



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 2020

**Dienststelle für Verbraucher-
schutz und Veterinärwesen**



Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sitten
Tel. 027 606 49 50 · www.vs.ch/dvsv

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Allgemeine Bemerkungen	6
Hygiene – «Hände waschen, Hände desinfizieren, Schutzmasken tragen, Abstand halten!»	6
Mikroverunreinigungen	6
Trinkwasserversorgung im Kanton Wallis	6
Authentizität von Lebensmitteln	6
Tiergesundheit und Registrierungssystem für Geflügelbetriebe	7
Dankesworte	7
Personal	8
Leitung der Dienststelle	8
Dienststelle für Verbraucherschutz	8
<i>Kantonales Labor</i>	8
<i>Lebensmittelinspektorat</i>	8
<i>Trinkwasserinspektorat</i>	9
<i>Chemikalien und Badewasserinspektorat</i>	9
<i>Sekretariat und Empfang</i>	9
<i>Veterinäramt</i>	9
<i>Tierärzte</i>	9
<i>Amtliche Expertin</i>	10
<i>Spezialisierte Mitarbeitende</i>	10
Analysierte Proben	11
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	11
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Inspizierte Betriebe	16
Zuordnung der Beanstandungen	16
<i>Selbstkontrolle</i>	16
<i>Produkte</i>	16
<i>Verfahren und Aktivitäten</i>	16
<i>Bau, Ausstattungen und Geräte</i>	16
Arten von Mängeln	17
Tätigkeiten des Kantonslabors und des Lebensmittelinspektorates	19
Lebensmittel	19
<i>Vorgekochte Produkte</i>	19
<i>Eiswürfel</i>	19
<i>Frittieröl</i>	20
<i>Rohmilchkäse</i>	20
<i>Ziger</i>	21
<i>Fettgehalt in Käse</i>	21
Trinkwasser	21
<i>Beispiele Trinkwasserverschmutzung</i>	23
<i>Weine</i>	25
<i>Kontrolle der Angabe «koffeinfrei» in entkoffeiniertem Kaffee</i>	26
Chemische Kontaminanten	26
<i>Pestizide in Trinkwasser</i>	26
<i>Benzidin und verwandte Verbindungen in Trinkwasser</i>	27
<i>1,4-Dioxan in Trinkwasser</i>	27
<i>Andere organische Verunreinigungen im Trinkwasser</i>	28
<i>Amitraze in Honig</i>	28
<i>Schwermetalle in Trinkwasser</i>	28
<i>Schwermetalle in Wein</i>	29
<i>Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis</i>	29
<i>Anorganisches Arsen in Reisprodukten</i>	29
<i>Toxine in Lebensmitteln</i>	29
Überprüfung der Täuschung und von Verbraucherinformationen	30

Authentizität von Schweizer Eiern	30
Authentizität und Süßung von Wein	31
Authentizität von Walliser Aprikosen	31
Verfälschung von Honig	31
Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln	32
Gebrauchsgegenstände	32
Kontrolle und Inspektion der Badeanlagen	32
Kontrolle von Badewasser	33
Kontrolle von natürlichen Badegewässern	33
Analyse von Legionellen in Sprudelbecken und Duschanlagen	34
Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten oder der Haut in Berührung kommen ...	34
Paraphenylendiamin in Kosmetika	34
Tätowierung, Piercing, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken	34
Nationale Inspektionskampagnen	35
Food Contact Material (FCM) - Selbstkontrolle in Lebensmittelbetrieben	35
Angabe von Informationen im Onlinehandel mit Lebensmitteln	36
OPSON IX: Überprüfung von Fremdmilchanteilen in Käse	37
Kantonale Inspektionskampagne - Verkauf ab Hof/Bauernhof	37
Berg- und Alp-Verordnung, BAIV	38
GUB/GGA	38
Überprüfung des Listerien-Monitorings in Sennereien	39
Chemikalien	39
Marktüberwachung	39
Desinfektionslösungen für Hände und Oberflächen	40
Beratung für Firmen (ChemG)	40
Beratung der Bevölkerung	40
Administrative Aufgaben	41
Ausfuhrbescheinigungen	41
Vorbescheid	41
Internationale und interkantonale Zusammenarbeit	41
Alkoholabgabe an Minderjährige	42
Strafanzeigen	42
Qualitätssicherung	42
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	42
Veterinärwesen	43
Personal	43
Ermittelte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit	43
Tiergesundheit	43
Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen	43
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	44
Tiergesundheit in der Imkerei	45
Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle	46
Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen	46
Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung	46
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr	46
Tierschutz	47
Revision des Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)	47
Kontrollen Tierhaltungen	47
Wildtiere	48
Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG	48
Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission	48
Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung	48
Tierversuche	48
Datenbank für Findeltiere	48
Kosten für beschlagnahmte Tiere	49
Hundewesen	49
Beissvorfälle und Vorfälle von übermäßigem Aggressionsverhalten	49

<i>Subventionen für die Platzierung</i>	50
<i>Das Hundebisspräventionsprogramm</i>	50
Lebensmittelsicherheit	50
<i>Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben</i>	50
<i>Kontrolle der Milchqualität</i>	51
<i>Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft</i>	51
<i>Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben</i>	51
<i>Tierarzneimittel</i>	52
Überwachung der Veterinärberufe	52
Liste der Abkürzungen	53
Liste der Tabellen	54
Liste der Illustrationen	55
Liste der Internet-Links	55

Allgemeine Bemerkungen



Mit diesem Jahresbericht informieren wir die Öffentlichkeit über die Tätigkeiten der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kantons Wallis. Unsere Kernaufgaben 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.

Das Jahr 2020 war für die gesamte Menschheit ein sehr spezielles Jahr. Ein kleines Stückchen DNA mit dem Namen COVID-19 hat uns aufgezeigt, wie verletzlich unsere moderne Gesellschaft sein kann. Hände waschen, Hände desinfizieren, Abstand halten, Schutzmasken tragen! Diese einfachen Hygieneregeln wurden uns durch die Medien so richtig ins Bewusstsein gerufen. Regeln, die schon seit jeher bei der Lebensmittelproduktion gelten, wo es darum geht zu verhindern, dass Lebensmittel als Vektoren von Krankheiten auftreten können. Bei COVID-19 ist die Übertragung über Lebensmittel nach heutigem Wissensstand zum Glück kaum möglich. So teilt das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) mit, dass eine Verbreitung des neuen Coronavirus auf den Menschen durch Lebensmittel, Trinkwasser oder Alltagsgegenstände bis jetzt nicht bekannt ist. In Zusammenhang mit COVID-19 gab es zahlreiche Anfragen zu Lebensmitteln, Händedesinfektionslösungen im Bereich Chemikalien und zum Thema «Tiere und COVID». Die Rolle, welche Haustiere bei der Übertragung von COVID-19 spielen, ist im Vergleich zu den Mensch-zu-Mensch-Beziehungen unbedeutend. Wir dürfen nicht vergessen,

Hygiene – «Hände waschen, Hände desinfizieren, Schutzmasken tragen, Abstand halten!»

das unsere Interaktionen mit Tieren generell für unsere Gesundheit wichtig sind.

Mikroverunreinigungen

Chemikalien, Medikamente, Pflanzenschutzmittel, die wir tagtäglich verwenden, beeinflussen unsere Umwelt und somit auch die in unserem Ökosystem produzierten Lebensmittel. Ein Beispiel sind die Metaboliten (Abbauprodukte) des Pflanzenschutzmittels (Fungizides) Chlorothalonil. Dessen Anwendung ist zwar seit anfangs 2020 verboten, aber seine Abbauprodukte werden nun in Spuren im Trinkwasser gefunden. Die Werte in den untersuchten Grundwasserpumpen für die Trinkwasserlieferung sind in unserem Kanton generell weniger erhöht als beispielsweise im Mittelland. Aufgrund einer sehr guten Zusammenarbeit mit den betroffenen Gemeinden wurden die detaillierten Resultate dieser Kampagne in einer [Medienmitteilung](#) im Sommer 2020 veröffentlicht.

Zum Thema Mikroverunreinigungen, zum Beispiel in Gemüse, Wein und Trinkwasser, finden Sie in unserem Jahresbericht mehrere Beiträge.

Trinkwasserversorgung im Kanton Wallis

Unser wichtigstes und wertvollstes Lebensmittel, Trinkwasser, wird durch 130 Betriebe (vor allem die Gemeinden) an die Bevölkerung abgegeben. Dafür stehen 624 öffentliche und 371 private Netze zur Verfügung. Damit werden im Kanton Wallis die 360'000 Einwohnerinnen und Einwohner und während der touristischen Hochsaison bis zu einer halben Million Konsumentinnen und Konsumenten versorgt. Weitere interessante Fakten über die Inspektionen und Analysen im Trinkwasserbereich finden sich in diesem Bericht.

Authentizität von Lebensmitteln

Im Bereich der Täuschung und Herkunftsdeklaration wurden mehrere Kampagnen durchgeführt, beispielsweise betreffend die Weinherkunft, die Aprikosen, die Eierauthentizität oder der Deklaration der Tierarten in Würsten sowie in Hackfleisch. Die Resultate all dieser Untersuchungen, die dank einer ausgezeichneten Zusammenarbeit des Lebensmittelinspektorates und des Kantonslabors zu Stande kamen, finden sie ebenfalls im

Jahresbericht 2020. Im Bereich der Eier kann mit der neu eingeführten Methode, die Herkunftsdeklaration, das Alter der Eier, sowie die Produktionsart (biologische oder konventionelle Produktion) überprüft werden.

Tiergesundheit und Registrierungssystem für Geflügelbetriebe

Im Bereich Rückverfolgbarkeit von Tieren hat das Veterinäramt, zusätzlich zur Tierverkehrsdatenbank für kleine Wiederkäuer die Einführung eines [neuen Registrierungssystems für Geflügelbetriebe](#) in Zusammenarbeit mit der Dienststelle für Geoinformation und der Dienststelle für Landwirtschaft realisiert. Ein solches Registrierungssystem ist auch in Zusammenhang mit der Vogelgrippe, die wieder aktuell wird, sehr hilfreich und wichtig.

Im Bereich der Tiergesundheit geht der Kampf gegen die Bovine Virusdiarrhöe weiter und mobilisiert weiterhin erhebliche Ressourcen, sowohl beim Vetamt als auch bei den Tierhaltern. Bisher haben diese Bemühungen noch nicht gefruchtet, da die Situation im Wallis nach wie vor eine der instabilsten in der Schweiz ist. Die Tierhalter haben daher auch eine wichtige Rolle zu spielen, indem sie die Richtlinien zur Rückverfolgbarkeit und Biosicherheit in ihren Betrieben einhalten.

Dankesworte

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserer Departementsvorsteherin Frau Esther Waeber-Kalbermatten für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen zu danken. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 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 sowie der Tiere.

Allen Verantwortlichen im Bereich der Lebensmittelsicherheit, des Tierschutzes, der Badewassersicherheit, der Chemikaliensicherheit, des Hundewesens sowie den Gemeinden und 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	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt

Dienststelle für Verbraucherschutz

Kantonales Labor

Chemisches Labor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers, Verantwortlicher des kantonalen Labors
Dr. Patrick FURRER	Chemiker, Verantwortlicher Qualitätssicherung
Alexandre DÉFAYES	Chemiker (60 %)
Bertrand BESSE	Chemieingenieur HES, Koordinator des chemischen Labors
Nicolas FLURY	Spezialisierter Chemielaborant
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90 %)
Pascal WILLA	Spezialisierter Chemielaborant
Logan ROH	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2020)
Jean-Marc STUDER	Lehrling Chemielaborant
Orlane VALMAGGIA	Lehrling Chemielaborantin
Mathis VOUILLAMOZ	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2020)

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Mikrobiologielaborant, Koordinator des bakteriologischen Labors
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Mikrobiologielaborantin (80 %)
Natacha FLEURY	Mikrobiologielaborantin

Lebensmittelinspektorat

Thomas ZENHÄUSERN	Ingenieur in Lebensmitteltechnologie, Verantwortlicher für das Lebensmittelinspektorat
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain SCHMID	Inspektor für Lebensmittel und chemische Produkte (seit dem 01.05.2020)
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Michel CINA	Lebensmittelkontrolleur (bis zum 05.02.2020)
Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Christoph HEYNEN	Lebensmittelkontrolleur (seit dem 01.08.2020)
Christian KÖHLI	Lebensmittelkontrolleur (seit dem 01.06.2020)

Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur (bis zum 31.01.2020 – Ruhestand)
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur (bis zum 31.08.2020 – Ruhestand)

Trinkwasserinspektorat

Pierre-Michel VENETZ	Kantonaler Trinkwasserinspektor (bis zum 30.04.2020 – Ruhestand)
Yann SIRISIN	Trink- und Badewasserinspektor (80 %)

Chemikalien und Badewasserinspektorat

Dr. Guy DÉFAYES	Badewasser- und Chemikalieninspektor
-----------------	--------------------------------------

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT	Spezialisierte Mitarbeiterin (80 % bis zum 31.05.2020 – 100 % seit dem 01.06.2020), Verantwortliche Administration
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80 %)
Corinne BERGUERAND	Sekretärin (50 % seit dem 01.12.2020)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (30 %)
Vèrene SIERRO PRALONG	Sekretärin (80 % bis zum 31.10.2020 - Ruhestand)
Valérie TACCHINI	Sekretärin (50 % bis zum 14.10.2020 - 80 % seit dem 15.10.2020 bis zum 31.12.2020)
Mattia BRIGGER	BM-W Praktikant (bis zum 31.07.2020)
Adrien DESTEFANI	BM-W Praktikant (seit dem 01.08.2020)
Aida IBRAIMOSKA	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (seit dem 01.02.2020)
Sylvie LUGON	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 30.06.2020)

Veterinäramt

Eric KIRCHMEIER	Kantonstierarzt, Stellvertreter des Dienstchefs
-----------------	--

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (80 %)
Julien CASAUBON	Amtlicher Tierarzt (80 % seit dem 01.01.2020)
Dr. Margot CHASTONAY	Amtliche Tierärztin (50 %)
André DEWARRAT	Amtlicher Tierarzt (20 % seit dem 01.05.2020)
Maria FERNANDES	Amtliche Tierärztin (80 % seit dem 01.08.2020)
Pascal ZUFFEREY	Amtlicher Tierarzt (50 %)

Amtliche Expertin

Elodie Debons

Amtliche Fachexpertin (80 %)

Spezialisierte Mitarbeitende

Denise AFFOLTER

Spezialisierte Mitarbeiterin (60 %)

Albert ALTER

Spezialisierter Mitarbeiter

François BERTHOLET

Spezialisierter Mitarbeiter (seit dem 01.06.2020)

Roméo LATTION

Spezialisierter Mitarbeiter

Yves PERRUCHOUD

Spezialisierter Mitarbeiter
(bis zum 31.05.2020 – Ruhestand)



1 : Mikrobiologielabor. © DSVS

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 46 711 Analysen an 9402 Proben durchgeführt:

- 8861 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 541 Proben waren nicht der Lebensmittelkontrolle unterstellt.

⓪ Wichtiger Hinweis ⓪

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

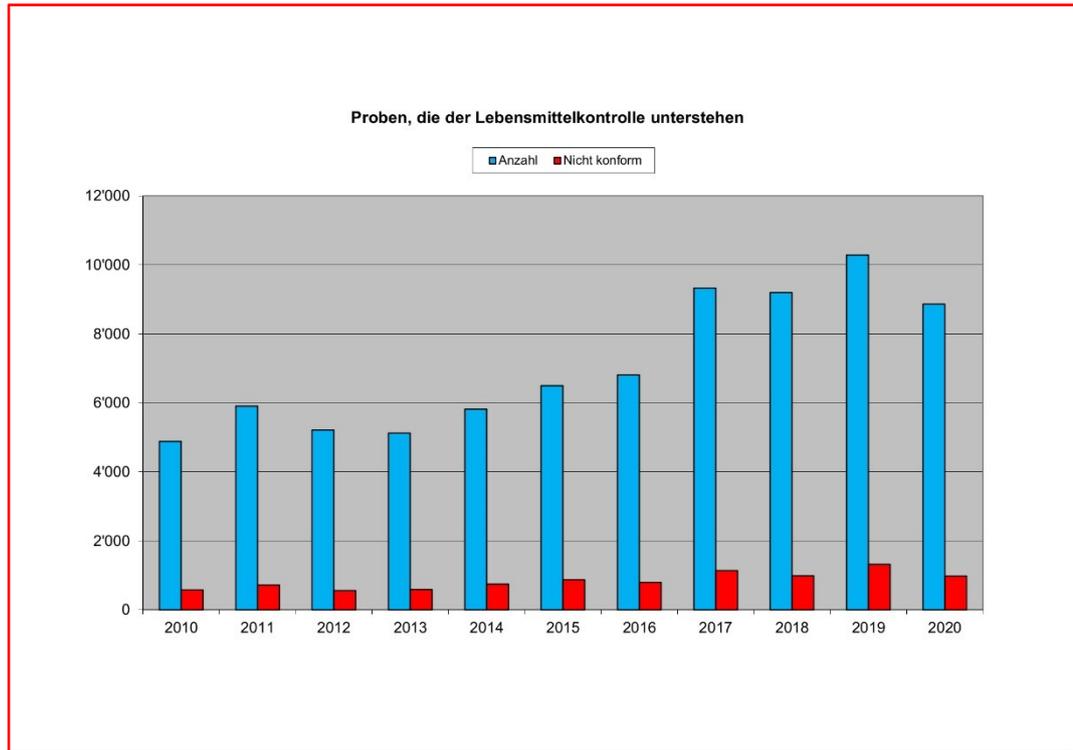
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	3384	5492	8876
Konforme Proben (K)	3061	4837	7898
Nicht konforme Proben (NK)	323	655	978

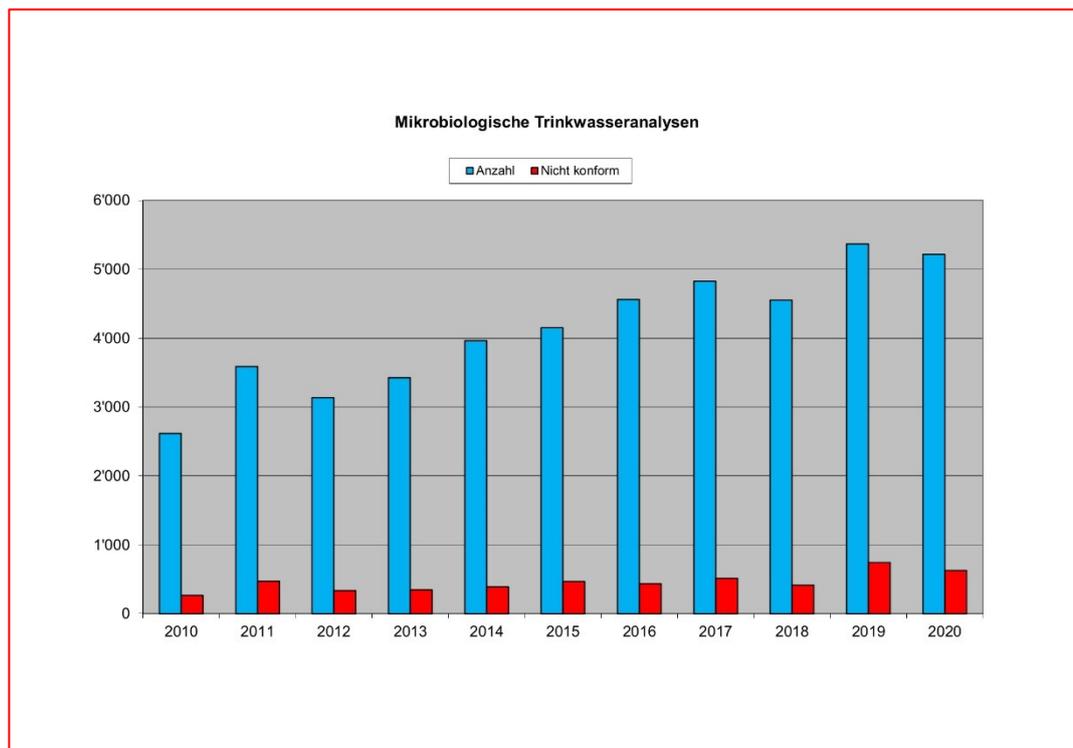
Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten	5	5					5	5	
012	Eingedickte Milch, Trockenmilch	1	1					1	1	
013	Milch anderer Säugetierarten, Mischungen				1	1		1	1	
02	MILCHPRODUKTE									
022Z	Buttermilch, saure Buttermilch, Buttermilchpulver, übrige	7	7					7	7	
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE, ZIGER / MASCARPONE									
031	Käse	109	101	8	6	6		115	107	8
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	26	21	5				26	21	5
034	Käse aus nicht von der Kuh stammender Milch	6	6		3	3		9	9	
05	SPEISEÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	10	8	2				10	8	2
052	Speisefette	1		1				1		1
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	52	50	2	8	8		60	58	2
082	Fleischerzeugnisse	27	22	5				27	22	5
11	GETREIDE, MÜLLEREIPRODUKTE									
111	Getreide	11	11					11	11	
113	Müllereiprodukte	16	14	2				16	14	2
12	BROT UND BACKWAREN									
122	Back- und Dauerbackwaren	10	10					10	10	
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	2	2					2	2	
15Z	Teigwaren, übrige	1	1					1	1	
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	40	39	1				40	39	1
163	Eiprodukte	2	2					2	2	
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
175	Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	12	12					12	12	
176	Ergänzungsnahrung	1		1				1		1
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie und Nährstoffbedarf	10		10	1	1		11	1	10
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	41	41		2	2		43	43	
182	Gemüse	9	9					9	9	
184	Tofu, Sojagetränke, Tempeh und andere pflanzliche Eiweißprodukte	1	1					1	1	
20	BIENENPRODUKTE UND MELASSEN, POLLEN, GELEE ROYALE									
201	Honigarten	17	16	1				17	16	1

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
23	SPEISEEIS									
231	Speiseeisarten	8	6	2				8	6	2
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
241	Fruchtsaftarten	2		2	5	5		7	5	2
26	Gemüsesäfte									
261Z	Gemüsesaft, rein, übrige	1		1				1		1
27	KONFITÜREN									
275	Maronencreme	3	3					3	3	
28	TRINKWASSERARTEN, QUELLWASSER, MINERALWASSER									
281	Trinkwasser	1190	1127	63	5252	4616	636	6442	5743	699
282	Eis, Wasserdampf	38	30	8	1	1		39	31	8
283	Natürliches Mineralwasser				41	41		41	41	
30	KAFFEE, KAFFEE-ERSATZSTOFFE									
303	Behandelter Kaffee	16	14	2				16	14	2
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE, TRAUKENMOST									
361	Traubenmost				1	1		1	1	
362	Wein	69	61	8	95	95		164	156	8
39	SPIRITUOSEN UND ENTSPRECHENDE ERZEUGNISSE									
392	Spirituosensorten				7	7		7	7	
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	100	78	22				100	78	22
515	Speisen genussfertig zubereitet	30	23	7				30	23	7
57	KOSMETISCHE MITTEL									
575	Haarbehandlungsmittel	6	6					6	6	
58	GEGENSTÄNDE MIT SCHLEIMHAUT-, HAUT- ODER HAARKONTAKT UND TEXTILIEN									
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	9		9				9		9
68	WERBEMATERIAL									
681	Werbematerial für Lebensmittel	1		1				1		1
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	132	132					132	132	
70Z	Betriebsdokumente, andere	48	46	2				48	46	2
76	TABAK									
764	Tabakersatzerzeugnisse	15	13	2				15	13	2
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	1288	1137	151	57	41	16	1345	1178	167
817	Duschwasser	11	6	5	12	9	3	23	15	8
	Total	3384	3061	323	5492	4837	655	8876	7898	978

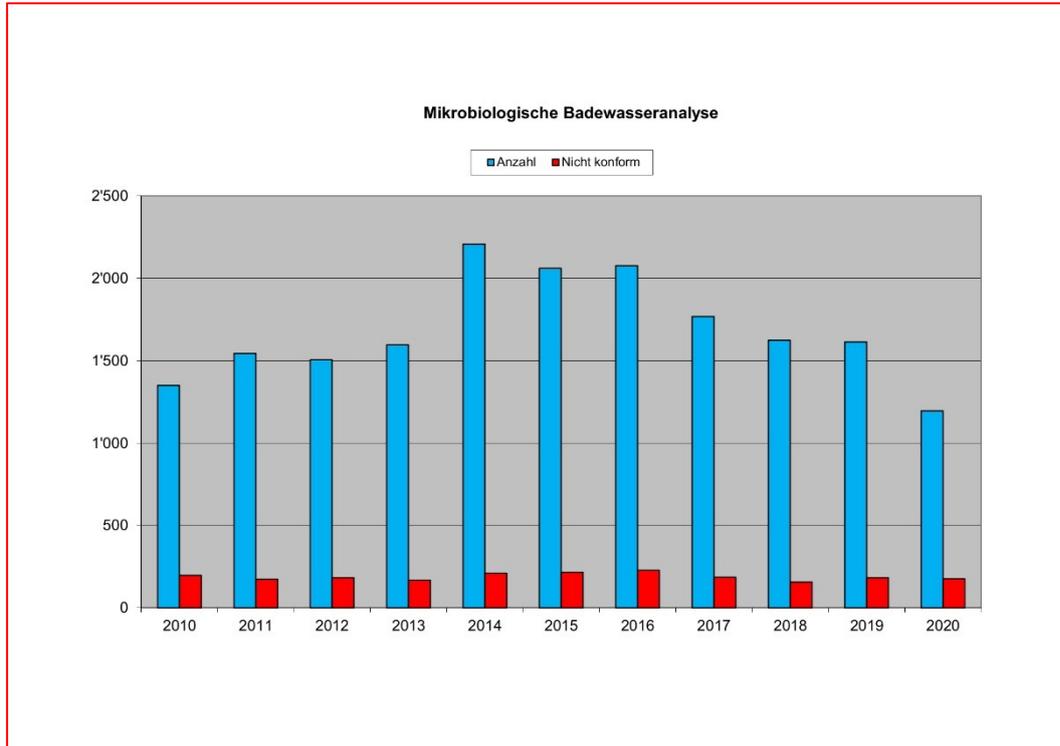
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



3 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.



4 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.



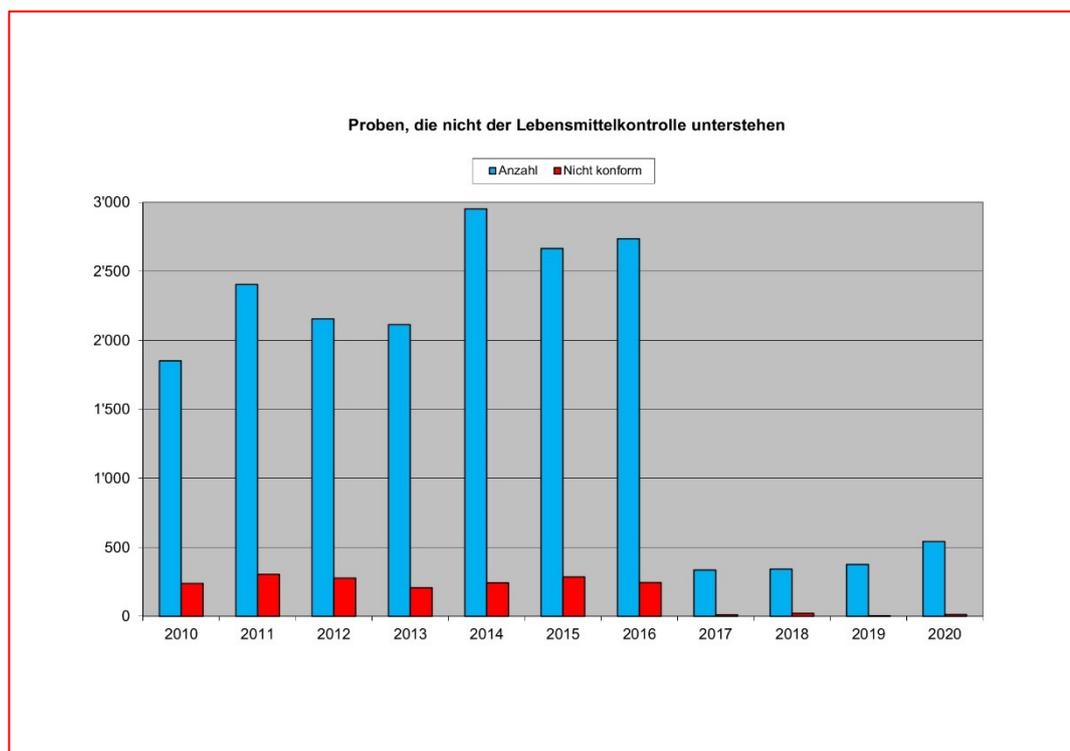
5 : Kontrolle des Trinkwassers. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	35	506	541
Konforme Proben (K)	31	498	529
Nicht konforme Proben (NK)	4	8	12

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsproben				79	75	4	79	75	4
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige				8	8		8	8	
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer	3	3		18	18		21	21	
812	Unterirdische Gewässer	29	25	4	324	323	1	353	348	5
813	Abwasser				10	10		10	10	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	3	3		67	64	3	70	67	3
	Total	35	31	4	506	498	8	541	529	12

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.

Inspizierte Betriebe

Von den 8099 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 1733 Betriebe (21 %) kontrolliert. Insgesamt wurden 2201 Inspektionen durchgeführt. Dies sind wesentlich weniger Inspektionen als die Jahre zuvor. Begründet wird dies aufgrund der COVID-19 Situation einerseits und aufgrund zwei Pensionierungen in der Sektion Inspektorat. Bei einer Pensionierung muss die Ersatzperson – sprich der neue Mitarbeiter zuerst eingearbeitet werden und während dieser Einarbeitungszeit (inkl. theoretische und praktische Prüfung) darf dieser neue Mitarbeiter nicht im Alleingang Inspektionen durchführen. Bei 1203 Inspektionen (55 %), wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von den 1006 beanstandeten Betrieben wurden 38 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Gründe dafür sind, dass bei den Kontrollen wiederholt Mängel festgestellt wurden oder die Gesundheit des Verbrauchers stark gefährdet wurde.

Zu den durch die DVSV ergriffenen administrativen Massnahmen 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.

Zuordnung der Beanstandungen

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

Selbstkontrolle

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

Produkte

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

Verfahren und Aktivitäten

Unter diesem Punkt wird 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

Der Zustand und die Ausstattung der Einrichtungen und Geräte werden 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 Produkte. Häufig stellen wir in diesen Punkten eine nachlässige Anwendung

Betriebskategorie	Selbstkontrolle	Produkte	Prozesse	Ausstattungen
A Industriebetriebe	6	16	4	2
B Gewerbebetriebe	105	125	131	86
C Handelsbetriebe	75	155	134	55
D Verpflegungsbetriebe	159	395	414	251
E Trinkwasser	32	1	21	19
F Badewasser und Duschwasser	60	29	45	46
Total	437	721	749	459
% der Beanstandungen (1203)	36,3	59,9	62,3	38,2

3 : Beanstandungsgründe.

der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene, eine unzureichende Bezeichnung oder fehlende Nachvollziehbarkeit fest.

Arten von Mängeln

Es ist unbedingt darauf hinzuweisen, dass bei 150 von 2201 Inspektionen schwere Mängel, 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 festgestellt wurden. Im Jahre 2020 hat die DVSV in diesem Zusammenhang

insgesamt 8 vorübergehende Betriebs-schliessungen veranlasst.

Mängel	Anzahl	%
schwere Mängel	150	6.8
mittlere Mängel	1056	48.0
leichte Mängel	1456	66.2

5 : Arten von Mängeln bei Inspektionen.

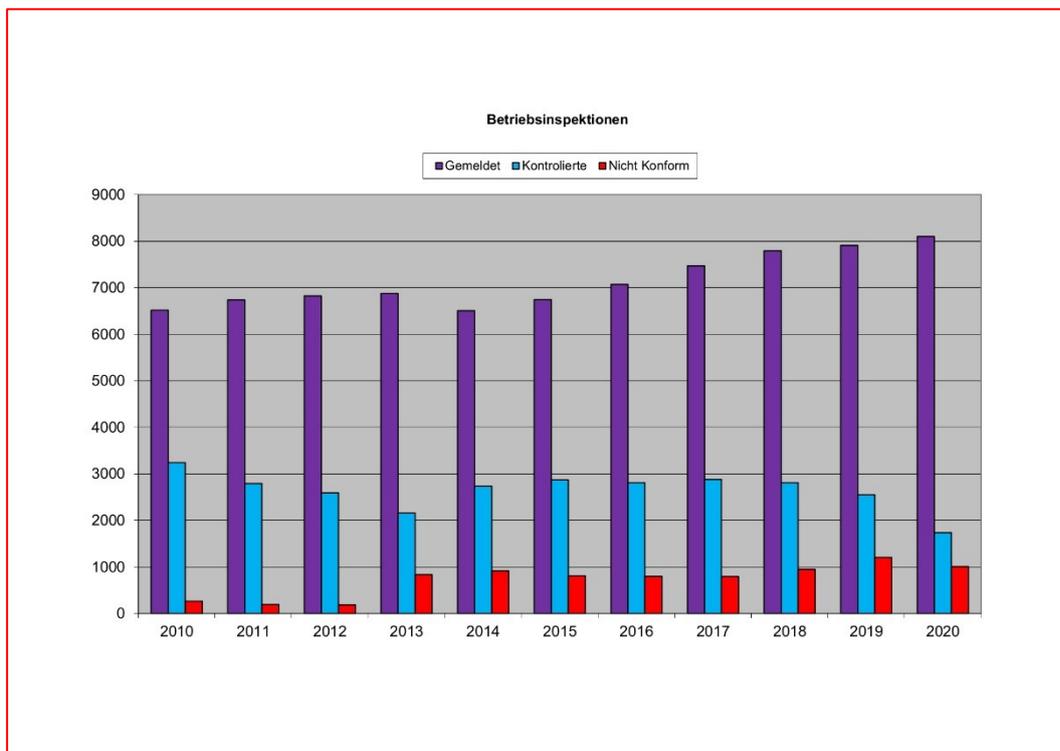
Bei 1056 Inspektionen wurden systematische Mängel festgestellt, zum Beispiel eine schlechte Hygiene im Betrieb, veraltete Lokalitäten, Lokalitäten, die für die hergestellten Lebensmittel nicht geeignet waren, Lebensmittel mit abgelaufenem

Betriebskategorie		Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe					
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	19	6	17	23
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	15	5	4	9
A3	Getränkeindustrie	38		3	3
A4	Industrie für Gebrauchsgegenstände	5	1	1	2
A5	Diverse Industriebetriebe	6	2		2
B Gewerbebetriebe mit und ohne Verkauf					
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	137	23	55	78
B2	Käsereien, Molkereien	195	38	57	95
B3	Bäckereien, Konditoreien	137	30	67	97
B4	Getränkeherstellung	525	3	16	19
B5	Produktion und Verkauf in Landwirtschaftsbetrieben	141	15	15	30
B6	Diverse Gewerbebetriebe	102	5	12	17
C Handelsbetriebe					
C1	Grosshandel	243	12	17	29
C2	Verbraucher- und Supermärkte	260	86	82	168
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	785	128	108	236
C4	Versandhandel	20		6	6
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	162	13	18	31
C6	Diverse Handelsbetriebe	421	18	18	36
D Verpflegungsbetriebe					
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	3147	483	505	988
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	256	14	14	28
D3	Spital- und Heimbetriebe	253	35	11	46
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	8			
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	47	11	7	18
E Trinkwasserversorgungen					
E1	Trinkwasserversorgung	183	8	56	64
F Badeanlage					
F1	Badeanlage	400	6	88	94
F2	Bad mit biologischer Regeneration	1			
F3	Badeanlagen - Strände	15			
G Primärproduktion					
G1	Primärproduktion	202	16	4	20
M Märkte und temporäre Veranstaltungen					
M2	Markt	1	1		1
M3	Temporäre Ereignisse	4			
PC Chemikalien					
PC	Chemikalien	371	39	22	61
Total		8099	998	1203	2201

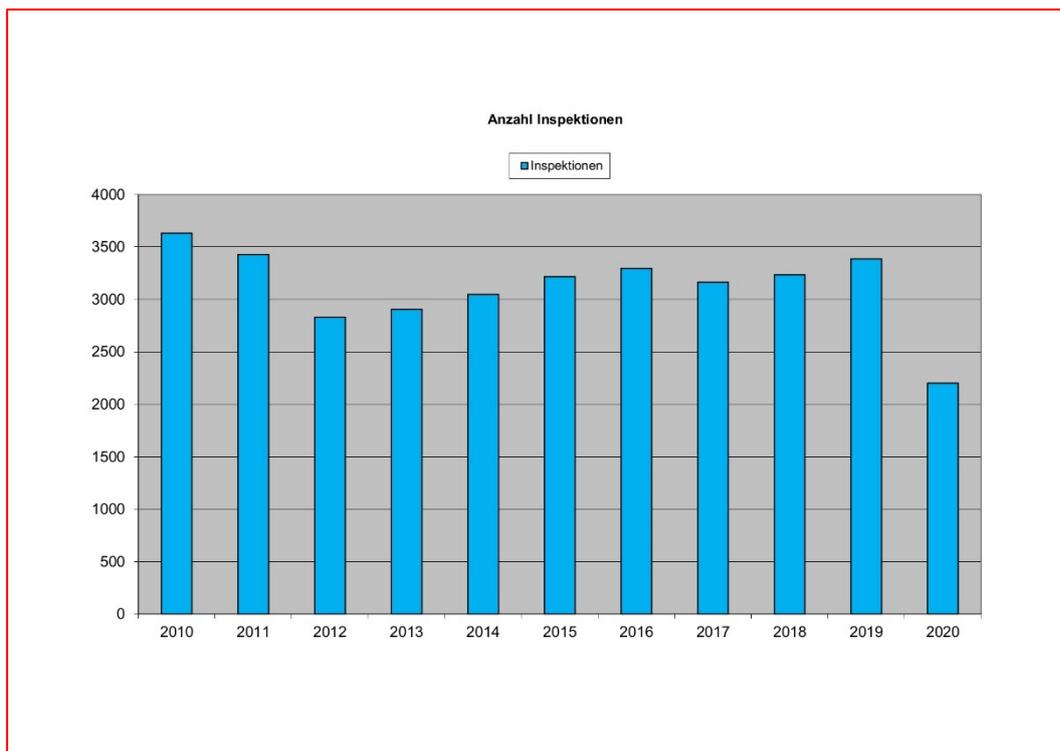
4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.

fenem Verbrauchsdatum oder das Fehlen von Richtlinien/Dokumentationen. Bei 1456 Inspektionen 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.

zung, abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten, lückenhafte Richtlinien oder Dokumentation, räumliche und hygienische Mängel, die keinen oder nur einen geringen Einfluss auf die Lebensmittel haben.



7 : Betriebsinspektionen.



8 : Anzahl Inspektionen.

Tätigkeiten des Kantonslabors und des Lebensmittelinspektorates

Die DVSV überprüft sowohl die Qualität und die Transformation von vermarkteten Lebensmitteln als auch diejenige von Gebrauchsgegenständen (z. B. Kosmetikprodukte, Bade- oder Duschwasser). Weiter werden Chemikalien, die direkt an Konsumenten abgegeben werden beurteilt.

2020 hat die DVSV 685 offizielle Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 15 Tabakprodukte, 1190 von Trinkwasser und 1299 von Badewasser genommen. Die Entnahmen erfolgten gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation auf dem Markt betrachtet werden dürfen. Im Jahr 2020 führte bei Lebensmitteln 15 % der entnommenen Proben zu einer Beanstandung; beim Trinkwasser waren 5 %, der entnommenen Proben nicht konform.

Resultate	Total	K	NK
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	685	579	106
Trinkwasser	1190	1127	63
Bade- und Duschwasser	1299	1143	156
Raucherwaren mit Tabakersatzstoffen	15	13	2
Total	3189	2862	327

6 : Offizielle Proben.

Lebensmittel

Dieses Kapitel präsentiert die qualitativen Aspekte von Lebensmitteln in verschiedenen Produktionsbereichen (Restaurants, Milchverarbeitungsbetriebe, Getränkehersteller etc.). Es wurden Kampagnen im Bereich der Täuschung durchgeführt, beispielsweise betreffend der Weinherkunft, die Aprikosen, die Eierauthentizität oder der Deklaration der Tierarten in Würsten sowie in Hackfleisch. Ein Unterkapitel widmet sich den Mikroverunreinigungen in Lebensmitteln, einschliesslich Pestiziden und Schwermetallen.

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 die Produkte während der Lagerzeit kontaminiert werden. Es wurden 119 Proben entnommen. Davon waren 29 Bolognese-Produkte (Lasagne, Saucen), 21 Gemüse, 15 Jagdbeilagen und 54 verschiedene vorgekochte Produkte (Reis, Teigwaren, etc.). 29 % des Gemüses, 20 % der Jagdbeilagen und 33 % der verschiedenen vorgekochten Produkte waren nicht konform. Alle Bolognese-Produkte entsprachen den geltenden Normen. Eine weitere Ursache für Beanstandungen ist die Verwendung nicht sauberer Utensilien. Für nur einen Betrieb, dessen vorgekochte Produkte mehrmals nichtkonforme Resultate aufwiesen, wurde ein Verbot für die Herstellung vorgekochter Lebensmittel ausgesprochen. In diesem Betrieb müssen die Lebensmittel am Tag der Abgabe zubereitet werden.

Resultate	
Proben	21 Gemüse 29 Bolognese-Produkte 15 Jagdbeilagen 54 verschieden vorgekochte
Beanstandet	6 Gemüse (29 %) 0 Bolognese-Produkte (0 %) 3 Jagdbeilagen (20 %) 18 verschiedene vorgekochte Produkte (33 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (16) Enterobakterien (24) Staphylokokken (1) <i>Bacillus cereus</i> (5)

7 : Vorgekochte Produkte.

Eiswürfel

Der Einsatz von Eiswürfeln in Betrieben kann zu mikrobiologischen Problemen führen. Diese sind insbesondere auf eine mangelhafte Reinigung der Eiswürfelmaschine oder eine unsachgemässe Bedienung zurückzuführen. In diesem Jahr erfolgten 47 Probeentnahmen. 10 Proben wurden beanstandet (21 %). Diese Quote ist im Vergleich zu den Vorjahren, als die Beanstandungsquote bei 35 % lag, deutlich gesunken.

Resultate	
Proben	47
Beanstandet	10 (21 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (0) Enterokokken spp (6) <i>Escherichia coli</i> (2) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (4)

8 : Eiswürfel.

Frittieröl

In Restaurants muss das Frittieröl in regelmässigen Abständen ausgetauscht werden, weil es durch die Ansammlung von gesundheitsschädlichen polaren Komponenten verderben kann. 402 Messungen wurden vor Ort hinsichtlich der Konformität ihrer Frittieröle durchgeführt. Bei 41 Messungen (10 %) musste das Frittieröl ausgewechselt werden. Die polaren Komponenten wurden im Labor analysiert. Von 11 Probeentnahmen entsprachen 3 nicht den Anforderungen (27 %). Die Beanstandungsquote war somit höher als in früheren Jahren (18 % im 2019).

Resultate	
Proben	11
Beanstandet	3 (27 %)
Grund	Zusammensetzung

9 : Frittieröl.

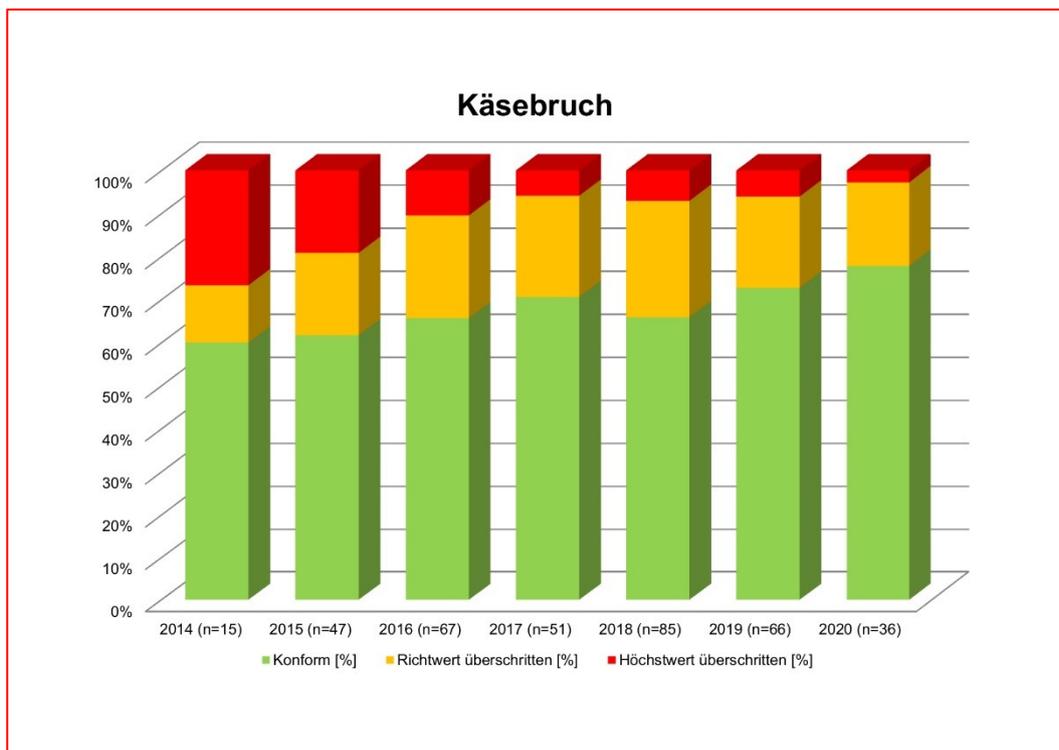
Rohmilchkäse

Bei der Inspektion der Käsereien werden regelmässig Proben von Käsebruch entnommen. Käsebruch ist die eingedickte Milch, die zur Käseherstellung führt. Dieser Käsebruch ist sehr 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 für Staphylokokken 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.

2020 überschritten von 36 analysierten Proben 7 den Wert von 10'000 KBE/g und nur eine den Höchstwert. In der Probe, die den Höchstwert überschritt, war nach der Reifung kein Toxin nachweisbar. Sie konnte somit auf den Markt gebracht werden.

Die Kontrollen zielen sowohl auf den Gesundheitszustand der Tiere (Primärproduktion) als auch auf die Produktkonformität (Lebensmittelsicherheit) ab. Die Hygienemarker während der Produktion sind zwingend zu überwachen, um die Qualität und die Unbedenklichkeit des Produkts für



9 : Entwicklung der Käsebruchanalysen.

die Gesundheit des Verbrauchers sicherzustellen.



10 : Käsebruch. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy

Die von unserer Dienststelle vorgenommenen Kontrollen sowie die Beratungen durch die Landwirtschaftsexperten zeigen Wirkung. Der gesamte Herstellungsprozess, vom Gesundheitszustand der Kühe bis zur Milchverarbeitung hat sich merklich verbessert. Dies zeigt sich in der deutlichen Abnahme der Beanstandungen seit 2014. Die Anzahl der den Höchstwert überschreitenden Proben von Käsebruch sank von 27 % im Jahr 2014 auf 3 % im Jahre 2020. Der Zielwert von 10'000 KBE/g wird immer besser respektiert. 2014 erreichten diesen 60 % der Proben, heute 78 %.

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

10 : Käsebruch

Ziger

Bei der Herstellung dieses Lebensmittels wird die Molke entnommen und auf 90°C erhitzt. Die Proteine werden anschliessend in säurehaltigem Eiswasser ausgefällt.

Seit dem 1. Juli 2020 gibt es eine Gesetzesänderung, die die zu analysierenden Parameter für Ziger neu definiert. Aktuell wird nur *E. coli*, ein Fäkalbakterium, in diesem Lebensmittel analysiert. Zuvor wurden die Ziger auf mesophile aerobe Keime, Bazillen, Staphylokokken und Enterobakterien untersucht.

So wurden 12 Proben nach der alten Gesetzgebung und 14 nach der aktuellen Gesetzgebung überprüft. 3 (25 %) bzw. 2 (14 %) Proben entsprachen nicht den geltenden Normen. In keiner Probe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Die unter der alten Gesetzgebung erzielten Ergebnisse erlauben einen Vergleich der Situation im Jahr 2020 mit derjenigen des Vorjahres. Im Jahr 2019 entsprachen 40 % der Proben nicht den Normen. Wir stellen hier ein wachsendes Bewusstsein der Produzenten für die Hygiene bei der Herstellung vom Ziger und die Einhaltung von Lagertemperaturen fest.

Im Jahr 2020 setzte das Lebensmittelinspektorat die Zigerkampagne fort, und überprüfte die Gute Herstellungspraxis in diesem Bereich.

Insgesamt wurden 29 Zigerproduzenten inspiziert, von denen 14 beanstandet werden mussten.

Resultate	
Proben	12 (alte Gesetzgebung) 14 (aktuelle Gesetzgebung)
Beanstandet	3 (25 %) (alte Gesetzgebung) 2 (14 %) (aktuelle Gesetzgebung)
Grund	Mesophile aerobe Keime (3) Enterobakterien (2) Staphylokokken (1) <i>Bacillus cereus</i> (0) <i>E. coli</i> (2) <i>Listeria monocytogenes</i> (0)

11 : Ziger.

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. 2020 waren von 26 Walliser oder ausländischen Käseproben 4 nicht konform (15 %). Eine neue Kampagne wurde im Jahr 2020 organisiert und führte zu 6 Beanstandungen (25 %).

Resultate	
Proben	24
Beanstandet	6 (25 %)
Grund	Deklaration/Zusammensetzung

12 : Fettgehalt in Käse

Trinkwasser

Gemäss der kantonalen Verordnung über Trinkwasserversorgungen sind die Gemeinden für die Trinkwasserqualität im Walliser Kantonsgebiet zuständig, unabhängig davon, ob es sich um öffentliche oder private Netze handelt. Die Trinkwasserversorgung im Wallis in den öffentlichen Netzen wird durch 130 Versorger sichergestellt, wobei es sich hauptsächlich um Wasserwerke der Gemeinden handelt. Insgesamt gibt es 995 Trinkwasser-

netze, davon 624 öffentliche und 371 private Netze. Diese Netze versorgen zusammen die 360'000 Bewohner des Kantons mit Trinkwasser. In der touristischen Hochsaison beläuft sich die Anzahl der Trinkwasser verbrauchenden Personen (Bewohner und Touristen) im Wallis jedoch auf rund 500'000 Personen.

Die Wasserversorger müssen über ein die gesetzlichen Anforderungen erfüllendes Konzept der Selbstkontrolle (Qualitätssicherung) verfügen. Diese Verpflichtung zur Selbstkontrolle bedeutet, dass Ausstattungen, Anlagen, Arbeits- und Verfahrensbedingungen sowie Arbeitsorganisation so konzipiert sind, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Die im Rahmen der Selbstkontrolle ergriffenen Massnahmen müssen schriftlich dokumentiert und rückverfolgbar sein. Neben den Anforderungen der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung über Lebensmittel und Trinkwasser ist der Zustand der Technik (gute Verfahrenspraxis) in den für die Wasserversorgungssysteme geltenden Richtlinien des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches (SVGW) festgelegt.

Die DVSV führt regelmässige Inspektionen bei den Trinkwasserversorgern durch, die auf Grundlage einer Risikoanalyse und den Bestimmungen des nationalen Kontrollplans geplant werden (Mindesthäufigkeit auf Bundesebene: alle vier Jahre). 2020 führte die DVSV insgesamt 64 Inspektionen durch, davon gaben 57 Anlass zur Beanstandung.

Die hohe Beanstandungsquote (89 %) lässt sich durch die kürzlich in Kraft getretene (Mai 2017) der SVGW-Richtlinie W12 „Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen“ erklären, die zu einem höheren Anforderungsniveau im Bereich Qualitätssicherung führt, aber auch durch verstärkte Folgekontrollen. Diese Nachkontrollen sind insbesondere in Wasserversorgungen wichtig, die bei einer regelmässigen Inspektion gravierende Mängel aufgewiesen haben. Durch sie lässt sich sicherstellen, dass die angeordneten Massnahmen fristgerecht umgesetzt wurden. Ermittelte Nichtkonformitäten im Rahmen der Kontrollen sind insbesondere:

- Fehlende oder unvollständige Risikoanalyse
- Keine permanente Beherrschung der Desinfektionssysteme
- Fehlende Rückverfolgbarkeit für Kontroll- und Instandhaltungsarbeiten
- Unvollständiger Wartungsplan
- Fehlender Notfallplan im Fall einer Trinkwasserverunreinigung
- Unzureichende Probenzahl im Rahmen der Selbstkontrolle
- Nicht mehr dem Stand der Technik entsprechende Anlagen (Fassungen, Tanks, Schächte etc.).

Resultate	
Durchgeführte Inspektionen	64
Inspektionen mit Beanstandungen	57 (89 %)

13 : Inspektionen der Wasserversorgung.

2019 und 2020 erfolgte eine detaillierte Datenerhebung bei sämtlichen Walliser Trinkwasserversorgern. Die Zusammenstellung und statistische Verarbeitung der erhobenen Daten ermöglichten es der DVSV, ihre Kenntnisse hinsichtlich der Trinkwasserversorgung im Wallis zu erweitern. Dabei sind folgende Informationen wichtig:

- 58 % der Angestellten, die in einem Wasserwerk arbeiten, verfügen über eine spezielle Ausbildung im Bereich Trinkwasser (Wasserwart SVGW oder Brunnenmeister/in mit eidgenössischem Fachausweis).
- 42 % der Walliser Bevölkerung trinkt Wasser, das keiner Desinfektionsbehandlung unterzogen wurde.
- Die wichtigste Behandlung, um Rohwasser trinkbar zu machen, ist die Chlorung (32 %), gefolgt von der Ultrafiltration (14 %) und der UV-Desinfektion (9 %). Der verbleibende Prozentsatz (3 %) verteilt sich auf andere Behandlungen, wie die Ozonierung, die von geringer Bedeutung sind.
- Trinkwasser wird hauptsächlich aus Quellwasser (ca. 75 %), aber auch aus Grundwasser (ca. 20 %) und Oberflächenwasser (ca. 5 %) gewonnen.
- Leitungen mit einer Gesamtlänge von über 3300 km und knapp 2500 Anlagen, darunter 696 Reservoirs und 1034 Brunnenstuben, ermöglichen es, die Trinkwasserversorgung im gesamten Wallis sicherzustellen.

Zudem führt die DVSV die Prüfung und Genehmigung von Bau- oder Änderungsprojekten im Bereich Wasserversorgungsanlagen durch: Auffang-, Aufbereitungs-, Pump-, Turbinierungs-, Zuleitungs-, Speicher-, Fernverwaltungs- und Versorgungsanlagen im eigentlichen Sinne (neue Leitungen oder Austausch von Leitungen). Ferner müssen alle Änderungsprojekte oder neue Trinkwasserreglemente vor Inkrafttreten einer Überprüfung unterzogen werden.

Wie gesetzlich vorgeschrieben, führen die kommunalen Wasserwerke regelmässig Entnahmen zur Selbstkontrolle ihres Wassers durch. 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, der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorung, Ultrafiltration etc.) abhängig.

2020 erfolgten 4511 Probeentnahmen für mikrobiologische Analysen durch die Brunnenmeister im Rahmen ihrer Selbstkontrolle und 790 offizielle Probeentnahmen durch die Wasserinspektoren und Lebensmittelkontrolleure. Insgesamt wurden damit – alle Wassertypen zusammengefasst (Wasser aus dem Netz, unbehandeltes Rohwasser, Grundwasser, Quellwasser etc.) – 5301 mikrobiologische Analysen im Bereich Trinkwasser durchgeführt.

Der Anteil geringfügiger Verunreinigungen beläuft sich auf 5,1 % der gesamten in den Netzen durchgeführten Analysen. Der Anteil an Verunreinigungen, die Massnahmen erfordern, die die Betreiber verpflichten, die Bevölkerung über die Notwendigkeit des Wasserabkochens vor Verwendung (Abkochverfügung) zu informieren, beträgt 1,0 %. In Bevölkerungszahlen ausgedrückt, sind von den Abkochverfügungen 2020 etwa 13'070 Personen betroffen, von denen 725 durch private Netze und 12'345 durch öffentliche Netze versorgt wurden. Insgesamt waren 43 Netze von Abkochverfügungen betroffen, darunter 21 private und 22 öffentliche Netze.

Die Anzahl der von Abkochverfügungen betroffenen Personen ging gegenüber 2019 deutlich zurück (-70 %). Die Gründe

für diese Abnahme sind insbesondere eine Verbesserung der Überwachungs- und Desinfektionssysteme bei den Versorgern und günstigere Witterungsbedingungen (z. B. Abnahme starker Sommergewitter) als 2019. Zudem handelte es sich bei den meisten der von Abkochverfügungen betroffenen Netze um Netze, die nur eine beschränkte Anzahl von Verbrauchern versorgen (≤ 200 Bewohner).

Resultate	
Proben	5301 (davon 4399 Trinkwasser aus dem Netz)
Beanstandet	555 Entnahmen zur Selbstkontrolle (privat) 48 offizielle Entnahmen
Abkochverfügung	43 (1.0 %)

14 : Mikrobiologische Analysen (Wasser).

Beispiele Trinkwasserverschmutzung

Das nachfolgende Beispiel aus dem Jahr 2020 weist auf die Bedeutung von Wasserverschmutzungen und des richtigen Umgangs damit in unserem Kanton hin.

An einem Sonntagnachmittag im Juli beschwerten sich mehrere Verbraucher einer Bergstation beim kommunalen Wasserwerk über einen unangenehmen Geschmack und Geruch (Gülle) des Trinkwassers. Infolge dieser Beschwerden benachrichtigte die Wasserversorgung die DVSV und erliess vorsorglich eine Abkochverfügung für den betroffenen Ort. Am Montagmorgen wurden, in Zusammenarbeit mit der DVSV, mehrere gezielte Proben entnommen, um die Verunreinigung zu bestätigen und ihr Ausmass besser einzuschätzen. Dank der vor Ort durch den Brunnenmeister und den Wasserinspektor durchgeführten organoleptischen Analysen wurden die beanstandeten Quellen zudem schnell ermittelt. Anschliessend wurden die verunreinigten Quellen vom Netz getrennt. Am darauffolgenden Tag zeigten die Ergebnisse der Probeentnahmen vom Vortag, dass die Verunreinigung nicht nur die Bergstation, sondern auch das teilweise durch Bergquellen versorgte Dorf in der unterhalb gelegenen Talebene und die über die Talebene mit dem verunreinigten Netz verbundene Nachbargemeinde erreicht hatte. Auf Grundlage dieser Ergebnisse erliess die DVSV unverzüglich eine Abkochverfügung für sämtliche betroffenen Bereiche. Nach intensiven Spülungen mit nicht verunreinigtem Wasser sowie der

Reinigung und Desinfektion der wichtigsten verschmutzten Reservoirs erfolgte eine kontinuierliche Chlorung sämtlicher betroffenen Netze gemäss den Anweisungen des Wasserinspektors. Weitere intensive Spülungen mit gechlortem Wasser und Chlorschocks ermöglichten es, diese Verunreinigung zu beseitigen. In den Folgetagen wurden die Abkochverfügungen nach und nach aufgehoben, da mehrere aufeinanderfolgende Analysen am betroffenen Netz Ergebnisse zeigten, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Nach dieser Verunreinigung wurde der Wasseraustausch mit der Nachbargemeinde bis auf Weiteres untersagt. Die DVSV verlangte von den beiden betroffenen Wasserversorgungen, einen vollständigen Notfallplan für den Fall einer Wasserverschmutzung auszuarbeiten, der insbesondere die Kommunikationsstrategie und -mittel, das Verfahren zur Netzsperrung und das Verfahren zur Netzdesinfektion umfasst. Auch das System zur Überwachung der Wasserqualität der Quelle wurde überprüft und angepasst. In Zusammenarbeit mit einem Ingenieurbüro führte die Wasserversorgung, dass die verunreinigten Quellen nutzte, zudem eine eingehende hydrogeologische Untersuchung durch, um die Ursachen dieser Verunreinigungen zu erforschen. In den Schlussfolgerungen des Berichts wird auf eine schlechte Drainage des Oberflächenwassers verwiesen, das über den Warte-/Melkplatz des Viehs der direkt oberhalb der Quellen und ihrer Schutzzonen gelegenen Alp abfließt. Auf der Alp erfolgten daher Sanierungsarbeiten, in deren Rahmen insbesondere eine Sammelleitung für das Oberflächenwasser errichtet wurde, die dieses umlenkt und ausserhalb der Schutzzonen der Quellen versickern lässt. Diese Arbeiten wurden im November 2020 durchgeführt. Im Frühjahr 2021 werden zudem zusätzliche Strukturverbesserungen (z. B. Abdichtung der Jauchegrube) erfolgen, um diesen Schwachpunkt, gemäss den im Bericht der hydrogeologischen Untersuchung aufgeführten Vorschriften, endgültig zu beseitigen.

Diese Verunreinigung belegte, wie wichtig ein vollständiger Notfallplan für die Wasserversorgung ist, um eine schnelle Reaktion sicherzustellen. Bei einem Verdacht einer Verunreinigung in einer Ge-

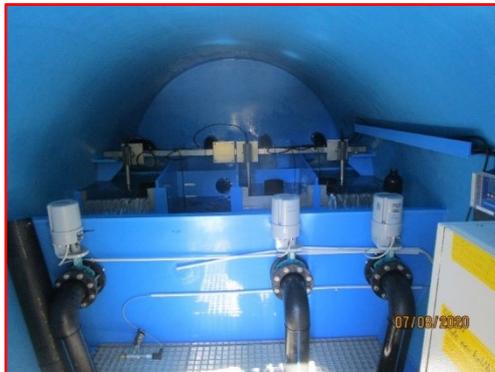
meinde mit Verbindungen zu Nachbargemeinden ist es zudem von wesentlicher Bedeutung, eine Präventionsstrategie durch den Erlass von Abkochverfügungen zu ergreifen, um sämtliche, möglicherweise von einer Verunreinigung betroffenen Verbraucher zu schützen. Die Überwachung des Rohwassers und des Desinfektionssystems ist zudem stets an das Rohwasser und die bekannten Risiken anzupassen. Und schliesslich ist es von entscheidender Bedeutung, dass die Wasserversorgung sämtliche erforderlichen Massnahmen (einschliesslich Strukturverbesserungen) ergreifen, um die Wasserressourcen zu schützen. Dies gilt auch für Wasserversorgung, die eine Desinfektionsbehandlung vornehmen.

Die am häufigsten mikrobiologischen Verunreinigungen in unserem Kontrollgebiet werden über die Quellen beobachtet. Entsprechend beobachten wir während der Schneeschmelze und nach heftigen Regenfällen vermehrt starke Verunreinigungen in den Trinkwassernetzen. Nebst der konsequenten Umsetzung des Schutzes der Quellgebiete ist die Messung der Trübung im Quellwasser, vor dem Zufluss ins Reservoir, eine zweckmässige Massnahme, um bei erhöhter Trübung den Quellzulauf zu verwerfen. Für die Trübungen gilt, dass Wasser mit einer Trübung von mehr als 1 FNU als nicht konform bezeichnet wird. In diesem Zusammenhang ist zu beachten, dass Trübungen, welche im Trinkwasserglas optisch erkennbar sind, den Normwert von 1 FNU bei weitem, d.h. um einen Faktor 5-10 überschreiten. Zudem ist es möglich, dass mikrobiologische Verunreinigungen auch unterhalb dieses Normwertes eingetragen werden. Entsprechend ist es wichtig, dass die Wasserversorgung die Charakteristik der einzelnen Quellen kennt. Wichtig zu wissen ist, ab welcher Trübung mikrobiologische Verunreinigungen eingeführt werden. Kann dies nicht gesichert werden, bedarf das Quellwasser einer Behandlung, um den Qualitätsanforderungen zu genügen.

Eine Wasserversorgung wird häufig von mehreren Quellen gespeist. Bei der Probe im Trinkwassernetz handelt es sich um ein Mischwasser. So ist es möglich, dass eine Quelle starke Verunreinigungen ins Trinkwassersystem einführt, ohne dass dies für den Bezüger optisch erkennbar ist. Im 2020 mussten speziell während

der Schneeschmelze und nach heftigen Regenfällen Ende November anfangs Dezember 2020, Abkochverfügungen ausgesprochen werden. Wiederholt haben wir festgestellt, dass Verunreinigungen über einzelne Quellen eingeführt wurden. Beim Nachvollziehen der Ursachen haben wir verschiedentlich festgehalten, dass Trübungsmessungen nur im Mischwasser (und nicht in den einzelnen Quellen / Speisungen) vorgenommen werden und die Alarmwerte, ohne nähere Betrachtung der einzelnen Quellen, beim Normwert 1 FNU eingestellt sind. Die Eigenkontrollen zur Ermittlung der Korrelation zwischen Trübungswert und Eintrag von mikrobiologischen Verunreinigungen überprüfen wir routinemässig während der Inspektion. Dies war im 2020 wiederholt ein Punkt, welcher zu Beanstandungen führte.

Die Witterungsbedingungen können wir nicht beeinflussen. Hingegen sind zweckmässige technische Hilfsmittel vorhanden, welche es erlauben die Trinkwassersicherheit zu erhöhen. In unserer Funktion als Trinkwasserinspektoren werden wir auch zukünftig ein Augenmerk auf diesen Punkt legen.



11 : Trübungsmessung. © DVSV

Die natürlichen Gewässer enthalten stets eine höchst vielfältige Mischung von Substanzen. Diese können in Oberflächen- und Grundwasser auf natürlichem Weg auftreten, insbesondere durch die Auflösung von Gestein oder menschliches Handeln. Die Zusammensetzung des Wassers variiert je nach Herkunft. Einige Substanzen, wie Arsen, können spontan für den Menschen gefährliche Konzentrationen erreichen. Viele von ihnen gelangen jedoch nur durch menschliches Handeln in den Wasserkreislauf. Dabei kann es sich um Substanzen handeln, die bereits natürlich im Wasser vorkommen (wie Salz) und deren Konzentration durch

menschliches Handeln etwas zunimmt; es kann sich jedoch auch um synthetische Substanzen (wie Pestizide oder organische Lösungsmittel) handeln, die ausschliesslich auf menschliches Handeln zurückzuführen sind. Viele von ihnen können für den Menschen gesundheitsschädlich sein. Die Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) legt die Höchstwerte für einige unerwünschte Substanzen fest. Diese Substanzen sollten im Idealfall nicht in das Rohwasser gelangen. Treten sie dort dennoch auf, sind angemessene Massnahmen zu ergreifen, um sie daraus zu entfernen oder sie umzuwandeln. Das Programm der chemischen Standardanalyse ermöglicht im Allgemeinen die Messung von 15 Parametern: elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Gesamthärte, Karbonathärte, Calcium, Ammonium, Sulfate, Nitrite, Nitrate, Oxidierbarkeit, Magnesium, Natrium, Kalium, Gesamtkohlenstoff und Trübheit. Diese Parameter ermöglichen es, das analysierte Wasser zu charakterisieren und seine Hauptbestandteile zu bestimmen. 2020 führte die DVSV 941 chemische Standardanalysen durch, wobei es sich um 648 Selbstkontrollanalysen und 293 offizielle Analysen handelte. Die Beanstandungsquote betrug 4,4 % (1,1 % bei offiziellen und 3,3 % bei privaten Entnahmen).

Resultate	
Proben	941 (davon 293 offizielle Wasserentnahmen)
Beanstandet	3.3 % Entnahmen zur Selbstkontrolle (privat) 1.1 % offizielle Entnahmen

15 : Analysen der chemischen Parameter.

Weine

Eine Aufgabe der DVSV besteht in der Prüfung, ob die auf den Markt gebrachten Weine den durch den Bund und den Kanton festgelegten qualitativen Anforderungen entsprechen.

Um die Qualität der Weine zu kontrollieren, hat die DVSV in diesem Jahr drei Kampagnen durchgeführt. Zwei von diesen Kampagnen konzentrierten sich auf Päien/Heida (22 Proben), AOC-Weine und Landweine des Jahrgangs 2019 (20 Proben). Die dritte Kampagne widmete sich der Analyse von nicht Walliser AOC-Weinen (10 Proben).



12 : Weine. © Valais/Wallis Promotion - Landwirtschaft Wallis

Die Beherrschung des Vinifizierungsprozesses wurde durch den Gehalt an Alkohol, Sulfid, Benzoesäure, Zitronensäure und Sorbinsäure im Wein bewertet. Es erfolgte eine Quantifizierung von Schwermetallen. Die Herkunft des Weins (Authentizität) sowie die Zugabe von rektifiziertem Mostkonzentrat oder einer anderen Süßung nach der Gärung (untersagt für AOC-Weine in einigen Kantonen) wurden kontrolliert.

Resultate	Heida/Paien
Proben	22
Beanstandet	1 (5 %)
Grund	Alkoholgehalt

Resultate	Nicht Walliser AOC-Weine
Proben	10
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

Resultate	Jahrgang 2019
Proben	20
Beanstandet	6 (30 %)
Grund	Alkoholgehalt (4) Kennzeichnung (2)

16 : Weine.

Kontrolle der Angabe «koffeinfrei» in entkoffeiniertem Kaffee

Mit dieser Kampagne sollte festgestellt werden, ob die Restaurateure tatsächlich entkoffeinierten Kaffee servieren, wenn dieser von Konsumenten verlangt wird. Unsere Kontrolleure bestellten entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zum Mitnehmen und brachten ihn zur Analyse ins Chemielabor. 2013 ergab diese Kampagne eine Nichtkonformität von 8 %. Die Kampagne wurde 2016 wiederholt, wobei keine der 40 analysierten Proben zu einer Beanstandung führte. 2017 wurden 33 Proben entnommen, 3 Kaffeeproben erwiesen sich als nicht konform (11 %).

2020 wurde eine Kampagne durchgeführt. 16 Proben wurden analysiert. Es wurden zwei nichtkonforme Proben gefunden (13 %).

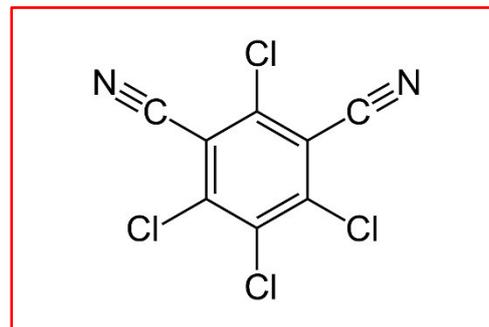
Resultate	
Proben	16
Beanstandet	2 (13 %)
Grund	Zu Hoher Koffeingehalt

17 : Kaffee ohne Koffein.

Chemische Kontaminanten

Pestizide in Trinkwasser

Das Jahr 2020 war geprägt von Chlorothalonil und seinen Metaboliten. Chlorothalonil ist ein Wirkstoff, der seit den 70er Jahren als Fungizid in Pflanzenschutzmitteln zugelassen ist und in der Landwirtschaft eingesetzt wird. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse haben die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) dazu veranlasst, Chlorothalonil im April 2019 als "potenziell krebserregende" Substanz einzustufen. Aus diesem Grund hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) den Einsatz ab dem 1. Januar 2020 schweizweit verboten.



13 : Chlorothalonil.

Ab Januar 2020 gelten alle Abbauprodukte von Chlorothalonil (Metaboliten) als gesundheitsschädlich und unterliegen daher gesetzlich dem Höchstwert von 0,1 µg/l. Im Hinblick auf die Neueinstufung von Chlorothalonil und seinen Metaboliten auf Bundesebene hat der Kanton Wallis in der Rhoneebene Trinkwasser- und Grundwasseranalysen durchgeführt.

Analysen von Proben durch die Walliser Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVS) bezüglich der Metaboliten von Chlorothalonil in Trinkwasserbrunnen zeigten, dass in 13 von 25 untersuchten Grundwasserfassungen, die Trinkwasser liefern, Metaboliten vorhanden waren. Die betroffenen Wasserversorgungen ergreifen die notwendigen

Massnahmen. In Brunnen von fünf Gemeinden (Fully, Monthey, Siders, Sitten, Vétroz) wurde der Vorsorgehöchstwert von 0,1 µg/l überschritten. Brunnen von drei Gemeinden (Fully, Siders, St-Léonard) weisen eine Konzentration der Metaboliten in der Nähe des Höchstwerts auf und bei weiteren Brunnen von vier Gemeinden (Raron, Saillon, Saxon, Sitten) wurden Metaboliten unter dem Vorsorgehöchstwert festgestellt. In 12 Trinkwasserbrunnen lagen die Konzentrationen der untersuchten Metaboliten schliesslich unter der analytischen Nachweisgrenze. Die als Trinkwasserverteiler betroffenen Gemeinden wurden über die Untersuchungsergebnisse informiert. Die Wasserversorger müssen diese Stoffe im Rahmen ihrer Selbstkontrolle weiterhin messen und beobachten (Monitoring). Wird dieser Höchstwert überschritten, sind von den entsprechenden Wasserversorgungen Massnahmen zu ergreifen wie beispielsweise das Aufgeben eines betroffenen Trinkwasserbrunnens, das Mischen des betreffenden Wassers, die Nutzung anderer Trinkwasserquellen oder der Bezug von Trinkwasser aus benachbarten Gemeinden.

Mit dem Einverständnis aller betroffenen Gemeinden wurden die Ergebnisse der Chlorothalonil-Metaboliten am 17. August 2020 in einer [Medienmitteilung](#) veröffentlicht.

Zusätzlich zu Chlorothalonil und seinen Metaboliten hat das Labor während verschiedener Kampagnen die Konzentration zahlreicher Pestizide in Trinkwassernetzen im Oberwallis und in etwa zehn Brunnen in der Talebene analysiert. Die erhobenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt auf, der unter den Höchstwerten für die untersuchten Parameter lag.

Resultate	Pestizide
Proben	35
Beanstandet	0
Grund	–

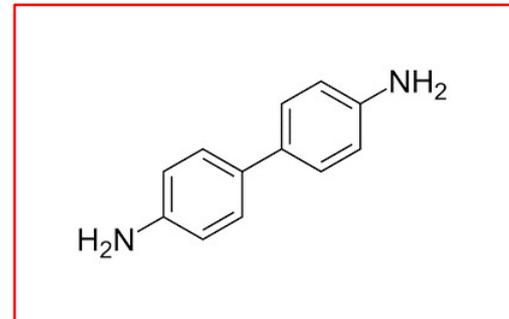
18 : Pestizide in Trinkwasser.

Resultate	Chlorothalonil und Metabolite
Proben	25
Beanstandet	4 (16 %)
Grund	Höchstwert betreffend R471811 überschritten

19 : Chlorothalonil und Metaboliten

Benzidin und verwandte Verbindungen in Trinkwasser

Benzidin ist eine organische Verbindung, die nachweislich in wenigen Orten im Walliser Grundwasser vorkommt.



14 : Benzidin

Untersuchungen haben das Vorkommen von Benzidin im Grundwasser zwischen Gamsenried und dem Standort des Chemieunternehmens Lonza AG nachgewiesen. Bei dem im Wallis vorkommenden Benzidin handelt es sich vermutlich um ein Nebenprodukt der ehemaligen Produktion von Phenylhydrazin.

Benzidin wurde durch die Internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) als bekanntermassen krebserregend für Menschen eingestuft (Kategorie 1A). Nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand lässt sich bestätigen, dass Benzidin ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, wenn es im Trinkwasser auftritt.

Daher wurden 25 Grundwasserproben aus Trinkwasserbrunnen entlang des Rotens zu unterschiedlichen Zeiten des Jahres auf ihren Benzidin-, 3-Aminobiphenyl-, 4-Aminobiphenyl- und 4-Amino-4-Hydroxybiphenylgehalt hin analysiert. In keiner Probe liessen sich diese verschiedenen Substanzen nachweisen.

Resultate	
Proben	30
Beanstandet	0
Grund	–

20 : Benzidin 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 01.05.2017 gilt ein Höchstwert von 6.0 µg/L für 1,4-Dioxan in Trinkwasser.

Die Konzentration von 1,4-Dioxan lag 2020 in sämtlichen der 25 durch unsere Dienststelle entnommenen Grundwasserproben unterhalb 0.4 µg/L. Resultate aus den vergangenen Jahren haben jedoch gezeigt, dass die Kontamination des Trinkwassers mit diesem Stoff nicht konstant war. Eine regelmässige Beobachtung der Grundwasserpumpen wird risikobasiert fortgesetzt.

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	0
Grund	–

21 : Dioxan in Trinkwasser.

Andere organische Verunreinigungen im Trinkwasser

Weitere durch industrielle Tätigkeit verursachte Mikroverunreinigungen wurden analysiert. Dabei handelt es sich insbesondere um BTEX (Benzol, Toluol, Ethylbenzol und Xylol), Anilinderivate, MTBE (Methyl-tertbutylether) und Fluoridproben. Alle analysierten Proben entsprachen den geltenden Vorschriften.

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 Fribourg hat das Vorkommen von Amitraze in 17 Walliser Honigen analysiert. Eine Probe (6 %) enthielt Rückstände des verbotenen Akarizids.

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	1 (6 %)
Grund	Amitraze nachgewiesen

22 : Amitraze in Honig.

Schwermetalle in Trinkwasser

Die DVSV beschloss ab 2017, eine grosse Kampagne zum Schwermetallgehalt in Walliser Trinkwasser durchzuführen. Das langfristige Ziel besteht darin, sämtliche Netze im Wallis zu kontrollieren. Die analysierten Schwermetalle und die Ergebnisse sind nachfolgender Tabelle zu entnehmen. 690 Probeentnahmen erfolgten im gesamten Wallis zwischen 2017 und 2020.

410 Trinkwassernetze von 624 offiziellen Netzen (65.7 %) wurden auf diese Weise analysiert, dies entspricht 73 % der betroffenen Walliser Bevölkerung.

Somit sind noch 214 Netze zu untersuchen, die ein Viertel der Bevölkerung versorgen.

In 148 Netzen ist der Richtwert für Schwermetalle überschritten worden. Dies betrifft 60 Gemeinden.

In 25 Netzen wurde ein Höchstwert überschritten, davon waren 22 Gemeinden betroffen. Diese 25 Wassernetze weisen einen Gehalt an Eisen, Mangan, Aluminium, Nickel oder Antimon auf, der die zulässigen Höchstwerte überschreitet. Weitere Kontrollen werden folgen.

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. Vor Jahresende informierten die Gemeinden, denen es nicht gelungen war, den Arsengehalt unter den geltenden Höchstwert zu reduzieren, die Bevölkerung darüber, dass das Wasser nicht zum Verzehr geeignet ist. Ab dem 1. Januar 2019 stellten sie zudem in Flaschen abgefülltes Wasser zur Verfügung. 2019 und 2020 bemühten sie sich um Lösungen, um innerhalb eines angemessenen Zeitraums Wasser liefern zu können, das den geltenden Vorschriften entspricht.

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

Resultate	2017-2020
Proben	690
Beanstandet	41 (5.9 %)
Grund	Eisen (10) Mangan (6) Arsen (22) Aluminium (1) Nickel (1) Antimon (1)

23 : Schwermetalle im Trinkwasser.

Schwermetalle in Wein

Eine chemische Methode zur Quantifizierung von Schwermetallen in Wein wurde in unserem Labor eingeführt. Alle analysierten Proben entsprachen den Anforderungen hinsichtlich Arsen-, Blei-, Cadmium- und Kupfergehalt.

Resultate	
Proben	52
Beanstandet	0
Grund	–

24 : Schwermetalle in Wein.

Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis

Von den 20 entnommenen Proben (3 Milch, 9 Fleisch, 4 Getreide, 3 Kartoffeln und 1 Käse) wiesen 13 einen Gehalt von unter 1 µg/kg Quecksilber auf. Proben von Kartoffeln zeigten einen geringen Gehalt von 1.3 bis 3.2 µg/kg Quecksilber.

Proben von Leber oder Nieren ergaben Werte zwischen 1.2 und 4.7 µg/kg.

Die festgestellten Werte stellen keine Gefahr für die Gesundheit dar.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0
Grund	–

25 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.

Anorganisches Arsen in Reisprodukten

Das Vorhandensein von Arsen in Lebensmitteln und Wasser wird auf eine normale Akkumulation aufgrund des Vorhandenseins von Arsen in der Umwelt zurückgeführt. Relativ hohe Gehalte dieser Verbindung wurden in Reis und Reisprodukten gefunden und berichtet. In einer interkantonalen Kampagne, die vom OFCO des Kantons Waadt durchgeführt wurde, zeigten vier Proben von Reis und Reisprodukten konforme Werte für Arsen.

Resultate	
Proben	4
Beanstandet	0
Grund	–

26 : Anorganisches Arsen in Reisprodukten.

Toxine in Lebensmitteln

Trichothecene sind Mykotoxine, die durch bestimmte Bodenpilzarten ausgeschieden werden, bestimmte Pflanzen befallen können und dort eine Krankheit namens Fusariose auslösen. Die Verunreinigung des Getreides kann vor, während und nach der Ernte erfolgen. Diese Mykotoxine sind toxische Verbindungen, die infolge einer Kontamination von Kulturpflanzen in die Nahrungskette gelangen können. Die im Rahmen einer durch das LSVW Freiburg organisierten interkantonalen Kampagne entnommenen vier Getreideproben für Kindernahrung entsprachen den gesetzlichen Anforderungen.

Polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane sind chlorierte organische Verbindungen, die in der Umgangssprache als Dioxine bezeichnet werden.

Dioxine entstehen in kleinsten Mengen bei Verbrennungsprozessen (z.B. bei der Verbrennung von Haushalt- und Industrieabfällen) und verbreiten sich über die Luft in die Umwelt. Sie reichern sich insbesondere im Boden an und sind wie PCB sehr langlebig.

PCB wurden zu verschiedenen Zwecken eingesetzt, beispielsweise als nicht-brennbare Flüssigkeiten in Wärmeüberträgern, Transformatoren und elektrischen Kondensatoren oder als Weichmacher in Anstrichstoffen, Dichtungsmassen und Kunststoffen. In den meisten Ländern ist es seit den 1980er Jahren verboten, PCB in Verkehr zu bringen. Trotzdem sind sie immer noch in alten Geräten oder Baumaterialien und wegen ihrer Langlebigkeit in der Umwelt zu finden. Landwirtschaftliche Nutztiere nehmen Dioxine und PCB mit Bodenpartikeln auf, Wassertiere über die Nahrungskette. Auch über den Kontakt mit PCB-haltigen Materialien, die z.B. in Ställen verwendet wurden, können Tiere diese Stoffe aufnehmen. Als chronische Auswirkungen von Dioxinen und PCB wurden in Tierversuchen Störungen der Reproduktionsfunktionen, des Immunsystems, des Nervensystems und des Hormonhaushalts beobachtet. Von einigen Dioxinen und PCB ist bekannt, dass sie das Krebsrisiko erhöhen können.

Da Dioxine und PCB fettlöslich sind, reichern sie sich im Fettgewebe der Tiere an. Fleisch, Fisch, Eier und Milch weisen deshalb höhere Gehalte an Dioxinen und PCB auf. Aus diesem Grund sind Lebensmittel tierischer Herkunft für den Menschen die Hauptquelle für die Aufnahme von Dioxinen und PCB.

Von den bisher untersuchten 9 Käseproben entsprachen alle den geltenden Normen.

Resultate	
Proben	13
Beanstandet	0
Grund	-

27 : Lebensmitteltoxine.

Überprüfung der Täuschung und von Verbraucherinformationen

Eine Aufgabe der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen besteht darin, den Verbraucher vor Täuschungen in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zu schützen. Zu Täuschungen kommt es insbesondere hinsichtlich Herkunftsangaben, Fertigungsverfahren, Bezeichnung oder Beschreibung des Produkts.

Authentizität von Schweizer Eiern

Im Jahr 2019 haben Schweizer Legehennen erstmalig mehr als eine Milliarde Eier gelegt. Der Markttrend zeigt eine Anziehungskraft für diese einheimischen Eier. Das Betrugspotenzial für den Verkauf von ausländischen Eiern, die als Schweizer Eier gestempelt sind, ist daher sehr hoch.



15 : Eier. © DVSV

Das Kantonslabor hat eine Methode zur Bestimmung der Herkunft von Eiern eingeführt. Der Wasserverbrauch eines Huhns beträgt in etwa das Zweifache der Futteraufnahme. Somit besteht eine direkte Korrelation der Sauerstoffisotopenverhältnisse in Eiern zum Trinkwasser.

Bei der Lagerung von Eiern verändert sich das ¹⁸O/¹⁶O Isotopenverhältnis, womit mit dieser Methode auch das Alter der Eier abgeschätzt werden kann. Diese Methode kann somit Aussagen über die Herkunft von Eiern und deren Alter machen. Eine Datenbank mit Eiern aus der ganzen Schweiz wurde vom Walliser Kantonslabor in Zusammenarbeit mit Kantonschemikern aus anderen Kantonen aufgebaut. Daraufhin wurde im Wallis eine Kampagne mit 27 Eiprobeorganisiert, die als Schweizer Eier bezeichnet waren. Alle untersuchten Proben zeigten Ergebnisse, die hinsichtlich der Herkunft mit der Datenbank übereinstimmten.

Laut Gesetz müssen Eier innerhalb von 21 Tagen verkauft und innerhalb von 28 Tagen verbraucht werden. Isotopenanalysen haben einen Unterschied im Isotopenverhältnis des Sauerstoffs in Abhängigkeit vom Alter des Eies gezeigt. So kann es möglich sein, zwischen zwei Chargen von Eiern zu unterscheiden, die an unterschiedlichen Tagen gelegt wurden. In einer von 27 entnommenen Proben wurde festgestellt, dass diese Eier von verschiedenen Legedaten enthielten. Die Differenz des Legedatums von Eiern in derselben Verpackung betrug in etwa 15 Tage.

Zuletzt sei noch angemerkt, dass der Anteil der Bodenhaltungseier bei den nationalen Eierhändlern 2019 mit 14.4 % erstmalig unter die 15 %-Grenze gesunken ist. Zulegen konnten dafür sowohl Freiland- als auch Bioeier, welche zusammen über 85 % der verteilten Eier ausmachen. Der Bio-Anteil in der gesamten Eiherzeugung in der Schweiz erreichte mit 17,7 % einen neuen Rekord.

Kennzeichen der ökologischen Landwirtschaft ist die „natürliche“ Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Betriebs. Dazu gehört nicht nur der Verzicht auf chemische „Einsatzmittel“, wie Kunstdünger oder Pestizide, sondern auch der Aufbau geschlossener Systeme und artgerechter Tierhaltung. Die verwendeten Futtermittel sind spezifisch. Gerade die artgerechte Tierhaltung ist durch chemische bzw. physikalische Kenndaten kaum zu fassen. Auch die Agrarprodukte der ökologischen Landwirtschaft sind in der Regel kaum von Produkten der konventionellen Landwirtschaft mit analytischen Mitteln zu unterscheiden. Eine Möglichkeit bietet je-

doch die Überprüfung der Isotopenverhältnisse des Stickstoffs ($\delta^{15}\text{N}$) und des Kohlenstoffs ($\delta^{13}\text{C}$). Diese Verhältnisse können durch das in der Hühnerzucht verwendete Futter beeinflusst werden. Von den untersuchten Proben waren betreffend Produktionsart alle korrekt gekennzeichnet.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	1 (4 %)
Grund	Eier, in derselben Packung von verschiedenen Legedaten

28 : Authentizität der Eier.

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. Von 36 untersuchten Weinen, AOC-Wallis, bei denen eine Süssung untersagt ist, waren diesbezüglich alle Proben konform.

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.

Resultate	
Proben	36
Beanstandet	0
Grund	-

29 : Authentizität und Süssung von Wein.

Authentizität von Walliser Aprikosen

Die Walliser Produzenten werden in der gesamten Schweiz als wichtige Lieferanten von Aprikosen anerkannt.

Um den Markt der Walliser Aprikosen, unsere Produzenten sowie die Konsumenten vor Täuschung zu schützen, legt die Dienststelle für Verbraucherschutz grossen Wert darauf, zu kontrollieren, dass die Angaben zu den als Walliser Aprikosen verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, namentlich was das Produktionsland anbelangt.



16 : Walliser Aprikosen. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin

2020 wurde eine kantonale Kampagne zur Kontrolle der Echtheit und der Rückverfolgbarkeit der Walliser Aprikosen auf dem Walliser Markt gestartet.

Bei 14 Entnahmen wurde im Rahmen der Kontrolle der Rückverfolgbarkeit kein Betrugsfall festgestellt.

Resultate	
Proben	14
Beanstandet	0
Grund	-

30 : Authentizität von Walliser Aprikosen.

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 eine Kampagne zur widerrechtlichen Zuckering von Honig durch. Die Analysen zeigten, dass die Zuckerkonzentration (Fructose, Glukose und Saccharose) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllte. 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 17 auf dem Walliser Markt entnommenen Honigproben erfüllten alle das isotopische Kriterium ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$).

Dagegen enthielt ein als Schweizer Honig gekennzeichnete Honig ein Akarizid, dessen Verwendung in der Schweiz verboten ist. Es wurde festgestellt, dass der als Schweizer Honig verkaufte Honig aus Kolonialstöcken stammt, die in Frankreich mit diesem Akarizid behandelt wurden.

Resultate	
Proben	17
Beanstandet	1 (6 %)
Grund	Amitraze- Spuren

31 : Verfälschung von Honig.

Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln

Im Bereich der Echtheit von Lebensmitteln gilt es die in den Produkten enthaltenen Tierarten zu kontrollieren. 2020 kontrollierte das kantonale Labor für alle Westschweizer Kantone, ob die vermarkteten Würste auch wirklich aus dem auf der Verpackung angegebenen Tierarten bestanden. Es erfolgten 12 Probeentnahmen von Würsten im Wallis. Eine Probe enthielt zusätzlich zu den auf der Verpackung deklarierten Tierarten Schweine- und Pferdefleisch. In einem anderen Fall wurde nicht deklariertes Rind- und Lammfleisch gefunden. Diese zwei Fälle sind eher auch Nachlässigkeiten im Herstellungsprozess als auf eine gezielte Täuschung der Konsumentinnen zurück zu führen.

Resultate	
Proben	12
Beanstandet	2 (17 %)
Grund	Tierart nicht korrekt deklariert

32 : Identifizierung der Tierarten in Würsten.

Eine weitere, durch die DVSV Neuenburg organisierte interkantonale Kampagne befasste sich mit der Echtheit von Tierarten in 18 Hackfleischprodukten. Drei Proben (17 %) enthielten Pferdefleisch neben Rindfleisch.

Resultate	
Proben	18
Beanstandet	3 (17 %)
Grund	Tierart nicht korrekt deklariert

33 : Identifizierung der Tierarten in Hackfleischprodukten.

Gebrauchsgegenstände

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

Kontrolle und Inspektion der Badeanlagen

Derzeit gibt es im Wallis 259 Badeanlagen mit 501 Schwimmbecken, Planschbecken, Sprudelbädern und Kaltwasserbecken für die Sauna. Im Laufe des Jahres 2020 wurde 1 Anlage neu eröffnet und 5

endgültig geschlossen (Becken wurden stillgelegt oder Anlagen unterliegen nicht mehr der Gesetzgebung der TBDV). Zudem werden 8 Einrichtungen gerade renoviert, sind vorübergehend geschlossen oder stehen vor der Eröffnung.

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens begutachtete das Inspektorat 3 Anträge für den Bau oder die Renovierung von Schwimmbädern und Spas.

2020 haben wir 94 Inspektionen von Einrichtungen vorgenommen und dabei 47 Betriebsgenehmigungen bewilligt und / oder verlängert.

Die Anzahl konformer Einrichtungen betrug 208; 51 (20 %) besaßen keine gültige Betriebsgenehmigung (bei 31 war die Verlängerungsfrist abgelaufen, 20 ohne Betriebsgenehmigung). Zu betonen ist, dass von diesen 20 Einrichtungen ohne gültige Betriebsgenehmigung 10 im Jahr 2020 geprüft wurden. In diesen Fällen fehlte der Sicherheitsbericht und/oder der Inhaber einer Biozidzulassung, um die 5 Jahre gültige Betriebsgenehmigung ausstellen zu können.

Die wichtigsten Abweichungen sind weiterhin: die nicht erfolgenden täglichen systematischen Kontrollen der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und pH) der Badewässer, die fehlende Ausbildung des Verantwortlichen für die Anlage, ein nicht anwesender Inhaber einer Biozidzulassung, fehlende Angaben für die Badegäste (nicht überwachtes Becken, Beckentiefe) und das hohe Alter bzw. der schlechte Wartungszustand der Desinfektionssysteme und der Räumlichkeiten. Infolge unserer Nachkontrollen nehmen diese Mängel jedoch ab.

2020 schloss die DVSV aufgrund von Beanstandungen vorübergehend 72 Schwimmbecken, Planschbecken, Sprudelbäder und Kaltwasserbecken für die Sauna. Diese Werte sind viel niedriger (1/3) als in einem normalen Jahr und sind COVID-19 geschuldet, da viele Einrichtungen aufgrund der verschiedenen Lockdowns schliessen mussten.

- 37 aufgrund des Vorkommens von E. coli (13 Fälle) und/oder Pseudomonas (24 Fälle);
- 12 Sprudelbäder aufgrund des Vorkommens von Legionellen;

- 23 aufgrund einer starken Überschreitung der Normen für gebundenes Chlor*, pH oder freies Chlor.

*In den meisten Fällen überschritten die Werte des gebundenen Chlors den Wert von 0,4 mg/l, was zu einer sofortigen Beckenschliessung führt. Das Vorkommen von gebundenem Chlor ist durch die unzureichende Erneuerung des Wassers in den Becken sowie durch die mangelnde Hygiene (Badende duschen vor dem Baden nicht) bedingt.

Kontrolle von Badewasser

1274 Proben wurden 2020 für mikrobiologische Analysen entnommen. Davon entsprachen 136 (11 %) 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 Besucherspitzen angepasst sind. Wenn die Schließung eines Beckens aus mikrobiologischen Gründen angeordnet wurde, wurde eine Nachkontrolle durchgeführt, bevor das Becken wieder geöffnet werden konnte.

Eine weitere Kampagne wurde in Freibädern durchgeführt. Es handelte sich dabei um eine Folgekampagne der Untersuchungen von 2017 bis 2019. Die Kampagne konzentrierte sich auf chemische Parameter wie THM (Trihalogenmethane), Chlorate und Bromate und Harnstoff in den Becken. Mehrere wissenschaftliche Studien weisen auf die Risiken für Schwimmer hin, die sich regelmässig diesen Schadstoffen (THM) aussetzen. Sie entstehen durch Reaktionen von Desinfektionsmitteln mit im Badewasser vorhandenem organischen Material. Unsere Kampagne 2020 zeigte, dass der THM-Wert bei 44 % der Bäder zu hoch waren.

Bei der Analyse des Badewassers zeigte sich, dass die Höchstwerte in 60 % der Fälle für Chlorate und in 16 % der Fälle für Bromate überschritten wurden (Nebenprodukte von Desinfektionsmitteln).

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

Die Beanstandungsquote (80 %) für die Kampagne 2020 ist höher im Vergleich zu 2017 (63 %), 2018 (45 %) und 2019 (32 %).

Resultate	
Proben	25
Beanstandet	20 (80 %)
Grund	THM (11) Chlorat (15) Bromat (4) Harnstoff (5)

34 : Badewasser – Chemie.

Resultate	
Proben	1274
Beanstandet	136 (11 %)
Grund	Aerobe mesophile Keime (98) <i>Escherichia coli</i> (31) <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (59)

35 : Badewasser – Mikrobiologie.

Kontrolle von natürlichen Badegewässern

Zurzeit gibt es 19 „Strände“, Weiher und Baggerseen, die im Sommer regelmässig von der Bevölkerung im Wallis zum Baden genutzt werden. Es gibt auch 3 private Strände, die jedoch öffentlich zugänglich sind.

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.

In 2020 hat die DSVS 72 Analysen durchgeführt. Die Qualität des Badewassers war in den verschiedenen kontrollierten Gewässern gut, was die untersuchten mikrobiologischen Parameter betrifft. In einem Gewässer wurde bei der ersten Analyse eine Kontamination festgestellt. Die Nachkontrolle ergab jedoch wieder eine gute Wasserqualität für dieses Gewässer.



17 : Natürliche Badegewässer. © Valais/Wallis Promotion – Wallis Tourismus

Bergseen, die nur sehr selten zum Baden genutzt werden, werden nicht systematisch kontrolliert.

Cyanobakterien sind von Natur aus vorhanden und vermehren sich wie Algen, wenn die Umgebung ihre Entwicklung begünstigt (Wärme und hohe Wassertemperatur). Sie sind hauptsächlich in stillen Gewässern zu finden. Cyanobakterien produzieren Toxine wie z. B. Mikrozystine. Die menschliche Gesundheit kann durch Cyanobakterien aufgrund von direktem Kontakt (Reizung der Schleimhäute oder der Haut) oder durch Verschlucken (Magen-Darm-Störungen, Erbrechen, Durchfall, neurologische Störungen) beeinträchtigt werden. Kinder sind potenziell anfälliger, da für sie ein größeres Risiko besteht, versehentlich Seewasser zu trinken. 4 Strandgewässer wurden im Jahr 2020 analysiert und wiesen Mikrozystingehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze auf.

Resultate	
Proben	72
Beanstandet	0
Grund	–

36 : Natürliche Badewasser.

Resultate	
Proben	4
Beanstandet	0
Grund	–

37 : Microcystine in natürlichem Badewasser.

Analyse von Legionellen in Sprudelbecken und Duschanlagen

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 registrierten Fällen auf 544 im Jahr 2018. 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. Im Durchschnitt sterben trotz Antibiotika-Behandlung 5 bis 10 % der Erkrankten. Darüber hinaus sind diese Bakterien gegenüber Temperaturen von über 40°C resistent und ausserdem chlortolerant.

Sprudelbäder (Jacuzzis, Spas, etc.) erfordern eine besondere Aufmerksamkeit aufgrund ihrer hohen Temperaturen (>

30°C) und der Wasserbewegung, kombiniert mit Luftzufuhr, da sie günstige Bedingungen für die Vermehrung der Legionella spp., die Bildung von Aerosolen und die Einatmung durch die Badenden bieten. Die DVSV hat eine Kampagne in öffentlich zugänglichen Sprudelbädern durchgeführt. Von 93 Analysen ergaben 14 eine beträchtliche Kontamination (15 %). Was die Legionellen betrifft, wurden elf Duschwässer analysiert, von denen fünf die geltenden gesetzlichen Normen überschritten. Dabei handelte es sich um Nachkontrollen von Duschanlagen, die bereits in den Vorjahren eine Nichtkonformität zeigten.

Resultate	
Proben	93
Beanstandet	14 (15 %)
Grund	Legionellen

38 : Sprudelbecken.

Resultate	
Proben	11
Beanstandet	5 (45 %)
Grund	Legionellen

39 : Duschwasser.

Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten oder der Haut in Berührung kommen

Paraphenyldiamin in Kosmetika

Henna (*Lawsonia inermis*) ist ein in Indien oder Arabien beheimateter Strauch. Seine Blätter werden getrocknet und zerkleinert und zum Färben der Haare verwendet. Der Farbton reicht von Kupfer über Rot bis Mahagoni. Henna-artige Produkte können Para-Phenyldiamin (PPD, oder 1,4-Diaminobenzol) enthalten, eine Substanz mit sensibilisierenden und mutagenen Eigenschaften, die in solchen Produkten nicht vorhanden sein darf. Die LSVW von Freiburg analysierte 6 Kosmetika, die im Wallis entnommen wurden. Keiner von ihnen enthielt PPD.

Resultate	
Proben	6
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

40 : Kosmetikprodukte.

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

Tätowierung, Piercing, Permanent - Make-up (PMU) und Microblading (MB) und verwandte Praktiken 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.

2020 wurden insgesamt 22 Betriebe in diesen Bereichen inspiziert. Die Aufteilung der Tätigkeit dieser Betriebe sieht folgendermassen aus:

- 9 Betriebe sind nur im Bereich Tätowieren tätig.
- 1 Betrieb im Bereich Tätowieren und Piercen.
- 12 Betriebe im Bereich Permanent-Make-up oder Microblading.

Insgesamt wurden dabei 26 Inspektionen durchgeführt. Dass die Anzahl der Inspektionen höher ist als die Anzahl der inspizierten Betrieben, erklärt sich durch gezielt durchgeführte Nachkontrollen.

Von den 22 inspizierten Betrieben wurden insgesamt 14 Betriebe beanstandet. Die Beanstandungsquote liegt somit bei 64 %.

Die Hauptbeanstandungsgründe waren folgende:

- Nicht korrekt gekennzeichnete Farben.
- Fehlende Rückverfolgbarkeit der Farben sowie steriler Utensilien.
- Mindesthaltbarkeitsdatum für sterile Nadeln, Griffstücke, Farben abgelaufen.
- Keine klare Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen (Hygienezonen).

Bei 4 Betrieben respektive Personen wurde vor Ort im Rahmen der Inspektion ein sofortiges Verbot zur Ausführung der Tätigkeit erteilt (3 Betriebe im Bereich Tattoo und 1 Betrieb im Bereich Microblading). Solche Verbote sind jeweils befristet.

Die Person kann die Tätigkeit wiederaufnehmen, sobald der DVSV der Beweis erbracht werden kann, dass sie diese auch wirklich sicher beherrscht und die verlangten Auflagen allesamt umgesetzt wurden.

Zu erwähnen ist, dass es sich bei diesen 4 Betrieben um Betriebe / Personen handelte, die diese Tätigkeit im Nebenerwerb durchführten. Dies ist ein wichtiger Aspekt, den es zu präzisieren gilt und bringt zugleich eine zentrale und interessante Fragestellung mit sich – nämlich:

Welche Kriterien sollten Kunden beachten, um einen guten und sicheren Anbieter zu finden (Tattoo, Piercing, PMU, MB)?

Der Kunde sollte seine Eigenverantwortung ebenfalls ernst nehmen, gesunder Menschenverstand ist gefragt. In diesem Zusammenhang ist es auch die Aufgabe des Konsumenten, sich selber kritische Fragen und dem Anbieter kritische Fragen zu stellen. Etwa: Wie lange gibt es den Betrieb schon? Handelt es sich um einen Shop, der dies hauptberuflich oder im Nebenerwerb betreibt? Ist es vor Ort sauber und rein? Herrscht Unordnung? Wie seriös ist das Vorgespräch? Gibt es einen Fragebogen betreffend Allergien, Medikamente oder Gesundheitsprobleme? Anhand dieser Fragen kann ein Kunde die Professionalität bereits selber grob einschätzen.



18 : Tätowierung. © DVSV

Nationale Inspektionskampagnen

Food Contact Material (FCM) - Selbstkontrolle in Lebensmittelbetrieben

Materialien und Gegenstände in direktem Kontakt mit Lebensmitteln (Food Contact Materials, FCM) sind dazu bestimmt, in Zusammenhang mit der Herstellung, Verwendung oder Verpackung von Lebensmitteln mit diesen in Berührung zu kommen. Die Vielfältigkeit der Materialien welche als FCM verwendet werden, ist riesig und umfasst hauptsächlich verschiedene Kunststoffe, Papier, Karton, Druckfarben, Glas, Keramik, Metall sowie deren Kombinationen.

Verpackungen schützen das Lebensmittel nicht nur, sie können im Falle einer Verwendung ungeeigneter Materialien dieses auch nachteilig beeinflussen. Es ist wichtig, dass dem Aspekt der Lebensmittelverpackungen auch bei Inspektionen ausreichend Rechnung getragen wird.

In diesem Zusammenhang wurde 2020 eine nationale Inspektionskampagne durchgeführt und zwar für die Kategorie Produktverpackungen (Primärverpackung) in lebensmittelproduzierenden Betrieben. Insbesondere für die folgenden Verpackungsarten: mehrschichtige Verbundfolien, bedruckte Kunststoff- oder Papierverpackungen.

Um zu überprüfen ob lebensmittelproduzierende Betriebe dem Thema FCM im Rahmen ihrer Selbstkontrolle ausreichend Beachtung schenken wurde eine nationale Kampagne im Bereich Verpackung von Lebensmitteln durchgeführt.

Unter anderem wurden folgende Aspekte in diesen Inspektionen thematisiert:

Selbstkontrolle:

- Sind FCM in der Selbstkontrolle (z.B. in der Risikoanalyse) verankert?
- Sind Verantwortlichkeiten bzgl. FCM festgelegt?
- Sind die gesetzlichen Grundlagen bekannt?
- Werden Abweichungen zu FCM dokumentiert?

Konformitätserklärung

- Liegt zum geprüften FCM eine Konformitätserklärung vor?
- Kann die Konformitätserklärung dem FCM zugeordnet werden (zum Beispiel, Sachbezeichnung, Art. Nummer)?
- Ist die Konformitätserklärung aktuell?
- Ist in der Konformitätserklärung der Verwendungszweck des FCM (Spezifikation) klar definiert?
- Ist die Rückverfolgbarkeit des FCM (Angabe des FCM-Zulieferers) gewährleistet?

Prozess

- Ist das FCM selbst eindeutig gekennzeichnet (Rückverfolgbarkeit)?
- Wird das FCM gemäss Konformitätserklärung (Spezifikation) verwendet?
- Wird die Haltbarkeit, falls vorhanden, eingehalten?

- Wird das FCM korrekt gelagert inkl. dem First In - First Out Prinzip?

Die ausgesprochenen Beanstandungen waren in erster Linie auf fehlerhafte bzw. nicht vorhandene Konformitätserklärungen zurückzuführen. Seitens der DVSV wurden entsprechende Massnahmen verfügt.

Angabe von Informationen im Onlinehandel mit Lebensmitteln

Immer mehr Lebensmittelbetriebe betreiben nebst ihrem traditionellen Geschäft einen Onlineshop im Internet. Vielfach ist diesen nicht oder nur unzureichend bewusst, dass auch in diesem Fall im Internet Angaben zu den Produkten gemacht werden müssen. Mit Inkraftsetzung der neuen Lebensmittelgesetzgebung (LARGO-Paket vom 1. Mai 2017) gelten nämlich neue Anforderungen bezüglich der Angabe von Informationen bei Einsatz von Fernkommunikationstechniken (im Folgenden als Onlinehandel bezeichnet) wie dem Internet. Neu müssen beim Anbieten von vorverpackten Lebensmitteln im Onlinehandel die Konsumenten dieselben Informationen erhalten wie bei der Abgabe vor Ort. Davon ausgenommen sind nur das Warenlos und das Haltbarkeitsdatum. Die einjährige Übergangsfrist lief am 1. Mai 2018 ab. Die rechtliche Grundlage bildet der Artikel 44 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV).

Die Konsumentinnen und Konsumenten, die ihre Lebensmittel über Kanäle des Onlinehandels beziehen, sollen somit in gleicher Weise informiert und geschützt werden, wie diejenigen, welche die Lebensmittel im Laden kaufen. In diesem Zusammenhang ist wichtig, dass sie bereits vor Vertragsabschluss Zugang zu den einschlägigen Informationen haben. Diese müssen somit vorliegen, bevor die Konsumentinnen und Konsumenten der Händlerin oder dem Händler ihre Kaufofferte unterbreiten.

Die DVSV des Kanton Wallis hat sich bei der nationalen Inspektionskampagne beteiligt und insgesamt 11 Betriebe inspiziert.

Bei diesen Inspektionen des Onlineangebotes ging es darum festzustellen, ob grundlegende Informationen, wie sie auf dem vorverpackten Produkt angebracht

sind, auch im Internet verfügbar sind. Zudem sollte geprüft werden, ob diese Informationen grundsätzlich plausibel sind. Zu den grundlegenden Informationen gehören unter anderem folgende Aspekte: Sachbezeichnung, Zutatenliste, Allergene, Lagerbedingungen, Produktionsland, etc.

Von diesen 11 Betrieben war nur 1 Betrieb konform und die 10 anderen Betriebe wurden beanstandet.

Diese hohe Beanstandungsquote von 91 % zeigt, dass noch ein grosser Handlungsbedarf betreffend Kundeninformation bei Betrieben herrscht, welche Onlinehandel anbieten.

OPSON IX: Überprüfung von Fremdmilchanteilen in Käse

Hintergrund: INTERPOL und Europol koordinieren seit 2011 international die OPSON-Operationen. Der Begriff Opson stammt aus dem Griechischen und beschreibt den wertgebenden Bestandteil des Essens. Als Namensgeber dieser weltweit stattfindenden Operationen zur Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken, steht OPSON für die ressortübergreifende Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden auf nationaler und internationaler Ebene.

Jedem Land ist es freigestellt, welches Thema es für die Operation auswählt. Die Schweiz beteiligt sich seit OPSON VI (2016/2017), Liechtenstein seit OPSON VII (2017/2018) an diesen Kampagnen.

Unter Milch wird landläufig Kuhmilch verstanden, die gegenwärtig 99 % der konsumierten Milch ausmacht. Die Milch von Büffeln, Schafen und Ziegen macht nur 0.5 % der gesamten Milchproduktion in der Schweiz aus. Am Beispiel Büffelmozzarella wird ersichtlich, dass aufgrund grosser Nachfrage und Preisunterschiede eine Beimischung von Kuhmilch bei Büffelmilchprodukten als wirtschaftlich vorteilhaft angesehen werden könnte. Die Plattform COFF hat entschieden, im Rahmen von OPSON IX schweizweit diesem Täuschungs- und Betrugspotenzial bei Käse vertieft nachzugehen. Der Bund hat zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug in der Schweiz die Plattform „Coordination Food Fraud“ (COFF) ins Leben gerufen. Diese setzt sich aus verschiedenen Bundesämtern (BLV, BLW, OZD, Fedpol) und

kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden zusammen.

Mit der Überprüfung auf die Beimischung von Kuhmilch zu reinem Büffel-, Schaf- oder Ziegenkäse, welcher als 100 % Büffel-, Schaf-, oder Ziegenmilch deklariert wird, sollte gezeigt werden, ob ein ungerechtfertigter wirtschaftlicher Gewinn zu erzielen versucht wird.

Der Kanton Wallis nahm an dieser koordinierten Überprüfung von Fremdmilchanteilen auch teil und zwar mit 2 Käseproben. Diese 2 Käseproben stammten von Walliser Käseproduzenten. Hierbei handelte es sich um einen Ziegen- und um einen Schafskäse.

Jeweils beide wurden mit 100 % Ziegenmilch bzw. 100 % Schafsmilch hergestellt. Beide Proben waren konform.

Kantonale Inspektionskampagne - Verkauf ab Hof/Bauernhof

Vermehrt suchen Bauernfamilien neue Wege, um Ihre Produkte direkt zu vermarkten, mit dem Ziel die Wertschöpfung auf dem Hof zu erhöhen und dadurch auch bessere Preise zu erzielen. Auch die direkte Hof-Weiterverarbeitung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Lebensmitteln nimmt zu. Zu erwähnen sind hier unter anderem Produkte wie: Brot, Marmeladen, Konfitüre, Sirups, Säfte, Joghurts, diverse Milchprodukte, Käse oder auch Fleisch und Fleischzubereitungen.



19 : Bauernhof Verkauf. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy

Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen gelten natürlich auch für solche Betriebe. Mit den vorhandenen Personalressourcen im Lebensmittelinspektorat wurde dieses Segment in den letzten Jahren «nur» signalorientiert inspiziert. Aufgrund der Zunahme der Betriebe in diesem Bereich, auch infolge COVID-19, hat die DVS 2020 hier eine Inspektionskampagne durchgeführt. Im Lockdown wurden

durch die Schliessung von Betrieben Ressourcen frei, die im Bereich «Verkauf ab Hof» eingesetzt wurden.

In dieser kantonalen Inspektionskampagne wurden insgesamt 39 Betriebe inspiziert und von diesen mussten 19 beanstandet werden. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von 48.7 %. Die Palette der Beanstandungsgründe ist sehr breit: Fehlende oder nicht ausreichende Selbstkontrolle, fehlende Rückverfolgbarkeit, ungenügende Sauberkeit/Hygiene, etc... Unter anderem gab es unter diesen 39 inspizierten Betrieben auch solche, die schwerwiegende Mängel aufwiesen.

Aufgrund der erzielten Resultate und der festgestellten Mängel wird diese Inspektionskampagne im Jahre 2021 weitergeführt.

Berg- und Alp-Verordnung, BAIV

Die Verordnung BAIV regelt die Verwendung der Bezeichnungen „Berg“ und „Alp“ für landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellter Lebensmittel. Es handelt sich um eine Verordnung der Landwirtschaftsgesetzgebung. Sofern Lebensmittel betroffen sind, vollziehen die Organe der kantonalen Lebensmittelkontrolle diese Verordnung gemäß der Lebensmittelgesetzgebung (Konsument*inentäuschung). Sofern keine Lebensmittel betroffen sind, vollzieht das BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) diese Verordnung gemäss der Landwirtschaftsgesetzgebung.

Für Lebensmittel darf die Bezeichnung „Berg“ nur verwendet werden, wenn alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 1 der BAIV erfüllen. Die Bezeichnung „Alp“ darf für Lebensmittel nur verwendet werden, wenn alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die Anforderungen nach Artikel 4 erfüllen.

Landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Lebensmittel, die die Bezeichnung „Berg“ oder „Alp“ enthalten, müssen auf allen Stufen der Produktion, des Zwischenhandels und der Herstellung bis einschließlich der Etikettierung und der Vorverpackung zertifiziert werden. Von der Zertifizierungspflicht ausgenommen sind:

- Erzeugnisse auf Stufe der Primärproduktion, die weder vorverpackt noch etikettiert sind;
- Betriebseigene landwirtschaftliche Erzeugnisse und daraus auf dem Betrieb oder Sömmerungsgebiet hergestellte Lebensmittel, die direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Basierend auf dieser Verordnung spricht die DVSV regelmässig Beanstandungen aus und verfügt über entsprechende Massnahmen – dies sofern es sich um Lebensmittel handelt. 2020 führte dies zu insgesamt 15 Beanstandungen.

GUB/GGA

Die Kontrolle geschützter Ursprungsbezeichnungen (GUB oder im französischen AOP) und geschützter geographischer Angaben (GGA oder im französischen IGP) landwirtschaftlicher Erzeugnisse sind ein wichtiger Bestandteil der DVSV des Kanton Wallis. Die AOP-IGP Verordnung überträgt hier der kantonalen Lebensmittelkontrolle den Vollzug laut Lebensmittelgesetzgebung. Die Lebensmittelgesetzgebung schützt die Konsumenten auch vor Täuschung. Dies bedeutet unter anderem, dass das Lebensmittelinspektorat einschreitet, wenn die Bezeichnungen AOP/IGP zu Unrecht auf Etiketten, auf Menükarten, in der Werbung, etc. für vermarktete Lebensmittel verwendet werden. Entsprechend werden Beanstandungen ausgesprochen und Massnahmen verfügt.



20 : Walliser GUB/GGA Produkte. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme

Im Jahr 2020 wurden 136 Verstösse gegen den Täuschungsschutz mit AOP/IGP-Produkten (GUB/GGA-Produkten) festgestellt. Die Kontrollen im Bereich AOP/IGP sind notwendig und wichtig und werden

auch künftig im Rahmen der zur Verfügung stehenden Ressourcen durchgeführt.

Überprüfung des Listerien-Monitorings in Sennereien

Wie bereits im Jahresbericht 2019 festgehalten, sind Listerien Bakterien, die überall in der Natur vorkommen (ubiquitär). Aufgrund ihrer weiten Verbreitung in der Umwelt werden Listerien auch in zahlreichen Lebensmitteln nachgewiesen und können so beim Menschen eine Lebensmittelvergiftung verursachen. Von den verschiedenen Listerienarten ist für Erkrankungen beim Menschen *L. monocytogenes* von Bedeutung. Diese können insbesondere bei älteren Menschen zu schweren Erkrankungen führen. Auch wenn die Fallzahlen klein sind, ist die Mortalität vor allem bei älteren Menschen hoch.

Betriebe in welchen *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden, sind speziell gefordert. Für Sennereibetriebe ist ein Produktionsunterbruch oft unumgänglich. Insbesondere ist die Logistik bei Warenrückrufen und die Organisation der Käsepflege im Käsekeller problematisch. Die Reinigung und Desinfektion der Lagereinrichtungen, bei gleichzeitiger Produktion, ist kaum vereinbar. In betroffenen Fällen ist die Aufgabe der Dienststelle eine Untersuchung durchzuführen und zu fordern, dass keine mit *L. monocytogenes* belasteten Käse zum Konsumenten gelangen.

Im Rahmen der Lebensmittelkontrolle wurde im 2020 ein spezielles Augenmerk auf die Überwachung dieser Keime gelegt. Der zentrale Punkt ist dabei das Listerien-Monitoring der Einrichtungen und Hilfsmittel, so dass eine mögliche Kontamination frühzeitig erkannt wird. Die Lebensmittelgesetzgebung fordert hier von den Betrieben eine Kontrolle im Rahmen der Guten Verfahrenspraxis. Bei der Inspektion wird unter anderem die Planung und Durchführung der Selbstkontrollen beurteilt. So wird z.B. in der aktuellen Version der Leitlinie gem. LGV Art. 80 eine Überwachung der Käseschmiere von Halbhartkäse aus Rohmilch (Walliser Raclettekäse) mindestens alle 2 Monate gefordert. 2020 musste bei rund 50 % der 23 kontrollierten Betrieben Beanstandungen um die Thematik Listerien ausgesprochen werden. Es musste in den vergange-

nen Jahren kaum Fälle von *Listeria monocytogenes* in Sennereibetrieben durch die Dienststelle behandelt werden. Um dies weiterhin zu gewährleisten, sind die Umsetzung der präventiven Massnahmen und deren Überwachung zentral.

Chemikalien

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung und angesichts von COVID-19 haben wir in diesem Jahr den Schwerpunkt auf die Lösungen zur Händedesinfektion, d. h. auf freiverkäufliche Biozid-Produkte gelegt.

Diese Kontrollen zielten auf Folgendes ab:

- Registrierungsnummer des Produkts in der Schweiz (CHZNxxxx, CHZBxxxx)
- oder die Übereinstimmung mit der „Allgemeinverfügung der Anmeldestelle Chemikalien über die Zulassung von Biozidprodukten zur Bewältigung von Ausnahmesituationen nach Artikel 30 der Verordnung vom 18. Mai 2005 über das Inverkehrbringen von und den Umgang mit Biozidprodukten vom 28. Februar 2020“, kurz die Übereinstimmung mit der Methode der WHO.
- auf den Etiketten, die Adresse und Telefonnummer des Herstellers oder Importeurs in der Schweiz.

Es erfolgten 61 Inspektionen von Geschäften und Unternehmen, darunter:

- 51 Drogerien und Apotheken
- 10 diverse.

Von den 51 kontrollierten Drogerien und Apotheken erfüllten 34 (66 %) die Anforderungen, 17 (33 %) wurden aus einem oder mehreren Gründen beanstandet:

- 12 Etikettierungsprobleme (fehlende Adressen oder Gefahrensymbole).
- 6 Produkte der Gruppe 2 im Verkauf per Selbstbedienung.
- 2 aufgrund verbotener alter Gefahrensymbole.
- 2 fehlende Registrierungen als Biozid-Produkt.

Bei den 10 diversen Geschäften/Unternehmen lag meist eine Anzeige einer anderen Behörde aufgrund des Inverkehrbringens nichtkonformer Produkte vor. Im

Falle einer Beanstandung obliegt die Intervention dem Kanton, in dem das Geschäft/Unternehmen oder der Importeur seinen Hauptsitz hat.

Wir haben über 200 hydroalkoholische Lösungen kontrolliert und 7 Produkte unverzüglich vom Markt genommen.

- 5 dieser Produkte entsprachen nicht der Allgemeinverfügung.
- 1 Produkt entsprach nicht der Gesetzgebung zu Biozid-Produkten.
- 1 Produkt war nicht als Händedesinfektionsmittel vorgesehen.

Folgende Massnahmen mussten wir ergreifen:

- Einige chemische Produkte der Gruppe 2 vom Markt nehmen, deren Verkauf per Selbstbedienung nicht erlaubt ist (Biozide/Desinfektionsmittel für Schwimmbäder, Produkte zur Beseitigung von Rohrverstopfungen, Pflanzenschutzmittel), da diese unter Verschluss zu halten sind. Bei diesen Produkten gilt als Klassifikationskriterium oft der Gefahrenhinweis H 314.
- Einige chemische Produkte entsorgen/vernichten, die noch mit den alten, seit 1. Juni 2017 verbotenen orangefarbenen Gefahrensymbolen versehen waren.

Desinfektionslösungen für Hände und Oberflächen

Aufgrund der COVID-19-Pandemie und der Pflicht zur Händedesinfektion sowie des Engpasses im Bereich Desinfektionslösungen zu Beginn des Lockdowns im Februar 2020 wurde das Chemikalieninspektorat oft bezüglich der Herstellung dieser Lösungen kontaktiert.

Die Eidgenossenschaft gewährte, auf Grundlage von Art. 30 (Zulassung von Biozidprodukten zur Bewältigung von Ausnahmesituationen), Ausnahmeregelungen und ermöglichte das Inverkehrbringen nicht registrierter Produkte:

- keine Produktregistrierung erforderlich
- Produktion und Zusammensetzung gemäß Methode der WHO, auf Basis von Ethanol oder Propanol
- zulässige Herstellung bis 31. August 2020

- zulässiger Verkauf bis 28. Februar 2021

Händedesinfektionsmittel
Wirkstoff: Ethanol 80 %

Gefahr :
Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. Behälter dicht verschlossen halten. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Verursacht schwere Augenreizung.

Anwendungsbereich:
Produkt zur hygienischen Händedesinfektion und Flächendesinfektion.

Gebrauchsanweisung :
Hände mit etwa 3 ml Produkt etwa 30 Sekunden lang einreiben. Eine genügende Menge verwenden, damit die behandelten Flächen oder Hände während der ganzen Einwirkdauer feucht bleiben

Zusammensetzung :
Ethanol 75.0% - Glycerin 2.2% - H2O2 0.15 % (w/w)

Verwendbar bis 31.03.2021

Hergestellt von Clariant International Ltd.
Rothausstrasse 61,
4132 Muttenz
für Armeeapotheke – VBS
Staat Wallis – Dienststelle für Gesundheitswesen




Gefahr

21 : Desinfektionsmittellösung.

Beratung für Firmen (ChemG)

Im Rahmen der Koordination der Umsetzung des ChemG hat die DVSV auch ein Dutzend Firmen unterstützt und bei der Umsetzung begleitet, insbesondere bei Problemen mit der Genehmigung, dem Direktimport von Produkten, der Etikettierung von Produkten und unlauterem Handel. In diesem Jahr gab es viele Anträge (24) durch Privatpersonen, die in das Geschäft mit hydroalkoholischen Lösungen auf Ethanolbasis einsteigen wollten.

Beratung der Bevölkerung

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

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 35 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. 2020 wurden für verschiedene Lebensmittel 64 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 2020 haben wir 68 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 positiver Vormeinung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. 2020 wurden bei unserer Dienststelle 25 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 123 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 11 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness erarbeitet.

Internationale und interkantonale Zusammenarbeit

Obschon die Schweiz nicht EU-Mitglied ist, kann sie von den Schnellwarnsystemen RAPEX / RASFF profitieren. Koordiniert durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) 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 bzw. eine RAPEX-Meldung betroffen.

So wurde zum Beispiel bei diversen Höchstwertüberschreitungen von Ethylenoxid bei Sesamsamen, bei Gewürzmischungen und bei einem Brotaufstrich, bei einer Kontamination in Muscheln, bei einem Schimmelbefall in Wraps, interveniert.

Des Weiteren wurden folgende Fälle behandelt: nicht deklariertes Gluten (Allergen) bei Nudeln, nicht deklariertes Sulfid (Allergen) bei einem Nahrungsergänzungsmittel, Listerien bei einem Weichkäse.

Weitere Fälle: nicht deklarierte Milchproteine (Allergen) in einem Schokoladendekor sowie in Frühlingsrollen, Rohmilchkäse aus Frankreich, welche massiv mit E. coli kontaminiert waren, eine Seife mit unlauterer und unwahrer Werbung hinsichtlich COVID-19, eine Kerze mit Verdacht auf Brandgefahr, ein Mischsalat und ein Truthahn mit Salmonellen.

Wenn es sich um Fälle, die die ganze Schweiz betreffen, handelt, wurden diese durch das BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) koordiniert.

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. Artikel 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. 2020 wurden beim Kantonschemiker keine Fälle von Kontrollen (Testkäufe) angezeigt. Infolge COVID-19 wurde 2020 keine Testkäufe durchgeführt.

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 Analysebericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2020 3 Einsprachen bei 1203 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 327 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 2020 wurden 2 Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

Gemäss Artikel 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 2020 wurden 38 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

Amtliche kantonale Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025:2017 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von

Prüf- und Kalibrierlaboratorien» akkreditiert werden. Das kantonale Lebensmittelinspektorat ist nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020:2012 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» akkreditiert.

2020 wurden das kantonale Lebensmittelinspektorat und das kantonale Laboratorium durch die SAS (Schweizerische Akkreditierungsbehörde) im Rahmen einer Erneuerung der Akkreditation für weitere 5 Jahre sehr erfolgreich evaluiert. Weiter wurden 4 interne Audits durch die Dienststelle durchgeführt (SIS 0023 Lebensmittelinspektorat und STS 0152 kantonales Labor).



22 : Zertifikat der Akkreditierung

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Für die Ausbildung der Lehrlinge im Bereich Detailhandelsfachmann/frau und Detailhandelsassistent/in wurden an der Berufsschule insgesamt sechs Unterrichtsstunden durchgeführt. Das übliche Angebot der Kurse an der Landwirtschaftsschule zur Ausbildung von Käsern sowie die Vorstellung des Lebensmittelinspektorats an der HES im Rahmen der Ingenieurausbildung fanden dieses Jahr ausnahmsweise nicht statt. Dies aufgrund der COVID-19 Situation.

Veterinärwesen

In diesem Jahr 2020 haben uns die gesundheitliche Situation und die Verbreitung der Vogelgrippe in Europa daran erinnert, wie wichtig unsere Interaktionen mit Tieren für unsere Gesundheit sind. So hat das kantonale Veterinäramt (Vetamt) auf zahlreiche Anfragen zu diesem Thema sowie zum nach wie vor sehr aktuellen Thema Tierschutz geantwortet. Seine Aufgabe der Überwachung der Tiergesundheit und der Bekämpfung der Seuche Bovine Virusdiarrhoe (BVD) wurde ebenfalls fortgesetzt, und sein Engagement wurde im Bereich der Rückverfolgbarkeit von Tieren (insbesondere im Hinblick auf die Geflügelhaltung), einem wesentlichen Meilenstein bei der Prävention von Gesundheitsrisiken, verstärkt.

Trotz der zahlreichen Einschränkungen im Zusammenhang mit der Pandemie ist die Zahl der Meldungen im Bereich Tierschutz und die Nachfrage der Medien in diesem Themengebiet nur leicht zurückgegangen, ein Beweis dafür, dass dieser Bereich in der Bevölkerung nach wie vor sehr sensibel ist. 2020 tritt die Revision des AGTSchG (Ausführungsgesetz zum eidgenössischen Tierschutzgesetz) in Kraft, inklusive der Wiedereinführung der Ausbildungspflicht für neue Hundehalter.

Da schlussendlich das breite Handlungsfeld vom Vetamt, vom Tierschutz über die Lebensmittelsicherheit bis hin zur Tiergesundheit, häufig Fälle mit unterschiedlichen Interessen und Emotionen und damit ein hohes Konfliktpotenzial beinhaltet, haben sich die Mitarbeiter vom Vetamt der Herausforderung gestellt, ihre Aufgaben unter Beachtung der geltenden gesundheitlichen, ethischen, und wirtschaftlichen Richtlinien zu erfüllen.

Personal

Im Jahr 2020 arbeitete das Vetamt mit 10,6 (9,6)¹ VZA (Vollzeitarbeitsstellen). Diese 10,6 VZA sind mit 15 (14) Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besetzt. Die neue Amtstierarzt-Stelle, die unserer Dienststelle vom Grossen Rat bewilligt wurde, um insbesondere die in den Schlachthöfen ausgeübte Aufsicht zu verstärken, wurde den Tierärzten Frau Maria

Fernandes (für 80 %) und Herrn André Dewarrat (für 20 %) zugesprochen. Zwei Rücktritte sind zu verzeichnen: die des spezialisierten Mitarbeiters Herrn Yves-Michel Perruchoud und der Sekretärin Frau Véréne Siéro Pralong, die beide von ihrem Recht auf Ruhestand Gebrauch gemacht haben. Sie wurden durch Herrn François Bertholet und Frau Corinne Bergerand ersetzt. Seit August ist ein KBM-Praktikant für eine Zeitspanne von 12 Monaten eingestellt. Schliesslich hat der Staatsrat den Rücktritt des kantonalen Bieneninspektors für das französischsprachige Wallis, Herrn Bastien Nobs, angenommen, der seine Tätigkeit im Mandat nach 5 Jahren beenden möchte. Er wurde durch Herrn Rémy Chambovey, bis dahin Regionaler Bieneninspektor, ersetzt.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Aufgrund der vielen gesundheitsbedingten Absagen ab März 2020 wurden im Jahr 2020 weniger Informationen und Kurse angeboten als im Jahr 2019. Obwohl das Veterinäramt eine koordinierende Rolle bei der Bereitstellung von Informationen über die Tierhaltung und Aktivitäten mit Tieren während der Zeit der Einschränkung aufgrund der Pandemie spielte, gab es weniger Medienanfragen als 2019: 37 (50) Antworten wurden auf Fragen verschiedener Medien gegeben (die alle Tätigkeitsbereiche des Veterinäramts betrafen: hauptsächlich über Tierschutz, aber auch über Tiergesundheit sowie Hundewesen, Tierarzneimittel oder Bienenzucht).

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen

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

Insgesamt war 2020 ein kontinuierlicher Anstieg der Zahl der Tests auf bovine Virusdiarrhoe, Rinderleukose und IBR zu verzeichnen (aufgrund der Intensivierung

¹ Die Zahlen in Klammern sind diejenigen vom Jahr 2019

Krankheit		2020	2019
IBR	Analysen	2980	2367
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	2555	1899
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	1078	808
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	18	23
CAE	Analysen	13	57
ESB / BSE	Analysen	108	131
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	240	273
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden	175	63
Blauzungkrankheit	Analysen	183	225
BVD	Analysen	9289	8754
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	503	418
Tollwut	Analysen	2	8
Geflügelpest	Analysen	1	0

41 : Tierseuchenüberwachung.

der BVD-Bekämpfung, und da einige Proben gleichzeitig entnommen wurden). Die Entwicklung der Anzahl der betreffend anderer Krankheiten ist hauptsächlich auf den Zufallscharakter der im Rahmen der Überwachungsprogramme durchgeführten Stichproben zurückzuführen.

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.

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Auszurottende Seuchen	Bovine Virus Diarrhoe Mucosal Disease (BVD / MD)	Rind	Arbaz
			Eggerberg
			Leuk
			Naters
			St. Martin
			St. Niklaus
			Stalden
			Turtmann-Unterems Wiler
Zu bekämpfende Seuchen	Infektiöse Laryngotracheitis (ILT)	Geflügel	Dorénaz
	Sauerbrut der Bienen	Bienen	Obergoms
			Naters
			Goms
			Nendaz
			Blatten
	Faulbrut der Bienen	Bienen	Bagnes
			Salvan
			Vernayaz
	Salmonellose	Schaf	Collombey-Muraz
Hund		Icogne	
Vögel		Niedergampel Sion	
Paratuberculose	Schaf	Unterbäch	
Zu überwachende Seuchen	Lungenadenomatose	Schaf	Martigny
			Täsch
			Zeneggen
	Campylobactériose	Hund	Sion
	Pseudotuberculose der Schafe und Ziegen	Ziege	Salvan
Schaf		Martigny	

42 : Tierseuchen.

Sie kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Im 2020 wurden 3 (2) Sammelstellen kontrolliert. 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).

574'458 kg (584'341 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 194'999.47 (Fr. 205'081.77), davon entfallen Fr. 121'479.00 auf den Transport und Fr. 73'520.47 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1365 Imker insgesamt 1720 Bienenstände. Da in der Schweiz im Durchschnitt auf einen Imker 10 Bienenstöcke entfallen, lässt sich annehmen, dass der Kanton Wallis über 17'000 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.

Im Jahr 2020 haben sich im Wallis rund hundert neue Imker angemeldet, ein Zeichen für das Interesse an dieser Tätigkeit und ihre Vitalität.

Die Saison 2020 war im Allgemeinen gut: Ein warmer Frühlingsbeginn ermöglichte den Bienenvölkern eine gute Entwicklung. Es folgte ein regelmässiges Wetter, bei dem sich Feuchtigkeit und Sonnenschein abwechselten, so dass die Vegetation den Bienen und Imkern eine gute Honigernte bieten konnte.

Auch die Imker und ihre Bienen müssen sich an die Klimaveränderungen der letzten Jahre anpassen.



23 : Bienen. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

Inspektorat

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

Die Tätigkeit der Bieneninspektoren wurde aufgrund der COVID-19-Pandemie auf absolut notwendige oder dringende Eingriffe beschränkt, so dass die Anzahl der Kontrollen im Jahr 2020 deutlich geringer ist als im Jahr 2019. Darüber hinaus wurde eine Reorganisation durch den Rücktritt von Bastien Nobs, kantonaler Bieneninspektor, notwendig, dessen Tätigkeit reduziert wurde, um am 31. Dezember 2020 vollständig zu enden. Er wurde Anfang Dezember durch Herrn Rémy Chambovey ersetzt, der bereits zuvor Bieneninspektor für den Bezirk Saint-Maurice war.

Bienenkrankheiten

Gemäss den Berichten der kantonalen Inspektoren verzeichnen wir folgende Krankheitsfälle:

Im Unterwallis und im Zentralwallis wurden 1 Fall von Sauerbrut und 4 Fälle von Faulbrut gefunden. Im Oberwallis wurden 5 Fälle der Sauerbrut gefunden.

Die Sperrmassnahmen wegen Faulbrut in der Region Vernayaz / Salvan bleiben bis Frühjahr 2021 in Kraft.

Aethina tumida

Aufgrund der bestehenden Gefahr einer Einschleppung des Kleinen Beutenkäfers *Aethina Tumida* aus dem Süden Italiens hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 5 Imker im Wallis nahmen am Programm teil und platzierten 2-mal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen.

Alle kontrollierten Bienenstände in der Schweiz zeigten negative Resultate.

Feuerbrand

Auf landwirtschaftlicher Ebene wurden im Wallis mehrere Ausbrüche des Feuerbrands entdeckt. Deshalb sind wieder Massnahmen zur Beschränkung der Verstellung von Bienenvölkern in Kraft.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Es wurden besondere Anstrengungen zur Überwachung und Erkennung der Tierseuche BVD (Bovine Virus Diarrhoe) unternommen; trotzdem ist die Situation in unserem Kanton immer noch problematisch, da die Inzidenz der Krankheit (= die Infektionsrate im Verhältnis zur Anzahl der Tiere) 2020 sogar eine der höchsten des ganzen Landes blieb. Viele Tiere wurden bei Aufhalten auf den Alpweiden kontaminiert, wobei die Disziplin, Verdachtsfälle und Aborte zu melden, in diesem Zusammenhang besonders wichtig ist. Die Einhaltung von Sperr- und Biosicherheitsmassnahmen in Anwesenheit verdächtiger oder kontaminierter Tiere ist ebenfalls von entscheidender Bedeutung für den Erfolg der Bekämpfung dieser Tierseuche.

Diese Situation hat zu einer beträchtlichen Arbeit unseres Amtes geführt, sowohl in Bezug auf die Epidemiologie und das Management, aber auch in Bezug auf die Information der Tierhalter. Gleichzeitig waren viele Einschränkungen für den Viehverkehr notwendig. Praktizierende Tierärzte waren an Hunderten von Blutproben für anschliessende epidemiologische Untersuchungen massgeblich beteiligt.

Auf Seite 44 eine Übersicht der im Kanton Wallis nachgewiesenen und dem BLV in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen gemeldeten Tierseuchen:

Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen

Die Entschädigungen von Tieren betragen im Jahre 2020 Fr. 11'955.00 (Fr. 16'216.10) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen:

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 10'755.- (Fr. 270.-);
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Fr. 1'200.- (Fr. 13'786.10)
- BSE (Bovine spongiforme Enzephalopathie-Falls): Fr. 0.-; (Fr. 2'160.-).

Diese Beträge variieren nicht nur nach der Anzahl der Tierseuchenfälle, sondern auch nach dem Wert der Tiere, die eliminiert werden mussten. Da die Entschädigung in der Regel auf Antrag der Eigentümer der betroffenen Tiere gezahlt wird,

kann ausserdem eine gewisse Latenzzeit zwischen dem Tierseuchenereignis und der Zahlung der Entschädigung bestehen.

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung

Wenn eine künstliche Besamung oder ein Embryotransfer durchgeführt wird, besteht das Risiko einer Krankheitsübertragung. Um dieses Risiko so gering wie möglich zu halten, sind solche Tätigkeiten bewilligungspflichtig.

8 (11) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2020 erteilt. Insgesamt sind 105 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

Im Jahr 2020 waren 15 Personen als Besamungstechniker zugelassen.

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

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

Die Durchführung von Gesundheitskontrollen der Tiere vor Ort und Probenahmen sollen verhindern, dass neue Tierseuchen oder Tierseuchen, die in der Schweiz als ausgerottet gelten, eingeschleppt werden.

Es ist zu beachten, dass am stärksten die Angaben über die Einfuhr von Equiden im TRACES-System von Jahr zu Jahr variieren, was die diesbezüglichen Daten beeinflusst.

Einfuhr	2020	2019
Traces Zeugnisse EU	199	293
Tierärztliche Überwachungen	18	23
Rinder	26	23
Schafe	0	4
Ziege	0	1
Equiden	50	169
Schwein	1	0
Geflügel	5	3
Fische	50	53
Hunde/Katzen	56	23
Bienen	2	1
Schlüpfreife Fischeier	0	3
Samen	4	7
Schnecke	1	0
Greifvögel	0	3
Fischeier	4	3

43 : Einfuhr.

Einfuhr Drittländer	2020	2019
Zertifikate Traces , Drittländer	11	2
Hunde / Katzen	11	1
Pferde	0	0

44 : Einfuhr Drittländer.

Ausfuhr	2020	2019
Traces Zeugnisse EU	94	150
Rinder	28	24
Schafe	2	2
Ziegen	25	2
Equiden	25	61
Schildkröte	0	1
Alpakas	0	1
Raubvögel	0	2
Geflügel	38	40
Fische	0	18
Hunde	1	1

45 : Ausfuhr.**Tierschutz****Revision des Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG)**

Die Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG), die unter anderem die [Wiedereinführung der Ausbildungspflicht für neue Hundehalter](#) vorsieht, ist am 1. Januar 2020 in Kraft getreten.

Bei dieser Gelegenheit führte das Kantonale Veterinäramt Informationsveranstaltungen für die Vollzugspartner, d.h. die Gemeindebehörden und die Polizei in den 3 Hauptregionen des Kantons (Unter- und

Oberwallis sowie Zentralwallis) durch. Neue Hundehalter, die ihr erstes Tier im Laufe des Jahres 2020 erworben haben, haben eine 24-monatige Frist, um die neue Ausbildungspflicht zu erfüllen, die das Hauptziel dieser Gesetzesänderung ist.

Kontrollen Tierhaltungen

Die Sensibilisierung und das Interesse für die Tierrechte sind nach wie vor ausgeprägt, auch wenn die besondere sanitäre Situation in diesem Jahr 2020 die Aktivitäten unseres Amtes stark beeinflusst hat. So konnten beispielsweise viele als nicht dringlich eingestufte Kontrollen im Frühjahr und Herbst nicht durchgeführt werden; ebenso sind die Bewilligungsanträge für Veranstaltungen mit Tieren (die im Jahr 2020 oft verboten waren) stark zurückgegangen: Die Statistik für 2020 muss daher in diesem aussergewöhnlichen Kontext betrachtet werden.

Auch im Bereich der Haustiere ist ein deutlicher Rückgang der Meldungen zu verzeichnen: Hier ist darauf hinzuweisen, dass dieser Rückgang spezifisch für Anzeigen der Gemeinden von Haltern ist, die ihrer Pflicht als Hundehalter nicht nachgekommen sind (Vorlage einer Haftpflichtversicherung, Anzeigen in der Datenbank). Ansonsten ist die Zahl der Meldungen von Tiermisshandlungen nur leicht zurückgegangen, was auch mit dem für alle schwierigen Jahr erklärt werden könnte.

Kontrollen		2020	2019
Eröffnete Dossiers Nutztiere ¹	Rindvieh	29	33
	Schafe, Ziegen	24	45
	Equiden	29	44
	Andere	31	38
	Total	113	160
Administrative Verfügungen ¹		36	35
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		9	15
Eröffnete Dossiers Heimtiere ¹	Hunde	189	363
	Katzen	16	30
	Nagetiere	2	5
	Andere	15	10
	Total	222	395²
Administrative Verfügungen ¹		110	225
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		12	18
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	43	75
	Strafrechtliche Verurteilungen	12	18

¹ Ein Verwaltungsverfahren kann mehrere Tierarten betreffen.

² Im Jahr 2019 wurden 110 Verfahren aufgrund von fehlerhaften kommunalen Meldungen eingeleitet.

46 : Kontrollen Tierhaltungen.

Im Bereich der Angriffe von Hunden, ob auf Tiere oder auf Menschen, ist ein Anstieg der Fälle zu verzeichnen. Anders als im Jahr 2019 war in keinem Fall eine Euthanasie erforderlich.

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung bestimmter Wildtiere. Mit der internen Reorganisation des Wildtiersektors wurden die Kontrollen im Jahr 2020 intensiviert. Die Bearbeitung der verschiedenen Gesuche für Bewilligungen und Meldungen im Zusammenhang mit der Haltung von Wildtieren wurde optimiert: zahlreiche Dossiers in diesem Bereich wurden bearbeitet, z. B. durch Vor-Ort-Kontrollen und Bewilligungsverlängerungen. Für bestimmte Tierkategorien hat unser Amt spezialisierte Experten hinzugezogen. Die Führung eines kantonalen Wildtierregisters, die seit 2020 ebenfalls vom Veterinäramt durchgeführt wird, entspricht einer Nachfrage von Gemeindeverwaltungen und Erst Helfern (Polizei, Feuerwehr und Sanität).

Wildtierhaltungen	2020	2019
Eröffnete Dossiers Wildtiere	67	6
Bewilligungen	26	15
Kontrollen	41	2

47 : Wildtierhaltungen.

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Sowohl die Tierseuchengesetzgebung als auch die Tierschutzgesetzgebung unterwerfen die Durchführung bestimmter Veranstaltungen oder Aktivitäten mit Tieren einer vorherigen Bewilligung, in der die zu erfüllenden Bedingungen festgelegt sind. Wir haben 15 (58) Bewilligungen erteilt, darunter auch Bewilligungen für die Durchführung von Ringkühkämpfen. 3 (1) Vor-Ort-Kontrollen wurden durchgeführt.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 68 (41) 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 Bewirtschafteterwechsel etabliert. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2020 wurden 40 (63) Betriebe kontrolliert; alle waren 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	33(46)
Kantonale Bewilligungen in Bearbeitung	7 (13)
2020 erstellte kantonale Bewilligungen	2 (2)
Interkantonale Bewilligungen	26 (33)
2020 erstellte interkantonale Bewilligungen	7 (9)
Abgelehnte interkantonale Bewilligungen	1 (0)

48 : Tierversuche.

Datenbank für Findeltiere

Die Gemeinden sind, seit der Änderung der kantonalen Tierschutzgesetzgebung vom 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

2020 wurden 15 Hunde (30), und 16 Katzen (11) sowie 60 Nutztiere beschlagnahmt (39):

- 22 Schafe
- 17 Kaninchen
- 4 Ziegen
- 17 Hühner.

Bezahlte Kosten	2020	2019
Hunde	3714.--	20125.--
Katzen	4300.--	770.
Wildtiere	541.80	n.c.
Nutztiere	5'508.85	n.c.

49 : Bezahlte Kosten.

Hundewesen

Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten

Sowohl die eidgenössische als auch die kantonale Gesetzgebung sehen vor, dass die Tierärzte, Ärzte, Verantwortlichen von Hundheimen oder Tierheimen, Hundetrainer sowie Zollbehörden verpflichtet sind, dem kantonalen Veterinäramt alle

Unfälle durch einen Hund, der einen Menschen oder ein Tier verletzt hat, sowie Hunde, die ein abnormes Aggressionsverhalten zeigen, zu melden.

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

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

Beschreibung	2020	2019
Anzahl eröffneter Dossiers		
Aggressionsvorfälle auf Personen	177	155
Fehlende Angaben zu Identität des Hundehalters	49	51
Eigener Hund	20	17
Hund ist dem Opfer bekannt	38	38
Hund ist dem Opfer unbekannt	64	40
Fehlende Angabe	6	9
Privatbereich	44	29
Öffentlicher Bereich	153	165
Fehlende Angabe	52	47
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse	0	1
Aggressionsvorfälle auf Tiere	85	81
Andere Meldungen	15	10

Andere Meldungen	2020	2019
Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	93	118
Zusendung des Rechts auf Anhörung	187	182
Dossierschliessung mit Verwarnung	72	76
Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	26	31
Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot	0	0
Verfügung Euthanasie	0	3
Verfügung Expertise	2	4
Strafverfahren	4	2
Meldung an den zuständigen Kanton	25	12
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse	8	3
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde	57	60

50 : Hundewesen.

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux für die Vermittlung von 60 (36) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. 60'000 (Fr. 36'000).

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. 8'800 (Fr. 10'750) für die Platzierung von mehr als 176 (215) Katzen bezahlt).

Das Hundebisspräventionsprogramm

In den Kursen des Programms PAM lernen Schulkinder, wie sie sich gegenüber bekannten und fremden Hunden im Umfeld des Zuhauses und im öffentlichen Raum verhalten müssen, mit dem Ziel Hundebissvorfälle auf Kinder vorzubeugen. 2020 wurden 152 (170) Klassen besucht, mit folgender kantonaler Verteilung: 57 (60) im Oberwallis und 95 (110) im Unterwallis.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich auf Fr. 95'548.95 (Fr. 117'871.85).

Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 3'334.20 (Fr. 1'602.30). Dieser Anstieg ist auf die verbesserte Nachbetreuung der Teilnehmer und ihrer Hunde zurückzuführen, was angesichts des Erfolgs dieses Programms eine notwendige Unterstützung ist, um mittelfristig eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern zu gewährleisten.

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

Die Kontrolle der 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.

Die Umsetzung der amtstierärztlichen Kontrollen wurde 2014 eingerichtet und 2017 erneuert. Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVSV), dem

Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und den Kontrollorganen AVPI und BVO wurde zu diesem Zweck unterzeichnet.



24 : Kühe. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher

In unserem Kanton ist es schwierig, den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestsatz 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. Trotzdem haben sich die besonderen Anstrengungen zur Erreichung dieses Ziels gelohnt, da im Jahr 2020 die Anzahl der ohne vorherige Ankündigung durchgeführten Kontrollen weiter zugenommen hat.

Unser Amt unterstützt, instruiert und überwacht die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). Auch wenn die Anzahl der durchgeführten Kontrollen jährlich variieren kann, was vor allem auf die Jahresplanung der Koordinationsstelle für Kontrollen und die Organisation unserer beauftragten Partner zurückzuführen ist, entspricht sie dennoch den gesetzlichen Vorgaben des Bundes: ca. ¼ der tierhaltenden Betriebe werden jährlich kontrolliert, wobei jeder Betrieb im Kanton im Durchschnitt alle 4 Jahre kontrolliert wird. Insgesamt hat sich die Situation verbessert. Der Anteil der Betriebe, in denen Mängel festgestellt wurden, ist gesunken. Ebenso nimmt die Anzahl der wesentlichen Mängel ab, wodurch auch weniger Korrekturmassnahmen ergriffen werden müssen.

Eine grosse Anzahl von Mängeln betrifft die Umsetzung der Bestimmungen der Tierarzneimittelverordnung (43 % der Mängel). Dabei handelt es sich vor allem um nicht dokumentierte Betriebsbesuche im Rahmen der Tierarzneimittelvereinbarungen, fehlende Inventarlisten für vorrätige Arzneimittel oder fehlende Zusatzetiketten auf Präparaten, aber auch nicht oder nur unvollständig geführte Behandlungsjournale.

Amtstierärztliche Kontrolle	2020	2019
Anzahl kontrollierter Betriebe	502	439
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	21	41
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	1	2
Hygiene in der Milchproduktion	7	8
Tierärztliche Arzneimittel	43	41
Tierschutz	26	25
Tierverkehr	25	20
Administrative Verfügungen	45	144
Strafverfahren	0	2

51 : Amtstierärztliche Kontrollen.

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2020 wurden 12 (21) temporäre Milchlieferstopps verhängt:

- in 5 (21) Fällen aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände
- in 5 (0) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb)
- in 2 (0) Fällen 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 46 (26) Analysen von Muskulatur, Leber, Blut, Urin und Milch von Schafen, 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.

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. Zusätzlich zu diesen systematischen Kontrollen wurden 6 (7) Kontrollen in so genannten Kleinschlachthöfen (Schlachtvieh) durchgeführt.

Anzahl Schlachtungen Tierart	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Rinder < 6 Wochen	9	3	0	0	12
Rinder > 6 Wochen	5141	0	57	3	5201
Pferde	11	0	0	0	11
Ziegen	1576	4	10	0	1590
Schafe	4712	2	9	1	4724
Schwein	3865	3	12	3	3883
Lama	3	0	1	0	4
Kaninchen	85	0	0	0	85
In Gehege gehaltenes Wild	13	0	0	0	13
Geflügel	1978	0	0	0	1978
Total	17393	12	89	7	17501

52 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben.

Tierschutz beim Transport zum Schlachthof - Massnahmen			2020	2019
Mündliche Verwarnungen	Dauer des Transports		64	122
	Rückverfolgbarkeit		11	0
Schriftliche Verwarnungen	Tierschutz	Rinder und andere Wiederkäuer	27	58
		Andere	3	n.c.
	Rückverfolgbarkeit	Rinder und andere Wiederkäuer	9	29
		Andere	0	13
Strafverfahren	Tierschutz		1	0
	Rückverfolgbarkeit		0	1

53 : Tierschutz.

Im Jahr 2020 ging die Zahl der geschlachteten Tiere bei Schafen und (vor allem) bei Geflügel zurück, was zu einem leichten Rückgang der Gesamtzahl der geschlachteten Tiere führte, auch wenn mehr Rinder, Schweine und Ziegen geschlachtet wurden als 2019.

Die im Jahr 2019 eingeführte **verstärkte Überwachung** bestimmter Schlachtprozesse wurde beibehalten und durch die Einstellung eines zusätzlichen amtlichen Tierarztes im Sommer 2020 fortgesetzt.

Gleichzeitig wurden auch die intensiven Kontrollen bei der Anlieferung von Tieren in Schlachthöfen fortgeführt. Es wurden verschiedene Mängel festgestellt, insbesondere in Bezug auf den Tierschutz (Nichtkonformität des Fahrzeugs, Fehlen von Einstreu, Transportdauer) oder die Rückverfolgbarkeit der Tiere (Kennzeichnung oder Gesundheitserklärung).

Tierarzneimittel

5 (3) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die beauftragte interkantonale Kontrollstelle inspiziert. 3 dieser Kontrollen wurden im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen periodischen Kontrollen durchgeführt (alle 5 Jahre für Nutztierpraxen, und alle 10 Jahre für Heimtierpraxen). Die 2 anderen Kontrollen wurden für 2 neu installierte Tierärzte, im Rahmen der Erteilung einer Betriebsbewilligung für eine private tierärztliche Apotheke durchgeführt.

Alle im Wallis tätigen Tierärzte sind nun registriert und tragen ihre Antibiotika-Rezepte in die Bundesdatenbank für Antibiotika ein.

Überwachung der Veterinärberufe

2020 wurden 3 neue Tierarztpraxen eröffnet, 2 für Haustiere und 1 für Nutztiere. Im Wallis sind zurzeit 56 (53) praktizierende Tierärzte in 31 (28) Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

Im öffentlichen Dienst sind 7 Amtstierärzte tätig, was 4,6 VZA entspricht.

7 neue Berufsausübungsgenehmigungen wurden 2020 erteilt (2 im Jahr 2019).

12 (9) Tierärzte verfügen über eine Berufsausübungsbewilligung 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.....	15
3 : Beanstandungsgründe.....	16
4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.....	17
5 : Arten von Mängeln bei Inspektionen.....	17
6 : Offizielle Proben.....	19
7 : Vorgekochte Produkte.....	19
8 : Eiswürfel.....	19
9 : Frittieröl.....	20
10 : Käsebruch.....	21
11 : Ziger.....	21
12 : Fettgehalt in Käse.....	21
13 : Inspektionen der Wasserversorgung.....	22
14 : Mikrobiologische Analysen (Wasser).....	23
15 : Analysen der chemischen Parameter.....	25
16 : Weine.....	26
17 : Kaffee ohne Koffein.....	26
18 : Pestizide in Trinkwasser.....	27
19 : Chlorothalonil und Metaboliten.....	27
20 : Benzidin in Trinkwasser.....	27
21 : Dioxan in Trinkwasser.....	28
22 : Amitraze in Honig.....	28
23 : Schwermetalle im Trinkwasser.....	29
24 : Schwermetalle in Wein.....	29
25 : Quecksilber in Lebensmitteln aus dem Wallis.....	29
26 : Anorganisches Arsen in Reisprodukten.....	29
27 : Lebensmitteltoxine.....	30
28 : Authentizität der Eier.....	31
29 : Authentizität und Süßung von Wein.....	31
30 : Authentizität von Walliser Aprikosen.....	31
31 : Verfälschung von Honig.....	32
32 : Identifizierung der Tierarten in Würsten.....	32
33 : Identifizierung der Tierarten in Hackfleischprodukten.....	32
34 : Badewasser – Chemie.....	33
35 : Badewasser – Mikrobiologie.....	33
36 : Natürliche Badewasser.....	34
37 : Microcystine in natürlichem Badewasser.....	34
38 : Sprudelbecken.....	34
39 : Duschwasser.....	34
40 : Kosmetikprodukte.....	34
41 : Tierseuchenüberwachung.....	44
42 : Tierseuchen.....	44
43 : Einfuhr.....	46
44 : Einfuhr Drittländer.....	47
45 : Ausfuhr.....	47
46 : Kontrollen Tierhaltungen.....	47
47 : Wildtierhaltungen.....	48
48 : Tierversuche.....	48
49 : Bezahlte Kosten.....	49
50 : Hundewesen.....	49
51 : Amtstierärztliche Kontrollen.....	51
52 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben.....	51
53 : Tierschutz.....	52

Liste der Illustrationen

1 : Mikrobiologielabor. © DVSV	10
2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.	13
3 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.	13
4 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.	14
5 : Kontrolle des Trinkwassers. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin	14
6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.	15
7 : Betriebsinspektionen.	18
8 : Anzahl Inspektionen.	18
9 : Entwicklung der Käsebruchanalysen.	20
10 : Käsebruch. © Valais/Wallis Promotion - Céline Ribordy	21
11 : Trübungsmessung. © DVSV	25
12 : Weine. © Valais/Wallis Promotion - Landwirtschaft Wallis	26
13 : Chlorothalonil.	26
14 : Benzidin	27
15 : Eier. © DVSV	30
16 : Walliser Aprikosen. © Valais/Wallis Promotion - François Perraudin	31
17 : Natürliche Badegewässer. © Valais/Wallis Promotion – Wallis Tourismus	33
18 : Tätowierung. © DVSV	35
19 : Bauernhof Verkauf. © Valais/Wallis Promotion – Céline Ribordy	37
20 : Walliser GUB/GGA Produkte. © Valais/Wallis Promotion – Valais Tourisme	38
21 : Desinfektionsmittellösung.	40
22 : Zertifikat der Akkreditierung	42
23 : Bienen. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais	45
24 : Kühe. © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher	50
25 : Kantonslabor, 1922.	56

Liste der Internet-Links

Alle unten aufgeführten Links finden Sie auf unserer Website unter:

<https://www.vs.ch/de/web/scav/rapports-annuels>

- [Untersuchungskampagne zu Chlorothalonil in Trinkwasser und Grundwasser.](#)
- [Obligatorische Registrierung von Geflügelhaltungen - Neues Online-Registrierungssystem.](#)
- [Vogelgrippe - Präventionsmassnahmen und obligatorische Registrierung der Geflügelhaltung.](#)
- [Von der Quelle zum Trinkwasser.](#)



25 : Kantonslabor, 1922.

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

Sitten, April 2021