

KANTONALES LABORATORIUM

ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN

Dem kantonalen Laboratorium unterliegen unterschiedliche Aufgaben zum Schutz des Konsumenten, d.h. um Gesundheitsrisiken und Täuschung in Grenzen zu halten. In erster Linie ist zur Anwendung des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eine Handelsüberwachung durch Betriebsinspektionen und Warenanalysen erforderlich. Das Amt hat ferner den Auftrag, die Einhaltung des Giftgesetzes und den Markt in Bezug auf die Verordnung über umweltgefährdende Stoffe zu überwachen und so eine Verwendung gefährlicher Stoffe, die Mensch und Umwelt schaden, zu vermeiden. Es überwacht auch die Badewasserqualität damit kein Risiko für den Badenden entsteht.

Im Rahmen des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft hat das kantonale Laboratorium sowohl den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben über landwirtschaftliche Erzeugnisse (GUB/GGA), der biologischen Landwirtschaft als auch die Überprüfung der Information des Konsumenten über in der Schweiz verbotene Herstellungsarten zur Aufgabe. Diesen Missionen wird zur Zeit eine besondere Bedeutung beigemessen. Die verstärkte Marktüberwachung der „Bio“-produkte ist durch deren ständig wachsenden Handelsanteil notwendig. Die zwangsläufige Information des Konsumenten über die mögliche Anwendung in der Schweiz verbotener Herstellungsarten bei ausländischen Waren, wie z.B. Hühnerzucht in Käfigen (Käfighaltung), Verwendung von Tierfutter mit Antibiotika und/oder Hormonen oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) muss garantiert sein.

Der Bundesrat will das WHO Protokoll « Wasser und Gesundheit » ratifizieren. Es handelt sich um ein internationales Instrument zur Verhütung, Bekämpfung und Verringerung von durch Wasser übertragenen Krankheiten. 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.

Seit 1999 ist die Melderate für die beiden wichtigsten Erreger der durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen (Campylobacter und Salmonellen) rückgängig. Das grösste Infektionsrisiko geht nach wie vor von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft (Eier, Fleisch, Milch) aus. Bei der Zubereitung muss vermieden werden, dass Rohfleisch oder Fleischsaft mit genussfertigen Lebensmitteln in Kontakt kommt. Für die Prävention von Salmonellen ist der küchentechnisch und hygienisch korrekte Umgang mit rohen Eiern oder Roheierspeisen weiterhin unerlässlich.

Vogelgrippe: die Gesundheit der Schweizer Bevölkerung ist in keiner Weise bedroht. Keinerlei Anzeichen weisen darauf hin, dass der Virus von Mensch zu Mensch oder durch Lebensmittel übertragen wird. Wenn die Schweiz den Import von Geflügel und

davon stammenden Produkten untersagt, so geschieht dies zum Schutz des Schweizer Geflügels.

Das BSE-Problem (Rinderwahn) scheint auf dem Weg zur Lösung zu sein. Im Jahr 2004 ist die Zahl der BSE-Fälle stark zurückgegangen. Es wurden nur 3 Fälle (kein Fall im Wallis) im Gegensatz zu 21 Fällen im Jahr 2003 diagnostiziert.

Das Akrylamidproblem, eine als krebserregend bekannte Substanz, die sich bei Trockenerhitzung oder im Öl von Stärke enthaltenden Lebensmitteln, wie z.B. Kartoffeln (Pommes-frites und Rösti), bildet, ist noch in Bearbeitung. Es wird empfohlen, diese Lebensmittel schonend zu kochen und zu erhitzen. Ferner haben Studien ergeben, dass die Lagertemperatur und die Kartoffelart eine wichtige Rolle spielen.

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 diese Anforderungen festgelegt. Die Verantwortlichen müssen die Veröffentlichung vorbereiten und an die Abonnenten versenden.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat den « Munder Safran » im Verzeichnis der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (AOC/GUB) und geschützter geographischer Angaben (GGA) eingetragen. Der Safran aus Mund ist das erste Schweizer Gewürz, das über eine geschützte Ursprungsbezeichnung verfügt. Es ist das 13. Schweizer Lebensmittelprodukt, das dieses Qualitätszeichen erhalten hat.

Kontrolle der Winzer und Einkellerer: Seit der Weinernte 2003 unterliegen die Winzer und Einkellerer einer kantonalen Kontrolle, die der von der Eidgenössischen Weinhandelskommission (EWHK) bei den Weinhändlern durchgeführten Kontrolle entspricht.

Am 1. Mai 2004 ist die Verordnung über den Rebbau und den Wein in Kraft getreten. Entstanden aus einer kompletten Überarbeitung der Walliser Weingesetzgebung, umfasst diese Verordnung die Gesamtheit der aktuellen gesetzlichen Verfügungen von der Rebe bis zur Flasche. Acht Gesetzestexte wurden gestrichen. Diese neue Verordnung verbessert die qualitativen Anforderungen an den Walliser AOC-Wein und definiert die Anforderungen an die höhere Qualitätsbezeichnung « Grand Cru » für den ganzen Kanton Wallis. Sie legt die Kompetenzen des Branchenverbands für Walliser Weine klar fest und verstärkt die Verantwortung der Branche.

Das Bundesparlament hat die Aufhebung des Absinthverbots beschlossen hat. Die « Fee verte » wird legalisiert, sobald die entsprechenden Gesetzes- und Ordnungsänderungen vom Bundesrat verabschiedet wurden.

Der Bundesrat setzte auf den 1. November 2004 die totalrevidierte Tabakverordnung in Kraft. Die vier Kernpunkte der neuen Tabakverordnung sind: die Einführung von deutlichen Warnungen auf Tabakprodukten, eine obligatorische Meldepflicht der zugesetzten Stoffe, ein Verbot der Begriffe « light » oder « mild » und die Festlegung neuer Höchstwerte

sowohl des Kohlenmonoxids als auch des Teer- und Nikotingehalts. Exportzigaretten sind jedoch nicht davon betroffen.

Die Lesbarkeit von Lebensmitteletiketten lässt häufig zu wünschen übrig. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz verlangt in einer Interpretationshilfe um eine eindeutige Verbesserung der Lesbarkeit vorgeschriebener Angaben auf Lebensmitteletiketten.

EINIGE INFORMATIONEN ZU DEN DURCHFÜHRTEN ANALYSEN

Das Laboratorium hat an 5827 Proben mikrobiologische und chemische Analysen durchgeführt. 16,9% der Proben entsprachen nicht den jeweilig anzuwendenden Gesetzgebungen. Dies aus unterschiedlichen Gründen, angefangen beim Etikette bis zur Gesundheitsgefährdung durch verdorbene Ware. 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 :

Die umfassende nationale Analysenkampagne 2002-2003 von Milchprodukten wurde im Jahr 2004 fortgesetzt. Die sich als nicht konform herausgestellten Betriebe wurden 2004 wiederum aufgesucht. Von 42 analysierten Halbhartkäsen war bei dieser Kampagne einer nicht-konform.

Auf den Alpen wurde das Wasser, das zur Käseherstellung verwendet wird, ebenfalls analysiert. 40% dieser Wasserproben waren nicht-konform. Die Mehrzahl der Alpwassernetze hat keinerlei Schutzzone. In mehreren Fällen kommt das Wasser aus offenen Suonen. In anderen Fällen werden die Fassungen und Installationen nicht unterhalten.

89 Milchproben aus 4 Molkereien wurden analysiert. 2 Fälle von Wässerung wurden festgestellt.

Fleisch, Fleischprodukte :

Keine von 14 Forellenproben, die aus Fischzuchten entnommen wurden, wies Spuren biologisch aktiver Produkte auf.

In Zusammenarbeit mit dem Zoll wurde eine Lachskampagne durchgeführt. Von 22 Proben wurden 2 beanstandet, da sie eine übermässig hohe Nitratkonzentration aufwiesen.

Bei einer Kampagne zur Feststellung der korrekten Tierangabe auf Etiketten von Wildprodukten wurden von 11 Proben 2 beanstandet.

Lebensmittel, die thermisch behandelt und die in kalter oder warmer Form fertig zum Verzehr sind :

In 31 Restaurants wurden 67 Proben von Lebensmitteln, die thermisch behandelt und in kalter oder warmer Form fertig zum Verzehr (vorgekochte Teigwaren, Reis, Krevetten) angeboten werden, erhoben. 27 Proben (40,3%) wurden aus hygienischen Gründen beanstandet. In 10 von diesen Restaurants wurden nachträglich nochmals Kontrollen durchgeführt, wobei 6

Proben nochmals beanstandet werden mussten. Diese schlechten Ergebnisse beruhen auf mangelnde Händehygiene, zu hohen Lagertemperaturen (> 5°C) und zu langen Lagerzeiten.

Hierbei muss darauf hingewiesen werden, dass die Probenerhebungen gezielt erfolgen und man aus diesen Zahlen keine generellen statistischen Schlussfolgerungen ziehen kann.

Früchte und Gemüse :

Früchte

In 223 Proben verschiedener Früchte hat das Kantonslabor den Gehalt von Pestiziden, speziell Fungiziden, untersucht. Der Toleranzwert wurde in 4 Proben überschritten.

Gemüse

Bei 32 verschiedenen Gemüseproben wurde kein Toleranzwert für Fungizide überschritten.

Pilze :

Dank der Kompetenz und der Bereitschaft eines Pilzkontrolleurs konnte die genaue Ursache einer Pilzvergiftung, die einer ganzen Familie einen Krankenhausaufenthalt verursachte, aufgeklärt werden. Sie hatten kleine Schirmpilze, die sich unter den Hauben essbarer Pilze festgesetzt hatten, gegessen.

Trinkwasser :

3092 Trinkwasserproben aus dem öffentlichen Netz wurden analysiert. 12,%, wovon ein wesentlicher Teil aus privater Wasserversorgung stammte, genügte den mikrobiologischen Normen nicht.

Im Kanton Wallis wurden 1300 Trinkwasserproben von den Lebensmittelinspektoren, den Lebensmittelkontrolleuren oder den Brunnenmeistern der Gemeinden erhoben. Eine umfassende Analyse der Oligoelemente wurde in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) durchgeführt. Toleranzwert- oder Grenzwertüberschreitungen wurden in 1% der Proben für Manganwerte, in 3,5% der Proben für Eisengehalt, in 0,5% der Proben für Arsenwerte und 0,4% der Proben für Bleigehalt festgestellt. Gemeinden mit Toleranzwert- oder Grenzwertüberschreitungen wurden von den Lebensmittelinspektoren kontaktiert, um der Ursache dieser erhöhten Werte nachzugehen. Jede Gemeinde hat einen umfassenden Analysenbericht über die chemische Zusammensetzung (Oligoelemente) ihres Trinkwassers erhalten.

Biologisch aktive Substanzen im Trinkwasser

Das Grundwasser, welches als Trinkwasser genutzt wird, wurde vom Trinkwasserinspektor im Kanton Wallis beprobt. Dieses Wasser wurde auf die Anwesenheit von biologisch aktiven Substanzen (Herbizide, Pestizide, Fungizide) untersucht. 38 solcher Trinkwasserproben wurden analysiert. In drei Proben wurde Atrazin sowie dessen Metabolite, Desethylatrazin und Desisopropylatrazin nachgewiesen. In einer Gemeinde wurde der Toleranzwert für Atrazin im Trinkwasser überschritten. In den Grundwasserbrunnen von fünf weiteren Gemeinden wurden Spuren der Substanzen Simazine oder Tertbutylsimazin gefunden.

Legionellen in Warmwasser

72 Warmwasserproben und 2 Kühlwasserproben wurden von den Lebensmittelinspektoren in Altersheimen, Schulen, Schwimmbädern und Lebensmittelbetrieben (Kühlsystem) erhoben. In 10 (13,5%) der Proben wurden zu hohe Legionellenwerte nachgewiesen. In den betroffenen Betrieben wurden entsprechende Massnahmen (Warmwassertemperatur am Wasserhahn > 55°C) ergriffen. Durch Nachkontrollen wurde die Wirksamkeit dieser Massnahmen überprüft.

Authentizität von Lebensmitteln :

Mit Hilfe der Methode IRMS (Isotopic Ratio Mass Spectrometrie) wurde die Beurteilung der Herkunftsdeklaration von Lebensmitteln erweitert. Der grosse Medienwirbel im Sommer 2004 um die Falschdeklaration von Aprikosen, die am Strassenrand verkauft wurden, hat eindrücklich das Interesse der Presse und der Konsumenten an der Herkunft der Lebensmittel gezeigt. In Zusammenarbeit mit den schweizerischen Zollämtern wurden an der Grenze 46 Proben Aprikosen ausländischer Herkunft erhoben. Im Kanton Wallis erhob die IFELV 30 Proben. Durch die Bestimmung des Sauerstoffisotopenverhältnisses in diesen Proben konnte eine Datenbank zur Beurteilung der korrekten Deklaration der Herkunft von Aprikosen aufgebaut werden. Die bereits bestehenden Datenbanken für Tomaten, Äpfel und Erdbeeren wurden mit Proben von 2004 erweitert. Mit dem Aufbau einer weiteren Datenbank im Bereich Milch und Käse wurde im Herbst 2004 ebenfalls begonnen.

Weine :

Walliser Weine des Jahrgangs 2003

57 Walliser AOC-Weine (GUB) wurden analysiert, um die durchschnittliche Zusammensetzung der Hauptparameter festzustellen und diese in unsere Datenbank eingeben zu können. In 9 Proben (15,8%) stimmte der angegebene Alkoholgehalt nicht. In 2 von 34 Rotweinen (5,9%) überschritt der Histamingehalt den Toleranzwert.

Weinernte

Das Wallis hat 46 Millionen Liter Wein eingekellert : 27,9 Millionen Rotwein und 18,1 Millionen Weisswein. Die erwähnenswertesten Elemente dieser Weinernte 2004 sind die perfekte Qualität, die reduzierte Chasselasmenge und der starke Anstieg von Spezialitäten.

Kellerkontrolle

Im Jahr 2004 hat die Eidgenössische Weinhandelskommission (EWHK) 85 Weinhändler kontrolliert. Die interkantonale Zertifizierungsstelle (IZS) hat 168 Weinbauern und Einkellerer kontrolliert.

Spirituosen :

Analyse und AOC-Spirituosendegustation

Für die Vergebung des AOC-Gütezeichens führt das Kantonslabor chemische Analysen und Spirituosendegustationen durch. 11 „Eaux-de-vie de poires William's“ (Williamsbirne) und 2 „Abricotines“ (Aprikosenschnaps) wurden vorgeschlagen.

Badeanlagen :

1167 Wasser von Badeanlagen wurden analysiert und 189 (16,2%) entsprachen nicht den geltenden Anforderungen.

Inspektorat und Lebensmittelkontrolle :

Die Lebensmittelkontrolle im Kanton Wallis wird durch 4 Mitarbeiter vom Lebensmittelinspektorat des Kantonslabors und 26 Kontrolleure der Gemeinden (12 Oberwallis / 14 Unterwallis) durchgeführt. Die seit 1998 eingeführten monatlichen Koordinationssitzungen der Kontrolleure, die unter der Leitung des Kantonslabors stehen, haben zum Ziel, eine einheitliche Lebensmittelkontrolle im Kanton zu gewährleisten. Darüber hinaus wird gesamtschweizerisch gemäss dem System der "Gesamtgefahrenermittlung im Lebensmittelbetrieb" versucht, die Lebensmittelkontrolle auf Schweizer Niveau zu optimieren. Die Zusammenarbeit mit den Lebensmittelkontrolleuren der Gemeinden ist im Allgemeinen als gut zu bezeichnen. Leider urteilen viele Gemeinden die Abgabe der Kontrollen an das Kantonslabor nach finanziellen Aspekten und nicht nach Wirksamkeit. Dies erschwert eine effiziente, zielgerichtete Organisation der Lebensmittelkontrolle.

Durchgeführte Lebensmittelkontrollen

Kategorien	Kontrollen	Beanstandungen	%
Verpflegungsbetriebe	2048	96	4,7
Handelsbetriebe	918	39	4,2
Gewerbebetriebe	179	12	6,7
Industriebetriebe	17	2	11,8
Trinkwasserversorgung	78	1	1,3
Total	3240	150	4,6

Im Jahr 2004 wurden von 5183 eingetragenen Lebensmittelbetrieben, ohne die Weinhändler und Einkellerer, anhand von 3240 Kontrollen 2995 Betriebe kontrolliert. In 150 Fällen (4,6%) wurde eine Beanstandung vorgenommen.

Die Qualität von 1191 Fritierölen wurde von unseren Kontrolleuren vor Ort kontrolliert. 68 (5,7%) davon entsprachen nicht mehr den Anforderungen. Bei 6 von diesen Proben wurde die Nicht-Konformität durch Laboranalysen bestätigt.

3,5 Tonnen tiefgefrorenes Wildfleisch, dessen Haltbarkeitsdatum seit mehr als 5 Jahren überschritten war, wurden beschlagnahmt. Der gesamte Lagerbestand wurde zu Tierfutter verarbeitet.

100 Flaschen Olivenöl « extra vierge » wurden wegen falscher Angaben beschlagnahmt.

300 kg tiefgefrorenes Entenfleisch enthielt Nitrofurantol (Antibiotikum) und wurde vernichtet.

Ein bedeutender Fall von falscher Deklaration und von Handel mit Caseinmarken zur Garantie der Rückverfolgbarkeit wurde aufgedeckt.

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 25 Kontrollen vorgenommen.

Unter Anwendung des Bundesgesetzes über den Handel mit Giften, hat der Inspektor die folgenden Zulassungen ausgestellt

- 12 allgemeine Genehmigungen (A,B oder C)
- 19 Giftbüchlein
- 209 Giftscheine über :
 - 1696 Liter Gift der Klasse 2
 - 4298 Kilo Gift der Klasse 2

Die Ausstellung erfolgte in Zusammenarbeit mit den Gemeinden.

Über eine Tonne verschiedener chemischer Produkte wurde in Kehrrichtentsorgungsanlagen (UTO und CRIDEC) fachgerecht entsorgt.

In Anlehnung an die Verordnung über umweltgefährdende Stoffe (StoV) wurden die folgenden Zulassungsbewilligungen ausgestellt :

- 11 zur Verwendung von Holzschutzmitteln
- 32 zur Verwendung von Kühlfüssigkeiten

Ferner hat der Giftinspektor im Rahmen einer nationalen Kampagne für Dünger und Reinigungsmittel verschiedene Probenerhebungen vorgenommen.

Zur Vervollständigung der Radonkarte des Wallis hat der Giftinspektor 86 Dosimeter an 43 Stellen des Kantons positioniert. Nach deren Einsammlung wurden sie analysiert und die erhaltenen Werte in der Datenbank des Bundesamts für Gesundheit gespeichert.