



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

ALTI

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Viele gute Betriebe, wenige schwarze Schafe	4
Auf der Suche nach objektiven Nachweisen	6
Hygienekontrollen in der Primärproduktion	9
CAE und Sauerbrut	10
Enthornung und Kastration: Sachkunde bitte!	12
Ausbildungspflicht für Hundehalter trägt Früchte	13
Den Erregern des Q-Fiebers auf der Spur	14
Chemikalienverpackungen: Sicher oder übertrieben?	15
Aufbau und Zusammenarbeit	17
Das Amt in Kürze	18

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser

Nachdem das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit in den letzten Jahren mit neuen Strukturen die Auftragserfüllung optimieren konnte, stand im Berichtsjahr die Konsolidierung im Vordergrund. Die neue Organisation mit ihren Aufgabenbereichen hat sich sehr bewährt und wird auch gelebt. Damit ergibt sich eine Steigerung an Effizienz und Effektivität sowohl für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Amtes als auch vor allem für Aussenstehende. Das Zusammenlegen dieser beiden Behörden hat sich in immer mehr Kantonen durchgesetzt. Aber auch beim Bund zeichnet sich eine Entwicklung ab, die durch den Wechsel des Bundesamtes für Veterinärwesen ins Departement des Innern die Chance eröffnet, dass alle Abteilungen und Ämter, die auf Bundesebene für die Sicherheit von Lebensmitteln sowie für die Gesundheit und das Wohl der Bevölkerung und der Tiere zuständig sind, zu einem einzigen Amt zusammengelegt werden könnten.

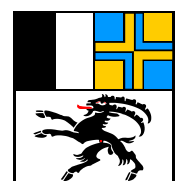
Im Bereich Tiergesundheit wurden mit einem neuen Konzept, basierend auf speziell ausgebildeten Amtstierärzten, die veterinärmedizinische Behördentätigkeit auf eine noch professionellere Basis gestellt und durch die Regionalisierung die Verbindung mit den privat praktizierenden Tierärzten gestärkt. Die Teilnahme an der nationalen Krisenübung "NO-SOS 2011" des Veterinärdienstes Schweiz war auch für uns instruktiv und lehrreich.

Im Bereich Lebensmittelsicherheit wurde mit der Einführung eines Datenmanagementsystems, das Inspektions- und Labordaten betriebsspezifisch zusammenführt und eine gemeinsame Bearbeitung zulässt, ein Meilenstein im effizienten Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung realisiert. Trotz der Komplexität des Systems, das auch Bereiche der Tiergesundheit, der Chemikaliensicherheit und des Gastwirtschaftswesens umfasst, konnte die Einführungsphase per Ende Jahr erfolgreich abgeschlossen werden.

Daneben beschäftigte uns als letzter Schritt der Reorganisation die Neustrukturierung der drei bisherigen Laboratorien. Um den Bedürfnissen von amtlichen Untersuchungen und Kundenwünschen besser entsprechen zu können, wurde neu ein Biologie-Labor mit den Abteilungen Veterinär-Diagnostik, Mikro- und Molekularbiologie, und ein Chemie-Labor gebildet. Damit wird der Ressourceneinsatz noch besser auf die Nachfrage abgestimmt.

Ohne den guten Willen und die Bereitschaft aller Mitarbeiter, sich für die Sache voll einzusetzen, könnte das Amt seinen Auftrag nicht so tadellos erfüllen. Dafür danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Dank dem Tag für Tag grossen Einsatz konnten wir die uns gestellten Aufgaben bestens meistern zum Wohl von Mensch und Tier im Kanton Graubünden.

Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung ALT



Viele gute Betriebe, wenige schwarze Schafe

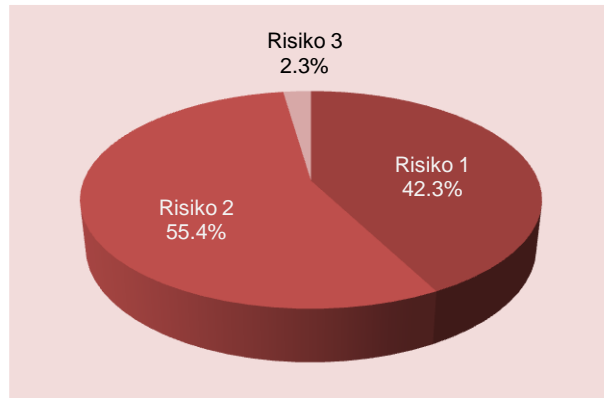
Die amtliche Lebensmittelkontrolle ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, deren Ziel es ist, mittels Inspektion vor Ort die Übereinstimmung eines Lebensmittelbetriebes mit den rechtlichen Anforderungen zu überprüfen und bei Abweichungen von diesen mit geeigneten Massnahmen gegenzusteuern.

Kein leichtes Unterfangen, denn bei aller Verschiedenartigkeit der Lebensmittelbetriebe fallen doch alle unter dasselbe Gesetz. Für einen Industriebetrieb, der Massenware auf internationaler Ebene produziert, gelten also prinzipiell dieselben Anforderungen wie für den Kiosk. Die Schwierigkeit für die Lebensmittelkontrolle besteht nun darin, mit dem rechten Augenmass gesetzliche Anforderungen auf die jeweilige Betriebskategorie zu adaptieren. Hier müssen oftmals Kompromisse eingegangen werden. Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz als oberstes Gut müssen jedoch gewahrt bleiben.

Risikokzept

Um bei der Beurteilung eines Betriebes schweizweit einheitlich vorzugehen und somit zu vergleichbaren Resultaten zu gelangen, werden Inspektionen nach folgendem Konzept durchgeführt: Über die vier Beurteilungsbereiche *Selbstkontrollkonzept, Lebensmittel, Prozesse/Tätigkeiten* und *räumlich-betriebliche Verhältnisse* wird eine Gefahrenermittlung durchgeführt. Ebenso wird das Ausmass im Eintretensfall bestimmt, indem die Verderbnisanfälligkeit der Produkte, die Art der Kundschaft und die Bedeutung des Betriebes bewertet werden. Aus Gesamtfahr und Ausmass ergibt sich das Risiko eines Betriebes. Die Skala reicht von 1 (geringes Risiko), über 2 (mittleres Risiko) bis 3 (hohes Risiko). Betriebe der Risikoklasse 1 müssen am wenigsten, diejenigen der Risikoklasse 3 am häufigsten kontrolliert werden.

Im Berichtsjahr wurden 2'331 Kontrollen in 2'175 Betrieben durchgeführt. Die Risikoverteilung ergibt sich aus der nachfolgenden Abbildung mit erfreulichem Resultat.



Risikoverteilung der im Jahr 2011 inspizierten Betriebe

Proben aus der Küche

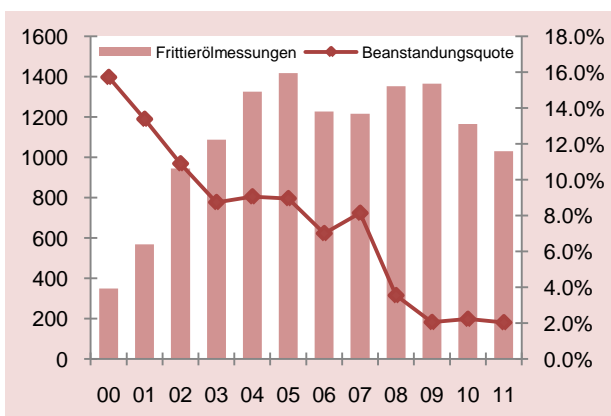
Ein sicheres Indiz für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln in der Gastronomie ist die amtliche Beprobung vorgekochter Speisen. Hier bieten sich vor allem vorgekochte Teigwaren an, da die Trefferquote in der Regel hoch liegt. Das hat mehrere Gründe: Zum einen liefern Teigwaren einen optimalen Nährboden für das Wachstum von Mikroorganismen. Zum anderen werden diese Produkte zumeist überlagert oder bei zu hohen Temperaturen aufbewahrt. Ein dritter nicht zu vernachlässigender Punkt liegt im Handling vorgekochter Teigwaren. Leider werden diese oftmals mit blossen Händen "geschöpft". Der letzte Gang zum WC spiegelt sich dann in den Resultaten wieder: 45 % aller beprobten Teigwaren mussten 2011 beanstandet werden!

Die Beanstandungsquote über insgesamt 800 in der Gastronomie erhobenen Proben liegt bei 27 %. Was kann der Küchenchef tun, um die Situation zu verbessern? Grundregeln der Lebensmittelhygiene beachten, Personal in Sachen Hygiene regelmässig schulen und zur persönlichen Hygiene anhalten, Geräte und Einrichtungen in Stand halten, Risiken für die Produktsicherheit analysieren, gegebenenfalls Verfahren und Rezepturen anpassen, Vorbeugemassnahmen ergreifen und diese regelmässig kontrollieren, unter anderem auch mit selbst veranlassten Beprobungen vorgekochter Lebensmittel.

Fritteusen immer besser

Schlechte Frittieröle können bei den Konsumenten Beschwerden auslösen. Im Jahr 2000 wurden portable Frittierölmessgeräte für die Lebensmittelkontrolle angeschafft. Seither werden im Rahmen von Inspektionen pro Jahr rund 1'000 Frittieröle gemessen.

Zu Beginn der Messungen war noch jedes sechste gemessene Frittieröl zu beanstanden. Aufgrund der vielen Messungen hat sich die Qualität des Frittieröls in Gastgewerbebetrieben kontinuierlich verbessert und die Beanstandungsquote hat sich in den letzten Jahren bei 2% eingependelt. Zwischenzeitlich haben sich viele Betriebe dazu entschlossen, im eigenen Interesse Frittierölmessgeräte anzuschaffen und die Frittierölqualität im Rahmen der Eigenkontrolle selber zu überprüfen.



Hausschlachtungen

Betreffend Hausschlachtungen musste das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit im Berichtsjahr mehrfach intervenieren. Für Schlachtvieh gilt, dass ein Tier, welches zum Eigengebrauch, d. h. für die auf dem Betrieb lebenden Familienmitglieder verwertet werden soll, im Herkunftsbestand geschlachtet werden muss (Haus- oder Hofschlachtung). Anschliessend darf weder der Schlachtierkörper noch dessen geniessbare Teile den Herkunftsbestand verlassen, auch nicht zur Zerlegung oder weiteren Verarbeitung wie z. B. wursten, rä-

chern oder vakuumieren. Sollte dies in Erwägung gezogen werden, um mit dem Verkauf von Fleisch und Würsten ab Hof die Wertschöpfung der eigenen Tiere zu erhöhen, müssen die Tiere zwingend in einem bewilligten Schlachtlokal geschlachtet werden und die nachfolgende Verarbeitung, Lagerung und Verkauf in einem der Lebensmittelkontrolle gemeldeten Betrieb stattfinden.

Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass traditionelle Hausschlachtungen, die von Erlebnisgastrologen als ultimatives Gastroevent angeboten werden, aus veterinär- und lebensmittelrechtlichen Gründen nicht möglich sind.

Cassis-de-Dijon

Auf einen Hinweis des Zollinspektorats Schaanwald überprüfte das ALT die Verkehrsfähigkeit eines aus Belgien importierten Getränks. Beim sogenannten *Kriek Bière Lambic* handelt es sich um eine belgische Bierspezialität, die durch Spontangärung unter Mitverwendung von Sauerkirschen (flämisch Kriek) entsteht. Da der Etikette eine rechtmässige Sachbezeichnung und ein Zutatenverzeichnis fehlte und die Schrift unleserlich klein war, musste der Verkauf von Amtes wegen eingestellt werden, bis dass der rechtskonforme Zustand wiederhergestellt würde.

Der Importeur richtete daraufhin ein Gesuch ans Bundesamt für Gesundheit unter Berufung auf das Cassis-de-Dijon-Prinzip, nachdem Erzeugnisse, die in der EU rechtmässig in Verkehr sind, auch in der Schweiz verkauft werden dürfen, sofern öffentliche Interessen dem nicht entgegenstehen. Dem Gesuch wurde mittels Allgemeinverfügung Nr. 1089 vom 24. November 2011 stattgegeben. Gueuze, Lambic und Gueuze-Lambic, hergestellt nach belgischem Recht, die in Belgien rechtmässig im Verkehr sind, dürfen seitdem in die Schweiz eingeführt bzw. in der Schweiz hergestellt und in Verkehr gebracht werden, auch wenn sie nicht den in der Schweiz geltenden technischen Vorschriften entsprechen.

Auf der Suche nach objektiven Nachweisen

"Die Vollzugsbehörden prüfen unter Berücksichtigung objektiver Nachweise, ob festgelegte Anforderungen eingehalten sind", so lautet ein Grundsatz der amtlichen Kontrolle. Dabei wird in der Regel stichprobenweise vorgegangen.

Mittels amtlicher Stichproben all jene Produkte vom Markt zu picken, die den festgelegten Anforderungen eben nicht entsprechen, bleibt indes ein frommer Wunsch, weswegen auch der Gesetzgeber die Sorgfaltspflicht in die Hand der Produzenten und Händler legt. Diese haben mittels geeigneter Eigenkontrollen dafür Sorge zu tragen, dass die von ihnen hergestellten und vertriebenen Lebensmittel sicher sind. Mit amtlichen Probenerhebungen und Laboruntersuchungen wird dann objektiv, also messbar, überprüft, ob der Selbstkontrolle in geeigneter Weise nachgekommen wird.

Bündnerhonig frei von Fremdstoffen

Im Berichtsjahr wurde in drei Gemeinden zur Bekämpfung des Feuerbrandes in Obstanlagen der Einsatz von Streptomycin bewilligt. Über Bienen kann ein unerwünschter Eintrag in Honig erfolgen.

Streptomycin ist ein Antibiotikum. Wegen der Problematik der Resistenzenbildung ist sein Einsatz im Obstbau umstritten. Imker sind im Rahmen der Selbstkontrolle verpflichtet, dafür zu sorgen, dass der in Verkehr gebrachte Honig nicht mit Streptomycin kontaminiert ist. Sie müssen daher ihren Honig nach der Ernte untersuchen lassen. Erst wenn der Nachweis vorliegt, dass der gesetzlich festgelegte Höchstwert für Streptomycin nicht überschritten ist, darf der Honig verkauft werden.

Im Kanton Graubünden wurden 18 Honige, welche im Umkreis von zwei Kilometern einer behandelte Obstanlage produziert wurden, von Amtes wegen beprobt. Desweiteren wurden im Auftrag des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET) sieben Honigproben zur Untersuchung auf weitere Fremdstoffe untersucht.

Die in Graubünden angetroffene Situation ist erfreulich: In keiner der amtlich untersuchten Proben konnten Rückstände nachgewiesen werden.



Bünder Bienenhonig

Spirituosen aus Graubünden

Der Schwerpunkt der Untersuchung wurde auf folgende Parameter gelegt: Methanol, Ethanol, Fuselalkohole, Deklaration. Fuselalkohole (höhere Alkohole) entstehen neben Ethanol bei Gärungsprozessen aus pflanzlichen Stoffen. Typische Begleitalkohole sind n-Propanol, Isobutanol, seltener 2-Butanol oder Amylalkohol und Hexanol. Die meisten Begleitalkohole entstehen während der alkoholischen Gärung durch Prozesse, an denen Hefen und Bakterien beteiligt sind. Dabei sind anders als bei Ethanol nicht Zucker, sondern Aminosäuren die Ausgangsprodukte. Methanol dagegen bildet sich während der Getränkeherstellung nicht durch Gärung, sondern durch Abspaltung von Pektinen, die vor allem in den Schalen von Früchten enthalten sind. Fuselalkohole spielen für die Unverträglichkeit von alkoholischen Getränken eine entscheidende Rolle, weswegen deren Gehalt in Spirituosen gesetzlich limitiert ist.

Insgesamt wurden 20 Spirituosen untersucht. Davon musste ein Erzeugnis wegen nicht korrekter Sachbezeichnung, vier infolge unkorrekter Angabe des Alkoholgehaltes und eine aufgrund eines zu hohen Fuselalkoholgehaltes beanstandet werden.



Reichhaltiges Sortiment an Weich- und Frischkäsen

Weich- und Frischkäse

Weich- und Frischkäse sind sehr sensible Milchprodukte. Bei ihrer Herstellung und Lagerung ist grösste Sorgfalt geboten. Insbesondere die Herstellung von Rohmilchkäse erfordert ausgezeichnete Hygienebedingungen und eine gute Selbstkontrolle. Nur qualitativ einwandfreie Ausgangsmilch darf verarbeitet werden.

Im Berichtsjahr wurden 19 Produkte überprüft, drei davon waren aus Rohmilch hergestellt. Im Fokus der Untersuchungen standen die mikrobiologische Qualität, der Gehalt an Fett und Wasser sowie die korrekte Kennzeichnung. Sieben Proben (37 %) waren zu beanstanden: Bei fünf Proben stimmte die deklarierte Fettgehalts- oder Festigkeitsstufe nicht mit dem Laborresultat überein, zwei Produkte entsprachen nicht den mikrobiologischen Anforderungen an Käse.

Die relativ hohe Beanstandungsquote zeigt Handlungsbedarf auf. Eine Fortsetzung der Untersuchungskampagne ist geplant.

Butter von Alpen

Die Herstellung von Butter auf Alpen ist schwierig. Nur bei sehr guten Hygienebedingungen und steter Einhaltung der Kühlkette können qualitativ einwandfreie Produkte in den Verkehr gebracht werden.

Es wurden 32 Proben erhoben und im Labor untersucht. Im Rahmen der Aktion wurde auch die Beschriftung der Produkte überprüft.

Etwas mehr als die Hälfte der erhobenen Proben war zu beanstanden. Als häufigster beanstandeter Parameter ist ein erhöhter Säuregrad im Butterfett zu nennen. Dies deutet auf übermässige Fettschädigung der Milch, Unterbruch der Kühlkette, mikrobiologischen Verderb oder Überlagerung des Produktes hin.

Gegenüber den Vorjahren konnten Verbesserungen erzielt werden. Nach wie vor sind aber Anstrengungen notwendig, um die Qualität zu steigern.



Blick in eine Alpbuttereie

Cervelat, Bratwurst und Verwandte

Während der sommerlichen Grillsaison erhoben die Bündner Lebensmittelkontrolleure 14 Proben in Metzgereien und 17 weitere in anderen Verkaufsgeschäften, gesamthaft 27 Würste und vier Fleischkäse.

Von 19 verpackten und etikettierten Brühwurstwaren mussten zwei Anpreisungen in Metzgereien als mangelhaft beurteilt werden: Zum Beispiel darf eine in Graubünden produzierte Wurst nicht als "St. Galler Bratwurst" bezeichnet werden, da es sich um eine geschützte geografische Angabe (GGA) handelt. Von den bei Grossverteilern entdeckten Deklarationsmängeln betrafen drei eine Kalbsbratwurst desselben Herstellers, weshalb dieser Mangel nur einmal beanstandet wurde.

Die mikrobiologische Qualität der Brühwurstwaren vermochte nicht immer zu überzeugen. Mehrere Produkte erfüllten die gesetzlichen Anforderungen nicht. Die Produzenten wurden zur Stellungnahme aufgefordert und mussten für den Aufwand der Untersuchung eine Gebühr entrichten.



Brühwurstwaren unterschiedlichster Form und Farbe

Vitamine in Lebensmitteln

Vitamine haben in der Ernährung eine essentielle Funktion. Bei ungenügender Versorgung treten Mangel-

scheinungen auf. Aber auch ein zu hoher Gehalt kann zu Problemen führen. Zum Beispiel können überdosierte fettlösliche Vitamine im Fettgewebe des Körpers verbleiben, was zu toxischen Effekten führen kann. Zu hohe Dosen bei wasserlöslichen Vitaminen sind im allgemeinen unproblematisch, da sie vom Körper rasch wieder ausgeschieden werden.

Der Markt an vitaminisierten Produkten ist beinahe erschöpflich. Insgesamt wurden anlässlich einer ostschweizerischen Kampagne in den Kantonalen Laboratorien Graubünden, Thurgau und Zürich 76 Proben (25 Säuglingsanfangsnahrungen, 28 Energy Drinks und 23 Nahrungsergänzungsmittel) untersucht. Hiervon waren 26 Proben (34 %) zu beanstanden.



Vitamine als Bestandteil von Kapseln, Tabletten und Pulvern

War die Situation bei Säuglingsanfangsnahrungen erfreulich (keine Beanstandungen aufgrund zu niedriger Vitamingehalte), musste bei den Energy Drinks in zehn Fällen (36 %) ein zu geringer Vitamingehalt beanstandet werden.

Mängel bei den Nahrungsergänzungsmitteln blieben im Vergleich zu den Untersuchungen der Vorjahre indessen nahezu unverändert: Es gab nach wie vor Beanstandungen einerseits aufgrund ungenügender Vitamindosierung, andererseits aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung.

Hygienekontrollen in der Primärproduktion



"Bis zu 3'000 Tonnen dioxinverseuchtes Fett wurden laut Angaben der Behörden an mehrere Futtermittelhersteller geliefert. Wohin das Gift von dort aus gelangte und welche Mengen an Nahrungsmitteln belastet sind, ist weitgehend unklar. Verseucht sind wahrscheinlich zwischen 30'000 und 150'000 Tonnen Futter für Geflügel, Rinder und Schweine. Über 1'000 landwirtschaftliche Betriebe wurden wegen des Skandals gesperrt. Obwohl keine unmittelbare Gesundheitsgefährdung für den Konsumenten besteht, reagiert dieser verunsichert: der Verkauf von Hühnereiern ist spürbar gesunken. Die Preise für die Schweine sind seit der Sperrung der ersten Höfe um 40 % eingebrochen. „Der Preisverfall ist so gross, dass die Existenz einiger Betriebe bedroht ist“, sagt ein Verbandssprecher." (Bild-Zeitung, Deutschland)

Ein ähnliches Szenario wie der Dioxin-Skandal in Deutschland kann auch in der Schweiz eintreffen. Entscheidend im Verlauf eines solchen Vorfalls ist der Zeitfaktor. Damit der Schaden in Grenzen gehalten werden kann, müssen möglichst schnell Herkunfts- und Lieferorte der Primärprodukte bestimmt werden können. Die Nach- und Rückverfolgbarkeit ist nebst der Produktionshygiene und der Sauberkeit ein Kernpunkt der Kontrolle im Bereich der Primärproduktion.

Seit dem 1. Januar 2006 gilt für die EU und Drittländer wie die Schweiz, welche in die EU exportieren, das revidierte Hygienerecht. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nicht erschwert oder gar verhindert werden, wurden die schweizerischen Vorschriften im Bereich der Primärproduktion angepasst. Seit 2008 wird die Primärproduktion in Graubünden im Rahmen der ÖLN- und Bio-Kontrollen überprüft. Die zuständige Vollzugsstelle im Bereich der Primärproduktion ist das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Damit keine zusätzlichen Kontrollen auf den Landwirtschaftsbetrieben anfallen, wurde die Überprüfung der Primärproduktion an den Landwirtschaftlichen Kontrolldienst des Kantons Graubünden (LKGR) und an die bio.inspecta AG delegiert.

Die Überprüfung der Primärproduktion findet mindestens alle vier Jahre statt, bei Beanstandungen häufiger. Die wichtigsten Elemente der Kontrolle sind

- ✓ die Registrierung der Betriebe, die Primärprodukte weiter zu Käse, Joghurt, Quark, Fleisch, Konfitüre, Sirup, Gebäck etc. weiterverarbeiten (Meldepflicht);
- ✓ die Überprüfung der Produktionshygiene und Sauberkeit;
- ✓ die Rückverfolgbarkeit der Herkunft von bezogenen Primärprodukten;
- ✓ die Nachverfolgbarkeit bei der Abgabe von Primärprodukten.

Im Kontrolljahr wurde in 362 ÖLN-Betrieben und in 335 Bio-Betrieben die Hygiene der Primärproduktion überprüft. Lediglich in 2 Betrieben wurden gravierende Mängel im Bereich Sauberkeit und Hygiene festgestellt.

Primärprodukte: Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel (Gemüse, Obst, Honig, Kräuter, Milch, Eier etc.) oder Futtermittel (z. B. Rauhfutter, Rohmilch zur Kälberaufzucht) bestimmt sind.

Primärproduktion: Die Erzeugung, die Aufzucht und der Anbau von Primärprodukten, einschliesslich das Ernten sowie das Melken und die Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten. Zudem auch die Lagerung und Behandlung von Primärprodukten, welche als Lebensmittel oder Futtermittel vermarktet werden, soweit dabei die Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird (Waschen von Früchten und Gemüse, Eierlagerung, Ernte, Lagerung und Transport von Futtermitteln).

CAE und Sauerbrut

Die Caprine Arthritis Encephalitis (CAE) ist eine durch einen Virus bedingte Krankheit der Ziege, welche zu Gelenkentzündungen (Arthritis, im Volksmund „dickes Knie“ genannt), Entzündungen der Lunge und des Euters und bei Jungtieren auch zu Hirnentzündungen (Encephalitis) führen kann. Der Kampf gegen die CAE begann bereits vor 20 Jahren in vielen Teilen der Schweiz, so auch in Graubünden. Heute gibt es keine Ziegen mehr mit klinischen Symptomen. Trotzdem ist die CAE noch nicht ausgerottet.

Im Herbst/Winter 2011/12 werden in der Schweiz alle Ziegen und Zwergziegen älter als 6 Monate auf den CAE-Virus untersucht. Im Kanton Graubünden sind das über 10'000 Tiere. Zum heutigen Zeitpunkt ist es vorgesehen, diese Volluntersuchung alle vier Jahre zu wiederholen.

Vollbeprobung im Herbst 2011

Ziegen, die den Sommer 2011 auf den 20 grössten Bündner Ziegenalpen verbracht haben, wurden bereits vor oder anlässlich der Alpentladung Ende September durch eine Tierärztin oder einen Tierarzt eine Blutprobe entnommen und im Biologie-Labor, Abteilung Veterinär-diagnostik, auf CAE-Antikörper untersucht. Die übrigen Ziegenbestände wurden im Verlaufe des Herbstes auf den Heimbetrieben beprobt. Bis Jahresende wurden 8'718 Ziegen aus über 600 Betrieben untersucht. 38 Ziegen waren CAE positiv. In den allermeisten Beständen war nur ein Tier betroffen. Mit 0.5 % CAE-positiven Ziegen bezogen auf die Ziegenpopulation liegt der Kanton Graubünden im schweizerischen Durchschnitt. Betriebe mit CAE-positiven Ziegen werden während sechs Monate für jeglichen Tierverkehr gesperrt. Zudem muss das positive Tier und seine direkten Nachkommen getötet werden, um die Ausbreitung dieser Tierseuche zu verhindern. Ergeben sich bei der Nachuntersuchung nach sechs Monaten keine positiven Befunde, wird die Sperre wieder aufgehoben und die Ziegen dürfen die

Sommermonate wieder auf den schönen Bündner Alpen geniessen.

Maedi-Visna-Virus (MVV)

Maedi-Visna ist eine mit CAE nahe verwandte Viruskrankheit der Schafe. Dieser Virus kann auch bei der Ziege nachgewiesen werden, ist aber dort apathogen, das heisst die Ziege erkrankt nicht an Maedi-Visna. Ziegen mit Antikörper gegen Maedi-Visna (MVV positiv) führen zu keinen Einschränkungen für den Betrieb. Die Ziegen werden zwar auf freiwilliger Basis ausgemerzt, der Betrieb wird aber für den Tierverkehr nicht gesperrt. Es ist daher von grosser Bedeutung, dass anlässlich der Blutuntersuchung CAE von Maedi Visna unterschieden werden kann. Dies war bis vor einigen Jahren nicht der Fall.



Gesunde gemsfarbige Ziegen

Aussichten 2012-2016

In den nächsten Monaten werden die Ziegenbetriebe, welche CAE- und MVV-positive Ziegen hatten, epidemiologisch genau unter die Lupe genommen. Daraus erhofft man sich neue Erkenntnisse über diese heimtückische Krankheit.



Biene beim Sammeln von Nektar und Pollen (Foto: Heinrich Heusser)

Sauerbrut bei Bienen

Die Schweiz wird seit rund zehn Jahren mit steigenden Zahlen von Sauerbrut (Europäische Faulbrut) konfrontiert, eine Krankheit welche die Bienenlarven befällt und durch das Bakterium *Melissococcus plutonius* verursacht wird. Laut Tierseuchengesetz fällt diese Krankheit unter die "zu bekämpfenden Tierseuchen" und ist meldepflichtig. Gemäss schweizerischer Gesetzgebung wird ein Fall von Sauerbrut durch das Auftreten klinischer Symptome definiert. Sobald ein Fall entdeckt wird, wird der Umkreis von einem Kilometer zum Sperrgebiet erklärt. Anschliessend muss der verantwortliche Bieneninspektor sämtliche Bienen im Sperrgebiet kontrollieren. In Regionen mit hoher Dichte an Bienenständen ist diese Massnahme mit einer grossen Arbeitsbelastung verbunden.

Symptome der Sauerbrut

Der Bieneninspektor und auch der erfahrene Imker erkennen die Sauerbrut von Auge und mit Hilfe seiner Nase. Die Bienenlarven in den Waben werden schlaff, sterben ab und verfärben sich in eine gelblich bis bräunliche Masse, welche kurze Fäden zieht und säuerlich riecht. Zur Diagnosesicherung wird ein Wabenstück von 20 mal 20 cm vom Bieneninspektor entnommen, gekennzeichnet, luftdicht verpackt und in ein dafür spezialisiertes Labor zur Untersuchung eingeschickt. Dort kann der Erreger der Sauerbrut unter dem Mikroskop erkannt werden.

Sperrmassnahmen

Der Erreger der Sauerbrut kann über Verfliegen von Arbeiterinnen und Drohnen übertragen werden und gelangt so in neue Bienenstände, wo wiederum die Brut erkranken kann. Die Bienen selber erkranken nicht. Den Bienen kann auch kein „Flugverbot“ auferlegt werden. Aus Erfahrung weiss man, dass der Flugradius gesunder Bienen ungefähr ein Kilometer beträgt. Folglich wird nach Ausbruch der Krankheit ein entsprechend grosses Gebiet gesperrt. Mit Sauerbrut infizierte Völker werden mit Schwefelrauch oder Schwefelgas abgetötet. Danach müssen alle Gerätschaften intensiv gereinigt und desinfiziert werden. Diese Massnahmen werden vom Bieneninspektor angeordnet und die Ausführung durch den Imker von ihm überwacht. Die Sperrmassnahmen über ein Gebiet können frühestens ein Monat nach einem Fall von Sauerbrut aufgehoben werden. Vorgängig kontrolliert der Bieneninspektor den Bienenstand auf Anzeichen von Sauerbrut.

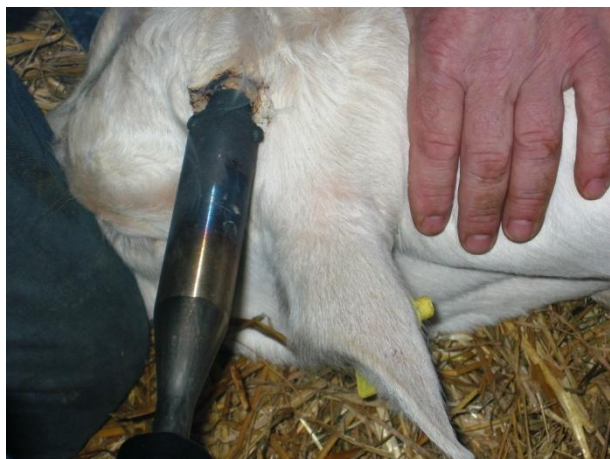
Bienenkommissär und -inspektoren

Dem kantonalen Bienenkommissär sind 18 Bieneninspektoren unterstellt. Jeder Bieneninspektor ist verantwortlich für ein genau definiertes Gebiet. Dort kennt er jeden Imker und jeden Bienenstand. Jeder Bienenstand ist mit einer vierstelligen kantonalen Nummer gekennzeichnet und mit den entsprechenden Koordinaten registriert.

Enthornung und Kastration: Sachkunde bitte!

Enthornungen und Kastrationen an Tieren sind schmerzhaft Eingriffe. Sie dürfen nur unter Schmerzausschaltung durchgeführt werden. Tierhalter, welche solche Eingriffe an Jungtieren auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb durchführen wollen, müssen sich entsprechend ausbilden und zum Abschluss einen Sachkundenachweis (SKN) erbringen.

Tierhalterinnen und Tierhalter dürfen gemäss Tierschutzgesetzgebung eine Enthornung nur in den ersten drei Lebenswochen und eine Kastration von männlichen Jungtieren nur in den ersten zwei Lebenswochen des betreffenden Tieres und nur im eigenen Bestand durchführen. Die Ausbildung zur Erlangung des SKN geschieht in einem 3-Stufen Konzept.



Ausbrennen der Hornanlage beim Kalb (Foto: Jürg Eitel)

Theoriekurs

In der ersten Stufe werden an einem Kurs die theoretischen Grundlagen vermittelt: Tierhalter werden in die Gesetzesbestimmungen eingeführt. Die darauf folgende Vermittlung anatomischer Grundkenntnisse ist die Voraussetzung für die korrekte Durchführung der örtlichen Betäubung und des Eingriffs, welche an Organen und Geweben toter Tiere geübt wird.

Übung mit dem Bestandestierarzt

In einer zweiten Stufe übt der Tierhalter die Durchführung des Eingriffs unter der Anleitung und Aufsicht des Bestandestierarztes. Kann er den Eingriff unter Schmerzausschaltung selbstständig durchführen und ist eine Tierarzneimittelvereinbarung vorhanden, meldet ihn der Bestandestierarzt beim ALT zur Überprüfung der praktischen Fähigkeiten an.

Amtstierärztliche Überprüfung

Geprüft werden die korrekte Vorbereitung des Eingriffs (Tiere, Infrastruktur, Tierarzneimittel), dessen Durchführung und die fachkompetente Nachbereitung der Tiere, Infrastruktur und Werkzeuge. Beurteilt werden auch die Hygienemassnahmen vor, während und nach dem Eingriff sowie der einwandfreie Materialfluss und die Dokumentation des Einsatzes von Tierarzneimitteln im betriebseigenen Behandlungsjournal (jede Medikation, inklusive die Anwendung von Betäubungsmitteln ist für jedes Tier zur Sicherung der Lebensmittelkette nachvollziehbar festzuhalten).

Rückblick und Vorschau

Die Ausbildung der Tierhalter zur fachkompetenten Durchführung schmerzhafter Eingriffe unter Schmerzausschaltung ist gesetzlich geregelt. Im Kanton Graubünden wurden die ersten Theoriekurse am LBBZ Plantahof im Jahre 2005 angeboten. Bis Ende 2011 haben dort rund 500 Landwirtschaftsschüler und 435 Tierhalter aus verschiedenen Kantonen den Kurs besucht. Über 250 Tierhalter aus dem Kanton Graubünden haben inzwischen die praktischen Übungen mit dem Bestandestierarzt absolviert, 86 haben sich bis Ende 2011 zur Prüfung angemeldet und diese in grosser Mehrzahl bestanden. Sie dürfen nun die geprüften schmerzhaften Eingriffe unter Schmerzausschaltung selbstständig durchführen.

Ausbildungspflicht für Hundehalter trägt Früchte

Um den gesetzlich geforderten Sachkundenachweis (SKN) erbringen zu können, ist seit dem 1. September 2008 die Ausbildung eines jeden Hundehalters Pflicht. Seit dem 1. Januar 2010 wird im Kanton Graubünden die Ausbildung flächendeckend durch die Gemeinden überprüft. Dies erfolgt im Rahmen des Einzugs der jährlich zu entrichtenden kommunalen Hundesteuer. Die bisherigen Erfahrungen mit der Ausbildung sind sehr positiv.

Die Hundehalterausbildung SKN ist laut Tierschutzverordnung in zwei Teilen zu absolvieren. Der erste Teil beinhaltet den obligatorischen Theoriekurs für Ersthundehalter (Personen, welche noch nie nachweislich einen Hund gehalten haben) vor der Übernahme eines Tieres. Der zweite Teil beinhaltet den praktischen Kurs für alle Hundehalter mit ihrem Hund, den sie seit dem 1. September 2008 übernommen haben. Hundehalter, welche am 31. August 2008 bereits im Besitze eines Hundes waren, müssen erst bei der Übernahme eines neuen Hundes den praktischen Hundehalterkurs absolvieren.

Theoriekurs

Ziel des Theoriekurses ist es, dem neuen Hundehalter zu vermitteln, welche Bedürfnisse ein Hund hat, wie man mit ihm richtig umgeht und was es an Zeit und Geld braucht, einen Hund zu halten. Es werden auch die Grundlagen der Anatomie und Physiologie des Hundes geschult. Im Zentrum liegt die Schaffung eines Verständnisses des Tierhalters für das angeborene und erworbene Sozialverhalten des Hundes.

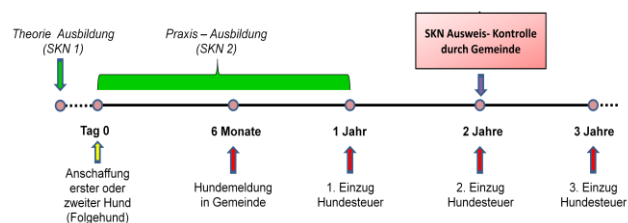
Praktische Ausbildung

Mit jedem neuen Hund, auch wenn man schon einen besitzt, muss man im ersten Jahr nach Erhalt des Hundes ein Training absolvieren. Im Training lernt man, einen Hund zu führen und zu erziehen, Risikosituationen zu erkennen und zu entschärfen und was man tun kann,

wenn der Hund problematische Verhaltensweisen zeigt. Das Training ermöglicht es dem Hundehalter auch, andere Hundehalter in ihrem Umgang mit den Tieren zu beobachten und Erfahrungen auszutauschen.

Kontrolle durch die Gemeinden

Laut Graubündner Veterinärsgesetz liegt die Kontrolle der Hundehaltungen und des Sachkundenachweises der Hundehalter bei den zuständigen Gemeinden. Zur Sicherung eines einheitlichen Vollzugs im Kanton und zur Regelung der Kontrolltätigkeit der Gemeinden wird das Konzept "Communal" verfolgt (siehe Schema). Es werden keine Ausnahmen bezüglich Ausbildung der Hundehalter akzeptiert.



Positive Erfahrung

Die Erfahrungen mit der Hundehalter- und Hundeausbildung sind bisher mehrheitlich positiv. Der Hundehalter wird zur Verantwortung gezogen. Er setzt sich früh und detailliert mit dem Thema Hund auseinander. Er erweitert seine Fachkenntnisse und wird sich tierschutzrelevanten Themen vermehrt bewusst. Hund und Hundehalter werden zu einem Team zusammengeschweisst. Problematische Hunde und Hundehalter werden bald erkannt, wodurch frühzeitig Massnahmen zur Vermeidung von Zwischenfällen eingeleitet werden können. Weitere positive Erfahrungen sind der Rückgang von "Hinterhofzuchten" und unüberlegten Schnellkäufen. Ob Ereignisse mit aggressiven Hunden zurückgehen, wird die Zukunft zeigen.

Den Erregern des Q-Fiebers auf der Spur

Im Berichtsjahr wurde das Veterinärbakteriologische Labor (VbL) im Zuge einer Reorganisation als Unterabteilung ins neu gebildete Biologie-Labor unter dem Namen Veterinärdiagnostik integriert. Am Untersuchungsauftrag änderte sich dadurch nichts.

Im Berichtsjahr standen mit 29'961 Proben wiederum umfangreiche Untersuchungen auf das BVD-Virus (Bovine Virusdiarrhoe) im Vordergrund. Im Rahmen der vom BVET angeordneten Untersuchung aller Ziegen auf CAE (Caprine Arthritis Encephalitis) sind bis Ende 2011 bereits 8'718 Blutproben analysiert worden. 42 CAE-positive Tiere mussten aufgrund dessen ausgemerzt werden. Zusätzlich untersuchte die Veterinärdiagnostik 6'084 Blutproben auf weitere Tierseuchen (Infektiöse bovine Rhinotracheitis/Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis IBR/IPV, Enzootische bovine Leukose EBL, Brucellose). Durch bakteriologische Untersuchungen wurden 2'721 Milchproben auf Mastitiserreger (Erreger von Euterentzündungen) untersucht. Parasitologische Untersuchungen dienten der Abklärung von Trichinenbefall bei Schlachttieren (5'136 Fleischproben) und Magen-Darm- sowie Ektoparasiten in Tierbeständen (412 Proben). Um die Todesursache abzuklären, wurden 108 Tierkörper (vom Huhn bis zur Kuh) seziiert.

Abort- und Zoonoseerreger

Insgesamt 733 Aborte (Fehlgeburten) von Rindern, Schafen und Ziegen wurden von der Veterinärdiagnostik bezüglich Tierseuchenerreger abgeklärt. Dadurch konnten in 25 Fällen Chlamydien und in 3 Fällen Coxiellen (bei zwei Ziegen und einem Rind) mittels Ausstrich, Spezialfärbung und Mikroskopie nachgewiesen werden.

Coxiellen sind sogenannte Zoonoseerreger. Sie können zwischen Mensch und Tier in beide Richtungen übertragen werden und somit auch bei Mensch und Tier eine Erkrankung auslösen. Erkrankungen durch das Bakterium *Coxiella burnetii* werden bei Tieren Coxiellose und

beim Menschen Q-Fieber genannt (query-fever = Fieber unbekannter Ursache).

Die Übertragung von Coxiellen erfolgt über zwei voneinander unabhängige Infektionskreisläufe. Der eine ist eine sogenannte Naturherdinfektion, bei der der Erreger zwischen speziellen Zecken und Wildtieren zirkuliert. Vereinzelt können infizierte Zecken Coxiellen auch auf Haustiere übertragen. Der zweite Infektionskreislauf ist ein von Zecken unabhängiger Haustierzyklus, bei dem auch der Mensch angesteckt werden kann. Der Erreger wird dabei von infizierten Tieren millionenfach über Abortmaterial und Nachgeburten sowie über Kot, Urin und Milch ausgeschieden. Die Ansteckung erfolgt hauptsächlich durch Einatmen von Staub oder Tröpfchen. Die Erkrankung verläuft bei Tieren meist unbemerkt. Sporadisch treten bei Wiederkäuern Spätaborte und Fruchtbarkeitsstörungen auf.

Auch beim Menschen verlaufen ca. 50 % der Ansteckungen harmlos, bei den restlichen treten zwei bis vier Wochen nach der Ansteckung akute grippeähnliche Symptome auf. In Einzelfällen kann es zu Aborten oder Fruchtbarkeitsstörungen sowie tödlich verlaufenden Herzerkrankungen kommen. Vom Q-Fieber betroffen sind vor allem Menschen, die häufig engen Kontakt mit infizierten Wiederkäuern haben. Über Ansteckungen via Milchprodukte wurde nur ganz selten in Ausnahmefällen (Immunschwäche) berichtet.



Abortmaterial von verschiedenen Tieren

Chemikalienverpackungen: Sicher oder übertrieben?

Neben der Verkaufs- und Produktkontrolle von Chemikalien, Bioziden, Pflanzenschutzmitteln und Düngern ist die Chemikaliensicherheit zuständig für die Badewasserkontrolle, die Radonüberwachung, den Umgang mit pathogenen Organismen in geschlossenen Systemen und für die Beratung bei Wohngiftproblemen.

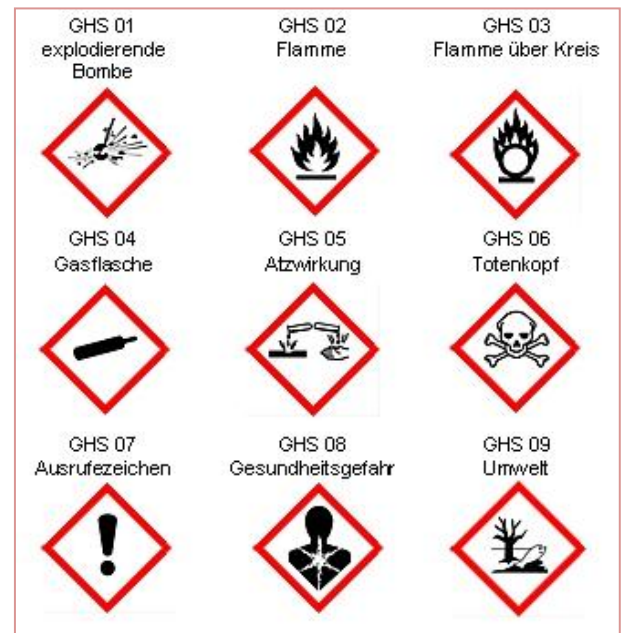
Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (Tox-Zentrum) führte 2011 über 35'000 Beratungen zu Vergiftungen durch. 90 % der Anfragen erfolgten aufgrund eines Giftkontaktes, der Rest war vorsorglicher Natur. Von den Vergiftungen waren sehr viele Kinder betroffen (52 %), davon 89 % im Vorschulalter. Vergiftungen mit Medikamenten, Haushaltsprodukten und Pflanzen machten bei den Kindern 78 % aller Vergiftungsfälle aus. Vergiftungen mit Medikamenten und Haushaltsprodukten (Chemikalien) könnten in sehr vielen Fällen vermieden werden, wenn sie zu Hause vor Kindern unzugänglich aufbewahrt werden. Bei den Haushaltsprodukten ist zudem darauf zu achten, dass sie in den Originalgebinden aufbewahrt werden (keine Umfüllung in andere Behälter).

Chemikalienverpackungen



EU-Gefahrensymbole

Gefährliche und besonders gefährliche Chemikalien und Zubereitungen (Produkte) müssen mit EU-Gefahrensymbolen oder GHS-Piktogrammen gekennzeichnet werden. Ab dem 1. Juni 2017 dürfen nur noch GHS-Piktogramme verwendet werden.



GHS-Gefahrenpiktogramme

Für die Abgabe von Säuren und Laugen als auch Produkten mit Aspirationsgefahr (Lungenschäden) an die breite Öffentlichkeit müssen die Gebinde zusätzlich mit einem kindersicheren Verschluss und mit einem tastbaren Gefahrenhinweis versehen sein.

Verschiedene Apotheken und Drogerien verkaufen Chemikalien (Säuren, Ammoniak, Javelwasser, Wasserstoffperoxid, Reinigungsbenzin etc.) in Gebinden, die sie selber abfüllen und etikettieren. Neun Abgabestellen wurden kontrolliert und insbesondere bei umgefüllten Produkten die verwendeten Gebinde und Etiketten überprüft. Einige der umgefüllten Chemikalien erforderten ein Gebinde mit kindersicherem Verschluss und mit einem tastbaren Gefahrenhinweis. Gebinde mit kindersicherem Verschluss waren in vier und tastbare Gefahrenhinweise in sechs Verkaufsstellen vorhanden. Richtig verwendet wurden die Gebinde mit kindersicherem Verschluss in einem und die tastbaren Gefahrenhinweise in vier Fällen. Bei den meisten Etiketten fehlten die Risiko- und Sicherheitssätze oder waren unvollständig aufgeführt.

Tastbarer Gefahrenhinweis



Formen tastbarer Gefahrenhinweise, die auf die Verpackung aufgeklebt werden können

Nach der Chemikalienverordnung müssen Behälter von Stoffen und Zubereitungen, die für jedermann erhältlich und die als giftig, gesundheitsschädlich, ätzend, hochentzündlich oder leichtentzündlich gekennzeichnet sind, mit tastbaren Gefahrenhinweisen versehen werden. Das Ziel dieser Massnahme ist, auch für Blinde eine Verwechslung eines gefahrstoffhaltigen Produktes mit anderen Verpackungen aus den Bereichen Lebensmittel, Arzneimittel, Kosmetika und Futtermittel auszuschliessen.

Lampenöle



Lampenöle, die mit dem Risiko-Satz R 65 (*Gesundheitsschädlich: Kann beim Verschlucken Lungenschäden verursachen*) gekennzeichnet werden müssen und der breiten Öffentlichkeit abgegeben werden, müssen in schwarzen, undurchsichtigen Behältern mit höchstes 1 Liter Füllmenge abgepackt sein.

Lampenöle mit dem R-Satz 65 müssen noch mit folgender Aufschrift versehen sein: "Mit dieser Flüssigkeit gefüllte Lampen sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren. Bereits ein kleiner Schluck Lampenöl oder auch nur das Saugen an einem Lampendocht kann zu einer lebensbedrohlichen Schädigung der Lunge führen".



Seit dem 30. November 2011 nicht mehr erlaubte Lampenöl-Verpackungen

Badewasser

Die Beurteilung der Wasserqualität in Badebecken erfolgt gemäss der kantonalen Verordnung über die öffentlichen Bäder und Whirlpools nach der SIA-Norm "Wasser und Wasseraufbereitungsanlagen in Gemeinschaftsbädern". Auf den 1. Mai 2011 wurde die bis anhin gültige SIA-Norm 385/1 (Ausgabe 2000) revidiert und unter der Bezeichnung SIA-Norm 385/9 in Kraft gesetzt. Die Änderungen bezüglich der Wasserqualität betreffen vorwiegend die Regelung und Minimierung von Nebenreaktionsprodukten der Desinfektionsmittel im Wasser und in der Hallenluft. Durch Einhaltung der Vorgaben ist die Gesundheit und das Wohlbefinden der Badegäste gewährleistet.

Bei 373 Betrieben wurde die Badewasserqualität in künstlichen Becken kontrolliert. Insgesamt wurden 592 Proben aus öffentlichen Hallen- und Freibädern, Hotel-, Therapiebädern sowie aus Bädern von Wohn- und Ferienüberbauungen erhoben. Die Beanstandungsquote aller Proben lag mit 19 % gleich wie im Vorjahr. In bakteriologischer Hinsicht entsprachen 6 % der Proben nicht den Anforderungen. Die anderen Beanstandungen betrafen vorwiegend zu geringe oder zu hohe Dosierung des Desinfektionsmittels. Die Abweichungen waren nicht gravierend, so dass eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Badegäste durch die Benutzung der Bäder ausgeschlossen werden konnte.

Aufbau und Zusammenarbeit

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser baute im Berichtsjahr, verbunden mit der Inbetriebnahme der neuen Datenbank, die Schnittstellen zum Bereich Lebensmittelsicherheit aus.

Im Kanton Graubünden waren 2'579 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 385 neue Jahresbewilligungen sowie 524 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.

Zentrale Datenbank

Die Ablösung des veralteten Informationssystems und die Inbetriebnahme der neuen zentralen Datenbank im Januar 2011 war eine grosse Herausforderung. Die Bereinigung der rund 2'600 Betriebsadressen sämtlicher Gastronomie- und Kleinhandelsbetriebe gestaltet sich zeitintensiv und wird die Abteilung auch in Zukunft beschäftigen.



Bewilligungspflicht

Der Bewilligungspflicht für den Kleinhandel mit gebrannten Wassern wird seitens neuer Gastwirtschaftsbewilligungsnehmer und neuer Kleinhändler nicht immer genügend Beachtung geschenkt. Das Gastwirtschaftsgesetz für den Kanton Graubünden schreibt vor, dass wer Kleinhandel mit gebrannten Wassern betreibt, sich vor der Aufnahme der Tätigkeit beim Amt zu melden hat.

Seitens der Gemeinden wird das Amt über die erteilten Gastwirtschaftsbewilligungen informiert. Betriebe des Kleinhandels unterstehen keiner kommunalen Bewilligungspflicht. Meldet sich der neue Betriebsführer nicht auf eigene Initiative beim Amt, müssen Abklärungen, Nachforschungen und Kontrollen eingeleitet werden.

Betriebsführerwechsel oder Schliessungen werden seitens der Bewilligungsinhaber oft weder der Gemeinde noch dem Amt gemeldet. Diesbezügliche Meldungen treffen erst nach dem Versand der Steuerrechnung ein oder dieselbe wird infolge Wegzug retourniert. Es ist somit aufwendig, ein aktuelles Bewilligungsverzeichnis zu führen.

Zusammenarbeit

Um die Aktualität der Betriebsdatenbank zu verbessern, wurde die Zusammenarbeit mit dem Bereich Lebensmittelsicherheit kontinuierlich ausgebaut.

In der zentralen Datenbank kann sich der Lebensmittelkontrolleur vor einem Betriebsbesuch über das Vorliegen einer gültigen Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung informieren. Ist keine Bewilligung vorhanden, wird das Verkaufssortiment hinsichtlich gebrannter Wasser kontrolliert und die betriebsführende Person wenn nötig auf die Bewilligungspflicht hingewiesen. Zudem erhalten die Kontrolleure oftmals frühzeitig Kenntnis von geplanten Betriebsführerwechseln oder -schliessungen.

Revision Alkoholgesetz

Der Bundesrat will mit der Totalrevision des Alkoholgesetzes ein überholtes Rechtssystem an die wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten des 21. Jahrhunderts anpassen. Er möchte mehr Wirkung beim Jugendschutz erzielen sowie Beschränkungen für den nächtlichen Alkoholverkauf zwischen 22 und 6 Uhr einführen. Die Werbevorschriften sollen gelockert werden. Von der Festlegung von Mindestpreisen oder Lenkungsabgaben wird Abstand genommen. Das neue Alkoholgesetz tritt voraussichtlich per 1. Januar 2014 in Kraft.

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit	insgesamt	kontrolliert 2011
Industriebetriebe	93	25
Metzgereien	120	48
Käseereien und Milchsammelstellen	217	98
Bäckereien und Konditoreien	113	69
Getränkehersteller und Weinkellerer	99	18
Hofläden	155	50
Handelsbetriebe	661	255
Gastronomiebetriebe	2'401	1'473
Cateringbetriebe	32	22
Küchen von Heimen und Spitälern	90	57
Armeeküchen	23	6
Trinkwasserversorgungen	299	47
Untersuchte Trinkwasserproben	-	540
Untersuchte Lebensmittelproben	-	1'604

Tiergesundheit	insgesamt	kontrolliert 2011
Nutztierhaltungen/Blaue Kontrollen	4'500	222
Nutztierhaltungen/Tierschutzkontrollen	4'500	270
Milchproduktionsbetriebe/Weisse Kontrollen	760	114
Hundehalter	11'000	161
Untersuchte Schlachtierkörper	-	20'898
Untersuchte Laborproben	-	54'650

Chemikaliensicherheit	insgesamt	kontrolliert 2011
Badebetriebe	215	215
Chemikalienbetriebe	186	29
Chemikalien/Zubereitungen	-	617
Radonmessungen	-	97

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	insgesamt	
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'579	-
neu erteilte Jahresbewilligungen	385	-
erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	524	-

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**Amtsleitung**

Zentrale Dienste

Dr. Rolf Hanimann

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

Qualität und EDV

Marie-Louise Degonda, Leiterin

Finanzen

Gertrud Casanova, Nicole Henny

Lebensmittelsicherheit

Inspektorat West

Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Stefania Savino, Ivo Capol
Peter Lang, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter
Thomas Halter, Hansruedi Ryffel

Inspektorat Mitte

Dr. Adrian Schmitt, Leiter
Kaspar Fausch, Meinrad Monsch

Inspektorat Ost

Christian Ambühl, Leiter
Georg Huber, Kurt Huber

Chemie-Labor

Dr. Dietmar Baumann, Leiter
Barbara Bleuler, Nadine Häfliger, Rosmarie Herzog, Elisabeth Kammerer, Eveline Künzi, Simeon Schmid, Petra Schneider, Carmen Flütsch**Tiergesundheit**

Öffentlicher Veterinärdienst

Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt
Marie-Louise Degonda, Manuela Pasqual, Saskia AeschbacherDr. 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

Fachstelle Tierseuchen

Dr. Giochen Bearth, Leiter

Fachstelle Tierschutz

Dr. Thomas Bürge, Leiter
Martin Lienhard

Inspektorat Primärproduktion

Dr. Adrian Arquint, Leiter
Leonhard Weber, Rahel Ledermann

Biologie-Labor

Karin Röttele, Leiterin
Marco Agnello, Janka Hobi, Sylvia Nerz, Andrea Oswald,
Gabriella Weidmann, Renate Weinmann**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