



02. Mai 2019

## **Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Jahresbericht 2018**

**Die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) stellt bei Untersuchungen und Kontrollen von Lebensmitteln in der Selbstbedienung fest, dass die Qualität sehr gut ist. Auch bei Legionellen in Sprudelbädern wurde die Beanstandungsquote in den letzten Jahren gesenkt. Grosses Verbesserungspotenzial besteht bei vorgekochten Speisen und bei der Deklaration von Allergenen im Offenverkauf. Die Kontrolle der Tätowierstudios ergab eine hohe Beanstandungsquote. Gravierende Hygienemängel wurden aber sehr selten beanstandet. Im Bereich der Tiergesundheit wurde die Überwachung von Tierseuchen intensiviert. Der Tierschutz gewinnt im öffentlichen Bewusstsein an Bedeutung.**

### **Qualität der Lebensmittel bei Selbstbedienung**

159 Proben von Konditoreiwaren, Salaten, Getränkeautomaten oder Wasserspendern wurden auf ihre bakterielle Qualität überprüft. Nur sieben Proben, respektive 4.4 Prozent erfüllten die Anforderungen der Hygieneverordnung nicht. Dies zeigt, dass bei diesen Produkten die gute Herstellungspraxis gut eingehalten wird.

### **Sinkende Beanstandungsquoten bei Legionellen in Sprudelbädern**

Legionellen können sich unter den Bedingungen in Sprudelbädern leicht vermehren, wenn die Desinfektion des Badewassers nicht einwandfrei funktioniert. Diese können bei gesundheitlich geschwächten Personen gefährliche Lungenentzündungen verursachen. Durch eine Verstärkung der Kontrollen ist die Beanstandungsquote für Legionellen in Sprudelbädern in den letzten Jahren deutlich von 35 Prozent im Jahre 2012 auf unter 10 Prozent im Jahr 2018 gesunken. Dies ist ein respektabler Fortschritt, auch wenn jede Überschreitung des Legionellenhöchstwertes in Badewasser eine zu viel ist.

### **Verbesserungspotenzial bei vorgekochten Speisen**

In Restaurants, Mensen, etc. werden gewisse Speisen wie Teigwaren, Reis oder Fleisch in Saucen im Voraus zubereitet und bei der Bestellung erwärmt, bevor sie serviert werden. Diese Praxis setzt ein gutes Management der Temperaturen und des Warenflusses voraus, um zu vermeiden, dass die Produkte während der Lagerzeit mit Bakterien kontaminiert werden. Von 220 entnommenen Proben entsprachen 89 nicht den Qualitätsanforderungen der Hygieneverordnung (40 Prozent). Dies ist eine sehr hohe Beanstandungsquote. Um eine Verbesserung zu erzielen, werden in diesem Bereich die Präventions- und Kontrollmassnahmen verstärkt.

### **Deklaration von Allergenen im Offenverkauf**

Seit dem 1. Mai 2017 muss laut der Lebensmittelgesetzgebung auch im Offenverkauf vor Ort Auskunft über Allergene gegeben werden. Im Rahmen einer nationalen Kampagne wurden im Wallis 74 Betriebe durch die DVSV kontrolliert. Die

relativ hohe Beanstandungsquote von 50 Prozent zeigt, dass diesbezüglich noch nicht überall informiert wird. Dementsprechend gibt es hierbei noch ein grosses Verbesserungspotenzial.

### **Kontrolle von Tattoostudios**

Seit der am 1. Mai 2017 in Kraft getretenen Gesetzesrevision unterstehen Tätowierstudios der Gesetzgebung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände und sind bei der DSVV meldepflichtig. 2018 wurde ein Inspektor in diesem Bereich ausgebildet. 17 Betriebe wurden bereits kontrolliert mit einer Beanstandungsquote von 53 Prozent. Die Beanstandungsquote ist zwar hoch, jedoch handelt es sich nicht um gravierende Mängel im Hygienebereich. Gravierende Mängel wegen Verwendung von nicht erlaubten Tätowierfarben gab es bei zwei Betrieben.

### **Überwachung von Tierseuchen**

Im Bereich der Tiergesundheit werden die verschiedenen Tierseuchenüberwachungsprogramme des Bundes fortgesetzt und intensiviert, wie zum Beispiel die Ausrottung des bovinen Virus Diarrhöe (BVD). Die in den letzten Jahren in den Nachbarkantonen beobachtete Zunahme der Krankheitsfälle hat Auswirkungen auf die Tiere im Wallis. Es sind intensive Anstrengungen aller an der Bekämpfung beteiligter Partner erforderlich.

### **Interesse für Tiere und Tierwohl**

Mit steigendem öffentlichem Interesse und Bewusstsein für den Tierschutz steigen auch Meldungen und Medieninteresse. Das Veterinäramt wird zunehmend mit der Durchführung von Feldkontrollen beauftragt.

Ebenso nehmen die Anfragen der Medien zu, sowohl in Bezug auf Fragen zum Tierwohl als auch in Bezug auf ein breites Spektrum von allgemeinen tierbezogenen Fragen.

Der Jahresbericht 2018 der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ist zu finden unter: <https://www.vs.ch/de/web/scav/rapports-annuels>.

### **Kontaktpersonen:**

**Dr. Elmar Pfammatter**, Kantonschemiker und Chef der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, 027 606 49 50

**Eric Kirchmeier**, Kantonstierarzt und Stellvertreter des Dienstchefs, 027 606 74 50