



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 2015 DIENSTSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRWESEN



Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Rue Pré-d'Amédée 2, 1951 Sitten
Tel. 027 606 49 50 · Fax 027 606 49 54 · www.vs.ch/dvsv

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Überlegungen	6
Personal	8
Analysierte Proben	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Lebensmittel	17
Bereich Authentizität – Täuschung des Verbrauchers	17
Kontrolle der Ursprungsdeklaration von Aprikosen	17
Kontrolle der Verfälschung von Honig	17
Kontrolle der deklarierten Tierarten in Fleischprodukten	17
Kontrolle der deklarierten Tierarten in Käse	18
Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2014	18
Lebensmittelsicherheit und Produktqualität	18
Quecksilberanalysen im Wallis	18
Analyse zum Nachweis von Histamin in Fischen	19
Analyse der Produktqualität von Kastanien	19
Analyse zum Nachweis von Mykotoxin in Kastanien	19
Analyse zum Nachweis von Dithiocarbamat in Erdbeeren	20
Analyse zum Nachweis von Pestiziden in Kernobst	20
Spirituosen	20
Kontrolle der Etikettierung von Lebensmitteln	20
Sicherheit von Weichkäse	20
Überprüfung der Prozesshygienekriterien	21
Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe	21
Suche nach Hygienemarkern in Hackfleisch	21
Suche nach Hygienemarkern in verzehrfertigen Produkten in Bäckereien	21
Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch	22
Suche nach Hygienemarkern in essreifen Käsen	22
Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln	22
Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl	23
Trinkwasser	23
Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen	23
Arsen im Trinkwasser (Leitungsnetze)	23
Dioxan im Trinkwasser (Leitungsnetz)	24
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers	24
Badewasser	25
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Badewassers	25
Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität natürlicher Badegewässer (Baggerseen, Strände, Seen)	25
Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Sprudelbädern	25
Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Duschen	26
Gebrauchsgegenstände	26
Nationale Kampagne zu Schmuck (Analyse der Freisetzung von Nickel)	26
Inspektorat	28
Zuordnung der Beanstandungen	33

Die Selbstkontrolle (L1)	33
Produkte (L2)	33
Verfahren und Aktivitäten (L3)	33
Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)	33
Inspektion nach Art der Aktivität	33
Milchprodukte	33
Beispiel für die Bedeutung der Milchkontrolle für die Käsequalität	34
Bäckereien	35
Metzgereien	37
Restaurationsbetriebe	37
Fakten zum Lebensmittelinspektorat	37
Herkunft der Lebensmittel / Konsumententäuschung	37
Fleischschmuggel	38
Unzureichende Etikettierung von Nahrungsergänzungsmitteln	38
Lebensmittelvergiftung infolge des Verzehrs von frischem Thunfisch	38
Kampagne mit nationaler Reichweite	39
Nationale Kampagne zur Inspektion und Probenentnahme von Eiswürfeln	39
Nationale Kampagne zur Kontrolle der auf den Markt gebrachten AOP- und IGP-Produkte	39
Weinernte 2015	40
Die Weinernte 2015	40
Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle	41
Trinkwasserinspektorat	41
Badewasserinspektorat	43
Überwachung der Schwimmbäder	43
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	44
Sanitärwasserüberwachung (Legionellen in Duschen)	44
Chemikalieninspektorat	44
ChemG	44
Marktüberwachung	44
Beratung der Bevölkerung	44
Beratung für Firmen (ChemG)	45
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	45
Radon-Kampagne 2014-2015	45
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	45
Administrative Aufgaben	46
Ausfuhrbescheinigungen	46
Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika	46
Vorbescheid	46
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme	
RAPEX / RASFF	46
Alkoholabgabe an Minderjährige	47
Einsprachen und Beschwerden	47
Strafanzeigen	47
Qualitätssicherung	47
Kantonales Veterinäramt	48

Personalwesen	48
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	48
Tiergesundheit	48
Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen	48
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	49
Tiergesundheit in der Imkerei	49
Bienenkrankheiten	49
Aethina tumida	49
Inspektorat	50
Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung	50
Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle (alle Tierarten)	50
Entschädigungen für den Verlust von Tieren infolge von Tierseuchen	50
Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung	51
Internationales	51
Einfuhr	51
Ausfuhr	51
Tierschutz	51
Meldungen, Anzeigen	51
Wildtiere und bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG	51
Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe ,Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission	52
Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung	52
Datenbank für Findeltiere	52
Hundewesen	52
Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten oder Beissvorfällen von Hunden	52
Besitzerlose (herrenlose) Hunde	53
Subventionen für die Platzierung	53
Das Hundebisspräventionsprogramm	53
Lebensmittelsicherheit	53
Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben	53
Kontrolle der Milchqualität	54
Fremdstoffuntersuchung	54
Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	55
Tierarzneimittel	55
Überwachung der Veterinärberufe	55
Liste der Abkürzungen	56

Allgemeine Überlegungen



Nationale Honigkampagne

Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) hat im Bereich der Authentizität von Lebensmitteln (Echtheit und Herkunft) in den letzten 15 Jahren ein Kompetenzzentrum aufgebaut. Darin werden Lebensmittel, die in der Schweiz angeboten werden, mit Hilfe von Isotopenanalytik auf ihre Authentizität hin untersucht. 2015 wurden auf diese Weise 95 Honigproben analysiert. Die Untersuchung wurde im Rahmen des Projekts „Nationale Kampagne zur Aufdeckung von betrügerischen Praktiken bei Fisch und Honig 2015“, welche durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen koordiniert wurde, durchgeführt. Die Honige wurden durch fünf kantonale Laboratorien auf mehrere Parameter untersucht (Pollenanalyse, Analyse der Zuckerarten, Untersuchung auf die Anwesenheit von Enzymen, Isotopenanalyse). Im Wallis sollte mittels der durchgeführten Isotopenanalyse festgestellt werden, ob die untersuchten Honige Zucker aus exogenen Quellen (verbotene Fütterung der Bienen mit Zuckerteig zum Beispiel) enthielten. Das war in 9 von 96 untersuchten Proben der Fall. Der zuständige Kantonschemiker ergriff daraufhin für diese Fälle die notwendigen Massnahmen. Die Kantone, welche die Honigproben erhoben, wurden von der DVSV schriftlich darüber in Kenntnis gesetzt.

Mikroverunreinigungen im Trinkwasser

Mikroverunreinigungen im Oberflächenwasser, Grundwasser und schliesslich auch im wichtigsten Lebensmittel, das

wir täglich konsumieren – im Trinkwasser – rücken immer mehr in den Fokus des öffentlichen Interesses. Es kann sich hier um Spuren von Medikamenten, Zusatzstoffen oder anderer aktiver Substanzen handeln. Die gemessenen Konzentrationen dieser Verbindungen sind in der Regel sehr klein, so dass diese nach heutigem Wissensstand toxikologisch für die Gesundheit der Konsumenten keine Rolle spielen. Dennoch ist es nicht normal solche Verbindungen auch nur im Spurenbereich im Trinkwasser anzutreffen. Ein erstes Screening solcher Substanzen im Trinkwasser unseres Kantons wurde bereits im Jahre 2012 durchgeführt. Somit kennen wir heute einige (biologisch nicht abbaubare) Mikroverunreinigungen im Walliser Trinkwasser. Im Jahre 2015 konnte im kantonalen Labor Wallis eine wichtige Investition getätigt werden, um solche Verunreinigungen im Trinkwasser aufzuspüren. Für den Kanton Wallis mit seinen zahlreichen Trinkwasserversorgungen und -netzen ist dies ein wichtiger Schritt um die Entwicklung der aktiven Verbindungen und Mikroverunreinigungen im Trinkwasser vor Ort zu verfolgen und die Qualität des Trinkwassers laufend zu überwachen.

Haltung von Jagdhunden

Das Veterinäramt erhält regelmässig Meldungen betreffend die Haltung von Jagdhunden, die nicht den Haltungsanforderungen der Tierschutzgesetzgebung entsprechen. Diese Hunde werden in abgeschiedenen Hundezwingern in offenem Gelände gehalten; nicht selten ohne Artgenossen, vielfach ohne eine Auslaufmöglichkeit und unter schlechten Hygienebedingungen. Obwohl solche problematischen und unzulässigen Haltungsformen nur eine Minderheit der Jäger tangiert, ist sie noch weit verbreitet. Um dieser Haltungsform ein Ende zu setzen, hat das Veterinäramt im Jahr 2015, in Zusammenarbeit mit der Dienststelle für Jagd, Fischerei und Wildtiere, eine In-

formationskampagne gestartet. Informiert wurde innerhalb der Jägervereine, durch verschiedene Medien und mittels einer Broschüre, welche an alle Jäger mit Patent versandt wurde.

Im Jahr 2016 wird eine entsprechende Kontrollkampagne all dieser Hundehaltungen in Bezug auf die Einhaltung der tierschutzrelevanten Bestimmungen durchgeführt. Halter, deren Hundehaltung als nicht tierschutzkonform beurteilt wird, werden sanktioniert.

Von einer Verbesserung der Haltungssituation der Jagdhunde profitieren nicht nur diese, sondern auch das Image der Jäger, innerhalb wie auch ausserhalb unseres Kantons.

Dankesworte

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserer Departementsvorsterin Frau Esther Waeber-Kalbermatten für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen zu danken. Den Mitarbeitern/innen der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen danke ich herzlich für ihre konsequente Leistungsbereitschaft und ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Konsumentinnen und Konsumenten.

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 Kantonschemiker

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 (90 %)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant
Pascal WILLA	Spezialisierter Chemielaborant
Laetitia Gaillard	Praktikantin (seit dem 01.08.2015)
Gaëtan AYMON	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2015)
Stéphane RAPPAZ	Lehrling Chemielaborant
Lisa GRANGES	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2015)

Mikrobiologielabor

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

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

Dr. Guy DÉFAYES	Inspektor
-----------------	-----------

Sekretariat und Empfang

Sandrine WINTEREGG	Administrative Mitarbeiterin (60%)
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
David CASTILHO MARTINS	Lehrling kaufmännische Angestellte

Veterinäramt

Dr. Jérôme BARRAS	Kantonstierarzt
-------------------	-----------------

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70 %)
Dr. Margot CHASTONAY	Offizielle Tierärztin (50 %)
Hansruedi FURRER	Offizieller Tierarzt (50 %) (bis zum 31.05.2015)
Cristina VILLIGER	Offizielle Tierärztin (50 %)
Eric KIRCHMEIER	Offizieller Tierarzt (80 %)
Myriam ROTZER	Offizielle Tierärztin (50 %) (seit dem 01.06.2015)

Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter

Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)
Patrice BRIGUET	Spezialisierter Mitarbeiter
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter
Carole BRAUN-GERMANN	Sekretärin (60 %) (40 % seit dem 07.05.2015)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (40 %)
Brigitte EMERY	Sekretärin (20 %) (seit dem 01.07.2015)
Vérène SIERRO PRALONG	Sekretariatshilfskraft (80 %)
Micha LENGGENHAGER	KBM-Praktikant (seit dem 01.08.2015)

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 33 233 Analysen an 9 166 Proben durchgeführt :

6 498 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2 666 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	1956	4542	6498
Konforme Proben (K)	1678	3947	5625
Nicht konforme Proben (NK)	278	595	873

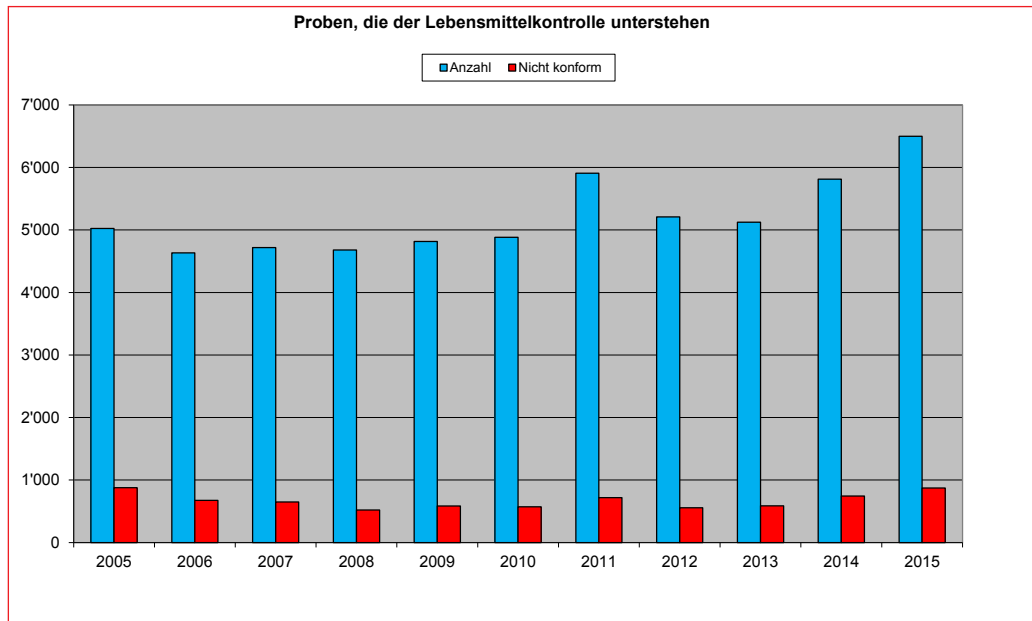
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	Milch									
0111	Vollmilcharten	2	2					2	2	
01111	Vollmilch	2	2					2	2	
011121	Rohmilch	4	4		4	2	2	8	6	2
0131	Schafmilch	1	1					1	1	
0132	Ziegenmilch	1	1					1	1	
02	Milchprodukte									
0212	Joghurtarten ohne Zutaten	1	1					1	1	
03	Käse und Käseerzeugnisse									
031	Käse				3		3	3		3
0313	Halbhartkäse	112	88	24	79	70	9	191	158	33
0313Z	Halbhartkäse, übrige	1	1		6	5	1	7	6	1
0314	Weichkäse	18	14	4				18	14	4
0314Z	Weichkäse, übrige	6	6					6	6	
0316	Käsemischung	1	1					1	1	
0341	Schafkäse	9	9					9	9	
0342	Ziegenkäse	20	18	2				20	18	2
04	Butter									
041	Schafkäse				3	3		3	3	
0413	Butter aus Milch- und Sirtenrahm	2	1	1				2	1	1
05	Speiseöle und Fette									
051	Speiseöle	8	5	3				8	5	3
0511	Speiseöl, unvermischt	1	1					1	1	
05111	Pflanzliches Speiseöl, unvermischt	6	2	4				6	2	4
0512	Speiseölmischung	1	1					1	1	
052131	Speisefett zum Fritieren	4	3	1				4	3	1
07	Mayonnaisen									
0711	Mayonnaise	1	1					1	1	
08	Fleisch									
081	Fleisch	29	25	4				29	25	4
0811113	Fleisch Kuh	14	13	1				14	13	1
0812	Fleisch von Hausgeflügel	3	3					3	3	
081211	Fleisch Huhn	2	2					2	2	
0817	Fleisch von Fischen	7	7					7	7	
081711Z	Lachsartige Süßwasserfische, übrige	1	1					1	1	
081715	Egli	4	4					4	4	
081716	Weisfisch	2	1	1				2	1	1

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
08172	Fleisch von Meerfischen	3	3					3	3	
081721	Lachsartige Meerfische				1	1		1	1	
0817211	Atlantischer Lachs	2	2					2	2	
0817212	Pazifischer Lachs	1	1					1	1	
081721Z	Lachsartige Meerfische, übrige	2		2				2		2
0817221	Dorsch	2	2					2	2	
0817233	Sardelle	1	1					1	1	
081723Z	Heringartige Meerfische, übrige	1	1					1	1	
0817243	Seezunge	3	3					3	3	
0817244	Rotzunge	2	2					2	2	
0817245	Goldbutt	1	1					1	1	
0817246	Echte Rotzunge	1	1					1	1	
0817247	Scharbe	1		1				1		1
08172Z	Meerfische, übrige	4	4					4	4	
081731	Fischrogen	3	3					3	3	
0818Z	Fleisch von Krebstieren, übrige	1	1					1	1	
082	Fleischerzeugnisse	7	7		1	1		8	8	
0821	Hackfleischware	42	41	1	2	2		44	43	1
08211	Adrio	2	2					2	2	
08212	Hackbraten	1	1					1	1	
08213	Hacksteak	2	2					2	2	
08214	Hamburger	1	1					1	1	
0821Z	Hackfleischware, übrige	1	1					1	1	
0822	Bratwurst roh	24	21	3				24	21	3
08231	Bauernspeck	1	1					1	1	
08245	Schinkenprodukt	1		1				1		1
08265	Cervelas, Klöpfer, Stumpfen	1	1					1	1	
08269	Cipollata	3	3					3	3	
0828	Fischerzeugnisse				1	1		1	1	
082Z	Fleischerzeugnisse, übrige	1	1					1	1	
10	Würzen									
104	Suppe, Sauce				6	6		6	6	
11	Getreide									
11115	Reis	5	5					5	5	
11331	Haferflocken	1	1					1	1	
113814	Vollkornmehl	1	1					1	1	
12	Brot und Backwaren									
12113	Ruchbrot				1	1		1	1	
1221	Backware	56	52	4	1	1		57	53	4
15	Teigwaren									
152	Eierteigwaren	4	3	1				4	3	1
16	Eier und Eiprodukte									
161	Hühnereier, ganz				2	2		2	2	
17	Speziallebensmittel									
1776	Nahrungsergänzungsmittel	6		6				6		6
17Z	Speziallebensmittel, übrige	1	1					1	1	
18	Obst und Gemüse									
18111	Äpfel	18	18					18	18	
18112	Birnen	13	13					13	13	
18121	Aprikosen	36	36					36	36	
18132	Erdbeeren	22	22		1	1		23	23	

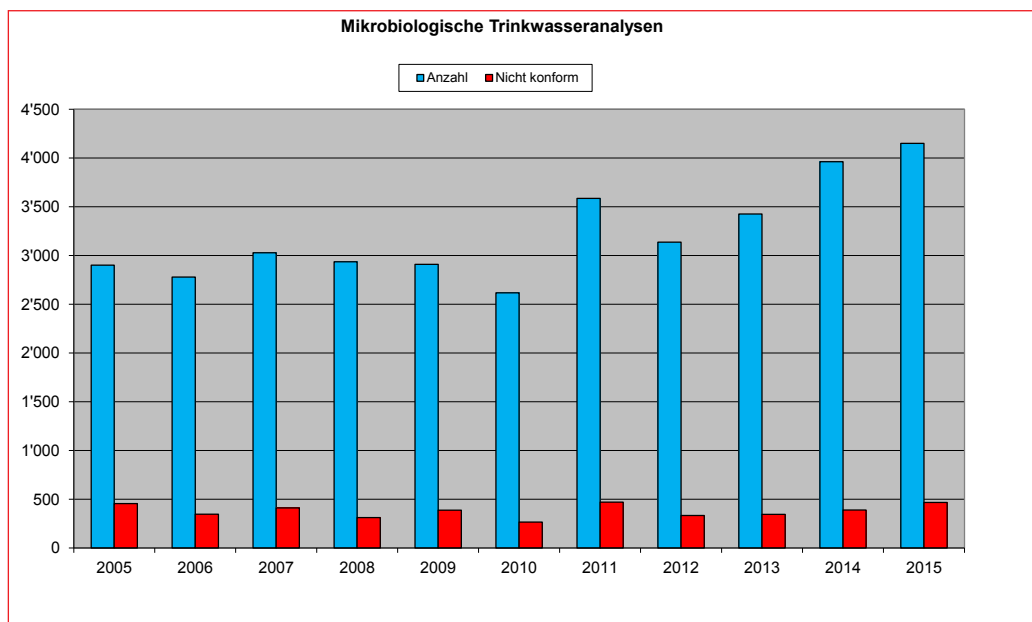
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
18153	Datteln				1	1		1	1	
18161	Edelkastanien	17	16	1				17	16	1
18167	Pistazien				2	2		2	2	
182	Gemüse	1	1					1	1	
18211	Kartoffeln	4	4		1	1		5	5	
18212	Karotten	1	1					1	1	
18213	Knollensellerie	1	1					1	1	
18214	Randen	2	2					2	2	
182311	Weisskohl	1	1					1	1	
18234	Kopfsalate und andere Blattsalate	1	1					1	1	
1823413	Endivie	1	1					1	1	
18234Z	Kopfsalate und andere Blattsalate, übrige	1	1					1	1	
19	Speisepilze									
1911	Steinpilze	1	1					1	1	
20	Bienenprodukte und Melassen									
2011	Honig	3	3		95	89	6	98	92	6
22	Konditorei- und Zuckerwaren									
224	Bonbons, Schleckwaren	1	1					1	1	
2246	Gummibonbons oder -pastillen	33	33					33	33	
2247	Lakritzwaren	1	1					1	1	
224Z	Bonbons, Schleckwaren, übrige	2	1	1				2	1	1
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	17	5	12				17	5	12
23	Speiseeis									
231	Speiseeisarten	1	1					1	1	
23111	Rahmeisarten				1	1		1	1	
2316	Glace	1		1				1		1
24	Fruchtsäfte und -Nektare									
241	Fruchtsaftarten				1	1		1	1	
24116	Traubensaft				1	1		1	1	
28	Trinkwasserarten									
281	Trinkwasser	11	11		4	4		15	15	
2811	Trinkwasser an der Quelle	12	10	2	881	626	255	893	636	257
28112	Behandeltes Quellwasser unvermischt				1	1		1	1	
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	923	829	94	3188	2925	263	4111	3754	357
28121	Trinkwasser nach der Behandlung	1		1	1	1		2	1	1
282	Eis, Wasserdampf	30	20	10	3	1	2	33	21	12
283	Natürliches Mineralwasser	1	1		17	17		18	18	
2831	Natürliche Mineralwasserarten, kohlenensäurehaltig				10	10		10	10	
28313	Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt				10	10		10	10	
2832	Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	4	4		14	14		18	18	
34	Schokolade und andere Kakoerzeugnisse									
341313	Schokolade-Konfiseriewaren	9	9					9	9	
35	Gewürze, Speisesalz und Senf									
3522	Meersalz	1	1					1	1	
3523	Tafelsalz	1	1					1	1	
36	Wein und andere weinhaltige Getränke									
3621	Traubenmost				8	8		8	8	
362	Wein				20	18	2	20	18	2
3621	Roter Wein	41	37	4	35	35		76	72	4
3622	Weisser Wein	35	30	5	29	28	1	64	58	6
3623	Rosé Wein	1	1					1	1	

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
3626	Schaumwein	1	1		3	3		4	4	
364	Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert				1	1		1	1	
38	Biere									
382	Spezialbier				1	1		1	1	
39	Spirituosen und Erzeugnisse daraus									
392	Spirituosenarten	1	1		1	1		2	2	
3925	Obstbrandarten				1	1		1	1	
39253	Beerenweinbrand				2	2		2	2	
39254	Kirsch				2	1	1	2	1	1
39255	Pflaumenbrand	5	2	3	2	2		7	4	3
392552	Aprikosenbrand	9	1	8	41	9	32	50	10	40
39257a	Williamsbirnenbrand	4	2	2	14	9	5	18	11	7
39259	Fruchtbrände				2	2		2	2	
3925A	Quittenbrand				2		2	2		2
3931	Likör	1	1		6	5	1	7	6	1
395	Aperitifarten, übrige				1	1		1	1	
51	Lebensmittel, vorgefertigt									
511	Lebensmittel, garfertig	6	5	1				6	5	1
513	Kurzkochspeisen	1	1					1	1	
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	21	13	8				21	13	8
515	Speisen genussfertig zubereitet	121	87	37	1		1	122	87	35
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen									
564	Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien				2	2		2	2	
57	Kosmetische Mittel									
5732	Schminkmittel für Gesicht und Augen	41	40	1				41	40	1
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien									
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	2		2				2		2
5821	Schmuck	3	3					3	3	
5841	Textile Gegenstände direkt oder indirekt am Körper getragen	1	1					1	1	
5841Z	Textile Gegenstände direkt oder indirekt am Körper getragen, übrige	8	8					8	8	
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut-, oder Haarkontakt und Textilien, übrige	22	4	18				22	4	18
68	Werbematerial									
681	Werbematerial für Lebensmittel	1		1				1		1
69	Kennzeichnung									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	6	1	5	25	16	9	31	17	14
70	Betriebsdokumente, übrige									
70Z	Betriebsdokumente, übrige	1	1					1	1	
	Total	1956	1678	278	4542	3947	595	6498	5625	893

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen



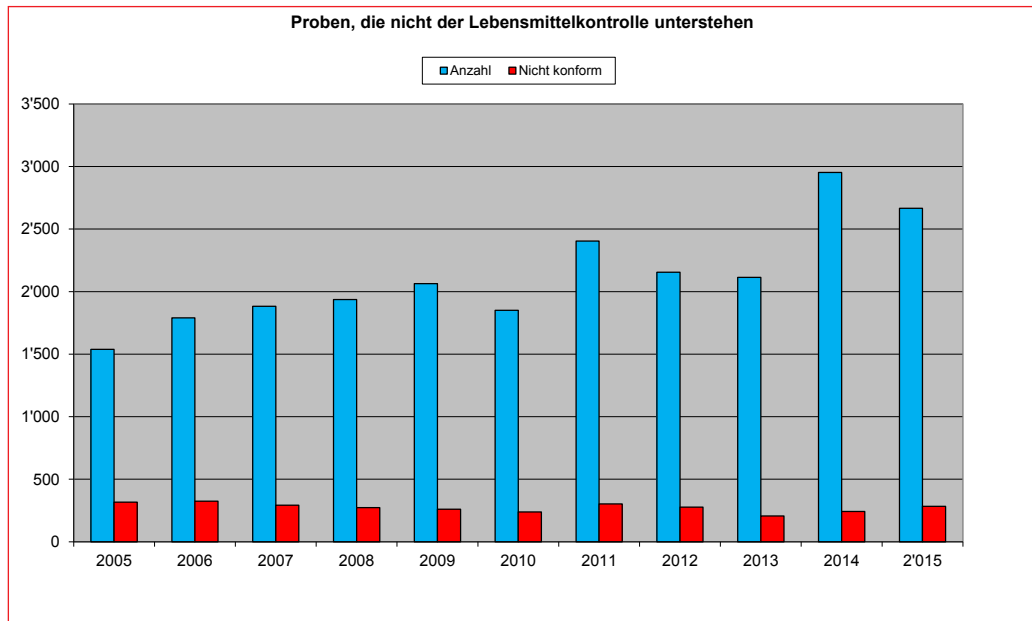
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

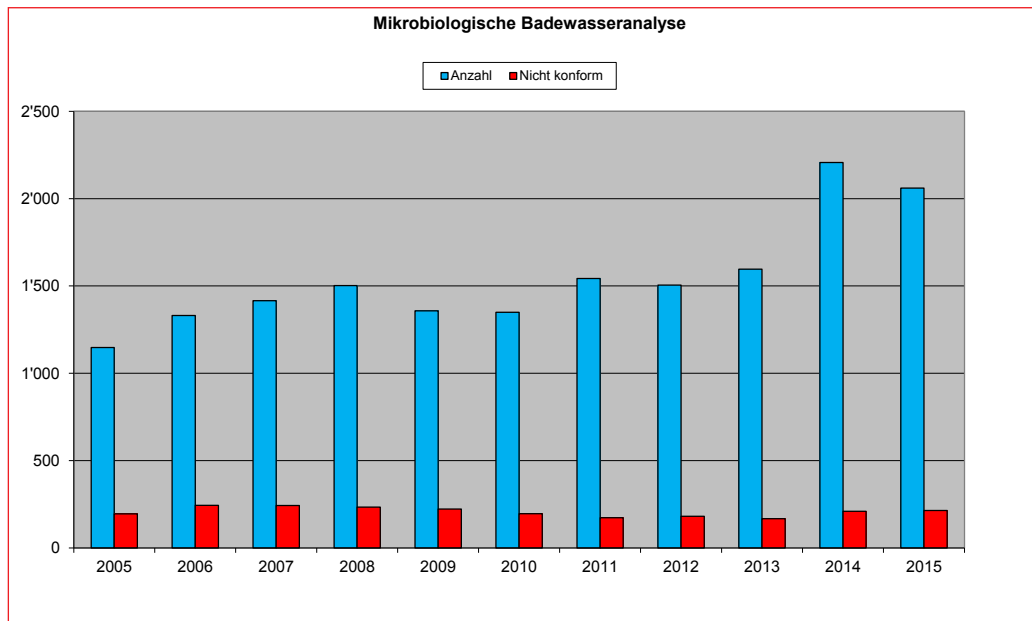
	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	2279	387	2666
Konforme Proben (K)	2004	378	2382
Nicht konforme Proben (NK)	275	9	284

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	Objekte für Spezialuntersuchungen									
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	63	5	58				63	5	58
772	Ringversuchsprobe				56	56		56	56	
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige				5	5		5	5	
81	Wasser, nicht als Lebensmittel									
811	Oberirdische Gewässer				65	65		65	65	
8111	Fliessgewässer				22	22		22	22	
8112	Stehende Gewässer				10	9	1	10	9	1
812	Unterirdische Gewässer	1	1		52	52		53	53	
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	12	12		1	1		13	13	
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	100	100		15	15		115	115	
813	Abwasser				1	1		1	1	
814	Badewasser	372	348	24	3	3		375	351	24
8141	Badewasser mit besonderer Anpreisung	2	2					2	2	
81411	Badewasser mit Sole	10	8	2				10	8	2
81413	Badewasser mit Thermalwasser	379	346	33				379	346	33
8141Z	Badewasser mit besonderer Anpreisung, übrige	5	5					5	5	
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	71	69	2				71	69	2
8142c	Badewasser aus warmem Schwimmerbecken	322	303	19				322	303	19
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	19	18	1				19	18	1
8143c	Badewasser aus warmem Nichtschwimmerbecken	27	26	1	2		2	29	26	3
8144	Badewasser aus Springbecken	2		2				2		2
8145	Badewasser aus Planschbecken	93	89	4				93	89	4
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	84	80	4				84	80	4
8147	Badewasser aus Therapiebädern	69	67	2				69	67	2
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	518	413	105	2	1	1	520	414	106
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	9	6	3				9	6	3
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	8	8					8	8	
814Et	Wasser aus künstlich angelegter Badeteiche	50	49	1				50	49	1
814Z	Badewasser, übrige	8	7	1				8	7	1
8151	Regenwasser	1	1					1	1	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	22	20	2	89	87	2	111	107	4
81Z2	Wasser aus öffentlichem Brunnen, nicht trinkbar				1	1		1	1	
81Z3	Warmes Waschwasser	21	10	11	62	59	3	83	69	14
91	Abfälle									
9151	Schlachtabfälle	11	11					11	11	
	Total	2279	2004	275	387	378	9	2666	2382	284

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen



Mikrobiologische Badewasseranalysen

Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 9166 Proben mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 6498 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 873 (13,4 %) 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 Lebensmittel 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.

Bereich Authentizität – Täuschung des Verbrauchers

Kontrolle der Ursprungsdeklaration 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. 2015 wurden im ganzen Kanton zwecks Kalibrierung und Überwachung des Marktes 36 Proben entnommen und mit unserer Isotopenmethode analysiert. 2015 wurde kein Betrugsfall festgestellt, was zeigt, dass die den Vermarktern wohl bekannten Kontrollen eine abschreckende Wirkung haben.

Resultate	
Proben	36
Beanstandet	0
Grund	–

Herkunft von Aprikosen

Kontrolle der Verfälschung von Honig

2015 hat das BLV eine nationale Kampagne zur Probenentnahme und Analyse

der Konformität von Honigen mithilfe verschiedener Analyseverfahren organisiert. Unser Labor nahm als Referenzlabor daran teil, um mit Hilfe unserer Isotopenmethode EA-IRMS eine widerrechtliche Zuckering des Honigs nachzuweisen. Von insgesamt 95 auf dem Schweizer Markt entnommenen und analysierten Honigproben erfüllten 9 das isotopische Kriterium nicht. Interessant ist, dass vier Proben vom selben österreichischen Lieferanten stammten. Diese wurden in Grossmärkten verschiedener Kantone entnommen. Diese Analyse zeigt die nationale Anerkennung, die unser Labor dank seiner Erfahrung in der Isotopenanalytik im Kampf gegen Betrug erlangt hat. Diese Anerkennung ist von grosser Bedeutung für einen Kanton, der stark auf das Vertrauen der Verbraucher auf z.B. seine AOC-/AOP-/IGP-gekennzeichneten Produkte setzt.

Kontrolle der deklarierten Tierarten in Fleischprodukten

2013 hat die Walliser DVSV eine Multiplex-PCR-Methode eingeführt, mit der sich die Angabe der Tierspezies in den Produkten auf Fleischbasis nachweisen lässt. 2014 wurde eine interkantonale Kampagne zu diesem Thema für die Kontrolle von Wurstwaren vorgeschlagen. Von 47 Stichproben (Würste, Landjäger, Bratwürste, Salami, usw.) wurden 7 Proben beanstandet. Die Nichtkonformitäten bezogen sich auf unvollständige oder falsche Deklaration der Tierspezies des Fleisches oder auf quantitativ erheblich fehlerhafte Angaben. 2015 haben wir uns mit der Analyse von fertig abgepacktem und für den Handel bestimmtem Hackfleisch (Hacksteaks oder Fleisch für Bolognese im Schälchen) befasst. Keine der 34 entnommenen Proben wies eine Nichtkonformität auf. Diese Kampagne

Resultate	
Proben	34
Beanstandet	0
Grund	–

Tierarten in Fleisch

ist auch interessant im Rahmen des Pferdefleischskandals, der vor drei Jahren in Europa aufgedeckt wurde.

Kontrolle der deklarierten Tierarten in Käse

Die Walliser DVSV hat 2014 eine Analysetechnik für den Nachweis der Tierespezies im Käse implementiert. Mit dieser Technik lässt sich nachweisen, ob ein Hersteller von Ziegen- oder Schafskäse nicht zum grossen Teil billigere Kuhmilch verwendet um den Verbraucher zu täuschen. Diese Analyse ist nicht nur unter den Gesichtspunkten der Irreführung des Verbrauchers wichtig, sondern auch um Menschen zu schützen, die gegen Kuhmilch allergisch sind und diesbezüglich eine strenge Diät einhalten müssen. 2015 wurde eine kantonale Kampagne zu lokalen Erzeugnissen durchgeführt und unter 21 Stichproben wurde keine Nichtkonformität festgestellt.

Resultate	
Proben	21
Beanstandet	0
Grund	–

Tierspezies in Käse

Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2014

Wie jedes Jahr besteht ein Auftrag der DVSV in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Walliser Weine den gesetzlichen AOC-Vorschriften entsprechen. Von 30 Weinen des Jahrgangs 2014 wurden Proben entnommen, bei denen mehrere Parameter, wie der Alkoholgehalt, die Restzuckermenge, der gebundene oder flüchtige Säuregehalt, der Gehalt an freien Sulfiten oder der gesamte Sulfitgehalt,

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	6 (20,0 %)
Grund	Nicht konforme Etikettierung

AOC-Weine des Jahrgangs 2014

analysiert wurden. Von den 30 Weinen wurden 6 beanstandet (20,0 %) wegen falscher Angabe des Alkoholgehalts auf dem Etikett oder anderen nicht erlaubten Substanzen.

Lebensmittelsicherheit und Produktqualität

Quecksilberanalysen im Wallis

Im Rahmen der Untersuchungen zur Entwicklung der Situation in Lebensmitteln in dem durch Quecksilber verunreinigten Gebiet im Oberwallis erfolgt seit mehreren Jahren eine verstärkte Kontrolle durch unsere Dienststelle. Trink- und Grundwasser der Region wurden 81-mal analysiert, bisher wurde keine Spur von Quecksilber gefunden. Dies bedeutet, dass die nachgewiesenen Quecksilberformen im Boden nicht oder nur sehr gering löslich sind, was ein entscheidender Faktor für die Ausbreitung von Quecksilber in der Nahrungsmittelkette ist. Zudem erfolgten zusätzliche Analysen von Milch, Kartoffeln, Käse und Gewebe (Muskeln, Leber und Nieren von Schafen und Kälbern). Auch Privatpersonen haben einige Proben aus dem Eigenanbau analysieren lassen (Kartoffeln und Erdbeeren). Die Kosten dafür werden von der Lonza übernommen.

Die Ergebnisse dieser 20 Analysen zeigen sehr schwache und nicht gesundheitsbedenkliche Quecksilberkonzentrationen. Schliesslich wurden im Auftrag des BLV 10 Proben von Gemüse und Pilzen aus anderen Regionen als der verunreinigten Region entnommen und analysiert. Es ist zu erwähnen, dass die höchste Quecksilberkonzentration in auf 1700 m Höhe in einem Wald gesammelten Pilz nachgewiesen wurde (380 µg/kg konform, Grenzwert 500 µg/kg). Dieser Quecksilbergehalt ist mindestens 15-mal höher als der in Gemüse aus Gärten mit verunreinigten Böden nachgewiesene Gehalt. Dies überrascht aufgrund der schwachen Löslichkeit des nachgewiesenen Quecksilbers nicht.

Selbstverständlich wird die DSV ein mögliches Vorliegen von Quecksilber im Wasser und den Lebensmitteln weiterhin untersuchen, um Risiken weitestgehend zu reduzieren.

Analyse zum Nachweis von Histamin in Fischen

Eine kantonale Kampagne wurde durchgeführt, um den Histamingehalt in Fischen (z. B. Sardellen oder zubereitetem Thunfisch) zu bestimmen und so die Qualität dieser Produkte im Gastgewerbe und im Handel zu bewerten.

13 Fischproben wurden in 12 Betrieben auf das Vorliegen von Histamin untersucht. 2 waren nicht konform und überschritten den Grenzwert von 100 mg/kg. Es ist anzumerken, dass die Entnahmen dieser beiden nicht konformen Proben infolge des Verdachts einer Lebensmittelvergiftung erfolgten.

In einem Fall waren drei Personen, im anderen Fall eine Person schwer erkrankt.

Sämtliche verunreinigte Fischchargen wurden entsorgt, zudem erfolgte die Rückverfolgung bis zum Ursprung der Vergiftung. In einem Fall bewahrte der Lieferant die Ware zu lange auf. Im anderen Fall waren die Fische portionsweise vorbereitet und das MHD ist entfernt worden.

Resultate	
Proben	13
Beanstandet	2 (15,4 %)
Grund	Histamine Verbrauchsdatum überschritten

Histamin in Fischen

Analyse der Produktqualität 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.

2014 gab es bereits eine interkantonale Kampagne zu diesem Thema, die eine besonders hohe Beanstandungsquote ergab (50 %). 2015 wurde eine gleiche regionale Kampagne durchgeführt. 28 Proben wurden entnommen, davon gaben 6 Anlass zur Beanstandung (21 %). Der Höchstwert lag bei 43,9 % verdorbenen Kastanien in einem Geschäft.

Die Beanstandungsquote 2015 war zwar niedriger als im Vorjahr, aber dennoch hoch (21 %).

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	6 (21,4 %)
Grund	Wurmig, ausgetrocknet

Kastanien

Analyse zum Nachweis von Mykotoxin in Kastanien

Eine regionale Kampagne zum Nachweis von Mykotoxin in Kastanien wurde durch den Kanton Waadt vorgeschlagen. Kastanien, die zur Familie der Nüsse gehören, werden teilweise ungeeignet gelagert oder verarbeitet und können folglich Schimmelbewuchs entwickeln, der zur Bildung von Mykotoxin wie Aflatoxin B/G und Ochratoxin A führt. Kastanien und Produkte auf Kastanienbasis sind zum Jahresende hin sehr gefragt.

Diese Kampagne will das eventuelle Vorliegen der oben genannten Mykotoxine kontrollieren.

28 Proben wurden in der Romandie entnommen, darunter 9 aus Walliser Betrieben. Sie wurden auf das Vorliegen von Aflatoxin B/G und Ochratoxin A analysiert. Keine davon hat den gesetzlich vorgegebenen Grenzwert überschritten. Dennoch konnten kleine Mengen an Mykotoxin in 4 Proben nachgewiesen werden. Die festgestellte Höchstmenge von Aflatoxin lag

Resultate	
Proben	9
Beanstandet	0
Grund	–

Mykotoxin in Kastanien

bei 2,8 µg/kg Aflatoxin (B/G). Das Nichtvorliegen von Ochratoxin A, auch nicht in Spuren, ist für diese Proben zu erwähnen.

Analyse zum Nachweis von Dithiocarbamat in Erdbeeren

22 Proben von Erdbeeren (21 schweizerische, eine ausländische) wurden auf das Vorliegen von Dithiocarbamat (Pestizidrückstände) untersucht. Keine davon überschritt den Grenzwert von 10 mg/kg, gemessen als CS₂ (Schwefelkohlenstoff), der nachgewiesene Maximalwert lag bei unter 0,20 mg/kg in zwei Proben Schweizer Erdbeeren.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	0
Grund	–

Dithiocarbamat in Erdbeeren

Analyse zum Nachweis von Pestiziden in Kernobst

Eine regionale Kampagne zum Nachweis von Pestiziden in Kernobst wurde durch den Kanton Genf vorgeschlagen.

120 Proben wurden in der Romandie entnommen, darunter 31 aus Walliser Betrieben. Alle wurden auf das Vorliegen von Pestiziden analysiert. Von den 31 Walliser Proben waren alle aus Pestizidsicht konform.

Der Ursprung dieser Proben war folgender: Ausland (4), Schweiz (27), davon 19 aus dem Wallis.

Von diesem Walliser Kernobst enthielten 5 Proben Wirkstoffe. 2 Muster enthielten 2 Wirkstoffe, drei jeweils einen.

Die nachgewiesenen Wirkstoffe in diesen Proben waren folgende:

- Pirimicarb (3; 0,023 mg/kg Höchstwert),
- Fluopyram (1; 0,006 mg/kg),
- Thiocloprid (2; 0,015 mg/kg),
- Chlorpyrifos (1; 0,29 mg/kg)

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	0
Grund	–

Pestizide in Kernobst

Spirituosen

Von den 94 analysierten Proben von Spirituosen waren 54 nicht gesetzeskonform. Der hohe Methanol- bzw. die höheren Alkoholgehalt sorgte in diesem Jahr für erhebliche Probleme. Es zeigt sich, dass Kleinerzeuger die verschiedenen Herstellungsprozesse von Spirituosen weniger gut beherrschen, da die Normen in dieser Herstellerkategorie häufiger nicht eingehalten werden.

Resultate	
Proben	94
Beanstandet	54 (57,4 %)
Grund	Alkoholgehalt (8) Methanolgehalt (15) Gehalt an höheren Alkoholen (35) Urethanegehalt (4)

Spirituosen

Kontrolle der Etikettierung von Lebensmitteln

Von 32 analysierten Proben waren 15 nicht gesetzeskonform. Diese Ergebnisse dürfen nicht verallgemeinert werden, denn die Etikettenproben werden sehr gezielt genommen, wenn Probleme auftauchen.

Resultate	
Proben	32
Beanstandet	15 (46,9 %)
Grund	Diverses

Etikettierung

Sicherheit von Weichkäse

Mehrere alarmierende Fälle auf europäischer Ebene führten zum Rückruf von importiertem und im Wallis vertriebenem Käse, insbesondere von Weichkäse (siehe Abschnitt Inspektorat, RASFF). Diese Fälle basieren auf dem Nachweis von Listeria oder Salmonellen durch Kontrolllabore in ganz Europa. In unserem Kanton analysiert die DVSV diese Parameter

ebenfalls regelmässig. Es wurde kein Listeria- oder Salmonellenfall nachgewiesen. Die Beanstandungsquote von 18 % ist jedoch Hygienemarkern geschuldet, die zeigen, dass die Prozesse noch verbesserungsfähig sind.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	4 (18,2 %)
Grund	Staphylokokken (1) Escherichia coli (4) Listerien (0) Salmonellen (0)

Weichkäse

Überprüfung der Prozesshygienekriterien

Suche nach Hygienemarkern in vorgekochten Produkten im Gastgewerbe

2013 und 2014 zeigte die Überprüfung der Hygienemarkern, dass nahezu 50 % der analysierten Gerichte sich als nicht konform erwiesen. Die Branche hat reagiert und schlägt eine gezieltere Schulung der Mitglieder diesbezüglich vor. Die DVSV hat daher ihre Kontrollen im Bereich des Gastgewerbes verstärkt. Gewisse Speisen, wie zum Beispiel Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen werden im Voraus zubereitet und bei der Bestellung aufgewärmt, bevor sie auf den Teller kommen und serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Temperaturen und des Warenflusses voraus, um zu vermeiden, dass diese Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Es wurden 156 Proben entnommen, von denen 44 nicht konform waren (28 %). Diese Situation zeigt, dass eine leichte Verbesserung eingetreten ist. Die Nichtkonformitäten lassen sich in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden (Hauptmarker: aerobe mesophile Keime) und in einigen wenigen Fällen, auf einen

offensichtlichen Mangel an Hygiene in den Betrieben. Unsere Dienststelle nimmt weiterhin derartige Kampagnen vor, um die Verbesserung der Prozesse zu prüfen.

Resultate	
Proben	156
Beanstandet	44 (28,2 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (35) Enterobakterien (37) Staphylokokken (6) Bacillus cereus (8)

Vorgekochte Produkte

Suche nach Hygienemarkern in Hackfleisch

Die Hygiene von Produkten auf der Basis von Hackfleisch (Tartar oder Hacksteak) ist kritisch, da diese im Rohzustand konsumiert werden können. Deshalb wurden 48 Proben ins mikrobiologische Labor gebracht, ein Teil davon von einer Walliser Ausstellung. Zwei Proben wiesen einen erhöhten Gehalt an aeroben mesophilen Keimen und eine Probe wies einen zu hohen Gehalt an koagulase-positiven Staphylokokken auf, was wahrscheinlich bedeutet, dass die Dauer der Lagerung für die ersten beiden Produkte zu lang war und beim dritten Produkt elementare Hygieneregeln nicht eingehalten wurden.

Resultate	
Proben	48
Beanstandet	3 (6,3 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (2) Escherichia coli (0) Staphylokokken (1) Salmonellen (0)

Hackfleisch

Suche nach Hygienemarkern in verzehrfertigen Produkten in Bäckereien

Bäckereien bieten Produkte wie Kanapees, Schinkencroissants, Käseküchlein etc., die je nach Wunsch kalt oder erwärmt verzehrt werden. Von den 56 entnommenen Proben wurde nur bei 4 eine Nichtkonformität festgestellt, die hauptsächlich auf eine zu lange Aufbewahrungsdauer

(4) und ein Vorliegen von koagulase-positiven Staphylokokken zurückzuführen war. Letzteres kann beispielsweise einer nicht verheilten Wunde eines Angestellten geschuldet sein. Diese Ergebnisse sind ziemlich ermutigend und zeigen, dass die Branche die Prozesse für diese Art von Produkten relativ gut beherrscht.

Resultate	
Proben	56
Beanstandet	4 (7,1 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (4) Escherichia coli (0) Staphylokokken (1)

Produkte in Bäckereien

Suche nach Hygiene- und Tiergesundheitsmarkern in Käsebruch Analyse von Staphylokokken-Enterotoxin im Käse

Bei der Inspektion der Käseereien werden regelmässig Proben von Käsebruch (eingedickte Milch als Zwischenprodukt der Käseherstellung) entnommen. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich in Bezug auf den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was zum Beispiel eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) anbelangt. Aufschlussreich sind diesbezüglich die Bakterien der Familie der Staphylokokken. 2015 wurden 69 entnommene Proben analysiert, von denen 12 über der Norm liegende Werte aufwiesen und beanstandet wurden. Im Falle einer Beanstandung wird dieser Käse gesperrt. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Toxin des Staphylococcus aureus nachweisbar ist. Es wurde ein positiver Fall nachgewiesen, der dazu führte, dass 190 kg Käse vernichtet werden mussten, um eine Gefährdung der Verbraucher zu vermeiden. Diese Fälle zeigen, dass es wichtig ist, den gesamten Weg von der Tiergesundheit bis zum Produkt zu kontrollieren, und die Hygienemarker bei der Herstellung zu verfolgen, um die Bevölke-

rung vor weiteren Gefahren wie dem Vorliegen von Toxin zu schützen.

Resultate	
Proben	69
Beanstandet	12 (17,4 %)
Grund	Staphylokokken (12) Staphylokokkentoxin (1)

Käsebruch

Suche nach Hygienemarkern in essreifen Käsen

Die bakterielle Kontamination in verkaufsreifen Käsen kann auch auf eine schlechte Hygiene bei der Herstellung oder Lagerung zurückzuführen werden. 2015 enthielten 25 % der 55 entnommenen Proben Bakterien fäkalen Ursprungs (Escherichia coli) in höherer Menge als es die Normen erlauben. Dieses Ergebnis wird 2016 erneut geprüft werden, in Abstimmung mit Inspektionsmassnahmen zur verbesserten Einhaltung der Hygienenormen in diesem Bereich.

Resultate	
Proben	55
Beanstandet	14 (25,5 %)
Grund	Escherichia coli (14)

Käse

Suche nach Hygienemarkern in Eiswürfeln

Die mikrobiologische Qualität der Eiswürfel, die mit kalten Getränken serviert werden, ist ein ständig wiederkehrendes Thema, da 2011 und 2014 20 bis 30 % der Proben beanstandet wurden. Um festzustellen, ob die Hygiene beim Herstellungsverfahren eingehalten wird, hat die Dienststelle für Verbraucherschutz 2015 eine neue Kampagne durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass es sich dabei weiterhin um einen sensiblen Sektor handelt, da von 32 entnommenen Proben 11 (34 %) eine über den Toleranznormen liegende Keimbelastung aufwiesen. Die bei Beanstandungen zu ergreifenden Massnahmen sind die Reinigung der Eis-

würfelmachine sowie die Einhaltung der elementaren Hygienevorschriften beim Service.

Resultate	
Proben	32
Beanstandet	11 (34,4 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (4) Escherichia coli (0) Enterobakterien (6) Pseudomonas aeruginosa (4)

Eiswürfel

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. Seit 2013 sind die Kontrolleure mit einer Screening-Sonde ausgestattet, mit der sie im Schnellverfahren in dem kontrollierten Betrieb die Qualität des Frittieröls analysieren können. Wenn ein zu hoher Anteil an polaren Komponenten festgestellt wird, erfolgt eine offizielle Probenentnahme und die Probe wird nach den akkreditierten Methoden im Labor analysiert. Wenn der Anteil der polaren Komponenten sehr hoch ist (> 30 %), wird die Beanstandung direkt während der Inspektion angesprochen. Nach diesem Verfahren werden nur schlechte oder zweifelhafte Proben entnommen, so dass mit einer hohen Beanstandungsquote zu rechnen ist: Von 20 im Labor analysierten Proben erwiesen sich 8 als nicht konform und wurden beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 40 %. Berücksichtigt man hingegen, dass das Inspektorat 941 Proben untersucht hat, und dass 87 Proben vor Ort beanstandet wurden, fällt die tatsächliche Beanstandungsquote im Wallis auf

Resultate	
Proben	941
Beanstandet	95 (10,1 %)
Grund	Verdorbenes Öl (polare Verbindungen)

Frittieröl

10,1 % beanstandete Öle. Es lässt sich feststellen, dass sich die Beanstandungsquote gegenüber dem Vorjahr (7,4 %) erhöht hat. Die Überwachung der Frittieröle ist deshalb unverzichtbar und wird künftig fortgesetzt.

Trinkwasser

Offizielle chemische Analyse des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen

Jedes Jahr wird von der DSV eine Kampagne zur Kontrolle der chemischen Qualität des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen durchgeführt. Sämtliche Wasserleitungsnetze werden somit alle drei Jahre chemisch untersucht. Im Jahr 2015 wurden 123 Proben entnommen. Keine Probe wurde offiziell beanstandet. Hingegen wurden in 5 Proben erhöhte Chloridkonzentrationen festgestellt, die über dem im Schweizer Lebensmittelbuch (SLMB) festgelegten Qualitätsziel von unter 20 mg/l lagen. 3 Proben lagen über dem Qualitätsziel des Schweizer Lebensmittelbuchs von weniger als 0,01 mg/l (Toleranzwert: 0,1 mg/l) für Nitrite.

Resultate	
Proben	123
Beanstandet	0
Grund	–

Chemische Analyse des Trinkwassers

Arsen im Trinkwasser (Leitungsnetze)

In der Version vom 01.10.2014 der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung wurde der Grenzwert für Arsen von 0,05 auf 0,01 mg/l geändert. Die Bereitstellung von Trinkwasser nach altem Recht ist bis zum 31.12.2018 möglich. 2014 haben wir eine Kampagne durchgeführt, um den Status quo für den Arsengehalt im Leitungswasser im Wallis zu bestimmen. Es sollte festgestellt werden, welche Gemeinden einen über der Norm liegenden Arsengehalt aufweisen. Zudem wurden die Gemeinden über ihre Pflicht aufgeklärt, bis

2018 die Vorschriften einzuhalten. Diese Kampagne wurde 2015 mit der Analyse der Leitungsnetze anderer Gemeinden fortgesetzt. Es wurden 28 Proben analysiert, keine davon wies Werte über dem festgelegten Grenzwert von 0,01 mg/l (= 10 µg/l) auf. Nur bei zwei Proben konnte Arsen nachgewiesen werden (4,6 bzw. 1,9 µg/l).

Der Ursprung des Arsens ist auf die Erosion und Verwitterung von arsenhaltigem Gestein zurückzuführen. Das Arsen wird dann im Wasser freigesetzt. Bei den seit 2011 vom Labor durchgeführten Untersuchungen sind etwa zwanzig der 1'000 Wasserleitungsnetze im Wallis sowie 15 Gemeinden betroffen.

Sämtliche Gemeinden führen eine analytische Überwachung ihrer Netze in Bezug auf das Vorliegen von Arsen durch (etwa einhundert Proben wurden so in diesem Rahmen analysiert), um eine Lösung für die Einhaltung der Norm bis 2018 zu finden.

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	0
Grund	–

Arsen im Trinkwasser

Dioxan im Trinkwasser (Leitungsnetz)

Im Rahmen des Baus der Autobahn im Oberwallis und des NAQUA-Programms wurde 1,4-Dioxan im Grundwasser entdeckt. In Folge dessen wurde eine Kampagne zur Probenentnahme von Trinkwasser zunächst in der Region Oberwallis und anschliessend im Wasser der Leitungen der Walliser Talgemeinden durchgeführt.

Die geltende Lebensmittelgesetzgebung legt keinen Toleranzwert fest, auch keinen Grenzwert für die Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser. Die Walliser DVSV hat das BLV ersucht, einen Höchstwert festzulegen. Die Toxikologen des BLV haben folgende Normen festgelegt: 0,66 µg/l als Toleranzwert und

6,6 µg/l als Grenzwert. Wenn dieser Toleranzwert überschritten wird, müssen die verantwortlichen Gemeinden im Rahmen ihrer Selbstkontrolle (Monitoring) die Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser überwachen. Wenn der Grenzwert überschritten wird, darf dieses Wasser nicht mehr an Verbraucher geliefert werden.

2015 wurde in Zusammenarbeit mit den von einem Vorliegen von 1,4-Dioxan (>0,66 µg/l) betroffenen Gemeinden eine Kampagne durchgeführt und 16 Proben Grundwasser analysiert. So konnten wir das Vorliegen von 1,4-Dioxan in 8 Proben nachweisen, mit einem Höchstwert von 2,9 µg/l und einem Durchschnittswert von 1,05 µg/l. Zudem erfolgte eine Analyse von Wasser eines aufgrund des überschrittenen Grenzwertes von 1,4 Dioxan (2014) geschlossenen Brunnens, die den zu hohen Wert an 1,4-Dioxan (77,9 µg/l) bestätigte.

Resultate	
Proben	16
Beanstandet	8 (50,0 %)
Grund	Toleranzwert überschritten

Dioxan im Trinkwasser

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Trinkwassers

Parallel zu den von den Gemeinden durchgeführten Selbstkontrollen führt das Trinkwasserinspektorat in den verschiedenen Wasserleitungsnetzen der Walliser Gemeinden spontane Probenentnahmen durch. Aufgrund der Erfahrungen erfolgt die Probenentnahme risikobasiert. Dies ist von den Wetterbedingungen, der Zone der Wasserfassung, der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration usw.) abhängig. Von 774 Proben erwiesen sich 92 (12 %) als nicht konform wegen eines zu hohen Anteils an Hygienemarkern. Dieser Satz von 12 % ist gegenüber 2014 stabil geblieben. Die Gemeinden wurden benachrichtigt und beanstandet. Festzuhalten ist, dass von

den 67 Proben, die E. coli enthielten, nur 14 mehr als 10 KBU/100 ml aufwiesen. Von 55 Proben, die Enterokokken enthielten, lagen 12 Proben bei über 10 KBU/100 ml. Allerdings müssen auch kleinere Kontaminationen untersucht werden, denn die Erfahrung hat gezeigt, dass kleine Kontaminationen ein Hinweis auf ein bevorstehendes grosses Problem sein können.

Resultate	
Proben	774
Beanstandet	92 (11,9 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (11) Escherichia coli (67) Enterobakterien (55)

Mikrobiologische Qualität des Trinkwassers

Badewasser

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Badewassers

Als touristischer Kanton besitzt das Wallis eine grosse Zahl von Einrichtungen mit Badeanlagen. Die Gesetzgebung zur Hygiene- und Sicherheitskontrolle der Einrichtungen für öffentliche Bäder verlangt eine regelmässige Kontrolle des Badewassers. Hygienemarker werden in den Becken des Kantons überwacht, was zur Analyse von 1771 Proben im Jahr 2015 geführt hat, wovon 8 % beanstandet wurden. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die nicht an die Besuchsspitzen angepasst sind. Gelegentlich sind Massnahmen wie ein häufigeres Wechseln des Wassers erforderlich um die angemessene sanitäre und hygienische Qualität von für die Öffentlichkeit (z. B. Schülern oder Touristen)

Resultate	
Proben	1771
Beanstandet	144 (8,1 %)
Grund	Gesamtkeimzahl (45) Escherichia coli (42) Pseudomonas aeruginosa (66)

Mikrobiologische Qualität des Badewassers

zugänglichen Einrichtungen zu gewährleisten.

Offizielle Kontrolle der mikrobiologischen Qualität natürlicher Badegewässer (Baggerseen, Strände, Seen)

Die mikrobiologische Qualität der natürlichen Badegewässer hat gezeigt, dass das Wasser von guter Qualität ist. 2015 musste kein Badeverbot verhängt werden.

Resultate	
Proben	58
Beanstandet	0
Grund	–

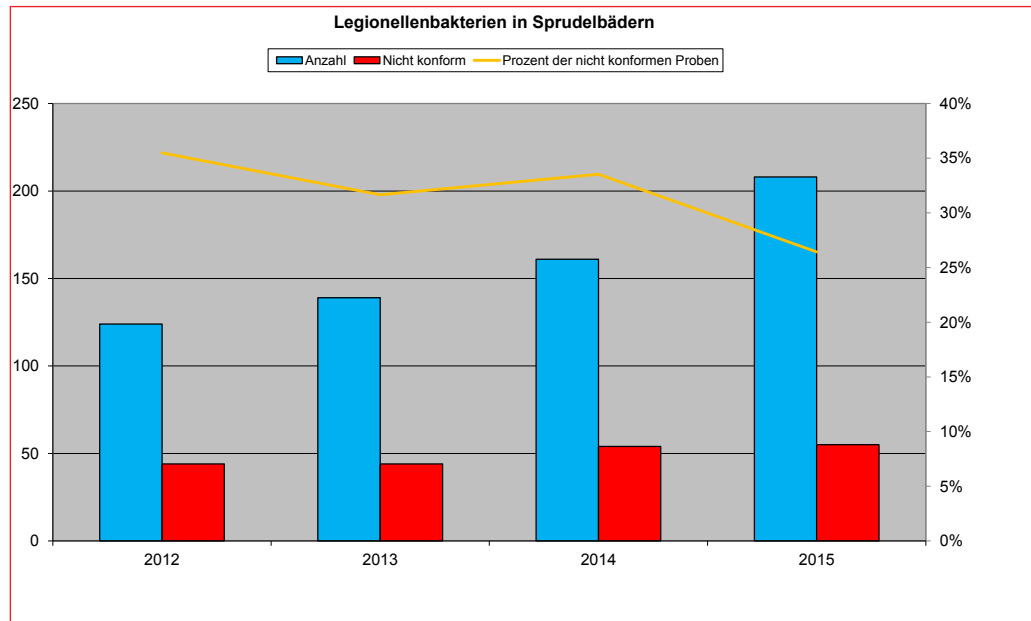
Mikrobiologische Qualität der Badegewässer

Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Sprudelbädern

Legionellen sind potenziell pathogene Bakterien, die atypische schwere Lungentzündungen verursachen können. Dies kann mehr oder minder lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40 °C resistent und ausserdem chlortolerant. Deshalb sind Sprudelbädern und Sanitärwassernetze für diese pathogenen Bakterien geeignete Lebensbereiche. 2015 wurde das Wasser von 208 Sprudelbädern analysiert, 55 (26 %) wiesen Legionellen auf. Für die Dekontamination von Sprudelbädern ist der Chlorgehalt zu erhöhen, insbesondere in den Filtern, oder das Wasser komplett zu erneuern. Es lässt sich eine leichte Verbesserung der Beanstandungsquote feststellen. Es ist zu berücksichtigen, dass die 2013 und 2014 kontaminierten Einrichtungen mehrfach kontrolliert wurden, bis vom Betreiber eine Lösung gefunden wurde,

Resultate	
Proben	208
Beanstandet	55 (26,4 %)
Grund	Nachweis von Legionellen

Legionellenbakterien in Sprudelbädern



Legionellenbakterien in Sprudelbädern

mittels derer die geltenden Normen eingehalten werden konnten.

Nachweis von pathogenen Legionellenbakterien in Duschen

Legionellen sind ubiquitär verbreitete Bakterien, die natürlich in der Umwelt vorkommen. Aus diesem Grund können sie Sanitärwassernetze verunreinigen und im Duschwasser auftreten. Falls das in den Rohrleitungen zirkulierende Wasser keine ausreichend hohe Temperatur aufweist, können die Haushaltsnetze mit gesundheitsgefährdeten Konzentrationen verunreinigt werden. Die DSV hat eine Kampagne in öffentlichen Duschen (Schuleinrichtungen, Sportanlagen, Heime) durchgeführt. Von 34 Analysen ergaben 11 eine beträchtliche Kontamination. Mithilfe von Massnahmen, wie beispielsweise das Wasser bei einer Temperatur von über 60 °C zirkulieren zu lassen, können die Bakterien beseitigt werden.

Resultate	
Proben	34
Beanstandet	11 (32,4 %)
Grund	Nachweiss von Legionellen

Legionellenbakterien in Duschen

Gebrauchsgegenstände

Nationale Kampagne zu Schmuck (Analyse der Freisetzung von Nickel)

Eine nationale Kampagne zu nickelhaltigem Schmuck wurde durch den Kanton St. Gallen vorgeschlagen. Schmuck, der aufgrund seines Verwendungszwecks dauerhaft und direkt mit der Haut in Kontakt kommt (z. B. Ketten, Ringe, Ohrringe), darf nicht mehr als 0,5 mg Nickel pro cm² und pro Woche abgeben (Grenzwert). Gebrauchsgegenstände dürfen bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung nicht gesundheitsschädlich sein.

Die Analyse von 662 Schmuckstücken ergab eine Beanstandungsquote von 11,4 %. Das Wallis hat an dieser Kampagne mit der Entnahme von 22 Proben teilgenommen. 18 waren nicht konform.

Künftig wird im Wallis erneut eine Kampagne durchgeführt.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	18 (81,8 %)
Grund	Nachweiss von Nickel

Schmuck

Inspektorat

Von den 6 743 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2 871 (42,6 %) kontrolliert, wobei 3 217 Inspektionen durchgeführt wurden. Bei 810 Inspektionen (25,2%) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet.

Von diesen 810 beanstandeten Betrieben wurden 16 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt, entweder weil bei den Kontrollen wiederholt auftretende ähnliche Mängel festgestellt wurden oder weil die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet wurde.

Die 810 beanstandeten Lebensmittelbetriebe können in folgende 3 Kategorien eingeteilt werden: 4,3% dieser Betriebe wiesen schwere Mängel auf, wie beispielsweise ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der die Schliessung des Betriebes zur Folge hatte, oder der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit gefährden können, oder die gezielte gewerbliche Täuschung des Konsumenten.

26.8% dieser Betriebe weisen systematische Mängel auf, wie eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, das Fehlen der Dokumentation oder Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum.

Die übrigen 51.7% dieser Betriebe können der Kategorie leichte Mängel zugeteilt werden, wie zum Beispiel eine unvollständige Etikettierung, Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum, eine lückenhafte Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen direkten Einfluss auf die Lebensmittel haben.

Bei 16,2 % der beanstandeten Betriebe handelte es sich um Teil- oder Folgekontrollen, bei denen nur ein Teil der Kontrollpunkte bewertet wurde.

Diese Zahlen zeigen einen leichten Rückgang der Beanstandungsquote gegenüber den beiden Vorjahren. 2013 wurden 28,7 % und 2014 30,1 % der kontrollierten Betriebe beanstandet. Dieser positive und erfreuliche Trend lässt sich einerseits durch eine bessere Kontrolle der Unternehmen, für die Massnahmen angeordnet wurden, und die Beseitigung der Nichtkonformitäten durch die Verantwortlichen erklären. Andererseits leisten die verschiedenen Branchen der Nahrungsmittelindustrie Sensibilisierungsarbeit durch Schulungsangebote oder erstellen einen Leitfaden für gute Herstellungspraktiken.

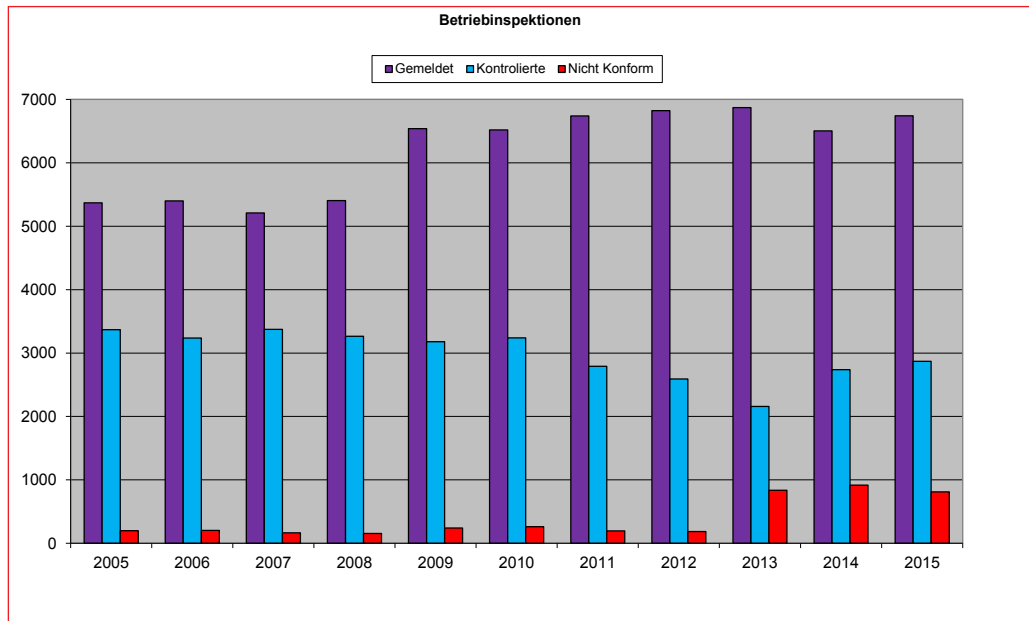
Eine detaillierte Analyse der Zahlen in Abhängigkeit von der Art der Aktivität wird im nächsten Kapitel durchgeführt.

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
A	Industrielle Verarbeitungsbetriebe				
A11	Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	3	5	3	2
A112	Industrielle Verarbeitungsbetriebe	1			
A113	Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	5	4	1
A12	Industrielle Verarbeitung von Fisch	3	2	2	
A13	Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	2	2		2
A131	Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käse	3	2	1	1
A15	Industrielle Eier und Eiprodukteverarbeitung	2	2		2
A21	Industrielle Herstellung von Früchten, Gemüse und Pilzen	1	1	1	
A22	Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren und Getreide	7	6	4	2
A24	Industrielle Herstellung von gemahlene Produkten und Trockenteigwaren	4	1	1	
A25	Industrielle Herstellung von Kaffee, Tee und Zucker	1			
A3	Getränkeindustrie	1			
A31	Industrielle Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	1			
A32	Industrielle Spirituosenherstellung	5			
A33	Industrielle Herstellung von Wein (Keller)	24	12	12	
A34	Industrielle Herstellung von fermentierten Getränken	2			
A35	Industrielle Herstellung von Mineralwasser	4	3	2	1
A41	Industrielle Herstellung von Kosmetika	3	1	1	
A51	Industriekuchen	3			
A55	Industrielle Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln	2			
B	Gewerbebetriebe				
B11	Gewerbliche Metzgereien	92	72	44	28
B111	Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	26	10	5	5
B112	Hofschlachtung	3			
B12	Gewerbliche Fischereien	16	8	5	3
B121	Gewerbliche Fischereien mit Fischzucht	10			
B2	Gewerbliche Sennereien und Käsereien	70	59	38	21
B21	Milchannahmestellen	14	13	8	5
B22	Alpkäsereien	116	106	53	53
B23	Gewerblicher Reifungskeller	15	9	6	3
B24	Speiseeishersteller	6	5	4	1
B3	Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	103	75	44	31
B31	Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	9	6	6	
B32	Gewerbliche Produktion von Molkereiprodukten	2			
B4	Gewerbliche Herstellung von Getränken	1	1	1	
B41	Gewerbliche Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	8			
B42	Gewerbliche Herstellung von Wein (Keller)	70	6	4	2
B421	Selbsteinkellerer	428	27	26	1
B43	Gewerbliche Spirituosenherstellung	27	2	1	1
B44	Gewerblicher Herstellung von vergorenen Getränken	7	4	3	1
B441	Selbstersteller von vergorenen Getränken (nicht der LM-Kontrolle unterstellt)	2			
B5	Verkauf ab Hof	12	2	2	
B51	Verkauf ab Hof von Milch und Milchprodukten	3			
B52	Verkauf ab Hof von Fleisch und Fleischprodukten	5	1	1	
B53	Verkauf ab Hof von Früchten und Gemüse und Pilzen	7	3	2	1
B531	Verkauf ab Hof von Gemüse und Pilzen (vor Ort verarbeitet)	1			

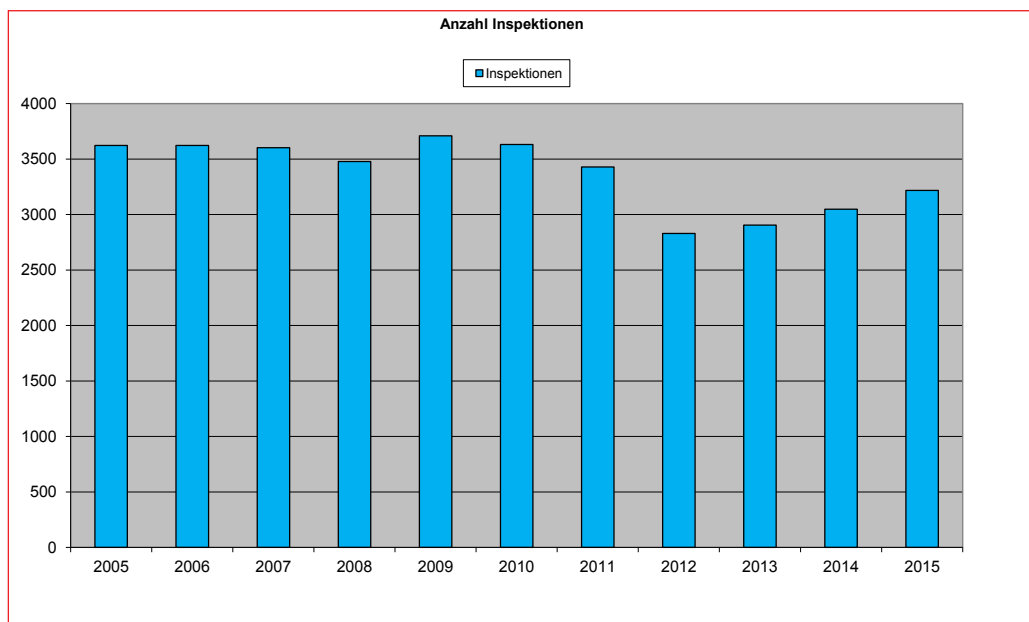
Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
B54	Verkauf ab Hof von Eier (mit und ohne Verpackung)	2	2	2	
B56	Verkauf ab Hof von anderen Produkten	1			
B6	Gewerbliche Betriebe, andere	28	3	3	
B61	Gewerbliche Herstellung von Kosmetika	9			
B62	Gewerbliche Herstellung von Schmuck	1			
B65	Gewerbliche Herstellung von Verpackungsmaterialien	1	1	1	
B66	Gewerbliche Herstellung von Gemüse und Fruchterzeugnissen	7	2	2	
C	Handelsbetriebe				
C1	Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	1			
C11	Grosshandel von Lebensmittel	5	4	3	1
C111	Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	11	9	6	3
C112	Grosshandel von Früchten & Gemüse	9	4	4	
C113	Grosshandel von Getränken (andere als Wein)	32	8	7	1
C114	Grosshandel von Wein	125	6	6	
C114b	Grosshandel von Wein (ohne Depot)	1			
C115	Lebensmittellager	47	6	5	1
C116	Transport von unverpackten Lebensmitteln/gekühlte/tiefgekühlte	17	15	12	3
C117	Transport von verpackten Lebensmittel	2	1		1
C118	Import von Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen	2			
C118	Export von Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	1			
C119	Grosshandel von Speziallebensmitteln	4	3	1	2
C2	Supermärkte	124	25	16	9
C31	Detailhandel (mittel und klein)	48	25	20	5
C311	Bäckereien (ohne Produktion)	132	50	41	9
C312	Detailhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	4	1	1	
C313	Metzgereien (ohne Produktion)	69	42	28	14
C314	Fischerei (ohne Produktion)	2	1	1	
C315	Lebensmittelladen und Tankstellen (ohne Verpflegung /Produktion)	408	174	120	54
C32	Kiosk	179	29	28	1
C34	Apotheken	99			
C35	Drogerien	20			
C36	Regelmässige Verkaufsstände (fixe und regelmässige Marktstände)	84	53	42	11
C361	Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	146	125	111	14
C362	Eisstand (Glacéstand)	2			
C363	Fahrendes Gewerbe (spezialisiert Wagen, Planwagen oder andere) ohne Herstellung	2	3	2	1
C37	Fitness & Wellnesscenter	21	4	4	
C38	Bio Detailhandel	4	1	1	
C38b	Handel mit Speziallebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmittel)	6	4	3	1
C38c	Handel mit ätherischen Ölen und Wellnessprodukten	2			
C39	Detailhandel von Getränken	1			
C41	Versandhandel von Lebensmittel	2	1	1	
C5	Detailhandel mit Gebrauchsgegenständen	20	1	1	
C51	Detailhandel mit Kosmetika	4			
C52	Verkauf von Schmuck	1	3	3	
C54	Verkauf von Spielwaren	1			
C55	Verkauf von Geschirr	1			
C56	Tätowierung, Piercing (Salon)	8			
C57	Coiffeur	2			
C58	Verkauf von elektronischen Zigaretten	3	2	2	
C62	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Verkauf als Nebenaktivität	3			

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
D	Verpflegungsbetriebe				
D1	Verpflegung	8	4	3	1
D11	Restaurant, Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menü/Tagesmenü)	2 218	1 431	1 014	417
D111	Berghütten (mit Verpflegung)	71	12	9	3
D12	Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	612	203	186	17
D13	Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	93	44	43	1
D14	Beherbung (mit Frühstück)	110	40	39	1
D2	Caterer & Party-Service	12	4	4	
D21	Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen / Heimlieferung	32	21	16	5
D22	Traiteur	27	22	15	7
D24	Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	8	12	12	
D25	Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	11	12	11	1
D251	Gelegentliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	48	89	82	7
D3	Gemeinschaftsverpflegung	2	2	2	
D31	Krankenhäuser und Heime - (mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	90	44	38	6
D311	Spital und Heimbetriebe (mit/ohne medizinischer Pflege)- ohne Zubereitung	8	4	4	
D32	Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	151	48	43	5
D321	Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	43	23	20	3
D33	Schulkantinen mit Zubereitung	8	8	7	1
D331	Schulkantinen ohne Zubereitung	3	2	2	
D34	Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	12	6	5	1
D341	Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6			
D4	Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	5	1		1
D41	Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5			
D5	Andere Verpflegungsbetriebe	4	3	3	
E	Trinkwasser				
E1	Fassung und Verteilung von Trinkwasser (Trinkwasserversorgung)	209	74	54	20
G	Primärproduktion				
G2	Gemüseproduzent	3	1	1	
G3	Traubenverarbeiter	1	2	1	1
G5	Primärproduktion von Milch	102	55	33	22
G6	Zucht	1			
G8	Primärproduktion von Eiern	4	1	1	
	Total	6 742	3 217	2 405	812

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



Betriebsinspektionen



Inspektionen

Zuordnung der Beanstandungen

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

Die Selbstkontrolle (L1)

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

Produkte (L2)

Die Produkte werden unter mehreren Aspekten kontrolliert, einerseits den visuellen Aspekten, wie der Qualität und dem allgemeinen Zustand, und andererseits unter 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.

Bau, 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 diese Rubrik oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen ist. Dennoch ist die am häufigsten beanstandete Rubrik die Kontrolle des Prozesses der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln, die 73,5 % der beanstandeten Unternehmen betrifft. Häufig stellen wir an dieser Stelle eine nachlässige Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene und eine unzureichende Bezeichnung, Nachvollziehbarkeit fest.

Inspektion nach Art der Aktivität

Milchprodukte

Die Kontrolle der Milchverarbeitungsbetriebe in unserem Kanton ist wichtig, weil ein Grossteil der Produkte aus Rohmilch hergestellt wird. Diese Produkte wurden folglich keiner Wärmebehandlung unterzogen, die es gestatten würde, eventuelle (bakteriologische) Verunreinigungen des Rohmaterials auszuschalten. Wir stellen fest, dass 43,5 % der Milchverarbeitungsbetriebe nicht dem geltenden Lebensmittelsicherheitsstandard entsprechen. Diese Zahl unterscheidet sich nur unwesentlich vom Jahr 2015, wo 45,52 % der Unternehmen beanstandet wurden. Die hohe Zahl von Beanstandungen dieser

Unternehmenskategorie		L1	L2	L3	L4
A	Industrieller Herstellungs- oder Umwandlungsbetrieb	2	3	3	2
B	Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf	93	92	126	95
C	Handel (ohne Herstellung oder Transformation)	38	89	84	45
D	Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen	209	340	367	289
E	Trinkwasser	15	5	15	16
Gesamtzahl der betroffenen beanstandeten Unternehmen		44,1 %	65,3 %	73,5 %	55,2 %

Beanstandungsgründe

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A13					
Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	3	3	2	1	33,3
A131					
Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käse	1	1		1	100,0
B2					
Gewerbliche Sennereien & Käsereien	70	59	38	21	35,6
B21					
Milchannahmestellen	14	13	8	5	38,5
B22					
Alpkäsereien	116	106	53	52	49,1
B23					
Gewerblicher Reifungskeller	15	9	6	3	33,3
Total	219	191	107	83	43,5

Milchprodukte

Einrichtungen ist teilweise auf veraltete Räumlichkeiten, einen häufigen Personalwechsel und die Fokussierung der Inspektionen auf die Kontrolle der Selbstkontrolle sowie die Kontrolle der Milchqualität zurückzuführen.

In diesem Jahr wurde ein besonderes Augenmerk auf die Alpkäsereien gelegt. Insgesamt wurden 106 Inspektionen durchgeführt. Von den uns bekannten 116 Alpkäsereien wurden 70 kontrolliert. In 8 Fällen führten wir eine Folgekontrolle durch, insgesamt mussten wir aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 13 Käse beschlagnahmen.

Die Beschlagnahmung der Käse erfolgte, wenn der Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken den Höchstwert überschreitet. Diese wird aus mikrobiologischer Sicht auf den Parameter koagulasepositiven Staphylokokken kontrolliert. Falls dieser Parameter die geltende Norm überschreitet, wird eine präventive Beschlagnahmung angeordnet. Dieser Mikroorganismus kann schliesslich bei der Reifung des Käses ein gesundheitsgefährdendes Enterotoxin erzeugen. Vor dem Inverkehrbringen wird auf das Vorliegen von Staphylokokken-Enterotoxin geprüft. Falls dieses nicht nachgewiesen wird, wird die Beschlagnahmung aufgehoben. Es wurde nur ein positiver Fall von Staphylokokken-Enterotoxin nachgewiesen, der dazu führte, dass die Käse-Char-

gen nicht auf den Markt gebracht werden konnten.

Beispiel für die Bedeutung der Milchkontrolle für die Käsequalität

Gemäss der Verordnung des EDI über Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005 darf nur einwandfreie Milch mit unverändertem Gehalt abgeliefert werden, die von Tieren stammt, deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist. In jedem Monat, in dem Milch produziert wird, wird die Milch zweimal gemäss Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 untersucht.

Infolge wiederholter Qualitäts- und Hygieneprobleme der Milch verhängte der Veterinärdienst eine Milchsperrung gegen einen Milchbauern.

Dieser Milchbauer lieferte trotz des verhängten Verbots weiterhin Milch. Nachforschungen ergaben, dass er Milch an eine Alm lieferte. Deshalb begab sich ein Lebensmittelkontrolleur vor Ort, um eine Inspektion der betroffenen Alm vorzunehmen. Bei der Inspektion wurde Folgendes festgestellt:

- Der Milchlieferant stellte keinen Antrag auf Aufhebung der Milchsperrung und missachtete die Entscheidung der Behörde.
- Die Alpkäserei übernahm 5200 kg rohe Kuhmilch aus einem mit einer Milchsperrung belegten Landwirt-

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A22					
Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren & Getreide	6	2	2		0,0
B3					
Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	103	75	44	31	41,3
B31					
Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	9	6	6		0,0
C311					
Bäckereien (ohne Produktion)	132	50	41	9	18,0
Total	250	133	93	40	30,1

Bäckereien

schaftsbetrieb. Mit dieser Milch wurden 520 kg Halbhartkäse aus roher Kuhmilch hergestellt.

- Die Übernahme und Verarbeitung dieser Milch erfolgte ohne Vermischung mit der Milch anderer Lieferanten, ohne besondere Qualitätskontrolle bei der Abnahme. Abnahmeprüfungen der Milch, durch die Qualitätsprobleme festgestellt werden können, wurden nicht durchgeführt.

Diese Feststellungen zeigen, dass der Milchlieferant und der Weiterverarbeiter versuchten, das System zur Kontrolle der Milchqualität zu umgehen, indem sie sich nicht bei der Behörde meldeten.

Zudem ergab die Analyse des aus dieser Milch hergestellten Käses Hygieneprobleme, denn es wurden Bakterien fäkalen Ursprungs nachgewiesen.

Diese Ware wurde für eine analytische Neubewertung im Rahmen der Selbstkontrolle der Käserei temporär gesperrt. Der Bauer und die Alm wurden beanstandet.

Bäckereien

Was die Inspektion der Bäckereien anbelangt, so sind zwei Tendenzen festzustellen. Einerseits Bäckereien, die sich auf den Verkauf beschränken, mit einer Beanstandungsquote von 18 %, und andererseits die Bäckereien mit einer eigenen Produktion und einer Beanstandungsquote von 41,3 %. Das zeigt, dass die Problematik grösstenteils auf der Ebene der Produktion angesiedelt ist. Die Hauptpunkte der Beanstandung bei der Produktion von Backwaren liegen im Bereich der Hygiene und der fehlenden oder unvollständigen Selbstkontrolle.

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
A11					
Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	3	2	1	1	20,0
A113					
Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	2	2		0,0
B11					
Gewerbliche Metzgereien	92	72	44	28	38,9
B111					
Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	26	10	5	5	50,0
C111					
Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	11	9	6	3	33,3
C313					
Metzgereien (ohne Produktion)	69	42	28	14	33,3
Total	207	137	86	51	37,2

Metzgereien

Betriebskategorie	Anzahl	Kontrolliert	K	NK	% NK
D11					
Restaurant, Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menü)	2218	1431	1014	416	29,1
D111					
Berghütten (mit Verpflegung)	71	12	9	3	25,0
D12					
Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	612	203	186	17	8,4
D13					
Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	93	44	43	1	2,3
D14					
Beherbung (mit Frühstück)	110	40	39	1	2,5
D2					
Caterer & Party-Service	12	4	4		0,0
D21					
Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen/Heimlieferung	32	21	16	5	23,8
D22					
Traiteur	27	22	15	7	31,8
D24					
Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	8	12	12		0,0
D25					
Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	11	12	11	1	8,3
D251					
Gelgendliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	48	89	82	7	7,9
D31					
Krankenhäuser und Heime - (mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	90	44	38	6	13,6
D311					
Spital und Heimbetriebe (mit/ohne medizinischer Pflege) - ohne Zubereitung	8	4	4		0,0
D32					
Krippen und Tagesstätten - mit Zubereitung	151	48	43	5	10,4
D321					
Krippen und Tagesstätten - ohne Zubereitung	43	23	20	3	13,0
D33					
Schulkantinen mit Zubereitung	8	8	7	1	12,5
D331					
Schulkantinen ohne Zubereitung	3	2	2		0,0
D34					
Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	12	6	5	1	16,7
D341					
Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6				0,0
D4					
Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	5	1		1	100,0
D41					
Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5				0,0
D5					
Andere Verpflegungsbetriebe	4	3	3		0,0
Total	3 577	2 029	1 553	475	23,4

Restaurationsbetriebe

Die Beanstandungsquote bei Bäckereien ist im Vergleich zu 2014 (31,9 %) leicht gesunken. Dieser Rückgang folgt dem allgemeinen Trend der Verringerung der Beanstandungsquote bei allen inspizierten Betrieben.

Metzgereien

Betrachtet man die vorliegenden Zahlen im Detail, lässt sich eine positive Entwicklung der Beanstandungsquote bei gewerblichen Metzgereien feststellen. 2014 waren fast zwei Drittel (64,4 %) der Betriebe nicht konform, 2015 wurden 38,9 % der inspizierten Betriebe beanstandet. Diese Verbesserung ist teilweise den Metzgern zu verdanken, die nach und nach den 2011 erstellten Leitfaden für gute Herstellungspraktiken umgesetzt haben. Die Gesamtbeanstandungsquote (37,2 %) zeigt dennoch, dass noch Anstrengungen unternommen werden müssen, um die Situation in dieser Branche zu verbessern. Einer der hervorzuhebenden wiederkehrenden Punkte ist die unzureichende Etikettierung abgepackter und in Kühlvorrichtungen gelagerter Lebensmittel.

Restaurationsbetriebe

Restaurationsbetriebe machen einen Grossteil der kontrollierten Betriebe aus (2029 von 3217).

2015 ergibt sich eine Beanstandungsquote von 23,4 %, während 2014 30 % der Betriebe Mängel aufwiesen. Diese Quote sank insbesondere bei Restaurants, Pizzerias und Tea-Rooms und zwar von 36,4 auf 29,1 %. Dieser positive Trend lässt sich insbesondere durch eine konsequente Folgekontrolle derjenigen Betriebe erklären, für die Massnahmen ergriffen werden mussten. Wir stellen fest, dass die regelmässige Folgekontrolle von Betrieben, für die Massnahmen angeordnet wurden, die Verantwortlichen dazu bewegt, die Sicherheit der Lebensmittel besser zu gewährleisten und nicht wieder in "schlechte Gewohnheiten" zu verfallen.

In diesem Jahr wurden 10 Restaurants

der Kategorie D11 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Die Anzeige erfolgte, da die angeordneten Massnahmen nicht umgesetzt worden waren. Die Hauptgründe dieser Anzeigen waren wiederholt auftretende Probleme im Hygienebereich.

Fakten zum Lebensmittelinspektorat

Nachstehend streichen beispielhaft die Aufgaben des Lebensmittelinspektorats.

Herkunft der Lebensmittel / Konsumententäuschung

Eines der Ziele in der Lebensmittelgesetzgebung lautet, die Konsumenten vor Täuschung zu schützen. So haben die Konsumenten das Recht und die Lebensmittelverkäufer die Pflicht, die Kunden betreffend die Warenherkunft wahrheitsgetreu zu informieren. Speziell in der Region angebaute und verarbeitete Lebensmittel sind beliebte Produkte bei den Touristen.

Der Kunde, welcher am Strassenrand Aprikosen "direkt vom Bauern" kauft, geht davon aus, dass diese Aprikosen zumindest beim Bauern abgeholt und nicht beim Grosshändler eingekauft wurden. Im 2015 wurden Stände beanstandet, welche diesen Nachweis nicht erbringen konnten.

Milchprodukte wie Käse aus Hof- und Dorfkäsereien ist ein weiteres beliebtes Produkt bei Einheimischen und Touristen. Hier musste die Dienststelle in Einzelfällen intervenieren, weil aus Grosskäsereien zugekaufte Käse als Hauskäse



Walliser Aprikosen direkt vom Bauer !

bzw. Eigenprodukt angeboten worden sind. Weitere Beanstandungen erfolgten bei täuschender Anpreisung von Produkten mit geschützter Herkunfts- und Ursprungsbezeichnung wie z.B. Walliser Raclette Käse, Walliser Trockenfleisch und Walliser Roggenbrot. Unter der geschützten Kennzeichnung wurden Produkte vermarktet, welche das Pflichtenheft nicht erfüllten.

Fleischschmuggel

Die DVSV wurde darüber informiert, dass der Leiter einer öffentlichen Einrichtung Fleisch im Ausland kaufte und damit nachts die Grenze überquerte, ohne das Fleisch zu verzollen. Aufgrund dieser Anzeige führten wir eine Inspektion durch und stellten fest, dass der betroffene Betrieb gefrorenes Fleisch ohne Herkunftsangabe lagerte, das mit keinem Schutz versehen war und Gefrierbrand aufwies. Wir ordneten die Vernichtung von 50 kg gefrorenem Fleisch an. Die vorhandenen Erkenntnisse sowie die Informationen über die eingesetzten Fahrzeuge wurden dem Zoll für weitere Nachforschungen übermittelt.

Unzureichende Etikettierung von Nahrungsergänzungsmitteln

Bei einer Routinezollkontrolle wurde unsere Dienststelle kontaktiert, um zu prüfen, ob die gesetzlichen Kennzeichnungsbestimmungen bei Nahrungsergänzungsmitteln eingehalten wurden, die in grossem Umfang (4 150 kg, 15 Paletten) importiert werden sollten.

Da Nahrungsergänzungsmittel ebenfalls dem Gesetz über Lebensmittel unterliegen, führten wir eine Kontrolle dieser Ware durch.

Diese musste beschlagnahmt werden, bis das Unternehmen die Etikettierung der Nahrungsergänzungsmittel gemäss den gesetzlichen Bestimmungen vorgenom-

men hatte. Die Beschlagnahme konnte ab dem Zeitpunkt aufgehoben werden, an dem die Nahrungsergänzungsmittel gemäss den Bestimmungen und in mindestens einer der drei Landessprachen etikettiert waren.

Lebensmittelvergiftung infolge des Verzehrs von frischem Thunfisch

In den ersten 6 Monaten des Jahres wurde die DVSV über 4 Verdachtsfälle von Lebensmittelvergiftungen durch Histamin aufgrund des Verzehrs von frischem Thunfisch informiert (10 Betroffene). In der Tat besteht die Hauptvergiftungsgefahr bei frischem Thunfisch im Vorliegen von Histamin, das durch den Abbau von Proteinen und Histidin bei schlechter Lagerung (ungeeignete Temperatur, nicht eingehaltene Datierung) entsteht.

Diese Fälle wurden durch Inspektionen der Betriebe, in denen der Fisch verzehrt wurde, und der Thunfischlieferanten überprüft. In 3 von 4 Fällen konnte die Ursache der Vergiftung ermittelt werden. Die betroffenen Betriebe ergriffen folgende Massnahmen:

- Lieferantenwechsel,
- kein Thunfisch mehr im Angebot,
- Veränderungen im Lagerungs- und Zubereitungsverfahren.

Infolge der starken Zunahme der Fälle beschloss die DVSV, eine Kampagne zur Probenentnahme und Analyse von frischem Thunfisch in Restaurants und bei Händlern, die diesen Fisch ihren Kunden anbieten, durchzuführen. Bei 11 erfolgten Probeentnahmen waren alle Bestimmungen erfüllt.

Die von den Vergiftungen betroffenen Betriebe nahmen an dieser Kampagne teil. Auch die in diesen Betrieben entnommenen Proben (Nachkontrolle) waren konform.

Kampagne mit nationaler Reichweite

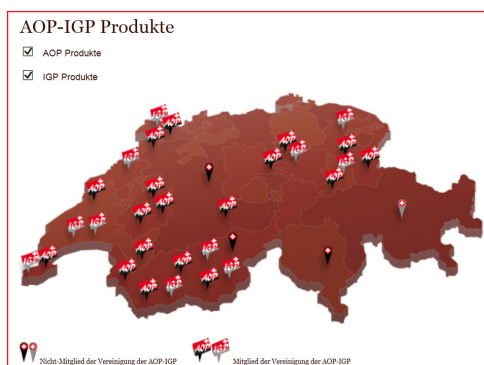
Nationale Kampagne zur Inspektion und Probenentnahme von Eiswürfeln

Der Kanton Wallis nahm an einer nationalen Kampagne zur Kontrolle der mikrobiologischen Qualität von Eiswürfeln teil, die von Eiswürfelmaschinen in öffentlichen Einrichtungen hergestellt werden. Die in der Hygieneverordnung definierten Mikroorganismen, d.h. die Hygienemarker, wurden an entnommenen Eiswürfeln untersucht. Im Wallis erfolgten 28 Probenentnahmen, 8 waren nicht konform.

Folgende Massnahmen wurden bei nicht konformen Eiswürfelproben angeordnet:

- Reinigung und Desinfektion der Eiswürfelmaschine
- Ermittlung des Grunds der Nichtkonformität

Eine Folgekontrolle erfolgte durch das Lebensmittelinspektorat. In einem einzigen Fall waren die Eiswürfel nach der Untersuchung noch immer nicht konform. Folglich wurde ein Nutzungsverbot der Eiswürfelmaschine verhängt. Die Einrichtungen, die nach der Folgekontrolle gute Ergebnisse aufwiesen, hatten Massnahmen wie den Austausch der Maschine, Reinigung und Komplettservice oder die Nutzung gekaufter Eiswürfelbeutel ergriffen.



AOP- und IGP-Produkte

Nationale Kampagne zur Kontrolle der auf den Markt gebrachten AOP- und IGP-Produkte

2015 erfolgte eine nationale Kampagne zur Kontrolle der Bezeichnungen/Deklarierungen von Lebensmitteln mit geschützter Bezeichnung (AOP, IGP) oder Bezeichnungen wie "Berg" oder "Alp". 45 Betriebe wurden überprüft; kontrolliert wurden 84 schweizerische und europäische Produkte mit geschützter Bezeichnung. Beanstandungen erfolgten in 66 % der kontrollierten Betriebe, 23 Produkte wurden beanstandet. Diese Bilanz, die noch weniger zufriedenstellend ist als das Schweizer Ergebnis (38 % beanstandete Betriebe), zeigt, dass bei geschützten Bezeichnungen viele Täuschungen erfolgen. Bei Inspektionen von Betrieben, die Lebensmittel mit geschützter Bezeichnung verkaufen, wird die Rückverfolgbarkeit dieser Produkte durch Lebensmittelkontrolleure geprüft. Diese Kontrollen werden in Zukunft fortgesetzt, da das Ergebnis

Anzeige auf Speisekarten	Gelagerte Produkte	Ergebnis
Abrikotene-Sorbet	Aprikosen-Obstbrand	Der Gast denkt an ein Produkt aus dem Wallis!
Parnesannudeln	Grana Padano	Der Gast geht davon aus, Parmesan zu essen!
Parnaschinken	Roher Schinken unterschiedlicher Herkunft	Der Gast geht davon aus, echten Parnaschinken zu essen!
Sandwich mit Kochschinken	Pizzabelag (Formschinken)	Der Gast geht davon aus, Kochschinken zu essen!
Trockenfleisch aus dem Wallis	Importiertes Trockenfleisch oder Trockenfleisch zweiter Wahl	Der Gast geht davon aus, Walliser Trockenfleisch zu essen!

Beispiele für unkorrekte Auslobungen auf Menukarten

der durchgeführten Kampagne alles andere als zufriedenstellend ausfällt.

Die am häufigsten beanstandeten Bezeichnungen sind:

- Branntwein aus Aprikosen AOP (8 von 25 kontrollierten)
- Branntwein aus Walliser Williamsbirnen AOP (4 von 21 kontrollierten)
- Walliser Trockenfleisch IGP (7 von 10 kontrollierten)

Es ist hervorzuheben, dass die Herkunftsbezeichnungen das ganze Jahr über systematisch bei Inspektionen kontrolliert werden. Diese Schweizer Kampagne hatte das Ziel, Daten aus allen Kantonen zu erfassen.

Die festgestellten Täuschungen im Gastgewerbe erfolgten entweder absichtlich oder aufgrund fehlender Kenntnisse. Die vorstehende Tabelle zeigt einige typische Beispiele:

Weinernte 2015

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 2015 informiert. Den von unserer Dienststelle erstellten Weinerntebericht finden Sie unter: <http://www.vs.ch/dvsv>.

Die Weinernte 2015

Die ausgezeichneten klimatischen Bedingungen im Sommer und während der Weinlese ermöglichten eine gute und regelmässige Traubenreife. Dies deutet auf ein Weinjahr von hoher Qualität hin. Dank der raschen Traubenreife begann die Weinlese offiziell am 8. September 2015.

Der Austrieb, das Aufbrechen der Knospen, setzte 2015 Mitte April ein. Im Zehnjahresvergleich bedeutet das eine leichte Verzögerung. Nach einem besonders

niederschlagsreichen Mai – die in Sitten erhobene Niederschlagsmenge war mehr als doppelt so hoch als die Norm 1981-2010 – erfolgte die Blüte anfangs Juni unter feuchtwarmen Bedingungen. Während des Sommers herrschte ein trockenes und warmes Wetter, was die Entwicklung von Rebkrankheiten gehemmt und die Entwicklung einer gesunden Laubwand gefördert hat.

Der Reifevorgang setzte für die Rebsorten der ersten Reifeepoche eine Woche früher als im Weinjahr 2014 ein. Das trockene Wetter im Juli bewirkte einen moderaten Wasserstress, welcher den Traubenreifevorgang noch zusätzlich positiv beeinflusste. So führte die rasche Zuckereinlagerung zu einem frühzeitigen Beginn der Weinlese am 8. September 2015. Nach der sehr arbeitsaufwändigen Weinlese 2014 schätzten die Winzer dieses Jahr das hochqualitative Traubengut und das günstige Wetter.

Zuckergehalte leicht über dem Durchschnitt

Die natürlichen Zuckergehalte der Traubenernte 2015 liegen leicht über dem Durchschnittswert der letzten zehn Jahre. Für die Hauptrebsorten wurden folgende Grade gemessen: Chasselas 83,6 °Oe (79,4 °Oe), Pinot Noir 95,1 °Oe (94,1 °Oe) und Gamay 92,3 °Oe (91,0 °Oe).

Eine mengenmässig kleine Ernte: 41 Millionen Kilogramm Trauben

Mit 24,8 Millionen Kilogramm roten Trauben (60,5 %) und 16,2 Millionen Kilogramm weissen Trauben (39,5 %) liegt die Walliser Ernte 2015 um 15,5 Prozent unter dem Durchschnittswert der letzten zehn Jahre. Nach den geringen Ernten 2013 und 2014 handelt es sich um die dritte aufeinanderfolgende, mengenmässig kleine Ernte im Walliser Rebbau.

Jahrgang 2015: Auserlesene Weine

Die warmen Tage und kühlen Nächte im September ermöglichten eine regelmässi-

ge Traubenreife, was eine gute Qualität garantiert. Die ersten Degustationen offenbaren erstaunliche Weine, sowohl bei den Weiss- wie bei den Rotweinen. Sie sind zugleich warm, gehaltvoll, äusserst aromatisch und geschmeidig.

Die Rotweine zeichnen sich durch ihre dunkle und tiefgründige Farbe aus. Das Bouquet ist intensiv mit einem Aroma aus gut gereiften schwarzen und roten Früchten, versetzt mit Gewürzen. Im Gaumen breiten die Rotweine sich kraftvoll, grosszügig und konzentriert aus, mit einem soliden Gehalt gestützt auf umhüllte und seidige Tannine.

Bei den Weissweinen wurde entschieden, keine zweite Gärung durchzuführen. Dadurch konnte die dynamische Frische bewahrt werden. Die Weine weisen eine ausdrucksstarke Fruchtigkeit von reifen Früchten auf, die durch eine erfrischende Säure ausbalanciert werden. Wunderbar ausgeglichene Weissweine, reichhaltig und frisch. Die Kraft und die Stärke der Petite Arvine dieses sonnigen Jahrgangs enthüllt Fruchtnoten von Pink Grapefruit und reifen Zitrusfrüchten.

Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle

Die Weinhandelskontrolle erfasst die Geschäftstätigkeit aller Personen und Betriebe, die im Weinhandel tätig sind. Die Weinhandelskontrolle (Kellerkontrolle) der Weinvermarkter (Weinhändler) wird durch die SWK (Schweizerische Weinhandelskontrolle) durchgeführt. Die SWK ist durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mandatiert. Dieses übt auch die Oberaufsicht über die SWK aus. Werden im Rahmen dieser Kellerkontrollen (Kellerbuchhaltung) Unregelmässigkeiten festgestellt, so werden diese den zuständigen Kantonschemikern zur Beurteilung weitergeleitet. Die Kantonschemiker bearbeiten diese Fälle aufgrund der Lebensmittelgesetzgebung und verfügen die administrativen Massnahmen oder leiten die

Fälle an die Staatsanwaltschaft zur strafrechtlichen Verfolgung weiter.

Dem Kanton Wallis wurden im Jahre 2015 3 Fälle zur Bearbeitung durch die SWK überwiesen. Die notwendigen administrativen oder strafrechtlichen Massnahmen wurden ergriffen.

Bei Produzenten, die ausschliesslich ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 20 hl aus demselben Produktionsgebiet zu kaufen, kann vom BLW eine gleichwertige, in der Verantwortung der Kantone liegende, Kontrolle anerkannt werden. In der Romandie werden diese Betriebe (Selbsteinkellerer) durch die IZS (Interkantonale Zertifizierungsstelle) in Lausanne kontrolliert. Die Kantone haben der IZS ein entsprechendes Mandat erteilt. Die Aufsicht über diese Kontrolle üben die Kantonschemiker aus. Die Inspektoren des IZS leiten Unregelmässigkeiten, die im Rahmen ihrer Kellerkontrolle festgestellt werden, an die zuständigen Kantonschemiker weiter. Dem Kanton Wallis wurden 2 Fälle überwiesen, bei denen ebenfalls die notwendigen Massnahmen auf der Basis der Lebensmittelgesetzgebung ergriffen wurden.

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

Trinkwasserinspektorat

Im Jahr 2015 wurden 74 von 209 Trinkwasserversorgungen im Wallis kontrolliert. 20 Inspektionen führten zu Beanstandungen.

Die Hauptgründe für Beanstandungen sind nachstehend beschrieben:

- Im Bereich der Selbstkontrolle wurden 15 Beanstandungen ausgesprochen. Der Hauptgrund der Beanstandungen sind eine unvollständige Dokumentation gegenüber den Anforderungen des SVGW. Es fehlten häufig Anweisungen für Kontroll- und

Wartungsarbeiten. In einem beanstandeten Fall nutzte die Gemeinde Beschneigungsanlagen für den Wassertransport. Dieses Verfahren birgt Gefahren, da für die künstliche Beschneigung kein Trinkwasser verwendet wird und so das Risiko einer Kreuzkontamination besteht.

- Die Wasserqualität wurde viermal beanstandet. In einem Fall wurde mit Fäkalkeimen verunreinigtes Wasser verteilt, ohne die betroffene Bevölkerung zu informieren. In zwei anderen Fällen wurde Wasser mit zu starker Trübung verteilt, mit der Folge, dass eine UV-Desinfektion nicht mehr garantiert werden konnte.
- 15 Kontrollen zeigten Unregelmässigkeiten im Bereich der Prozesse. Gründe sind nicht dokumentierte Kontrollarbeiten, nicht durchgeführte Kontrollen des Netzes mittels mikrobiologischen Analysen sowie nicht festgelegte Zielwerte für die Wasseraufbereitung.
- Quellen, Reservoirs, Aufbereitungseinrichtungen werden bei Inspektionen visuell inspiziert. Hierbei kam es bei 15 Inspektionen zu Beanstandungen. Die Gründe für die Beanstandungen sind sehr unterschiedlich. Es handelt sich unter anderem um veraltete und unzureichend gewartete Quelfassungen und Reservoirs oder aber die Einrichtungen zur Wasseraufbereitung weisen Mängel auf, zum Beispiel eine ungenügende Abtrennung bei trübem Wasser.

Für die offizielle Überwachung von Wasser wurden 1077 Proben von den Inspektoren und Kontrolleuren der DVSV genommen, sowohl im Rahmen von offiziellen bakteriologischen Kontrollen als auch im Rahmen der dreijährlichen Routinebeurteilung zwecks Kenntnis der chemischen Zusammensetzung des Wassers, mit dem die Walliser Bevölkerung versorgt wird.

Nachstehend einige Fakten des Trinkwasserinspektorats:

- Anfang Mai kam es infolge starker Regenfälle in verschiedenen Gemeinden des Wallis zu Erdbeben und Bodenausspülungen. In einer der betroffenen Gemeinden wurde eine Wassergewinnungsanlage beschädigt. Um diesen Schaden zu beheben, wurde ein provisorisches Ultrafiltrationssystem installiert. Andere Gemeinden waren während dieser Starkregenperiode ebenfalls von Wasserverschmutzungen betroffen und verhängten Abkochverfügungen.
- In einer Gemeinde gülte ein Landwirt in einem Schutzgebiet, was die Verunreinigung eines der öffentlichen Netze der Gemeinde zur Folge hatte. Eine Abkochverfügung musste verhängt werden. Kurze Zeit später ermöglichte in der gleichen Gemeinde eine beschädigte Leitung den Eintritt von Fäkalbakterien in das Versorgungsnetz.

Seit über zwei Jahren kümmert sich das Wasserinspektorat um die Überwachung von Gemeinden, in deren Trinkwassernetz Arsen und Uran nachgewiesen wurde.

Zur Erinnerung, Arsen und Uran sind Elemente, welche in den Alpen natürlich im Gestein vorkommen. In der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung wurde auf



Installationsarbeiten an einer Anlage zur Uran und Arsenentfernung aus Trinkwasser

den 1.1.2014 der Grenzwert von Uran auf 30 µg/l und für Arsen auf 10 µg/l festgelegt. Trinkwasserversorgungen, welche im Verteilnetz diese Grenzwerte nicht einhalten können, wurde eine Übergangsfrist von fünf Jahren eingeräumt, notwendige Anpassungen vorzunehmen. Unter notwendige Anpassungen fallen stark belastete Quellen ggf. vom Trinkwassernetz zu nehmen oder neue Quellen zu erschliessen bzw. Trinkwasser aus anderen Versorgungsungen zu beziehen. Wenn diese Möglichkeiten nicht ausreichen, muss auf eine technische Lösung mit einer Trinkwasserbehandlung zurückgegriffen werden.

Die Urangelhalte in den Trinkwassernetzen im Kanton liegen unter dem Grenzwert. Anders sieht es mit den Gehalten an Arsen aus. Für rund 30 Verteilnetzen des Kantons müssen Lösungen gefunden werden, damit das Trinkwasser den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Naturgemäss kann Quellwasser nicht einfach ersetzt werden, so dass einige Wasserversorgungsungen auf eine Behandlung des Trinkwassers zurückgreifen müssen.

Anlagen zur Entfernung von Uran oder Arsen aus Trinkwasser sind in der Schweiz nicht ohne weiteres erhältlich. Zurzeit sind mehrere Projekte für die Arsenbehandlung in Arbeit. Eine Gemeinde hat bereits bestehende Anlagen zur Arsen- und Uranentfernung, da das Quellwasser arsen- und uranhaltig ist. Deshalb wurde eine Uranentfernung vorgeschaltet um zu verhindern, dass bei der Arsenentfernung strahlendes Abfallmaterial anfällt.

Technisch und im Unterhalt sind die Anlagen nicht anspruchsvoll. Hingegen bereitet die Entsorgung des mit Arsen bzw. Uran belasteten Trägermaterials im Filter Probleme. Dabei entstehen ein schwach strahlendes Ionenaustauscherharz aus der Uranbehandlung und ein mit Arsen beladenes Eisenhydroxidgranulat aus der Arsenbehandlung. Ein Lösungsansatz zur Entsorgung ist, uranhaltiges Material nach Deutschland auszuführen, wo die-

ses als Grundstoff zur Uranherstellung aufbereitet wird. Das mit Arsen belastete Trägermaterial muss als Sondermüll deponiert werden. Abhängig von den Arsengehalten des Trägermaterials muss hierzu jedoch zuvor die gesetzliche Grundlage des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) mit der aktuellen Revision der Technischen Verordnung über Abfälle (TVA), angepasst werden.

Die Überwachung der Massnahmen zur Einhaltung konformer Arsengehalte im Trinkwasser bleibt ein aktuelles Thema bei der Inspektion der Trinkwasserversorgungsungen.

Badewasserinspektorat

Überwachung der Schwimmbäder

Zurzeit gibt es im Wallis 256 Badeanlagen mit 453 Schwimmbecken, Planschwimmbädern und Sprudelbädern.

Im Laufe des Jahres 2015 wurden 5 neue Anlagen eröffnet, 12 wurden entweder endgültig geschlossen oder ihre Becken stillgelegt.

Das Badewasserinspektorat hat 60 Inspektionen von Badeeinrichtungen für die Bewilligung bzw. Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit) vorgenommen. 39 Bewilligungen/Verlängerungen wurden erteilt. Derzeit fehlt von 68 inspizierten Anlagen der Ingenieurbericht über die Sicherheit der Bäder, der benötigt wird, um die Betriebsbewilligung auszustellen und/oder zu verlängern.

Wir haben somit 94 (39 %) Badeanlagen mit einer vorschriftsmässigen Betriebsbewilligung, 5 neue mit laufendem Evaluierungsverfahren und 145 (59 %) ohne gültige Betriebsbewilligung. Den Rückstand in diesem Bereich aufzuholen, stellt eine Herausforderung für das Badewasserinspektorat dar. Gemäss der Risikoanalyse werden zuerst die wichtigsten Badeanlagen inspiziert.

Die hauptsächlich festgestellten Abweichungen sind die täglichen systematischen Kontrollen der Parameter (freies

Chlor und pH) der Badewässer, die fehlende Ausbildung des Verantwortlichen für die Anlage, fehlende Angaben für die Badegäste (nicht bewachtes Becken) und das hohe Alter / der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

Es gibt 15 "Strände", Weiher und Baggerseen, die regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden.

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

Für das Jahr 2015 hat die DVSV 56 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut.

Es ist hervorzuheben, dass Bergseen, die nur sehr selten zum Baden genutzt werden, nicht kontrolliert werden. Weitere Informationen zu diesen Analysen finden sich in Kapitel 4.3.

Sanitärwasserüberwachung (Legionellen in Duschen)

Seit mehreren Jahren führt die DVSV Kontrollen zur Wasserqualität in den Duschen von Umkleieräumen von Schulen der Sekundarstufe I und II durch. Es gibt im Wallis 60 Einrichtungen dieser Art.

2015 nahmen wir die Umkleieräume von Sporthallen von 18 Einrichtungen ins Visier. 4 (22 %) der Ergebnisse waren nicht konform: 2 davon wiesen eine so hohe Legionellenkonzentration auf, dass die Duschen für eine Desinfektion des Sanitärwassernetzes geschlossen werden mussten.

Zudem untersuchten wir 5 nichtschulische Einrichtungen, von denen eine nicht konform war.

Chemikalieninspektorat

ChemG

Der Grossrat hat bei seiner Sitzung im November 2014 das "Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz)" verabschiedet, in dem die Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten zwischen den verschiedenen Dienststellen des Staates Wallis festgelegt sind.

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 18 Besuche/Inspektionen von Geschäften und Unternehmen durchgeführt, darunter:

- 5 für nicht beim BAG registrierte Biozidprodukte/Desinfektionsmittel
- 3 für Unkrautbekämpfungsmittel im Rahmen der BAG-Kampagne
- 3 für nicht beim BAG registrierte Farben
- 2 für frei im Verkauf erhältliche Schwimmbad-Desinfektionsmittel
- 2 für Importe von Produktzulassungen
- 3 diverse

Wir haben an zwei Kampagnen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) teilgenommen.

Die erste betraf die Unkrautbekämpfungsmittel. Sämtliche kontrollierten Produkte waren konform.

Die zweite Kampagne betraf die Naturwissenschafts-, Handarbeits- und Hauswirtschaftslehrer der Sekundarschulen. Sie erhielten ein direkt im Unterricht einsetzbares Konzept für das Unterrichten der Schüler in der sicheren Verwendung von Chemikalien.

Beratung der Bevölkerung

Die DVSV wird häufig von Privatpersonen mit Fragen zu Problemen mit Asbest, Schadstoffen im Wohnbereich (Qualität

der Raumluft), Bettwanzen, ätherischen Ölen und der Entsorgung von bestimmtem Sondermüll konsultiert. Ein Teil dieser Themen fällt nicht in den Verantwortungsbereich der DVSV, weshalb wir beraten und die Adresse eines Asbestexperten oder bei Feuchtigkeit im Wohnraum die Adresse eines Experten weitergeben, der Gutachten für Privatpersonen erstellt.

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Anwendung des ChemG hat die DVSV auch ein Dutzend Unternehmen bei Problemen der Produktzulassung und des Produktimports beraten und begleitet.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Zwei Labors der Orientierungsstufe wurden im Rahmen von "Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz" inspiziert und diverse Chemikalien entsorgt.

Radon-Kampagne 2014-2015

55 Dosimeter wurden während der Kampagne "Radon Winter 2014-2015" installiert. In 6 Fällen (11 %) überschritten die gemessenen Werte 1000 Bq/m³. Diese Gebäude müssen saniert werden.

Die SUVA startete eine Kampagne zur Messung von Radon in Trinkwassernetzen, insbesondere in den Räumlichkeiten (Speicher, Pumpstationen,...) im Rahmen des Schutzes der Arbeitnehmer.

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Das Lebensmittelinspektorat wirkt an der Schulung von Gastbetrieben im Kanton Wallis mit. Es stellt ein Modul zur Verfügung, in dem die rechtlichen Grundlagen und die Lebensmittelsicherheit behandelt werden. 2015 wurden in diesem Rahmen 128 Schulungsstunden erteilt.

Kochlehrlinge und Auszubildende im Ernährungsbereich nahmen 2015 ebenfalls an 4 Unterrichtsstunden teil.

Das Inspektorat bot ebenfalls Kurse an einer Landwirtschaftsschule an. Kandidaten für den Käserkurs nahmen 11 Stunden Unterricht.

Studenten des dritten Jahres an der Hochschule Wallis im Studiengang "Life Technologies" besuchten eine Schulung der kantonalen Lebensmittelinspektorin zum Thema risikobasierte Inspektion.

Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die angebotenen Kurse.

Art der Ausbildung	Ort	Stunden
Wirte, Restaurateure	Technopol, Siders	128
Koch-Lerhlinge	Berufsbildungszentrum Sitten	4
Käse-Kurse (Kuh-, und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschulen Châteauneuf und Visp	11
Studenten des Studiengangs Life Technologie der HES-SO	HES-SO, Sitten	4
Total		147

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

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 in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. 2015 wurden für verschiedene Lebensmittel 70 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Erstellung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. 2015 haben wir 92 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 können Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. 2015 wurden bei unserer

Dienststelle 35 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht. Es wurden 79 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 4 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 / RASEF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

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

In 5 Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. 3 dieser 5 Fälle betrafen französischen Weichkäse aus Rohmilch, zweimal war dieser mit Salmonellen und einmal mit Listerien kontaminiert. Auch eine Pouletfleischzubereitung, die mit Salmonellen belastet war, wurde unserer Dienststelle gemeldet. Ein weiterer Fall betraf schliesslich Fusarientoxine in Maisdunst in sehr hoher Konzentration. Fusarientoxine sind Mykotoxine, Verbindungen, die durch Schimmelpilze in Lebensmitteln, wenn diese unsachgemäss gelagert werden (zum Beispiel zu feucht) gebildet werden. In diesen Fällen nimmt das Lebensmittelinspektorat unverzüglich Kontakt mit den betroffenen Importeuren auf und klärt die zu treffenden Massnahmen mit den Verantwortlichen der Lebensmittel ab. Die noch an Lager vorhandene Ware wurde immer vernichtet. Wenn es sich um schweizweite Fälle handelte, werden diese durch das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinär-

wesen) koordiniert. Natürlich wurde auch jeder Verteiler dieser Produkte vom Importeur informiert.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 11 der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.02) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Art. 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. In 2015 wurden beim Kantonschemiker 14 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 8 Anzeigen wurden in Folge von Kontrollen am Open Air Gampel erstattet. Die angezeigten Personen wurden verwarnet. Die Kosten des Verfahrens (Gebühren) wurden den verwarneten Personen auferlegt.

Einsprachen und Beschwerden

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2015 4 Einsprachen bei 864 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 1099 Beanstandungen von offiziellen Lebensmittelproben.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 10 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das kantonale Gesetz betreffend die Anwendung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Im Jahr 2015 wurden zwei Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

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 2015 wurden 20 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Gemäss Art. 62 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 müssen amtliche Laboratorien nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über "Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien" betrieben werden. Amtliche Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 "Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen" betrieben werden.

Im Jahr 2015 wurde ein Überwachungsaudit der SAS für die akkreditierten Stellen der DVS (SIS 0023 Inspektorate und STS 0152 Laboratorien) erfolgreich bestanden.

Kantonales Veterinäramt

Personalwesen

Im Jahr 2015 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalbestand von 9 (9)* VZA (Vollzeitäquivalenten) und 0,8 VZA (Sekretariatshilfskraft) gearbeitet. Diese 9,8 VZA entfallen auf 13 Mitarbeitende. Die Amtstierärztin Myriam Rotzer trat als Nachfolgerin die Stelle von Amtstierarzt Hans-Ruedi Furrer, welcher in Rente ging. Ein KBM-Praktikant wurde im Juli für 12 Monate angestellt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Der Kantonstierarzt hat über die unterschiedlichen Medien mehrmals die Öffentlichkeit informiert, auch anlässlich von Jahresversammlungen verschiedener Zuchtverbände.

Eine Kampagne für die korrekte und konforme Zwingerhaltung von Hunden wurde lanciert. Die Kampagne beinhaltete eine Information in Fachzeitschriften und in den Lokalradios. Es wurden ebenfalls Flyers zusammen mit dem Jagdpatent versandt und Vorträge bei verschiedenen lokalen Jägervereinen gehalten. Wir konnten dabei auf die Unterstützung der Dienststelle für Jagd, Fischerei und Wildtiere und des Walliser Jägerverbandes zählen. Eine Kontrollkampagne findet im 2016 statt.

Zudem wurden verschiedene Kurse erteilt, welche sich u. a. an die Gemeindebehörden, an die Schüler der Walliser Landwirtschaftsschule, an zukünftige Schäfer und an die Aspiranten der Polizeiakademie Savatan adressierten.

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen

Die Tierseuchen-Überwachung unter-

liegt dem BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), die Kantone sind zuständig für die Organisation der Durchführung der entsprechenden Probenahmen.

IBR (Infektiöse bovine Rhinotracheitis) Sentinel-Herden:

- 25 Herden.

IBR zufällige Auswahl:

- 52 Herden.

Brucellose der Ziegen:

- 25 Herden.

Brucellose der Schafe:

- 51 Herden.

BVD (Bovine Virus-Diarrhoe): Die Überwachung wird wie folgt durchgeführt:

- Milchliefernde Betriebe werden jeweils im Frühling und im Herbst mittels Serologie der Milch (BVD Antikörper) kontrolliert.
- Ein Drittel der nicht-milchliefernden Betriebe mit einem Viehbestand von mehr als 10 Grossvieheinheiten (GVE) werden mittels Blutserologie von Rindern getestet.
- In Klein- und Spezialbetrieben erfolgt eine virologische Untersuchung der neugeborenen Kälber mittels Ohrhautstanzproben.

Entsprechend wurden folgende Untersuchungen durchgeführt:

- 1171 serologische Untersuchungen von Tankmilch und Blut von Rindern.
- 1200 Untersuchungen auf Antikörper mittels Ohrhautstanzproben von neugeborenen Kälbern.

Salmonellose beim Geflügel:

- in insgesamt 17 Betrieben wurden 37 Herden mittels 80 Probenahmen kontrolliert.

Aborte der Rindergattung wurden entsprechend den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes untersucht, und zwar:

- 189 Blutproben (Brucellose und IBR) und 144 Abstriche.

* Die Zahlen in Klammer sind diejenigen Jahr 2014.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

Als tierische Nebenprodukte gelten Tierkörper sowie Schlachttierkörper und Produkte tierischen Ursprungs, die nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen. Die Kantone überwachen die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte und kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. 2015 wurden alle 7 Sammelstellen des Kantons kontrolliert.

Auf unserem Kantonsgebiet gibt es 3 Biogasanlagen (Anlagen zur Erzeugung von Biogas mittels Vergärung von Biomasse (inkl. tierische Nebenprodukte der Kat. 3), 2 davon wurden im Jahr 2015 kontrolliert.

554 602 kg tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG eliminiert mit Kosten von Fr. 196 000.–.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1 204 (1 159) Imker insgesamt 1 459 Bienenstände; 814 Imker mit 1 024 Bienenständen befinden sich im Unterwallis, und 390 Imker mit 435 Bienenständen im Oberwallis.

Die Verluste von Bienenvölkern während des Winters 2014/2015 können als moderat eingestuft werden.

Feuerbrand: wie bereits im letzten Jahr gelten Verstellungsgrenzen aufgrund des Feuerbrands auf 25 Gemeindegebieten zwischen Vétroz und Chippis.

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Bieneninspektoren Jean-Paul Viredaz und Franz-Josef Salzmann mussten 2015 folgende Anzahl Krankheitsfälle bei Bienen verzeichnet werden:

Im Unterwallis traten 6 (11) Fälle der europäischen Sauerbrut und 1 Fall (3) der amerikanischen Faulbrut (in einem Bienenstand in Entremont) auf.

Im Oberwallis trat kein Fall von Faul- oder Sauerbrut auf, offenbar zeigen die

Präventionskampagnen erstmals Wirkung.

Die amerikanische Faulbrut infizierte ab dem 18. Mai 2015 einen Bienenstand; 20 Völker wurden daraufhin abgeschwefelt. Der Infektionsherd wurde schliesslich in einem nahe gelegenen offen gebliebenen Bienenstand entdeckt, wo 2 Bienenstände verwendet waren. Die Waben wurden als Träger des Erregers *Paenibacillus larvae* identifiziert.

Der Dachverband Apisuisse wurde für die Nutzung des Apimobils (Anhängers mit der nötigen Ausrüstung zur Desinfizierung im Falle einer Bienenseuche) angefragt. Mit dieser Ausstattung konnte schliesslich das kontaminierte Material desinfiziert werden. Innerhalb der entsprechenden Sperrzone wurden sämtliche kontaminierten Bienenstände, und solche die sich in einem schlechten Zustand befanden, verbrannt.



Desinfektion von Bienenvölkern

Zwischen Frühling und Herbst wurden durch die Inspektoren ca. 60 Gesundheitskontrollen durchgeführt. Insgesamt 47 Bienenvölker mussten zwecks Sanierung in dieser Saison eliminiert werden.

Aethina tumida

Aufgrund der bestehenden Gefahr einer Einschleppung des Kleinen Beutenkäfers *Aethina tumida* aus dem Süden Italiens hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 9 Imker im Wallis nahmen am Programm

teil und platzierten zweimal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Diese Methode wurde ebenfalls bei zu überwachenden Bienenständen nach einer Einfuhr durchgeführt.

Alle 200 kontrollierten Bienenstände in der Schweiz waren negativ.

Inspektorat

Am 24. März 2015 fand die alljährliche Versammlung der Bieneninspektoren des Unterwallis statt. Die wichtigsten behandelten Traktanden waren dabei die Umstrukturierung des Inspektorats sowie der Beschluss einen Mitarbeiter zu 80 % auf Mandatsbasis zu engagieren.

Im Vergleich zum letzten Jahr kann ein Rückgang der Anzahl der Kontrollen durch die Inspektoren festgestellt werden.

Kündigungen:

- 3 Inspektoren des Oberwallis,
- 2 des Unterwallis.

Subventionierung der Medikamente zur Parasitenbekämpfung

Das kantonale Veterinäramt hat zum dritten und letzten Mal den Kauf von Produkten gegen die Varroamilbe mit einem

Betrag von 35978.50 Franken subventioniert. 422 Imker konnten davon profitieren.

Wir hoffen, dass mit der Subventionierung während drei Jahren die Imker daran gewöhnt wurden die Behandlung der Bienenstände gegen die Varroamilbe routinemässig durchzuführen.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle (alle Tierarten)

Nachfolgend die im Kanton Wallis nachgewiesenen und dem BLV gemeldeten Tierseuchen.

Für alle weiteren Tierseuchen (nicht aufgelistet) wurden keine Fälle verzeichnet.

Entschädigungen für den Verlust von Tieren infolge von Tierseuchen

Die Entschädigung von Tieren betrug im Jahr 2015 Fr. 8868.– (Fr. 59667.15). Der Unterschied zum ausbezahlten Betrag im Vorjahr erklärt sich mit den Vergütungen in den 3 vorhergehenden Jahren für Verluste durch die Bovine Tuberkulose.

Gemeinde	Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart
Agarn	Zu bekämpfende Seuchen	Paratuberkulose	Schaf
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Faulbrut der Bienen	Bienen
Bagnes	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Brig-Glis	Zu überwachende Seuchen	Campylobacteriose	Katze
Charrat	Zu überwachende Seuchen	Campylobacteriose	Hund
Collombey-Muraz	Zu bekämpfende Seuchen	Salmonellose	Schaf
Conthey	Zu bekämpfende Seuchen	Sauerbrut der Bienen	Bienen
Grimisuat	Zu überwachende Seuchen	Coxiellöse	Ziege
Martigny	Zu überwachende Seuchen	Listeriose	Ziege
Monthey	Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe / Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind
Port-Valais	Zu überwachende Seuchen	Campylobacteriose	Hund
Sierre	Zu bekämpfende Seuchen	Salmonellose	Hund
Sion	Zu überwachende Seuchen	Campylobacteriose	Hund
Sion	Zu überwachende Seuchen	Campylobacteriose	Hund
Visp	Zu bekämpfende Seuchen	Paratuberkulose	Rind

Tierseuchen

Die Entschädigungszahlungen sind auf folgende untenstehenden Tierseuchen zurückzuführen:

- Faul- und Sauerbrut der Bienen:
Fr. 7668.– (Fr. 10026.–)
- Bovine Virus Diarrhoe:
Fr. 1200.– (Fr. 900.–)

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung

4 (5) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2015 erteilt. Insgesamt sind 99 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

Internationales

Einfuhr

Unser Amt hat verschiedene Kontrollen (von Dokumenten und Prozessen) für Einfuhren diverser Tierkategorien durchgeführt.

Insgesamt 193 (212) Importe (davon 11 (4) Einfuhren aus Drittländern) wurden uns über das tierärztliche Informatiksystem Traces (Trade and Expert Control System) gemeldet. Traces dient im grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren, Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten zum Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden.

Für folgende Tierarten erhielten wir TRACES-Zertifikate:

- 4 (3) Eintagsküken
- 73 (40) Pferde
- 23 (7) Kühe
- 3 (7) Schafe
- 1 (1) Ziegen
- 67 Hunde sowie andere Tiere

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

Die Durchführung von Gesundheitskontrollen der Tiere vor Ort und Probenahmen

sollen verhindern, dass neue Tierseuchen oder Tierseuchen, die in der Schweiz ausgerottet sind, eingeschleppt werden.

Ausfuhr

Von den Amtstierärzten wurden 75 Gesundheitszeugnisse im Informationssystem Traces für die Exporte von Tieren nach: Frankreich (47), Italien (14), Deutschland (5), Österreich (1), Schweden (1), Irland (1) und in die Niederlande (1) ausgestellt.

Die Zeugnisse wurden ausgestellt für Schlachtgeflügel (37), Rinder (17), Pferde (12), Alpakas (3), Fische (1). 5 Bescheinigungen wurden für Schlittenhunde zur Teilnahme an Wettkämpfen erteilt.

Tierschutz

Meldungen, Anzeigen

Wir haben 422 (407) Fälle von fragwürdigen Tierhaltungen behandelt.

207 (230) dieser Anzeigen betrafen Haustiere, 199 (178) Nutztiere, 10 (8) Wildtierhaltungen und 6 (10) professionelle Aktivitäten oder Handel, die einer Bewilligungspflicht unterstehen.

Dies führte zu insgesamt 280 (291) Inspektionen vor Ort durch unsere Mitarbeiter.

Wildtiere und bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Die Tierschutzgesetzgebung definiert die Haltebewilligungspflicht bestimmter Wildtiere.

Im Jahr 2015 eröffneten wir 164 (113) Dossiers diesen Arbeitsbereich betreffend. 136 (79) neue Bewilligungen sowie Erneuerungen von bestehenden Bewilligungen wurden ausgestellt.

Im Zusammenhang mit neu erteilten Bewilligung wurden 16 (34) Kontrollen durchgeführt, in 3 (10) Fällen wurden Mängel festgestellt.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariats. Unser Amt hat insgesamt 70 (72) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzgesetzgebung überprüft, davon 36 aus dem Oberwallis und 34 aus dem Unterwallis. In 53 (56) Fällen mussten entweder nähere Informationen eingeholt werden oder Änderungen verlangt werden.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung

Diese Bescheinigungen werden im Rahmen von Stallneubauten, Änderungen bestehender Bauten und bei Bewirtschafterwechsel etabliert, und erlauben es dem Bewirtschafter Direktzahlungen zu erhalten. Im Jahr 2015 wurden 36 (42) Betriebe kontrolliert; 33 Betriebe waren konform, 2 Betriebe bedurften einer Nachkontrolle und 1 (4) Betrieb war nicht konform.

Datenbank für Findeltiere

Wir sind gesetzlich verpflichtet den Bürgern eine Plattform für die Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stellen. Es sind 87 (87) Meldungen von Personen, die Tiere aufgefunden haben, bei unserem Amt eingegangen. Diese Tiere werden auf der Tierdatenbank www.tierdatenbank.ch publiziert. Im 2015 waren es:

- 4 Vögel
- 15 Zwergkaninchen
- 13 Hunde
- 55 Katzen

Hundewesen

Im 2015 haben wir uns mit 272 (270) Fällen im Bereich Hundewesen befasst. Die behandelten Fälle betrafen u. a. die

Sicherheit der Bevölkerung, illegale Hundehaltungen und streunende Hunde.

Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten oder Beissvorfällen von Hunden

168 (112) Angriffe von Hunden auf Menschen wurden unserem Amt gemeldet.

Insgesamt 63 (38) Fälle konnten nicht bearbeitet werden, weil in der Meldung des Arztes weder der Name noch die Anschrift der gebissenen Person, noch die des Tierhalters angegeben war.

Die Angriffe auf Menschen können folgendermassen unterteilt werden:

- 29 Angriffe von Hunden auf ihre eigenen Hundebesitzer
- 53 Angriffe von Hunden, die den gebissenen Personen bekannt waren
- 78 Angriffe geschahen durch den Personen unbekannte Hunde
- 8 Meldungen von Beissvorfällen liessen diesen Punkt offen

In keinem dieser Fälle gehörte das angreifende Tier einer verbotenen Hunderrasse an.

29 (18) Meldungen betreffend ein übermässiges Aggressionsverhalten von Hunden erfolgten von Hundeeziehern, Tierärzten oder Polizisten an unser Amt.

63 (48) Meldungen betrafen Angriffe von Hunden auf andere Hunde.

Aufgelistet nach Ort des Vorfalls, zeigt sich folgendes Bild:

- 100 auf öffentlichem Gebiet
- 44 am Wohnort des Hundehalters
- 24 Meldungen ohne Angabe

Für die in diesen Fällen gemeldeten Hunde wurden verschiedene Sicherheits- und/oder Ausbildungsmassnahmen verfügt.

2015 wurde keine Ausnahmegewilligung für die Haltung eines Hundes der verbotenen Hunderassen erteilt.

Insgesamt 3 (10) Hunde verbotener Rassen mussten das Kantonsgebiet Wallis verlassen.

Besitzerlose (herrenlose) Hunde

Herrenlose Tiere, deren Besitzer unbekannt sind, dürfen erst nach Ablauf von 2 Monaten einem neuen Besitzer zugeteilt werden. Entsprechend übernimmt das Veterinäramt die Pensionskosten für herrenlose und nicht identifizierbare Hunde, die an die Tierheime abgegeben werden.

Diese Pensionskosten betragen Fr. 4382.90 für die Unterbringung von 3 Hunden.

Die Kosten für insgesamt 3 (3) durch unser Amt beschlagnahmte Hunde beliefen sich auf Fr. 3790.–.

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux im Jahr 2015 für die Vermittlung von 44 (75) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 17600.– (Fr. 29600).

Das Hundebisspräventionsprogramm

In den Kursen des Programms PAM lernen Schulkinder, wie sie sich gegenüber bekannten und fremden Hunden im Umfeld des Zuhauses und im öffentlichen Raum verhalten müssen, mit dem Ziel Hundebissvorfällen auf Kinder vorzubeugen.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich im letzten Jahr auf Fr. 73331.50 gegenüber Fr. 79288.– im Vorjahr.

Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 5377.60 (Fr.4395.–).

Das Programm wurde insgesamt in 140 (160) Klassen durchgeführt, davon 47 (54) im Oberwallis und 93 (106) im Unterwallis.

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

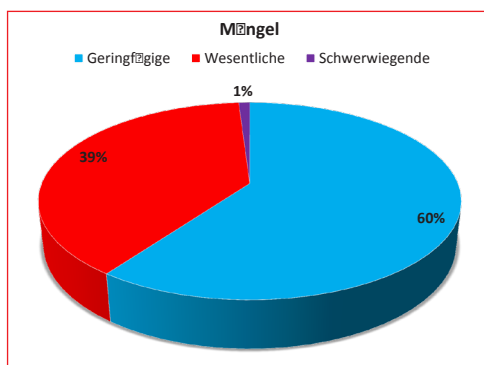
Die Kontrolle der sogenannten Primärproduktion dient der Sicherstellung der Hygienevorschriften bei der Herstellung

von Lebensmitteln tierischer Herkunft, der Überprüfung des Wohlbefindens der Nutztiere, der Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Tiere beim Auftreten einer Tierseuche sowie einem verantwortungsvollen Gebrauch von Tierarzneimitteln.

Die Umsetzung dieser Primärproduktionskontrollen wurde im Jahr 2014 neu organisiert.

Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVS), dem Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und den Kontrollorganen AVPI und OLK wurde zu diesem Zweck unterzeichnet.

Das Ziel der Reorganisation war einerseits die Qualität der Kontrollen zu verbessern und andererseits die verschiedenen Kontrollbereiche in einer einzigen Betriebskontrolle zusammenzuführen. Dadurch können ebenfalls gezielt Problembetriebe erfasst und eine Verbesserung der Nachkontrollen erreicht werden.



Mängel

Unser Amt unterstützt, instruiert und kontrolliert die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). 2 (3) Amtstierärzte widmeten 11 Tage der Aufsicht und der Weiterbildung der AFA im Rahmen von über 20 begleiteten Kontrollen im Kantonsgebiet.

Insgesamt wurden 376 (334) Kontrollen auf Betrieben mit Direktzahlungen sowie 53 (60) Kontrollen auf anderen Landwirtschaftsbetrieben durchgeführt. Auf 429

(394) kontrollierten Betrieben wurden 2036 (1494) Mängel festgestellt.

In sämtlichen Fällen von festgestellten wesentlichen und schwerwiegenden Mängeln wurden Massnahmen eingeleitet, mittels Nachkontrollen, in 93 (113) Fällen mittels administrativen Verfügungen und in 2 (6) Fällen wurde eine Strafanzeige erstattet.

Zu diesem Zweck wurden 23 (22) Betriebe durch einen Mitarbeiter des DSVS kontrolliert bzw. nachkontrolliert; 33 Betriebe mit wesentlichen oder schwerwiegenden Mängeln werden 2016 nachkontrolliert (21 im 2015).

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2015 wurden 9 temporäre Milchlieferungen aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände verhängt, in 2 Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb) und in 2 Fällen aufgrund einer zu grossen Keimbelastung (Indikator für eine unzureichende Melkhygiene).

Da die Resultate der ersten Qualitätsprüfung der Milch nach Aufhebung der Milchlieferungen die Qualitätsanforderungen nicht erfüllten, mussten 4 Folgesperren verhängt werden.

Die Milchlieferungen konnten in allen Fällen nach der Korrektur der Mängel aufgehoben werden. 1 Produzent beschloss jedoch nach der Lieferungen seine Produktion aufzugeben.

Fremdstoffuntersuchung

Die Resultate der Probenahmen waren negativ mit Ausnahme einer Probenahme von Kokzidiostatikaspuren in Eiern.

In Zusammenarbeit mit einem Lebensmittelinspektor wurde auf dem betroffenen Betrieb eine Untersuchung durchgeführt. Es konnten jedoch keine Mängel, weder quantitativen noch qualitativen Ursprungs, festgestellt werden. Eine erneute Probenahme ergab ein negatives Resultat auf Kokzidiostatikaspuren, die Herkunft der Rückstände konnte nicht eruiert werden. Der Fall wurde ohne Anordnung von Massnahmen abgeschlossen.

	Anzahl
Untersuchung auf Fremdstoffrückstände in der Milch	
Nitrofurane, aminoglykoside	8
Untersuchung auf Fremdstoffrückstände in Wildtieren	
Schwermetalle / Kadmium	20
Untersuchung auf Fremdstoffrückstände in Eiern	
Kokzidiostatika, Nitrofurane, Organochlor, PCB	21
Untersuchung auf Fremdstoffrückstände in Fischen	
Malachitgrün, Steroide, Antibiotika, Stilbene	9
Total	

Fremdstoffuntersuchung

	Schweine	Schafe	Kühe	Rinder	Kälber	Total
Steroide			2	5	1	8
Benzimidazole/Avermectine			2	1		3
Stilbene			1	1		2
Resorcyllsäure-Lactone			1	1		2
β-Agonisten			1	1		2
Thyreostatika			8			8
Antibiotika: LC-MS-MS		2				2
Total		2	15	9	1	27

Fremdstoffuntersuchung in den Schlachthäusern

Tierart	Total	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen	
		geniessbar	ungeniessbar	geniessbar	ungeniessbar
Rinder < 6 Wochen	13				
Rinder > 6 Wochen	4 281	4 203	10	61	7
Schafe	4 328	4 311	9	7	1
Ziegen	860	857	2	1	
Schweine	2 995	2 985	4	6	
Pferde	34	33		1	
Weitere	138	138			
Total	12 649	12 540	25	76	8

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Im Kanton gibt es 15 Schlachtbetriebe mit sogenannter geringer Kapazität, 1 Geflügelschlachtbetrieb und 4 Fischschlachtbetriebe.

In 12 Schlachtanlagen und 3 Fischschlachtbetrieben wurden die gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Kontrollen durchgeführt.

2 Schlachtbetriebe erfüllten die gesetzlichen Vorgaben für die Lebensmittelsicherheit nicht mehr. Einer der beiden Schlachtbetriebe wird am Ende der Wintersaison 2016 definitiv geschlossen. Auf Antrag der Gemeinde wurde für den zweiten Schlachtbetrieb eine Bewilligungsverlängerung bis am 31. Dezember 2016 ausgestellt. Bis zu diesem Datum müssen die gesamten Mängel behoben werden.

Tierarzneimittel

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

Überwachung der Veterinärberufe

Im Wallis sind zurzeit 45 praktizierende Tierärzte in 26 Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

Im öffentlichen Dienst sind 6 (4 VZA) Amtstierärzte tätig.

5 Tierärzte haben ihre Tätigkeit aufgrund des Erreichens des Pensionsalters aufgegeben.

2 neue Berufsausübungsbewilligungen konnten ausgestellt werden.

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

Dr. Jérôme Barras
Kantonstierarzt

Liste der Abkürzungen

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

Liste der Tabellen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	13
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Herkunft von Aprikosen	17
Tierarten in Fleisch	17
Tierspezies in Käse	18
AOC-Weine des Jahrgangs 2014	18
Histamin in Fischen	19
Kastanien	19
Mykotoxin in Kastanien	19
Dithiocarbamat in Erdbeeren	20
Pestizide in Kernobst	20
Spirituosen	20
Etikettierung	20
Weichkäse	21
Vorgekochte Produkte	21
Hackfleisch	21
Produkte in Bäckereien	22
Käsebruch	22
Käse	22
Eiswürfel	23
Frittieröl	23
Chemische Analyse des Trinkwassers	23
Arsen im Trinkwasser	24
Dioxan im Trinkwasser	24
Mikrobiologische Qualität des Trinkwassers	25
Mikrobiologische Qualität des Badewassers	25
Mikrobiologische Qualität der Badegewässer	25
Legionellenbakterien in Sprudelbädern	25
Legionellenbakterien in Duschen	26
Schmuck	26
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	31
Beanstandungsgründe	33
Milchprodukte	34
Bäckereien	35
Metzgereien	35
Restaurationsbetriebe	36
Beispiele für unkorrekte Auslobungen auf Menukarten	39
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	45
Tierseuchen	50
Fremdstoffuntersuchung	54
Fremdstoffuntersuchung in den Schlachthäusern	54
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	55

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen	14
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	14
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen	16
Mikrobiologische Badewasseranalysen	16
Legionellenbakterien in Sprudelbädern	26
Betriebsinspektionen	32
Inspektionen	32
Walliser Aprikosen direkt vom Bauer !	37
AOP- und IGP-Produkte	39
Installationsarbeiten an einer Anlage zur Uran und Arsenentfernung aus Trinkwasser	42
Desinfektion von Bienenvölkern	49
Mängel	53



Das Kantonslabor, 1922

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

Sitten im April 2016

