



Département des finances, des institutions et de la santé  
**Service de la consommation et affaires vétérinaires**

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit  
**Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**

**CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS**

**JAHRESBERICHT 2010  
DIENSTSTELLE FUER VERBRAUCHERSCHUTZ  
UND VETERINAERWESEN**





## Inhaltsverzeichnis

Liste der Abkürzungen	6
Allgemeine Überlegungen	7
Pantha rei, Alles fließt	7
Rechtliches	7
Cassis de Dijon-Prinzip	7
Interkantonale Vereinbarung über die Zusammenarbeit zwischen den Kantonschemikern und den Kantonstierärzten der französischen Schweiz	7
Dankesworte	8
Rückblick und Seitenblicke	9
Personal	9
Gesetzgebung	9
Bundesgesetzgebung	9
Kantonale Gesetzgebung	10
Analyse der Lebensmittel	10
Milch und Milchprodukte	10
Wein	11
Trinkwasser	12
Fleisch und Fleischzubereitung	14
Sonstige Lebensmittel	14
Veterinärwesen	15
Inspektorat	16
Organisation und Entwicklung	16
Kontrolle von Betrieben und Unternehmen	16
Kontrolle der Weinernte	17
Chemikalien	17
Schlusswort	17
Personal	18
Analysierte Proben	20
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	20
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	22
Lebensmittel	24
Lebensmittelanalysen	24
Trinkwasser	24
Mineralwasser	25
Mehle, Mais, Frühstücksgewürze-Getreideflocken auf Maisbasis	25
Gewürze	25
Fleisch	25
Früchte und Gemüse	26
Obstsaft	26
Spirituosen	27
Weine	27
Vorgekochte Lebensmittel	27
Milchprodukte	28

Echtheit der Aprikosen – interkantonale Kampagne 2010	28
<b>Administrative Aufgaben</b>	<b>30</b>
Exportzertifikate	30
Ausfuhr- oder Registrierungs- bescheinigungen für Kosmetika	30
Vormeinung	30
RASFF-Meldungen	30
Alkoholabgabe an Minderjährige	30
Einsprachen	30
<b>Inspektorat</b>	<b>31</b>
Beurteilung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos	33
Gesamtgefahr	33
Tragweite	34
Risiko	34
Walliser Betriebe	35
Trinkwasser	35
Kontrolle der Weinkeller	36
Weinernte	36
Milchprodukte – BUR-Bewilligung	36
Besondere Vorfälle	36
Alpkäserei	36
Etikettenschwindel	37
<b>Überwachung der Schwimmbäder, der gefährlichen Stoffe und Zubereitungen</b>	<b>38</b>
Badeanstalten	38
Marktüberwachung	38
Radon	39
Asbest	39
Verseuchung von Wohnräumen	39
<b>Chemsuisse</b>	<b>39</b>
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	39
<b>Durch das Lebensmittelinspektorat durchgeführte Kurse</b>	<b>39</b>
<b>Veterinäramt</b>	<b>40</b>
Personal	40
Erteilte Kurse und Informationen an die Öffentlichkeit	40
Tierseuchen	40
Impfung gegen die Blauzungenkrankheit	40
Ausrottung der BVD	40
Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)	41
Bieneninspektorat	41
Fälle von Tierseuchen	43
Überwachung der Tierseuchen (Monitoring)	43
Ein- und Ausfuhr	43
Sammelstellen für tierische Nebenprodukte	44
Bereitschaftsübung für die Bekämpfung von Tierseuchen	44
Tierschutz	44
Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle	44

Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft	45
Fundtier-Datenbank	45
<b>Hundewesen</b>	<b>46</b>
Fälle von Aggressionen	46
Illegale Importe von Hunden	46
Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung	46
Das Hundebiss-Präventionsprogramm (Biss-Prävention)	47
<b>Nahrungsmittelsicherheit</b>	<b>47</b>
Blaue Kontrolle (Amtstierärztliche Kontrolle)	47
Hygieneinspektion bei der Milchproduktion	47
Kontrolle der Milchqualität	48
Fleischkontrolle in Schlachthöfen	48
Analyse von Fremdstoffen	48
Tierarzneimittel	49

## Liste der Abkürzungen

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

## Allgemeine Überlegungen



### Pantha rei, Alles fliesst

Das Jahr 2010 stand im Zeichen vieler Wechsel in unserer Dienststelle, die uns vor Augen führen, dass der ständige Wechsel der Dinge die einzige

Konstante ist. Die Ablösung des seit 1997 als Kantonschemiker und seit 2006 als Dienstchef der heutigen Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen amtierenden Dr. Célestin Thétaz wurde im Berichtsjahr vollzogen. Ihm sei an dieser Stelle nochmals für seine grossen Verdienste im Rahmen der Lebensmittelkontrolle gedankt. Auf Seite 9 dieses Jahresberichtes können sie einen Rückblick auf die Entwicklung der Lebensmittelkontrolle in den letzten Jahren aus Sicht des früheren Kantonschemikers Dr. Célestin Thétaz lesen. Einen Rückblick, der ebenfalls den ständigen Fluss der Dinge unterstreicht.

Die Kantonalisierung des Lebensmittelinspektorats konnte im letzten Jahr durch die Anstellung der neuen Leiterin abgeschlossen werden.

### Rechtliches

Besonders im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung ist der Ausdruck «Pantha rei» äusserst treffend. So hat der Bundesrat am 13. Oktober 2010 weitere Änderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften verabschiedet (VIPaV). Gleichzeitig revidierten das Departement des Inneren mit dem Bundesamt für Gesundheit auf Bundesebene 12 Verordnungen betreffend das Lebensmittelgesetz.

Diese traten auf den 1.11.2010 in Kraft. Dabei handelt es sich um Anpassungen im Rahmen der Angleichung an das EU-Recht.

### Cassis de Dijon-Prinzip

Seit dem 1. Juli gilt in der Schweiz das Cassis-de-Dijon Prinzip. Ware, die in einem EU-Staat rechtmässig in Verkehr gebracht wird, darf auch in der Schweiz vertrieben werden. Das Bundesamt für Gesundheit hat seit der Einführung dieses Prinzips bereits 15 Gesuche bewilligt.

### Interkantonale Vereinbarung über die Zusammenarbeit zwischen den Kantonschemikern und den Kantonstierärzten der französischen Schweiz

Um die Probleme, die die Anwendung der Lebensmittel- und Tiergesetzgebung mit sich bringt, besser bewältigen zu können, haben die 6 Westschweizer Kantone ende 2010 eine Vereinbarung abgeschlossen, mit der die Basis für eine verstärkte regionale Zusammenarbeit bei der Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände sowie im Veterinärwesen gelegt wird. Diese Zusammenarbeit gewährleistet eine optimale Nutzung der personellen, technischen und finanziellen Ressourcen, die den Westschweizer Kantonschemikern und -tierärzten zur Verfügung stehen.

So wird im betreffenden Gebiet ein besserer Schutz der Konsumenten und der Tiere ermöglicht. Die sofort in Kraft tretende interkantonale Vereinbarung betrifft namentlich folgende Bereiche: Laboruntersuchungen in den Bereichen Chemie, Molekularbiologie und Veterinärmedizin; Planung und Durchführung der jährlichen Kampagnen zur Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände; Vereinheitlichung der Praktiken für die Inspektion von Lebensmittelbetrieben (Lebensmittelindustrie, öffentliche Gaststätten, usw.); Umsetzung eines gemeinsamen elektronischen Verwaltungs-

systems zur Verwaltung der Labor- und Inspektionstätigkeiten im Bereich der Lebensmittelsicherheit; Tierseuchen- sowie Hundepolizei.

### **Dankesworte**

Unsere Dienststelle wird auch in Zukunft alles daran setzen, die Lebensmittelsicherheit in unserem Tourismuskanton auf einem hohen Niveau zu halten. Eine grosse Herausforderung für unsere Dienststelle, die nur dank des grossen Engagements aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bewältigt werden kann.

Besonders Ihnen danke ich an dieser Stelle ganz herzlich für Ihren grossen Einsatz und Ihre stete Leistungsbereitschaft im Berichtsjahr 2010.

Ein weiterer Dank gebührt den Verantwortlichen für die Lebensmittelsicherheit der Gemeinden und der Lebensmittelbetriebe sowie allen anderen Partnern für die gute Zusammenarbeit.

Dr Elmar Pfammatter  
Kantonchmiker



## Rückblick und Seitenblicke



Von Dr. Célestin Thétaz, ehemaliger Kantonschemiker und Chef der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Nach dem Antritt meines Ruhestands am 30. Juni 2010 hat mein Nachfolger mich eingeladen, die bemerkenswertesten Ereignisse meiner Berufslaufbahn zu Papier zu bringen.

Dieser Einladung komme ich gerne nach, obwohl ich weiss, dass es sich dabei um ein schwieriges Unterfangen handelt. Es ist nämlich nicht einfach, unter den vielen und vielfältigen, mehr oder weniger interessanten Ereignissen die markantesten herauszugreifen. Die Auswahl ist sehr persönlich, und ich werde versuchen, die wichtigsten Themen zu streifen.

Alles, was folgt, steht im Zusammenhang mit den Zielen der Dienststelle, die sich seit ihrer Einführung zu Beginn des 20. Jahrhunderts nicht geändert haben. Im Bundesgesetz werden sie wie folgt definiert: Schutz des Konsumenten vor Lebensmitteln, die seine Gesundheit gefährden können, und Bekämpfung von Täuschungen.

### Personal

Bei meinem Amtsantritt am 1. August 1976 hatten wir einen Personalbestand von 14 Vollzeitäquivalenten (VZÄ). Er hat sich kaum verändert, bis zu dem Zusammenschluss mit dem Veterinäramt in 2006 einerseits und der Umstrukturierung der Lebensmittelkontrolle in 2009 andererseits. Bei meinem Ausscheiden betrug der Personalbestand 26 VZÄ. Während die-

ser Zeit bildete die Dienststelle 35 Chemie-Laboranten(innen) aus.

### Gesetzgebung

#### Bundesgesetzgebung

Nach einer langen Periode ohne erhebliche Änderungen hat sich der Rhythmus der Änderungen, vor allem auf der Ebene der Vollziehungsverordnungen, beschleunigt, so dass es manchmal schwierig wird, sich zurechtzufinden.

Das Lebensmittelgesetz aus dem Jahr 1905 hat 90 Jahre „gehalten“. Das neue Gesetz, das 1995 in Kraft getreten ist, machte dann grössere Anpassungen im Bereich der Organisation der Lebensmittelkontrolle erforderlich.

Seit 1996 wird das Kantonslabor, das ab Mai 2009 die «Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen» ist, gemäss den gesetzlichen Anforderungen nach den ISO/IEC-Normen 17020 und 17025 akkreditiert. Diese Akkreditierung entspricht der Anerkennung des eingeführten Qualitätssicherungssystems.

Dieses neue Gesetz ändert die Rechtsmittel bei Einsprachen. Im Falle von nicht einwandfreien Ergebnissen hatte der Betroffene bis 1995 die Möglichkeit, ein Obergutachten zu verlangen, wenn er die Qualität der Gutachten in Zweifel zog. Die Analyse musste dann in einem anderen Labor wiederholt werden. Der Begriff des Obergutachtens wurde abgeschafft, und seit 1995 ist jedes Labor verpflichtet, die Gültigkeit seiner Ergebnisse mittels regelmässig durchgeführter vergleichender Ringanalysen sicherzustellen. Im Falle einer im Verfahren vorgesehenen Einsprache wird der Fall vom Kantonschemiker überprüft.

Das Gesetz schreibt insbesondere eine Personal oder «Selbstkontrolle» für alle Unternehmen vor, die im Geschäft mit Lebensmitteln tätig sind. Die Rolle der Lebensmittelkontrollorgane ist, neben den üblichen Inspektionen, die Überwachung der Umsetzung der Selbstkontrolle sowie

eine Risikobeurteilung des inspizierten Unternehmens. Aufgrund dieser Beurteilung kann die Kontrollfrequenz für die einzelnen Unternehmen festgesetzt werden. Diese neue Philosophie setzt eine neue Ausbildung und seitens der Lebensmittelkontrolleure mehr Professionalismus voraus.

Die Revision der Vollziehungsverordnungen von 2002 verbessert den Gesundheitsschutz, die Transparenz gegenüber den Konsumenten, den Schutz vor Täuschungen sowie den Marktzugang für Schweizer und importierte Produkte.

In 2006 gestattete eine Umstrukturierung der Verordnungen in Bezug auf das Lebensmittelrecht, anlässlich der zahlreichen, in rascher Folge vorgenommenen Änderungen die Verfahren zu vereinfachen und zu beschleunigen.

Statt 90 Jahre wird das 1995 in Kraft getretene Gesetz keine 20 Jahre dauern! Ein neues Lebensmittelgesetz ist im Entstehen begriffen und wird demnächst den Bundeskammern vorgelegt werden

### **Kantonale Gesetzgebung**

Der Erlass vom 13. Mai 1966 über die Vollziehung des Bundesgesetzes vom 8. Dezember 1905 und der Bundesverordnungen über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ist bis 1996 in Kraft geblieben. Es wurde durch das Gesetz über die Anwendung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 21. Mai 1996 ersetzt. Dieses Gesetz wurde am 13. November 2008 revidiert, um die Lebensmittelkontrolle in Anpassung an das Bundesgesetz reorganisieren zu können.

Der Beschluss betreffend Trinkwasserversorgungsanlagen vom 8. Januar 1969 ist immer noch in Kraft und immer noch aktuell. Die Typhusepidemie in Zermatt in 1963 hat sicherlich das ihre zur Entstehung dieses Textes beigetragen.

Am 20. Dezember 2000 hat der Staatsrat ein neues Reglement für die Gesundheits- und Sicherheitskontrolle der öffentlichen Bäder erlassen.

Neben den oben erwähnten Texten wurden vom Staatsrat in 34 Jahren 36 Gesetztestexte über den Rebbau verabschiedet!

### **Analyse der Lebensmittel**

Einleitend erscheint es mir wichtig, zu erwähnen, wie sich die Analyse-Methoden und -Techniken entwickelt haben. Es ist zwischen der Mikrobiologie und der Chemie zu unterscheiden. In der Lebensmittel-Mikrobiologie haben die Methoden sich nicht geändert. Die Techniken der PCR-Methode (Polymerase Chain Reaction), die es gestatten würden, viel rascher Ergebnisse zu erhalten, sind in Entwicklung. In der Chemie hat sich hingegen alles geändert. Heute gibt es praktisch keine einzige Methode mehr, die bei meinem Eintritt angewandt wurde. Die Instrumente haben sich komplett geändert, neue Techniken sind aufgekommen und die Geräte sind alle computergesteuert.

### **Milch und Milchprodukte**

Die Milchanalysen nehmen seit der Einführung der Dienststelle einen sehr wichtigen Platz ein. Bereits 1940 wurde fast systematisch die Milch jedes Produzenten bei der Ankunft in der Molkerei kontrolliert. Zwischen 1976 und 1990 wurden in jedem Winter von jeder eingelieferten Milch zwei Proben entnommen, d.h. zwischen 3'500 und 4'000 Proben pro Jahr. Auf diese Weise wollte man verwässertes, entrahmtes, krankes oder verunreinigtes Milch auf die Spur kommen. In 1955 trat eine Brucellose-Epidemie (Bang) auf, und seither wurden die entnommenen Milchproben bis 1993 auf diesen Bazillus untersucht! In Anbetracht der erheblichen Verbesserung der Ergebnisse, namentlich dank Melkmaschinen, hat die Dienststelle dann nur noch Stichproben durchgeführt und ihre Analysen mehr auf die im Handel verkaufte Milch fokussiert. Die Messung des Gefrierpunkts, eine einfache und rasche Methode, gestattet es uns, sofort zu

intervenieren, wenn verwässerte Milch im Tetra Pack im Handel ist.

Die mikrobiologische Qualität der Käseprodukte war schon immer ein wichtiges Anliegen. Ziel dieser Kontrollen ist es nach wie vor, das Vergiftungsrisiko, insbesondere durch die Toxine von Staphylokokken, maximal zu begrenzen. Hauptsächlich sind Weichkäse aus Rohmilch und die halbharten Alpkäse von diesem Problem betroffen. Dank einer sehr strikten Einhaltung der Hygienevorschriften hat sich die Situation in den letzten Jahren erheblich gebessert.

### Wein

Bis zur Einführung der AOC für die Walliser Weine in 1993 hat die Dienststelle ca. 400 Weinproben pro Jahr analysiert. Diese Anzahl ist in den letzten Jahren auf unter 100 gesunken. Die Hauptursachen für diesen Rückgang sind die unglaubliche Verbesserung der Qualität, namentlich infolge der Begrenzung der Weinernte, sowie die drastische Abnahme der Reklamationen der Verbraucher.

Seit über 40 Jahren steht dem Kantonschemiker eine aus kompetenten Fachleuten gebildete kantonale Degustationskommission zur Verfügung, die ihn im Fall von Streitigkeiten oder ernsthaften Zweifeln beraten kann. Ein derartiges Organ hätten die Kollegen in gewissen anderen Kantonen auch gern zu ihrer Verfügung.

*Und nun einige herausragende Fälle, die in den letzten Jahrzehnten vom Amt bearbeitet und aufgeklärt wurden:*

- Tausende Liter von ungeniessbarem Wein mit einer Nase von parfümierter Seife wurden beschlagnahmt – die Ursache war die Verwendung eines ungeeigneten Talgs im Keller.
- Die Zugabe von Glycerin zu Weinen ist eine bekannte Fälschung. In den achtziger Jahren hatten wir 60'000 Liter Wein allein anhand der statistischen Analyse des natürlichen Glyceringehalts der Weine beschlagnahmt. In 1997 wurde in der wis-

senschaftlichen Literatur eine neue chemische Methode publiziert und im Labor ausgearbeitet. Sie bestand darin, nicht nach Glycerin zu suchen und den Gehalt zu messen, sondern Nebenprodukte nachzuweisen, die nur im technischen Glycerin vorkommen, das normalerweise für die chemische Industrie und die Pharmazie bestimmt ist. Der Nachweis dieser Nebenprodukte ist der unbestreitbare Beweis für eine betrügerische Beimischung. Wir haben während drei Jahren in Analysekampagnen Schweizer und ausländische Weine untersucht und eine deutliche Abnahme der Verstösse festgestellt. Die Situation scheint jetzt unter Kontrolle zu sein, diese Fälschung müsste jetzt verschwinden. Es wäre allerdings vorstellbar, dass die Hersteller von technischem Glycerin nun die Lösung gefunden haben, um die Nebenprodukte auszuschneiden, die uns als Marker gedient haben!

- Zusatz von künstlichem Süsstoff in Weinen in 1984-85: Die Kantonale Degustationskommission bezeichnete manche Weine als mild, obwohl mit der chemischen Analyse kein Restzucker nachgewiesen wurde. Diese Anomalie veranlasste uns, in den Weinen nach künstlichen Süsstoffen zu suchen. Mit drei verschiedenen für diesen Zweck entwickelten Methoden konnten wir in den betreffenden Weinen Saccharin nachweisen und dann dosieren. Dieser Nachweis hat es uns gestattet, in der ganzen Schweiz 470'000 Liter Wein vom Markt zu nehmen. Aufgrund der Gesetzgebung und zur Wahrung der Interessen, die auf dem Spiel standen, konnten wir diese Ware jedoch nicht vernichten. Da der Eigentümer der Ware vorschlug, sie als "Alkoholfreien Diät-Wermut" zu verwenden, haben wir seinen Wein durch einen massiven Saccharin-Zusatz dena-

turiert, was er ohnehin tun musste, um Diät-Wermut herzustellen. Damit war die Versuchung gebannt, etwas von der beschlagnahmten Ware abzuzweigen. Die Ware blieb mehrere Jahre beschlagnahmt und unter Kontrolle, bevor sie exportiert und schliesslich ganz einfach destilliert wurde. Diese Geschichte ist mir als die grösste Täuschungsfähe meiner Karriere in Erinnerung geblieben. Ein wahrer Krimi.

- Nachdem wir in 1985 von dem Skandal in Österreich wegen des Verschnitts von österreichischen Weinen mit Diethylenglykol erfahren hatten, suchten wir auch in den Walliser Weinen danach, zum Glück ohne es zu finden. Hingegen war es in mehreren österreichischen Weinen enthalten.
- In 1986 haben wir 200 Schweizer und italienische Weine analysiert, nachdem es in Italien zu Vergiftungen durch mit Methanol gepantschem Wein gekommen war. Ein einziger Wein, der von einer Privatperson in der Dienststelle abgegeben wurde, enthielt Methanol in einer anormal hohen Dosis.
- Der Goron bleibt eine Walliser- und ausschliesslich Walliser-Bezeichnung. In 1998 entschied das Bundesgericht nach einem Prozess, der dreieinhalb Jahre gedauert hatte, wie folgt: Es ist verboten, Wein, der nicht von Walliser Reben stammt, unter der Bezeichnung Goron zu verkaufen. Ein derartiges Vorgehen könnte die Konsumenten täuschen und wäre ein Verstoss gegen das Lebensmittelgesetz. In seiner Urteilsbegründung unterstreicht das BG den ausschliesslich Walliser Charakter dieses Weins. Goron ist als Ursprungsbezeichnung zu betrachten, die sich auf eine traditionelle Bezeichnung bezieht, unter der dieser Wein berühmt ist. Die

Bezeichnung Goron ist im Wallis seit vierzig Jahren geregelt. Er wird von allen Spezialisten als exklusiv Walliser Wein anerkannt. Der Mindestzuckergehalt dieses Weins der zweiten Kategorie muss sogar höher sein als der im Bundesrecht für die Weine erster Kategorie festgelegte Wert. Die Verwendung der Bezeichnung Goron für einen Wein, der nicht den kantonalen Walliser Vorschriften entspricht, ist ein Verstoss gegen das Lebensmittelgesetz. Dieses verbietet irreführende Bezeichnungen, namentlich solche, die beim Konsumenten falsche Vorstellungen hinsichtlich der Herstellung, Qualität und Herkunft des Produkts erwecken.

### Trinkwasser

- Die Zermatter Epidemie von 1963 ist den über 40-Jährigen unter uns noch in Erinnerung. Das Buch von Marie-France Vouilloz Burnier: «Epidémie à Zermatt» ist soeben erschienen. Ich kann es nur wärmstens empfehlen. Für alle Personen, die mit der Lebensmittel- und Trinkwasser-Problematik zu tun haben, ist es von erheblichem Interesse.

Es muss alles unternommen werden, damit sich eine solche Katastrophe nicht wiederholt. Die Gewährleistung einer jederzeit hygienisch einwandfreien Qualität von Trinkwasser muss die ständige Sorge der Wasserwerke sein. Es ist aber auch die ständige Sorge der für die Lebensmittelkontrolle Verantwortlichen. Gemäss dem kantonalen Beschluss von 1969 über die Trinkwasser-Versorgungsanlagen sind die Gemeinden verpflichtet, periodisch von jedem Netzwerk für mikrobiologische Untersuchungen Proben entnehmen zu lassen. Das Wasser der öffentlichen Netzwerke muss mindestens zweimal pro Jahr analysiert werden. Wasser für eine vorübergehende oder regelmässige Trinkwasserversorgung von über 4'000 Ein-

wohnern muss mindestens sechsmal pro Jahr und aufbereitetes Wasser mindestens einmal pro Monat untersucht werden. Seit 1976 hat das Amt jedes Jahr zwischen 1'500 und 3'000 Trinkwasserproben entnommen und analysiert. Generell ist es jedoch schwierig, eine Mängelquote von unter 10 % zu finden.

- Bei der Zubereitung seiner Spritzlösung hatte ein Bauer ein Schlauchende am Wasserhahn eines Beckens befestigt, das andere Ende hing in der Brühe. Wegen Wassermangels und eines fehlenden Rückschlagventils wurde die Brühe in das Netzwerk angesaugt, das mit einem Schädlingsbekämpfungsmittel kontaminiert wurde. Da das Wasser ganz offensichtlich nicht trinkbar war, ist zum Glück niemand krank geworden.
- Auf den Alpen kommt es manchmal vor, dass aus Unachtsamkeit oder Unwissenheit Jauche in den Fassungsgebieten entleert wird. Die Kontamination ist so offensichtlich (Gestank), dass rasch Alarm geschlagen wird und Massnahmen ergriffen werden, um die Bevölkerung zu informieren, die Leitungen zu spülen und das betroffene Netzwerk zu desinfizieren.
- Ein Trinkwasser roch von Zeit zu Zeit nach einem organischen Lösungsmittel. Dieses Wasser floss durch eine Polyäthylen-Leitung. Bei der Analyse haben wir Spuren von Toluol und Xylol nachgewiesen. Die Leitung war in Erdreich eingebettet, das an einer Stelle mit diesen beiden Produkten getränkt war, die über das Polyethylen ins Wasser einsickerten.
- In einem Mineralwasser wurde Bromoform festgestellt. Dieses Produkt entstand wegen des starken Ozongehalts des für die Flaschen verwendeten Spülwassers. Als man damit aufhörte, war das Problem behoben.
- Eine Kampagne zum Nachweis und zur Bestimmung des Gehalts von Arsen und Fluor im Wasser wurde durchgeführt, um zu überprüfen, ob die gesetzlichen Vorschriften eingehalten wurden. Die 345 analysierten Wasserproben stammten aus Trinkwassernetzwerken, die mehr als 100 Einwohner versorgten, pro Gemeinde wurde mindestens ein Wasser kontrolliert. Der geltende Grenzwert wurde von keinem der Wasser überschritten. Die Gemeinden, in denen der Gehalt nahe am Grenzwert lag, werden aufmerksam überwacht.
- Diese 345 Wasser-Proben haben wir auf den Gehalt an 38 Elementen der Periodentabelle untersucht. Im Grossen und Ganzen zeigten die Ergebnisse, dass die überwiegende Mehrheit der Wasser der Gemeinden in Bezug auf die gesuchten Elemente kein Qualitätsproblem darstellt. Die Dienststelle verfolgt die Dossiers von einigen Sonderfällen.
- In Zusammenarbeit mit dem BAG wurde eine weitere Analysen- und Probenkampagne mit 1'300 Wassern durchgeführt, um den Gehalt an 16 Schwermetallen nachzuweisen, die je nach der aufgenommenen Dosis lebenswichtig oder giftig sind. Die Ergebnisse sind sehr interessant und zeigen, dass es nur in sehr wenigen Fällen Probleme mit dem Wasser gibt. Die Dienststelle hat mit den betreffenden Gemeinden Kontakt aufgenommen, um die Grenzfälle zu bereinigen.
- Spuren von MTBE (Methyltertiobutyläther), ein Zusatzstoff von Benzin Super, mit dem man anstelle von Blei die Octanzahl verbessert, wurden im Grundwasser nachgewiesen.
- Unwetter und das Hochwasser vom Oktober 2000 haben die Trinkwasser-Infrastrukturen in mehreren Gemeinden des Kantons arg mitgenommen. In einigen Gemeinden war

das Wasser kontaminiert, zum Glück ohne die Gesundheit der Menschen zu sehr zu gefährden.

- Wegen der Verseuchung von Trinkwasser durch Abwässer sind mehrere hundert Personen erkrankt. Manche mussten in ein Spital eingeliefert werden.
- Seit 2002 schreibt die LMV vor, dass jeder Trinkwasserverteiler die Verbraucher mindestens einmal jährlich erschöpfend über die Wasserqualität informieren muss.
- Schwermetalle von Armaturen (Nickel und Blei) können das Trinkwasser kontaminieren. Die Fabrikanten wurden auf das Problem aufmerksam gemacht und suchen aktiv nach einer Lösung.

### Fleisch und Fleischzubereitung

Da bei gewissen Fleischgerichten, hauptsächlich Tatar, die durch ihre Zubereitung bedingten Gefahren bekannt sind, wird ihre mikrobiologische Qualität regelmässig überwacht.

Die Herstellung von eingesalzene Rohprodukten hat im Kanton Tradition. Aufgrund der Feststellung, dass der Nitrit- und Nitrat-Gehalt von eingesalzene Rohprodukten (Trockenfleisch, Rohschinken und Wurst) oft über den Normen liegt, insbesondere bei den kleinen Produzenten, versucht die Dienststelle Jahr für Jahr, den Abweichungen auf der Spur zu bleiben, und fordert die Betroffenen auf, ihr althergebrachtes Rezept zu ändern, allerdings ohne viel Erfolg.

- In 1994 meldete der Kantonsarzt der Dienststelle eine bei 12 Personen aufgetretene Fleischvergiftung (Botulismus). Er erwähnte, dass alle am gleichen Ort gegessen hatten, und verdächtigte in Scheiben geschnittenen Rohschinken. Der Lebensmittelinspektor hat sofort am nächsten Tag die Ermittlung eingeleitet und den Rest des beanstandeten Schinkens gefunden. Der Schinken war

leicht grau gefärbt und hatte vor allem einen unangenehmen Geruch. Von Dr. Gallusser im CHUV wurde im Serum eines der Patienten und im Rohschinken Botulinumtoxin nachgewiesen. 17 Jahre danach ist eine der betroffenen Personen immer noch behindert.

### Sonstige Lebensmittel

Seit Beginn der neunziger Jahre kontrolliert die Dienststelle, dank der Anschaffung von Geräten zum Nachweis von Resten der herkömmlichen Schädlingsbekämpfungsmittel, die Marktsituation. Die Anzahl Proben von Früchten und Gemüsen, die nicht den Vorschriften entsprechen, ist gering. Das bestätigt den Professionalismus der Landwirte und die Einführung der integrierten Produktion (IP) in den Betrieben.

- Das spanische Drama (mit Hunderten Toten) mit anilinhaltigem Olivenöl hat zur Folge, dass spanisches Öl, das auf den Schweizer Markt kommt, systematisch kontrolliert wird. Von den 157 Proben, die von der Dienststelle analysiert wurden, mussten 10 aus dem Verkehr gezogen werden.
- 53 Tonnen Maiskörner aus Argentinien mussten beschlagnahmt werden. Dieser Mais war schwer mit Aflatoxinen kontaminiert.

Seit 2001 kann die Dienststelle dank der Anschaffung eines neuen Analysesystems (Methode und Gerät), des so genannten IR/MS (isotop ratio mass spectrometry), und der Anlegung von Datenbanken rasch kontrollieren, ob die Ursprungsangabe (Schweiz oder Ausland) bei Früchten und Gemüsen im Handel richtig ist. Diese Methode ist auch bei anderen Lebensmitteln anwendbar, wie bei Fischen, z.B. Egli „vom See“. Die Überprüfung der Rückverfolgbarkeit auf der Grundlage von datenbanktechnischen Analysen wird auf diese Weise ergänzt.

Seit 2001 sind die folgenden Produkte im Verzeichnis der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (AOC) und der geschützten geographischen Angaben (IGP) eingetragen: Walliser Brantwein aus Birnen (AOC), Walliser Abricotine/Brantwein aus Aprikosen (AOC), Walliser Roggenbrot (AOC), Walliser Trockenfleisch (IGP), Munder Safran (AOC) und Walliser Raclette (AOC). Das Wallis ist der Kanton mit den meisten AOC/IGP-geschützten Produkten. Zum Teil sind die kantonalen Lebensmittelkontrollorgane für die Umsetzung der Verordnung über die AOC/IGP gemäss der Lebensmittelgesetzgebung zuständig. Durch den Schutz dieser Bezeichnungen für landwirtschaftliche Produkte sollen die Konsumenten vor Täuschungen und die Bauern vor unlauterem Wettbewerb bezüglich der Verwendung dieser Bezeichnungen geschützt werden.

Hier ist anzumerken, dass die AOC für Weine nicht von dieser Gesetzgebung betroffen ist. Die Einführung der AOC für Weine ist älteren Datums als diese Verordnung.

### Veterinärwesen

- 1980 wurde der Hormonskandal beim Kalbfleisch aufgedeckt. Um dem Veterinäramt zu Hilfe zu kommen, hat die Dienststelle den Urin von Kälbern auf Diethylstilboestrol untersucht - und zum Glück keines gefunden.
- Zwischen 1983 und 1995 haben im Rahmen der Bekämpfung der infektiösen Rhinotracheitis und der infektiösen pustulösen Vulvovaginitis der Rinder (IBR/IPV) sowie zum Nachweis der Leukosefreiheit Tierärzte und andere Probenehmer mehr als 170'000 Milch- oder Blutproben zur Analyse in die Dienststelle gebracht. In den ersten fünf Jahren fielen 720 Tests (0,4 %) positiv aus. Seit 1988 wurde kein positives Testergebnis mehr verzeichnet. Mit der Durchführung dieser Tests im Wallis konnte der Staat Wallis viel Geld einsparen.
- 1983 ist im Wallis eine Q-Fieberepidemie (verursacht durch den Erreger *Coxiella burnetii*) ausgebrochen. Den Ermittlungen zufolge war die Infektion auf gewisse Schafherden zurückzuführen, die in dem extrem trockenen Herbst die Krankheit über den Staub auf Menschen übertrugen.
- Der Rinderwahnsinn oder Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist seit 1986 bekannt. In 2000 hat diese Krankheit auf der ganzen Welt die Agrar- und Gesundheitsbehörden mobilisiert. Die Strategie der Schweiz bestand darin, infektiöses Material (z.B.: Hirn und Rückenmark) aus der menschlichen Nahrungsmittelkette zu eliminieren. Ab 2001 wurde das seit Dezember 1990 geltende Verbot, verschiedene Nebenprodukte tierischen Ursprungs an Wiederkäuer zu verfüttern, auf alle Pachttiere ausgedehnt. In 2005 gab es in der Schweiz nur drei Fälle von Rinderwahnsinn. Das Wallis ist von dieser Tierseuche praktisch verschont geblieben.
- Bis Ende 2005 ist das Vogelgrippevirus in der Schweiz nicht aufgetreten. Es handelt sich in erster Linie um eine Tierseuche, obwohl das Influenza A Virus (H5N1) auch an Personen übertragen wurde, die mit infiziertem Geflügel in engem Kontakt waren. Das Virus kann mutieren, und bei einer Übertragung von Menschen auf Menschen würde ein Pandemie-Risiko bestehen. Die Dienststelle hat sich auf eventuelle Massnahmen, namentlich im Bereich der Desinfektion, vorbereitet. Die Analyseergebnisse der zweifelhaften Fälle waren alle negativ.
- Da der Bund die Ausrottung von BVD (Bovine Virus Diarrhoe) beschlossen hat, wurden in 2008 vom Ve-

terinäramt 35'000 Rinder getestet, dabei wurden 245 Fälle von BVD-positiven Tieren festgestellt, die ausgemerzt wurden. In 2009 wurden alle mehr als drei Monate alten Kälber untersucht. Die Ausrottung ist auf gutem Weg und wird wahrscheinlich in 2011 abgeschlossen sein.

- Zur Bekämpfung der Blauzungenkrankheit, die in 2008 in der Schweiz aufgetreten ist, hat der Bund beschlossen, für Huftiere die Impfpflicht einzuführen. Das Veterinäramt hat 27'865 Tiere geimpft, um die Ausbreitung dieser Krankheit einzudämmen. In 2009 wurde die Impfung bei allen über drei Monate alten Rindern und Schafen wiederholt.

### Inspektorat

#### Organisation und Entwicklung

Als ich 1976 meine Stelle antrat, bestand das Lebensmittelinspektorat aus einem einzigen Inspektor und lokalen Fachexperten. Bei diesen handelte es sich um Mitglieder der Kantonspolizei, die von der Dienststelle für die Durchführung der Kontrollen und zur Unterstützung des Inspektors ausgebildet wurden. 1978 kam ein zweiter Inspektor hinzu. Während zehn Jahren besuchten fast jedes Jahr die neuen Mitglieder der Kantonspolizei die Kurse für lokale Fachexperten. Bis 1995 bestand diese Zusammenarbeit mehr oder minder weiter. Anlässlich der Revision des Polizeigesetzes waren die Verantwortlichen dann der Auffassung, dass die Lebensmittelkontrolle nicht mehr zum Aufgabenbereich der Kantonspolizei gehöre.

Auf der Grundlage der Verordnung über die Mindestvoraussetzungen, welche die Lebensmittelkontrolleure (früher lokale Fachexperten) erfüllen müssen, hat die Dienststelle 30 Teilzeit-Kontrolleure ausgebildet, die in der Hauptsache aus den Reihen der Stadtpolizei rekrutiert wurden. Gemäss kantonalem Gesetz ist es den Gemeinden freigestellt, einen Kontrolleur

anzustellen, sich zusammenschliessen oder die Kontrolle dem Staat zu übertragen. Ein Drittel der Gemeinden hat beschlossen, den Staat mit dieser Arbeit zu betrauen. Diese dezentrale Struktur war jedoch kein Allheilmittel, und man musste sich dem Bundesgesetz anpassen.

Ende 2008 hat der Grosse Rat die Änderungen des Gesetzes über die Anwendung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 21. Mai 1996 ohne Gegenstimme angenommen. Die Akkreditierung der Kontrollorgane war eine Vorschrift des Bundes. Dank der Kantonalisierung hat die Dienststelle dieser Vorschrift entsprochen und konnte nun die Kontrolleure in Vollzeit anstellen. Neben den fachlichen Kompetenzen der Lebensmittelinspektoren wurde auch ihre Effizienz verbessert, wodurch die Behandlungsgleichheit und die Unparteilichkeit besser gewährleistet sind.

#### Kontrolle von Betrieben und Unternehmen

Die Bedeutung der Inspektion im Bereich der Lebensmittelkontrolle hat sich stark verändert. Bis in die neunziger Jahre machten Analysen den überwiegenden Teil der Arbeit der Dienststelle aus, und zwar in allen Schweizer Kantonen. Mit dem neuen Gesetz kam es zu einer Umgewichtung. Es führt die fundamentalen Begriffe der Selbstkontrolle und der Rückverfolgbarkeit ein. Um die Häufigkeit der Inspektionen in den Lebensmittelbetrieben zu bestimmen, werden bei jeder Kontrolle 3 Parameter bewertet. Es handelt sich um die Gefahr, die ein Unternehmen aufgrund seiner Tätigkeit darstellt, die Tragweite des Unternehmens und das Risiko, das es für den Verbraucher darstellt. Zwischen 5 und 10 % der kontrollierten Unternehmen werden beanstandet. Jedes Jahr müssen einige (zwischen 1 und 10) Betriebe wegen einer katastrophalen Hygiene und einer Gefährdung der Gesundheit der Verbraucher vorübergehend geschlossen werden.



## Kontrolle der Weinernte

Seit 60 Jahren ist die Dienststelle mit der qualitativen und quantitativen Kontrolle der Weinernte beauftragt. Zu diesem Zweck stellt die Dienststelle jedes Jahr zwischen 150 und 200 Kontrolleure an. Diese werden vom verantwortlichen Inspektor ausgebildet, vom Vorsteher des Departements vereidigt und auf die Keller verteilt. Jeder Traubenposten wird gewogen und gemessen (Zuckergehalt in °Oe und dann später in % Brix). Alle interessanten Informationen werden festgehalten. Seit 1975 werden alle Daten mittels Informatik erhoben und statistisch bearbeitet. Nach der Anonymisierung kann auf diese Weise interessierten Personen eine erhebliche Datenmasse zur Verfügung gestellt werden.

Seit Einführung der AOC und der Ertragsbegrenzung einerseits und der Selbstkontrolle andererseits entwickelt sich die Lage. Seit einigen Jahren führen die kleinen Einkellerer die Kontrollen selbst durch, registrieren die Daten für jeden Traubenposten und übermitteln ihre Daten zur Bearbeitung an die Dienststelle. Die Aufgabe der Dienststelle ist es, die ordnungsgemässe Umsetzung der Selbstkontrolle zu überwachen. Diese neue Vorgehensweise wird wahrscheinlich bei allen Einkellerern eingeführt werden.

## Chemikalien

Seit 1973 ist die Dienststelle für die Vollziehung des Bundesgesetzes über den Verkehr mit Giften (Giftgesetz) und der diesbezüglichen Verordnungen zuständig. Die Inspektion der Handelsgeschäfte, die Ausstellung der Bewilligungen und das Erstellen von Giftstoffmerkblättern, die Ausbildungskurse, die Funktion als Experte bei diversen Prüfungen, die Vernichtung von Produkten und die Information sind die Aufgaben des so genannten Chemikalieninspektors.

Im Jahr 2000 hat das neue Gesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikaliengesetz, ChemG) das frühere Gesetz über den Verkehr mit Giften (Giftgesetz) ersetzt.

Zwischen 1991 und 2000 wurde in Anwendung der Strahlenschutzverordnung die Radonkonzentration von mehr als 2'000 Häusern von 160 Walliser Gemeinden kontrolliert. Dies unter Anwendung der Strahlenschutzverordnung. Es ist anerkannt, dass zwischen 5 und 10 % der Lungenkrebsfälle auf die Einwirkung von Radon zurückzuführen sind. Die Bemühungen sind seither auf die Gemeinden mit einer starken Radon-Konzentration fokussiert, um die Risiken gezielt zu angehen und die Bevölkerung optimal zu informieren. Wie es im Sprichwort heisst: «Vorbeugen ist besser als Heilen»

Seit 1973 werden die Badegewässer von der Dienststelle kontrolliert. Jedes Jahr werden über 1'000 Proben mikrobiologisch untersucht, und die Desinfektionssysteme werden regelmässig durch den Inspektor kontrolliert.

## Schlusswort

Werden diese wenigen Seiten vielleicht dazu beitragen, dass die Erfahrung der älteren Leute nicht in Vergessenheit gerät und verlorengeht? Abschliessend möchte ich allen Personen der Dienststelle, mit denen ich zu tun hatte, aufrichtig danken. Es war mir ein Vergnügen, mit ihnen zu arbeiten und zu entscheiden, zu diskutieren und sich auszutauschen, zu lachen und zu weinen. Ich werde die 34 Jahre in der Pré-d'Amédée in ausgezeichneter Erinnerung behalten. Ich wünsche allen Mitarbeitern der Dienststelle eine strahlende Zukunft, Gesundheit, Sinn für Humor und Lebensfreude.

Παντα ρει (Alles fliesst !)

## Personal

### Leitung der Dienststelle

Dr Célestin THÉTAZ	Dienstchef, Kantonschemiker (bis zum 30.06.2010)
Dr Elmar PFAMMATTER	Stellvertreter des Dienstchefs (bis zum 30.06.2010)
Dr Elmar PFAMMATTER	Dienstchef, Kantonschemiker (seit dem 01.07.2010)
Dr Jérôme BARRAS	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt (seit dem 22.09.2010)

### Dienststelle für Verbraucherschutz

#### Chemielabor

Dr Joël Rossier	Chemiker (seit dem 01.09.2010)
Dr Patrick FURRER	Chemiker
Alexandre DÉFAYES	Chemieingenieur ETS, Lizenziert in forensischen Wissenschaften (à 50 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (à 80 %)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (à 80 %)
Pascal WILLA	Chemielaborant
Blaise MOIX	Lehrling Chemielaborant (bis zum 31.07.2010)
Marc VRUGGINK	Lehrling Chemielaborant
Romain AYMON	Lehrling Chemielaborant
Michaël Fumeaux	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2010)

#### Mikrobiologielabor

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES Verantwortliche für die Mikrobiologie (seit dem 01.12.2010)
Pierre-Alain RODUIT	Spezialisierter Chemielaborant Verantwortlicher für das Labor
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Chemielaborantin (à 80 %)
Alwin MEICHTRY	Spezialisierter Chemielaborant (à 20 %)

#### Lebensmittelinspektorat

Christine GENOLET-LEUBIN	Nahrungsmittelingenieurin HES Verantwortliche für das Lebensmittelinspektorat (seit dem 01.12.2010)
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur

Yves DEFLEUR	Lebensmittelkontrolleur
Bernard GUEX	Lebensmittelkontrolleur
Stephan MARTY	Lebensmittelkontrolleur
Ulrich SCHNEITER	Lebensmittelkontrolleur
Stéphane VOLLUZ	Lebensmittelkontrolleur
<b>Trinkwasserinspektor</b>	
Pierre-Michel VENETZ	Inspektor (à 50 %) (bis zum 31.07.2010) (à 90 %) (seit dem 01.08.2010)
<b>Chemikalieninspektorat</b>	
Firmin PANNATIER	Inspektor
<b>Sekretariat und Empfang</b>	
Sandrine WINTEREGG	Administrative Mitarbeiterin (à 50 %) (bis zum 31.07.2010) (à 60 %) (seit dem 01.08.2010)
Gerda ALLET	Sekretärin (à 80 %)
Muriel BUMANN	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (bis zum 31.07.2010)
Céline NAVEZ	Lehrtochter kaufmännische Angestellte
Sangita Eggenberger	Lehrtochter kaufmännische Angestellte (seit dem 01.08.2010)
<b>Veterinäramt</b>	
Dr Jérôme BARRAS	Kantonstierarzt
<b>Tierärzte</b>	
Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	Tierärztin (à 30 %)
Hansruedi FURRER	Offizieller Tierarzt (à 50 %)
Cristina VILLIGER	Offizielle Tierärztin (à 80 %)
<b>Sekretariat und spezialisierte Mitarbeiter</b>	
Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (à 60 %)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter (seit dem 01.07.2010)
Jeannette BITTEL	Spezialisierte Mitarbeiterin (à 40 %)
Fabrice NANCHEN	Spezialisierter Mitarbeiter (à 20 %) (seit dem 01.02.2010)
Yves PERRUCHOUD	Spezialisierter Mitarbeiter
Carole BRAUN-GERMANN	Sekretärin (à 60 %)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (à 40 %)
Hélène BONVIN	Lehrtochter kaufmännische Angestellte

## Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 28'553 Analysen an 6'733 Proben durchgeführt :

4'883 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt

1'850 Proben waren der Lebensmittelkontrolle nicht unterstellt

### Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Offiziell	Privat	Total
<b>Anzahl der analysierten Proben</b>	<b>2'980</b>	<b>1'903</b>	<b>4'883</b>
Konforme Proben	2'585	1'725	4'310
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung	30	18	48
B : der Zusammensetzung	28	14	42
C : einer mikrobiologischen Anomalie	307	121	428
D : von Rückständen und Verunreinigungen	26	15	41
E : von physischen Eigenschaften		6	6
F : anderer Gründe	4	4	8

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
<b>01</b>	<b>Milch</b>								
011	Milcharten	11	7	2	1		1		
<b>02</b>	<b>Milchprodukte</b>								
021	Sauermilch, Sauermilchprodukte	2	2						
<b>03</b>	<b>Käse, Käseerzeugnisse, Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone</b>								
031	Käse	110	95			14			1
032	Käseerzeugnisse	2		2					
034	Käse aus Milch nicht von der Kuh stammend	7	6			1			
<b>04</b>	<b>Butter, Butterzubereitungen, MilCHFettfraktionen</b>								
041	Butterarten	3	3						
<b>05</b>	<b>Speiseöle, Speisefette</b>								
051	Speiseöle	13	13						
<b>08</b>	<b>Fleisch, Fleischerzeugnisse</b>								
081	Fleisch	60	56			4			
082	Fleischerzeugnisse	66	54		5	7			
<b>11</b>	<b>Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte</b>								
111	Getreide	1	1						
113	Müllereiprodukte	12	12						
<b>12</b>	<b>Brot, Back- und Dauerbackwaren</b>								
122	Back- und Dauerbackwaren	2	2						
<b>16</b>	<b>Eier, Eiprodukte</b>								
161	Hühnereier, ganz	61	61						
162	Eier nicht von Hühnern stammend	1	1						
163	Eiprodukte	1	1						
<b>17</b>	<b>Speziallebensmittel</b>								
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf	1		1					
<b>18</b>	<b>Obst, Gemüse</b>								
181	Obst	241	236		4		1		
182	Gemüse	32	29				2		1
183	Obst- und Gemüsekonserven	2	2						

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
<b>20</b>	<b>Honig, Melasse, Gelée Royale, Blütenpollen</b>								
201	Honigarten	14	14						
<b>24</b>	<b>Fruchtsaft, Fruchtnektar</b>								
241	Fruchtsaftarten	23	22	1					
242	Fruchtnektararten	9	9						
<b>25</b>	<b>Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung Alkoholfreier Getränke</b>								
251	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	1	1						
<b>28</b>	<b>Trinkwasser, Quellwasser, Natürliches und künstliches Mineralwasser, Kohlensäures Wasser</b>								
281	Trinkwasser	3613	3224		1	366	22		
283	Natürliches Mineralwasser	56	51				5		
287	Quellwasser	4	4						
<b>35</b>	<b>Gewürze, Speisesalz, Senf</b>								
351	Gewürze	1	1						
<b>36</b>	<b>Wein, Sauer, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke</b>								
362	Wein	173	150	5	3	2	3	6	4
365	Getränke aus Wein	1	1						
<b>38</b>	<b>Bier</b>								
381	Bier, Lagerbier	2	2						
<b>39</b>	<b>Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf basis von Spirituosen</b>								
392	Spirituosenarten	73	66				5		2
393	Likörarten	7	7						
394	Aperitifarten	8	8						
<b>41</b>	<b>Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken</b>								
411	Gärungssessigarten	2	1		1				
<b>51</b>	<b>Lebensmittel, Vorgefertigt</b>								
511	Lebensmittel, garfertig	6	6						
513	Kurzkochspeisen	1	1						
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	1	1						
515	Speisen genussfertig zubereitet	98	64			34			
<b>57</b>	<b>Kosmetische Mittel</b>								
572	Hautreinigungsmittel	1	1						
575	Haarbehandlungsmittel	1	1						
<b>58</b>	<b>Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien</b>								
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	2					2		
584	Textile Materialien	1	1						
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut-, oder Haarkontakt und Textilien, übrige	10	9	1					
<b>66</b>	<b>Hygieneprobe</b>								
661	Hygieneprobe aus Lebensmittelbetrieben	2	2						
<b>68</b>	<b>Werbematerial</b>								
681	Werbematerial für Lebensmittel	1		1					
<b>69</b>	<b>Kennzeichnung</b>								
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	141	80	35	26				
692	Kennzeichnung von Gebrauchsgegenständen	1			1				
69Z	Kennzeichnung, übrige	1	1						
<b>76</b>	<b>Tabak</b>								
763	Tabakerzeugnisse	1	1						
<b>Total</b>		<b>4883</b>	<b>4310</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>428</b>	<b>41</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

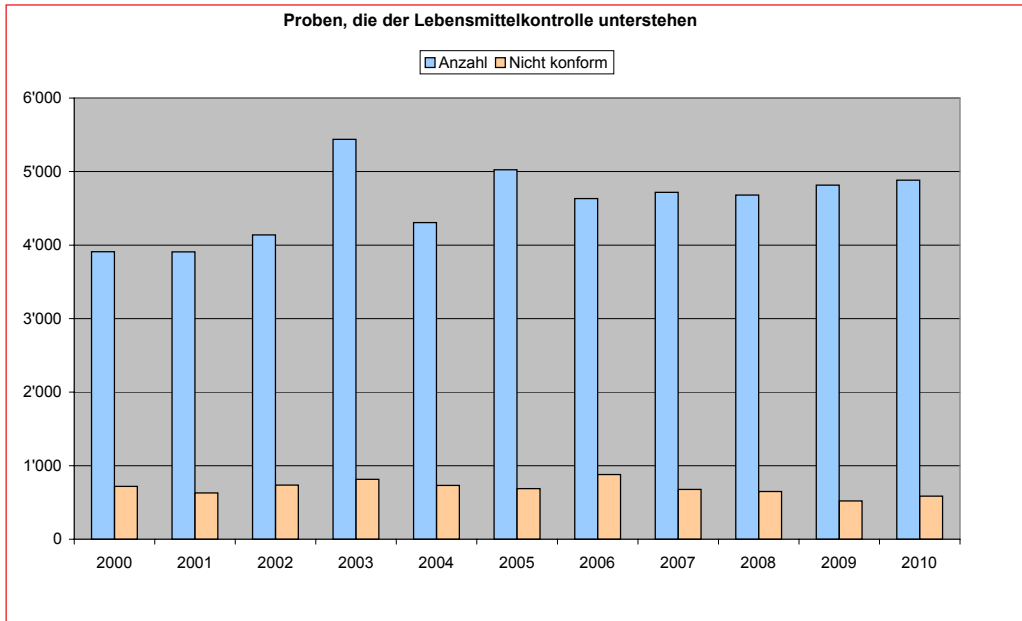
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

## Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

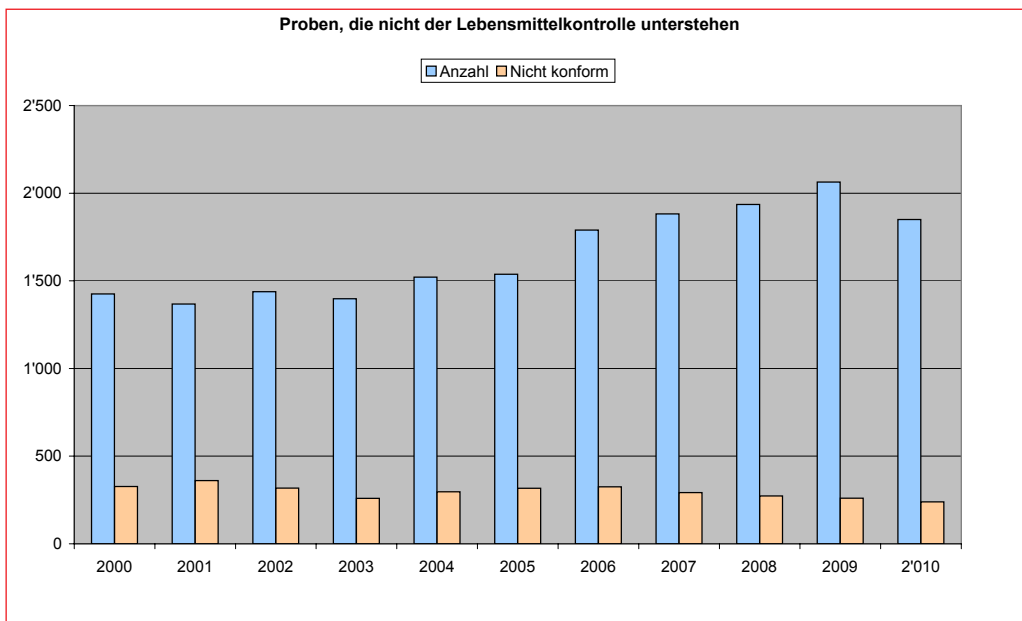
	Offiziell	Privat	Total
Anzahl der analysierten Proben	436	1414	1850
Konforme Proben	430	1181	1611
Beanstandete Proben aufgrund :			
A : der Bezeichnung			
B : der Zusammensetzung		37	37
C : einer mikrobiologischen Anomalie	4	194	198
D : von Rückständen und Verunreinigungen	2	2	4
E : von physischen Eigenschaften			
F : anderer Gründe			

BAG	Bezeichnung	Analyse	Konform	Beanstandungsgrund					
				A	B	C	D	E	F
<b>77</b>	<b>Objekte für Spezialuntersuchungen</b>								
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	49	12		36		1		
772	Ringversuchsprobe	62	62						
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	28	28						
<b>81</b>	<b>Wasser, nicht als Lebensmittel</b>								
811	Oberirdische Gewässer	57	56			1			
812	Unterirdische Gewässer	16	13				3		
813	Abwasser	15	15						
814	Badewasser	1349	1153		1	195			
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	257	255			2			
<b>83</b>	<b>Boden, Erde, Gesteine und Sedimente</b>								
834	Boden und Bodenbeläge von Sport- und Spielanlagen	1	1						
<b>89</b>	<b>Pflanzen, nicht Lebensmittel, nicht Futtermittel</b>								
891	Gras	1	1						
892	Blumen	1	1						
89Z	Pflanzen, nicht Lebensmittel, nicht Futtermittel, übrige	2	2						
<b>91</b>	<b>Abfälle</b>								
915	Tierische Abfälle	11	11						
<b>92</b>	<b>Baumaterialien</b>								
921	Baumaterialien aus Holz	1	1						
	<b>Total</b>	<b>1850</b>	<b>1611</b>		<b>37</b>	<b>198</b>	<b>4</b>		

## Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen



Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

## Lebensmittel

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat an 6'733 Proben 28'553 mikrobiologische und chemische Untersuchungen durchgeführt. Von den 4'883 der Lebensmittelkontrolle unterliegenden Proben entsprachen 573 (11,7 %) nicht den verschiedenen geltenden Gesetzgebungen, wobei die Beanstandungen von einer nicht ordnungsgemässen Etikettierung über die Täuschung der Konsumenten bis zur Gefährdung der Gesundheit durch im Wert verminderte Waren reichen.

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

## Lebensmittelanalysen

### Trinkwasser

Gemäss dem kantonalen Beschluss betreffend die Trinkwasseranlagen (SR 817.101) sind die Gemeinden verpflichtet, periodisch von jedem Versorgungsnetz für die Durchführung von mi-

krobiologischen Analysen Wasserproben entnehmen zu lassen. Die öffentlichen Wassernetzwerke müssen mindestens zweimal pro Jahr untersucht werden. Das Wasser für die temporäre oder regelmässige Versorgung von mehr als 4'000 Einwohnern muss mindestens sechsmal pro Jahr und aufbereitetes Wasser mindestens einmal pro Monat untersucht werden.

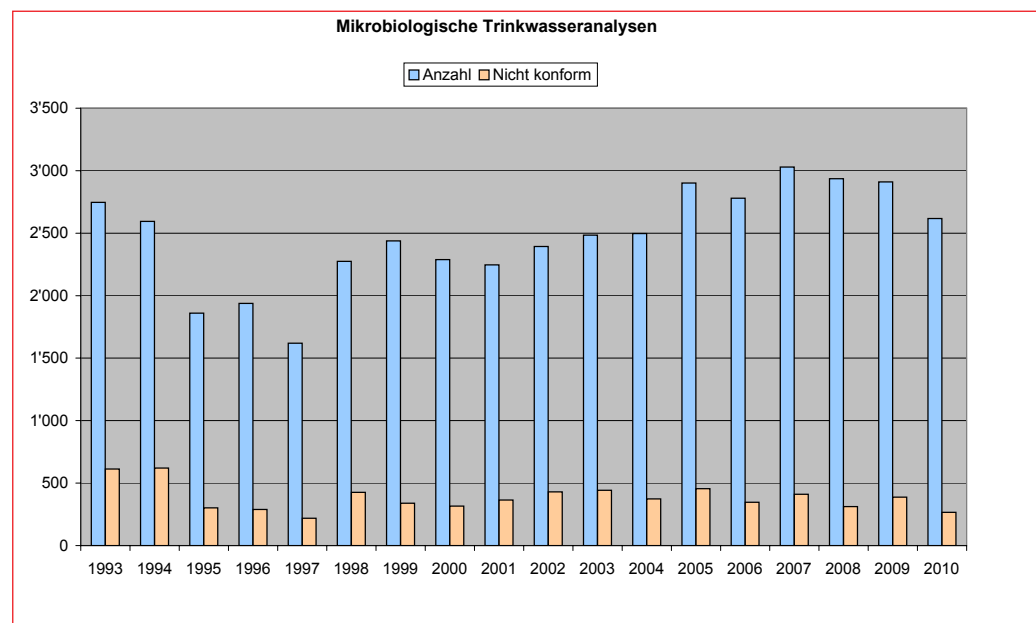
In 2010 wurden mehrere spezifische Kampagnen durchgeführt.

### VOC – Flüchtige organische Verbindungen

Eine Serie von Proben wurde von aus dem Grundwasser gepumptem Brunnenwasser entnommen. Der Zweck war die Kontrolle des Gehalts an chlorierten flüchtigen organischen Stoffen in dem für den Konsum bestimmten Wasser.

In 97 Proben aus Versorgungsnetzen von aufbereitetem Wasser wurden die chlorierten flüchtigen Stoffe gemessen. Auf diese Weise sollten auch die Mengen der im konsumierten Wasser enthaltenen Substanzen festgestellt werden.

In 29 Proben (29,9 %) wurden Spuren von organischen Verbindungen festgestellt, 3 Proben enthielten Chlorate.



Mikrobiologische Trinkwasseranalysen



2 Proben aus dem gleichen Privatnetz (für Tränkwasser von Tieren) enthielten eine besondere chemische Verbindung, das Tetrahydrofuran (THF). Das Wasser wurde inzwischen als nicht trinkbar erklärt und der Fall wird von der Dienststelle für Umweltschutz verfolgt. Diese Verunreinigungen sind sicher auf die Tätigkeiten des Menschen (Industrie, Lösungsmittel, Reinigungsprodukte) zurückzuführen.

Verbindungen	Anzahl positive	Mittelwert der positiven µg/l	Kleinster Wert µg/l	Grösster Wert µg/l
Methyl-tert-butylether (MTBE)	16	10.4	0.1	94.3
Chloroforme	13	2.5	0.3	6.8
Chlorates	3	0.06	0.05	0.09

#### VOC im Netzwasser

Die festgestellte Chlorat-Konzentration lag in allen Fällen unter dem in der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe festgelegten Toleranzwert für Wasser (FIV) (0.2 mg/l).

#### Mineralwasser

Mineralwasser ist kohlenensäurehaltiges oder stilles Trinkwasser, das in Flaschen abgefüllt ist.

Bei Mineralwassern wurde eine Kampagne von chemischen und mikrobiologischen Analysen durchgeführt. In 4 von den 15 entnommenen Proben wurden flüchtige organischen Verbindungen (VOC) festgestellt. In 2 Mineralwassern wurde MTBE entdeckt, in 2 weiteren Spuren von 1,2,4-Trimethylbenzol. Keine der Proben wurde in mikrobiologischer Hinsicht beanstandet.

#### Mehle, Mais, Frühstücksgetreideflocken auf Maisbasis

12 Maismehlproben wurden auf das Vorhandensein von Fumonisin und von Desoxyvalenol (DON) untersucht. Sämtliche Proben erwiesen sich als den Vorschriften entsprechend. Der festgesetzte Grenzwert liegt bei 1'000 bzw. 750 µg/kg. 4 Proben enthielten Fumonisin und 4 DON. Der Durchschnittswert

von sämtlichen Proben liegt bei 334 bzw. 115 µg/kg. Bei den positiven Proben reichte die festgestellte Konzentrationskala von 39 bis 1007 µg/kg für Fumonisin bzw. von 32 bis 356 µg/kg für DON.

#### Gewürze

Im Rahmen einer interkantonalen Westschweizer Kampagne wurden im Wallis 8 Anisproben entnommen, um den Gehalt an Anisatin (Neurotoxin) festzustellen. Alle waren vorschriftsmässig. Der in den Betrieben dieser Branche angewandte Toleranzwert für die Selbstkontrolle beträgt

1000 µg/kg. Anisatin konnte in 7 von den 8 Proben nachgewiesen werden, wobei die Konzentrationskala von 104 bis 752 µg/kg reichte, bei einem Mittelwert von 386 µg/kg.

#### Fleisch

##### Eingesalzene Rohfleischprodukte

Während des Jahres 2010 wurden 36 Analysen von Fleischprodukten durchgeführt. Dabei handelte es sich um Proben von Trockenfleisch (13), Rohschinken (9), Rohspeck (8) und diverse eingesalzene Produkte (6), wie z.B. rohe hausgemachte Würstchen. Von diesen Proben wurden 5 beanstandet, und zwar 2 von Trockenfleisch, 2 von Rohspeck und 1 Rohwurst, aber keine von Rohschinken.

Dazu ist anzumerken, dass bei dieser Kampagne gezielt Betriebe beprobt wurden, die in früheren Jahren nicht konform waren

Eine Beanstandungsquote von 13.9 % (5 von 36) bei den eingesalzene Rohfleischprodukten ist immer noch zu hoch. Gegenüber den Vorjahren ist jedoch eindeutig eine Verbesserung eingetreten

**Früchte und Gemüse**

**Früchte**

In 89 Proben von verschiedenen Arten von Früchten hat das Labor den Gehalt an Pestiziden, hauptsächlich von Fungiziden, untersucht.

Vorschriften. Von den 19 Proben wurden jeweils 1 auf Kadmium (8 µg/l) bzw. auf Patulin (39 µg/l) und 12 auf Blei positiv getestet. Für Blei betrug der Durchschnittswert 10.6 µg/l, wobei die Konzentrationen von 3 bis 33 µg/l reichten.

Fungizide	Aepfel Birnen	Aprikosen Pflaumen	Beeren Erdbeeren	Trauben	Total	Durchschnitt	Konzentrationsbereich
Azoxystrobin	2		4		6	0.30	0.04-0.89
Bromopropylat			7		7	0.20	0.02-0.63
Captane	15	2	8		25	0.18	0.02-2.46
Chlorpyrifos éthyl	3				3	0.03	0.02-0.04
Chlorpyrifos méthyl	1		5		6	0.08	0.01-0.32
Chlozolate	2		7		9	0.09	0.05-0.13
Difenoconazol	1				1	0.02	0.02
Fenhexamid	1	2	5		8	0.26	0.04-0.66
Folpet	23		2		25	0.11	0.02-0.62
Kresoxim-méthyl	6				6	0.07	0.01-0.22
Mychlobutanil	2		8		10	0.09	0.03-0.33
Penconazol			1		1	0.05	0.05
Phosalone	1	1			2	0.03	0.02-0.04
Tolyfluamid	1				1	0.08	0.08
Trifloxystrobine	4	4			4	0.04	0.01-0.08

**Fungizide in Früchten**

	Anzahl der Fungizide						Total
	0	1	2	3	4	5	
Früchte	26	29	19	12	3		89
Früchte Ausland	11	8	7	5	1		32
Früchte Schweiz	15	21	12	7	2		57
Gemüse	1						2
Früchte und Gemüse	27	29	19	12	3		91

	% der Proben						
	0	1	2	3	4	5	6
Früchte	29.2	32.6	21.3	13.5	3.4		
Früchte Ausland	34.4	25.0	21.9	15.6	3.1		
Früchte Schweiz	26.3	36.8	21.1	12.3	3.5		
Gemüse	50.0						50.0
Früchte und Gemüse	29.7	31.9	20.9	13.2	3.3		1.1

**Anzahl Fungizide pro Probe**

Keiner der gemessenen Werte überschritt die gesetzlichen Werte.

**Obstsaft**

Im Wallis wurden im Rahmen einer interkantonalen Westschweizer Kampagne 19 Proben von Obstsaften entnommen, um den Gehalt an Kadmium, Blei und Patulin festzustellen. Alle entsprachen den

**Trockenfrüchte**

Bei Trockenfrüchten wurde eine Kampagne zum Nachweis von SO<sub>2</sub> durchgeführt. Es wurden 16 Proben von Trockenfrüchten entnommen. Gemäss der Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe liegt die Norm für Schwefeldioxid für Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen bei 200 mg/100 g,

für Bananen bei 100 mg/100 g, für Äpfel und Birnen bei 60 mg/100 g und für die übrigen Früchte bei 50 mg/100 g. Alle getesteten Proben entsprachen den Vorschriften. Der festgestellte Höchstwert von 111 mg/100 g wurde in einer Probe von getrockneten Aprikosen gemessen, der Durchschnittswert sämtlicher Proben war 19.2 mg/100 g.

### **Schalenfrüchte**

Aufgrund der schlechten Ergebnisse der Kampagnen von 2008 und 2009 (nämlich 25.7 % bzw. 47.8 % Beanstandungen) wurde in 2010 eine weitere Kampagne programmiert. In 27 Betrieben wurden 27 Kastanien-Proben entnommen, die einer Qualitätsprüfung unterzogen wurden. 5 Proben wurden beanstandet (18.5 %), sie enthielten mehr als 15 % wurmige, vertrocknete oder verschimmelte Früchte.

Die schlechten Ergebnisse hängen oft mit der mangelnden Umsetzung der Selbstkontrolle (Prüfung der Ware bei der Lieferung) zusammen. Mit 18.5 % hat sich dieser Prozentsatz zwar verbessert, ist aber immer noch zu hoch. Die Betriebe wurden von diesen Beanstandungen informiert und eine neue Überprüfungs-kampagne ist in 2011 vorgesehen.

Es wurden Proben (17) von in Säckchen abgepackten Schalenfrüchten entnommen und auf ihren Aflatoxingehalt untersucht. Es wurde kein Grenzwert überschritten.

### **Spirituosen**

Es wurden 87 hochprozentige alkoholische Getränke analysiert, davon entsprachen 7 (8,0 %) nicht den gesetzlichen Vorschriften. Von den 7 beanstandeten Proben hatten 5 einen Methanol- und/oder Alkoholgehalt, der die Toleranzwerte überschritt.

### **Weine**

49 Weine des Jahrgangs 2010 wurden analysiert, um die durchschnittliche Zusammensetzung der wichtigsten Parameter zu verfolgen und Werte für die

Datenbank der DVSV zu erfassen. 4 Proben (8.1 %) entsprachen wegen Etikettierungsproblemen, namentlich der Angabe des Alkoholgehalts auf der Etikette, nicht der Gesetzgebung.

Andererseits wurden spezifische Kampagnen zum Nachweis von unerwünschten Reststoffen, wie Silber oder Fumonisin durchgeführt, ein Toxin das kürzlich in einer internationalen Weinstudie erwähnt wurde. Was den Silbergehalt anbelangt, so lagen alle Messwerte unter dem mengenmässigen Grenzwert. Das bedeutet, dass bei der Weinherstellung entsprechend der geltenden Gesetzgebung kein Silber zugegeben wird. Spuren von Fumonisin wurden in 21 von 31 Rotweinen und in nur einem von 16 geprüften Weissweinen nachgewiesen. Die dem Bundesamt für Gesundheit gemeldeten Werte sind relativ gering, könnten jedoch ein Hinweis auf den sanitären Zustand der Ernte sein. Um das Vorkommen dieses Toxins besser zu verstehen, wird im Frühling 2011 eine Kampagne bei anderen Weinen, einschliesslich ausländischen, durchgeführt werden.

Schliesslich wurde eine Studie zur Feststellung des Resveratrolgehalts durchgeführt. Dabei handelt es sich um ein Antioxidans, das offenbar für die positiven Wirkungen des Weins auf das Herzkreislaufsystem mitverantwortlich ist, aber auch die Trauben vor einem Befall mit Mehltau (*Oidium*) schützt. Dieses Molekül wurde in der Mehrzahl der Rotweine (25/33) in Mengen von 0.2 bis 4,5 mg/l festgestellt.

### **Vorgekochte Lebensmittel**

Anlässlich dieser Kampagne wurden von den Lebensmittelinspektoren und -kontrolleuren in Restaurant-Küchen unseres Kantons 98 Proben von vorgekochten Lebensmitteln (53 Teigwaren, 34 Reis, 3 Gemüse, 5 Fleischgerichte, 2 Fischgerichte und 1 Sauce) entnommen. 34 Proben (34,7 %) wurden wegen Hygienemängeln beanstandet.

Kontaminant	Anzahl	Anzahl > Norm
Aerobe mesophile Keime	1'000'000	27
Enterobacteriaceen	100	29
Staphylocokken	100	0
Bacillus cereus	1'000	1

**Vorgekochte Lebensmittel**

Diese schlechten Ergebnisse hängen sicher mit einer zu langen Lagerung dieser vorgekochten Lebensmittel zusammen. Die Lagertemperaturen werden hingegen im Allgemeinen recht gut eingehalten. Die Verunreinigungen mit Enterobacteriaceen sind auf eine schlechte Händehygiene zurückzuführen. Diese Kampagne wird in 2011 fortgeführt. In den beanstandeten Restaurants werden fortlaufende Kontrollen durchgeführt.

**Milchprodukte**

**Hygienekontrolle während der Herstellung**

Im Anhang 3 der Hygieneverordnung (SR 817.024.1) sind die Prozesshygienekriterien betreffend die koagulasepositive Staphylokokken für aus Rohmilch hergestellten Käse festgelegt. In Käseereien wurden 40 Proben von Käse in der Presse oder von Sauermilch aus dem Kessel entnommen. Bei 14 Käsen wurde

der in der HyV festgelegte Toleranzwert für koagulasepositive Staphylokokken (100'000 ufc/g) überschritten. In fast allen Fällen war die Selbstkontrolle beim Rohstoff (Milch) nicht ordnungsgemäss durchgeführt worden. So wurde zum Beispiel der Schalmtest (vor dem Melken) nicht systematisch durchgeführt. Die Milch von Kühen mit Euterentzündungen wurde deshalb nicht aus der Produktion eliminiert. Die Chargen mit einem zu hohen Staphylokokkengehalt wurden gesperrt.

Bevor diese Chargen auf den Markt kamen, wurden sie auf Enterotoxine (durch koagulasepositive Staphylokokken gebildete Toxine, die Übelkeit verursachen) untersucht. In keiner dieser Proben wurden Enterotoxine nachgewiesen.

**Echtheit der Aprikosen – interkantonale Kampagne 2010**

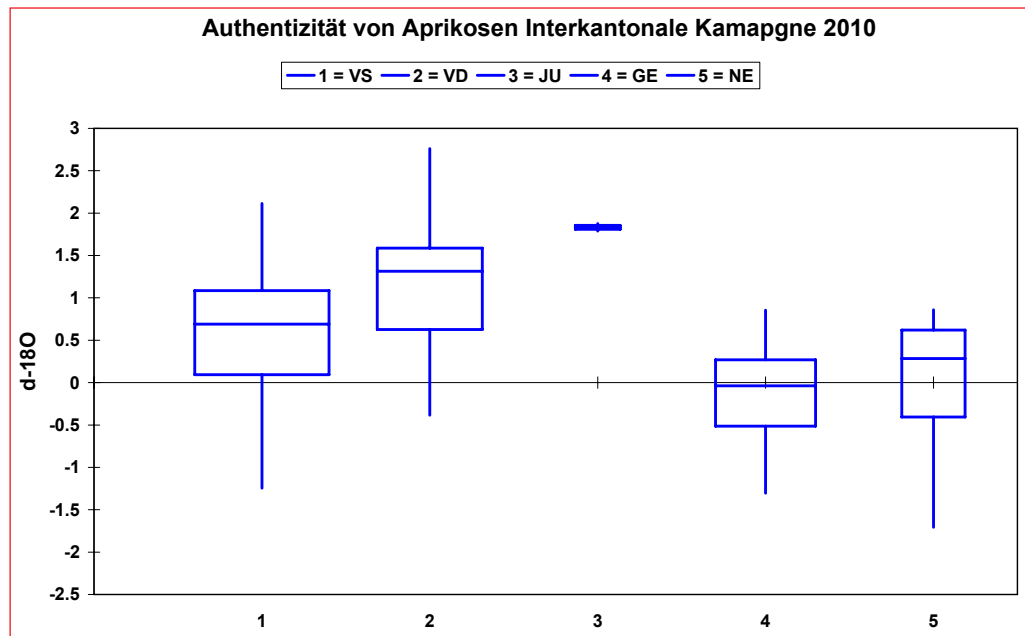
Die Kantone Genf, Waadt, Neuenburg, Jura und Wallis haben im letzten Jahr gemeinsam eine Kampagne betreffend Authentizität der Aprikosen durchgeführt. Es wurde mittels IRMS (Isotopic ratio Mass Spectrometrie) im Kantonslabor Wallis überprüft, ob die Herkunftsangabe „Walliser Aprikosen“ am Verkaufsort korrekt ist. Insgesamt wurden 27 Proben von

Produkte	Typ	Anzahl	Konform	Beanstandet	% Beanstandet
Halbhartkäse aus Kuhrohmilch	Fertigprodukt	53	53		
Halbhartkäse aus Kuhrohmilch	Sous presse ou grain de chaudière	39	25	14	36
Hartkäse aus Kuhrohmilch	Fertigprodukt	1	1		
Hartkäse aus Kuhrohmilch	Sous presse ou grain de chaudière	1	1		
Weichkäse aus Kuhmilch	Fertigprodukt	8	8		
Frischkäse	Fertigprodukt	3	3		
Schafkäse	Fertigprodukt	2	2		
Ziegenkäse	Fertigprodukt	5	5		
Butter	Fertigprodukt	3	3		
Yogourt	Fertigprodukt	2	2		
Käsezubereitungen	Fertigprodukt	2	2		
Anzahl Proben		119	105	14	11.8

**Milchprodukte**

den Kantonen Genf, Waadt, Neuenburg und Jura gemessen. Im Wallis wurden 18 offizielle Proben direkt beim Produzenten erhoben. Diese Proben dienen als Datenbank und dienen uns als Referenzwerte zur Überprüfung der auf dem Markt als „Walliser Aprikosen“ angebotenen Früchte. Eine dieser 27 Proben wies im Vergleich zu den Referenzwerten einen erhöhten  $\delta$ -<sup>18</sup>O-Wert auf.

In der untenstehenden Grafik sind die Resultate zusammengefasst.



Authentizität von Aprikosen Interkantonale Kamapgne 2010

Um die korrekte Herkunftsbezeichnung effizient zu überprüfen, ist es notwendig, dass das Lebensmittelinspektorat eng mit der Analytikabteilung zusammenarbeitet. Der Lebensmittelinspektor kann vor Ort Lieferscheine überprüfen und somit untersuchen, ob die Herkunftsangabe mit den Angaben auf den Lieferscheinen korreliert. Im Zweifelsfall kann er eine Probe erheben und diese vom Labor untersuchen lassen. Werden im Labor Werte (Isotopenverhältnisse  $\delta\text{-}^{18}\text{O}$ ) gemessen, die untypisch fürs Wallis sind, wird beim Verkäufer die Rückverfolgbarkeit detailliert überprüft. Es werden dann auch beim Lieferanten, der vom Verkäufer genannt wird, Proben erhoben, gemessen und mit den fraglichen Werten überprüft. So kann sehr gut festgestellt werden, ob eine Täuschung des Konsumenten stattgefunden hat oder nicht.

### Administrative Aufgaben

#### Exportzertifikate

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 73 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung (SR 817.025.21) die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Gesundheit entwickelt wurde. In 2010 wurden für verschiedene Lebensmittel 109 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

#### Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2010 haben wir 38 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte Kosmetikprodukte ausgestellt.

#### Vormeinung

Gemäss Artikel 12 des Beschlusses betreffend die Trinkwasseranlagen vom 8. Januar 1969 müssen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. In 2010 wurden bei unserer Dienststelle 26 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen eingereicht.

Es wurden 14 Vermeinungen betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 5 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness ausgearbeitet.

#### RASFF-Meldungen

Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) gestattet es, in Mitgliedsländern aufgetretene ernsthafte Probleme rasch europaweit zu melden.

Vom BAG wurden unserer Dienststelle zwei Fälle gemeldet, worauf entsprechende Massnahmen ergriffen wurden.

#### Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 11 der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.02) ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. In 2010 wurden beim Kantonschemiker 20 Fälle angezeigt. In allen diesen Fällen wurden Beanstandungen ausgesprochen.

#### Einsprachen

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht in 5 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektionsbericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2010 6 Einsprachen, bei 262 Beanstandungen in inspezierten Lebensmittelbetrieben.

## Inspektorat

Von den 6'519 Betrieben, welche der Kontrolle unterstellt sind, wurden 3'240 (49,7 %) kontrolliert und es wurden 3'631 Inspektionen durchgeführt. In 262 Betrieben (8,1 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und Sofortmassnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation wurden angeordnet.

Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
<b>A</b>	<b>Industriebetriebe</b>				
A1	Industrielle Verarbeitung von tierischen Rohstoffen				
	Grossmetzgerei, Trockenfleischherstellung (BUR)	6	5	5	
	Käserei - Molkerei – Alm (BUR)	3	1		1
A2	Industrielle Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen				
	Industrielle Bäckerei	7	5	4	1
A3	Getränkeindustrie				
	Weinhändler mit Einkellerung > 500'000 kg	24	1	1	
A5	Diverse Industriebetriebe				
	Brennerei	6			
	Lebensmittelfabrik	15	4	3	1
<b>B</b>	<b>Gewerbebetriebe</b>				
B1	Metzgereien, Fischhandlungen				
	Metzgerei - Produktion	88	60	52	8
	Fischhandlung	14	6	5	1
B2	Käsereien, Molkereien				
	Milchsammelstellen	19	20	18	2
	Käserei – Alm – Hof	158	66	53	13
	Käserei - Molkerei – Alm (BUR)	40	20	17	3
B3	Bäckereien, Konditoreien				
	Backstube	116	87	73	14
B4	Getränkeherstellung				
	Weinhändler mit Einkellerung < 500'000 kg	81	3	2	1
	Gewerbliche Spirituosenherstellung	8			
	Selbsteinkellerer	471	8	8	
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben				
	Verkauf ab Hof	37	6	5	1
B6	Diverse				
	Gewerbliche Lebensmittelfabrikation	47	11	11	
<b>C</b>	<b>Handelsbetriebe</b>				
C1	Grosshandel				
	Metzgereiladen	105	66	62	4
	Bäckereiladen	204	144	142	2

Kategorie	Betrieb	Offen	Kontrolliert	Konform	Beanstandet
	Getränkegrosshandel	19	5	5	
	Handel (ohne Verarbeitung)	16	2	2	
	Lebensmittellager	74	23	21	2
	Fleischimport (ohne Verarbeitung)	14	1	1	
	Weinhändler ohne Einkellerung	126	3	3	
<b>C2</b>	<b>Verbraucher- und Supermärkte</b>				
	Hypermarkt > 2500 m <sup>2</sup>	5	4	4	
	Supermarkt > 400 m <sup>2</sup> < 2500 m <sup>2</sup>	134	94	86	8
<b>C3</b>	<b>Klein- und Detailhandel, Drogerien</b>				
	Drogerie / Verkauf Speziallebensmittel	55			
	Handlung, kleines Geschäft	409	299	286	13
	Fitness, Sport-Center	16	6	6	
	Kiosk (ausschliesslich vorverpackte Lebensmittel)	229	127	124	3
	Apotheke	105			
	Verkaufsstände (Messe- / Marktstände / Hausierer)	175	21	17	4
<b>C5</b>	<b>Handel mit Gebrauchsgegenständen</b>				
	Handel mit Gebrauchsgegenständen	18	1	1	
<b>C6</b>	<b>Diverse Handelsbetriebe</b>				
	Lebensmitteltransport	3			
<b>D</b>	<b>Verpflegungsbetriebe</b>				
<b>D1</b>	<b>Kollektivverpflegungsbetriebe</b>				
	Bar, Café ohne Verpflegung	471	265	259	6
	Bed & Breakfast – Garni	101	16	14	2
	Hütte Typ SAC	61	6	6	
	Carnotzet	15	9	9	
	Restaurant, Café mit Restauration	2434	1584	1430	154
<b>D2</b>	<b>Cateringbetriebe, Party-Services</b>				
	Feinkosthändler / Catering	31	14	12	2
	Verkauf zum Mitnehmen (Kebab, Pizza)	32	16	15	1
<b>D3</b>	<b>Spital- und Heimbetriebe</b>				
	Lager / Schule / Kantine	237	110	106	4
	Kinderkrippe – Kinderhort – Wohnheim Wohngruppen	8	7	7	
	Heime / Altersheim	70	49	49	
	Krankenhaus	17	13	11	2
<b>D4</b>	<b>Verpflegungsanlagen der Armee</b>				
	Militär	12	2	2	
<b>E</b>	<b>Trinkwasser</b>				
<b>E1</b>	<b>Trinkwasserversorgungen</b>				
	Wasserversorgung	183	50	41	9
	<b>Total</b>	<b>6519</b>	<b>3240</b>	<b>2978</b>	<b>262</b>

Anzahl offene, inspizierte Betriebe und den Resultaten



### Beurteilung der Gefahr, der Tragweite und des Risikos

Um die Inspektionsfrequenz in den Lebensmittelbetrieben zu bestimmen, werden bei jeder Kontrolle drei Parameter bewertet. Es handelt sich um die Gefahr, die ein Betrieb aufgrund seiner Tätigkeit darstellt, um die Tragweite der Gefahr je nach Grösse des Betriebs und das Risiko, das er für den Verbraucher darstellt. Das Risiko wird anhand der Parameter «Gefahr» und «Tragweite» ermittelt.

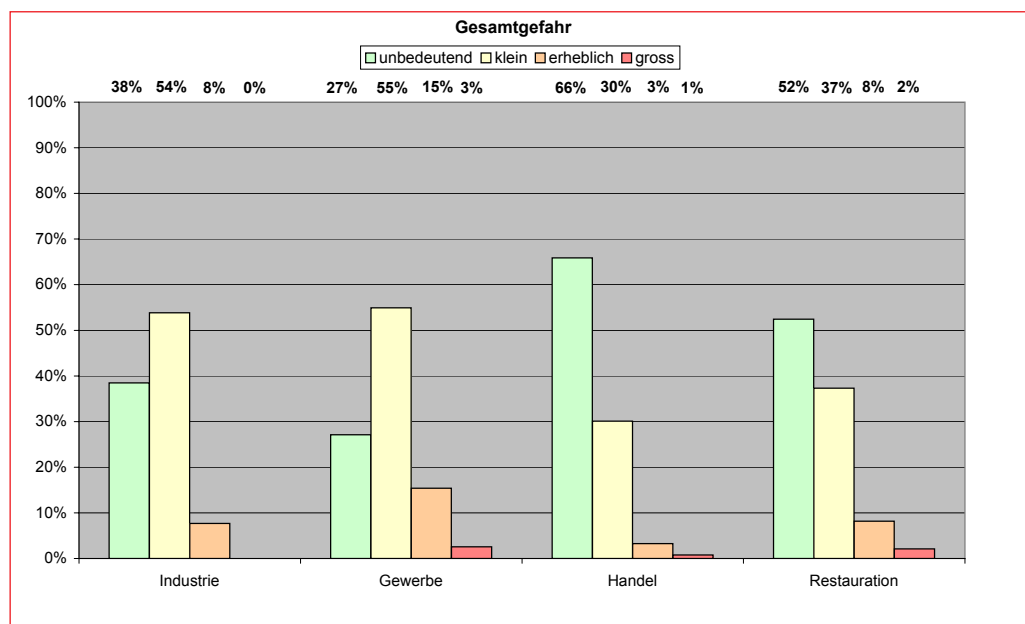
Die Bewertung der Gesamtgefahr wird bereits seit einigen Jahren durchgeführt, hingegen werden Ausmass und Risiko erst das dritte Jahr bewertet. Diese Bewertungen werden es uns gestatten, in den kommenden Jahren die Kontrollen gezielter durchzuführen.

### Gesamtgefahr

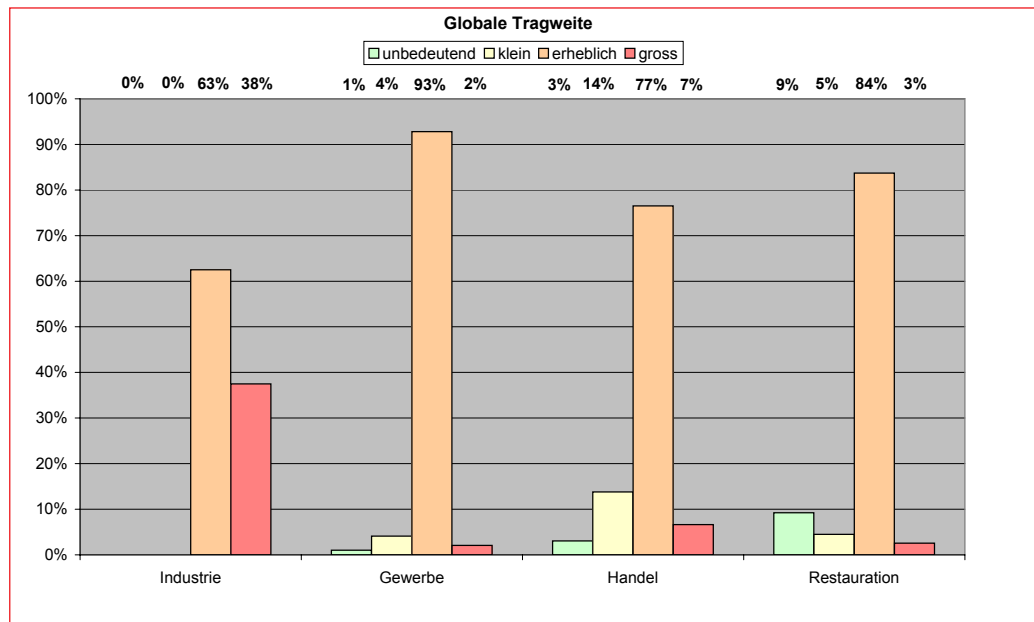
Die Gesamtgefahr wird bei der Kontrolle ermittelt. Sie gibt Aufschluss über die Qualität der in dem Betrieb geleisteten Arbeit. Dabei werden vier Parameter berücksichtigt:

- Selbstkontrolle
- Lebensmittel
- Prozesse und Tätigkeiten
- Räumlich-betriebliche Voraussetzungen

Sie werden mit „gut“, „genügend“, „mangelhaft“ und „schlecht“ benotet. Aufgrund dieser Bewertungen werden die Betriebe einer von vier Gesamtgefahrenstufen zugewiesen (unbedeutend, klein, erheblich, gross). In der nachstehenden Grafik ist eine Gesamtgefahrenstatistik nach der Art der Lebensmittelbetriebe dargestellt.



Gesamtgefahr



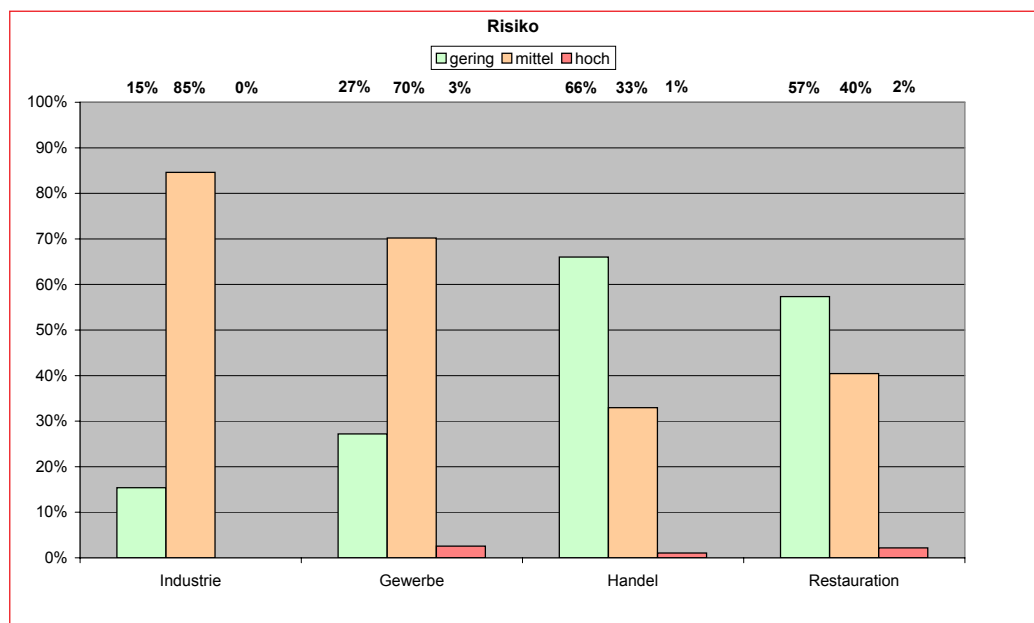
Globale Tragweite

### Tragweite

Die Tragweite wird nach der Art der Lebensmittel (verderbliche LM, sonstige LM, Gebrauchsgegenstände) und der Grösse des Betriebs (nationale, kantonale, regionale oder lokale Bedeutung) beurteilt.

### Risiko

Die Bewertung der Gefahr und der Tragweite ergibt das Risiko (gering, mittel, hoch). Das Risiko ist für die Frequenz der in den Betrieben durchzuführenden Kontrollen massgeblich. Je höher das Risiko, desto häufiger werden Kontrollen durchgeführt.



Risiko

## Walliser Betriebe

Bei einer genaueren Prüfung der drei obigen Tabellen stellt man fest, dass die Industrie- und Handelsbetriebe weniger Probleme im Zusammenhang mit der Lebensmittelverarbeitung haben als die gewerblichen Betriebe und das Gastgewerbe.

Hingegen haben die Industriebetriebe eine viel grössere Tragweite als die drei anderen Unternehmensarten. Daraus ergibt sich, dass das Risiko für die Industriebetriebe grösser ist als für das Handwerk, den Handel und die Restaurationsbetriebe.

## Trinkwasser

Es wurden 62 Inspektionen in 50 kommunalen Wasserwerken und 25 weitere in 33 Verteilernetzen durchgeführt. In 9 Wasserwerken wurden Mängel beanstandet.

In zwei besonderen Fällen war Trinkwasser durch eine fäkale Verschmutzung in den öffentlichen Verteilernetzen verseucht.

In Saxon wurde trotz der Qualitätskontrollen durch die kommunale Dienststelle (monatliche Selbstkontrolle), anlässlich einer Routine-Kampagne unsern Dienststelle eine Verunreinigung festgestellt. Um jegliches Risiko für die Bevölkerung auszuschliessen, wurde für die Verbraucher ein Leitungswassertrinkverbot verhängt.

Es wurde eine Schockdesinfektion mit anschliessender Spülung des Netzes durchgeführt. Die Suche nach den Ursachen und der Quelle des Problems hat keine präzise Aufklärung über den Ursprung dieser Verschmutzung ergeben.

Die erste betroffene Quelle liegt in grosser Höhe. Aufgrund der topographischen Gegebenheiten gibt es dort weder eine wirtschaftliche Tätigkeit noch eine Weide.

Der von der Gemeinde beauftragte Hydrogeologe konnte keine konkreten Elemente als Erklärung für die Verunreinigung ausfindig machen.

Im Bereich der zweiten verseuchten Quelle wurde oberhalb der Fassung ein Fuchsgerippe gefunden.

Auch über eine zweite Gemeinde wurde ein Trinkverbot für Leitungswasser verhängt. Champéry war ebenfalls von einer Trinkwasser-Verseuchung betroffen.

Hier ist darauf hinzuweisen, dass das Hauptverteilternetz normalerweise gechlort ist. Wenn einem stark mit Jauche und Fäkalstoffen belasteten Wasser Chlor beigesetzt wird, entsteht ein sehr unangenehmer, für die Verbraucher abstossender Geruch. Der Unfall wurde deshalb am frühen Morgen von den ersten Konsumenten entdeckt.

Die Verseuchung ging von der Alp von La Pierre aus, wo sich ein landwirtschaftlicher Betrieb in unmittelbarer Nähe des Quellschutzgebiets befindet.

Der Unfall hatte ein Nachspiel. Die Gemeinde wird den Betrieb des Verteilernetzes wieder selbst übernehmen. Ab September 2011 wird an den Fassungen von La Pierre und La Léchère eine Ultrafiltration installiert werden. Es wird auch eine Studie über die frühere Bewilligung des Landwirtschaftsbetriebs durchgeführt werden.

Abschliessend ist festzustellen, dass viele Walliser Quellen anfällig sind. Es ist wichtig, dass regelmässige Kontrollen durchgeführt werden. Diese Überwachungen müssen durch Inaugenscheinnahmen vor Ort und regelmässige Probenahmen zur Routine werden.

Bei Unwettern sind wir nie vor einem Unfall gefeit.

### Kontrolle der Weinkeller

Die OIC-Kontrolleure haben 129 Kontrollen bei Selbsteinkellern durchgeführt. Anlässlich dieser Inspektionen wurden 17 kleinere und 3 grössere Mängel festgestellt.

### Weinernte

Im Wallis sind 39,3 Millionen Liter Wein eingekellert: 16,2 Mio. Liter Weisswein und 23,1 Mio. Liter Rotwein. Unsere Dienststelle hat 86 Kontrolleure eingesetzt, die 72'404 Messungen des Zuckergehalts und des Gewichts der Traubenposten der Weinernte durchgeführt haben. Der Jahresbericht über die Weinernte ist im Internet unter [www.vs.ch/dvsv](http://www.vs.ch/dvsv) abrufbar.

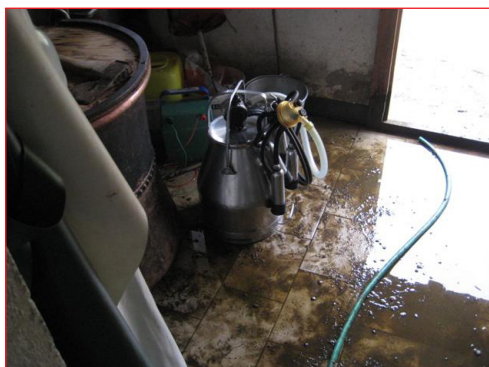
### Milchprodukte – BUR-Bewilligung

40 Milchverarbeitungsbetriebe und 17 Milchsammelstellen haben nach ihrer BUR-Inspektion eine Bestätigung oder eine BUR-Bewilligung erhalten.

### Besondere Vorfälle

#### Alpkäserei

Gemäss dem für das Jahr 2010 erstellten Kontrollplan haben wir in einem speziellen Alpbetrieb eine Inspektion der Primärproduktion (Milch) und der Milchproduktherstellung (Käse) vorgenommen. Dabei haben wir folgende Mängel festgestellt:



Hygiene, Milchkammer

- Die Anforderungen der Qualitätssicherung (QS) und der Guten Herstellungspraxis (GHP) wurden nicht erfüllt.
- Es gab keine Qualitätskontrolle der für die Herstellung verwendeten Milch und des Fertigprodukts.



Ordnung und Hygiene

- Unterlagen für die Rückverfolgbarkeit während der Herstellungsetappen waren nicht vorhanden.
- Insgesamt war der Hygienezustand von den Ställen - Melkplatz über den Keller bis zum Herstellungsraum – desolat.
- Der im Keller gelagerte Käse war zum Teil von Mäusen angefressen.
- Unterlagen für die Rückverfolgbarkeit der Käse waren nicht vorhanden.
- Die Räume und Anlagen entsprachen nicht mehr den geltenden Normen.
- Für die tiefergelegenen Wasserquellen bestand wegen der Anhäufung von Mist in unmittelbarer Nähe der Alp ein effektives Verseuchungsrisiko.

Die Herstellung von Milchprodukten auf dieser Alp entsprach nicht mehr den Anforderungen der derzeitigen Lebensmittelgesetzgebung und den Hygienevorschriften für Milchverarbeitungsbetriebe.

Die GHP wurden nicht eingehalten und die Lebensmittelsicherheit für die Konsu-

menten war nicht gewährleistet.

Es wurden sofortige Massnahmen verlangt, damit die Alp die Saison beenden konnte.

Ein Produktionsverbot für die kommenden Jahre wurde anvisiert, sofern nicht die Räume und Einrichtungen erneuert sowie die neuen Produktionsmethoden angewandt würden, namentlich unter Anwendung und Einhaltung der QS und der GHP.

### Etikettenschwindel



Früchteverkauf am Strassenrand

#### **Früchteverkauf am Strassenrand**

Alljährlich werden von der Lebensmittelkontrolle die Aprikosenstände an den Strassenrändern betreffend die Herkunft von Früchten überprüft. Wenn legal am Strassenrand ausländische Früchte verkauft werden dürfen, so muss der Konsument zumindest darüber informiert werden, aus welchem Land diese importiert wurden. So wurde ein Stand beanstandet, welcher mit Schweizer Fahnen geschmückt war, zum Zeitpunkt der Kontrolle aber ausschliesslich ausländische Aprikosen verkaufte, ohne jeglichen schriftlichen Hinweis betreffend des Herkunftslandes.

#### **Matterhorn, Symbol der Walliser und Schweizer Bergwelt**

So manches Produkt wird dank dem Berg der Berge besser vermarktet. So dient das Matterhorn als Werbeträger mit weltbekanntem Symbolcharakter für das Wallis und die Schweiz. Wenn das Matterhorn auf Lebensmittelverpackun-

gen abgebildet wird, muss zumindest ein Schweizer Produkt in der Packung sein. So hat die Lebensmittelkontrolle importierte Getränke beanstandet und verfügt, das täuschende Herkunftssymbol von der Etikette zu entfernen.

#### **Trinkwasser ≠ Quellwasser**



Trinkwasser ≠ Quellwasser

Dies mussten Walliser Restaurantbetreiber erfahren, welche Wasser ab dem Trinkwassernetz bezogen und dieses mit und ohne Kohlendioxidzusatz den Kunden als Quellwasser verkauften. Quellwasser, wie auch Mineralwasser, muss einen hohen Reinheitsgrad aufweisen und ohne lange Transportwege in der Nähe der Quelle gefasst werden. Trinkwasser im Restaurant zu verkaufen oder abzugeben ist durchaus legal. Jedoch musste die täuschende Kennzeichnung des Wassers sowohl auf der Flasche wie in der Getränkekarte angepasst werden.

#### **Walliser Trockenfleisch IGP**

So manches Schweizer Rind endet als Walliser Trockenfleisch IGP. Doch nur die edlen und teuren Stücke, genau definiert im Pflichtenheft Walliser Trockenfleisch IGP, dürfen dazu verwendet werden. Zudem dürfen nur entsprechend zertifizierte und kontrollierte Metzgereien Walliser Trockenfleisch IGP herstellen. Nun wurde



**Walliser Trockenfleisch GGA**

die Lebensmittelkontrolle darauf hingewiesen, dass solche Produkte zu sehr günstigen Preisen angeboten werden. Bei der Lebensmittelinspektion wurde beanstandet, dass die Produkte durch einen nicht anerkannten Betrieb hergestellt und geliefert wurden.

**Überwachung der Schwimmbäder, der gefährlichen Stoffe und Zubereitungen**

**Badeanstalten**

Am Ende des Jahres gab es nur noch 3 Badeanstalten, die Chlorgas zur Desinfektion des Badewassers verwendeten.

Diese Anstalten entsprechen hinsichtlich der Räume und Prozesse der Verordnung über den Schutz vor Störfällen (StfV).

In 2010 wurden 15 Badeanstalten im Hinblick auf eine Verlängerung der Betriebsgenehmigung inspiziert.

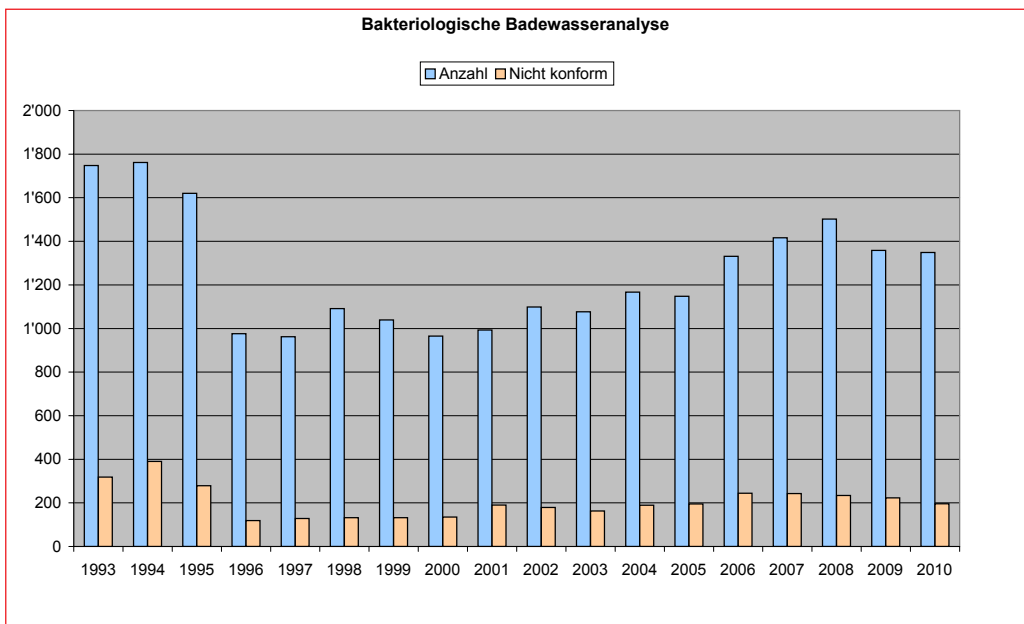
Wie jedes Jahr wurde das Badewasser in Seen und Schottergruben überwacht.

**Marktüberwachung**

Im Rahmen der Marktüberwachung wurden 28 Besuche bei Grossverteilern, in Eisenwarengeschäften, Verkaufslokalen für Chemikalien sowie in 6 Drogerien durchgeführt.

In Anwendung von Art. 25 Abs. 2 des Chemikaliengesetzes wurden 20 Kontaktpersonen von verschiedenen Betrieben registriert bzw. kontrolliert.

In Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat der Inspektor 3 Proben von Biozid-Produkten entnommen. Im Rahmen dieser Kampagne wurde auch eine Kontrolle der Etiketten und der Sicherheitsdatenblätter vorgenommen.



**Bakteriologische Badewasseranalyse**

## Radon

Neben den anlässlich der Radon-Kampagne eingesetzten 94 Dosimetern hat der Inspektor auch in 5 Häusern Messungen mit dem Alphaguard durchgeführt, um die Qualität der Sanierungen zu überprüfen.

## Asbest

Als Mitglied des Asbest-Stabs hat der Inspektor an 2 Sitzungen dieses Stabs teilgenommen. Darüber hinaus wurden 5 asbestverdächtige Proben, die von Privatpersonen stammten, in ein Labor geschickt, um einen tatsächlichen Asbestgehalt nachzuweisen.

## Verseuchung von Wohnräumen

Immer häufiger werden die Dienste des Chemikalieninspektors wegen einer Verseuchung von Wohnräumen in Anspruch genommen, wobei es sich hauptsächlich um Schimmelpilzprobleme handelt.

## Chemsuisse

Als Mitglied von Chemsuisse (kantonale Verantwortliche für die Umsetzung des Chemikaliengesetzes) und als Präsident von Chemsuisseromande hat der Inspektor an 11 Arbeitssitzungen teilgenommen.

## Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

In seiner Eigenschaft als Ansprechpartner für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, hat der Inspektor an 2 Arbeitssitzungen teilgenommen.

Im Rahmen der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz wurden zwei Schullabors besucht und verschiedene Chemikalien entsorgt.

## Durch das Lebensmittelinspektorat durchgeführte Kurse

- 8 Kurse (2 auf deutsch und 6 auf französisch) wurden im Rahmen der Wirtausbildung in Siders durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren durchgeführt;
- Je ein 4 stündiger Kurs wurde in Visp und in Châteauneuf zur Ausbildung der Alpkäser vom kantonalen Lebensmittelinspektor und vom zuständigen Lebensmittelkontrolleur für Milchprodukte durchgeführt;
- 2 Stunden Ausbildung im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene wurden im Oberwalliser Spitalzentrum durch den kantonalen Lebensmittelinspektor erteilt;
- Viermal 2 Stunden Ausbildung wurden in der Berufsschule Sitten im Bereich der Lebensmittelhygiene durch den kantonalen Lebensmittelinspektor erteilt.

## Veterinäramt

### Personal

Das Veterinäramt beschäftigt 9 Personen: 3.3 VZÄ Tierärzte, 3.2 VZÄ Fachexperten, 1 VZÄ Sekretär, 0.8 VZÄ Hilfskraft im Sekretariat und einen kaufmännischen Lehrling. Das Veterinäramt nimmt regelmässig Praktikanten auf, die in der Ausbildung oder auf der Suche nach einer Anstellung sind.

### Erteilte Kurse und Informationen an die Öffentlichkeit

Von den amtlichen Tierärzten wird den Schülern der kantonalen Landwirtschaftsschule von Châteauneuf ein Kursprogramm von 8 Stunden über folgende Themen erteilt: Nahrungsmittelsicherheit, Verwendung von Medikamenten in der Tierzucht sowie die Erkennung, Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen.

2 halbe Tage waren der Weiterbildung der ÖLN-Kontrollleure gewidmet. Das behandelte Thema des Lehrgangs betraf die betriebliche Kontrolle auf dem Gebiet des Tierschutzes in der Primärproduktion.

Ein halbtägiger Kurs wurde von der Verantwortlichen für Hundewesen für die Zollangestellten abgehalten. Behandelt wurden Probleme im Zusammenhang mit illegalen Hundeeimporten, insbesondere aus Ländern mit einem Tollwutrisiko.

Der Kantonstierarzt hat die Öffentlichkeit mehrmals über die verschiedenen Medien oder anlässlich der Jahresversammlungen von Tierzuchtverbänden informiert. Die behandelten Themen betrafen vor allem den Tierschutz, namentlich in Verbindung mit der Volksabstimmung vom März 2010 zum Thema «Tieranwalt».

### Tierseuchen

Die laufenden Programme, d.h. die Ausrottung der Bovinen Virus Diarrhoe (BVD) und die Impfung gegen die Blauzungenkrankheit (BT), wurden in 2010 fortgesetzt.

### Impfung gegen die Blauzungenkrankheit

In 2010 wurden die Schaf- und Rinderbestände des Kantons das 3. Jahr in Folge geimpft. Diese Kampagnen sind von Erfolg gekrönt, da die Anzahl Fälle, sowohl in der Schweiz als auch in Europa, stark rückläufig ist. Da die Impfung gegen die Blauzungenkrankheit in der Schweiz in 2009 eine erhebliche Protestwelle ausgelöst hat, insbesondere in den deutschsprachigen Landesteilen, hat das BVET beschlossen, die Impfung 2010 zwar fortzusetzen, allerdings mit der Einschränkung, dass Viehzüchter, die diese Impfung ablehnen, von der Impfpflicht befreit werden können. Vom Veterinäramt wurden 53 teilweise und 336 vollumfängliche Befreiungen bewilligt. Unser Amt hat die Impfung von 12'295 Rindern, 15'275 Schafen und 2'188 Ziegen organisiert und in Auftrag gegeben.

Die Impfdaten wurden von einer Mitarbeiterin des Veterinäramts in das zentralisierte Schweizer Informationssystem für den Veterinärdienst ISVet eingegeben. Auf diese Weise konnte für jedes Tier ein individueller Impfstatus erstellt werden, was den Tierverkehr, insbesondere den Export, erleichtert.

In Anbetracht des Erfolgs der in 3 Jahren wiederholten Impfung hinsichtlich der Ausrottung dieser Krankheit hat das BVET beschlossen, für das Jahr 2011 auf die Impfpflicht zu verzichten.

### Ausrottung der BVD

Dieses Programm ist im Januar 2008 angelaufen und wird wahrscheinlich in 2012 abgeschlossen.

Die Prävalenz der Krankheit ist in der Schweiz stark zurückgegangen, es gibt aber immer noch vereinzelte Fälle, die festgestellt werden müssen, um die Krankheit endgültig auszurotten. Das Veterinäramt hat die ordnungsgemässe Probenentnahme überwacht, allfällige positive Fälle dem Züchter mitgeteilt, über Herden, in denen ein positives (PI\*) Kalb



entdeckt wurde, eine Sperre verhängt, die Beseitigung der positiven Tiere kontrolliert und schliesslich den Tierhalter in Höhe von 8'100 Franken entschädigt.

Anzahl PI-Fälle im Wallis in 2010: 18 Fälle (14 Kälber und 4 erwachsene Tiere). Bei diesen Fällen handelt es sich um Tiere, die vorher fälschlicherweise als negativ getestet wurden. Sie wurden im Zuge der epidemiologischen Untersuchung bei der Feststellung eines PI-Falles oder bei einer positiven Serologie in der Truppe aufgedeckt. In 18 Betrieben wurde eine Seroprävalenzstudie durchgeführt. In 4 von ihnen wurden 16 seropositive Tiere entdeckt. Da es sich bei den kontrollierten Tieren um Jungtiere handelte, hätten sie keine BVD-Antikörper aufweisen dürfen, da sie nach der Ausrottungskampagne geboren wurden. Ein Jungtier ist nur positiv, wenn es mit einem Tier in Kontakt war, das das Virus ausscheidet. So können anhand der Serologie die Restfälle lokalisiert werden, ohne jedes Tier testen zu müssen. Ab nächstem Jahr wird diese Überwachung auf serologischer Basis als Methode zur Überwachung des Schweizer Viehbestands angewandt werden.

### **Ausrottung der CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis)**

Die Ausrottungskampagne gegen die Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE) wurde fortgesetzt. Dabei konnte das Effizienzniveau dank einer Labormethode verbessert werden, die es gestattet, nunmehr zwischen zwei nahen verwandten Viren zu unterscheiden, die bisher bei der Auswertung der Analyseergebnisse zu Verwechslungen geführt hatten. Ziegen reagierten fälschlicherweise positiv auf die (auszurottende) CAE, während sie Träger eines nicht pathogenen Virus, des Maedi-Visna (MVV) waren, der von Schafen übertragen wird. Zwar werden im Falle eines positiven Ergebnisses die Ziegen als Träger sowohl des einen als auch des anderen Virus geschlachtet, aber die Massnahmen in Bezug auf die Herde sind

unterschiedlich. Bei den CAE-Fällen wird eine 6-monatige Betriebssperre verhängt, und die Nachkommen des Virus-Trägers werden geschlachtet. Im Falle des MVV wird ausser der Schlachtung keine zusätzliche Massnahme ergriffen. Diese Unterscheidung gestattet eine gezieltere Bekämpfung der CAE und verschont die Ziegenhalter im Falle des Maedi-Visna von einer Sperre.

- 8 CAE-Fälle (4.9 % der Schweizer Fälle)
- 7 Sperre- und Schlacht-Verfügungen wegen CAE
- 3 Schlacht-Verfügungen wegen MVV.

### **Bieneninspektorat**

Oberwalliser Inspektorat - gemäss Bericht des kantonalen Bieneninspektors Franz Josef Salzmann:

#### ***Krankheiten***

Die erste Faulbrut-Meldung des Jahres ist im März eingegangen. Anlässlich der Frühjahrssitzung der Bieneninspektoren wurde ein besonderes Gewicht auf die Besonderheiten dieser Krankheiten gelegt, und die Inspektoren wurden für die Sanierung eventueller zukünftiger Bienenvölker vorbereitet.

#### ***Informationsabende und Weiterbildung für die Oberwalliser Bienenzüchter***

Anlässlich der verschiedenen in den Bienenzucht-Sektionen erbrachten Leistungen sowie bei Besuchen der Bienenstöcke wurde festgestellt, dass viele Bienenzüchter nicht mit der modernen Bienenzucht-Praxis vertraut sind. Die Symptome der Faulbrut bzw. der Sauerbrut wurden nicht oder zu spät erkannt. In Zusammenarbeit mit dem Oberwalliser Bienenzuchtverband und mit der finanziellen Unterstützung der Walliser Landwirtschaftskammer und des Veterinäramts hat das Bieneninspektorat für die Oberwalliser Bienenzüchter eine Weiterbildung organisiert. An diesen drei Abenden wurden die Teilnehmer

in den Praktiken der modernen Bienenzucht unterwiesen und für die Krankheiten, deren Prävention und Bekämpfung sensibilisiert.

\*persistent infiziertes

#### **Ermutigende Ergebnisse vor Ort**

Dank der konsequenten Sanierungsarbeit der Inspektoren und der Weiterbildung der Bienenzüchter konnten wir einen Erfolg verzeichnen. In 2010 mussten 150 Bienenstöcke wegen der Sauerbrut vernichtet werden. Im Vorjahr handelte es sich um 620 Bienenstöcke. Das Ziel für die nächsten Jahre ist die Fortsetzung der aktuellen Strategie: Weiterbildung der Bienenzüchter, konsequente Sanierung, Aktualisierung der Kenntnisse der Inspektoren bezüglich der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse.

#### **Erfassung der Daten der Oberwalliser Bienenzüchter**

Dieses Jahr haben wir alle Oberwalliser Bienenzüchter in einer Datenbank erfasst. Name und Adresse des Bienenzüchters, der Standort sowie die Angaben zum Bienenstock und dessen Nummer sind aufgeführt.

#### **Arbeit der Inspektoren**

Die regionalen Bieneninspektoren haben in 2010 eine bedeutende Arbeit geleistet. In gewissen Regionen war die Arbeitsbelastung enorm. Eine Zusammenarbeit zwischen den regionalen Inspektoren der verschiedenen Sektoren hat sich als notwendig erwiesen.

#### **Disziplin der Bienenzüchter**

Die meisten Bienenzüchter haben die Änderungen der Tierseuchenverordnung zur Kenntnis genommen und setzen sie um. Die Wanderimker haben sich ebenfalls an die neuen gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf die obligatorische Meldung des Verstellens von Bienenständen gehalten.

#### **Perspektiven**

Eine erhebliche Anzahl von jungen Personen hat den Anfängerkurs für Bienenzüchter abgeschlossen (24). Das stimmt uns hinsichtlich der Zukunft der Imkerei zuversichtlich.

Das Unterwalliser Inspektorat - gemäss Bericht des kantonalen Bieneninspektors Jean-Paul Viredaz:

#### **Krankheiten**

Auf der Ebene der zu bekämpfenden Epizootien war die Saison 2010 in der gesamten Westschweiz und im Wallis im Besonderen eher ruhig.

- 2 Beschränkungszonen für das Verstellen wegen Feuerbrand in Martigny und in Conthey, 53 Bienenzüchter waren betroffen.
- 2 Sperrzonen wegen Faulbrut, 1 in Evolène und 1 in Savièse in diesem Sektor.
- 4 Kolonien wurden wegen Faulbrut vernichtet.

Ein Grund zur Sorge im Sommer 2010 war der Import von Bienen. Begleitzertifikate, die weder den Gesundheitszustand noch die Genetik gewährleisten, haben die öffentliche Meinung in Imkerkreisen beschäftigt. In 2011 wird es zweckmässig sein, Massnahmen einzuführen, die das Risiko von Tierseuchen in Zusammenhang mit diesen Einfuhren reduzieren.

Der kantonale Bieneninspektor beklagt den unzureichenden Einsatz vor Ort von gewissen regionalen Inspektoren. Er bedauert den Rücktritt von 2 Inspektoren.

Die Informationssitzung für das Walliser Inspektorat hat am 18. Februar in Châteauneuf stattgefunden.

Der Westschweizer Ausbildungstag hat am Samstag, dem 13. März, in Cernier NE stattgefunden.

Die neuen Richtlinien des BVET wurden aufgrund der Änderung der Tierseuchenverordnung des Bundes (TSV) umgesetzt, hauptsächlich in Verbindung mit Art. 18a über die Registrierung der Zuchteinheiten, Art. 19a betreffend die

Kennzeichnung von Bienenständen und die Meldung des Verstellens sowie Art. 59 in Bezug auf die Wartung von besetzten oder unbesetzten Bienenständen, damit von ihnen keine Seuchengefahr ausgeht.

Es wurden auch neue technische Richtlinien betreffend die Sanierung der Faulbrut oder der Sauerbrut veröffentlicht und den Bieneninspektoren übergeben.

Der Inspektoren-Nachwuchs ist ebenfalls ein Thema, das immer wieder Grund zur Besorgnis gibt. 9 Kandidaten aus dem Unterwallis, von denen 3 bereits vor Ort im Einsatz sind, haben den Ausbildungskurs besucht.

### Fälle von Tierseuchen

In 2010 musste das Veterinäramt 61 Fälle von Tierseuchen behandeln. Dabei wurden in jedem dieser Fälle die Vorschriften der Tierseuchenverordnung eingehalten.

Die Aufteilung ist wie folgt:

- 23 Fälle von Sauerbrut der Bienen
- 18 Fälle von BVD-MD
- 3 Fälle von Faulbrut der Bienen
- 8 Fälle von Capriner Arthritis-Encephalitis (CAE)
- 3 Fälle von Maedi-Visna
- 3 Fälle von Salmonellose
- 1 Fall von Toxoplasmose
- 1 Fall von Rickettsiose
- 1 Fall von Pseudotuberculose der Schafe und der Ziegen
- 1 Fall von Varroamilbe
- 2 Fälle von Cryptosporidiose
- 1 Fall von Chlamydiose
- 2 Fälle von Tieraborten bei Schafen und Ziegen
- 2 Fälle von Listeriose
- 1 Fall von Lungenadenomatose

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

### Überwachung der Tierseuchen (Monitoring)

Die Überwachungsprogramme bestehen aus stichprobewesen Kontrollen der Bestände. Das Ziel ist nachzuweisen, dass der Bestand nicht von der überwachten Krankheit befallen ist. Wir haben die vom BVET in Auftrag gegebene Überwachungskampagne durchgeführt. Die Aufgaben, für die wir auf diesem Gebiet zuständig sind, wurden wie jedes Jahr in Zusammenarbeit mit den praktizierenden Tierärzten wahrgenommen.

- Blauzungkrankheit:
  - 50 Stichproben von Schafen
  - 28 Stichproben von Rindern
- IBR (infektiöse Rhinotracheitis der Rinder): 329 Proben in 31 Betrieben
- IBR/EBL (Rinderleukämie): 275 Proben in 23 Betrieben
- IBR/EBL/Serumbank: 240 Proben in 17 Betrieben
- Brucellose: 1'177 Proben in 52 Betrieben
- CAE (Caprine Arthritis-Encephalitis): 631 Proben von Ziegen in 48 Betrieben
- BSE (Rinderwahnsinn): 265 Analysen nach 68 normalen Schlachtungen, 23 Krank-schlachtungen, 174 verendete Tiere.

Gemäss den gesetzlichen Vorschriften wurden die gemeldeten Aborte serologisch und durch Abstriche untersucht.

- 206 Aborte von Rinder analysiert
- 15 Aborte von Schafen oder Ziegen: analysiert

Alle Analyseergebnisse waren negativ.

### Ein- und Ausfuhren

Unser Amt hat die Einfuhrdokumente und -verfahren für 37 Importe kontrolliert.

- 31 Importe aus der EU (1 Zirkus, 3 Lose Fische, 3 Kameliden, 4 Schafe, 6 Hühner, 2 Rinder und 11 Pferde).

- 6 Zertifikate von ausserhalb der EU (USA: 3, Canada: 1, Australien: 1, Südafrika: 1)

Wir haben nach der Einfuhr 13 veterinärmedizinische Überwachungsbescheide ausgestellt:

- 6 für eintägige Küken-Stammzellen
- 2 für Rinder (davon 1 betreffend eine illegale Einfuhr)
- 4 für Schafe
- 1 jährlicher Einfuhrbescheid für Mastgeflügel.

terventionsphase bei Verdacht auf eine hochansteckende Krankheit zu üben, d.h. vom Empfang des Anrufs des Bauern oder des Tierarztes, der uns ein verdächtiges Tier meldet, bis zum Vorliegen des Analyseergebnisses, das diesen Verdacht bestätigt oder entkräftet. Bei dieser Gelegenheit wurde das Material der Bereitschaftskoffer auf den neuesten Stand gebracht. Diese Übung muss regelmässig wiederholt werden, um die unerlässlichen Automatismen zu gewährleisten.

**Tierschutz**

Der Bereich Tierschutz beschäftigt die Veterinärämter in zunehmendem Mass. Die Hauptursache ist die Umsetzung der neuen gesetzlichen Anforderungen, die in 2008 in Kraft getreten sind. Aber auch der Mentalitätswandel hinsichtlich der zunehmenden Sorge um das Wohlbefinden der Haustiere trägt erheblich dazu bei.

**Anzeigen, Beschwerden und Wiederholungsfälle**

In 2010 sind im Veterinäramt 283 Anzeigen oder Beschwerden eingegangen. Sie stammen von der örtlichen Bevölkerung, den lokalen Polizeistellen oder Behörden, von Tierschutzvereinen, Landwirten oder Touristen auf der Durchreise.

- 140 dieser Beschwerden betrafen Haustiere: 115 Hunde, 8 Katzen, 1 Frettchen, 6 Kaninchen, 2 neue Haustiere (NAC), 6 Ziervögel und 2 Schlangen.
- 118 dieser Beschwerden betrafen Pachttiere: Rinder 41, Pferde 40, Ziegen 11, Schafe 20, Schweine 2, Geflügel 4.
- 25 Fälle betrafen Mischhaltungen, d.h. mit verschiedenen Tierarten.

Unser Amt hat jede von diesen Beschwerden behandelt. Die Interventionen fanden auf verschiedenen Ebenen statt, je nach Schwere und Dringlichkeit der jeweiligen Situation. Das führte zu 404 Interventionen, davon 140 Inspektionen vor Ort, 127 polizeiliche Inspektionen vor Ort,

Zertifikate	Für den Export zuständiger Tierarzt	Veterinäramt	Total
Rinder	12	2	14
Schafe	1	13	14
Ziegen		10	10
Kameliden	1	5	6
Geflügel	31		31
<b>Total Zertifikate</b>			<b>75</b>

**Exportzertifikate**

Für den Export in die EU wurden von den zugelassenen Tierärzten 75 TRACES-Zertifikate ausgestellt.

**Sammelstellen für tierische Nebenprodukte**

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

Die 6 Sammelstellen des Kantons wurden im Hinblick auf die Verlängerung der Betriebsgenehmigung inspiziert. Es wurde auch eine private Sammelstelle kontrolliert.

**Bereitschaftsübung für die Bekämpfung von Tierseuchen**

Im September fanden an 2 Vormittagen Einsatzübungen für die 5 amtlichen Tierärzte des Amtes statt. Sie haben es gestattet, die Abläufe in der ersten In-

5 Anhörungen, 96 telefonische Umfragen, 2 Kontrollen durch Partnerorganisationen, 41 Kontrollen aufgrund von (photographischen) Unterlagen.

Die kontrollierten Haltungen waren Gegenstand eines Berichts und gegebenenfalls einer Mahnung oder eines kostenpflichtigen Verwaltungsbeschlusses, um eine rasche Behebung der festgestellten Mängel zu verlangen.

In 7 Fällen wurde wegen Misshandlungen Strafanzeige erstattet (4 Hunde, 1 Katze, 1 Pferd und 1 Geflügel). Wir haben wegen dieser Misshandlungsfälle gegen vier Personen ein Tierhalteverbot verhängt.

### **Kontrollen der Zuchteinheiten in der Landwirtschaft**

#### ***Vorbescheid zu Stallbau-Projekten nach Prüfung der Pläne***

Alle neuen Projekte für den Neu-, Um- oder Ausbau von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Tierhaltung werden uns von der Kantonalen Baukommission (KBK) zur Genehmigung vorgelegt. Wir haben 77 Projekte geprüft, davon haben wir 44 mit Bemerkungen versehen bzw. zusätzliche Informationen angefordert.

#### ***Kontrollen vor Ort***

Wir haben alle Betriebe kontrolliert, die während des Sommers Deck-Stiere halten. Da diese Stiere nicht mit dem Rest der Herde auf die Ap gebracht werden, haben wir auf die Qualität der Haltung hinsichtlich eines artgerechten Stallplatzes, der Bewegungsmöglichkeit und der Haltung mit mindestens einem Artgenossen geachtet. Das Ergebnis ist insgesamt zufriedenstellend, jedoch in gewissen Betrieben unzureichend. Es wurden entsprechende Massnahmen ergriffen.

Wir haben alle Pferdehaltungen ab einer gewissen Grössenordnung kontrolliert. Dementsprechend wurden die Infrastrukturen von 15 Reitclubs inspiziert. Die Bilanz ist zufriedenstellend.

### ***Wildtiere***

Für die Haltung von Wildtieren durch Privatpersonen ist eine kantonale Bewilligung erforderlich, wenn besondere Anforderungen hinsichtlich der Haltung oder der Pflege erfüllt werden müssen. Die private Haltung von Aras, Chamäleons, Frettchen, Giftschlangen etc. ist demnach genehmigungspflichtig.

Das Walliser Veterinäramt hat 30 Genehmigungsgesuche bearbeitet. Wir haben 15 Kontrollen vor Ort durchgeführt und 15 Bewilligungen erteilt.

Es ist anzumerken, dass die maximale Gültigkeitsdauer einer solchen Bewilligung 2 Jahre beträgt. Im Wallis gibt es 150 Wildtierhaltungen, für die einmal eine Bewilligung erteilt wurde und die alle 2 Jahre kontrolliert werden müssten, d.h. ca. 75 pro Jahr. In 2010 konnten aus Personalmangel nur 7 kontrolliert werden.

Alle gewerbsmässigen Wildtierhaltungen (zum Beispiel Tiergärten, Mini-Zoos, Tierparks als Touristenattraktion) sind bewilligungspflichtig. Sie müssen ebenfalls alle 2 Jahre kontrolliert werden. In 2010 konnten wir nur 2 dieser Kontrollen durchführen, obwohl 5 notwendig gewesen wären. Es wurde übrigens sogar eine Genehmigung für das Sammeln von ein paar Wachteleiern erteilt!

In die Zuständigkeit des Veterinäramts fallen auch die Erteilung der Bewilligung und die Kontrolle im Zusammenhang mit der Werbung mit Tieren, mit Tierausstellungen sowie Tierbörsen. 11 Fälle wurden während des vergangenen Jahrs behandelt.

### ***Fundtier-Datenbank***

Wir sind gesetzlich verpflichtet, den Bürgern ein Mittel zur Meldung von Fundtieren zur Verfügung zu stellen. In 2010 hat unser Amt auf der zu diesem Zweck der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellten Website 36 Freigaben vorgenommen: 8 Hunde und 28 Katzen. Dieses System ist noch zu wenig bekannt und wird deshalb von der Bevölkerung zu wenig genutzt.

## Hundewesen

### Fälle von Aggressionen

Wenn jemand seinen Hund ordnungsgemäss hält, gewährleistet er nicht nur das Wohlbefinden seines eigenen Tiers, sondern auch die Sicherheit der Menschen und der anderen Tiere. Das Veterinäramt ist in Zusammenarbeit mit den Polizeistellen und den Gemeindebehörden für die diesbezügliche Überwachung zuständig. In 2010 musste das Veterinäramt 173 (191 in 2009) Hunde betreffende Dossiers bearbeiten, dabei handelte es sich in 139 Fällen um Angriffe oder ein anormal aggressives Verhalten von Hunden. Der Ablauf dieser Aggressionen wurde bewertet, analysiert und erforderlichenfalls entschlüsselt. Von diesen Meldungen betrafen 93 (105 in 2009) Fälle Angriffe auf Menschen. 2 Angriffe auf Menschen entfielen auf Hunde verbotener Rassen. 21 von diesen Hunden, bei denen aufgrund ihres Aggressionsverhaltens der Verdacht auf eine echte Gefahr für die öffentliche Sicherheit besteht, wurden Gutachten und/oder begleitete Erziehungsmassnahmen angeordnet. In den anderen Fällen wurden den Haltern, falls es sich als notwendig erwies, Sicherheitsmassnahmen (Leinen- oder Maulkorbzwang, Bau einer Umzäunung oder einer Barriere) auferlegt, um neuerliche Vorfälle zu verhindern. 5 (6 in 2009) Hunde, die Menschen angegriffen hatten, wurden von ihrem Halter spontan oder nach einer Besprechung eingeschläfert. Unser Amt musste keine Euthanasie erzwingen. Es ist noch zu bemerken, dass keiner der Hundebisse schwere Verletzungen bei Menschen verursacht hat. Dennoch ist jeder Angriff prinzipiell ernst zu nehmen.

In 27 (40 in 2009) von 93 Fällen von Angriffen auf einen Menschen ist der Name der angegriffenen Person auf dem Meldeformular des Arztes nicht angegeben. Der Patient macht sein Recht auf die ärztliche Schweigepflicht geltend. Auf diesen Formularen fehlt auch die Kennzeichnung

des Hundes. Ganz offensichtlich handelt es sich in diesen Fällen um Bisse des Hundes der Familie der gebissenen Person oder eines Verwandten. Auf diese Weise vermeiden diese Leute ein Verfahren des Veterinäramts. Leider wird dieser Hund, wenn nichts unternommen wird, wieder angreifen, sobald er erneut in die gleiche Situation gerät, die zum Biss geführt hat.

9 Ausnahmegenehmigungen für die Haltung von verbotenen Hunden wurden Personen ausgestellt, die ins Wallis umgezogen sind (6 definitiv und 3 für die Saison). Jedes Mal wurde der Hund vorher von einem Verhaltenstierarzt beurteilt.

6 bereits im Wallis lebende Hunde verbotener Rassen haben im Laufe des Jahres den Halter gewechselt. Vor der Erteilung der Bewilligung wurde eine Beurteilung des neuen Hund-/Halter-Teams durchgeführt.

### Illegale Importe von Hunden

Die Anzahl illegale Hundimporte nimmt deutlich zu. In gewissen Schwellenländern ist die Züchtung von Hunden für den Weiterverkauf in der Schweiz zu einem regelrechten Geschäft geworden. Das Problem dabei ist, dass die Bedingungen der Haltung, die genetische Auswahl für das Verhalten und die Sozialisierung der jungen Hunde in keiner Weise gewährleistet sind. Diese Hundezuchten unterliegen in ihrem Land keinerlei Kontrollen. Hinzu kommt das Risiko der Einschleppung von ansteckenden Krankheiten, namentlich von Zoonosen.

Wir haben 31 Fälle von nicht rechtmässigen Importen durch Privatpersonen behandelt. 6 gewerbsmässige Importeure, die am Rande der Legalität operieren, wurden kontrolliert und gerichtlich belangt.

Dazu ist anzumerken, dass mehrere von diesen Importen aus Ländern mit einem Tollwutrisiko stammten.

### Halterlose (ausgesetzte) Hunde und Subventionen für die Unterbringung

Unser Amt musste während 45 Tagen pro

Hund (gesetzliche Mindestfrist) die Pensionskosten von 5 (6 in 2009) ausgesetzt und - trotz der gesetzlich vorgeschriebenen elektronischen Kennzeichnung - nicht identifizierbaren Hunden übernehmen. Den Steuerzahler hat das 8'580 Franken gekostet.

Das Veterinäramt hat die Unterbringung von halterlosen Hunden durch das Tierheim des Walliser Bunds für Tierschutz (LVPA) subventioniert. Diese Subventionierung ist an ziemlich strenge Bedingungen geknüpft, die in 57 Fällen (41 in 2009) erfüllt waren, für einen Betrag von 22'800 Franken.

### **Das Hundebiss-Präventionsprogramm (Biss-Prävention)**

Das Präventionsprogramm gegen Bissunfälle wird in den 2. Kindergarten- und in den 1. Primarschulklassen durchgeführt. Ziel dieses Programms ist es, den Kindern die grundlegenden Verhaltensregeln einzuschärfen, die in Gegenwart eines Hundes, ob bekannt oder nicht, in der Öffentlichkeit oder zu Hause, zu respektieren sind. Die Schulbesuche laufen nach dem gleichen Schema ab wie bisher: ein Szenario mit 4 Trainern und 2 Hunden in den 1. Primarschul- und in den Kindergartenklassen. Das Programm scheint im Schulrhythmus gut etabliert zu sein und stösst in den Primarschulklassen des Kantons auf ein zunehmendes Interesse. Die Nachfrage übersteigt sogar das Angebot.

In 2010 haben 147 Schulbesuche mit 17 Trainern und 16 Hunden (48 im Oberwallis und 99 im Unterwallis) stattgefunden.

### **Nahrungsmittelsicherheit**

#### **Blaue Kontrolle (Amtstierärztliche Kontrolle)**

Ein modernes Veterinäramt muss auf der Ebene der so genannten Primärproduktion intervenieren, die grundlegend und generell einwandfrei sein muss. In

diesem Bereich spielt es seine eigentliche Rolle als Fachdienst für das Wohlbefinden der Tiere und die Gesundheit von Tier und Mensch. Diese Kontrollen gestatten es, die Rückverfolgbarkeit der Tiere und eine verantwortliche Verwendung der Arzneimittel zu gewährleisten.

Das Veterinäramt kontrolliert die Pachtbetriebe (Milch- und Fleischproduktion). Das Gesetz schreibt vor, dass 10 % der Pachttierhaltungen im Kanton (Huftierhaltungen: 2'813) kontrolliert werden müssen. Dieses Jahr haben 2 Teilzeittierärzte (davon einer auf Mandatsbasis) in Pachtierhaltungen 160 blaue Kontrollen durchgeführt.

Um Fahrzeiten zu sparen, wurden diese Kontrollen in den folgenden Regionen zusammengefasst: Entremont, Siders, Rarogne Ost, Goms und Brig.

Wie in den Vorjahren betrafen die festgestellten Mängel die Lagerung, die Etikettierung und die Angabe der verwendeten Arzneimittel sowie die Kennzeichnung der Tiere. Es ist anzumerken, dass die Quote der zu kontrollierenden Betriebe zum ersten Mal seit mehreren Jahren beinahe erreicht wurde. Es sind ca. 10 Nachkontrollen für die tatsächliche Behebung der Mängel vorgesehen.

#### **Hygieneinspektion bei der Milchproduktion**

Die Schweizer Milchproduzenten müssen darauf achten, dass ihre Kühe sauber und gesund sind und dass bei der Milchproduktion die Hygienevorschriften eingehalten werden. Die Behörden führen regelmässige Kontrollen durch, um die Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Milchproduktion zu überprüfen. Diese Inspektion wird bei jedem Milchproduzenten mindestens alle vier Jahre durchgeführt. Seit 1. Februar 2010 wurde ein Mitarbeiter (vorher Beauftragter) zu 20 % angestellt.

In 2010 wurden in 144 Betrieben der Melkraum, die Hygiene bei der Fütterung und die Futterqualität inspiziert. In der nachfolgenden Tabelle ist die Anzahl Be-

anstandungen und deren Art aufgeführt. Gewisse Betriebe weisen zahlreiche Mängel auf.

Von den 144 inspizierten Betrieben wurden in den letzten 12 Monaten in 44 die Anzahl Zellen und in 22 die Keimbelastung überschritten. Dazu ist anzumerken, dass in 27 Betrieben der Krippenboden neu beschichtet werden muss.

In 2010 wurden die Kontrollen hauptsächlich im Val de Bagnes, Val d'Illeiez sowie in den Gebieten von Nendaz und Evolène durchgeführt.

Die Hygienekontrolle auf der Ebene der Primärproduktion auf den Alpen mit Käseherstellung wird von den Lebensmittelkontrolleuren übernommen. Dieses Jahr wurden 44 Alpen besucht.

Die Kontrolldaten werden in das zentrale Informationssystem ISVet des Bundes eingegeben.

#### Kontrolle der Milchqualität

In der Schweiz wird die Qualitätskontrolle der Milch durchgeführt, indem 14-mal pro Jahr (monatliche Analysen und 2 zusätzliche Analysen) bei jedem Produzenten die Keimbelastung, die Zellzahl, vorhandenen Hemmstoffe sowie der Gefrierpunkt der Milch bestimmt werden. Diese Milchkontrolle wurde seit Oktober 2009 ebenfalls vom Veterinäramt übernommen.

Aufgrund dieser Analysen wurden 10 zeitweilige Milchlieferungen verhängt.

#### Fleischkontrolle in Schlachthöfen

In unserem Kanton gibt es 15 Schlachthöfe sowie 1 Geflügel-Schlachthof und 3 Fisch-Schlachthöfe.

In 12 Schlachthöfen wurde die Einhaltung der Auflagen im Zusammenhang mit den erteilten Bewilligungen kontrolliert. Ein neuer Fisch-Schlachthof wurde im Hinblick auf die Erteilung einer Betriebsgenehmigung inspiziert. Diese Genehmigung konnte erteilt werden.

Ein derzeit noch aufgelassener Schlachthof wird wieder in Betrieb genommen. Das Genehmigungsverfahren ist im Gang.

Statistiken der Fleischkontrollen in den Schlachthöfen des Kantons

#### Analyse von Fremdstoffen

Die bei der Nahrungsmittelherstellung verwendeten Fremdstoffe (z.B. Tierarzneimittel) können in den Nahrungsmitteln enthalten sein. Wenn es sich um Umweltschadstoffe handelt, können diese ungewollt die gesamte Nahrungsmittelkette verseuchen – von der Produktion bis zur Abgabe an die Konsumenten.

Im Rahmen des Überwachungsprogramms des Bundes hat der Kanton 52 Analysen durchgeführt, um Fremdstoffrestmengen im Fleisch festzustellen.

Salmonellose-Überwachung in den Geflügelbetrieben

Die Salmonellose zählt zu den zu bekämpfenden Zoonosen und unterliegt der Meldepflicht. Es ist zweckmässig, den

Tierbestand regelmässig auf Salmonellen zu kontrollieren. Wenn sich die Tiere mit Salmonellose anstecken, müssen die Infektionsquelle und die Träger ausfindig gemacht werden.

Während des Jahres 2010 wurden im Rahmen der offiziellen Salmonellen-Überwachung folgende Kon-

Tierart	Anzahl Schlachtungen	Ordentliche Schlachtungen		Schlachtungen verunfallte oder kranker Tiere	
		konform	nicht konform	konform	nicht konform
Bovine <6	3'957	3'887	11	50	9
Bovine > 6	24	24			
Schafe	5'766	5'744		1	
Ziegen	626	623	1	1	
Schweine	2'744	2'741	1	1	1
Pferde	17	16		1	
Andere	51	51			
<b>Total</b>	<b>13'185</b>	<b>13'108</b>	<b>13</b>	<b>54</b>	<b>10</b>

Fleischkontrolle am Schlachthof



trollen durchgeführt:

Legehühner: Es wurden 5 Betriebe (16 Bestände) mit Kontrolle der Selbstkontrolle und amtlichen Probeentnahmen (200 ml Staub und 4 Überziehtiefel [2 Paare]) unter amtlicher Überwachung kontrolliert. Es wurden 22 Analysen durchgeführt. Alle Resultate waren negativ.

**Tierarzneimittel**

	Schweine	Schafe	Bovine	Kälber	Total
Tetracycline	2 (foie)	4 (foie)	2 (foie)	1 (foie)	9
Chloramphenicol		2 (foie)		2 (foie)	4
Nitrofurane / Imidazole		2 (foie)		2 (foie)	4
Sulfonamide	2 (foie)	2 (foie)	2 (foie)	1 (foie)	9
Chinolone	4 (foie)	4 (foie)	4 (foie)		12
Hemmstoffe	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	2 (muscle) 2 (rein)	14
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>52</b>

**Analyse von Fremdstoffen**

Gemäss der Tierarzneimittelverordnung müssen jedes Jahr 10 % der tierärztlichen Privatapotheken kontrolliert werden.

Das Veterinäramt hat 13 tierärztliche Privatapotheken inspiziert. 1 tierärztliche Apotheke hat grössere Mängel aufgewiesen. Der Verantwortliche wurde per Verwaltungsbeschluss aufgefordert, innerhalb der auferlegten Frist die erforderlichen Korrekturen vorzunehmen. Eine 2. Kontrolle wurde 30 Tage danach durchgeführt.

In Begleitung der Kantonsapothekerin haben wir eine öffentliche Offizine kontrolliert. Diese Offizine hatte illegal in grösseren Mengen tierärztliche Arzneimittel verkauft und auf diese Weise indirekt die Gesundheit der Verbraucher gefährdet.

## Liste der Tabellen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	21
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	22
VOC im Netzwasser	25
Fungizide in Früchten	26
Vorgekochte Lebensmittel	28
Milchprodukte	28
Anzahl offene, inspizierte Betriebe und den Resultaten	32
Exportzertifikate	44
Fleischkontrolle am Schlachthof	48
Analyse von Fremdstoffen	49

## Liste der Illustrationen

Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen	23
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	23
Mikrobiologische Trinkwasseranalysen	24
Anzahl Fungizide pro Probe	26
Authentizität von Aprikosen Interkantonale Kamapagne 2010	29
Gesamtgefahr	33
Globale Tragweite	34
Risiko	34
Hygiene, Milchammer	36
Ordnung und Hygiene	36
Früchteverkauf am Strassenrand	37
Trinkwasser ≠ Quellwasser	37
Walliser Trockenfleisch GGA	38
Bakteriologische Badewasseranalyse	38



Das Kantonslabor, 1922

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

Sitten, Mai 2011

