



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 2013

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser?	4
Laboruntersuchungen bleiben unverzichtbar	6
Neues Konzept amtstierärztlicher Kontrollen	9
Tuberkulose beim Wild: Eine neue Bedrohung?	10
Koordinierte, flächendeckende Varroa-Behandlung	11
Tierschutz: Übergangsfristen abgelaufen!	12
Neuer Bluttest bei Ziegen eingeführt	14
Gesundheitsrisiko wird stetig vermindert	15
Stabilisierung und Prävention	17
Das Amt in Kürze	18

Vorwort

"Was gelten soll, muss wirken und muss dienen."

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)



Liebe Leserin, lieber Leser

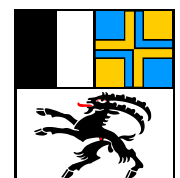
Mit dieser Tatsache ist immer wieder konfrontiert, wer Aufgaben und Probleme im Zusammenhang mit dem behördlichen Vollzug zu bewältigen hat. Auch das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat im Rahmen seiner täglichen Arbeit immer wieder diese Erfahrung gemacht, die hier so banal und selbstverständlich erscheint. Denn allein nur die Durchsetzung von gesetzlichen Vorgaben - unabhängig von Augenmass und gesundem Menschenverstand - kann nicht Aufgabe einer Behörde sein. Der Königsweg einer Amtsstelle, wie wir sie verkörpern, muss im Entwickeln und Durchsetzen von Lösungen bestehen, die sinnvoll sind, einen direkten Nutzen haben und dadurch die nötige Akzeptanz bei den Involvierten finden. Dessen sind wir uns bei unserer täglichen Arbeit bewusst und engagieren uns immer wieder im Sinne dieses einfachen Satzes. Dass dies alles nicht nur Theorie sein muss, sondern im positiven Sinn gelebt wird und erfreuliche Resultate generiert, bestätigen die wenigen Einsprachen, die gegen unsere Erlasse und Verfügungen ergriffen werden. Dies wollen wir auch in Zukunft als wichtiges Ziel weiterhin beachten. Ohne den guten Willen und die Bereitschaft aller Mitarbeitenden, könnte das Amt seinen Auftrag so nicht erfüllen. Dafür danke ich allen ganz herzlich.

Die Reorganisation des Bundesamts für Veterinärwesen und des Bereichs Lebensmittelsicherheit des Bundesamtes für Gesundheit erfolgte planmässig, so dass auf den 1. Januar 2014 das neue Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) geschaffen werden konnte. Damit erhalten die kantonalen Behörden eine ihren Strukturen vergleichbare Organisation auf Bundesebene, gibt es doch im Rahmen von Vollzugsaufgaben bei der Überwachung der Produktion von Lebensmitteln immer wieder themenübergreifende Verbindungen zwischen Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit.

Im Bereich Tiergesundheit ist neben der erfolgreichen Bekämpfung der BVD-Krankheit ein Ausbruch von Rinder-Tuberkulose in der Ostschweiz, der auf Ansteckungen von infizierten Hirschbeständen in Vorarlberg zurückzuführen ist, in den Mittelpunkt gerückt. Obwohl der Nutztierbestand des Kantons Graubünden frei von dieser Zoonose ist, wurde die Überwachung der Hirschbestände in Nordbünden und im Prättigau mit einem Monitoringprogramm initiiert.

Die Revision des Lebensmittelgesetzes als Basis des kantonalen Vollzugs im Bereich Lebensmittelsicherheit konnte trotz intensiver Bearbeitung durch die eidgenössischen Räte nicht abgeschlossen werden. Trotzdem wurde durch die Schaffung eines Trinkwasserinspektorates dem Umstand Rechnung getragen, dass Graubünden das Wasserschloss Europas ist und Wasser einen entsprechenden Stellenwert hat.

Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung



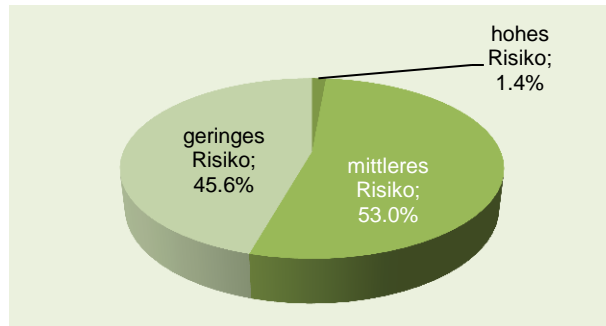
Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser?

Das Lebensmittelgesetz gibt ein hohes Schutzniveau für die in der Schweiz lebende Bevölkerung vor. Gesundheitliche Risiken im Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie Täuschungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln werden minimiert, sofern diejenigen, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen, behandeln, lagern, transportieren oder abgeben, ihrer Sorgfaltspflicht nachkommen und alles dafür tun, dass nur sichere Waren in den Verkehr gelangen.

Werden gute Verfahrenspraktiken angewendet, prozess-technische Risiken minimiert, Warenströme nachvollziehbar dokumentiert und mit Laboranalysen die einwandfreie Beschaffenheit der in Verkehr gebrachten Produkte belegt, haben Lebensmittelbetriebe ihre Schuldigkeit am Lebensmittelsicherheitssystem Schweiz getan und damit ihren Kunden und schlussendlich sich selbst einen grossen Dienst erwiesen. Könnte dieses Idealbild fortwährend gezeichnet werden, würde es die amtliche Kontrolle überflüssig machen. Dass dies nicht der Fall ist, zeigen die nachfolgenden Zahlen.

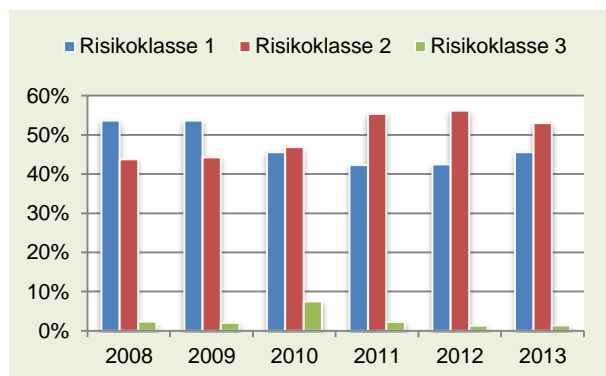
Die amtliche Kontrolle hat die Überprüfung der Erfüllung gesetzlicher Vorschriften des Lebensmittelrechts zum Ziel. Als Mittel dazu dienen ihr Betriebsinspektionen, Probenerhebungen und Laboruntersuchungen. So wurden 2013 insgesamt 2'734 Betriebsbegehungen in 2'512 Lebensmittelunternehmen durchgeführt. 46.8 % aller Kontrollen endeten mit mindestens einer Beanstandung. 38.6 % der angetroffenen Mängel betrafen die allgemeine Betriebshygiene, also die Produktions-, Personal- oder Raumhygiene. Weitere 37.2 % aller Beanstandungen betrafen Mängel der betrieblichen Eigenkontrolle, 18.0 % aller Beanstandungen die Bausubstanz oder die Einrichtungen sowie 6.2 % aller Beanstandungen die Kennzeichnung und Aufmachung der Produkte.

Je nach Ausgang der Inspektion, werden die Betriebe der Risikoklasse 1 (geringes Risiko), 2 (mittleres Risiko) oder 3 (hohes Risiko) zugeordnet, wobei Betriebe mit höherem Risiko öfter inspiziert werden. Für 2013 ergibt sich folgendes Bild:



Grafik: Risikoverteilung der im Jahr 2013 inspizierten Betriebe

Ein Vergleich der vergangenen sechs Jahre zeigt, dass Betriebe der Risikoklasse 3 mit Abstand in der Minderheit sind (total ca. 100 Betriebe). Betriebe in den Risikoklassen 1 und 2 halten sich in etwa die Waage. Mit dem Systemwechsel 2011 betreffend die Einstufung der Betriebe hat sich die Verteilung zwischen den Risikoklassen 1 und 2 gekehrt.



Grafik: Risikoverteilung in den Jahren 2008 - 2013

Nach einem risikobasierten Probenplan erhoben die Lebensmittelkontrolleure durchs ganze Jahr viele Lebensmittel der unterschiedlichsten Produktkategorien. Von 1'610 Stichproben mussten 19.7 % wegen ihrer Zusammensetzung, ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit, einer Verunreinigung oder mangelhaften Kennzeichnung beanstandet werden. Desweiteren musste fast die Hälfte der 48 beprobten Gebrauchsgegenstände (Schmuck, Kosmetika, Spielzeug) beanstandet werden.



Foto: © Daniel Ernst - Fotolia.com

Erkrankungsfälle durch Käse

Nur aus hochwertigen Rohstoffen können einwandfreie Lebensmittel hergestellt werden. Dies ist eine alte Weisheit und hat sich aufgrund des nachfolgend geschilderten Falles einmal mehr bewahrheitet.

Nach Einnahme eines Apéros erkrankten rund 20 Personen an Brechreiz und Durchfall. Aufgrund der teils heftigen Symptome musste ein Teil der Erkrankten hospitalisiert werden. Ursache der Erkrankung war ein mit Staphylokokken-Enterotoxinen belasteter Käse, was die Abklärungen unseres Amtes zweifelsfrei bestätigten. Der Käse stammte aus einer im angrenzenden Ausland beheimateten Kleinkäserei. Mit grosser Wahrscheinlichkeit wurde mit Staphylokokken kontaminierte Milch eutererkrankter Kühe zu Käse verarbeitet, in welchem sich in der Folge die Bakteriengiftstoffe bilden konnten.

Landwirte sind verpflichtet, die Euter ihrer Kühe regelmässig auf Entzündungen zu kontrollieren. Nur qualitativ einwandfreie Milch aus gesunden Eutern darf zu Käse verarbeitet werden. Für Käsereien besteht die Pflicht, ihre Prozesse mit regelmässigen Untersuchungen zu überwachen. Gemeinschaftsverpfleger, wie Restaurants, Spitäler, Kantinen etc. sind wiederum in der Pflicht, ihre Lieferanten sorgfältig auszuwählen und Wareneingangskontrollen durchzuführen.

Hätten in diesem Fall alle Beteiligten ihre Selbstkontrolle ernst genommen, wären die Mängel rechtzeitig erkannt, geeignete Massnahmen eingeleitet und die Konsumenten vor dem vergifteten Käse geschützt worden. Die Selbstkontrolle vom Stall bis auf den Tisch hat

offensichtlich nicht funktioniert. Schade, denn mit einem minimalen Kontrollaufwand wären diese Erkrankungsfälle vermeidbar gewesen. Zum Glück sind alle Erkrankten wieder wohlauf.

Verkauf ab Hofläden und im Internet

Um die Wertschöpfung ihrer Landwirtschaft zu steigern, beginnen immer mehr Bauernbetriebe mit dem Vermarkten von hofeigenen Produkten und selbsthergestellten Spezialitäten. Die Vielfalt des Angebotes und die Kreativität der Betriebe erstaunt immer wieder. Der Plantahof in Landquart bietet für interessierte Teilnehmer Kurse zum Thema Direktvermarktung an, wo neben Herstellungstipps und Marketingideen auch die lebensmittelrechtlichen Grundlagen vermittelt werden. Bei amtlichen Stichprobenkontrollen fällt oft auf, dass Hofladenbetreiber oder Internet-Anbieter in ihrer Euphorie vergessen, sich bei der Lebensmittelkontrolle anzumelden, womit sie die fachliche Unterstützung durch unser Amt verpassen. Denn oft schießt die Kreativität der Produzenten über das Ziel hinaus: So konnte dank eines aufmerksamen Lebensmittelkontrolleurs der Verkauf von Alpenrosenblüten-Gelee gestoppt und dadurch gesundheitliche Schäden für die Kundschaft abgewendet werden. Wie die Erhebungen weiter zeigen, sind auch bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung oder der Verwendungsbeschränkung von Labels noch einige Unklarheiten oder Missverständnisse erkennbar. Aus diesem Grund wird in Zukunft auf die amtliche Kontrolle von Hofläden noch mehr Gewicht gelegt werden müssen.

Laboruntersuchungen bleiben unverzichtbar



Foto: © jackfrog - Fotolia.com

Das Verordnungsrecht regelt für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Höchstwerte für Fremd-, Inhalts-, Zusatzstoffe und Mikroorganismen, zudem Höchst- und Mindestgehalte für wertgebende und wertmindernde Lebensmittelbestandteile.

Laboruntersuchungen decken unverblümt Schwachstellen auf. Sie liefern ein objektives Bild über die Beschaffenheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und liefern somit die Grundlage dafür, ob Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände verwendet werden können oder beseitigt werden müssen.

Verpflegungsbetriebe

Vor allem vorgekochte Speisen in Verpflegungsbetrieben geniessen im amtlichen Vollzug eine besondere Aufmerksamkeit, da sie gemeinhin als leicht verderblich gelten. Der Auswahl der Rohstoffe, ihrer Zubereitung sowie der Aufbewahrung der Halbfertig- und Fertigprodukte kommt aus hygienischer Sicht grosse Bedeutung zu, sollen die angebotenen Waren nicht die Gesundheit der Konsumenten gefährden.

Im Laufe des Jahres wurden im ganzen Kanton insgesamt 814 Proben aus Hotels, Restaurants, Cafés, Konditoreien, Heimen und Spitälern amtlich erhoben und auf mikrobiologisch relevante Verderbniskeime, darunter auch Krankheitserreger, gemäss den Vorgaben der Hygieneverordnung untersucht. Solche Proben geben ein objektives Bild ab, wie es um die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis steht.

233 Proben, also ca. 30 %, mussten beanstandet werden, da ein oder mehrere mikrobiologische Parameter die rechtlichen Anforderungen nicht einhielten. Innerhalb der verschiedenen Produktkategorien ergaben sich folgende Beanstandungsquoten: 42 % bei vorgekochten Teigwaren sowie Fleischerzeugnissen, 40 % bei vorgekochtem Reis, 38 % bei vorgekochtem Gemüse, 36 % bei vorgekochten Suppen. Die weniger leicht verderbli-

chen Patisseriewaren schnitten mit einer Beanstandungsquote von 11 % erwartungsgemäss besser ab.

Die Zahlen können keineswegs als Durchschnittswerte herangezogen werden, da die Probenahmen gezielt, das heisst bei Verdacht auf möglichen Verderb, erfolgen. Dem Betroffenen zeigen sie aber deutlich auf, wo Handlungsbedarf besteht.

Hausgemachte Liköre

Liköre sind aromatische alkoholische Getränke mit hohem Zuckergehalt (in der Regel 100 g pro Liter) und einem Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol. Eierlikör hingegen muss einen Alkoholgehalt von nur 14 % vol sowie mindestens 140 g Eigelb und 150 g Zucker pro Liter enthalten. Häufig werden Liköre im Privathaushalt hergestellt und auf Weihnachtsmärkten, Bazaren oder via Internet vermarktet.

Im Herbst wurden 29 überwiegend kleingewerblich produzierte Liköre amtlich erhoben und untersucht. 90 % der Proben mussten beanstandet werden! Die meisten Beanstandungen waren auf eine mangelhafte Deklaration zurückzuführen, oft aufgrund der Tatsache, dass der deklarierte Alkoholgehalt mit dem tatsächlichen bei weitem nicht übereinstimmte. Zwei Eierliköre erfüllten zudem den gesetzlich geforderten Mindest-Eigelbgehalt nicht.

Kleingewerblichen Likörproduzenten ist oft nicht bewusst, dass es auch bei Likören gesetzliche Vorschriften einzuhalten gilt. Die Meldepflicht für die Herstellung und auch die Pflicht zur Selbstkontrolle werden kaum wahrgenommen. Nicht immer verfügen die Betriebe über Bewilligungen für den Verkauf von Spirituosen. Aufgrund der unbefriedigenden Situation werden die Likörhersteller im Fokus der amtlichen Kontrolle bleiben.



Foto: © valery121283 - Fotolia.com

Sprossen, Küchenkräuter, Salate

Als Konsequenz der EHEC-Krise 2011 wurden in einer schweizweit angelegten Untersuchungskampagne Sprossen, frische Küchenkräuter und geschnittene, küchenfertige Salate hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Qualität überprüft. Untersucht wurde auf *Escherichia coli*, einschliesslich shigatoxinbildender *Escherichia coli* (EHEC), sowie auf Salmonellen. Ziel der Untersuchung war die Kontrolle der von den Herstellern ergriffenen Massnahmen im Nachgang zur EHEC-Krise. Wir erinnern uns: Ab Mai 2011 kam es zuerst in Norddeutschland, später auch in anderen Bundesländern und Staaten zu erhöhten Fallzahlen des hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS), die sich zu einer Epidemie mit Todesfällen ausweiteten. Als Ursache des Ausbruchs sehen die damals beteiligten Behörden importierte Bockshornkleesamen aus Ägypten an.

Im Laufe des Jahres 2013 wurden in der gesamten Schweiz 780 Proben erhoben, von denen 28 (3.5 %) beanstandet werden mussten, da zu viele Keime an *Escherichia coli* (23 Proben) und *Salmonella ssp.* (fünf Proben) auf den Produkten gefunden wurden. Erfreulicherweise kam es zu keiner Beanstandung betreffend EHEC. Von den in Graubünden erhobenen 32 Proben musste keine einzige beanstandet werden.

Schlussfolgernd lässt sich die mikrobiologische Qualität von frischen Küchenkräutern als gut, diejenige von küchenfertigen Salaten als sehr gut bezeichnen.

Gebrauchsgegenstände aus Nickel

In Mitteleuropa leiden 10 - 15 % der Frauen und 2 - 5 % der Männer an einer Nickelallergie. Nickelallergien sind

nie angeboren. Sie entstehen durch den Hautkontakt mit nickelhaltigen Gegenständen wie Halsketten, Ohrringen, Fingerringen, Armbanduhren, Gürtelschnallen, Brillen oder Piercing. Zum Nachweis der Freisetzung von Nickel gibt es einen kommerziellen Abwischtest, der ohne Beschädigung des Prüfstücks auf einfache Art und Weise durchgeführt werden kann. Der Test eignet sich sowohl für Konsumenten als auch für Schmuckhändler. Auch im Rahmen der amtlichen Kontrolle wird dieser Schnelltest eingesetzt.

Im Berichtsjahr wurden in 90 Betrieben 328 Produkte von Amtes wegen erhoben und auf Nickel mittels Schnelltest überprüft. 19 Produkte waren zu beanstanden (6 %). Die Resultate wurden mit Labormessungen bestätigt.

Die meisten der beanstandeten Produkte stammten von Verkaufsständen auf Märkten und Openairs, nur wenige vom Fachhandel. Die Inverkehrbringer nickelpositiver Produkte wurden aufgefordert, diese umgehend aus dem Verkehr zu ziehen und ihre Selbstkontrolle zu verbessern.

Vitaminisierte Frühstückscerealien

Mit einer koordinierten Untersuchungskampagne wollten die Ostschweizer Kantonalen Laboratorien in Erfahrung bringen, ob sich die Qualität vitaminisierter Lebensmittel tendenziell verbessert hat. Vitaminangereicherte Lebensmittel werden schon seit vielen Jahren intensiv beprobt, da die Beanstandungsquote bekanntermassen hoch ist. So wurden diesmal total 37 Markenartikel erhoben, davon sieben Erzeugnisse aus Graubünden. Von diesen mussten allerdings gleich sechs beanstandet werden: Vier Frühstückscerealien wegen zu tiefen Vitamin Gehalts und zwei wegen fehlender Produktions-

landangabe. Über alle geprüften Produkte gesehen resultierte eine Beanstandungsquote von 44 %, und zwar hauptsächlich wegen zu *tiefen* Vitamingehalte, insbesondere für Vitamin B₁₂ (Cobalamin). Dieses alarmierende Ergebnis zeigt keine Verbesserung gegenüber den Vorjahren und rechtfertigt die Notwendigkeit weiterer amtlicher Kontrollen. Wenn sich die ausgelobten Vitamingaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr finden lassen, wird der Konsument getäuscht. Die Hersteller sind aufgefordert, entweder kürzere Haltbarkeitsfristen zu setzen oder die Vitamindosierungen im Rahmen des gesetzlich Machbaren zu erhöhen.

Qualität von Trinkwasser



Foto: © Artusius - Fotolia.com

Trinkwasserversorgungen sind Lebensmittelbetriebe. Deren Betreiber sind damit zur Selbstkontrolle verpflichtet. Entsprechend dem Risikoprofil der Versorgung kommt ein mehr oder weniger dichter Probenahmeplan zum Einsatz, mit dem die chemische und mikrobiologische Beschaffenheit des Trinkwassers überprüft wird.

Insbesondere der mikrobiologischen Beschaffenheit des Trinkwassers kommt grosse Bedeutung zu, da sie etwas über dessen Vulnerabilität oder „Verwundbarkeit“ aussagt: Durch unbemerkte unterirdische Lecks im Leitungssystem oder Wasserfassungen in Karst- und Kluftgesteinen mit bekanntermassen geringem

Rückhaltevermögen können Bakterien ins Trinkwasser gelangen und dieses verunreinigen. Als Indikator für die Gesamtbelastung mit Keimen gilt die Anzahl aerober mesophiler Keime in einem Milliliter Trinkwasser, die am Wasserhahn nicht über 300 liegen sollte. Zudem soll das Trinkwasser frei sein von Fäkalkeimen, also Bakterien, die typischerweise den Darm von Menschen und Tieren besiedeln. Diese Keime gelangen vor allem vom Vieh über das Erdreich ins Trinkwasser, wenn Quellgebiete nicht ausreichend vor Weidegang geschützt werden.

246 amtliche Trinkwassernetzproben aus einem Grossteil aller Bündner Gemeinden bestätigen für 2013 den Trend der letzten Jahre, dass dem Trinkwasser mehr Sorge getragen wird. Lediglich neun Proben (4 %) mussten wegen Nichteinhaltung der mikrobiologischen Hygieneparameter beanstandet werden. Den Trinkwasserversorgern kann ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt werden.

Umweltanalytik

Das Chemielabor des ALT führt nebst Untersuchungen an Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen auch Untersuchungen zu umweltrelevanten Fragestellungen durch. Insbesondere für das kantonale Amt für Natur und Umwelt wurden 2013 zahlreiche Auftragsanalysen durchgeführt. Aber auch anderen Institutionen und Privaten standen die Dienstleistungen des Chemielabors in Sachen Umweltanalytik zur Verfügung. Insgesamt wurden 869 Umweltproben untersucht.



Foto: © carballo - Fotolia.com

Neues Konzept amtstierärztlicher Kontrollen

In der Gesetzesrevision der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL) wurde das Kontrollintervall für amtstierärztliche Kontrollen in den Bereichen Tiergesundheit, Tierarzneimittel-Einsatz und Tierverkehr („Blaue Kontrolle“) von zwölf auf vier Jahre verkürzt.

Diese Massnahme verbessert die Sicherheit in der Produktion von tierischen Lebensmitteln, fordert aber die Kantone stark bezüglich Kontrollaufwand und den zur Verfügung stehenden Ressourcen. Deshalb hat der Bund in der gleichen Gesetzesrevision die rechtlichen Grundlagen geschaffen, dass amtstierärztliche Kontrollen auch durch ausgebildete amtliche Fachassistenten (AFA) durchgeführt werden können. Für die Umsetzung wurde vom ALT ein entsprechendes Konzept erarbeitet.

tierärzte des ALT kontrolliert. Die Mängelbehebung und deren Überwachung ist für die genannten Kontrollbereiche in der Verantwortung des ALT.



Foto: AFA des LKGR bei einer amtstierärztlichen Kontrolle

Deutlich mehr Kontrollaufwand

Die erhöhten Kontrollfrequenzen werden durch die Zusammenarbeit in Form eines Leistungsauftrags zwischen dem ALT, dem landwirtschaftlichen Kontrolldienst Graubünden und der *bio.inspecta* bewerkstelligt. Die Tierhaltungsbetriebe werden wie bis anhin gemäss vordefinierter Gefahrenermittlung für die Bereiche Tiergesundheit, Tierarzneimittelsinsatz, Tierverkehr (Blaue Kontrolle) und Hygiene in der Milchproduktion (Weisse Kontrolle) in verschiedene Risikostufen eingeteilt.

Risikoarme Betriebe werden durch die Fachassistenten unter Aufsicht des ALT kontrolliert. Betriebe mit erhöhtem Risiko, Betriebe ohne Direktzahlungen sowie Sömmerungsbetriebe werden weiterhin durch die Amts-

Verschiedene Vorteile für Landwirte

Für den Landwirt ergeben sich daraus verschiedene Vorteile. So ist für viele Betriebe nur noch eine Kontrollperson als Ansprechpartner nötig. Diese Kontrollen werden zum Teil im Rahmen der üblichen Direktzahlungskontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben stattfinden. Ebenfalls können Doppelspurigkeiten der verschiedenen amtlichen Kontrollen vermieden werden.

Die amtstierärztlichen Kontrollen sind ein Teil der zunehmend verlangten Transparenz in der gesamten Kette der landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion. Sie tragen dazu bei, der Schweizer Landwirtschaft den Qualitätsvorsprung gegenüber der ausländischen Konkurrenz zu sichern.

Tabelle: Auswirkungen der gesetzlichen Änderungen der VKKL

Bereich	Anzahl Betriebe	Kontrollfrequenz bis 2013	Anzahl Kontrollen pro Jahr	Kontrollfrequenz ab 2014	Anzahl Kontrollen pro Jahr	Differenz
Blaue Kontrollen	2'235	12 Jahre	224	4 Jahre	560	336
Weisse Kontrollen	674	4 Jahre	170	4 Jahre	170	0
Kontrollen der Sömmerungsbetriebe (Davon 273 mit Verkehrsmilchproduktion)	739	12 Jahre (4 Jahre)	15	4 Jahre	185	170

Tuberkulose beim Wild: Eine neue Bedrohung?

*Im vorarlbergischen Silber- und Klostertal (Bezirk Bludenz) ist die Tuberkulose beim Rotwild (*Mycobacterium caprae*) seit einigen Jahren endemisch. Auch in verschiedenen Rinderbeständen erkrankten Tiere an der unheilbaren Krankheit und mussten getötet werden.*

Tuberkulose wird vor allem aerogen durch Husten und Nasenausfluss übertragen. Aber auch über Harn, Kot, Sperma und Milch kann der Erreger ausgeschieden werden und andere Tiere oder auch den Menschen anstecken. Wegen der hohen Rothirschdichte und wegen der intensiven Winterfütterung in den Jagdrevieren Vorarlbergs ist die Gefahr der gegenseitigen Ansteckung unter den Wildtieren besonders gross. Erkrankte Hirsche halten sich auf Heim- und Alpweiden auf und stecken so das Rindvieh an.

Die Rotwildbestände der Bündner Herrschaft und der Südhänge des Prättigaus wandern mehrheitlich im Frühling Richtung Nordosten und verbringen die Sommermonate und oft auch die Brunftzeit zum Teil im Montafon auf der österreichischen Seite des Rätikons. Der Fluss Ill und die Hauptverkehrsachse im Montafon bilden zwar für die Hirsche ein natürliches Hindernis zum Risikogebiet Silbertal und Klostertal. Trotzdem scheint die Einschleppung der Tuberkulose in die Schweiz über das Rotwild möglich.

Unter diesem Blickwinkel hat das ALT im Herbst 2013 in enger Zusammenarbeit mit dem Amt für Jagd und Fischerei in der Bündner Herrschaft und im Prättigau Hirsche auf das Vorhandensein des *Mycobacterium caprae* untersucht. Bis Ende 2013 wurden 44 Hirsche, welche von Jägern auf der Jagd oder von der Wildhut erlegt wurden, beprobt und im Labor untersucht. In keiner der Proben konnte der Erreger der Tuberkulose nachgewiesen werden.

Während des Winters 2013/14 werden zudem zusätzliche, von der Wildhut durchgeführte Hegeabschüsse von krankem, geschwächtem oder verunfalltem Rotwild (siehe Foto) beprobt und untersucht.



Foto: Abgemagerter Hirschkadaver

Projekt Tuberkulose-Früherkennung

Auch im Kanton St. Gallen und im Fürstentum Liechtenstein sind grenzüberschreitende Hirschbewegungen möglich und wahrscheinlich. Zusätzlich muss die Situation zwischen Tirol und Unterengadin genau beobachtet werden. Ein koordiniertes Vorgehen aller betroffenen Kantone macht folglich Sinn. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BVL) startet aus diesem Grunde im Jahre 2014 das Projekt „Tuberkulose-Früherkennung Rotwild“. Dabei stehen 2 Fragestellungen im Fokus: Gibt es Hinweise, dass sich die Tuberkulose beim Rotwild geografisch Richtung FL und Schweiz ausbreitet? Welche Massnahmen können seitens der Landwirtschaft und der Jägerschaft getroffen werden, damit die Ansteckung zwischen Rotwild und Nutztieren verhindert oder minimiert werden kann?

Probenmaterial und Laboruntersuchung

- Veränderte Organe des Brust- und Bauchraums
- Genau definierte Kopflymphknoten
- Untersuchung mittels PCR (Polymerase Chain Reaction) am Institut für Veterinär-Bakteriologie der Universität Zürich

Koordinierte, flächendeckende Varroa-Behandlung

Dieses Projekt wurde in enger Zusammenarbeit mit der Bienenberatung Plantahof und dem Bündner Bienenzuchtverband erarbeitet und erstmals im Sommer/Herbst 2013 umgesetzt.

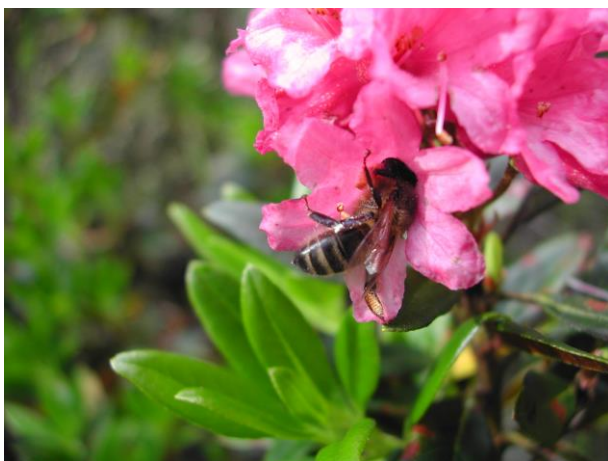


Foto: Biene auf Alpenrose

Mit der Annahme des „Auftrags Niggli-Mathis“ durch den Grossen Rat des Kantons Graubünden im Dezember 2012 betreffend Sanierung Bündner Bienenstände wurden finanzielle Mittel für die Gesundheitsförderung in der Bienenhaltung gesprochen. Die Mittel wurden wie folgt eingesetzt:

- Erhöhung der Abgeltung von Völkern, welche wegen Erkrankung an Sauer- oder Faulbrut abgetötet werden müssen
- Unterstützung der Totalsanierung von Bienenständen nach Seuchenfällen (Sauerbrut und Faulbrut)
- Koordination der Varroa-Behandlung im Kanton und Finanzierung der Behandlungsmittel

Die Varroa-Milbe ist nach wie vor die Hauptursache für die grossen Winterverluste, welche unter schweizerischen Bedingungen den weitaus grössten Teil des Völkersterbens ausmachen. Als Gegenmassnahme wurde im Kanton Graubünden flächendeckend eine wirksame Varroa-Kontrolle und -behandlung umgesetzt. Als

Grundlage diente ein integriertes Behandlungskonzept. Die Wirksamkeit wurde zusätzlich erhöht, indem die Sommerbehandlungen koordiniert stattfanden.

Anlässlich von regionalen Informationsveranstaltungen in den Monaten April und Mai 2013 wurden alle Imker mit Bienenständen im Kanton Graubünden umfassend über die Varroa und über die koordinierte Behandlung informiert.

Ende Juni wurden die Behandlungsmittel und ein Merkblatt zur korrekten und gezielten Anwendung an die Imker verteilt.

Sommerbehandlung

Um die Rückinvasion von Milben aus unbehandelten Völkern in bereits behandelte zu vermindern, wurde eine koordinierte Ameisensäure-Langzeitbehandlung durchgeführt. Damit der Zeitpunkt der ersten Behandlung eingehalten werden konnte, musste frühzeitig abgeräumt und gefüttert werden.

Winterbehandlung

Die Oxalsäurebehandlung mit Hilfe eines Verdampfungsgerätes ist nur in brutfreien Völkern genügend wirksam. Dies ist Ende November und im Dezember der Fall, in der Regel drei Wochen nach dem ersten Frost.

Ausblick

Das Projekt wird im Jahre 2014 weitergeführt. Den Imkern werden an Informationsveranstaltungen Möglichkeiten aufgezeigt, mit guter imkerlicher Praxis zusätzliche vorbeugende Massnahmen gegen die Varroa zu treffen.

Tierschutz: Übergangsfristen abgelaufen!

Die geltende Tierschutzverordnung aus dem Jahre 2008 hat Übergangsfristen für Änderungen vorgeesehen, welche bei Inkrafttreten nicht sofort umgesetzt werden mussten. Für die Haltung von Rindvieh, Schweinen und Pferden sind am 1. September 2013 einige dieser Übergangsfristen abgelaufen.

Als Anfang der 80er-Jahre in der Schweiz die erste Tierschutzgesetzgebung in Kraft trat, gab es besondere Regeln für damals bestehende Rindviehställe (Klammermasse). Durch die Zucht ist das Milchvieh in der Zwischenzeit deutlich grösser geworden. Die alten, kleinen Standplätze genügen nicht mehr und mussten deshalb angepasst werden.

In Laufställen müssen Liegeboxen neu mit einer Bugkante versehen sein. Diese soll verhindern, dass die Tiere zu weit vorne in der Box abliegen und anschliessend Schwierigkeiten beim Aufstehen bekommen. Weiter müssen Laufställe für Kühe über eine separate Bucht verfügen, in der ein ungestörtes Abkalben möglich ist. Auch Beton-Vollspaltenbuchten werden den Anforderungen von Rindvieh an eine Liegefläche nicht gerecht. Die Härte des Bodens wirkt sich ungünstig auf das Liegeverhalten aus und hat nicht selten Schäden im Bereich der Gelenke zur Folge. Zudem ist die Trittsicherheit besonders bei älteren Betonspaltenböden meist ungenügend. Für das Jungvieh und die Grossviehmast gilt deshalb neu, dass ein Liegebereich vorhanden sein muss, der mit ausreichend geeigneter Einstreu oder mit einem weichen, verformbaren Material versehen ist. Für die Bodenfläche bei vollperforiertem Boden gelten ebenfalls höhere Mindestanforderungen.

Einflächen-Tiefstrebuchten bieten Rindern eine komfortable Liegefläche. Weil bei dieser Bodenqualität jedoch kein Klauenabrieb stattfindet, kommt es bei Tieren, die über längere Zeit darauf gehalten werden, zu einem übermässigen Klauenwachstum. Mit zunehmendem Gewicht der Tiere wird es auch immer schwieriger, die Tiefstreu trocken zu halten. Deshalb dürfen Rinder über fünf Monate zur Grossviehmast nicht mehr in Einflächenbuchten mit Tiefstreu gehalten werden.

Desweiteren dürfen für Rinder auch keine neuen Standplätze mehr mit Elektrokuhtrainer eingerichtet werden. Zum Schutz der Kühe werden an die Netzgeräte bestimmte Anforderungen gestellt.

Wasser und Raufutter für Kälber

Kälber, die in Ställen, Hütten oder Iglus gehalten werden, müssen jederzeit Zugang zu Wasser haben, und das ab dem ersten Lebenstag. Wie für die Kühe ist es auch für Kälber am natürlichsten, das Wasser von einer freien Wasseroberfläche aufzunehmen. Wasser darf nicht über Tränkezapfen oder -nippel angeboten werden. Es muss darauf geachtet werden, dass die Kälber auch ans Wasser kommen (Tränkehöhe!).



Foto: Geeignete Tränkevorrückung für Kälber

Bei mehr als zwei Wochen alten Kälbern muss Heu, Mais oder anderes geeignetes Raufutter zur freien



Foto: Pferd mit Esel, eine erfolgreiche Vergesellschaftung

Aufnahme zur Verfügung stehen, um die Pansentätigkeit anzuregen. Stroh wird nicht mehr als alleiniges Raufutter für Kälber akzeptiert. Damit die Kälber das Raufutter aufnehmen, muss es sauber, das heisst ohne Verunreinigungen sein. Daraus ergibt sich, dass das Raufutter nicht am Boden, sondern in einer geeigneten Einrichtung (z. B. Raufe) angeboten werden muss.

Beschäftigung für Schweine

Schweine müssen sich jederzeit mit Stroh, Raufutter oder anderem gleichwertigem Material beschäftigen können. Ungeeignet und deshalb nicht akzeptiert sind Ketten, Nagesterne oder Spielbälle. Alle Schweine müssen auch jederzeit Zugang zu einer Wassertränke haben. Suppen- oder Schotterfütterung alleine gilt nicht als Tränke. Einzige Ausnahme bildet die Freilandhaltung von Schweinen. Aber auch diese Tiere müssen täglich mehrmals getränkt werden. Für die Schweinehaltung gelten auch neue Mindest-Flächenmasse.

Sozialkontakte für Pferde

Pferde müssen mindestens Sicht-, Hör- und Geruchkontakt zu einem anderen Pferd haben. Die Tiere müssen nicht zwingend in Gruppen gehalten werden (ausgenommen Jungpferde), sondern können nebeneinander aufgestellt sein. Eine Vergesellschaftung von einem Pferd mit einem Esel oder einem Maultier ist zulässig. Befristete Ausnahmegewilligungen für ein einzelnes, altes Pferd werden im Kanton Graubünden nur in besonderen Ausnahmesituationen erteilt.

Pferde dürfen nicht mehr angebunden gehalten werden. Das kurzzeitige Anbinden während der Futteraufnahme, der Pflege, des Transports, der Übernachtung auf Wanderritten, während Anlässen oder in vergleichbaren Situationen fällt nicht unter dieses Verbot. Pferde, die

neu in einem Betrieb eingestallt werden oder die sich im Militäreinsatz befinden, dürfen während maximal drei Wochen angebunden gehalten werden.

Alle Pferde müssen täglich bewegt werden. Dazu zählt der Auslauf. Auch genutzte Pferde müssen an mindestens zwei Tagen pro Woche je mindestens zwei Stunden freien Auslauf auf einem Allwetterplatz oder einer Weide erhalten. Bei neu in einem Betrieb eingestellten Pferden, bei extremen Witterungs- und Bodenverhältnissen im Winterhalbjahr und während des Einsatzes im Militärdienst, auf Tournee zu Show- oder Sportzwecken oder während Ausstellungen darf vorübergehend auf den Auslauf verzichtet werden.

Wer mehr als elf Pferde gewerbsmässig hält, muss eine fachspezifische, berufsunabhängige Ausbildung mit Theorie- und Praxisteil nachweisen. Wer für die Haltung und Betreuung von fünf bis elf Pferden verantwortlich ist, muss einen sogenannten Sachkundenachweis erbringen. Diese Bestimmung gilt für Pferdehaltungen, welche am 1. September 2008 noch nicht bestanden haben.

Vollzug 2014 - 2017

In der nächsten Zeit liegt der Schwerpunkt amtlicher Kontrollen von Nutztierhaltungen in der Überprüfung der Umsetzung dieser Änderungen. Bis ins Jahr 2017 werden alle Nutztierhaltungen im Kanton Graubünden mindestens einmal kontrolliert sein. Mängel müssen behoben werden. Verwaltungsrechtliche oder allenfalls strafrechtliche Auflagen sind kostenpflichtig und können eine Kürzung der Direktzahlungen zur Folge haben.

Sämtliche Vorschriften zu Nutztieren finden sich auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unter www.nutztiere.ch.

Neuer Bluttest bei Ziegen eingeführt

Der Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer (BGK) hat das Veterinärdiagnostiklabor des ALT als Vertragspartner für die Untersuchung von Ziegen auf Pseudotuberkulose gewählt. Im Rahmen eines vom BGK organisierten Programms werden im ALT seit Juli 2013 Blutproben auf Antikörper gegen *Corynebacterium pseudotuberculosis*, den Erreger der Pseudotuberkulose, untersucht.

Die Pseudotuberkulose ist eine bakterielle, chronisch aussehende Infektionskrankheit bei Schafen und Ziegen. Der Erreger *Corynebacterium pseudotuberculosis* kann eine Entzündung und Schwellung der Lymphknoten verursachen. Die vergrösserten Lymphknoten wiederum können eine ganze Reihe von Folgebeschwerden hervorrufen. Ein Beispiel dafür wäre Atemnot durch den Druck der geschwollenen Lymphknoten auf die Luftröhre. Oftmals verläuft die Krankheit aber auch ohne klinische Anzeichen.

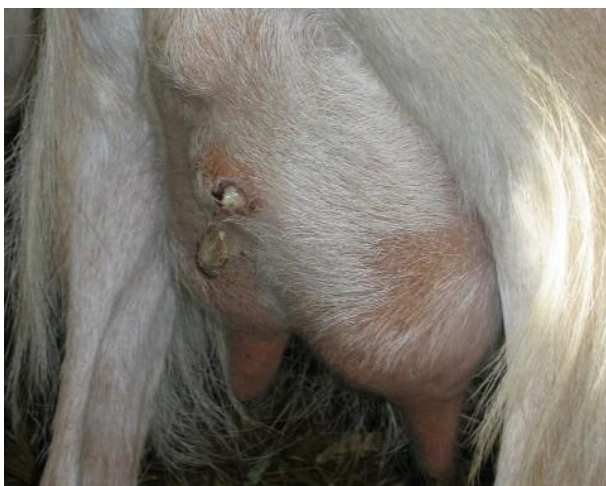


Foto: Ziege mit offenem Abszess am Euter

Hat sich *C. pseudotuberculosis* erst einmal erfolgreich im Wirt (Ziege oder Schaf) ausgebreitet, kann es in Abszessen eingekapselt dessen Immunsystem mit Leichtigkeit entkommen. Dies führt dann meist zu lebenslangen chronischen Infektionen, die aber nur selten tödlich verlaufen.

Der Erreger wird hauptsächlich mit dem Abszesseiter verbreitet. Auch ausserhalb des Wirtes zeigt sich das Bakterium als äusserst widerstandsfähig. Bleibt die Krankheit unerkannt, werden ganze Herden mit Pseudotuberkulose durchseucht, was grosse wirtschaftliche Einbussen nach sich zieht. Diese Infektionskrankheit ist sowohl aus Sicht des Tierschutzes und der Tiergesundheit als auch der Lebensmittelhygiene, z. B. der Einhaltung der Melkhygiene (siehe Foto), von grosser Bedeutung. In der Schweiz kommt die Pseudotuberkulose bei Schafen und Ziegen relativ häufig vor.

Die Krankheit wurde bisher durch den direkten Nachweis des Erregers aus Abszesseiter diagnostiziert. Die Vorteile der Untersuchung von Blut auf Antikörper gegenüber dem Erregernachweis aus Eiter sind zum einen, dass auch klinisch unauffällige Tiere erkannt werden, bevor sie zur Ansteckungsgefahr für andere werden. Zudem muss für die Eiterentnahme immer ein von aussen gut zugänglicher Abszess punktiert werden. Dies kann dazu führen, dass durch die Punktionsstelle Eiter austritt und die Umgebung kontaminiert. Studien, bei denen Blut auf Antikörper gegen einen bestimmten Erreger untersucht wird, eignen sich ausserdem gut, um einen Überblick über das Vorkommen und die Verbreitung einer Krankheit zu erhalten.

Ziel des Sanierungsprogramms des BGK ist es, schweizweit sanierte, pseudotuberkulosefreie Ziegenbestände zu schaffen. Zu diesem Zweck hat das Veterinärdiagnostiklabor im Frühling 2013 einen Testkit der Firma IDVet im ALT neu etabliert. Im Rahmen dieses Sanierungsprogrammes berät der BGK alle teilnehmenden Ziegenhalter, wie sie mit den Resultaten der Untersuchung umgehen sollen, damit ihr Betrieb möglichst schnell frei von Pseudotuberkulose wird. Weiter Informationen dazu findet man auf der Website des BGK unter www.bgk.caprovis.ch.

Auch Landwirte, die keine BGK-Mitglieder sind oder nicht an diesem Sanierungsprogramm teilnehmen, haben die Möglichkeit, Blutproben ihrer Ziegen im ALT auf Pseudotuberkulose untersuchen zu lassen.



Gesundheitsrisiko wird stetig vermindert

Foto: Messung von Radongas mit passiven Dosimetern

Die Abteilung Chemikaliensicherheit ist im Bereich Strahlenschutz für die Radonüberwachung in bewohnten Räumen zuständig. Sie ist für den Vollzug der Badewasserkontrolle und der Chemikaliengesetzgebung verantwortlich, vollzieht die Einschliessungsverordnung, die den Umgang mit pathogenen Organismen in geschlossenen Systemen regelt, und führt einfache Wohngiftabklärungen durch.

In vielen Bereichen wird der Gesundheitsschutz der Bevölkerung durch die entsprechenden Bundesstellen und Institutionen laufend überprüft, und wo erforderlich durch Anpassung von Vorschriften verbessert. Anpassungen an den Gesundheitsschutz werden zurzeit im Bereich Radon mit der Revision der Strahlenschutzverordnung vorgenommen. Bei der Badewasseraufbereitung in Gemeinschaftsbädern wurde neu ein Toleranzwert für Chlorat bei der Desinfektion mit Javellauge eingeführt.

Radon 2016

Radon stellt nach dem Rauchen die zweithäufigste Ursache für Lungenkrebs dar und verursacht jährlich 200 bis 300 Todesopfer in der Schweiz. Auf internationaler Ebene haben neue epidemiologische Studien über die Radonexposition im Wohnbereich aufgezeigt, dass das gesundheitliche Risiko bisher unterschätzt wurde. Die internationalen Instanzen, insbesondere die Weltgesundheitsorganisation (WHO), die internationale Kommission für Strahlenschutz (ICRP) sowie die europäische Union (EURATOM), haben sich für Wohn- und Aufenthaltsräume auf einen Referenzwert von 300 Becquerel pro Kubikmeter (Bq/m^3) unter Berücksichtigung des Optimierungsprinzips geeinigt, d. h. es soll ein möglichst tiefes Niveau angestrebt werden. Durch eine langfristige Reduzierung der Radongaskonzentration in allen Bauten soll das Lungenkrebsrisiko der Bevölkerung gesenkt werden.

Im Rahmen der aktuellen Revision der Strahlenschutz-

verordnung (StSV), die auf den 1. Januar 2016 in Kraft treten wird, sollen die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse mit folgenden Anpassungen berücksichtigt werden:

- Übernahme eines einzigen Referenzwertes von 300 Bq/m^3 für Wohn- und Aufenthaltsräume unter Berücksichtigung des Optimierungsprinzips, anstelle der aktuellen Richt- und Grenzwerte von 400 und $1'000 \text{ Bq/m}^3$ nach Artikel 110 StSV.
- Die systematische Überprüfung von Neubauten sowie die Radonsanierung von Bauten mit Überschreitung des Referenzwertes haben Vorrang.

Mit der Aufhebung der Ziele von Artikel 115 StSV betreffend Radongebiete gehören gross angelegte Messkampagnen im Wohnbereich nicht mehr zu den prioritären Massnahmen. Jedoch soll in Schulen und Kindergärten vermehrt gemessen, und falls nötig, prioritär saniert werden. Zudem können die Kantone weiterhin Messungen anordnen, z. B. auf Anfrage eines Mieters.

Die Sanierungspflicht für Vermieter besteht weiterhin, ist aber durch das Obligationenrecht bereits ausreichend abgedeckt und wird daher in StSV nicht mehr explizit erwähnt.

Die Situation bei den bestehenden Gebäuden soll nach dem Gebot der Verhältnismässigkeit schrittweise verbessert werden. Eine erforderliche Radonsanierung soll spätestens beim nächsten Umbau durchgeführt werden. Damit sollen Synergien mit der laufenden Erneuerung des Gebäudebestandes genutzt werden.

Chlorat im Badewasser

Schon lange ist bekannt, dass Chlorate in Javellauge (Natriumhypochlorit-Lösung) entstehen, wenn die Lauge unter ungünstigen Bedingungen gelagert wird. Wird nun Javellauge mit erhöhtem Chloratgehalt für die Badewasserdessinfektion eingesetzt, kommt es mit der Zeit zu



Foto: Badtechnik mit Desinfektion Javellauge

einer Anreicherung im Beckenwasser, da Chlorat bei der Kreislaufaufbereitung nicht entfernt, sondern nur durch Frischwasserzugabe verdünnt werden kann.

Der toxikologisch vorrangige Wirkmechanismus von Chlorat beruht auf einer Schädigung der roten Blutkörperchen. Starke Oxidationsmittel wie Chlorat überführen die Eisen-Ionen im Hämoglobin (Blutfarbstoff), das für den Sauerstofftransport verantwortlich ist, in eine höhere Oxidationsstufe. Es entsteht Methämoglobin, das keinen Sauerstoff mehr binden kann. Ab Methämoglobin-Gehalten von 15 bis 20 % können erste Anzeichen einer mangelnden Sauerstoffversorgung auftreten wie Kopfschmerzen und Benommenheit. Nach oraler Aufnahme von Badewasser mit hohen Chloratwerten können Symptome wie Übelkeit, Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfall auftreten. Neben den erwähnten Symptomen ist für Chlorate eine nierenschädigende Wirkung bekannt. Es gibt auch Hinweise auf ein allergieauslösendes Potenzial. Toxikologische Daten, die eine Einstufung hinsichtlich einer krebserzeugenden Wirkung beim Menschen zulassen würden, liegen bis anhin nicht vor.

Durch den Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverein (sia) werden Anforderungen an das Beckenwasser in der Norm 385/9 (Wasser und Wasseraufbereitungsanlagen in Gemeinschaftsbädern) definiert. In der Ausgabe 2011 wurde ein Richt- und Toleranzwert für Chlorat von 4 und 10 mg/L festgelegt. Bei Überschreitungen von Toleranzwerten liegt eine verminderte Wasserqualität vor und Massnahmen sind zu ergreifen. Die Norm wird von vielen Kantonen zur Beurteilung von Beckenwasser angewendet.

Im Berichtsjahr wurden erstmals vermehrte Kontrollen betreffend Chloratgehalte in Beckenwasser, die mit Javellauge desinfiziert werden, durchgeführt. Von 123 Proben überschritten 69 (56 %) den Toleranzwert von 10 mg/L. Davon lagen vier Proben über 100 mg/L.

Viele hohe Toleranzwertüberschreitungen sind auf hohe Aufbewahrungstemperaturen oder lange Lagerungszeiten der Javellauge zurückzuführen: Wird 14 %ige Javellauge während 3 Monaten bei 20 °C gelagert, sinkt der Chlorgehalt von ca. 157 g/L auf rund 80 g/L. Die Konzentration an Chlorat erhöht sich dagegen von 20 auf 30 mg/L. Bei Aufbewahrungstemperaturen unter 15 °C ist der Chlorabbau bedeutend kleiner und die Bildung von Chlorat geringer. Bei einer Lagerung bei 30 °C sinkt der Chlorgehalt auf ca. 50 g/L und der Chloratgehalt nimmt weiter zu. Wird für die Desinfektion Javellauge eingesetzt, die lange gelagert oder bei hohen Temperaturen aufbewahrt wurde, braucht es rasch einmal die doppelte Menge und der Chloratgehalt im Beckenwasser übersteigt den Toleranzwert.

Mittels einer Mess- und Informationskampagne werden in Zukunft die Badbetreiber angehalten, die Lagerungsbedingungen (Zeit und Temperatur) zu optimieren, um dadurch erhöhte Konzentrationen an Chlorat im Beckenwasser zu verhindern.



Grafik: Kennzeichnungssymbole für Javellauge



Stabilisierung und Prävention

Foto: © EcoPim-studio - Fotolia.com

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser konnte nach Jahren der rückläufigen Steuereinnahmen eine Stabilisierung der Umsätze mit gebrannten Wassern feststellen.

Im Kanton Graubünden waren 2'533 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 357 neue Jahresbewilligungen sowie 415 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.

Stabilisierung

Nachdem in den vergangenen Jahren kontinuierlich rückläufige Umsätze im Kleinhandel mit gebrannten Wassern festzustellen waren, stabilisierten sich die Steuereinnahmen im Berichtsjahr im Vergleich zum Vorjahr beinahe. Dennoch haben zahlreiche Ausschank- und Kleinhandels-Bewilligungsnehmende wiederum vom Artikel 14 der Ausführungsbestimmungen zum Gastwirtschaftsgesetz Gebrauch gemacht und ihren Betrieb ausserhalb des ordentlichen regionalen Taxierungsjahres in eine tiefere Umsatzklasse einteilen lassen. Erfreulicherweise gab es jedoch auch vermehrt Wechsel in höhere Umsatzklassen.

Neuansiedlungen

Die Umsatzrückgänge in der Gastronomie und im Kleinhandel von Kleinbetrieben konnten durch namhafte Umsatzgewinne und Neueröffnungen von grösseren Detailhandelsketten wettgemacht werden. Der leichte Rückgang der Einnahmen bei der Besteuerung der gebrannten Wasser im Vergleich zum Vorjahr führt zu-

dem daher, dass neu die tatsächlichen Forderungsverluste im laufenden Jahr in Abzug gebracht werden.

Erhöhte Forderungsverluste

Die Forderungsverluste in der Grössenordnung von 0.2 % der verrechneten Steuern widerspiegeln die nach wie vor schwierige wirtschaftliche Situation zahlreicher Gastwirtschaftsbetriebe. Das Inkasso endet immer öfters mit einem Verlustschein oder es muss Konkurs angemeldet werden.

Projekt Alkoholprävention

Der Reinertrag des Kantons aus der Besteuerung des Kleinhandels mit gebrannten Wassern wird zu einem Drittel für gemeinnützige Zwecke verwendet. Das Gesundheitsamt Graubünden verstärkte in diesem Zusammenhang im Berichtsjahr mit dem Projekt Alkoholprävention die Informationen im Bereich des Jugendschutzes. Das ALT und das Gesundheitsamt klären künftig gemeinsam alle neuen Bewilligungsnehmenden über die gesetzlichen Bestimmungen des Jugendschutzes auf und koordinieren den Informationsfluss vor Ort über die Gemeinden.



Amtsübergreifende Zusammenarbeit
Bild: © Trueffelpix - Fotolia.com

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit	insgesamt	kontrolliert 2013
Industriebetriebe	84	42
Metzgereien	123	65
Käsereien und Milchsammelstellen	198	98
Bäckereien und Konditoreien	113	82
Hofläden	299	117
Grosshandelsbetriebe	38	18
Verbraucher- und Supermärkte	155	100
Klein- und Detailhandel	456	230
Kollektivverpflegungsbetriebe	2'413	1'567
Cateringbetriebe	40	21
Küchen von Heimen und Spitälern	86	61
Trinkwasserversorgungen	298	61
Untersuchte Trinkwasserproben	-	307
Untersuchte Lebensmittelproben	-	1'303

Tiergesundheit	insgesamt	kontrolliert 2013
Nutztierhaltungen („Blaue Kontrollen“)	2'235	249
Nutztierhaltungen (Tierschutzkontrollen)	2'235	201
Milchproduktionsbetriebe („Weisse Kontrollen“)	674	160
Hundehalter	13'659	154
Untersuchte Schlachtierkörper	-	19'184
Untersuchte Laborproben	-	27'691

Chemikaliensicherheit	insgesamt	kontrolliert 2013
Badebetriebe	207	207
Chemikalienbetriebe	186	15
Chemikalien/Zubereitungen	-	270
Radonmessungen	-	70

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	insgesamt	
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'533	-
neu erteilte Jahresbewilligungen	357	-
erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	415	-

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**Amtsleitung**

Zentrale Dienste

Dr. Rolf Hanimann

Corina Carl, Leiterin
Nadine Aeschbacher, Loretta Godenzi, Mengia Tscholl

Qualität

Matthias Beckmann, Marie-Louise Degonda

EDV

Marie-Louise Degonda

Finanzen

Gertrud Casanova, Nicole Henny

LebensmittelsicherheitMatthias Beckmann, Kantonschemiker
Stefania Savino

Trinkwasserinspektorat

Peter Lang, Leiter und Adjunkt

Inspektorat West

Dr. Adrian Schmitt, Leiter und Amtstierarzt der Lebensmittelkontrolle
Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch

Inspektorat Ost

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

Chemie-Labor

Dr. Dietmar Baumann, Leiter
Barbara Bleuler, Marlis Dominioni, Nicole Fried, Nadine Häfliger,
Rosmarie Herzog, Janka Hobi, Elisabeth Kammerer, Eveline Künzi,
Simeon Schmid, Petra Schneider, Sarah Sonderegger, Soraya Wellinger**Tiergesundheit**Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt
Marie-Louise Degonda, Manuela Pasqual, Julia Wyss

Öffentlicher Veterinärdienst

Dr. Giochen Bearth, Leiter und Kantonstierarzt-Stellvertreter
Dr. Tanja Albertin, Dr. Franco Ardüser, Dr. Men Bischoff,
Hans Jecklin, Rahel Caduff, Dr. Marianne Derungs,
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
Rahel Caduff, Andrea Weber

Biologie-Labor

Dr. Kerstin Schärer, Leiterin,
Bausch Barbara, Marcelle Holzer, Sylvia Nerz,
Gabriella Weidmann**Chemikaliensicherheit**Roland Fiechter, Leiter
Monica Coco, Martin Lutz**Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser**Corina Carl, Leiterin
Nadine Aeschbacher

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

ALT



Foto: © luchshen - Fotolia.com

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.gr.ch

Internet: www.alt.gr.ch

Gestaltung: Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden