



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

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

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

JAHRESBERICHT 2018
Dienststelle für Verbraucher-
Schutz und Veterinärwesen



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	3
Allgemeine Bemerkungen.....	6
Badewasser als Gebrauchsgegenstand der Lebensmittelgesetzgebung unterstellt	6
Legionellen in Sprudelbädern.....	6
Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln	6
Intensivierung der Bekämpfung der Bovine Virus-Diarrhoe	7
Immer mehr Anzeigen im Bereich des Tierschutzes.....	7
Dank	7
Personal	8
Leitung der Dienststelle	8
Dienststelle für Verbraucherschutz	8
Kantonales Labor	8
Mikrobiologielabor.....	8
<i>Lebensmittelinspektorat</i>	8
Trinkwasserinspektorat	8
Chemikalien und Badewasserinspektorat.....	9
<i>Sekretariat und Empfang</i>	9
<i>Veterinäramt</i>	9
Tierärzte	9
Amtliche Expertin	9
Spezialisierte Mitarbeitende.....	9
Analysierte Proben.....	10
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	10
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
Tätigkeiten des Labors.....	16
Lebensmittel	16
Restaurants, Lebensmittelgeschäfte	16
Vorgekochte Produkte	16
Eiswürfel	16
Frittieröl	16
Qualität bei Selbstbedienung	17
Qualität der Kastanien	17
Alpkäsereien, Käsereien	17
Fettgehalt in Käse	17
Rohmilchkäse	17
Ziger	18
Speiseeis	19
Qualität von Getränken	19
Trinkwasser.....	19
Spirituosen	20
Weine.....	20
Handwerkliche Biere	20
Kampf gegen die Täuschung	21
Verfälschung von Honig	21
Authentizität und Süssung von Wein	21
Pestizide, Akarizide und chemische Verunreinigungen	21
Pestizide in Trinkwasser	21
1,4-Dioxan in Trinkwasser	21
Dithiocarbamate in Gemüse und Obst.....	22
Glyphosat, AMPA und Glufosinat in der Schweizer Tafeltraube	23
Pestizide in Wein	23
Amitraze in Honig.....	23
Schwermetalle	24
Schwermetalle in Trinkwasser	24
Schwermetalle in Mineralwasser	24

Schwermetalle in Bier.....	24
Schwermetalle in Wein.....	24
Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.....	24
Analyse von Gebrauchsgegenständen.....	25
Bade- und Duschwasser.....	25
Kontrolle von Badewasser.....	25
Kontrolle von natürlichen Badegewässern.....	26
Analyse von Legionellen in Bädern und Duschen.....	26
Sprudelbecken.....	27
Duschen.....	27
Kosmetikprodukte.....	27
Allergene in Kosmetikprodukten.....	27
Bleichmittel in Kosmetikprodukten.....	27
Inspektorat.....	28
Zuordnung der Beanstandungen.....	31
Die Selbstkontrolle (L1).....	31
Produkte (L2).....	31
Verfahren und Aktivitäten (L3).....	31
Bau, Ausstattungen und Geräte (L4).....	31
Trinkwasserinspektorat.....	32
Überwachung der Schwimmbäder.....	32
Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle.....	32
Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken.....	33
Tätowierfarben.....	33
Schmuck für Piercings.....	33
Arbeitsinstrumente.....	33
Hygienischer Umgang im Betrieb.....	33
Selbstkontrollpflicht.....	34
Meldepflicht.....	34
Kontrolle der Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden.....	35
Kontrolle der Deklaration von Allergenen im Offenverkauf.....	35
Meldung von Verdachtsfällen und Reklamationen.....	36
Ortsschau.....	36
Chemikalien.....	37
Marktüberwachung.....	37
Beratung für Firmen (ChemG).....	37
Beratung der Bevölkerung.....	38
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz.....	38
Poppers.....	38
Klassifizierung der „Poppers“-Inhaltsstoffe.....	38
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse.....	39
Administrative Aufgaben.....	40
Ausfuhrbescheinigungen.....	40
Vorbescheid.....	40
Internationale und interkantonale Zusammenarbeit.....	40
Alkoholabgabe an Minderjährige.....	41
Strafanzeigen.....	41
Qualitätssicherung.....	41
Veterinärwesen.....	42
Personal.....	42
Ermittelte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit.....	42
Tiergesundheit.....	42
Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen.....	42
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten.....	42
Tiergesundheit in der Imkerei.....	43
Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle.....	43
Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen.....	43
Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof.....	44
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr.....	44

Tierschutz	45
Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)	45
Kontrollkampagne in den Haltungen von Geflügelertieren des Kantons	45
Kontrollen Tierhaltung	45
Wildtiere	45
Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG	45
Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission	46
Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung	46
Tierversuche	46
Datenbank für Findeltiere	46
Kosten für beschlagnahmte Tiere	46
Hundewesen	46
Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten	46
Subventionen für die Platzierung	47
Das Hundebisspräventionsprogramm (PAM)	47
Lebensmittelsicherheit	47
Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben	47
Kontrolle der Milchqualität	48
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft	48
Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	49
Tierarzneimittel	49
Überwachung der Veterinärberufe	49
Liste der Abkürzungen	50
Liste der Tabellen	51
Liste der Illustrationen	52

Allgemeine Bemerkungen



Dieser Jahresbericht gibt einen kurzen Einblick in die Tätigkeit der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kantons Wallis. Die Kernaufgaben unserer

Dienststelle sind die Lebensmittelsicherheit also der Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, sowie die Tiergesundheit, das Tierwohl, das Hundewesen und die Chemikaliengesetzgebung was die Kontrolle des Chemikalienmarktes betrifft. Zu den Gebrauchsgegenständen zählt auch der Bereich Badewasser, der in unserem Tourismuskanton sehr wichtig ist.

Badewasser als Gebrauchsgegenstand der Lebensmittelgesetzgebung unterstellt

Das Wallis als Tourismuskanton hat 262 Schwimmbäder mit 501 Becken. Seit dem 1. Mai 2017 ist Badewasser als Gebrauchsgegenstand der nationalen Lebensmittelgesetzgebung unterstellt. Die mikrobiologischen und chemischen Anforderungen an die Qualität des Badewassers werden nun in der nationalen Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen geregelt. Im Kanton Wallis gibt es bereits seit 2000 mit dem kantonalen Reglement betreffend die Gesundheits- und Sicherheitskontrolle von öffentlichen Badeanlagen eine gesetzliche Basis.

Im Jahr 2018 wurden 1645 Proben mikrobiologisch untersucht, wovon 10% nicht konform waren. 38 Proben wurden auf chemische Rückstände (Desinfektionsnebenprodukte) analysiert, mit einer hohen Beanstandungsquote von 63%. Diese hohe Beanstandungsquote kann relativ leicht durch eine bessere Körperhygiene der Badegäste (Duschen vor dem Baden!), durch eine vermehrte Zufuhr von Frischwasser und durch eine

korrekte Lagerung der Desinfektionsmittel verbessert werden.

Legionellen in Sprudelbädern

Legionellen können sich wegen der Bedingungen in Sprudelbädern leicht vermehren, wenn die Desinfektion des Badewassers nicht einwandfrei funktioniert. In Form von Tröpfchen, die sich leicht durch Einblasen von Luft in Sprudelbädern bilden, können Legionellen in die Lungen der Badegäste gelangen und bei gesundheitlich geschwächten Personen gefährliche Lungenentzündungen verursachen. Durch eine Verstärkung der Kontrollen in diesem Bereich ist die Beanstandungsquote für Legionellen in Sprudelbädern in den letzten Jahren deutlich von 35 % im Jahre 2012 auf unter 10 % im Jahr 2018 gesunken. Dies ist ein beachtlicher Erfolg, auch wenn jede Überschreitung des Legionellenhöchstwertes in Badewasser eine zu viel ist.

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln

Allergische Reaktionen betreffend bestimmten Lebensmittelzutaten treten in der Bevölkerung immer häufiger auf. Um die Konsumenten besser zu schützen, müssen Allergene nach geltendem Lebensmittelrecht auch im Offenverkauf deklariert werden. Es geht vor allem um Zutaten wie glutenhaltiges Getreide, Sulfite, Erdnüsse, laktosehaltige Lebensmittel, Eier, Fische, Soja, um nur einige Beispiele zu nennen.

Grundsätzlich gilt hier das Prinzip der Schriftlichkeit. Es ist in der Praxis jedoch möglich einen schriftlichen Hinweis vor Ort im Offenverkauf (Restaurants zum Beispiel) anzubringen, dass Informationen betreffend Allergenen mündlich erhältlich sind. Eine kompetente Person im Betrieb muss dann entsprechende Fragen beantworten können. Im Jahr 2018 wurde diesbezüglich eine nationale Inspektionskampagne durchgeführt. Im Wallis wurden bei 50 % der kontrollierten Betriebe, die Lebensmittel offen anbieten, eine ungenügende Information betreffend Allergene vor Ort festgestellt.

Intensivierung der Bekämpfung der Bovine Virus-Diarrhoe

Die starke Zunahme von Fällen der Bovine Virus-Diarrhoe (BVD) bei den Rindern in den Kantonen Waadt und Freiburg in den letzten Jahren hat weiterhin Auswirkungen auf den Tierbestand in unserem Kanton. Parallel zu der deutlichen Erhöhung der im Wallis festgestellten Fälle, führt die Intensivierung des Ausrottungsprogrammes des Bundes zu einer beträchtlichen Mehrarbeit für die Tierärzte wie auch für das kantonale Veterinäramt. Hauptrisikofaktoren für die Ausbreitung der Seuche sind der Tierhandel, sowie die gemeinsame Sömmierung von Tieren unterschiedlicher Herkunft, oft aus verschiedenen Kantonen. Das Veterinäramt arbeitet intensiv daran, die Tierseuche unter Kontrolle zu halten. Der Fokus liegt vor allem auf der Information der Tierhalter, deren gewissenhafte Tierverkehrsmeldungen in diesem Zusammenhang ausschlaggebend sind. Einzig eine erhöhte Wachsamkeit aller beteiligten Akteure wird zum Erfolg des nationalen Ausrottungsprogramms führen.

Parallel zur verstärkten Bekämpfung der BVD nahmen auch die Überwachung und die Analysen weiterer Tierseuchen wie Blauzungenkrankheit oder Infektiöse Bovine Rhinotracheitis (IBR) 2018 deutlich zu.

Immer mehr Anzeigen im Bereich des Tierschutzes

Die Bevölkerung zeigt sich zunehmend sensibilisiert für das Thema Tierschutz. Obgleich sich die Situation im Bereich Tierhaltung insgesamt nicht zu verschlechtern scheint, erreichen uns immer mehr Anzeigen bezüglich nicht konformer Tierhaltung. Auch die Medienanfragen nehmen zu. Wir verzeichnen eine deutliche Zunahme der Anzeigen und der zu behandelnden Fälle; dieser Entwicklung gerecht zu werden, stellt eine echte Herausforderung angesichts der dem kantonalen Veterinäramt (VA) zur Verfügung stehenden Ressourcen dar.

Dank

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

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

Dr. Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonschemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

Dr. Elmar PFAMMATTER	Dienstchef, Kantonschemiker
Eric KIRCHMEIER	Kantonstierarzt

Dienststelle für Verbraucherschutz

Kantonales Labor

Chemisches Labor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers, Leiter des kantonalen Labors
Dr. Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemiker (60 %)
Bertrand BESSE	Chemieingenieur HES, Verantwortlicher für das chemische Labor
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80%)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90%)
Pascal WILLA	Spezialisierter Chemielaborant
Lisa GRANGE	Lehrling Chemielaborantin (bis zum 31.07.2018)
Aurélié ROSSIER	Lehrling Chemielaborantin
Logan ROH	Lehrling Chemielaborant
Orlane VALMAGGIA	Lehrling Chemielaborantin (seit dem 01.08.2018)

Mikrobiologielabor

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

Lebensmittelinspektorat

Thomas ZENHÄUSERN	Ingenieur in Lebensmitteltechnologie, Verantwortlicher für das Lebensmittelinspektorat (seit dem 01.01.2018)
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

Trinkwasserinspektorat

Pierre-Michel VENETZ	Kantonaler Trinkwasserinspektor
Yann SIRISIN	Trink- und Badewasserinspektor (80% seit dem 01.09.2018)

Chemikalien und Badewasserinspektorat

Dr. Guy DÉFAYES Badewasser- und Chemikalieninspektor

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT Administrative Mitarbeiterin (80%)
Verantwortliche Administration

Gerda ALLET MADBAR Sekretärin (80%)

Valérie TACCHINI Sekretärin
(40% bis zum 30.06.2018 – 50% seit dem 01.07.2018)

Mélanie HEINZMANN Sekretärin
(40% bis zum 30.06.2018 – 30% seit dem 01.07.2018)

Vérène SIERRO PRALONG Sekretariatshilfskraft (80%)

Antoine BINDSCHEDLER BM-W Praktikant (bis zum 13.08.2018)

Laurian MEYNET BM-W Praktikant (seit dem 01.08.2018)

Sylvie LUGON Lehrtochter kaufmännische Angestellte

Jérémy KNÖRR Lehrling kaufmännischer Angestellter
(seit dem 01.08.2018)

Veterinäramt

Eric KIRCHMEIER Kantonstierarzt
Stellvertreter des Dienstchefs

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN Stellvertreterin des Kantonstierarztes
(70% bis zum 31.01.2018 – 80% seit dem 01.02.2018 bis
zum 31.05.2018 – 70% seit dem 01.06.2018)

Dr. Margot CHASTONAY Amtliche Tierärztin (80% bis zum 31.05.2018 –
50% seit dem 01.06.2018)

Cristina VILLIGER Amtliche Tierärztin (80% bis zum 31.05.2018 –
50% seit dem 01.06.2018)

Myriam ROTZER Amtliche Tierärztin (60% bis zum 30.04.2018)

Pascal ZUFFEREY Amtlicher Tierarzt (50% seit dem 01.05.2018)

Amtliche Expertin

Elodie Debons Amtliche Fachexpertin (80% seit dem 01.06.2018)

Spezialisierte Mitarbeitende

Denise AFFOLTER Spezialisierte Mitarbeiterin (60%)

Albert ALTER Spezialisierter Mitarbeiter

Jeannette BITTEL Spezialisierte Mitarbeiterin (40%)

Roméo LATTION Spezialisierter Mitarbeiter

Yves PERRUCHOUD Spezialisierter Mitarbeiter

Analysierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 45830 Analysen an 9540 Proben durchgeführt:

- 9199 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 341 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

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

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

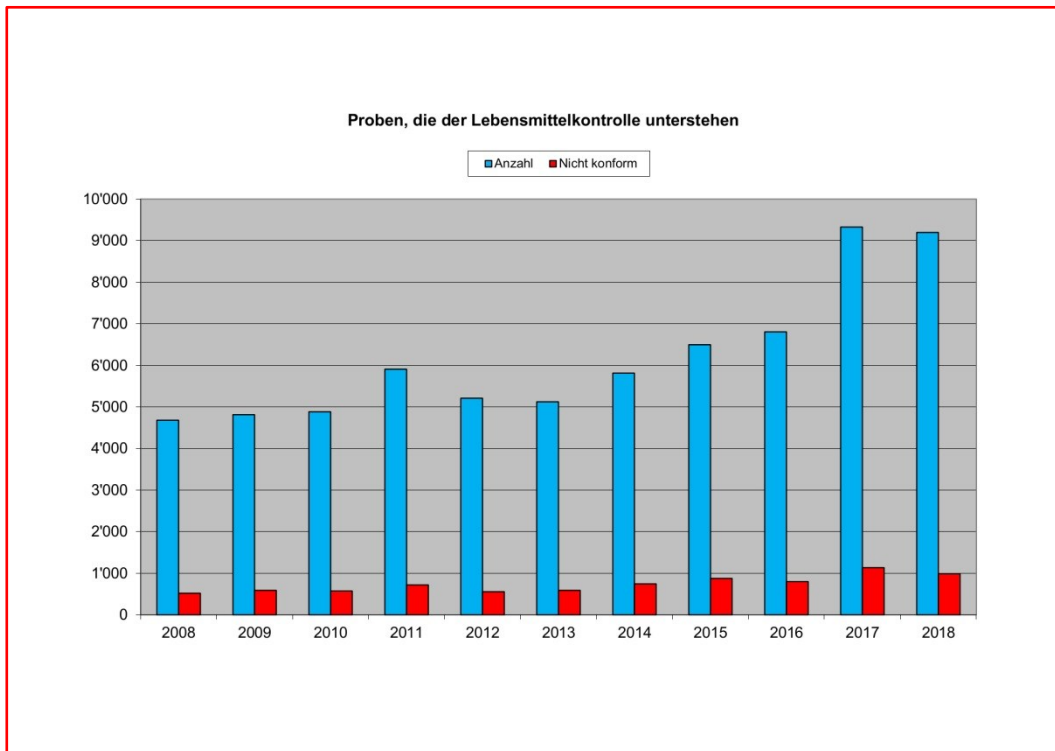
	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	4294	4905	9199
Konforme Proben (K)	3758	4455	8213
Nicht konforme Proben (NK)	536	450	986

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten	8	7	1				8	7	1
02	MILCHPRODUKTE									
021	Sauermilch, Sauermilchprodukte	1	1					1	1	
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE									
031	Käse	109	98	11	34	29	5	143	127	16
032	Käseerzeugnisse	2	2					2	2	
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	42	22	20				42	22	20
034	Käse aus Milch nicht von der Kuh stammend	6	6					6	6	
04	BUTTER									
041	Schafskäse	6	5	1				6	5	1
05	SPEISEÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	30	27	3				30	27	3
052	Speisefette	9	8	1				9	8	1
07	MAYONNAISE, SALATSAUCE									
071	Mayonnaise, Salatmayonnaise	1	1		8	8		9	9	
072	Salatsauce	2	2					2	2	
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	57	57	1				58	57	1
082	Fleischerzeugnisse	61	49	12	3	2	1	64	51	13
10	WÜRZEN									
104	Suppe, Sauce	20	18	2				20	18	2
11	GETREIDE									
111	Getreide	11	9	2				11	9	2
113	Müllereiprodukte	1		1				1		1
12	BROT UND BACKWAREN									
121	Brotarten	5	3	2				5	3	2
122	Back- und Dauerbackwaren	37	36	1				37	36	1
15	TEIGWAREN									
152	Eierteigwaren	4	2	2				4	2	2
15Z	Teigwaren, übrige	1	1					1	1	
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	72	71	1				72	71	1

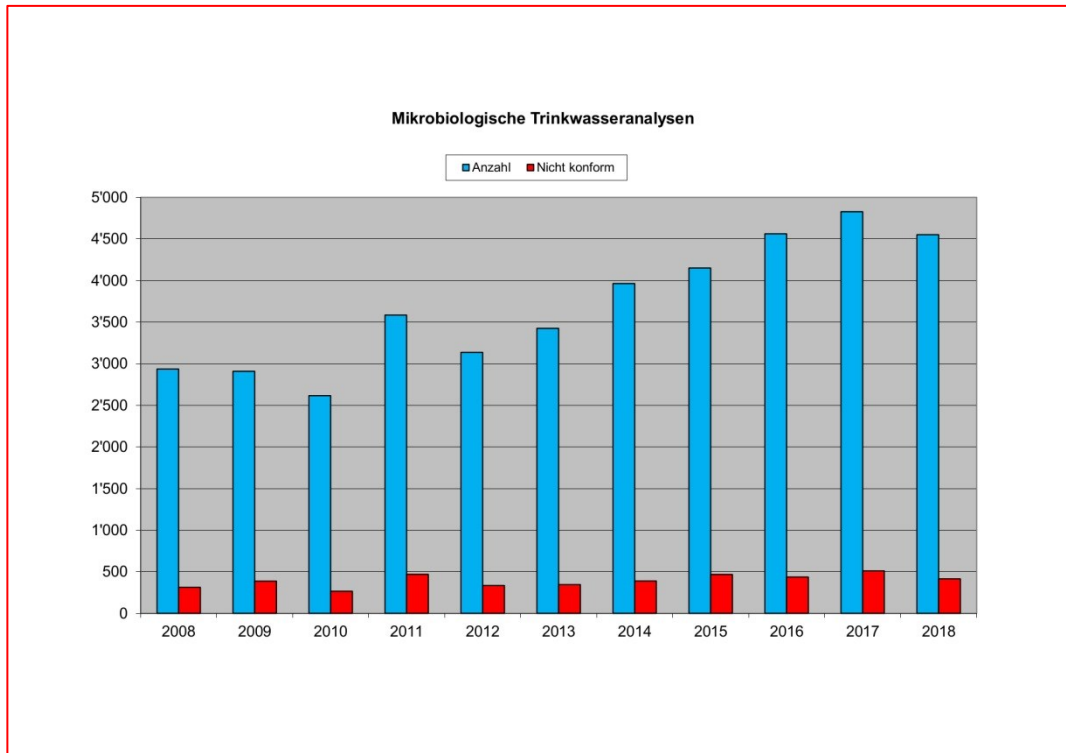
BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
175	Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	10	10					10	10	
176	Ergänzungsnahrung	1		1				1		1
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie und Nährstoffbedarf	14	1	13				14	1	13
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	73	63	10				73	63	10
182	Gemüse	71	61	10				71	61	10
183	Obst- und Gemüsekonserven				3	3		3	3	
184	Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen	1	1					1	1	
19	SPEISEPILZE									
192	Speisepilze, kultiviert	5	4	1				5	4	1
20	BIENENPRODUKTE UND MELASSEN									
201	Honigsorten	20	15	5				20	15	5
22	KONDITOREI- UND ZUCKERWAREN									
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	23	22	1				23	22	1
23	SPEISEEIS									
231	Speiseeissorten	32	31	1				32	31	1
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
241	Fruchtsaftarten	15	14	1				15	14	1
25	FRUCHTSIRUPE									
255	Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken	1	1					1	1	
27	KONFITÜREN									
272	Geleesorten	1		1				1		1
28	TRINKWASSERARTEN									
281	Trinkwasser	1045	981	64	4606	4180	426	5651	5161	490
282	Eis, Wasserdampf	59	35	24				59	35	24
283	Natürliches Mineralwasser	24	22	2	64	64		88	86	2
285	Kohlensäurehaltiges Wasser	1	1					1	1	
287	Quellwasser				26	18	8	26	18	8
31	TEE, MATE UND ANDERE AUFGÜSSE VON PLANZENTEILEN									
311	Teesorten	3	1	2				3	1	2
33	INSTANT- UND FERTIGGETRÄNKE AUF BASIS VON ZUTATEN WIE KAFFEE, KAFFEE-ERSATZMITTELN, TEE									
331	Instant- und Fertiggetränkessorten	24	24					24	24	
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE									
361	Traubenmost				3	3		3	3	
362	Wein	85	73	12	94	94		179	167	12
38	BIERE									
38Z	Biere	27	13	14				27	13	14
39	SPIRITUOSEN UND ENTSPRECHENDE ERZEUGNISSE									
392	Spirituosensorten	17	5	12	19	13	6	36	18	18
393	Likörsorten	3	1	2	5	5		8	6	2
40	ABSINTH									
401	Absinthverbot	1		1				1		1
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
511	Lebensmittel, garfertig	12	12					12	12	
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	162	90	72				162	90	72
515	Speisen genussfertig zubereitet	78	64	14	1	1		79	65	14
53	ZUSATZSTOFFE UND ENTSPRECHENDE PRÄPARATE									
531	Zusatzstoffe	1	1		3	3		4	4	
57	KOSMETISCHE MITTEL									
571	Hautpflegemittel	19	18	1	1		1	20	18	2
572	Hautreinigungsmittel	8	4	4				8	4	4
575	Haarbehandlungsmittel	1		1				1		1
579	Hautfärbemittel	4	1	3				4	1	3
68	WERBEMATERIAL									
681	Werbematerial für Lebensmittel	1		1				1		1

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
69	KENNZEICHNUNG									
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	9		9	1		1	10		10
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	152	152		6	6		158	158	
76	TABAK									
763	Tabakerzeugnisse	14	9	5				14	9	5
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	1742	1562	180	18	16	2	1760	1578	182
81Z3	Warmes Waschwasser	49	41	8	10	10		59	51	8
	Total	4294	3758	536	4905	4455	450	9199	8213	986

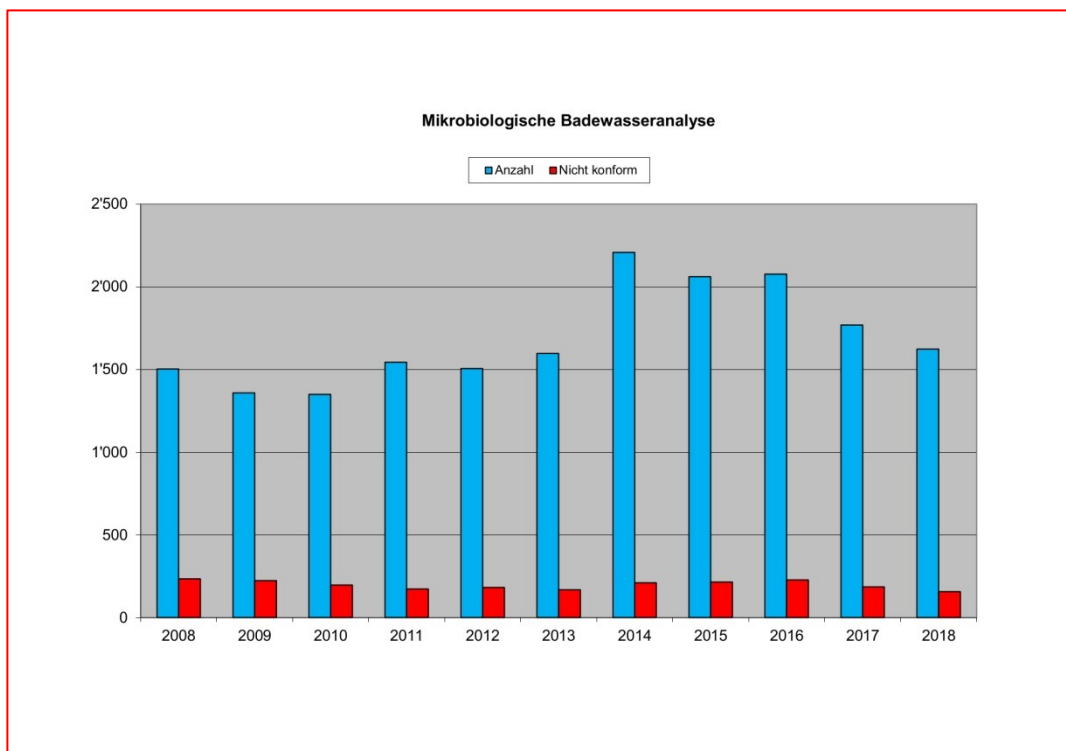
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen



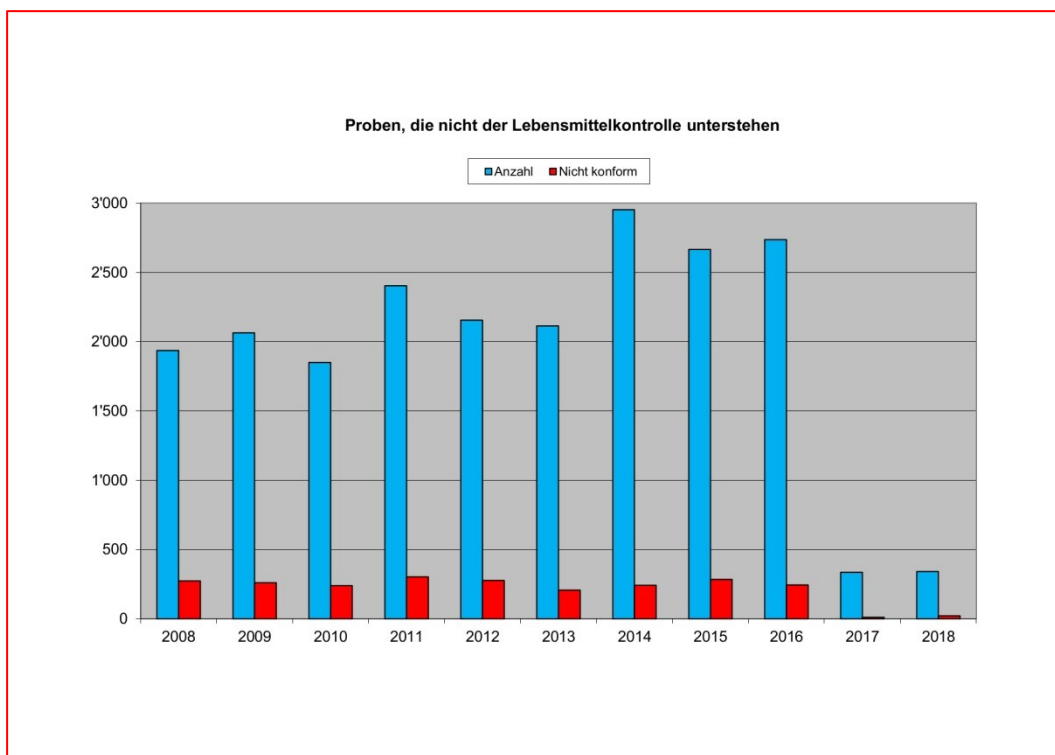
3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	53	288	341
Konforme Proben (K)	51	269	320
Nicht konforme Proben (NK)	2	19	21

BAG	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsprobe				80	80		80	80	
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige				6	6		6	6	
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer	2	2		31	30	1	33	32	1
812	Unterirdische Gewässer	50	48	2	107	93	14	157	141	16
813	Abwasser				5	5		5	5	
815	Niederschlagswasser				6	2	4	6	2	4
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	1	1		53	53		54	54	
	Total	53	51	2	288	269	19	341	320	21

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



4 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

Tätigkeiten des Labors

Die DVSV überprüft sowohl die Qualität von vermarkteten Lebensmitteln als auch diejenige von Gebrauchsgegenständen (z. B. Kosmetikprodukte, Bade- oder Duschwasser).

Lebensmittel

Die DVSV hat ca. 3249 offizielle Proben von Lebensmitteln und ca. 1045 von Trinkwasser entnommen. Die Entnahmen erfolgen gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation auf dem Markt betrachtet werden dürfen. 2018 führte jede neunte Probe von Lebensmitteln zu einer Beanstandung (Nichtkonformität von 12 %); bei den Trinkwasserproben lag diese Quote bei 7 %.

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

Restaurants, Lebensmittelgeschäfte

Vorgekochte Produkte

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 220 entnommenen Proben entsprachen 89 nicht den Anforderungen (40 %). Da diese Situation nicht zufriedenstellend ist, wird diese Kampagne 2019 erneut durchgeführt. Die Nichtkonformitäten lassen sich darauf zurückzuführen, dass die vorgekochten Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurden (aerobe mesophile Keime). In den meisten Fällen wurde ein offensichtlicher

Mangel an Händehygiene festgestellt. Weitere Ursachen sind wie erwähnt eine zu lange Aufbewahrung oder die Verwendung nicht sauberer Utensilien.

Um diese hohe Beanstandungsquote zu senken, wird es 2019 eine Kampagne zur Sensibilisierung für die Konservierung von vorgekochten Lebensmitteln und verstärkte Überwachungen geben.

Resultate	
Proben	220
Beanstandet	89 (40 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (55) Enterobakterien (66) Staphylokokken (5) <i>Bacillus cereus</i> (22)

3 : Vorgekochte Produkte

Eiswürfel

Der Einsatz von Eiswürfeln in Betrieben kann zu mikrobiologischen Problemen führen. Diese sind insbesondere auf eine mangelhafte Reinigung der Maschine oder eine unsachgemässe Bedienung zurückzuführen. In diesem Jahr erfolgten 61 Probeentnahmen. 24 Proben wurden beanstandet (39 %). Diese Quote bleibt von Jahr zu Jahr auf einem zu hohen Niveau. Die Situation lässt sich durch eine regelmässige Wartung und Wartungsdienstleistungen durch Spezialunternehmen spürbar verbessern. Auch die Sensibilisierung der Fachleute der Branche, die sich nicht immer den Risiken, die sich aus der Verwendung einer Eiswürfelmaschine ergeben, bewusst sind, sollte künftig zu einer Verbesserung der Analyseergebnisse beitragen.

Resultate	
Proben	61
Beanstandet	24 (39 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (0) Enterokokken spp (9) <i>E. coli</i> (5) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (14)

4 : Eiswürfel

Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, weil es durch die Ansammlung von gesundheitsschädlichen polaren Komponenten verderben kann. 447 Betriebe wurden hinsichtlich der Konformität ihrer Frittieröle inspiziert. 41 Betriebe (9 %) mussten das Öl austauschen. In Betrieben, in denen ein nicht konformes Öl gefunden wurde, fand eine erneute offizielle Probeentnahme einige Monate später statt. Die polaren Komponenten

wurden nach einer akkreditierten Methode im Labor analysiert. Von 39 Probeentnahmen entsprachen 4 weiterhin nicht den Anforderungen (10 %).

Qualität bei Selbstbedienung

Die per Selbstbedienung ausgegebenen Lebensmittel sind verschiedenen Faktoren ausgesetzt, die ihre mikrobiologische Belastung erhöhen können. Frequenzierung durch Kunden, Auswurf und selbst unentschlossene oder unbeholfene Kunden sind Beispiele, die die Qualität dieser Produkte beeinträchtigen und zusätzlich zu den mit der Herstellungshygiene verbundenen Kontaminationsrisiken zu berücksichtigen sind. Daher wollte die Dienststelle die mikrobiologischen Risiken der per Selbstbedienung ausgegebenen Lebensmittel wie Konditorei- und Backwaren, Salatbuffets und Getränkeautomaten ermitteln.

65 Probeentnahmen von Konditorei- und Backwaren erfolgten, wovon nur zwei nicht den Normen entsprachen (3 %). Von den 33 Salatproben entsprachen 2 nicht den Anforderungen (6 %). Von den 41 Probeentnahmen an Getränkeautomaten entsprachen 3 nicht den Anforderungen (7 %). Die zwanzig Wasserspender, die in verschiedenen Geschäften zur Verfügung stehen, erfüllten alle die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. So zeigten die analysierten Proben, dass die Hygienevorschriften bei Selbstbedienung insgesamt sehr gut eingehalten werden.

Resultate	
Proben	65
Beanstandet	2 (3 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (2) Staphylokokken (1)

5 : Konditoreiwaren

Resultate	
Proben	33
Beanstandet	2 (6 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (1) Staphylokokken (1)

6 : Salate

Resultate	
Proben	41
Beanstandet	3 (7 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (3)

7 : Getränkeautomaten

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	-

8 : Wasserspender

Qualität der 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. Eine Probe wird beanstandet, wenn die Qualität von über 18 % der Früchte von Natur aus beeinträchtigt ist (wurmige und ausgetrocknete Kastanien). 2018 führten 29 % der entnommenen Losproben zu einer Beanstandung. Die Dienststelle leitete die Händler zudem an, Lösungen zur Verbesserung der Selbstkontrolle zu finden.

Resultate	
Proben	34
Beanstandet	10 (29 %)
Grund	Verwurmte oder getrocknete Kastanien

9 : Kastanien

Alpkäsereien, Käseereien

Fettgehalt in Käse

Käse ist mit Sicherheit ein wichtiges Lebensmittel im Wallis. Je nach Fettgehalt wird Käse in verschiedene Kategorien unterteilt. Die Kategorienbezeichnung auf der Verpackung muss der Realität entsprechen. 2018 waren von 26 Walliser oder ausländischen Käseproben 4 nicht konform (15 %). In zwei Fällen erschien die Angabe halbfett statt fett auf der Verpackung, in einem Fall fett statt Rahm und in einem Fall mager statt fett. Bei 4 Proben war die Etikettierung somit nicht korrekt.

Resultate	
Proben	26
Beanstandet	4 (15 %)
Grund	Deklaration/Zusammensetzung

10 : Fettgehalt in Käse

Rohmilchkäse

Bei der Inspektion der Käseereien werden regelmässig Proben von Käsebruch entnommen. Käsebruch ist die eingedickte Milch, die zur Käseherstellung führt. Dieser Käsebruch ist besonders aufschlussreich über den Gesundheitszustand der Tiere, insbesondere was etwaige Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokokken anbelangt. Zwei Werte sind in der Hygieneverordnung festgelegt: Der erste, der sich auf 10'000 KBE/g beläuft, ist ein Zielwert. Bei Überschreitung dieses Werts muss der

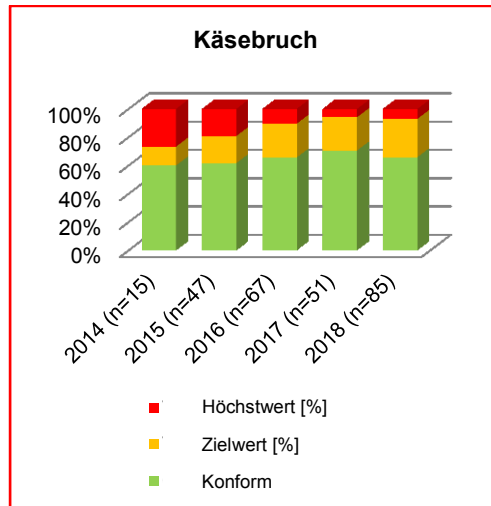
Hersteller seinen Produktionsprozess überprüfen. Der zweite Wert in Höhe von 100'000 KBE/g wird als Höchstwert bezeichnet. Eine Überschreitung dieses Werts stellt ein mögliches Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers dar. Bei Überschreitung dieses Werts wird dieser Käse beschlagnahmt. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist.

2018 überschritten von 85 analysierten Proben 23 den Wert von 10'000 KBE/g und fünf den Höchstwert. Bei drei der den Höchstwert überschreitenden Proben war nach Reifung kein Toxin nachweisbar, sie konnten auf den Markt gebracht werden.

Für zwei Proben aus verschiedenen Betrieben (eine Dorfmolkerei und eine Alp) mit jeweils 2 Losen wurde hingegen aufgrund von nachgewiesenem Toxin ein Verkaufsverbot verhängt. Die Ware musste vernichtet werden.

Diese Fälle der Nichtkonformität zeigen, wie wichtig es ist, die Kontrollen in der gesamten Branche fortzusetzen. Diese Kontrollen müssen sowohl auf den Gesundheitszustand der Tiere (Primärproduktion) als auch auf die Produktkonformität (Lebensmittelsicherheit) abzielen. Die Hygienemarker während der Produktion sind zwingend zu überwachen, um die Qualität und die Unbedenklichkeit des Produkts für die Gesundheit des Verbrauchers sicherzustellen.

Die Sensibilisierungsmassnahmen durch unsere Dienststelle sowie die Beratungen durch die Landwirtschaftsexperten trugen sowohl aus veterinärmedizinischer Sicht als auch hinsichtlich der Lebensmittelherstellungsprozesse zu einer Bewusstseinsbildung bei den Betroffenen bei. Letztere trugen sicherlich zur deutlichen Abnahme der Beanstandungen seit 2014 bei. Die Anzahl der den Höchstwert überschreitenden Proben von Käsebruch sank von 27 % im Jahr 2014 auf 6 % bzw. 7 % für die Jahre 2017 und 2018.



5 : Käsebruch

Resultate	
Proben	84
Beanstandet	5 (7%)
Grund	Höchstgehalt überschritten für Staphylokokken

11 : Käsebruch

Ziger

Bei der Herstellung dieses Lebensmittels wird die Molke entnommen und auf 90 °C erhitzt. Die Proteine werden anschliessend in säurehaltigem Eiswasser ausgefällt. 41 Proben wurden sowohl auf den Alpen als auch im Einzelhandel entnommen. 46 % entsprachen nicht den geltenden mikrobiologischen Normen. Von den beanstandeten Proben enthielten 14 Bakterien fäkalen Ursprungs, 3 Staphylokokken und 2 Bazillen.

Ergebnisse, die insbesondere zu Rückrufen, Vernichtung von Ware und befristeten Produktionsverboten für diese Art von Milchprodukt führten.

Resultate	
Proben	41
Beanstandet	19 (46 %)
Grund	Enterobakterien (14) Staphylokokken (3) Bacillus cereus (2)

12 : Ziger

Verfahrenskontrollen und die damit verbundenen Analyseergebnisse zeigten mehrfach Versäumnisse bei Händehygiene, Einhaltung der Lagertemperatur, Hygiene des Produktionsmaterials, Verpackung und Lagerung sowie Reinigung der Molkeleitungen, Pumpen, Wärmetauscher etc., die für die Fertigung dieser Art von Produkt verwendet werden.

Eine verstärkte Überwachung dieser Produktart sowie eine Sensibilisierung für Hygienemassnahmen werden in den kommenden Jahren erfolgen (Analysen und Inspektion).

Speiseeis

Im Rahmen dieser Kampagne wurden 30 Proben von Speiseeis an verschiedenen Ständen und Eisdielen genommen. Nur eine einzige Probe entsprach nicht den geltenden Normen (3 %). Die Ergebnisse zeigen, dass die mikrobiologische Qualität dieser Produkte insgesamt gut unter Kontrolle ist.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	1 (3 %)
Grund	Enterobakterien (1)

13 : Speiseeis

Qualität von Getränken

Trinkwasser

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

Von den 377 offiziell entnommenen Proben wurden 167 auf Standardparameter, 193 auf Schwermetalle und 61 auf Pestizide analysiert. Fünf Proben wurden offiziell beanstandet, da ihre Trübung über der Norm lag. Eine starke Trübung kann auf eine Verunreinigung des Wassers hinweisen und ist der Gemeinde unverzüglich zu melden. Ein Eintrag von Verunreinigungen über die Quellen ins System ist häufig Ursache für Verschmutzungen des Trinkwassers. Trübungsmessungen mit Verwurf sind bei solchen Quellen unerlässlich, d.h. sobald der festgelegte Höchstwert für Trübungen in Trinkwasser überschritten wird, wird verhindert, dass dieses Wasser ins Reservoir fliesst. Kommt es häufig bei

denselben Quellen zu Trübungen kann es vorkommen, dass durch den häufigen Verwurf zu wenig Wasser ins Reservoir gelangt, um die Bevölkerung zu versorgen. In solchen Fällen muss eine adäquate Rohwasserbehandlung (zum Beispiel Membranfiltration) evaluiert werden.

Eine Probe wurde aufgrund eines zu hohen Sulfatgehalts beanstandet, eine andere aufgrund ihres Nitratgehalts.

Die Verunreinigung des Wassers wird auch durch mikrobiologische Parameter nachgewiesen. Das gesamte Jahr über bringen die Brunnenmeister der Gemeinden Proben in das kantonale Labor, um sicherzustellen, dass ihr Wasser nicht mikrobiologisch kontaminiert ist (Konzept der Selbstkontrolle). In diesem Jahr führte das Labor rund 3606 mikrobiologische Analysen im Rahmen der Selbstkontrolle der Gemeinden durch. Neben der Selbstkontrolle der Gemeinden führt das Inspektorat stichprobenartige Entnahmen sowie Entnahmen nach Risiko der Proben durch. So erfolgten 711 offizielle Probeentnahmen für mikrobiologische Analysen. Von all diesen Probeentnahmen erwiesen sich 415 (9 %) als nicht konform wegen einer zu hohen Keimbelastung. Die betroffenen Gemeinden wurden unverzüglich informiert, um die erforderlichen Massnahmen zu treffen. In 50 Fällen wurde beanstandet, dass die Anzahl der nachgewiesenen Bakterien fäkalen Ursprungs fünf Einheiten überschritt. Die Gemeinden haben bei diesen Ereignissen sehr gut mitgearbeitet und unverzüglich die Verbraucher informiert. Systeme, wie beispielsweise das Versenden von Alarm-SMS, sind sehr effizient für die Information der Bevölkerung.

Diese Nähe zu den Gemeinden erwies sich z. B. bei den schweren Unwettern im August 2018 als sehr nützlich und erfolgreich. Schliesslich mussten infolge der starken Niederschläge Präventivmassnahmen ergriffen werden. Insbesondere die ARAs stiessen auf technische Probleme und leiteten daher unbehandeltes Wasser in die Rhone ein. Um jegliches Risiko zu vermeiden, nahm die DVSV, in aktiver Zusammenarbeit mit den Wasserwerken der Gemeinden, unverzüglich an verschiedenen, am Flusslauf befindlichen Pumpstationen Wasserproben zur bakteriologischen Analyse. Infolge nicht konformer Analysen wurden einige

Pumpstationen vorsorglich ausser Betrieb genommen.

Spirituosen

Unser Labor organisierte eine Kampagne zur Kontrolle der Qualität von Branntwein und Likör auf dem Westschweizer Markt. Von 28 entnommenen Proben entsprachen 17 nicht den Anforderungen (61 %). Die 5 Proben, bei denen der Methanol- oder Ethylcarbamatgehalt über dem Höchstwert lag, wurden vom Markt genommen. In den anderen Fällen war oftmals eine Anpassung der Etikettierung ausreichend, damit die Ware die entsprechenden Anforderungen erfüllte. Angesichts der hohen Beanstandungsquote ist diese Kampagne erneut durchzuführen.

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	17 (61 %)
Grund	Etikettierung (13) Ethylcarbamat (2) Methanol (3) Alkoholgehalt (10)

14 : Spirituosen

Weine

Eine Aufgabe der DVSV besteht in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Weine den durch den Bund und den Kanton festgelegten gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Das Labor validierte in diesem Jahr mehrere neue Parameter einschliesslich Ochratoxin A, Schwermetallgehalt in Wein, Benzoesäure und Sorbinsäure.

Um die Qualität der Weine zu kontrollieren, hat die DVSV in diesem Jahr vier Kampagnen durchgeführt. Zwei Kampagnen konzentrierten sich auf bestimmte Rebsorten, einschliesslich Fendant (20 Proben) und Rosé (20 Proben, einschliesslich 13 AOC Wallis). Die dritte Kampagne widmete sich der Analyse des Jahrgangs 2017 (12 Proben), die vierte den in der Schweiz vertriebenen ausländischen Weinen (8 Proben).

Die Beherrschung des Herstellungsverfahrens von Wein wurde durch den Gehalt an Alkohol, Sulfid, Benzoesäure, Zitronensäure und Sorbinsäure bewertet. Das Fehlen von Ochratoxin A, eines durch Fäulnis (Trauben) entstehenden gesundheitsgefährdenden Toxins, wurde überprüft. Es erfolgte eine Quantifizierung von Pestiziden und Schwermetallen. Die Herkunft des Weins (Authentizität)

sowie die Zugabe von rektifiziertem Mostkonzentrat oder einer anderen Süssung nach der Gärung (untersagt für AOC-Weine im Wallis) wurden kontrolliert.

Resultate Fendant	
Proben	20
Beanstandet	3 (15 %)
Grund	Alkoholgehalt (3)

Resultate Rosés	
Proben	20
Beanstandet	1 (5 %)
Grund	Süssung

Resultate Jahrgang 2017	
Proben	12
Beanstandet	1 (8 %)
Grund	Alkoholgehalt

Resultate Ausland	
Proben	8
Beanstandet	2 (25 %)
Grund	Etikettierung (2)

Resultate Interkantonale Kampagne	
Proben	51
Beanstandet	6 (12 %)
Grund	Alkoholgehalt (6) Süssung (2)

15 : Weine

Handwerkliche Biere

Seit einigen Jahren erleben Mikrobrauereien in der Schweiz einen Boom. Ende 2017 waren bei der Eidgenössischen Zollverwaltung über 200 Brauereien in der Westschweiz registriert. Im Rahmen einer Kampagne der Dienststellen für Verbraucherschutz der Westschweiz analysierten die Labore im Wallis und in Genf die Qualität von 116 Bieren aus kleinen Handwerksbrauereien. Ihre Ergebnisse zeigen, dass die Qualität der Biere aus kleinen Westschweizer Handwerksbrauereien gut ist und die gesetzlich vorgeschriebenen Nitrosamin- und Schwermetallkonzentrationen eingehalten werden. Die Kantonschemiker entdeckten jedoch viele Ungenauigkeiten auf den Etikettierungen (53 entsprachen nicht den Anforderungen). Oftmals waren die Angaben des Alkoholgehalts falsch (21) oder Sulfite wurden nicht deklariert (1). Die Mikrobrauereien mussten diese Mängel im Rahmen ihrer Selbstkontrolle korrigieren.

Resultate	
Proben	116
Beanstandet	53 (46 %)
Grund	Alkoholgehalt (21) Etikettierung (53) Nicht deklarierte Sulfite (1)

16 : Handwerkliche Biere

Kampf gegen die Täuschung

Verfälschung von Honig

In der Schweiz werden jährlich, je nach Witterungseinfluss, zwischen 1000 und 7000 Tonnen Honig produziert. Die Schweizer essen dieses Lebensmittel sehr gern, jeder Einwohner verzehrt davon jährlich statistisch mehr als ein Kilo. Unser Labor führte in der Westschweiz eine Kampagne zur widerrechtlichen Zuckering von Honig durch. Die Analysen zeigten, dass die Zuckerzusammensetzung (Fructose, Glukose und Saccharose) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllte. Das Labor entdeckte jedoch mithilfe der Isotopenmethode EA-IRMS widerrechtliche Zuckeringe. Die Isotopenwerte $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in den Honigproteinen und im Honig insgesamt sind normalerweise vergleichbar. Ein deutlicher Unterschied zwischen diesen beiden Werten legt nahe, dass der Honig gesüsst wurde. Von insgesamt 78 auf dem Westschweizer Markt entnommenen Honigproben erfüllten 13 das isotopische Kriterium nicht ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$). Es waren nur Frühjahrshonige davon betroffen. Es kann sich daher um Reste von Futterlösungen handeln. Eine übermässige Zuckering der Bienen kann zum Eintrag von Fütterungszucker in den Honig führen.

Authentizität und Süssung von Wein

Die geschützten Ursprungsbezeichnungen definieren zahlreiche Anforderungen, die die Qualität von Wein garantieren. Für AOC-Weine aus dem Wallis, dem Kanton Waadt, Genf und Freiburg ist eine Süssung mithilfe von Traubenmost, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder ähnlichen Produkten untersagt. Das Labor Wallis führte gemeinsam mit anderen Westschweizer Kantonen eine grosse Kampagne durch. Von 93 Weinen aus der gesamten Westschweiz, deren Süssung untersagt ist, wurden 3 Weine als gesüsst bewertet. Diese Weine dürfen nicht mehr unter der AOC-Bezeichnung vermarktet werden.

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

Pestizide, Akarizide und chemische Verunreinigungen

Pestizide in Trinkwasser

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

Eine weitere Kampagne widmete sich dem Wasser, mit dem der Bezirk Siders versorgt wird. Die entnommenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt unterhalb der geltenden Normen auf.

Resultate	
Proben	61
Beanstandet	0
Grund	-

17 : Pestizide in Trinkwasser

1,4-Dioxan in Trinkwasser

1,4-Dioxan ist eine farblose, und sehr gut wasserlösliche, organische Substanz. 1,4-Dioxan ist ein sehr vielseitig verwendbares Lösungsmittel in der Industrie. Trotz des ähnlichen Namens, hat 1,4-Dioxan nichts mit den Dioxinen zu tun.

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

Im Rahmen der nationalen Grundwasserüberwachung NAQUA und der Grundwasserüberwachung anlässlich des Baus der Autobahn A9, wurden im 2014 in der Region um Visp im Grundwasser hohe Belastungen an 1,4-Dioxan festgestellt (770 und 530 µg/l). Nach Erhalt dieser Ergebnisse führte die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) Analysen bei den Grundwasserpumpen in der Talebene, welche zur Trinkwassergewinnung genutzt werden, durch. Da bis zu diesem Zeitpunkt kein gesetzlicher Höchstwert festgelegt war, hat die DVSV diesbezüglich beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) angefragt. Aufgrund toxikologischer Überlegungen wurde durch das BLV ein Höchstwert von 6 µg/L für 1, 4-Dioxan empfohlen. Dieser Höchstwert wurde in der Folge in die neue Lebensmittelgesetzgebung übernommen (TBDV vom 16.12.2017).

Seit 2014 wurde mittels Proben der Dienststelle festgestellt, dass in fünf privaten Grundwasserpumpen stromabwärts von Visp, die zur Trinkwasserversorgung genutzt werden, der Höchstwert überschritten wurde. Die Gemeindebehörden, welche gem. kant. Trinkwasserverordnung für alle öffentlichen

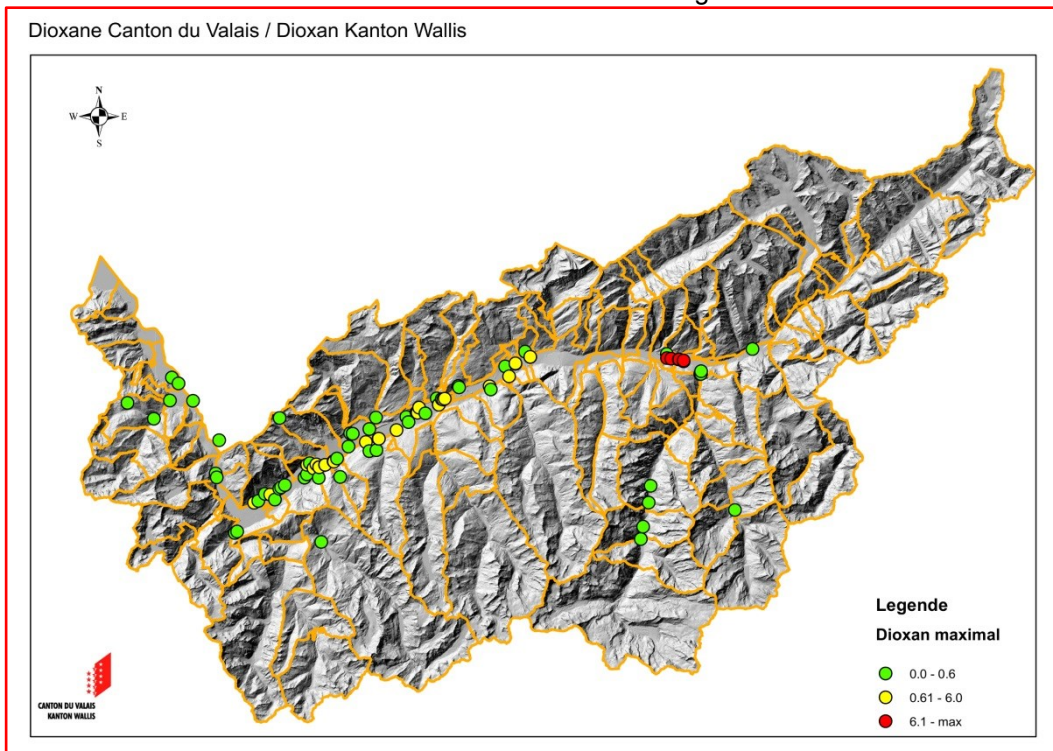
und privaten Trinkwasserversorgungen verantwortlich sind, wurden durch die DVSV aufgefordert, zusammen mit den privaten Versorgern, eine Lösung zur erarbeiten. Vier der fünf privaten Versorgungen wurden ans Trinkwassernetz der Gemeinden angeschlossen. Im 2018 war bei 32 Grundwasserproben der Dienststelle eine Probe über dem Grenzwert von 6 µg/L. Bei dieser privaten Versorgung wird als Übergangslösung dieses Wasser nicht mehr für Trinkwasserzwecke genutzt. Die Analysenresultate der vergangenen Jahre haben gezeigt, dass die Belastung des Trinkwassers nicht konstant ist. Entsprechend ist eine regelmässige, risikobasierte Überwachung der Grundwasserpumpen angezeigt.

Resultate	
Proben	32
Beanstandet	1 (3 %)
Grund	Höchstgehalt überschritten für Dioxan

18 : Dioxan in Trinkwasser

Dithiocarbamate in Gemüse und Obst

Ester und Salze der Dithiocarbamatsäure sowie deren Nebenprodukte werden vor allem als Pestizide, Fungizide, Herbizide, Insektizide, Nematizide, Abwehrstoffe, Algizide und Desinfektionsmittel für Saatgut verwendet. Die Anwendungsbereiche erstrecken sich



6 : Dioxan in Trinkwasser

hauptsächlich auf den Gemüseanbau (insbesondere Salate und Zwiebelgewächse), den Obstanbau und den Getreideanbau. Ein in Schwefelkohlenstoff ausgedrückter Höchstwert ist für jedes Lebensmittel gesetzlich vorgeschrieben. Das kantonale Labor analysierte 15 Salate (13 aus dem Ausland, 2 aus der Schweiz), Tomaten (9 aus dem Ausland), Trauben (6 aus dem Ausland), Erdbeeren (3 aus dem Ausland) sowie weiteres Gemüse (3 aus dem Ausland). Ein Batavia-Salat aus Italien (9 mg/kg) überschritt den Höchstwert von 5 mg/kg und wurde umgehend vom Markt genommen.

Resultate	
Proben	36
Beanstandet	1 (3 %)
Grund	Höchstgehalt überschritten für Dioxan

19 : Dithiocarbamate in Gemüse und Obst.

Glyphosat, AMPA und Glufosinat in der Schweizer Tafeltraube

Glyphosat ist ein Herbizid mit Blattwirkung und auch weiterhin das am häufigsten in der Schweiz genutzte Pflanzenschutzmittel. Das Internationale Krebsforschungszentrum (IARC) gelangte 2015 zum Schluss, dass Glyphosat beim Menschen möglicherweise karzinogen wirkt. Das Labor Wallis sandte daher 7 Tafeltrauben (6 VS, 1 VD) zur Analyse an das kantonale Labor Genf. Sämtliche Proben enthielten kein Glyphosat, AMPA und Glufosinat.

Resultate	
Proben	7
Beanstandet	0
Grund	-

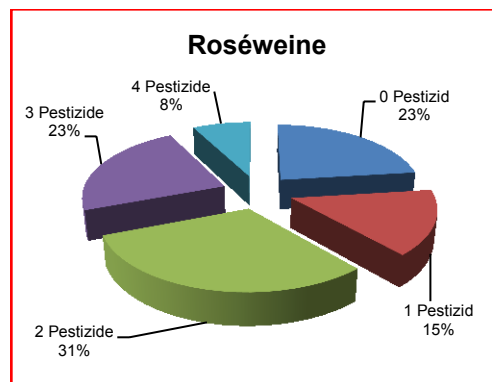
20 : Glyphosat in der Tafeltraube.

Pestizide in Wein

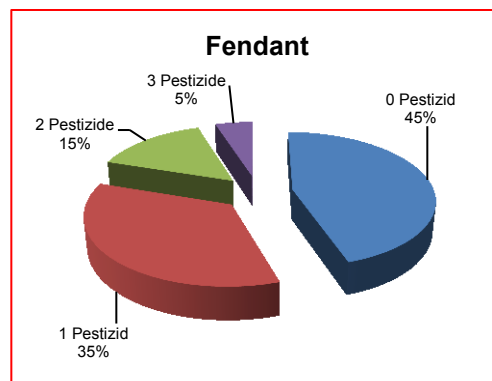
Die Berücksichtigungsgrenze für Pestizid wurde auf 10 ppb festgelegt, entsprechend dem für Bioprodukte angewandten Wert. Wie bereits 2017 für Johannisberg und Pinot Noir, wurde kein analysierter Wein wegen zu hohen Pestizidgehalts beanstandet. Festzuhalten ist, dass die festgestellten Werte im Bereich der analysierten Pestizide deutlich unter den geltenden Schweizer oder europäischen Normen liegen. Bei 23 % der Roséweine und 45 % der Fendant-Weine beispielsweise wurde mithilfe der verwendeten Methode kein Pestizid nachgewiesen.

Resultate	
Proben	60
Beanstandet	0
Grund	-

21 : Pestizide in Wein.



7 : Anzahl der Pestizide in Roséwein



8 : Anzahl der Pestizide in Fendant

Amitraze in Honig

Die Varroa-Milbe ist eine parasitäre Milbe, die ausgewachsene Bienen, Bienenlarven und -puppen befällt. Für einen gesunden Bienenstock muss dieser Parasit kontrolliert werden. Es existieren verschiedene Behandlungsmöglichkeiten, zum Beispiel mit Oxalsäure oder Ameisensäure. Die Behandlung mithilfe von Amitraze ist hingegen in der Schweiz untersagt. Das kantonale Labor Freiburg hat das Vorkommen von Amitrazen in 19 Walliser Honigen analysiert. Zwei Proben (11 %) enthielten Spuren des verbotenen Akarizids. Eine Überwachung dieser Fälle erfolgte durch das kantonale Veterinäramt (Bieneninspektoren).

Resultate	
Proben	19
Beanstandet	2 (11 %)
Grund	Pestizide Amitraze

22 : Amitraze in Honig

Schwermetalle

Schwermetalle in Trinkwasser

Zu den 2018 analysierten Schwermetallen zählen Arsen, Antimon, Selen, Uran, Eisen, Aluminium, Cadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Quecksilber, Nickel, Blei und Zink. Durch die seit Mai 2017 neu geltende Gesetzgebung wurden einige Höchstwerte für Schwermetalle geändert. So sank beispielsweise der Wert für Eisen von 0,3 mg/l auf 0,2 mg/l. Die DVSV führte eine grosse Kampagne zum Schwermetallgehalt in Trinkwasser im Talgrund und Berggemeinden durch. 243 Probeentnahmen erfolgten im gesamten Wallis. Einige Wassernetze weisen einen Gehalt an Eisen, Mangan oder Aluminium auf, der die zulässigen Höchstwerte überschreitet. Diese müssen in den kommenden Jahren überwacht werden.

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

Was die Schwermetalle betrifft, verfügt die Walliser Bevölkerung gemäss den durchgeführten Analysen insgesamt über ein Trinkwasser guter Qualität.

Resultate	
Proben	243
Beanstandet	12 (5 %)
Grund	Eisen (5) Mangan (3) Arsen (5)

23 : Schwermetalle im Trinkwasser

Schwermetalle in Mineralwasser

2016 wurden in der Schweiz 114 Liter Mineralwasser je Einwohner konsumiert. 58 % davon stammen gemäss Schweizer Dachverband aus Schweizer Produktion. Laut BLV ist es entscheidend, dass die Vollzugsbehörden einen Überblick über die Unternehmen haben, die natürliches

Mineralwasser vertreiben. Dieser Überblick muss auf Anfrage eine Auflistung der in der Schweiz anerkannten Mineralwasser ermöglichen, die den europäischen Behörden zur Verfügung gestellt werden kann. Damit wird eine gegenseitige Anerkennung oder eine erleichterte Produktausfuhr erhalten. Als Voraussetzung für diesen grossen Markt gilt, dass die geltenden gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden. Diese Kampagne zielt darauf ab, Schwermetalle (darunter z. B. Arsen, Quecksilber), Fluor, Nitrite und Nitrate, für die Höchstwerte gelten, zu quantifizieren. Die 20 analysierten Proben (darunter acht aus dem Wallis) von Schweizer Mineralwasser erfüllten die geltenden Vorschriften in Bezug auf die chemischen Parameter.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	-

24 : Schwermetalle im Mineralwasser

Schwermetalle in Bier

Eine Analyse auf Schwermetalle wurde bei Bieren durchgeführt. Einen gesetzlichen Höchstwert gibt es nur für Kobalt, das als Schäumungsmittel eingesetzt wird. Keine der entnommenen Bierproben wies erhöhte Rückstände von Schwermetallen auf.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	-

25 : Schwermetalle in Bier

Schwermetalle in Wein

Eine chemische Methode zur Quantifizierung von Schwermetallen in Wein wurde in unserem Labor eingeführt. Von den 74 im Jahr 2018 analysierten Proben entsprachen alle den Anforderungen hinsichtlich Arsen-, Blei-, Cadmium- und Kupfergehalt.

Resultate	
Proben	74
Beanstandet	0
Grund	-

26 : Schwermetalle in Wein

Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis

Von den 39 entnommenen Proben (8 Mineralwasser, 21 Fleisch, 3 Getreide, 3 Kartoffeln und 4 Milchprodukte) wiesen 31 einen Gehalt von unter 1 µg/kg

Quecksilber auf. Ein Los Kartoffeln zeigte einen geringen Gehalt von 1,3 µg/kg Quecksilber.

Die 7 Probeentnahmen aus Leber lieferten Werte zwischen 0,6 und 2,2 µg/kg, der durchschnittliche Gehalt lag bei 1,4 µg/kg. Die 7 Probeentnahmen aus Muskelfleisch lieferten Werte zwischen 2,3 und 3,9 µg/kg, der durchschnittliche Gehalt lag bei 3,0 µg/kg.

Die festgestellten Werte stellen keine Gefahr für die Gesundheit dar.

Resultate	
Proben	39
Beanstandet	0
Grund	-

27 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis

Analyse von Gebrauchsgegenständen

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

Bade- und Duschwasser

Kontrolle von Badewasser

Als touristischer Kanton besitzt das Wallis über 261 eingetragene Einrichtungen mit Badeanlagen (504 Becken).

1645 Proben wurden 2018 für mikrobiologische Analysen entnommen. Davon entsprachen 158 (10 %) nicht den Anforderungen. Das Vorhandensein von Bakterien in zu hoher Zahl ist auf eine unzureichende Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die unzureichend an die Besuchsspitzen angepasst sind.

Anfang August wurde eine weitere Kampagne in Frei- und Hallenbädern durchgeführt. Es handelte sich dabei um eine Folgekampagne der Kampagne 2017. Von 37 im Jahr 2017 beanstandeten Proben (21 Freibäder und 16 Hallenbäder) entsprachen 25 noch nicht den Anforderungen (68 %). Die damalige Kampagne konzentrierte sich auf chemische Parameter wie THM (Trihalogenmethane), Chlorate und Bromate in den Becken. Mehrere wissenschaftliche Studien weisen auf die Risiken für Schwimmer hin, die sich regelmässig den Schadstoffen aussetzen, die durch Reaktionen von Desinfektionsmitteln mit im Badewasser vorhandenem organischen

Material (THM) entstehen. Unsere Kampagne 2018 zeigte, dass der THM-Wert bei 45 % der Bäder zu hoch war.

Bei der Analyse des Schwimmbadewassers zeigte sich, dass die maximalen Werte in 45 % der Fälle für Chlorate und in 5 % der Fälle für Bromate überschritten wurden (Nebenprodukte von Desinfektionsmitteln).

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

Die Beanstandungsquote (45 %) für die Kampagne 2018 ist im Vergleich zu 2017 (63 %) rückläufig. Rund 20 % der im vergangenen Jahr beanstandeten Bäder erfüllten die Bestimmungen in diesem Jahr. Die Analysen erfolgten im gleichen Zeitraum wie im vergangenen Jahr, d. h. zu einer Zeit mit grossem Gästeaufkommen. Zahlreiche 2017 beanstandete Einrichtungen haben ihr Desinfektionssystem erneuert und ein besonderes Augenmerk auf die Lagerung von Desinfektionsmitteln gerichtet. Auch Informationskampagnen zur Bedeutung des Duschens vor dem Baden waren in den Medien präsent. Es ist zwingend erforderlich, diese Desinfektions-Nebenprodukte im Badewasser zu verringern und zu diesem Zweck die Einhaltung der bewährten Wartungspraktiken laut den aktuellen technischen Normen zu fördern.

Resultate	
Proben	37
Beanstandet	25 (68%)
Grund	THM (17) Chlorat (18) Bromat (2)

28 : Badewasser – Chemie

Resultate	
Proben	1645
Beanstandet	158 (10 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (90) <i>Escherichia coli</i> (27) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (100)

29 : Badewasser – Mikrobiologie

Kontrolle von natürlichen Badeswässern

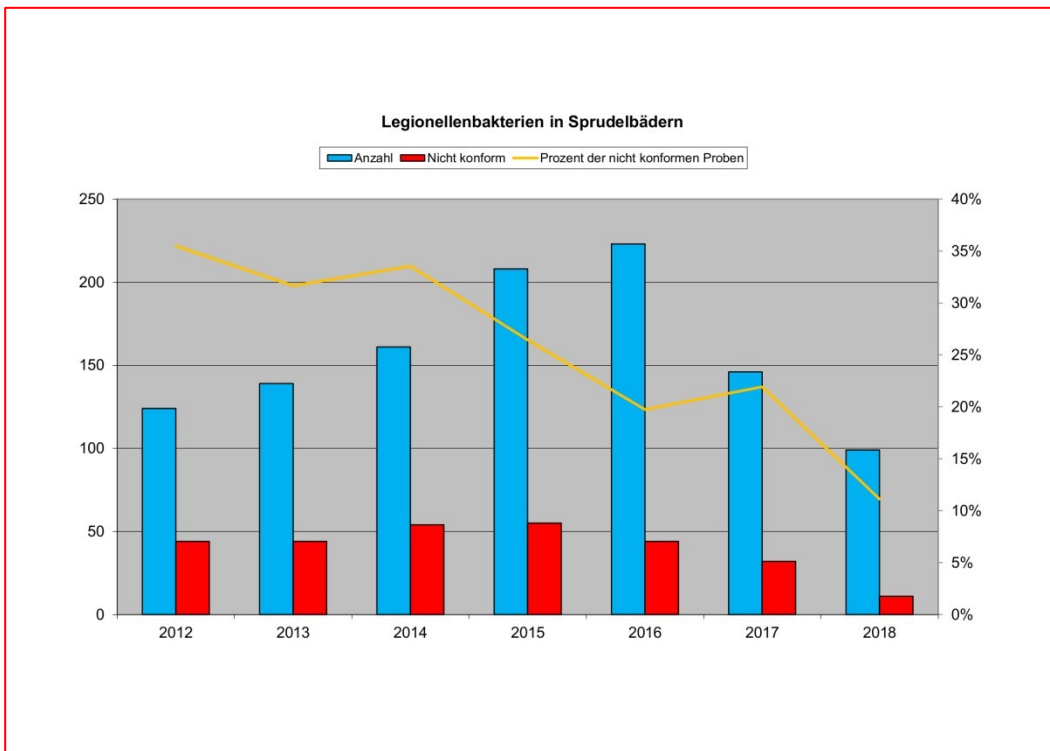
Infolge des brütend heissen Sommers 2018 wurden 4 neue „Strände“ kontrolliert. Derzeit gibt es 20 „Strände“, Weiher und Baggerseen, die im Sommer regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden. Die Anzahl der Analysen pro Gewässer liegt pro Saison bei 2 und variiert je nach Witterung. Wir führen nur Analysen durch, wenn das Wasser eine Badetemperatur von 20 °C und mehr erreicht hat. Bergseen, die nur sehr selten zum Baden genutzt werden, werden nicht systematisch kontrolliert. In diesem Jahr haben wir eine Kontrolle im „Totensee“ am Grimselpass durchgeführt, da ihn Badende während der Hitzewelle genutzt haben. Für das Jahr 2018 hat die DSV 73 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut. 2018 musste kein Badeverbot verhängt werden.

Resultate	
Proben	73
Beanstandet	0
Grund	-

30 : Natürliche Badewasser

Analyse von Legionellen in Bädern und Duschen

Die Legionärskrankheit ist eine Krankheit, die durch eine Legionelleninfektion verursacht wird. Klinisch äussert sie sich durch eine Lungenentzündung. Seit 2008 nimmt die Zahl der Legionärskrankheitsfälle stetig zu. Insgesamt hat sie sich in den vergangenen Jahren mehr als verdoppelt und stieg von 219 im Jahr 2008 registrierte Fälle auf 464 im Jahr 2017. Legionellen sind potenziell pathogene Bakterien, die atypische schwere Lungenentzündungen verursachen können. Dies kann lange Spitalaufenthalte erforderlich machen oder bei Personen mit Immunschwächen sogar tödliche Folgen haben. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40°C resistent und ausserdem chlortolerant. Deshalb sind Sprudelbäder geeignete Lebensbereiche für diese pathogenen Bakterien und begünstigen ihre Vermehrung. Laut SIA-Norm 385/9, Version 2011, können drei Kontaminationsfälle unterschieden werden: leicht (100 bis 1'000 KBE/l), mittel (1'000 bis 10'000 KBE/l) und schwer (>10'000 KBE/l).



9 : Legionellenbakterien in Sprudelbädern

Sprudelbecken

Sprudelbäder (Jacuzzis, Spas, etc.) erfordern eine besondere Aufmerksamkeit aufgrund ihrer hohen Temperaturen (> 30°C) und der Wasserbewegung, kombiniert mit Luftzufuhr, die günstige Bedingungen für die Vermehrung der *Legionella* spp., die Bildung von Aerosolen und die Einatmung durch die Badenden bieten. Die DSVS hat eine Kampagne in öffentlich zugänglichen Sprudelbädern durchgeführt. Von 103 Analysen ergaben 9 eine beträchtliche Kontamination (9 %). Die Anzahl der beanstandeten Becken ist seit 2012 deutlich gesunken.

Resultate	
Proben	103
Beanstandet	9 (9 %)
Grund	Legionellen

31 : Sprudelbecken

Duschen

Duschanlagen sind besonders für die Vermehrung von Legionellen geeignet. Von 35 Duschen in Schwimmbädern entsprachen sechs nicht den Anforderungen. Eine Kampagne konzentrierte sich auf Zivilschutzanlagen (ZS-Anlagen). Deren Duschanlagen werden häufig durch Vereine, das Militär etc. genutzt. Von den 44 analysierten Orten wiesen 8 eine Nichtkonformität auf. Es ist auch darauf hinzuweisen, dass drei dieser Anlagen eine starke Verunreinigung (> 10'000 KBE) aufwiesen und somit als schwerer Kontaminationsfall einzuordnen sind. Eine Überwachung dieser Orte ist erforderlich.

Resultate	
Proben	35
Beanstandet	6 (17 %)
Grund	Legionellen

32 : Duschen in Schwimmbädern

Resultate	
Proben	44
Beanstandet	8 (18 %)
Grund	Legionellen

33 : Duschen in Zivilschutzanlagen

Kosmetikprodukte

Allergene in Kosmetikprodukten

Ein Kosmetikprodukt muss nützliche Informationen anzeigen, um dem Verbraucher zu ermöglichen, die Gefahren eines Produkts unter normalen oder realistischen vorhersehbaren Nutzungsbedingungen zu beurteilen und sich gegebenenfalls davor zu schützen. Diese

Gefahren sind ohne angemessenen Warnhinweis nicht direkt zu erkennen. Daher müssen Kosmetikprodukte in der Auflistung der Inhaltsstoffe klar auf das Vorhandensein von Allergenen hinweisen, wenn deren Konzentration die gesetzlich festgelegten Werte überschreiten (10 ppb (nicht auszuspülendes/abzuspülendes Mittel) und 100 ppb (auszuspülendes/abzuspülendes Mittel)).

Von den 26 im Rahmen dieser interkantonalen Kampagne im Wallis entnommenen Kosmetikproben entsprachen 4 den Anforderungen in Hinblick auf die Erwähnung verschiedener Allergene (z. B. Linalool, Citronellol, Geraniol etc.) nicht.

Resultate	
Proben	26
Beanstandet	4 (15 %)
Grund	Nicht deklarierte Allergene

34 : Kosmetikprodukte

Bleichmittel in Kosmetikprodukten

Kosmetikprodukte, die die Haut aufhellen sollen, werden in Läden und Coiffeursalons vertrieben, die auf Menschen dunkler Hautfarbe spezialisiert sind. Einige dieser Produkte enthalten Hydrochinon, Kojisäure und Arbutin. Die beiden erstgenannten Substanzen sind in der Schweiz in Kosmetikprodukten verboten, für die Konzentration von Arbutin gilt ein Höchstwert. Diese Substanzen stellen eine grosse Gefahr für die Gesundheit der Bevölkerung dar (Reizungen, Dermatitis, irreversibler Pigmentverlust etc.). Von vier entnommenen Proben enthielten drei nicht zugelassene Substanzen. Diese Produkte wurden unverzüglich vom Markt genommen.

Resultate	
Proben	4
Beanstandet	3 (75 %)
Grund	Anwesenheit von Hydrochinon Kojisäure und Arbutin (2)

35 : Bleichmittel in Kosmetikprodukten

Inspektorat

Von den 7791 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2807 Betriebe (36 %) kontrolliert. Insgesamt wurden 3257 Inspektionen durchgeführt. Bei 1052 Inspektionen (32 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von den 949 beanstandeten Betrieben wurden 34 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Entweder weil bei den Kontrollen wiederholt Mängel festgestellt wurden oder weil die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet wurde.

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

Mängel	Anzahl	%
schwere Mängel	117	3.6
mittlere Mängel	918	28.4
leichte Mängel	2222	68.7

36 : Arten von Mängeln bei Inspektionen

Es ist unbedingt darauf hinzuweisen, dass bei 117 (4 %) von 3257 Inspektionen schwere Mängel festgestellt wurden, wie ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten. Im Jahre 2018 hat die DVSV in diesem Zusammenhang insgesamt 2 vorübergehende Betriebsschliessungen veranlasst.

Bei 918 Inspektionen (28 %) wurden systematische Mängel festgestellt, zum Beispiel eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum oder das Fehlen von Richtlinien/Dokumentation. Bei 2222 Inspektionen (69 %) wurden leichte Mängel festgestellt, wie zum Beispiel eine fehlerhafte oder unvollständige Etikettierung, abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten, lückenhafte Richtlinien oder Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen oder nur einen geringen Einfluss auf die Lebensmittel haben.

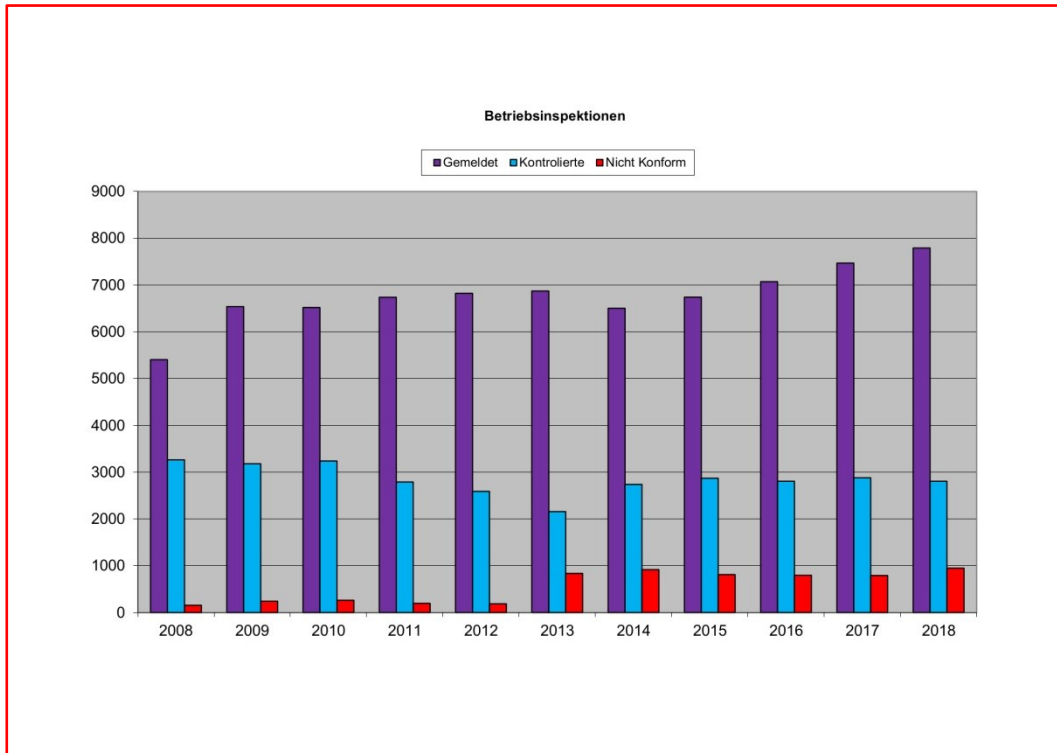
Die Beanstandungsquote für das Jahr 2018 liegt mit 32 % im Bereich der letzten Jahre.

Die Begründung der Beanstandungsquote ist vielseitig:

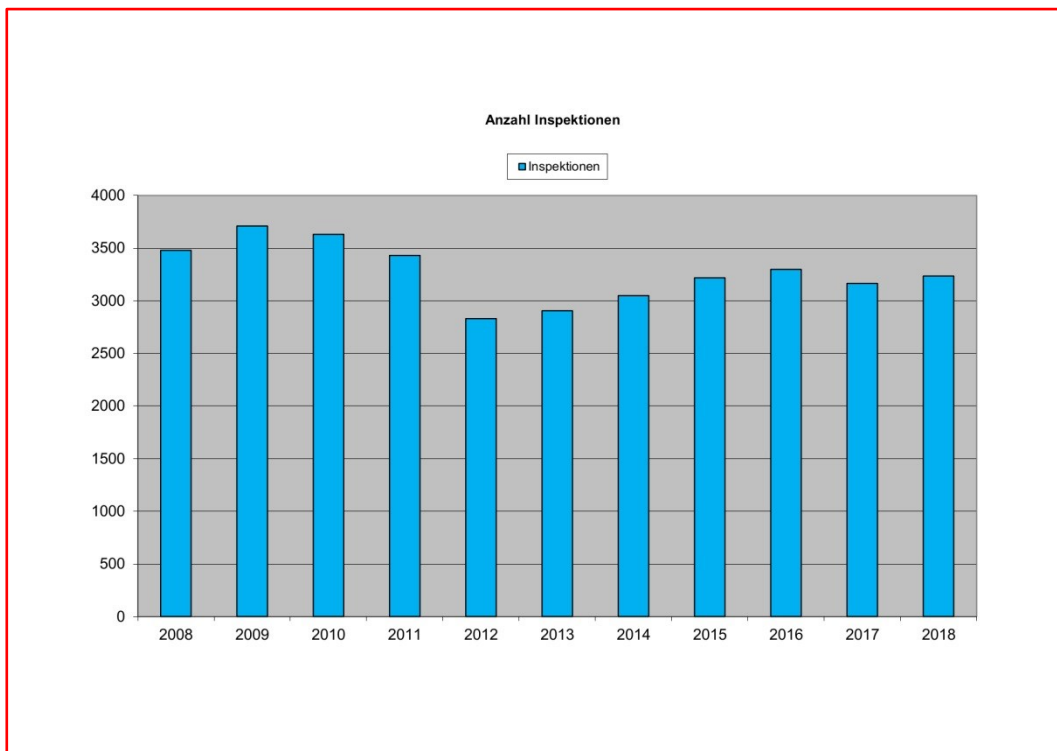
- Gezielter Fokus im Bereich Nachkontrollen bei schlechten Betrieben;
- In Kraft treten der neuen Lebensmittelgesetzgebung (z. B. Allergene, Onlinehandel) was zu neuen Vorschriften betreffend die Deklaration geführt hat. Wie in diesem Bericht gezeigt, ist bei Kontrollen hier die Beanstandungsquote noch sehr hoch;
- Einführung gezielter Kampagnen im Bereich der Deklaration (z. B. Antibiotika und Hormone);
- Neu inspizierte Kontrollbereiche (Tattoo, Piercing).

Betriebskategorie		Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe					
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	25	8	5	13
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	14	5	3	8
A3	Getränkeindustrie	38	7	6	13
A4	Industrie für Gebrauchsgegenstände	6	1		1
A5	Diverse Industriebetriebe	6	1	1	2
B Gewerbebetriebe					
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	137	54	25	79
B2	Käsereien, Molkereien	198	78	66	144
B3	Bäckereien, Konditoreien	133	64	27	91
B4	Getränkeherstellung	483	16	8	24
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	88	5	1	6
B6	Diverse Gewerbebetriebe	65	3	3	6
C Handelsbetriebe					
C1	Grosshandel	240	33	6	39
C2	Verbraucher- und Supermärkte	261	90	49	139
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	802	235	55	290
C4	Versandhandel	7			
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	127	11	9	20
C6	Diverse Handelsbetriebe	390	103	22	125
D Verpflegungsbetriebe					
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	3131	1152	586	1738
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	232	98	23	121
D3	Spital- und Heimbetriebe	248	90	15	105
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	7	1	1	2
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	35	15	4	19
E Trinkwasserversorgungen					
E1	Trinkwasserversorgung	202	40	18	58
E2	Warmwasserzeugung	95			
F Badeanlage					
F1	Badeanlage	275	9	95	104
G Primärproduktion					
G1	Primärproduktion	197	41	7	48
M Märkte und temporäre Veranstaltungen					
M1	Regulärer Markt	7	2		2
PC Chemikalien					
PC	Chemikalien	322	14	12	26
Diverse					
	Diverse	20	8	4	12
Total		7791	2184	1051	3235

37 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten



10 : Betriebsinspektionen



11 : Anzahl Inspektionen

Wir stellen fest, dass die Anzahl der Betriebe, die der Lebensmittelgesetzgebung unterliegen, im Laufe der fünf vergangenen Jahre stetig gestiegen ist. Die Anzahl der durchgeführten Inspektionen konnte gegenüber dem Vorjahr leicht erhöht werden. Die Arbeit der DSV bewegt sich in folgendem Spannungsfeld.

Die Anzahl der zu inspizierenden Betriebe steigt stetig, wobei gleichzeitig eine professionelle Inspektion der Betriebe erhalten und gewährleistet werden muss. Der Fokus wird künftig auf den Nachkontrollen liegen, damit die Lebensmittelsicherheit in den betroffenen Betrieben erhöht werden kann. Es gilt das Motto, Qualität vor Quantität.

Auch die Anpassung der Lebensmittelgesetzgebung vom 1. Mai 2017 brachte neue Aufgaben:

- Neu sind auch Tattoo - und Piercingstudios offiziell als zu inspizierende Betrieb meldepflichtig
- Deklaration der Allergene auch im Offenverkauf
- Kennzeichnung und Anpreisung von Online angebotenen Lebensmitteln
- Warmwasserabgabe (z. B. Legionellenproblematik)

Ein steter Anstieg der Aufgaben mit gleichbleibendem Personalbestand ist schwierig zu gewährleisten. Es ist wichtig bei den Kontrollen risikobasiert und effizient vorzugehen. Dennoch müssen die gesetzlich vorgeschriebenen Grundfrequenzen der Kontrollen bei den Betrieben eingehalten werden.

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 Doku-

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

Produkte (L2)

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

Verfahren und Aktivitäten (L3)

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

Bau, Ausstattungen und Geräte (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 häufigste beanstandete Rubrik die Kontrolle des Herstellungsprozesses und die Lebensmittelhandhabung (L3), die 57.7 % der beanstandeten Unternehmen betrifft. Häufig stellen wir an dieser Stelle eine nachlässige Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene eine unzureichende Bezeichnung oder Nachvollziehbarkeit fest.

Betriebskategorie	L1	L2	L3	L4
A Industrieller Herstellungs- oder Transformationsbetrieb	2	6	4	5
B Handwerksbetriebe, mit oder ohne Verkauf	65	70	74	49
C Handel (ohne Herstellung oder Transformation)	38	77	80	30
D Betriebe der Gastronomie und der Ausgabe von Speisen	200	377	431	242
E Trinkwasser	8	0	11	15
Total	313	530	600	341
% der Beanstandungen (1039)	30.1	51.0	57.7	32.8

38 : Beanstandungsgründe

Trinkwasserinspektorat

2018 hat das Trinkwasserinspektorat 58 Wassernetze und Wasserwerke geprüft und 18 davon beanstandet. Für die offizielle Überwachung des Walliser Wassers wurden 1028 offizielle Proben entnommen. Dies geschah, im Rahmen von bakteriologischen Kontrollen, im Rahmen der dreijährlichen Beurteilung zwecks Kenntnis der normalen chemischen Zusammensetzung des Wassers, mit dem die Walliser Bevölkerung versorgt wird, sowie im Rahmen der verschiedenen thematischen Kampagnen (Arsen, VOC, Pestizide, Mikroverunreinigungen, Metalle).

Die Probeentnahmen erfolgten mit Unterstützung der Inspektoren und Kontrolleure der DVSV.

Überwachung der Schwimmbäder

Derzeit gibt es im Wallis 261 Badeanlagen mit 504 Schwimmbecken, Planschbecken, Sprudelbädern und Kaltwasserbecken für die Sauna. Im Laufe des Jahres 2018 wurden 10 Anlagen neu eröffnet und 12 endgültig geschlossen (Becken wurden stillgelegt oder Anlagen unterliegen als Bäder nicht mehr der Gesetzgebung der TBDV). Zudem werden 15 Einrichtungen gerade renoviert, sind vorübergehend geschlossen oder stehen vor der Eröffnung. In diesem Jahr haben wir die Datenbank umfassend aktualisiert.

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens begutachtete das Inspektorat 3 Anträge für den Bau oder die Renovierung von Schwimmbädern und Spas. 28 Bewilligungen/Verlängerungen konnten sofort erteilt werden.

Die Anzahl von Einrichtungen mit gültiger Betriebsgenehmigung beträgt 172 (70 %); 73 (30 %) besitzen keine gültige Betriebsgenehmigung. Zu betonen ist, dass von diesen 73 Einrichtungen 14 im Jahr 2018 wegen der Betriebsbewilligung geprüft wurden und dabei sind, die Unterlagen für den Erhalt der Genehmigung vorzubereiten.

Das Badewasserinspektorat hat 104 Inspektionen von Badeeinrichtungen für die Bewilligung oder die Verlängerung der Betriebsgenehmigung (5 Jahre Gültigkeit) und die Nachverfolgung der geforderten Massnahmen vorgenommen.

Die wichtigsten Abweichungen sind weiterhin: die nicht erfolgende tägliche systematische Kontrolle der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH) der Badewasser, die fehlende Ausbildung des Anlageverantwortlichen, kein Inhaber einer Biozidzulassung, fehlende Angaben für die Badegäste (nicht überwacht Becken, Beckentiefe) und das hohe Alter bzw. der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten. Die Folgekontrollen wurden auch im Bereich der Becken intensiviert, um die Umsetzung der verfügbaren Massnahmen zu überprüfen.

Kellerkontrolle und Weinhandelskontrolle

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

Dem Kanton Wallis wurden im Jahre 2018 3 Fälle zur Bearbeitung durch die SWK überwiesen. Die notwendigen Massnahmen wurden laut Lebensmittelgesetzgebung ergriffen.

Bei Produzenten, die ausschliesslich ihre eigenen Produkte verarbeiten und verkaufen und jährlich höchstens 20 hl aus demselben Produktionsgebiet zu kaufen, kann vom BLW eine gleichwertige, in der Verantwortung der Kantone liegende, Kontrolle anerkannt werden. In der Romandie werden diese Betriebe (Selbsteinkellerer) durch die IZS (Interkantonale Zertifizierungsstelle) in Lausanne kontrolliert. Die Kantone haben der IZS ein entsprechendes Mandat erteilt. Die Kontrollaufsicht 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 12 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.

Ab dem 1.1.2019 werden aufgrund einer Änderung der nationalen Weinverordnung alle Betriebe, die Wein herstellen, vermarkten und/oder mit Wein handeln, der SWK unterstellt. Den Inspektoren der SWK werden mehr Kompetenzen verliehen, so dass diese bei Beanstandungen selber Massnahmen nach Landwirtschaftsrecht verfügen. Eine Weiterleitung der Dossiers bei Feststellung von Nicht-Konformitäten an den zuständigen Kantonschemiker entfällt hiermit.

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

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

Im Rahmen der offiziellen Inspektionen wird folgendes kontrolliert und gegebenenfalls beanstandet (Auszug der Weisung 2018/2: Vollzugsaufgaben):

Tätowierfarben

Tätowierfarben dürfen die Gesundheit nicht gefährden, insbesondere zu kontrollieren ist:

- Enthalten die Farben verbotene Stoffe, allergisierende Bestandteile, nicht erlaubte Konservierungsmittel?

- Sind die Farben korrekt gekennzeichnet?
- Sind die Farben steril?

Schmuck für Piercings

Schmuck für Piercings darf die Gesundheit nicht gefährden, insbesondere zu kontrollieren ist:

- Enthält der Piercing-Schmuck verbotene Stoffe?
- Sind die Erstlingsstecker als solche gekennzeichnet?
- Sind die Erstlingsstecker steril?

Arbeitsinstrumente

- Sind die Nadeln, Geräte, Nadelführungen, Zangen, Kanülen, Klemmen etc. sauber und wo nötig steril (insbesondere bei Mehrfachverwendung)?

Hygienischer Umgang im Betrieb

Mangelnde Hygiene und Sauberkeit im Betrieb können dazu führen, dass die Arbeitsutensilien (Farben, Schmuck, Instrumente) verschmutzt (kontaminiert) werden. Mit dem Ziel, dies zu verhindern, müssen auch der Arbeitsraum, die Einrichtung des Arbeitsplatzes, die sanitären Anlagen, die persönliche Hygiene, sowie die Sauberkeit und die hygienische Arbeitsweise der ausführenden Person kontrolliert werden. Dabei ist der Verhältnismässigkeitsgrundsatz zu beachten, d.h. es sind nur diejenigen Aspekte zu kontrollieren und diejenigen Massnahmen anzuordnen, die erforderlich und geeignet sind, das erwähnte Ziel zu erreichen. Zu prüfen ist namentlich:

- Erlaubt die Sauberkeit des Arbeitsraums, des Arbeitsplatzes und der Einrichtungen (insb. Arbeitstisch), der Fussböden und der Wände ein kontaminationsfreies Arbeiten?
- Gibt es eine Handwaschgelegenheit mit sauberen Handtüchern (wenn möglich Einweghandtücher), die ein kontaminationsfreies Arbeiten ermöglichen?
- Sind Reinigungs- und Sterilisationsmittel vorhanden?
- Sind die sanitären Anlagen (Toilette, Handwaschgelegenheit für Kunden, Handtücher) sauber?

- Sind die Hände, der Körper, die Haare, die Kleider der ausführenden Person sauber?
- Benutzt die Tätowiererin, der Tätowierer bzw. die Piercerin, der Piercer hygienisch einwandfreie Arbeitsutensilien, wenn möglich Einwegartikel?
- Ist für sämtliche Arbeitsschritte gewährleistet, dass die Übertragung von Infektionen ausgeschlossen ist?

Selbstkontrollpflicht

- Ist eine verantwortliche Person bestimmt?
- Kann die verantwortliche Person Dokumente vorlegen, die nachweisen, dass sie – und falls ja – wie sie die Selbstkontrollpflicht erfüllt? Wie prüft die verantwortliche Person die Sicherheit der Farben, Piercings und Arbeitsinstrumente? Nimmt die Importeurin, der Importeur von Farben Proben?

Meldepflicht

Sind die Betriebe, die Tätowierungen oder Permanent-Make-up anbieten, bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde gemeldet (ab 1. Mai 2018)?

Gestützt auf Artikel 9 der Verordnung über Gegenstände für Humankontakt empfiehlt das BLV, die Richtlinie für eine „Gute Arbeitspraxis“ im Bereich Tätowieren, Permanent-Make-up, Piercen und verwandte Praktiken anzuwenden. Dieser Richtlinie kommt jedoch kein normativer Charakter zu.

Massgebend für Beanstandungen und das Anordnen von Massnahmen sind die lebensmittelrechtlichen Erlasse.

Gemäss dem Nationalen Kontrollplan liegt die Inspektionsfrequenz dieser Betriebsarten bei 4 Jahren.

2018 wurden insgesamt 17 Betriebe in diesen Bereichen inspiziert. Die Aufteilung der Tätigkeit dieser 17 Betriebe sieht folgendermassen aus:

- 15 Betriebe nur im Bereich Tätowieren tätig
- 1 Betrieb nur im Bereich Piercen tätig
- 1 Betrieb im Bereich Tätowieren und Piercen tätig

Die Bereiche Permanent-Make-up sowie Microblading wurden bis anhin aus Prioritätsgründen nicht inspiziert.

Von diesen 17 inspizierten Betrieben wurden insgesamt 9 Betriebe beanstandet. Die Beanstandungsquote liegt somit bei 52.9%. Auf den ersten Blick erscheint diese Beanstandungsquote sehr hoch. Man muss jedoch in Betracht ziehen, dass bis anhin die DVSV in diesem Bereich keine Inspektionen durchführte. Man konzentrierte sich in der Vergangenheit a priori auf Probenahmen von verwendeten Farben in Tätowierstudios im Rahmen nationaler Kampagnen. Einige der zum ersten Mal inspizierten Betriebe kannten die gesetzlichen Anforderungen noch nicht und setzten diese somit auch nicht um.

Das Spektrum der festgestellten Mängel bei diesen durchgeführten Inspektionen ist breit. Hier einige konkrete Beispiele:

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

Gravierende Mängel (z. B. die Verwendung nicht erlaubter Tätowierfarben) gab es insgesamt nur bei 2 Betrieben. Obwohl die Beanstandungsquote bei 52.9% liegt, muss gesagt werden, dass die Branche generell und mehrheitlich ein gutes Niveau aufweist. Auch zu erwähnen gilt, dass es mehrere Betriebe gibt mit absolutem Vorzeigecharakter und die die gesetzlichen Auflagen übertreffen.

Der DVSV sind aktuell insgesamt 45 Betriebe bekannt, die im Bereich Tattoo und Piercing aktiv sind. Hinzu kommen 15 Betriebe im Bereich Permanent-

Make-up und Microblading. Die DSVS ist sich bewusst, dass es wesentlich mehr Betriebe in diesem Bereich gibt. Obwohl für diese Betriebsart eine obligatorische Meldepflicht existiert, gilt es die tatsächliche Anzahl an Betrieben noch zu ermitteln. Dies erweist sich jedoch nicht immer als einfach.

Zu erwähnen ist, dass 2018 zugleich auch neu ein Walliser Tattoo - und Piercing Verband gegründet wurde. Eine solche Verbandsgründung begrüsst die DSVS, da dadurch der Informationsaustausch erleichtert werden kann.

Kontrolle der Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden

Eine Fleischproduktion im Ausland durch eine in der Schweiz verbotene Produktion ist bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten zu deklarieren. Europa untersagt die Einfuhr dieses Fleisches ausdrücklich, die Schweiz hingegen genehmigt sie mit bestimmten Auflagen. In der Schweiz gibt es 7 Importeure von Fleisch, das mit Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt wird. Diese Importeure verkaufen dieses Fleisch an Grosshändler oder Metzgereien, die es ihrerseits Restaurants anbieten.

Die erwähnte Deklaration muss bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf dem Etikett angebracht sein. In Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben muss dies in schriftlicher Form erfolgen (zum Beispiel auf der Speisekarte).

„Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.“

und/oder

„Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.“

2018 wurde im Rahmen einer Kampagne überprüft, ob die Restaurateure Fleisch, das aus in der Schweiz verbotener Produktion stammt, kaufen und es vor allem für ihre Kunden deklarieren.

Die Rechtsgrundlage bildet Artikel 2 der Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV), die Folgendes festlegt:

„Wer Fleisch, das aus in der Schweiz verbotener Produktion stammt, an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, muss diese Erzeugnisse bei der Abgabe deklarieren.“

Diese Kampagne zeigte, dass die Deklaration der in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden kaum bei den Endkunden ankommt, obwohl auf den Etiketten der vakuumverpackten Fleischstücke und auf den Lieferscheinen die korrekten Informationen angegeben werden. Bei 66,6 % der in den Restaurants erfolgten Kontrollen wurde diese Information nicht korrekt an den Endverbraucher weitergeleitet.

Angesichts der wenig zufriedenstellenden Ergebnisse ist in den kommenden Jahren eine Überwachung erforderlich.

Resultate	Anzahl	%
Konform	18	33.3 %
Beanstandet	36	66.6 %
Total	54	100 %

39 : Deklaration verbotener Produktionsmethoden

Kontrolle der Deklaration von Allergenen im Offenverkauf

Mit Inkrafttreten der neuen Lebensmittelgesetzgebung am 1. Mai 2017 wurden neue Vorschriften hinsichtlich der Angabe von Inhaltsstoffen festgelegt, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können. Die Übergangsfrist zur Umsetzung der erforderlichen Massnahmen endete am 1. Mai 2018.

Das endgültige Ziel besteht darin, die Kunden über Inhaltsstoffe zu informieren, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können. Diese Angaben sind schriftlich anzubringen oder können, bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln, unter den beiden folgenden Bedingungen mündlich geliefert werden:

- Wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können.
- Beispiel: Wir informieren Sie gern eingehend über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in den Gerichten der Speisekarte. Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser

Personal, das Ihnen gern Auskunft erteilt.

- Wenn die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.
- Das heisst: Die Informationen liegen dem Personal vor.
- Eine fachkundige Person kann die erforderlichen Auskünfte erteilen.

Rechtsgrundlage: Artikel 5, Absatz 1, Buchstabe d der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV).

Folgende 14 Allergene werden in der LIV aufgeführt:

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Hafer...)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Crevetten, Krabben, Surimi, Scampi...)
- Eier und Eierzeugnisse (Lebensmittel mit der Vorsilbe ovo-)
- Fische und Fischerzeugnisse (roh, Kaviar, Anchovis (-paste) ...)
- Erdnuss und Erdnusserzeugnisse (Öl, Fett, Butter...)
- Soja und Sojaerzeugnisse (Milch, Sojasprossen, vegetarische Aufstriche...)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) (Milcheiweiss, Joghurt, Käse...)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse...)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Saat, Sellerieknolle, Gewürzmischungen ...)
- Senf und Senferzeugnisse (Saat, Öl, ...)
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Saat, Öl, Pasten, Mehl...)
- Schwefeldioxid und Sulfite (Wein, Trockenfrüchte...)
- Lupine und Lupinenerzeugnisse (Mehl, Eiweiss, ...)
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (Venusmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Schnecken...)

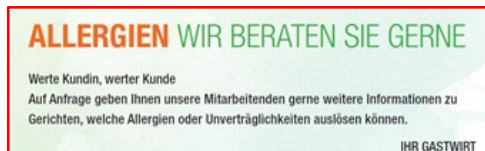
Die nationale Kampagne 2018 zeigte, dass die an die Endverbraucher gerichtete Deklaration von Allergenen in öffentlichen Einrichtungen noch nicht ausreichend ist. Dies ist nicht zufriedenstellend, weshalb die Kontrollen bezüglich der Deklaration von Allergenen auch in Zukunft erfolgen. Bei den kontrollierten

Einrichtungen handelte es sich zu 90 % um Restaurationsbetriebe, zu 10 % um Supermärkte.

Resultate	Anzahl	%
Konform	37	50 %
Beanstandet	37	50 %
Total	74	100 %

40 : Allergenkontrolle – mündliche Auskunft

Beispiel für die korrekte Deklaration in einem Restaurant :



12 : Allergendeklaration

Meldung von Verdachtsfällen und Reklamationen

Immer wieder erhält die DVSV Meldungen von Dritten (Konsumenten, ehemalige Angestellte, Mitbewerber) wegen Verstössen gegen die Lebensmittelgesetzgebung in den von uns inspezierten Betrieben hinsichtlich: Lebensmittelvergiftungen, mangelnde Hygiene oder Täuschung.

Diesen Verdachtsfällen bzw. Reklamationen geht die DVSV nach. Bei einer Meldung von Dritten folgt somit eine Inspektion vor Ort. Im Jahre 2018 waren dies insgesamt 62 gemeldete Fälle. Diese Meldungen zeigten sich als mehrheitlich gerechtfertigt, weshalb es wichtig ist, diese ernst zu nehmen und zu verfolgen.

Ortsschau

Kontrollpflichtige Betriebe haben die Möglichkeit bei der DVSV eine Beurteilung vor Ort zu verlangen. Vor Ort wird eine Inspektion der Räumlichkeiten durch die Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelinspektoren durchgeführt. Es wird kontrolliert, ob die Auflagen der Lebensmittelgesetzgebung eingehalten werden. Eine solche Ortsschau dauert in der Regel 30 – 60 Minuten. Abweichungen zur Lebensmittelgesetzgebung werden mittels Bericht festgehalten und den Betrieben entsprechend kommuniziert. Solche Ortsschauen haben für die Betriebe den Vorteil, dass sie eine fachkompetente und direkte Beurteilung der Vollzugsbehörde erhalten. Hierbei handelt es sich nicht um eine Beratung, sondern um eine reine Abgleichung der

Situation vor Ort mit den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung.

Im 2018 führte die DVSV insgesamt 61 Ortsschauen durch. Diese Dienstleistung wird den Betrieben laut Gesetzgebung in Rechnung gestellt.

Chemikalien

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 23 Inspektionen von Geschäften und Unternehmen durchgeführt, darunter:

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

Antrag von Drittbehörden beziehen sich im Allgemeinen auf zwei Punkte:

- Die obligatorische Registrierung/Meldung sämtlicher chemischen Produkte im Produktregister Chemikalien (RPC);
- Beschlagnahme von Produkten durch den Zoll.

Die Registrierung/Meldung sämtlicher chemischer Produkte, die in der Schweiz vermarktet werden, im Produktregister Chemikalien (RPC) ist Pflicht.

Bei zwei Drittel der Fälle handelt es sich um Direktimporte (Graumarkt). Die Produkte sind nicht registriert. Dies gilt als unlauterer Wettbewerb. Konkurrierende Unternehmen melden diese Fälle den zuständigen Behörden.

Für Biozid-Produkte wie Laugen oder Reinigungsmittel mit dem Hinweis „Bakterizid oder Desinfektionsmittel“ ist eine Genehmigung mit einer Kontrollnummer erforderlich, die auf dem Etikett erscheinen muss (CHZ000000).

In einem Drittel der Fälle geht es um die Aktualisierung und Übereinstimmung der Daten im Produktregister Chemikalien (RPC); oftmals ist auch das Sicherheitsdatenblatt (SDB) nicht aktuell.

Die Beschlagnahme durch den Zoll von chemischen Produkten:

- die ohne Zulassung oder Lizenz verboten sind;

- die anderen Gesetzgebungen unterliegen, wie Ausgangsstoffe von Betäubungsmitteln;
- deren Menge den Eigengebrauch übersteigt (Poppers).

Meist handelt es sich dabei um Pakete oder Postsendungen.

Beim Verkauf chemischer Produkte an Privatpersonen kontrolliert die DVSV, ob:

- die chemischen Produkte ordnungsgemäss registriert sind;
- chemische Produkte der Gruppe 2, deren Verkauf per Selbstbedienung verboten ist (Biozide/Desinfektionsmittel für Schwimmbäder, bestimmte Produkte zur Beseitigung von Rohrverstopfungen, Pflanzenschutzmittel, bestimmte Beizmittel), unter Verschluss gehalten werden. Die Käufer müssen sich dafür an den Verkäufer wenden, da dieser sie beraten, vor Gefahren warnen und ihnen ggf. das Sicherheitsdatenblatt (SDB) überreichen muss;
- der Verkäufer über die vorgeschriebenen Fachkenntnisse (Lizenz) verfügt, um diese Produkte zu verkaufen.

Wir haben die Kompetenzen (Zulassungen) von 87 Unternehmen/Ansprechpartnern von Unternehmen kontrolliert, die Chemikalien verwenden.

- 71 Biozidzulassungen für Schwimmbäder, darunter 24 (34 %) nicht konform ;
- 16 Unternehmen und/oder Verkauf von Chemikalien an Privatpersonen, darunter 2 nicht konform.

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

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Umsetzung des ChemG hat die DVSV auch rund 20 Firmen wegen Problemen mit der Genehmigung, der direkten Produkteinführen* und der Etikettierung von Produkten beraten und bei der Umsetzung begleitet.

*Für die in der Europäischen Union (E) zugelassenen chemischen Produkte gilt eine vereinfachte Meldung/Registrierung im Produktregister Che-

mikalien (RPC). In den meisten Fällen sind die Sicherheitsdatenblätter (SDB) beispielsweise nur mit der Adresse des Importeurs zu aktualisieren. Dieses Verfahren ist kostengünstig und schnell.

Für chemische Produkte, die nicht direkt aus der EU importiert werden (sondern aus China, USA, Afrika, ...), dauert das Verfahren sehr viel länger und ist teurer. Die SDB haben beispielsweise ein anderes Format, sie sind in eine der Landessprachen zu übersetzen, etc. Der Importeur wird laut Schweizer Gesetzgebung als Hersteller betrachtet. Er ist daher für die Zusammensetzung des Produkts und die Informationen bei der Vermarktung verantwortlich.

Beratung der Bevölkerung

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

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Im Rahmen der Kampagne „Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz“ wurden zwei Labore einer Handelsschule und einer Fachmittelschule inspiziert. Die beiden grössten Schwachstellen betreffen Sicherheit und Chemikalien:

Sicherheit

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

Chemikalien

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

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

Poppers

Bei den „Poppers“ handelt es sich um Phiolen, die Amylnitrit, Butylnitrit, Isobutylnitrit oder eine Mischung dieser

Substanzen enthalten. Sie werden als Raumspray (room odorizer) unter verschiedenen Bezeichnungen (v. a. Rush, Blue Nitro, Man's Scent) vertrieben. Der englische Begriff „Popper“ leitet sich vom Geräusch des Öffnens (Pop) der Glasampullen ab, die diese Substanzen enthalten und früher zur medizinischen Verwendung dienten.

„Poppers“ verströmen einen beissenden, intensiven Geruch, der an Chlor erinnert. Aufgrund ihrer gefässerweiternden Eigenschaften wurden sie ursprünglich als Medikament zur Inhalationsbehandlung von Herzbeschwerden verwendet.

Heutzutage werden sie als Euphorikum verwendet. Ihr Konsum führt zu einer Muskelentspannung und einer plötzlichen und kurzfristigen Euphorie. Sie entfalten zudem eine aphrodisierende und schmerzlindernde Wirkung.

Eine Überdosis kann zu einem Abfall des Blutdrucks, einem Schock, einer Anämie oder sogar zu Koma führen. Durch eine intensive Inhalierung dieser Produkte mit ätzenden Eigenschaften besteht die Gefahr, die Schleimhäute zu reizen. Die gleichzeitige Verwendung von „Poppers“ und Viagra (oder eines Medikaments mit ähnlicher Wirkung wie Cialis oder Levitra) kann zum Tod führen (massiver Abfall des Blutdrucks). Eine „Poppers-Alkohol“-Mischung kann die Wirkungen des Produkts verstärken.

Klassifizierung der „Poppers“-Inhaltsstoffe

Ihre offizielle Klassifizierung unterscheidet sich je nach Substanz, die entsprechenden Vorschriften sind nicht identisch. Es ist daher wichtig, die Inhaltsstoffe eines „Poppers“ zu kennen, die oft nicht auf den Fläschchen angegeben sind (Isobutylnitrit, Butylnitrit, Amylnitrit).

Einige Inhaltsstoffe dieser Produkte (z. B. Isobutylnitrit) sind als krebserregend oder inhalationstoxisch eingestuft.



13 : Klassifizierung von Popper-Komponenten

2018 wurden im Wallis 2 „Poppers“-Importe vom Zoll beschlagnahmt, obwohl sie auf einer der Verpackungen als Reinigungsmittel für Leder ausgewiesen waren. Die Etikettierung entsprach zudem nicht der Gesetzgebung zu chemischen Produkten. In beiden Fällen sind die Käufer im Handel tätig. Im ersten Fall entsprach die beschlagnahmte Menge dem Schätzwert für den Eigengebrauch. Die Ware wurde an den Käufer gesandt mit der nachdrücklichen Warnung, dass diese ausschliesslich für den Eigengebrauch bestimmt sei und jegliche Vermarktung auf Grundlage der Chemikalienverordnung (ChemV) verfolgt würde. In dem anderen Fall lag die beschlagnahmte Menge über dem Schätzwert für den Eigengebrauch und wurde auf Kosten des Käufers vernichtet.

Der private Import von „Poppers“ in der Schweiz ist nicht verboten, jedoch mengenmässig begrenzt. Ein Handel damit ist strengstens untersagt. Es handelt sich dabei um hochgiftige Produkte für die menschliche Gesundheit, die nicht verwendet (inhaliert) werden sollten.

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. 2018 wurden in diesem Rahmen 128 Schulungsstunden erteilt.

Auszubildende im Ernährungsbereich nahmen 2018 ebenfalls an 6 Unterrichtsstunden teil.

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

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 30 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung (SR 817.042) die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. In 2018 wurden für verschiedene Lebensmittel 76 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2018 haben wir 85 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss den Artikeln 11 und 12 der Verordnung über die Trinkwasseranlagen vom 21. Dezember 2016 (SR 817.101) dürfen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. In 2018 wurden bei unserer Dienststelle 24 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 127 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 2 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

Internationale und interkantonale Zusammenarbeit

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

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

In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung betroffen. So wurde zum Beispiel bei einem zu hohem Blausäuregehalt in Aprikosenkernen, einem zu hohen Gehalt an Vitamin B6 in einem Nahrungsergänzungsmittel, beim Verkauf eines nicht zugelassenen Nahrungsmittels mit THC Rückständen, interveniert.

Des Weiteren wurden folgende Fälle behandelt: Ein Wasserspielzeug mit verschluckbaren Teilen für Kleinkinder, ein mit Listerien kontaminiertes Gebäck, ein Nahrungsergänzungsmittel mit einem zu hohen Chloratgehalt, ein Rohmilchkäse mit Listerien, einer Mascara mit verbotenen Farbstoffen sowie einem zu hohen Gehalt an Butylparaben.

Weitere Fälle: nicht deklariertes Soja (Allergen) in einer Waffel, gemahlener Pfeffer welche mit Weizen gestreckt wurde, Salmonellen in Eigelb, zu hoher Zinkgehalt in einem Nahrungsergänzungsmittel, Ziegenkäse mit Salmonellen.

Wenn es sich um Fälle die die ganze Schweiz betreffen handelt, wurden diese durch das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) koordiniert. Jeder Verteiler dieser Produkte wurde auch vom Importeur informiert.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 14 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 (SR 817.0) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Art. 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wasser durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. In 2018 wurden beim Kantonschemiker 8 Fälle durch die Kantons- oder Gemeindepolizei angezeigt. 7 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 10 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysenbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2018 8 Einsprachen bei 1052 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 538 Beanstandungen von offiziellen Lebensmittelproben.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 30 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das schweizerische Lebensmittelgesetz. Im Jahr 2018 wurde eine Beschwerde beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

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

Im Jahr 2018 wurden 34 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Amtliche kantonale Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» akkreditiert werden. Das kantonale Lebensmittelinspektorat ist nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» akkreditiert.

2018 wurden das kantonale Lebensmittelinspektorat und das kantonale Laboratorium durch die SAS (Schweizerische Akkreditierungsbehörde) im Rahmen eines Überwachungsaudits nicht evaluiert. Es wurden 4 interne Audits durch die Dienststelle durchgeführt (SIS 0023 Lebensmittelinspektorat und STS 0152 kantonales Labor).

Veterinärwesen

Personal

2018 hat das kantonale Veterinäramt (VA) mit einem Personalstand von 8,8 (8,8) VZÄ (Vollzeitäquivalenten) und 0,8 VZÄ für eine Sekretariats-Hilfskraft gearbeitet. Diese 9,6 VZÄ entfallen auf 13 Mitarbeitende. Eine amtliche Fachexpertin, in Person von Elodie Debons, wurde als Ersatz für Eric Kirchmeier eingestellt, der Ende 2017 zum Kantonstierarzt befördert wurde. Der Amtstierarzt Pascal Zufferey tritt die Nachfolge von Myriam Rotzer an, die sich beruflich neu orientieren möchte. Ein KBM-Praktikant wurde im August für 12 Monate angestellt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Wie 2017 hat der Kantonstierarzt bei Jahresversammlungen diverser Organisationen und Zuchtverbände sowie bei verschiedenen Informationssitzungen mehrmals die Öffentlichkeit informiert. Über 30 Anfragen verschiedener Medien wurden beantwortet (bezüglich sämtlicher Tätigkeitsbereiche des Veterinäramts: insbesondere zum Thema Tiererschutz, aber auch zur Tiergesundheit, zum Hundewesen, zu Tierarzneimitteln oder zur Bienenzucht).

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

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probenahmen

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

Insgesamt nahm 2018 die Anzahl der durchgeführten Analysen deutlich zu, vor allem in Bezug auf Bovine Virus Diarrhoe, Rinderleukose und IBR sowie Blauzungenkrankheit.

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

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

Sie kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Im 2018 wurden 6 (10) Sammelstellen kontrolliert und 11 Bewilligungen wurden ausgestellt (für bereits bestehende lokale Sammelstellen).

Im Kantonsgebiet gibt es 4 Biogasanlagen (Anlagen, in denen bestimmte tierische Nebenprodukte (Kategorie 3) oder andere organische Produkte biologisch abgebaut werden, um Gas zu erzeugen). 6 (3) Bewilligungen für Transporteure tierischer Nebenprodukte der Kategorie 3 (Speisereste) wurden ausgestellt bzw. erneuert.

Krankheit		2018	2017
IBR	Analysen	1817	886
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	1429	443
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	1625	1257
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	36	36
CAE	Analysen	1049	721
ESB / BSE	Analysen	126	139
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	133	53
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden	85	70
Blauzungenkrankheit	Analysen	415	185
BVD	Analysen	7464	4387
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	396	409
Tollwut	Analysen	5	6
Geflügelpest	Analysen	10	19

41 : Tierseuchenüberwachung

595'314 kg (579'582 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 187'814.65 (Fr. 203'783.60), davon entfallen Fr. 117'666.80 auf den Transport und Fr. 70'147.85 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1272 Imker insgesamt 1563 Bienenstände. Da in der Schweiz im Durchschnitt auf einen Imker 10 Bienenstöcke entfallen, lässt sich annehmen, dass der Kanton Wallis über 15'000 Bienenkolonien beherbergt. Dank dieser Zahl gehören wir zu den 5 Kantonen mit der höchsten Dichte an Hausbienen in der Schweiz. Zwei Drittel der Bienenstände befinden sich im Unterwallis und ein Drittel im Oberwallis.

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

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Inspektoren verzeichnen wir folgende Krankheitsfälle:

Im Unterwallis wurde 1 Fall der Amerikanische Faulbrut festgestellt. Im Oberwallis wurden 2 Fälle der Europäischen Faulbrut (Sauerbrut) festgestellt.

Aethina tumida

Infolge der von Süditalien herkommenden Bedrohung setzt die Schweiz ihr Früherkennungsprogramm Apinella zur Kontrolle des Kleinen Beutenkäfers fort. 5 Imker führten diese Kontrolle durch und platzierten zweimal pro Monat für einen Zeitraum von 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Sämtliche im Wallis kontrollierten Bienenstände waren negativ und 2018 wurde keine Einfuhr von Bienen gemeldet.

Feuerbrand

Für 25 Gemeinden zwischen der Lizerne und der Raspille wurden Beschränkungen hinsichtlich der Versetzung von Bienenständen verhängt.

Inspektorat

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

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Seit 2016 wird in den Kantonen Waadt und Freiburg eine relativ starke Zunahme von BVD-Fällen (Bovine Virus Diarrhoe) registriert. Leider hatte dies 2018 Auswirkungen auf das Walliser Vieh. Die Kontaminationen erfolgten durch Vieh aus anderen Kantonen, das auf unseren Alpen den Sommer verbrachte, oder durch Walliser Vieh, das ausserhalb unseres Kantons überwinterte.

Mehrere Alpen waren betroffen, darunter eine Alp im Oberwallis, auf der sich rund 80 Tiere angesteckt hatten. Dies führte zu einer erheblichen Arbeitsbelastung unserer Dienststelle und erforderte Beschränkungen beim Tiertransport. Zudem mussten die praktizierenden Tierärzte schnell Hunderte von Blutproben zur Analyse im Rahmen der anschliessenden epidemiologischen Untersuchungen entnehmen.

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

Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen

Die Entschädigungen für Tiere betragen im Jahre 2018 Fr. Fr. 11'408.75 (Fr. 8'010.-) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen.

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 693.- (Fr. 2'160.-);
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Fr. 10'175.75 (Fr. 2'700,00.-)
- Arthritis der Ziegen (CAE): Fr. 540.-; (Fr. 0.-).

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind	Brig-Glis
			Vollèges
			Bagnes
			Charrat
			Arbaz
			Simplon
			Anniviers
			Oberems
			Turtmann-Unterems
			Fully
			Vex
			Lax
	Paratuberkulose	Schaf	Zermatt
		Rind	Savièse
Zu bekämpfende Seuchen	Faulbrut der Bienen	Bienen	Collombey-Muraz
	Sauerbrut der Bienen	Bienen	Bister
Zu überwachende Seuchen	Listeriose	Rind	Martigny
	Maedi-Visna	Schaf	Ried-Brig
		Ziege	Riederalp

42 : Tierseuchen

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Hof

15 (11) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2018 erteilt. Insgesamt sind 95 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

13 Personen besaßen 2018 eine Bewilligung für die Durchführung der künstlichen Besamung.

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 Seuchen oder bereits ausgemerzte Krankheiten eingeführt werden.

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

Einfuhr	2018	2017
Traces Zeugnisse EU	259	188
Tierärztliche Überwachungen	27	33
Rinder	7	5
Schafe	7	4
Equiden	152	71
Schwein	0	1
Geflügel	4	5
Fische	55	52
Hunde/Katzen	31	38
Bienen	0	4
Schlüpfreife Fischeier	3	4
Samen	0	2
Schnecke	0	1
Greifvögel	0	1

43 : Einfuhr

Einfuhr Drittländer	2018	2017
Zertifikate Traces , Drittländer	13	0
Hunde / Katzen	6	0
Equiden	7	0

44 : Einfuhr Drittländer

Ausfuhr	2018	2017
Traces Zeugnisse EU	105	118
Rinder	26	25
Schafe	3	0
Ziegen	0	0
Equiden	37	35
Geflügel	39	38
Fische	0	0
Hunde	0	0

45 : Ausfuhr

Tierschutz

Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)

Das Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur (DGSK) hat einen Vorentwurf des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG) vorbereitet, dessen Kern in der Wiedereinführung der Kurspflicht für neue Hundehalter besteht.

Obwohl es sich bei dem Ausführungsgesetz zum eidgenössischen Tierschutzgesetz um ein modernes Gesetz handelt, sind Anpassungen im Hinblick auf die Entwicklung des Rechts und des Tierschutzes notwendig, vor allem aber im Hinblick auf den politischen Auftrag, auf kantonaler Ebene die Kurspflicht für neue Hundehalter wieder einzuführen.

Kontrollkampagne in den Haltungen von Geflügel-Elterntieren des Kantons

Da in unserem Kanton ein beträchtlicher Teil der Schweizer Zucht von Geflügel-Elterntieren stattfindet, führte unsere Dienststelle eine Bestandsaufnahme durch. Unterstützt durch einen Spezialisten des BLV wurden daher in 5 Geflügelbetrieben des Kantons, die Küken und Elterntiere halten, Kontrollen durchgeführt.

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

Kontrollen Tierhaltung

Wie in den vergangenen Jahren konnten wir eine Zunahme bei der Sensibilisierung und dem Interesse für die Tierrechte feststellen. Einige grosse Tierschutzorganisationen und -verbände gewinnen in den Medien immer mehr an Bedeutung, indem sie Informationen sammeln und diese verbreiten. Es ist darauf hinzuweisen, dass sich Organisationen wie STS Schweiz oder Tier im Recht aktiv für die bessere Information der Öffentlichkeit über die Anforderungen im Tierbereich einsetzen. Dieses Engagement ermöglicht es, die Polemik hinsichtlich unserer Arbeit zu beschränken und so konstruktiven Austausch und Konvergenzen zwischen dem Auftrag des Amtes und dem der Tierschutzverbände zu fördern.

Wildtiere

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

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

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

Kontrollen		2018	2017	2016
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Rindvieh	73	58	20
	Schafe, Ziegen	63	19	29
	Equiden	42	24	41
	Andere	129	22	32
	Total	243*	113	122
Administrative Verfügungen		48	73	92
Tierhalteverbote (allg. Oder partielle)		2	8	3
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Hunde	273	187	258
	Katzen	27	27	13
	Nagetiere	5	11	7
	Andere	25	16	20
	Total	285*	241	298
Administrative Verfügungen		118	192	250
Tierhalteverbote (allg. Oder partielle)		11	13	12
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	61	64	129
	Strafrechtliche Verurteilungen	9	19	-

* Ein Verwaltungsverfahren kann mehrere Tierarten betreffen.

46 : Kontrollen Tierhaltungen

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 61 (91) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzgesetzgebung überprüft. Bei allen Fällen mussten entweder nähere Informationen eingeholt oder Änderungen verlangt werden.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung

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

Tierversuche

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

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

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

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

47 : Tierversuche

Datenbank für Findeltiere

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

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

Kosten für beschlagnahmte Tiere

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

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

Hundewesen

Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten

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

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

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

Beschreibung		2018	2017	2016
Anzahl eröffneter Dossiers				
Aggressionsvorfälle auf Personen		226	217	121
	Fehlende Angaben zu Identität des Hundehalters	47	49	40
	Eigener Hund	18	20	13
	Hund ist dem Opfer bekannt	63	62	44
	Hund ist dem Opfer unbekannt	80	72	57
	Fehlende Angabe	18	14	7
Ort der Aggression				
	Privatbereich	37	45	20
	Öffentlicher Bereich	187	103	85
	Fehlende Angabe	63	20	16
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse		2	1	0
Aggressionsvorfälle auf Tiere		88	49	55
Andere Meldungen		28	2	5
Massnahmen				
	Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	89	76	68
	Zusendung des Rechts auf Anhörung	206	104	
	Dossierschliessung mit Verwarnung	20	69	66
	Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	41	53	41
	Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot	0	0	3
	Verfügung Euthanasie	1	2	0
	Verfügung Expertise	8	9	5
	Strafverfahren	9	7	5
	Meldung an den zuständigen Kanton	11	7	9
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse		8	10	4
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde		44	38	

48 : Hundewesen**Subventionen für die Platzierung**

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

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

Das Hundebisspr ventionsprogramm (PAM)

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

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

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

Lebensmittelsicherheit**Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben**

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

Amtstierärztliche Kontrolle	2018	2017
Anzahl kontrollierter Betriebe	432	456
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	31	30
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	3	4
Hygiene in der Milchproduktion	8	6
Tierärztliche Arzneimittel	44	44
Tierschutz	25	22
Tierverkehr	23	28
Administrative Verfügungen	40	137
Warnungen	33	0

49 : Amtstierärztliche Kontrollen

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

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

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

Kontrolle der Milchqualität

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

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

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

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

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Rinder < 6 Wochen	863	3	5	0	871
Rinder > 6 Wochen	3476	13	80	3	3572
Pferde	19	0	0	0	19
Ziegen	1599	1	2	0	1602
Schafe	5285	5	2	0	5292
Schwein	3147	3	4	1	3155
Lama	1	0	0	0	1
Kaninchen	87	0	0	0	87
In Gehege gehaltenes Wild	27	0	0	0	27
Geflügel	2768	0	0	0	2768
Total	17542	25	93	4	17664

50 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

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

Es wurden 11 Kontrollen in so genannten Kleinschlachthöfen (Schlachtvieh) und 3 Kontrollen in Fischschlachthöfen durchgeführt.

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

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

Tierarzneimittel

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

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

Überwachung der Veterinärberufe

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

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

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

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

Eric Kirchmeier
Kantonstierarzt

Liste der Abkürzungen

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

Liste der Tabellen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	12
2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
3 : Vorgekochte Produkte	16
4 : Eiswürfel.....	16
5 : Konditoreiwaren	17
6 : Salate	17
7 : Getränkeautomaten	17
8 : Wasserspender	17
9 : Kastanien	17
10 : Fettgehalt in Käse	17
11 : Käsebruch	18
12 : Ziger	18
13 : Speiseeis.....	19
14 : Spirituosen	20
15 : Weine	20
16 : Handwerkliche Biere	21
17 : Pestizide in Trinkwasser	21
18 : Dioxan in Trinkwasser.....	22
19 : Dithiocarbamate in Gemüse und Obst.....	23
20 : Glyphosat in der Tafeltraube.....	23
21 : Pestizide in Wein.	23
22 : Amitraze in Honig.....	23
23 : Schwermetalle im Trinkwasser	24
24 : Schwermetalle im Mineralwasser	24
25 : Schwermetalle in Bier	24
26 : Schwermetalle in Wein	24
27 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis	25
28 : Badewasser – Chemie.....	25
29 : Badewasser – Mikrobiologie	25
30 : Natürliche Badewasser	26
31 : Sprudelbecken	27
32 : Duschen in Schwimmbädern	27
33 : Duschen in Zivilschutzanlagen	27
34 : Kosmetikprodukte	27
35 : Bleichmittel in Kosmetikprodukten.....	27
36 : Arten von Mängeln bei Inspektionen	28
37 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten	29
38 : Beanstandungsgründe.....	31
39 : Deklaration verbotener Produktionsmethoden	35
40 : Allergienkontrolle – mündliche Auskunft.....	36
41 : Tierseuchenüberwachung.....	42
42 : Tierseuchen	44
43 : Einfuhr.....	44
44 : Einfuhr Drittländer	44
45 : Ausfuhr.....	44
46 : Kontrollen Tierhaltungen.....	45
47 : Tierversuche	46
48 : Hundewesen	47
49 : Amtstierärztliche Kontrollen	48
50 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben	48

Liste der Illustrationen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	12
2 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.....	13
3 : Mikrobiologische Badewasseranalysen	13
4 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	14
5 : Käsebruch	18
6 : Dioxan in Trinkwasser	22
7 : Anzahl der Pestizide in Roséwein	23
8 : Anzahl der Pestizide in Fendant.....	23
9 : Legionellenbakterien in Sprudelbädern.....	26
10 : Betriebsinspektionen	30
11 : Anzahl Inspektionen	30
12 : Allergendeklaration.....	36
13 : Klassifizierung von Popper-Komponenten	38
14 : Kantonslabor, 1922	53



14 : Kantonlabor, 1922

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

Sitten, Mai 2019