände im Trinkwasser

Schwermetalle im Trinkwasser

Zu den 2017 analysierten Schwermetallen zählen Arsen, Antimon, Selen, Uran, Eisen, Aluminium, Kadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Quecksilber, Nickel, Blei und Zink. Durch die seit Mai 2017 neu geltende Gesetzgebung wurden einige Höchstwerte für Schwermetalle geändert. So sank beispielsweise der Wert für Eisen von 0,3 mg/l auf 0,2 mg/l. Der DVSV ging es darum, eine grosse Kampagne zum Schwermetallgehalt in Trinkwasser im Tal und im Gebirge

durchzuführen. 79 Probeentnahmen erfolgten im gesamten Wallis. Insgesamt wurden nur wenige Besonderheiten in den verschiedenen Regionen festgestellt. Der Gehalt an Eisen, Aluminium oder Uran liegt in den Wassernetzen unterhalb der maximal zulässigen Höchstwerte, sollte jedoch auch in den kommenden Jahren überwacht werden.

Laut Norm beträgt der Höchstwert für den Arsengehalt im Trinkwasser 10 µg/l. Von den 79 entnommenen Wasserproben lagen 6 über der Norm. Die für diese Netzwerke verantwortlichen Gemeinden haben bis zum 31. Dezember 2018 Zeit, um eine Lösung für die Reduzierung des Arsengehalts in ihrem Wasser zu finden.

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

Resultate	
Proben	79
Beanstandet	0 (0.0 %)
Grund	-

24 : Schwermetalle im Trinkwasser

Badewasser

Kontrolle von Badewasser

Als touristischer Kanton besitzt das Wallis über 262 eingetragene Einrichtungen mit Badeanlagen (491 Becken). In diesem Jahr wurde durch das Lebensmittelgesetz auch das Badewasser in die Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) aufgenommen. Ein kantonales Reglement wurde an die neu geltende Gesetzgebung angepasst.

1623 Proben wurden 2017 entnommen, wobei 159 (9,8 %) aus mikrobiologischer Sicht nicht den Anforderungen entsprechen. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die unzureichend an die Besuchsspitzen angepasst sind.

Anfang August wurde eine weitere Kampagne bezüglich Freibädern durchgeführt. Von 78 entnommenen Proben entsprachen 53 nicht den Anforderungen (68 %). Die Kampagne konzentrierte sich auf chemische Parameter wie THM (Trihalogenmethan), Chlorate, Bromate,

Harnstoff und Trübung der Becken. Mehrere wissenschaftliche Studien weisen auf die Risiken für Schwimmer hin, die sich regelmässig den Schadstoffen aussetzen, die durch Reaktionen von Desinfektionsmitteln mit im Badewasser vorhandenen organischen Material (THM) entstehen. Unsere Kampagne zeigte, dass der THM-Wert von 52 % der Freibäder zu hoch war.

52 % bzw. 24 % des Schwimmbadwassers überschritten die jeweils maximalen Werte für Chlorate bzw. Bromate, Nebenprodukte von Desinfektionsmitteln. Hingegen waren nur sehr wenig Becken (3 %) mit Harnstoff kontaminiert.

Diese hohe Beanstandungsquote lässt sich durch eine aussergewöhnlich hohe Anzahl an Badenden an den Entnahmetagen, eine unzureichende Wassererneuerung, mangelhafte Hygiene der Badenden (z. B. kein Duschen vor Betreten des Beckens) oder eine unsachgemässe Lagerung der Desinfektionsmittel erklären. Es ist daher zwingend erforderlich, diese Nebenprodukte der Desinfektion zu beschränken und zu diesem Zweck die Einhaltung der bewährten Prozesse laut den aktuellen technischen Normen zu gewährleisten.

Resultate	Chemie
Resultate	78
Beanstandet	53 (68 %)
Grund	THM (35) Chlorate (30) Bromate (17) Harnstoff (2) Trübung (6)

25 : Badewasser – Chemie

Resultate	Mikrobiologie
Proben	1623
Beanstandet	159 (9.8 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (111) <i>Escherichia coli</i> (21) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (91)

26 : Badewasser – Mikrobiologie

Kontrolle von natürlichen Badeschwässern

Die mikrobiologische Qualität der natürlichen Badegewässer (Baggerseen, Strände, Seen etc.) hat gezeigt, dass das Wasser von guter Qualität ist. 2017 musste kein Badeverbot verhängt werden.

Resultate	
Resultate	51
Beanstandet	0
Grund	-

27 : Natürliche Badegewässer

Legionellen in Sprudelbädern

Sprudelbäder (Jacuzzis, Spas, Whirlpools, etc.) erfordern eine besondere Aufmerksamkeit aufgrund ihrer hohen Temperatur (> 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. Legionellen sind potenziell pathogene Bakterien, die atypische schwere Lungenentzündungen verursachen können. Dies kann mehr oder minder lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40 °C resistent und ausserdem chlortolerant. Deshalb sind Sprudelbäder geeignete Lebensbereiche für diese pathogenen Bakterien und begünstigen ihre Vermehrung.

Die DVSV hat eine Kampagne in öffentlich zugänglichen Sprudelbädern durchgeführt. Von 146 Analysen ergaben 32 einen positiven Befund. Die Anzahl der beanstandeten Becken ist seit 2013 deutlich gesunken. Dennoch hat die Beanstandungsquote in diesem Jahr erneut die Marke von 20 % überschritten. Kontrollen und Prävention müssen in den kommenden Jahren verstärkt werden.

Resultate	
Resultate	146
Beanstandet	32 (21.9 %)
Grund	Legionellen

28 : Legionellen in Sprudelbädern

Kosmetika

Allergene in Kosmetik

Von 16 im Wallis im Rahmen dieser interkantonalen Kampagne entnommenen Proben entsprachen 4 nicht den Anforderungen in Hinblick auf Benzylalkohol.

Resultate	
Proben	16
Beanstandet	4 (25.0 %)

29 : Allergene in Kosmetik

Methylisothiazolinon und Methylchlorisothiazolinon in Duschprodukten

Methylisothiazolinon (MIT) und Methylchlorisothiazolinon sind Konservierungsstoffe, die in der Kosmetik zum Einsatz kommen. Sie werden oft anstelle von Parabenen verwendet. MIT ist jedoch als Allergieauslöser bekannt. Diese Substanzen werden oft in Flüssigseife, Flüssiggel für Duschen oder Bad sowie in Flüssigshampoo entdeckt. Im Rahmen einer interkantonalen Kampagne wurden 20 Proben aus im Wallis verkauften Produkten entnommen. Die nachgewiesenen Konzentrationen überschritten bei keiner Probe die festgelegten Höchstwerte, die Substanzen waren korrekt angegeben.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0 (25.0 %)
Grund	-

30 : Allergene in Duschprodukten

Inspektorat

Von den 7469 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2879 (38.5 %) kontrolliert, wobei 3170 Inspektionen durchgeführt wurden. Bei 792 Inspektionen (25.0 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von diesen 792 beanstandeten Betrieben wurden 22 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Entweder weil bei den Kontrollen wiederholt auftretende ähnliche Mängel festgestellt wurden oder weil die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet wurde. Zu den durch die DVSV ergriffenen Verwaltungsmassnahmen neben dem Strafverfahren zählen unter anderem die zeitweilige Schliessung des Betriebs zur Wiederherstellung der Hygiene, die Einschränkung der Speisekarte sowie die Verpflichtung, einen Berater zu konsultieren und das Personal zu schulen.

Es ist unbedingt darauf hinzuweisen, dass bei 83 (2,6 %) von 3170 Inspektionen schwere Mängel festgestellt wurden, wie beispielsweise ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der die Schliessung des Betriebes zur Folge hatte, oder der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten. Bei 673 (21.2 %) Inspektionen wurden systematische Mängel festgestellt, wie 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/Dokumentation. Bei 2157 (68.0 %) Inspektionen wurden schliesslich leichte Mängel festgestellt, wie zum Beispiel eine fehlerhafte oder unvollständige Etikettierung, abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten, lückenhafte Richtlinien oder Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen Einfluss auf die Lebensmittel haben.

Mängel	Anzahl	%
schwere Mängel	83	2.6
mittlere Mängel	673	21.2
leichte Mängel	2157	68.0

31 : Arten der Mängel bei Betriebsinspektionen

Durch die am 1. Mai 2017 in Kraft getretene Änderung der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung umfasst die Lebensmittelkontrolle nun auch die Kontrolle von Badewasser, weshalb nun auch 264 Badeeinrichtungen der Lebensmittelgesetzgebung unterliegen.

Insgesamt handelte es sich bei 238 Inspektionen um Folgekontrollen zur Überprüfung der Umsetzung der angeordneten Massnahmen.

Diese Zahlen zeigen einen leichten Rückgang der Beanstandungsquote gegenüber den Vorjahren. 2013 wurden 28.7 %, 2014 30.1 % beanstandet, seit 2015 bleiben die Beanstandungsquoten in etwa bei 25 % stabil

Eine detaillierte Analyse der Zahlen in Abhängigkeit von der Art der Aktivität wird im nächsten Kapitel durchgeführt.

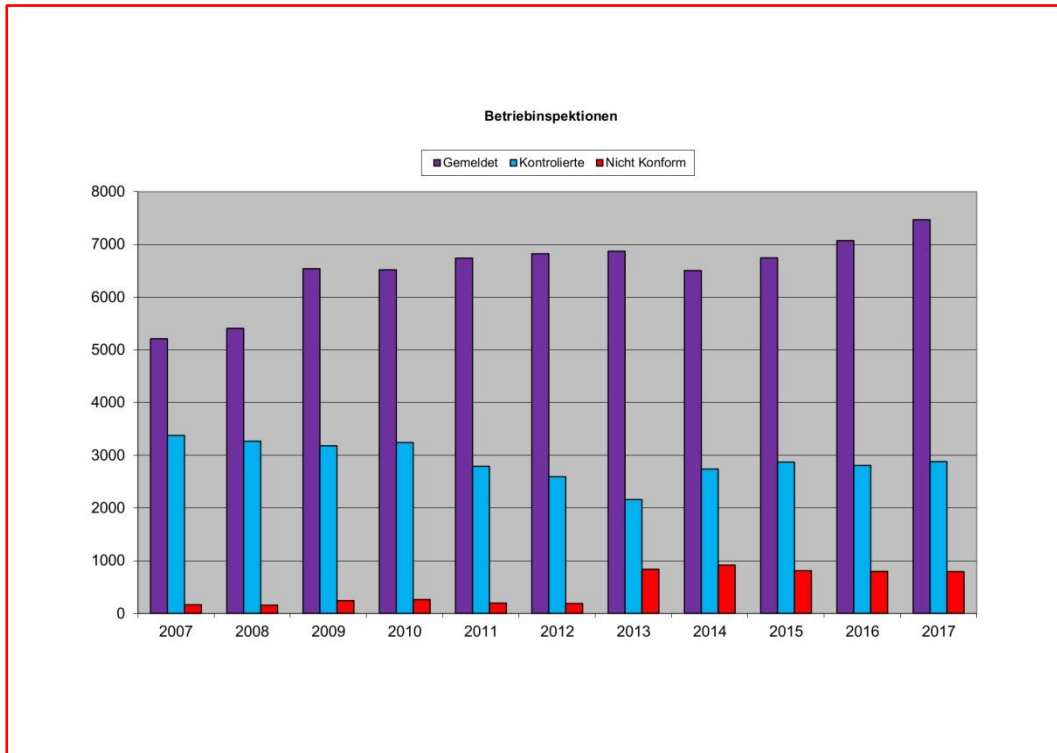
Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe				
A101 Hersteller von Milchprodukten	4	1	0	1
A106 Zerlegebetrieb	1			
A110 Herstellbetrieb von Fleischerzeugnissen	3	1	4	5
A111 Abpack-/Umpackbetrieb von Frischfleisch; Abpack-/ Umpackbetrieb von Fleischerzeugnissen	6	3	1	4
A113 Herstellbetrieb von Fischerzeugnissen	4	5	0	5
A115 Herstellbetrieb von Flüssigeiern und weiteren Eiprodukten	2			
A117 Milchsammelstelle	0	1	0	1
A201 Mahl- und Schälmaschine	5	3	0	3
A202 Herstellbetrieb von Backwaren, Konfiserie oder Konditoreiwaren	3	2	3	5
A203 Hersteller von Trockenteigwaren	2			
A212 Hersteller von Tee und Kaffee	1			
A213 Abpackbetrieb von Obst / Gemüse	2			
A301 Hersteller von Quell-, Trink und Mineralwasser in Behältnissen	4	1	0	1
A302a Industrielle Herstellung von alkoholfreien Getränken	2	0	1	1
A302b Industrielle Herstellung von fermentierten Getränken	2			
A302c Industrielle Weinproduktion (Kellereien)	27	5	3	8
A302d Industrielle Herstellung von Spirituosen	8			
A401a Industrielle Herstellung von Kosmetika	5	1	2	3
A501 Hersteller von Suppen, Würze, Fleischextrakt, Bouillon, Sulze	1	1	0	1
A505 Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	4			
A507 Hersteller von Fertiggerichten	1			
B Gewerbebetriebe				
B101 Metzgerei	117	46	22	68
B101a Handwerklicher Metzger mit Schlachthof	1	1	0	1
B101b Land Schlachthof	14	1	0	1
B102 Fischhandlung	13	4	1	5
B102a Fischhandlung mit Wasserbecken	8			
B201 Käserei, Molkerei	62	24	17	41
B201a Alpkäserei	114	41	33	74
B201b Handwerkskeller für die Reifung	14	5	2	7
B201c Milchsammelstelle (Gießerei)	14	3	2	5
B201d Glacier (Eiscreme-Hersteller)	10	2	1	3
B301 Bäckerei, Konditorei	112	39	28	67
B301a Konditorei / Chocolaterie	17	8	1	9
B301b Häusliche Bäckerei / Konditorei / Konditorei	1	0	1	1
B401 Hersteller von Frucht-/Gemüsesäften	11	1	0	1
B402 Hersteller von aromatisierten Getränken	1			
B403 Hersteller von Bier	25	2	0	2
B403a Inlandsproduktion von fermentierten Getränken (nicht kontrollierbar)	2			
B404 Hersteller von Traubenwein	66	1	0	1
B404a Selbsteinkellerer	351	10	5	15
B407 Hersteller von Spirituosen	26			
B501a Verkauf von Milch und/oder Produkten auf dem Bauernhof	9	5	1	6
B501b Milchverkauf auf dem Bauernhof	1			
B501c Verkauf von Fleisch und/oder Produkten auf dem Bauernhof	3	2	0	2
B501d Verkauf von Obst / Gemüse / Pilzen auf dem Bauernhof - ohne Vorbereitung	18			
B501e Verkauf von Obst / Gemüse / Pilze - vor Ort zubereitet / zubereitet	4	0	1	1
B501f Eierverkauf auf dem Bauernhof (lose oder verpackt)	3			
B501g Verkauf von Honig	4			

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
B601 Diverse Gewerbebetriebe	15	3	0	3
B601a Handwerkliche Herstellung von Mahlgütern	1			
B601c Handwerkliche Herstellung von frischen Teigwaren	1			
B601d Handwerkliche Herstellung von Obst- und/oder Gemüseprodukten	12	2	0	2
B602a Handwerkliche Herstellung von Kosmetika	14			
B602c Handwerkliche Herstellung von Materialien und/oder Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit ICDs in Berührung zu kommen	1			
B602e Handwerkliche Schmuckherstellung	1			
B603 Handwerksbetriebe (LSM und GG), die nicht einer anderen Kategorie zugeordnet werden können	1			
B604 Handwerkliche Herstellung von Tabakerzeugnissen / mit Tabakersatzstoffen	1			
C Handelsbetriebe				
C101 Handel und Transport	8	2	2	4
C101a Großhandel mit LSM tierischen Ursprungs	8	2	3	5
C101b Großhandel mit Obst und/oder Gemüse	7			
C101c Großhandel mit Getränken (außer Wein)	27	2	0	2
C101d Großhandel mit Wein	118	0	2	2
C101e Großhandel mit Spezialnahrung (einschließlich Nahrungsergänzungsmittel)	8			
C102 Transportunternehmen: Schüttgut	25	6	2	8
C103 Transportunternehmen: gekühlte/gefrorene (offene/ verpackte) Ware	0	1	0	1
C104 Transportunternehmen: verpackte Waren	5	0	1	1
C105 Lagerbetrieb und Warenumschlag	49	8	0	8
C106 Handelsvermittlung; Grosshandelsbetrieb, Importeur	3			
C106a Importeur, LSM-Händler	6	1	0	1
C106b Weinhandel (ohne Pfand)	2			
C106cLSM-Export	1			
C202 Grosser Supermarkt (1000-2499 m2)	113	74	19	93
C203 Kleiner Supermarkt (400-999 m2)	58	26	11	37
C204 Grosses Geschäft (100-399 m2)	96	49	17	66
C301 Detailhandelsbetrieb (< 100 m2)	262	83	9	92
C301b Kiosk	171	51	2	53
C301c Tankstellen-Shop	14	6	1	7
C301d Bäckerei (ohne Produktion)	142	54	11	65
C301e Diät-Lebensmittel und Wellness-Produkte	11	1	0	1
C301f Fitness- und/oder Wellnesscenter	21	1	0	1
C301g Kleingetränke-Einzelhandel	2			
C302 Detailhandelsbetrieb (> 100 m2)	50	30	6	36
C302a Metzgerei (ohne Produktion)	68	28	13	41
C302b Fisch (ohne Produktion)	3	1	0	1
C302c Einzelhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	3			
C302d Einzelhandel mit Obst und Gemüse	2	1	0	1
C303 Drogerie, Apotheke	99			
C303a Drogerie (ohne Apotheke)	20			
C401 Versandhandelsbetrieb	6	2	1	3
C501 Großhandel und/oder Importeur von GG	2			
C502 Einzelhandel von GG	12			
C502a Einzelhandel mit Kosmetika	6	1	0	1
C502b Einzelhandel mit Schmuck	8	1	0	1
C502c Einzelhandel mit Textilien	1			
C502d Einzelhandel mit Spielwaren	3	1	0	1
C502e Einzelhandel mit Geschirr	1			
C502f Einzelhandel mit elektronischen Zigaretten	4			
C503 Großhandel mit Tabak und/oder Tabakersatzstoffen	1			
C512 Tätowierstudio, Studio für Permanent-Make-up	19			

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
C601a LSM -Verkaufsstand (fester Stand / Marktstand	92	32	4	36
C601b Gelegentlicher LSM - Verkaufsstand (Messen / gelegentlich auf Märkten)	209	87	10	97
C601c LSM - Verkaufsfahrzeug (ohne Zubereitung)	4	0	1	1
C601d Eisverkaufsfahrzeug	1			
C630 LSM -Zubehörverteiler	4			
D Verpflegungsbetriebe				
D101a Bar / Kaffeebar (ohne Essenszubereitung)	717	224	24	248
D101b Schulrestaurant (ohne Essenszubereitung)	7	4	0	4
D101c Kantine / Betriebsrestaurant (ohne Essenszubereitung)	11	3	0	3
D101d Sport / Vereinsgetränk (ohne Essenszubereitung)	90	11	0	11
D101e Unterkunft (nur mit Frühstück)	139	35	5	40
D102a Restaurant / Pizzeria / Teestube (mit Essenszubereitung)	2295	917	391	1308
D102b Schulrestaurant (mit Essenszubereitung)	10	4	3	7
D102c Kantine / Betriebsrestaurant (mit Speisenzubereitung)	15	5	0	5
D102d Take-away / Lieferung nach Hause	35	12	9	21
D102e Berghütte (mit Essenszubereitung)	66	5	2	7
D201 Cateringbetrieb / Party-Service	15	10	3	13
D201a (Regulärer) Verpflegungsstand (fester Stand / regulärer Stand auf den Märkten)	3	4	1	5
D201b Cateringstand (gelegentlich) (in temporären Veranstaltungen & Messen / gelegentlich auf Märkten)	122	110	8	118
D201c Cateringunternehmen für festliche Anlässe	19	13	2	15
D201d Cateringfahrzeug	16	13	2	15
D301 Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims ohne eigene Küche	11	4	0	4
D301a Kinderkrippe / Heim (ohne Essenszubereitung)	63	18	1	19
D302 Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims mit eigener Küche	89	43	8	51
D302a Kinderkrippe / Heim (mit Essenszubereitung)	141	46	5	51
D402 Verpflegungsbetrieb der Armee mit eigener Küche	3			
D402a Militärküche (mobil) (mit Essenszubereitung)	4	1	0	1
D501 Hersteller von Traiteurwaren	38	12	3	15
D599 Restaurantbetrieb, nicht in eine andere Kategorie einzuordnen	9	4	0	4
E Trinkwasserversorgungen				
E1 Trinkwasserversorgung	212	49	24	73
F Installation de baignadeBadeanlage				
F101 Öffentliches Schwimmbad	2			
F101a Überdachtes Schwimmbad	9	1	2	3
F101b Freischwimmbad	10	1	2	3
F101c Frei- und Hallenbad	1			
F102 Schwimmbad für eine therapeutische Einrichtung	12	0	2	2
F103 Schulschwimmbad	6	2	0	2
F104 Sport-/Fitness-Center-Pool	12	1	2	3
F105 Hotel-Schwimmbad	123	0	20	20
F106 Schwimmbad für Gemeinschaftsgebäude	48	0	4	4
F107 Feriencenter Schwimmbad	8	0	2	2
F108 Schwimmbad des Thermalzentrums	7	5	7	12
F109 Camping Schwimmbad	15	1	3	4
F199 Andere	5	1	1	2
F201 Bad mit biologischer Regeneration	1			
F4 Andere Einrichtungen	4	2	0	2
F401 Privates Schwimmbad	1	1	0	1

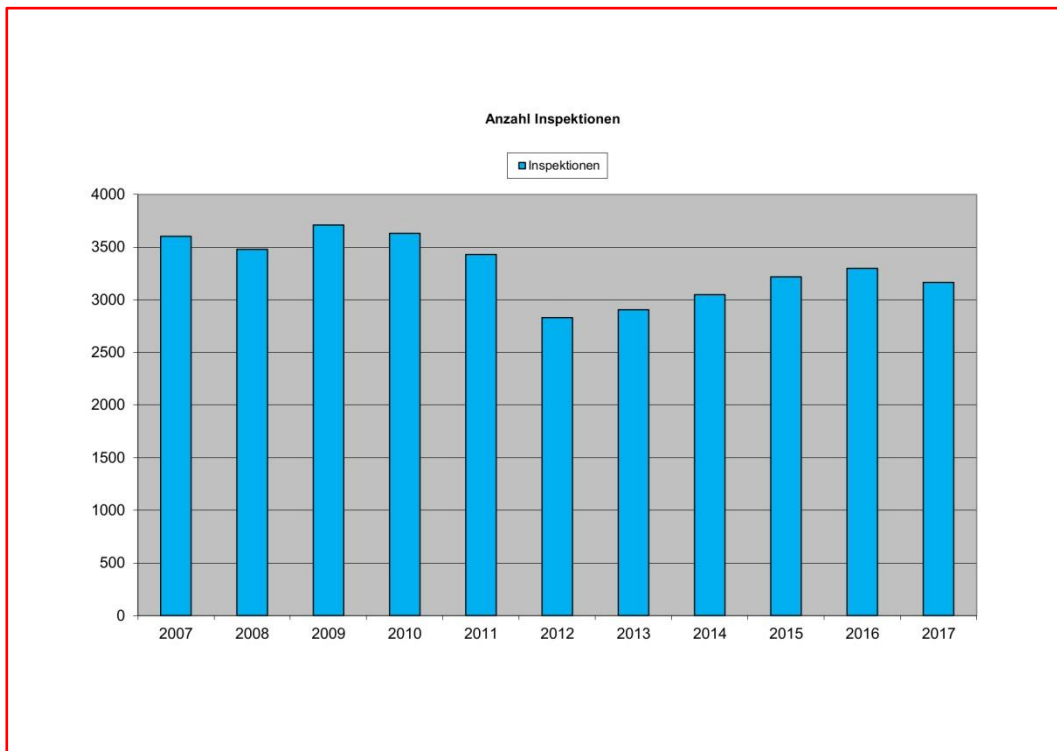
Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
G Primärproduktion				
G2 Gemüseanbau	4	2	0	2
G4 Baumzucht	4			
G5 Primärproduktion von Milch	120	41	10	51
G6 Zucht	3			
G7 Imkereibetrieb	4			
G8 Primärproduktion von Eiern	4			
Vorübergehende Märkte und Veranstaltungen				
M1 Regulärer Markt	5			
M3 Markt / Vorübergehende Veranstaltungen / Messen die einmalig stattfinden	1			
Total	7469	2379	791	3170

32 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten (offen bedeutet, gemeldete aktive Betriebe)



6 : Inspizierte Betriebe

Wir stellen fest, dass die Anzahl der Betriebe, die der Lebensmittelgesetzgebung unterliegen, im Laufe der vier vergangenen Jahre stetig gestiegen ist. Dies ist auch der am 1. Mai 2017 in Kraft getretenen Änderung der Lebensmittelgesetzgebung zuzuschreiben.. Die Anzahl der durchgeführten Inspektionen, sowie die Anzahl der Lebensmittelkontrolleure und -inspektoren bleibt stabil. Mit dem derzeitigen Personalbestand ist es uns nicht möglich, mit dieser Entwicklung Schritt zu halten. Die Zahl der Beanstandungen ist in den vergangenen fünf Jahren leicht gesunken.



7 : Anzahl Inspektionen

Zuordnung der Beanstandungen

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

Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)

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

Betriebskategorie	L1	L2	L3	L4
A Industrieller Herstellungs- oder Transformationsbetrieb	2	7	7	4
B Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf	56	46	66	46
C Handel (ohne Herstellung oder Transformation)	19	57	59	27
D Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen	116	246	292	169
E Trinkwasser	15	5	15	18
Total	208	361	439	264
% der Beanstandungen (792)	26.3	45.6	55.4	33.3

33 : Beanstandungsgründe

Die Selbstkontrolle (L1)

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

Produkte (L2)

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

Verfahren und Aktivitäten (L3)

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

Wenn man sich die Tabelle der Zuordnung der beanstandeten Punkte genauer ansieht, stellt man fest, dass die 4 Rubriken oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen sind. Dennoch ist die am häufigsten beanstandete Rubrik die Kontrolle des Prozesses der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln (L3), die 55.4 % der beanstandeten Unternehmen betrifft. Häufig stellen wir an dieser Stelle eine nachlässige Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene eine unzureichende Bezeichnung oder Nachvollziehbarkeit fest.

Inspektion nach Art der Aktivität

Milchprodukte

Die Kontrolle der Milchverarbeitungsbetriebe in unserem Kanton ist wichtig, weil ein Grossteil der Produkte aus Rohmilch hergestellt wird. Diese Produkte wurden folglich keiner Wärmebehandlung unterzogen, die es gestatten würde, eventuelle (bakteriologische) Verunreinigungen des Rohmaterials auszuschalten.

Die Beanstandungsquote ist vergleichbar mit dem Durchschnittswert der vergangenen drei Jahre (45,5 % 2014, 43,5 % 2015, 39,0 % 2016 und 41,0 % 2017).

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
A101 Hersteller von Milchprodukten	4	1		1
B201 Käserei, Molkerei	62	24	17	41
B201a Alpkäserei	114	41	33	74
B201b Handwerkskeller für die Reifung	14	5	2	7
B201c Milchsammelstelle	14	3	2	5
B501a Verkauf von Milch oder Produkten auf dem Bauernhof	9	5	1	6
Total	217	79	55	134

34 : Milchprodukte

Die Alpkäsereien stellen wie jedes Jahr fast die Hälfte der kontrollierten Käsereien dar. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Käseherstellung in Alpbetrieben in einem besonderen Rahmen stattfindet:

- Die Aufzucht- und Melkbedingungen sind anders und stark durch das Wetter beeinflusst.
- Das Vieh verbringt den Grossteil der Zeit im Freien und auch das Melken erfolgt oft im Freien in der Nähe der anderen Tiere.

ten vor Ort. Zudem sind Käser schwer zu finden und ihre Ausbildung ist teilweise unzureichend.

Bäckereien

Was die Inspektion der Bäckereien anbelangt, ist die Beanstandungsquote vergleichbar mit der Beanstandungsquote der vergangenen Jahre (2015 30,1 %, 2016 25,8 % und 2017 29,5 %). Zu erwähnen ist, dass die Inspektionsergebnisse für die Kategorie Konfiserie/Handwerkliche Schokoladenherstellung gut sind. Allgemein mussten jedoch zahlreiche handwerkliche Bäckereien (41,8 %) beanstandet werden. In dieser Kategorie ist eine Verbesserung der Lebensmittelsicherheit erforderlich.

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
A202 Herstellbetrieb von Backwaren, Konfiserie oder Konditoreiwaren	3	2	3	5
B301 Bäckerei, Konditorei	112	39	28	67
B301a Konditorei / Chocolaterie	17	8	1	9
C301d Bäckerei (ohne Produktion)	142	54	11	65
Total	274	103	43	146

35 : Bäckereien

Zudem stammt das Vieh auf der Alp von mehreren Herstellern. Die Übertragung von Krankheiten lässt sich angesichts der Mischung schwerer kontrollieren. Die amtliche Kontrollpflicht für Milch, die in die Käsereien der Dörfer geliefert wird – besteht auf den Alpen nicht, da die Milch vor Ort verarbeitet wird. Dieser Punkt macht die Kontrollen des Viehs und den Schalm-Test, der

lung gut sind. Allgemein mussten jedoch zahlreiche handwerkliche Bäckereien (41,8 %) beanstandet werden. In dieser Kategorie ist eine Verbesserung der Lebensmittelsicherheit erforderlich.

Metzgereien

Betrachtet man die vorliegenden Zahlen im Detail, lässt sich eine gegenüber 2016 (19,7 %) gestiegene Beanstan-

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
A110 Herstellbetrieb von Fleischerzeugnissen	3	1	4	5
A111 Abpack-/Umpackbetrieb von Frischfleisch; Abpack-/Umpackbetrieb von Fleischerzeugnissen	6	3	1	4
A113 Herstellbetrieb von Fischerzeugnissen	4	5		5
B101 Metzgerei	117	46	22	68
B101a Handwerklicher Metzger mit Schlachthof	1	1		1
B101b Land Schlachthof	14	1		1
B102 Fischhandlung	13	4	1	5
B501c Verkauf von Fleisch und/oder Produkten auf dem Bauernhof	3	2		2
C101a Großhandel mit LSM tierischen Ursprungs	8	2	3	5
C302a Metzgerei (ohne Produktion)	68	28	13	41
C302b Fisch (ohne Produktion)	3	1		1
Total	240	94	44	138

36 : Metzgereien

Angaben zur Gesundheit des Viehs und der Milchqualität liefert, noch wichtiger.

Ein letzter für die Alpbetriebe spezifischer Punkt ist ihre Organisation. Die Alpbetriebe sind als landwirtschaftliche Betriebe (Alpgenossenschaften) aufgebaut, die verantwortliche Person ist sel-

ungsquote (31,9 %) bei den Metzgereien feststellen, die dennoch unterhalb des Durchschnittswerts der vergangenen drei Jahre (41 %) liegt. Es ist wichtig, dass der 2011 erstellte Leitfaden für gute Herstellungspraktiken von der Branche eingehalten und eine regelmässige Überwachung der Metzgereien

durch das Lebensmittelinspektorat garantiert wird.

Restaurationsbetriebe

Restaurationsbetriebe machen den Grossteil der kontrollierten Betriebe aus (1965 von insgesamt 3170 Inspektionen). Die Beanstandungsquote 2016 ähnelt der von 2015, 23,4 % und 2016, 24.0%. Wir stellen fest, dass die regelmässige Folgekontrolle von Betrieben, für die Massnahmen angeordnet wurden, die Verantwortlichen dazu bewegt, die Sicherheit der Lebensmittel besser zu gewährleisten und nicht wieder in „schlechte Gewohnheiten“ zu verfallen.

In diesen Betrieben wird häufig die Täuschung bei Bezeichnungen wie AOP/IGP, die Verwendung von Pizzabelag anstelle von Schinken wie in der Karte angegeben sowie die unvollständige Ursprungserklärung für Fleisch beanstandet. Diese Punkte stehen zwar nicht in direktem Zusammenhang mit der Sicherheit der Lebensmittel, aber mit der Täuschung des Konsumenten, deren Überprüfung laut Lebensmittelgesetz ebenfalls Aufgabe unserer Kontrolle ist.

Betriebskategorie	Offen	K	NK	Total
D101a Bar / Kaffeebar (ohne Essenszubereitung)	717	224	24	248
D101b Schulrestaurant (ohne Essenszubereitung)	7	4		4
D101c Kantine / Betriebsrestaurant (ohne Essenszubereitung)	11	3		3
D101d Sport / Vereinsgetränk (ohne Essenszubereitung)	90	11		11
D101e Unterkunft (nur mit Frühstück)	139	35	5	40
D102a Restaurant / Pizzeria / Teestube (mit Essenszubereitung)	2295	917	391	1308
D102b Schulrestaurant (mit Essenszubereitung)	10	4	3	7
D102c Kantine / Betriebsrestaurant (mit Speisenzubereitung)	15	5		5
D102d Take-away / Lieferung nach Hause	35	12	9	21
D102e Berghütte (mit Essenszubereitung)	66	5	2	7
D201 Cateringbetrieb / Party-Service	15	10	3	13
D201a (Regulärer) Verpflegungsstand (fester Stand / regulärer Stand auf den Märkten)	3	4	1	5
D201b Cateringstand (gelegentlich) (in temporären Veranstaltungen & Messen / gelegentlich auf Märkten)	122	110	8	118
D201c Cateringunternehmen für festliche Anlässe	19	13	2	15
D201d Cateringfahrzeug	16	13	2	15
D301 Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims ohne eigene Küche	11	4		4
D301a Kinderkrippe / Heim (ohne Essenszubereitung)	63	18	1	19
D302 Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims mit eigener Küche	89	43	8	51
D302a Kinderkrippe / Heim (mit Essenszubereitung)	3	46	5	51
D402a Militärküche (mobil) (mit Essenszubereitung)	4	1		1
D501 Hersteller von Traiteurwaren	38	12	3	15
Total	3768	1498	467	1965

37 : Restaurationsbetriebe

Sonderinspektionen 2017

Lebensmittelvergiftung

Infolge eines Aufrufs des Spital Wallis wurden wir über das Auftreten einer Lebensmittelvergiftung informiert. Das Spital hatte vier Personen aufgenommen, die die gleichen Symptome aufwiesen: starke Bauchkrämpfe, begleitet von Erbrechen und Durchfall. Diese Personen hatten in der gleichen öffentlichen Einrichtung gegessen.

Wir intervenierten sofort. Nach einer Inspektion und Nachforschungen wurde die Einrichtung unverzüglich geschlossen, da die Lebensmittelsicherheit für die Konsumenten nicht garantiert war.

Die Analysen unseres kantonalen Labors ergaben, dass die im Restaurant entnommenen Speiseproben eine starke Kontamination mit koagulasepositiven Staphylokokken sowie Enterobakterien (Bakterien fäkalen Ursprungs) aufwiesen. Ein Angestellter litt unter einer akuten Bronchitis und verunreinigte die Lebensmittel vermutlich durch Husten mit koagulasepositiven Staphylokokken.

Nach der Umsetzung der durch das Lebensmittelinspektorat verfügten Massnahmen konnte der Betreiber seine Einrichtung wieder öffnen. Zudem wurde beschlossen, dass er, gemeinsam mit seinem gesamten Personal, an einer Hygieneschulung teilnehmen sollte.

In einem anderen Fall informierte uns eine Kundin, dass sie gemeinsam mit einer Kollegin in einer öffentlichen Einrichtung rohen Thunfisch verzehrt hatte. 6-8 Stunden nach dem Verzehr des Thunfisch-Carpaccio erkrankten die beiden Personen und wiesen die gleichen Symptome (Erbrechen, begleitet von Durchfall) auf. Zudem traten bei einer der beiden Personen Rötungen am Körper auf.

Das Lebensmittelinspektorat intervenierte. Mehrere Thunfischproben wurden bei dem in Verdacht stehenden Restaurateur entnommen. Bis zum Vorliegen der Analyseergebnisse der Probeentnahmen erfolgte eine Beschlagnahmung der in der Kühlkammer gelagerten verbleibenden Thunfischmengen.

Als Vorsichtsmassnahme strich der Betreiber dieses Gericht von der Speisekarte. Er kontaktierte zudem direkt

seinen Lieferanten und stellte den Verkauf von frischem Thunfisch in seinem Betrieb ein.



8 : Thunfisch

Die Analyseergebnisse zeigten das Vorliegen von Histamin in grosser Menge.

Zur Erinnerung: Die Bildung von Histamin ist grösstenteils mit einer fehlerhaften Kühlkette verbunden. Eine mangelhafte Kühlung verursacht ein mikrobielles Wachstum, das zu einer Produktion von Histamin führt. Es sei darauf hingewiesen, dass die Koch- und Aufbereitungsart (z. B. Räuchern) die Histamine nicht zerstört. Die Einhaltung der Kühlkette und eine Lagerung bei passenden Temperaturen, max. 2 °C, sind äusserst wichtig für Fischprodukte.

Eidgenössisches Jodlerfest 2017 Brig-Glis

Über die Arbeiten rund ums Jodlerfest 2017 in Brig-Glis wurde verschiedentlich in den Medien ausführlich berichtet. Wenn die Arbeit unserer Dienststelle nicht in den Vordergrund rückt, ist dies grundsätzlich ein gutes Indiz! Dies war beim musikalischen Grossanlass der Fall.



9 : Das Volksfest in Brig-Glis 22. – 25. Juni 2017

In guter Zusammenarbeit mit dem Organisationskomitee hat das Lebensmittelinspektorat die Kontrollaufgaben planen können. Durch den Organisator wurden der Dienststelle für Verbraucherschutz 84 Food- und Getränkebetriebe gemeldet. Darin enthalten sind 13 Betriebe mit Festzelten bis 400 Plätze und ein Festzelt mit 1000 Plätzen.



10 : Temperaturkontrolle vorgekochter Ragout, Jodlerfest 2017

Im Vorfeld des Anlasses wurden die Trinkwasserversorgung sowie die Einrichtungen der Hütten und Festzelte beurteilt und auf allfällige Mängel hingewiesen. Viele der kleinen Stände und Holzhütten wurden durch Vereine oder Organisationen betrieben, welche keine professionelle Erfahrung im Umgang mit Lebensmittel haben. Diese Food-Stände konnten im Vorfeld kaum beurteilt werden, da die letzten Arbeiten bis zum Start des Jodlerfestes, am Freitagmittag,

andauerten. Teilweise waren die kontrollierten Betriebsverantwortlichen etwas erstaunt, aber grundsätzlich in gutem Einvernehmen konnten diese Kontrollen durchgeführt werden. So manch ein Kleinbetrieb wurde auf die fehlende Händewascheinrichtung oder Einhaltung und Kontrolle der Kühlkette hingewiesen. Total wurden 34 Kontrollen bei Festwirtschaften und Food-Ständen durchgeführt.



11 : Überprüfung der Lagerhaltung und Beprobung von vorgekochten Speisen / Salaten im Rahmen der Lebensmittelkontrolle Jodlerfest 2017

Dass die Kontrollen vor Ort durchaus notwendig sind, konnte an einem Fall aufgezeigt werden, in dem Fleisch vorgekocht und über mehrere Tage in der Kühlzelle zwischengelagert wurde. Die erforderliche Kühltemperatur von $< 5^{\circ}\text{C}$ wurde mit den gemessenen 18°C weit überschritten und entsprechend beanstandet. Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln wurde zusätzlich mit Proben von vorgekochten Speisen überprüft. In vier Festwirtschaften wurden acht Proben erhoben. Davon entsprachen drei Proben nicht den Anforderungen. Etwas erstaunt über die Beprobung am Sonntag (da letzter Tag des Anlasses) wurde den Verantwortlichen mitgeteilt, dass erwartet wird, dass die Speisen auch am letzten Tag des Jodlerfestes konform sind. Der Dienststelle dienen solche Probenerhebungen zudem der Planung der risikobasierten Kontrolle von Festwirtschaften. Die Ergebnisse helfen mit, die zukünftigen Anforderungen an Festwirtschaftsbetriebe zu definieren. Nicht zuletzt für die Lebensmittelkontrolle beim Open Air Gampel,

Guinness Irish Festival in Sion oder anderen Anlässen und Märkten mit Festwirtschaften und Food-Ständen im Kanton.

Weinernte 2017: Ein aussergewöhnlicher Jahrgang

Das Jahr 2017 wird wegen der aussergewöhnlichen Frostperioden im April und den in den Weinbergen entstandenen Schäden in Erinnerung bleiben, aber auch weil es eines der wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen war. Die während der gesamten Saison gemessenen extremen Bedingungen wirkten sich massgeblich auf die Weinernte aus. Mit einem Ertrag von 32,8 Millionen Kilo ist der Jahrgang 2017 der schwächste seit 1966. Der einwandfreie Zustand der Rebberge ergab Trauben von sehr hoher Qualität. Die ersten Verkostungen weisen sehr gute, ausgeglichene und frische Weine auf, was bei einem «warmen und frühen» Jahrgang ungewöhnlich ist.

Das Jahr 2017 begann mit dem kältesten Januar seit 30 Jahren. Der März war dagegen ungewöhnlich warm. Die erhöhten Temperaturen in Verbindung mit einer guten Sonneneinstrahlung trugen zu einem frühzeitigen Pflanzenwachstum bei. Der Knospenaustrieb der Reben erfolgte im durchschnittlichen Vergleich der letzten zehn Jahre zehn Tage früher.

Der April war in den Nächten vom 19. bis 23. von starkem Frost gekennzeichnet, was angesichts der für diesen Zeitraum vorzeitigen Wachstumsentwicklung zu grossen Schäden in den Weinbergen führte.

Der relativ warme Juni wirkte sich günstig auf das Wachstum der Reben aus und ermöglichte eine gesunde Entwicklung des Blattwerks. Am 1. August wurden Weinberge lokal von ungewöhnlich starkem Hagel getroffen. Die warmen Klimabedingungen im August trugen zur Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben bei.

Die Weinlese startete am 11. September, verlief unter sehr guten meteorologischen Bedingungen fast vollständig ohne Niederschläge (ein Viertel des Zehnjahresdurchschnitts für September und Oktober) und endete im Oktober mit einem Altweibersommer.

30 Prozent weniger Ertrag als im Zehnjahresdurchschnitt

Mit 32,8 Millionen Kilo Trauben fiel die Ernte 2017 um 30 Prozent geringer aus als der Durchschnitt der zehn letzten Jahre und war die schwächste verzeichnete seit 1966. 18,8 Millionen Kilo rote Trauben (57 Prozent) und 14 Millionen Kilo weisse Trauben (43 Prozent) kamen in die Weinkeller. Der natürliche Zuckergehalt des Jahrgangs 2017 liegt leicht über dem Zehnjahresdurchschnitt bei Chasselas (81,6 °Oe), Pinot Noir (96,7 °Oe), Gamay (94,5 °Oe) und Sylvaner (96,5 °Oe).

Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle

Die Weinhandelskontrolle erfasst die Geschäftstätigkeit aller Personen und Betriebe, die im Weinhandel tätig sind. Die Weinhandelskontrolle (Kellerkontrolle) der Weinvermarkter (Weinhändler) wird durch die SWK (Schweizerische Weinhandelskontrolle) durchgeführt. Die SWK ist durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mandatiert. Dieses übt auch die Oberaufsicht über die SWK aus. Werden im Rahmen dieser Kellerkontrollen (Kellerbuchhaltung) Unregelmässigkeiten festgestellt, so werden diese den zuständigen Kantonschemikern zur Beurteilung weitergeleitet. Die Kantonschemiker bearbeiten diese Fälle aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung und verfügen die administrativen Massnahmen oder leiten die Fälle an die Staatsanwaltschaft zur strafrechtlichen Verfolgung weiter. Dem Kanton Wallis wurden im Jahre 2017 4 Fälle zur Bearbeitung durch die SWK überwiesen. Die notwendigen Massnahmen wurden laut Lebensmittelgesetzgebung ergriffen.

Bei Produzenten, die ausschliesslich ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 20 hl aus demselben Produktionsgebiet zu kaufen, kann vom BLW eine gleichwertige, in der Verantwortung der Kantone liegende, Kontrolle anerkannt werden. In der Romandie werden diese Betriebe (Selbsteinkellerer) durch die IZS (Interkantonale Zertifizierungsstelle) in Lausanne kontrolliert. Die Kantone haben der IZS ein entsprechendes Mandat erteilt. Die Aufsicht über diese Kontrolle üben die Kantonschemiker aus. Die

Inspektoren des IZS leiten Unregelmäßigkeiten, die im Rahmen ihrer Kellerkontrolle festgestellt werden an die zuständigen Kantonschemiker weiter. Dem Kanton Wallis wurden 15 Fälle überwiesen, bei denen ebenfalls die notwendigen Massnahmen auf der Basis der Lebensmittelgesetzgebung ergriffen wurden.

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

Inspektion der Trinkwasseranlagen

Im Jahre 2017 wurden durch die Trinkwasserinspektoren 74 Wasserversorgungen inspiziert. Bei 24 Inspektionen ist es zu Beanstandungen gekommen. In der Mehrzahl der Beanstandungen wurden bauliche Mängel bei den Quelfassungen beanstandet. Andere Gründe waren beispielsweise mangelhafte Planung der Kontroll- und Überwachungstätigkeiten im Rahmen der Qualitätssicherung.

Abkochverfügungen für die Trinkwasserabgabe an die Bevölkerung

In 8 Gemeinden wurden bakteriologische Verunreinigungen durch E. Coli oder Enterobakterien (Fäkalbakterien) in verschiedenen Netzen im Rahmen der Selbstkontrolle der Gemeinde oder durch die offizielle Kontrolle der Trinkwasserinspektoren festgestellt.

Verschiedene Gründe waren dafür verantwortlich. Eine Quelle wurde nach heftigen Niederschlägen durch einen Bach verunreinigt. In 2 Fällen konnte die Ursache der Verschmutzung nicht direkt gefunden werden. Hydrogeologische Gutachten sollen hier helfen, die Ursachen zu finden. Bei einer Gemeinde führte die Güllung von Wiesen durch einen Bauern in der Nähe der Schutzzone 1 zu einer starken Quellverschmutzung. Die betroffene Quelle konnte nicht mehr als Trinkwasserquelle verwendet werden. Nicht konforme Quelfassungen, schlecht unterhaltene Quelfassungen, so dass Oberflächenwasser in die Brunnenstube eindringen kann oder Lecks in der Zuleitung ins Reservoir, waren weitere Ursachen für Verschmutzungen.

Es ist hervorzuheben, dass die Gemeinden im Falle einer Trinkwasserverschmutzung, die ihnen durchs kantonale Labor und das Trinkwasserinspektorat gemeldet werden, jeweils schnell und gut reagiert haben. Die Konsumentinnen wurden sofort informiert, Abkochverfügungen erlassen, Notchlorungen zur Desinfektion der Trinkwasseranlagen durchgeführt und die Ursachen der Verschmutzung möglichst rasch behoben.

Probenerhebungen durch das Trinkwasserinspektorat und die Lebensmittelkontrolleure

Für die offizielle Überwachung von Wasser wurden 1096 Proben von den Wasserinspektoren und Lebensmittelkontrolleuren genommen, sowohl im Rahmen von offiziellen bakteriologischen Kontrollen (702 Entnahmen) als auch im Rahmen der dreijährlichen Routinebeurteilung zwecks Kenntnis der normalen chemischen Zusammensetzung des Wassers, mit dem die Walliser Bevölkerung versorgt wird, sowie im Rahmen der verschiedenen thematischen Kampagnen (Arsen - VOC Volatile Organique Compounds - Pestizide - Mikroverunreinigungen - Schwermetalle).

Arsengehalt in Trinkwasser – Situation im Kanton Wallis

Arsen kommt natürlicherweise im Gestein vor und kann unter bestimmten Bedingungen ins Grundwasser ausgewaschen werden und in Trinkwasserquellen gelangen. Im Jahre 2014 wurde der bis dahin gültige Höchstwert von Arsen in Trinkwasser von 0.05 mg/l auf 0.01 mg/l, also um einen Faktor 5, durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) aus toxikologischen Gründen gesenkt. War bis zu diesem Zeitpunkt, das im Kanton Wallis an die Bevölkerung abgegebene Trinkwasser betreffend Arsengehalt lebensmittelrechtlich konform, führte die erwähnte Senkung auf 0.01 mg/l für mehrere Gemeinden im Wallis im Trinkwasser zu Höchstwertüberschreitungen des Arsengehalts. Damit die Gemeinden Zeit hatten, die notwendigen Massnahmen und/oder Investitionen zu tätigen um den Arsengehalt im Trinkwasser zu senken, wurde vom BLV eine 4 jährige Uebergangsfrist bis zum 31.12.2018 gewährt. Die DVSV hat die betroffenen

Gemeinden bereits im Jahre 2014 auf die neue Situation aufmerksam gemacht. Mit Inspektionen und weiteren Schreiben wurde der Stand der Arbeiten durch die DVSV in den Gemeinden begleitet. Der Grossteil der Gemeinden hat inzwischen Massnahmen wie, Mischen von arsenhaltigen mit nicht arsenhaltigen Quellen oder den Einbau einer Filteranlage zur Entfernung des Arsens ergriffen. Zu Beginn 2018 sind 8 Gemeinden der DVSV bekannt, die in einzelnen Trinkwassernetzen zu hohe Arsengehalte aufweisen.

Schweizweit sind von dieser Problematik nicht bloss der Kanton Wallis sondern weitere Gebirgskantone wie zum Beispiel Graubünden, Urkantone oder Tessin betroffen. Deshalb sind die Kantonschemiker bestrebt, harmonisierte Massnahmen mit dem BLV zu erarbeiten, die bei Trinkwassernetzen, die ab Ende der Übergangsfrist zu hohe Arsengehalte aufweisen, anzuwenden sind. Lebensmittelrechtlich handelt es sich bei Höchstwertüberschreitungen von Arsen im Trinkwasser nicht mehr um Trinkwasser. Die Bevölkerung ist dann entsprechend durch die Gemeinden zu informieren. Ein gesetzeskonformer Zustand ist raschmöglichst herzustellen.

Inspektion von Badewasser

Am 16. Dezember 2016 integrierte der Bundesrat Badewasser in die Lebensmittelgesetzgebung. Diese neue Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV – RS-817.022.11) trat am 1. Mai 2017 in Kraft und führte zu zahlreichen Änderungen und Aktualisierungen von Verfahren im Laufe dieses Jahres. Der Staatsrat genehmigte am 22. November 2017 die Änderung des (kantonalen) Reglements betreffend der Gesundheits- und Sicherheitskontrolle von öffentlichen Badeanlagen vom 20. Dezember 2000 (818.300). Es trat am 1. Januar 2018 in Kraft.

Derzeit gibt es im Wallis 262 Badeanlagen mit 491 Schwimmbecken, Planschbecken, Sprudelbädern und Kaltwasserbecken für die Sauna. Im Laufe des Jahres 2017 wurden 10 neue Anlagen eröffnet, 5 wurden entweder

endgültig geschlossen oder ihre Becken stillgelegt.

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens begutachtete das Inspektorat 8 Anträge für den Bau oder die Renovierung von Schwimmbädern, Spass und die Nutzung von Baggerseen.

42 Bewilligungen oder Verlängerungen konnten sofort erteilt werden.

Die Anzahl von Einrichtungen mit gültiger Betriebsgenehmigung beträgt 164 (68 %); 77 (32 %) besitzen keine gültige Betriebsgenehmigung. 21 Einrichtungen werden gerade renoviert, sind vorübergehend geschlossen oder stehen vor der Eröffnung.

Das Badewasserinspektorat hat 68 Inspektionen von Badeeinrichtungen für die Bewilligung, die Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit) und die Folgekontrolle vorgenommen.

Die wichtigsten Abweichungen sind weiterhin: die nicht erfolgenden täglichen systematischen Kontrollen der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH) der Badewässer, die fehlende Ausbildung des Verantwortlichen für die Anlage, ein nicht anwesender 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. Infolge unserer Inspektionen nehmen diese Mängel jedoch ab.

2017 lag der Schwerpunkt auf den „chemischen“ Kontrollen der Schwimmbäder. Dabei wurden die folgenden 3 Parameter im Badewasser geprüft: Trihalogenmethane (THM), Chlorate/Bromate und Harnstoff. 45 Freiluftbecken und 29 überdachte Becken wurden kontrolliert.

THM	Freibäder	Hallenbäderverte
Höchstwert	50 µg/l	20 µg/l
Konform	53 %	69 %
< 3 x Höchstwert	23 %	7 %
> 3 x Höchstwert	24 %	24 %

38 : Trihalomethane

	Chlorate	Bromate
Höchstwert	10 mg/l	0.2 mg/l
Konform	30 %	77 %
Nicht konform	40 %	23 %

39 : Chlorate – Bromate

Harnstoff	Hallenbad
Höchstwert	0.2 mg/l
Konform	94 %
Nicht konform	6 %

40 : Harnstoff**THM (Trihalogenmethane)**

Im Schwimmbadwasser reagiert das zur Desinfektion genutzte Chlor auch mit bestimmten organischen Substanzen, die durch die Badenden ins Wasser gelangen (Haare, Transpiration Schweiß, Urin, Hautschuppen, kosmetische Produkte, etc.), und bildet neue Verbindungen wie beispielsweise Trihalogenmethane. Diese treten sowohl im Beckenwasser als auch in der Atmosphäre von Hallenbädern auf, da sie leichtflüchtig sind.

Eine gute Hygiene (duschen) vor dem Baden sowie das Tragen einer Badehose und keiner Shorts ermöglichen eine deutliche Reduzierung dieser organischen Substanzen. Nach dem Skifahren oder einer Bergwanderung wäscht man Sonnencreme und Schweiß durch sorgfältiges Duschen ab.

Zudem ist es möglich, einen Teil der gebildeten THM zu entfernen, indem man das Wasser über Aktivkohle zirkulieren (filtrieren) lässt. Dieses System erfordert die Installation grosser Filter, da die Zeit (Dauer) des Kontakts mit der Aktivkohle eines der Schlüsselkriterien für das Beseitigungsverfahren ist. Ausserdem muss die Aktivkohle regelmässig ausgewechselt werden, was mit Kosten verbunden ist.

Eine THM-Exposition kann möglicherweise gesundheitsschädliche Folgen haben, insbesondere für kleine Kinder. Deshalb ist das Baden ab einem dreifachen Normwert für kleine Kinder untersagt.

Chlorate

Blechlösung (Natriumhypochlorit) ist instabil und bildet beim Abbau Chlorat. Chlorat ist ein „relativ“ stabiles Produkt, das sich im Wasser ansammelt.

Eine mangelhafte Lagerung von Blechlösung bei zu hoher Temperatur (> 20 °C) und über einen zu langen Zeitraum hinweg führt zur Bildung von Chlorat. Die Abbaugeschwindigkeit von Blechlösung verhält sich proportional zur Temperatur.

- Bei 20 °C sinkt die aktive Chlorkonzentration von Blechlösung innerhalb von 6 Monaten von 14 % auf 9 %.
- Bei 30 °C sinkt die Konzentration innerhalb von 6 Monaten von 14 % auf 2 % (- 30 % pro Lagerungsmonat).

Um die Bildung von Chlorat zu reduzieren, ist Blechlösung folgendermassen zu lagern:

- kühl (< 20 °C) und nicht neben der Heizung,
- kleines Lager, regelmässig statt nur einmal pro Saison bestellen (v. a. im Sommer),
- lichtgeschützt.

Bromate

Je nach Qualität der Blechlösung oder des Salzes (NaCl), das für die Produktion des Wassers der Blechlösung verwendet wird, lassen sich immer Spuren von „Bromid (Br-)“ nachweisen. In einigen Badeanlagen kommt ein Desinfektionssystem auf Basis von „Brom“ zum Einsatz. Die Bildung von Bromat erfolgt wie die Bildung von Chlorat; Bromat stellt jedoch eine grössere Gesundheitsgefahr dar.

Harnstoff

Der Harnstoff im Badewasser stammt im Wesentlichen von Urin und Schweiß der Badenden. Insbesondere Planschbecken sind davon betroffen, da sie nur wenig Wasser enthalten und die „Wandeln“ nicht „sehr“ dicht sind.

Um das Vorhandensein von Harnstoff in Planschbecken zu vermeiden bzw. zu mindern, ist eine häufigere Wassererneuerung erforderlich. Oftmals werden sie jeden Abend geleert und das Wasser im Überlauf wird nicht rezykliert.

Bei den anderen Becken ist eine gute Hygiene (Duschen vor dem Baden, WC-Nutzung) ausreichend.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

Es gibt 16 „Strände“, Weiher und Baggerseen, die im Sommer regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden.

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

Für das Jahr 2017 hat die DVSV 63 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut.

Es ist hervorzuheben, dass Bergseen, die nur sehr selten zum Baden genutzt werden, nicht kontrolliert werden.

Chemikalieninspektorat

Der Grossrat hat 2017 keine zusätzlichen Mittel zur Umsetzung des 2014 verabschiedeten „Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz)“ gewährt.

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 8 Besuche/Inspektionen von Geschäften und Unternehmen durchgeführt, darunter:

- 5 auf Antrag von Drittbehörden (Kantonspolizei, andere Kantone und/oder BAG) oder Beschwerden
- 3 für den Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen;

Zudem haben wir die Kompetenzen (Zulassungen) von 52 Unternehmen/Ansprechpartnern von Unternehmen kontrolliert, die Chemikalien verwenden.

- 47 Biozidzulassungen für Schwimmbäder, darunter 17 (36 %) nicht konform
- 5 Unternehmen und/oder Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen. 100 % konform.

Aufgrund fehlender Mittel haben wir 2016 nicht an Kampagnen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) teilgenommen.

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Umsetzung des ChemG hat die DVSV auch rund 20 Firmen beraten und bei der Umsetzung begleitet, wegen Problemen mit der Genehmigung, der Einfuhr von Produkten und der Etikettierung von Produkten (insbesondere ätherische Öle).

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

Im Rahmen der Kampagne „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ wurden drei Labors der Orientierungsstufe inspiziert. Die beiden grössten Schwachstellen, die im Rahmen dieser Inspektionen entdeckt wurden, betreffen Sicherheit und Chemikalien:

Sicherheit

- keine Schutzbrillen und Schutzhelm für die Schüler und teilweise für die Lehrer
- keine Löschdecke
- keine Augenspülung (Dusche oder Fläschchen)
- kein Aushang von Notfallnummern und -massnahmen

Chemikalien

- viele alte Produkte, die seit langer Zeit ungenutzt sind
- keine den Anforderungen entsprechenden Etiketten
- keine Lagerung in passenden Behältnissen.

Alte oder an Schulen aufgrund ihrer Toxizität verbotene Chemikalien wurden entsorgt.

Radon-Kampagne 2016-2017

59 Dosimeter wurden im Wallis installiert während der „Radon-Kampagne Winter 2016-2017“, 33 davon in bewohnten Räumen (Wohnzimmer, Kin-

derzimmer, Schlafzimmer,...). In 4 (12 %) lagen die gemessenen Werte über $1'000 \text{ Bq/m}^3$. Diese Gebäude müssen saniert werden. Die über der Norm liegenden Werte betragen zwischen $1'193 \text{ Bq/m}^3$ und $2'432 \text{ Bq/m}^3$.

Zudem wird in 10 (30 %) bewohnten Räumen die Norm von 300 Bq/m^3 überschritten (341 bis 839 Bq/m^3).

Wird der Grenzwert von 1000 Bq/m^3 in einem oder mehreren Wohn- und Aufenthaltsräumen überschritten, muss der Eigentümer, gemäss Strahlenschutzverordnung (StSV, Art. 116, Stand vom 1. Januar 2014), die Sanierungsarbeiten durchführen lassen, die erforderlich sind. Ziel ist, dass die Radonkonzentration unter 400 Bq/m^3 liegt, soweit dies mit einfachen baulichen Massnahmen erreicht werden kann.

Das BAG rät dennoch zu einer möglichst geringen Konzentration, t, die einen Wert von 300 Bq/m^3 nicht überschreitet.

Dieser Referenzwert wurde auch in die Änderung vom 26. April 2017 der Strahlenschutzverordnung (StSV) aufgenommen, die am 1. Januar 2018 in Kraft tritt.

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. 2017 wurden in diesem Rahmen 128 Schulungsstunden erteilt.

Bäckerlehrlinge und Auszubildende im Ernährungsbereich nahmen 2017 ebenfalls an 6 Unterrichtsstunden teil.

Das Inspektorat bot zudem Kurse an der Landwirtschaftsschule zur Ausbildung von Käsern an (11 Stunden).

Vorstellen des Lebensmittelinspektors an der HES im Rahmen der Ingenieurausbildung.

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. In 2017 wurden für verschiedene Lebensmittel 79 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. In 2017 haben wir 104 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. In 2017 wurden bei unserer Dienststelle 29 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 120 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 2 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, 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, sobald Produkte, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

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

In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. So wurde zum Beispiel bei Allergenen, die nicht deklariert waren, einem Lebensmittel das Glassplitter enthielt, bei einem Käse mit Salmonellen, Fisch mit zu hohem Quecksilbergehalt, Gewürze mit Salmonellen oder Eier die Fipronidil enthielten, interveniert.

Wenn es sich um schweizweite Fälle handelt, werden diese durchs das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) koordiniert. Natürlich wurde auch jeder Verteiler dieser Produkte vom Importeur informiert.

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. Art. 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. 2017 wurden beim Kantonschemiker 11 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 6 Anzeigen wurden in Folge von Kontrollen im Open Air Gampel erstattet.

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 2017 4 Einsprachen bei 792 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 1134 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 2017 wurden keine Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

Gemäss Art. 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.

2017 wurden 22 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.

2017 wurden das kantonale Lebensmittelinspektorat und das kantonale Laboratorium durch die SAS (Schweizerische Akkreditierungsbehörde) im Rahmen eines Überwachungsaudits evaluiert. In dieser Evaluierung wurde der Akkreditierungsumfang für beide Sektionen durch die SAS bestätigt.

Veterinärwesen

Personalwesen

2017 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalstand von 8,8 (8,8) VZÄ (Vollzeitäquivalenten) und 0,8 VZÄ für eine Sekretariats-Hilfskraft gearbeitet. Diese 9,6 VZÄ entfallen auf 13 (13) Mitarbeitende. Auf zwei Rentenantritte ist hinzuweisen: Kantonstierarzt Jérôme Barras, nach 11 Jahren an der Spitze des Amtes, und Carole Braun-Germann (Sekretariat). Der neue Kantonstierarzt Eric Kirchmeier, ernannt durch den Staatsrat im Sommer 2017, hat seine Stelle zum 1. Dezember angetreten, wie auch Frau Valérie Tacchini im Sekretariat. Da die Stelle des Amtstierarztes, die Eric Kirchmeier innehatte, nicht sofort wieder besetzt werden konnte, haben alle Amtstierärzte des Amtes ihr Arbeitspensum bis zur Anstellung eines neuen Amtstierarztes (oder Experten) erhöht. Der Fachmitarbeiter Roméo Lattion löste Patrice Briguet ab, welcher seine Berufslaufbahn innerhalb der kantonalen Verwaltung neu ausrichtete. Ein KBM-Praktikant wurde im Juli für 12 Monate angestellt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Wie 2016 hat der Kantonstierarzt mehrmals über die unterschiedlichen Medien die Öffentlichkeit informiert, auch anlässlich von Jahresversammlungen von Zuchtverbänden und verschiedenen Informationssitzungen.

Zudem wurden durch die Amtstierärzte und den kantonalen Bieneninspektor verschiedene Kurse erteilt, welche sich insbesondere an die Leiter der Sammelstellen tierischer Nebenprodukte, an zukünftige Schäfer und Käser, an die Schüler der Landwirtschaftsschule, an Imker und an sonstige Interessenten richteten.

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen

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

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 2017 wurden 10 (8) Sammelstellen kontrolliert und 3 Bewilligungen wurden ausgestellt (für bereits bestehende lokale Sammelstellen).

Auf unserem Kantonsgebiet gibt es 4 Biogasanlagen (Anlagen zur Erzeugung von Biogas mittels Vergärung von Biomasse inkl. tierische Nebenprodukte der Kat. 3). 2017 wurden 3 Anlagen 4 Transporteure tierischer Nebenprodukte der Kategorie 3 (Speisereste) kontrol-

Krankheit		2017	2016
IBR	Analysen	886	1192
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	443	816
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	1257	1627
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	36	20
CAE	Analysen	721	743
ESB / BSE	Analysen	139	138
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	53	86
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden	70	76
Blauzungenerkrankung	Analysen	185	161
BVD	Analysen	4387	2139
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	409	329
Tollwut	Analysen	6	2
Geflügelpest	Analysen	19	8

41 : Tierseuchenüberwachung

liert und 3 Bewilligungen wurden ausgestellt bzw. erneuert.

579'582 kg (554'769 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 203'783.60 (Fr. 203'916.-), davon entfallen Fr. 117'775.60 auf den Transport und Fr. 86'008.- auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1355 (1267) Imker insgesamt 1547 (1536) Bienenstände; 2/3 davon befinden sich im Unterwallis und 1/3 im Oberwallis.

Der Völkerverlust im Winter 2016/2017 im Unterwallis kann als moderat eingestuft werden (15 %). Die Walliser Imkerei ist dabei sich zu verjüngen. Obwohl die praktischen und administrativen Ansprüche in den letzten Jahren gestiegen sind, gibt es viele neue Imker. Es ist daher von grosser Bedeutung, dass die Anfänger eine solide Ausbildung absolvieren und von Beginn an eine gute Praxis erwerben, welche wiederum der Walliser Imkerei zu Gute kommt.

Bastien Nobs trat seine Stelle als kantonaler Inspektor zum 1. Januar 2017 an.

Feuerbrand

Wie bereits im letzten Jahr gelten Verstellungsgrenzen aufgrund des Feuerbrands auf 25 Gemeindegebieten zwischen der Lizerne und der Raspille.

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Bieneninspektoren Bastien Nobs und Franz-Josef Salzmann mussten 2017 folgende Anzahl Krankheitsfälle der Bienen verzeichnet werden:

Im Unterwallis traten 2 Fälle der europäischen Sauerbrut und 2 Fälle der amerikanischen Faulbrut auf. Zum dritten Mal in Folge wurde in diesem Jahr im Oberwallis kein Fall von Faul- oder Sauerbrut verzeichnet. Offenbar zeigen die Präventionskampagnen weiterhin Wirkung.

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.

Bieneninspektorat

Das kantonale Bieneninspektorat besteht aus 19 regionalen Inspektoren und 2 kantonalen Inspektoren (Bastien Nobs für das Unterwallis, der gemeinsam mit den Imkern des Ober- und Unterwallis die Verwaltung des Inspektorats umstrukturiert hat, und Franz-Josef Salzmann für das Oberwallis).

Für den Kreis Monthey wurde ein neuer Inspektor eingestellt, der seine Tätigkeit aufnimmt und parallel dazu die im Februar 2019 endende Schulung von ApiSuisse absolviert.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Seit 2016 wird in den Kantonen Waadt und Freiburg eine relativ starke Zunahme von BVD-Fällen (Bovine Virus Diarrhoe) registriert. Leider hatte dies 2017 Auswirkungen auf das Walliser Vieh. Die Kontaminationen erfolgten durch Vieh aus anderen Kantonen, das auf unseren Almen den Sommer verbrachte, oder durch Walliser Vieh, das ausserhalb unseres Kantons überwinterte.

Zwei Almen im Zentralwallis waren besonders betroffen. Auf diesen Almen wurden im Laufe der Saison infektiöse Rinder oder abortierte Föten entdeckt. Dies führte zu einer erheblichen Arbeitsbelastung unserer Dienststelle und erforderte Beschränkungen beim Tiertransport. Zudem mussten die praktizierenden Tierärzte im Notfall auf den Almen Blutproben zur Analyse entnehmen.

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 2017 Fr. 8'010.- (Fr. 10'149.-) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen.

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 2'160.- ; (Fr. 5733.-)
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Fr. 2'700.- ; (Fr. 2796.-)
- Arthritis der Ziegen (CAE): Fr. 0.- ; (Fr. 1'620.-)
- ein BSE-Verdacht: Fr. 3'150.-

erteilt. Insgesamt sind 112 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

1 (0) Bewilligung zur Ausübung als Besamungstechniker wurde erteilt.

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

Unser Amt hat verschiedene Kontrollen (von Dokumenten und Prozessen) für

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Hochansteckende Seuchen	Geflügelpest (Aviäre Influenza)	andere Wildvögel	Port-Valais
Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe / Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind	Muraz (Collombey)
			La Sage
			Clèbes (Nendaz)
			Vex
			Ayer
			Vissoie
			Champéry
			La Sage
			Grächen
			Haute-Nendaz
Auszurottende Seuchen	Infektiöse Laryngotracheitis der Hühner	Huhn	Brig-Glis
	Faulbrut der Bienen	Bienen	Bagnes
			Orsières
	Sauerbrut der Bienen	Bienen	Bagnes
			Orsières
	Paratuberkulose	Schaf	Unterbäch
Rind		St-Maurice	
Salmonellose	Katze	Evionnaz	
	Hund	Sion	
Zu überwachende Seuchen	Chlamydienabort der Schafe und Ziegen	Schaf	Val-d'Illiez
	Coxiellose	Schaf	Embd
	Campylobactériose	Hund	Viège
			Ayent
	Listeriose	Rind	Saillon
	Maedi-Visna	Ziege	Unterbäch
			Clèbes (Nendaz)
	Pseudotuberkulose der Schafe	Schaf	Naters
Val-d'Illiez			
Pseudotuberkulose der Ziegen	Ziege	Susten	
		Bellwald	

42 : Tierseuchen

Tierseuchen oder Tierseuchen, die in der Schweiz als ausgerottet gelten, eingeschleppt werden.

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof

3 (4) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2017

Einfuhren diverser Tierkategorien durchgeführt. Die Durchführung von Gesundheitskontrollen der Tiere vor Ort und Probenahmen sollen verhindern, dass neue.

Auffallend ist die bedeutende Anzahl ausgestellter Zertifikate im Zusammenhang mit Reitsportturnieren.

Einfuhr	2017	2016
Traces Zeugnisse EU	188	273
Tierärztliche Überwachungen	33	21
Rinder	5	12
Schafe	4	6
Equiden	71	112
Schwein	1	0
Geflügel	5	3
Fische	52	70
Hunde/Katzen	38	60
Bienen	4	0
Schlüpfreife Fischeier	4	0
Samen	2	0
Schnecke	1	0
Greifvögel	1	0

43 : Einfuhr

Ausfuhr	2017	2016
Traces Zeugnisse EU	118	141
Rinder	25	36
Schafe	0	0
Ziegen	0	0
Equiden	35	56
Geflügel	38	51
Fische	0	3
Hunde	0	0

44 : Ausfuhr**Tierschutz****Postulat zur Wiedereinführung von Hundekursen im Wallis**

Das Obligatorium für Hundekurse wurde durch das Schweizer Parlament 2016 aufgehoben. Im Wallis haben vier Abgeordnete eine Motion zu ihrer Wiedereinführung gestellt, die schliesslich in ein Postulat umgewandelt wurde. Die Idee wurde im November 2017 durch das kantonale Parlament mit 63 Stimmen (gegenüber 56 Gegenstimmen und 2 Enthaltungen) angenommen. Die Initiatoren möchten ein gutes Zusammenleben zwischen der Bevölkerung, den Hunden und deren Besitzern erhalten.

Zu diesem Zweck wird unsere Dienststelle 2018 damit beauftragt, die Machbarkeit dieser Wiedereinführung zu untersuchen. Dazu soll ein Gesetzesentwurf zu diesen Kursen und den Qualifikationen der Kursleiter ausgearbeitet sowie die Auswirkungen betreffend zusätzlich entstehende Aufgaben und somit auch zusätzlich erforderlichen Personals für unsere Verwaltung abgeschätzt werden.

Kontrollkampagne in den Schweinehaltungen des Kantons

Infolge der in der Schweiz im Bereich Schweinehaltung festgestellten Verstösse wollte unsere Dienststelle eine Bestandsaufnahme im Wallis erstellen.

Unser Kanton weist keine bedeutende Population dieser Art auf. Es gibt einige Grossbetriebe, bei den meisten handelt es sich jedoch um Sömmerungsbetriebe. Diese weisen folgende Struktur auf: weniger als zehn Schweine, eher extensive Haltung, im Gebirge und nur im Sommer.

Unsere Dienststelle hat 7 Betriebe besucht, die je über 200 Schweine halten.

Bei diesen Kontrollen wurden keine Mängel in den Bereichen Infrastruktur und Umgang mit den Tieren festgestellt.

Kontrollen Tierhaltungen

Im letzten Jahr konnten wir eine deutliche Zunahme bei der Sensibilisierung und dem Interesse für den Tierschutz feststellen. Die Anzahl der ausgestellten Strafbefehle nimmt dennoch ab. Diese Abnahme lässt sich durch die Entscheidung des Schweizer Parlaments erklären, das Obligatorium für Hundekurse aufzuheben (zahlreiche Personen, die sich diesem Obligatorium widersetzen, wurden durch einen Strafbefehl sanktioniert).

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung bestimmter Wildtiere. Es wurden 14 (18) (16) neue Bewilligungen im Bereich der Wildtiere erteilt sowie 10 (16) (10) Kontrollen durchgeführt.

Kontrollen		2017	2016	2015
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Rindvieh	58	20	28
	Schafe, Ziegen	19	29	30
	Equiden	24	41	35
	Andere	22	32	49
	Total	113	122	142
Administrative Verfügungen		73	92	44
Tierhalteverbote (allg. Oder partielle)		8	3	7
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Hunde	187	258	162
	Katzen	27	13	10
	Nagetiere	11	7	4
	Andere	16	20	22
	Total	241	298	198
Administrative Verfügungen		192	250	189
Tierhalteverbote (allg. Oder partielle)		13	12	5
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafanzeigen	64	129	0

45 : Kontrollen Tierhaltungen

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Wir haben 46 (30) (40) Bewilligungen erteilt, darunter auch Bewilligungen für die Durchführung von Ringkühkämpfen. 2 (10) (13) Kontrollen vor Ort wurden durchgeführt.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 91 (79) (70) 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 Bewirtschafterwechsel etabliert. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2017 wurden 64 (2016, 49 und 2015, 36) Betriebe kontrolliert; 12 (5) (3) 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.

Beschreibung	Anzahl
Offene Verfahren	38
Kantonale Bewilligungen in Bearbeitung	12
2017 erstellte Kantonale Bewilligungen	4
Interkantonale Bewilligungen	26
2017 erstellte interkantonale Bewilligungen	8

46 : Tierversuche

Datenbank für Findeltiere

Wir sind gesetzlich verpflichtet den Bürgern eine Plattform für die Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stellen. Seit der Änderung der kantonalen Tierschutzgesetzgebung (in Kraft seit September 2015) obliegt diese Verpflichtung den Gemeinden.

Trotz dieser Änderung sind 32 (45) Meldungen bei unserer Dienststelle eingegangen. Diese Tiere wurden auf der Tierdatenbank www.tierdatenbank.ch publiziert, darunter:

Tiere	2017	2016
Hunde	9	9
Katzen	16	25
Reptilien	0	1
Schildkröten	0	1
Vögel	3	9

47 : Findeltiere

Die Suche nach verlorenen Tieren erfolgt zunehmend mittels sozialer Netzwerke, und weniger mittels der offiziellen Datenbanken.

Kosten für durch unser Amt beschlagnahmte Tiere

2017 entstanden folgende Kosten: 2 Pferde: Fr. 593.- (Tierarztkosten); 3 Schweine: Fr. 640.-; d. h. insgesamt Fr. 1'233.20.

(2016: Die Beschlagnahmung von 2 Pferden verursachte Kosten in Höhe von Fr. 1'749.-)

Zudem wurden 6 Katzen und 16 Hunde beschlagnahmt. Die Abrechnung über die offiziellen Tierheime läuft noch.

Hundewesen**Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten**

Diese Statistiken zeigen nur neu eröffnete Verfahren. Unsere Dienststelle behandelt über 77 Verfahren, die 2015 und 2016 eröffnet wurden, da bestimmte Erziehungsmassnahmen erneut kontrolliert werden müssen und einige Fälle über mehrere Jahre hinweg offen bleiben.

In 49 Fällen von Angriffen auf einen Menschen wurden uns die Kontaktdaten des Halters nicht mitgeteilt.

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

Beschreibung	2017	2016	2015
Anzahl eröffneter Dossiers			
Aggressionsvorfälle auf Personen	168	121	168
Fehlende Angaben zu Identität des Hundehalters	49	40	63
Eigener Hund	20	13	29
Hund ist dem Opfer bekannt	62	44	53
Hund ist dem Opfer unbekannt	72	57	78
Fehlende Angabe	14	7	8
Ort der Aggression			
Privatbereich	45	20	44
Öffentlicher Bereich	103	85	100
Fehlende Angabe	20	16	24
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse	1	0	0
Aggressionsvorfälle auf Tiere	49	55	63
Andere Meldungen	2	5	
Massnahmen			
Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	76	68	
Zusendung des Rechts auf Anhörung	104		
Dossierschliessung mit Verwarnung	69	66	
Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	53	41	
Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot	0	3	
Verfügung Euthanasie	2	0	
Verfügung Expertise	9	5	
Strafverfahren	7	5	
Meldung an den zuständigen Kanton	7	9	
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse	10	4	3
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde	38		

48 : Hundewesen

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux für die Vermittlung von 37 (39) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 37'000.- (Fr. 39'000.-).

Das Hundebisspr ventionsprogramm (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. 2017 wurden 169 (152) Klassen besucht, mit folgender kantonalen Verteilung: 49 (43) im Oberwallis und 120 (109) im Unterwallis.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich auf Fr. 79'185.- (85'809.60).

Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 3'585.- (4'833.60).

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	2017	2016
Anzahl kontrollierter Betriebe	456	449
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	30	37
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	4	5
Hygiene in der Milchproduktion	6	13
Tierärztliche Arzneimittel	44	25
Tierschutz	22	34
Tierverkehr	28	28
Administrative Verfügungen	137	116

49 : Amtstierärztliche Kontrollen

Ihre Umsetzung wurde im Jahr 2014 neu organisiert (ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVS), dem Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und

den Kontrollorganen AVPI und OLK wurde zu diesem Zweck unterzeichnet). Das Ziel, die Qualität der Kontrollen zu verbessern und sie zusammenzuführen, um gezielt Problembetriebe zu erfassen, wurde grösstenteils erreicht. Deshalb wurde der (2017 ausgelaufene) Leistungsvertrag mit den gleichen Partnern um vier Jahre verlängert.

Unser Amt unterstützt, instruiert und kontrolliert die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). 2 (2) offizielle Tierärzte widmeten 9 Tage der Aufsicht und der Weiterbildung der AFA im Rahmen von über 20 Kontrollen im Kantonsgebiet. Die Anzahl der durchgeführten Kontrollen (456) 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. Betriebe, die gravierende Mängel aufwiesen, werden häufiger kontrolliert, da sie durch einen Fachmitarbeiter (offizieller Assistent) des Veterinär-amts überwacht werden.

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2017 wurden 7 temporäre Milchlieferstopps aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikar ckst nde verhängt, in 0 (0) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb) und in 0 (1) Fall aufgrund einer zu grossen Keimbelastung (Indikator für eine unzureichende Melkhygiene).

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

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

Alle 40 Fremdstoffanalysen ergaben ein negatives Resultat.

Stoff	Schaf	Kälber	Jungvieh	Kühe	Fische	TOTAL
Aminoglykoside (Muskulatur)			1			1
Antibiotika : LC-MS-MS (Leber)				1		1
Antibiotika : LC-MS-MS (Muskulatur)					3	3
β-Agonisten (Plasma)				1		1
Benzimidazole (Leber)		1				1
Beruhigungsmittel (Niere)		1				1
Carbamate (Leber)		1				1
Chloramphenicol (Blut)				1		1
Hemmstoffe (Muskeln und Niere)		1				1
Multi-TAM/LC-TOF (Milch)				2		2
Nicht-steroidale Entzündungshemmer (Leber)				1		1
Pb, Cd (Niere)		1				1
Resorcylsäurelactone (Blut)			1			1
Resorcylsäurelactone (Harn)		1				1
Steroide (Serum)		5	3	1		9
Steroide (Muskulatur)					2	2
Steroide (Leber)			1	1		2
Stilben (Blut)		1				1
Stilbene (Muskulatur)					2	2
Thyréostatique (Harn)	2	5				7
Total	2	17	6	8	7	40

50 : Analyse von Kontaminanten

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

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

Es wurden 10 Kontrollen in so genannten Kleinschlachthöfen (Schlachtvieh) und 5 Kontrollen in Fischschlachthöfen durchgeführt.

Bei 4 der erfolgten Kontrollen in Kleinschlachthöfen konnte die Betriebsgenehmigung verlängert werden.

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

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Rinder < 6 Wochen	23		1		24
Rinder > 6 Wochen	4331	7	81	4	4423
Pferde	32		2		34
Ziegen	1443	1	2		1446
Schafe	5191	20	3		5214
Schwein	2942	2	8		2952
Lama	6				6
Kaninchen	78				78
In Gehege gehaltenes Wild	19				19
Total	14065	30	97	4	14196

51 : Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

Tierarzneimittel

2 (5) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die interkantonale Kontrollstelle inspiziert. Diese Inspektionen wurden im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen periodischen Kontrollen durchgeführt (Kontrollfrequenz: alle 5 Jahre für Tierarztpraxen für Nutztiere und alle 10 Jahre für Tierarztpraxen für Heimtiere).

Die Behebung festgestellter kleinerer Abweichungen wurde gefordert.

Überwachung der Veterinärberufe

Im Wallis sind zurzeit 55 (54) praktizierende Tierärzte in 29 (26) Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

6 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. 5 neue Berufsausübungsbewilligungen wurden ausgestellt (8 im Jahr 2016).

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
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
OVET	Veterinäramt
OLK	Oberwalliser Landwirtschaftskammer
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
VOC	flüchtige organische Verbindungen

Liste der Tabellen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	14
2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	16
3 : Herkunft von Aprikosen	17
4 : Herkunftserklärung von Spargeln	17
5 : Kaffee ohne Koffein	18
6 : AOC-Weine 2016	18
7 : Pinot Noir AOC 2016	18
8 : Johannisberg AOC 2016	18
9 : Fettgehalt bei Käsen.....	19
10 : Rohpökelfware.....	19
11 : Kastanien.....	19
12 : Quecksilber in Lebensmitteln	19
13 : Schwermetalle in Fischen	20
14 : Käsebruch	20
15 : Ziger.....	20
16 : Verzehrfertige Produkte in Bäckereien.....	21
17 : Wurstwaren, Terrinen, Gänseleber	21
18 : Vorgekochte Produkte	21
19 : Eiswürfel	21
20 : Frittieröl.....	22
21 : Trinkwasser – Chemie	22
22 : Trinkwasser – Mikrobiologie	22
23 : Chemische Rückstände im Trinkwasser	22
24 : Schwermetalle im Trinkwasser.....	23
25 : Badewasser – Chemie	23
26 : Badewasser – Mikrobiologie	23
27 : Natürliche Badegewässer	24
28 : Legionellen in Sprudelbädern.....	24
29 : Allergene in Kosmetik.....	24
30 : Allergene in Duschprodukten	24
31 : Arten der Mängel bei Betriebsinspektionen	25
32 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten (offen bedeutet, gemeldete aktive Betriebe).....	29
33 : Beanstandungsgründe	31
34 : Milchprodukte	31
35 : Bäckereien.....	32
36 : Metzgereien.....	32
37 : Restaurationsbetriebe	33
38 : Trihalomethane.....	38
39 : Chlorate – Bromate	39
40 : Harnstoff	39
41 : Tierseuchenüberwachung	44
42 : Tierseuchen.....	46
43 : Einfuhr	47
44 : Ausfuhr	47
45 : Kontrollen Tierhaltungen	48
46 : Tierversuche.....	48
47 : Findeltiere.....	49
48 : Hundewesen.....	49
49 : Amtstierärztliche Kontrollen.....	50
50 : Analyse von Kontaminanten.....	51
51 : Fleischkontrolle in den Schlachthöfen.....	51

Liste der Illustrationen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	15
3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen	15
4 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	16
5 : Anzahl der in der Schweiz entnommenen Aprikosenproben	17
6 : Inspizierte Betriebe	30
7 : Anzahl Inspektionen	30
8 : Thunfisch.....	34
9 : Das Volksfest in Brig-Glis 22. – 25. Juni 2017.....	35
10 : Temperaturkontrolle vorgekochter Ragout, Jodlerfest 2017	35
11 : Überprüfung der Lagerhaltung und Beprobung von vorgekochten Speisen / Salaten im Rahmen der Lebensmittelkontrolle Jodlerfest 2017	35



Kantonlabor, 1922

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

Sitten, Mai 2018