



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

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

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

JAHRESBERICHT 2022
Dienststelle für Verbraucher-
Schutz und Veterinärwesen



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

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Vorwort des Dienstchefs	6
Pfadi Bundeslager - BuLa 2022	6
Lebensmittel-Hauslieferungen.....	6
Kontrolle von Berghütten	6
Tiergesundheit.....	7
Dankesworte.....	7
Personal	8
Leitung der Dienststelle	8
Kantonales Labor	8
<i>Chemisches Labor</i>	8
<i>Mikrobiologielabor</i>	8
Lebensmittelinspektorat	8
<i>Trinkwasserinspektorat</i>	9
<i>Chemikalien und Badewasserinspektorat</i>	9
Sekretariat und Empfang.....	9
Veterinäramt	9
<i>Tierärzte</i>	9
<i>Amtliche Expertin</i>	9
<i>Spezialisierte Mitarbeitende</i>	10
Analysierte Proben	11
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	11
Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen	15
Inspizierte Betriebe	16
Zuordnung der Beanstandungen.....	16
<i>Selbstkontrolle</i>	16
<i>Produkte</i>	16
<i>Verfahren und Aktivitäten</i>	16
<i>Bau, Ausstattungen und Geräte</i>	16
Arten von Mängeln	16
Tätigkeiten des Kantonslabors und des Lebensmittelinspektorates	19
Lebensmittel	19
<i>Lebensmittelsicherheit und Kontrolle der Einhaltung der guten Praxis</i>	19
Mikrobiologische Gefahren.....	19
<i>Listerien</i>	19
<i>Salmonellen</i>	20
<i>Escherichia coli</i>	20
<i>Enterokokken</i>	21
<i>Staphylokokken</i>	21
<i>Enterobakterien</i>	22
<i>Bacillus cereus</i>	22
<i>Aerobe mesophile Keime</i>	23
<i>Pseudomonas</i>	23
<i>Fazit in Bezug auf mikrobiologische Gefahren</i>	23
Chemische Gefahren.....	23
<i>PCB und Dioxin in Käse</i>	24
<i>PFAS in Fischen</i>	24
<i>Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnisse</i>	24
<i>Kontrolle der Quecksilberkonzentration in Walliser Produkten</i>	25
<i>Schwermetalle in Lebensmitteln</i>	25
<i>Kokzidiostatika in Eiern</i>	26
<i>Pestizide in Beerenfrüchten</i>	26
<i>Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen</i>	26
Qualität von untersuchten Kastanien	26
Lebensmittelvergiftungen	26

Vergiftung nach dem Verzehr eines Menus	26
Bekämpfung von Täuschung	27
Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs	27
Kontrolle der Authentizität von Kaffee	27
Kontrolle der Herkunft Walliser Aprikosen	28
Kontrolle der Herkunftsangabe von Walliser Spargeln	28
Kontrolle der Herkunftsangabe bei Fischen	28
Kontrolle der Deklaration von Nanopartikeln in Lebensmitteln	28
Herkunftskontrolle und Erkennung unzulässiger Praktiken bei Wein	29
Information der Konsumenten/innen Etikettierung	29
Kontrolle der Etikettierung	29
Kontrolle der Deklaration des Alkoholgehalts	29
Kontrolle der Deklaration und Analyse von Allergenen	29
Trinkwasser	30
Abgabe im Wallis	30
Inspektion von Wasserversorgungen	30
Mikrobiologische Wasseranalysen	31
Beispiele von Trinkwasserverschmutzungen 2022	32
Chemische Wasseranalysen	33
Pestizide im Trinkwasser	33
1,4-Dioxan im Trinkwasser	34
Schwermetalle im Trinkwasser	34
Beispiele für eine im Jahr 2022 erlebte Schwermetallbelastung des Trinkwassers	35
Per- und polyfluoroalkylierte Substanzen (PFAS)	35
Gebrauchsgegenstände	36
Kontrolle von Bade- und Duschwasser	36
Selbst bei steigender Anzahl von Badeanlagen und Becken sind diese vorläufigen Schließungen rückläufig	38
Kontrolle von natürlichen Badegewässern	38
Legionellen in Whirlpools und Duschanlagen	39
Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten oder der Haut in Berührung kommen ...	39
Mikrobiologische Kontrolle von Kosmetikprodukten	39
Migration von Substanzen im Kartongeschirr	40
Inspektionskampagnen	41
Hütten und Unterkünfte in den Bergen	41
Lebensmittelkontrolle BuLa 2022 / Ein Pfadilager der besonderen Art	43
Lebensmittel-Hauslieferdienste / Essens-Lieferdienste	44
Schweizerische GUB-GGA Produkte	45
Flüchtlingscenter	45
Online Alkoholverkauf	46
Zusammenarbeit mit dem Zoll	47
Internationale und interkantonale Zusammenarbeit	47
Tattoos, Piercings, Permanent Make-up und verwandte Praktiken	48
Täuschung im Bereich Mineralwasser und Quellwasser in Restaurationsbetrieben	48
Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse	49
Kellereien – Ausblick	49
Solarium - Ausführungsgesetz	49
Spielzeug	49
Produkte mit Cannabidiol (CBD)	50
Lebensmittel	51
Kosmetik	51
Chemikalie	51
Chemische Produkte	51
Marktüberwachung	51
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	53
Ratschläge für die Bevölkerung	53
Radon	54
Administrative Aufgaben	55
Ausfuhrbescheinigungen	55

Vorbescheid.....	55
Alkoholabgabe an Minderjährige.....	55
Strafanzeigen.....	55
Qualitätssicherung.....	56
Veterinärwesen.....	57
Personal.....	57
Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit.....	57
Tiergesundheit.....	57
<i>Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen.....</i>	<i>57</i>
<i>Hochansteckende Tierseuchen.....</i>	<i>58</i>
<i>Pilotprojekt zur Bekämpfung der Moderhinke bei Schafherden.....</i>	<i>59</i>
<i>Entsorgung von tierischen Nebenprodukten.....</i>	<i>59</i>
<i>Tiergesundheit in der Imkerei.....</i>	<i>60</i>
<i>Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle.....</i>	<i>61</i>
<i>Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen.....</i>	<i>62</i>
<i>Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung.....</i>	<i>63</i>
Internationales / Einfuhr und Ausfuhr.....	63
<i>Ukrainische Flüchtlinge mit Hunden oder Katzen.....</i>	<i>63</i>
Tierschutz.....	63
<i>Obligatorische Ausbildung für neue Hundehalter.....</i>	<i>63</i>
<i>Kontrollen Tierhaltungen: Hohe Anzahl von bearbeiteten Fällen.....</i>	<i>64</i>
<i>Vertiefte Kontrollen bei Geflügelhaltern - Schwerpunktprogramm 2021-2023.....</i>	<i>64</i>
<i>Wildtiere.....</i>	<i>64</i>
<i>Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG.....</i>	<i>65</i>
<i>Stellungnahmen zu Bauvorhaben (Ställe, Tierunterstände) zuhanden der kantonalen Baukommission.....</i>	<i>65</i>
<i>Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung.....</i>	<i>65</i>
<i>Tierversuche.....</i>	<i>65</i>
<i>Datenbank für Findeltiere.....</i>	<i>65</i>
<i>Beschlagnahmte Tiere und Kosten.....</i>	<i>65</i>
Hundewesen.....	67
<i>Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten.....</i>	<i>67</i>
<i>Subventionen für die Platzierung.....</i>	<i>67</i>
<i>Das Hundebisspräventionsprogramm.....</i>	<i>67</i>
Lebensmittelsicherheit.....	67
<i>Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben.....</i>	<i>67</i>
<i>Kontrolle der Milchqualität.....</i>	<i>68</i>
<i>Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft.....</i>	<i>68</i>
<i>Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben.....</i>	<i>69</i>
<i>Tierarzneimittel.....</i>	<i>70</i>
Überwachung der Veterinärberufe.....	70
Liste der Abkürzungen.....	71
Liste der Tabellen.....	72
Liste der Illustrationen.....	74

Vorwort des Dienstchefs



Mit unserem Jahresbericht informieren wir die Öffentlichkeit über die Tätigkeiten der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Kantons Wallis. Unsere Kernaufgaben sind die Lebensmittelsicherheit, also der Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie die Tiergesundheit, das Tierwohl, das Hundewesen und die Chemikaliengesetzgebung, was die Kontrolle des Chemikalienmarktes betrifft.

In unserem Jahresbericht fassen wir kurz und prägnant unsere Tätigkeiten zusammen und beschreiben mehrere Kampagnen.

Das Jahr 2022 – wieder ein spezielles Jahr! Nachdem die europäische Gesellschaft langsam lernte, mit der Covidpandemie zu leben, müssen wir zuschauen, wie die Schrecken des Krieges in der Ukraine in erster Linie die dortige Bevölkerung plagt und in zweiter Linie den globalen Energiemarkt gehörig ins Wanken bringt. Ein Beispiel, welches der Gesellschaft die Gefahren der Globalisierung vor Augen führt und zeigt, wie wichtig es ist, die Grundversorgung der Bevölkerung mit eigenen Ressourcen zu bewerkstelligen.

Energieknappheit führt zur Verteuerung der Energie und den Dienstleistungen, die von dieser abhängig sind. Somit gelangen Betriebe im Bereich der Lebensmittelproduktion, sei es im Primärbereich oder bei der Verarbeitung von Lebensmitteln noch mehr unter Druck. Druck bedeutet Sparen, Sparen nicht zuletzt bei der Lebensmittelsicherheit, sprich der Hygiene, dem Temperaturmanagement, den Installationen und beim Unterhalt. Es ist also wichtig, bei unseren Lebensmittelkontrollen genau hinzuschauen, denn Mängel in der Lebensmittelsicherheit wirken sich negativ auf die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten aus, was wieder

zu höheren Gesundheitskosten führt. Alles hängt also zusammen!

Unsere Arbeit besteht darin, mit den eher knappen Personalressourcen risikobasiert, also dort, wo für die Lebensmittelsicherheit die grössten Risiken bestehen, aktiv zu sein.

Pfadi Bundeslager - BuLa 2022

Die DVSV war letztes Jahr bei diesem Grossanlass im Vorfeld unterstützend und während des Anlasses als offizielles Kontrollorgan im Einsatz. Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit während dieser Grossveranstaltung wurden diverse Inspektionen durchgeführt sowie Lebensmittel- und Trinkwasserproben erhoben und analysiert. Die sehr konstruktive Zusammenarbeit der DVSV mit den Organisatoren trug dazu bei, dass es zu keinen nennenswerten Zwischenfällen kam.

Lebensmittel-Hauslieferungen

Politik und Presse haben sich im vergangenen Jahr öfters mit Lebensmittel-Hauslieferungen auseinandergesetzt. Auch unsere Dienststelle ist in diesem Bereich aktiv gewesen. Immer mehr Personen bestellen Lebensmittel (ganze Menus, Pizzas, Kebabs, Desserts, ...) direkt zu sich nach Hause. In diesem Zusammenhang führte das Lebensmittelinspektorat eine gezielte Schwerpunkt-Kampagne durch. Unter anderem wurden Kuriere inspiziert, welche im Auftrag von Online-Bestellplattformen arbeiten bzw. ihre Dienste zur Verfügung stellen.

Überprüft wurden insbesondere die Art und Weise der Lieferung (Zeit, Temperatur, Warentrennung, Hygiene, ...). Zum Teil wurden Beanstandungen verfügt. Hierbei handelte es sich jedoch mehrheitlich um geringe Mängel.

Kontrolle von Berghütten

Von der kleinen Berghütte bis zum hochmodernen Gasthaus, von 1475 bis 3507 Meter über dem Meer gibt es im Wallis rund 80 Verpflegungs- und Übernachtungsorte, in denen sich Wanderer ausruhen und verpflegen können. Mit einer Inspektionskampagne wurden diese Hütten im Lebensmittelbereich und der Gewinnung von Trinkwasser inspiziert. Hier bewegt man sich im Spannungsfeld von wei-

ten Transportwegen, Trockenheit, Klimaänderung, knappe Versorgung mit Strom, um einige Punkte zu nennen. Ein Umfeld, das die Garantie der Lebensmittelsicherheit erschwert. Sie finden im Jahresbericht dazu eine ausführliche Zusammenfassung.

Tiergesundheit

Die Coronavirus-Pandemie hatte nur indirekte Auswirkungen auf den Veterinärbereich. Sie hat uns jedoch daran erinnert, dass die Gesundheit von Mensch und Tier in enger Wechselwirkung zueinandersteht. So bedrohen zahlreiche Viren ständig Mensch und Tier: Die hoch pathogene aviäre Influenza (HPAI) oder Vogelgrippe war weltweit besonders stark verbreitet, wobei auch Nutzgeflügel in Europa betroffen war. Die Schweiz aber blieb glücklicherweise weitgehend verschont.

Wir müssen uns auch auf ein anderes Virus vorbereiten, das innerhalb unsere Nutz- und Wildtierpopulationen sehr grossen Schaden anrichten kann: die Afrikanische Schweinepest (ASP) mit einer Letalitätssrate von über 90% bei Schweinen. Die Seuche hat den afrikanischen Kontinent längst verlassen und bedroht zunehmend die Länder Mitteleuropas. Wie der Bund und viele kantonale Veterinärämter nutzte man das vergangene Jahr, um sich auf den ersten Fall in unserem Kanton vorzubereiten.

Der Ukrainekrieg beeinflusste auch das Veterinäramt. Dieses war mit der Ankunft einer grossen Anzahl von Heimtieren aus der Ukraine konfrontiert, die ihre Besitzern auf der Flucht begleiteten. Um dem (geringen) Tollwutrisiko in diesem Land und der Notsituation Rechnung zu tragen, wurde von den verschiedenen Kantonen und dem Bund ein Konzept entwickelt, um den Import von Tieren pragmatisch und mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen verwalten zu können.

Tierschutz

Im nach wie vor sehr sensiblen Bereich des Tierschutzes blieb die Anzahl der Meldungen hoch, sowohl was Vorfälle mit Hunden als auch was Anzeigen wegen schlechter Behandlung betrifft. Immer häufiger finden Kontrollen oder Interventionen in einem emotional angespannten Umfeld statt, das es nicht mehr zulässt,

dass sie von einer Person allein durchgeführt werden. Oftmals sind zwei Inspektoren des Amtes, manchmal sogar in Begleitung der Polizei, nötig, um einen ebenso effizienten wie sicheren Ablauf zu gewährleisten. Diese Situation wirkt sich natürlich auch auf die Planung unserer Einsätze aus, die mit den begrenzten Ressourcen entsprechend priorisiert werden müssen.

Dankesworte

Es ist mir ein grosses Anliegen an dieser Stelle unserem Departementschef Herr Mathias Reynard, für die Unterstützung und das Vertrauen zu danken. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Sektionen kantonales Labor und Lebensmittelinspektorat sowie des Amtes für Veterinärwesen danke ich herzlich für die gute Zusammenarbeit und ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Tiere.

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

Dr. Elmar Pfammatter
Dienstchef und Kantonschemiker

Personal

Leitung der Dienststelle

Dr. Elmar PFAMMATTER	Dienstchef, Kantonschemiker
Eric KIRCHMEIER	Stellvertreter des Dienstchefs, Kantonstierarzt

Kantonales Labor

Chemisches Labor

Dr. Christian ABBET	Stellvertreter des Kantonschemikers, Verantwortlicher des kantonalen Labors
Dr. Patrick FURRER	Chemiker, Verantwortlicher Qualitätssicherung (bis zum 31.12.2022 – Ruhestand)
Alexandre DÉFAYES	Chemiker (60%)
Bertrand BESSE	Chemieingenieur HES, Koordinator des chemischen Labors
Nicolas FLURY	Spezialisierter Chemielaborant
Claire-Isabelle HÉRITIER	Spezialisierte Chemielaborantin (80%)
Mélanie JOHNER	Spezialisierte Chemielaborantin (100 % bis zum 31.05.2022 – 80 % seit dem 01.06.2022)
Valérie MAURY	Spezialisierte Chemielaborantin (90%)
Mathieu FOURNIER	Lehrling Chemielaborant (seit dem 01.08.2022)
Nerma OMEROVIC	Lehrling Chemielaborantin (bis zum 28.02.2022)
Jean-Marc STUDER	Lehrling Chemielaborant
Mathis VOUILLAMOZ	Lehrling Chemielaborant

Mikrobiologielabor

Olivier MABILLARD	Spezialisierter Mikrobiologielaborant, Koordinator des bakteriologischen Labors
Geneviève BRUNNER	Spezialisierte Mikrobiologielaborantin (80 % bis zum 31.05.2022 - Ruhestand)
Maëlle CORMINBOEUF	Mikrobiologielaborantin (seit dem 01.06.2022)
Natacha FLEURY	Mikrobiologielaborantin

Lebensmittelinspektorat

Thomas ZENHÄUSERN	Verantwortlicher für das Inspektorat
Hans-Peter HEYNEN	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Michel REY	Kantonaler Lebensmittelinspektor
Alain SCHMID	Inspektor für Lebensmittel und chemische Produkte
Alain ABBÉ	Lebensmittelkontrolleur
Christoph HEYNEN	Lebensmittelkontrolleur
Christian KÖHLI	Lebensmittelkontrolleur
Didier REYNARD	Lebensmittelkontrolleur
Jean REYNARD	Lebensmittelkontrolleur

David RUDAZ	Lebensmittelkontrolleur
Patrik ZENKLUSEN	Lebensmittelkontrolleur

Trinkwasserinspektorat

Yann SIRISIN	Trink- und Badewasserinspektor (80%)
--------------	--------------------------------------

Chemikalien und Badewasserinspektorat

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

Sekretariat und Empfang

Isabelle ALBRECHT	Spezialisierte Mitarbeiterin, Verantwortliche Administration
Gerda ALLET MADBAR	Sekretärin (80%)
Corinne BERGUERAND	Sekretärin (50 % - bis zum 30.09.2022)
Mélanie HEINZMANN	Sekretärin (30%)
Carmen POLONIO STERREN	Sekretärin-Assistentin (50% seit dem 01.12.2022)
Valérie TACCHINI	Sekretärin-Assistentin (60 % bis zum 30.09.2022 – 80% seit dem 01.10.2022 bis zum 31.12.2022)
Philippe ABATE	BM-W Praktikant (bis zum 31.07.2022)
Erika DI PIETRO	BM-W Praktikantin (seit dem 01.07.2022)
Alex GERMANIER	Lehrling kaufmännische Angestellte

Veterinäramt

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

Tierärzte

Claire ZEN RUFFINEN	Stellvertreterin des Kantonstierarztes (80%)
Julien CASAUBON	Amtlicher Tierarzt (100 % bis zum 31.01.2022 – 80% seit dem 01.02.2022)
Dr. Margot CHASTONAY	Amtliche Tierärztin (50 % bis zum 30.09.2022 – Ruhestand)
André DEWARRAT	Amtlicher Tierarzt (20%)
Maria FERNANDES	Amtliche Tierärztin (80%)
Philipp SCHNYDRIG	Amtlicher Tierarzt (50 % seit dem 01.10.2022)
Pascal ZUFFEREY	Amtlicher Tierarzt (50%)

Amtliche Expertin

Elodie Debons	Amtliche Fachexpertin (80%)
---------------	-----------------------------

Spezialisierte Mitarbeitende

Denise AFFOLTER	Spezialisierte Mitarbeiterin (60%)
Albert ALTER	Spezialisierter Mitarbeiter (bis zum 31.07.2022 – Ruhestand)
François BERTHOLET	Spezialisierter Mitarbeiter
Bertrand BORGAZZI	Spezialisierter Mitarbeiter (seit dem 01.06.2022)
Rémy CHAMBOVEY	Spezialisierter Mitarbeiter (60%)
Markus EYER	Spezialisierter Mitarbeiter (20%)
Roméo LATTION	Spezialisierter Mitarbeiter



1 : Chemielabor. © DVSV

Analyisierte Proben

Die Dienststelle für Verbraucherschutz hat 54'264 Analysen an 10'096 Proben durchgeführt:

- 9'455 Proben waren der Lebensmittelkontrolle unterstellt
- 641 Proben waren nicht der Lebensmittelkontrolle unterstellt.

ⓘ Wichtiger Hinweis ⓘ

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

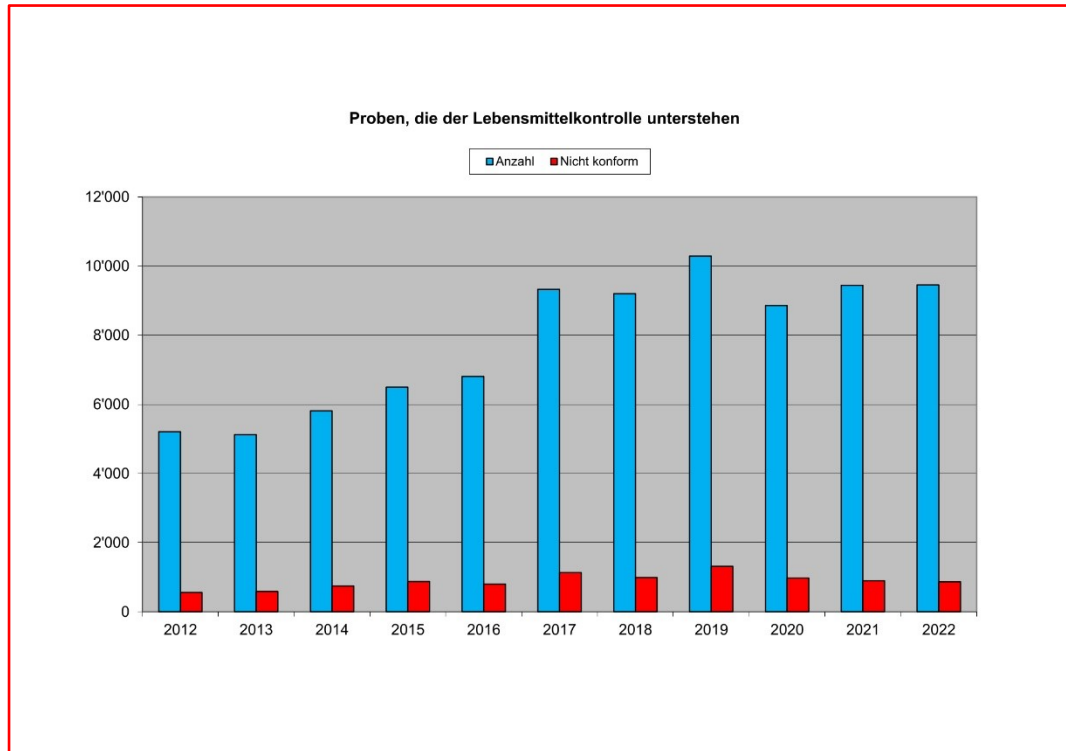
Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	3883	5572	9455
Konforme Proben (K)	3516	5075	8591
Nicht konforme Proben (NK)	367	497	864

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
01	MILCH									
011	Milcharten	5	5					5	5	
02	MILCHPRODUKTE									
021	Sauermilch, Sauermilchprodukte	2	1	1				2	1	1
024	Milchgetränke, Milchprodukte-Zubereitungen	1	1					1	1	
03	KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE, ZIGER / MASCARPONE									
031	Käse	82	75	7	13	13		95	88	7
033	Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone	15	15					15	15	
034	Käse aus nicht von der Kuh stammender Milch	5	4	1	1	1		6	5	1
04	BUTTER									
041	Butterarten	6	3	3	6	6		12	9	3
05	SPEISÖLE UND FETTE									
051	Speiseöle	16	16					16	16	
08	FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE									
081	Fleisch	33	31	2	43	43		76	74	2
082	Fleischerzeugnisse	86	65	21	1	1		87	66	21
10	WÜRZEN									
101	Würze	1	1					1	1	
11	GETREIDE, MÜLLEREIPRODUKTE									
111	Getreide	23	16	7				23	16	7
12	BROT UND BACKWAREN									
121	Brotarten	3	3					3	3	
14	POUDINGS UND CREMEN									
141	Pudding und Creme, genussfertig	1	1					1	1	
15	TEIGWAREN									
151	Teigwaren	18	9	9				18	9	9
16	EIER UND EIPRODUKTE									
161	Hühnereier, ganz	12	12					12	12	
163	Eiprodukte	1	1					1	1	
17	SPEZIALLEBENSMITTEL									
174	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	20	20					20	20	
175	Sonstige Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	16	16					16	16	

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
18	OBST UND GEMÜSE									
181	Obst	152	139	13				152	139	13
182	Gemüse	42	42					42	42	
22	KONFITOREI- UND ZUCKERWAREN									
222	Persipan	1	1					1	1	
22Z	Konfitorei- und Zuckerwaren, übrige	21	19	2				21	19	2
23	SPEISEEIS									
231	Speiseeisarten	2	2					2	2	
24	FRUCHTSÄFTE UND -NEKTARE									
241	Fruchtsaftarten				2	2		2	2	
25	FRUCHTSIRUPE									
251	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen				3	3		3	3	
28	TRINKWASSERARTEN, QUELLWASSER, MINERALWASSER									
281	Trinkwasser	1199	1128	71	5276	4791	485	6475	5919	556
282	Eis, Wasserdampf	54	37	17				54	37	17
283	Natürliches Mineralwasser				5	5		5	5	
29	ALKOHOLFREIE BIERE, APFELWEINE, WERMUTH UND BITTER									
296	Alkoholfreies Bier				1	1		1	1	
30	KAFFEE, KAFFEE-ERSATZSTOFFE									
302	Röstkaffee	21	21					21	21	
34	KAKAO, SCHOKOLADE, ANDERE KAKAOERZEUGNISSE									
341	Kakaoerzeugnisse	30	24	6	3	3		33	27	6
35	GEWÜRZE, SPEISESALZ UND SENF									
351	Gewürze	29	8	21				29	8	21
36	WEIN UND ANDERE WEINHALTIGE GETRÄNKE, TRAUBENMOST									
362	Wein	112	94	18	152	152		264	246	18
38	BIERE									
381	Bier, Lagerbier							2	2	
384	Leichtbier							1	1	
38Z	Bier	20	7	13	1	1		21	8	13
39	SPIRITUOSEN UND ENTSPRECHENDE ERZEUGNISSE									
392	Spirituosensorten				7	7		7	7	
41	GÄRUNGSESSIG UND ESSIGSÄURE ZU SPEISEZWECKEN									
411	Gärungseessigarten	19	16	3				19	16	3
51	LEBENSMITTEL, VORGEFERTIGT									
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	89	66	23				89	66	23
515	Speisen genussfertig zubereitet	69	7	62				69	7	62
56	BEDARFSGEGENSTÄNDE UND HILFSSTOFFE ZUR HERSTELLUNG VON BEDARFSGEGENSTÄNDEN									
565	Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton	3	2	1				3	2	1
57	KOSMETIKA									
571	Hautpflegemittel	9	5	4				9	5	4
572	Hautreinigungsmittel	1		1				1		1
70	BETRIEBSDOKUMENTE, ÜBRIGE									
702	Rezepturen	49	49					49	49	
70Z	Betriebsdokumente, andere	60	60					60	60	
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
814	Badewasser	1500	1376	124	52	40	12	1552	1416	136
817	Duschwasser	55	52	3	3	3		58	55	3
	Total	3883	3516	367	5572	5075	497	9455	8591	846

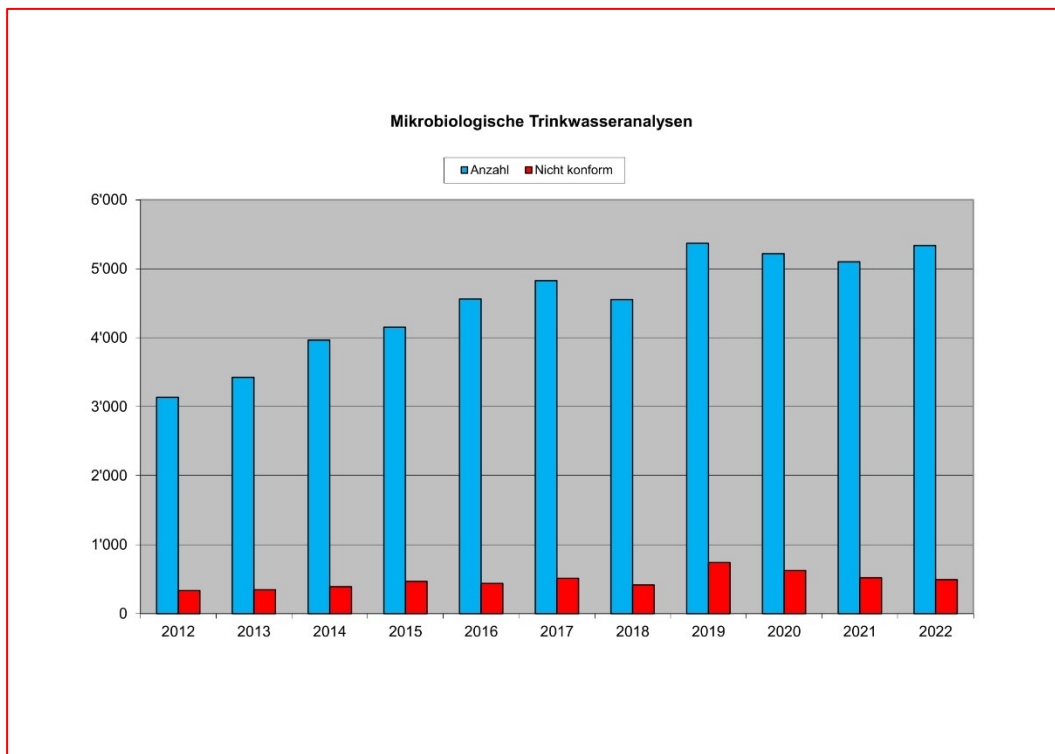
1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



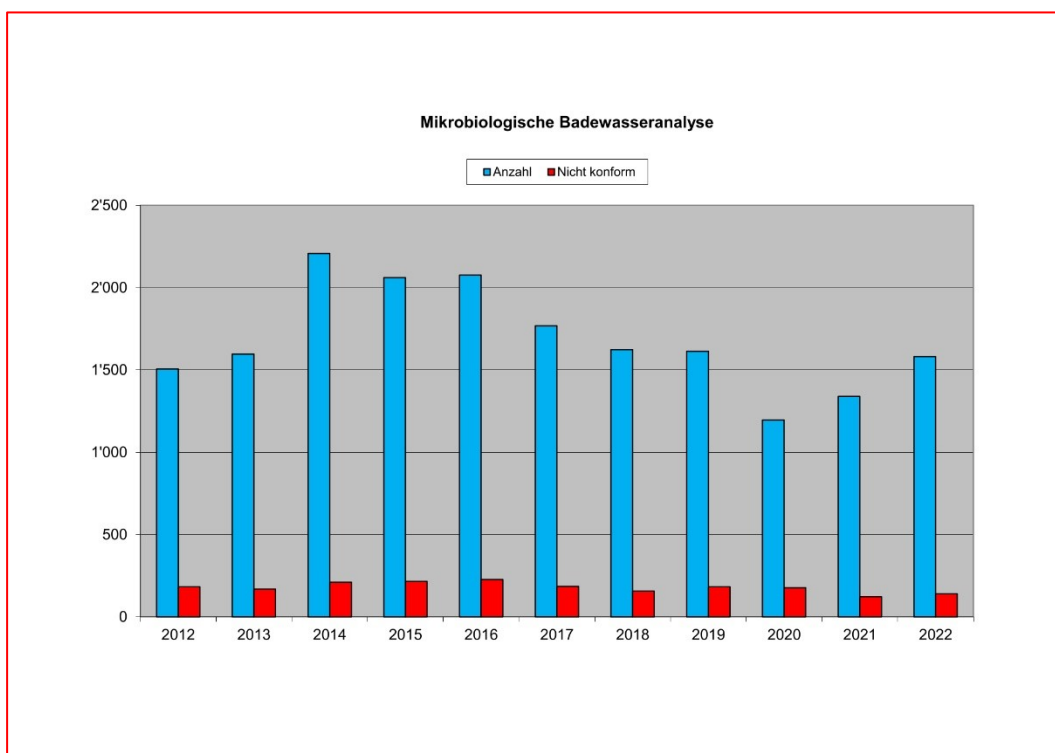
2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



3 : Lebensmittel. ©Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth



4 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.



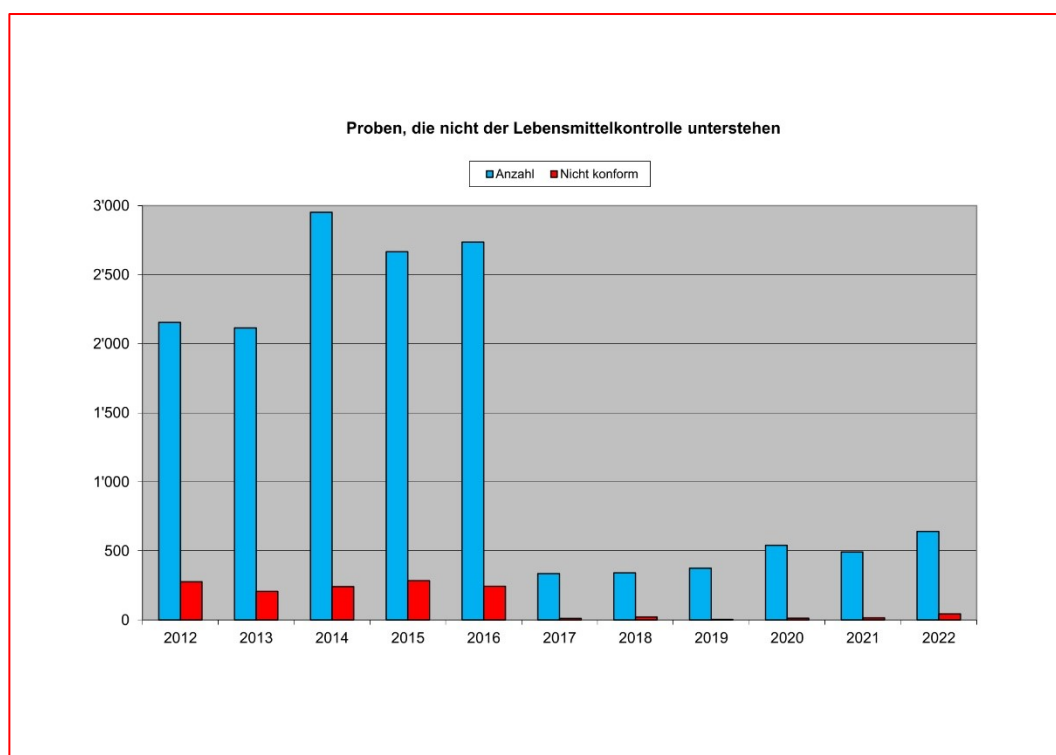
5 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.

Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen

	Amtliche	Private	Total
Anzahl der analysierten Proben	41	600	641
Konforme Proben (K)	40	557	597
Nicht konforme Proben (NK)	1	43	44

Code	Bezeichnung	Amtliche			Private			Total		
		Total	K	NK	Total	K	NK	Total	K	NK
77	OBJEKTE FÜR SPEZIALUNTERSUCHUNGEN									
772	Ringversuchsproben				65	65		65	65	
81	WASSER, NICHT ALS LEBENSMITTEL									
811	Oberirdische Gewässer	1	1		25	25		26	26	
812	Unterirdische Gewässer	33	32	1	473	435	38	506	467	39
813	Abwasser				3	1	2	3	1	2
815	Niederschlagswasser	1	1					1	1	
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	2	2		32	29	3	34	31	3
88	PRODUKTE FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT									
881	Pflanzliches Saat- und Zuchtgut	4	4					4	4	
93	CHEMIKALIEN UND TECHNISCHE PRODUKTE									
93Z	Chemikalien und technische Produkte, übrige				2	2		2	2	
	Total	41	40	1	600	557	43	641	597	44

2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.



6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen (Badewasser fällt seit 2017 unter den Bereich Lebensmittel).

Inspizierte Betriebe

Von den 7'980 kontrollpflichtigen Betrieben wurden 2'788 Betriebe (34.9 %) kontrolliert. Insgesamt wurden 3'514 Inspektionen durchgeführt.

Bei 2'156 Inspektionen (61.4 %) wurden Nichtkonformitäten festgestellt und sofortige Massnahmen zur Wiederherstellung einer normalen Situation angeordnet. Von den 1'822 beanstandeten Betrieben wurden 42 bei der Staatsanwaltschaft angezeigt. Gründe dafür sind, dass bei den Kontrollen wiederholt Mängel festgestellt wurden oder die Gesundheit des Verbrauchers stark gefährdet wurde.

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

Zuordnung der Beanstandungen

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

Selbstkontrolle

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

Produkte

Die Produkte werden anhand verschiedener Kriterien wie Qualität und allgemeiner Zustand, Etikettierung, Kennzeichnung und Deklaration überprüft.

Verfahren und Aktivitäten

Die allgemeine Hygiene der Räumlichkeiten, der Ausrüstung und des Personals sowie der Fluss von Personal, Produkten und Abfall werden kontrolliert. Darüber hinaus wird die Anwendung der Selbstkontrolle, wie die Kontrolle und die Dokumentation über die Kontrolle, inspiziert. Die Behandlung der Lebensmittel ist ein wichtiger Punkt dieser Rubrik.

Bau, Ausstattungen und Geräte

Der Zustand und die Ausstattung der Einrichtungen und Geräte werden überwacht. Wenn man sich die Tabelle der Zuordnung der beanstandeten Punkte genauer ansieht, stellt man fest, dass die 4 Rubriken oft Gegenstand von angeordneten Massnahmen sind. Dennoch ist die am häufigste beanstandete Rubrik die Kontrolle des Herstellungsprozesses und die Produkte. Häufig stellen wir in diesen Punkten eine nachlässige Anwendung der Selbstkontrolle, unzureichende Hygiene, eine unzureichende Bezeichnung oder fehlende Nachvollziehbarkeit fest.

Arten von Mängeln

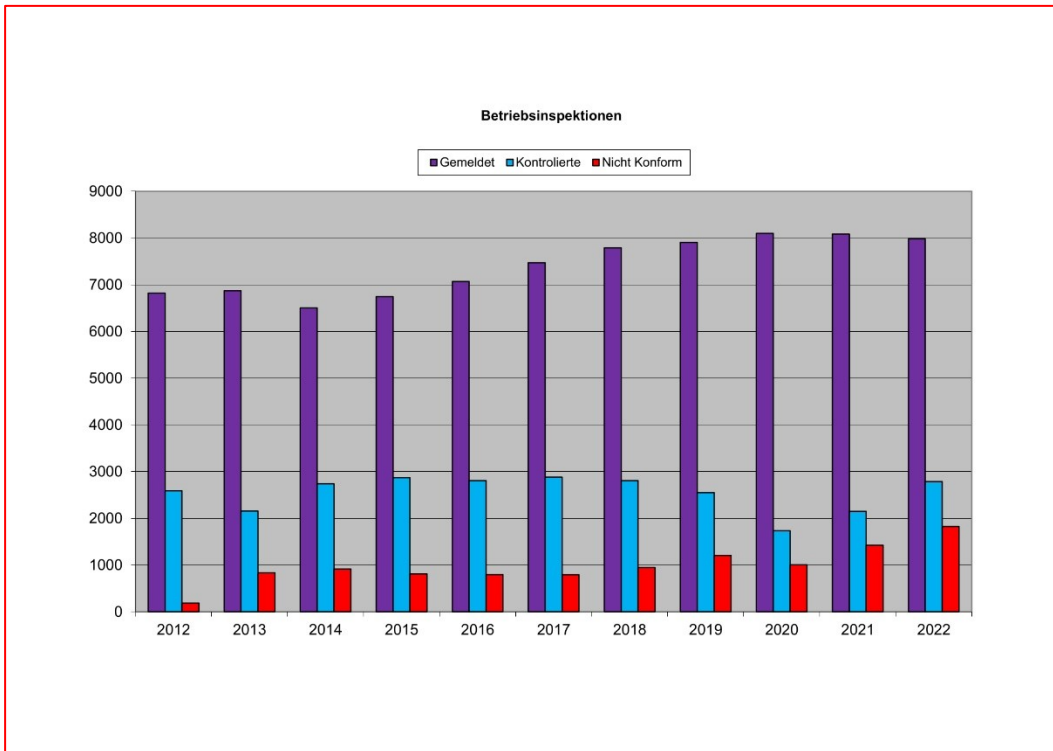
Es ist darauf hinzuweisen, dass bei 184 von 3'514 Inspektionen schwere Mängel wie ein sehr schlechter hygienischer Zustand, der Verkauf von Lebensmitteln, die die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können, der Verkauf gefälschter Lebensmittel oder die gezielte Täuschung des Konsumenten festgestellt wurden. Im Jahre 2022 hat die DSVS in diesem Zusammenhang insgesamt 4 vorübergehende Betriebsschliessungen veranlasst.

Betriebskategorie	Selbstkontrolle	Produkte	Prozesse	Ausstattungen
A Industriebetriebe	11	5	12	10
B Gewerbebetriebe	138	136	163	144
C Handelsbetriebe	129	227	182	96
D Verpflegungsbetriebe	504	836	941	768
E Trinkwasser	65	11	49	59
F Badewasser und Duschwasser	82	52	51	63
Total	929	1267	1398	1140
% der Beanstandungen (1822)	51,0	69,5	76,7	62,6

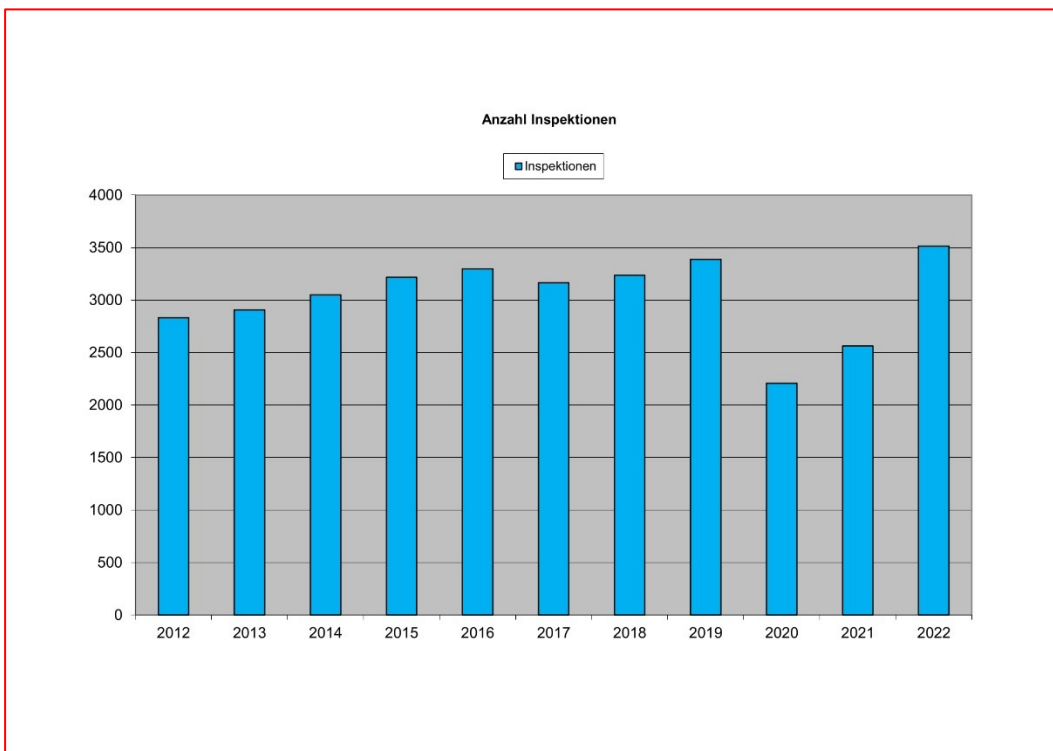
3 : Beanstandungsgründe.

Betriebskategorie		Offen	K	NK	Total
A Industriebetriebe					
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	22	8	12	20
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	16	2		2
A3	Getränkeindustrie	36	4	5	9
A4	Industrie für Gebrauchsgegenstände	5	2	1	3
A5	Diverse Industriebetriebe	5		1	1
B Gewerbebetriebe mit und ohne Verkauf					
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	134	29	78	107
B2	Käsereien, Molkereien	190	41	75	116
B3	Bäckereien, Konditoreien	124	37	66	103
B4	Getränkeherstellung	529	11	22	33
B5	Produktion und Verkauf in Landwirtschaftsbetrieben	162	5	9	14
B6	Diverse Gewerbebetriebe	92	8	22	30
C Handelsbetriebe					
C1	Grosshandel	225	13	20	33
C2	Verbraucher- und Supermärkte	273	92	122	214
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	714	170	155	325
C4	Versandhandel	99		9	9
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	154	19	38	57
C6	Diverse Handelsbetriebe	367	35	31	66
D Verpflegungsbetriebe					
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	3003	613	1149	1762
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	242	105	47	152
D3	Spital- und Heimbetriebe	266	62	61	123
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	8	1	3	4
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	37	10	15	25
E Trinkwasserversorgungen					
E1	Trinkwasserversorgung	208	12	74	86
F Badeanlage					
F1	Badeanlage	446	8	100	108
F2	Bad mit biologischer Regeneration	1			
F3	Badeanlagen - Strände	15			
G Primärproduktion					
G1	Primärproduktion	213	34	3	37
M Märkte und temporäre Veranstaltungen					
M2	Markt	1			
M3	Temporäre Ereignisse	3			
PC Chemikalien					
PC	Chemikalien	390	35	35	70
Andere					
	Andere	2	3	5	
Total		7980	1358	2156	3514

4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.



7 : Betriebsinspektionen



8 : Anzahl Inspektionen

Tätigkeiten des Kantonslabors und des Lebensmittelinspektorates

Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) überprüft Qualität und Verarbeitungsbedingungen von vermarkteten Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (z. B. Kosmetikprodukte, Bade- oder Duschwasser). Zudem befasst sie sich mit Chemikalien, die direkt an Konsumenten abgegeben werden.

Die DVSV hat 1'077 offizielle Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 1'235 von Trinkwasser sowie 1'525 von Badewasser (in Zusammenarbeit mit der Gemeindepolizei) und Duschwasser genommen. Die Entnahmen erfolgten gezielt, weshalb die statistischen Ergebnisse nicht als repräsentativ für die allgemeine Situation auf dem Markt betrachtet werden dürfen.

Im Jahr 2022 führten bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen 16 % der offiziell entnommenen Proben zu einer Beanstandung, bei Trinkwasser 6 % und bei Bade-, Duschwasser 8 %.

Resultate	Total	K	NK
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	1077	908	169
Trinkwasser	1235	1163	72
Bade- und Duschwasser	1612	1485	127
Total	3924	3556	368

5 : Offizielle Proben

Lebensmittel

Das Gesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände verfolgt mehrere Ziele: Es soll insbesondere die Gesundheit von Konsumenten angesichts nicht sicherer Lebensmittel schützen, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen, die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen schützen und ihnen die für den Erwerb von Lebensmitteln notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Lebensmittelsicherheit und Kontrolle der Einhaltung der guten Praxis

Die Hauptgefahren in Bezug auf Lebensmittel sind insbesondere mikrobiologischer oder chemischer Art.

Mikrobiologische Gefahren

Im Bereich Ernährung ist Hygiene das oberste Gebot. Die Einhaltung von Hygienevorschriften am Arbeitsplatz ermöglicht es, die Ausbreitung und Übertragung von möglicherweise gesundheitsschädlichen Mikroorganismen zu verhindern. Die Gesetzgebung und die durch das BAG validierten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sehen Normen vor, um die Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen und die Einhaltung der Handhabungs- und Lagerungspraktiken der Lebensmittel evaluieren zu können.

Das Kantonslabor analysierte 2022 530 Lebensmittel, um die Einhaltung der mikrobiologischen Normen zu kontrollieren. Diese Analysen konzentrierten sich je nach Produkt auf verschiedene Mikroorganismen wie Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, Enterokokken, Escherichia coli, aerobe mesophile Keime, Enterobakterien, Pseudomonas und Schimmel.

Listerien

Listeria monocytogenes ist ein für den Menschen pathogenes Bakterium. Bei Personen mit normaler Immunabwehr kann der Verzehr von Lebensmitteln, die mit Listeria monocytogenes verunreinigt sind, zu Durchfall oder grippeähnlichen Symptomen führen, die meist harmlos sind. Bei immungeschwächten Menschen kann es hingegen zu gefährlichen Komplikationen, insbesondere zu Hirnhautentzündungen, Blutvergiftungen oder Lungenentzündungen, kommen. Schwangere sind besonders gefährdet, da eine Infektion zu einer Fehlgeburt führen kann. 2021 wurden dem BAG 33 Fälle von Listeriose gemeldet, was einer Melderate von 0,4 neuen Fällen pro 100'000 Einwohnern entspricht. Zwar bleibt die Anzahl der Fälle 2021 gering, dennoch ist die Sterblichkeitsrate hoch, vor allem bei älteren Personen.

Listerien werden insbesondere in Exkrementen, im Abwasser, in Silage und im Boden nachgewiesen. Rohmilch, Rohrahm und sämtliche daraus gewonnene Erzeugnisse, die keiner ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen wurden, sind einer Kontamination durch Listerien besonders ausgesetzt. Zu den empfindlichsten Produkten zählen beispielsweise Butter, Frischkäse, Weichkäse, halbharter

Käse auf Basis von Rohmilch oder thermisierter Milch. *Listeria monocytogenes* tritt potenziell auch in geräuchertem Fisch auf.

Um Infektionen zu vermeiden, ist es besonders wichtig, dass die Überwachung auf den verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette stattfindet. In der Milchwirtschaft werden z. B. Melkhygiene, saubere Schuhe im Keller oder keine Wasserpfützen im Reifungskeller empfohlen, um solche Infektionen zu verhindern.

98 Proben wurden auf diesen Parameter geprüft, wie in nachfolgender Tabelle beschrieben. Bei Obstsalaten wurde die Analyse, wie in der HyV gefordert, fünfmal wiederholt. Sämtliche Proben erfüllten die geltenden Normen in Bezug auf Listerien.

Proben	Anzahl	% NK
Milchprodukte	40	0 (0 %)
Fleischerzeugnisse	20	0 (0 %)
Anfangsnahrung für Säuglinge	20	0 (0 %)
Obst und Gemüse	10	0 (0 %)
Verschiedene	8	0 (0 %)

6 : Listeria

Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die eine Infektion mit der Bezeichnung Salmonellose verursachen können. Es handelt sich dabei um eine Durchfallerkrankung (die auch zu Erbrechen und Fieber führt). 2021 wurden 1'496 Fälle von Salmonellose registriert, was einer Melderate von 17 Neuinfektionen pro 100'000 Einwohnern entspricht. Mehrere Tierarten können als Träger dienen (Geflügel, Schweine, Rinder etc.). Der Mensch infiziert sich oft über verunreinigte Lebensmittel (v. a. Eier, unpasteurisierte Milch und Fleisch), aber auch über verunreinigte Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (wie Salat und Gemüse). Die Kontaminierung von Fleisch erfolgt meist beim Schlachten oder der Verarbeitung des Schlachtkörpers (z. B. bei Verletzungen des Magen-Darm-Trakts). Kreuzkontaminationen aufgrund mangelnder Hygiene können das Fleisch ebenfalls verunreinigen.

75 Proben wurden auf diesen Parameter analysiert. Alle Proben entsprachen der geltenden Gesetzgebung.

Proben	Anzahl	NK
Milchprodukte	19	0 (0 %)
Fleischerzeugnisse	20	0 (0 %)
Folgezubereitung für Säuglinge	20	0 (0 %)
Zubereitungen aus Früchten	10	0 (0 %)
Divers	6	0 (0 %)

7 : Salmonellen

Escherichia coli

Bakterien vom Typ *Escherichia coli* sind Teil der Darmflora von Menschen und Tieren. Sie treten in Exkrementen auf und können so Lebensmittel oder Trinkwasser verunreinigen. Dieser Analyseparameter ist ein Indikator für die Verunreinigung durch Fäkalien.

Tiere sind im Allgemeinen asymptomatische Träger und können als Reservoir für Infektionserreger dienen. Ungenügend gegartes Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch, unpasteurisierte Milchprodukte, Gemüsesprossen und durch Exkremente verunreinigtes Wasser stellen typische Infektionsquellen für den Menschen dar. Weichkäse und halbharter Käse aus Rohmilch sind Risikolebensmittel.

Die Nichteinhaltung der Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln in Bauernhöfen, Schlachthöfen und der Produktion von Lebensmitteln kann eine Verunreinigung von Fleisch durch *E. coli* verursachen.

Sowohl in der Gesetzgebung als auch in den Leitlinien für gute Praxis wurden Normen für *Escherichia coli* festgelegt. Von den 206 Proben, die auf diesem Parameter untersucht wurden, überschritten zwei Buttersorten, ein Käsebruch, ein Garnelencocktail und eine Rohwurst die geltenden Normen.

Proben	Anzahl	NK
Käse	81	1 (1 %)
Butter	6	2 (33 %)
Fleischerzeugnisse	5	1 (20 %)
Konditorei- und Zuckerwaren	23	0 (0 %)
Speisen genussfertig zubereitet	32	0 (0 %)
Eiswürfel	55	1 (2 %)
Verschiedene	4	0 (0 %)

8 : Escherichia coli

Enterokokken

Enterokokken werden als Indikatoren für eine Verunreinigung durch Fäkalien genutzt. Vor allem Eiswürfel werden auf diesen Parameter analysiert. 14% der Eiswürfel erfüllten die geltenden Normen nicht.

Resultate	
Proben	56
Beanstandet	8 (14%)

9 : Enterokokken in Eiswürfeln

Staphylokokken

Staphylokokken können in grosser Anzahl auf eitrigen Wunden bei Mensch und Tier auftreten. Es handelt sich dabei zudem um die Keime, die hauptsächlich für Euterentzündungen (Mastitis) verantwortlich sind. Ihr Vorkommen kann jedoch auch auf eine ungenügende Wärmebehandlung oder eine erneute Verunreinigung wärmebehandelter Lebensmittel hinweisen. Sie vermehren sich leicht in Milch, Sahne und jungem Weich- oder Halbhartkäse. Bestimmte Staphylokokken-Stämme (insbesondere *Staphylococcus aureus*) können Toxine bilden. Wurden Toxine gebildet, verbleiben diese monatelang im Käse und werden selbst durch Hitze, z. B. bei einer Verwendung im Fondue nicht neutralisiert. Der Verzehr eines Lebensmittels, das durch Staphylokokken gebildete Toxine enthält, führt innerhalb von 30 Minuten bis 6 Stunden zu Bauchkrämpfen, oftmals begleitet von einer Magen-Darm-Entzündung oder starkem Erbrechen.

Auf den Alpen beispielsweise umfasst die Kontrolle dieses Parameters sowohl die Gesundheit des Viehs (Primärproduktion) als auch die Produktkonformität (Lebensmittelsicherheit). Hygienemarker sind während der Produktion zwingend zu überwachen, um die Qualität und Unbedenklichkeit des Produkts für die Gesundheit der Konsumenten sicherzustellen. Das Vorkommen dieser Bakterien lässt sich durch schnelle Qualitätskontrollen der Milch jedes Tiers sieben Tage nach Alpauzug (Schalm-Test), die Kontrolle der Temperatur bei der Milchverarbeitung (z. B. schnelle Abkühlung der Milch) oder die Sicherstellung einer guten Säuerung des Käses bzw. eine Wärmebehandlung der Milch begrenzen.

Käsebruch gibt besonders guten Aufschluss über den Gesundheitszustand

des Viehs, insbesondere was eventuelle Infektionen der Kuheuter (Mastitis) durch Staphylokokken anbelangt. Zwei Höchstwerte sind in der Hygieneverordnung festgelegt: Der erste, der sich auf 10'000 KBE/g beläuft, ist ein Zielwert. Bei Überschreitung dieses Werts muss der Hersteller seinen Produktionsprozess überprüfen. Der zweite Wert in Höhe von 100'000 KBE/g wird als Höchstwert bezeichnet. Eine Überschreitung dieses Werts stellt ein mögliches Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers dar. Bei Überschreitung dieses Werts wird der beanstandete Käse unter Beschlag genommen. Nach der Reifung und vor der Vermarktung muss eine Analyse durchgeführt werden, die bestätigt, dass kein Staphylokokken-Toxin nachweisbar ist.

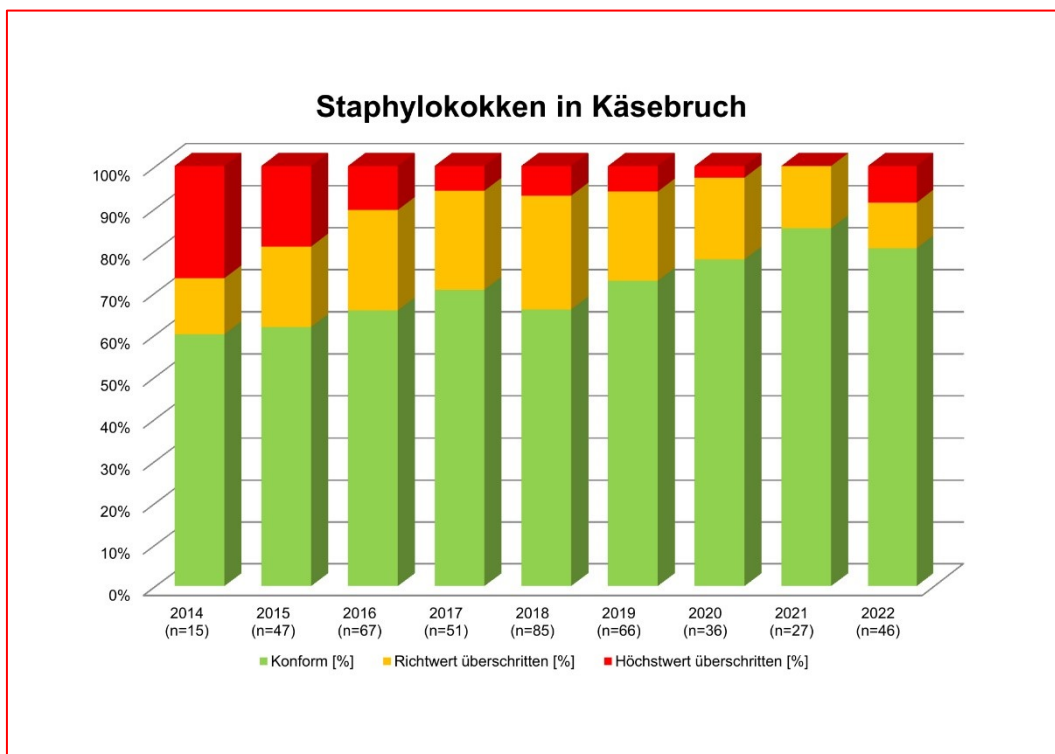
Von 46 analysierten Proben überschritten fünf (11 %) den Wert von 10'000 KBE/g und fünf (11 %) den Höchstwert.



9 : Käsebruch © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen

Die jährlich durchgeführten Analysen des Käsebruchs, die Sensibilisierungsmassnahmen durch unsere Dienststelle, sowohl aus veterinärmedizinischer Sicht als auch hinsichtlich der Lebensmitteltechnologien, sowie die Beratungen durch die Dienststelle für Landwirtschaft trugen zu einer Bewusstseinsbildung bei den Betroffenen bei.

Dieser Parameter wurde auch bei 303 anderen Lebensmitteln gemessen, darunter 26 Milchprodukte, 87 Backwaren und Desserts, 11 Obst oder Gemüse, 35 Fleischprodukte und 144 Lebensmittel, die nach dem Aufwärmen verzehrt werden sollen. Bei 10 Proben lag die Anzahl der gemessenen Staphylokokken über dem gesetzlich vorgeschriebenen Wert.



10 : Entwicklung der Analyse von Käsebruch.

Proben	Anzahl	NK
Käsebruch	46	5 (11 %)
Milchprodukte	26	1 (4 %)
Fleischerzeugnisse	35	0 (0 %)
Konditorei- und Zuckerwaren	87	3 (3 %)
Früchte und Gemüse	11	0 (0 %)
Speisen genussfertig zubereitet	144	1 (1 %)

10 : Staphylokokken

Enterobakterien

Enterobakterien sind eine Bakteriengruppe, die hauptsächlich im Darm von Mensch und Tier angesiedelt ist. Zwar sind die meisten dieser Bakterien nicht krankheitserregend, ihr Nachweis in Lebensmitteln weist jedoch auf eine Verunreinigung durch Fäkalien hin. Diese erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass Krankheitserreger im Lebensmittel vorhanden sind. Durch ihre extreme Temperaturanfälligkeit (schnelle Abtötung ab 65 °C) erweisen sie sich jedoch als äusserst nützlich für die Kontrolle der kritischen Punkte während der Herstellung eines nur aufgewärmt genussfertigen Lebensmittels. Ihr Vorhandensein offenbart insbesondere, dass die Zubereitung eines Lebensmittels unter unzureichenden Hygienebedingungen erfolgte. Das Vorhandensein von Enterobakterien weist zum Beispiel auf

eine ungenügende Wärmebehandlung, eine erneute Verunreinigung wärmebehandelter Lebensmittel oder sogar auf eine nicht fachgerechte oder zu lange Aufbewahrung hin. Von den 228 analysierten Proben überschritten 1 Joghurt, 7 Terrinen, 2 Fleischprodukte, 1 Schokolade, 15 Backwaren und 18 Lebensmittel, die nach dem Aufwärmen verzehrt werden sollen, die geltenden Normen für diesen Parameter.

Proben	Anzahl	NK
Milchprodukte	3	1 (33 %)
Fleischerzeugnisse	15	2 (13%)
Terrinen / Gänseleberpastete	33	7 (21%)
Schokoladen	30	1 (3%)
Artikel aus der Bäckerei	64	15 (23 %)
Fertiggebäck	123	18 (15 %)
Fertiggerichte	24	3 (13 %)

11 : Enterobakterien

Bacillus cereus

Das Vorhandensein von Bacillus cereus ist im Allgemeinen ein Zeichen für eine Wärmebehandlung, gefolgt von einer nicht ausreichend schnellen Kühlung oder einer zu langen Warmlagerung. Durch die Bildung von Sporen überlebt diese Bakterie das Kochen. Bei einer zu langsamen Abkühlung keimt die Spore und die Mik-

robe vermehrt sich. Dies kann zu Durchfall und Erbrechen führen. Von den 182 Proben überschritten elf nur aufgewärmt genussfertigen Lebensmitteln und eine Gänseleberpastete die Normen für diesen Parameter.

Proben	Anzahl	NK
Nur aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	120	11 (9%)
Schokolade	30	0 (0%)
Terrinen / Gänseleberpastete	12	1 (8%)
verbrauchsfertige Lebensmittel	20	0 (0%)

12 : *Bacillus cereus*

Aerobe mesophile Keime

Aerobe mesophile Keime umfassen sämtliche Keime (Bakterien, Hefe, Schimmel), die sich an der Luft (Aerobie) bei mittlerer Temperatur (mesophil: 25 - 30 °C) entwickeln. Sie geben einen Hinweis auf den Allgemeinzustand des Produkts. Erhöhte Werte zeigen an, dass diese Lebensmittel nicht frisch sind und zu lange gelagert wurden. Auch eine unzureichende Kühlung führt zu einer starken Vermehrung dieser Keime. Aerobe mesophile Keime werden über den Kontakt mit schlecht gereinigten Geräten oder bereits verunreinigten Zutaten übertragen. Von den 267 analysierten Proben überschritten 23 nur aufgewärmt genussfertige Lebensmittel, acht Terrinen, vier verbrauchsfertige Lebensmittel, drei Fleischerzeugnisse, drei Butter und einen Konditorei- und Bäckereiartikel die geltenden Normen.

Proben	Anzahl	NK
Schokolade	30	0 (0%)
Butter	5	3 (60%)
Nur aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	118	23 (19%)
Terrinen/Gänseleberpastete	34	8 (24%)
Bäckerei-, Konditoreiartikel	31	1 (3%)
Fleischerzeugnisse	15	3 (20%)
verbrauchsfertige Lebensmittel	34	4 (12%)

13 : *Aerobe mesophile Keime*

Pseudomonas

Pseudomonas aeruginosa ist ein opportunistischer Krankheitserreger, der in Böden oder feuchten Umgebungen vorkommt. Die *Pseudomonas*-Konzentration ist einer der Parameter, um die Qualität von Eiswürfeln zu beurteilen. Diese Verunreinigungen entstehen insbesondere durch eine schlechte Reinigung der Ma-

schine oder eine unsachgemäße Handhabung. Von den 66 analysierten Eiswürfeln überschritten 11 die geltenden Normwerte.

Proben	Anzahl	NK
Eiswürfel	66	11 (17%)

14 : *Pseudomonas*

Fazit in Bezug auf mikrobiologische Gefahren

530 Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wurden auf mikrobiologische Parameter analysiert. 17% wurden beanstandet.

Es ist erfreulich, dass die Gesamtbeanstandungsquote (23 % in den Jahren 2020 und 2021, 24 % im Jahr 2022) für verzehrfertige Lebensmittel oder Lebensmittel, die nach dem Aufwärmen verzehrt werden sollen, auf einem niedrigeren Wert als zuvor bleibt. Die Überwachung dieser Lebensmittel sollte in den kommenden Jahren überwacht werden, um diesen Trend zu bestätigen. Besondere Aufmerksamkeit sollte dabei auf Fertiggerichte gerichtet werden, die eine Beanstandungsquote von 34% aufwiesen.

Bei den meisten Analysen, die zu Beanstandungen führten, wurde eine offensichtlich mangelnde Handhygiene festgestellt. Zu den weiteren genannten Ursachen zählen eine zu lange Lagerung oder der Einsatz nicht sauberer Gerätschaften. Betriebe, die zweimal diesbezüglich beanstandet wurden, durften nur vorgekochte Lebensmittel anbieten, wenn diese am Angebotstag vorbereitet und gekocht wurden.

Zudem ist interessant, dass kein Käsebruch beanstandet wurde und ein geringerer Anteil den gesetzlichen Richtwert überschreitet.

Chemische Gefahren

Chemische Verunreinigungen können auf natürliche Weise in Nahrungsmitteln vorkommen oder während deren Verarbeitung entstehen. Bei hoher Dosis wurden schädliche Chemikalien mit akuten Lebensmittelvergiftungen in Verbindung gebracht, bei geringer wiederholter Dosis können sie zu chronischen Krankheiten führen.

Zu den chemischen Gefahren zählen PCB, Dioxine, Allergene, Toxine, Schwermetalle.

PCB und Dioxin in Käse

Polychlorierte Dibenzodioxine und polychlorierte Dibenzofurane sind chlorierte organische Verbindungen, die im allgemeinen Sprachgebrauch als Dioxine bezeichnet werden. Sehr geringe Dioxinmengen werden bei Brennvorgängen (z. B. bei der Verbrennung von Haus- und Industrieabfällen) freigesetzt und breiten sich über die Luft in der Umwelt aus. PCB wurden auch zu anderen Zwecken, zum Beispiel in Form nicht entflammbarer Flüssigkeiten in Wärmetauschern, Transformatoren und elektrischen Kondensatoren oder in Form von Weichmachern in Lacken, Dichtungsstoffen und Kunststoffen, eingesetzt. Landwirtschaftliche Nutztiere sind Dioxinen und PCB über die Bodenpartikel ausgesetzt. Sie können diese Substanzen zudem über den Kontakt mit PCB-haltigen Materialien aufnehmen, die etwa in Ställen eingesetzt werden (z. B. Anstriche). Die Erfahrungen mit den Tieren haben gezeigt, dass die chronischen Folgen von Dioxinen und PCB Störungen der Fortpflanzungsfunktionen, des Immunsystems, des Nervensystems und des Hormonhaushaltes sind. Bestimmte Dioxine und PCB sind dafür bekannt, das Krebsrisiko zu erhöhen.

Von den 16 analysierten Ölproben erfüllten alle die geltenden Normen.

Resultate	
Proben	16
Beanstandet	0 (0%)
Grund	-

15 : Dioxine und PCB in Ölen

PFAS in Fischen

Per- und polyfluoroalkylierte Stoffe (PFAS) sind eine Gruppe chemischer Stoffe, zu denen Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorononansäure (PFNA), Perfluorohexansäure (PFHxA) und Hunderte anderer Stoffe gehören. Die perfluorierten Substanzen PFOS und PFOA sind Chemikalien, die in der Industrie in vielen industriellen Prozessen verwendet werden, z. B. bei der Herstellung von Textilien, in der Elektronikindustrie, bei der Beschichtung von Fußböden, in Farben, Feuerlöschschäumen und in Wachs. Diese Moleküle sind sehr stabil.

Diese hohe Stabilität und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten erklären die lange Lebensdauer dieser Stoffe. Die Verwendung von PFOS ist in Europa seit 2010 verboten, die von PFOA ab 2020. Trotz dieser Verbote werden PFAS immer noch in der Umwelt oder in der Nahrungskette nachgewiesen.

Der Mensch nimmt PFAS vor allem über die Nahrung und das Trinkwasser auf. Die EFSA hat die Gesundheitsrisiken, die mit dem Vorhandensein von PFAS in Lebensmitteln verbunden sind, im Jahr 2020 neu bewertet. In ihrer Bewertung legte sie den toxikologischen Referenzwert, auch TWI (tolerierbare wöchentliche Aufnahme) genannt, für die Summe der wichtigsten PFAS (PFOA, PFOS, PFNA und PFHxA) auf 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Woche neu fest.

Die Lebensmittel, die am meisten zu dieser Belastung beitragen, sind Fisch, Obst und Obstprodukte, Eier und Eierprodukte.

Im Jahr 2021 hat der Kanton Wallis eine Kommunikations- und Aktionsstrategie im Zusammenhang mit der Verschmutzung durch per- und polyfluoralkylierte Substanzen (PFAS) umgesetzt. Außerdem wurde eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der betroffenen Dienststellen eingerichtet. Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen nahm daran teil, um die Verbindung zur Lebensmittelsicherheit sicherzustellen und toxikologische Fragen zu beantworten. Nach der starken Kontamination von Fischen in den Teichen Mangettes und Chauderets wurde beschlossen, das Angeln an diesen Stellen zu verbieten und vom Baden abzuraten.

Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnisse

Die Zugabe von Nitrit- und Nitratsalzen erfolgt, um eine mögliche Kontamination des Lebensmittels, insbesondere durch Clostridium botulinum zu verhindern, das zur Bildung von Botulinumtoxin führen kann. Für die Nitrit- und Nitratsalze bestehen gesetzliche Höchstwerte, die es ermöglichen, die gute Herstellungspraxis und die Risikokontrolle hinsichtlich der Zugabe dieser Salze zu überprüfen.

2022 erfolgten 19 Probeentnahmen bei Trockenfleisch, Rohschinken und Rohspeck um dessen Nitrit- und Nitratgehalt zu bestimmen.

Zwei Proben (11 %) entsprachen nicht den Anforderungen an den Nitratgehalt.

Resultate	
Proben	19
Beanstandet	2 (11%)
Grund	Zusammensetzung

16 : Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnissen.

Kontrolle der Quecksilberkonzentration in Walliser Produkten

Die erhaltenen Werte der 10 entnommenen Proben (1 Käse, 3 Milch, 2 Kartoffeln und 4 Getreide) stellen keine Gesundheitsgefahr dar.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	0 (0%)
Grund	--

17 : Quecksilber

Schwermetalle in Lebensmitteln

Bestimmte Metalle wie Cadmium, Arsen, Blei oder Quecksilber, die in der Umwelt (Boden, Wasser oder Atmosphäre) vorkommen, können Tiere kontaminieren und somit den Verbraucher durch Bioakkumulation gefährden. Das kantonale Labor in Genf analysierte 18 Fleischproben aus dem Wallis. Alle Proben waren hinsichtlich der analysierten Parameter konform.

Von den 96 analysierten Weinproben enthielten zwei Produkte zu hohe Kupferkonzentrationen.

29 Proben von Gewürzen oder Gewürzmischungen wurden vom OFCO des Kantons Waadt auf ihren Gehalt an Cadmium, Blei und Arsen untersucht. Alle Proben entsprachen den geltenden Normen.

16 Speiseöle wurden auf Blei getestet. Alle Proben erfüllten die Grenzwerte.

Resultate	
Proben	29 Gewürze oder Gewürzmischungen 18 Fleischproben 96 Weine 16 Speiseöle
Beanstandet	2 Weine (2%)
Grund	Kupfer

18 : Schwermetalle in Lebensmitteln

Mykotoxine in Gewürzen

Mykotoxine sind natürliche Metaboliten, die von Schimmelpilzen produziert werden, die sich je nach Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit, Vorhandensein von Fettsäuren) während des Wachstums, der Lagerung oder des Transports von Lebensmitteln entwickeln. Aflatoxin ist ein potenziell krebserregendes Toxin, das in Samen und Futtermitteln vorkommt. Es wird von bestimmten Stämmen der Pilze *Aspergillus flavus* und *Aspergillus parasiticus* produziert und unterteilt sich hauptsächlich in vier Typen, die als B1, B2, G1 und G2 bezeichnet werden.

Mykotoxine kommen vor allem in Gewürzen vor. Die Konzentration von Aflatoxin B1, der Summe von B/G und Ochratoxin A kann hoch sein.



11 : Gewürze. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Im Rahmen von interkantonalen Kampagnen entsprachen zwei Proben von 29 im Wallis entnommenen Gewürzen und Gewürzmischungen nicht den Anforderungen für Ochratoxin A und Aflatoxin B1 sowie für Aflatoxin B/G und Aflatoxin B1. Für eine der Proben wurde ein Rückruf veranlasst.

Das Kantonale Laboratorium entwickelte eine Methode zur Analyse von Ochratoxin A in Kaffee. Von den 11 analysierten Proben entsprachen alle den geltenden Normen.

Resultate	
Proben	29 Gewürze oder Gewürzmischungen 11 Kaffee
Beanstandet	2 (7%)
Grund	Ochratoxin A, Aflatoxin B1, Aflatoxin B/G

19 : Mykotoxine in Gewürzen, Gewürzmischungen und Kaffee

Kokzidiostatika in Eiern

Zu den Parasitosen, die in Geflügelfarmen immer wieder ein Problem darstellen, gehören Kokzidiosen. Bei diesen Infektionen sammeln sich im Darm Kokzidien an, die in der Umwelt sehr leicht überleben können. Bei Hühnern werden zur Vorbeugung unter anderem kokzidiostatische Zusatzstoffe eingesetzt. Von den 13 Proben, die das Kantonslabor Genf untersuchte, überschritt keine die gesetzlich festgelegten Höchstwerte für diese Verbindungen.

Resultate	
Proben	13
Beanstandet	0 (0%)
Grund	--

20 : Kokzidiostatika in Eiern

Pestizide in Beerenfrüchten

Die Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln ist oft sinnvoll, um qualitativ hochwertige Früchte zu erhalten und den Fortbestand des Anbaus zu sichern. Von den 15 untersuchten Beerenproben überschritt nur eine die zulässigen Normen für die untersuchten Pestizide. Sie enthielt Spuren von Acetamiprid, einem Pestizid, das für die Behandlung von Johannisbeeren nicht zugelassen ist.

18 importierte exotische Früchte wurden ebenfalls auf Pestizide untersucht. Eine Probe Grenadier entsprach nicht den geltenden Normen. Der Gehalt an Iprodione überschritt den gesetzlich festgelegten Höchstwert.

Resultate	
Proben	15 lokale Beeren 18 exotische Früchte
Beanstandet	1 Johannisbeere (7 %) 1 Grenadier (6%)
Grund	Anwesenheit von Acetamipride in Johannisbeeren und Überschreitung des Vmax von Iprodion in Grenadier

21 : Pestizide in Obst

Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen

Die Verwendung von Ethylenoxid bei der Herstellung von Lebensmitteln ist in der Schweiz und in der EU nicht erlaubt. Der Stoff ist unter anderem als wahrscheinlich krebserregend eingestuft und kann bei regelmässiger Einnahme über einen längeren Zeitraum die Entstehung von Krebs begünstigen. Für diese verbo-

tenen Stoffe gelten strenge Höchstgehalte, die der Bestimmungsgrenze entsprechen. Von den 20 untersuchten Proben von Samen und Nüssen entsprachen alle den geltenden Normen.

Resultate	
Proben	20 Samen und Nüsse
Beanstandet	0 (0%)
Grund	--

22 : Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen

Qualität von untersuchten Kastanien

Auch derer Kastanienmarkt wurde in diesem Jahr von unserer Dienststelle kontrolliert. Die Qualität der angebotenen Produkte ist oft heterogen und erfordert eine stichprobenartige Überwachung, um festzustellen, ob die Kastanien nicht wurmstichig oder zu trocken sind. Eine Probe wird beanstandet, wenn die Qualität von mehr als 18 % der Früchte von Natur aus beeinträchtigt ist (trockene oder wurmstichige Kastanien). Im Jahr 2022 führten 33 % der entnommenen Proben zu einer Beanstandung. Die Dienststelle leitete auch die verschiedenen Verkaufsstellen an, Lösungen zur Verbesserung der Selbstkontrolle zu finden.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	9 (33%)
Grund	Trocken oder wurmstichig

23 : Intrinsische Qualität der Kastanien

Lebensmittelvergiftungen

Immer wieder werden der DVSV mögliche Verdächtige von Lebensmittelvergiftungen / Lebensmittelintoxikationen gemeldet. Sei es direkt durch betroffene Konsumenten, durch die Dienststelle für Gesundheitswesen (Abteilung übertragbare Krankheiten) oder auch durch die Betriebe selber, welche in Verdacht stehen, eine Lebensmittelintoxikation verursacht zu haben. In diesem Zusammenhang sei hier ein konkretes Beispiel erwähnt, bei der die DVSV aktiv ermittelt hat.

Vergiftung nach dem Verzehr eines Menus

Nach dem Verzehr eines Menüs in einem Restaurant mussten die betroffenen Personen ihren Arbeitstag aufgrund von Erbrechen und Durchfall abbrechen. Mik-

robiologische Untersuchungen des verzehrten Lebensmittels ergaben eine zu hohe Konzentration von *Bacillus cereus*.

Bekämpfung von Täuschung

Der Täuschungsschutz von Lebensmitteln ist im Lebensmittelgesetz (SR 817.0 – Art. 18 LMG) und das Täuschungsverbot in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02 – Art. 12 LGV) geregelt.

Die Gesetzgebung verlangt, dass sämtliche Angaben den Tatsachen entsprechen müssen. Die Aufmachung, Kennzeichnung, Verpackung und die Werbung dürfen die Konsumentinnen und Konsumenten somit nicht täuschen.

Täuschend sind namentlich Aufmachungen, Kennzeichnungen, Verpackungen und Werbungen, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit, Produktionsart, Haltbarkeit, Produktionsland, Herkunft der Rohstoffe oder Bestandteile, besondere Wirkungen oder besonderen Wert des Produkts zu wecken.

Durch falsche Angaben zur Zusammensetzung und der Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit können Anbieter höhere Preise erzielen und sich damit einen finanziellen Vorteil verschaffen.

Im Zusammenhang zum Täuschungsschutz und Täuschungsverbot gilt es auch den Begriff «Lebensmittelbetrug» zu erläutern. Hierbei handelt es sich um das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln, deren tatsächliche Beschaffenheit nicht mit ihrer Auslobung übereinstimmt. Diese vorsätzliche Täuschung zielt auf einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil ab. Lebensmittelbetrug kann, muss aber jedoch nicht zwingend mit einem Gesundheitsrisiko für Verbraucher einhergehen.

Folgende vier Kriterien müssen erfüllt sein, damit man von einem Lebensmittelbetrug sprechen kann:

- Vorsatz;
- Verstoß gegen die Lebensmittelgesetzgebung;
- Gewinnerzielung;
- Täuschung des Verbrauchers.

Somit ist es wichtig zu erwähnen, dass nicht jede Täuschung einem Lebensmittelbetrug gleichgestellt werden kann. Aktuell ist der Begriff des Lebensmittelbetrugs in der Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert.

Der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung ist ein klassisches Feld der amtlichen Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln. Diese Kontrolltätigkeit kann im Rahmen der Inspektionen erfolgen oder auch im Rahmen der Probenerhebungen. Auch die DVSV des Kantons Wallis ist in diesem Bereich sehr intensiv tätig.

Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Angabe der Tierarten auf der Verpackung muss der Realität entsprechen. Mithilfe der Polymerase-Chain-Reaktion (PCR) lässt sich feststellen, welche Tierarten in einer entnommenen Probe enthalten sind.

Eine PCR-Kampagne wurde im Rahmen einer Westschweizer Kampagne durch das Kantonslabor Neuenburg organisiert (Identifizierung der Tierarten in Würsten).

Von den 20 analysierten Proben waren auf drei Proben von Würsten nicht alle enthaltenen Tierarten angegeben. Bei sämtlichen anderen Proben entsprachen die enthaltenen Tierarten den auf der Verpackung deklarierten Tierarten.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	3 (15 %)
Grund	-

24 : Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Kontrolle der Authentizität von Kaffee

Arabica und Robusta sind die beiden am weitesten verbreiteten Kaffeearten auf dem Markt. Obwohl beide zur Familie der Rubiaceae gehören, unterscheiden sich die Sorten durch ihren Koffeingehalt, die Größe der Bohnen und dem Geschmack in der Tasse. Zwei Marker, Kahweol und 16-O-Methylcafestol, werden verwendet, um einen Kaffee, der nur aus der Arabica-Sorte besteht, von einer Kaffeemischung aus Arabica- und Robusta-Kaffee zu unterscheiden. 16-O-Methylcafestol ist am häufigsten in Robusta-Kaffee enthalten,

während Kahweol am häufigsten in Arabica-Kaffee enthalten ist. Die Angabe als 100% Arabica-Kaffee war bei allen 10 analysierten Röstkaffeeproben korrekt.

Resultate	
Proben	10
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

25 : Authentizität von Kaffees

Kontrolle der Herkunft Walliser Aprikosen

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

Um den Markt der Walliser Aprikosen, unsere Produzenten sowie die Konsumenten vor Täuschung zu schützen, kontrolliert die Dienststelle für Verbraucherschutz, dass die Angaben zu den als Walliser Aprikosen verkauften Aprikosen der Realität entsprechen, insbesondere was das Produktionsland anbelangt.

2022 wurde eine interkantonale Kampagne zur Kontrolle der Echtheit und der Rückverfolgbarkeit der Walliser Aprikosen auf dem Westschweizer Markt durchgeführt.

Bei den 28 auf dem Markt entnommenen Proben erwies sich keine als Täuschungsfall.

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	0 (0%)
Grund	-

26 : Authentizität Walliser Aprikosen

Kontrolle der Herkunftsangabe von Walliser Spargeln

Spargel aus dem Wallis ist ein interessantes Nischenprodukt für die Produktion und bei der Schweizer Bevölkerung mittlerweile sehr begehrt; ob diese Produkte aus dem Wallis stammen, lässt sich leicht anhand der Isotopenanalyse des Pflanzensafts analysieren. Das Isotopenverhältnis des im Boden vorhandenen Wassers beeinflusst dasjenige im Saft der Spargel.



12 : Spargel. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth

20 autochthone Proben wurden 2022 analysiert und es wurde keine Täuschung der Verbraucher hinsichtlich der Herkunftsangabe des Produkts festgestellt. Dies zeigt, dass die Herkunftsdeklaration in diesem hochwertigen Markt eingehalten wird.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

27 : Authentizität des Walliser Spargels.

Kontrolle der Herkunftsangabe bei Fischen

Die Angabe der geografischen Herkunft bei Fischen in Restaurants und Märkten wurde im Rahmen einer interkantonalen Kampagne überprüft. Von 22 Proben, die mit der Isotopenmethode unserer Dienststelle analysiert wurden, musste keine einzige Probe bezüglich der Herkunftsdeklaration beanstandet werden.

Resultate	
Proben	22
Beanstandet	0 (0 %)
Grund	-

28 : Authentizität der Fische.

Kontrolle der Deklaration von Nanopartikeln in Lebensmitteln.

Im Rahmen des 2018 durchgeführten Monitorings wurden Lebensmittel identifiziert, die Nanomaterialien enthalten (SiO₂ und TiO₂ in Nanoform). Wenn die Zutat eines Lebensmittels in Form eines Nanomaterials vorliegt, muss der Hinweis "[nano]" in dieser Form in der Zutatenliste nach der Nennung der betreffenden Zutat hinzugefügt werden. Alle drei im Jahr 2022 untersuchten Süssigkeiten, enthielten Nanomaterialien. Die Inverkehrbringer wurden darauf hingewiesen, dass diese

deklariert und zugelassen werden müssen.

Resultate	
Proben	3
Beanstandet	-
Grund	Monitoring

29 : Nanomaterialien in Lebensmitteln.

Herkunftskontrolle und Erkennung unzulässiger Praktiken bei Wein

Eine Zusammenarbeit der DVSV Wallis mit dem BLV, dem BLW, Agroscope und der SWK ermöglichte es der DVSV vor einigen Jahren, eine Datenbank zur Herkunft der Weine zu erstellen. Diese Zusammenarbeit mündete 2020 in der Veröffentlichung eines Artikels in der Schweizerischen Zeitschrift für Weinbau, Obstbau und Gemüsebau. 2021 entwickelte das Kantonslabor eine Methode zum Nachweis von Weinverfälschung. 98 Proben wurden in Hinblick auf Herkunft und Verfälschung kontrolliert. Dabei wurde eine Verfälschung, möglicherweise infolge eines unzureichend beherrschten Verfahrens, nachgewiesen.

Die Zugabe von rektifiziertem Mostkonzentrat oder anderen Süssungsmitteln nach der Gärung ist für bestimmte AOC-Weine untersagt. Ein Wein hat eine Süssung gezeigt.

Resultate	
Proben	98
Beanstandet	2 (2%)
Grund	Süssung/Verfälschung

30 : Herkunft und Süssung von Weinen

Information der Konsumenten/innen Etikettierung

Kontrolle der Etikettierung

Von 175 geprüften Etikettierungen verschiedener Lebensmittel entsprachen 46 nicht den Anforderungen (26 %). Die Beanstandungen richteten sich insbesondere auf das Fehlen vorgeschriebener Angaben, unzulässige gesundheitsbezogene Angaben oder unzulässige oder irreführende Hinweise.

Resultate	
Proben	175
Beanstandet	46 (26%)
Grund	Diverse

31 : Kontrolle der Etikettierung

Kontrolle der Deklaration des Alkoholgehalts

Ab 1,2 Vol.% muss der Alkoholgehalt auf der Verpackung angegeben sein. Der Toleranzbereich beträgt 0,5 Vol.%. Von den 138 analysierten Proben wurden Ungenauigkeiten bezüglich dieses Gehalts auf den Etiketten von 4 Bieren und 5 Weinen festgestellt. Ein Essig hatte einen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % Vol.

Resultate	
Proben	138
Beanstandet	10 (7 %)
Grund	Alkoholgehalt

32 : Alkoholgehalt

Kontrolle der Angabe des Gesamtsäuregehalts in Essig

Gärungsessig ist Essig, der durch die Essigsäuregärung von alkoholischen Flüssigkeiten gewonnen wird. In Gärungsessig muss der Gesamtsäuregehalt, berechnet als Essigsäure, mindestens 45 g pro Liter betragen. Zwei von insgesamt 20 Proben (10 %) erfüllten diese Anforderung nicht.

Resultate	
Proben	20
Beanstandet	2 (10 %)
Grund	-

33 : Gesamtsäure in Essig

Kontrolle der Deklaration und Analyse von Allergenen

Nahrungsmittelallergien können zu relativ harmlosen Reaktionen, aber auch zu einem lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock führen. In der Schweiz sind zwischen 2 bis 8 % der Bevölkerung von einer Nahrungsmittelallergie betroffen. Die Schweizer Gesetzgebung legt die Inhaltsstoffe fest, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen verursachen können und auf den Etiketten von Erzeugnissen in Fertigpackungen anzugeben sind.

Im Rahmen von Analysen des Kantons Genf wurden sechs im Wallis entnommene Produkte untersucht, die als glutenfrei deklariert worden waren. Die Angabe glutenfrei war bei diesen Produkten korrekt.

Resultate	
Proben	6
Beanstandet	0 (0%)
Grund	-

34 : Glutengehalt

Ein im Wallis häufig verwendeter Zusatzstoff, der zu allergischen Reaktionen führen kann, ist Schwefeldioxid, auch bekannt unter der Bezeichnung Sulfite (E220 bis E228). Es wird aufgrund seiner oxidationshemmenden und antibakteriellen Wirkung eingesetzt. Ab 10 mg/kg ist eine Deklaration verpflichtend. 21 Biere sowie 63 Weine wurden auf diesen Parameter untersucht. Bei allen Proben, die über 10 mg/kg Sulfite enthielten, war dies auf der Verpackung angegeben. Ein Rotwein überschritt jedoch den laut Getränkeverordnung geltenden Höchstwert für Schwefeldioxid.

Resultate	
Proben	84
Beanstandet	1 (1%)
Grund	Gehalt zu hoch

35 : Sulfitgehalt

Trinkwasser

Abgabe im Wallis

Gemäss der kantonalen Verordnung über Trinkwasserversorgungsanlagen sind die Gemeinden für die Trinkwasserqualität im Walliser Kantonsgebiet zuständig, unabhängig davon, ob es sich um öffentliche oder private Netze handelt. 2022 wurde die Trinkwasserversorgung im Wallis in den öffentlichen Netzen durch 133 Versorger sichergestellt, wobei es sich hauptsächlich um Wasserwerke der Gemeinden handelte. Insgesamt gibt es 1'060 Trinkwassernetze, davon 545 öffentliche und 515 private Netze. Diese Netze versorgen zusammen die 350'000 Bewohner des Kantons mit Trinkwasser. In der touristischen Hochsaison beläuft sich die Anzahl der Verbraucherinnen und Verbraucher (Bewohner und Touristen) im Wallis jedoch auf rund 500'000 Personen.

Inspektion von Wasserversorgungen

Die Wasserversorger müssen über ein die gesetzlichen Anforderungen erfüllendes Konzept der Selbstkontrolle (Qualitätssicherung) verfügen. Diese Verpflichtung zur Selbstkontrolle bedeutet, dass Ausstattungen, Anlagen, Arbeitsprozesse sowie Arbeitsorganisation so konzipiert

sind, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Die im Rahmen der Selbstkontrolle ergriffenen Massnahmen müssen schriftlich dokumentiert und rückverfolgbar sein. Neben den Anforderungen der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung über Lebensmittel und Trinkwasser ist der technische Stand (gute Verfahrenspraxis) in den für die Wasserversorgungssysteme geltenden Richtlinien des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches (SVGW) festgelegt.

Die DVSV führt regelmässige Inspektionen bei den Trinkwasserversorgern durch, die auf Grundlage einer Risikoanalyse und den Bestimmungen des nationalen Kontrollplans geplant werden (Mindesthäufigkeit auf Bundesebene: alle vier Jahre). 2022 führte die DVSV insgesamt 86 Inspektionen durch, davon gaben 74 Anlass zur Beanstandung. Von diesen 86 Inspektionen wurden 27 im Rahmen einer speziellen Kampagne durchgeführt.

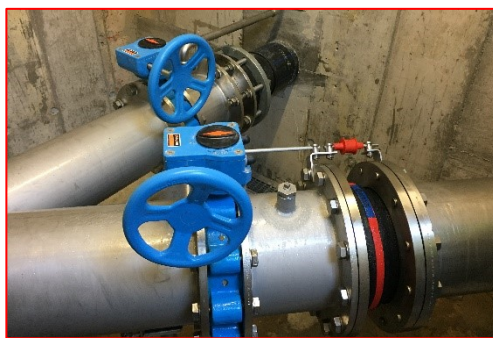
Resultate	
Inspektionen	86
Beanstandet	74 (86 %)

36 : Inspektionen der Wasserversorgungen

Knapp ein Drittel (26) der 2022 erfolgten Inspektionen waren Folgeinspektionen, die dazu dienen, die Umsetzung von im Rahmen einer vorherigen regulären Inspektion verordneten Massnahmen zu überprüfen. Diese Inspektionen sind insbesondere bei Wasserversorgern wichtig, die bei einer regulären Inspektion gravierende Mängel aufgewiesen haben. So lässt sich sicherstellen, dass die angeordneten Massnahmen fristgerecht umgesetzt wurden. Wenngleich die meisten im Rahmen der regulären Inspektion festgestellten Mängel beseitigt wurden, werden bei diesen Folgeinspektionen oft noch Mängel entdeckt, bei denen der Versorger die verlangte Umsetzungsfrist nicht eingehalten hat. Diese werden systematisch neu beanstandet und wenn möglich die Frist für die Umsetzung verlängert. Ermittelte Nichtkonformitäten im Rahmen der Inspektionen sind insbesondere:

- Fehlen eines detaillierten Zeitplans für die Anpassung von Anlagen, die nicht mehr den Branchenanforderungen entsprechen;
- fehlende oder unvollständige Risikoanalyse;

- keine permanente Beherrschung der Desinfektionssysteme;
- unvollständiger Wartungs- und Kontrollplan;
- fehlender Notfallplan im Fall einer Trinkwasserverunreinigung;
- im Verhältnis zu den Branchenanforderungen unzureichende Probenzahl im Rahmen der Selbstkontrolle;
- nicht mehr dem Stand der Technik entsprechende Anlagen (Fassungen, Reservoire, Schächte etc.);
- Mangelnde Wartung/Reinigung von schwer zugänglichen Bauwerken wie z. B. Wasserfassungen.



13 : Wasserverteilungsanlage. © SCAV

Zudem führt die DVSV die Prüfung und Genehmigung von Bau- oder Änderungsprojekten im Bereich Wasserversorgungsanlagen durch: Auffang-, Aufbereitungs-, Pump-, Turbinierungs-, Zuleitungs-, Speicher-, Fernverwaltungs- und Versorgungsanlagen im eigentlichen Sinne (neue Leitungen oder Austausch von Leitungen). Ferner bedürfen alle Änderungsprojekte oder neue kommunale Trinkwasserreglemente vor der Homologation durch den Staatsrat einer Vormeinung der DVSV.

Mikrobiologische Wasseranalysen

Wie gesetzlich vorgeschrieben, führen die kommunalen Wasserwerke regelmäßig Probenahmen zur Selbstkontrolle ihres Wassers durch. Parallel zu diesen Selbstkontrollen führt die DVSV in den verschiedenen Wasserleitungsnetzen der Walliser Gemeinden spontane Probeentnahmen durch. Aufgrund der Erfahrungen erfolgt die Probeentnahme risikobasiert. Dies ist von den Wetterbedingungen, der Zone der Wasserfassung, der Qualität der Infrastrukturen, der Art der Wasseraufbereitung (UV, Chlorung, Ultrafiltration etc.) sowie früheren Verunreinigungen abhängig.

2022 erfolgten 4'568 Probenahmen für mikrobiologische Analysen durch die Brunnenmeister im Rahmen ihrer Selbstkontrolle und 785 offizielle Probenahmen für die Analyse im Labor durch die Wasserinspektoren und Lebensmittelkontrolleure. Insgesamt wurden damit – alle Wassertypen zusammengenommen (Wasser aus dem Netz, unbehandeltes Rohwasser, Grundwasser, Quellwasser etc.) – 5'353 mikrobiologische Analysen im Bereich Trinkwasser durchgeführt.

Der Anteil geringfügiger Verunreinigungen beläuft sich auf 3,9 % der gesamten in den Netzen durchgeführten Analysen. Der Anteil an Verunreinigungen, die Massnahmen erfordern, die die Betreiber verpflichten, die Bevölkerung über die Notwendigkeit des Wasserabkochens vor Verwendung (Abkochverfügung) zu informieren, beträgt 0,9 %. In Bevölkerungszahlen ausgedrückt, waren von den Abkochverfügungen 2022 etwa 18'655 Personen betroffen, von denen 700 durch private Netze und 17'955 durch öffentliche Netze versorgt wurden. Insgesamt waren 42 Netze von Abkochverfügungen betroffen, darunter 30 private und 12 öffentliche.

Die Anzahl der 2022 von Abkochverfügungen betroffenen Netzen (42) ähnelt der von 2021 (40) und der von 2020 (43). Die Anzahl der von Abkochverfügungen betroffenen Personen hat sich im Vergleich mit dem Jahr 2021 im Jahre 2022 mehr als verdoppelt. Dieser Anstieg ist darauf zurückzuführen, dass ein großes Wasserwerk in einer Stadt im Juni 2022 von einer Verschmutzung betroffen war, die 16'000 Personen betraf, die ihr Wasser vor dem Konsum vorsorglich abkochen mussten. Abgesehen von dieser Verschmutzung handelt es sich bei den von einer Abkochverfügung betroffenen Netzen hauptsächlich um kleine Netze (≤100 Einwohner).

Resultate	
Proben	5353 (davon 4419 Trinkwasser aus dem Netz)
Beanstandet	441 Entnahmen zur Selbstkontrolle (privat) 44 offizielle Entnahmen
Abkochverfügungen	42 (0,9 %)

37 : Mikrobiologische Analysen (Trinkwasser).

Beispiele von Trinkwasserverschmutzungen 2022

Der erste Fall einer Kontamination, der im Folgenden beschrieben wird, zeigt, wie wichtig eine kontinuierliche Überwachung der Qualitätsindikatoren von mit Chlor behandeltem Wasser ist.

Im späten Frühjahr 2022 wurde bei zwei Probenahmen (von insgesamt 9 Eigenkontrollproben), die ein grosser Wasserversorger in seinen Wassernetzen durchgeführt hatte, eine starke Verunreinigung mit fäkalen Keimen festgestellt. Sobald die Ergebnisse bekannt waren, ordnete die DVSV für die beiden beanstandeten Netze eine Abkochverfügung an. Da das genaue Ausmass und der Ursprung der Verschmutzung noch nicht bekannt waren, beschloss das Versorgungsunternehmen aus Gründen des Vorsorgeprinzips und der Vereinfachung, die Abkochverfügung auf das gesamte Gemeindegebiet (~16'000 Einwohner) auszudehnen. Der Notfallplan wurde ebenfalls ausgelöst, da er von der Wasserversorgung im Rahmen ihrer Qualitätssicherung im Voraus erstellt worden war.

Parallel zu den intensiven Chlorungs- und Spülungsmassnahmen des Netzes wurden Untersuchungen durchgeführt, um die Ursache der Verschmutzung zu ermitteln. Schnell wurde eine sekundäre Wasserleitung als Ursache ausgemacht. Sie besteht aus mehreren Wasserfassungen in mittleren Höhenlagen, die sich in der Nähe von Wohngebieten befinden. Das gefasste Wasser wird in der Sammelkammer durch Zugabe von Javelwasser gechlort, bevor es in das Hauptreservoir der kommunalen Wasserversorgung gelangt. Mängel an dieser Wasserleitung waren bereits bei früheren Inspektionen durch die DVSV festgestellt worden und betrafen vor allem folgende Punkte:

- Veraltete Sammelkammern, die nicht mehr den Normen der Branche entsprechen;
- Fehlen einer Alarmsonde zur kontinuierlichen Messung der Konzentration an freiem Chlor im überprüften Wasser;
- Fehlen eines automatischen Ableitungssystems, das auf der Grundlage der gemessenen Trübung des Wassers vor der Chlorung dieses bei erhöhten Werten ableitet.

Obwohl bekannt, hatte der Versorger bis dahin zugewartet, in diese sekundäre Wasserleitung und ihrer Desinfektion zu investieren, da sie bald durch eine zusätzliche Wasserförderung aus einer nahegelegenen Verbindung ersetzt werden sollte. Am Tag vor der Entdeckung der Verschmutzung war es in der Gegend der Quellen zu heftigen und ungewöhnlichen Gewittern gekommen. Zusätzlich zu den normalen Abflüssen, die durch die starken Niederschläge verursacht wurden, trat eine Suone oberhalb der Wasserfassung über die Ufer und verstärkte das Phänomen der Bodenauswaschung. Das gefasste Wasser wurde plötzlich und stark mit Schwebeteilchen und organischen Stoffen belastet, was das normalerweise für die Desinfektion verfügbare Chlor verbrauchte. Durch die Verringerung des freien Chlors konnten die Fäkalkeime nicht effizient eliminiert werden und gelangten so in die nachgeschalteten Verteilungsnetze.

Dank des Einsatzes mehrerer geschulter und erfahrener Brunnenmeister konnten die verschmutzten Netze schnell desinfiziert und gespült werden. So konnte auf der Grundlage mehrerer konformer Probenahmen die Abkochverfügung zwei Tage später aufgehoben werden, was angesichts des Ausmasses der Verschmutzung eine kurze Zeitspanne darstellt. Die DVSV ordnete ausserdem an, die Quellen bis auf Weiteres nicht mehr zu benutzen. Nach diesem Ereignis beschleunigte der Verteiler die Integration der zusätzlichen Verbundwasserpumpe in sein Wasser-Netz und beschloss, endgültig auf die beanstandete Wasserleitung zu verzichten.

Letztendlich hat diese Verschmutzung erneut gezeigt, wie wichtig es für einen Verteiler ist, Quelfassungen, Sammelstuben und Chlorungssysteme zu betreiben, die den Anforderungen der Branche entsprechen, insbesondere durch eine kontinuierliche Überwachung der Wasserqualität und der Konzentration an freiem Chlor. Bei den Inspektionen der Wasserverteiler werden diese Aspekte von den Wasserinspektoren systematisch überprüft.

Trinkwasser in Behältern oder aus Wasserspendern

In privaten und öffentlichen Einrichtungen, in denen es zu Wartezeiten kommen kann, stehen den Verbrauchern zunehmend Wasserspender zur Verfügung, die

an das Wassernetz angeschlossen sind oder Wasser abgeben (z. B. Wasserspender in Gefässen). Wenn diese Art von Wasserspendern nicht häufig benutzt und gewartet wird, wird das Bakterienwachstum begünstigt. Im Jahr 2022 wurde gemeinsam mit den Westschweizer Kantonen eine Kampagne durchgeführt, um zu überprüfen, ob das den Konsumenten kostenlos zur Verfügung gestellte Wasser den mikrobiologischen Anforderungen der TBDV (Anhang 1) entspricht und keine Pseudomonas-Bakterien enthält, die auf eine schlechte Wartung des Systems hindeuten (Biofilm). Nur eine von 13 Probenahmen zeigte eine geringe Präsenz von Pseudomonas, was insgesamt auf eine gute Wartung dieser Anlagen hindeutet.

Resultate	
Proben	13 Proben
Beanstandet	1 Probe (8 %)

38 : Mikrobiologische Analysen von Proben, die aus Trinkwasser in Behältern oder aus Wasserspendern entnommen wurden.

Chemische Wasseranalysen

Natürliche Gewässer enthalten stets sehr viele gelöste Stoffe. Diese Substanzen können in Oberflächen- oder Grundwasser auf natürlichem Weg auftreten, insbesondere durch die Auflösung von Gestein oder menschliches Handeln. Die Zusammensetzung des Wassers variiert je nach Herkunft stark. Bestimmte natürliche Substanzen wie Arsen können spontan für den Menschen gefährliche Konzentrationen erreichen. Andere gelangen jedoch durch menschliches Handeln in den Wasserkreislauf. Dabei kann es sich um Substanzen handeln, die bereits natürlich im Wasser vorkommen (wie Salz) und deren Konzentration durch menschliches Handeln etwas zunimmt; es kann sich jedoch auch um synthetische Substanzen (wie Pestizide oder organische Lösungsmittel) handeln, die ausschliesslich auf menschliches Handeln zurückzuführen sind. Viele von ihnen können für den Menschen gesundheitsschädlich sein. Die Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) legt die Höchstwerte für einige unerwünschte Substanzen fest. Diese Substanzen sollten im Idealfall nicht in das Rohwasser gelangen. Treten sie dort dennoch auf, sind angemessene Massnahmen zu ergreifen, um sie daraus zu entfernen oder sie um-

zuwandeln. Das Programm der chemischen Standardanalyse ermöglicht im Allgemeinen die Messung von 15 Parametern: elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Gesamthärte, Karbonathärte, Calcium, Ammonium, Sulfate, Nitrite, Nitrate, Magnesium, Natrium, Kalium, Gesamtkohlenstoff und Trübheit. Diese Parameter ermöglichen es, das analysierte Wasser zu charakterisieren und seine Hauptbestandteile zu bestimmen. 2022 führte die DSV 953 chemische Standardanalysen durch, wobei es sich um 661 Selbstkontrollanalysen und 292 offizielle Analysen handelte. Die Beanstandungsquote betrug 5,7 % (2,4 % bei offiziellen und 3,3 % bei privaten Entnahmen).

Resultate	
Proben	953 (davon 292 offizielle Wasserentnahmen)
Beanstandet	3,3% Entnahmen zur Selbstkontrolle (privat) 2,4% offizielle Entnahmen

39 : Analysen der chemischen Parameter.

Pestizide im Trinkwasser

Das Labor analysierte 2022 während verschiedener Kampagnen die Konzentration zahlreicher Pestizide in 19 Trinkwassernetzen im Versorgungsgebiet Sion und in 27 Brunnen in der Talebene. Die entnommenen Proben wiesen einen Pestizidgehalt auf, der unterhalb der Höchstwerte für die untersuchten Parameter lag.

Im Netzwasser wurden in fünf Netzen nur geringe Spuren von Pestiziden gefunden, darunter Spuren von 2,6-Dichlorbenzamid (Metabolit eines Herbizids und Fungizids), Atrazin (Herbizid) und dessen Metabolit Desethylatrazin.

Im Wasser aus den Brunnen wurden Spuren von Pestiziden in 9 der 27 untersuchten Brunnen nachgewiesen. Folgende Pestizide und Metaboliten wurden gefunden: Atrazin, Atrazin-desethyl, 2,6-Dichlorbenzamid.

Dennoch entsprechen alle analysierten Wasserproben den in der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) festgelegten Höchstwerten (0,1 µg/l für das einzelne Pestizid im Wasser und 0,5 µg/l für die Gesamtheit aller Pestizide im Wasser).

Resultate	
Proben	19
Beanstandet	0
Grund	Wichtigste Pestizide, die in Spuren nachgewiesen wurden: Atrazine Déséthylatrazine 2,6-Dichlorbenzamide

40 : Pestizide im Trinkwasser

Resultate	
Proben	28
Beanstandet	0
Grund	Gefundene Pestizidspuren Atrazin Atrazin-desethyl Atrazin-desisopropyl Simazin 2,6-Dichlorbenzamid

41 : Pestizide im Brunnenwasser.

Das Vorkommen von Chlorothalonil und seiner Abbauprodukte (Metaboliten) wurde durch die Gemeinden im Rahmen ihrer Selbstkontrolle 2022 überwacht.

1,4-Dioxan im Trinkwasser

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

Laut Krebsforschungszentrum (IARC) wird 1,4-Dioxan der Kategorie 2B «Possibly carcinogenic to humans» (möglicherweise karzinogen für Menschen) zugeordnet. Seit dem 1. Mai 2017 gilt ein Höchstwert von 6,0 µg/l für 1,4-Dioxan in Trinkwasser.

Die Konzentration von 1,4-Dioxan lag 2022 in allen 27 Grundwasserproben unterhalb 0,6 µg/l. Analyseresultate der vergangenen Jahre haben jedoch gezeigt, dass die Belastung des Trinkwassers mit diesem Stoff nicht konstant ist. Entsprechend ist eine regelmässige, risikobasierte Überwachung der Grundwasserpumpen angezeigt.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	0
Grund	-

42 : Dioxan im Trinkwasser

BTEX und FluorideBTEX (Abkürzung für Benzol, Toluol, Ethylbenzol und Xylol) sind flüchtige, monoaromatische organische Verbindungen, die sehr giftig und

ökotoxisch sind. Sie sind Nebenprodukte der Pyrolyse, die man oft in Zusammenhang mit Industrieunfällen, Bränden und an durch Petrochemie oder Feinchemikalien verseuchten Standorten findet. Die 27 Brunnenwasserproben wurden auch auf BTEX analysiert. Alle Proben entsprachen den Anforderungen.

Resultate	
Proben	27
Beanstandet	0
Grund	-

43 : BTEX im Trinkwasser.

Das Fluoridanion, das aus industriellen Abwässern (Dünger, Glas, etc.) stammen kann und einen in der TBDV festgelegten Höchstwert von 1,5 mg/l hat, wurde ebenfalls in Brunnenwasser und in verschiedenen Netzwassern (Bezirk Sion) analysiert, wobei alle die geltenden Normen (max. 1.5 mg/l) einhielten.

Resultate	
Proben	46
Beanstandet	0
Grund	-

44 : Fluoride im Trinkwasser

Schwermetalle im Trinkwasser

Die DVSV führt seit 2017 eine umfangreiche Kampagne zum Schwermetallgehalt im Trinkwasser aus der Talebene und dem Gebirge durch. Das langfristige Ziel besteht darin, sämtliche Netze im Wallis zu kontrollieren.

Um die Datenbank über Schwermetalle in Trinkwassernetzen zu vervollständigen, wurden im Jahr 2022 offiziell 96 Proben entnommen und analysiert. Nur 4 Proben (4 %) wurden beanstandet, da sie zu viel Eisen, Arsen oder Uran enthielten.

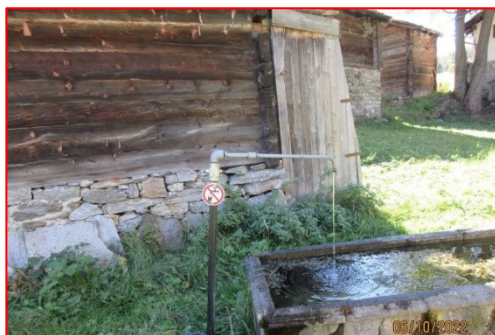
Resultate	
Proben	96 Proben
Beanstandet	4 (4%)
Grund	Zu hoher Gehalt an Eisen, Arsen, Uran

45 : Schwermetalle im Trinkwasser

Die Probe, die den gesetzlichen Höchstwert für Arsen (max. 10 µg/l) und die Probe, die den gesetzlichen Höchstwert für Uran (max. 30 µg/l) überschritten hatte, stammte aus demselben Netz. Dieses Netz wurde daher besonders überwacht, einschliesslich einer Inspektion der beanstandeten Bauwerke und Anlagen.

Beispiele für eine im Jahr 2022 erlebte Schwermetallbelastung des Trinkwassers

In einer Trinkwasserprobe, die im Rahmen einer amtlichen Routinekontrolle entnommen wurde, wies das kantonale Laboratorium Arsen- und Uranwerte nach, die deutlich über den Höchstwerten von 10 µg/l bzw. 30 µg/l lagen. Wenn die Höchstwerte für Arsen und Uran überschritten werden, weist das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen die kantonalen Behörden an, ein Abgabeverbot auszusprechen. Das Abgabeverbot ist vor allem eine vorbeugende Maßnahme, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. Gegebenenfalls ist es dennoch möglich, einer vorübergehenden Nutzung des Wassers als "technisches Wasser" für den Haushalt und zum Duschen zuzustimmen. Im vorliegenden Fall setzte sich der Trinkwasserinspektor sofort mit dem Brunnenmeister der Wasserversorgung in Verbindung. Er wurde angewiesen, die Abonnenten des betroffenen Trinkwassernetzes sofort darüber zu informieren, dass das Wasser nicht mehr zum Trinken geeignet ist. Es musste eine Alternative für die Versorgung der Konsumentinnen mit Trinkwasser gefunden werden. Die Information und Versorgung der Abonnenten liegt in der Verantwortung der Gemeindebehörde. Der Trinkwasserinspektor ist dafür verantwortlich, zu überprüfen, dass die angeordneten Massnahmen umgesetzt werden. Darüber hinaus muss die Wasserversorgung klären, wie die Verunreinigung in das Trinkwassernetz gelangt ist.



14 : Information « Kein Trinkwasser ». © DSVS

In dem oben beschriebenen Fall wurde bei der Inspektion vor Ort festgestellt, dass mit Arsen belastetes Wasser aus einem Tank in das Netz eingespeist worden war. Der Tank sollte nur als Notreserve für den Fall eines Brandes dienen. Das Ven-

til, das die Notreserve vom Trinkwassernetz trennen sollte, war undicht und arsenhaltiges Wasser gelangte in das Verteilungsnetz. Der Trinkwasserinspektor ordnete daher an, die Verbindung zum Trinkwassernetz zu kappen. Es wurde auch festgestellt, dass nicht konformes Wasser in das Versorgungsnetz einer Zone mit höherem Druck gepumpt worden war. Dieses Wasser wurde zuvor nicht mehr verwendet, da der Uran- und Arsengehalt über den zulässigen Höchstwerten lag. Mit dieser Versorgung versuchte der Trinkwasserversorgerr, eine Versorgungslücke zu schliessen, die durch bauliche Nachlässigkeiten in der Vergangenheit entstanden war.



15 : Undichtiges Ventil - Feuerrreserve. © DSVS

Der beschriebene Fall zeigt, wie wichtig eine unabhängige und regelmässige Kontrolle der Wasserversorgung ist. Witterungsbedingungen und finanzpolitische Motive können eine Versorgungssituation innerhalb eines Jahres verändern. Eine unabhängige Kontrolle kann daher wesentlich dazu beitragen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.

Per- und polyfluoroalkylierte Substanzen (PFAS)

In der Schweiz beträgt der Höchstwert für Perfluoroktansulfonsäure (PFOS) und Perfluorhexansulfosäure (PFHxS) 0.3 µg/l im Trinkwasser. Für Perfluorooctansäure (PFOA) ist ein Höchstwert von 0.5 µg/l im Trinkwasser erlaubt.

Auf der Grundlage einer Neubewertung der Gesundheitsrisiken durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die Europäische Union (EU) neue Höchstwerte für PFAS im Trinkwasser festgelegt. Diese Höchstwerte werden ab dem 12. Januar 2023 in allen Ländern der Europäischen Union gültig sein. Es gibt eine Übergangsfrist bis zum 12. Januar 2026, in der die notwendigen Massnahmen ergriffen werden müssen, um die

Einhaltung der Höchstwerte zu gewährleisten. Für die Summe aller perfluorierten Karbonsäuren und Sulfonsäuren (C4-C13) gilt künftig ein Höchstwert von 0,1 µg/l, für die Summe aller PFAS ein Höchstwert von 0,5 µg/l.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) prüft derzeit, ob die gesetzlichen Höchstwerte für PFAS in Lebensmitteln in der Schweiz angepasst werden müssen. Mit der Einführung neuer Höchstwerte im Lebensmittelgesetz ist frühestens 2026 zu rechnen.

Im Jahr 2022 wurden PFAS in Wasserproben aus Grundwasserbrunnen, die zur Trinkwasserversorgung genutzt werden, analysiert. Neben den drei PFAS (PFOS, PFHxS, PFOA), die durch die TBDV reguliert werden, wurden auch 13 weitere PFAS bestimmt. Von den 27 Grundwasserproben, die als Trinkwasser bestimmt waren, wiesen alle PFOS-, PFHxS- und PFOA-Gehalte auf, die unter den aktuellen gesetzlichen Grenzwerten lagen. In 6 Proben wurden keine Spuren von PFAS gefunden, während in den übrigen 21 Proben nur geringe Spuren von PFAS nachgewiesen wurden. Die am häufigsten nachgewiesenen PFAS sind die folgenden: Perfluorbutansäure, Perfluorbutansulfonsäure, Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS), Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluorooctansulfonsäure (PFOS). Nur zwei Proben enthielten PFAS in einer Konzentration zwischen 5 und 20 ng/l (PFOS, PFHxS), während die anderen nachgewiesenen PFAS in der Regel eine Konzentration von weniger als 5 ng/l aufwiesen.

Resultate	
Analysiert	27
Beanstandet	0
Untersuchte Verbindungen	Hauptsächlich nachgewiesene PFAS: Perfluorbutansäure Perfluorbutansäure, Perfluorhexansulfonsäure sulfonique (PFHxS) Perfluorooctasäure (PFOA) Perfluorooctansulfonsäure (PFOS)

46 : PFAS in Grundwasserbrunnen, die zur Trinkwasserversorgung genutzt werden.

Gebrauchsgegenstände

Die DVSV untersuchte in diesem Jahr verschiedene Kategorien von Gebrauchsgegenständen: Bade- und Duschwasser, Kosmetikprodukte, Tätowierung sowie mit

der Haut in Berührung kommende Gegenstände aus Kupfer.

Kontrolle von Bade- und Duschwasser

Im Jahr 2022 wurden 1451 Proben für die mikrobiologische Analyse entnommen. Davon wiesen 201 (13%) eine Nichtkonformität auf. Das Vorhandensein einer zu hohen Anzahl von Bakterien und Keimen ist entweder auf eine schlechte Beherrschung der Desinfektionsverfahren oder auf Systeme zurückzuführen, die nicht an die Besucherspitzen angepasst sind.

53 Analysenergebnisse führten zur Schließung eines Beckens.

Zusätzlich wurden während der Inspektionen 253 chemische Analysen vor Ort durchgeführt. 85 (34 %) Analysen wiesen eine Nichtkonformität auf. Sie führten zur sofortigen Schließung von 6 Becken.

Wenn eine Schliessung des Beckens angeordnet wurde, musste eine Folgeanalyse durchgeführt werden, bevor das Becken wieder geöffnet werden konnte.

Im Wallis gibt es 283 Badeanstalten mit 554 Becken, Planschbecken, Jacuzzis und Kaltwasserbecken. Im Laufe des Jahres 2022 gab es 25 neue Einrichtungen. 5 Einrichtungen wurden endgültig geschlossen. Darüber hinaus befinden sich 5 Bäder in Renovation, vorübergehender Schliessung, Wiedereröffnung usw.

Im Rahmen des Konsultationsverfahrens hat das Inspektorat 13 Gesuche für den Bau oder die Renovation von Schwimmbädern und Spas vorgängig begutachtet.

Im Jahr 2022 führten wir 110 Inspektionen von Einrichtungen durch, was zu 55 Bewilligungen/Verlängerungen führte.

Wir haben 210 Betriebe mit Bewilligung und 68 ohne gültige Betriebsgenehmigung. 44 Betriebe, deren Erneuerungsdatum abgelaufen ist, 9 neue Betriebe, die noch nicht inspiziert wurden und 15 Betriebe, die 2022 inspiziert wurden, für die aber der Sicherheitsbericht fehlt, um die 5-jährige Betriebsbewilligung zu erneuern oder auszustellen.

Die wichtigsten festgestellten Verstöße sind nach wie vor dieselben: die systematische tägliche Nichtkontrolle der Parameter (freies Chlor, gebundenes Chlor und

pH-Wert) der Badegewässer, die mangelnde Ausbildung des Personals, das Fehlen eines Inhabers der Biozidbewilligung, die mangelnde Information der Badegäste (unbeaufsichtigtes Schwimmbad, Tiefe der Becken) und die veralteten oder schlecht gewarteten Desinfektionssysteme. Diese Mängel werden jedoch jedes Jahr durch unsere Nachkontrollen reduziert.

Bei diesen Inspektionen kontrolliert das Inspektorat für Badewasser auch systematisch die "chemische" Qualität des Wassers in den Becken (253 Proben im Jahr 2022). Die kontrollierten Parameter sind der pH-Wert und die Menge des im Wasser vorhandenen Desinfektionsmittels. Sie sind für die mikrobiologische Wasserqualität von entscheidender Bedeutung, da sie die Menge an gefährlichen Keimen und Bakterien verringern. Die Normen für diese verschiedenen Parameter sind in den Anhängen 6 und 7 der TBDV (Verordnung des EDI über Trinkwasser und Wasser aus öffentlich zugänglichen Bade- und Duschanlagen) festgelegt.

Mit diesen Analysen vor Ort kann überprüft werden, ob die Kalibrierung des Desinfektionsmittel- und pH-Regulierungssystems korrekt ist und ob die Bademeister ihre Kontrollmessungen korrekt durchführen.

Resultate	
Analysen	253
Beanstandet	85 (34 %)
Gründe	freies Chlor (38/105) kombiniertes Chlor (31/105) freies Brom (0/1) Ozon (0/2) pH (14/105) Trübung (2/40)

47 : Badewasser – Chemische Qualität vor Ort

Resultate	
Analysen	1541
Beanstandet	201 (13 %)
Gründe	Gesamtkeimzahl (102/1451) Escherichia coli (18/1451) Pseudomonas aeruginosa (66/1451) Legionellen (15/90)

48 : Badewasser – Mikrobiologie

Desinfektionsmittel (Biozide)

Badewasser muss eine "permanente" desinfizierende Wirkung haben, d. h. es muss ständig eine bestimmte Menge an Desinfektionsmittel im Wasser vorhanden

sein. Die 2 wichtigsten Produkte, die zur Desinfektion des Wassers verwendet werden, sind Javelwasser (flüssige Lösung oder vor Ort durch Elektrolyse von Natriumchlorit hergestellt) oder Kalziumhypochlorit (Sodalösung). In älteren Anlagen werden noch Desinfektionsmittel auf Brombasis verwendet. Im Wallis gibt es noch 16 (5 %) Anlagen, die mit dieser Art von Desinfektionsmittel betrieben werden.

Ozon ist ebenfalls ein starkes Desinfektionsmittel, das in Schwimmbädern verwendet wird. Da es sehr giftig für die Gesundheit ist, darf es nicht im Badewasser vorhanden sein. Es wird im "technischen Teil" der Anlage verwendet und in einem Kohlefilter zerstört, bevor das Wasser in die Becken gelangt. Da es auch ein Gas ist, müssen die Räume, in denen es entsteht, mit einem Detektor ausgestattet sein. Es bietet jedoch den Vorteil, dass bestimmte gesundheitsschädliche Nebenprodukte der Chlorung durch Oxidation zerstört werden (siehe Anhang 7 der TBDV). Es ist ein teures Verfahren. Im Wallis gibt es derzeit 23 (8 %) Anlagen, die mit Ozon betrieben werden.

Das kombinierte Chlor wird ebenfalls gemessen, da es ein schneller und einfacher Indikator ist, um zu kontrollieren, ob die Erneuerungsrate des Badewassers (30 l/Tag/Badegast für ein Schwimmbad oder 75 l/Tag/Badegast für einen Whirlpool) eingehalten wird. Das gebundene Chlor entsteht durch die Reaktion des freien Chlors mit organischen Stoffen, darunter Stickstoffverbindungen, die von den Badenden mit Schweiß, Speichel, abgestorbenen Hautschüppchen, Urin und Kosmetika (Sonnenschutzmittel) in das Wasser eingebracht werden. Es ist auch in der Luft enthalten. Es wird auch als Chloramin bezeichnet, dessen Geruch charakteristisch ist und fälschlicherweise mit freiem Chlor in Verbindung gebracht wird.

Bei guter Hygiene und einer Dusche vor dem Schwimmen nimmt die Zufuhr der Vorläuferstoffe stark ab und es werden praktisch keine Chloramine mehr produziert.

Die DVSV verwendet für ihre Messungen ein mobiles Gerät.



16 : MD610. © Lovibond

Im Jahr 2022 schloss die DVSV 59 Becken, Planschbecken, Whirlpools und Kaltwasserbecken für die Sauna aufgrund von Nichtkonformitäten mit Hilfe von Wasseranalysen vorübergehend.

- 6 aufgrund einer zu hohen Anzahl von Escherichia coli;
- 33 wegen Pseudomonas;
- 14 Whirlpools wegen des Vorhandenseins von Legionellen;
- 6 wegen starker Überschreitung der Normen für gebundenes Chlor, pH-Wert oder freies Chlor.

Selbst bei steigender Anzahl von Badeanlagen und Becken sind diese vorläufigen Schließungen rückläufig.

Kontrolle von natürlichen Badegewässern

Derzeit gibt es 20 öffentliche Strände, Teiche und Baggerseen, die im Sommer regelmäßig von der Bevölkerung zum Baden genutzt werden. Es gibt auch drei Privatstrände, die jedoch für die Öffentlichkeit zugänglich sind.

Die Anzahl der Analysen beträgt 2 pro Saison und Gewässer und variiert je nach Wetterlage. Das Inspektorat führt nur Analysen durch, wenn die durchschnittliche Wassertemperatur bei 20 °C oder höher liegt. Anhand der Parameter Escherichia coli und Enterokokken wird die Wasserqualität bewertet und die Strände in vier Klassen eingeteilt. Bei den Kategorien A und B wird die Wasserqualität als gut bis ausgezeichnet eingestuft und es müssen keine Massnahmen ergriffen werden. Bei Stränden der Kategorie C hingegen ist eine Gesundheitsbeeinträchtigung durch das Badewasser nicht auszuschliessen. Empfehlungen an die Badenden, nicht zu tauchen und sich nach dem Baden gründlich zu duschen, sollten aus-

gesprochen werden. Eine mikrobiologische Folgeanalyse der Kontamination sollte durchgeführt werden.

Wir führten 80 Badewasseranalysen durch. Die Badewasserqualität war in den meisten der überprüften Gewässer hinsichtlich der oben genannten mikrobiologischen Parameter gut bis ausgezeichnet. Vier Strände zeigten Ergebnisse, die der Kategorie C entsprachen. Die Folgeanalysen einige Tage später entsprachen den Anforderungen der Kategorien A und B und zeigten, dass es sich um vorübergehende Verschmutzungen aufgrund von Gewittern handelte.

Im Jahr 2022 lag der Schwerpunkt auf Cyanobakterien, die natürlich vorkommen und sich ähnlich wie Algen vermehren, wenn die Umwelt ihr Wachstum begünstigt (Wärme und hohe Wassertemperaturen). Sie kommen vor allem in stehenden Gewässern vor. Cyanobakterien produzieren Toxine wie Mikrozystine oder Cyanotoxine. Die menschliche Gesundheit kann durch Cyanobakterien durch direkten Kontakt (Reizung der Schleimhäute oder der Haut) oder durch Verschlucken (gastrointestinale Störungen, Erbrechen, Durchfall, neurologische Störungen) beeinträchtigt werden. Kinder sind möglicherweise stärker betroffen, da für sie das Risiko höher ist, versehentlich Wasser aus dem See zu trinken. Auch Tiere, wie z. B. Hunde sind betroffen, wenn sie Wasser trinken, das Mikrozystinen enthält und die Algen fressen.

40 Wasser aus Seen und Baggerseen wurden zwischen Juni und August 2022 analysiert. 4 analysierte Proben wiesen im August (Ende der Saison) Mikrozystine auf. Bei den Gewässern dieser 2 Bergseen und eines Gewässers in der Ebene wurden diese Toxine in den Rückständen dieser Badewasserproben nachgewiesen. Aufgrund des Vorsorgeprinzips wurde vom Baden (Menschen und Tiere) dringend abgeraten. Die für diese Strände zuständigen Gemeinden ergriffen umgehend die notwendigen Massnahmen und rieten vom Baden ab. In den heissen Sommern, die wir haben, wird diese Kampagne jährlich wiederholt werden.

Resultate	
Anzahl Analysen	40
Beanstandet	3 (7 %)
Gründe	Cyanotoxine (3)

49 : Microcystine in Gewässern.

Resultate	
Anzahl Analysen	80
Beanstandet	7 (9 %) Wasser in Kategorie C
Gründe	Escherichia coli (4) Entorokokken (3)

50 : natürliches Badewasser.**Legionellen in Whirlpools und Duschanlagen**

Die Legionärskrankheit ist eine Krankheit, die durch eine Infektion mit Legionellen verursacht wird. Sie äussert sich klinisch in Form einer Lungenentzündung. Die Zahl der Fälle von Legionärskrankheit steigt in der Schweiz seit 2008 stetig an. Insgesamt hat sie sich in den letzten 10 Jahren mehr als verdreifacht, von 219 registrierten Fällen im Jahr 2008 auf 680 im Jahr 2022. Das Legionellenbakterium ist potenziell krankheitserregend und kann schwere atypische Pneumonien verursachen, die zu mehr oder weniger langen Krankenhausaufenthalten führen und für Menschen mit Immunschwäche sogar tödlich sein können. Im Durchschnitt sterben 5 % bis 10 % der Erkrankten trotz antibiotischer Behandlung.



17 : Sprudelbad. ©Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

Diese Bakterien sind resistent gegen Temperaturen von über 40 °C und haben eine Chlortoleranz. Daher sind Whirlpools ein ideales Umfeld für das Vorhandensein und die Vermehrung dieser pathogenen Bakterien.

Whirlpools erfordern besondere Aufmerksamkeit, da ihre hohe Temperatur (> 30 °C) und die Bewegung des Wassers in Kombination mit der Luftzufuhr günstige

Bedingungen für die Vermehrung von Legionellen, die Bildung von Aerosolen und die Inhalation durch die Badegäste schaffen. Die DVSV kontrolliert jedes Jahr die öffentlich zugänglichen Sprudelbäder. Von 90 durchgeführten Legionellenanalysen wiesen 15 eine signifikante Kontamination auf (17 %), was zur Schliessung von 14 Becken führte.

Resultate	
Anzahl Analysen	90
Beanstandet	15 (17 %)
Gründe	Legionellen

51 : Sprudelbäder.

Im Jahr 2022 wurde in Hotels eine Kampagne zur Kontrolle des Duschwassers durchgeführt. In 53 Proben wurden Legionellen analysiert. 3 Duschwässer (6 %) wiesen Legionellengehalte auf, die nicht den geltenden Normen entsprachen.

2 Klimaanlageanlagen (Kühltürme) wurden kontrolliert und beide entsprachen nicht den Vorschriften (Freisetzung von Aerosolen in die Luft).

Schliesslich ist zu erwähnen, dass 3 Legionellenmeldungen vom Kantonsarzt an die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen weitergeleitet wurden. In einem Fall konnte die Quelle der Kontamination identifiziert werden.

Resultate	
Anzahl Analysen	60
Beanstandet	5 (8%)
Gründe	Hotels (3/53) Private Häuser (0/5) Klimaanlagen (2/2)

52 : Legionellen in Duschwasser, Klimaanlage

Im Falle einer Nichtkonformität sind die zu ergreifenden Massnahmen in den Empfehlungen des BAG und des BLVs beschrieben: "Legionellen und Legionellose".

Kosmetik und Objekte, die mit Schleimhäuten oder der Haut in Berührung kommen**Mikrobiologische Kontrolle von Kosmetikprodukten**

Kosmetikprodukte sind so herzustellen, dass sie für die Gesundheit des Menschen unproblematisch sind. Zwar müssen Kosmetikprodukte nicht steril sein, sie

dürfen jedoch keine übermässigen Mengen an (aeroben mesophilen und spezifischen) Mikroorganismen enthalten, die die Qualität des Produkts oder die Sicherheit des Verbrauchers beeinträchtigen könnten. Daher wurden mikrobiologische Grenzwerte für kosmetische Fertigerzeugnisse und speziell für Mikroorganismen wie Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus oder Candida albicans festgelegt.

In diesem Rahmen wurde den anderen Westschweizer Kantonen eine Kampagne vorgeschlagen, die sich auf die Untersuchung von Kosmetika wie Abschminkmittel, Zahnpasta, Tagescremes usw. konzentrierte. Von den 60 in der gesamten Westschweiz erhobenen Proben entsprachen drei nicht den geltenden mikrobiologischen Normen (5 %). Bei 11 Proben (18 %) wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. Die Kampagne zeigt, dass die untersuchten Kosmetika die mikrobiologischen Standards im Allgemeinen gut erfüllen, dass es jedoch Lücken in der Kennzeichnung der Produkte geben kann.

Resultate	
Proben	60
Beanstandet	3 (5%)
Grund	Aerobe mesophile Keime

53 : Kosmetikprodukte



18 : Handgemachte Kosmetik. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Migration von Substanzen im Kartongeschirr

Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind. Dazu gehören z. B. Verpackungen, Behälter, Küchengeräte oder Geschirr.

Die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, muss bewertet werden, da Chemikalien in

diesen Materialien in Lebensmittel migrieren können. So muss der Inverkehrbringer im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen Selbstkontrolle sicherstellen, dass eine mögliche Migration in die Lebensmittel keine Sicherheitsbedenken aufwirft. Darüber hinaus dürfen die verwendeten Materialien die Zusammensetzung der Lebensmittel nicht in unzulässiger Weise verändern oder die Qualität der Lebensmittel (Geschmack oder Geruch) beeinträchtigen. Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen der Schweiz und der guten Herstellungspraxis hergestellt werden.

Im Rahmen einer kantonsübergreifenden Kampagne wurde die Migration von 3-Chlor-1,2-propandiol und 1,3-Dichlor-2-propanol bei drei Proben von Papier- und Kartontellern gemessen. Bei zwei Proben lag der Wert für 3-Chlor-1,2-propandiol über dem vorgegebenen Richtwert.

Inspektionskampagnen

Hütten und Unterkünfte in den Bergen

Von der kleinen Berghütte bis zum hochmodernen Gasthaus, von 1475 bis 3507 m Höhe gibt es im Wallis rund 80 Einrichtungen, in denen sich Wanderer ausruhen und verpflegen können. Dies entspricht rund 4'800 Betten und entsprechend vielen Übernachtungen und Mahlzeiten, die jedes Jahr generiert werden, was durch den wachsenden Erfolg dieser Art von Gaststätten in den letzten Jahren noch verstärkt wurde. Wie die Beschreibung der Hüttenrouten zeigt, sind die 30-minütigen bis siebenstündigen Zustiege sehr unterschiedlich und führen zum Teil über unwegsames Gelände und Gletscher. Sie sind daher nur mit entsprechender Kondition und Ausrüstung zu erreichen.



19 : Berghütten. © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

In der Vergangenheit wurden nur wenige Hütten von unserer Dienststelle kontrolliert. Insbesondere dann, wenn die Kontrollen für Hüttenbetreiber notwendig waren, die einen Kontrollnachweis erbringen mussten, wie es das 2004 eingeführte neue Gastgewerbegesetz vorschreibt. Während einer Übergangszeit betraf dies in erster Linie Hüttenbetreiber, die bereits tätig waren, aber keinen Gaststättenausweis (Patent) besaßen.

Um auch die Lebensmittelsicherheit dieser Art von Betrieben zu kontrollieren, führte die DVSV im Jahr 2022 eine spezifische Inspektionskampagne für Berghütten durch. Sie verfolgte zwei Ziele: eine Lebensmittelinspektion des Küchen- und Restaurantbereichs sowie eine Inspektion des Bereichs Trinkwasserversorgung innerhalb des Betriebs.

In Bezug auf die Lebensmittelkontrolle ist es wichtig, auf die Besonderheiten dieser Art von Einrichtung hinzuweisen. Diese Hütten verfügen in der Regel nur

über begrenzte Einrichtungen für Strom, Wasser und Abwasser. Die Waren werden häufig in wöchentlichen Abständen per Hubschrauber angeliefert. Dies verlangt eine minutiöse Planung bei der Beschaffung und Lagerung von Waren, insbesondere von verderblichen Lebensmitteln.

Das Inspektorat traf eine Vorauswahl von 27 Hütten, die in der Sommersaison 2022 aufgrund ihrer Zugänglichkeit und der Anzahl der Betten inspiziert werden sollten. Insgesamt entspricht dies fast 35 % der Gesamtzahl der Hütten im Wallis und fast 30 % der Gesamtzahl der in den Walliser Hütten verfügbaren Betten.

Im Bereich der Lebensmittel führten 21 (78 %) der 27 Inspektionen in den Hütten zu Beanstandungen, obwohl die Besonderheiten der Abgeschiedenheit und der schwierigen Versorgungslage berücksichtigt wurden.

Resultate	
Inspektionen	27
Beanstandet	21 (78 %)

54 : Hütteninspektionen im Bereich Lebensmittel.

Die wichtigsten beanstandeten Punkte waren die folgenden:

- Unvollständiges Konzept der Selbstkontrolle: Keine Richtlinien für die Wareneingangskontrolle, Lagertemperatur, MHD-Datierung usw.;
- Fehlende Informationen über Zutaten, die Allergien auslösen können, und über die Herkunft des Fleisches;
- Fehlende Rückverfolgbarkeit (einschliesslich Datierung) von Lebensmitteln, die vom Unternehmer verpackt, verarbeitet, eingefroren und aufgetaut wurden;
- Zu hohe Lagertemperatur von Lebensmitteln, die gekühlt aufbewahrt werden müssen;
- Fehlen einer geeigneten Vorrichtung zum hygienischen Waschen oder Abtrocknen der Hände.

Obwohl die festgestellten Mängel nicht als direkte Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher angesehen werden, zeigt ihr wiederholtes Auftreten, dass diese Art von Betrieben häufiger kontrolliert werden muss, um eine Verschlechterung der Situation zu verhindern.

Die Wasserversorgung ist eine wichtige und kapitale Herausforderung für die Betreiber von Hütten. Der Wasserbedarf steigt häufig mit zunehmender Besucherzahl, während die Ressourcen und andere Möglichkeiten der Wasserversorgung mit den Auswirkungen der Klimaerwärmung abnehmen. Letzteres war in diesem Jahr besonders ausgeprägt, da der letzte Winter schneearm war, die Schneeschmelze im Mai früh einsetzte und im Sommer der Niederschlag ausblieb. Bei Wasserknappheit ist es nicht ungewöhnlich, dass die Hütten das Wasser für ihre Gäste rationieren oder sogar Wasser per Hubschrauber liefern lassen müssen. Jede Hütte hat also ihr eigenes Wasserversorgungskonzept, das mit ihrer geografischen Lage, ihren Bedürfnissen und der Nähe zu Wasserressourcen zusammenhängt. Insgesamt ist die Versorgung durch Schmelzwasser (Dach, Firn, Bach, Stausee) oder, für die Glücklicheren, durch eine unterirdische Quelle am weitesten verbreitet.



20 : Wasserfassung im Gebirge . © DVSV

Die Schilder mit dem Symbol "Kein Trinkwasser" an den Wasserhähnen sind regelmässigen Hüttenbesuchern bekannt. Diese Angabe ist notwendig für die Besucher. Es gilt die Anforderung der Hygieneverordnung, dass jeder Lebensmittelbetrieb über eine Trinkwasserversorgung verfügen muss, auch für eine Berghütte. In diesem Sinne wird die Hütte als kleine Wasserversorgung betrachtet. Folglich muss der Hüttenbetreiber (oder die für die Wasserversorgung zuständige Stelle) sicherstellen, dass das für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendete Wasser den gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Wenn das Wasser bei der Entnahme, Weiterleitung oder Lagerung mit Krankheitserregern verunreinigt werden kann, muss es vor der Verwendung desinfiziert werden, um seine Si-

cherheit zu gewährleisten. Von den einfachsten Methoden wie dem Abkochen in einem Topf bis hin zu hochentwickelten Verfahren wie der Behandlung mit UV-Lampen sind die Desinfektionssysteme, die in den Hütten verwendet werden, ebenso vielfältig wie zahlreich. In jedem Fall muss der Betreiber ein Konzept zur Selbstkontrolle umsetzen und die mit dem Trinkwasser in Berührung kommenden Installationen müssen den Mindestanforderungen der Branche entsprechen.

Im Jahr 2022 wurden 25 Berghütten speziell auf ihre Trinkwasserversorgung hin inspiziert. Im Vergleich zu den Inspektionen im Lebensmittelbereich wurden 2 Hütten nicht auf ihre Trinkwasserversorgung hin überprüft, da diese vollständig von der entsprechenden kommunalen Wasserbehörde verwaltet und betrieben wurde.

Resultate	
Inspektionen	25
Beanstandet	23 (92 %)

55 : Hütteninspektionen im Bereich Trinkwasser

Die wichtigsten festgestellten Mängel waren die folgenden:

- Keine regelmässigen Probenahmen zur Selbstkontrolle der Wasserqualität;
- Fehlende Rückverfolgbarkeit der Selbstkontrolle des Trinkwassers;
- Mangelnde Kontrolle/Kenntnisse über das Desinfektionssystem;
- Ungeeignete Materialien für den Transport oder die Lagerung von Wasser (Risiko der Migration unerwünschter Inhaltsstoffe);
- Mangelnde systematische und regelmässige Wartung von Bauwerken, die mit Trinkwasser in Berührung kommen;
- Undichte und veraltete Bauwerke (Wasserfassung, Reservoir usw.).

Die hohe Beanstandungsquote (92 %) und die hohe Anzahl der festgestellten Mängel zeigen, dass die Betreiber von Berghütten sensibilisiert werden müssen, wie wichtig es ist, eine Selbstkontrolle einzuführen, die den gesetzlichen Anforderungen entspricht, um die Qualität des verteilten Wassers zu gewährleisten. Im Jahr 2023 werden daher zusätzliche Inspektionen in diesen Betrieben durchgeführt.

Bei jeder Inspektion wurden Proben für chemische, mikrobiologische und Schwermetallanalysen entnommen. Von den 82 Proben, die im Rahmen dieser Kampagne entnommen wurden, entsprachen 8 Proben (10 %) nicht den Anforderungen.

Resultate	
Analysen	82 Probenerhebungen insgesamt 31 mikrobiologisch 27 Schwermetalle 24 chemisch
Beanstandet	8 Beanstandungen 2 mikrobiologische Qualität 1 Schwermetall 5 Chemische Qualität
Gründe	Fäkalkeime Trübung Schwermetalle (Aluminium)

56 : Probenerhebungen in Berghütten (Trinkwasser)

Insgesamt wurde die Qualität des Wassers, das für die Versorgung der Hüttenküchen verwendet wurde, als gut bewertet. Die Anzahl der in zwei Proben gefundenen Fäkalkeime war gering, während die Beanstandungen in Bezug auf Trübung und Aluminium vor allem auf die Bedingungen bei der Lagerung und dem Transport des Wassers zurückzuführen waren. Die von diesen Verstößen betroffenen Betreiber wurden informiert und aufgefordert, die Ursachen zu untersuchen und zu beseitigen.

Lebensmittelkontrolle BuLa 2022 / Ein Pfadilager der besonderen Art

Das Pfadibundeslager BuLa war ein Grossanlass im Goms, welcher aufgrund der Corona-Pandemie vom Sommer 2021 auf den Sommer 2022 verschoben wurde. Das Pfadilager bestand aus 35'000 Teilnehmern und Helfern sowie tausenden von Gästen. Die Infrastruktur des Lagers, vom Partyzelt beim Flugplatz in Münster bis zum Baumhaus in Oberwald, war über eine Distanz von 10 km verteilt. Die 700-800 Pfadieinheiten mit Gruppengrössen von 20 – 100 Personen waren vom Samstag 23. Juli bis 6. August vor Ort.



21 : BuLa Lagerplatz. © DSVS

Die ersten Kontakte zwischen den Zuständigen des Bundeslagers und der Dienststelle fanden bereits im 2019 statt. Viele kompetente Helfer der Pfadibewegung waren unsere direkten Ansprechpartner vor und während dem Anlass. Im Vorfeld wurden seitens der Dienststelle präventive Massnahmen zur Lebensmittel- und Trinkwassersicherheit mit den Bereichsleiterinnen abgesprochen.

Die Pfadieinheiten bezogen die Lebensmittel bei den Verteilzentren und haben diese dann in den eigenen Küchen weiterverarbeitet. Die bis zu 3'500 Helfer wurden in Verpflegungsküchen des BuLa versorgt. All dies war mit einem grossen logistischen Aufwand gekoppelt.

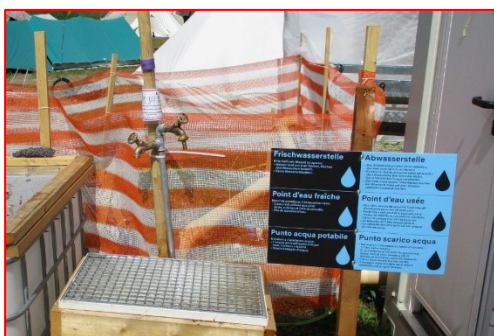
Das Lebensmittelinspektorat der Dienststelle hat nach dem Aufbau eine Abnahmekontrolle der Küchen durchgeführt. Während dem Hauptanlass in den zwei Wochen vom 23 Juli bis 6. August wurden im Rahmen der Lebensmittelkontrolle die rund 35 Küchen und Verteilzentren inspiziert und Lebensmittelproben erhoben. Bei Beanstandungen wurden seitens der Dienststelle vor Ort Korrekturmassnahmen gefordert und in Absprache mit den Zuständigen zeitnah die notwendigen Lösungen gefunden.



22 : Verteilzentrum BuLa. © DSVS

Im Bereich Trinkwasser wurde die Zusammenarbeit zwischen den Trinkwasserversorgungen der Gemeinde und den

Zuständigen der BuLa-Organisation bereits ein Jahr vor dem Anlass näher besprochen. Im Vorfeld ging man davon aus, dass rund 1'500 m³ (18 L/s) Wasser pro Tag benötigt werde. Diese Menge mussten die Wasserversorgungen der Gemeinden Goms und Obergoms, zusätzlich zur ordentlichen Versorgung, bereitstellen. Spätere Messungen ergaben, dass während den zwei Wochen des Hauptlagers 1'000 – 1200 m³/Tag benötigt wurden. Für das Lager wurde über ein Verteilnetz von rund 10 km temporärer Leitungen Trinkwasser an 40 Bezugsstellen verteilt. Mit Kanistern und Kannen wurde dann das Wasser von den Pfadieinheiten an diesen Stellen bezogen. Das für die Trinkwassersicherheit zuständige BuLa-Team hat das Wasser bei den Bezugsstationen täglich mikrobiologisch überprüft. Dabei wurde nebst den üblichen Analysemethoden auch eine Online-Messung mittels Durchflusssyztometrie eingesetzt. Durch den Trinkwasserinspektor wurde nach dem Aufbau und später während des Hauptlagers Inspektionen zur Trinkwasserverteilung und Überwachung durchgeführt. Zusätzlich wurden Wasserproben bei den Bezugsstellen aus Wasserspendern von Küchenbetrieben und Proben aus den Trinkwasserkanistern der Pfadieinheiten erhoben. Die Analyseergebnisse haben bestätigt, dass eine solche umfangreiche Beprobung nützlich und erforderlich ist.



23 : Entsorgung Abwässer / Bezugsstelle Trinkwasser für die Pfadieinheiten. © DSVS

Das Pfadilager BuLa 2022 war für alle Beteiligten keine Routinearbeit. Es war eine spezielle und interessante Herausforderung. Die vorhandenen Kenntnisse vergangener Grossanlässe konnten gut eingebracht werden. Zusätzlich wurden neue Erkenntnisse gewonnen, welche für zukünftige Anlässe hilfreich sein werden.

Lebensmittel-Hauslieferdienste / Essens-Lieferdienste

Immer mehr Konsumenten/-innen bestellen Lebensmittel bzw. ihre Essensmahlzeit (ganze Menus, Pizzas, Kebabs, Desserts, Traiteurprodukte, ...) direkt zu Ihnen nach Hause. Insbesondere jüngere Menschen profitieren vermehrt von diesem Angebot. Auch Covid-19 hat dieses Phänomen verstärkt. In diesem Zusammenhang wurde 2021 im Walliser Parlament auch ein Postulat (2021.05.110) behandelt mit dem Titel «Essenslieferdienste – zu welchem Preis?». In diesem Postulat wird unter anderem auch der Aspekt der Lebensmittelhygiene erwähnt. Nachfolgend zwei Auszüge aus diesem Postulat:

- «Hygiene: Diesbezüglich ist die RTS-Sendung «A bon entendeur» vom vergangenen 19. Januar zu erwähnen, in der auf Hygieneprobleme hingewiesen wurde. Es wurde festgestellt, dass die Sauberkeit der Transporttaschen und der gelieferten Mahlzeiten zu wünschen übrig liess (bakteriologische Analysen, Temperaturmessungen usw., die Testergebnisse sind beunruhigend: Normen werden regelmässig nicht eingehalten und es werden kaum Kontrollen durchgeführt. Wer ist dafür verantwortlich? »
- «Mehrere Kantone haben die Arbeitsbedingungen von Kurieren in diesem Bereich wie auch die Hygienebedingungen bei der Lieferung von Mahlzeiten untersucht. Wie sieht es im Kanton Wallis aus? Wäre es nicht an der Zeit, diese Tätigkeit zu regulieren? »

Lebensmittelkontrollen werden durch die DSVS durchgeführt und somit ist die Frage der Zuständigkeit bereits beantwortet. Betriebe, die Lebensmittel-Hauslieferdienste bzw. Essens-Lieferdienste anbieten sind kontrollpflichtig und werden im Rahmen des Möglichen auch inspiziert.

Das Lebensmittelinspektorat der DSVS führte 2022 in diesem Zusammenhang eine gezielte kantonale Schwerpunkt-Kampagne durch. Sprich die DSVS kontrollierte Betriebe/Personen, welche solche Lebensmittel- bzw. Essenhauslieferungen anbieten. Unter anderem wurden auch «externe» Kuriere (6 an der Anzahl) inspiziert, welche im Auftrag von soge-

nannten Online-Bestellplattformen arbeiten bzw. Ihre Dienste zur Verfügung stellen.

Überprüft wurden insbesondere die Art und Weise der eigentlichen Lieferung (Zeit, Temperatur, Warentrennung, Sauberkeit, Transportbox, ...). Auch wurde überprüft, ob die obligatorische Meldepflicht eingehalten wurde. Insgesamt wurden in dieser Kampagne 26 Inspektionen getätigt. Bei 11 Inspektionen wurden 19 Beanstandungen verfügt, diese betreffen die Art und Weise der Lieferung und/oder die nicht erfüllte Meldepflicht. Die Beanstandungsquote lag somit gesamthaft gesehen bei 42.3%. Zusammenfassend wurden folgende Punkte beanstandet:

- Keine Trennung zwischen warmen und kalten Speisen: 5 Beanstandungen
- Temperaturprobleme: 5 Beanstandungen
- Meldepflicht nicht erfüllt: 3 Beanstandungen
- Fehlende Transportbox: 2 Beanstandungen
- Nicht ausreichend gereinigte Transportbox: 4 Beanstandungen

Von den 6 kontrollierten Kurieren wurden insgesamt 5 beanstandet.

Es darf gesagt werden, dass die Beanstandungen mehrheitlich geringfügig waren. Die Lebensmittelsicherheit war auf Stufe Lieferung jederzeit gegeben. Man muss in diesem Zusammenhang auch berücksichtigen, dass es sich im Normalfall um relativ kurze Lieferzeiten handelt und die Produkte jeweils in einer Primärverpackung eingepackt sind.

Schweizerische GUB-GGA Produkte

2022 fand eine nationale Inspektionskampagne zu diesem Thema statt. Ziel dieser Kampagne war es, mögliche Nichtkonformitäten (insbesondere im Bereich der Täuschung) bei Schweizer GUB und GGA-Produkten in den Zwischenstufen zwischen der Herstellung und dem Verkauf des Produktes zu bewerten.

Die für diese Kampagne ausgewählten Produkte waren:

- Bündnerfleisch GGA
- Walliser Trockenfleisch GGA
- Sbrinz GUB
- Berner Alpkäse GUB

- Gruyère GUB
- Tête de Moine GUB
- Walliser Raclettekäse GUB

Die Kontrollen dieser nationalen Inspektionskampagne konzentrierte sich auf Betriebe, in denen das Schneiden, Umverpacken oder Verarbeiten der Produkte stattfand – so zum Beispiel bei:

- Zwischen- und Verarbeitungsbetrieben
- Einzelhändlern
- Marktständen

Produktionsbetriebe und Restaurants waren von dieser Inspektionskampagne ausgeschlossen.

Auch die DSVS beteiligte sich an dieser nationalen Inspektionskampagne. Insgesamt wurden in Zusammenhang mit dieser Kampagne im Wallis 25 Betriebe inspiziert. Ein detaillierter Schlussbericht mit den entsprechenden Auswertungen zu dieser nationalen Kampagne wird im Jahre 2023 durch den VKCS (Verein der Kantonschemiker Schweiz) veröffentlicht.

Flüchtlingscenter

Aufgrund des Ukrainekrieges gab es auch Zuwachs in den Flüchtlingscentern im Wallis bzw. in den für diese Personen dafür vorgesehenen Unterkünften. Die Küchen dieser Zentren wurden in 2022 im Rahmen einer Kampagne inspiziert. Die Ziele dieser Kampagne waren die Überprüfung der Lebensmittelsicherheit, die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften sowie die Sensibilisierung der verantwortlichen Personen vor Ort. In fünf von sieben durchgeführten Kontrollen wurden (leichte geringfügige und in einem Fall Temperaturprobleme) Mängel festgestellt.

- Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben
- Sensibilisierung der verantwortlichen Personen vor Ort durch das Inspektorat
- Unterstützende Funktion des Inspektorats für die Bereiche Hygiene, Selbstkontrolle, Lebensmittelsicherheit, ...
- Beratende Funktion einnehmen
- Und insbesondere auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Die durchgeführten Inspektionen erwiesen sich als sehr konstruktiv und die Inspektionen wurden gut aufgefasst und waren zielführend. Die gesetzten Ziele konnten erreicht werden.

Online Alkoholverkauf

In der Schweiz dürfen Spirituosen, Aperitifs und Alcopops nicht an Jugendliche unter 18 Jahren verkauft werden. Wein, Bier und Apfelwein nicht an unter 16-Jährige. Restaurants und Einzelhandelsbetriebe sind verpflichtet, sich an die gesetzlichen Altersgrenzen zu halten. Die gesetzlichen Grundlagen hierfür sind im Artikel 14 der Lebensmittelgesetzgebung und im Artikel 41 des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser (Alkoholgesetz) verankert.

Das Inspektorat überprüft unter anderem im Rahmen der durchgeführten Lebensmittelkontrollen, ob in den oben genannten Betriebsarten der Artikel 42 der Lebensmittelverordnung eingehalten wird. Hier wird definiert, dass alkoholische Getränke so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind. Am Verkaufspunkt ist gut sichtbar und in gut lesbarer Schrift darauf hinzuweisen, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf das Mindestalter gemäss der Lebensmittel- und der Alkoholgesetzgebung hinzuweisen. Da sogenannten Jugendschutzplakat mit oben erwähntem Inhalt ist obligatorisch vor Ort anzubringen.

Im Juni 2022 gab es zu diesem Thema folgende Interpellation (22.3733) beim schweizerischen Parlament. „Hohe Verstossquote bei Testkäufen im Online-Handel. Wo besteht Handlungsbedarf?“ Hier ein Auszug aus dieser Interpellation (eingereichter Text):

„Ein gross angelegter Test aus dem Jahre 2022 zeigt den Handlungsbedarf auf: Zwischen Februar und Anfang April deckten sich 25 Jugendliche im Alter von 13 bis 17 im Internet mit Alkohol ein. 149-mal bestellten sie im Auftrag des Blauen Kreuzes Bier, Wein oder Spirituosen. Diese Getränke dürfen laut Gesetz nicht an Jugendliche verkauft werden. Bei über 80% der Bestellungen lieferten die Händler. Die Pakete wurden den Minderjährigen sogar persönlich überreicht, in der

Regel bei Ihnen zu Hause. Damit die Bestellungen klappten, mussten die Jugendlichen im Webshop einfach angeben, dass sie über 18 Jahre alt sind. Kaum ein Anbieter überprüfte ihr tatsächliches Alter. (Quelle Beobachter Mai 2022).“

In der Stellungnahme des Bundesrates vom 31. August 2022 auf diese Interpellation sind folgende 4 Auszüge zu entnehmen:

- Die Situation beim Verkauf von Alkohol und Tabak an Kinder und Jugendliche ist unbefriedigend. Die Auswertung der Ergebnisse der Alkohol-Testkäufe 2021 im Auftrag des Bundesamts für Zoll- und Grenzsicherheit (BAZG) bestätigt die von der Interpellantin erwähnte Untersuchung des Blauen Kreuzes: 93,8 % der Jugendlichen haben durch die Bestellung im Internet illegal Alkohol erhalten.
- Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), dass die Aufsicht über den kantonalen Vollzug innehat, wird die kantonalen Lebensmittelvollzugstellen auf die unbefriedigenden Resultate aufmerksam machen und zu Kontrollen der betroffenen Anbieter auffordern.
- Die Tests des Blauen Kreuzes haben gezeigt, dass verlässliche Systeme zur Altersprüfung für den Onlinehandel existieren und angewendet werden. Es ist an den Anbietern, solche Systeme zu implementieren und den Jugendschutz sicherzustellen. Im Bereich Alkohol ist das BAZG schon länger im Kontakt mit der Branche. Es wurde dabei eine Anwendung entwickelt, die durch Einlesen einer Identitätskarte an der Verkaufsstelle eine schnelle Alterskontrolle ermöglicht.
- Auch im Lebensmittelrecht, das u.a. den Handel mit Alkohol regelt, gibt es aktuell keine gesetzliche Grundlage, die ein Bestellen unter fiktivem Namen erlauben würde. Diese Möglichkeit ist jedoch grundlegend für den kantonalen Vollzug, um bei Online-Shops eine wirksame Kontrolle durchzuführen. Es ist vorgesehen, eine solche gesetzliche Grundlage im Rahmen der laufenden Revision des Zollgesetzes im Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0) einzuführen.

Aufgrund dieser Interpellation hat die DVSV stichprobenartig eine Inspektionskampagne durchgeführt. Insgesamt wurden 6 Betriebe inspiziert, welche Onlinehandel von Alkohol anbieten. Ziel dieser Kampagne war es nachzuvollziehen, ob diese Betriebe eine ausreichende und verlässliche Alterskontrolle (bis hin zur Abgabe) gewährleisten können oder nicht. Zudem wurde überprüft, ob die Betriebe die Thematik Jugendschutz im Rahmen Ihrer Selbstkontrolle schriftlich festhielten. Alle 6 kontrollierten Betriebe mussten beanstandet werden, da eine verlässliche Alterskontrolle nicht gewährleistet werden konnte und die Thematik in Ihrer Selbstkontrolle nicht ausreichend bzw. überhaupt nicht festgehalten wurde. Fazit: Die Alterskontrolle bei Online-Anbietern muss verbessert werden. Im Rahmen Ihrer Selbstverantwortung liegt es an den Anbietern, verlässliche Systeme zu implementieren, um den Jugendschutz sicherzustellen.

Zusammenarbeit mit dem Zoll

Die Lebensmittelbehörden stehen in regelmässigen Kontakt/Austausch mit dem Zoll. Der Zoll macht an der Grenze bzw. an Flughäfen Stichprobenkontrollen von importierten Produkten (Lebensmittel, Kosmetika, Tattoofarben, Nahrungsergänzungsmittel, Schmuck, chemische Produkte, ...). Werden dabei seitens des Zolls Unregelmässigkeiten festgestellt, so werden die kantonalen Lebensmittelbehörden konsultiert. Diese wiederum entscheiden dann in Absprache mit dem Zoll das weitere Vorgehen. Solche Zollanfragen beinhalten a priori Konformitätsabklärungen (verbotene Inhaltsstoffe, Verpackungen/Deklaration, Täuschungen, Temperaturen, ...).

Je nach Gegebenheit eines Importes kann es sein, dass das Inspektorat der DVSV die Abklärungen vor Ort beim Zoll beurteilt und entscheidet. Dies insbesondere bei groben Verstössen.

Hier einige konkrete Beispiele solcher Anfragen bzw. Interventionen vor Ort aus dem Jahr 2022:

- Kosmetikprodukte, die nicht ausreichend etikettiert waren;
- Ein chemisches Produkt, welches bei einer Zollangestellten zu Verätzungen führte und nicht ausreichend gekennzeichnet war;

- Ein Kosmetikprodukt mit Heilanzeigen;
- Ungekühlter Transport einer grösseren Menge von Frischfleisch und Fisch;
- Ungekühlter Transport einer grösseren Menge von Tiefkühl-Pommes Frites;
- Widerrechtliche Einfuhr von Kaviar aus dem Iran;
- Widerrechtliche Einfuhr einer grossen Menge tierischer Lebensmittel (Auf Basis von Joghurt) aus dem Kosovo;

Zu den letzten 2 Punkten hier noch eine Zusatzklärung:

Lebensmittel aus Drittländern, welche sowohl verarbeitete Tierprodukte als auch pflanzliche Erzeugnisse enthalten, müssen bei der Einfuhr die Bestimmungen der EDAV-DS (SR 916.443.10) resp. EDAV-DS-EDI (SR 916.443.106) erfüllen. Die Pflicht zur grenztierärztlichen Kontrolle für solche Sendungen richtet sich nach Art. 6 der EDAV-DS-EDI sowie Art. 47 der Verordnung (EU) 2017/6258.

Für diese 2 Einfuhren waren diverse Modalitäten/Voraussetzungen nicht erfüllt und somit widerrechtlich.

Internationale und interkantonale Zusammenarbeit

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

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission für Lebensmittel und Futtermittel. In mehreren Fällen war das Lebensmittelinspektorat des Kantons Wallis durch eine RASFF-Meldung bzw. eine RAPEX-Meldung betroffen.

So wurde zum Beispiel bei einer Höchstwertüberschreitung von Ethylenoxid bei Speiseeis interveniert.

Des Weiteren wurden folgende Fälle behandelt: Unerlaubte Bestrahlung zweier Nahrungsergänzungsmittel, unerlaubte Pflanzenschutzmittel bei Kreuzkümmel,

falsche Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bei Süsskartoffel-Falafel, Höchstwertüberschreitung von Aflatoxinen bei Feigen, zu hoher Gehalt von Fumarsäure in Fruchtgummis, Listerien bei geräucherter Lachs, Würsten und Ziegenkäse.

Weitere Fälle: Migration von primären aromatischen Aminen (Anilin) aus einer Küchenkelle, ein nicht sicheres Kinderspielzeug, verbotener Farbstoff (Sudan) in Gewürzen.

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

Tattoos, Piercings, Permanent Make-up und verwandte Praktiken

Piercing, Tätowierung, Permanent Make-up (PMU), Microblading (MB) und verwandte Praktiken sind in der Verordnung über Gegenstände für den menschlichen Körperkontakt (SR-817.023.41) geregelt. Dennoch muss auch das übergeordnete Recht berücksichtigt werden, d.h. das Lebensmittelgesetz (SR-817.0) und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR-817.02), insbesondere die Artikel 5, 15, 26, 27 und 30 LMG und die Artikel 47, 61, 62, 73, 74, 75 und 77 LGV.

Im Jahr 2022 wurden 47 Unternehmen in diesem Bereich inspiziert. Die Tätigkeiten dieser 47 Unternehmen verteilten sich wie folgt:

- 28 Unternehmen, die ausschließlich Tätowierungen durchführen;
- 4 Unternehmen, die Tätowierungen und Piercings durchführen;
- 15 Unternehmen, die Permanent Make-up oder Microblading anwenden.

Von den 47 inspizierten Betrieben wurden insgesamt 30 Betriebe beanstandet. Die Beanstandungsquote im Zusammenhang mit Betrieben betrug somit 63,8 %.

Die Hauptgründe für die Beanstandungen waren folgende:

- Verwendung nicht konformer Farben
- Falsche Beschriftung der Farben
- Fehlende Rückverfolgbarkeit der Farben und der sterilisierten Utensilien/Geräte.

- Überschreitung des Verfallsdatums von Nadeln, Sleeves, Farben.
- Fehlen einer klaren Trennung zwischen sauberen und schmutzigen Bereichen (Hygienebereiche).

Im Fall von 2 Betrieben wurde bei der Inspektion vor Ort ein sofortiges Verbot der Ausübung der Tätigkeit ausgesprochen (beide Betriebe im Bereich Tätowierung). In beiden Einrichtungen waren die baulichen Voraussetzungen für ein hygienisch einwandfreies Tätowieren nicht gegeben. Außerdem verfügten beide Einrichtungen nicht über ausreichende Kenntnisse im Bereich der Hygiene.

Täuschung im Bereich Mineralwasser und Quellwasser in Restaurationsbetrieben

Zu diesem Thema wurde 2022 eine kantonale Inspektionskampagne durchgeführt. Ziel dieser kantonalen Inspektionskampagne war es, Täuschungen im Bereich der Anpreisung von Mineralwasser und Quellwasser aufzudecken. Die Artikel 4 – 15 der Verordnung des EDI über Getränke (SR 817.022.12) regeln die Anforderungen welche gegeben sein müssen, damit die Sachbezeichnungen Mineralwasser bzw. Quellwasser verwendet werden dürfen.

So z. Bsp. muss sich ein natürliches Mineralwasser auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile, die ursprüngliche Reinheit sowie durch eine Zusammensetzung, eine Temperatur und einen Erguss, die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleichbleiben. Diese Charakteristik muss mit wissenschaftlichen anerkannten Verfahren nachfolgenden Kriterien bestimmt werden:

- geologisch und hydrogeologisch;
- physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- mikrobiologisch.

Wenn Konsumenten/-innen in einem Restaurationsbetrieb ein Mineralwasser bestellen, so sollen diese auch ein Mineralwasser erhalten. Insofern auch, weil ein Mineralwasser/Quellwasser einen höheren Stellenwert haben als normales Trinkwasser und die Kundschaft dafür ja auch entsprechend mehr bezahlt.



24 : Mineralwasser oder Trinkwasser.

© Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth

Insgesamt wurden in dieser kantonalen Inspektionskampagne 28 Betriebe beanstandet. Bei diesen 28 Beanstandungen handelte es sich um Täuschungen bei der Anpreisung (auf der Getränkekarte) ihrer Produkte.

Bei 21 Betrieben wurde auf der Getränkekarte Mineralwasser angepriesen und in Tat und Wahrheit jedoch normales Trinkwasser aus dem Gemeindetrunkwassernetz bzw. aus einem privaten Trinkwassernetz verkauft. In 7 Fällen wurde normales Trinkwasser als Quellwasser oder Bergquellwasser angepriesen.

In diesem Zusammenhang ist bemerkenswert, dass mindestens 40% des in der Schweiz produzierten Mineralwassers aus dem Wallis stammt!

Vom Lebensmittelinspektorat durchgeführte Ausbildungskurse

Für die Ausbildung der Lehrlinge im Bereich Detailhandelsfachmann/frau und Detailhandelsassistent/in wurden an der Berufsschule insgesamt sechs Unterrichtsstunden durchgeführt. Das Inspektorat bot zudem Kurse an der Landwirtschaftsschule zur Ausbildung von Käsern an (10 Stunden). Zudem wurde das Lebensmittelinspektorat zweimal an der HES im Rahmen der Ingenieurausbildung vorgestellt.

Kellereien – Ausblick

Das günstige Klima und die unterschiedlichen Bodeneigenschaften von Parzelle zu Parzelle prädestiniert das Wallis zum Anbau zahlreicher Rebsorten und damit zur Herstellung verschiedenster Weine. Deshalb überrascht es nicht, dass im Wallis rund ein Drittel aller Schweizer Weine hergestellt werden.

Bereits seit vielen Jahren werden durch die DVSV Weine in Supermärkten oder direkt bei den Produzenten erhoben (Produktekontrolle). Diese Proben werden anschliessend im Kantonslabor analysiert. Ab 2023 sollen zusätzlich zu den offiziellen Probenerhebungen systematisch Inspektionen in den Weinkellereien durchgeführt werden.

Die Inspektionen durch das Lebensmittelinspektorat sollen sich nicht mit den Kontrollen der Schweizerischen Weinhandelskontrolle (SWK) überschneiden. Die SWK überprüft insbesondere die Aufzeichnungen der Volumenbewegungen und die Weinbezeichnungen (Kellerbuchhaltung). Das Lebensmittelinspektorat führt hingegen Kontrollen auf der Grundlage der Lebensmittelgesetzgebung durch. Der Schwerpunkt dieser Inspektionen ist die Lebensmittelsicherheit bei der Weinherstellung, die Rückverfolgbarkeit der Produkte, das Selbstkontrollkonzept sowie die Überprüfung der hygienischen und baulichen Verhältnisse im Betrieb.

Solarium - Ausführungsgesetz

Bereits im Jahresbericht 2021 hat die DVSV über die Risiken von falsch installierten, gewarteten oder verwendeten Solariumen sowie über das Bundesgesetz (NISSG) sowie die Verordnung (V-NISSG) informiert.

Weil das Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall (AGNISSG) erst am 1.12.2022 in Kraft trat, konnten die geplanten Kontrollen vor Ort bei den Solarium-Betreibern im 2022 nicht durchgeführt werden.

Durch das AGNISSG ist die DVSV für Kontrollen in den betroffenen Betrieben beauftragt. Die im 2022 geplante Vollzugskampagne soll im 2023 durchgeführt werden.

Spielzeug

Spielzeuge fallen in den Geltungsbereich der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung.

Als Spielzeug gelten alle Gegenstände, die dazu bestimmt oder gestaltet sind, von Kindern bis vierzehn Jahren zum Spielen verwendet zu werden. Aber auch Gegenstände, die nicht ausschliesslich für den

Zweck des Spielens vorgesehen sind, sowie gewisse Artikel für Säuglinge und Kleinkinder.

In der Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (Spielzeugverordnung, VSS) sind insbesondere die Pflichten der Hersteller und Importeure, die Selbstkontrolle, die Sicherheitsanforderung, die Konformitätsbewertungsverfahren und die Kennzeichnung im Zusammenhang mit Spielzeug geregelt.

Ein Hersteller muss eine Sicherheitsbewertung und ein Konformitätsbewertungsverfahren vor dem erstmaligen Inverkehrbringen eines Spielzeugs durchführen.

Diese Sicherheitsbewertung umfasst eine Analyse der möglichen Gefahren, die von seinen chemischen, physikalischen, mechanischen und elektrischen Eigenschaften, seiner Entflammbarkeit, seinen Hygieneigenschaften sowie seiner Radioaktivität ausgehen können.

Wurde mit dem Konformitätsbewertungsverfahren nachgewiesen, dass das Spielzeug die Sicherheitsanforderungen erfüllt, so stellt die Herstellerin eine Konformitätserklärung aus und übernimmt damit die Verantwortung dafür, dass das Spielzeug den Bestimmungen der VSS entspricht.

Die Sicherheitsbewertung sowie eine Kopie der Konformitätserklärung sind Teil der technischen Unterlagen, welche für jedes Spielzeug erstellt und aufbewahrt werden müssen.

Für die Sicherheit von Spielzeug in der EU gelten die gleichen hohen Anforderungen wie in der Schweiz. Die Spielzeuge der EU werden mit einem CE-Zeichen ausgezeichnet, wenn alle europäischen Rechtsvorschriften eingehalten werden. Das CE-Zeichen hat in der Schweiz keine rechtliche Bedeutung, kann aber bei importierter Ware auf dem Spielzeug oder der Spielzeugverpackung verbleiben.

Aufgrund von Reklamationen hat die DVSV im Jahr 2022 2 Inspektionen im Bereich Spielzeug und Kleinkinderartikel durchgeführt. Dabei wurden unter anderem das Fehlen von Konformitätserklärungen, technischen Unterlagen und Gefahrenhinweise für Kinder unter 3 Jahren bemängelt.

Bei einem kontrollierten Spielzeug musste ein Verkaufsverbot ausgesprochen werden. Dies aufgrund einer möglichen Gefahr durch ablösende Teile bei der Benutzung und dem Nichtvorhandensein der technischen Unterlagen, welche die Konformität des Artikels belegen.

Produkte mit Cannabidiol (CBD)

In der Hanfpflanze (*Cannabis sativa* bzw. *Cannabis indica*) finden sich über 80 so genannte Cannabinoide. Die beiden bekanntesten Vertreter sind dabei THC und CBD. CBD wird oft eine therapeutische Wirkung nachgesagt, wobei bei den meisten der zahlreichen Anwendungsgebiete, welche im Internet kursieren, dies bisher wissenschaftlich nicht oder ungenügend belegt werden konnte. Dies ist umso bedenklicher, da Hinweise auf unerwünschte gesundheitliche Effekte wie z.B. auf die Leber, vorliegen.

Trotzdem liegen auch in der Schweiz CBD-haltige Substanzen im Trend. Auch wenn CBD keine psychoaktive Wirkung entfaltet und somit nicht unter die Betäubungsmittelgesetzgebung fällt, kann es nicht nach Belieben irgendwelchen Produkten zugegeben oder willkürlich beworben werden.

Je nachdem wie ein Produkt in der Schweiz eingestuft und in Verkehr gebracht wird, kommt die entsprechende schweizerische Gesetzgebung zur Anwendung. Grundsätzlich hat der Hersteller über den Verwendungszweck beziehungsweise der Zuordnung zu einer bestimmten Produktkategorie Auskunft zu geben (z.B. Arzneimittel, Medizinprodukt, Lebensmittel, Kosmetikum, Chemikalie). Im Zweifelsfalle wird das Produkt unter Berücksichtigung sämtlicher Merkmale wie der Zusammensetzung, der Zweckbestimmung, der Dosierung usw. durch die Vollzugsbehörde eingestuft. Je nach Einstufung sind für die Kontrolle unterschiedliche Vollzugsbehörden zuständig. Die DVSV ist insbesondere für den Vollzug und die Überprüfung gemäss der Lebensmittelgesetzgebung und der Marktkontrolle gemäss der Chemikaliengesetzgebung zuständig. Darunter fallen unter anderem die folgenden Produktkategorien, zu welchen im Zusammenhang mit CBD die folgenden Aussagen gemacht werden können.

Lebensmittel

Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden, gelten als sogenannte neuartige Lebensmittel und dürfen nur mit einer Bewilligung durch das BLV respektive einer Zulassung der Europäischen Kommission in Verkehr gebracht werden. Darunter fallen auch Cannabinoide wie CBD. Auch ein Hinweis auf CBD als Zutat oder Bestandteil des Lebensmittels ist nach aktuellem Recht nicht zulässig.

Nicht als neuartige Lebensmittel und somit für den Schweizer Markt zugelassen sind Hanfsamen, Hanfsamenöl, Hanfsamenmehl, entfettete Hanfsamen und zudem Kräutertee aus Blättern der Hanfpflanze *Cannabis sativa* L.

Kosmetik

Generell muss ein kosmetisches Produkt sicher sein und die Unbedenklichkeit der einzelnen Inhaltsstoffe muss in einem Sicherheitsbericht belegt werden. Der Einsatz von CBD ist in Kosmetika nicht generell verboten. So darf synthetisch hergestelltes CBD aber auch das aus den Samen und nicht mit Blüten- oder Fruchtständen vermengten Blätter gewonnene CBD zur Herstellung von kosmetischen Mitteln verwendet werden.

Verboten ist jedoch die Verwendung von «Cannabis» (nicht entharzte Blüten und Fruchtstände) und daraus hergestellte Produkte (z.B. Hanfextrakte, CBD) sowie die Verwendung vom Cannabisharz».

Chemikalie

CBD-haltige Duftöle, die als Chemikalie in Verkehr gebracht werden, müssen klar als ein chemisches Produkt erkennbar sein und jegliche Hinweise auf einen irreführenden Verwendungszweck wie zum Beispiel die orale Aufnahme sind verboten. Weiter hat die Anmeldestelle Chemikalien eine Allgemeinverfügung zur Vergällung CBD-haltiger Duftöle erlassen. Seit dem 29. März 2022 müssen diese Produkte mit einem Vergällungsmittel versetzt sein, damit sie nicht irrtümlicherweise eingenommen werden. Für die bereits auf dem Markt befindlichen nicht denaturierten Produkte ist die Abverkaufsfrist vom 30. September 2022 abgelaufen.

Auch der DVSV ist der Trend zu Produkten mit CBD nicht entgangen und bei den Vollzugsaufgaben sind die Lebensmittelkontrolleure vermehrt auf diese Produkte gestossen.

Die DVSV hat im Zusammenhang mit CBD-haltigen Produkten im Jahr 2022 neun Inspektionen durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass die Produkte oft nicht oder falsch durch den Hersteller beziehungsweise den Inverkehrbringer eingestuft worden sind.

Bei den Inspektionen wurden insbesondere die folgenden Mängel festgestellt und beanstandet:

Lebensmittel und Kosmetika:

- Unzulässige Gesundheitsanpreisungen in Zusammenhang mit CBD und Lebensmitteln oder kosmetischen Mitteln
- CBD als Zutat in Lebensmitteln oder die Angabe von CBD als Zutat beziehungsweise Bestandteil des Lebensmittels
- Kosmetische Mittel mit CBD aus unerlaubten Ursprung

Chemische Produkte – CBD-haltige Duftöle

- Aufmachung der Produkte gab Anlass zur Verwechslung mit Lebensmitteln
- Anpreisen von chemischen Produkten mit verharmlosenden und/oder irreführenden Angaben
- CBD-haltige Duftöle im Internetverkauf sind nicht als chemische Produkte gekennzeichnet und werden nicht als solche wahrgenommen.

Chemische Produkte

Marktüberwachung

Im Rahmen der Marktüberwachung wurde 2022 der Schwerpunkt auf den Verkauf von Pflanzenschutzmitteln an Privatpersonen gelegt, nachdem im Januar 2021 eine Gesetzesänderung in Kraft getreten war.

Im Jahr 2022 wurden 140 Inspektionen durchgeführt.

- 66 Verkaufsstellen für chemische Produkte und Pflanzenschutzmittel;
- 75 Badeanstalten (Lager und Biozid);
- 4 Schulen.

Die Lagerräume für Chemikalien in 75 Badeanstalten wurden kontrolliert. Diese Kontrollen betrafen:

- Sicherheitsvorschriften (Lagerung, Trennung der Produkte, Mengen usw.);
- Die persönliche Schutzausrüstung und die Augenduschen;
- Die Belüftung, die Kennzeichnung der Fluchtwege und die Gaswarnsysteme (O₃, H₂, Cl₂); je nach Art der Anlage automatisch;
- Zulassungsnummern (CHZ.....) für Desinfektionsmittel/Biozid;
- Genehmigungen für die Verwendung von Desinfektionsmitteln für das Wasser in öffentlichen Schwimmbädern;

Die 66 Verkaufsstellen bestehen aus:

- 21 Landwirtschaftsagenturen, Bau- & Heimwerkermärkte, Gartencenter, Eisenwarenhandlungen;
- 17 Supermärkte;
- 8 Verkäufer von Bioziden und Badewasserchemikalien;
- 6 Drogerien und Apotheken;
- 14 Sonstige/Diverse.

Nationale Kampagnen

Das Inspektorat nahm im Jahr 2022 an der landesweiten Kontrollkampagne für Pflanzenschutzmittel teil.

Als Pflanzenschutzmittel gelten Produkte, die Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse vor Schadorganismen schützen, das Wachstum der Pflanzen regeln, Pflanzenerzeugnisse konservieren, unerwünschte Pflanzen oder Pflanzenteile vernichten oder ein unerwünschtes Wachstum von Pflanzen hemmen beziehungsweise verhindern.

Pflanzenschutzmittel können je nach Verwendungszweck in die folgenden Kategorien eingeteilt werden:

- Herbizide zur Bekämpfung der Konkurrenz durch Unkräuter
- Insektizide zur Bekämpfung von Schädlingen
- Fungizide zur Bekämpfung von Krankheiten

Pflanzenschutzmittel bedürfen einer Zulassung durch das BLV vor dem erstmaligen Inverkehrbringen. Im Rahmen des Zulassungsverfahrens werden sie auf ihre Wirkung und Nebenwirkungen geprüft.

Auch soll durch das Zulassungsverfahren sichergestellt werden, dass die Pflanzenschutzmittel Konsumentinnen und Konsumenten bei vorschriftsgemäßer Verwendung nicht gefährden.

PSM, welche das Zulassungsverfahren durchlaufen haben und durch das BLV für den Gebrauch in der Schweiz bewilligt wurden, erhalten eine eindeutige Zulassungsnummer (W-Nummer) und werden in das Pflanzenschutzmittelverzeichnis aufgenommen.

Für PSM gelten seit dem 01.01.2021 neue Abgabebeschränkungen und es dürfen nur noch für die «nichtberufliche Verwendung» zugelassene PSM an nichtberufliche Verwenderinnen und Verwender (private Verwenderinnen) abgegeben werden.

Die neue Abgabebeschränkung betrifft zahlreiche Verkaufsstellen wie z.B. Gartencenter, Floristikunternehmen oder Geschäfte für Heimwerkerbedarf.

Wer beruflich und gewerblich bestimmte Pflanzenschutzmittel einsetzen will, braucht dafür eine Fachbewilligung und muss die nötigen Fachkenntnisse nachweisen. Damit soll insbesondere ein sorgfältiger und umweltschonender Einsatz gewährleistet werden.

Um die Einhaltung dieser neuen gesetzlichen Anforderung zu überprüfen, haben die kantonalen Chemikalienfachstellen eine nationale Kampagne im 2022 durchgeführt.

Auch das Chemikalieninspektorat des Kantons Wallis hat sich an dieser nationalen Kampagne beteiligt:

Im Rahmen der Kampagne wurden im Wallis 1629 Pflanzenschutzmittel in 35 Verkaufsstellen kontrolliert.

Insgesamt mussten 11 Betriebe aus den folgenden Gründen beanstandet werden:

- 26 Produkte waren nicht im PSM-Verzeichnis des Bundes registriert und hatten somit keine gültige Zulassung. Diese Produkte mussten aus dem Verkauf genommen werden.
- 38 Pflanzenschutzmittel, nicht für die nichtberufliche Verwendung zugelassen, befanden sich in der Selbstbedienung. Die Produkte mussten aus der Selbstbedienung ausgeschlossen

werden und der Verkauf an ausschliesslich berufliche Verwender mit den nötigen Fachkenntnissen muss durch die Verkaufsstelle sichergestellt werden.

- 28 Produkte mit alter Gefahrenkennzeichnung befanden sich noch bei den Verkaufsstellen im Sortiment. Die Produkte mussten aus dem Verkauf genommen werden.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Chemie an Schulen

Auch dieses Jahr hat sich das Chemikalieninspektorat der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen an der nationalen Schulkampagne beteiligt. Bei dieser Kampagne handelt es sich nicht um eine Vollzugskampagne im klassischen Sinn. Ziel ist es viel mehr, die Lehrpersonen und die Direktion der Schulen auf die möglichen Gefahren im Umgang mit Chemikalien hinzuweisen und zu sensibilisieren. Dadurch sollen die Gefahren durch Chemikalien für Schülerinnen und Schüler, aber auch für die Lehrpersonen minimiert werden.

Durch das Chemikalieninspektorat wurden im 2022 insgesamt vier Schulen der Sekundarstufe im Rahmen dieser nationalen Kampagne überprüft. Die Inspektionen richten sich nach dem Leitfaden "Sicherer Umgang mit Chemikalien, Mikroorganismen und Strahlenquellen an Schulen". Inhaltlich ist der Leitfaden sehr breit abgestützt und kann den Verantwortlichen in den Schulen als Grundlage für den sicheren Umgang mit Chemikalien, Mikroorganismen und Strahlenquellen dienen.

Während der Kontrollen vor Ort werden insbesondere die Räumlichkeiten zur Lagerung der Chemikalien und die Klassenzimmer, in denen diese verwendet werden, kontrolliert. Inhalt des Leitfadens und somit Teil der Kontrollen ist unter anderem:

- Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten
- Information der Schüler über die möglichen Gefahren und den richtigen Umgang mit Chemikalien
- Lagerung und Kennzeichnung der Chemikalien
- Vorhandensein von verbotenen oder unnötig gefährlichen Chemikalien
- Entsorgung der Chemikalien

- Erste-Hilfe Massnahmen und Schutzausrüstung

Bei allen vier Inspektionen wurden Mängel festgestellt. Diese reichen von falscher Lagerung, fehlender Schutzausrüstung, fehlender Angabe von Notfallnummern und Fluchtwegen bis hin zu asbesthaltiger Laborausrüstung.

Eines der grössten Probleme stellt aber sicher der Umfang und das Angebot an Chemikalien in den Schulen selbst dar. Oft wurde festgestellt, dass sich in den Schulen sehr viele, teils sehr alte Gebinde mit Chemikalien befinden.

Diese Chemikalien sind nicht nach aktuellem Recht gekennzeichnet. Auch Feststoffe und Flüssigkeiten in nicht für Chemikalien vorgesehen Gebinden und ohne Gefahrenkennzeichnung konnten vermehrt angetroffen werden. Teilweise befanden sich sehr viele angefangene Gebinde derselben Chemikalie an Lager und/oder der Vorrat an Chemikalien reicht für mehrere Jahre, falls diese überhaupt noch Verwendung im Unterricht finden.

Ein Grund für die oben aufgeführten Mängel ist die teils fehlende Festlegung der Zuständigkeiten im Bereich Chemikalien an den Schulen sowie ein fehlendes Chemikalienregister. Die Menge und Art der Chemikalien an Lager ist oft unbekannt und daher verwundert es kaum, dass auch einige an Schulen verbotene Stoffe zum Vorschein kamen, wie zum Beispiel: Pikrinsäure, Natrium, Borsäure und Quecksilberverbindungen.

Alte, falsch oder nicht gekennzeichnete, doppelt und dreifach vorhandene, nicht mehr im Gebrauch befindliche und natürlich die verbotenen Chemikalien mussten durch eine spezialisierte Fachfirma entsorgt werden.

Das Chemikalieninspektorat empfiehlt den Schulen ein Chemikalienregister zu führen und aktuell zu halten. Im Register und an Lager sollten sich wirklich nur Chemikalien in angemessenen Mengen befinden, welche auch tatsächlich im Unterricht benötigt werden. Gefährliche Chemikalien sollten möglichst durch ungefährlichere ersetzt werden.

Ratschläge für die Bevölkerung

Die DVSV wird oft von Privatpersonen zu Fragen bezüglich Asbest, Wohnraum-schadstoffen (Raumluftqualität), Radon,

Entsorgung von Sondermüll usw. konsultiert.

Diese Themen fallen nicht in den Zuständigkeitsbereich der DVSV, aber wir beraten und verweisen die Anfragenden an externe Spezialisten.

Radon

Aufgrund wiederholter Fragen der Bevölkerung und der Presse zur Radonproblematik im Wallis und insbesondere in den Schulen hat der Staatsrat im Mai 2021 beschlossen, eine Arbeitsgruppe unter dem Vorsitz des Kantonschemikers mit den betroffenen kantonalen Dienststellen und dem Verband der Walliser Gemeinden zu bilden. Diese Gruppe hat folgende Aufgaben:

- Schaffung einer kantonalen Rechtsgrundlage, in der die Aufgaben und die betroffenen Dienststellen definiert werden, Festlegung der Entscheidungskompetenzen;
- Die Entscheidungsbehörde definieren;
- Die Verfahren aktualisieren;
- Beantwortung von Anfragen der Bevölkerung;
- Definieren er notwendigen zusätzlichen Ressourcen für diese Aufgaben.

Die Arbeitsgruppe nahm ihre Arbeit im Herbst 2021 auf und reichte den Entwurf des Ausführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Strahlenschutz (Radon-gesetz, RAG)" sowie den erläuternden Bericht zum Entwurf des Ausführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Strahlenschutz im Dezember 2022 beim Departement ein. Der endgültige Entwurf wird Anfang 2023 dem Gesamtstaatsrat für den weiteren Gesetzgebungsprozess vorgelegt.

Radon ist ein radioaktives Edelgas, das sich auf natürliche Weise im Boden bildet.

Radon ist in der Zerfallsreihe von Uran enthalten, das überall im Boden vorkommt. Beim natürlichen Zerfall von Uran entstehen unter anderem Radium und Radon. Radonotope können ihrerseits zu Polonium, Wismut und Blei zerfallen. Diese "Zerfallsprodukte" sind ebenfalls radioaktiv und verbinden sich mit den Aerosolen in der Atemluft.

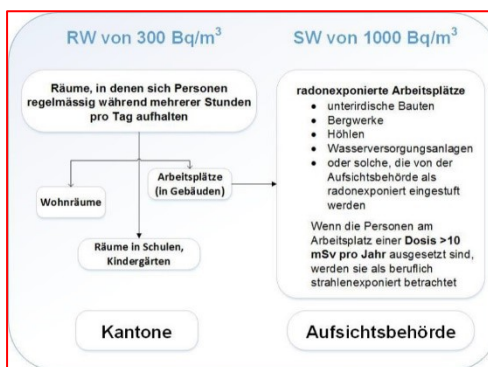
In geschlossenen Räumen sammeln sie sich allmählich an. Beim Atmen können sie in die Lunge eindringen, sich auf dem Lungengewebe ablagern und dieses bestrahlen.

Je durchlässiger der Boden ist, desto mehr Radongas kann an die Oberfläche steigen. Eine hohe Durchlässigkeit findet man in feinsten Hohlräumen (Poren), in großen Hohlräumen (Risse, Spalten, Geröllhalden oder Bergsturzgebieten) sowie in Karstsystemen und Höhlensystemen. Radon durchdringt in der Regel keine dichten Tonschichten.

Aus diesen Gründen sind die lokalen Unterschiede sehr ausgeprägt. In der Schweiz befinden sich die Gebiete mit hohen Radonkonzentrationen hauptsächlich in den Alpen und im Jura. Gebäude mit hohen Werten wurden jedoch auch im Schweizer Mittelland gefunden. Somit kann Radon überall gefunden werden.

Radon fordert in der Schweiz jedes Jahr 200 bis 300 Todesopfer und ist nach dem Rauchen die Hauptursache für Lungenkrebs.

Das Lungenkrebsrisiko steigt mit der Anzahl der Radonotope in der Luft in einem geschlossenen Raum und mit der Dauer, die man diese Luft einatmet. Die Zerfallsprodukte des Radons sammeln sich im Lungengewebe an und bestrahlen es. Zwischen der Bestrahlung des Lungengewebes und dem Auftreten von Lungenkrebs können Jahre oder sogar Jahrzehnte vergehen.



25 : Referenzwerte für Radon. © BAG

Administrative Aufgaben

Ausfuhrbescheinigungen

Die für die Lebensmittelkontrolle zuständigen kantonalen Instanzen stellen für die für den Export bestimmten Lebensmittel gemäss Artikel 35 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelverordnung die amtlichen Bescheinigungen aus. Der Verband der Schweizer Kantonschemiker stellt für die Ausfertigung dieser Ausfuhrbescheinigung ein einheitliches Formular zur Verfügung, das im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen entwickelt wurde. 2022 wurden für verschiedene Lebensmittel 33 Ausfuhrbescheinigungen ausgestellt.

Ausfuhr- oder Registrierungsbescheinigungen für Kosmetika

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

Verschiedene Länder verlangen jedoch für die Einfuhr von Kosmetikprodukten aus der Schweiz eine Ausfuhrbescheinigung oder die vorherige Beibringung eines „Free Sale Certificate“ für die Registrierung im Bestimmungsland. In 2022 haben wir 15 Ausfuhrbescheinigungen für im Wallis hergestellte oder von Walliser Firmen exportierte Kosmetikprodukte ausgestellt.

Vorbescheid

Gemäss den Artikeln 11 und 12 der Verordnung über die Trinkwasseranlagen vom 21. Dezember 2016 dürfen Trinkwasserprojekte, sowohl für neue als auch die Änderung bestehender Anlagen, nur mit Genehmigung der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ausgeführt werden. Im 2022 wurden bei unserer Dienststelle 36 Gesuche für die Genehmigung von Trinkwasseranlagen oder kommunalen Trinkwasserreglementen eingereicht.

Es wurden 116 Vorbescheide betreffend Restaurants oder Labors für die Lebensmittelverarbeitung sowie 2 Dossiers betreffend Schwimmbäder/Sauna/Wellness erstellt.

Alkoholabgabe an Minderjährige

Gemäss Artikel 14 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 ist die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren verboten. Artikel 41, Absatz 1, Buchstabe i, des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser verbietet den Kleinhandel mit gebrannten Wassern durch Abgabe an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren. Im Jahr 2022 wurde kein einziger Fall angezeigt.

Einsprachen und Beschwerden

Wird gegen Verantwortliche eines Lebensmittelbetriebes oder einer erhobenen Lebensmittelprobe eine Beanstandung ausgesprochen, so hat dieser gemäss der Lebensmittelgesetzgebung das Recht innert 10 Tagen gegen die im entsprechenden Inspektions- oder Analysericht ausgesprochenen Verfügungen einzusprechen. Insgesamt erhielten wir im Jahre 2021 5 Einsprachen bei 1'629 Beanstandungen von Lebensmittelbetrieben und 342 Beanstandungen von offiziellen Lebensmittelproben.

Wird eine Einsprache eines Lebensmittelbetriebes durch die Dienststelle abgelehnt, so hat der Lebensmittelbetrieb das Recht, innert 30 Tagen beim Staatsrat eine Beschwerde zu hinterlegen. Die gesetzliche Grundlage ist das schweizerische Lebensmittelgesetz. Im Jahr 2022 wurden keine Beschwerden beim Staatsrat eingereicht.

Strafanzeigen

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

Im Jahr 2022 wurden 42 grobe Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung beim zuständigen Staatsanwalt angezeigt.

Qualitätssicherung

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

Im Jahr 2022 wurden 4 interne Audits durch die Dienststelle durchgeführt (SIS 0023 Lebensmittelinspektorat und STS 0152 kantonales Labor). Im Rahmen dieser Audits wurden 26 Nicht-Konformitäten festgestellt und bearbeitet.



26 : Zertifikat der Akkreditierung des Labors



27 : Zertifikat der Akkreditierung des Inspektorats

Veterinärwesen

Die Coronavirus-Pandemie hatte nur indirekte Auswirkungen auf den Veterinärbereich, abgesehen von der Zunahme von Hundeananschaffungen im Ausland. Sie hat uns jedoch daran erinnert, dass die Gesundheit von Mensch und Tier in enger Wechselwirkung zueinandersteht. So bedrohen zahlreiche Viren ständig Mensch und Tier: Die hoch pathogene aviäre Influenza (HPAI) oder Vogelgrippe war weltweit besonders stark verbreitet, wobei auch Nutzgeflügel in Europa betroffen war, unser Land aber glücklicherweise weitgehend verschont blieb. Wir müssen uns auch auf ein anderes Virus vorbereiten, das für unsere Nutz- und Wildtierpopulationen sehr schädlich ist: die Afrikanische Schweinepest (ASP) mit einer Letalitätssrate von über 90 % bei Schweinen. Die Seuche hat den afrikanischen Kontinent längst verlassen und bedroht zunehmend direkt Mitteleuropa. Wie der Bund und viele andere kantonale Veterinärämter nutzte man das vergangene Jahr, um sich auf den ersten Fall in unserem Kanton vorzubereiten.

Unser Amt war mit der Ankunft einer grossen Anzahl von Heimtieren aus der Ukraine konfrontiert, die mit ihren Besitzern vor der Krise geflohen waren. Um dem (geringen) Tollwutrisiko in diesem Land und der Notsituation zu berücksichtigen, wurde von den verschiedenen Kantonen und dem Bund ein Konzept entwickelt, um den Import von Tieren pragmatisch und mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen verwalten zu können.

Im nach wie vor sehr sensiblen Bereich des Tierschutzes blieb die Zahl der Meldungen hoch, sowohl was Vorfälle mit Hunden als auch was Anzeigen wegen schlechter Behandlung betrifft. Immer häufiger finden Kontrollen oder Interventionen in einem emotional angespannten Umfeld statt, das es nicht mehr zulässt, dass sie von einer Person allein durchgeführt werden, sondern von zwei Inspektoren des Amtes und manchmal sogar in Begleitung der Polizei, um einen ebenso effizienten wie sicheren Ablauf zu gewährleisten. Diese Situation wirkt sich natürlich auch auf die Planung unserer Einsätze aus, die priorisiert werden müssen, um die

¹ Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf das Vorjahr, 2021.

begrenzten Ressourcen zu berücksichtigen, die uns zur Verfügung stehen.

Personal

Im Jahr 2022 arbeitete das VA (Veterinäramt) mit denselben Ressourcen wie im Vorjahr, d.h. mit 11,4 VZA (Vollzeitarbeitsstellen). Diese 11,4 VZA wurden von 17 Mitarbeitenden besetzt. Drei Abgänge sind zu verzeichnen: die Amtstierärztin Dr. Margot Chastonay und der spezialisierte Mitarbeiter Albert Alter, die beide in den Ruhestand gingen, sowie Frau Corinne Berguerand, die ihre Karriere als Sekretärin neu ausrichten wollte. Sie wurden durch den Tierarzt Dr. Philipp Schnydrig, den spezialisierten Mitarbeiter Bertrand Borgazzi und die Sekretärin Assistentin Carmen Polonio Sterren ersetzt. Wie in anderen Bereichen der Verwaltung bleiben die zur Verfügung stehenden Ressourcen trotz steigender Aufgaben stabil, was eine Priorisierung notwendig macht, manchmal leider auf Kosten der Qualität und Effizienz der Arbeit unseres Amtes.

Erteilte Kurse und Informationen der Öffentlichkeit

Die Zahl der Sitzungen und Vereinsversammlungen, an denen der Kantonstierarzt die Öffentlichkeit informierte, nahm aufgrund des Endes der Gesundheitseinschränkungen wieder zu. Darüber hinaus wurden von amtlichen Tierärzten und kantonalen Bieneninspektoren Kurse abgehalten, unter anderem für angehende Hirten, Käser und Schüler der kantonalen Landwirtschaftsschule, für Imker sowie für verschiedene interessierte Personen. Mehr als 24 (30)¹ Anfragen von verschiedenen Medien wurden beantwortet (zu allen Tätigkeitsbereichen des Veterinäramtes: hauptsächlich Tierschutz, aber auch Tiergesundheit, Hundewesen oder Tierarzneimittel).

Tiergesundheit

Tierseuchenüberwachung durch Untersuchungen und Probeentnahmen

Tierseuchen (Epidemien von Tieren) werden je nach Art der Krankheit in vier Kategorien eingeteilt:

- Hochansteckende Tierseuchen: Sie haben das Potenzial, sich massiv und schnell zu verbreiten, mit weitreichenden wirtschaftlichen und gesundheitlichen Folgen (z. B. die Afrikanische Schweinepest).
- Auszurottende Tierseuchen: Diese Seuchen werden durch oft kostenintensive Bekämpfungsprogramme auf nationaler oder internationaler Ebene bekämpft. Sie wurden in den letzten Jahrzehnten in der Schweiz ausgerottet (z.B. Tuberkulose) oder müssen noch ausgerottet werden (z.B. Bovine Virusdiarrhoe BVD).
- Zu bekämpfende Tierseuchen: Es handelt sich um Krankheiten, die nicht mit zumutbarem Aufwand eliminiert oder ausgerottet werden können. Die Bekämpfungsstrategie zielt auf die Schadensbegrenzung ab (z. B. Faulbrut und Sauerbrut bei Bienen).
- Zu überwachende Tierseuchen: Diese Krankheiten sind nur meldepflichtig (z.B. Listeriose).
- Stabilisierung der Anzahl der Tests auf Rinderleukose und IBR auf einem hohen Niveau;
- eine Zunahme der Tests, die durchgeführt wurden, um das Vorhandensein von hochansteckenden Tierseuchen wie Vogelgrippe oder Afrikanische Schweinepest auszuschliessen;
- Die Entwicklung der Anzahl der Analysen für die anderen Krankheiten ist hauptsächlich auf den Zufallscharakter der im Rahmen der Überwachungsprogramme durchgeführten Stichproben zurückzuführen.

Hochansteckende Tierseuchen

Im Jahr 2022 waren im Wallis glücklicherweise keine hochansteckenden Tierseuchen zu verzeichnen. Allerdings wurden vom Bund Massnahmen ergriffen, um Hausgeflügel vor einer Ansteckung durch Wildvögel und das Vogelgrippevirus (Influenza) zu schützen. Im Gegensatz zu 2021, als diese Massnahmen nur die Gemeinden Port-Valais und St.Gingolph betrafen, war 2022 die ganze Schweiz und damit auch das Wallis betroffen. Die Präventionsmassnahmen bestanden darin, den Kontakt von Hausgeflügel mit Wildtieren zu vermeiden. Das 2020 eingeführte System zur Registrierung von Geflügelhaltungen hat eine gezieltere und effizientere Information und Kommunikation der Massnahmen an die betroffenen Halter ermöglicht. Die Meldedisziplin muss in diesem Bereich jedoch noch verbessert werden, da schätzungsweise nur etwa zwei Drittel der Geflügelhalter im Kanton aktuell registriert sind. Aus diesem Grund

Die Tierseuchenüberwachung unterliegt dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), jeder Kanton ist dann für die Organisation der Durchführung der entsprechenden Probenahmen zuständig.

Insgesamt zeichneten sich im Jahr 2022 folgende Tendenzen ab:

- Die Anzahl der Untersuchungen auf Bovine Virusdiarrhoe ging aufgrund der verbesserten Situation zurück;

Krankheit		2022	2021
IBR	Analysen	3121	2923
Enzootische Leukose der Rinder / ELB	Analysen	2660	2556
Brucellose der Schafe und Ziegen	Analysen	1016	859
Aujeszkysche Krankheit / SDRP/PRRS	Analysen	2	0
CAE	Analysen	10	12
ESB / BSE	Analysen	116	127
Salmonellose (ohne Geflügel)	Analysen	266	291
Salmonellose Überwachung Geflügel	Analysen / Herden	89	12
Blauzungenkrankheit	Analysen	208	188
BVD	Analysen	6640	7157
Aborte Rinder	Serologie Brucellose/IBR	476	432
Tollwut	Analysen	2	2
Geflügelpest	Analysen	3	0
Afrikanische Schweinepest	Analysen	26	6

57 : Tierseuchenüberwachung

wurden die Gemeindebehörden und -Polizei zur Zusammenarbeit aufgerufen, um die Registrierung der Geflügelhaltungen auf ihrem Gebiet und die Umsetzung der vorgeschriebenen Massnahmen zu überprüfen.

Parallel dazu und nach der nationalen Übung zur Vorbereitung auf die Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest "NOSOS 21", an der der Kanton Wallis in Form einer Stabsübung unter der Schirmherrschaft des KFO teilgenommen hat, wurde im Frühling 2022 vom kantonalen Veterinäramt eine praktische Simulation vor Ort organisiert. Neben dem Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen waren vier weitere staatliche Stellen beteiligt, um die praktische Handhabung von Afrikanischer Schweinepest bei wildlebenden Tieren zu testen: die Dienststelle für Jagd, Fischerei und Wildtiere DJFW, die Dienststelle für Wald, Natur und Landschaft DWNL sowie der Zivilschutz und die Kantonspolizei mit Unterstützung der Dienststelle für zivile Sicherheit und Militär DZSM und des KFO.

Das Szenario dieser Simulation, die im Pfywald stattfand, wo der Zugang zu bestimmten Bereichen abgesperrt wurde, beinhaltete das Vorhandensein von Wildschweinkadavern, die mit dem Virus infiziert waren. Getestet wurden insbesondere die Such-, Entnahme- und Entsorgungsmassnahmen sowie die Biosicherheits- und Desinfektionsmassnahmen, die erforderlich sind, um eine Ausbreitung der Krankheit zu verhindern.



28 : NOSOS 21 © DSVS

Pilotprojekt zur Bekämpfung der Moderhinke bei Schafherden

Bei der Moderhinke handelt es sich um eine bakterielle Erkrankung von Wiederkäuern, die eine Entzündung der Klauen verursacht und mit starken Schmerzen

einhergeht. Die schweizweite Bekämpfung der Moderhinke wird voraussichtlich 2024 beginnen. Dann wird die Sanierung der Schafherden obligatorisch.

Um diese nationale Kampagne möglichst gut vorzubereiten, hat der Kanton Wallis gemeinsam mit dem Bund beschlossen, freiwillig am Pilotprojekt teilnehmende Schafhalterinnen und Schafhalter (hauptsächlich durch Entschädigungen) zu unterstützen.

Bis zum 31. Dezember 2022 hatten sich 126 (79) Tierhalter (von 626 kontaktierten Landwirten) für die Teilnahme an diesem, Mitte November 2021, gestarteten Programm angemeldet. 86 Betriebe erreichten den Status "Moderhinke frei", was nicht nur für das Wohlbefinden der Tiere, sondern auch für die Rentabilität des Betriebs von Vorteil ist. Diese Landwirte wurden im Jahr 2022 mit insgesamt Fr. 29'900.- entschädigt.



29 : Schafe © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

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

Sie kontrollieren die Tierkadaversammelstellen je nach Typ und Aktivität in der Regel in Intervallen von 12 bis 15 Monaten. Nach den vier Sammelstellen, die 2022 inspiziert wurden, wurden 2022 keine Kontrollen ausgeführt, da andere Tätigkeitsbereiche priorisiert werden mussten.

Im Kantonsgebiet gibt es 4 Biogasanlagen (Anlagen, in denen bestimmte tierische Nebenprodukte (Kategorie 3) oder andere organische Produkte biologisch abgebaut werden, um Gas zu erzeugen).

618'036 kg (577'058 kg) tierische Nebenprodukte (Tierkadaver) wurden durch die GZM Extraktionswerk AG (BE) vernichtet mit Kosten von Fr. 192'865.25 (Fr. 210'539.20), davon entfallen 122'174.00 auf den Transport und Fr. 70'691.25 auf die Eliminierung.

Tiergesundheit in der Imkerei

Im Kanton Wallis besitzen 1'475 (1'435) Imker insgesamt 1'884 (1'818) Bienenstände. Da in der Schweiz im Durchschnitt auf einen Imker 10 Bienenstöcke entfallen, lässt sich annehmen, dass der Kanton Wallis über 18'000 Bienenkolonien beherbergt. Dank dieser Zahl gehören wir zu den Kantonen mit der höchsten Dichte an Hausbienen in der Schweiz. Drei Viertel der Bienenstände befinden sich im Unterwallis und ein Viertel im Oberwallis.



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

Das Jahr 2022 begann gut mit einem vielversprechenden Frühling, aber die Ernte wurde aufgrund der Trockenheit im Sommer schnell beendet (Ende Juni). Die Honigernte war je nach Region durchschnittlich bis gut.

Inspektorat

Das kantonale Bieneninspektorat besteht aus 20 regionalen Inspektoren und 2 kantonalen Inspektoren (Rémy Chambovey für das Unterwallis und Markus Eyer für das Oberwallis). Eine aus sechs Inspektoren bestehende Interventionsgruppe ist auf Anfrage ebenfalls einsatzbereit.

Die Aufgaben des Bieneninspektors sind in der Tierseuchenverordnung geregelt. Er ist für die Kontrolle der Bienenvölker in seinem Bieneninspektionskreis zuständig und führt ein Verzeichnis der Standorte der Bienenvölker. Jeder Imker ist verpflichtet, einen Verdacht des Auftretens einer Bienenseuche unverzüglich dem Bieneninspektor anzuzeigen. Im

Falle des Auftretens einer Bienenseuche führt dann der Bieneninspektor die Untersuchung des Volkes durch, entnimmt gegebenenfalls Proben für weitere Untersuchungen und versucht, den Ursprung der Seuche aufzuklären. Auf Anweisung des Kantonstierarztes leitet er die entsprechenden Bekämpfungsmassnahmen ein. Darüber hinaus führt er Kontrollen in den anderen Völkern seines Kreises durch.

Eine Herausforderung für die Zukunft wird es sein, eine ausreichende Zahl von regionalen Bieneninspektoren zu behalten, die zwar in ihrer Freizeit aktiv sind, aber dennoch sowohl über gute Kenntnisse der Bienenwelt als auch über ein fundiertes technisches Wissen verfügen müssen.

Im Weiteren werden auch die Primärproduktion Kontrollen (PrP) zum Teil von den kantonalen Bieneninspektoren durchgeführt. Sie stellen ein zusätzliches Mittel dar, um eine auch in hygienischer Hinsicht einwandfreie Bienenproduktion zu gewährleisten.

Nach der Reorganisation des Bieneninspektorats, die mit der Anstellung der beiden kantonalen Inspektoren im Veterinärem eingeleitet wurde, wurde erneut eine grosse Anzahl Kontrollen durchgeführt: 351 (308) Gesundheitskontrollen und 108 (106) Kontrollen der Primärproduktion konnten im Jahr 2022 durchgeführt werden.

Bienenkrankheiten

Im Jahr 2022 wurden 4 Fälle von Faulbrut und 6 Fälle von Sauerbrut der Bienen festgestellt und nur eine Sperre in Zusammenhang mit diesen Fällen war bis zum Jahresende noch nicht aufgehoben worden.

118 Bienenstöcke wurden in den Sequestergebieten im Jahr 2022 kontrolliert.

Für 2 Fälle von Faulbrut, die einen gemeinsamen Ursprung hatten, wurden fast 700 Bienenstöcke unter den 90 Bienenständen der 3 Sperrzonen untersucht, was eine beträchtliche Verwaltungsarbeit für den kantonalen Inspektor bedeutete, aber auch vor Ort, wo mehr als 10 Inspektoren während 5 Tagen im Einsatz waren, einige von ihnen kamen zur Verstärkung aus der Einsatzgruppe.

Aethina tumida

Auch wenn die Lage in Süditalien stabil ist, hat die Schweiz im Rahmen eines Früherkennungs-Programms an strategischen Orten Sentinel-Bienenstände eingerichtet. 5 Imker im Wallis nahmen am Programm teil und platzierten 2-mal pro Monat während 48 Stunden Fallen in ihren Bienenständen. Alle kontrollierten Bienenstände in der Schweiz zeigten negative Resultate.

Feuerbrand

Auf landwirtschaftlicher Ebene befindet sich der Kanton Wallis nicht mehr in einer Schutzzone für Feuerbrand, sondern wird nun als Zone mit geringer Prävalenz eingestuft. Es gibt deshalb keine Einschränkungen mehr für die Bewegung von Bienen.

Imkern, deren Bienenstöcke in den Gemeinden Gundis, Sitten, St.Léonard, Lens, Grône und Siders stehen, wird jedoch empfohlen, die Bienen vor dem Umsetzen mindestens zwei Tage lang eingesperrt zu halten, es sei denn, sie werden in eine Höhe von mehr als 1'200 Metern gebracht.

Gemäss Tierseuchenverordnung festgestellte und gemeldete Tierseuchenfälle

Die intensiven Bemühungen der letzten Jahre, die BVD (Bovine Virus Diarrhoe) zu überwachen und zu testen, tragen weiterhin Früchte: Der einzige Fall von Kontamination, der 2022 zu verzeichnen war, wurde durch ein Tier verursacht, das aus

einem anderen Kanton importiert wurde. Dieser Fall sowie die nach wie vor recht schwierige Situation in einigen Schweizer Kantonen zeigen, dass der Erfolg bei der Bekämpfung dieser Tierseuche noch nicht gesichert ist, vor allem aufgrund der Bedeutung der Tierbewegungen und des Tierhandels, die zweifellos einen wichtigen Risikofaktor darstellen. Daher ist weiterhin Wachsamkeit geboten, denn die Lage bleibt fragil und neue Ansteckungen können nicht ausgeschlossen werden, da die allgemeine Immunität der Tiere aufgrund des fortgeschrittenen Stadiums des Seuchenbekämpfungsprogramms derzeit sehr gering ist. In diesem Zusammenhang sind die Viehhalter und praktizierenden Tierärzte weiterhin stark gefordert, denn die Disziplin bei der Meldung von Verdachtsfällen und Fehlgeburten ist besonders wichtig. Die Einhaltung der Sperr- und Biosicherheitsmassnahmen bei verdächtigen oder infizierten Tieren ist ebenfalls unerlässlich für den Erfolg der Seuchenbekämpfung.

Der deutliche Anstieg der Coxiellosefälle im Jahr 2022 ist vielmehr auf die neue Diagnosemethode zurückzuführen, die in den revidierten Bundesrichtlinien vorgeschrieben ist, als auf eine Verschlechterung der sanitären Situation. Das Vorhandensein dieser Bakterie (die relativ häufig vorkommt, da bis zu 20 % der Aborte betroffen sind) wird nun systematisch mit der PCR-Methode nachgewiesen, die vorher nicht obligatorisch war.

Oben die Tabelle als Übersicht der im Kanton Wallis nachgewiesenen und dem

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde	
Auszurottende	Bovine Virus-Diarrhoe Mucosal Disease (BVD/MD)	Rind	Troistorrents	
	Seuchen	Faulbrut der Bienen	Bienen	Crans- Montana
Nendaz				
Noble- Contrée				
Sauerbrut der Bienen		Bienen	Brig-Glis	
			Ernen	
			Naters	
			Nendaz	
Infektiöse Laryngotracheitis der Hühner		Vogel	Sembrancher	
			Myxomatose	Kaninchen
				Lens
	Salmonellose		Hund	Savièse
			Vogel	Brig-Glis
Paratuberkulose	Schaf	Raron		
	Rind	Icogne		

Seuchengruppe	Tierseuche	Tierart	Gemeinde
Zu überwachende Seuchen	Lungenadenomatose	Schaf	Orsières
			Val de Bagnes
	Chlamydienabort der Schafe und Ziegen	Schaf und Ziege	Ayent
			Ernen
			Evolène
			Salvan
			Zeneggen
	Pseudotuberkulose der Schafe und Ziegen	Schaf	Orsières
			Savièse
			Turtman-Unterems
	Coxiellose	Ziege	Ausserberg
		Rind	Ausserberg
			Bourg-St-Pierre
			Bürchen
			Conthey
			Crans-Montana
			Evolène
			Goms
			Grensiols
			Grimisuat
			Hérémenche
			Isérables
			Lens
			Leuk
			Liddes
			Nendaz
			Obergoms
			Orsières
Riddes			
Saas-Balen			
Sembrancher			
Sion			
St-Niklaus			
Troistorrents			
Val de Bagnes			
Visp			
Campylobacteriose	Hund	Brig-Glis	
		Lens	
		Val de Bagnes	
Trichinellose	Wolf		
Varroa	Bienen	Nendaz	
		Val de Bagnes	

58 : Dem BLV gemeldete Tierseuchen.

BLV in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen gemeldeten Tierseuchen.

Entschädigungen für den Verlust von Tieren durch Tierseuchen

Die Entschädigungen von Tieren betragen im Jahre 2022 Fr. 3'294.- (Fr. 9'057.-) und sind auf folgende Tierseuchen zurückzuführen:

- Faul- und Sauerbrut der Bienen: Fr. 2'889.- (Fr. 4'617.-)
- Bovine Virus Diarrhoe (BVD): Fr. 405.- (Fr. 4'440.-).

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

zwischen dem Tierseuchenereignis und der Zahlung der Entschädigung bestehen.

Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung

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

9 (7) Bewilligungen für die Durchführung der künstlichen Besamung auf dem eigenen Betrieb wurden im Jahr 2022 erteilt. Insgesamt sind 100 Personen im Besitz einer solchen Bewilligung.

Im Jahr 2022 waren 14 Personen als Besamungstechniker zugelassen.

Internationales / Einfuhr und Ausfuhr

Unser Amt hat verschiedene Kontrollen (von Dokumenten und Prozessen) für Einfuhren diverser Tierkategorien durchgeführt. Die Durchführung von Gesundheitskontrollen der Tiere vor Ort und Probenahmen sollen verhindern, dass neue Tierseuchen oder Tierseuchen, die in der Schweiz als ausgerottet gelten, eingeschleppt werden.

Es ist zu beachten, dass die Meldung der Einfuhr von Hunden, Katzen und Equiden in das TRACES-System von Jahr zu Jahr variiert, was die diesbezüglichen Daten beeinflusst.

Einfuhr	2022	2021
Traces Zeugnisse EU (Total)	265	283
Rinder	13	11
Schafe	7	5
Ziege	1	1
Equiden	105	92
Schwein	2	0
Geflügel	3	2
Fische	0	0
Hunde/Katzen	58	101
Bienen	2	5
Schlüpfreife Fischeier	0	0
Samen	1	7
Schnecke	2	0
Greifvögel	2	2
Fischeier	0	2
Tierärztliche Überwachungen	35	16

59 : Einfuhr

Ausfuhr	2022	2021
Traces Zeugnisse EU (Total)	166	202
Rinder	29	27
Schafe	1	8
Ziegen	0	1
Equiden	98	115
Bienen	1	1
Alpakas	0	1
Raubvögel	2	2
Geflügel	32	38
Fische	0	2
Hunde	2	6

60 : Ausfuhr

Ukrainische Flüchtlinge mit Hunden oder Katzen

Angesichts der humanitären Krise wurden im Jahre 2022 die Vorgaben für die Einreise von Hunden und Katzen, die Flüchtlinge aus der Ukraine begleiten, vorübergehend gelockert. Hunde und Katzen, die von ihren Besitzern mitgeführt werden und sich in deren Verantwortung befinden, durften in Ausnahmefällen in die Schweiz einreisen, auch wenn nicht alle Einfuhrbedingungen erfüllt sind, insbesondere im Zusammenhang mit dem (geringen) Risiko, das von der Tollwut dargestellt wird. So bearbeitete unser Amt die Einfuhr von über 90 Haustieren, vor allem Hunden und Katzen, was einen nicht zu unterschätzenden Arbeitsaufwand bedeutete, und Tierärztkosten in Höhe von Fr. 6'089.95, die von unserem Amt übernommen wurden, verursachte.

Tierschutz

Obigatorische Ausbildung für neue Hundehalter

Aufgrund der Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes zum eidgenössischen Tierschutzgesetz (AGTSchG) von 2020 hatten neue Hundehalter, die ihr erstes Tier im Jahr 2020 erworben haben, eine Frist von zwei Jahren (also spätestens bis zum 31. Dezember 2022), um die neue obligatorische Ausbildung zu absolvieren. Dies war der Hauptgegenstand dieser Gesetzesrevision. Die Kontrolle über die Erfüllung dieser Pflicht obliegt den Gemeinden und die bisher an unser Amt übermittelten Daten erlauben es uns noch nicht, eine erste Bilanz zu ziehen.

Kontrollen Tierhaltungen: Hohe Anzahl von bearbeiteten Fällen

Nach dem deutlichen Anstieg der Anzahl der Meldungen (z. B. über Tiermisshandlungen) im Jahr 2021 zeigt das anhaltend hohe Niveau der Meldungen im Jahr 2022, dass die Sensibilisierung und das Interesse für die Tierrechte nach wie vor ausgeprägt sind.

Vertiefte Kontrollen bei Geflügelhaltern - Schwerpunktprogramm 2021-2023

Ab dem Jahr 2021 konzentrierten sich die für Tierschutzkontrollen zuständigen kantonalen Veterinärdienste der Schweiz auf Geflügelbetriebe. Diese eingehenden Kontrollen wurden im Rahmen eines Schwerpunktprogramms durchgeführt, mit dem sichergestellt werden soll, dass die Haltungsbedingungen für Geflügel den Mindestanforderungen der Tierschutzgesetzgebung entsprechen.

Nur Betriebe mit einer bestimmten Anzahl von Tieren, z. B. mehr als 500 Legehennen oder 1'500 Masthühner, werden kontrolliert. Das BLV hat in Zusammenarbeit mit den Fachstellen die Kontrollpunkte festgelegt, die vertieft überprüft werden müssen:

- die Belegungsdichte
- die Qualität der Einstreu
- die Luftqualität
- Umgang mit kranken und verletzten Tieren

Im Wallis haben wir die Auswahlkriterien auf kleinere Betriebe ausgeweitet, d.h. wir haben alle Betriebe mit mehr als 50 Stück Geflügel in das Programm aufgenommen. Im Jahr 2022 wurden die restlichen 2 (20) Betriebe noch in diesem Kontext kontrolliert, und zwar ohne Voranmeldung, um die Aussagekraft der Kontrollen zu maximieren.

In den Tierhaltungen, in denen Mängel festgestellt wurden oder werden, führte unser Amt im Jahr 2022 Nachkontrollen durch. Wie üblich wurden in den Fällen, in denen dies erforderlich war, Verfahren eingeleitet, und einige Fälle sind derzeit noch offen.

Wildtiere

Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Bewilligungspflicht für die Haltung bestimmter Wildtiere. Die 2020 begonnene Erfassungs- und Kontrollkampagne ist nun abgeschlossen. Im Jahr 2022 wurden die ersten Bewilligungen erneuert. Die wichtigsten Wildtierhaltungen sind heute bekannt und die Einführung von Kontrollen hat viele neue Halter dazu veranlasst, sich spontan zu melden. Der Rückgang bei der Anzahl der Kontrollen ist darauf zurückzuführen, dass 2021 noch viele neue Wildtiere erworben wurden und die erteilten Bewilligungen 2023 ablaufen. Die Zusammenarbeit mit spezialisierten Experten wurde fortgesetzt und verstärkt, sodass das Veterinäramt sein Netzwerk in diesem Bereich ausbauen konnte. Das

Kontrollen		2022	2021
Eröffnete Dossiers Nutztiere	Rindvieh	47	37
	Schafe, Ziegen	29	38
	Equiden	37	40
	Andere	50	77
	Total	132	150
Administrative Verfügungen*		24	65
Tierhalteverbote (allg. oder partielle)		6	11
Eröffnete Dossiers Heimtiere	Hunde	248	242
	Katzen	33	26
	Nagetiere	4	4
	Andere	19	20
	Total	275	277
Administrative Verfügungen*		131	148
Tierhalteverbote (allg. der partielle)		8	8
Strafverfahren (Nutz- und Heimtiere)	Strafbefehle	51	47
	Strafrechtliche Verurteilungen	7	12

* Ein Verwaltungsverfahren kann mehrere Tierarten betreffen

61 : Kontrollen Tierhaltungen.

kantonale Wildtierregister ist heute ein sehr geschätztes Arbeitsinstrument für Ersthelfer und Rettungssanitäter.

Wildtierhaltungen	2022	2021
Eröffnete Dossiers Wildtiere	110	123
Bewilligungen	38	46
Kontrollen	74	197

62 : Wildtierhaltungen

Bewilligungspflichtige Aktivitäten gemäss TSchG

Sowohl die Tierseuchengesetzgebung als auch die Tierschutzgesetzgebung unterwerfen die Durchführung bestimmter Veranstaltungen oder Aktivitäten mit Tieren einer vorherigen Bewilligung, in der die zu erfüllenden Bedingungen festgelegt sind. Während die besondere sanitäre Situation der letzten Jahre einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf die Bewilligungsanträge von Veranstaltungen mit Tieren hatte, hat sich ihre Zahl 2022 fast verdoppelt und wird bald wieder das Niveau vor der Pandemie erreichen. Wir haben 36 (20) Bewilligungen erteilt, darunter auch Bewilligungen für die Durchführung von Ringkühkämpfen. 2 (2) Vor-Ort-Kontrollen wurden durchgeführt.

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

Neubauten, Umbauten sowie Anpassungen von Infrastrukturen im Zusammenhang mit der Haltung von Tieren unterliegen der Bewilligung durch das kantonale Bausekretariat. Unser Amt hat insgesamt 47 (88) Bauprojekte auf deren Konformität mit der Tierschutzgesetzgebung überprüft. Bei allen Fällen mussten entweder nähere Informationen eingeholt oder Änderungen verlangt werden. Wir kontrollieren die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Bereich des Tierschutzes.

Konformitätsbescheinigungen von Ställen in Bezug auf die Tierschutzgesetzgebung

Diese Bescheinigungen werden im Rahmen von Stallneubauten, Änderungen bestehender Bauten und bei einem Bewirtschaftswechsel etabliert. Sie sind eine der Voraussetzungen für den Bezug von Direktzahlungen. Im Jahr 2022 wurden 31 (70) Betriebe kontrolliert; davon waren 2 nicht konform.

Tierversuche

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

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

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

Beschreibung	2022	2021
Offene Verfahren	39	37
Kantonale Bewilligungen in Bearbeitung	2	3
Erstellte Kantonale Bewilligungen	0	1
Interkantonale Bewilligungen	37	34
Erstellte interkantonale Bewilligungen	10	18
Abgelehnte interkantonale Bewilligungen	0	0

63 : Tierversuche

Datenbank für Findeltiere

Die Gemeinden sind seit der Änderung der kantonalen Tierschutzgesetzgebung vom September 2015 gesetzlich verpflichtet, den Bürgerinnen und Bürgern ein Instrument zur Meldung von Findeltieren zur Verfügung zu stellen. Sie sind auch für den Umgang mit möglichen streunenden Tieren auf ihrem Gebiet verantwortlich.

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

Beschlagnahmte Tiere und Kosten

2022 wurden 6 (8) Hunde 30(1) Katzen und 26 (37) Nutztiere beschlagnahmt:

- 18 Schafe
- 5 Ziegen
- 3 Ponys

Sowie 18 (26) Wildtiere:

- 2 Papageien
- 2 Warane
- 3 Schildkröten
- 4 Schnecken

- 1 Schlange
- 3 Eidechsen
- 1 Kröte
- 2 Geckos

Bezahlte Kosten	2022	2021
Hunde	1'530.00	3'850.00
Katzen	800.00	1'300.00
Wildtiere	972.00	489.20
Nutztiere	8'016.50	10'835.55
Total	11'318.50	16'474.75

64 : Bezahlte Kosten

Offizielle, unter Vertrag stehende Tierheime

Gemäss den Artikeln 24 und 25 des kantonalen Ausführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Tierschutz vom 19. Dezember 2014 (AGTG) ermöglicht die derzeit laufende Leistungsvereinbarung mit dem Tierheim des Tierschutzvereins Wallis die Unterbringung und Vermittlung

von entlaufenen und nicht identifizierbaren Hunden und Katzen sowie deren vorübergehende Verwahrung im Falle einer Beschlagnahmung durch unser Amt zu garantieren. Es gab jedoch keine ähnliche Vereinbarung für andere Tierarten wie Nagetiere oder Nutztiere, für die im Bedarfsfall Lösungen gefunden werden mussten, oft unter Zeitdruck und ohne Garantie für eine Betreuung. Aus diesem Grund wurde mit dem Tierheim "La Bouche qui rit" ein neuer Leistungsauftrag abgeschlossen, der diese Entität zu einem offiziellen Tierheim macht. Dieser Vertrag garantiert ab 2023 eine dauerhafte Zusammenarbeit und eine angemessene Betreuung der Nutztiere, deren Beschlagnahme durch unser Amt angeordnet werden muss.

Beschreibung	2022	2021
Anzahl eröffneter Dossiers		
Aggressionsvorfälle auf Personen	307	229
Fehlende Angaben zur Identität des Hundehalters	83	64
Eigener Hund	26	23
Hund ist dem Opfer bekannt	68	52
Hund ist dem Opfer unbekannt	109	79
Fehlende Angaben	21	11
Ort des Angriffs		
Privatbereich	59	52
Öffentlicher Bereich	207	178
Fehlende Angabe	47	48
Aggressionen durch Hunde einer verbotenen Rasse	3	0
Aggressionsvorfälle auf Tiere	88	93
Andere Meldungen	18	21

Andere Meldungen	2022	2021
Keine Massnahmen (fehlende Identifikation des Hundes, Tiere aus dem Ausland etc.)	173	133
Zusendung des Rechts auf Anhörung	102	176
Dossierschliessung mit Verwarnung	223	95
Verschiedene administrative Massnahmen (wie z.B. Leinenzwang, Absolvierung von Kursen, Sicherheitsmassnahmen)	45	24
Verfügung betr. Limitierung der Anzahl Hunde/Halteverbot	0	0
Verfügung Euthanasie	1	0
Verfügung Expertise	2	1
Strafverfahren	6	3
Meldung an den zuständigen Kanton	24	16
Zurückgewiesene Hunde einer verbotenen Rasse	6	5
Behandelte Fälle in Bezug auf importierte Hunde	71	77

65 : Hundewesen

Hundewesen

Beissvorfälle und Vorfälle von übermässigem Aggressionsverhalten

Sowohl die eidgenössische als auch die kantonale Gesetzgebung sehen vor, dass die Tierärzte, Ärzte, Verantwortlichen von Hundeheimen oder Tierheimen, Hundetrainer sowie Zollbehörden verpflichtet sind, dem kantonalen Veterinäramt alle Unfälle durch einen Hund, der einen Menschen oder ein Tier verletzt hat, sowie Hunde, die ein abnormes Aggressionsverhalten zeigen, zu melden.

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

Der Anstieg der Fälle der letzten Jahre setzte sich auf einem besorgniserregenden Niveau fort (Anstieg von über 30 % im Jahr 2022). Dennoch erforderte nur ein Fall eine Euthanasie.

In 83 (64) Fällen von Angriffen auf einen Menschen wurden uns die Kontaktdaten des Halters nicht mitgeteilt.

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

Subventionen für die Platzierung

Gemäss Vertrag erhielt das Tierheim der Société de protection des animaux für die Vermittlung von 54 (58) Hunden einen Subventionsbeitrag von Fr. Fr. 48'500.- (Fr. 58'000.-).

Um zum Tierschutz beizutragen, beschloss der Staat Wallis durch das DGSK, ab 2018 die Heimplatzierung von Katzen durch das Tierheim zu subventionieren: so wurde der Betrag von Fr. Fr. 15'350.- (Fr. 5'450.-) für die Platzierung von 267 (109) Katzen bezahlt).

Das Hundebisspräventionsprogramm

In den Kursen des Programms PAM lernen Schulkinder, wie sie sich gegenüber bekannten und fremden Hunden im Umfeld des Zuhauses und im öffentlichen Raum verhalten müssen, mit dem Ziel, Hundebissvorfälle auf Kinder vorzubeugen. 2022 wurden 187 (188) Klassen besucht, mit folgender kantonalen Verteilung: 70 (71) im Oberwallis und 117 (117) im Unterwallis.

Bis heute beschäftigt das Programm 21 Teilnehmerinnen mit Leistungsauftrag sowie ihre 19 Hunde. Um die teilnehmenden Hunde auszubilden und zu erneuern, führte unser Amt 13 (10) Gruppen- und Einzeltests durch und gab 6 halbtägige Ausbildungen.

Die Kosten der Kursleiter dieses Präventionsprogramms beliefen sich auf Fr. 115'349.70 (Fr. 129'215.55). Die jährlichen Gesundheits- und Verhaltenskontrollen der teilnehmenden Hunde kosteten Fr. 2'486.20 (Fr. 3'545.95). Diese Kosten beinhalten auch Beträge für die Betreuung der Teilnehmer und ihrer Hunde, was angesichts des Erfolgs dieses Programms eine notwendige Unterstützung ist, um mittelfristig eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern zu gewährleisten.

Lebensmittelsicherheit

Amtstierärztliche Kontrollen in landwirtschaftlichen Tierhaltungsbetrieben

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



31 : Kühe © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher

Die Umsetzung der amtstierärztlichen Kontrollen wurde 2014 eingerichtet und 2021 erneuert. Ein Leistungsvertrag zwischen dem Veterinäramt (DVSV), dem Amt für Direktzahlungen (DLW), der Dienststelle für Umweltschutz (DUS) und den Kontrollorganen AVPI und BVO wurde zu diesem Zweck vereinbart.

In unserem Kanton ist es schwierig, den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestsatz nicht angekündigter Kontrollen im Bereich Tierwohl zu erreichen. Dies liegt einerseits an der Betriebsstruktur, da es sich oft um kleine Betriebe, die im gesamten Kantonsgebiet verstreut sind, handelt. Andererseits üben zahlreiche Betreiber einen weiteren Beruf aus und sind tagsüber nicht auf ihrem Betrieb anwesend, wodurch sich eine Kontrolle ohne Vorankündigung äusserst schwierig gestaltet. Trotzdem lohnen sich die besonderen Anstrengungen zur Erreichung dieses Ziels, da die Anzahl der ohne vorherige Ankündigung durchgeführten Kontrollen nun den gesetzlichen Anforderungen des Bundes entspricht.

Unser Amt unterstützt, instruiert und überwacht die beauftragten amtlichen Fachassistenten (AFA). Auch wenn die Anzahl der durchgeführten Kontrollen jährlich variieren kann, was vor allem auf die Jahresplanung der Koordinationsstelle für Kontrollen und die Organisation unserer beauftragten Partner zurückzuführen ist, entspricht sie aber dennoch den gesetzlichen Vorgaben des Bundes: ca. 1/4 der tierhaltenden Betriebe werden jährlich kontrolliert, wobei jeder Betrieb im Kanton im Durchschnitt alle 4 Jahre kontrolliert wird. Insgesamt hat sich die Lage nach der Verbesserung in den letzten Jahren stabilisiert. Der Anteil der Betriebe, in denen schwerwiegende Mängel festgestellt wurden, ist nach wie vor sehr gering.

Amtstierärztliche Kontrolle	2022	2021
Anzahl kontrollierter Betriebe	707	692
Betriebe mit wesentlichen Mängeln in %	15	11
Betriebe mit schwerwiegenden Mängeln in %	1	<1
% der Mängel nach Bereichen		
Hygiene in der Milchproduktion	1	2
Tierärztliche Arzneimittel	42	38
Tierschutz	25	20
Tierverkehr	16	31
Anzahl der eingeleiteten Verfahren		
Administrative Verfügungen	51	36
Strafverfahren	1	0

66 : Amtstierärztliche Kontrollen.

Eine grosse Anzahl von Mängeln betrifft die Umsetzung der Bestimmungen der Tierarzneimittelverordnung (42 % der Mängel). Dabei handelt es sich vor allem um nicht dokumentierte Betriebsbesuche im Rahmen der Tierarzneimittelvereinbarungen, fehlende Inventarlisten für vorrätige Arzneimittel oder fehlende Zusatzketten auf Präparaten, aber auch nicht oder nur unvollständig geführte Behandlungsjournale.

Kontrolle der Milchqualität

Im Jahr 2022 wurden 12 (4) temporäre Milchlieferstopps verhängt:

- in 9 Fällen (4) aufgrund positiver Testresultate auf Antibiotikarückstände
- in 3 (0) Fällen wegen erhöhter Zellzahl (Indikator für Mastitiden im Betrieb)

Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP) in Lebensmitteln tierischer Herkunft

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

Insgesamt wurden 34 (26) Analysen von Muskulatur, Leber, Blut, Urin und Milch von Schafen, Fischen, Rindern und Schweinen durchgeführt. Sämtliche Analysen zur Suche nach Rückständen von Fremdstoffen (insbesondere Antibiotika wie Chloramphenicol oder Nitrofurane, Stoffe mit thyreostatischer Wirkung oder Pestizide) waren negativ.

Die Zunahme der Anzahl der Analysen ist darauf zurückzuführen, dass der Bund

die Anforderungen der Europäischen Union erfüllen muss. Dasselbe gilt für ihre Kosten, die aufgrund der Entscheidung des Bundes von unserem Amt übernommen werden müssen.

Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

Im Kanton gibt es 14 Schlachtbetriebe mit sogenannter geringer Kapazität, 1 Grossbetrieb, 1 Geflügelschlachtbetrieb und 4 Fischeschlachtbetriebe. Das gesamte in den Schlachthöfen geschlachtete Vieh wird systematisch kontrolliert, sowohl im Hinblick auf den Tierschutz als auch auf die Lebensmittelhygiene. Zusätzlich zu diesen systematischen Kontrollen wurden folgende Kontrollen durchgeführt:

Im Jahr 2022 blieb die Zahl der in den Schlachthöfen des Kantons geschlachteten Tiere stabil, mit Ausnahme von Geflügel, wo die Schlachtungen im Vergleich zum Vorjahr um fast die Hälfte zurückgingen.

Die Aufrechterhaltung der 2019 eingeführten verstärkten Überwachung stellt eine organisatorische Herausforderung dar, die es nicht immer erlaubt, positiv auf die Anfragen einiger Schlachtbetriebe nach einer Anpassung ihrer Planung zu reagieren. Dasselbe wird beispielsweise für Anträge auf Genehmigung von Hofschlachtungen auch gelten, die mit den unserem Amt derzeit zur Verfügung stehenden Ressourcen nicht bewältigt werden können.

Anzahl Schlachtungen	Normalschlachtungen		Krankschlachtungen		Total
	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	zum Verzehr geeignet	zum Verzehr nicht geeignet	
Geflügel	1421	0	0	0	1421
Schwein	5274	7	20	0	5301
Rinder < 8 Monate	1361	1	1	0	1363
Rinder < 8 Monate	4764	4	27	3	4798
Schafe	4533	6	50	3	4592
Ziegen	1630	3	1	0	1634
Kaninchen	82	0	0	0	82
Pferde	16	0	1	1	18
In Gehege gehaltenes Wild	5	0	0	0	5
Alpakas	2	0	0	0	2
Total	19088	21	100	7	19216

67 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

- 10 (4) Kontrollen in sogenannten Schlachtvieh-Schlachthöfen
- 3 (3) Kontrollen in Fischeschlachthöfen
- 2 (1) Kontrolle zur Erneuerung einer Betriebsgenehmigung.

Gleichzeitig wurden auch die Kontrollen bei der Anlieferung von Tieren in Schlachthöfen fortgesetzt. Es wurden verschiedene Mängel festgestellt, insbesondere in Bezug auf den Tierschutz (Nichtkonformität des Fahrzeugs, Fehlen von

Tierschutz beim Transport zum Schlachthof - Massnahmen			2022	2021
Mündliche Verwarnungen	Dauer des Transports		19	18
	Rückverfolgbarkeit		3	3
Schriftliche Verwarnungen	Tierschutz	Rinder und andere Wiederkäuer	5	13
		Andere	1	2
	Rückverfolgbarkeit	Rinder und andere Wiederkäuer	12	15
		Andere	0	2
Strafverfahren	Tierschutz		2	2
	Rückverfolgbarkeit		2	3

68 : Transport von Tieren zum Schlachthof

Einstreu, Transportdauer) oder die Rückverfolgbarkeit der Tiere (Kennzeichnung oder Gesundheitserklärung) (Tabelle 53).

Tierarzneimittel

6 (9) tierärztliche Privatapotheken wurden durch die beauftragte interkantonale Kontrollstelle inspiziert. 4 Kontrollen wurden in Tierarztpraxen im Rahmen der gesetzlich vorgeschriebenen periodischen Kontrollen (alle fünf Jahre für Nutztierpraxen und alle zehn Jahre für Heimtierpraxen) durchgeführt. Eine Kontrolle wurde im Zusammenhang mit der Eröffnung einer neuen Praxis durchgeführt, eine weitere im Anschluss an die Übernahme einer bestehenden Praxis.

Alle im Wallis tätigen Tierärzte sind nun registriert und tragen ihre Antibiotika-Rezepte in die Bundesdatenbank für Antibiotika ein. Sie tragen somit zu einem System bei, das Informationen zur Optimierung des Antibiotikaeinsatzes liefert, und wurden darüber informiert. Speziell die Tierärzte, die mit Nutztieren arbeiten, wurden auch auf ihre Rolle und Verantwortung bei Tiertransporten und der Beratung von Tierhaltern in diesem Bereich aufmerksam gemacht.

Überwachung der Veterinärberufe

Im Jahr 2022 hat 1 neue Praxis für Heimtiere ihre Tätigkeit aufgenommen. Im Wallis sind zurzeit 64 (59) praktizierende Tierärzte in 31 (30) Einzel- oder Gemeinschaftspraxen aktiv.

Klientel	Anzahl
Haustiere	18
Nutztiere	3
Nutz- und Haustiere (= gemischt)	10

69 : Aufsicht über tierärztliche Berufe

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

11 (4) neue Berufsausübungsgenehmigungen wurden 2022 erteilt. Fünf davon waren Folge von Statusveränderungen oder Nachfolgen in bestehenden Praxen.

16 (13) Tierärzte verfügen über eine Berufsausübungsbewilligung im Wallis, sind jedoch in anderen Kantonen ansässig. Sie praktizieren in spezifischen Bereichen wie z.B. in der Aquakultur, im Bereich Geflügel, in der Pferdemedizin oder der Notfallmedizin.

Problematik der tierärztlichen Versorgung in peripheren Bergregionen

Die Versorgung mit tierärztlicher Pflege stellt in einigen Bergregionen eine ständige Herausforderung dar, da es dort aufgrund der geringen Anzahl von Nutztierpraktikern derzeit keinen Handlungsspielraum gibt. In diesem angespannten Umfeld kann jede Aufgabe oder Unterbrechung der Tätigkeit zu Schwierigkeiten sowohl bei der Bekämpfung oder Überwachung von Tierseuchen als auch beim Tierschutz führen. Wenn die Privatwirtschaft in solchen Mangelsituationen nicht in der Lage ist, den effektiven regionalen Bedarf zu decken, sieht die Tierseuchengesetzgebung (insbesondere) vor, dass der Staat für eine kantonale Organisation sorgen muss, die einen effizienten Vollzug der geltenden Bestimmungen gewährleistet. Aus diesem Grund stimmte der Chef des DGSK dem Prinzip einer Notfallintervention in diesem Sinne zu: Sollte in einer Region unseres Kantons ein akuter Mangel an Tierärzten auftreten, könnte der Staatsrat, sofern die betroffenen Partner wie die Gemeinden und die Gesellschaft Walliser Tierärzte dem Projekt zustimmen, beschliessen, einen Betrag für die Rekrutierung eines Tierarztes und die administrative und finanzielle Unterstützung seiner Tätigkeit während eines Jahres bereitzustellen, sofern sich dieser verpflichtet, sich dauerhaft in der Region niederzulassen.

Eric Kirchmeier
Kantonstierarzt

Liste der Abkürzungen

BAG	Bundesamt für Gesundheit
BVD	Bovine Virus-Diarrhoe
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
DVSV	Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
DGSK	Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
EDI	Eidgenössische Departement des Innern
GHP	Gute Herstellungspraxis
HES-So	Fachhochschule Westschweiz Wallis
IRMS	Isotopen-Massenspektrometrie
IZS	Interkantonale Zertifizierungsstelle
KBE	Koloniebildende Einheit
LM	Lebensmittel
BVO	Bauernvereinigung Oberwallis
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
SVGW	Schweizerische Verein des Gas- und Wasserfaches
SWK	Schweizer Weinhandelskontrolle
TRACES	Trade Control and Expert System
UV	ultraviolett
VA	Veterinäramt
ZHAW	Zürcher Hochschulen für Angewandte Wissenschaften

Liste der Tabellen

1 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	12
2 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen.....	15
3 : Beanstandungsgründe.....	16
4 : Anzahl offene, inspizierte Betriebe mit den Resultaten.....	17
5 : Offizielle Proben.....	19
6 : Listeria.....	20
7 : Salmonellen.....	20
8 : Escherichia coli.....	20
9 : Enterokokken in Eiswürfeln.....	21
10 : Staphylokokken.....	22
11 : Enterobakterien.....	22
12 : Bacillus cereus.....	23
13 : Aerobe mesophile Keime.....	23
14 : Pseudomonas.....	23
15 : Dioxine und PCB in Ölen.....	24
16 : Nitrit- und Nitratsalze in Fleischerzeugnissen.....	25
17 : Quecksilber.....	25
18 : Schwermetalle in Lebensmitteln.....	25
19 : Mykotoxine in Gewürzen, Gewürzmischungen und Kaffee.....	25
20 : Kokzidiostatika in Eiern.....	26
21 : Pestizide in Obst.....	26
22 : Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Samen und Nüssen.....	26
23 : Intrinsische Qualität der Kastanien.....	26
24 : Identifizierung der Tierarten in den Lebensmitteln tierischen Ursprungs.....	27
25 : Authentizität von Kaffees.....	28
26 : Authentizität Walliser Aprikosen.....	28
27 : Authentizität des Walliser Spargels.....	28
28 : Authentizität der Fische.....	28
29 : Nanomaterialien in Lebensmitteln.....	29
30 : Herkunft und Süßung von Weinen.....	29
31 : Kontrolle der Etikettierung.....	29
32 : Alkoholgehalt.....	29
33 : Gesamtsäure in Essig.....	29
34 : Glutengehalt.....	30
35 : Sulfitgehalt.....	30
36 : Inspektionen der Wasserversorgungen.....	30
37 : Mikrobiologische Analysen (Trinkwasser).....	31
38 : Mikrobiologische Analysen von Proben, die aus Trinkwasser in Behältern oder aus Wasserspendern entnommen wurden.....	33
39 : Analysen der chemischen Parameter.....	33
40 : Pestizide im Trinkwasser.....	34
41 : Pestizide im Brunnenwasser.....	34
42 : Dioxan im Trinkwasser.....	34
43 : BTEX im Trinkwasser.....	34
44 : Fluoride im Trinkwasser.....	34
45 : Schwermetalle im Trinkwasser.....	34
46 : PFAS in Grundwasserbrunnen, die zur Trinkwasserversorgung genutzt werden.....	36
47 : Badewasser – Chemische Qualität vor Ort.....	37
48 : Badewasser – Mikrobiologie.....	37
49 : Microcystine in Gewässern.....	39
50 : natürliches Badewasser.....	39
51 : Sprudelbäder.....	39
52 : Legionellen in Duschwasser, Klimaanlage.....	39
53 : Kosmetikprodukte.....	40
54 : Hütteninspektionen im Bereich Lebensmittel.....	41

55 : Hütteninspektionen im Bereich Trinkwasser.....	42
56 : Probenerhebungen in Berghütten (Trinkwasser).....	43
57 : Tierseuchenüberwachung.....	58
58 : Dem BLV gemeldete Tierseuchen.....	62
59 : Einfuhr.....	63
60 : Ausfuhr.....	63
61 : Kontrollen Tierhaltungen.....	64
62 : Wildtierhaltungen.....	65
63 : Tierversuche.....	65
64 : Bezahlte Kosten.....	66
65 : Hundewesen.....	66
66 : Amtstierärztliche Kontrollen.....	68
67 : Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben.....	69
68 : Transport von Tieren zum Schlachthof.....	69
69 : Aufsicht über tierärztliche Berufe.....	70

Liste der Illustrationen

1 : Chemielabor. © DVS	10
2 : Proben, die der Lebensmittelkontrolle unterstehen.	13
3 : Lebensmittel. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth	13
4 : Mikrobiologische Trinkwasseranalysen.	14
5 : Mikrobiologische Badewasseranalysen.	14
6 : Proben, die nicht der Lebensmittelkontrolle unterstehen (Badewasser fällt seit 2017 unter den Bereich Lebensmittel).	15
7 : Betriebsinspektionen	18
8 : Anzahl Inspektionen	18
9 : Käsebruch © Valais/Wallis Promotion – Pascal Gertschen	21
10 : Entwicklung der Analyse von Käsebruch.	22
11 : Gewürze. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth	25
12 : Spargel. © Valais/Wallis Promotion - Sedrik Nemeth	28
13 : Wasserverteilungsanlage. © SCAV	31
14 : Information « Kein Trinkwasser ». © DSVS	35
15 : Undichtes Ventil - Feuerreserve. © DSVS	35
16 : MD610. © Lovibond	38
17 : Sprudelbad. © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	39
18 : Handgemachte Kosmetik. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth	40
19 : Berghütten. © Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen	41
20 : Wasserfassung im Gebirge . © DVS	42
21 : BuLa Lagerplatz. © DSVS	43
22 : Verteilzentrum BuLa. © DSVS	43
23 : Entsorgung Abwässer / Bezugsstelle Trinkwasser für die Pfadeinheiten. © DSVS	44
24 : Mineralwasser oder Trinkwasser. © Valais/Wallis Promotion – Sedrik Nemeth	49
25 : Referenzwerte für Radon. © BAG	54
26 : Zertifikat der Akkreditierung des Labors.	56
27 : Zertifikat der Akkreditierung des Inspektorats	56
28 : NOSOS 21 © DSVS	59
29 : Schafe © Valais/Wallis Promotion – Giovanni Castell	59
30 : Bienen. © Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais.	60
31 : Kühe © Valais/Wallis Promotion – Christian Laubacher	67
32 : Kantonslabor, 1922.	75



32 : Kantonslabor, 1922.

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

Sitten, April 2023