



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 2013 DIENSTSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRWESEN



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Überlegungen	6
Pferdefleischskandal	6
Tuberkulose – Die Rolle der DVSV	6
Lebensmittelsicherheit in Zahlen	6
Dankesworte	7
Personal	8
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Lebensmittel	17
Sektor Authentizität – Täuschung des Verbrauchers	17
Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Aprikosen	17
Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Spargeln	17
Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Fischen aus Schweizer Seen	17
Kontrolle der Authentizität von Honig	18
Kontrolle der angegebenen Tierarten in Fleischprodukten	18
Kontrolle des angegebenen Fettgehalts bei Käsen	18
Kontrolle der Angabe „koffeinfrei“ in entkoffeiniertem Kaffee	18
Lebensmittelsicherheit und Produktqualität	19
Analyse zum Nachweis des Mykotoxins Patulin in Fruchtsäften	19
Analyse der Dosis des SO ₂ -Zusatzes in Trockenfrüchten	19
Analyse zum Nachweis von Histamin in Fischen	19
Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl	19
Analyse der Qualität von Kastanien	20
Analyse der Koffeingehaltes in Nahrungsergänzungsmitteln	20
Sektor Weine - Spirituosen	20
Kontrolle der AOC-Weine des Jahrgangs 2012	20
Kontrolle der Zuckering der Trauben der Weinernte 2013	20
Überwachung der Spirituosen	21
Sektor Wasser – Wasser in Schwimmbädern	21
Analyse der Pestizide im Grundwasser benutzt als Trinkwasser	21
Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen	21
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers	21
Kontrolle der im Wallis hergestellten und der auf dem Walliser Markt erhältlichen Mineralwässer	22
Chemische Analyse des Wassers in Schwimmbädern	22
Nachweis von pathogenen Bakterien in Whirlpools und Duschen	22
Analyse der Hygienekontrolle der Lebensmittelherstellungsverfahren	23
Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe	23
Suche nach Hygienemarkern in Hackfleisch für den Rohgenuss	23
Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch	23
Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in essreifen Käsen	23
Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln	24

Suche nach Hygienemarkern in «hausgemachtem» oder gewerblich hergestelltem Speiseeis	24
Suche nach Hygienemarkern in geräuchertem Lachs / frischem Lachs und Austern	24
Suche nach Hygienemarkern in Gänseleber / vorgekochten Terrinen	24
Inspektorat	26
Risikobasierte Inspektion	30
Zuordnung der Beanstandungen	30
Die Selbstkontrolle (L1)	30
Produkte (L2)	30
Verfahren und Aktivitäten (L3)	30
Bausubstanz des Gebäudes, Ausstattungen und Geräte (L4)	30
Inspektion nach Art der Aktivität	30
Milchprodukte	30
Inspektion einer gewerblichen Käserei	31
Bäckereien	32
Metzgereien	33
Walliser Trockenfleisch, Produkt mit geschützter Herkunftsbezeichnung	33
Restaurationsbetriebe	35
Die Warenkennzeichnung dient der Information des Konsumenten	35
Inspektionen nach Vergiftungen/internationalen Warnungen/nicht konformen Analyseergebnissen	35
Nachkontrolle nach einer Lebensmittelvergiftung	35
Nachkontrolle aufgrund einer europäischen Warnung	35
Nationale Kampagne zur Kontrolle der Kühltemperaturen	36
Trinkwasserinspektorat	36
Weinernte 2013	37
Chemikalieninspektorat	38
Chemikalien, Marktüberwachung	38
ChemG	39
Beratung der Bevölkerung	39
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	39
Radon-Kampagne 2012-2013	39
Überwachung der Schwimmbäder	39
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	40
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	40
Rückkehr der bovinen Tuberkulose	40
Tuberkulosefälle in der Schweiz aus der Sicht der Lebensmittelsicherheit – auch der Kanton Wallis ist betroffen	41
Administrative Aufgaben	44
Ausfuhrbescheinigungen	44
Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika	44
Vorbescheid	44
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarn-systeme	
RAPEX/RASFF	44
Alkoholabgabe an Minderjährige	45
Einsprachen	45
Strafanzeigen	45

Qualitätssicherung	45
Kantonales Veterinäramt	46
Personalwesen	46
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	46
Tiergesundheit	46
Kampf gegen die CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)	46
Ausrottung der BVD	47
Bieneninspektorat	48
Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung	48
Bienenkrankheiten	48
Bieneninspektorat, Weiterbildung	48
Bieneninspektoren	49
Fälle von Tierseuchen 2013	49
Verdacht auf Tierseuchen	49
Überwachung von Tierseuchen (Monitoring)	50
Überwachung der Salmonellose bei Geflügel	50
Entschädigung	50
Besamungsgenehmigung für den eigenen Betrieb	51
Beseitigung tierischer Nebenprodukte	51
Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen	51
Ein- und Ausfuhren	51
Einfuhren:	51
Export lebender Tiere	52
Tierschutz	52
Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle	52
Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft	53
Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne	53
Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung	53
Wildtiere	53
Private Wildtierhaltungen	53
Gewerbliche Wildtierhaltungen	54
Temporäre Veranstaltungen und die Werbung mit Tieren	54
Fundtier-Datenbank	54
Hundewesen	54
Fälle von Aggressionen	54
Illegale Importe von Hunden	56
Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung	56
Das Hundebiss-Präventionsprogramm PaB (Prevent a Bite)	56
Lebensmittelsicherheit	56
Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen)	56
Kontrolle der Milchqualität	57
Kontrollen der hygienischen Milchproduktion	57
Fremdstoff-Analyse	58
Fleischkontrolle in Schlachthöfen	58
Tierarzneimittel	59
Überwachung der Veterinärberufe	59
Liste der Abkürzungen	61

Allgemeine Überlegungen



Pferdefleischskandal

Nicht deklarier-tes (billigeres) Pferdefleisch in Lebensmitteln wie Lasagne, Hamburger oder Ravioli stellt zwar nicht in erster Linie ein Gesundheitsproblem dar. Es handelt sich hier um Betrug am Konsumenten. Einmal mehr hatten wir europaweit einen Skandal in der Lebensmittelkette. Die Kantonschemiker der Schweiz haben umgehend reagiert und in einer koordinierten Probenahmeaktion 100 Lebensmittelproben auf den Inhalt von undeklariertem Pferdefleisch in Fleischprodukten untersucht. Alle Proben waren in Ordnung. Europaweit wurden in über 4000 Proben in 5 % Spuren von nicht deklarier-tem Pferdefleisch nachgewiesen. Solche Skandale können nur durch eine Untersuchung gefährdeter Lebensmittel, sei es durch die Vermarkter im Rahmen der Selbstkontrolle oder durch die Behörden im Rahmen offizieller Kontrollen, nachgewiesen beziehungsweise aufgedeckt werden. Intensivere Kontrollen verlangen jedoch nach mehr personellen und finanziellen Mitteln auf allen Ebenen. Diese Forderung ist heute schwierig zu realisieren. Die Industrie spürt auch im Rahmen der Selbstkontrolle den Kostendruck; die Behörden werden rigorosen Sparprogrammen unterworfen. Auch der Konsument kann durch sein Kaufverhalten das Risiko, betrogen zu werden, vermindern. Beim Kauf von regionalen Produkten ist es sicher unwahrscheinlicher, so systematisch wie im Pferdefleischskandal getäuscht zu werden.

Tuberkulose – Die Rolle der DVS

Anfang März 2013 wurde im Kanton Freiburg ein erster Rindertuberkulosefall entdeckt. Eine epidemiologische Studie ergab, dass mehrere andere Tiere angesteckt wurden, unter denen ein Rind aus diesem freiburgischen Stall war, das während 3 Jahren im Mittelwallis gehalten wurde. Die betroffene Viehherde wurde auf Veranlassung des Veterinär-amtes auf Tuberkulose getestet und es stellte sich heraus, dass ein Tier positiv war. Die Aufgabe des Veterinär-amtes war es nun, die Massnahmen, die eine solche Tierseuche verlangt, zu koordinieren. Verschiedene Partner wurden dazu miteinbezogen, die betroffenen Tierhalter, die kantonalen Dienststellen (Landwirtschaftsamt, Gesundheitsamt), die zuständigen Organe auf nationaler Ebene (Bundesamt für Veterinärwesen und das Bundesamt für Gesundheit) sowie die Medien. Dies hat eine grosse Herausforderung für die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen bedeutet.

Das Veterinär-amt untersuchte insgesamt 765 Rinder in 30 Betrieben. 30 der insgesamt 765 getesteten Rinder reagierten positiv auf den Tuberkulintest. Diese wurden geschlachtet.

Die Milchprodukte, die aus Milch von positiv getesteten Tieren stammten, wurden durch das Lebensmittelinspektorat beschlagnahmt, um weiterführenden Analysen durchzuführen. In keiner der untersuchten Proben konnten lebende und somit vermehrungsfähige Tuberkuloseer-reger nachgewiesen werden. Es bestand keine Gefahr für die Bevölkerung. Die beschlagnahmten Milchprodukte konnten verzehrt werden.

Lebensmittelsicherheit in Zahlen

Im Jahr 2013 wurden 2838 Inspektionen in den verschiedenen Betriebskategorien durchgeführt. Bei 818 Kontrollen (28.8%) wurden Mängel betreffend die Sicherheitsanforderungen für Lebensmittel festgestellt.

Im Vergleich zu den letzten Jahren bedeutet dies für 2013 eine starke Zunahme der Beanstandungen. Dies ist insbesondere auf zwei Faktoren zurückzuführen. Einerseits wurden gewisse Regionen, die wegen Personalmangel in den letzten Jahren weniger stark kontrolliert wurden, dieses Jahr wieder vermehrt inspiziert. Andererseits sind die Lebensmittelkontrollen zum ersten Mal nach einem in der ganzen Westschweiz harmonisierten System, im Rahmen der interkantonalen Zusammenarbeit, durchgeführt worden. Mithilfe dieses Systems werden die Betriebe mit einem präziseren Raster kontrolliert.

Schliesslich noch einige Zahlen, welche die Laboratorien betreffen: Im chemischen und mikrobiologischen Labor wurden 29 229 Analysen an 7 237 Proben im Jahr 2013 durchgeführt. 794 dieser untersuchten Proben waren nicht konform. Dies entspricht 10.9 %, was in der Beanstandungsquote der letzten Jahre liegt.

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

Dankesworte

Ich lege Wert darauf, an dieser Stelle unserer Departementsvorstherin Frau Esther Waeber-Kalbermatten für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen sowie den Mitarbeitenden der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen herzlich für ihren wichtigen Beitrag und ihren Einsatz zu danken, den sie 2013 das ganze Jahr hindurch erbracht haben. Die wichtigste Voraussetzung für die Erreichung unserer gemeinsamen Ziele.

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

Dr. Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonchemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

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

Dienststelle für Verbraucherschutz

Chemielabor

Dr. Joël Rossier	Stellvertreter des Kantonschemikers
Dr. Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziert in forensischen Wissenschaften (60 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (seit dem 01.01.2013 – 80 %)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant
Pascal WILLA	Chemielaborant
Michaël Fumeaux	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2013)
Gwénolé FOSTIER	Lehrling Chemielaborant
Gaëtan AYMON	Lehrling Chemielaborant
Stéphane Rappaz	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2013)

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Chemielaborant Verantwortlicher für das Labor
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Natacha Fleury	Laborantin (90 %) (seit dem 01.01.2013 – 100 %)

Lebensmittelinspektorat

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

Trinkwasserinspektor

Pierre-Michel VENETZ Inspektor

Chemikalieninspektorat

Firmin PANNATIER Inspektor (bis zum 31.01.2013)
 Guy DÉFAYES Stagiaire (90 % – bis zum 31.01.2013)
 Inspektor (100 % – seit dem 01.02.2013)

Sekretariat und Empfang

Sandrine WINTEREGG Administrative Mitarbeiterin (60 %)
 Gerda ALLET MADBAR Sekretärin (80 %)
 Sangita Eggenberger Lehrtochter kaufmännische Angestellte
 (bis zum 31.07.2013)
 Noémie FAVRE Lehrtochter kaufmännische Angestellte

Veterinäramt

Dr. Jérôme BARRAS Kantonstierarzt

Tierärzte

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

Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter

Denise AFFOLTER Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)
 Albert ALTER Spezialisierter Mitarbeiter
 Patrice BRIGUET Spezialisierter Mitarbeiter (seit dem 01.09.2013)
 Jeannette BITTEL Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)
 Yves PERRUCHOUD Spezialisierter Mitarbeiter
 Carole BRAUN-GERMANN Sekretärin (60 %)
 Mélanie HEINZMANN Sekretärin (40 %)
 Véréne SIERRO PRALONG Sekretariatshilfskraft (80 %)

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 29229 Analysen an 7237 Probendurchgeföhrt :

5123 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2114 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	1972	3151	5123
Konforme Proben (K)	1704	2832	4536
Nicht konforme Proben (NK)	268	319	587

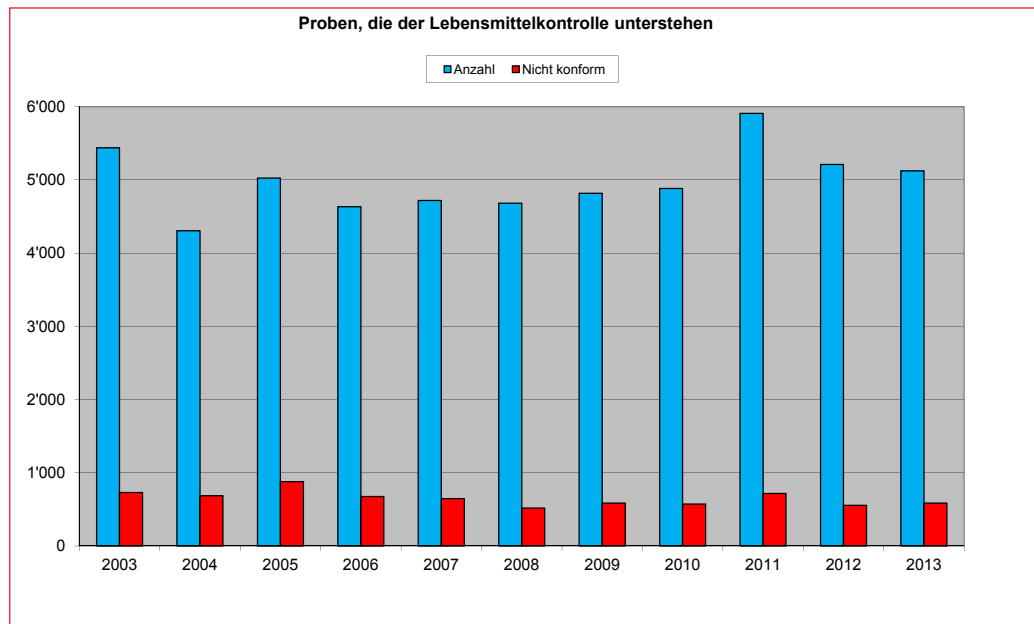
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	Milch									
01111	Vollmilch	1		1	1		1	2		2
011121	Rohmilch	3	3		1	1		4	4	
0131	Schafmilch	2	2					2	2	
0132	Ziegenmilch	3	3					3	3	
02131	Joghurt oder Vollmilchjoghurt mit Zutaten	4	1	3				4	1	3
02	Milchprodukte									
025	Rahm, Rahmprodukte	8	7	1				8	7	1
02513	Halbrahm, Kaffeerahm	1	1					1	1	
03	Käse und Käseerzeugnisse									
031	Käse				2	2		2	2	
0312	Hartkäse	4	4					4	4	
03121	Emmentaler	1	1					1	1	
03122	Greyerzer	1	1					1	1	
0313	Halbhartkäse	124	111	13	6	6		130	117	13
03133	Freiburger Vacherin	1	1					1	1	
0313Z	Halbhartkäse, übrige				2		2	2		2
0314	Weichkäse	10	9	1				10	9	1
03142	Vacherin Mont d'Or	1	1					1	1	
03143	Brie	1	1					1	1	
0314Z	Weichkäse, übrige	3	3					3	3	
0315	Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	2	2		1		1	3	2	1
03151	Frischkäse, Quark	2	2					2	2	
0322	Frischkäse-, Quark-, Frischkäsegallertenzubereitung	1	1					1	1	
0342	Ziegenkäse	4	4		1	1		5	5	
04	Butter									
0411	Butter aus Milchrahm	1		1				1		1
05	Speiseöle und Fette									
051	Speiseöle	4	2	2				4	2	2
05111	Pflanzliches Speiseöl, unvermischt	12	5	7	3	3		15	8	7
052	Speisefette	4	1	3				4	1	3
052131	Speisefett zum Fritieren	6	5	1				6	5	1
07	Mayonnaisen									
071	Mayonnaise, Salatmayonnaise				7	7		7	7	
0711	Mayonnaise	1	1					1	1	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
08	Fleisch									
081111	Fleisch von Tieren der Rindergattung	1	1					1	1	
0811111	Fleisch Kalb	1	1					1	1	
0811113	Fleisch Kuh	6	6					6	6	
0817	Fleisch von Fischen	13	13					13	13	
08171	Fleisch von Süßwasserfischen	15	13	2				15	13	2
0817111	Forelle	5	5					5	5	
0817112	Felche	1	1					1	1	
081715	Egli	9	9					9	9	
08171Z	Fleisch von Süßwasserfischen, übriges	10	10					10	10	
08172	Fleisch von Meerfischen	3	3					3	3	
0817211	Atlantischer Lachs	2	2					2	2	
0817233	Sardelle	5	5					5	5	
08172Z	Meerfische, übrige	2	2					2	2	
0818	Fleisch von Krestieren	1	1					1	1	
08191	Muschelarten	3	3					3	3	
082	Fleischerzeugnisse	10	10					10	10	
0821	Hackfleischware	24	24					24	24	
08236	Rohschinken	1	1					1	1	
08237	Trockenfleisch	1	1		3	3		4	4	
08242	Schinken	1	1					1	1	
08251	Rohwurstware mit normaler Reifung	6	4	2				6	4	2
08276	Terrine	12	9	3				12	9	3
16	Eier und Eiprodukte									
1611	Eier, ungekühlt	3	3					3	3	
1612	Eier, gekühlt	1	1					1	1	
162Z	Eier nicht von Hühnern stammend, übrige				1	1		1	1	
17	Speziallebensmittel									
176	Ergänzungsnahrung	2		2				2		2
176Z	Ergänzungsnahrung, übrige	3	2	1				3	2	1
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)	8	5	3				8	5	3
1776	Nahrungsergänzungsmittel	20	15	5				20	15	5
18	Obst und Gemüse									
181	Obst	10	10					10	10	
18111	Äpfel	2	2					2	2	
18112	Birnen	2	2					2	2	
18121	Aprikosen	53	53					53	53	
18125	Pflaumen	2	2					2	2	
1813	Beerenobst	1	1					1	1	
18132	Erdbeeren	9	9					9	9	
18137	Trauben	6	6					6	6	
1815	Exotische Früchte	1	1					1	1	
1815Z	Exotische Früchte, übrige	1	1					1	1	
18161	Edelkastanien	24	18	6				24	18	6
182231	Spargeln, weisse	35	35					35	35	
18283	Schnittlauch	1	1					1	1	
20	Bienenprodukte und Melassen									
201	Honigarten	6	6					6	6	
2011	Honig	56	50	6				56	50	6

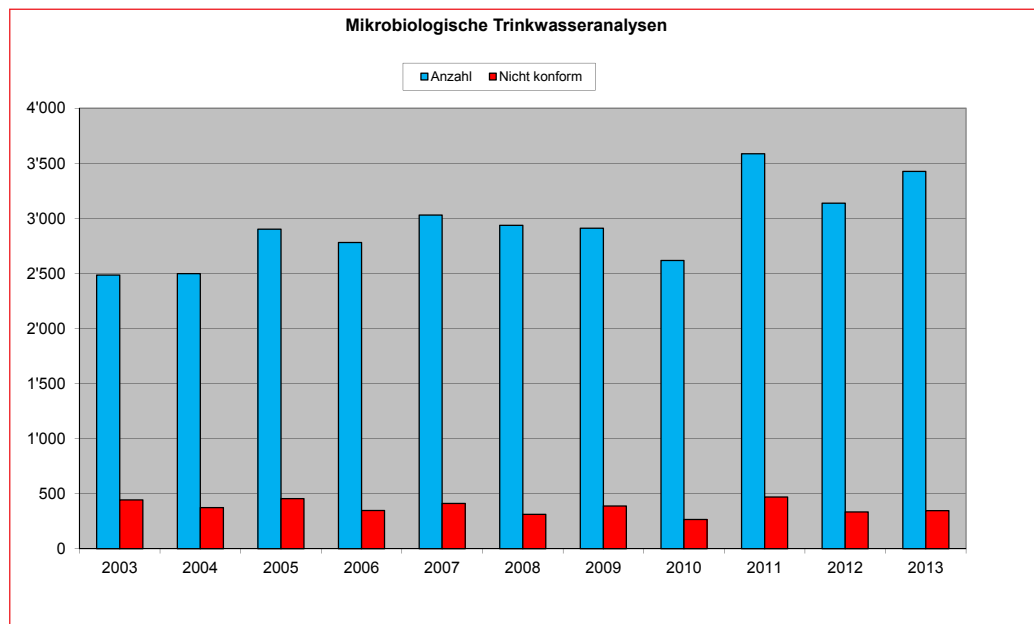
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
20112	Honigtauhonig	2	2					2	2	
22	Konditorei- und Zuckerwaren									
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	24	16	8				24	16	8
23	SPEISEEIS									
23111	Rahmeis	1	1					1	1	
2314	Sorbet	5	5					5	5	
2316	Glace	6	5	1				6	5	1
2317	Halbgefrorenes Speiseeis	1		1				1		1
24	Fruchtsäfte und -Nektare									
241	Fruchtsäfte und -Nektare	2	1	1				2	1	1
24111	Apfelsaft	13	13		2	2		15	15	
24112	Birnensaft	1	1					1	1	
24116	Traubensaft	2	2					2	2	
242	Fruchtnektarten	2	2					2	2	
2421	Fruchtnektarten, rein				1	1		1	1	
24212	Birnennektar	3	3					3	3	
25	Fruchtsirupe									
251	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	2	2					2	2	
2512	Sirup mit Aromen				1	1		1	1	
28	Trinkwasserarten									
281	Trinkwasser	4	4		5	1	4	9	5	4
2811	Trinkwasser an der Quelle	24	19	5	585	470	115	609	489	120
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	871	800	71	2407	2240	167	3278	3040	238
28121	Trinkwasser nach der Behandlung	1	1					1	1	
28122	Trinkwasser aus Inneninstallation				1	1		1	1	
28123	Wasser aus öffentlichem Brunnen	1	1					1	1	
2813	Trinkwasser abgefüllt in Behältnisse	1	1		1	1		2	2	
282	Eis, Wasserdampf	26	18	8				26	18	8
283	Natürliches Mineralwasser	41	41		1	1		42	42	
28311	Natürliches kohlenensäurehaltiges Mineralwasser	14	14					14	14	
28313	Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	16	16					16	16	
2832	Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	24	24		1	1		25	25	
287	Quellewasser	2	1	1	2		2	4	1	3
30	KAffee und Ersatzmittel									
302	Röstkaffee	25	23	2				25	23	2
36	Wein und andere weinhaltige Getränke									
361	Traubenmost	5	5		1	1		6	6	
362	Wein	1		1				1		1
3621	Roter Wein	33	31	2	7	6	1	40	37	3
3622	Weisser Wein	23	20	3	8	8		31	28	3
3623	Rosé Wein				1	1		1	1	
3626	Schaumwein				2	2		2	2	
37	Übrige Fruchtweine									
371	Obstwein	1	1					1	1	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
39	Spirituosen und Erzeugnisse daraus									
392	Spirituosenarten	5	3	2	7	7		12	10	2
3922	Tresterbrand	1		1				1		1
3923	Hefebrand				1	1		1	1	
3925	Obstbrandarten	3		3	27	26	1	30	26	4
39251	Apfelweinbrand	1		1				1		1
39254	Kirsch	11	6	5				11	6	5
39255	Pflaumenbrand	13	5	8				13	5	8
392551	Mirabellenbrand	7	1	6				7	1	6
392552	Aprikosenbrand	13	8	5	3	1	2	16	9	7
39256	Zwetschgenbrand	1		1				1		1
39257a	Williamsbirnenbrand	12	7	5	6	3	3	18	10	8
39258	Vieille prune	2	2					2	2	
39259	Obstbrandarten	3	1	2	1	1		4	2	2
3925Z	Obstbrandarten, übrige	2		2	1		1	3		3
3926	Brand aus Obsttrester	1		1				1		1
392F	Kräuterbrand	1	1					1	1	
392Z	Spirituosenarten, übrige				2	2		2	2	
3931	Likör	2	1	1	2	1	1	4	2	2
3933	Eierlikör				1		1	1		1
41	Gärungssessig und Essigsäure zu Speizwecken									
413	Aceto Balsamico				6	6		6	6	
51	Lebensmittel, vorgefertigt									
511	Lebensmittel, garfertig	19	19					19	19	
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	5	1	4				5	1	4
515	Speisen genussfertig zubereitet	103	53	50				103	53	50
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen									
561	Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen				3	3		3	3	
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien									
5821	Schmuck	4		4				4		4
69	Kennzeichnung									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	1	1		37	20	17	38	21	17
70	Betriebsdokumente, übrige									
70Z	Betriebsdokumente, übrige	2	2					2	2	
	Total	1972	1704	268	3151	2832	319	5123	4536	587

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen



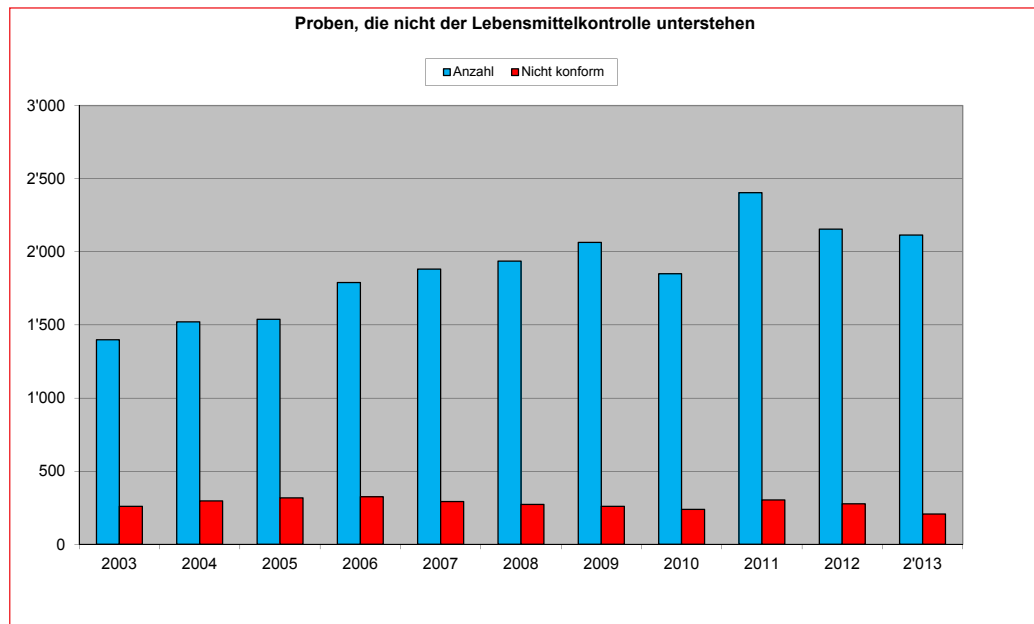
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

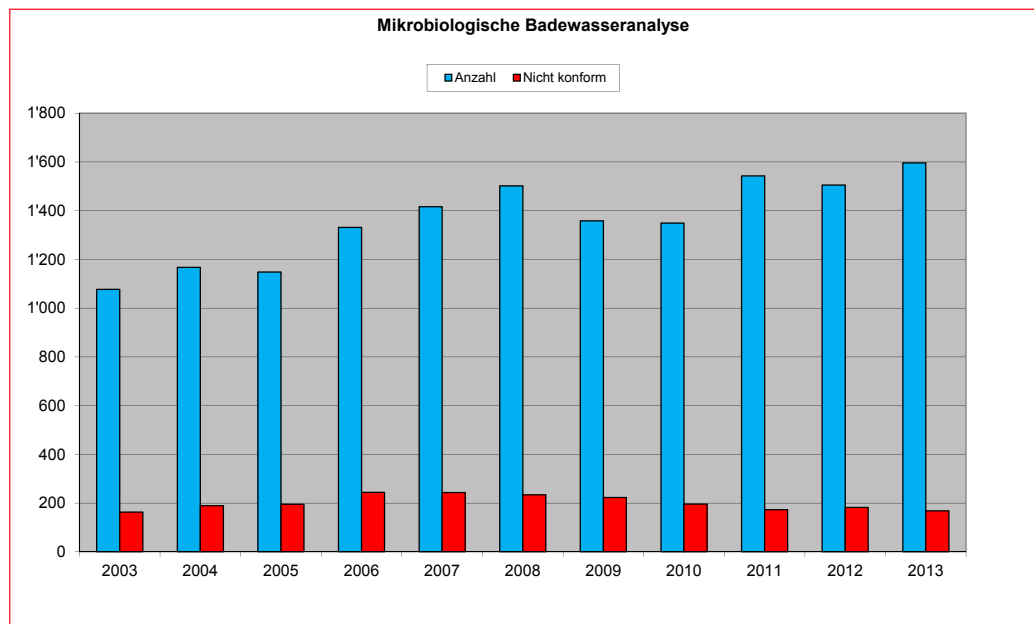
	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	1700	414	2114
Konforme Proben (K)	1507	400	1907
Nicht konforme Proben (NK)	193	14	207

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	Objekte für Spezialuntersuchungen									
772	Ringversuchsprobe				61	61		61	61	
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige				11	11		11	11	
81	Wasser, nicht als Lebensmittel									
811	Oberirdische Gewässer	1	1		17	16	1	18	17	1
8111	Fliessgewässer	12	12		45	45		57	57	
8112	Stehende Gewässer	4	3	1	9	9		13	12	1
812	Unterirdische Gewässer	1	1		3	3		4	4	
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	1	1					1	1	
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	9	8	1	1	1		10	9	1
813	Abwasser				3	3		3	3	
8131	Kommunales Abwasser				1	1		1	1	
81312	Sicker- und Drainagewasser				3	3		3	3	
8132	Industrieabwasser	1	1					1	1	
8133	Anderes verschmutztes Abwasser				3	3		3	3	
814	Badewasser	1342	1209	133	13	9	4	1355	1218	137
8141	Badewasser mit besonderer Anpreisung	2	2					2	2	
81413	Badewasser mit Thermalwasser	35	32	3	1	1		36	33	3
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	14	13	1				14	13	1
8142c	Badewasser aus warmem Schwimmerbecken	2	2					2	2	
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	4	3	1	1	1		5	4	1
8143c	Badewasser aus warmem Nichtschwimmerbecken	10	9	1				10	9	1
8144	Badewasser aus Springbecken	1	1					1	1	
8145	Badewasser aus Planschbecken	4	4					4	4	
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	2	2					2	2	
8147	Badewasser aus Therapiebädern	1	1					1	1	
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	151	111	40	1	1		152	112	40
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	3	3					3	3	
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	14	14		1	1		15	15	
814Et	Wasser aus künstlich angelegter Badeteiche	45	45					45	45	
814Z	Badewasser, übrige	1	1					1	1	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	4	4		173	173		177	177	
81Z2	Wasser aus öffentlichem Brunnen, nicht trinkbar	1		1				1		1
81Z3	Warmes Waschwasser	34	23	11	67	58	9	101	81	20
88	Produkte für die Landwirtschaft									
8831	Pflanzenschutzmittel	1	1					1	1	
	Total	1700	1507	193	414	400	14	2114	1907	207

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen



Mikrobiologische Badewasseranalysen

Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 7237 Proben mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 5123 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 587 (15,5 %) nicht den verschiedenen geltenden Gesetzgebungen, wobei die Beanstandungen von einer nicht ordnungsgemässen Etikettierung über die Täuschung der Konsumenten bis zur Gefährdung der Gesundheit durch im Wert verminderte Waren reichen.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

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

Sektor Authentizität – Täuschung des Verbrauchers

Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Aprikosen

Jahr für Jahr wird von der Dienststelle für Verbraucherschutz mit grosser Sorgfalt kontrolliert, dass die Angaben zu den verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, namentlich was das Produktionsland anbelangt. 2013 wurden im ganzen Kanton zwecks Kalibrierung und Überwachung des Marktes 49 Proben entnommen. Jede der Analysen ergab eine Übereinstimmung der Angaben mit dem anhand unserer Isotopenmethode ermittelten Ursprung. Dieses gute Ergebnis ist unseren seit mehr als zehn Jahren durchgeführten intensiven Kontrollen zuzuschreiben, die zu der Einsicht geführt haben, dass der Markt kontrolliert wird und diesbezüglich versuchte Betrügereien zwecklos sind.

Resultate	
Proben	49
Beanstandet	0
Grund	-

Aprikosen

Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Spargeln

Die Walliser Spargeln sind für die Produzenten interessante Nischenprodukte, für die im Frühjahr eine grosse Nachfrage seitens der Walliser Bevölkerung besteht. Anhand der Isotopenanalyse des Wassers lässt sich leicht feststellen, ob diese Produkte tatsächlich aus dem Wallis stammen. Da der Spargel im Boden kultiviert wird, muss das Wasser des Bodens mit dem im Spargel enthaltenen Wasser übereinstimmen. 2013 wurden 33 Proben analysiert, wobei keine Irreführung des Verbrauchers festgestellt wurde. Angesichts dieser zufriedenstellenden Situation wird die Dienststelle ihre Überwachung fortsetzen, um dem Walliser Verbraucher die Sicherheit zu geben, dass sich auf diesem Markt mit hoher Wertschöpfung kein Betrug einschleicht.

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	0
Grund	-

Herkunftsdeklaration von Spargeln

Kontrolle der Herkunftsdeklaration von Fischen aus Schweizer Seen

Der geografische Ursprung der Fische aus Seen wurde im Rahmen einer interkantonalen Kampagne überprüft, um die Richtigkeit der Angaben auf den Märkten oder in den Restaurants zu kontrollieren. Von 38 von unserer Dienststelle mit der Isotopenmethode analysierten Proben wurden 2 (5,3 %) beanstandet, weil ihr Ursprung nicht mit der Ursprungserklärung übereinstimmte. Diese relativ niedrige Beanstandungsquote ist ebenfalls den in den Vorjahren durchgeführten Kampagnen zuzuschreiben, die zu der Einsicht führten, dass derartige Irreführungen des

Resultate	
Proben	38
Beanstandet	2 (5,3 %)
Grund	Falsche Herkunftsdeklaration

Herkunftsdeklaration von Fischen

Konsumenten heute überprüft werden können, was die Verteiler und die Restaurants zu einer grösseren Wachsamkeit veranlasst.

Kontrolle der Authentizität von Honig

Im Rahmen einer Überwachung des Honigmarktes wurde von der Walliser DVSV eine interkantonale Kampagne zur Untersuchung der Echtheit des Zuckers im Honig organisiert. Für diese Studie werden die Proteine des Honigs extrahiert und ihr Isotopenwert (delta ¹³C) wird mit dem Isotopenwert des Honigs verglichen. Wenn die Werte einen signifikanten Unterschied aufweisen, geht daraus hervor, dass die Bienen für die Honigherstellung mit Zuckerlösungen gefüttert wurden und nicht ausschliesslich mit Pollen gemäss der einschlägigen Schweizer Gesetzgebung. Von insgesamt 62 in der Romandie entnommenen und kontrollierten Honigproben waren 6 (9,7 %) verfälscht. Dazu ist anzumerken, dass keiner dieser Honige im Wallis hergestellt oder vertrieben wurde. Die verfälschten Honige stellen eine Irreführung des Konsumenten dar und dürfen nicht mehr auf dem Markt verkauft werden.

Resultate	
Proben	62
Beanstandet	6 (9,7 %)
Grund	Verbotene Zukerung Bienenfütterung

Authentizität von Honig

Kontrolle der angegebenen Tierarten in Fleischprodukten

Die jüngsten Skandale über Lasagne mit Pferdefleisch haben gezeigt, dass die Kontrolle der Angabe nicht immer dem tatsächlichen Inhalt der Fleischprodukte entspricht. Eine Analysenkampagne mit einer molekularbiologischen Methode hat ergeben, dass von den insgesamt entnommenen 22 Proben (Hackfleisch, Würste und andere Mischprodukte) nur bei zwei Produkten (9,1 %) die Liste der Inhaltsstoffe nicht korrekt war. In beiden

Fällen handelte es sich um eine Fahrlässigkeit bei den Angaben und nicht um einen grossangelegten Betrugsversuch.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	2 (9,1 %)
Grund	Nicht vollständige Deklaration der Zusammensetzung

Angegebene Tierarten

Kontrolle des angegebenen Fettgehalts bei Käsen

Der Fettgehalt bei Käsen muss angegeben werden, um es Personen, die Diätvorschriften befolgen müssen, zu ermöglichen, ihren Fettkonsum zu kontrollieren. 2013 wurden 17 Käseproben analysiert, von denen 3 beanstandet wurden (17,6 %).

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	3 (17,6 %)
Grund	Falsche Deklaration des Fettgehaltes

Fettgehalt bei Käsen

Kontrolle der Angabe „koffeinfrei“ in entkoffeiniertem Kaffee

Mit dieser Kampagne sollte festgestellt werden, ob die Restaurateure tatsächlich entkoffeinierten Kaffee servieren, wenn er von einem Konsumenten verlangt wird. Unsere Kontrolleure haben entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zum Mitnehmen verlangt und zwecks Analyse ins Chemielabor mitgenommen. Von den 25 Proben wiesen nur zwei (8,0 %) einen zu hohen Koffeingehalt, ähnlich wie bei normalem Kaffee, auf. Wir stellen also fest, dass die Restaurateure die Wünsche ihrer Kunden auf diesem Gebiet relativ gut respektieren.

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	2 (8,0 %)
Grund	Kaffee in als «Koffeinfrei» deklarierter Kaffee

Koffeinfrei in entkoffeiniertem Kaffee

Lebensmittelsicherheit und Produktqualität

Analyse zum Nachweis des Mykotoxins Patulin in Fruchtsäften

Patulin ist ein Toxin, das durch Verschimmeln entsteht, wenn Früchte verschimmelt oder verfault sind. Dieses Toxin ist gegen Pasteurisierung resistent und kann deshalb in Apfelsäften vorkommen, wenn die Qualität des Ausgangsmaterials nicht einwandfrei ist. Im Wallis wurden 23 Proben analysiert, von denen keine den Grenzwert überschritten hat; daraus geht hervor, dass sich die lokalen Hersteller ihrer diesbezüglichen Verantwortung bewusst sind.

Resultate	
Proben	23
Beanstandet	0
Grund	-

Patulin

Analyse der Dosis des SO₂-Zusatzes in Trockenfrüchten

Schwefeldioxid (SO₂) ist ein wichtiger Zusatzstoff für die Konservierung von Trockenfrüchten, die Dosierung ist jedoch begrenzt. Um die Einhaltung dieser Norm zu beurteilen, wurden 24 Proben von Trockenfrüchten analysiert. Die geltenden Normen wurden in allen Fällen eingehalten, weshalb es 2013 keinen Grund zu einer Beanstandung gab.

Resultate	
Proben	24
Beanstandet	0
Grund	-

SO₂-Zusatz

Analyse zum Nachweis von Histamin in Fischen

Histamin ist ein Stoffwechselprodukt von Aminosäuren, das in nicht mehr ganz frischen Fischen vorkommt. Dieser Schadstoff kann bei empfindlichen Personen

heftige Reaktionen hervorrufen. Deshalb ist es wichtig, zu überwachen, dass er nicht in hoher Konzentration in den in unserem Kanton verkauften Fischereiprodukten vorkommt. Wir konnten mit Befriedigung feststellen, dass von den 18 kontrollierten Proben keine einen Histaminwert aufwies, der über der geltenden Norm lag.

Resultate	
Proben	18
Beanstandet	0
Grund	-

Histamin

Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, weil es durch die Ansammlung von gesundheitsschädlichen polaren Komponenten verderben kann. 2013 waren die Kontrolleure mit einer Screening-Sonde ausgestattet, mit der sie im Schnellverfahren in den kontrollierten Betrieben 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. Nach diesem Verfahren werden nur schlechte oder zweifelhafte Proben entnommen, so dass mit einer hohen Beanstandungsquote zu rechnen ist: Von 26 im Labor analysierten Proben entsprachen 16 nicht den Vorschriften und wurden beanstandet. Das stellt eine Beanstandungsquote von 54 % dar, die jedoch insofern zu relativieren ist, als das Inspektorat insgesamt 477 Proben einem Screening unterzogen hat, was bei Ölen im Wallis somit eine effektive Beanstandungsquote von 3,4 % ergibt.

Resultate	
Proben	477
Beanstandet	16 (3,4 %)
Grund	Im Wert vermindertes Öl

Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl

Analyse der Qualität von Kastanien

Der Kastanienmarkt wird von uns jeden Herbst kontrolliert. Die Qualität des Angebotes ist oft heterogen und macht eine stichprobenweise Überwachung erforderlich, um zu kontrollieren, ob die Kastanien nicht wurmig oder vertrocknet sind. Wenn mehr als 18 % der Früchte verdorben sind, wird die Ware von uns beanstandet. 2013 gaben von 24 Proben 6 zu Beanstandungen Anlass (25,0 %). Hier ist anzumerken, dass ein Geschäft Kastanien verkaufte, von denen 60 % verdorben und bei der Nachkontrolle 100 % schlecht waren. Ein Geschäft wie dieses wird 2014 mit Sicherheit wieder kontrolliert werden.

Resultate	
Proben	24
Beanstandet	6 (25,0 %)
Grund	Wurmige und ausgetrocknete Kastanien

Kastanien

Analyse der Koffeingehaltes in Nahrungsergänzungsmitteln

Der Zweck dieser Analysenkampagne bei Nahrungsergänzungsmitteln ist es, zu kontrollieren, dass einerseits der Koffeingehalt nicht die geltenden gesetzlichen Normen überschreitet und andererseits die Etikettierung dem Schweizer Lebensmittelgesetz entspricht. Auf dem Markt von Nahrungsergänzungsmitteln werden oft Importprodukte angeboten, die nicht unbedingt den Schweizer oder selbst europäischen Gesetzen entsprechen. Als Ergebnis dieser Kampagne wurden 9 von 31 entnommenen Proben (29,0 %) beanstandet. Den Spitzenplatz nahm ein Produkt mit einem Vitamin-B₁₂-Gehalt ein, der 16'000 Mal höher war als die

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	9 (29,0 %)
Grund	Kaffeingehalt zu hoch, falsche Etikettierung, nicht konforme Zusammensetzung

Koffeindosis in Nahrungsergänzungsmitteln

Schweizer Norm. Derartige Produkte sind offensichtlich gefährlich und müssen aus Gründen der Verbrauchersicherheit aus dem Handel gezogen werden.

Sektor Weine - Spirituosen

Kontrolle der AOC-Weine des Jahrgangs 2012

Ein Auftrag der DVSV besteht in der Kontrolle, dass die auf den Markt gebrachten Walliser Weine den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Von 39 Weinen des Jahrgangs 2012 wurden Proben entnommen, bei denen mehrere Parameter, wie der Alkoholgehalt, die Restzuckermenge, der gebundene oder volatile Säuregehalt, der Gehalt an freien Sulfiten oder der gesamte Sulfitgehalt analysiert wurden. Von den 39 Weinen wurden 3 (7,7 %) wegen einer falschen Angabe des Alkoholgehalts auf der Etikette beanstandet.

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	3 (7,7 %)
Grund	Falsche Angabe des Alkoholgehalts

AOC-Weine des Jahrgangs 2012

Kontrolle der Zuckering der Trauben der Weinernte 2013

Im Jahr 2013 haben die besonderen meteorologischen Bedingungen zu einer im Vergleich zu den Vorjahren langsamen Reifung der Trauben geführt. Deshalb hätten manche versucht sein können, das Traubengut bei der Ablieferung mit Zucker zu versetzen. Wir haben die Ernte stichprobenweise kontrolliert und konnten für diesen Jahrgang eine derartige Praxis während der Ernte in unserem Kanton ausschliessen.

Resultate	
Proben	6
Beanstandet	0
Grund	-

Zuckering der Trauben

Überwachung der Spirituosen

Von den 129 im Jahr 2013 analysierten Proben von Spirituosen stammten 66 von einer interkantonalen Kampagne, mit der die Qualität der in der Romandie hergestellten Branntweine kontrolliert werden sollte. Die Proben, die zu hochprozentig waren oder einen die Obergrenze überschreitenden Gehalt an Urethan hatten, wurden aus dem Markt zurückgezogen. In anderen Fällen ist oft eine Änderung der Etikettierung ausreichend, um die Konformität der Ware herzustellen. In Anbetracht der hohen Beanstandungsquote (40,3 %) wird diese Kampagne 2014 fortgesetzt.

Resultate	
Proben	129
Beanstandet	52 (40,3 %)
Grund	Höhene Alkohol, Urethan, Alkoholgehalt, Methanolgehalt und Etikette

Spirituosen

Sektor Wasser – Wasser in Schwimmbädern

Analyse der Pestizide im Grundwasser benutzt als Trinkwasser

2013 wurde eine Analysenkampagne zur Untersuchung von Grundwasser durchgeführt. Keine der entnommenen Proben gab zu einer Beanstandung Anlass. Hingegen haben wir in zwei Proben einen Atrazingehalt festgestellt, der in der Nähe des in der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe festgelegten Toleranzwertes lag.

Resultate	
Proben	26
Beanstandet	0
Grund	-

Grundwasser

Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen

Jedes Jahr wird von der DVSV eine systematische Kampagne zur Kontrolle

der chemischen Trinkwasserqualität in Trinkwassernetzen durchgeführt. Sämtliche Wasserleitungsnetze werden somit alle drei Jahre chemisch untersucht. Während des Jahres 2013 wurden 171 Proben entnommen, von denen keine offiziell beanstandet wurde. Hingegen wurden in 6 Proben hohe Chloridkonzentrationen festgestellt, die über dem im Schweizer Lebensmittelbuch (SLMB) festgelegten Qualitätsziel von unter 20 mg/l lagen (Toleranzwert: 200 mg/l). Fünf Proben überschritten das im Schweizer Lebensmittelbuch für Nitrite festgelegte Qualitätsziel von unter 0.01 mg/l (Toleranzwert: 0.1 mg/l) und 2 Proben hatten schliesslich über dem Qualitätsziel liegende Natriumwerte.

Resultate	
Proben	171
Beanstandet	0
Grund	-

Chemische Analyse des Trinkwassers

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers

Parallel zu den von den Gemeinden durchgeführten Selbstkontrollen führt das Trinkwasserinspektorat in den verschiedenen Trinkwassernetzen der Walliser Gemeinden spontane Probenentnahmen durch. Aufgrund der gewonnenen Erfahrungen erfolgt die Probenentnahme nach dem bekannten Risiko, das von der Witterung, der Schutzzone, der Qualität der Infrastrukturen zur Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration etc.) abhängt. Von 455 Proben erwiesen sich 51 (11,2 %) als nicht konform wegen eines zu hohen Anteils an Hygienemarkern. Die Gemeinden wurden benachrichtigt und je

Resultate	
Proben	455
Beanstandet	51 (11,2 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (5) Escherichia coli (21) Enterobakterien (41)

Mikrobiologische Qualität des Trinkwassers

nach Schwere der Verunreinigung wurden Massnahmen angeordnet, die von der Desinfektion bis zu einem Konsumverbot während der Behebung des Problems reichten.

Kontrolle der im Wallis hergestellten und der auf dem Walliser Markt erhältlichen Mineralwässer

2013 hat die DVSV eine gross angelegte Kampagne zur Überwachung des Marktes und der Hersteller von Mineralwasser im Wallis durchgeführt. Es ist interessant, an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass fast 60 % der Schweizer Mineralwässer aus dem Kanton Wallis stammen. Die Messung von 29 Analyseparametern, u.a. Schwermetalle, Mineralien, Pestizide sowie mikrobiologische Parameter, hat bei den 55 untersuchten Mineralwässern zu keiner Beanstandung geführt. Dieses Ergebnis ist erfreulich und beweist, dass diese für das Wallis wichtige Industrie sehr gut unter Kontrolle ist.

Resultate	
Proben	55
Beanstandet	0
Grund	-

Mineralwässer

Chemische Analyse des Wassers in Schwimmbädern

Während des Jahres 2013 wurde eine Kampagne von chemischen Analysen des Wassers in Schwimmbädern durchgeführt, bei der 9 Proben nicht der SIA-Norm 385/9 für das Wasser in Gemeinschaftsbädern entsprachen. In 4 Proben wurde ein Hamstoffgehalt nachgewiesen, der über dem Toleranzwert der Norm (1 mg/l) lag. Der Grund für die anderen Beanstandungen waren mittels KMnO₄ (Indikator

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	9 (33,3 %)
Grund	Ungenügende Frischwasserzufuhr

Chemische Analyse des Wassers in Schwimmbädern

für den Gehalt an organischen Substanzen) festgestellte Oxidierbarkeitswerte, die über dem Toleranzwert der Norm lagen, sowie den Referenzwert der Norm überschreitende Trübungswerte.

Nachweis von pathogenen Bakterien in Whirlpools und Duschen

Legionellen sind potenziell pathogene Bakterien, die atypische schwere Lungenentzündungen verursachen können, die mehr oder minder lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben können. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40 °C resistent und zusätzlich chlortolerant. Deshalb sind Whirlpools und Sanitärwassernetze für diese pathogenen Bakterien geeignete Lebensbereiche. 2013 wurde das Wasser von 95 Whirlpools untersucht, das in 31 Fällen Legionellen enthielt (32,6 %). Das Wasser von den 44 untersuchten Duschen war in 13 Fällen nicht einwandfrei (30 %). Die Massnahmen zur Dekontamination von Whirlpools und Duschen sind unterschiedlich. Im ersteren Fall muss man, je nach der bakteriellen Belastung, den Chlorgehalt steigern, speziell in den Filtern, oder das Wasser komplett austauschen. Im Fall von Duschen ist darauf zu achten, dass am Wasserhahn eine Wassertemperatur von über 60 °C erreicht wird, um so die Bakterien durch Hitze unschädlich zu machen.

Resultate	
Proben	139
Beanstandet	44 (31,7 %)
Grund	Nachweis von Legionella

Legionellen

Analyse der Hygienekontrolle der Lebensmittelherstellungsverfahren

Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe

Im modernen Restaurationsbetrieb werden gewisse Speisen, wie zum Beispiel Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen, im Voraus zubereitet und bei der Bestellung aufgewärmt, bevor sie auf den Teller kommen und serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Lagertemperaturen, aber auch des Warenflusses voraus, um zu vermeiden, dass diese Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Es wurden 84 Proben entnommen, von denen 43 beanstandet wurden (51,2 %). Diese Situation ist nicht zufriedenstellend und in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden und in gewissen Fällen auf einen offensichtlichen Mangel an Hygiene in den betroffenen Betrieben schliessen lassen.

Resultate	
Proben	84
Beanstandet	43 (51,2 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (25) Enterobakterien (35) Staphylokokken (3) Bacillus cereus (1)

Vorgekochten Produkte

Suche nach Hygienemarkern in Hackfleisch für den Rohgenuss

Die gute Herstellungspraxis der Produkte auf der Basis von Hackfleisch (Tartar) ist kritisch, da diese im Rohzustand konsumiert werden. Deshalb wurden 21 Proben ins mikrobiologische Labor gebracht. In

Resultate	
Proben	21
Beanstandet	0
Grund	-

Hackfleisch für den Rohgenuss

keinem Produkt wurde eine die geltenden Normen überschreitende Keimbelastung nachgewiesen, was für den Konsumenten beruhigend ist.

Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch

Bei der Inspektion der Käsereien werden regelmässig Proben von Käsebruch (eingedickte Milch als Zwischenprodukt der Käseherstellung) entnommen. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich über den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was zum Beispiel eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) anbelangt. Aufschlussreich sind diesbezüglich die Bakterien der Familie der Staphylokokken. 2013 wurden 55 entnommene Proben analysiert, von denen 9 über der Norm liegende Werte aufwiesen und beanstandet wurden. Im Fall einer Beanstandung wurde dieser Käse blockiert; nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Toxin des *Staphylococcus aureus* nachweisbar ist. 2013 wurde das Toxin in keinem dieser Käse nachgewiesen. Was die Tiere anbelangt, so werden bei einem positiven Kontrollergebnis die Kühe individuell getestet. Die von Mastitis befallene Kuh wird behandelt, während der Behandlungsdauer wird deren Milch nicht für die Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet.

Resultate	
Proben	55
Beanstandet	9 (16,4 %)
Grund	Staphylokokken

Käsebruch

Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in essreifen Käsen

Die bakterielle Verunreinigung von zum Verkauf angebotenen essreifen Käsen kann hauptsächlich auf zwei Ursachen zurückzuführen sein: einerseits eine schlechte Hygiene und andererseits der

Gesundheitszustand des Viehs. 2013 wurden in keiner der 30 entnommenen Proben über der Toleranzgrenze liegende Bakterienwerte nachgewiesen.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	0
Grund	-

Käse

Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln

Die mikrobiologische Qualität der Eiswürfel, die mit kalten Getränken serviert werden, ist ein ständig wiederkehrendes Thema. 2011 wurden 31 % der Proben beanstandet im Vergleich zu 20 % im 2012. Um festzustellen, ob die Hygiene beim Herstellungsverfahren eingehalten wird, hat die Dienststelle für Verbraucherschutz 2013 eine neue Kampagne durchgeführt. Die Situation bleibt stabil, da von 37 entnommenen Proben 9 eine über den Toleranznormen liegende Keimbelastung (24,3 %) aufwiesen. Die bei Beanstandungen zu ergreifenden Massnahmen sind die Reinigung der Eiswürfelmaschine sowie die Einhaltung der elementaren Hygienevorschriften beim Service.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	9 (24,3 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (1) Escherichia coli (1) Enterobakterien (9) Pseudomonas aeruginosa (1)

Eiswürfel

Suche nach Hygienemarkern in «hausgemachtem» oder gewerblich hergestelltem Speiseeis

Die Hygiene von als „hausgemacht“ serviertem Speiseeis wurde 2013 stichprobenweise kontrolliert. Von 13 Proben wurde das Eis in 2 Fällen (15,4 %) beanstandet, weil der Toleranzwert für Enterobakterien überschritten wurde; in den beanstandeten Fällen wurde eine

bessere Verfahrenskontrolle verlangt und eingeführt.

Resultate	
Proben	13
Beanstandet	2 (15,4 %)
Grund	Enterobakterien (2)

Speiseeis

Suche nach Hygienemarkern in geräuchertem Lachs / frischem Lachs und Austern

Räucherlachs kann mit Bakterien kontaminiert werden, wenn das Herstellungsverfahren und der Transport nicht hygienisch einwandfrei sind. Für den Rohverzehr bestimmte Austern und Frischlachs dürfen ebenfalls nur eine minimale bakterielle Kontamination aufweisen. 2013 wurden in keiner der 26 analysierten Proben Belastungen nachgewiesen, die über den Toleranznormen lagen.

Resultate	
Proben	26
Beanstandet	0
Grund	-

Lachs und Austern

Suche nach Hygienemarkern in Gänseleber / vorgekochten Terrinen

Auch Terrinen und andere essfertige Gänseleberprodukte wurden von unserer Dienststelle kontrolliert. Von den 18 entnommenen Proben wiesen 5 (27,8 %) eine zu hohe Keimbelastung auf, die einerseits auf eine Kontamination der Produkte und andererseits auf eine zu lange Konservierungsdauer zurückzuführen war; diese Kampagne wird 2014 fortgesetzt.

Resultate	
Proben	18
Beanstandet	5 (27,8 %)
Grund	Escherichia coli (3) Enterobakterien (3) Staphylokokken (1)

Gänseleber und vorgekochte Terrinen

Inspektorat

Von den 6872 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2157 (31,4 %) kontrolliert, wobei 2905 Inspektionen durchgeführt wurden. Bei 835 Inspektionen (28,7 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet.

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
A	Industrielle Verarbeitungsbetriebe				
A11	Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	5	2	2	
A111	Industrielle Schlachthöfe	1			
A112	Industrielle Verarbeitungsbetriebe	1			
A113	Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	2	3	2	1
A12	Industrielle Verarbeitung von Fisch	3	3	3	
A13	Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	2	1		1
A131	Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käsen	2	1	1	
A15	Industrielle Eier und Eiprodukteverarbeitung	1			
A22	Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren und Getreide	10	5	3	2
A3	Getränkeindustrie	1			
A32	Industrielle Spirituosenherstellung	6			
A33	Industrielle Herstellung von Wein (Keller)	18			
A41	Industrielle Herstellung von Kosmetika	1	1	1	
A5	Andere Lebensmittelindustrie	12	1	1	
A55	Industrielle Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln	1			
B	Gewerbebetriebe				
B11	Gewerbliche Metzgereien	42	29	13	16
B111	Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	77	12	9	3
B112	Hofschlachtung	2			
B12	Gewerbliche Fischereien	17	10	6	4
B121	Gewerbliche Fischereien mit Fischzucht	12			
B2	Gewerbliche Sennereien und Käseereien	80	61	28	33
B21	Milchannahmestellen	16	8	6	2
B22	Alpkäseereien	115	58	35	23
B23	Gewerblicher Reifungskeller	7	8	6	2
B3	Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	109	58	32	26
B31	Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	2	1	1	
B32	Gewerbliche Produktion von Molkereiprodukten	1	1		1
B4	Gewerbliche Herstellung von Getränken	1			
B41	Gewerbliche Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	4	1		1
B42	Gewerbliche Herstellung von Wein (Keller)	73	1	1	
B421	Selbsteinkellerer	448	15	15	
B43	Gewerbliche Spirituosenherstellung	17	2	1	1
B5	Verkauf ab Hof	43	1	1	
B53	Verkauf ab Hof von Früchten und Gemüse und Pilzen	3			
B56	Verkauf ab Hof von anderen Produkten	2			
B6	Andere Gewerbliche Betriebe	58	5	3	2
B61	Gewerbliche Herstellung von Kosmetika	10	1	1	
B62	Gewerbliche Herstellung von Schmuck	1			

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
B66	Gewerbliche Herstellung von Gemüse und Fruchterzeugnissen	5			
C	Handelsbetriebe				
C1	Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	2	1	1	
C11	Grosshandel von Lebensmittel	1	1	1	
C111	Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	16	2		2
C112	Grosshandel von Früchten & Gemüse	3	1	1	
C113	Grosshandel von Getränken (andere als Wein)	36	3	3	
C114	Grosshandel von Wein	130	4	4	
C114b	Grosshandel von Wein (ohne Depot)	1			
C115	Lebensmittellager	73	6	6	
C116	Transport von unverpackten Lebensmitteln/gekühlte/tiefgekühlte	4	1	1	
C118	Import von LM und Gebrauchsgegenständen	2			
C119	Grosshandel von Speziallebensmitteln	1			
C2	Supermärkte	146	110	73	37
C31	Detailhandel (mittel und klein)	24	24	14	10
C311	Bäckereien (ohne Produktion)	174	81	71	10
C312	Detailhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	1	1	1	0
C313	Metzgereien (ohne Produktion)	77	30	25	5
C315	Lebensmittelladen und Tankstellen (ohne Verpflegung /Produktion)	432	260	185	75
C32	Kiosk	220	77	72	5
C34	Apotheken	109			
C35	Drogerien	21	1	1	
C36	regelmässige Verkaufsstände (fixe und regelmässige Marktstände)	157	60	41	19
C361	gelegentliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte, gelegentlich auf dem Markt)	20	31	26	5
C362	Eisstand (Glacéstand)	2	3	3	
C37	Fitness & Wellnesscenter	20	2	2	
C38	Bio Detailhandel	3	1	1	
C39	Detailhandel von Getränken	2	1	1	
C5	Detailhandel mit Gebrauchsgegenständen	25			
C51	Detailhandel mit Kosmetika	1	1	1	
C57	Coiffeur	1			
C58	Verkauf von elektronischen Zigaretten	1			
C62	Verteilung von Lebensmittelzubehör	1	1	1	
D	Verpflegungsbetriebe				
D1	Verpflegung	9	5	5	
D11	Restaurant und Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menu/Tagesmenu)	2405	1395	927	468
D111	Berghütten (mit Verpflegung)	63	5	5	
D112	Hotelrestaurant	3	2	2	
D12	Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	546	216	192	24
D14	Beherbung (mit Frühstück)	134	23	21	2
D2	Caterer & Party-Service	31	7	5	2
D21	Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen / Heimlieferung	35	15	11	4
D22	Traiteur	15	7	5	2
D25	Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	4	7	3	4
D251	Gelegentliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte, gelegentlich auf dem Markt)	4	7	6	1
D3	Gemeinschaftsverpflegung	2	2	2	
D31	Krankenhäuser und Heime - (mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	100	48	43	5
D32	Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	316	48	42	6
D321	Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	11	10	10	

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
D331	Schulkantinen ohne Zubereitung	1	1	1	
D34	Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	2			
D341	Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	1			
D4	Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	12	2	1	1
D5	Andere Verpflegungsbetriebe	3	2	2	
E	Trinkwasser				
E1	Captage et distribution d'eau potable	204	74	56	18
G	Primärproduktion				
G1	Getreideproduzent	1	1	1	
G2	Gemüseproduzent	1			
G3	Traubenverarbeiter	1			
G5	Primärproduktion von Milch	49	35	23	12
G8	Primärproduktion von Eiern	2	1	1	
Total		6872	2905	2070	835

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten

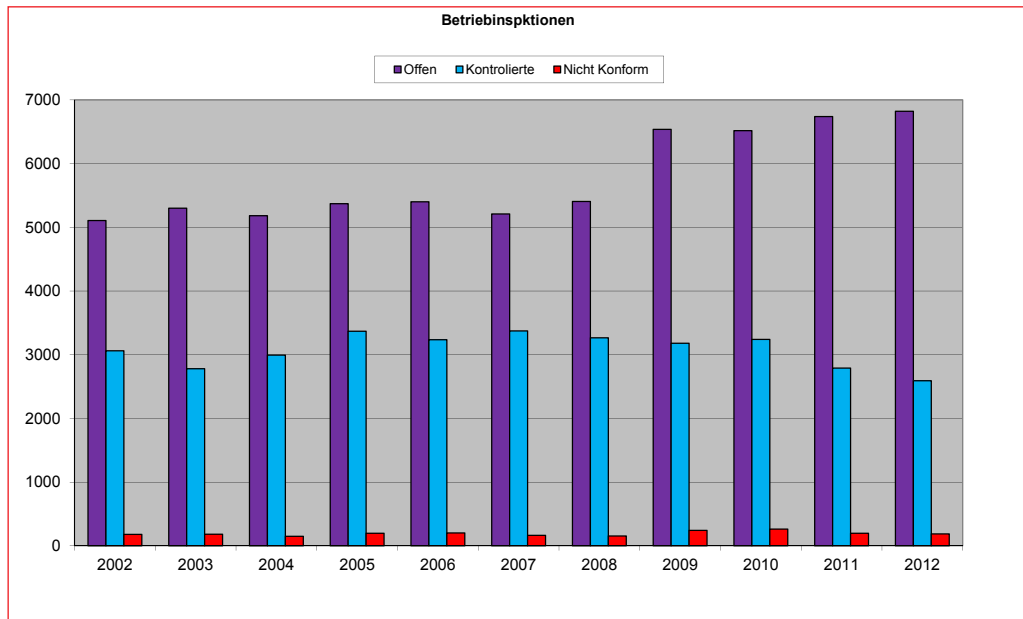
Bei einer eingehenderen Analyse der die beanstandeten Betriebe betreffenden Zahlen ist im Vergleich zu den Vorjahren eine starke Zunahme der Beanstandungsquote festzustellen. Diese Zunahme hängt mit mehreren Faktoren zusammen:

- Erstens ist das Inspektorat seit April 2013 vollzählig. Das hatte zur Folge, dass in Regionen, die in den letzten Jahren weniger kontrolliert wurden, aufgeholt wurde. In diesen Gemeinden ist die Beanstandungsquote sehr hoch. Das zeigt, wie wichtig eine regelmässige Überwachung der Betriebe ist. Eine Kontrolle mit zu langen Intervallen führt zu einer lascheren Praxis bei der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.
- Zweitens wurden Sektoren wie Krippen/ABES/Essenslieferungen ins Haus bis zu diesem Jahr sehr wenig kontrolliert. Da es sich hierbei um eine für Risiken anfällige Kundschaft handelt, haben wir beschlossen, die Kontrollen auf diesem Gebiet zu verstärken.
- Drittens ist die Ausbildung der Kontrolleure anspruchsvoller geworden. Diese sind jetzt besser ausgebildet und besitzen folglich bessere Kenntnisse, um die Verfahrenshygiene, aber auch erkennbare Hinweise auf

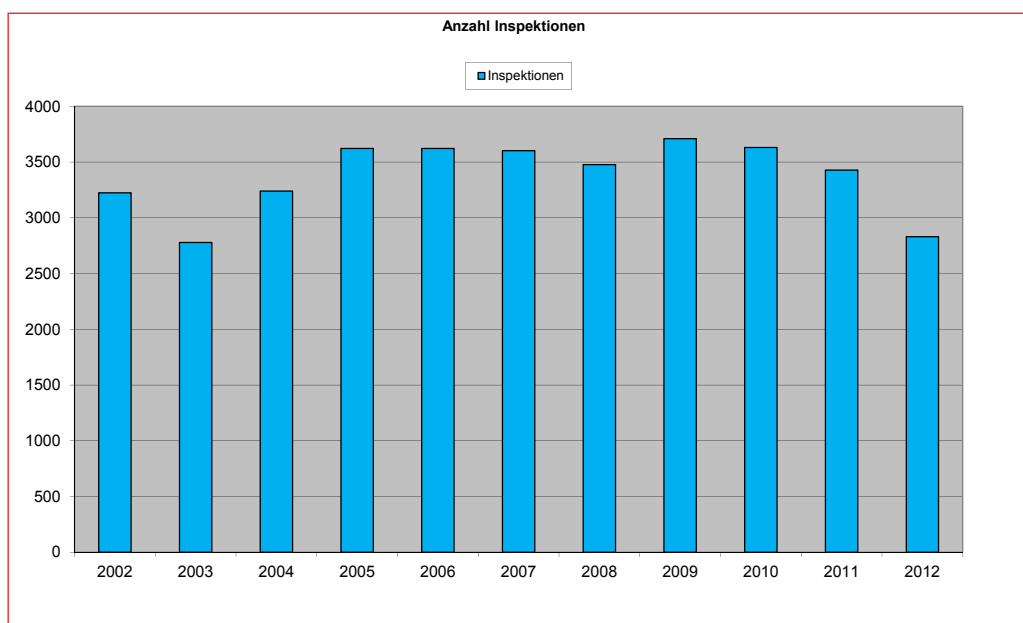
Täuschungen zu kontrollieren. Die Kontrolle von Täuschungen ist ein immer aktuelleres Anliegen der Verbraucher. Zum Beispiel haben wir im Wallis sieben Produkte mit der Zertifizierung AOC (Appellation d'origine contrôlée - kontrollierte Ursprungsbezeichnung), AOP (Appellation d'origine protégée - geschützte Ursprungsbezeichnung) oder IGP (Indication géographique protégée - geschützte geografische Angabe): der Walliser Wein, das Walliser Trockenfleisch, das Walliser Raclette, das Walliser Roggenbrot, Branntwein aus Aprikosen und aus Walliser Williamsbirnen sowie Munder Safran. Bei unseren Inspektionen haben wir oft festgestellt, dass Produkte, die nicht den Pflichtenheften für AOC, IGP oder AOP entsprechen als AOC-, IGP- oder AOP-Produkte verkauft werden. In derartigen Fällen greifen wir ein und sprechen eine Beanstandung wegen Konsumententäuschung aus.

- Schliesslich wird mit dem Interkantonalen Abkommen zwischen den Dienststellen für Verbraucherschutz und Veterinärwesen u.a. die Harmonisierung der Inspektionsverfahren in der Westschweiz bezweckt. Im Rahmen des Projekts «Harmins»

wurden für die Inspektion von öffentlichen Lokalen detailliertere Verfahren eingeführt.



Betriebsinspektionen



Inspektionen

Risikobasierte Inspektion

Für die Häufigkeit der Inspektion von öffentlichen Lokalen ist das Risiko massgeblich. Bei der Berechnung dieser Frequenz werden zwei Aspekte berücksichtigt:

Erstens die Art des Lokals, die eine gewisse Inspektionsfrequenz bedingt. Zum Beispiel muss eine Bar, in der keine Speisen serviert werden, alle 4 Jahre inspiziert werden, ein Restaurant ist hingegen jedes zweite Jahr zu inspizieren.

Andererseits hat auch das Inspektionsergebnis einen Einfluss auf die für einen Lokaltyp definierte Inspektionsfrequenz. Eine Beanstandung bei einer Inspektion hat zur Folge, dass der Termin für die nächste Inspektion vorverlegt wird.

Zuordnung der Beanstandungen

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

Betriebskategorie		L1	L2	L3	L4
A	Industrielle Verarbeitungsbetriebe	7	4	17	12
B	Gewerbebetriebe	81	147	341	199
C	Handelsbetriebe	67	206	381	145
D	Verpflegungsbetriebe	331	876	2598	1152
E	Trinkwasser	21	5	23	37
Total		507	1238	3360	1545

Beanstandungsgründe

Die Selbstkontrolle (L1)

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

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.

Bausubstanz des Gebäudes, Ausstattungen und Geräte (L4)

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

Wenn man sich die Tabelle der Zuordnung der beanstandeten Punkte genauer ansieht, stellt man fest, dass die 4 Rubriken oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen sind. Der das Verfahren und die Tätigkeiten betreffende Punkt wird am häufigsten beanstandet, es ist aber auch die Rubrik mit den meisten Kontrollpunkten.

Inspektion nach Art der Aktivität

Milchprodukte

Die Kontrolle der Milchverarbeitungsbetriebe in unserem Kanton ist wichtig, weil

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A13					
Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	2	1		1	100,0
A131					
Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käsen	2	1	1		0,0
B2					
Gewerbliche Sennereien & Käsereien	80	61	28	33	54,1
B21					
Milchannahmestellen	16	8	6	2	25
B22					
Alpkäsereien	115	58	35	23	39,7
B23					
Gewerblicher Reifungskeller	7	8	6	2	25
C312					
Detailhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	1	1	1		0,0
Total	223	138	77	61	44,2

Milchprodukte

ein Grossteil der Produkte aus Rohmilch hergestellt wird. Diese Produkte wurden folglich keiner Wärmebehandlung unterzogen, die es gestatten würde, eventuelle (bakteriologische) Verunreinigungen des Rohmaterials auszuschalten. Wir stellen fest, dass 44,2 % der Milchverarbeitungsbetriebe nicht dem geltenden Lebensmittelsicherheitsstandard entsprechen. Diese Zahl stellt im Vergleich zu den Vorjahren mit 9 % (2011) bzw. 26 % (2012) beanstandeten Betrieben eine erhebliche Verschlechterung dar. Diese ständige Zunahme ist vor allem auf der Ebene der gewerblichen Käsereien und der Alpkäsereien zu registrieren. Diese Zahlen sind auf veraltete Räumlichkeiten, einen häufigen Personalwechsel und die Fokussierung der Inspektionen auf die Kontrolle der Selbstkontrolle sowie die Kontrolle der Milchqualität zurückzuführen.

Nachstehend ein konkretes Beispiel eines Inspektionsfalls, bei dem wir festgestellt hatten, dass eine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher besteht.

Inspektion einer gewerblichen Käserei

Bei einer im Sommer 2013 in einer gewerblichen Käserei durchgeführten Inspektion haben wir schwere Verstöße gegen das Lebensmittel- und das Veterinärsgesetz festgestellt, sodass sowohl die Lebensmittelsicherheit für den Verbrau-



Käse mit unerwünschtem Schimmel, mangelhafte Pflege bei der Lagerung



Weichkäse mit der Ansiedlung einer unerwünschten Flora auf der Rinde

cher als auch die Tiergesundheit gefährdet waren. Wir sahen uns gezwungen, Vorsichtsmassnahmen zu ergreifen und einen Teil des Käses zu entsorgen. Die Kühe mussten „trockengestellt“ und behandelt werden. Die Produktion in dieser Käserei wurde für den Rest der Saison eingestellt.

Diese Massnahmen wurden ergriffen, weil wir festgestellt haben, dass die Käseherstellung ohne Qualitätssicherungsdokumente durchgeführt wurde, d.h. es gab weder Herstellungsblätter noch einen Analyseplan oder ein Behandlungsheft für die Tiere. Es fehlten Resultate über die Milchqualität, die auch ein Indikator für die Gesundheit der Euter ist. Die Analyseergebnisse der während der Herstellung entnommenen Produktproben zeigten, dass es tatsächlich ein schweres tiergesundheitliches Problem (Euterinfektionen) und ein erhebliches Risiko für den Konsumenten gab. Zu diesen Feststellungen kamen noch schmutzige Räumlichkeiten in schlechtem Zustand sowie ein schmutziges und defektes Melksystem hinzu.

Zu der Gefährdung der Konsumenten kam auch noch deren Täuschung hinzu. Für die Vermarktung seiner Produkte verwendete der Betrieb die Bezeichnung „Alp“ im Sinne der Verordnung über die Verwendung der Bezeichnungen „Berg“ und „Alp“ für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel (BAIV), obwohl er nicht zertifiziert worden war und kein entsprechendes Zertifikat besass und so den Konsumenten

über die wahre Produktbezeichnung in die Irre führte.

Schliesslich hat die Kontrolle ergeben, dass für Hunde vorgesehene Injektionspräparate verwendet wurden, um die Brunft einer Kuh zu unterbinden (bei Nutz-, Milch- und Fleischtieren verbotene Praxis), sowie dass aus Frankreich importierte homöopathische Präparate des Typs „Bonama Intermammaire“ (in der Schweiz verbotenes und von Swissmedic nicht zugelassenes Medikament) zur Behandlung der Euterinfektionen der Kühe eingesetzt wurden.

Bäckereien

Was die Inspektion der Bäckereien anbelangt, so sind zwei Tendenzen festzustellen. Einerseits Bäckereien, die sich auf den Verkauf von Bäckereiprodukten beschränken mit einer Beanstandungsquote von 12,4 %, und andererseits die Bäckereien mit einer eigenen Produktion und einer Beanstandungsquote von 44,8 %. Das zeigt, dass die Problematik



Von Nagetieren beschädigte Verpackungen

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A22					
Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren & Getreide	10	5	3	2	40,0
B3					
Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	113	58	32	26	44,83
B31					
Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	2	1	1		0,0
C311					
Bäckereien (ohne Produktion)	180	81	71	10	12,35
Total	305	145	107	38	26,2

Bäckereien



Schimmeliger, schmutziger Gärschrank mit Spinnweben

auf der Ebene der Produktion angesiedelt ist.

Wichtig ist hier zu erwähnen, dass von den sieben Fällen, die 2013 der Staatsanwalt angezeigt wurden, 4 Bäckereien betrafen. In diesen 4 Fällen mussten wir den Betrieb wegen eines gravierenden Hygienemangels schliessen. Siehe obige Fotos, welche die vorgefundenen Situationen illustrieren.

Metzgereien

Bei den Metzgereibetrieben ist bei den gewerblichen Metzgereien eine hohe Beanstandungsquote zu beobachten. 2011 hat das BAG einen Leitfaden für gute Herstellungspraktiken für Metzgereien gutgeheissen. Dieser Leitfaden war von

der Branche herausgegeben worden, um die Umsetzung der Selbstkontrolle zu erleichtern. Bei den Inspektionen in den gewerblichen Metzgereien stellen wir fest, dass die Selbstkontrolle zum Teil angewandt wird, aber gewisse Punkte wie die Rückverfolgbarkeit und die Etikettierung sind noch verbesserungsbedürftig.

Die Inspektionen der industriellen Fleischverarbeitungsbetriebe sind durchaus erfreulich: Bei keiner der Kontrollen war eine Beanstandung zu verzeichnen.

Nachstehend ein Auszug aus den bei Walliser Trockenfleisch IGP durchgeführten Kontrollen.

Walliser Trockenfleisch, Produkt mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Walliser Trockenfleisch ist ein regionales Produkt, dessen Kennzeichnung geschützt ist. Die Anforderungen an die Rohstoffe und Produktion sowie die Warenkennzeichnung sind in einem Pflicht-



Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A11					
Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	5	2	2		0,0
A113					
Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	2	2	2		0,0
A5					
Andere Lebensmittelindustrie	10	1	1		0,0
B11					
Gewerbliche Metzgereien	42	29	13	16	55,1
B111					
Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	77	12	9	3	25,0
C111					
Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	16	2		2	100,0
C313					
Metzgereien (ohne Produktion)	84	30	25	5	16,7
Total	236	78	52	26	33,3

Metzgereien

tenheft festgelegt und dürfen nur von entsprechend zertifizierten Betrieben verwendet werden. So muss das Rindfleisch aus der Schweiz stammen, es dürfen nur edle Stücke verarbeitet werden und die Herstellung muss im Wallis stattfinden. Der Konsument erwartet ein traditionelles regionales Produkt mit hoher Qualität.

Ob bewusste Täuschung oder nur fahr-

lässige Arbeitsweise, die Lebensmittelkontrolle hatte 2013 Handel und Metzgereien beanstandet, welche Trockenfleisch unter der geschützten Bezeichnung „Walliser Trockenfleisch“ vermarktet haben, welches nicht dem Pflichtenheft entsprach. So verwendete ein Betrieb nicht die geforderten edlen Stücke. Bei einem anderen Betrieb war der Produzent nicht

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
D11					
Restaurant & Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menu /Tagesmenu)	2409	1394	926	468	33,6
D111					
Berghütten (mit Verpflegung)	63	5	5		0,0
D112					
Hotelrestaurant	3	2	2		0,0
D12					
Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	549	216	192	24	11,1
D14					
Beherbung (mit Frühstück)	133	24	22	2	8,3
D2					
Caterer und Party-Service	33	7	5	2	28,6
D21					
Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen/Heimlieferung	35	15	11	4	26,7
D22					
Traiteur	15	7	5	2	28,5
D24					
Strassenhandel (mit Wagen)		2	1	1	50,0
D25					
Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	4	7	3	4	57,1
D251					
Geliegendliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte, gelegentlich auf dem Markt)	4	7	6	1	14,3
D3					
Gemeinschaftsverpflegung	2	2	2		0,0
D31					
Krankenhäuser und Heime - (mit/ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	100	28	43	5	10,4
D32					
Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	316	48	42	6	12,5
D321					
Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	11	10	10		0,0
D331					
Schulkantinen ohne Zubereitung	1	1	1		0,0
D4					
Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	12	2	1	1	50,0
D5					
Andere Verpflegungsbetriebe	3	2	2		0,0
Total	3693	1799	1279	520	28,9

Restaurationsbetriebe

aufgeführt, sodass nicht nachvollzogen werden konnte, wer der Trockenfleischhersteller ist. Eine Metzgerei verkaufte das Walliser Trockenfleisch unter seinem Namen, ohne entsprechend zertifiziert zu sein.

Restaurationsbetriebe

Die Restaurationsbetriebe machen den grossen Teil der kontrollierten Betriebe aus. 2013 stellten wir eine Beanstandungsquote von 28,9 % fest. Wie in der Einleitung erwähnt, lässt sich diese hohe Quote zum Teil auf intensivere Kontrollen in bisher schlecht kontrollierten Regionen zurückführen.

3 Betriebe mussten sogar aus Hygienegründen vorübergehend geschlossen werden und durften erst wieder eröffnet werden, als der sanitäre Zustand den gesetzlichen Vorschriften entsprach. Diese 3 Fälle wurden bei der Staatsanwaltschaft angezeigt.

Aus den Statistiken geht hervor, dass bei den Imbissständen auf Märkten und Messen eine besondere Anstrengung erforderlich ist. Auch wenn wir nicht in einem Restaurant sind, müssen die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Dieses Jahr wurden auch bei Betrieben, die Mahlzeiten ins Haus liefern, Kontrollen durchgeführt. Nachstehend der Fall einer Kontrolle, die aufgrund einer Anzeige erfolgte.

Die Warenkennzeichnung dient der Information des Konsumenten

Bei unserer Dienststelle wurde reklamiert, dass bei Mahlzeitenlieferungen Fertiggerichte umetikettiert und so die Haltbarkeiten verlängert würden, sodass die Konsumenten krass getäuscht würden und eine Gesundheitsgefährdung bestehe.

Die Abklärung vor Ort durch den Lebensmittelinspektor hat ergeben, dass es sich nicht um eine böswillige Täuschung, sondern um eine unsachgemässe Arbeitsweise handelte. Der Mahlzeitenlieferant

wurde aufgefordert, in Absprache mit dem Produktehersteller, die Umetikettierung anzupassen. Mit der neuen Etikette konnte nun gewährleistet werden, dass der Konsument transparent darüber informiert wurde, dass das Fertiggericht innerhalb der Verbraucherfrist tiefgekühlt wurde und als solches bis zum aufgeführten Haltbarkeitsdatum tiefgekühlt transportiert und gelagert werden muss.

Inspektionen nach Vergiftungen/ internationalen Warnungen/nicht konformen Analyseergebnissen

Nachkontrolle nach einer Lebensmittelvergiftung

Aufgrund eines Telefonanrufs des Kantonsarztes wegen einer mutmasslichen Lebensmittelvergiftung mit Histamin in frischem Thunfisch oder Bonito haben wir eine Inspektion vorgenommen und haben aufgrund der durchgeführten Untersuchungen festgestellt, dass die Haltbarkeitsdaten der Bonito-Filets vertauscht worden waren: Der frischere Fisch war zuerst verkauft worden und der ältere war später in die Verkaufsregale gekommen.

5 Personen erlitten eine Histaminvergiftung.

Dieses Fallbeispiel zeigt, wie wichtig das Lager-/Warenfluss-Management in den öffentlichen Einrichtungen ist.

Nachkontrolle aufgrund einer europäischen Warnung

Aufgrund einer Warnung des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel RASFF (Rapid alert system for food and feed) betreffend einen zu hohen Quecksilbergehalt in einem Nahrungsergänzungsmittel für Knorpel und Gelenke (Chondo Care 90) haben wir bei den Wiederverkäufern dieses Artikels anlässlich einer Inspektion eine Nachkontrolle durchgeführt. Wir mussten überprüfen, ob die beanstandeten Lose des Nahrungsergänzungsmittels bei den Heilpraktikern tatsächlich vom Verkauf zurückgezogen worden waren.

Geschäftstyp	Total	K	NK
Detailhandel	39	30	9
Tankstellen-Shops	16	16	0
Gastronomie-Betriebe	27	26	1
Take-aways	8	5	3
Gewerbliche Betriebe	15	9	6
Total	124	105	19

Kontrolle der Kühltemperaturen

Nationale Kampagne zur Kontrolle der Kühltemperaturen

Das BAG hat eine nationale Kampagne zur Kontrolle der Kühltemperaturen im Handel organisiert. Der Zweck war die Kontrolle der Temperatur bei Tiefkühlprodukten. Im Wallis haben wir 105 Kontrollen durchgeführt, die in 19 Fällen zu einer Beanstandung führten. Das entspricht einer Beanstandungsquote von 18 %. In der obenstehenden Tabelle sind die jeweiligen Zahlen für die kontrollierten Geschäftstypen zusammengefasst.

Die hohen Temperaturüberschreitungen wurden hauptsächlich in „offenen“ Kühleinrichtungen (Detailhandel, Take-aways, gewerbliche Betriebe) festgestellt. Die „geschlossenen“ Kühleinrichtungen (Tankstellen-Shops) schnitten ihrerseits bei den Kontrollen gut ab. Bis einer Temperaturüberschreitung von 6 °C wurden die eingelagerten Waren umgelagert und die Temperatur der Anlage wurde korrigiert. Bei einer Überschreitung um mehr als 6 °C wurden die Lebensmittel entsorgt.

Trinkwasserinspektorat

Während des Jahres 2013 wurden 74 Inspektionen im Trinkwasserbereich durchgeführt. In 18 Fällen kam es zu Beanstandungen, von denen 3 auf private Trinkwassernetze entfielen.

Es wurden folgende Punkte beanstandet:

Selbstkontrolle: insgesamt 12 Beanstandungen

- Mangelhafte Struktur im Aufbau der Dokumente
- Fehlende Unterlagen zur Wasserversorgung (Pläne, Schemas)

- Fehlende Planung der Kontroll- und Unterhaltsarbeiten
- Fehlende Arbeitsanweisungen zu den Kontroll- und Unterhaltsarbeiten
- Fehlende Unterlagen zur Protokollierung der Kontrolle und Unterhaltsarbeiten.

Verfahren und Aktivitäten: insgesamt 10 Beanstandungen

- Kontroll- und Unterhaltsarbeiten nicht/mangelhaft durchgeführt, insbesondere zu wenig mikrobiologische Probenerhebungen
- Kontroll- und Unterhaltsarbeiten nicht protokolliert
- Reaktion bei Trinkwasserverunreinigung nicht angemessen bzw. keine Reaktion ersichtlich.

Installationen und Technik: insgesamt 7 Beanstandungen

- Mangelhafte Brunnenstuben/Sammelstuben: Mauerwerke rissig, nicht oder nicht konform belüftet, Deckel ebenerdig, Überlauf nicht siphoniert
- Reservoirs: Mangelhafte oder keine Belüftung, Überlauf nicht siphoniert, Mauerwerk rissig, Wasserkammer undicht
- Installationen mangelhaft unterhalten, stark korrodiert, nicht mehr funktionstüchtig
- Aufbereitungsanlagen (UV-Anlagen) auf Störung/mangelhaft gewartet/nicht zweckmässig: z.B. kein Verwurf bei trübem Wasser.

2013 haben mehrere Vorfälle Schlagzeilen gemacht.

Nachstehend führen wir 3 Beispiele an:

- Aufgrund einer bakteriologischen Analyse in der Dienststelle für Verbraucherschutz wurde im Leitungswasser einer Gemeinde eine Fäkalverunreinigung nachgewiesen. Es wurden Abkochverfügungen auferlegt. Die Ursache für diese Verschmutzung dürfte bei den heftigen Unwettern im Frühjahr zu suchen

sein. Im Sektor der Wasserfassung sind diese heftigen Regenfälle zeitlich mit der Schneeschmelze zusammengefallen. Dank einer energischen Chlorung des Wassers konnte rasch wieder eine für die Bevölkerung akzeptable Situation hergestellt werden.

- Im Rahmen der Anwendung der Selbstkontrolle und der mikrobiologischen Überwachung des Trinkwassernetzes wurde im Trinkwasser einer Gemeinde erneut eine Fäkalverunreinigung festgestellt. Im gleichen Wasserleitungsnetz war bereits 2012 eine starke Verunreinigung aufgetreten. Es wurden Abkochverfügungen auferlegt. In diesem Fall war festzustellen, dass die Quellen sehr rasch durch Gewitter beeinflusst werden. Darüber hinaus war das vorhandene Ozon-Behandlungssystem nicht mehr ausreichend. Es wurde eine provisorische Anlage zur Behandlung mit Javelwasser installiert. Die Gemeinde muss ihre Schutzzonen und die Verwendung der Weidezonen der Alpbetriebe einer Überprüfung unterziehen. Es müssen auch Rückverfolgbarkeitsversuche mit geeigneten Markern durchgeführt werden, um die Bewirtschaftung der Bergregion neu zu beurteilen.
- Eine dritte Gemeinde hat eine lange und unangenehme Krise durchgemacht. Bei einer Routine-Kontrolle der Qualitätssicherung wurde eine Fäkalverschmutzung festgestellt. Bei der Suche nach der Ursache konnte nachgewiesen werden, dass die beiden Quellen, die die Gemeinde versorgen, sehr stark verschmutzt waren. Nach dieser Erhebung und nachdem es sich als unmöglich erwiesen hatte, das Leitungswasser nach einer intensiven Behandlung mit Chlorgas zu sanieren, wurde die Verwendung als Trinkwasser unter-

sagt. Das Wasser musste vor dem Verbrauch stets abgekocht werden, um eine Trinkwasserversorgung sicherzustellen. Die Gemeinde hat versucht, diesen Verunreinigungen auf die Spur zu kommen, sowohl durch einen Lokalausweis als auch durch die Entnahme von Proben in den verschiedenen Gewässern der Region, sowohl in Frankreich als auch in der Schweiz. Hier ist hervorzuheben, dass die beanstandeten Quellen in der Grenzregion zu Frankreich liegen. Nach diesen Vorfällen hat die Gemeinde beschlossen, eine für das Rohwasser geeignete Aufbereitungsanlage zu installieren.

Weinernte 2013

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

Die offizielle Eröffnung der Weinlese fand am Montag, 7. Oktober 2013, statt. Nach einer Reihe von frühen Erntejahren wird 2013 als Jahr mit später Lese und sehr schwachen Erträgen in die Annalen eingehen.

Für den Weinbau war das Wetter im Frühjahr schlecht. Speziell im Monat Mai herrschten Temperaturen, die unter den üblichen Werten lagen. Diese ungünstigen Voraussetzungen haben das Wachstum der Reben stark gebremst, sodass die Blüte rund zwei Wochen später als im Mittel der vergangenen 10 Jahre eintrat. Eine weitere Folge waren eine besonders

ausgeprägte Verrieselung und Kleinbeerigkeit.

Juli und August waren bis auf einige heftige Gewitter mit örtlichen Hagelschauern wettermässig ausgezeichnet. Die gravierendsten Hagelschäden wurden am 8. Juli in den Weinbergen von Saxon verzeichnet. Gemäss MeteoSchweiz war der Sommer 2013 der siebentwärmste seit Beginn der Messungen auf Landesebene im Jahr 1864.

Der September war günstig für die Reifung der Trauben und bot namentlich am Monatsanfang und am Monatsende ausgezeichnete Voraussetzungen. Die Trauben reiften langsam, was sich positiv auf das aromatische Potenzial und den Phenolgehalt auswirkten. Die Weinlese dauerte vom 7. Oktober bis in die ersten Novembertage. Damit handelte es sich um die späteste Weinlese seit 1995.

Zuckergehalte der Trauben bleiben stabil

Die Zuckergehalte der Traubensorten Rhin (94,1 °Oe), Pinot Noir (94,6 °Oe) und Gamay (91,0 °Oe) befinden sich im Durchschnitt der letzten 10 Jahre. Derjenige der Chasselas-Trauben (78,2 °Oe) liegt leicht unter dem 10-Jahre-Durchschnitt (79,4 °Oe).

2013: rund 32.5 Millionen Liter eingekellert

Seit Ende der 50er-Jahre wurde im Wallis nie mehr eine so kleine Ernte eingekellert. Im Vergleich zum letzten Jahr wurden heuer 13 % weniger Trauben geerntet. Die Weinernte 2013 liegt um 19 % unter dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre. Das Verhältnis zwischen weissen eingekellerten Trauben (43 %) und roten eingekellerten Trauben (57 %) ist konstant geblieben.

Alle Rebsorten oder Rebsortengruppen sind von dieser Abnahme betroffen. Die Erntemengen des Jahrgangs 2013 sind um 10 bis 20 % kleiner als diejenigen im 2012.

	Eingekellerte Menge im 2013 [Millionen Liter]	10-Jahres-Durchschnitt
Chasselas	8,3	- 17,0 %
Pinot noir	9,7	- 25,7 %
Gamay	3,6	- 35,7 %

Eingekellerte Menge im 2013

Die nachfolgende Tabelle zeigt für die drei Hauptrebsorten des Walliser Weinbergs den prozentualen Unterschied der heuer eingekellerten Mengen gegenüber dem 10-Jahre-Durchschnitt.

Konzentration, Frische und angenehme Überraschungen nach der Fermentierung

Nach einer Reihe von warmen Jahren zeichnet sich der Jahrgang 2013 namentlich durch eine höhere Gesamtsäure aus. Diese Säure bringt unseren Weinen eine willkommene Frische. Die Weine, deren Fermentierung abgeschlossen ist, offenbaren Aromaprofile von bemerkenswerter Qualität. Der typische Charakter jeder Rebsorte kommt sehr ausgeprägt zum Vorschein.

Die Weissweine sind frisch und lebendig. Die Frucht kommt wunderbar zum Ausdruck. Im Gaumen ist er stukturiert und weist eine angenehme Frische im Abgang auf. Die Rotweine präsentieren sich farblich intensiv und tiefgründig. Ihr Bouquet ist überwältigend mit Noten von frischen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen findet man eine schöne Harmonie zwischen Früchten, Tanninen und der Säure

Chemikalieninspektorat

Chemikalien, Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 24 Besuche/Inspektionen von Geschäftsbetrieben und Unternehmen durchgeführt, darunter:

- 5 wegen Spezialreinigungsmitteln
- 4 wegen Reinigungsmitteln für Kammscheiben

- 4 wegen Desinfektionsmitteln für Schwimmbäder
- 3 wegen ätherischer Öle
- 3 Kampagnen für das BAG.

Wir haben uns an 3 Kampagnen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) beteiligt (Reinigungsmittel, die Fluorwasserstoffsäure enthalten und für die Metallreinigung, insbesondere Autofelgen, verwendet werden; Pflanzenschutzmittel auf Kupferbasis für die Landwirtschaft und Produkte für die Entstopfung von Toiletten). In diesem Rahmen haben wir 5 Proben entnommen.

Alle entnommenen Proben entsprachen den gesetzlichen Vorschriften.

ChemG

Nach der Konsultation der betroffenen kantonalen Dienststellen wird die DVSV dem Staatsrat 2014 den Bericht sowie den Vorschlag für das „Vollzugsgesetz für das Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen“ (Chemikaliengesetz) vorlegen.

Beratung der Bevölkerung

Die DVSV wird von Privatpersonen oft mit Fragen konsultiert, die Probleme mit Asbest und Schadstoffen im Wohnbereich betreffen. Wir wurden 12-mal wegen Asbestproblemen, 6-mal wegen Schimmel und Feuchtigkeit (darunter 2 Fälle von Trockenfäule) und 4-mal wegen der Luftqualität in Innenräumen konsultiert. Für diese Themen ist die DVSV nicht zuständig, deshalb beraten wir die Ratsuchenden und geben ihnen die Adresse eines Asbest-Spezialisten oder verweisen sie im Fall von Schimmel an einen Fachmann, der eine Expertise für Privatpersonen erstellt. Darüber hinaus wurden in rund zwanzig weiteren Fällen Ratschläge betreffend Chemikalien erteilt.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Im Rahmen der „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ wurden zwei Schul-labors inspiziert, dabei wurden diverse Chemikalien entsorgt.

Radon-Kampagne 2012-2013

Während der „Radon-Kampagne Winter 2012-2013“ wurden 62 Dosimeter eingesetzt.

Im Rahmen dieser Kampagne subventionieren der Bund und der Kanton Wallis den Sanierungsplan für Gebäude, in denen die Radonkonzentration über 3'000 Bq/m³ (Aufenthaltsräume) liegt. Für die 10 betroffenen Gebäude wurde ein Betrag von Fr 12'000.- gesprochen.

Überwachung der Schwimmbäder

2013 wurde ein neues Informatiksystem für das Qualitätsmanagement der Badeanlagen installiert. Die Daten wurden in die neue interkantonale Software „Limsophy“ übertragen, wobei wir die Gelegenheit wahrgenommen haben, um die Daten der Badeanlagen zu überprüfen und zu aktualisieren.

Zurzeit gibt es im Wallis 257 Badeanlagen mit 418 Schwimmbecken, Planschbecken und Whirlpools. Darüber hinaus gibt es 16 „Strände“, Teiche und Baggerseen, in denen die Bevölkerung badet.

2013 wurden 34 Inspektionen in Badeanlagen zwecks Erteilung/Verlängerung der Betriebsbewilligung (gültig für 5 Jahre) durchgeführt. 10 Bewilligungen/Verlängerungen konnten sofort erteilt werden. Für 12 Anlagen fehlt ein Dokument (Ingenieurbericht). Für die restlichen 12 wurden Massnahmen zur Behebung von Beanstandungen gefordert, sodass eine Nachkontrolle stattfinden muss.

Wir haben somit 86 (34 %) Badeanlagen mit einer vorschriftsmässigen Betriebsbewilligung und 171 ohne aktualisierte Betriebsbewilligung.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

2013 wurden die Kriterien für die Beurteilung des Badewassers aktualisiert, insbesondere hinsichtlich der bakteriologischen Analysen. Die Anzahl Analysen schwankt pro Saison zwischen 2 und 4 und ist jeweils stark von der Witterung abhängig. Wir führen nur Analysen durch, wenn das Wasser eine Badetemperatur (~20 °C) erreicht hat.

Während des Jahres 2013 war die Qualität des Badewassers in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut.

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. 2013 wurden in diesem Rahmen 154 Kursstunden abgehalten.

Den Koch-Lehrlingen wurden 2013 ebenfalls 6 Kursstunden erteilt.

Das Inspektorat hat auch Kurse an der Landwirtschaftsschule durchgeführt. Neben Lehrlingen der Landwirtschaftsschule (6 Std.) wurden auch Kandidaten für den Käserkurs (12 Std.) ausgebildet. In der nachstehenden Tabelle sind die erteilten Kurse zusammengefasst.

Art der Ausbildung	Ort	Stunden
Cafetiers-Restaurateure	Technopol, Siders	154
Koch-Lehrlinge	Berufsbildungszentrum Sitten	8
Lehrlinge der Landwirtschaftsschule	Landwirtschaftsschule Châteauneuf	6
Käser-Kurse (Kuh-, und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschule Châteauneuf	12
Total		180

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Rückkehr der bovinen Tuberkulose

Nachdem im März 2013 im Kanton Freiburg ein mit boviner Tuberkulose infizierter Viehbetrieb entdeckt worden war, führte das kantonale Amt für Veterinärwesen im Kanton Wallis eine epidemiologische Untersuchung durch. Im Juni 2010

war Frisette, eine aus dem Infektionsherd in Freiburg stammende mit boviner Tuberkulose infizierte Kuh, ins Wallis, in das Eringertal, gekommen. Diese steckte dort ein anderes Tier im gleichen Betrieb an.

Um eventuelle andere Infektionsherde festzustellen, wurden alle Walliser Betriebe, deren Vieh einen mehr oder minder langen Kontakt (namentlich Sömmerung) mit Tuberkulose-Trägertieren hatten, auf Tuberkulose untersucht. Bovine Tuberkulose ist eine sich langsam entwickelnde ansteckende Krankheit. Die Herausforderung besteht in der Hauptsache darin, die Tiere zu entdecken, die Träger des Bazillus sind, aber oft kein Krankheitssymptom aufweisen.

Die TVD (Tierverkehr-Datenbank) stellt eine ausgezeichnete Rückverfolgbarkeit aller Ortswechsel des betroffenen Viehs sicher und gestattet es somit, potenziell angesteckte Tiere wieder ausfindig zu machen. Diese Erhebungen sind mühsam und machen häufig ergänzende Informationen erforderlich. Die von den praktischen Tierärzten durchgeführten Tuberkulose-Tests sind zeitraubend. Diese systematischen Tests wurden fortgesetzt, bis die ganze betroffene Herde erneut den amtlichen Status „tuberkulosefrei“ erhielt.

Die Tuberkulintests (Hauttest) wurden in 38 Betrieben in unterschiedlichem Ausmass und an 765 Tieren durchgeführt. 4 Betriebe wurden offiziell als positiv erklärt. Gemäss Bundesgesetz betreffend die Bekämpfung von Tierseuchen wurden alle nicht negativ (d.h. positiv oder nicht zweifelsfrei negativ) getesteten Tiere, insgesamt 30, unverzüglich geschlachtet und entsorgt. Es wurde eine sorgfältige Autopsie durchgeführt, um eventuelle mit der Tuberkulose zusammenhängende pathologische Läsionen festzustellen. Dann wurden Laboranalysen an entnommenen Lymphknotengewebe vorgenommen, um den Bazillus anhand der PCR-Methode nachzuweisen. Die Ergebnisse dieser Analysen waren nur bei 2 Tieren positiv.

Abschliessend wurden die betroffenen

Rinderställe unter unserer Aufsicht desinfiziert.

Es wurde keine allgemeine Einschränkung in Bezug auf die Kuhkämpfe, die in vollem Gang waren, verhängt.

Das Ansteckungsrisiko von boviner Tuberkulose für Menschen bei Kontakt mit infiziertem Vieh ist gering. Als Vorsichtsmassnahme wurde eine Umgebungsuntersuchung durchgeführt, um bei den potenziell angesteckten Personen die erforderlichen Kontrollen zu veranlassen. Es wurde kein positiver Fall festgestellt.

Der Kanton ist sich der bedeutenden Folgen für die betroffenen Bauern bewusst. Zwischen den verschiedenen Dienststellen erfolgte eine Koordinierung zur Ergreifung der zweckmässigen Unterstützungsmassnahmen. Zur Deckung der Verluste infolge der angeordneten Schlachtung ist eine gesetzliche Entschädigung vorgesehen.

Am 14. Mai um 20.00 Uhr wurde im Grosse Saal der Landwirtschaftsschule ein Informationsabend veranstaltet.

Tuberkulosefälle in der Schweiz aus der Sicht der Lebensmittelsicherheit – auch der Kanton Wallis ist betroffen

In diesem Kapitel wird die Tuberkulose im Kanton Wallis ausschliesslich aus der Sicht der Lebensmittelsicherheit betrachtet. Anfang März 2013 wurde im Kanton Freiburg ein Rindertuberkulosefall entdeckt. Eine epidemiologische Studie ergab, dass ein betroffenes Tier während 3 Jahren im Mittelwallis war und anschliessend im Kanton Waadt platziert wurde. Die betroffene Vieherde wurde auf Veranlassung des Veterinäramtes auf Tuberkulose getestet (Tuberkulintest) und es stellte sich heraus, dass ein anderes Tier positiv war. Lebensmittel, die mit der Milch positiv getesteter Kühe hergestellt wurden, mussten nun beurteilt werden. Stellen diese eine Gefahr für den Konsumenten dar? Überlebt das Mykobakterium bovis, das Tuberkulose auslösen kann, den Herstellungsprozess, wie verhält sich

dieses während der Lagerung von Milchprodukten (Käse zum Beispiel)? Eine rasche und klare Antwort/Einschätzung konnte zu diesem Zeitpunkt weder von uns noch vom Bundesamt für Gesundheit abgegeben werden. Was war zu tun? Als erste Massnahme wurden die möglich betroffenen Milchprodukte in der Sennerei, die die Milch der positiv getesteten Kuh verarbeitete, durch das Lebensmittelinspektorat beschlagnahmt.

In der Literatur gibt es einige wenige Arbeiten, die sich mit Verhalten des Mykobakteriums in Milchprodukten (zum Beispiel Frischkäse, Halbhartkäse oder Hartkäse) befassen. Eine davon ist die Folgende, „Fate of mycobacterium avium spps. Paratuberculosis in Swiss Hard and Semihard Cheese manufactured from raw milk, U. Spahr and K. Schafroth, applied and environmental microbiology, 4199 – 4205, 2001“ sowie die dort zitierte Literatur.

Rechtliche Grundlagen

Gemäss Artikel 10 der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP, SR 916.351.021.1) ist das Abliefern von Milch verboten, wenn diese von Tieren stammt, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen, die über Milch auf den Menschen übertragen werden kann, insbesondere von Tuberkulose und Brucellose.

Grundsätzlich gibt es aber keine Vorschrift, die das Vermarkten von Produkten, die aus dieser Milch bereits hergestellt wurden, verbieten würde.

Bei den vorsorglich beschlagnahmten Käsen handelte es sich um Halbhartkäse aus Rohmilch, Halbhartkäse, der bei einer Brenntemperatur von 33 °C bis 40 °C hergestellt wurde, 3 Monate gelagert wird und dann auf den Markt gelangt – also den typischen Herstellungsprozess, der für Walliser Raclettekäse verwendet wird. In Zusammenarbeit mit dem BAG wurde nun eine Risikoabschätzung vorgenommen.

Es ist bekannt dass

- Die alimentär übertragene Rindertuberkulose nicht eine hoch ansteckende Erkrankung ist. Bei oraler Aufnahme (alimentäre Übertragung) sind hohe Keimmengen notwendig, um eine Ansteckung zu verursachen (mehrere Millionen; Ausnahme Kinder).
- Nur 1 - 2 % der infizierten Kühe weisen Euterläsionen auf und geben den Erreger in die Milch ab.
- Aus der Literatur ist bekannt, dass sich *M. bovis* in der Milch nicht vermehrt
- *M. bovis* wird durch Pasteurisierung eliminiert.
- *M. bovis* wird in Hartkäsen im Verlauf der Herstellung und Reifung eliminiert. Die Brenntemperaturen bei Hartkäse liegen bei der Herstellung oft über 55 °C, zudem haben diese eine längere Lagerdauer, sodass davon ausgegangen werden kann, dass Hartkäse für den Konsumenten in Zusammenhang mit *M. Bovis* kein Risiko darstellt.

Es war also nicht klar, ob Halbhartkäse – wie oben beschrieben – hergestellt aus Milch von positiv auf *M. Bovis* getesteten Kühen, für den Konsumenten eine gesundheitliche Gefährdung darstellt. Um mehr Informationen betreffend die verwendete Milch zur Herstellung der beschlagnahmten Raclettekäse zu erhalten, entschieden wir uns, eine DNA-Analyse durchführen zu lassen, wohl wissend,

dass ein eventueller positiver Befund betreffend MTB-Komplex (*Mycobacterium Tuberculosis* Komplex) zwar anzeigt, dass die verwendete Milch mit diesem Bakterium kontaminiert war, jedoch keinen Beweis liefert, ob diese gefundene DNA von im Käse überlebenden Mykobakterien stammt oder „nur“ DNA aus bereits abgestorbenen Mykobakterien darstellt. Positiv getestete Käseproben sollten dann mittels der kulturellen Methode, die die Anwesenheit vermehrungsfähiger Mykobakterien untersucht, bestätigt werden, bevor eine solche Charge für den Markt freigegeben würde. Diese Analyse (Beobachten des Wachstums der Mykobakterien auf einem spezifischen Nährmedium) kann bis zu 8 Wochen dauern.

Prof. Wittenbrink vom Institut für Veterinär bakteriologie an der Universität Zürich führt in seinem Team entsprechende Analysen durch. Wir haben bei einer ersten betroffenen Sennerei, die (eventuell) kontaminierte Milch zum Raclettekäse verarbeitete, 6 Käseproben aus 6 Produktionschargen auf MTB-Komplex untersuchen lassen. In keiner dieser Proben wurde die DNA des Mykobakteriums nachgewiesen, sodass die beschlagnahmten Raclettekäse zum Verkauf freigegeben wurden (Fall 1, siehe Tabelle).

Obige Tabelle fasst die Analysenresultate zusammen, die in Raclettekäse und Mutschli (Tommes) durchgeführt wurden. Die Proben wurden in der Regel von den verantwortlichen Personen der Sennereien für die Lebensmittelsicherheit erhoben und ins veterinär bakteriologische Institut der Universität Zürich zur Analyse versandt. Reagierten in einer vom Tierarzt untersuchten Viehherde im Rahmen des entsprechenden Untersuchungsprogramms Kühe auf den Tuberkulintest positiv, wurde das Lebensmittelinspektorat vom Veterinäramt informiert und die Rückverfolgbarkeit der Milch dieser Tiere wurde sofort untersucht. Wurde deren Milch zur Herstellung von Mutschli oder Raclettekäse aus Rohmilch verwendet, so

Sennereien	Anzahl Proben	Davon positiv (MTB-Komplex DNA)	Untersucht mit kultureller Methode	Resultat Kulturmethode
Fall 1	6	0	Nicht untersucht	-
Fall 2	22	7	2	negativ
Fall 3	26	3	3	negativ
Fall 4	36	18	4	negativ
Fall 5	2	1 (Mutschli)	Nicht untersucht	-
Fall 6	1	0	Nicht untersucht	-
Fall 7	1	0	Nicht untersucht	-

Analysen des MTB-Komplexes in Milchprodukt

wurden diese vorsorglich beschlagnahmt. Wurde diese Milch für Milchprodukte aus erhitzter (pasteurisierter) Milch eingesetzt, so wurden diese nicht beschlagnahmt.

Beschreibung eines typischen „Falls“: Auf einem Hof, auf welchem Kühe positiv getestet wurden, erhob der Lebensmittelkontrolleur 8 Käseproben und 2 Milchproben. In einer Käseprobe konnte DNA des MTB-Komplexes nachgewiesen werden. Sämtliche produzierten Käse waren bereits beschlagnahmt und nach diesem positiven Resultat wurde vom Produzent verlangt, im Rahmen der Selbstkontrolle jeweils die Käsechargen vor der Vermarktung auf MTB-Komplex untersuchen zu lassen. Es wurden 12 Poolproben untersucht und in 6 von diesen wurde DNA des MTB-Komplexes nachgewiesen. 4 dieser 6 positiv getesteten Poolproben wurden kulturell auf Mykobakterien des Mykobakterium-Tuberculosis-Komplexes untersucht. In keiner dieser Proben konnten solche Bakterien nachgewiesen werden. Aufgrund dieses Resultats wurde die Beschlagnahmung aufgehoben und die Käse zum Verkauf freigegeben.

Insgesamt wurden 94 Proben Rohmilchkäse auf MTB-Komplex untersucht, von Betrieben, die Milch von positiv oder nicht negativ (d.h. verdächtigen) getesteten Kühen (Tuberkulintest) für deren Herstellung verwendeten. In 29 Proben wurde mittels PCR DNA nachgewiesen. Wie bereits erwähnt, ist dies noch kein Beweis, dass lebende Mykobakterien sich im untersuchten Käse befinden. Dies gibt uns jedoch einem Hinweis, dass DNA von Mykobakterien, positiv oder verdächtig positiv getesteter Kühe, in diesen Käse gelangte. 9 dieser positiv getesteten Rohmilchkäseproben wurden mittels der kulturellen Methode auf die Anwesenheit von vermehrungsfähigen Mykobakterien untersucht. Alle 9 Proben waren negativ. Aufgrund dieser Untersuchungen wurden sämtliche Käsechargen zur Vermarktung freigegeben.

Während den oben erwähnten Untersuchungen bestand eine enge Zusammenarbeit mit dem BAG und weiterer betroffener Kantone. Diese Zusammenarbeit führte zur Erarbeitung der folgenden Direktive.

„Milch eines Bestandes mit boviner Tuberkulose (*Mycobacterium bovis*) und daraus hergestellte Milchprodukte. Gesundheitliche Risikobewertung und Empfehlungen für mögliche Massnahmen für Vollzugsbehörden“.

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04802/04925/index.html?lang=de>

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 73 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung (SR 817.025.21) die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Gesundheit entwickelt wurde. In 2013 wurden für verschiedene Lebensmittel 94 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. Im 2013 haben wir 104 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 müssen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. Im 2013 wurden bei der Dienststelle 13 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht.

Es wurden 78 Vorbescheide betreffend

Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 8 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX/RASFF

Obschon die Schweiz nicht EU-Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX/RASFF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Gesundheit werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, welche 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 fünf Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. Im Rahmen des Pferdefleischskandals Anfang Jahr wurden 2 Betriebe kontrolliert, die ihre Ware von einem Grossverteiler gekauft haben. Zweimal waren Nahrungsergänzungsmittel, die importiert wurden, betroffen. In einem Fall wiesen diese einen erhöhten Quecksilbergehalt auf, im anderen einen erhöhten Gehalt an Chloramphenicol (Antibiotikum). Der Besitzer der Ware mit erhöhtem Chloramphenicolgehalt, der diese zum Eigengebrauch verwendete, wurde informiert, worauf dieser die noch vorhandene Ware vernichtet hat. Nahrungsergänzungsmittel mit erhöhtem Quecksilbergehalt konnten beim Importeur vor Ort keine mehr festgestellt werden. Dieser hatte seit 2011 diese Produkte nicht mehr vertrieben. Listerienhaltiger Frischkäse wurde aus Frankreich importiert. Der Importeur dieser Ware hatte seinerseits bereits den von ihm ausgelieferten Frischkäse bei den betroffenen Kunden zurückgerufen. Schliesslich war in einem weiteren Fall Sojaprotein, das mit Salmonellen konta-

minierte war, importiert worden. Auch in diesem Fall war der Warenbesitzer vom italienischen Lieferanten bereits informiert worden, sodass das betroffene Produkt nicht mehr auf dem Markt war.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 11 der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.02) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Art. 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wassern durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. Im 2012 wurden beim Kantonschemiker 28 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 10 Anzeigen wurden als Folge von Kontrollen am Open Air Gampel durch die Kantonspolizei erstattet. Alle Anzeigen, mit Ausnahme am Open Air Gampel, erfolgten aufgrund von Testkäufen, die durch die Vereinigung Sucht Wallis (Addiction Valais) organisiert wurden. In allen Fällen wurden die angezeigten Personen verwarnet. Die Kosten des Verfahrens (Gebühren) wurden den verwarnten Personen auferlegt.

Einsprachen

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so haben diese gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht, innert 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahr 2013 Eine Einsprache, bei 818 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 794 Beanstandungen von Lebensmittelproben.

Strafanzeigen

Gemäss Art. 31 (Anzeige und Verwarnung) des Lebensmittelgesetzes zeigt die zuständige Vollzugsbehörde Widerhandlungen gegen die Vorschriften des Lebensmittelrechts an oder kann bei leichten Fällen auf eine Anzeige verzichten und die verantwortliche Person verwarnen. Im Jahr 2013 wurden 8 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Im Jahr 2013 hat sich im Rahmen der Akkreditierung einiges verändert. Es wurden 2 externe Audits durchgeführt.

Das erste Audit hat am 8. März 2013 stattgefunden. Das Ergebnis dieser Überprüfung bestätigt eindeutig die Gültigkeit der Akkreditierung. Das Managementsystem der Dienststelle wird täglich angewandt und regelmässig aktualisiert und optimiert. Dieses Audit hat im Rahmen der normalen Frequenz der externen Audits stattgefunden.

Das zweite Audit im Herbst betraf die beantragte Ausweitung der Akkreditierung auf gewisse Sektoren des Veterinärwesens. Die Primärkontrolle in den Molkereien und die Kontrolle in den Schlachthöfen sind nun akkreditiert. Darüber hinaus werden die Aufgaben des Veterinäramtes vollständig im Handbuch beschrieben (Personal, Kompetenz etc.).

Im Lauf des Jahres 2013 wurde das Qualitätssicherungshandbuch der Dienststelle vollständig in das Managementprogramm (Limssophy) der Dienststelle integriert. Dies war ein wichtiger Schritt weg vom Papier. Viele Prozesse konnten dadurch vereinfacht werden.

Kantonales Veterinäramt

Personalwesen

2013 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalstand von 7,8 VZÄ (Vollzeitäquivalenten) gearbeitet, die auf 12 Mitarbeitende entfallen. Wir begrüssen die Anstellung eines neuen Mitarbeiters (seit dem 01.09.2013). Er ist von der Ausbildung her Polizist und wird auf dem Gebiet des Tierschutzes und des Hundewesens tätig sein.

Ein Arbeitsposten ist, jeweils für eine Dauer von durchschnittlich 4 Monaten, für eine Person auf Stellensuche reserviert. In diesem Jahr wurden also 3 Personen in Folge beschäftigt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Der Kantonstierarzt hat über die verschiedenen Medien mehrmals die Öffentlichkeit informiert, auch anlässlich von Jahresversammlungen von Tierzüchterverbänden oder anlässlich der Generalversammlung der Walliser Vereinigung für Integrierte Produktion (AVPI).

Im Dezember wurde den Aspiranten der Polizeischule ein Kurs erteilt.

Im November wurde für Gemeindebehörden, Polizeikräfte und Wildhüter ein Spezialkurs über den Tierschutz und das Management des Hundewesens durchgeführt. Dieser Kurs wurde von 4 Mitarbeitern an 3 Abenden in jeder der drei Regionen des Wallis angeboten. Mit einer Teilnahme von insgesamt 120 Personen war dieser sehr gut besucht. Dieser Kurs wird alle zwei Jahre wiederholt.

Im Januar wurden für die angehenden Schafhalter Kursstunden über die Krankheiten und die gute Haltung von Schafen erteilt.

Eine offizielle tierärztliche Mitarbeiterin hat die Schüler der kantonalen Landwirtschaftsschule in mehreren Schulstunden zum Thema Tiergesundheit und Tierschutz unterrichtet.

Der Kantonstierarzt hat im November für die in Ausbildung befindlichen angehenden Hirten einen Kurs über gute Tierhaltung gegeben. Anlässlich eines Ausbildungstags für die Schweizer Amtstierärzte hat er auch über die im Frühjahr im Zusammenhang mit den Fällen von boviner Tuberkulose gemachten Erfahrungen berichtet. Zum gleichen Thema hat er auch anlässlich eines grenzüberschreitenden Treffens von Infektiologen referiert, das vom Zentralinstitut der Walliser Spitäler in Vetroz organisiert worden war.

Die stellvertretende Kantonstierärztin erteilt an der kantonalen Landwirtschaftsschule Unterrichtsstunden über die Tiergesundheit, insbesondere über die Prävention und die Bekämpfung von Tierseuchen.

Tiergesundheit

Kampf gegen die CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)

Während des Winters 2011/2012 wurden schweizweit alle Ziegenbestände kontrolliert.

Wir hatten 8 Betriebe entdeckt, die noch verseucht waren, mit 16 positiv getesteten Ziegen. Für die CAE-Fälle wurde neben der Schlachtung des positiv getesteten Tiers eine 6-monatige Quarantäne für den Betrieb angeordnet. Die Nachkommen des Trägartiers wurden ebenfalls geschlachtet, weil diese Krankheit oft vom Muttertier auf das Jungtier übertragen wird.

Im Jahr 2013 wurde nur in den oben erwähnten Betrieben der gesamte Viehbestand durch Blutprobenentnahmen kontrolliert. In einem Fall wurde ein positives Tier getestet, das folglich geschlachtet werden musste. Bei den anderen wurde entweder die Überwachung aufgehoben oder die reguläre Überwachung ihrer Herde fortgesetzt. In 6 Betrieben werden im Frühjahr 2014 wieder Blutproben entnommen.

Wir haben auch die MVV, die Maedi-Visna-Krankheit, diagnostiziert. Diese wird durch ein Virus verursacht, das mit dem CAE-Virus verwandt ist. Wir haben 1 Fall einer mit diesem Virus infizierten Ziege diagnostiziert.

Unser Amt finanziert auch eine Untersuchung der für die Deckung vorgesehenen Böcke. In diesem Rahmen wurden zahlreiche Analysen durchgeführt. Diese ergänzen die an den neuen Ziegenbeständen vorgenommenen Analysen.

Insgesamt wurden in unserem Kanton im oben angeführten Bereich 318 Analysen durchgeführt.

Ausrottung der BVD

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

In der Schweiz liegt die Prävalenz dieser Krankheit nahezu bei Null. Es gibt jedoch immer noch einige vereinzelte Fälle, die entdeckt werden müssen, um die Krankheit definitiv auszurotten. Zum Teil sind dafür fälschlich negativ getestete Rinder verantwortlich, d.h. Virusträger mit einem fälschlich negativen Laborergebnis. Diese Kampagne ist ein grosser Erfolg hinsichtlich der Datenübertragung und des Monitorings der erhobenen Fälle. Die Art, wie die Ausrottungsstrategie umgesetzt wurde, hat es gestattet, beim Informatikmanagement und der Organisation einen wichtigen Schritt voranzukommen.

2013 hatten wir in 2 verschiedenen Betrieben 2 neue Fälle von dauerhaft mit dem Virus infizierten (PI) Kälbern. In diesen Betrieben sowie in 4 weiteren, von einer Ansteckung betroffenen Betrieben wurden Massnahmen ergriffen.

Die Überwachungsphase besteht aus einer dreifachen Kontrolle:

- der Fortsetzung der systematischen Probenentnahmen bei den Kälbern in Betrieben mit weniger als 10 Tieren;
- der Suche nach Antikörpern in der Milch im Februar und im November. Anlässlich der Kampagne von Oktober bis November wurden in 305 Betrieben Proben entnommen; die Zahlen für die Februar-März-Kampagne sind vermutlich identisch, liegen aber noch nicht vor;
- den Blutuntersuchungen bei neugeborenen Kälbern in den Kleinbetrieben.

Im Rahmen der Überwachung der BVD-Antikörper wurden in der Schweiz im Februar und dann im November alle Milch produzierenden Betriebe kontrolliert. In 233 Betrieben wurde bei den Jungtieren eine Seropositivitätsuntersuchung durchgeführt. In der Mehrzahl der Fälle handelt es sich um eine Routineüberwachung, aber in gewissen Fällen ist die Überprüfung nicht eindeutiger Ergebnisse von Tankmilchproben angebracht. Die kontrollierten Jungtiere, die nach der Ausrottungskampagne geboren wurden, hätten keine BVD-Antikörper aufweisen dürfen. Ein Jungtier wird nur dann seropositiv, wenn es mit einem Tier in Kontakt war, welches das Virus ausscheidet. So können anhand der Serologie die Restfälle lokalisiert werden, ohne jedes einzelne Tier testen zu müssen. Aufgrund der Feststellung gewisser seropositiver Fälle wurde in den betreffenden Betrieben eine epidemiologische Untersuchung durchgeführt.

Bei Aborten wird der Fötus u.a. auch auf BVD untersucht; in 1 Fall konnte dabei ein Virusträger entdeckt werden.

Diese Art der Überwachung durch die Entnahme von Blutproben wird in den nächsten Jahren fortgesetzt werden. Diese ergänzt die Suche nach Antikörpern in der Tankmilch der Milchlieferbetriebe.

Bieneninspektorat

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

Ein während drei Monaten sehr kalter und regnerischer Frühling hemmte im Frühjahr die Entwicklung unserer Bienen; erst ab Anfang Juni wurden die Wetterbedingungen günstiger. Diese Wetterverhältnisse haben unseren Inspektoren die Organisation ihrer Kontrollbesuche schwer gemacht.

Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung

Der Verlust von zahlreichen Populationen zu Beginn des vorigen Jahres war zum Grossteil auf die Varroamilbe zurückzuführen. In Anbetracht der Bedeutung dieser Krankheit und der Schwere ihrer Folgen sowie aufgrund von Anträgen aus Imkerkreisen hat unser Amt Anfang 2013 eine Massnahme zur Subventionierung der Varroatose-Bekämpfung eingeführt.

Die Produkte konnten in den für den Verkauf von Medikamenten zugelassenen Imkereigeschäften bezogen werden. Pro Bienenstock wurde ein Beitrag von 4 Franken gewährt; die Wahl der Medikamente aus der Liste der in der Schweiz zugelassenen Medikamente war frei.

Die Behandlungsdaten wurden über die Presse mitgeteilt, um in diese und unter den verschiedenen Regionen des Wallis zu koordinieren. Auf diese Weise können eine effiziente Behandlung sichergestellt und eine Neuinfizierung vermieden werden.

Aufgrund der in den Imkereigeschäften eingeholten Informationen konnten wir die folgende Bilanz erstellen:

Von den 1147 im Wallis registrierten Imkern haben 628 dieses Angebot in Anspruch genommen, davon 216 im Oberwallis und 412 im Unterwallis. Das entspricht einem Prozentsatz von 55 % der Imker und eingesetzten Mitteln in Höhe von 37'866 Franken.

Bienenkrankheiten

Die Überwinterungsverluste waren geringer als im Vorjahr. Aufgrund der erhaltenen Informationen lassen diese sich auf ca. 10 % schätzen. Die anderen Verluste sind der Varroamilbe, Krankheiten und anderen Ursachen zuzuschreiben.

Es wurden folgende Krankheiten diagnostiziert:

Gutartige Faulbrut: Unser Amt hat dem BVET 6 Fälle von gutartiger Faulbrut gemeldet und musste 54 Bienenstöcke vernichten (34 in 2013).

Bösartige Faulbrut: Es wurden 9 Fälle von bösartiger Faulbrut entdeckt, hauptsächlich im Eringertal; 72 Bienenvölker (1 in 2013) mussten vernichtet werden.

Der Feuerbrand ist eine Baumkrankheit, bei deren Übertragung die Bienen eine wichtige Rolle spielen. Zwischen Granges und Chalais wurden neue Sektoren von Obstanlagen infiziert. Das machte Massnahmen hinsichtlich des Verstellens von Bienenstöcken (Wanderimkerei) in diesen Zonen erforderlich.

Bieneninspektorat, Weiterbildung

Jedes Jahr werden anlässlich der Planungssitzung mit den Inspektoren die Weisungen erteilt. Die Planungssitzung mit den Unterwalliser Inspektoren fand am 27. Februar in Châteauneuf statt. Der Walliser Tag hat am Sonntag, dem 2. Juni, im Bois Noir in St-Maurice stattgefunden. Bei dieser Gelegenheit wurde Daniel Cherix, ein Entomologe und Rundfunkmann, gebeten, ein Referat zu halten. Als Thema wurden die invasiven Arten in der Schweiz gewählt. Das Oberwalliser Inspektorat hat zwei halbtägige Informationssitzungen durchgeführt. Zudem hat Inspektor Franz-Josef Salzmann eine zweitägige Weiterbildung besucht.

Im vergangenen September haben sich die kantonalen Bieneninspektoren der Westschweiz in Genf getroffen, um sich über die aktuellen Sorgen auszutauschen und die Verantwortlichen der Bienengesundheitskommission, eines neu gegründeten Organs von Apisuisse, zu treffen.

Bieneninspektoren

Im Frühjahr 2013 hat unser Amt provisorisch 6 Bieneninspektoren-Anwärter ausgebildet, die dann zu stellvertretenden Inspektoren ernannt wurden. Ein 7. Inspektor hat im Oberwallis nach einer Standardausbildung seine Tätigkeit aufgenommen.

3 Regionalinspektoren haben gekündigt, in 2 Fällen aus Altersgründen.

Fälle von Tierseuchen 2013

Wir mussten 41 Fälle von Tierseuchen behandeln, abgesehen von den Tuberkulosefällen. Dabei wurden in jedem der Fälle die Vorschriften der Tierseuchenverordnung eingehalten.

Die Aufteilung der diagnostizierten Fälle ist folgende:

- 6 (13) Fälle von Sauerbrut der Bienen;
- 9 (0) Fälle von Faulbrut der Bienen;
- 2 (3) Fälle von BVD-MD;
- 1 (8) Fall von Capriner Arthritis-Encephalitis (CAE);
- 2 (1) Fälle von Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen;
- 3 (4) Fälle von Q-Fieber;
- 2 (1) Fälle von Paratuberkulose, davon betraf 1 ein Rind und 1 ein Schaf;
- 2 (3) Fälle von Chlamydienabort bei Schafen und Ziegen;
- 1 Fall von Salmonellose bei einer Eidechse;
- 2 (1) Fälle von infektiöser Laryngotracheitis der Hühner;
- 1 (0) Fall von Rauschbrand;
- 7 Fälle von Campylobakteriose, davon 6 bei Hunden und 1 bei einer Katze;
- 1 (1) Fall von Pankreasnekrose bei Fischen;
- 1 (1) Fall von infektiöser hämatopoeischer Nekrose bei Fischen.

Dieser Fall war besonders dramatisch: sämtliche Fische einer Fischzucht mussten vernichtet werden. Dieser Vorgang hat mehrere Tage gedauert. Anschliessend musste eine komplette Desinfektion der Becken und der Räumlichkeiten durchgeführt werden. Die entstandenen Kosten belaufen sich auf über Fr. 80'000.-, die zum Grossteil auf die Entschädigung für die 8'000 kg Fische entfallen, die vernichtet werden mussten.

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

- 23 (22) Fälle von Zystizerkose (Bandwurm des Menschen übertragen durch den Verzehr von Rindfleisch, das Zysten enthält). Das Fleisch wird längere Zeit tiefgefroren, dabei werden die Zysten zerstört und das Fleisch kann konsumiert werden.

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

Verdacht auf Tierseuchen

Eine gewisse Anzahl von weiteren Analysen wurde bei einem Verdacht auf eine Ansteckung durchgeführt. Die Verteilung der Verdachtsanalysen mit einem negativen Ergebnis ist wie folgt:

- 2 (2) Verdachtsfälle von Tollwut.
- 175 (196) Analysen nach Rinderaborten haben in Bezug auf folgende Krankheiten negative Resultate ergeben: IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis), Brucellose und Q-Fieber. Wenn der Fötus verfügbar war, wurde eine BVD-Analyse durchgeführt. Das Muttertier wird ebenfalls auf BVD-Antikörper kontrolliert.
- 10 (4) Analysen nach Schafaborten haben in 8 Fällen ein negatives Resultat ergeben. Wie bereits erwähnt, wurden in 2 (3) Fällen Chlamydiose

diagnostiziert. Es handelt sich um eine ernst zu nehmende Krankheit, die auf den Menschen übertragbar ist und bei schwangeren Frauen zu Fehlgeburten führen kann.

Überwachung von Tierseuchen (Monitoring)

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

Während des Jahres 2013 hat unser Amt eine gewisse Anzahl Stichprobenuntersuchungen koordiniert und die Ergebnisse der Analysen validiert. Die Betriebe wurden vom BVET ausgewählt.

IBR (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis) und EBL (Rinderleukämie):

- 84 (32) Betriebe, 473 (567) Stichproben; in 23 Betrieben wurde die Tankmilch analysiert.

Brucellose der Schafe:

- 75 (48) Betriebe, 2319 (1031) Stichproben

Brucellose der Ziegen:

- 14 (27) Betriebe, 163 (249) Stichproben;

Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE):

- Bei über 48 Monate alten Rindern muss bei Sanitätsschlachtungen oder bei verendeten Tieren eine Gehirnstamm-Probe entnommen werden, die auf Prionen untersucht wird. 213 (225) Stichproben von verendeten Tieren und 47 Analysen nach Sanitätsschlachtungen waren alle negativ.

Trichinen:

- 23 Analysen wurden an Proben von Pferde- und Wildschweinfleisch vorgenommen, die sich als trichinenfrei erwiesen.

Tuberkulose:

- Nach den im Frühjahr in der Westschweiz nachgewiesenen Fällen hat das Bundesamt für Veterinärwesen in den Schlachthöfen ein strengeres Überwachungsprogramm eingeführt (Epidemienüberwachung). Unser Kanton beteiligt sich aktiv an diesem Programm und hat seit dessen Einführung im Herbst 2013 3 Probenentnahmen vorgenommen.

Aujeskyische Krankheit/Seuchenhafter Spätabort der Schweine :

- 1 (2) Betrieb wurde untersucht, um nachzuweisen, dass er frei von diesen Krankheiten ist.

Überwachung der Salmonellose bei Geflügel

Die Salmonellose zählt zu den zu bekämpfenden Zoonosen. Sie unterliegt der Meldepflicht. Es sind regelmässige Kontrollen in Bezug auf Salmonellen durchzuführen. Wenn sich die Tiere mit Salmonellose angesteckt haben, müssen die Infektionsquelle und die Träger ausfindig gemacht werden.

Die Legehennenbetriebe des Kantons mit mehr als 1000 Tieren sind gehalten, eine Selbstkontrolle mittels Analysen von Eiern, Hühnermist oder Staub durchzuführen. Betroffen sind 4 Betriebe mit 10 Beständen. Die Muttertierbetriebe sind ebenfalls betroffen; hingegen werden in Masthennenbetrieben mit über 5000 Tieren nur Stichprobenuntersuchungen durchgeführt; in unserem Kanton gibt es keine derartige Tierhaltung.

Entschädigung

Ein Betrag von insgesamt Fr. 187'534.– (36'611.70) wurde dieses Jahr als Entschädigung für den Verlust von Tieren

infolge von Epizootien ausgezahlt. Dieser Betrag stellt mehr als das Fünffache der 2013 geleisteten Zahlungen dar. Dies ist darauf zurückzuführen, dass in unserem Kanton 2 Krankheiten aufgetreten sind, die grosse Tierverluste zur Folge hatten.

Es ist darauf hinzuweisen, dass noch weitere, hier nicht erfasste Kosten angefallen sind: Entsorgungs- und Desinfektionskosten sowie die Leistungen Dritter (Tiertransporte und Schlachtung).

Die geleisteten Zahlungen setzen sich wie folgt zusammen:

- Beseitigung von Bienenkolonien wegen Faulbrut in der Höhe von Fr. 15'327.-;
- die Schlachtung von Ziegen nach der Feststellung von CAE: Fr. 267.-;
- die Schlachtung von Rindern im Rahmen der Ausrottung der BVD: Fr. 928.- ;
- im Rahmen der Rückkehr der Tuberkulose: Fr. 98'895.-;
- für die Vernichtung aller Fische einer Neuaufzucht: Fr. 72'117.-.

Besamungsgenehmigung für den eigenen Betrieb

Unser Amt ist für die Erteilung von Besamungsgenehmigungen für den eigenen Betrieb zuständig. Die Voraussetzung ist, dass der Antragsteller ein anerkanntes Besamerdiplom besitzt und einen Viehbetrieb führt.

Im Jahr 2013 wurden 7 (7) Genehmigungen erteilt. Zurzeit verfügen 113 Personen über eine Besamungsgenehmigung.

Beseitigung tierischer Nebenprodukte

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

Die Betriebe (Sammelstellen), die tierische Nebenprodukte (TNP) lagern oder transportieren, sowie Betriebe, die aus tierischen Nebenprodukten (TNP)

Brennmaterial herstellen, brauchen eine Betriebsgenehmigung. Die Genehmigung gilt für maximal 10 Jahre.

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

Im Wallis sind 7 Sammelstellen in Betrieb. 5 (3) wurden im Laufe des Jahres kontrolliert.

Wir haben 1 (1) Gesuch für den Bau einer Biogasanlage behandelt.

Bereitschaftsübungen für die Bekämpfung von Tierseuchen

Am 7. März haben die Amtstierärzte an der jährlichen internen und praktischen Tierseuchenschulung teilgenommen.

Der erste Teil findet in den Büroräumen des Amtes statt und dient als Übung für die Führung eines Tierseuchen-Kontrollbuchs. Wir konnten nicht ahnen, dass diese Übung einige Wochen später bei den Rindertuberkulose-Fällen in einer realen Situation in die Praxis umgesetzt würde.

Der Nachmittag war einer Blutprobenentnahme-Übung bei Geflügel in einem Geflügelbetrieb in der Nähe von Sitten gewidmet.

Ein- und Ausfuhren

Einfuhren:

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

133 Importe aus der Europäischen Union:

- 41 Lose Zierfische,
- 3 Lose Schafe,
- 3 Lose Ziege,
- 4 Lose Hühner,
- 2 Lose Rinder,
- 77 Lose Pferde,
- 3 Lose Hunde wurden uns über das TRACES-System (Trade and Export

Control System) gemeldet. Dieses europaweit eingeführte Informatiksystem wird von den Veterinärbehörden für den Informationsaustausch in Bezug auf den grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Nahrungsmitteln und Nebenprodukten tierischen Ursprungs verwendet.

Die besonders hohe Anzahl eingeführter Pferde hängt mit den Pferderennen in Verbier und Crans-Montana zusammen.

3 Zertifikate von ausserhalb der EU:

- 1 aus Kanada,
- 1 aus Südafrika und
- 1 aus Peru für diverse Tiere: Haustiere und Zierfische.

Aufgrund dieser Meldungen hat unser Amt beim Eintreffen dieser Tiere im Wallis 14 veterinärmedizinische Überwachungsbescheide (Quarantäne) ausgestellt.

- 4 für eintägige Küken-Stammzellen;
- 1 für Bienen;
- 2 für Rinder: Dazu ist anzumerken, dass eine der Überwachungen eine Sömmerung von Rindern aus Frankreich im Unterwallis betrifft. Die andere betrifft den internationalen Ringkühkampf im Herbst in Italien:
- 3 für Schafe;
- 1 Ziege;
- 3 illegal importierte Katzen wurden ebenfalls zu Hause unter Quarantäne gestellt.

Es mussten Visiten vor Ort durchgeführt und in den meisten Fällen Proben entnommen und zu Analyse Zwecken ins Labor geschickt werden. Diese Analysen sind wichtig, weil sie es gestatten, die Einschleppung von neuen Tierseuchen oder von bei uns bereits ausgerotteten Krankheiten zu verhindern.

Export lebender Tiere

Im Jahr 2013 stellten die Exportkontrolltierärzte insgesamt 122 amtstierärztliche Gesundheitsbescheinigungen für den Export von lebenden Tieren aus und mel-

deten gleichzeitig über das elektronische System TRACES den Versand der Tiere der zuständigen Veterinärbehörde des Bestimmungslandes.

- 16 Zeugnisse wurden für einen vorübergehenden Export von 16 Eringerkühen für die Teilnahme am Dreiländer (I/F/DE) Ringkühkampf in Aosta ausgestellt.
- 8 vorübergehende Exporte mit insgesamt 88 Schlittenhunden für die Teilnahme an Schlittenhunderennen in Schweden und Dänemark fanden statt.
- 74 Rinder wurden zur Alpung nach Frankreich verbracht. Mit 36 Transporten wurden insgesamt 94'266 Hühner nach Frankreich zur Schlachtung geführt.
- 65 Eringerkühe,
- 40 Schwarznasenschafe und 9 Schwarzhalsziegen wurden zur Zucht in unsere Nachbarländer Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich exportiert.

Tierschutz

Der Tierschutz bleibt vom Arbeitsvolumen her unser wichtigstes Aufgabengebiet.

Obwohl in der überwiegenden Mehrzahl der Fälle die Haltung der Tiere ausgezeichnet ist, sind wir jedes Jahr mit neuen schweren Fällen von Tiermisshandlungen oder Verwahrlosung konfrontiert. Meistens handelt es sich um Fahrlässigkeit. Warum hält man sich Tiere, wenn man sich nicht richtig um sie kümmern kann oder will?

Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle

Beim Veterinäramt sind 272 (260) Anzeigen oder Meldungen eingegangen. Sie stammten von der örtlichen Bevölkerung, den lokalen Polizeistellen oder Behörden, von Tierschutzvereinen, Landwirten oder Touristen.

94 (122) dieser Beschwerden betrafen Haustiere und 178 (138) dieser Beschwerden betrafen Nutztiere.

Unser Amt hat jede von diesen Beschwerden behandelt. Die Interventionen fanden auf verschiedenen Ebenen statt, je nach Schwere und Dringlichkeit der jeweiligen Situation. Das führte zu 323 (346) Interventionen, davon 189 (196) Inspektionen unseres Inspektors vor Ort. Die Kontrollen, die zur Erhebung von Mängeln führen, werden dem regelwidrigen Tierhalter in Rechnung gestellt.

Die den regelwidrigen Bewirtschaftern oder Haltern auferlegten Verwaltungsmassnahmen basieren auf einem datierten und vom Inspektor sowie vom Bewirtschafter unterschriebenen Kontrollprotokoll. Danach wird ein Kontrollbericht erstellt, in dem die Mängel festgehalten und eine Frist für deren Behebung festgelegt werden. Eine Nachkontrolle findet entweder vor Ort oder aufgrund der vom Bewirtschafter selbst vorgelegten Beweisunterlagen statt. Wurden die Mängel nicht behoben, wird ein Verwaltungsbeschluss mit zwingenden Massnahmen (Beschlagnahme, Verringerung des Viehbestands, Viehhaltungsverbot 21 (20)) erlassen. Diese Beschlüsse ziehen Kosten für die Verwaltungsverfahren nach sich.

In 24 (20) Fällen wurden Strafanzeigen wegen Misshandlungen (11 wegen Misshandlungen von Haus-/Begleittieren und 13 wegen Misshandlungen von Nutztieren) erstattet. Wir haben für acht Personen Tierhalteverbote ausgesprochen oder Restriktionen für die Tierhaltung auferlegt, entweder durch eine Beschränkung der Anzahl oder der Arten gehaltener Tiere (5 Nutztiere und 3 Haustiere).

Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft

2013 war das Jahr der Professionalisierung und der Reorganisation der Kontrollen im Bereich der primären Agrarproduktion. Das Veterinäramt (DVS) hat in Zusammenarbeit mit dem Amt für Di-

rektzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und den Kontrollorganen AVPI und OLK eine Zusammenarbeit in die Wege geleitet, deren Ziel es ist, die Qualität der Kontrollen zu verbessern. Zudem sollen dank einer Professionalisierung des Kontrolleurs alle Kontrollen an einem einzigen Termin zusammengefasst werden. Ab 2014 sollte ein Betrieb also nur noch höchstens einer Kontrolle pro Jahr unterzogen werden.

Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne

Alle neuen Projekte für den Neu-, Um- oder Ausbau von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Tierhaltung werden uns von der Kantonalen Baukommission (KBK) zur Genehmigung vorgelegt. Wir haben 67 (67) Projekte geprüft, 33 im Oberwallis und 34 im Unterwallis. Bei 48 (39) Projekten mussten wir intervenieren, sei es um zusätzliche Auskünfte einzuholen oder um Änderungen zu verlangen. Der Grund für unsere Intervention ist die Sicherstellung der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften auf dem Gebiet des Tierschutzes.

Bestätigungen einer tierfreundlichen Stallhaltung

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

Die Kontrollen werden auf Auftragsbasis durchgeführt. 49 (33) Ställe waren Gegenstand einer Kontrolle. 10 wurden als nicht vorschriftsmässig beanstandet und müssen erneut inspiziert werden.

Wildtiere

Private Wildtierhaltungen

Für die Haltung von Wildtieren durch Privatpersonen ist eine Bewilligung erforder-

lich. Die maximale Gültigkeitsdauer einer Bewilligung ist 2 Jahre. Die Haltungen sollten 1-mal pro Jahr kontrolliert werden. Dazu ist anzumerken, dass das Intervall zwischen den Kontrollen auf maximal 4 Jahre verlängert werden kann, wenn es bei 2 Kontrollen in Folge keine Beanstandung gibt.

Wir haben 83 (95) Wildtierhaltungen erfasst, die eine Bewilligung haben. Soweit uns bekannt ist, haben 12 Haltungen ihre Tätigkeit eingestellt.

Wir haben 2 (4) neue Bewilligungsanträge bearbeitet und 62 potenzielle Halter mit Informationen versorgt.

Es wurden 18 (20) Kontrollen zwecks Verlängerung einer vorhandenen oder Erteilung einer neuen Bewilligung durchgeführt. Aufgrund dieser Kontrollen wurden 15 (18) Bewilligungen ausgestellt, 2 (1) Bewilligungen wurden verweigert (Nichterfüllung der gesetzlichen Vorschriften) und 1 Bewilligung wurde entzogen (vorschriftswidrige Haltung). 11 (1) Bewilligungen wurden aufgrund von Beweisunterlagen/Fotos ausgestellt.

Gewerbliche Wildtierhaltungen

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

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

Wir haben 16 Wildtierhaltungen mit einer Genehmigung erhoben, darunter 1 Zoo, 7 Tierparks, 8 Tierhandlungen, (13) berufliche Wildtierhaltungen. 1 neue Genehmigung wurde bei uns beantragt.

Wir haben 33 Personen, die an einer Tierhaltung aus beruflichen Gründen interessiert sind, informiert bzw. ihnen Auskünfte erteilt.

Wir haben 13 (9) Visiten (Routinekontrolle oder neue Haltung) durchgeführt.

Aufgrund dieser Kontrollen haben wir 2 (5) Genehmigungen ausgestellt und 1 provisorische Genehmigung erteilt.

Temporäre Veranstaltungen und die Werbung mit Tieren

Temporäre Veranstaltungen (Ausstellungen, Tierbörsen) und die Werbung mit Tieren sind ebenfalls bewilligungspflichtig. Es müssen stichprobenweise Kontrollen durchgeführt werden. Wir haben 34 (37) Anträge bearbeitet. 34 (29) Bewilligungen wurden erteilt. Wir haben 10 (9) Kontrollvisiten durchgeführt, von denen 1 zu einer Beanstandung Anlass gab.

Es ist festzustellen, dass wir seit der Inkraftsetzung der Anforderungen des Tierschutzgesetzes auf dem Wildtiersektor viele Anträge bearbeiten, ohne dann unbedingt eine Genehmigung zu erteilen. Diese Anforderungen bestehen im Wesentlichen darin, dass die zukünftigen Halter beweisen müssen, dass sie entweder im Besitz einer Fähigkeitsbescheinigung für das betreffende Tier sind (private Haltung) oder im Rahmen einer beruflichen Tätigkeit eine gründlichere Ausbildung absolviert haben.

Fundtier-Datenbank

Wir sind gesetzlich verpflichtet, den Bürgern ein Mittel zur Meldung von Fundtieren zur Verfügung zu stellen. In unserem Amt sind 75 (73) Meldungen eingegangen, die auf der Tierdatenbank www.tierdatenbank.ch ins Internet gestellt wurden, darunter:

- 56 Katzen (47)
- 16 Hunde (25)
- 2 Vögel (1)
- 1 Frettchen

Hundewesen

Fälle von Aggressionen

Mit einer ordnungsgemässen Hundehaltung gewährleistet man nicht nur das Wohlbefinden des eigenen Tiers, sondern

auch die Sicherheit der Menschen und der anderen Tiere. In enger Zusammenarbeit mit den Polizeidienststellen und mit den Gemeindebehörden hat das Veterinäramt den Auftrag, im Kanton die öffentliche Sicherheit im Zusammenhang mit der Hundehaltung sicherzustellen.

2013 mussten wir uns mit 355 (245) Dossiers befassen, die insgesamt 379 Hunde betrafen. Es handelte sich um die Weiterbearbeitung von 72 bereits seit 2011 hängigen Dossiers sowie um 283 neue Dossiers. In 101 (88) Fällen handelte es sich um Angriffe von Hunden auf Menschen. Der Ablauf dieser Aggressionen wurde bewertet, analysiert und erforderlichenfalls entschlüsselt. Es gab keinen (1) Angriff auf Menschen durch einen Hund einer verbotenen Rasse. 14 (13) von Hundeeziehern, Tierärzten oder Polizisten eingegangene Meldungen betrafen Hunde, die nicht gebissen hatten, aber ein anormal aggressives und gegenüber Menschen potenziell gefährliches Verhalten an den Tag legten. Derartige Meldungen sind sehr nützlich, weil sie eine wirksame Prävention ermöglichen. 64 (67) Meldungen betrafen Angriffe von Hunden auf andere Hunde.

Um Unfällen durch Hundebisse vorzubeugen oder Rückfälle zu vermeiden, wurden folgende das Binom Halter/Hund betreffende Massnahmen ergriffen:

Erzieherische und/oder Sicherheitsmassnahmen:

- 29 (29) Die erzieherischen Massnahmen sind obligatorische Erziehungskurse, die auf das Verhaltensproblem fokussiert sind. Die Sicherheitsmassnahmen sind vielfältiger Natur. Es kann sich um eine für den Hund nicht überwindbare Umzäunung des Grundstücks und/oder ständigen Leinenzwang oder Maultierzwang im öffentlichen Raum handeln.

Verhaltenstherapie:

- 3 (4) Eine obligatorische Verhaltenstherapie des Hundes bei einem spezialisierten Tierarzt mit einer ak-

tiven Teilnahme des Halters an der Therapie des Tiers.

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

Die jährlichen Schwankungen dieser Zahlen müssen relativiert werden, aber es ist festzustellen, dass die Fälle von Hundebissen bei Angriffen auf Menschen relativ stabil sind. Es ist ermutigend, festzustellen, dass wir dieses Jahr keinen Fall von schweren Bissverletzungen zu beklagen hatten, der eine stationäre Behandlung erforderlich gemacht hätte. Sicher hängt das auch mit den theoretischen und praktischen Kursen zusammen, die für neue Hundehalter obligatorisch sind.

- 1 (9) Ausnahmegenehmigung für die Haltung von Hunden verbotener Rassen wurde einer Person ausgestellt, die aus beruflichen Gründen ins Wallis umgezogen ist. Der Hund wurde vorher von einem Verhaltenstierarzt beurteilt, um dessen sozialverträgliches Verhalten zu bescheinigen.
- 11 (9) Hunde verbotener Rassen wurden aus dem Wallis ausgewiesen

Illegale Importe von Hunden

Wir haben 38 (30) Fälle von ordnungswidrigen Importen bearbeitet. Diese wurden untersucht und in den schwersten Fällen strafrechtlich geahndet. Das Schwergewicht liegt auf den illegalen gewerblichen Importen und der Einschleusung, den illegalen Importen aus Ländern mit Tollwutrisiko und Hundeimporten, bei denen gegen das Tierschutzgesetz verstossen wird (junge Hunde von unter 3 Monaten, junge Hunde mit kupierten Schwänzen und Transport unter schlechten Bedingungen). Die 38 untersuchten Fälle stellen wirklich nur die Spitze des Eisbergs dar.

Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung

Unser Amt ist verpflichtet, während 45 Tagen (gesetzliche Mindestfrist) die Pensionskosten für entlaufene oder ausgesetzte, nicht identifizierbare Hunde zu übernehmen. Solche gibt es leider immer noch, trotz der gesetzlichen elektronischen Kennzeichnungspflicht. 2013 gab es keinen – und das ist zu unterstreichen – Fall von ausgesetzten oder entlaufenen Hunden (14).

Wir haben das Tierheim des Walliser Bundes für Tierschutz (LVPA) gemäss dem Vertrag für die Unterbringung von ausgesetzten Hunden subventioniert. Diese Subventionierung ist an ziemlich strenge Bedingungen gebunden, die in 25 (48) Fällen erfüllt wurden. Mit 400 Franken pro Hund machte das insgesamt Fr. 10'000 Franken aus.

Das Hundebiss-Präventionsprogramm PaB (Prevent a Bite)

Das Programm zur Prävention von Hundebissunfällen ist jetzt in den 2. Kindergarten- und in den 1. Primarschulklassen gut eingeführt. Ziel dieses Programms ist es, den Kindern die grundlegenden Verhaltensregeln einzuschärfen, die in Gegenwart eines Hundes, ob bekannt oder

nicht, in der Öffentlichkeit oder zu Hause einzuhalten sind.

Der Erfolg dieser Dienstleistung ist konstant. Den in den besuchten Klassen verteilten Fragebogen zufolge wird diese Dienstleistung von den Lehrern als sehr interaktiv und lehrreich angesehen. Die Besuche sind für die Gemeinden gratis. Unser Kanton hat dieses Jahr einen Betrag von 75'000 Franken für die Bezahlung von Hundevorführerinnen aufgewendet. Ein Betrag von 5'000 Franken wurde für die Gesundheitskontrollen der Hunde (1 jährliche Kontrolle) sowie für die Tauglichkeitstests für das Programm verwendet, vor allem betreffend das Verhalten des Hundes gegenüber Unbekannten (Beherrschung von Stress und Tuchfühlung auf engstem Raum).

2013 haben 132 (135) Besuche von Klassen mit 21 Trainern und 21 Hunden stattgefunden (35 OVS und 97 UVS). In Anbetracht unseres chronischen Nachwuchsproblems bei den Hunden mussten wir die Anzahl der zu besuchenden Klassen beschränken. Im französischsprachigen Teil des Kantons unterweisen wir die 2. Kindergartenklassen und im deutschsprachigen Teil die 1. Primarschulklassen.

Lebensmittelsicherheit

Blaue Kontrollen (amtstierärztliche Kontrollen)

Diese Kontrollen auf der Ebene der Primärproduktion gestatten es, die Hygiene bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sicherzustellen, das Wohlbefinden der Tiere zu überprüfen und die Rückverfolgbarkeit der Tiere im Fall von Tierseuchen sowie einen verantwortlichen Gebrauch von Tierarzneimitteln zu garantieren. Dieser Bereich befindet sich zurzeit inmitten seiner Umstrukturierung. 3 Amtstierärzte haben 107 (139) Kontrollen durchgeführt. 12 von diesen Kontrollen fanden in Alpbetrieben statt.

In 87 Betrieben wurden Mängel festge-

stellt. Von diesen Beanstandungen betreffen 60 den Einsatz von Tierarzneimitteln, 41 die Kontrolle der Tiertransporte und 20 den Bereich der Tiergesundheit.

16 Kontrollen wurden anhand von Beweisunterlagen vorgenommen, 12 Betrieben mit gravierenden Beanstandungen werden 2014 erneut inspiziert werden.

Angesichts der unzureichenden zur Verfügung stehenden Mittel konnten wir auch in diesem Jahr nicht die gemäss Bundesgesetz vorgeschriebene Anzahl Betriebe kontrollieren. Die Delegation eines Teils dieser Kontrollen in 2014 an 2 akkreditierte Organisationen sollte es uns gestatten, diese Lücke zu schliessen.

Kontrolle der Milchqualität

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

2013 wurden insgesamt 7605 Milchproben untersucht und 4167 Mittelwerte ausgewertet. Von den 4167 Monatswerten wurden 100 (2.3 %) aufgrund erhöhtem Zellgehalt und 112 (2.03 %) aufgrund erhöhtem Keimgehalt beanstandet. Hemmstoff wurde in 9 (0.11 %) von den 7605 untersuchten Proben nachgewiesen.

Die Milchliefer Sperre wird verfügt, wenn bei der Keimzahl 3 Beanstandungen innert 4 Monaten, bei der Zellzahl 4 Beanstandungen innert 5 Monaten vorliegen und beim Hemmstoff bei jeder positiven Probe. Genügt in den zwei auf eine Sperre (Keimzahl/Zellzahl) folgenden Einzelproben ein Kriterium nicht den Anforderungen, so hat dieser Umstand eine sogenannte Nachsperre zur Folge. Ein positiver Hemmstoffnachweis hat immer eine Sperre zur Folge. Im Anschluss an eine Milchliefer Sperre wegen erhöhter Keim- oder Zellzahl erfolgt immer eine

Überprüfung der Betriebssituation durch die kantonalen Behörden; bei Sperren wegen positivem Hemmstoffnachweis je nach Situation. Im 2013 wurden insgesamt 15 Milchliefer Sperren verhängt, 9 wegen positivem Hemmstoffnachweis (Antibiotika), eine wegen erhöhter Zellzahl, 4 wegen einer zu grossen Keimbelastung und eine Folgesperre aufgrund erhöhten Keimgehaltes. 13 Milch Sperren konnten nach den nötigen Abklärungen aufgehoben werden. 2 Milchproduzenten haben nach der Milch Sperre die Milchproduktion eingestellt.

Kontrollen der hygienischen Milchproduktion

Im Rahmen ihrer Aufsichtspflicht führen die kantonalen Vollzugsbehörden Betriebskontrollen durch. Die Milchproduktionsbetriebe müssen alle 4 Jahre von einem amtlichen Kontrolleur auf die hygienischen Anforderungen gemäss der Verordnung für die hygienische Milchproduktion hin überprüft werden. Es werden die Milchgewinnung und -behandlung sowie Anlagen und Räumlichkeiten und deren Reinigung begutachtet und die verschiedenen Dokumentationen überprüft. Bei Mängelfeststellungen werden allfällige Massnahmen zur Behebung angeordnet und wenn notwendig Nachkontrollen durchgeführt. Ausserordentliche Inspektionen finden bei der Aufhebung von amtlichen Milchliefer Sperren statt.

Gemäss den amtlichen Probenahmen wurde im Winter (Januar 2013) von 437 Milchlieferanten und im Sommer (Juli 2013) von 112 Milchlieferanten Milch in den Verkehr gebracht. Im Jahr 2013 wurden auf insgesamt 69 Betrieben amtliche Inspektionen zur Überprüfung der hygienischen Milchproduktion durchgeführt, davon fanden 29 Kontrollen auf Alpbetrieben statt.

	Schweine	Schafe	Kühe	Rinder	Kälber	Total
Tetracyclin	2	2	1		1	6
Chloramphenicol			1	1	1	3
Nitrofurantoin - Imidazol		1			2	3
Sulfonamid	2	2	1		1	6
Chinolone	2	2	2			6
Antibiotika	2	1	1		1	5
Stilbene			1	1	1	3
Ss-Agonisten			1	1	1	3
Zeranol			1	1	1	3
Steroid			1	1		2
Hormone					1	1
Thyreostatika			1	1	1	3
Total	8	8	11	6	11	44

Fremdstoff-Analysen
Fremdstoff-Analyse

Die bei der Nahrungsmittelherstellung zugeführten Fremdstoffe (z.B. Tierarzneimittel) können in Restmengen in den Nahrungsmitteln enthalten sein. Im Rahmen des Überwachungsprogramms des Bundes hat der Kanton 44 (46) Analysen durchführen lassen, um Fremdstoff-Restmengen im Fleisch nachzuweisen.

Analysen von Fremdstoff-Restmengen in der Milch:

Zur Feststellung von Arzneimittel-Restmengen in der Milch wurden 15 Proben entnommen.

- NSAR: 10-mal
- Chloramphenicol, Nitrofurantoin, Nitroimidazol, Benzimidazol: 5-mal
- Avermectin: 5-mal

Fleischkontrolle in Schlachthöfen

2013 wurde in Charrat ein neuer Schlachthof bewilligt. Die Anzahl genehmigter so genannter „Kleinschlachthöfe“ beträgt somit 15.

Im Kanton gibt es auch 1 Geflügelschlachthof und 3 Fischschlachthöfe.

In 14 Kleinschlachthöfen, 1 Geflügelschlachthof und 3 Fischschlachthöfen wurden die gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Kontrollen durchgeführt.

Wir haben 4 Dossiers von Schlachthöfen im Hinblick auf eine neue Zweckbestimmung und/oder eine neue Anlage bearbeitet (Martigny, Charrat, Gampel und Simplon Dorf).

Es wurde 1 Weiterbildungskurs für die Amtstierärzte (1 Tag) abgehalten.

Tierart	Total Schlachtungen	Normale Schlachtungen		Sanitätsschlachtungen	
		konform	nicht konform	konform	nicht konform
Beurteilung					
Rinder < 6 Wochen	14	14			
Rinder > 6 Wochen	4100	3994	3	92	11
Schafe	5802	5791	4	5	2
Ziegen	808	808			
Schweine	3254	3250	2		2
Pferde	41	39		2	
Andere, Kaninchen, Alpaka, Wild	48	48			
Total	14067	13944	9	99	15

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

Tierarzneimittel

2013 wurden keine Veterinärapotheken kontrolliert. Die Kontrolle von Veterinärapotheken muss von einem akkreditierten Organ durchgeführt werden, das eine einschlägige Routine gewährleistet, die nur durch ein ausreichendes Kontrollvolumen erworben werden kann. Deshalb musste diese Aufgabe vertraglich an ein interkantonales Kontrollorgan delegiert werden, das 2014 die Kontrollen in unserem Kanton aufnehmen wird.

Überwachung der Veterinärberufe

- 54 Tierärzte haben im Wallis eine Ausübungsbewilligung.
- Im Wallis gibt es 40 praktische Tierärzte. 11 haben auch eine Ausübungsbewilligung in einem anderen Kanton, in dem sie derzeit praktizieren.
- 5 Tierärzte sind vom Kanton im öffentlichen Amt für Veterinärwesen angestellt. Die anderen sind pensioniert oder auf einem anderen Gebiet tätig. 2013 wurden 2 neue Ausübungsbewilligungen an Inhaber eines Eidgenössischen Diploms vergeben. Die Erteilung der Ausübungsbewilligung ist seit dem Inkrafttreten des kantonalen Veterinärgesetzes mit einer Inspektion der Räumlichkeiten durch den Kantonstierarzt und einer Beteiligung am Pikettsystem verbunden.
- 1 Tierarzt ist in Pension gegangen und einer ist leider zu früh verstorben.

Dr. Jérôme Barras
Kantonstierarzt

Liste der Tabellen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Aprikosen	17
Herkunftsdeklaration von Spargeln	17
Herkunftsdeklaration von Fischen	17
Authentizität von Honig	18
Angegebene Tierarten	18
Fettgehalt bei Käsen	18
Koffeinfrei in entkoffeiniertem Kaffee	18
Patulin	19
SO ₂ -Zusatz	19
Histamin	19
Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl	19
Kastanien	20
Koffeindosis in Nahrungsergänzungsmitteln	20
AOC-Weine des Jahrgangs 2012	20
Zuckerung der Trauben	20
Spirituosen	21
Grundwasser	21
Chemische Analyse des Trinkwassers	21
Mikrobiologische Qualität des Trinkwassers	21
Mineralwässer	22
Chemische Analyse des Wassers in Schwimmbädern	22
Legionellen	22
Vorgekochten Produkte	23
Hackfleisch für den Rohgenuss	23
Käsebruch	23
Käse	24
Eiswürfel	24
Speiseeis	24
Lachs und Austern	24
Gänseleber und vorgekochte Terrinen	24
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	28
Beanstandungsgründe	30
Milchprodukte	31
Bäckereien	32
Metzgereien	33
Restaurationsbetriebe	34
Kontrolle der Kühltemperaturen	36
Eingekellerte Menge im 2013	38
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	40
Analysen des MTB-Komplexes in Milchprodukt	42
Fremdstoff-Analysen	58
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	58

Liste der Abkürzungen

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

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen	14
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	14
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen	16
Mikrobiologische Badewasseranalysen	16
Betriebsinspektionen	29
Inspektionen	29
Käse mit unerwünschtem Schimmel, mangelhafte Pflege bei der Lagerung	31
Weichkäse mit der Ansiedlung einer unerwünschten Flora auf der Rinde	31
Von Nagetieren beschädigte Verpackungen	32
Schimmeliger, schmutziger Gärschrank mit Spinnweben	33



Das Kantonslabor, 1922

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

Sitten im April 2014

