

# KANTONALES LABORATORIUM

## AUFGABEN :

Die Aufgaben des kantonalen Laboratoriums haben sich im Jahr 2005 nicht geändert. Man kann sie wie folgt zusammenfassen.

### Schutz des Lebensmittelkonsumenten :

Schutz des Konsumenten sowohl vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen als auch vor Betrug.

Durch Inspektionen eine Lebensmittelherstellung und -handhabung unter besten hygienischen Bedingungen sicherstellen (Lebensmittelbetriebe, Handel, Weinlesekontrolle, Wasserversorgung).

Laufend über die nötigen analytischen Kompetenzen für den Schutz des Konsumenten verfügen.

Die Weiterentwicklung des interkantonalen Kompetenzzentrums hinsichtlich Authentizität fortsetzen.

Zur Weiterentwicklung des AOC Wallis beitragen und die Konformität kontrollieren.

### Kontrolle des Handels mit Giften und gefährlichen Substanzen :

Überwachung des Handels mit Giften und gefährlichen Substanzen, um den Mensch und seinen Lebensraum zu schützen.

Durch Information und Ausstellung von Genehmigungen den Schutz der Bevölkerung und der Umwelt sichern.

Schutz der Gesundheit Badender, einerseits durch Sicherstellung der Hygiene öffentlicher Badeanlagen und andererseits durch Vorbeugung einer Übertragung von Krankheitserregern.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN :

Am 1. August 2005 traten das Chemikaliengesetz (ChemG) und die Chemikalien-Risikoreduktionsverordnung (ChemRRV) in Kraft.

### Die wichtigsten Bestimmungen

Die **Giftklassen** und die Kennzeichnung mit Farbbändern sind aufgehoben. Die Einstufung und Etikettierung erfolgt nach den Richtlinien der EG (Gefahrensymbole, R-Sätze, S-Sätze).

Der Geltungsbereich wird von «giftig» auf «gefährlich» erweitert. So wird bei der Einstufung auch die Umwelt- und Brandgefährlichkeit berücksichtigt.

Die Chemikaliengesetzgebung schreibt bei der Mehrzahl der Chemikalien eine Selbstkontrolle durch die Importeure und Hersteller vor. Die Produkte müssen nicht mehr zugelassen werden, sondern werden durch den Hersteller beim Bundesamt für Gesundheit (Meldeorgan) eingestuft, gekennzeichnet und gemeldet.

Die Betriebe brauchen keine Giftbewilligung mehr. Bestimmte Betriebe sind verpflichtet, den kantonalen Behörden eine Chemikalien-Ansprechperson mitzuteilen. Für gewisse Bereiche sind Sachkenntnis oder Fachbewilligungen erforderlich.

Die EU hat im Jahr 2005 umfangreiche Änderungen im **Lebensmittelhygienerecht** vorgenommen.

Damit der Handel von Lebensmitteln mit der Europäischen Union (EU) gewährleistet bleibt, bearbeiten die Bundesämter die notwendig werdenden Anpassungen im Schweizer Lebensmittelrecht in einem 2005 angelauten Projekt. Die Kantone und die interessierten Kreise haben im Grundsatz der Übernahme des EG Hygienerechts im Lebensmittelbereich zugestimmt. Am 23. November 2005 hat der Bundesrat ein Revisionspaket zur

Übernahme des EG-Hygienerechts verabschiedet. Ab 1. Januar 2006 wird sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG Hygienerecht gelten. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nach diesem Datum nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die schweizerischen Vorschriften anzupassen. Gleichzeitig erhält das Lebensmittelverordnungsrecht eine neue Struktur. Insgesamt sind 34 Verordnungen von den Anpassungen betroffen. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EU im Bereich tierischer Lebensmittel. Daneben ist sie ein wichtiger Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.

Der Bundesrat will das WHO Protokoll „**Wasser und Gesundheit**“ ratifizieren. Es handelt sich um eine internationale Übereinkunft zur Verhütung, Bekämpfung und Verringerung von Krankheiten, die durch Wasser übertragen werden. In der Schweiz ist die Wasserbewirtschaftung dezentralisiert. Jeder Verteiler ist für die Qualität des an den Konsumenten gelieferten Wassers verantwortlich. Die Kantonschemiker wurden rechtmässig angewiesen, die Wasserqualität zu überprüfen. Die Ergebnisse der durchgeführten Analysen könnten als Datenbank für Statistiken dienen, welche wiederum für einen nationalen Bericht benötigt werden könnten.

Im Mai 2005 wurde ein Konsultationsverfahren vom Eidgenössischen Departement des Innern eröffnet. Die Walliser Regierung unterstützt die Verabschiedung des Wasser- und Gesundheitsprotokolls, so wie es den eidgenössischen Räten vorgeschlagen wurde.

Influenza A (H5N1), besser bekannt als **Vogelgrippe** oder Geflügelpest, ist eine Variante des Influenza-A-Virus, das bei Vögeln gefunden wird. Insbesondere Hühner und Wasservögel können den Virus in sich tragen. 1997 wurde der Virus in Hongkong zum ersten Mal beobachtet. Durch die Tötung sämtlicher Geflügelbestände schien der Virus eliminiert worden zu sein, bis Mitte Dezember 2003 in Südkorea dieselbe aggressive Form der Vogelgrippe wieder auftrat. In der Folge breitete sich die Vogelgrippe über weite Teile Ost-Asiens aus. Seit dem Frühjahr 2005 konnte eine weitere Ausbreitung nach Westen beobachtet werden und im Oktober 2005 traten die ersten Fälle von H5N1 in Ost-Europa auf. In seltenen Fällen wurde der Virus auch auf Menschen übertragen. In der Schweiz ist der Vogelgrippevirus bisher weder in Geflügelbeständen noch bei wildlebenden Vögeln aufgetreten. Es wurden auch keine Fälle beim Menschen verzeichnet. Die Vogelgrippe ist nicht zu verwechseln mit der herkömmlichen saisonalen Grippe. Zurzeit handelt es sich bei der Vogelgrippe primär um eine Tierseuche. In seltenen Fällen wurde der Virus Influenza A (H5N1) aber auch auf Menschen mit engem Kontakt zu infiziertem Geflügel übertragen. Sollte der Vogelgrippe-Virus die Möglichkeit erlangen, sich einfach von Mensch zu Mensch zu übertragen, besteht die Gefahr einer Grippe-Pandemie.

Nur drei **BSE-Fälle** (Rinderwahn) wurden 2005 in der Schweiz registriert und keine im Wallis. Der 2004 festgestellte massive Rückgang, damals wurden ebenfalls drei BSE-Fälle entdeckt, bestätigte sich letztes Jahr: die Ausrottung der Rinderkrankheit scheint damit dem Abschluss nahe zu sein.

**Trinkwasser** aus den öffentlichen Netzen wird durch mikrobiologische Analysen systematisch kontrolliert. Artikel 275d der LMV, seit dem 1. Mai 2002 in Kraft, schreibt vor, dass jeder, der über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, die Konsumenten jährlich mindestens einmal umfassend über die Qualität des

Trinkwassers zu informieren hat. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz hat das Vorgehen festgelegt. Die Verantwortlichen müssen die Veröffentlichung vorbereiten und an die Abonnenten versenden.

Der Bundesrat hat die Aufhebung des fast hundertjährigen **Absinthverbotes** auf den 1. März 2005 festgelegt und die notwendigen Verordnungsanpassungen verabschiedet. Absinth ist den anderen Spirituosen gleichgestellt und muss ebenso besteuert und kontrolliert werden, wie andere alkoholhaltige Getränke.

2005 hat die Branchenorganisation der Weinwirtschaft im Wallis sowohl ein Reglement über die Organisation und das Funktionieren der Kommission für **Weinproben** von Walliser AOC-Weinen als auch ein Reglement zur **Weinkontrolle** vorgelegt. Beide Reglemente wurden am 08. Juli 2005 vom Staatsrat homologiert.

## **EINIGE INFORMATIONEN ZU DEN DURCHFÜHRTEN ANALYSEN UND KONTROLLEN**

Das Laboratorium hat an 6562 Proben mikrobiologische und chemische Analysen durchgeführt. 18,2% der Proben entsprachen nicht den jeweilig anzuwendenden Gesetzgebungen. Dies aus unterschiedlichen Gründen, angefangen bei der Etikette über die Gesundheitsgefährdung durch verdorbene Ware bis zum Betrug der Konsumenten. Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Probenerhebungen gezielt vorgenommen werden, und die statistischen Ergebnisse daher nicht repräsentativ für die allgemeine Lage sind, jedoch die Probleme verdeutlichen.

### **Milchprodukte :**

In Zusammenarbeit mit dem eidgenössischen Veterinäramt wird jedes Jahr ein nationales Analysenprogramm für Milch und Milchprodukte durchgeführt. Im Jahr 2005 sah der Probenerhebungsplan eine Stichprobenkontrolle von 50% aller Betriebe vor. Das Analysenprogramm entspricht hinsichtlich des Kontrollprogramms den Anforderungen der europäischen Vorschriften. Dank der im Rahmen dieses Analysenprogramms durchgeführten Kontrollen wird die Ausfuhr von Milch und Milchprodukten garantiert.

Von 89 Herstellungsorten erwiesen sich 14 (16%) als unzulässig « nicht konform ». Es wurden 137 Halbhartkäseproben erhoben. Davon überschritten 24 (17%), die in der Regel zwischen 2 Wochen und 2 Monaten nach der Herstellung im Handel waren, die mikrobiologischen Toleranzwerte. Bei 5 Proben wurde der Grenzwert für Staphylokokken überschritten.

Alpwasser, das zur Käseherstellung verwendet wird, wurde ebenfalls analysiert. Von den 76 analysierten Alpwasserproben, wiesen 18 mehr als 10 E. coli pro ml auf (Toleranzwert 0 E. coli pro ml). Eine grössere Anzahl der Alpwassernetze verfügt über keine Schutzzone. In mehreren Fällen stammt das Wasser aus ungedeckten Suonen. In anderen Fällen wurden die Wasserfassungen und -leitungen nicht unterhalten.

70 Milchproben wurden analysiert. 2 Fälle von Wässerung wurden festgestellt.

### **Fleisch, Fleischprodukte :**

#### ***Mikrobiologische Qualität von hitzebehandelten, kalt oder aufgewärmt genussfertigen Lebensmitteln.***

Von 149 hitzebehandelten, kalt oder aufgewärmt genussfertigen Proben (vorgekochte Teigwaren, Reis) mussten 68 (45.6 %) infolge ungenügender mikrobiolo-

gischer Qualität beanstandet werden. Dieses schlechte Resultat stimmt mit demjenigen des Jahres 2004 überein. Die Inspektoren machten bei den Nachkontrollen die Verantwortlichen darauf aufmerksam, dass bei der Herstellung in erster Linie eine strikte Händehygiene sehr wichtig ist. Auch die Aufbewahrungstemperatur (< 5°C) und eine nicht zu lange Aufbewahrungsdauer der vorgekochten Lebensmittel sind zu beachten.

### **Früchte und Gemüse :**

#### ***Früchte***

In 158 Proben verschiedener Früchte hat das Kantonslabor den Gehalt von Pestiziden, speziell Fungiziden, untersucht. Der Toleranzwert wurde in 1 Probe überschritten und in 1 Bio-Probe führten Rückstände zu einer Nicht-Konformität.

#### ***Gemüse***

Bei 32 verschiedenen Gemüseproben wurde kein Toleranzwert für Fungizide überschritten.

#### **Honig**

21 Walliserhonige wurden auf den Gehalt von p-DCB (para-Dichlorbenzol) sowie auf eine korrekte Etikettierung untersucht. In 2 Proben (9.5%) wurde der Toleranzwert von 10 µg/kg p-DCB im Honig stark überschritten. Diese Proben wurden beanstandet. 6 Proben wurden infolge nicht konformer Etikettierung beanstandet. 16 Honige aus ausländischer Produktion wurden auf den korrekten Wassergehalt und auf Zuckerung (Fütterung der Bienen mit Zuckerlösungen) untersucht. Eine Probe musste infolge festgestellter Zuckerung und somit wegen Konsumententäuschung beanstandet werden.

### **Trinkwasser :**

3554 Trinkwasserproben aus dem öffentlichen Netz wurden analysiert. 14,9%, wovon ein wesentlicher Teil aus privater Wasserversorgung stammte, genügte den mikrobiologischen Normen nicht.

#### ***Eiswürfel / gestossenes Eis für Getränke***

In verschiedenen Betrieben wurden insgesamt 76 Eiswürfelproben erhoben. Davon mussten 17 (22.3%) aufgrund mangelnder Hygiene beanstandet werden. Der hygienische Zustand von Eis ist ein guter Hinweis auf die Einhaltung guter Herstellungspraktiken eines Betriebs.

#### ***Schwermetalle im vom Wasserhahn abgegebenen Trinkwasser***

In einer nationalen Kampagne an der 11 Kantonale Labors teilnahmen, wurde untersucht, ob und wieviel Schwermetalle von Wasserhähnen ins Trinkwasser abgegeben werden. National liegt in 17 % der untersuchten Proben der Nickelwert über dem Grenzwert der EU-Richtlinie. In 8 % der untersuchten Proben liegt der Bleigehalt über dem schweizerischen Grenzwert. Im Kanton Wallis wurden in 12 Wohnungen je 4 Proben nach einem strengen Probennameprotokoll erhoben. In 7 Proben war der Nickelgehalt zu hoch und in einer Probe der Bleigehalt. Die Produzenten von Armaturen, der Verein der Kantonschemiker Schweiz, sowie der Schweizerische Verein des Gas- und Wasserfaches suchen nach Lösungen für dieses Problem.

#### ***Legionellen im Warmwasser***

61 Warmwasserproben wurden von den Lebensmittelinspektoren in Altersheimen, Schulen, und Schwimmbädern erhoben. In 11 (18.0%) der Proben wurden zu hohe Legionellenwerte nachgewiesen. In 2 Schulen wurden

sehr hohe Legionellenkonzentrationen (> 10'000 KBE / l) im Warmwasser gemessen. An diesen Orten wurden und werden mehrere Nachkontrollen durchgeführt, nachdem erste Sanierungsmassnahmen ergriffen wurden.

**Authentizität von Lebensmitteln :**

Zur Erweiterung der Datenbasis im Bereich Authentizität der Lebensmittel wurden im Jahr 2005 offiziell erhobene Tomaten- (4 Proben), Aprikosen (36 Proben), Erdbeeren (20 Proben) und Apfelproben (23 Proben) aus der Walliser Produktion gemessen. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Zoll und dem Bundesamt für Gesundheit wurden zwei Kampagnen zur Erweiterung der Datenbasis durchgeführt. Die Zollbehörden erhoben für das Kantonslabor Wallis 36 Aprikosen- und 60 Spargelproben, welche 2005 in die Schweiz importiert wurden. Die Resultate der Aprikosen wurden zur Erweiterung der bestehenden Datenbasis verwendet. Spargelproben aus dem Wallis (16 Proben) und dem Ausland wurden 2005 zum ersten Mal mit der Methode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrometrie) untersucht. Weisse Spargeln aus dem Ausland können sehr gut von weissen Spargeln aus der Walliser Produktion unterschieden werden. Bei den grünen Spargeln findet man jedoch vergleichbare Werte, so dass die erwähnte Methode zur Überprüfung der korrekten Deklaration von weissen Spargeln eingesetzt werden kann. Auch in Milchprodukten (42 Milchproben und 27 Käseproben) aus dem Wallis wurden die Isotopenverhältnisse zwischen dem Sauerstoff 18 und 16 gemessen, so dass jetzt auch für diesen Bereich eine Datenbasis für den Kanton Wallis vorliegt. Eine Aprikosenkampagne betreffend die korrekte Herkunftsdeklaration wurde 2005 durchgeführt. Von 22 erhobenen Proben mussten drei beanstandet werden. 9 Tomatenproben wurden auf dem Markt erhoben und auf die korrekte Herkunftsdeklaration untersucht. Alle Proben waren konform.

**Weine :**

**Walliser Weine des Jahrgangs 2004**

30 Walliser AOC-Weine (GUB) wurden analysiert, um die durchschnittliche Zusammensetzung der Hauptparameter festzustellen und diese in unsere Datenbank eingeben zu können. In 4 Proben (13,3%) stimmte der angegebene Alkoholgehalt nicht.

**Weinernte**

Das Wallis hat 37,7 Millionen Liter Wein eingekellert : 22,1 Millionen Rotwein und 15,6 Millionen Weisswein. Die bemerkenswertesten Faktoren der Ernte 2005 sind die perfekte Qualität der Ernte, eine wunderschöne Reife, ausgezeichnete Säure und eine geringe Menge.

**Spirituosen :**

**Analyse und AOC-Spirituosendegustation**

Für die Vergebung des AOC-Gütezeichens führt das Kantonslabor chemische Analysen und Spirituosendegustationen durch. 8 „Eaux-de-vie de poire Williams“ (Williamsbirne) 96'773l mit 100 % vol. und 4 „Abricotine“ (Aprikosenbrand) 33'330 l auf 100 % vol. wurden uns unterbreitet.

**Analysenkampagne für Obstbrand**

2005 wurde eine offizielle Analysenkampagne „Obstbrand“ durchgeführt. Durch die Änderung der Gesetzgebung vom 27. März 2002, verringerte sich der Methanoltoleranzwert für „Obstbrand“ von 16'000 mg/l AA auf

13'500 mg/l AA bzw. von 16'000 mg/l AA auf 10'000 mg/l AA für „Aprikosenbrand“. Das Ende der Übergangszeit wurde auf den 30. April 2004 festgelegt. Im Ganzen wurden 28 Proben erhoben und analysiert (15 Williamsbirnebrand und 13 Aprikosenbrand). Die Hersteller wurden über die Gesetzesänderungen informiert und aufgefordert, sich dem neuen Recht anzupassen.

**Badeanlagen :**

1158 Wasser von Badeanlagen wurden analysiert und 204 (17.6%) entsprachen nicht den geltenden Anforderungen.

**Inspektorat und Lebensmittelkontrolle :**

Die **Lebensmittelkontrolle** im Kanton Wallis wird durch 4 Mitarbeiter vom Lebensmittelinspektorat des Kantonslabors und 25 Kontrolleuren der Gemeinden (12 Oberwallis / 13 Unterwallis) durchgeführt. Die monatlichen Koordinationssitzungen der Kontrolleure haben zum Ziel, eine einheitliche Lebensmittelkontrolle im Kanton zu gewährleisten. Die Kontrolleure werden sporadisch von Inspektoren des Kantonslabors begleitet. Kontrollen von Industrien, grösseren Betrieben, Krankenhäusern und Heimen werden von den Inspektoren des Kantonslabors durchgeführt.

**Durchgeführte Lebensmittelkontrollen**

Kategorien	Kontrollierte Betriebe	Beanstandungen	%
Verpflegungsbetriebe	2'200	138	6,3
Handelsbetriebe	663	25	3,8
Gewerbebetriebe	447	31	6,9
Industriebetriebe	13	1	7,7
Trinkwasserversorgung	45	3	6,7
<b>Total</b>	<b>3'368</b>	<b>198</b>	<b>5,9</b>

Im Jahr 2005 wurden von 5300 eingetragenen Lebensmittelbetrieben, ohne die Weinhändler und Einkellerer, anhand von 3622 Kontrollen 3368 Betriebe kontrolliert. In 198 Fällen (5,9%) wurde eine Beanstandung vorgenommen.

**Verschiedene Ereignisse in Bezug auf die Trinkwasserversorgung haben stattgefunden :**

Der Bruch einer Abwasserleitung hat die Trinkwasserverschmutzung eines Betriebes verursacht. Einige Personen erkrankten, wovon 3 sich mit Hepatitis ansteckten.

Dank der Solidarität der Nachbargemeinden konnte ein Wassermangel, ausgelöst durch verschiedene zusammenfassende Faktoren (Kälte, Lecke, Missbrauch, Niederschlagsmangel, usw.), teilweise begrenzt werden. Leider musste stark gechlortes Rohwasser dem Netz zugesetzt werden, um den Wassermangel vorübergehend zu beheben.

Mehrere Wasserverunreinigungen wurden durch mangelhafte Respektierung der Schutzzonen ausgelöst. Notchlorierungsanlagen mussten installiert werden.

Im und um das Erdbebenzentrum vom September hatte sich das Wasser während einiger Tage getrübt.

Beim **Open-Air von Gampel** waren von 40 kontrollierten Ständen 3 nicht konform. 6 von 9 erhobenen Proben vorgekochter Speisen erwiesen sich als nicht konform. 400 kg Schafkäse, der den Grenzwert an Staphylokokken überschritt, wurden vernichtet. 5'200 l Wein wurden wegen Nicht-Konformität vernichtet.

#### **Gifte und umweltgefährdende Substanzen :**

Im Rahmen der Marktkontrolle hat der Giftinspektor verschiedene Inspektionen, hauptsächlich in Drogerien, Pflanzenschutzmittelhandlungen, Verkaufsräumen usw., vorgenommen.

Zur Erneuerung der Badezulassungen wurden 20 Kontrollen vorgenommen.

Gemäss der neuen Gesetzgebung, werden keine allgemeinen Genehmigungen für Gifte oder Giftscheine mehr ausgestellt. Jedoch wurden bis zum 31. Juli 2005, in Zusammenarbeit mit den Gemeinden und Polizeiposten, 154 Giftscheine ausgestellt. Diese Genehmigungen entsprechen:

- 1836 Liter Gifte der Klasse 2
- 1322 Kilo Gifte der Klasse 2

1500 kg et 900 l Sondermüll wurde bei CRIDEC vernichtet.

Im Rahmen einer nationalen Kampagne hat der Giftinspektor 5 Biozidproben erhoben.

Um die „Radonkarte“ des Wallis zu vervollständigen, wurden, vorwiegend in den Gemeinden Mex, St-Maurice, Arbaz und Raron, 111 Dosimeter angebracht und wieder eingesammelt. Sie wurden analysiert und die erhaltenen Werte in der Datenbank gespeichert.

Der Staatsrat hat unseren Giftinspektor zum Mitglied der Asbest-Arbeitsgruppe ernannt.