



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

A 2010

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Mehr Power für die amtliche Lebensmittelkontrolle	4
Laborspezialisten gehen der Sache auf den Grund	6
Die Produktion sicherer Lebensmittel beginnt im Stall	9
Blauzungen-Impfung und Bovine Virus Diarrhoe	10
Fachstelle Tierschutz seit 1. Juli 2010 operativ	12
Qualitätsverbesserung durch Automation	14
Neue Zugehörigkeit und Reorganisation	15
Chemikalien: nützlich oder gefährlich?	16
Das Amt in Kürze	18

Bilder Front und Rückseite:
Standort des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit in der Planaterrastrasse 11, 7001 Chur

Vorwort

Zusammenkommen ist ein Beginn

Zusammenbleiben ist ein Fortschritt

Zusammenarbeiten ist ein Erfolg

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit steht bereits im fünften Jahr seiner Fusion und hat ein ereignisreiches und anstrengendes Jahr hinter sich. Dabei haben sich die Abläufe in der bereichsübergreifenden Zusammenarbeit und die Bearbeitung von Problemen amtsintern sehr gut eingespielt. Die sich daraus ergebenden Synergien und vereinfachten Wege werden nicht nur von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen des Amtes, sondern auch von allen Aussenstehenden geschätzt. Die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen und Ämtern hat bei uns traditionell eine sehr hohe Bedeutung. Ohne sie ist eine effektive und effiziente Auftragserfüllung undenkbar.

Im Bereich Tiergesundheit wurde letztmals die Impfkampagne zur Bekämpfung der Blauzungenkrankheit durchgeführt. Mit der Möglichkeit zum Verzicht auf die Impfung entspannte sich die Lage an der "Impfverweigerer-Front" stark. Es wurden rund 84,7 % der Betriebe im Kanton in die Impfung einbezogen, was einen guten Impfschutz der Population bedeutete. Dank der guten internationalen Seuchensituation ist vorläufig keine weitere Impfung mehr nötig.

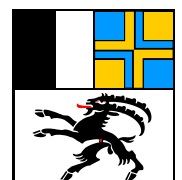
Im Bereich Lebensmittelsicherheit führte die Neuorganisation der Inspektion von Metzgereien und Schlachtbetrieben zu einer Vereinfachung und Verbesserung der Abläufe. In der Gastronomie wurde der Fokus auf die Untersuchung von leichtverderblichen Lebensmitteln und die Überprüfung des Konzepts der Selbstkontrolle gelegt.

Daneben beschäftigten uns sowohl im Bereich Tiergesundheit als auch in der Lebensmittelsicherheit verschiedene Gesetzesrevisionen. Der internationale Austausch und Handel mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, aber auch mit Tieren aller Art läuft heute immer stärker grenzüberschreitend. Der wichtigste Handelspartner der Schweiz ist die EU. Daher geniesst die Angleichung der schweizerischen Vorschriften an die EU-Normen hohe Priorität. So wird zum Beispiel die kommende Totalrevision des Lebensmittelgesetzes für die Vollzugsbehörden viele Neuerungen bringen.

Interessieren Sie sich für unsere Arbeit, möchten Sie unser Amt näher kennenlernen, oder benötigen Sie entsprechende Unterlagen, dann finden Sie aktuelle Informationen auf unserer Website www.alt.gr.ch. Wir laden Sie auch herzlich ein, uns unter dieser Adresse Ihre Bedürfnisse oder Anliegen mitzuteilen.

Für die hervorragende Arbeit im Jahr 2010 danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Dank ihrem grossen Einsatz konnten wir die uns gestellten Aufgaben bestens meistern zum Wohl von Mensch und Tier im Kanton Graubünden.

Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung ALT



Mehr Power für die amtliche Lebensmittelkontrolle

Als Antwort auf die Verlagerung des Vollzugs der Lebensmittelgesetzgebung von der Produkt- zur Prozesskontrolle wurden für die Inspektionstätigkeit mehr Ressourcen bereitgestellt.

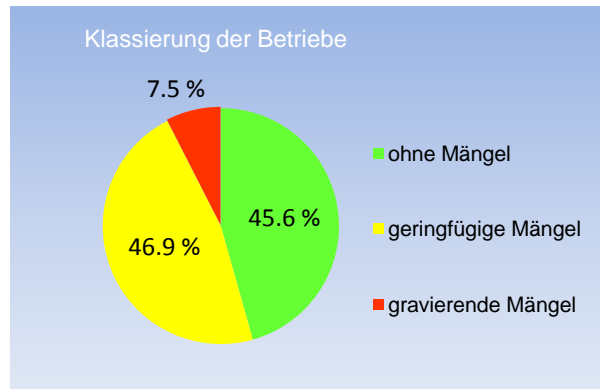
Für die amtliche Kontrolle bleibt die Überprüfung der Selbstkontrolle der Betriebe auch 15 Jahre nach Einführung des revidierten Lebensmittelgesetzes ein Dauerthema. Durch eine dem Betrieb angepasste Selbstkontrolle kommt der Betriebsverantwortliche seiner Sorgfaltspflicht nach, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Auch wenn Letzteres im Berichtsjahr mehrheitlich erreicht wurde, bereitet die Selbstkontrolle den Verantwortlichen weiterhin grosse Mühe.

Klassierung der Betriebe

Dem Lebensmittelgesetz unterstehende Betriebe werden anlässlich von Inspektionen bewertet und in Gefahrenklassen eingeteilt: In Klasse 1 gelangen Betriebe ohne Mängel, in Klasse 2 solche mit geringfügigen Mängeln. Betriebe der Gefahrenklasse 3 weisen gravierende Mängel auf. In Klasse 4 fallen Betriebe mit unhaltbaren Zuständen: Wenn sie sich nicht innerhalb kürzester Zeit markant verbessern, müssen sie im Sinne des Gesundheitsschutzes vorsorglich von Amtes wegen geschlossen werden.

Dem risikobasierten Ansatz folgend wird ein Betrieb umso weniger kontrolliert, je besser er klassiert wird. Im Berichtsjahr wurde rund die Hälfte der 4'551 gemeldeten Betriebe neu bewertet: 45.6 % der Betriebe konnten der Klasse 1 und 46.9 % der Klasse 2 zugeordnet werden. 7.5 % entfielen auf die Klasse 3, was rund 170 Betriebe betrifft. Erfreulicherweise fiel kein Betrieb in die Klasse 4.

Zu den auffälligsten Problemen im Umgang mit Lebensmitteln zählte nach wie vor die Missachtung grundlegender Hygieneregeln. Amtliche Probenahmen haben dies bestätigt.



Klassierung der Betriebe im Kanton Graubünden

Lebensmittelkontrollen sind nötig

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 624 Proben leichtverderblicher Lebensmittel vornehmlich aus der Gastronomie mikrobiologisch im ALT untersucht. Gesamthaft waren 28 % aller Proben zu beanstanden. Die hohe Beanstandungsquote rechtfertigt es, amtliche Hygienekontrollen anlässlich von Inspektionen zu verschärfen.

Vorproduzierte Teigwaren wiesen mit 39 % die höchste Beanstandungsquote auf. Die Ursache lag zumeist in einer Überschreitung der Toleranzwerte für aerobe mesophile Keime (allgemeiner Hygieneindikator) oder Enterobacteriaceen (mit Fäkalien assoziierte Keime), was auf schlechte Ausgangsprodukte, unsaubere Produktion oder unsachgemässe Lagerung hindeutet. Die Situation liesse sich mit einer dem Betrieb angepassten Selbstkontrolle verbessern. Dazu gehören auch selbst veranlasste mikrobiologische Untersuchungen. Vielfach ist die Selbstkontrolle jedoch ungenügend oder sogar inexistent. Auch wissen viele Betriebsverantwortliche nicht, was Selbstkontrolle bedeutet, wie man sie aufbaut und welchen Nutzen der Betrieb daraus ziehen kann.

Erfreulich ist, dass 144 Patisserieproben, welche grösstenteils in Bäckereien und Konditoreien erhoben wurden, eine deutlich tiefere Beanstandungsquote (10 %) aufwiesen.

Effizienz gesteigert

Kontrollen in Schlachthanlagen und Zerlegereien müssen durch einen amtlichen Tierarzt durchgeführt werden. Dies führt dazu, dass in Metzgereien, welche selber auch schlachten, zwei Kontrolleure den jeweiligen Fachbereich inspizieren: der amtliche Tierarzt das Schlachtlokal und die darin ausgeführten Tätigkeiten, der Lebensmittelkontrolleur den Verarbeitungs- und Verkaufsbereich.

Im Berichtsjahr konnten diese Kontrolltätigkeiten in einer Person vereint werden, welche sowohl als Amtstierarzt wie auch als Lebensmittelkontrolleur ausgebildet ist. Dadurch reduziert sich der Kontrollaufwand für den Betriebsverantwortlichen spürbar. Gleichzeitig steht ihm nun eine Ansprechperson für beide Betriebszweige zur Verfügung.

Trinkwasserversorgungen

Trinkwasser wird als einziges Lebensmittel kontinuierlich über ein weit verzweigtes Leitungssystem direkt zum Verbraucher geführt. Die Gemeinden Graubündens haben in den letzten 20 Jahren beträchtliche Investitionen in die Infrastruktur von Trinkwasserversorgungen getätigt. Diese Investitionen wurden meist im Zusammenhang mit der Ausarbeitung eines Qualitätssicherungskonzeptes ausgelöst. Bei der amtlichen Inspektion werden erfreulicherweise immer häufiger Qualitätssicherungskonzepte angetroffen, welche in der Praxis angewendet und von den Verantwortlichen als Führungselement eingesetzt werden. Diese Konzepte leisten einen wesentlichen Beitrag zur guten Qualität des Trinkwassers: Im Berichtsjahr wurden von Amtes wegen 342 Proben erhoben, von denen lediglich sieben (2 %) zu beanstanden waren.

Die Trinkwasserqualität hat sich in den letzten Jahren stetig verbessert. So mussten 1997 noch 17 % aller Proben beanstandet werden, 2001 rund 13 % und 2005 nur noch 6 %.

Herkunftsangabe überprüft

Anlässlich einer in der gesamten Schweiz durchgeführten Kontrollkampagne wurden auch in Graubünden 21 Detailhändler kontrolliert, die Früchte und Gemüse offen verkaufen. Dabei wurde an 124 Produkten überprüft, ob die Herkunftsangabe den Konsumentinnen und Konsumenten zur Verfügung steht und auch korrekt ist. Bei den im Offenverkauf angebotenen Früchten und Gemüse ist diese Information wichtig und leitet vielfach den Kaufentscheid. Bei vorverpackten Lebensmitteln muss die Herkunftsangabe auf der Etikette angegeben werden, für den Offenverkauf muss sie im Laden angeschrieben oder die Auskunft beim Verkaufspersonal verfügbar sein.

Die in Graubünden angetroffene Situation war unbefriedigend. Jeder zweite Betrieb beziehungsweise jedes fünfte Produkt gab zur Beanstandung Anlass. In den meisten Fällen war die Angabe der Herkunft falsch, in den anderen Fällen fehlte die Herkunftsangabe beziehungsweise war die Herkunft dem Verkaufspersonal unbekannt oder die Angabe war zu ungenau. Um den Zustand zu verbessern, wurden die nötigen Massnahmen angeordnet.



Auch im Offenverkauf von Obst und Gemüse muss das Produktionsland genannt werden

Laborspezialisten gehen der Sache auf den Grund

Der Fokus des Lebensmittellabors liegt in der Untersuchung einheimischer Produkte hinsichtlich ihrer Verkehrsfähigkeit. Die Zusammenarbeit im Verbund der Ostschweizer Laboratorien ermöglicht es dem Lebensmittellabor, Analysen mit grösserem apparativem Aufwand in Auftrag zu geben.

Das zu untersuchende Spektrum ist weitgefächert: von Salat und Cremeschnitte über Piercing und Tattoo bis hin zu Kosmetik und Spielzeug. Überwiegend chemische und mikrobiologische Analysen zeigen auf, wie es um die Produkte steht. Bei Nichtkonformität mit der Gesetzgebung wird beanstandet und der Betroffene zur Stellungnahme gebeten. Amtlich angeordnete Massnahmen bezwecken, eine Verbesserung der Situation herbeizuführen.

Grundwasserbeobachtungen

Viele Grundwasservorkommen weisen Spuren menschlich verursachter Verunreinigungen auf. Untersuchungen an Grundwasser dienen somit der Umweltbeobachtung und haben zum Ziel, einerseits potentielle Belastungen des Trinkwassers mit Schadstoffen möglichst früh zu erkennen und andererseits ihre Entwicklung über längere Zeit zu beobachten.

Insgesamt 56 Grundwasserproben wurden auf üblicherweise anzutreffende Kontaminanten wie flüchtige organische Verbindungen (VOC), Komplexbildner, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Pflanzenschutzmittel untersucht.

Erfreulicherweise war keine der im Berichtsjahr erhobenen Proben zu beanstanden. Jedoch wurden in sieben Gemeinden Spuren von VOC, in vier Gemeinden Spuren von Komplexbildnern und in zehn Gemeinden Spuren von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Um die ange-troffene Situation im Auge zu behalten, werden die Untersuchungen in den nächsten Jahren weitergeführt.



Chemische Analysen geben Aufschluss über die Umweltbelastung von Grundwasservorkommen

Konservierungsmittel in Kosmetika

Einige der in Graubünden produzierten Hautcremes wurden auf den Gehalt an verschiedenen Konservierungsmitteln überprüft: Sorbinsäure, Benzoesäure, Methyl-, Ethyl-, Propyl-, iso-Propyl-, Butyl- und iso-Butylparaben sowie Phenoxyethanol. Die in der Kosmetikverordnung geregelten Höchstmengen gestatten den Einsatz von maximal 0.6 % Sorbinsäure, 0.5 % Benzoesäure, 0.8 % Parabenen und 1.0 % Phenoxyethanol.

In keiner der überprüften Proben wurden die gesetzlichen Höchstmengen überschritten. Die auf den Verpackungen deklarierten Konservierungsmittel stimmten mit dem Laborbefund überein. Von Amtes wegen mussten keine Massnahmen ergriffen werden.



Bündner Weinlese des Jahres 2010: Der Blauburgunder, Graubündens wichtigste Rebsorte, erreicht einen Zuckergehalt von 94 Grad Öchsle. Foto: LBBZ Plantahof

Weine und Spirituosen

Im Berichtsjahr wurden 98 Bündner AOC-Weine untersucht, davon 80 bezüglich Alkoholgehalt und 18 weitere ergänzend bezüglich Methanol, Histamin, schwefliger Säure, Blei, Kupfer und Restzucker. Die Verordnung über alkoholische Getränke gibt vor, dass der auf der Etikette deklarierte Alkoholgehalt nach oben und unten um höchstens 0.5 Volumenprozent abweichen darf. 90 % der Weine erfüllten diese Anforderungen, was gegenüber dem Vorjahr (60 %) eine deutliche Steigerung darstellt und die Wirksamkeit der bei den Selbstkelterern alljährlich stattfindenden amtlichen Kontrolle unterstreicht. Alle zusätzlich bestimmten Parameter lagen innerhalb der gesetzlichen Limite.

Desweiteren wurden 20 Spirituosen von insgesamt 16 einheimischen Brennereien auf höhere Alkohole, Methanol und Alkohol untersucht, Steinobstspirituosen zusätzlich auf Blausäure, ein Gift, dass bei Missachtung der guten Herstellungspraxis aus dem Stein ins Erzeugnis gelangen kann. Im Gegensatz zum Wein musste die Hälfte aller Erzeugnisse wegen Falschdeklaration des Alkoholgehaltes beanstandet werden. Grund genug, die Untersuchungen 2011 weiterzuführen. Wie schon beim Wein gaben alle anderen Parameter keinen Anlass zur Beanstandung.

Spritzmittel auf Obst und Gemüse

Verschiedenstes Kernobst, Beeren, Blattsalate und asiatisches Gemüse wurden auf mehr als 400 Pflanzenschutzmittel untersucht. Die Resultate von 40 Proben Kernobst und Beeren (davon 14 aus Import) deckten bei konventionell erzeugtem Obst Mehrfachanwendungen verschiedener Pflanzenschutzmitteln auf, jedoch unter Wahrung der gesetzlichen Höchstwerte, wie sie bei Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten gefordert werden. In Obst aus biologischem Landbau konnten keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden.

Auch 35 Salate, davon 18 aus Import, wurden auf Pflanzenschutzmittel sowie auf Nitrat und Bromid untersucht (ein erhöhter Bromidgehalt weist auf den Einsatz von Methylbromid hin, ein Begasungsmittel, das gegen Nematoden im Vorfeld des Anbaus eingesetzt wird). Auch hier lagen die Resultate der konventionell produzierten Salate innerhalb der gesetzlichen Limite, in Bio-Salaten wurden keine Rückstände gefunden. Im Gegensatz dazu mussten bei asiatischem Gemüse drei von 20 untersuchten Proben infolge erhöhter Rückstandsgehalte beanstandet werden.

Metzgereien auf dem Prüfstand

21 Hackfleischproben wurden zur Überprüfung der Prozesshygiene in Metzgereien mikrobiologisch genauer unter die Lupe genommen. In mehreren Proben mussten Darmbakterien über dem Normalmass festgestellt werden. Glücklicherweise konnte aber in keiner der Proben der Krankheitserreger VTEC gefunden werden, welcher in der Lage ist, das Gift Verotoxin zu bilden.

Alle Hackfleischproben wurden desweiteren auf Trichinen und *Yersinia enterocolitica*, Auslöser der Yersiniose, einer Darmerkrankung, untersucht. In zwei Proben wurde *Yersinia enterocolitica* nachgewiesen. Beim Durchgaren von Hackfleisch sterben diese Keime jedoch ab.

Chemisch wurde auch die Zusammensetzung der Hackfleischproben untersucht. Sie entsprach nicht in allen Fällen den gesetzlichen Anforderungen. So wurde der Höchstwert für den minderwertigeren Bindegewebsanteil in drei Proben überschritten.

Aufgrund der Beanstandungsquote von rund 30 % wird Hackfleisch auch nächstes Jahr Gegenstand von Untersuchungen sein.

Eier frei von Tierarzneimitteln

Kokzidiose ist eine Darmerkrankung, die vorwiegend beim Geflügel auftritt und sich in blutigem, wässrigem Durchfall manifestiert. Bei den als Futtermittelzusatzstoffe für Geflügel zugelassenen Kokzidiostatika beschränkt sich die Zulassung auf Mastgeflügel und Junghennen während der Aufzuchtphase. Zur Vermeidung von Rückständen in Eiern ist der Einsatz von Kokzidiostatika bei Legehennen nicht erlaubt.

Im Berichtsjahr wurden Eier von 20 Produzenten hinsichtlich Kokzidiostatika untersucht. In keiner der erhobenen Proben konnten Rückstände nachgewiesen werden. Die Situation hat sich gegenüber dem Jahr 2005, wo noch 33 % der überprüften Proben zu beanstanden

waren, stark verbessert. Die Resultate zeigen, dass mit gezielten amtlichen Kontrollen die Lebensmittelsicherheit nachhaltig verbessert werden kann.

Fischers Fritz fischt frische Fische

Die Zufuhr von Schwermetallen mit der menschlichen Nahrung kann Schädigungen im sich entwickelnden Nervensystem hervorrufen, weshalb Schwangeren und Stillenden empfohlen wird, auf fettreiche Meeresfische bzw. Raubfische wie Thunfisch und Schwertfisch zu verzichten, da diese insbesondere Quecksilber im Gewebe anreichern können. Untersuchungen an 17 Meeresfischen und Fischkonserven auf Quecksilber, Cadmium und Blei gaben stattdessen keinen Anlass zur Besorgnis: In keiner der Proben konnten diese Schwermetalle nachgewiesen werden.

Das Entstehen flüchtiger Stickstoffverbindungen wie Ammoniak als Folge überhöhter Lagertemperaturen oder -dauer ist ein Indikator für den Verderb frischen Fisches, der geruchlich und analytisch feststellbar ist. Zehn Fische wurden auf diese Weise überprüft. Alle Proben waren einwandfrei.

Überhöhte Keimzahlen in genussfertigen Fischereierzeugnissen wurden bei vier von elf Proben beanstandet.



Für frischen Fisch bestehen strenge Temperaturvorschriften für Lagerung und Verarbeitung

Die Produktion sicherer Lebensmittel beginnt im Stall

Jährlich werden in 10 % aller landwirtschaftlichen Betriebe risikobasierte amtstierärztliche Kontrollen für die Bereiche Tiergesundheit, Eutergesundheit, Tierarzneimittel und Tierverkehr durchgeführt. Diese werden mit anderen amtlichen Kontrollen (ökologischer Leistungsnachweis, Lebensmittelkontrollen) koordiniert.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 432 Betriebe kontrolliert, davon 13 Alpbetriebe. Bei 389 Betrieben wurde insbesondere der Bereich Milchproduktion kontrolliert, sogenannte "weisse Kontrollen". Der Grossteil der kontrollierten Betriebe wird gut geführt. Im Rahmen der Qualitätskontrolle der Milch durch die QK-Prüfstelle ist das ALT als Vollzugsstelle auch für den Vollzug der Milchliefer Sperren zuständig. Im Kontrolljahr musste bei insgesamt zehn Betrieben eine Milchliefer Sperre verfügt werden, sieben davon infolge Hemmstoff positiver Milch und drei davon infolge fünfmaliger Beanstandungen wegen erhöhten Keim- bzw. Zellzahlen.



Auswahl an Tierarzneimitteln

Arzneimittelvormischungen, die über Fütterungsautomaten verabreicht werden, überwachen. Ungeeignete Fütterungsautomaten bergen eine grosse Gefahr für TAM-Rückstände in Lebensmitteln. Ein Grossteil dieser bestandestierärztlichen Aufgaben kann bei den amtstierärztlichen Kontrollen der Nutztierhaltungen überprüft werden.

Zusätzlich wurden im Kontrolljahr zwei Tierarztapotheken kontrolliert. Kritische Mängel, welche die Lebensmittelsicherheit akut gefährden würden, sind in keiner der inspizierten Tierarztapotheken festgestellt worden.

Das Pferd als Nutztier

Seit Inkrafttreten der Tierarzneimittelgesetzgebung im Jahr 2004 gelten bei Pferden, die zur Lebensmittelgewinnung genutzt werden (Nutztier), dieselben Bestimmungen betreffend der Tierarzneimittelsätze wie für die anderen Nutztiere. Dies beinhaltet nebst der Aufzeichnungspflicht der Tierarzneimittelsätze auch Einschränkungen in der Auswahl der erlaubten Tierarzneimittel.

Wird ein Pferd als Heimtier gehalten, also nicht zur Lebensmittelgewinnung genutzt, so muss es im Pferdepass als "Heimtier" deklariert sein. Diese Deklaration gilt lebenslang und kann auch bei einem Besitzerwechsel nicht mehr rückgängig gemacht werden.

Die Tierärzte sind mitverantwortlich

Sichere Lebensmittel heisst auch rückstandslose Lebensmittel. Die Bestandestierärzte sind verantwortlich, dass die an die Landwirte abgegebenen Tierarzneimittel (TAM) etikettiert und somit rückverfolgbar sind und dass die Tierhalter die TAM richtig anwenden (Anwendungsanweisung). Zudem müssen sie die Verabreichung von

Blauzungen-Impfung und Bovine Virus Diarrhoe

2010 wurden zum dritten Mal nach 2008 und 2009 die Rinder- und Schafbestände der ganzen Schweiz gegen das Virus der Blauzunge (BTV8) geimpft. Trotz der Möglichkeit zur Dispensation wurden schweizweit 85.7 % der Betriebe in die Impfung einbezogen. 14.3 % beantragten eine Ausnahmegewilligung, im Kanton Graubünden waren es 15.3 % bzw. 399 Betriebe. Eine grosse Anzahl davon liess als Folge von Vorgaben der Alpenossenschaften nachträglich trotzdem einzelne Tier- und Altersgruppen impfen.

Bluetongue (BT) ist eine durch Mücken übertragbare virale Infektionskrankheit, welche vor allem beim Rind und Schaf, aber auch bei anderen Wiederkäuern (Ziegen, Neuweltkameliden) vorkommt und bedingt durch die Klimaerwärmung sich in vielen Ländern Mitteleuropas verbreitet. Erkrankte Rinder haben Fieber und zeigen Lahmheit, vermehrtes Speicheln und offene Stellen am Maul und an den Klauen, Entzündungen der Zitzenhaut und der Schleimhäute im Bereich der Augenlider, Maulhöhle und Genitalien. Schafe zeigen Lahmheit, vermehrtes Speicheln und offene Stellen am Maul und an den Klauen, Absonderung von der Herde und Schwellungen der geröteten Maulschleimhäute und der Zunge. Die Zunge kann blau werden. Der Verlauf beim Schaf ist häufig tödlich.

Erfolgreiche Impfaktion gegen BTV8

Die Impfaktion 2010 war eine logistische Herausforderung und verlief dank dem grossen Einsatz der praktizierenden Tierärzte äusserst erfolgreich. Mehr als 85'000 Impfdosen verteilt auf über 2'500 Betriebe wurden appliziert. Beim Rindvieh wurde das Impfdatum und das einzelne Tier und bei den Schafen das Impfdatum und die Anzahl der geimpften Tiere pro Betrieb registriert.

Nebenwirkungen der Impfung

Es wurden bedeutend weniger Fälle von Nebenwirkungen gemeldet als 2009. Impfkomplikationen in Form von Aborten, Reaktionen an der Impfstelle (Schwellungen, Abszesse) und gestörtes Allgemeinbefinden mit Fieber waren die drei häufigsten Gründe. Alle korrekt und rechtzeitig eingegangenen Meldungen wurden beurteilt und abschliessend bearbeitet.



Ein Schaf mit fortgeschrittenen Symptomen der Blauzungenkrankheit. Foto: BVET

Aussichten Bluetongue 2011

In der Schweiz und auch in unseren Nachbarländern waren die Bekämpfungsmassnahmen der vergangenen Jahre erfolgreich. Aus grenznahen Regionen sind 2010 keine Ausbrüche von BT gemeldet worden. Im Mittelmeerraum sind noch verschiedene Virentypen aktiv. So kommen Krankheitsfälle im Süden von Spanien und Portugal, auf Sardinien und Sizilien sowie in Griechenland, der Türkei und Israel vor. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass jederzeit und überall mit Ausbrüchen irgendeines Virentyps gerechnet werden muss. Stete Aufmerksamkeit und Vorbereitungen zur Bekämpfung sind geboten. Dadurch können im Ernstfall die erforderlichen Massnahmen schnell ergriffen werden.

2011 ist keine Impfung gegen die BT vorgeschrieben, weil das Ansteckungsrisiko in der Schweiz als gering eingeschätzt wird. Tierhaltende können ihre Wiederkäuer freiwillig gegen die Blauzungenkrankheit impfen und so vor einer möglichen Ansteckung schützen. Der Bund und der Kanton leisten an die Impfung gegen die BT im Gegensatz zu den Vorjahren keine finanzielle Unterstützung mehr.

Bovine Virus Diarrhoe (BVD)

2010 wurden mehr als 27'000 neugeborene Kälber mittels Ohrstanzprobe auf BVD untersucht. Auch 2011 braucht es die konsequente Mitarbeit aller Tierhalter. Die Sömmerungsbetriebe stellen dabei eine besondere Herausforderung dar.

Die Bovine Virus Diarrhoe (BVD) ist eine viral bedingte Durchfallerkrankung bei Rindern, welche oft tödlich endet oder zu unterentwickelten Kälbern, sogenannten Kümmerern, führt. Das Ausrottungsprogramm wird seit dem Jahre 2008 durchgeführt. Permanent infizierte Tiere sind lebenslang Virusausscheider und müssen aus der Rinderpopulation eliminiert werden, um die Infektionskette der BVD zu unterbrechen. Diese sogenannten PI-Tiere, welche trächtige Rinder und Kühe gefährden und die ungeborenen Kälber anstecken können, machen heute weniger als 0.2 % der neugeborenen Kälber in der Rinderpopulation aus. Um auch die letzten PI-Tiere aufzuspüren und zu eliminieren, werden alle neugeborenen Kälber bis mindestens Ende 2011 getestet, wie dies bereits in den vergangenen zwei Jahren der Fall war. Im Kanton Graubünden sind dies jährlich über 30'000 Ohrstanzproben.

Der Landwirt ist gefordert

Für einen Erfolg der BVD-Ausrottung braucht es den Einsatz aller.

Der Landwirt markiert seine Kälber möglichst sofort nach der Geburt und schickt die Ohrstanzproben umgehend an unser veterinärbakteriologisches Labor (VbL). Er sorgt dafür, dass Kälber mit Leerproben möglichst schnell mit einer grünen BVD-Ohrmarke nochmals geprobt werden. Er hält sich an die Sperren: Er kauft oder verkauft keine Kälber, bevor das Testresultat vorliegt. Er prüft stets den BVD-Status eines Tieres. Er lässt unbedingt auch alle Aborte und Totgeburten abklären - ein PI-Tier kann die gesamte Herde anstecken. Er achtet auf Symptome der BVD: Ein schwaches Kalb? Viele Aborte? Ist dies der Fall, spricht er mit seinem Tierarzt.

Sömmerungsbetriebe

All diese Massnahmen gelten auch für die Sömmerungssaison. Dort übernimmt der Alpmeister in Absprache mit dem Alphirt diese Aufgaben.

Auf grossen Sömmerungsbetrieben, wo sich während der Sommermonate Tiere aus den verschiedensten Betrieben und Kantonen vermischen, können PI-Tiere enorme Schäden anrichten und den Sanierungserfolg entscheidend gefährden.



Kälber müssen innerhalb von 5 Tagen nach der Geburt markiert werden und mittels einer Ohrstanzprobe auf BVD untersucht werden

Fachstelle Tierschutz seit 1. Juli 2010 operativ

Um den neuen Anforderungen im Tierschutz gewachsen zu sein und der Gesetzgebung nachzukommen, wurde das ALT per 1. Juli 2010 mit einer neu geschaffenen Fachstelle Tierschutz ergänzt.

Die Fachstelle koordiniert die gesetzlich verlangten Tierschutzkontrollen aller Tierhaltungen, der Tiertransporte und der Schlachtungen. Dabei wird sie von verschiedenen Seiten unterstützt: Kantonalen Dienststellen (z. B. Amt für Landwirtschaft und Geoinformation, Amt für Natur und Umwelt, Plantahof, Kantonspolizei) sowie Gemeinden, Amtstierärzten, praktizierenden Tierärzten und Fleischkontrolleuren. Für bestimmte Fragestellungen und Projekte werden Fachexperten zugezogen. Die Fachstelle ist ebenfalls zuständig für das Bewilligungswesen und die Aufsicht der Wildtierhaltungen, Tierheime, Tierhandlungen, Tierbörsen, Tiermärkte, Tieraustellungen, Tierversuche als auch für schmerzhafte Eingriffe bei Nutztieren. Ihr unterstehen die Bereiche Findeltiere und Hundewesen.

Projekt "Animal Grischun"

Mit dem Projekt „Animal Grischun“ hat das ALT im Jahr 2010 die Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisa-

tionen zur Unterstützung im Vollzug des Tierschutzes gestartet. Dazu gehören regelmässige Kontakte zu den regionalen Tierärzten und dem Tierschutzverein Graubünden wie auch der Aufbau der Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei und der Stadtpolizei Chur.

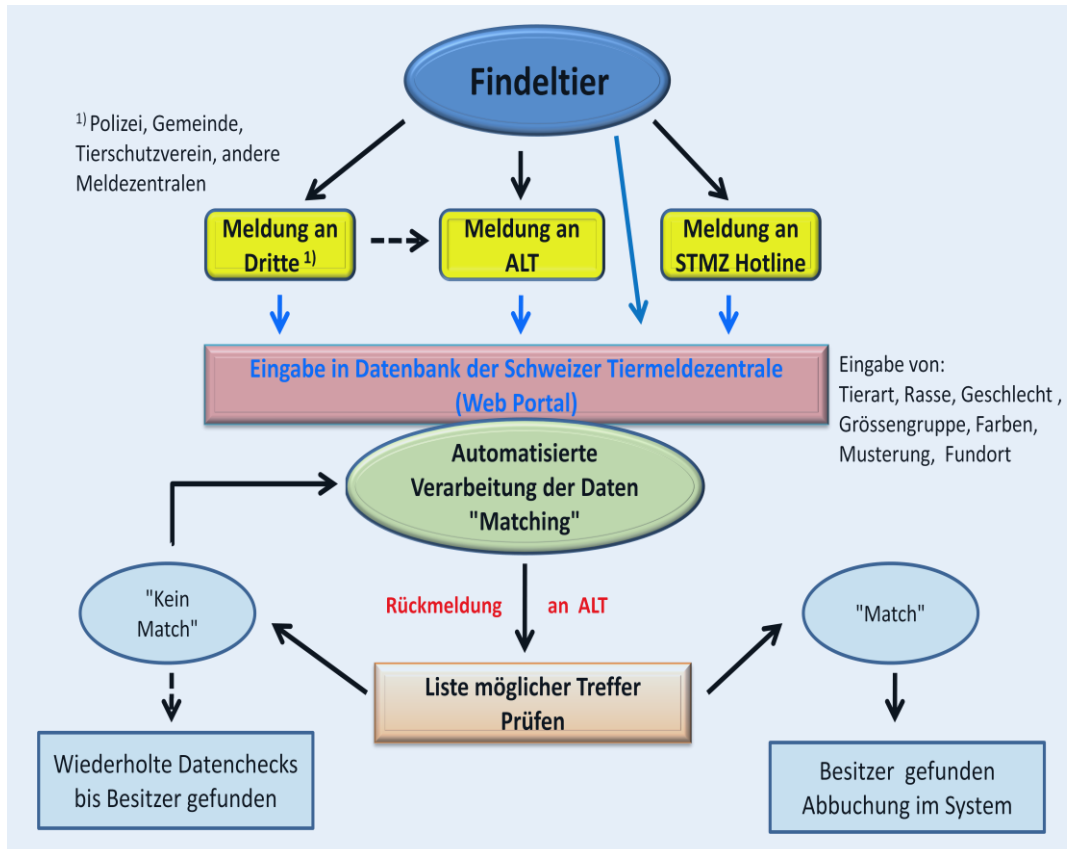
Im November 2010 wurden elf Tierschutzkoordinatoren der Polizei in die Tierschutzgesetzgebung eingeführt und in verschiedenen Bereichen der Vollzugsunterstützung geschult.

Ausbildung für Hundehalter

Am 31. August 2010 sind die Übergangsbestimmungen zur Erlangung des Sachkundenachweises (SKN) für Hundehalter abgelaufen. Das heisst, dass alle Hundehalter, welche seit dem 1. September 2008 einen Hund übernommen haben, heute einen anerkannten SKN erbringen müssen. Laut Rückmeldungen der Gemeinden, welche für die Hunderegistrierung zuständig sind, sind die Kontrollen respektive Überprüfungen zum SKN überwiegend erfreulich verlaufen.



Pferdeauslauf mit Einzäunung ohne Verletzungsgefahr und Ausbruchrisiko



Rückführungsprozess von Findeltieren

Meldungen von Findeltieren

Das ALT hat im vergangenen Jahr mit der Schweizerischen Tiermeldezentrale (STMZ) einen neuen Vertragspartner gefunden, welcher zur Registrierung von Tierfundmeldungen und vereinfachten Suche und Auffinden des Tierhalters seine Tiermeldedatenbank zur Verfügung stellt. Die STMZ macht rund um die Uhr eine professionelle Verknüpfung von Vermisst- und Fundmeldungen innerhalb des ganzen Kantons. Auch Meldungen aus der übrigen Schweiz werden sofort mit allen bestehenden Informationen über gesuchte Tiere in der Datenbank abgeglichen.

Tierschutzfälle

Aufgrund von Tierschutzmeldungen hat das ALT im Kontrolljahr 103 Tierhaltungen kontrolliert. Bei zehn Tier-

haltungen wurden massive Verstösse gegen die Tierschutzgesetzgebung festgestellt, die zu einer Strafanzeige führten.

Im Bereich Hundewesen wurden 149 Fälle von Aggression, Hund/Hund-Bissen und Hund/Mensch-Bissen gemeldet. Daraus erwuchsen 93 Verfügungen, sechs Anzeigen und 44 Mahnbriefe. Auf Grund der hohen Anzahl jährlich gemeldeter Hundebissvorfälle muss festgestellt werden, dass nach wie vor nicht alle Hundehalter und Hundehalterinnen ihre Aufsichts- und Sorgfaltspflicht gegenüber ihrem Hund wahrnehmen. Wie sich die SKN-Ausbildung der Hundehalter auf die Entwicklung der Anzahl Vorfälle auswirkt, wird sich in den nächsten Jahren zeigen.

Qualitätsverbesserung durch Automation

Das Veterinärbakteriologische Labor (VbL) untersucht nach Vorgaben des Bundesamtes für Veterinärwesen und im Auftrag des Bereiches Tiergesundheit des ALT als auch Tierärzten und Tierhaltern Organe, Gewebeprobe n und Körperflüssigkeiten auf das Auftreten von Infektionskrankheiten. Die Untersuchungen dienen der Überwachung der Tierseuchefreiheit und der frühzeitigen Erkennung des Auftretens von Seuchenerregern in den Tierbeständen. Des Weiteren sollen Erreger infektiöser Erkrankungen als Grundlage für eine gezielte tierärztliche Therapie bei Einzeltieren identifiziert werden.

Im Berichtsjahr bearbeitete das veterinärbakteriologische Labor 27'036 Gewebeprobe n und 20'445 Blutprobe n im Zusammenhang mit der Tierseuchenüberwachung. Dafür ist ein neuer Pipettierroboter in Betrieb genommen worden. Der Roboter bringt durch die Automation von Vorbereitung und Verteilung der Probe n im Analysegerät verlässlichere Resultate und zusätzliche Einsatzmöglichkeiten in der Tierseuchendiagnostik.



Gabriella Weidmann (Cheflaborantin VbL) vor einem Pipettierroboter

Zahlreiche BVD-Untersuchungen

Wie im Vorjahr standen im Jahr 2010 umfangreiche Untersuchungen auf das BVD-Virus im Zentrum der Tierseuchendiagnostik. Insgesamt wurden 27'036 Gewebeprobe n von Kälbern mittels ELISA (Enzyme Linked Im-

munosorbent Assay) analysiert. Im Rahmen der vom BVET angeordneten Stichprobenuntersuchungen wurden 20'445 Blutprobe n auf Abwehrstoffe (Antikörper) gegen weitere Tierseuchen (IBR, EBL, CAE, Brucellose) untersucht. 1'200 Fälle von Aborten, Fehl- und Totgeburten bei Rindern, Schafen und Ziegen wurden bezüglich infektiöser Ursachen abgeklärt. Über 3'000 Milchprobe n wurden auf Erreger von Euterentzündungen (Mastitis) untersucht. Parasitologische Untersuchungen dienten der Abklärung von Trichinenbefall bei Schlachttieren (4'720 Fleischprobe n) und Magen-Darm- sowie Ektoparasiten in Tierbeständen (349 Probe n).

Optimierung der ELISA-Diagnostik

Nach umfangreichen Validierungen konnte Anfang 2010 ein neuer Pipettierroboter in Betrieb genommen werden. Der Roboter automatisiert die Vorbereitung und Verteilung von Blutprobe n für die Tierseuchendiagnostik mittels ELISA-Diagnostik. Er garantiert eine verbesserte Pipettiergenauigkeit und Reduktion von Fehlern im System, welche eine Verbesserung der Qualität der Untersuchungen sicherstellt. Die Möglichkeit, grössere Probenzahlen zu verarbeiten, die flexible Einsatzbarkeit und die technischen Ausbaumöglichkeiten des Systems garantieren einen effizienten Einsatz in der Diagnostik. Mittelfristig soll der neue Roboter auch zur Vereinfachung der Etablierung und Validierung der ELISA-Diagnostik neuer Infektions- und Seuchenerreger in den Nutztierhaltungen beitragen.

Neue Zugehörigkeit und Reorganisation

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser stand im Berichtsjahr unter dem Zeichen organisatorischer und personeller Veränderungen.

Im Kanton Graubünden waren 2'683 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. 58 Bewilligungen wurden für neu eröffnete Betriebe erteilt, 57 Betriebe verzeichneten einen Inhaberwechsel und 40 Bewilligungen wurden infolge Betriebsschliessung aufgehoben. Der Rest der 1'616 Mutationen bezog sich auf Abrechnungs- und Adressänderungen. Festwirtschaftsbewilligungen wurden 558 erteilt.

Reorganisation

Auf den 1. Januar 2010 wurde die Sektion Gebrannte Wasser vom Amt für Wirtschaft und Tourismus als neue Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser in das ALT integriert. Die Zugehörigkeit zum ALT bringt diverse Vorteile mit sich, wie zum Beispiel die Koordination und Zusammenarbeit mit dem Bereich Lebensmittelsicherheit bei den Kontrollbesuchen der Betriebe.

Per 1. April 2010 wurde die Stelle in eine Leitungs- und eine Sekretariatsstelle zu je 50 % aufgeteilt und mit neuen Personen besetzt. Als Folge der personellen Veränderungen wurden diverse Abläufe reorganisiert und den neuen Strukturen angepasst.

Seit dem Sommer wurde zielstrebig auf die Inbetriebnahme der neuen Datenbank per Januar 2011 hingearbeitet. Das Ziel, die Effizienz zu steigern, wird schon alleine dadurch erreicht, dass nun alle ALT-Bereiche und -Abteilungen mit demselben Informationssystem auf gleiche Datensätze zugreifen können. So wird zum Beispiel die interne Koordination bei der Planung von Kontrollen durch das einheitliche System wesentlich vereinfacht.

Jugendschutz

Die Jugendschutzbestimmungen müssen beim Verkauf von Alkohol deklariert und konsequent umgesetzt werden. Gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung müssen an allen Verkaufspunkten Hinweisschilder bezüglich den Abgabeverboten angebracht werden. Die Sensibilisierung des Verkaufspersonals hinsichtlich der Jugendschutzbestimmungen erfolgt unter anderem durch den Versand von Informationsmaterial mit jeder Ausschank-, Kleinhandels- und Festwirtschaftsbewilligung. Trotz dieser aktiven Information mussten seitens des ALT 14 Strafverfahren gegen Service- oder Verkaufsverantwortliche wegen Abgabe von gebrannten Wassern an Minderjährige eingeleitet werden.



Checkpoint: Informationsmaterial zum Jugendschutz.
Foto: ZEPRA

Revision Alkoholgesetz

Das Vernehmlassungsverfahren zur Totalrevision des eidgenössischen Alkoholgesetzes ging am 31. Oktober 2010 zu Ende. Es handelt sich dabei um ein wichtiges politisches Geschäft, welches die Alkoholpolitik der nächsten Jahrzehnte bestimmen wird.

Chemikalien: nützlich oder gefährlich?

Die Abteilung Chemikaliensicherheit beschäftigt sich in verschiedenen Bereichen mit den entsprechenden Regelungen über Chemikalien. Sie ist für den Vollzug der Chemikaliengesetzgebung und der Badewasserkontrolle verantwortlich, vollzieht die Einschliessungsverordnung, die den Umgang mit pathogenen Organismen in geschlossenen Systemen regelt, und führt einfache Wohngiftabklärungen durch. Im Bereich Strahlenschutz ist sie für die Einhaltung des Grenzwertes des radioaktiven Radongases in bewohnten Räumen zuständig.



Unsachgemässer Umgang oder der Einsatz von ungeeigneten oder verbotenen Chemikalien können die Gesundheit des Menschen oder die Umwelt schädigen. Deshalb wurden Treibgasmittel in Spraydosen, welche die Ozonschicht zerstören, verboten, und der Einsatz von Unkrautvertilgungsmitteln auf Dächern, Terrassen, Lagerplätzen auf und an Strassen und Wegen wird nicht zugelassen.

Zweckmässig eingesetzte Chemikalien können jedoch sehr wertvoll für die Bevölkerung sein. Ohne den Einsatz von Desinfektionsmitteln könnte die Hygiene in Spitälern nicht gewährleistet oder ein Hallenbad nicht bedenkenlos betrieben werden. Reinigungs- und Waschmittel sachgerecht angewendet erleichtern den Alltag.

Chemikalienhändler



Im Rahmen der Chemikalienkontrolle wurden 25 Chemikalienbetriebe inspiziert. Die Kontrollen betrafen Hersteller, Importeure und Verkaufsstellen von Stoffen und Zubereitungen. Die Produktpalette umfasste vorwiegend Schwimmbadchemikalien, Campingzubehör, Reinigungsmittel, Pfeffersprays und die Verkaufssortimente von Bastelshops und Baumärkten.



Hersteller und Importeure sind mit wenigen Ausnahmen verpflichtet, Stoffe und Zubereitungen im Produktregister des Bundes zu melden. Biozidprodukte (z.B. Desinfektionsmittel) und Pflanzenschutzmittel müssen von den entsprechenden Bundesstellen zugelassen werden.

Hersteller und Importeure unterliegen auch der Selbstkontrollpflicht (Überprüfung der Einstufung, Kennzeichnung, Verpackung und des Sicherheitsdatenblattes). Von 14 kontrollierten Herstellern oder Importeuren haben fünf Betriebe gegen die Melde- und Zulassungspflicht verstossen. Unterlagen über durchgeführte Selbstkontrollen konnte kein Betrieb vorweisen.



Chemikalienverkaufsstellen unterliegen verschiedenen Abgabevorschriften. Im Detailhandel dürfen besonders gefährliche Chemikalien nicht in der Selbstbedienung angeboten werden. Beim Verkauf muss eine Beratung durchgeführt werden. Zur Durchführung der Beratung braucht es Sachkenntnis, die durch eine Ausbildung erlangt werden kann. Werden explosive, stark ätzende, giftige oder Selbstverteidigungssprays verkauft, müssen verschiedene Daten des Käufers schriftlich festgehalten werden (Aufzeichnungspflicht). Bei der Abgabe von gefährlichen Chemikalien an berufliche Verwender muss unaufgefordert ein Sicherheitsdatenblatt abgegeben werden. Von 15 Verkaufsstellen hatten drei Betriebe verbotenerweise gefährliche Chemikalien in der Selbstbedienung. Die Aufzeichnungspflicht wurde von rund der Hälfte nicht durchgeführt und die Ausbildung für die Sachkenntnis fehlte bei 13 Betrieben. Auch gaben 13 Verkaufsstellen den beruflichen Verwendern keine Sicherheitsblätter ab.



Der Caumasee in Flims zieht jedes Jahr viele Badegäste an

Stoffe und Zubereitungen

Im Rahmen der Chemikalienkontrollen wurden 445 Stoffe und Zubereitungen kontrolliert. Überprüft wurden die Einstufung, Kennzeichnung, Etiketete, Verpackung sowie das Sicherheitsdatenblatt.

Bei 25 % aller kontrollierten Proben musste die Einstufung oder die Kennzeichnung beanstandet werden. Vorwiegend waren direkt importierte Produkte betroffen. Unzulässige Werbung auf der Etiketete musste bei weiteren 9 % bemängelt werden.

Für gewisse Produkte müssen die Verpackungen mit einem kindersicheren Verschluss und mit einem tastbaren Gefahrenhinweis versehen sein. Bei einigen ätzenden Produkten (Säuren und Laugen) sowie wenigen Lampenölen fehlten diese zusätzlichen Massnahmen. Rund die Hälfte aller kontrollierten Sicherheitsdatenblätter entsprachen nicht den Vorschriften. Die Mängelliste reichte von geringen Fehlern bis unvollständigen Angaben über Schutz- und Erste-Hilfe-Massnahmen.

Durch Wahrnehmung der Selbstkontrollpflicht könnten einige Verstösse gegen die Abgabepflichten sowie mangelhafte Produkte vermieden werden. Ein sichererer Umgang mit Stoffen und Zubereitungen kann nur gewährleistet werden, wenn alle Parteien wie Hersteller, Verkäufer und Verwender Ihre Sorgfaltspflicht wahrnehmen.

Badewasserkontrollen

Zur Überwachung der Badewasserqualität wurden bei 327 Kontrollen 543 Proben aus öffentlichen Hallen- und Freibädern, Hotel-, Therapiebädern sowie aus Bädern von Wohn- und Ferienüberbauungen erhoben. Mit 19 % lag die Beanstandungsquote etwas tiefer als in den Vorjahren. In bakteriologischer Hinsicht mussten 9 % aller Proben beanstandet werden. Die anderen Beanstandungen sind auf zu hohe oder zu tiefe pH-Werte oder falsch dosierte Desinfektionsmitteln zurückzuführen.

Neben den Badewasserkontrollen in künstlichen Becken wurden auch elf Badeseen kontrolliert. Dabei wurden 23 Wasserproben erhoben und untersucht. Aufgrund der bakteriologischen und chemischen Resultate mussten keine Massnahmen angeordnet werden. In den Bündner Badeseen kann bedenkenlos gebadet werden.

Radonmessungen



Das radioaktive Radongas lässt sich leicht mit passiven Dosimetern in Gebäuden messen.

Ist man während Jahren hohen Radonkonzentrationen in Aufenthalts- und Wohnräumen ausgesetzt, kann man an Lungenkrebs erkranken. Andere gesundheitliche Schädigungen sind dem Radon nicht nachzuweisen. Die Bedrohung durch Radon in Gebäuden kann durch wirkungsvolle und zum Teil recht einfache bauliche Massnahmen vermindert werden.

Die Radonkonzentration wird in Becquerel pro Kubikmeter Luft (Bq/m^3) gemessen. In der Schweiz gilt für bewohnte Räume ein Grenzwert von $1'000 \text{ Bq}/\text{m}^3$. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt seit Herbst 2009 ein Referenzwert von maximal $300 \text{ Bq}/\text{m}^3$.

In Zusammenarbeit mit Gemeinden werden Radonmesskampagnen auf freiwilliger Basis für die Bevölkerung durchgeführt. Im Berichtszeitraum wurden in den Gemeinden Flims und Rueun Radonmessungen angeboten. In Flims ist zurzeit der Radonwert von 145 Gebäuden und in Rueun von 75 bekannt. Grenzwertüberschreitungen wurden in Flims in 21 und in Rueun in 15 Häusern gemessen. Die Gebäudebesitzer wurden aufgefordert, Sanierungsmassnahmen zu realisieren.

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit	insgesamt	kontrolliert 2010
Industriebetriebe	35	19
Metzgereien	201	82
Molkereien	249	114
Bäckereien und Konditoreien	145	92
Weinkelterer	77	20
Hofläden	30	16
Handelsbetriebe	758	343
Gastronomiebetriebe	2'572	1'417
Cateringbetriebe	52	21
Küchen von Heimen und Spitälern	98	62
Armeeküchen	43	10
Trinkwasserversorgungen	291	70
Untersuchte Trinkwasserproben	-	530
Untersuchte Lebensmittelproben	-	1'425

Tiergesundheit	insgesamt	kontrolliert 2010
Nutztierhaltungen/Blaue Kontrollen	4'500	409
Nutztierhaltungen/Tierschutzkontrollen	4'500	103
Milchproduktionsbetriebe/Weisse Kontrollen	760	316
Hundehalter	11'000	149
Untersuchte Schlachttierkörper	-	20'275
Untersuchte Laborproben	-	56'625

Chemikaliensicherheit	insgesamt	kontrolliert 2010
Badebetriebe	210	327
Chemikalienbetriebe	186	25
Chemikalien/Zubereitungen	-	445
Radonmessungen	-	135

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	insgesamt
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'683
Mutationen	155
Festwirtschaftsbewilligungen	558
Strafmandate	36

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**Amtsleitung**

Dr. Rolf Hanimann

Zentrale Dienste

Corina Carl, Leiterin
Loretta Godenzi, Margrit Weinhold, Ivo Capol

Qualität und EDV

Marie-Louise Degonda, Leiterin

Finanzen

Gertrud Casanova, Nicole Henny

LebensmittelsicherheitMatthias Beckmann, Kantonschemiker
Dr. Adrian Schmitt, Stefania Savino, Ivo Capol

Inspektorat West

Peter Lang, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter
Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch

Inspektorat Ost

Christian Ambühl, Leiter
Georg Huber, Kurt Huber, Hansruedi Ryffel

Lebensmittellabor

Dr. Riccarda Rischatsch, Leiterin
Rosmarie Herzog, Nadine Koch, Janka Ruttloff, Fadri Beeli, Carmen Flütsch

Umweltlabor

Dr. Dietmar Baumann, Leiter
Barbara Bleuler, Jana Ianni, Eveline Künzi, Simeon Schmid, Petra Schneider**Tiergesundheit**Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt
Marie-Louise Degonda, Manuela Pasqual, Saskia Aeschbacher

Öffentlicher Veterinärdienst

Dr. Giochen Bearth, Leiter und Kantonstierarzt-Stellvertreter
Dr. Tanja Albertin, Dr. Franco Ardüser, Dr. Men Bischoff, Dr. Hans Jecklin,
Dr. Marianne Loretz, Dr. Anton Milicevic, Dr. Urs Probst, Dr. Leonhard Weber

Tierseuchen

Dr. Giochen Bearth, Leiter

Tierschutz und Labor

Dr. Thomas Bürge, Leiter
Marco Agnello, Martin Lienhard, Sylvia Nerz, Gabriella Weidmann,
Renate Weinmann, Thomas Wolfer

Kontrolle Primärproduktion

Dr. Adrian Arquint, Leiter
Leonhard Weber, Rahel Ledermann**Chemikaliensicherheit**Roland Fiechter, Leiter
Monica Coco, Martin Lutz**Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser**Corina Carl, Leiterin
Saskia Aeschbacher

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

ALT



Impressum

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Planaterrastrasse 11, 7001 Chur

Telefon 081 257 24 15
Fax 081 257 21 49
E-Mail info@alt.ch.gr

Internet: www.alt.gr.ch

Gestaltung: Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden