



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

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

JAHRESBERICHT 2016

DIENSTELLE FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND VETERINÄRWESEN



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Überlegungen	6
Auswirkungen einer risikobasierten Kontrolle auf die Statistik	6
Euterentzündungen und deren Auswirkungen auf die Käsequalität	6
Neuimker im Kanton Wallis.....	7
Dankesworte.....	7
Personal	8
Analysierte Proben.....	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	17
Analysen	20
Täuschung der Konsumenten	20
Kontrolle der Ursprungserklärung von Aprikosen.....	20
Kontrolle der Ursprungserklärung von Spargel	20
Kontrolle der Angabe „koffeinfrei“ in entkoffeiniertem Kaffee.....	20
Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2015	21
Untersuchung der Weine mit Jahrgang 2015 auf Pestizide	21
Lebensmittel	21
Fettgehalt bei Käsen	21
Rohpökelerde	21
Biere.....	22
Analyse der Qualität von Kastanien.....	22
Quecksilber in Lebensmitteln.....	22
Herstellungsverfahren	22
Käsebruch.....	22
Weichkäse	23
Essreifer Käse	23
Konditoreiwaren	23
Verzehrfertige Produkte in Bäckereien	23
Wurstwaren und gekochte Terrinen, Gänseleber.....	24
Vorgekochte Produkte im Gastgewerbe	24
Analyse der polaren Komponenten in Frittieröl	24
Trinkwasser	25
Chemische Analyse von Trinkwasser.....	25
Wirkstoffe im Trinkwasser.....	25
Dioxan im Trinkwasser.....	25
Flüchtige organische Verbindungen im Trinkwasser.....	26
Quecksilber im Trinkwasser.....	26
Arsen im Trinkwasser	26
Mikrobiologische Kontrolle des Trinkwassers	26
Badewasser	26
Kontrolle von Badewasser	26
Kontrolle von natürlichen Badegewässern	27
Legionellen in Sprudelbädern	27
Legionellen in Duschen	28
Kosmetika	28
Allergene in Massageölen	28

Lebensmittelinspektorat	30
Zuordnung der Beanstandungen	35
Die Selbstkontrolle (L1)	35
Produkte (L2)	35
Verfahren und Aktivitäten (L3)	35
Bau, Ausstattungen und Geräte (L4)	35
Inspektion nach Art der Aktivität	36
Milchprodukte	36
Bäckereien	36
Metzgereien	37
Restaurationsbetriebe	37
Fakten zum Lebensmittelinspektorat	38
Ungebetene Gäste in der Reislieferung für eine Krippe	38
Nachweis von Pestiziden in aromatischen Kräutern und Obst	38
Täuschung beim Import von Trüffel	39
Nachweis von Listeria in Lachstatar	39
Tattoo's-Farben die unter die Haut gehen	40
Weinernte 2016	41
Die Weinlese 2016: Ein Jahrgang der Gegensätze	41
52,2 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert	41
Frische elegante und fein strukturierte Weine	41
Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle	42
Trinkwasserinspektorat	42
Badewasserinspektorat	44
Überwachung der Schwimmbäder	44
Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen	44
Sanitärwasserüberwachung (Legionellen in Duschen)	44
Chemikalieninspektorat	45
ChemG (Chemikaliengesetz)	45
Marktüberwachung	45
Beratung der Bevölkerung	45
Beratung für Firmen (ChemG)	45
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	45
Radon-Kampagne 2015-2016	45
Ausbildungskurse	45
Administrative Aufgaben	48
Ausfuhrbescheinigungen	48
Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika	48
Vorbescheid	48
Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASFF	48
Alkoholabgabe an Minderjährige	49
Einsprachen und Beschwerden	49
Strafanzeigen	49
Qualitätssicherung	49
Kantonales Veterinäramt	50
Personalwesen	50
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	50
Tiergesundheit	50

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen	50
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	50
Tiergesundheit in der Imkerei	51
Feuerbrand	51
Bienenkrankheiten	51
Aethina tumida	51
Inspektorat	51
Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle	52
Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen	52
Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof	53
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr	53
Tierschutz	53
Kontrollen Tierhaltungen	53
Kampagne für eine konforme Zwingerhaltung von Hunden	53
Wildtiere	54
Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG	54
Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission	54
Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung	54
Tierversuche	54
Datenbank für Findeltiere	54
Kosten für durch unser Amt beschlagnahmte Tiere	54
Hundewesen	55
Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten	55
Besitzerlose (herrenlose) Hunde	55
Subventionen für die Platzierung	55
Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)	55
Lebensmittelsicherheit	56
Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben	56
Kontrolle der Milchqualität	56
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft	57
Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	57
Tierarzneimittel	57
Überwachung der Veterinärberufe	58
Liste der Abkürzungen	60
Liste der Tabellen	61
Liste der Illustrationen	62

Allgemeine Überlegungen



Auswirkungen einer risikobasierten Kontrolle auf die Statistik

Wir freuen uns Ihnen unseren Jahresbericht 2016 präsentieren zu dürfen. Sie finden darin zahlreiche Zahlen

und Statistiken. Der Jahresbericht stösst auf ein reges Interesse und unsere Dienststelle erhält diesbezüglich viele Anfragen seitens der Presse.

Die Kontrollen unserer Dienststelle erfolgen risikobasiert und stichprobenartig. Wo aufgrund dieser Überlegungen Probleme vermutet werden, wird häufiger kontrolliert. Somit sind die statistischen Ergebnisse in diesem Bericht nicht als repräsentativ für die allgemeine Lage zu betrachten. Sie zeigen jedoch die Probleme auf. Werden stichprobenartige Kontrollen gezielt dort durchgeführt, wo Probleme vermutet werden, so ist die Wahrscheinlichkeit einen nichtkonformen Zustand vorzufinden viel grösser. Risikobasierte Kontrollen sind sehr sinnvoll. Mit dieser Philosophie können die knappen Ressourcen dort eingesetzt werden, wo diese den grössten Effekt für den Konsumentenschutz erzielen, dies sowohl was die Hygiene oder die Täuschung im Umgang mit Lebensmitteln betrifft. Die Beanstandungsquoten werden von der Öffentlichkeit nicht immer korrekt interpretiert, deshalb weise ich an dieser Stelle darauf hin.

Wurden im Rahmen der durchgeführten Inspektionen in Lebensmittelbetrieben im Jahre 2016 796 (24.1 %) Betriebe beanstandet, so heisst dies nicht,

dass von all diesen Lebensmittelbetrieben im Kanton Valais eine unmittelbare Gefahr für die Konsumentinnen ausgeht. In 2.6 % dieser Betriebe wurden gravierende hygienische Mängel vorgefunden, die die Gesundheit der Konsumenten direkt gefährden könnten. Die von der Dienststelle getroffenen Massnahmen sind in solchen Fällen sehr streng. Im Extremfall werden die Betriebe temporär geschlossen, bis wieder ein gesetzeskonformer Zustand vor Ort herrscht. In den anderen Fällen wurden Nichtkonformitäten betreffend Etikettierung, Installationen, Geräte, Gebäude, Herstellungsverfahren und Dokumentation festgestellt, die die Gesundheit des Konsumenten nicht unmittelbar gefährden aber dennoch zu beheben sind, damit eine solche Gesundheitsgefährdung oder eine Konsumententäuschung ausgeschlossen werden kann.

Euterentzündungen und deren Auswirkungen auf die Käsequalität

Im letzten Jahr wurden bei Lebensmittelsicherheitsinspektionen in Käsereien erneut Käsebruchproben erhoben. Die Beanstandungsquote war mit 18% etwa gleich hoch wie in den letzten 3 Jahren (15% bis 18%). Die beanstandeten Proben wiesen einen zu hohen Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken auf. In den meisten Fällen ist dies auf eine Euterentzündung der Kühe zurückzuführen. Die notwendigen Tests, die zeigen, dass die Milch mit diesen Bakterien belastet ist und somit nicht zur Verkäsung benutzt werden darf, werden im Rahmen der Selbstkontrolle bei der Milchproduktion nicht immer korrekt durchgeführt. Für die Kontrolle der Milchqualität ist bei der Primärkontrolle das Veterinäramt zuständig und für die Kontrolle der Verkäsung der Milch das kantonale Lebensmittelinspektorat. Das Veterinäramt wie auch das Lebensmit-

telinspektorat der DVSV arbeiten in diesen Dossiers Hand in Hand. Käse mit hohem Staphylokokkengehalt können auch Toxine enthalten, die durch diese Bakterien gebildet werden. Diese Toxine können beim Konsumenten Erbrechen und Durchfall auslösen. Die Dienststelle hat sich zum Ziel gesetzt, die Milchproduzenten zu sensibilisieren, damit Milch kranker Kühe nicht verkäst wird und somit die Beanstandungsquote in Folge eines zu hohen Staphylokokkengehaltes im Käse gesenkt werden kann und die Konsumenten besser geschützt werden. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde eine von der DVSV geführte Arbeitsgruppe mit Vertretern aus verschiedenen Dienststellen gebildet.

Neuimker im Kanton Wallis

Im Kapitel Tiergesundheit und Imkerei können sie lesen, dass die Walliser Imkerei dabei ist sich zu verjüngen, was sehr erfreulich ist. Es ist wichtig, dass die Imker von Beginn weg auf eine gute Ausbildung in der Guten Herstellungspraxis betreffend Imkerei zählen können. Das Jahr 2016 war ein gutes Honigjahr. Die Ernte war überdurchschnittlich im Wallis und die Verluste der Bienenvölker viel moderat aus.

Dankesworte

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserer Departementsvorsteherin 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
 (bis zum 30.11.2016)
 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
 (bis zum 30.06.2016 – Ruhestand)
 Bertrand BESSE Chemieingenieur HES (seit dem 01.12.2016)
 Verantwortlicher für das Labor
 Pascal WILLA Spezialisierter Chemielaborant
 Laetitia GAILLARD Chemieingenieurin Praktikantin (bis zum 21.10.2016)
 Stéphane RAPPAZ Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2016)
 Lisa GRANGE Lehrling Chemielaborantin
 Aurélie ROSSIER Lehrling Chemielaborantin (seit dem 01.08.2016)

Mikrobiologielabor

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

Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN Lebensmittelingenieurin HES, Verantwortliche für das
 Lebensmittelinspektorat (60%)
 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 % bis zum 31.10.2016)

Gerda ALLET MADBAR Sekretärin (80 % bis zum 30.09.2016; 100% seit dem
01.10.2016)

Carole BRAUN-GERMANN Sekretärin (40 %)

Mélanie HEINZMANN Sekretärin (40 %)

Brigitte EMERY Sekretärin (20 %) (bis zum 31.08.2016)

Vérène SIERRO PRALONG Sekretariatshilfskraft (80 %)

Micha LENGGENHAGER KBM-Praktikant (bis zum 31.07.2016)

Jeanne GERMANIER BM-W Praktikantin (seit dem 01.08.2016)

David CASTILHO MARTINS Lehrling kaufmännischer Angestellter

Sylvie LUGON Lehrtochter kaufmännische Angestellte
(seit dem 01.08.2016)

Veterinäramt

Dr. Jérôme BARRAS Kantonstierarzt

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN Stellvertreterin des Kantonstierarztes (70 %)

Dr Margot CHASTONAY Offizielle Tierärztin (50 %)

Cristina VILLIGER Offizielle Tierärztin (50 %)

Eric KIRCHMEIER Offizieller Tierarzt (80 %) zusätzlich 20 % als
Lebensmittelkontrolleur seit dem 1.1.2016)

Myriam ROTZER Offizielle Tierärztin (50 %)

Spezialisierte Mitarbeiter

Denise AFFOLTER Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)

Albert ALTER Spezialisierter Mitarbeiter

Jeannette BITTEL Spezialisierte Mitarbeiterin (40 %)

Patrice BRIGUET Spezialisierter Mitarbeiter

Yves PERRUCHOUD Spezialisierter Mitarbeiter

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 35268 Analysen an 9542 Proben durchgeführt:

6806 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

2736 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	2517	4289	6806
Konforme Proben (K)	2190	3818	6008
Nicht Konforme Proben (NK)	327	471	798

BAG	Bezeichnung	Amtliche I			Privat			Total		
		Total	K	NKC	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
01111	Vollmilch	3	3	0	0	0	0	3	3	0
01112	Rohmilcharten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
011121	Rohmilch	4	4	0	0	0	0	4	4	0
01122	Milch, teilentrahmt	2	2	0	0	0	0	2	2	0
02	MILCHPRODUKTE									
0212	Joghurtarten ohne Zutaten	2	1	1	0	0	0	2	1	1
02121	Joghurt oder Vollmilchjoghurt ohne Zutaten	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0213	Joghurtarten mit Zutaten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
02131	Joghurt oder Vollmilchjoghurt mit Zutaten	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0241	Milchgetränk	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0244	Milchprodukte-Zubereitung	3	2	1	0	0	0	3	2	1
02512	Vollrahm	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE									
031	Käse	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0312	Hartkäse	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0313	Halbhartkäse	130	102	28	56	38	18	186	140	46
0313Z	Halbhartkäse, übrige	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0314	Weichkäse	14	12	2	0	0	0	14	12	2
0314Z	Weichkäse, übrige	2	2	0	0	0	0	2	2	0
0315	Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	4	1	3	2	1	1	6	2	4
0316	Käsemischung	3	3	0	0	0	0	3	3	0
0321	Käsezubereitung	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03231	Fertig-Fondue	1	1	0	0	0	0	1	1	0
03251	Schmelzkäse	1	1	0	0	0	0	1	1	0

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE									
0341	Schafkäse	4	4	0	0	0	0	4	4	0
0342	Ziegenkäse	4	4	0	0	0	0	4	4	0
04	BUTTER									
041	Schafkäse	2	1	1	1	1	0	3	2	1
0412	Butter aus Sirtenrahm	2	2	0	0	0	0	2	2	0
05	SPEISEÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	14	12	2	1	1	0	15	13	2
05111	Pflanzliches Speiseöl, unvermischt	7	7	0	0	0	0	7	7	0
06	MARGARINE, MINARINE									
061	Margarine	1	1	0	0	0	0	1	1	0
07	MAYONNAISE, SALATSAUCE									
071	Mayonnaise, Salatmayonnaise	1	1	0	10	9	1	11	10	1
072	Salatsauce	2	0	2	0	0	0	2	0	2
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	7	7	0	0	0	0	7	7	0
0811	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae und Equidae	11	11	0	0	0	0	11	11	0
0811113	Fleisch Kuh	3	3	0	0	0	0	3	3	0
08114	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Suidae	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0811Z	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Bovidae, übrige	1	0	1	0	0	0	1	0	1
0812	Fleisch von Hausgeflügel	2	1	1	0	0	0	2	1	1
081212	Fleisch Truthuhn	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0814	Fleisch von Wild	20	18	2	1	0	1	21	18	3
0817	Fleisch von Fischen	2	2	0	0	0	0	2	2	0
08171	Fleisch von Süßwasserfischen	1	0	1	0	0	0	1	0	1
081711Z	Lachsartige Süßwasserfische, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08172	Fleisch von Meerfischen	1	0	1	0	0	0	1	0	1
081721	Lachsartige Meerfische	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0817211	Atlantischer Lachs	3	2	1	0	0	0	3	2	1
08172Z	Meerfische, übrige	2	1	1	0	0	0	2	1	1
0818Z	Fleisch von Krebstieren, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0819	Fleisch von Weichtieren	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08191	Muschelarten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
082	Fleischerzeugnisse	1	0	1	0	0	0	1	0	1
0821	Hackfleischware	15	14	1	0	0	0	15	14	1

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
08	FLEISCH									
08213	Hacksteak	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08214	Hamburger	5	5	0	0	0	0	5	5	0
0821Z	Hackfleischware, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0822	Bratwurst roh	1	1	0	1	0	1	2	1	1
0823	Rohpökelfware	3	2	1	0	0	0	3	2	1
08232	Coppa	2	2	0	0	0	0	2	2	0
08235	Rohessspeck	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08236	Rohschinken	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08237	Trockenfleisch	22	19	3	1	0	1	23	19	4
0823Z	Rohpökelfware, übrige	4	4	0	0	0	0	4	4	0
08242	Hinterschinken	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08251	Rohwurstware mit normaler Reifung	1	1	0	0	0	0	1	1	0
08251Z	Rohwurstware mit normaler Reifung, übrige	2	2	0	0	0	0	2	2	0
082521	Saucisson	0	0	0	1	1	0	1	1	0
0826	Brühwurstwaren	1	0	1	0	0	0	1	0	1
08268	Lyoner	1	1	0	0	0	0	1	1	0
0827	Kochwurstwaren	5	5	0	0	0	0	5	5	0
08275	Pâté	5	4	1	0	0	0	5	4	1
08276	Terrine	27	16	11	1	1	0	28	17	11
0828	Fischerzeugnisse	1	0	1	0	0	0	1	0	1
082Z	Fleischerzeugnisse, übrige	2	2	0	0	0	0	2	2	0
10	WÜRZEN									
102	Sojasauce	2	2	0	0	0	0	2	2	0
103	Bouillon	1	1	0	0	0	0	1	1	0
104	Suppe, Sauce	23	16	7	0	0	0	23	16	7
106	Bratensauce	2	2	0	0	0	0	2	2	0
11	GETREIDE									
111112	Hartweizen	1	1	0	0	0	0	1	1	0
11113	Roggen	1	1	0	0	0	0	1	1	0
11114	Mais	2	2	0	0	0	0	2	2	0
11115	Reis	7	4	3	0	0	0	7	4	3
11331	Haferflocken	1	1	0	0	0	0	1	1	0
113811	Weissmehl	1	1	0	0	0	0	1	1	0
113812	Halbweissmehl	1	1	0	0	0	0	1	1	0

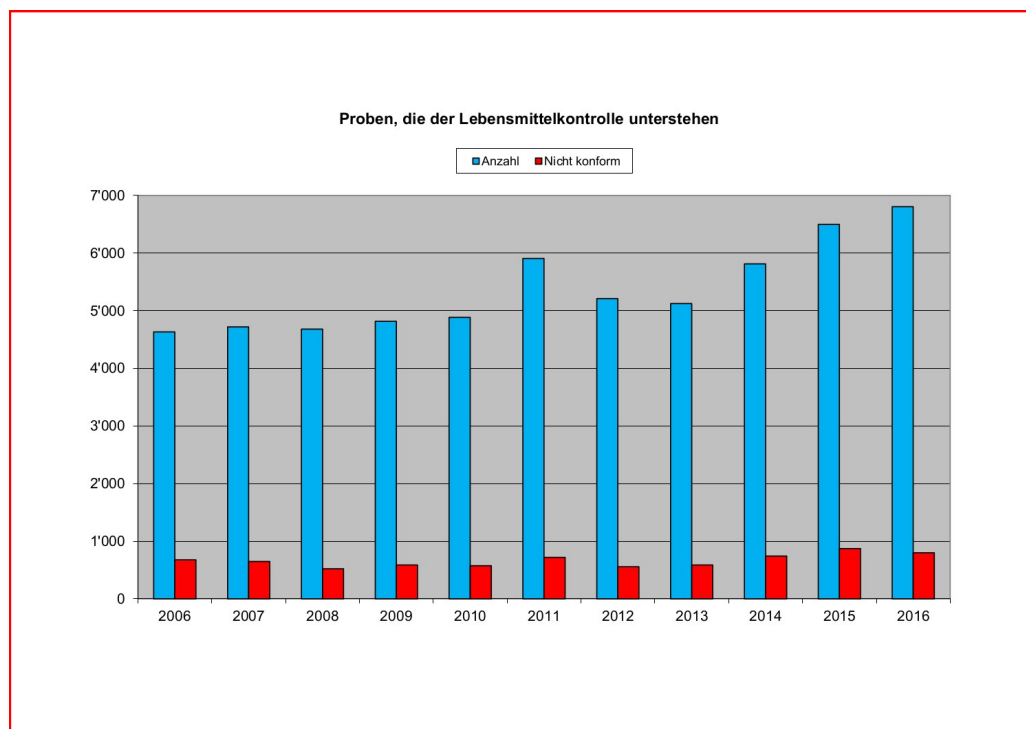
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
14	PUDDING, CREME									
141	Pudding und Creme, genussfertig	2	1	1	0	0	0	2	1	1
1412	Pudding und Creme, genussfertig, mit Zutaten	1	0	1	0	0	0	1	0	1
1422	Pudding- und Cremepulver mit Zutaten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	1	1	0	0	0	0	1	1	0
152	Eierteigwaren	6	4	2	0	0	0	6	4	2
15Z	Teigwaren, übrige	5	4	1	0	0	0	5	4	1
16	EIER UND EIPRODUKTE									
1611	Eier, ungekühlt	1	1	0	0	0	0	1	1	0
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
1753	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	2	2	0	0	0	0	2	2	0
17611	Kohlenhydratreiche Produkte für Sportler	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	0	0	0	1	1	0	1	1	0
18121	Aprikosen	59	57	2	1	1	0	60	58	2
18129	Oliven	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1815Z	Exotische Früchte, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18161	Edelkastanien	28	15	13	0	0	0	28	15	13
182	Gemüse	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18211	Kartoffeln	5	5	0	9	9	0	14	14	0
18212	Karotten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
182231	Spargeln, weisse	45	44	1	0	0	0	45	44	1
182232	Spargeln, grüne	1	1	0	0	0	0	1	1	0
18232Z	Spinatarten, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1823415	Nüsslisalat	1	1	0	0	0	0	1	1	0
182Z	Gemüse, übriges	2	2	0	0	0	0	2	2	0
184	Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen	2	2	0	0	0	0	2	2	0
19	SPEISEPILZE									
1911	Steinpilze	2	1	1	0	0	0	2	1	1
191-A	Essbare Wildpilze, frisch	6	6	0	0	0	0	6	6	0
191Z	Speisepilze, wild gewachsen, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
1921	Champignons	3	3	0	0	0	0	3	3	0
1922	Shitake	1	1	0	0	0	0	1	1	0
192-A	Essbare zuchtpilze, getrocknet	1	1	0	0	0	0	1	1	0
192Z	Speisepilze, kultiviert, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
20	BIENENPRODUKTE UND MELASSEN									
2011	Honig	5	4	1	24	24	0	29	28	1
202	Melasse	0	0	0	1	1	0	1	1	0
22	KONDITOREI- UND ZUCKERWAREN									
221	Marzipan	1	1	0	0	0	0	1	1	0
225	Meringue-Schalen	1	1	0	0	0	0	1	1	0
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	4	3	1	0	0	0	4	3	1
23	SPEISEEIS									
23111	Rahmeisarten	2	2	0	1	1	0	3	3	0
23112	Rahmeis mit Früchten, Fruchtsaft, Nüssen oder Schokolade	1	1	0	0	0	0	1	1	0
23143	Fruchtsorbet mit übrigen Früchten	1	1	0	0	0	0	1	1	0
2314Z	Sorbet, übrige	2	2	0	0	0	0	2	2	0
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
24111	Apfelsaft	1	0	1	0	0	0	1	0	1
24114	Orangensaft	1	1	0	0	0	0	1	1	0
242	Fruchtnektararten	0	0	0	1	1	0	1	1	0
26	GEMÜSESAFT									
2611	Tomatensaft, Tomatenmark	0	0	0	1	1	0	1	1	0
28	TRINKWASSERARTEN									
281	Trinkwasser	10	10	0	8	6	2	18	16	2
2811	Trinkwasser an der Quelle	6	5	1	835	663	172	841	668	173
28112	Behandeltes Quellwasser unvermischt	1	1	0	0	0	0	1	1	0
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	1161	1083	78	3149	2913	236	4310	3996	314
28121	Trinkwasser nach der Behandlung	1	1	0	2	2	0	3	3	0
281211	Trinkwasser nach Behandlung, nicht gemischt vor der Abgabe	1	1	0	0	0	0	1	1	0
28123	Wasser aus öffentlichem Brunnen	0	0	0	1	1	0	1	1	0
282	Eis, Wasserdampf	7	4	3	0	0	0	7	4	3
283	Natürliches Mineralwasser	5	5	0	7	7	0	12	12	0
2831	Natürliche Mineralwasserarten, kohlenstoffhaltig	0	0	0	11	11	0	11	11	0
28313	Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	2	2	0	12	12	0	14	14	0
2832	Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	5	5	0	18	18	0	23	23	0
30	KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTEL									
302	Röstkaffee	24	24	0	0	0	0	24	24	0
303	Behandelter Kaffee	17	17	0	0	0	0	17	17	0

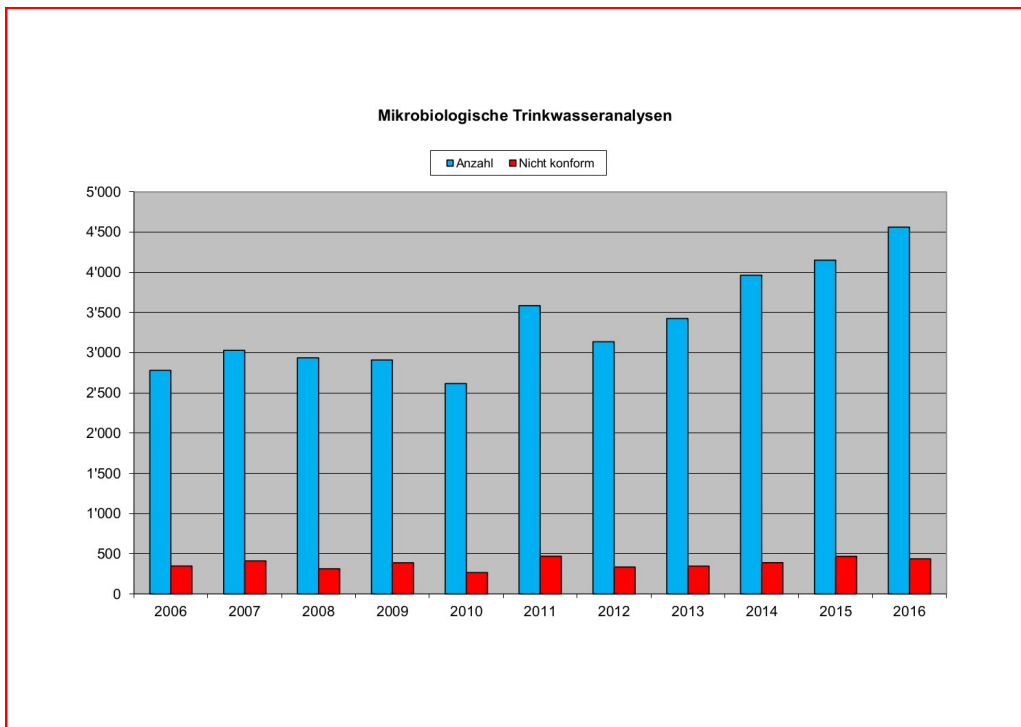
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
33	INSTANT- UND FERTIGGETRÄNKE AUF BASIS VON ZUTATEN WIE KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTELN, TEE,									
331	Instant- und Fertiggetränkearten	2	2	0	0	0	0	2	2	0
35	GEWÜRZE, SPEISESALZ UND SENF									
351	Gewürze	21	21	0	2	2	0	23	23	0
3512	Gewürzmischungen	19	19	0	0	0	0	19	19	0
35121	Gewürzzubereitungen	1	1	0	0	0	0	1	1	0
3513	Curry	4	3	1	0	0	0	4	3	1
353	Senf	1	1	0	0	0	0	1	1	0
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE									
361	Traubenmost	6	6	0	12	12	0	18	18	0
362	Wein	0	0	0	16	13	3	16	13	3
3621	Roter Wein	41	37	4	19	19	0	60	56	4
3622	Weisser Wein	34	30	4	25	25	0	59	55	4
3623	Rosé Wein	4	3	1	1	1	0	5	4	1
3626	Schaumwein	0	0	0	2	2	0	2	2	0
365	Getränke aus Wein	2	2	0	0	0	0	2	2	0
3652	Getränke aus Wein, aromatisierte	0	0	0	1	1	0	1	1	0
38	BIERE									
382	Spezialbier	1	1	0	0	0	0	1	1	0
38Z	Biere	29	11	18	0	0	0	29	11	18
39	SPIRITUOSEN UND ERZEUGNISSE DARAUSS									
392552	Aprikosenbrand	1	0	1	36	11	25	37	11	26
39257a	Williamsbirnenbrand	0	0	0	5	2	3	5	2	3
3925A	Quittenbrand	0	0	0	1	0	1	1	0	1
392Z	Spirituosenarten, übrige	0	0	0	1	0	1	1	0	1
3931	Likör	0	0	0	3	3	0	3	3	0
3933	Eierlikör	0	0	0	1	1	0	1	1	0
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
511	Lebensmittel, garfertig	1	1	0	0	0	0	1	1	0
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	125	80	45	0	0	0	125	80	45
515	Speisen genussfertig zubereitet	92	52	40	2	1	1	94	53	41
57	KOSMETISCHE MITTEL									
571	Hautpflegemittel	47	45	2	0	0	0	47	45	2
5724	Mittel für die äusserliche Intimpflege	2	1	1	0	0	0	2	1	1
5732	Schminkmittel für Gesicht und Augen	8	8	0	0	0	0	8	8	0
579	Hautfärbemittel	8	2	6	0	0	0	8	2	6

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
58	GEGENSTÄNDE MIT SCHLEIMHAUT-, HAUT- ODER HAARKONTAKT UND TEXTILIEN									
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	14	12	2	0	0	0	14	12	2
5821	Schmuck	0	0	0	3	0	3	3	0	3
69	KENNZEICHNUNG									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	10	0	10	1	0	1	11	0	11
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	139	139	0	0	0	0	139	139	0
	Total	2517	2190	327	4289	3818	471	6806	6008	798

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen



Mikrobiologische Trinkwasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

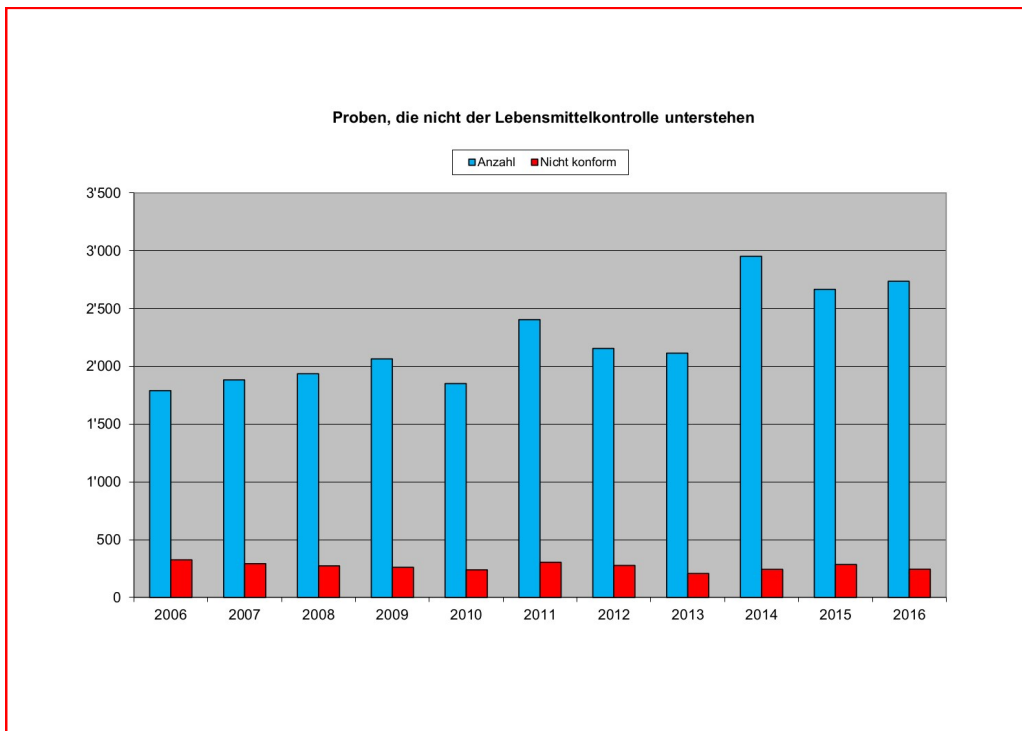
	Amtliche	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	2386	350	2736
Konforme Proben (K)	2150	342	2492
Nicht konforme Proben (NK)	236	8	244

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTESUCHUNGEN									
772	Ringversuchsprobe	10	10	0	58	58	0	68	68	0
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	0	0	0	8	8	0	8	8	0

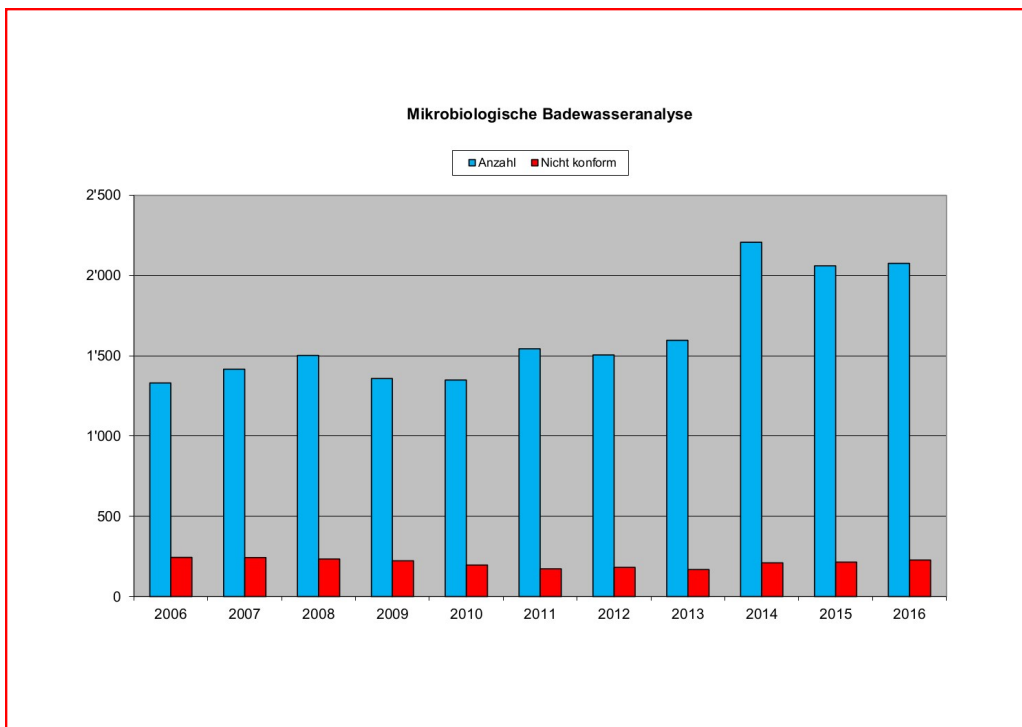
Analysierte Proben

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Privat			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer	0	0	0	22	21	1	22	21	1
8111	Fließgewässer	0	0	0	46	46	0	46	46	0
8112	Stehende Gewässer	0	0	0	8	8	0	8	8	0
812	Unterirdische Gewässer	0	0	0	26	26	0	26	26	0
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	1	1	0	2	2	0	3	3	0
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	277	273	4	3	3	0	280	276	4
813	Abwasser	0	0	0	1	1	0	1	1	0
81312	Sicker- und Drainagewasser	0	0	0	15	15	0	15	15	0
813Z	Abwasser, übrige	0	0	0	1	1	0	1	1	0
814	Badewasser	307	285	22	7	6	1	314	291	23
8141	Badewasser mit besonderer Anpreisung	1	0	1	0	0	0	1	0	1
81411	Badewasser mit Sole	11	10	1	0	0	0	11	10	1
81413	Badewasser mit Thermalwasser	332	307	25	9	8	1	341	315	26
8141Z	Badewasser mit besonderer Anpreisung, übrige	1	1	0	0	0	0	1	1	0
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	70	62	8	0	0	0	70	62	8
8142c	Badewasser aus warmem Schwimmerbecken	363	335	28	1	1	0	364	336	28
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	29	24	5	0	0	0	29	24	5
8143c	Badewasser aus warmem Nichtschwimmerbecken	30	30	0	0	0	0	30	30	0
8144	Badewasser aus Springbecken	2	2	0	0	0	0	2	2	0
8145	Badewasser aus Planschbecken	92	85	7	2	2	0	94	87	7
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	78	76	2	1	1	0	79	77	2
8147	Badewasser aus Therapiebädern	83	77	6	1	1	0	84	78	6
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	586	467	119	4	3	1	590	470	120
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	9	9	0	0	0	0	9	9	0
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	10	10	0	0	0	0	10	10	0
814Et	Wasser aus künstlich angelegter Badeteiche	49	49	0	0	0	0	49	49	0
814Z	Badewasser, übrige	7	5	2	0	0	0	7	5	2
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	2	2	0	113	112	1	115	114	1
81Z3	Warmes Waschwasser	36	30	6	22	19	3	58	49	9
	Total	2386	2150	236	350	342	8	2736	2492	244

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen



Mikrobiologische Badewasseranalysen

Analysen

Täuschung der Konsumenten

Kontrolle der Ursprungserklärung 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 58 Proben entnommen. Diese wurden mithilfe unserer Isotopenmethode analysiert. 2016 wurde diese Kampagne auch auf die gesamte Westschweiz erweitert. Von den 89 analysierten Proben wurde eine Probe aufgrund einer fehlerhaften Herkunftsbezeichnung, zwei aufgrund einer nicht den Anforderungen entsprechenden Qualität (verfault) beanstandet. Diese geringe Anzahl an Betrugsfällen zeigt, dass die den Vermarktern wohlbekanntesten Kontrollen eine abschreckende Wirkung haben.

Resultate	
Proben	89
Beanstandet	3 (3,4 %)
Grund	Ursprungserklärung und Substanzwert

Herkunft von Aprikosen

Kontrolle der Herkunftserklärung von Spargel

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

zur Bewässerung eingesetzte Wasser mit dem im Spargel enthaltenen Wasser übereinstimmen. 2016 wurden 46 Proben analysiert, wobei keine einzige Täuschung des Konsumenten festgestellt wurde. Angesichts dieser zufriedenstellenden Situation wird die Dienststelle ihre Überwachung fortsetzen, um dem Walliser Verbraucher die Sicherheit zu geben, dass sich auf diesem Markt mit hoher Wertschöpfung kein Betrug einschleicht. Es sei darauf hingewiesen, dass eine verschimmelte Probe aufgrund der verminderten Qualität für den Konsumenten beanstandet wurde.

Resultate	
Proben	46
Beanstandet	1 (2,0 %)
Grund	Qualität

Herkunftserklärung von Spargel

Kontrolle der Angabe „koffeinfrei“ in entkoffeiniertem Kaffee

Mit dieser Kampagne sollte festgestellt werden, ob die Restaurateure tatsächlich entkoffeinierten Kaffee servieren, wenn dieser von Konsumenten verlangt wird. Unsere Kontrolleure bestellten entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zum Mitnehmen und brachten ihn zur Analyse ins Chemielabor. 2013 ergab diese Kampagne eine Nichtkonformität von 8 %; diese Kampagne wurde 2016 wiederholt und keine der 40 analysierten Proben führte zu einer Beanstandung, was zeigt, dass die Restaurateure in Folge der Kontrollen von 2013 wachsamer geworden sind.

Resultate	
Proben	40
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

Kaffee ohne Koffein

Überwachung der AOC-Weine des Jahrgangs 2015

Wie jedes Jahr besteht eine Aufgabe der DVS in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Walliser Weine den gesetzlichen AOC-Vorschriften entsprechen. Von 29 Weinen des Jahrgangs 2015 wurden Proben entnommen, bei denen mehrere Parameter, wie der Alkoholgehalt, die Restzucker- menge, der gebundene oder flüchtige Säuregehalt, der Gehalt an freien Sulfiten oder der gesamte Sulfitgehalt, analysiert wurden. Von den 29 Weinen wurden 5 (17 %) beanstandet, davon drei wegen falscher Angabe des Alkoholgehalts und zwei aufgrund einer nicht erlaubten Süßung auf Basis von rektifiziertem Mostkonzentrat.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	5 (16,7 %)
Grund	Alkoholgehalt (3) Süßung auf Basis von rektifiziertem Mostkonzentrat (2)

AOC-Weine des Jahrgangs 2015

Untersuchung der Weine mit Jahrgang 2015 auf Pestizide

Im Rahmen einer nationalen Kampagne, in der Weine auf deren Pestizidgehalt untersucht wurden, wurden auch 15 Rotweine, 13 Weissweine und 2 Roséweine mit Jahrgang 2015 aus dem Wallis im Labor in Genf untersucht. Alle 30 Proben entsprachen der Lebensmittelgesetzgebung, das heisst die vorgeschriebenen Höchstwerte für Pestizide in Wein wurden in keiner Probe überschritten.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	0 (0,0 %)
Grund	-

Pestizide in Wein

Lebensmittel

Fettgehalt bei Käsen

2016 wurden 23 Käseproben entnommen und analysiert. 7 Proben entsprachen nicht den Anforderungen (30,4 %). In fünf Fällen erschien die Angabe halbfett statt fett auf der Verpackung, in zwei Fällen halbfett statt dreiviertelfett und in einem Fall dreiviertelfett statt fett.

Es lässt sich ein erhöhter Prozentsatz an falschen Angaben zum Fettgehalt in Käsen feststellen, die als halbfett deklariert sind. Eine zusätzliche Kampagne sollte angeordnet werden.

Resultate	
Proben	23
Beanstandet	7 (30,4 %)
Grund	Zusammensetzung/Deklaration

Fettgehalt bei Käsen

Rohpökelerde

Eine Kampagne zur Analyse von Nitrit und Nitrat in Rohpökelerde führte 2016 zu 39 Probeentnahmen bei Produkten auf Fleischbasis.

Es erfolgten 24 Probeentnahmen bei Trockenfleisch, 4 bei Rohschinken, 4 bei Rohessspeck und 7 bei verschiedener Pökelerde (z. B. Haus-Rohwurst). Von allen Probeentnahmen entsprachen 3 nicht den Anforderungen, davon 2 beim Trockenfleisch (einmal vom Rind, einmal vom Pferd) und eine bei der Rohpökelerde (Schweinefilet). Die Beanstandungsquote beträgt 7,7 %.

Der Zweck dieser Kampagne war es, die gute Herstellungspraxis und die Risikokontrolle hinsichtlich der Zugabe von Nitratsalzen zu überprüfen. Zur Erinnerung: Die Zugabe erfolgt, um eine mögliche Kontamination unter anderem durch Clostridium botulinum zu verhindern, das zur Bildung des äusserst giftigen Botulinumtoxins führen kann.

Die Zugabe von Nitrit und Nitrat in den bei dieser Kampagne entnommenen Proben ist auf 250 mg/kg Nitrat bzw. auf 50 mg/kg Nitrit festgelegt. Der Nitratgehalt entsprach bei allen Proben der Norm.

Es lässt sich festhalten, dass das Risiko durch den Berufsstand beherrscht wird, aber dennoch eine Analysekampagne erforderlich ist.

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	3 (7,7 %)
Grund	Zusammensetzung

Rohpökelfleisch

Biere

Das Ziel dieser Kampagne bestand darin, die DVS bei kleinen Handwerksbrauereien bekannt zu machen. Von 30 entnommenen Proben entsprachen 18 nicht den Anforderungen, insbesondere aufgrund der Kennzeichnung. Diese Kampagne sollte 2017 erneut durchgeführt werden.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	18 (60,0 %)
Grund	Kennzeichnung

Biere

Analyse der Qualität von Kastanien

Der Kastanienmarkt wird von uns jeden Herbst kontrolliert. Die Qualität des Angebotes ist oft heterogen und macht eine stichprobenartige 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 Bean-

standungsquote ergab (50 %). 2016 wurde eine gleiche regionale Kampagne durchgeführt. 28 Proben wurden entnommen, davon gaben 13 Anlass zur Beanstandung (46,4 %).

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	13 (46,4 %)
Grund	Wurmige und ausgetrocknete

Kastanien

Quecksilber in Lebensmitteln

Von den 17 entnommenen Proben (10 Fleisch, 4 Kartoffeln und 3 Milch) wies eine Fleischprobe (Niere) einen Gehalt von 8,4 µg/kg Quecksilber auf. Dieser Wert stellt keine Gefahr für die Gesundheit dar. Bei 11 weiteren Proben wurde ein Gehalt von weniger als 2 µg/kg festgestellt.

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	0
Grund	-

Quecksilber in Lebensmitteln

Herstellungsverfahren

Käsebruch

Bei der Inspektion der Käseereien werden regelmässig Proben von Käsebruch (eingedickte Milch als Zwischenprodukt der Käseherstellung) entnommen. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich über den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was zum Beispiel eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokok-

Resultate	
Proben	68
Beanstandet	11 (16,2 %)
Grund	Escherichia coli (4) Staphylokokken (11)

Käsebruch

ken anbelangt. 2016 wurden 68 entnommene Proben analysiert, von denen elf über der Norm liegende Werte aufwiesen und beanstandet wurden. Im Falle einer Beanstandung wird dieser Käse blockiert. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist.

Weichkäse

Infolge der Kampagnen der vergangenen Jahre haben wir 15 Weichkäse analysiert. Es wurde kein Listeria- oder Salmonellenfall nachgewiesen. Die Beanstandungsquote von 5,0 % bezüglich Escherichia coli und Staphylokokken zeigt jedoch, dass die Prozesse (Produktion und Rohstoff) noch verbesserungsfähig sind.

Resultate	
Proben	15
Beanstandet	3 (5,0 %)
Grund	Escherichia coli (2) Staphylokokken (3)

Weichkäse

Essreifer Käse

Die bakterielle Kontamination in verkaufsreifen Käsen kann auch auf eine schlechte Hygiene bei der Herstellung oder Lagerung zurückgeführt werden. 2016 enthielten 21,8 % der 55 entnommenen Proben Bakterien fäkalen Ursprungs in höherer Menge als es die Normen gemäss der guten Herstellungspraxis erlauben. Durch die Ergreifung von Inspektionsmassnahmen wird

Resultate	
Proben	55
Beanstandet	12 (21,8 %)
Grund	Escherichia coli (12) Staphylokokken (2)

Käse

eine verbesserte Einhaltung der Hygienenormen in diesem Bereich angestrebt.

Konditoreiwaren

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

Von 31 analysierten Proben von Konditoreiwaren wiesen 6 eine über den Normen liegende Keimbelastung auf.

Resultate	
Proben	31
Beanstandet	6 (19,4 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (4) Escherichia coli (1) Staphylokokken (2)

Konditorei

Verzehrferige Produkte in Bäckereien

Bäckereien bieten Produkte wie Kanapees, Schinkencroissants, Käseküchlein etc., die je nach Wunsch kalt oder erwärmt verzehrt werden. Von den 27 entnommenen Proben wurde bei acht eine Nichtkonformität festgestellt, die hauptsächlich auf eine zu lange Aufbewahrungsdauer zurückzuführen war.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	8 (29,6 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (7) Listeria monocytogenes (1) Staphylokokken (2)

Verzehrferige Produkte

Wurstwaren und gekochte Terrinen, Gänseleber

Von den 30 analysierten Proben von Wurstwaren, gekochten Terrinen und Gänseleber wurde bei 14 Proben eine Nichtkonformität festgestellt, die hauptsächlich auf den Produktionsprozess oder eine zu lange Aufbewahrungsdauer zurückzuführen war. Angesichts dieser Resultate wird diese Kampagne 2017 erneut durchgeführt.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	14 (46,7 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (11) Enterobakterien (6) Bacillus cereus (1)

Wurstware

Vorgekochte Produkte im Gastgewerbe

Die DVSV setzt ihre Kontrollen im Bereich des Gastgewerbes fort. Gewisse Speisen, wie zum Beispiel Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen werden im Voraus zubereitet und bei der Bestellung aufgewärmt, bevor sie auf den Teller kommen und serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Temperaturen und des Warenflusses voraus, um zu vermeiden, dass diese Produkte während der Lagerzeit, die in der Praxis von einigen Stunden bis zu mehreren Tagen dauern kann, kontaminiert werden. Von 212 entnommenen Proben entsprachen 88 nicht den Anforderungen (41,5 %). Da diese Situation nicht zufriedenstellend ist, wird diese

Resultate	
Proben	212
Beanstandet	88 (41,5 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (71) Enterobakterien (64) Staphylokokken (8) Bacillus cereus (16)

Vorgekochte Produkte

Kampagne 2017 erneut durchgeführt. Die Nichtkonformitäten lassen sich in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden (aerobe mesophile Keime). In einigen wenigen Fällen wurde ein offensichtlicher Mangel an Hygiene in den Betrieben festgestellt.

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, sodass mit einer hohen Beanstandungsquote zu rechnen ist: Von 18 im Labor analysierten Proben erwiesen sich zwei als nicht konform und wurden beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 11,1 %. Berücksichtigt man hingegen, dass das Inspektorat 1055 Proben untersucht hat, und dass 82 Proben vor Ort beanstandet

Resultate	
Proben	1055
Beanstandet	82 (7,8 %)
Grund	Verdorbenes Öl (polare Verbindungen)

Frittieröl

wurden, fällt die tatsächliche Beanstandungsquote im Wallis auf 7,8 % beanstandete Öle.

Trinkwasser

Chemische Analyse von Trinkwasser

Jedes Jahr wird von der DVSV eine Kampagne zur Kontrolle der chemischen Qualität des Trinkwassers aus Wasserleitungsnetzen durchgeführt. Sämtliche Wasserleitungsnetze werden somit alle drei Jahre chemisch untersucht. Im Jahr 2016 wurden 237 Proben entnommen. Nur eine einzige Probe wurde offiziell beanstandet, da die Trübung weit über der Norm lag.

Resultate	
Proben	237
Beanstandet	1 (0,4 %)
Grund	Trübung

Chemische Analyse des Trinkwassers

Wirkstoffe im Trinkwasser

2016 wurden 47 Proben aus Wasserleitungsnetzen versorgendem Grundwasser sowie 9 Proben aus Wasserversorgungsnetzen durch unser Wasserinspektorat entnommen.

Durch den Erwerb eines neuen Analyseräts 2015 konnte eine neue Methode zur Analyse von Wirkstoffen im Trinkwasser entwickelt, ausgearbeitet und validiert werden. Aufgrund der gesunkenen Nachweisgrenze für diese Elemente konnten 56 Wirkstoffe (Pestizide, Fungizide, Herbizide) validiert werden.

In sämtlichen Proben (56) konnten Spuren von Wirkstoffen nachgewiesen werden. Kein Wirkstoff überstieg den in der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe festgelegten Toleranzwert. Diese Kontaminationen sind sicherlich auf menschliches Handeln (Industrieabwässer, Landwirtschaft, Lö-

sungsmittel, Reinigungsprodukte, etc.) zurückzuführen. Die Ergebnisse zum Nachweis von Pestiziden im Trinkwasser wurden nur mitgeteilt, wenn die Ergebnisse den Wert von 0,01 µg/l überstiegen. Schliesslich bewegt sich die Norm auf einem zehnmal höheren Konzentrationsniveau.

Im Wasser nachgewiesene Wirkstoffe sind als Signal zu betrachten, auf das man sorgfältig achten sollte. Diese Ergebnisse bestätigen die Ergebnisse der Nationalen Grundwasserbeobachtung (NAQUA), die zeigen, dass Spuren von Pestiziden an Grundwassermessstellen in der Schweiz nachgewiesen wurden.

Eine Überwachung und Kontrolle von Pestiziden im Leitungs- und Grundwasser muss in den kommenden Jahren erfolgen.

Resultate	
Proben	56
Beanstandet	0
Grund	-

Wirkstoffe im Trinkwasser

Dioxan im Trinkwasser

2016 setzte die DVSV die Überwachung der Konzentration von 1,4-Dioxan im Trinkwasser fort und nahm 68 Wasserproben aus Brunnen und 25 Wasserproben aus Versorgungsnetzen. Zwei Proben überschritten den Toleranzwert (0,66 µg/l) und zwei Proben aus dem gleichen Netz überschritten den Grenzwert (6,6 µg/l). Dieses kleine Privatnetz wurde durch einen Brunnen versorgt, der geschlossen wurde. Anschliessend wurde die Wasserversor-

Resultate	
Proben	93
Beanstandet	2 (2,2 %)
Grund	Zu hoher Gehalt an Dioxan

Dioxan

gung durch das kommunale Netz sichergestellt.

Flüchtige organische Verbindungen im Trinkwasser

Von den 85 analysierten Wasserproben enthielt keine über der Norm liegende flüchtige organische Verbindungen.

Resultate	
Proben	85
Beanstandet	0
Grund	-

Flüchtige organische Verbindungen

Quecksilber im Trinkwasser

Von den 63 entnommenen Wasserproben enthielt keine Quecksilber. Eine ähnliche Kampagne wird auch 2017 durchgeführt.

Resultate	
Proben	63
Beanstandet	0
Grund	-

Quecksilber im Trinkwasser

Arsen im Trinkwasser

Laut Norm beträgt der Grenzwert für den Arsengehalt im Trinkwasser 10 µg/l. Von den 70 entnommenen Wasserproben lagen 6 über der Norm. Die für diese Netzwerke verantwortlichen Gemeinden haben bis zum 31. Dezember 2018 Zeit, um eine Lösung für die Reduzierung des Arsengehalts in ihrem Wasser zu finden.

Resultate	
Proben	70
Beanstandet	6 (8,6 %)
Grund	Zu hoher Arsengehalt

Arsen im Trinkwasser

Mikrobiologische Kontrolle 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, den Schutzzonen der Wasseraufbereitung, der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorierung, Ultrafiltration usw.) abhängig.

Von den 866 Probeentnahmen erwiesen sich 75 (8,7 %) als nicht konform wegen einer zu hohen Keimbelastung. Diese Quote von 8,7 % ist gegenüber 2015 leicht gesunken. Die Gemeinden wurden benachrichtigt und beanstandet.

Resultate	
Proben	866
Beanstandet	75 (8,7 %)
Grund	Enterokokken (37) Escherichia coli (37) Aerobe mesophile Keime (8)

Mikrobiologische Kontrolle des Trinkwassers

Badewasser

Kontrolle von Badewasser

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

Resultate	
Proben	1784
Beanstandet	147 (8,2 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (111) Escherichia coli (34) Pseudomonas aeruginosa (89)

Mikrobiologische Qualität des Badewassers

überwacht, was zur Analyse von 1784 Proben im Jahr 2016 geführt hat, wovon 147 (8,2 %) beanstandet wurden. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die unzureichend an die Besuchsspitzen angepasst sind. 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) zugänglichen Einrichtungen zu gewährleisten.

Resultate	
Proben	57
Beanstandet	0
Grund	-

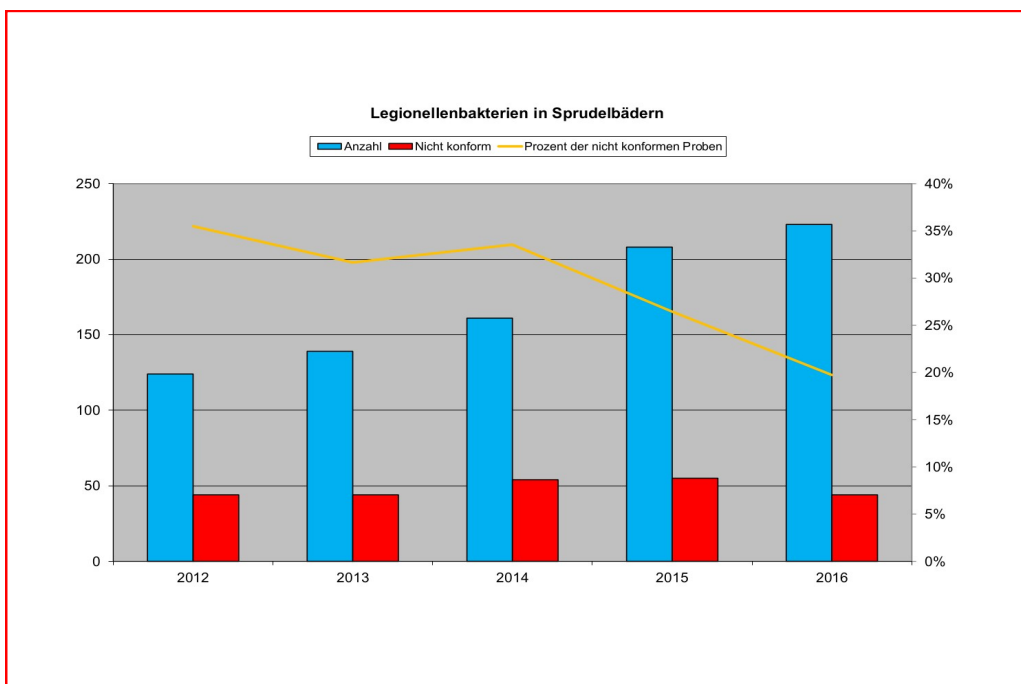
Mikrobiologische Qualität der Badegewässer

Kontrolle von natürlichen Badegewässern

Die mikrobiologische Qualität der natürlichen Badegewässer (Baggerseen, Strände, Seen etc.) hat gezeigt, dass das Wasser von guter Qualität ist. 2015 musste kein Badeverbot verhängt werden.

Legionellen 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 chloretolerant. Deshalb sind Sprudelbäder und Sanitärwasser netze für diese pathogenen Bakterien geeignete Lebensbereiche. 2016 wurde das Wasser von 223 Sprudelbädern analysiert, 44 wiesen Legionellen auf



Legionellenbakterien in Sprudelbädern

(19,7 %). 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 2015 kontaminierten Einrichtungen mehrfach kontrolliert wurden, bis vom Betreiber eine Lösung gefunden wurde, mittels derer die geltenden Normen eingehalten werden konnten.

Resultate	
Proben	223
Beanstandet	44 (19,7 %)
Grund	Legionellen

Legionellen in Sprudelbädern

Legionellen 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 DVSV hat eine Kampagne in öffentlichen Duschen (Schuleinrichtungen, Sportanlagen, Heime) durchgeführt. Von 65 Analysen ergaben neun eine beträchtliche Kontamination. Mithilfe von Massnahmen, wie beispielsweise das Wasser bei einer Temperatur von über 50 °C zirkulieren zu lassen, können die Bakterien beseitigt werden.

Resultate	
Proben	65
Beanstandet	9 (13,8 %)
Grund	Legionellen

Legionellen in Duschen

Kosmetika

Allergene in Massageölen

Von 21 im Wallis im Rahmen dieser interkantonalen Kampagne entnommenen Proben entsprachen 4 nicht den Anforderungen, 2 aufgrund von Citronellol, 2 aufgrund von D-Limonen.

Resultate	
Proben	21
Beanstandet	4 (19 %)
Grund	Nicht deklariertes Vorhandensein von Allergenen

Allergene in Massageölen

Lebensmittelinspektorat

Von den 7071 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2807 (39,7 %) kontrolliert, wobei 3297 Inspektionen durchgeführt wurden. Bei 796 Inspektionen (24,1 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet.

Von diesen 796 beanstandeten Betrieben wurden 18 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt, entweder weil bei den Kontrollen wiederholt auftretende ähnliche Mängel festgestellt wurden oder weil die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet wurde.

Es ist hervorzuheben, dass innerhalb eines Jahres 333 mehr kontrollierte Unternehmen bei der DVSV verzeichnet wurden. Die Steigerung der Betriebsanzahl konnte insbesondere im Bereich von Restaurants (+70), Bars und Cafés (+68), Beherbergungsbetrieben (+12), Catering (+21) und Verpflegungsständen bei Veranstaltungen (+44) festgestellt werden.

Es ist unbedingt darauf hinzuweisen, dass von diesen 796 beanstandeten Betrieben 2,6 % schwere Mängel aufwiesen, 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, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten.

21,5 % dieser Betriebe wiesen systematische Mängel auf, wie eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum oder das Fehlen von Richtlinien/Dokumentation.

Die übrigen 75,9 % dieser Betriebe können der Kategorie leichte Mängel zugeteilt werden, wie zum Beispiel eine unvollständige Etikettierung in Hinsicht auf Inhaltsstoffe/AOP/IGP, Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum, lückenhafte Richtlinien/Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen Einfluss auf die Lebensmittel haben.

Insgesamt handelte es sich bei 373 Inspektionen um Folgekontrollen zur Überprüfung der Umsetzung der angeordneten Massnahmen.

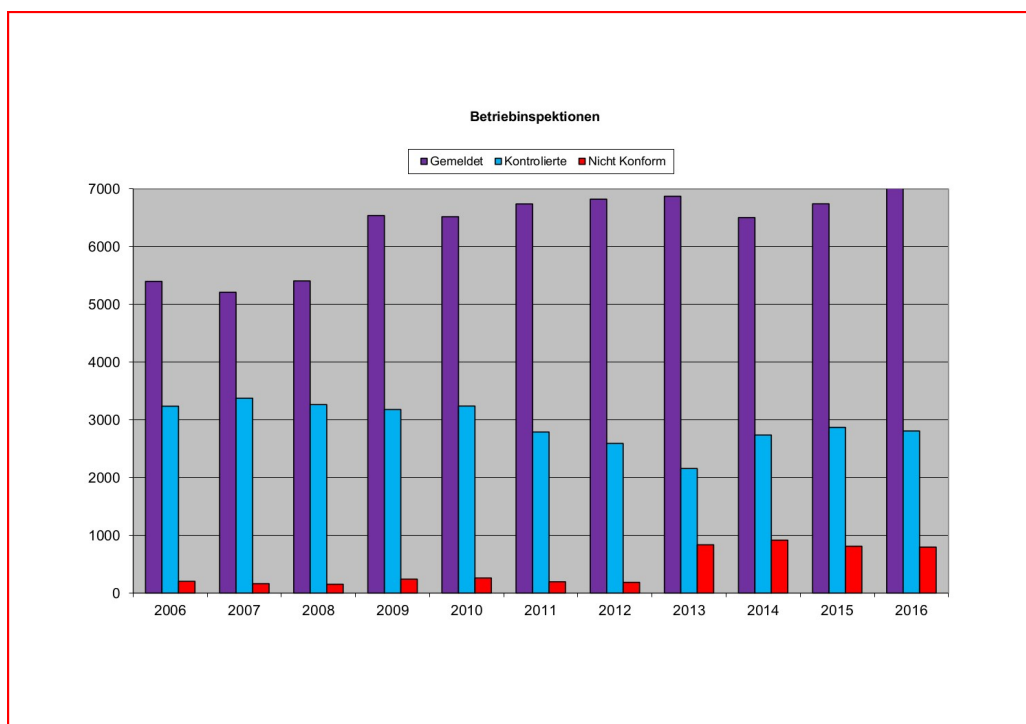
Diese Zahlen zeigen einen leichten Rückgang der Beanstandungsquote gegenüber den drei Vorjahren. 2013 wurden 28,7 %, 2014 30,1 % und 2015 25,2 % der kontrollierten Betriebe beanstandet. Dieser positive und erfreuliche Trend lässt sich einerseits durch eine bessere Kontrolle der Unternehmen, für die Massnahmen angeordnet wurden,

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
A	Industrieller Herstellungs- oder Umwandlungsbetrieb				
A11	Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	3	4	2	2
A112	Industrielle Verarbeitungsbetriebe	1	0	0	0
A113	Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	5	5	0
A12	Industrielle Verarbeitung von Fisch	4	2	2	0
A13	Industrielle Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	3	3	2	1
A131	Industrielle Reifung und/oder Verpackung von Käsee	1	1	1	0
A15	Industrielle Eier und Eiprodukteverarbeitung	2	1	1	0
A21	Industrielle Herstellung von Früchten, Gemüse und Pilzen	2	1	1	0
A22	Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren und Getreide	7	5	4	1
A24	Industrielle Herstellung von gemahlenden Produkten und Trockenteigwaren	4	0	0	0
A25	Industrielle Herstellung von Kaffee, Tee und Zucker	1	0	0	0
A31	Industrielle Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	2	1	1	0
A32	Industrielle Spirituosenherstellung	6	0	0	0
A33	Industrielle Herstellung von Wein (Keller)	23	2	2	0
A34	Industrielle Herstellung von fermentierten Getränken	2	1	0	1
A35	Industrielle Herstellung von Mineralwasser	4	3	1	2
A41	Industrielle Herstellung von Kosmetika	4	1	1	0
A45	Industrielle Produktion, Verpackungsmaterial	0	1	1	0
A51	Industriekuchen	2	2	2	0
A52	Production industrielle de soupes & condiments & extrait de viande & bouillon &	1	0	0	0
A55	Industrielle Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln	4	0	0	0
B	Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf				
B11	Gewerbliche Metzgereien	112	88	67	21
B111	Gewerbliche Metzgerei mit Schlachthof	5	2	2	0
B112	Höfeschlachtung	14	0	0	0
B12	Gewerbliche Fischereien	15	5	3	2
B121	Gewerbliche Fischereien mit Fischzucht	9	0	0	0
B2	Gewerbliche Sennereien und Käseereien	66	36	17	19
B21	Milchannahmestellen	14	1	1	0
B22	Alpkäseereien	116	104	69	35
B23	Gewerblicher Reifungskeller	15	9	4	5
B24	Speiseeishersteller	9	8	6	2
B3	Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	117	99	68	31
B31	Gewerbliche Confiserie und Chocolaterie	15	10	9	1
B32	Gewerbliche Produktion von Molkereiprodukten	2	1	1	0
B4	Gewerbliche Herstellung von Getränken	3	0	0	0
B41	Gewerbliche Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und Tafelgetränken	8	4	3	1
B42	Gewerbliche Herstellung von Wein (Keller)	64	3	1	2
B421	Selbsteinkellerer	364	18	17	1
B43	Gewerbliche Spirituosenherstellung	26	2	1	1
B44	Gewerblicher Herstellung von vergorenen Getränken	21	8	8	0
B5	Verkauf ab Hof	11	2	1	1
B51	Verkauf ab Hof von Milch und Milchprodukten	3	1	0	1
B52	Verkauf ab Hof von Fleisch und Fleischprodukten	4	1	1	0
B53	Verkauf ab Hof von Früchten und Gemüse und Pilzen	14	5	5	0
B531	Verkauf ab Hof von Gemüse und Pilzen (vor Ort verarbeitet)	2	0	0	0
B54	Verkauf ab Hof von Eier (mit und ohne Verpackung)	3	0	0	0

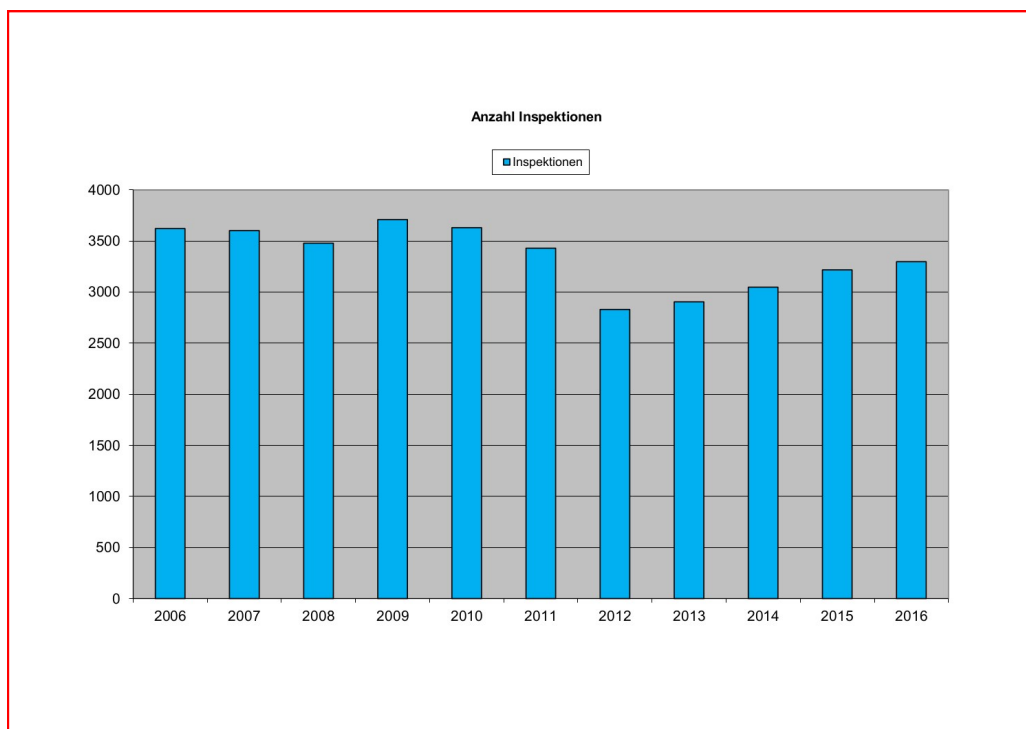
Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
B	Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf				
B6	Gewerbliche Betriebe, andere	21	4	3	1
B61	Gewerbliche Herstellung von Kosmetika	9	0	0	0
B62	Gewerbliche Herstellung von Schmuck	1	0	0	0
B65	Gewerbliche Herstellung von Verpackungsmaterialien	1	0	0	0
B66	Gewerbliche Herstellung von Gemüse und Fruchterzeugnissen	11	5	5	0
C	Handel (ohne Herstellung oder Transformation)				
C1	Grosshandel (Import, Export, Lagerung, Transport)	2	2	1	1
C11	Grosshandel von Lebensmittel	6	4	4	0
C111	Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	10	1	1	0
C112	Grosshandel von Früchten und Gemüse	8	0	0	0
C113	Grosshandel von Getränken (andere als Wein)	33	3	3	0
C114	Grosshandel von Wein	120	4	4	0
C114b	Grosshandel von Wein (ohne Depot)	2	0	0	0
C115	Lebensmittellager	50	16	13	3
C116	Transport von unverpackten Lebensmitteln/gekühlte/tiefgekühlte	25	12	10	2
C117	Transport von verpackten Lebensmittel	5	3	3	0
C118	Import von Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen	4	1	1	0
C118b	Export von Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	2	0	0	0
C119	Grosshandel von Speziallebensmitteln	8	2	1	1
C12	Grosshandel Import / Gebrauchsgegenstände	1	0	0	0
C2	Supermärkte	119	45	25	20
C31	Detailhandel (mittel und Klein)	50	20	13	7
C311	Bäckereien (ohne Produktion)	152	84	66	18
C312	Detailhandel mit Milchprodukten (ohne Produktion)	4	3	3	0
C313	Metzgereien (ohne Produktion)	72	47	41	6
C314	Fischerei (ohne Produktion)	2	1	1	0
C315	Lebensmittelladen und Tankstellen (ohne Verpflegung / Produktion)	421	244	191	53
C32	Kiosk	176	20	19	1
C34	Apotheken	100	0	0	0
C35	Drogerien	19	0	0	0
C36	Regelmässige Verkaufsstände (fixe und regelmässige Marktstände)	94	41	34	7
C361	Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	186	112	89	23
C362	Eisstand (Glacéstand)	2	0	0	0
C363	Fahrendes Gewerbe (spezialisiert Wagen, Planwagen oder andere) ohne Herstellung	4	6	5	1
C37	Fitness und Wellnesscenter	21	3	3	0
C38	Bio Detailhandel	3	0	0	0
C38b	Handel mit Speziallebensmitteln (inkl. Nahrungsergänzungsmittel)	7	1	0	1
C38c	Handel mit ätherischen Ölen und Wellnessprodukten	2	0	0	0
C39	Detailhandel von Getränken	1	0	0	0
C41	Versandhandel von Lebensmittel	5	1	1	0
C5	Detailhandel mit Gebrauchsgegenständen	20	1	0	1
C51	Detailhandel mit Kosmetika	4	1	1	0
C52	Verkauf von Schmuck	3	7	5	2
C53	Verkauf von Textilien	1	0	0	0
C54	Verkauf von Spielwaren	2	0	0	0
C55	Verkauf von Geschirr	1	0	0	0
C56	Tätowierung, Piercing (Salon)	15	10	10	0
C57	Coiffeur	2	0	0	0
C58	Verkauf von elektronischen Zigaretten	3	0	0	0
C62	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Verkauf als Nebenaktivität	4	1	1	0

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK
D	Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen				
D1	Verpflegung	11	8	6	2
D11	Restaurant, Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menü / Tagesmenü)	2288	1422	1010	412
D111	Berghütten (mit Verpflegung)	69	13	11	2
D12	Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	680	216	197	19
D13	Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	87	14	14	0
D14	Beherbung (mit Frühstück)	122	28	26	2
D2	Caterer und Party-Service	8	1	1	0
D21	Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen / Heimlieferung	30	23	17	6
D22	Traiteur	48	27	25	2
D24	Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	12	16	16	0
D25	Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	17	24	17	7
D251	Gelegentliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	86	79	68	11
D3	Gemeinschaftsverpflegung	2	0	0	0
D31	Krankenhäuser und Heime—(mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	88	44	39	5
D311	Spital und Heimbetriebe (mit/ohne medizinischer Pflege)- ohne Zubereitung	9	4	3	1
D32	Krippen und Tagesstätten—mit Zubereitung	139	58	48	10
D321	Krippen und Tagesstätten—ohne Zubereitung	56	24	21	3
D33	Schulkantinen mit Zubereitung	9	3	3	0
D331	Schulkantinen ohne Zubereitung	2	0	0	0
D34	Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	16	12	10	2
D341	Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6	0	0	0
D4	Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	4	1	0	1
D41	Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5	1	0	1
D5	Andere Verpflegungsbetriebe	9	9	9	0
E	Trinkwasser				
E1	Fassung und Verteilung von Trinkwasser (Trinkwasserversorgung)	211	77	61	16
G	Primärproduktion				
G2	Gemüseproduzent	5	3	3	0
G3	Traubenverarbeiter	1	1	0	1
G4	Obstbau	3	3	3	0
G5	Primärproduktion von Milch	113	40	26	14
G6	Zucht	2	0	0	0
G8	Primärproduktion von Eiern	3	0	0	0
M	Vorübergehende Märkte und Veranstaltungen				
M2	Veranstaltungen (Messe) die Regelmässig stattfindet	1	0	0	0
M3	Markt / Vorübergehende Veranstaltungen / Messe die einmalig stattfinden	1	1	0	1
Total		7071	3297	2501	796

Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



Betriebsinspektionen



Inspektionen

und die Beseitigung der Nichtkonformitäten durch die Verantwortlichen erklären. Andererseits leisten die verschiedenen Branchen der Nahrungsmittelin-

Aspekten kontrolliert, einerseits den visuellen Aspekten, wie der Qualität und dem allgemeinen Zustand, und andererseits Aspekten im Zusammenhang mit

Unternehmenskategorie		L1	L2	L3	L4
A	Industrieller Herstellungs- oder Umwandlungsbetrieb	1	3	3	6
B	Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf	67	86	92	78
C	Handel (ohne Herstellung oder Transformation)	35	95	88	39
D	Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen	203	334	367	272
E	Trinkwasser	9	3	11	10
Gesamtzahl der betroffenen beanstandeten Unternehmen		40.20%	66.50%	71.60%	51.70%

Beanstandungsgründe

dustrie 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.

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

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 die 4 Rubriken oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen sind. Dennoch ist die am häufigsten beanstandete Rubrik

Unternehmenskategorie		Offen	Total	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	0	0.0%
B2	Gewerbliche Sennereien und Käsereien	66	36	17	19	52.8%
B21	Milchannahmestellen	14	1	1	0	0.0%
B22	Alpkäsereien	116	104	69	35	33.7%
B23	Gewerblicher Reifungskeller	15	9	4	5	55.6%
Total		215	154	94	60	39.0%

Milchprodukte

die Kontrolle des Prozesses der Herstellung und Handhabung von Lebensmitteln, die 71,6 % 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.

Es ist zu betonen, dass die Beanstandungsquote gegenüber den Vorjahren (45,5 % 2014 und 43,5 % 2015) gesunken ist. Dies ist erfreulich und zeigt, dass nach und nach Massnahmen in den Bereichen Selbstkontrolle, Produktionshygiene und Struktur der Räumlichkeiten erfolgt sind.

Wie aus nachstehender Tabelle ersichtlich, stellen die Alpkäsereien zwei Drittel der kontrollierten Käsereien dar. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Käseherstellung in Alpbetrieben in einem besonderen Rahmen stattfindet:

Die Aufzucht- und Melkbedingungen sind anders und stark durch das Wetter beeinflusst. Das Vieh verbringt den Grossteil der Zeit im Freien und auch

das Melken erfolgt oft im Freien in der Nähe der anderen Tiere.

Zudem stammt das Vieh auf der Alp von mehreren Herstellern. Die Übertragung von Krankheiten lässt sich angesichts der Mischung schwerer kontrollieren. Die amtliche Milchkontrolle –Pflicht für Milch, die in die Käsereien der Dörfer geliefert wird – ist nicht verpflichtend, da die Milch vor Ort verarbeitet wird. Dieser Punkt macht die Kontrollen des Viehs und den Schalm-Test, der Angaben zur Gesundheit des Viehs und der Milchqualität liefert, noch wichtiger.

Ein letzter für die Alpbetriebe spezifischer Punkt ist ihre Organisation. Die Alpbetriebe sind als landwirtschaftliche Betriebe (Alpgenossenschaften) aufgebaut, die verantwortliche Person ist selten vor Ort. Zudem sind Käser schwer zu finden und ihre Ausbildung ist teilweise unzureichend.

Bäckereien

Was die Inspektion der Bäckereien anbelangt, lässt sich ein Rückgang der Beanstandungsquote gegenüber 2015 (30,1 %) feststellen. Dieser Rückgang folgt dem allgemeinen Trend der Verringerung der Beanstandungsquote bei allen inspizierten Betrieben. Wie in den Vorjahren festgestellt wurde, ist die Beanstandungsquote bei Bäckereien mit eigener Produktion höher als bei Bäckereien, die sich auf den Verkauf beschränken. Wenn selbst produziert wird, müssen strengere Vorschriften in den Bereichen Hygiene und Selbstkontrolle eingehalten werden.

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK	% NK
A22	Industrielle Herstellung von Bäckerei-Pâtisserieswaren und Teigwaren & Getreide	7	5	4	1	20.0%
B3	Gewerbliche Bäckerei und Pâtisserie	117	99	68	31	31.3%
B31	Gewerbliche Confiserie und chocolaterie	15	10	9	1	10.0%
C311	Bäckereien (ohne Produktion)	152	84	66	18	21.4%
Total		291	198	147	51	25.8%

Bäckereien

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK	% NK
A11	Industrielle Verarbeitung von Fleisch und Fleischprodukten	3	4	2	2	50.0%
A113	Industrielle Verarbeitung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen	6	5	5	0	0.0%
B11	Gewerbliche Metzgereien	112	88	67	21	23.9%
B111	Gewerbliche Metzgereien mit Schlachthof	5	2	2	0	0.0%
C111	Grosshandel von Lebensmittel tierischer Herkunft	10	1	1	0	0.0%
C313	Metzgereien (ohne Produktion)	72	47	41	6	12.8%
Total		208	147	118	29	19.7%

Metzgereien

Metzgereien

Betrachtet man die vorliegenden Zahlen im Detail, lässt sich eine sehr positive Entwicklung der Beanstandungsquote bei den Metzgereien feststellen. 2014 waren fast zwei Drittel (64,4 %) der Betriebe nicht konform, 2015 wurden 38,9 % der inspizierten Betriebe beanstandet, während dies 2016 nur bei 19,7 % der Fall war. Diese erfreuliche Verbesserung ist teilweise den Metz-

gern zu verdanken, die nach und nach den 2011 erstellten Leitfaden für gute Herstellungspraktiken umgesetzt haben, sowie der regelmässigen Kontrolle der Metzgereien durch Inspektionen.

Restaurationsbetriebe

Restaurationsbetriebe machen den Grossteil der kontrollierten Betriebe aus (2019 von insgesamt 3297 Inspektionen). Die Beanstandungsquote 2016 ähnelt der von 2015 (23,4 % nicht kon-

Betriebskategorie		Offen	Total	K	NK	% NK
D11	Restaurant , Pizzeria und Tea-Rooms (mit Menü)	2288	1422	1010	412	29.0%
D111	Berghütten (mit Verpflegung)	69	13	11	2	15.4%
D12	Bars und Cafe (ohne Verpflegung/Vorbereitung)	680	216	197	19	8.8%
D13	Vereine und Sportplätze (ohne Verpflegung/Vorbereitung))	87	14	14	0	0.0%
D14	Beherbung (mit Frühstück)	122	28	26	2	7.1%
D2	Caterer und Party-Service	8	1	1	0	0.0%
D21	Herstellung von Verpflegung zum Mitnehmen/Heimlieferung	30	23	17	6	26.1%
D22	Traiteur	48	27	25	2	7.4%
D24	Fahrendes Gewerbe (spezialisierte Wagen, Planwagen oder andere), mit Herstellung	12	16	16	0	0.0%
D25	Regelmässige Verkaufsstände (fixe Stände und regelmässig bei Märkten)	17	24	17	7	29.2%
D251	Gelendliche Verkaufsstände (gelegentliche Märkte)	86	79	68	11	13.9%
D31	Krankenhäuser und Heime -(mit / ohne medizinische Behandlung) mit Zubereitung	88	44	39	5	11.4%
D311	Krankenhäuser und Heime -(mit / ohne medizinische Behandlung) ohne Zubereitung	9	4	3	1	25.0%
D32	Krippen und Tagesstätten — mit Zubereitung	139	58	48	10	17.2%
D321	Krippen und Tagesstätten — ohne Zubereitung	56	24	21	3	12.5%
D33	Schulkantinen mit Zubereitung	9	3	3	0	0.0%
D331	Schulkantinen ohne Zubereitung	2	0	0	0	
D34	Kantinen und Firmenrestaurants mit Zubereitung	16	12	10	2	16.7%
D341	Kantinen und Firmenrestaurants ohne Zubereitung	6	0	0	0	
D4	Fixe Einrichtungen die von der Armee gebraucht werden	4	1	0	1	100.0%
D41	Mobile Verpflegungsanlagen der Armee	5	1	0	1	100.0%
D5	Andere Verpflegungsbetriebe	9	9	9	0	0.0%
Total		3790	2019	1535	484	24.0%

Restaurationsbetriebe

form). 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.

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

In diesem Jahr wurden 13 Restaurants der Kategorie D11 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Die Hauptgründe dieser Anzeigen waren wiederholt auftretende Nichtkonformitäten im Hygienebereich sowie im Bereich der Handhabung der Lebensmittel. Zu den durch die DVSV ergriffenen Verwaltungsmassnahmen neben dem Strafverfahren zählen unter anderem die zeitweilige Schliessung des Betriebs zur Wiederherstellung der Hygiene, die Einschränkung der Speisekarte sowie die Verpflichtung, einen Berater zu konsultieren und das Personal zu schulen.



Reiskäfer

Fakten zum Lebensmittelinspektorat

Nachstehend werden beispielhaft die Aufgaben des Lebensmittelinspektorats erläutert.

Ungebetene Gäste in der Reislieferung für eine Krippe

Kinder und Erzieher waren überrascht, beim Essen in der Krippe ungewöhnliche „kleine schwarze Punkte“ in ihrem Risotto zu finden.

Die DVSV wurde durch den Gemeindepräsidenten und den Restaurateur, der das Essen geliefert hatte, über dieses in ihren Augen seltsame Ereignis informiert.

Nachdem gebeten wurde, eine Probe des Essens aufzubewahren, stellte der Lebensmittelinspektor fest, dass es in diesem Risotto einen ungebetenen Gast gab, und nahm ebenfalls eine Probeentnahme für die Laborkontrolle vor.

Bei Nachforschungen beim Restaurateur wurde festgestellt, dass sich im Inneren von Reispaketen Getreidekäfer befanden.

Der Reiskäfer ist ein Schädling. Das Weibchen legt seine Eier in Getreidekörner, hauptsächlich in Reis, und fügt insbesondere Lagerware Schäden zu.

Mehrere Massnahmen wurden ergriffen, um in diesem Fall eine Ausbreitung zu vermeiden. Zunächst musste der Restaurateur die beanstandete Ware vernichten und eine Desinfektion/Rattenbekämpfung in seiner Vorratskammer vornehmen. Dann wurde der Reislieferant über das Vorhandensein von Getreidekäfern in der betroffenen Charge informiert und nahm daraufhin dieses Produkt aus dem Verkauf.

Nachweis von Pestiziden in aromatischen Kräutern und Obst

Die Pestizidbehandlung von für den Verzehr bestimmten Pflanzen wird durch das Bundesamt für Landwirt-

schaft (BLW) geregelt. Jedes in der Schweiz eingesetzte Produkt muss zugelassen sein, zudem ist auch die Dosierung pro Pflanzenart geregelt. Die Hersteller von Lebensmitteln sind verpflichtet, ein Behandlungsheft zu führen, in dem sie sämtliche an einer Pflanzenart vorgenommenen Behandlungen dokumentieren.

Nach der Vermarktung werden Obst, Gemüse und aromatische Kräuter häufig durch die verschiedenen Organe der Lebensmittelkontrolle kontrolliert. Die Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (FIV) vom 26. Juni 1995 definiert die Toleranzwerte und die Grenzwerte pro Lebensmittelart und pro angewandtem Wirkstoff.

Eine Analyse aromatischer Kräuter aus einem Geschäft in der Deutschschweiz durch eine Verbraucherschutzstelle ergab Werte, die die zugelassenen Grenzwerte um das Achtfache überstiegen. Eine Inspektion bei dem Hersteller zeigte, dass laut Behandlungsheft nur zugelassene Behandlungen durchgeführt und die Wartefristen vor der Vermarktung eingehalten worden waren. Folglich konnte die Kontaminationsquelle nicht genau identifiziert werden. Der Fehler lag sicherlich bei dem Geschäft, wo eine Giesskanne, die Pestizidreste enthielt, zur Bewässerung der Pflanzen eingesetzt worden war.



Schwarzer Perigord-Trüffel

Ein zweites Vorhandensein eines unerlaubten Pestizids (Fenpyrazamin) konnte durch eine Analyse der Dienststelle für Verbraucherschutz des Kantons Genf auf Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren nachgewiesen werden. Durch eine Inspektion beim Händler und beim Hersteller stellten wir fest, dass der Hersteller dieses Pestizid versehentlich eingesetzt hatte. Der Inspektor ordnete weitere Analysen der anderen Chargen an, die zu negativen Ergebnissen führten. Zudem wurde der Händler aufgefordert, eine Selbstkontrolle einzuführen, um die Lieferanten zu kontrollieren.

Täuschung beim Import von Trüffel

Bei einer Routineinspektion durch den Zoll wurde unsere Dienststelle kontaktiert, da eine Lieferung von Trüffeln aus Italien nicht gekennzeichnet war und die Lieferung folglich blockiert wurde.

Zur Freigabe der Lieferung musste uns der Importeur die Kennzeichnung dieser Trüffel zeigen. Zudem wurde eine Probe durch die DVSV entnommen, um die Art des Trüffels festzustellen.

Es zeigte sich, dass die deklarierte Art (schwarzer Perigord-Trüffel) nicht der importierten Art entsprach. Als Massnahme musste der Importeur die Kennzeichnung korrigieren, anschliessend wurde die Ware freigegeben.

Es ist zu bedenken, dass es sich bei Trüffel um einen Pilz handelt, der aufgrund seiner Herkunft (z. B. schwarzer Perigord-Trüffel, weisser Alba-Trüffel) einen sehr hohen Preis erzielen kann, weshalb ein Betrug bei dieser Produktart für Importeure interessant sein kann.

Nachweis von Listeria in Lachstatar

Bei einer Probeentnahme im Rahmen einer Kampagne der DVSV konnten wir *Listeria monocytogenes* in Lachstatar

nachweisen, das durch einen Händler hergestellt worden war. Dieser bereitete Tatar zu, das er anschliessend in Restaurants vertrieb.

Der Hersteller wurde unverzüglich informiert, den Verkauf des Lachstatars zu stoppen. Ein Lebensmittelinspektor führte eine Inspektion durch, um die Produktion dieser Art von Produkten zu kontrollieren. Infolge dieser nicht konformen Resultate wurden sämtliche Chargen vernichtet und der Hersteller entschied, die Produktion von Lachstatar zu stoppen. Zudem erfolgte eine Kontrolle seines Produktionslabors, um zu kontrollieren, ob Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten und Produktionsanlagen ausgereicht hatten, um das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* zu verhindern. *Listeria monocytogenes* ist ein Krankheitserreger. Bei Überschreitung der gesetzlich festgelegten Grenzwerte ist ein Rückruf des Produkts und eine Information der Öffentlichkeit erforderlich. Dieses pathogene opportunistische Bakterium greift vorzugsweise Personen mit gestörtem Immunsystem an, wie beispielsweise ältere Menschen, Schwangere, Neugeborene und immungeschwächte Personen.

Tattoo's-Farben die unter die Haut gehen

Bei der Dienststelle waren im Jahr



Tattoo

2016, 15 Tattoo Studios eingeschrieben. Zusätzlich üben bei Anlässen wie beim OPEN Air Gampel ausserkantonale Tätowierer ihr Kunsthandwerk aus.

Im 2016 wurden durch die Dienststelle neun Betriebe inspiziert.

Im Rahmen der Kontrollen wurden die verwendeten Tätowierfarben beurteilt.

Auf Grund der Erfahrungen vergangener Jahre beschloss der Verband der Schweizer Kantonschemiker im Anschluss an die Kampagne 2014, zusammen mit den Zollbehörden, Warensendungen am Zoll abzufragen, um möglichst viele Importeure von Tätowiertinten zu erfassen. Die Durchführung dieser Kampagne übernahm das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt.

Aus den 1045 Zollmeldungen wurden in den Monaten Juni – August 2015 schliesslich schweizweit 169 Importeure durch das Kantonslabor BS angeschrieben. Für den Kanton Wallis betraf dies 11 Adressaten mit 31 Sendungen. In der Folge wurde durch die Lebensmittelkontrolle die gemeldeten Adressen überprüft. In Absprache mit dem Kantonslabor BS wurden während den Inspektionen Tätowierfarben erhoben, deren Marken als problematisch bekannt sind.

In drei der kontrollierten Studios wurden risikobasiert sieben Proben erhoben. Sechs der sieben Proben waren nicht konform. Die Nachkontrolle hat bestätigt, dass die von den Behörden als riskant eingestuft Importprodukte oft den Anforderungen nicht entsprechen. Professionelle Tattoostudios berücksichtigen dies und beziehen die Tätowiertinten durch Importeure, welche die Konformität der Farben belegen können.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen stellt im Internet für interessierte Kunden und

Anwender verschiedene Informationen rund um die Thematik zur Verfügung <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/gebrauchsgegenstaende/kosmetika-schmuck/piercing-und-tattoo.html>

Weinernte 2016

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 Weinlese 2016: Ein Jahrgang der Gegensätze

Die Weinernte 2016 war je nach Standort der Reben durch einen uneinheitlichen Reifegrad geprägt, was die Dauer einer normalen Weinernte verlängert hat. Der ausgezeichnete Zustand der Weinberge führte zu einer Einkellierung von qualitativ sehr guten Trauben. Nach 3 Jahren in Folge kleinen Weinernten liegt der Jahrgang 2016 mengenmässig um 7,5 % über dem 10 Jahresdurchschnitt. Die ersten Degustationen enthüllen einen frischen eleganten und fein strukturierten Wein.

Der erste Teil der Saison war geprägt durch kühle Temperaturen und ergiebige Niederschläge. Dies vor allem im Mai, wo eine Niederschlagsmenge in Sitten von 155% der Norm von 1981-2010 gemessen wurde. Die Blüte trat folglich mit einer Verspätung von rund 10 Tagen ein, verglichen am Durchschnitt des letzten Jahrzehnts.

Die Wetterbedingungen am Anfang des Sommers erforderten eine erhöhte Aufmerksamkeit vonseiten der Winzer, um den Pilzkrankheiten, allen voran

dem Falschen Mehltau, Einhalt zu gebieten. Ab Ende Juli waren es vor allem heisse und sehr trockene Wetterbedingungen, die im ganzen Anbauggebiet vorherrschten. Aufgrund dieser andauernden Hitzeperiode, war zum Teil eine überdurchschnittlich umfangreiche Bewässerung vonnöten.

Diese klimatischen Bedingungen hielten bis zum offiziellen Erntebeginn, am 26. September, an. Die Heterogenität der Reife zwischen den Rebsorten sowie die vorherrschende Lage im Weinberg waren dafür verantwortlich, dass die Erntezeit länger als gewohnt andauerte. Wie bereits im Jahr 2015, konnten aufgrund des einwandfreien Gesundheitszustandes, qualitativ hochstehende Trauben geerntet werden.

52,2 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert

Mit 30.8 Millionen Kilogramm roten Trauben und 21.4 Millionen Kilogramm weissen Trauben liegt die Weinernte 2016 um 7.5% über dem Zehnjahresdurchschnitt. Nach 3 Jahren in Folge kleinen Weinernten liegt der Jahrgang 2016 mengenmässig im normalen Bereich.

Die Zuckergehalte der Traubensorten Rhin (91,6 °Oe) und Chasselas (76,9 °Oe) liegen leicht unter dem Zehnjahresdurchschnitt, derjenige für Pinot Noir (93,3 °Oe), und Gamay (90,5 °Oe) entspricht in etwa dem Zehnjahresdurchschnitt.

Frische elegante und fein strukturierte Weine

Die Winzer durchlebten eine aussergewöhnliche Erntezeit, lange andauernd und mit den unterschiedlichsten Reifegraden entsprechend den Rebsorten und der geographischen Lage der Parzelle. Die Wahl des Erntezeitpunktes war entscheidend für die Qualität des Weins. Eine gewisse Geduld war gefor-

dert, um im optimalen Zeitpunkt ernten zu können. Die heissen Tage und kühlen Nächte führten zu einer guten Konservierung der Aromen in den Trauben.

Die ersten Degustationen enthüllen einen frischen eleganten und fein strukturierten Wein.

Die Degustation der Trauben ist zentral bei der Wahl der Vinifizierungsart. Der erhöhte Säuregehalt von einigen weissen Rebsorten erforderte teils eine zweite Gärung. Dieses Jahr ist die Bearbeitung des Trubs, für die Strukturierung der Weine, von zentraler Bedeutung. Der Weisswein ist in diesem Jahr sehr frisch und vollmundig, mit einer schönen Spannung am Ende, welche ihm einen luftigen Touch verleiht.

Die Rotweine besitzen eine sehr schöne und attraktive Farbe. Der Säuregehalt und die Tanninstruktur variieren sehr zwischen den Rebsorten und sind abhängig von den jeweiligen Reifegraden. Das Bouquet ist ausgeprägt erinnert an Gewürze sowie an rote und schwarze Früchte. Die Tannine sind standhaft, gut vertreten und eingehüllt. Alles in allem sind es Rotweine, die uns mit Freude und Frische beschenken.

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 Be-

urteilung 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 2016 5 Fälle zur Bearbeitung durch die SWK überwiesen. Die notwendigen Massnahmen wurden laut Lebensmittelgesetzgebung ergriffen.

Bei Produzenten, die ausschliesslich ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 20 hl aus demselben Produktionsgebiet zukaufen, 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 8 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 2016 wurden 59 von 211 Trinkwasserversorgungen im Wallis kontrolliert. 16 der 77 Inspektionen führten zu Beanstandungen.

Die Hauptgründe für Beanstandungen sind nachstehend beschrieben:

- Im Bereich der Selbstkontrolle wurden 9 Beanstandungen ausgesprochen. Der Hauptgrund der Beanstandungen ist eine unvollständige Dokumentation gegenüber den Anforderungen des SVGW. Mehrfach beanstandet wurde ausserdem die fehlende Kenntnis privater Quellen auf den Grundstücken der jeweiligen Eigentümer durch die Gemeinde.
- Die Wasserqualität wurde dreimal beanstandet. Die geringe Beanstandungsquote in diesem Bereich zeigt, dass die Wasserqualität durch die Gemeinden gut überwacht wird und die Massnahmen bei Verschmutzungen im Allgemeinen korrekt umgesetzt werden, um den Verbraucher zu schützen.
- 11 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 10 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 1484 Proben von den Inspektoren und Kontrolleuren der DVSV genommen, sowohl im Rahmen von offiziellen bakteriologischen Kon-

trollen als auch im Rahmen der dreijährlichen Routinebeurteilung zwecks Kenntnis der normalen chemischen Zusammensetzung des Wassers, mit dem die Walliser Bevölkerung versorgt wird. Zudem wurde 2016 ein Teil des im Wallis verteilten Wassers auf Arsengehalt, flüchtige organische Verbindungen und Wirkstoffe untersucht. Die Ergebnisse dieser Analysen können im ersten Teil des Jahresberichts eingesehen werden.

Nachstehend einige Fakten des Trinkwasserinspektorats:

Eine Gemeinde musste das verteilte Wasser sperren, da die Einspritzpumpe der Bleichlösung ausgefallen war. Eine zu diesem Zeitpunkt erfolgte Routineanalyse zeigte, dass Bakterien fäkalen Ursprungs das Netz besiedelten, sobald die Chlorzugabe nicht mehr aktiv war. Das Gemeindepersonal reagierte unverzüglich mit einer starken Chlorierung des Versorgungsnetzes.

Der Brunnen einer Privatperson wurde aufgrund einer Überschreitung des Grenzwertes von Dioxan im Trinkwasser ausser Betrieb genommen.

Infolge einer Trinkwasserverschmutzung durch Fäkalkeime in einer Gemeinde wurden Nachforschungen angestellt, um die Situation wiederherzustellen, und dabei festgestellt, dass zahlreiche der in der Gemeinde genutzten Quellen eine zu starke Trübung aufwiesen. Das Problem ist noch nicht gelöst und das Wasser kann nicht abgeführt werden, da es sich um turbinirtes Wasser handelt. Derzeit wird nach Lösungen gesucht und das an die Einwohner gelieferte Wasser stammt aus der Nachbargemeinde.

Die von zu hohem Gehalt an natürlichem Arsen betroffenen Gemeinden haben weiterhin nach Lösungen gesucht, um die gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen. Bis zum 31. Dezember

2018 haben sie dafür Zeit. Einige Gemeinden haben bereits eine Behandlung per Adsorption eingeführt, um den Arsengehalt unter dem gesetzlichen Grenzwert zu halten.

Badewasserinspektorat

Überwachung der Schwimmbäder

Zurzeit gibt es im Wallis 257 geöffnete Badeanlagen mit 481 Schwimmbecken, Planschbecken, Sprudelbädern und Saunabecken.

Im Laufe des Jahres 2016 wurden 16 neue Anlagen eröffnet, 4 wurden geschlossen.

Das Badewasserinspektorat hat 63 Inspektionen von Badeeinrichtungen für die Bewilligung bzw. Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit) vorgenommen. 45 Bewilligungen/Verlängerungen wurden erteilt.

In nachstehender Tabelle ist die Verteilung der Badeanlagen mit oder ohne Betriebsgenehmigung ersichtlich.

Die Anzahl der Einrichtungen ohne gültige Betriebsgenehmigung sinkt von Jahr zu Jahr. 2014 hatten 66 % keine gültige Betriebsgenehmigung, 2015 59,4 % und 2016 47 %. Dies lässt sich dadurch erklären, dass in den vergangenen Jahren den Badeanlagen ein besonderes Augenmerk galt.

Die hauptsächlich festgestellten Abweichungen sind die täglichen systematischen Kontrollen der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH) der Badewässer, die fehlende Ausbildung des Verantwortlichen für die Anlage (keine Biozidzulassung), fehlende Angaben für die Badegäste (nicht überwacht Becken, Beckentiefe) und das

hohe Alter oder der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten. Infolge unserer Inspektionen nehmen diese Mängel jedoch ab.

Überwachung des Badewassers von Seen und Flüssen

Es gibt 17 Strände, Weiher, Baggerseen und Seen, die regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden. 2 neue Gewässer wurden 2016 analysiert: ein Strand in Le Bouveret und ein Baggersee im Val de Bagnes, der für Triathlon-Wettkämpfe vorgesehen ist.

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 2016 hat die DSVS 57 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.

Sanitärwasserüberwachung (Legionellen in Duschen)

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

2016 kontrollierten wir 24 Schuleinrichtungen und nahmen die ins Visier, die bisher noch nicht kontrolliert worden waren. 6 (25 %) der Ergebnisse waren nicht konform.

Betrieb		Durchgeführte Inspektion	Ingenieurbericht	Gültige Bewilligung	Ohne Bewilligung
Anzahl	%				
135	53%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
64	25%	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
58	22%				<input checked="" type="checkbox"/>

Badeanlagen

Zudem untersuchten wir 5 nichtschulische und 3 private Einrichtungen, die alle konform waren.

Chemikalieninspektorat

ChemG (Chemikaliengesetz)

Der Grossrat hat 2016 keine zusätzlichen Mittel zur Umsetzung des 2014 verabschiedeten „Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz)“ gewährt.

Marktüberwachung

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

- 8 auf Antrag von Drittbehörden (Kantonspolizei, andere Kantone und/oder BAG) oder Beschwerden;
- 6 für den Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen;
- 4 diverse.
- Zudem haben wir die Kompetenzen (Zulassungen) von 79 Unternehmen/Ansprechpartnern von Unternehmen kontrolliert, die Chemikalien verwenden.
- 60 Biozidzulassungen für Schwimmbäder, darunter 30 (50 %) nicht konform;
- 19 Unternehmen und/oder Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen. 100 % konform.

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

Beratung 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.

Der Grossteil dieser Themen fällt nicht in den Verantwortungsbereich der DVSV, wir leiten diese Person an externe Spezialisten weitergeben.

Beratung für Firmen (ChemG)

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

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Im Rahmen der Kampagne „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ wurden zwei Labors der Orientierungsstufe und eine Berufsschule inspiziert. Dabei wurde eine grosse Anzahl an alten oder an Schulen aufgrund ihrer Toxizität verbotenen Chemikalien entsorgt.

Radon-Kampagne 2015-2016

188 Dosimeter wurden im Wallis installiert, darunter 25 durch die DVSV während der „Radon-Kampagne Winter 2015-2016“, 93 davon in bewohnten Räumen (Wohnzimmer, Kinderzimmer, Schlafzimmer,...). In 12 (13 %) lagen die gemessenen Werte über 1'000 Bq/m³. Diese Gebäude müssen saniert werden. Die über der Norm liegenden Werte betragen zwischen 1'043 Bq/m³ und 8'259 Bq/m³.

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Das Lebensmittelinspektorat beteiligt sich an der Ausbildung der Cafetiers und Restaurateure des Kantons Wallis. In einem Kursmodul werden die rechtlichen Grundlagen und die Lebensmittelsicherheit behandelt. 2016 wurden in diesem Rahmen 128 Schulungsstunden erteilt.

Kochlehrlinge und Auszubildende im Ernährungsbereich nahmen 2016 ebenfalls an 6 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.

Art der Ausbildung	Ort	Stunden
Wirte, Restaurateure	Technopol, Siders	128
Koch-Lerhlinge	Berufsbildungszentrum Sitten	6
Käse-Kurse (Kuh-, und Ziegenkäse)	Landwirtschaftsschulen Châteauneuf und Visp	11
Studenten des Studiengangs Life Technologie der HES-SO	HES-SO, Sitten	2
Total		147

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 im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. In 2016 wurden für verschiedene Lebensmittel 81 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2016 haben wir 58 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 müssen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

ausgeführt werden. In 2016 wurden bei unserer Dienststelle 54 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 82 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 9 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale, interkantonale Zusammenarbeit / Schnellwarnsysteme RAPEX / RASFF

Obschon die Schweiz nicht EU Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASFF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Gesundheit werden die kantonalen Vollzugsbehörden benachrichtigt, wenn Produkte, die die Gesundheit der Verbraucher gefährden, vom Markt zurückgezogen werden müssen.

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

In 3 Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. 2 dieser Fälle betrafen Rohmilchkäse aus Frankreich, die in Folge pathogener E.Coli und Listerien nicht mehr verkehrsfähig waren. Die Importeure werden durchs Lebensmittelinspektorat kontaktiert damit die notwendigen Massnahmen ergriffen werden. Ein weiterer Fall betraf *Physalis Peruviana* (Coqueret de Peru) in diesen Früchten wurde der Grenzwert für Carbofuran (ein Insektizid) überschritten. Ist ein Grenzwert in einem Lebensmittel überschritten, so gilt dieses als gesundheitsschädlich und darf nicht mehr vermarktet werden.

Wenn es sich um schweizweite Fälle handelte, werden diese durchs das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit

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

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 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 2016 wurden beim Kantonschemiker 23 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 11 Anzeigen wurden in Folge von Kontrollen im 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 2016 5 Einsprachen bei 796 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 807 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 Anwen-

dung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Im Jahr 2016 wurden keine 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 2016 wurden 26 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 2016 wurden 4 interne Ueberwachungsaudit in der DVSV (SIS 0023 Inspektorat und STS 0152 Laboratorien) durchgeführt.

Kantonales Veterinäramt

Personalwesen

Im Jahr 2016 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalbestand von 8.8 (9) VZA (Vollzeitäquivalenten) und 0.8 VZA (Sekretariatshilfskraft) gearbeitet. Diese 9,6 VZA entfallen auf 13 (13) Mitarbeitende. Es gab keine Änderung in der Zusammensetzung des Personals.

Eine KBM-Praktikantin wurde im Juli für 12 Monate angestellt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Der Kantonstierarzt hat mittels unterschiedlicher Medien wiederholt die Öffentlichkeit informiert, auch anlässlich von Jahresversammlungen verschiedener Zuchtverbände.

Ausserdem wurden diverse Kurse erteilt, welche sich u. a. an die Betreiber von Sammelstellen für tierische Nebenprodukte, an die Schüler der Walliser Landwirtschaftsschule, an zukünftige Schäfer und an die Aspiranten der Polizeiakademie Savatan adressierten.

Anzahl durchgeführter Kurse in Stunden: 33

Anzahl Informationsveranstaltungen: 13

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen

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

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

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

Die Kantone überwachen die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte und kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Im 2016 wurden 8 (6) Sammelstellen kontrolliert.

Auf unserem Kantonsgebiet gibt es 4 (3) Biogasanlagen (Anlagen zur Erzeugung von Biogas mittels Vergärung von Biomasse inkl. tierische Nebenprodukte der Kat. 3). Kontrolliert wurden 2 Anla-

Krankheit		2016	2015
IBR	Analysen	1192	1490
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	816	919
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	1627	1479
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	20	15
CAE	Analysen	743	233
ESB /BSE	Analysen	138	132
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	86	94
Salmonellose Überwachung Geflügel	Herden	28	37
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen	48	189
Blauzungkrankheit	Analysen	161	15
BVD	Analysen	2139	2807
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	329	352
Serumdatenbank	Probenahmen	91	
Tollwut	Analysen	2	0
Geflügelpest	Analysen	8	0

Tierseuchenüberwachung

gen. Eine neue Bewilligung wurde erteilt.

554'769 kg (554'602 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) eliminiert mit Kosten von Fr. 203'916.- (Fr. 196'000.-), davon entfallen Fr 119'130.40 auf den Transport und Fr 84'785.85 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1267 (1204) Imker insgesamt 1536 (1459) Bienenstände; 2/3 davon befinden sich im Unterwallis und 1/3 im Oberwallis.

Das Bienenjahr 2016 geht als äusserst erfolgreich in die Geschichte der Oberwalliser Bienenzucht ein. Im Unterwallis können die Verluste von Bienenvölkern während des Winters 2015/2016 als moderat eingestuft werden (15%). Zudem konnte eine überdurchschnittliche Honigernte verzeichnet werden.

Die Walliser Imkerei ist dabei sich zu verjüngen. Obwohl die praktischen und administrativen Ansprüche in den letzten Jahren gestiegen sind, gibt es viele neue Imker. Es ist daher von grosser Bedeutung, dass die Anfänger eine solide Ausbildung absolvieren und von Beginn an eine gute Praxis erwerben, welche der Walliser Imkerei zu Gute kommt.

Der kantonale Bieneninspektor, Herr Jean-Paul Viredaz, hat wie angekündigt sein Mandat auf Ende des Jahres niedergelegt. Seine ausgezeichnete Arbeit während mehr als 10 Jahren wurde anerkennend verdankt.

Feuerbrand

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

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Bieneninspektoren Jean-Paul Viredaz und Franz-Josef Salzmann mussten 2016 folgende Anzahl Krankheitsfälle der Bienen verzeichnet werden:

Im Unterwallis traten 3 (6) Fälle der europäischen Sauerbrut und 6 Fälle (1) der amerikanischen Faulbrut auf.

Zum zweiten Mal in Folge wurde in diesem Jahr im Oberwallis kein Fall von Faul- oder Sauerbrut verzeichnet, offenbar zeigen die Präventionskampagnen weiterhin Wirkung.

Aethina tumida

Aufgrund der bestehenden Gefahr einer Einschleppung des Kleinen Beutenkäfers *Aethina Tumida* aus dem Süden Italiens hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 6 (9) Imker im Wallis nahmen am Programm teil und platzierten 2-mal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Diese Methode wurde ebenfalls bei zu überwachenden Bienenständen nach einer Einfuhr durchgeführt.

Alle kontrollierten Bienenstände in der Schweiz zeigten negative Resultate.

Inspektorat

Im Rahmen der Umstrukturierung des Bieneninspektorats hat Herr Bastien Nobs als zukünftiger kantonaler Bieneninspektor (in Ausbildung) in Zusammenarbeit mit den beiden amtierenden kantonalen Bieneninspektoren im Bereich der praktischen Arbeit im Feld einen grossen Beitrag geleistet. Ausserdem hat er eine administrative Neuorganisation des Inspektorats umgesetzt. Er hat mit den kantonalen Bienenzuchtvereinigungen zusammengearbeitet.

2 neue Kandidaten haben die Grundausbildung zum Bieneninspektor absolviert.

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Hochansteckende Seuchen	Geflügelpest (Aviäre Influenza)	andere Wildvögel	Port-Valais
			Monthey
Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe / Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind	Lax
			Collombey-Muraz
Zu bekämpfende Seuchen	Caprine Arthritis-Encephalitis	Ziege	Gampel
	Infektiöse Laryngotracheitis der Hühner	Huhn	Conthey
	Faulbrut der Bienen	Bienen	Sembrancher
			Orsières
			Orsières
			Orsières
			Orsières
	Sauerbrut der Bienen	Bienen	Bagnes
			Bagnes
	Paratuberkulose	Rind	Loèche
		Törbel	
Salmonellose	Rind	Orsières	
Salmonellose	Schaf	Vionnaz	
		Val-d'Illeiez	
Zu überwachende Seuchen	Chlamydienabort der Schafe und Ziegen	Schaf	Bellwald
			Collombey-Muraz
			Collombey-Muraz
	Campylobacteriose	Hund	Zermatt
	Listeriose	Ziege	Troistorrents
	Maedi-Visna	Schaf	Zermatt
			Blatten
			Steg
		Ziege	Vionnaz
			Vionnaz
Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen	Ziege	Martigny	
Virale hämorrhagische Krankheit der Kaninchen	Kaninchen	Zeneggen	
		Stalden (VS)	
		Vionnaz	

Tierseuchen

3 Bieneninspektoren haben die Weiterbildung zum AFA (amtlicher Fachassistent) Primärproduktion Bienen absolviert und mit Erfolg abgeschlossen. Sie sind nun befugt Kontrollen in der Primärproduktion Bienen durchzuführen.

Anzahl Kündigungen von Inspektoren: 5.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

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

Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen

Die Entschädigungen von Tieren betrugen im Jahre 2016 Fr. 10'149.- (Fr. 8'868.-) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen:

- Faul- und Sauerbrut der Bienen:
Fr. 5'733.- (Fr. 7'668.-)
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD):
Fr. 2'796.- (Fr. 1'200.-)
- Arthritis der Ziegen (CAE)
Fr. 1'620.- (Fr. 0.-)

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof

3 (4) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2016 erteilt. Insgesamt sind 102 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

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

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

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

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

Einfuhr	2016	2015
Traces Zeugnisse EU	273	244
Tierärztliche Überwachungen	21	21
Rinder	12	23
Schafe	6	3
Equiden	112	75
Geflügel	3	3
Fische	70	64
Hunde/Katzen	60	67
Traces Zeugnisse von Drittländer	4	11

Ausfuhr	2016	2015
Traces Zeugnisse EU	141	80
Rinder	36	23
Schafe	0	0
Equiden	56	19
Geflügel	51	37
Fische	3	1
Hunde/Katzen	0	6

Einfuhr/Ausfuhr

Tierschutz

Im 2016 haben wir zwei bedauerliche Tierschutzfälle im Alpgebiet zu bekunden. In beiden Fällen sind Tiere auf-

grund mangelnder Überwachung verhungert und verdurstet oder durch Kälte umgekommen.

Ohne auf die näheren Umstände, die zu diesen Dramen geführt haben, einzugehen, können wir bestätigen, dass vermehrte Kontrollgänge der Tiere, entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen, die Unglücksfälle verhindert und den Tieren viel Leiden und Schmerzen erspart hätten. In Bezug auf die Überwachung und Kontrolle der Tiere müssen sich einige Züchter Ihren Verpflichtungen besser bewusst werden. In beiden Fällen wurde Strafanzeige erstattet.

Kontrollen Tierhaltungen

Kampagne für eine konforme Zwingerhaltung von Hunden

Kontrollen		2016	2015
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Total	122	142
	Rindvieh	20	28
	Schafe, Ziegen	29	30
	Equiden	41	35
	Andere	32	49
Administrative Verfügungen		92	44
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		3	7
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Total	298	198
	Hunde	258	162
	Katzen	13	10
	Nagetiere	7	4
	Andere	20	22
Administrative Verfügungen		250	189
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		12	5
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	129	0
	Strafanzeigen	11	61

Kontrollen Tierhaltungen

In Folge einer im 2015 durchgeführten Informations- und Sensibilisierungskampagne über die Zwingerhaltung von Hunden hat das kantonale Veterinäramt

ca. hundert angemeldete Kontrollen, zufällig über das Kantonsgebiet verteilt, durchgeführt.

Knapp die Hälfte der kontrollierten Hal- tungen (47%) wiesen keine oder gerin- ge Mängel auf; in diesen Fällen waren keine Massnahmen erforderlich.

Bei 53% der Hal tungen wurden wes- sentliche Mängel festgestellt, die admi- nistrative Massnahmen durch das Amt vollzogen; in einem Fall wurde bei der Staatsanwaltschaft Strafanzeige erstat- tet.

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung be- stimmter Wildtiere. Es wurden 18 (16) neue Bewilligungen im Bereich der Wildtiere erteilt sowie 9 (10) Kontrollen durchgeführt.

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Wir haben 30 (40) Bewilligungen er- teilt, darunter auch Bewilligungen für die Durchführung von Ringkuhkämpfen. 10 (13) Kontrollen vor Ort wurden durchge- führt.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpas- sungen von Infrastrukturen im Zusam- menhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 79 (70) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzge- setzgebung überprüft. In 40 (53) Fällen mussten entweder nähere Informatio- nen eingeholt oder Änderungen verlangt werden. Wir kontrollieren ob die gesetz- lichen Vorgaben im Tierschutzbereich eingehalten werden.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutz- gesetzgebung

Diese Bescheinigungen werden im Rahmen von Stallneubauten, Änderun- gen bestehender Bauten und bei einem Bewirtschafterwechsel ausgestellt. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2016 wurden 49 (36) Betriebe kontrol- liert; 5 (3) waren nicht konform.

Tierversuche

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

Eröffnete Dossiers: 10 (14)

Kantonale Bewilligungen: 2 (7)

Interkantonale Bewilligungen: 2 (7)

Datenbank für Findeltiere

Wir sind gesetzlich verpflichtet den Bürgern eine Plattform für die Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stel- len. Insgesamt wurden unserem Amt 45 (87) aufgefundene Tiere gemeldet. Die- se Tiere werden auf der Tierdatenbank www.tierdatenbank.ch publiziert. Diese verteilen sich auf folgende Tiergruppen:

Tiere	Nombre
Hunde	9
Katzen	25
Reptilien	1
Schildkröten	1
Vögel	9

Findeltiere

Die Suche nach verlorenen Tieren er- folgt zunehmend mittels sozialer Netz- werke, und weniger mittels der offiziel- len Datenbanken.

Kosten für durch unser Amt be- schlagnahmte Tiere

Die Kosten für 2 Pferde beliefen sich auf Fr. 1'749.– (im Vergleich zu 3 Hun- den im Jahr 2015 von Fr. 3'790.–).

Anzahl eröffneter Dossiers		2016	2015
Aggressionsvorfälle auf Personen		121	168
	Fehlende Angaben zur Identität des Hundehalters	40	63
	eigener Hund	13	29
	Hund ist dem Opfer bekannt	44	53
	Hund ist dem Opfer unbekannt	57	78
	fehlende Angabe	7	8
Ort der Aggression	Privatbereich	20	44
	Öffentlicher Bereich	85	100
	Fehlende Angabe	16	24
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse		0	0
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse		4	3
Hunde die ein aggressives Verhalten zeigten		24	29
Aggressionsvorfälle auf Tiere		55	63
Andere Meldungen		5	
Behandelte Dossiers betr. problematische Hunde		175	
	Keine Massnahmen (u. a. fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	68	
	Dossierschliessung mit Verwarnung	66	
	Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	41	
	Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/	3	
	Verfügung Euthanasie	0	
	Verfügung Expertise	5	
	Strafverfahren	5	
	Meldung an den zuständigen Kanton	9	

Hundewesen

Hundewesen

Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten

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.

Im 2016 wurden uns keine herrenlosen Hunde gemeldet. (Im 2015 kostete die Unterbringung von 3 Hunden Fr. 4'382.90).

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux für die Vermittlung von 39 (44) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 39'000.- (Fr. 17'600.-).

Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)

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

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich im letzten Jahr auf Fr. 85'809.60 gegen-

über Fr. 73'331.50 im Vorjahr.

Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 4'833.60 (Fr. 5'377.60)

Das Programm wurde insgesamt in 152 (140) Klassen durchgeführt, davon 43 (47) im Oberwallis und 109 (93) im Unterwallis.

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

Die Kontrolle der sogenannten Primär-

Nutztiere, der Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Tiere beim Auftreten einer Tierseuche sowie einer verantwortungsvollen Anwendung von Tierarzneimitteln. Zudem können gezielt Problem-betriebe erfasst, und eine Verbesserung der Nachkontrollen erreicht werden. Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVS), dem Amt für Direktzahlungen (DLW) und der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) sowie den Kontrollorganen AVPI und OLK wurde zu diesem Zweck unterzeichnet.

Unser Amt unterstützt, instruiert und

Amtstierärztliche Kontrollen		2016	2015
	Anzahl kontrollierter Betriebe	449	376
	Anzahl Beanstandungen	2062	2036
	Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	37	39
	Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	5	1
Mängel pro Bereich (%)	Hygiene in der Milchproduktion	13	11
	Tierärztliche Arzneimittel	25	35
	Tierschutz	34	27
	Tierverkehr	28	27
Administrative Verfügungen		116	131

Amtstierärztliche Kontrollen

produktion dient der Sicherstellung der Hygienevorschriften bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, der Überprüfung des Wohlbefindens der

kontrolliert die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA).

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2016 wurden 12 temporäre

Fremdstoffanalysen					
	Ziegen	Kälber	Jungvieh	Kühe	Total
Antibiotika: LC-MS-MS (Leber)	0	0	0	2	2
Benzimidazole (Leber)	0	1	1	2	4
Beruhigungsmittel (Niere)	0	0	2	0	2
Chloramphenicol (Blut)	0	3	2	7	12
Hemmstoffe (Muskeln und Niere)	2	0	0	0	2
Multi-TAM/LC-TOF (Milch)	0	0	0	4	4
Multi-TAM/LC-TOF (Muskel)	0	0	0	2	2
Nicht-steroidale Entzündungshemmer (Leber)	0	1	0	1	2
Pb, Cd (Niere)	0	5	0	0	5
Resorcylsäurelactone (Blut)	0	5	0	0	5
Stéroide (Serum)	0	2	2	3	7
Stilbene (Blut)	0	2	0	0	2
Thyreostatica (Harn)	0	0	1	4	5
Total	2	19	8	25	54

Fremdstoffuntersuchung in den Schlachthäusern

Milchlieferungen aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände verhängt, in 0 (2) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb) und in 1 (2) Fall aufgrund einer zu grossen Keimbelastung (Indikator für eine unzureichende Melkhygiene).

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

Das jährlich durchgeführte NFUP liefert eine nationale Übersicht über das Vorkommen von Fremdstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Zudem wird durch die Durchführung des Programmes die Exportberechtigung der Schweiz für Tiere und Lebensmittel tierischer Herkunft in die Länder der EU garantiert.

Die Probenahmen wurden, abgesehen

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Im Kanton gibt es 14 (15) Schlachtbetriebe mit sogenannter geringer Kapazität, 1 Geflügelschlachtbetrieb und 4 Fischeschlachtbetriebe.

In 13 Schlachthanlagen, 1 Geflügelschlachthof und 2 Fischeschlachtbetrieben wurden die gesetzlich vorgeschriebenen jährlichen Kontrollen durchgeführt.

Ein Schlachtbetrieb (Gemeinde Salvan) wurde am Ende der Wintersaison 2016 definitiv geschlossen.

Die Gebühren für die Kontrollen der Schlachtbetriebe belaufen sich auf Fr. 164'857.20.

Tierarzneimittel

5 (2) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die interkantonale Kontroll-

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		TOTAL
	geniessbar	ungeniessbar	geniessbar	ungeniessbar	
Rinder < 6 Wochen	31	1	0	0	32
Rinder > 6 Wochen	4'261	5	86	6	4'358
Schafe	4'825	7	6	1	4'839
Ziegen	1'417	1	5	0	1'423
Schweine	3'132	1	2	1	3'136
Pferde	15	0	4	0	19
Weitere	217	0	0	0	217
TOTAL	13'898	15	103	8	14'024

Fleischkontrolle in den Schlachthöfen

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

Alle Fremdstoffanalysen ergaben ein negatives Resultat.

stelle 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).

Art der Ausbildung	Ort	Stunden
Wirte, Restaurateure	Technopol, Siders	128
Koch-Lerhlinge	Berufsbildungszentrum Sitten	6
Käse-Kurse (Kuh-, und Ziegenkäse)	Landwirtschaftschulen Châteauneuf und Visp	11
Studenten des Studiengangs Life Technologie der HES-SO	HES-SO, Sitten	2
Total		147

Ausbildungskurse

Überwachung der Veterinärberufe

Im Wallis sind zurzeit 54 (45) praktizierende Tierärzte in 26 (26) Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

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

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

8 (2) neue Berufsausübungsbewilligungen konnten ausgestellt werden.

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

Liste der Tabellen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	17
Herkunft von Aprikosen.....	20
Ursprungserklärung von Spargel	20
Kaffee ohne Koffein.....	20
AOC-Weine des Jahrgangs 2015	21
Pestizide in Wein.....	21
Fettgehalt bei Käsen	21
Rohpökelware	22
Biere	22
Kastanien	22
Quecksilber in Lebensmitteln	22
Käsebruch	22
Weichkäse.....	23
Käse	23
Konditorei	23
Verzehrfertige herzhaft Produkte	23
Wurstware	24
Vorgekochte Produkte.....	24
Frittieröl	24
Chemische Analyse des Trinkwassers	25
Wirkstoffe im Trinkwasser	25
Dioxan	25
Flüchtige organische Verbindungen	26
Quecksilber im Trinkwasser	26
Arsen im Trinkwasser.....	26
Mikrobiologische Kontrolle des Trinkwassers	26
Mikrobiologische Qualität des Badewassers	26
Mikrobiologische Qualität der Badegewässer	27
Legionellen in Sprudelbädern	28
Legionellen in Duschen.....	28
Allergene in Massageölen.....	28
Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	31
Beanstandungsgründe	35
Milchprodukte	35
Bäckereien	36
Metzgereien	37
Restaurationsbetriebe	37
Badeanlagen	44
Ausbildungskurse.....	46
Tierseuchenüberwachung	50
Tierseuchen	52
Einfuhr/Ausfuhr	53
Kontrollen Tierhaltungen	53
Findeltiere	54
Hundewesen	55
Amtstierärztliche Kontrollen	56
Fremdstoffuntersuchung in den Schlachthäusern	56
Fleischkontrolle in den Schlachthöfen	57
Ausbildungskurse.....	57

Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterliegen 16
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen 17
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterliegen 19
Mikrobiologische Badewasseranalysen 19
Legionellenbakterien in Sprudelbädern 27
Betriebsinspektionen..... 34
Inspektionen 34
Reiskäfer 38
Schwarzer Perigord-Trüffel 39
Tattoo 40



Der Kantonslabor, 1922

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

Sitten, Juni 2017