



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 2014

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Neues Inspektionskonzept für Lebensmittelbetriebe	4
Untersuchungen an Lebensmitteln und Umweltproben	5
Bewährtes Kontrollkonzept für die Primärproduktion	9
Taubenpest in der Stadt Chur	10
Seuchenwehrübung „SERIOSO 2014“	11
Herrenlose und verwilderte Katzen	12
Mit modernster Technik gegen hinkende Schafe	14
Regulierungen im Chemikalienbereich	15
Umsatz und Festwirtschaften	17
Das Amt in Kürze	18

Vorwort

„Unsere Pflichten, das sind die Rechte anderer auf uns.“

Friedrich Nietzsche, Philosoph (1844 – 1900)

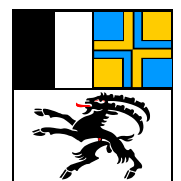
Liebe Leserin, lieber Leser

Dieser Satz des deutschen Philosophen, der bekanntlich eine Zeit seines Lebens im Kanton Graubünden, im Engadin, verbrachte, soll Anlass für Gedanken im Zusammenhang mit der Aufgabenbewältigung eines behördlichen Vollzugs sein. Auch das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat im Rahmen seiner täglichen Arbeit immer wieder die Erfahrung gemacht, dass sein Auftrag und damit die Vollzugsarbeit grundsätzlich auf den Ansprüchen der Allgemeinheit im Bereich der Lebensmittelsicherheit und auf den Bedürfnissen des Tieres bezüglich Tierwohl und Tiergesundheit basiert. Allerdings kann damit nicht jeder individuelle Anspruch, der nur auf persönlichen Standpunkten und Meinungen beruht, gemeint sein und deren Umsetzung verlangt werden. Denn die Grundlage unseres Handelns ist und bleibt in jedem Fall das Gesetz, dem wir als Behörde letztlich allein verpflichtet sind. Aber erst die Durchsetzung von gesetzlichen Vorgaben mit Augenmass und gesundem Menschenverstand unter Berücksichtigung der persönlichen Situation führt zu den besten Lösungen für alle Beteiligten. Dessen sind wir uns bei unserer täglichen Arbeit sehr wohl bewusst und beurteilen deshalb jeden Fall in Beachtung dieser Problematik. Dies wollen wir auch in Zukunft als wichtige Leitplanken weiterhin beachten. Dazu braucht es aber zweifelsohne Mitarbeitende, die sich engagieren und ihre ganze Persönlichkeit zu Gunsten der Sache einbringen und damit dazu beitragen, dass das Amt seinen Auftrag zur Zufriedenheit aller erfüllen kann. Dafür danke ich allen Mitarbeitenden ganz herzlich.

Im Bereich Tiergesundheit wurden, ausgelöst durch politische Vorstösse im Grossen Rat des Kantons Graubünden und im Nationalrat, ein Konzept zur systematischen Behandlung der Milbenkrankheit Varroa bei den Bienen umgesetzt und die Vorbereitungsarbeiten für die Umsetzung eines nationalen Bekämpfungskonzeptes der Moderhinke bei den Schafen an die Hand genommen. Dabei darf nicht ohne Stolz darauf verwiesen werden, dass dazu in unserem Veterinärdiagnostik-Labor ein weltweit einzigartiger Test zur Diagnose dieser Klauenerkrankung erfolgreich etabliert wurde und ebenso erfolgreich in der täglichen Praxis seine Anwendung findet.

Die Revision des Lebensmittelgesetzes als Basis des kantonalen Vollzugs im Bereich Lebensmittelsicherheit konnte durch die eidgenössischen Räte abgeschlossen werden und wird nun durch die Erarbeitung der entsprechenden Ausführungsbestimmungen auf der Ebene von Verordnungen noch viel an Arbeit zur Regelung der konkreten Details mit sich bringen. Allerdings ist das Amt durch seine aktuelle Organisationsstruktur bestens gerüstet für allfällige geänderte oder neue Aufträge im Zusammenhang mit der Umsetzung der neuen Gesetzgebung.

Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung

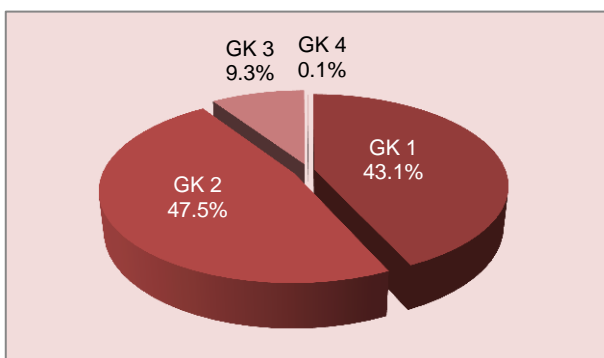


Neues Inspektionskonzept für Lebensmittelbetriebe

Zum 1. Januar 2014 wurde für Lebensmittelbetriebe und Trinkwasserversorgungen im Kanton Graubünden ein neues landesweit gültiges Inspektionskonzept nach den Vorgaben des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz eingeführt.

Das neue Konzept, welches in Zusammenarbeit mit der Abteilung Lebensmittelsicherheit des Bundesamtes für Gesundheit entwickelt wurde, dient der einheitlichen Festlegung der Kontrollfrequenzen. So wurde für jede der rund 100 verschiedenen Betriebskategorien eine maximale Kontrollfrequenz definiert, die für die ganze Schweiz Gültigkeit hat. Die Kontrollfrequenz ist abhängig vom Risikoprofil der Betriebskategorie, sodass z. B. ein Restaurant spätestens nach zwei Jahren, ein Betreiber von Getränkeautomaten aber erst nach acht Jahren kontrolliert wird (statisches Kriterium). Mit der Kontrolle an sich wird eine für jeden Betrieb individuelle Bewertung vorgenommen (dynamisches Kriterium). Aus statischem und dynamischem Kriterium ergibt sich dann das nächste Kontrollintervall, welches umso grösser ist, je besser die Kontrolle ausfällt.

Im Jahr 2014 wurden insgesamt 2'613 Betriebsbegehungen in 2'464 Lebensmittelunternehmen durchgeführt. 44.3 % aller Kontrollen endeten mit mindestens einer Beanstandung. Eingeteilt in Gefahrenklassen (GK) von 1 (sehr gut) bis 4 (sehr schlecht) ergibt sich folgendes Bild:



Grafik: Einteilung der im Jahr 2014 inspizierten Betriebe

Selbstkontrolle der Wasserversorger

Seit 1995 ist ein schriftlich dokumentiertes Selbstkontrollkonzept (SKK) für alle Lebensmittelbetriebe gesetzliche Pflicht. Zu den Lebensmittelbetrieben zählen unter anderem die Trinkwasserversorger, auch wenn diese zugegebenermassen eine spezielle Sparte der Lebensmittelproduzenten darstellen, liefern sie doch als einzige ihr Produkt bis ins Haus, und das rund um die Uhr und an grosse Teile der Bevölkerung. Umso bedeutender ist eine gut funktionierende Selbstkontrolle in diesem Sektor, da sie über eine nachhaltige Trinkwasserqualität wesentlich entscheidet. Zur Selbstkontrolle gehört unter anderem ein gut dokumentiertes Versorgungsnetz, die Festlegung von Verantwortlichkeiten, eine durchdachte Gefahrenanalyse, griffige Massnahmen zur Minimierung von Risiken, die Überwachung von Kontrollpunkten, die Instandhaltung von Infrastrukturen, die Einhaltung der Guten Herstellungs- und Hygienepaxis und vieles mehr. Für den einen oder anderen mag das unnütze Bürokratie bedeuten. Jedoch wird ein ausgereiftes, aktuelles und gelebtes SKK die Arbeit vor Ort erleichtern, Mängel aufdecken und das Know-how der Wasserversorgung auf breitere Schultern abstützen, um auch für aussergewöhnliche Situationen gerüstet zu sein. Dem Brunnenmeister resp. Wasserwart kommt hier eine Schlüsselrolle zu, die er allerdings nur wahrnehmen kann, sofern die Geschäftsführung der Trinkwasserversorgung die Bedeutung der Selbstkontrolle erkennt und diese auch voll unterstützt.

Auch im Jahr 2014 konnten einige Trinkwasserversorger Graubündens noch immer kein brauchbares SKK aufweisen. Mit Unterstützung des ALT soll sich das in den nächsten Jahren ändern, sodass allerorts das erforderliche Mass an Selbstkontrolle gewährleistet ist.

Untersuchungen an Lebensmitteln und Umweltproben

Ein spannendes Jahr erlebte das ALT hinsichtlich der durchgeführten Laboruntersuchungen an Lebensmitteln (ca. 3'700, die Hälfte davon amtlich) und Umweltproben (ca. 900). Da der Platz nicht ausreichen würde, über alle Ergebnisse im Detail zu berichten, beschränken wir uns auf eine kleine Auswahl berichtenswerter Fälle, die das Labor und die Inspektion im Laufe des Jahres 2014 beschäftigten.

Brunnen entlang von Wanderwegen

Im Sommer wurden 29 öffentliche Brunnen an stark frequentierten Wander- und Bike-Wegen in verschiedenen Regionen des Kantons zwecks Überprüfung der mikrobiologischen Qualität des Wassers beprobt. Die Wasserqualität war an jeder dritten Entnahmestelle zu beanstanden. Eines der Brunnenwässer wurde gar als gesundheitsgefährdend eingestuft, da es stark mit Fäkalkeimen belastet war. Bei dieser Entnahmestelle, unmittelbar neben einem Grillplatz, wurde die umgehende Installation eines Schildes mit der Beschriftung „Kein Trinkwasser“ angeordnet. Bei den übrigen beanstandeten Proben wurden die Gemeinden aufgefordert, den Ursachen der Verunreinigungen nachzugehen.



Foto: © Graubünden Ferien – Hansueli Spitznagel

Die hohe Beanstandungsquote dürfte in etwa dem Gesamtbild der Brunnenwasserqualität entlang von Wan-

der- und Bike-Wegen im Kanton Graubünden entsprechen. Den Brunnenverantwortlichen wird dringend empfohlen, die Entnahmestellen regelmässig zu beproben und, falls notwendig, mit „Kein Trinkwasser“ zu beschildern. Die Brunnen sollten jedoch nicht rein vorsorglich und ohne Grund beschildert werden, sind doch solche Trinkgelegenheiten bei durstigen Wanderern und Bikern mehr als willkommen.

Hygieneprobe aus Gaststätten

Geht es um Essen und Trinken, ist das Gastgewerbe im Fokus öffentlichen Interesses. Für die Schnellgastronomie mit ihrer bekanntermassen hohen Personalfrequenz stellt die Einhaltung der Guten Hygienepraxis vielfach ein Problem dar. Mangelt es an Unterweisung, Anleitung und Aufsicht des zumeist nur angelernten Küchenpersonals, passieren gravierende Fehler. Kombinationen aus vorbelasteten Rohwaren, Schmierinfektionen, Überlagerung, unsachgemässer Aufbewahrung und Verarbeitung führen dann zu fortschreitendem Lebensmittelverderb. Der Schwerpunkt der amtlichen Probenahme im Gastgewerbe liegt somit gerade bei solchen Lebensmitteln, die als leicht verderblich gelten (risikobasierter Ansatz).

Im Laufe des Jahres 2014 wurden somit 869 vorgekochte Speisen aus Gastbetrieben risikobasiert erhoben und mikrobiologisch untersucht. Das Ergebnis ist ermutigend: Fast jede dritte Probe gab Anlass zur Beanstandung (266 Proben). Im Vergleich zum Vorjahr hat sich die Beanstandungsquote mit 30.6 % somit nicht verändert. Am heikelsten gelten weiterhin vorgekochte Teigwaren (41.6 %), Gemüse (37.8 %) und Reis (36.0 %), während Suppen und Saucen (17.6 %), Desserts (14.6 %) und Salate (10.6 %) wesentlich besser abschneiden. Die Betroffenen wurden aufgefordert, die Ursachen für die ungenügende mikrobiologische Qualität der beanstandeten Proben abzuklären und ihre Selbstkontrolle zu verbessern. Das beinhaltet unter anderem, den Erfolg der eingeleiteten Massnahmen mit selbst veranlassten Laboruntersuchungen zu belegen.



Foto: © Team 5 - Fotolia.com

Kräutertee aus den Bündner Bergen

Zur Herstellung von Kräutertee dürfen nur Pflanzen und Kräuter verwendet werden, die keinen vorwiegend pharmakologischen Effekt aufweisen. Ebenso dürfen bei ihrem Anbau nur Spritzmittel unter definierten Bedingungen eingesetzt werden. Zudem dürfen die Böden in den Anbaugebieten nicht mit Schwermetallen belastet sein, da diese möglicherweise über die Kräuter in den Tee gelangen und so die Gesundheit gefährden können.

Insgesamt wurden Anfang 2014 zehn Kräuterteeproben bei einheimischen Teeproduzenten erhoben. Nebst der Überprüfung der Deklaration wurden die Proben auf unerlaubte Rückstände von Spritzmitteln und auf Schwermetalle untersucht. Auf die Übereinstimmung des Zutatenverzeichnisses mit den vorgefundenen Kräuterarten wurde ein besonderes Augenmerk gerichtet.

Lediglich bei einer Teemischung konnten unerlaubte Mengen an Spritzmitteln nachgewiesen werden. Der Produzent wurde aufgefordert, die Ursachen der Toleranzwertüberschreitung abzuklären und Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten. Zwei Produzenten verwendeten zur Teeherstellung unerlaubte Kräuterarten. Sie wurden aufgefordert, zukünftig nur noch erlaubte Pflanzen zu verwenden. In einer Teemischung, deren Kräuter auf arsenbelasteten Böden angebaut wurden, konnte im Aufguss ein Arsengehalt festgestellt werden, der über dem Arsen-Grenzwert für Trinkwasser lag. Für Kräuterteemischungen gibt es diesbezüglich keinen gesetzlichen Höchstwert. Nach einer Risikoabschätzung konnte eine Gesundheitsgefährdung aber ausgeschlossen werden.

Die Beanstandungsquote dieser Untersuchungskampagne ist mit 30 % relativ hoch, weswegen eine Wiederholung der Kampagne angebracht erscheint.

Lysozym in Käse

Früher konnte kein Käse aus Silomilch hergestellt werden. Zu oft war der Käse, verursacht durch *Clostridium*

tyrobutyricum, gebläht und musste vernichtet werden. Aufgrund fortschreitender Technologisierung ist es aber mittlerweile möglich, auch Silomilch zu Käse zu verarbeiten. Allerdings sind die hierfür notwendigen Maschinen und Einrichtungen sehr teuer und daher für Kleinbetriebe kaum finanzierbar. Deshalb wird der Käseemilch in Kleinbetrieben nicht selten der Zusatzstoff Lysozym zur Konservierung beigemischt, der aus Hühnereiklar gewonnen wird und als allergieauslösende Zutat deklarationspflichtig ist („Konservierungsmittel Lysozym (oder E 1105) aus Eiklar“). Der Einsatz ist bei den Käseproduzenten indes verpönt. Viele Produzenten haben freiwillig eine Verzichtserklärung unterzeichnet. Gänzlich verboten ist der Zusatz von Lysozym bei Bio-Produkten.

Im Herbst 2014 wurden insgesamt 18 Käseproben erhoben und bezüglich der mikrobiologischen Qualität, der Zusammensetzung und Deklaration überprüft. Schwerpunkt der Untersuchung bildete die Überprüfung der korrekten Deklaration des Zusatzstoffes Lysozym.

Bei vier der erhobenen Proben (22 %) konnte Lysozym nachgewiesen werden. Auf keiner der Käseetiketten war jedoch der Zusatzstoff Lysozym deklariert. Zwei dieser Proben waren sogar Bio-Produkte. Zwei zusätzliche Produkte waren aufgrund anderer Deklarationsmängel zu beanstanden.

Bei den Betroffenen wurde die umgehende Behebung der Deklarationsmängel verfügt. Die fehlbaren Bio-Produzenten wurden zudem dem zuständigen Bundesamt und der Zertifizierungsstelle gemeldet.



Foto: © focho - Fotolia.com



Foto: © MO - Fotolia.com

PCB in Rindfleisch

Anlässlich von Stichproben an Frischfleisch, die das Bundesamt für Gesundheit (jetzt Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) im Rahmen eines nationalen Schadstoffmonitorings veranlasste, fiel ein Bündner Fleischproduzent mit überhöhten Werten an polychlorierten Biphenylen (PCB) in Rindfleisch auf. Gemeinsame Abklärungen von Bund und Kanton identifizierten als Kontaminationsquelle eine PCB-haltige Anstrichfarbe aus den siebziger Jahren im Laufstall des betroffenen Betriebes. Winzigste Farbpartikel, vom Rindvieh oral aufgenommen, reichten aus, um das Fleisch übermässig zu belasten. Das Inverkehrbringen des Fleisches wurde aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes vorübergehend gestoppt.

Die Suche nach der Kontaminationsquelle beinhaltete Untersuchungen an Futtermitteln, Böden, Infrastrukturen, Luft, Milch und Fleisch. Nachdem die Stallfarbe als Verursacher identifiziert war, konnte eine gezielte Sanierung der Stallwände veranlasst werden, die dem Landwirt die Wiederaufnahme der Produktion ermöglichte.

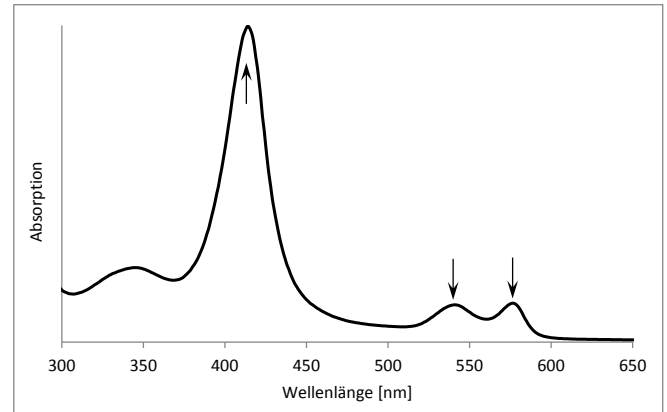
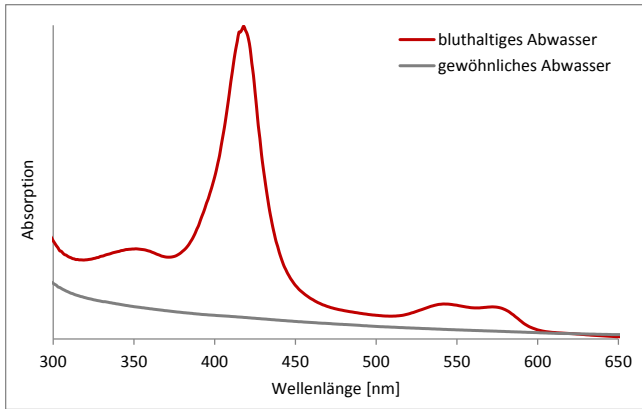
Die wasserabweisende Anstrichfarbe wurde in den siebziger Jahren legal erworben und auf die inneren Stallwände appliziert, um diese leichter reinigen zu können. Der Ursprung der Farbe lässt sich heute nicht mehr rekonstruieren. Es ist aber davon auszugehen, dass auch andere Landwirtschaftsbetriebe diese oder andere PCB-haltige Farben verwendet haben. Zurzeit werden Ansätze geprüft, die es ermöglichen sollen, Landwirtschaftsbetriebe hinsichtlich der Gefährdung durch PCB zu sensibilisieren und im Ereignisfall die nötigen Schritte einzuleiten. Daneben wird eine gesamtschweizerische Strategie zum Umgang mit PCB in der Fleischproduktion

entwickelt werden müssen.

Zum Hintergrund: PCB wurden bis zu ihrem Totalverbot im Jahr 1986 für zahlreiche technische Zwecke eingesetzt, unter anderem in Fugendichtungsmassen, Korrosionsschutzbeschichtungen, Farben und Lacken. Ein bedeutender Teil dieser PCB ist in die Umwelt gelangt, wo sie sich wegen ihrer hohen Stabilität teilweise heute noch befinden. Landwirtschaftliche Nutztiere können diese Kontaminanten aufnehmen und in ihrem Fettgewebe anreichern, weshalb Lebensmittel tierischen Ursprungs höhere Gehalte an PCB als pflanzliche Lebensmittel aufweisen. Menschen nehmen daher PCB hauptsächlich über Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier und Milch sowie den daraus hergestellten Produkten auf. Der Gesetzgeber hat PCB-Höchstwerte für diese Produkte festgelegt. Für Fleisch gelten 4 Pikogramm WHO-PCDD/F-PCB-TEQ pro Gramm Fett. 4 Pikogramm entsprechen $0.000'000'000'004$ oder 4 Billionstel (4×10^{-12}) Gramm. Die Höchstwertkonzentration von 4 pg/g entspricht in etwa der Menge eines im Bodensee aufgelösten Zuckerwürfels.

Entlarvung von Umweltsündern

Flüssige Abfallstoffe aus Schlachthöfen, Molkereien und Landwirtschaftsbetrieben können beabsichtigt oder unbeabsichtigt in die Kanalisation gelangen. Da diese Stoffe eine Kläranlage zusätzlich belasten und einen erheblich grösseren Energie- und damit Kostenaufwand verursachen, stellen sie ein Problem in der Abwasserwirtschaft dar. Aus diesem Grund wurden im Auftrag des Amtes für Natur und Umwelt Methoden im ALT entwickelt, die solche Stoffe nachzuweisen und zu



Abbildungen: Spektren von Abwasser und Blut im nahen UV und visuellen Bereich des Lichts. Links bluthaltiges Abwasser und gewöhnliches Abwasser, rechts Rinderblut verdünnt in Wasser. Im Spektrum des bluthaltigen Abwassers sind die Absorptionsbanden von Rinderblut erkennbar.

quantifizieren vermögen.

Für Blut konnte ein qualitatives Nachweisverfahren mit einfach zu handhabenden Teststreifen gefunden werden. Diese ermöglichen den Nachweis des roten Blutfarbstoffes Hämoglobin. Ein Ergebnis liegt in wenigen Minuten vor. Als Alternative können andere Farbreaktionen und spektroskopische Methoden eingesetzt werden. Um die Blutmenge in Abwasser zu ermitteln, wird eine Kombination aus chemischem Sauerstoffbedarf und Eisengehalt angewendet.

Für den qualitativen Nachweis von Milch oder Molke konnte ein mit kommerziell erhältlichen Testkits durchführbares Verfahren entwickelt werden. Mit dieser Methode kann das Molkenprotein β -Lactoglobulin und dadurch Milch oder Molke nachgewiesen werden. Um Milch oder Molke in Abwasser zu quantifizieren, wird eine Kombination aus verschiedenen Summenparametern wie chemischem Sauerstoffbedarf, Gesamt-Stickstoff und Gesamt-Phosphor angewendet.



Foto: © ARA Landquart - Markus Bürkli

Der qualitative Nachweis von Rinder- und Schweinegülle konnte mit molekularbiologischen Methoden erbracht

werden. Diese auf der Polymerase-Kettenreaktion beruhenden Methoden sind teuer, aber hochspezifisch. Gülle kann in Abwasser nicht direkt quantifiziert werden, da Gülle an und für sich nicht genauer definiert ist. Eine Charakterisierung und eine ungefähre Bestimmung des Güllegehalts kann aber über eine Kombination aus chemischem Sauerstoffbedarf, Gesamt-Stickstoff, Gesamt-Phosphor und Trockensubstanz erreicht werden.

Viele Umweltproben untersucht



Foto: © cylonphotoft - Fotolia.com

Das Chemielabor des ALT führt nebst Untersuchungen an Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen auch Untersuchungen zu umweltrelevanten Fragestellungen durch. Insbesondere für das Amt für Natur und Umwelt Graubünden wurden 2014 zahlreiche Auftragsanalysen durchgeführt. Aber auch anderen Institutionen und Privaten standen die Dienstleistungen des Chemielabors in Sachen Umweltanalytik zur Verfügung. Insgesamt wurden 905 Untersuchungen an ARA- und Garagenabwässern, Sicker-, Oberflächen- und Grundwässern, Klärschlämmen und anderen Feststoffen durchgeführt.

Bewährtes Kontrollkonzept für die Primärproduktion

Seit dem 1. Januar 2014 setzt der Kanton Graubünden das neue Konzept amtstierärztlicher Kontrollen in der Primärproduktion auf Landwirtschaftsbetrieben bezüglich der Gesetzesrevision der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL) um.

Tierhaltungsbetriebe werden gemäss vordefinierter Gefahrenermittlung für die Bereiche Tiergesundheit, Tierarzneimittelsatz, Tierverkehr und Hygiene in der Milchproduktion in verschiedene Risikostufen eingeteilt. Risikoarme Betriebe werden durch ausgebildete amtliche Fachassistenten unter der Aufsicht des ALT kontrolliert. Betriebe mit erhöhtem Risiko, Betriebe ohne Direktzahlungen sowie zurzeit die Sömmerungsbetriebe werden durch die Amtstierärzte kontrolliert. Das Konzept bewährt sich vor allem auch in Bezug auf die Nachhaltigkeit, da die Fachkompetenz der Amtstierärzte gezielt in Risiko- und Problembetrieben eingesetzt werden kann.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 615 Betriebe kontrolliert. Davon waren 14 Sömmerungsbetriebe und sieben Betriebe, die keine Direktzahlungen erhalten. Bei 336 Betrieben mit Verkehrsmilchproduktion wurde auch der Bereich Milchhygiene kontrolliert. Der Grossteil der Betriebe wird gut geführt. 510 (87 %) der kontrollierten Betriebe wiesen keine oder leichte Mängel auf. Aufgrund von schwerwiegenden Mängeln wurde bei 55 Betrieben eine kostenpflichtige Nachkontrolle durchgeführt. Für 69 Betriebe wurde aufgrund der Risikobeurteilung (erhöhtes Risiko) für das Kontrolljahr 2015 eine zusätzliche Kontrolle geplant.

Die amtlichen Fachassistenten (13 Kontrolleure des landwirtschaftlichen Kontrolldienstes Graubünden und zwölf Kontrolleure von *bio.inspecta*) haben im Auftrag des ALT in insgesamt 391 risikoarmen Betrieben (169 ÖLN- und 222 Bio-Betrieben) eine Kontrolle in der Primärproduktion durchgeführt. Die restlichen Kontrollen und alle Nachkontrollen erfolgten durch amtliche Tierärzte.

Amtlicher Fachassistent

Nach einer theoretischen Ausbildung von insgesamt sechs Tagen haben alle amtlichen Fachassistenten (AFA) die Theorieprüfung im Januar 2014 erfolgreich bestanden. Im Berichtsjahr 2014 konnten die AFA praktische Erfahrungen sammeln und zusätzlich wurden sie bei mindestens einer Kontrolle durch einen Amtstierarzt des ALT begleitet und beurteilt. Diese Beurteilungen waren mit wenigen Ausnahmen durchwegs positiv.

Im Kontrolljahr 2015 werden die amtlichen Fachassistenten die praktische Prüfung ablegen.



Foto: Kontrolle einer Bienenhaltung

Bienenhaltungen und Aquakulturen

Seit dem 1. Januar 2014 werden neu auch in Bienenhaltungen und Aquakulturen Kontrollen in der Primärproduktion durchgeführt. 2014 wurden durch den kantonalen Bienenkommissär 29 von insgesamt 664 Bienenhaltungen und durch eine fachkompetente Amtstierärztin sieben von insgesamt 26 gewerbsmässigen Fischhaltungen kontrolliert. Die Erfahrungen dieser beiden Pilotprojekte fliessen in die Kontrollplanung 2015 ein.

Taubenpest in der Stadt Chur

Ende September 2014 mussten bei den Tauben der Churer St. Martinskirche vermehrt Todesfälle beobachtet werden. Umfassende Untersuchungen haben ergeben, dass die Tauben mit dem „Pigeon Paramyxovirus 1“, auch „Taubenpest“ genannt, infiziert waren.

Dieses Virus führt zu Krankheitsausbrüchen mit Todesfällen und kann grundsätzlich auch Nutzgeflügel anstecken. Unter gewissen Umständen kann bei Menschen, die in engem Kontakt mit erkrankten Tieren stehen, eine Bindehautentzündung beobachtet werden. Es ist folglich wichtig, die minimalen Hygienemassnahmen im Umgang mit Tauben zu beachten und keine toten oder kranken Tiere zu berühren.

Verlauf und Diagnose

In den ersten drei Wochen sind mehr als die Hälfte der ca. 120 - 140 Tauben der St. Martinkirche gestorben. Durch umfangreiche Untersuchungen gestorbener Tiere konnte am Institut für Veterinärbakteriologie der Universität Zürich, Abteilung Geflügelkrankheiten, die Diagnose „Pigeon Paramyxovirus 1“ gestellt werden.

Symptome, Ansteckung und Verlauf

Die Taubenpest ist eine Variante der Newcastle Disease (ND) und ist eine hochansteckende Viruskrankheit der Tauben. Andere Vogelarten wie Gänse, Enten, Zier- und Wildvögel und auch Nutzgeflügel sind weniger gefährdet. Beim Churer Fall handelte es sich um eine akute Form mit Todesfällen ohne wahrnehmbare Symptome. Zum Teil zeigten die Tauben auch zentralnervöse Störungen mit Bein- oder Flügelähmungen. Der Mensch kann sich bei engem Kontakt zu den erkrankten Tauben über alle Sekrete und Exkrete anstecken und an einer Bindehautentzündung erkranken. Im Churer Fall sind keine entsprechenden Fälle beim Menschen gemeldet worden.

Angeordnete Massnahmen

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat in Zusammenarbeit mit der Stadt Chur die Lage analysiert und die notwendigen Massnahmen eingeleitet. So wurde der Taubenschlag vermehrt überwacht, gereinigt und desinfiziert. Tierkadaver wurden eingesammelt und unschädlich beseitigt. Auf Grund der Ansteckungsgefahr wurde die Bevölkerung angehalten, die Tauben nicht zu füttern, den Kontakt zu Vogelexkrementen, kranken und toten Tauben zu vermeiden und den Fund von Tierkadavern der Stadtpolizei Chur zu melden.

Den Haltern von anderen Vogelarten und Nutzgeflügel wurde empfohlen, den Kontakt zu Tauben zu vermeiden. Taubenzüchter hatten die Möglichkeit, ihre Tauben beim Tierarzt gegen die Taubenpest impfen zu lassen. Für Brief- und Ausstellungstauben ist die Impfung gesetzlich vorgeschrieben.

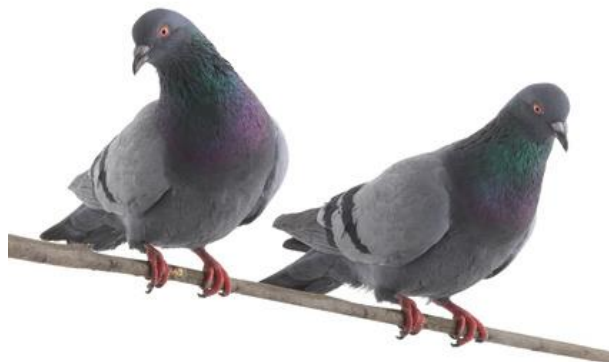


Foto: © fotomaster - Fotolia.com

Taubenpest in anderen Städten

Auch in den Städten Bern und Schaffhausen wurde im Herbst 2014 die Taubenpest diagnostiziert. In den letzten Jahren wurde das Taubenpestvirus immer virulenter und es ist anzunehmen, dass die Krankheit in der Taubenpopulation verbreiteter ist als bisher angenommen.

Seuchenwehrübung „SERIOSO 2014“

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) überprüfte zusammen mit dem Amt für Militär und Zivilschutz (AMZ) am 2. Oktober 2014 in Haldenstein die Tauglichkeit seiner Krisenszenarien mittels eines fiktiven regionalen Tierseuchenausbruchs auf der Stufe eines landwirtschaftlichen Betriebes.



Foto: Angehörige des Zivilschutzes in vollem Einsatz

Dazu wurde ein Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in einer Rindviehhaltung simuliert. Die Eliminierung des Seuchenherdes und die Minimierung der Schäden durch schnelles und korrektes Handeln war das Hauptziel des Einsatzes.

Die MKS gehört weltweit nach wie vor zu den folgenschwersten Tierseuchen. Sie ist für den Menschen zwar ungefährlich, aber die Schäden beschränken sich nicht nur auf die Tiere und die Landwirtschaft selber, sondern gehen weit darüber hinaus. Dies zeigen reelle Ausbrüche in der letzten Zeit in England (2001, 2007) und Holland (2001) mit Tierleiden und grossen Verlusten für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum. Aktuell kämpft Nordafrika (Algerien, Tunesien) mit MKS-Ausbrüchen. MKS kommt weltweit noch in sehr vielen Ländern vor, grundsätzlich ist deshalb auch im Kanton Graubünden jederzeit ein Ausbruch möglich. Die Schweiz ist bis heute frei von der Maul- und Klauenseuche.

Der Schlüssel zum Erfolg

Je schneller eine hochansteckende Tierseuche erkannt wird, desto gezielter können Massnahmen getroffen werden, um eine Ausbreitung zu minimieren oder sogar zu verhindern. Dabei spielt die Tierbeobachtung durch den Landwirt, das richtige Verhalten des Tierarztes und die Überwachung des Personen- und Tierverkehrs im Ernstfall eine entscheidende Rolle. Das ALT und das AMZ veranstalten deshalb jährlich eine mehrtägige Übung, um für den Notfall gewappnet zu sein.

Zusammenarbeit der Behörden

Der Amtstierarzt des ALT ist für die Abklärung hochansteckender Tierseuchen ausgebildet und mit einem Tierseuchenkoffer ausgerüstet. Er untersucht die Tiere, entnimmt Laborproben für die Bestätigung der Diagnose, klärt Tierbewegungen ab und ordnet Sperrmassnahmen für die betroffene Tierhaltung an.

Die Seuchenwehrpioniere des AMZ setzen die Sperrmassnahmen vor Ort um, überwachen diese, unterstützen das ALT bei der Tötung und Entsorgung von angesteckten Tieren und reinigen und desinfizieren die Räumlichkeiten und Flächen innerhalb des gesperrten Gebietes. Der Einsatz der Seuchenwehrpioniere ist physisch und psychisch sehr belastend.

Fazit der Seuchenwehrübung

Mit Befriedigung konnte festgestellt werden, dass alle Beteiligten ihren Aufgaben gewachsen waren und die Seuchenbekämpfungsübung erfolgreich durchgeführt werden konnte. Schnell und effizient wurde im Zusammenspiel mit den Behörden, der Entsorgungsfirma und den Tierhaltern der Seuchenfall in allen Bereichen realistisch durchexerziert und es zeigte sich erneut, dass die aus dieser Übung gewonnenen Erkenntnisse sehr wertvoll und wichtig für die weitere Einsatzplanung sind.

Herrenlose und verwilderte Katzen

Die Fachstelle Tierschutz des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit und der Tierschutzverein Graubünden haben für die Gemeinden einen Leitfaden zur Problemlösung betreffend die herrenlosen und verwilderten Katzen herausgegeben.

Die Katze ist ein sehr beliebtes Haustier und spielt als Familienmitglied und Bewohner vieler Haushalte eine wichtige soziale Rolle. Es gibt Katzen, welche ein Leben lang in einer Wohnung gehalten werden, andere haben hingegen täglich Freilauf. Es gibt aber auch Katzen, die permanent ausserhalb einer Wohnung oder eines Hauses leben. Entsprechend unterschiedlich ist auch die Bindung von Katzen an den Menschen.

Herrenlose, verwilderte Katzen sind meist nicht kastriert und tragen zur unkontrollierten Vermehrung der Spezies bei. Da eine Katze bereits im Alter von vier bis sechs Monaten geschlechtsreif ist und pro Jahr zwei Würfe aufziehen kann, vergrössert sich die Population rasant.

Die Fütterung herrenloser, verwilderter Katzen durch die Bevölkerung, sei es aus Freude oder Mitleid, fördert deren Vermehrung. Auch nicht kastrierte Haus- und Bauernhofkatzen tragen zur Vermehrung dieser Katzenpopulationen bei.

Facettenreiches Problem

Herrenlose, verwilderte Katzen sind, obwohl menschen-scheu, für ein unabhängiges und selbstständiges Leben in der Wildnis nicht gerüstet. Sie sind nach wie vor vom Menschen abhängig und all den damit verbundenen Gefahren ausgesetzt (Autounfälle, Angriffe durch Hunde, Tierquälerei etc.). Aufgrund der hohen Populationsdichte und dem teilweise, vor allem im Winterhalbjahr schlechten Nährzustand, leiden solche Katzen häufiger an Infektionskrankheiten, Seuchen und Parasitosen als ihre unter tierärztlicher Betreuung stehenden zahmen Artgenossen. Aus den genannten Gründen ist die Lebenser-

wartung verwilderter Katzen deutlich geringer und viele Tiere sterben schlussendlich unter grossem Leiden. Ihrer rasanten und unkontrollierten Vermehrung wird dadurch allerdings kaum Einhalt geboten, lediglich die Überlebensrate der Jungtiere kann dramatisch sinken.

Für Hauskatzen stellen die verwilderten Artgenossen ein grosses gesundheitliches Risiko dar, da sie Krankheiten wie Katzenseuche, Katzenleukose, Katzenschnupfen, Räude, Darmparasiten etc. übertragen können.

Die Fütterung von herrenlosen, nicht kastrierten Tieren trägt zu noch grösserem Tierleid bei, da dadurch der Vermehrung und Verbreitung von Krankheiten Vorschub geleistet wird. Auch die vereinzelt Kastrationen und die Sozialisierungsversuche von Jungtieren verwilderter Katzen tragen kaum zur Lösung des Problems bei. Werden Katzen aus einem Revier herausgenommen, wandern neue Tiere zu und besetzen die entstandene Nische.



Foto: Verwilderte Hauskatze

Kastration als Lösung des Problems

Laut Angaben des Schweizer Tierschutzes ist das Einfangen, Kastrieren und Wiederaussetzen von verwilderten Katzen am gleichen Ort eine weltweit erfolgreiche und anerkannte Methode. Damit besetzen die Tiere weiterhin ihren Lebensraum und verhindern somit die Zuwanderung neuer, allenfalls nicht kastrierter Katzen.

Eine Elimination von Katzen mittels Abschuss macht aus Sicht des Tierschutzes Sinn bei schwer verletzten oder unheilbar kranken Einzeltieren, die nicht eingefangen werden können. Ein gezielter Abschuss von verwilderten Katzen kann aus den bereits genannten Gründen nur in vereinzelt Fällen eine adäquate Massnahme zur Lösung des Problems sein.

Nutzen der Kastration

Der Nutzen einer flächendeckenden Kastration von herrenlosen und verwilderten Katzen ist vielfältig:

- Die Populationsdichte wird nachhaltig stabilisiert, mittelfristig sogar reduziert.
- An Infektionskrankheiten leidende und lebensschwache Tiere werden tierschutzkonform eingeschläfert, nachdem sie eingefangen wurden.
- Das allgemeine Gesundheitsniveau der Katzenpopulation wird verbessert.
- Für die Restpopulation und für die Hauskatzen sinkt das Risiko einer Infektion und Verschleppung von Katzenkrankheiten aufgrund der reduzierten Tierdichte.
- Für die Tiere ergibt sich eine genügende natürliche Futtergrundlage.
- Der Nährzustand der Tiere verbessert sich.
- Kastrierte Katzen streunen weniger weit umher und sind demzufolge nicht so vielen Gefahren ausgesetzt (Verkehrsunfälle, Revierkämpfe, Infektionen).

- Die Kastration ist auch ein Mittel zur Reduktion des Markierens mit Harn. Der Katzenurin ist geruchsärmer.
- Das Risiko für den Menschen, sich mit einem katzenvermittelten Zoonoseerreger (z. B. Toxoplasmen) zu infizieren, kann reduziert werden.

Vorgehensweise

Um die Population herrenloser, verwilderter Katzen in einer Gemeinde unter Kontrolle zu bringen, ist es unumgänglich, dass auch Hauskatzen mit Freilauf und Bauernhofkatzen kastriert sind. Alternativ sind nicht kastrierte Tiere durch den Tierhalter so unter Kontrolle zu halten, dass sie nicht zur Vermehrung der Population verwilderter Katzen beitragen können.



Bild: Katzenfangkäfig

Zur erfolgreichen und nachhaltigen Lösung des Problems "Katzenplage" auf Gemeindeebene ist neben den eben genannten Massnahmen ein ganzheitliches Kastriationskonzept für alle herrenlosen, verwilderten Katzen in der Gemeinde unabdingbar. Dazu gehören folgende Aspekte: Planung, Kastriationsaktion, flankierende Massnahmen, Nachsorge und Monitoring. Den Leitfaden finden Sie auf unserer Website unter www.alt.gr.ch

Mit modernster Technik gegen hinkende Schafe

Die Krankheit Moderhinke ist seit Jahren im Visier des ALT. Als einer der ersten Kantone hat Graubünden es sich zur Aufgabe gemacht, gegen diese schmerzhafte, ansteckende Klauenerkrankung der Schafe vorzugehen. Im Winter 2013/2014 ist es dem ALT gelungen, einen Labortest der Universität Bern zu übernehmen und im Veterinärlabor erfolgreich zu etablieren. Mit diesem Test wird nun nicht mehr alleine das Aussehen der Klaue beurteilt, sondern der Erreger selbst nachgewiesen. Somit soll die Infektion früher erkannt und auch symptomlose Trägertiere gefunden werden.



Foto: BGK/SSPR, Schafklaue mit Moderhinke. Ausgebreitete Entzündung mit Ablösung der inneren Klauenwand.

Die Moderhinke ist eine Klauenerkrankung bei Schafen, verursacht durch die Bakterien *Dichelobacter nodosus* und *Fusobacterium necrophorum*. Während *D. nodosus* durch kleine Läsionen an den Klauen in die Hornschicht eindringen und sich dort unter Luftabschluss vermehren kann, ist die Rolle von *F. necrophorum* im Krankheitsverlauf bis jetzt noch nicht vollständig geklärt.

Vermehrt sich *D. nodosus* in der Klaue, bildet er gewebezzerstörende Toxine. In leichteren Fällen ist nur eine Hautrötung und Haarausfall zwischen den Klauen zu

sehen. Die Entzündung kann sich aber ausbreiten, bis das Gewebe so stark geschädigt ist, dass sich der Hornschuh ablöst.

Dass diese Krankheit nicht nur äusserst schmerzhaft und somit aus der Sicht des Tierschutzes relevant ist, sondern auch mit massiven Leistungseinbußen einhergeht, liegt auf der Hand. Wie aber geht man erfolgreich dagegen vor? Bis vor kurzem war die visuelle Kontrolle jedes Schafes die einzige diagnostische Möglichkeit. Tiere, die den Erreger zwar schon an den Füßen trugen, aber noch keine Symptome entwickelt hatten, oder auch klinisch gesunde Tiere, die das Bakterium nach wie vor an den Klauen hatten, konnten so natürlich nicht erkannt werden. Auch war es oftmals schwierig, Moderhinke von anderen Klauenerkrankungen abzugrenzen. Aus diesen Gründen wurde von der Vetsuisse-Fakultät Bern ein Labortest entwickelt, bei dem die Erbsubstanz (DNA) des Erregers nachgewiesen werden kann. Um ein Schaf zu testen, beprobt der Tierarzt mit einem Wattestäbchen gleich alle vier Zwischenklauenspalten des Schafes. Diesen Tupfer legt er in einem speziellen Puffer ein. Im Labor wird die DNA aus dieser Flüssigkeit isoliert und in einer Realtime-Polymerase-Kettenreaktion (rtPCR) eine bestimmte Gensequenz von *D. nodosus* vermehrt. Liegt der Erreger vor, erscheint in der Auswertung eine Kurve, die die Vermehrung des gesuchten Gens darstellt.

Ein grosser Vorteil dieses Testes kommt insbesondere bei grossen Schafherden zum Tragen. Anstatt wie früher jedes Schaf anzuschauen, kann der Tierarzt risikobasiert bis zu 30 Tiere beproben und erhält so einen zuverlässigen Überblick über die gesamte Herde.

Als Therapiemassnahme müssen die Klauen der Tiere wie bis anhin fachgerecht geschnitten und die Schafsfüsse in definierten Abständen in zinksulfat-, kupfersulfat- oder formalinhaltigen Lösungen gebadet werden. Weitere Angaben zur korrekten Behandlung von erkrankten Tieren findet man auf der Homepage des Beratungs- und Gesundheitsdienstes für kleine Wiederkäuer (BGK) unter www.bgk.caprovis.ch.

Foto: © SSilver - Fotolia.com



Regulierungen im Chemikalienbereich

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

Verbotene oder unsachgemässe Verwendung und falsche Handhabung von Chemikalien können die Gesundheit von Menschen und Tieren oder die Umwelt schädigen. Verschiedene Verordnungen des Chemikalienrechts regeln deshalb die sachgerechte Verwendung von Chemikalien, Pflanzenschutzmitteln, Bioziden, Stoffen, Stoffgruppen und Gegenständen. An einigen Beispielen soll aufgezeigt werden, wie die Regelungen im Detail aussehen.

Herbizide

Herbizide oder Unkrautvertilgungsmittel sind chemische Substanzen, die gegen unerwünschte oder störende Pflanzen eingesetzt werden. Sie werden vor allem in der Landwirtschaft eingesetzt, aber auch auf Nicht-Kulturland. Mit einem Umsatzanteil von über 40 % sind Herbizide die wirtschaftlich wichtigsten Pflanzenschutzmittel. Wichtige Vertreter sind Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Glyphosat. Glyphosat wirkt gegen viele Unkräuter und Ungräser.

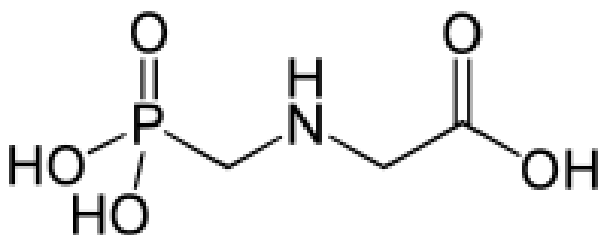


Bild: Strukturformel von Glyphosat

Die Zulassung und der Einsatzzweck von Herbiziden werden in der Pflanzenschutzmittel-Verordnung und dem dazugehörigen Pflanzenschutzmittel-Verzeichnis geregelt. Einsatzverbote und zusätzlich Angaben auf der Etikette sind in der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung enthalten.

So dürfen Herbizide nicht auf Dächern und Terrassen, auf Lagerplätzen, auf und an Strassen, Wegen und Plätzen, auf Böschungen und Grünstreifen entlang von Strassen und Gleisanlagen verwendet werden. Das Verbot wurde erlassen, da entsprechende Flächen die Herbizide nicht zurückhalten können und die Substanzen ins Grundwasser ausgewaschen oder oberflächlich abgeschwemmt werden. Da diese Regelung insbesondere bei Privaten wenig bekannt ist, muss das Verbot auch auf der Etikette von Herbiziden seit dem 1. Januar 2013 gut sichtbar und leserlich angebracht werden.

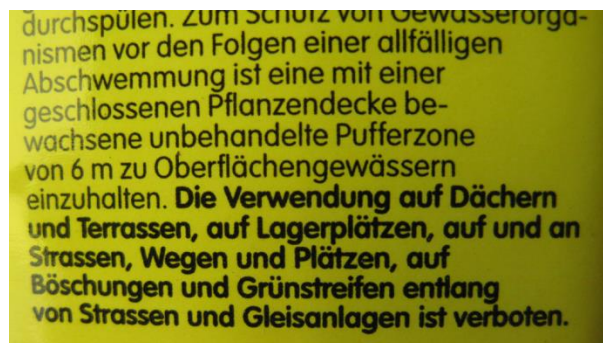


Bild: Etikette mit Verbotshinweis

Kontrollen haben ergeben, dass die Verkaufsstellen zum Teil noch ältere Produkte ohne Hinweis des Verbots verkaufen und dass nur ein Teil der Produzenten von Herbiziden die Etiketten auf neuen Lieferungen angepasst haben.

Da pro Jahr einige verbotene Herbizid-Anwendungen festgestellt werden, besteht noch Handlungsbedarf bei den Verkaufsstellen (Beratung) sowie bei den Produzenten (Etikette).



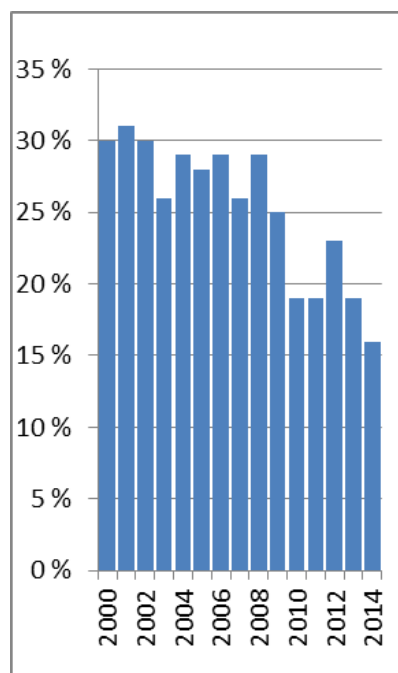
Bild: Abbeizen eines Möbelstücks

Fachbewilligungen

Für berufliche oder gewerbliche Tätigkeiten in den Bereichen Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern, Schädlingsbekämpfung im Auftrag Dritter, Pflanzenschutzmitteln, Holzschutzmitteln und im Umgang mit Kältemitteln braucht es eine Fachbewilligung. Eine Fachbewilligung wird einer Person ausgestellt, die in einer Fachprüfung die für ihre Tätigkeit notwendigen Kenntnisse nachgewiesen hat. Die Fachbewilligung ist in der ganzen Schweiz gültig.

Im Bereich Desinfektion von Badewasser in Gemeinschaftsbädern verfügt jeder der ca. 200 Bündner Badebetriebe über eine interne oder externe Person mit einer Fachbewilligung. Im Badebereich kann auch eine externe Person das Personal bei der Wasseraufbereitung überwachen. Die Person muss in der Regel mindestens einmal wöchentlich im Betrieb anwesend sein.

Erfreulicherweise zeigt die Einführung der Fachbewilligung zur Desinfektion des Badewassers Auswirkungen. Gesetzlich verankert wurde die Fachbewilligung im Jahr



Grafik: Beanstandungen bei Badewasserproben

2005 mit der Einführung des neuen Chemikalienrechts. Die praktische Umsetzung dauerte bis ins Jahr 2009.

Mussten bis ins Jahr 2009 rund 30 % aller Badewasserproben beanstandet werden, lag die Beanstandungsquote ab 2010 bei ca. 20 %.

Abbeizmittel mit Dichlormethan

Für das Abbeizen von Möbeln oder zum Auffrischen von Türen, Fenstern und Wandverkleidungen wurden bisher sehr häufig Abbeizmittel eingesetzt, die Dichlormethan enthielten.

Die Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung wurde am 7. November 2012 dahin geändert, dass die Abgabe von Abbeizmitteln mit Dichlormethan an Private (breite Öffentlichkeit) ab dem 1. Juni 2013 verboten wurde. Das Verbot für das Inverkehrbringen von Produkten für das Gewerbe und die Verwendung dieser Produkte durch gewerbliche Anwender trat am 1. Dezember 2014 in Kraft. Es wurde in der Schweiz und in der EU ausgesprochen, da in den letzten Jahren in Europa eine Reihe von teilweise tödlichen Unfällen festgestellt wurde. Durch die relativ lange Übergangsregelung hatte das Gewerbe genügend Zeit, auf alternative Produkte umzustellen. Angewendet werden dürfen Dichlormethanhaltige Produkte nur noch in geschlossenen Industrieanlagen.



Dichlormethan ist als gesundheitsschädlich eingestuft und hat eine starke narkotische Wirkung. Wer Dichlormethan-Dämpfe einatmet, kann vorübergehend unter Schwindel, Kopfschmerzen, Benommenheit oder Konzentrationsstörungen leiden.

Es können auch chronische Gesundheitsstörungen wie Leber- und Nervenschäden auftreten. Bei hohen Konzentrationen besteht akute Erstickungsgefahr. Es besteht auch der Verdacht, dass Dichlormethan eine krebserzeugende Wirkung hat. Neben dem Einatmen kann Dichlormethan auch über die Haut aufgenommen werden.

Der an Arbeitsplätzen geltender Grenzwert (MAK-Wert) für Dichlormethan beträgt 180 mg/m³ Luft. Dieser Wert ist im Vergleich zu anderen Lösemitteln relativ niedrig. Wird der Geruch von Dichlormethan wahrgenommen, liegt dessen Konzentration in der Regel bereits über dem Grenzwert.

Umsatz und Festwirtschaften

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser verzeichnete gegenüber den Vorjahren wiederum stabile Steuer- und Gebühreneinnahmen.

Im Kanton Graubünden waren 2'533 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 352 neue Jahresbewilligungen sowie 518 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.



Foto: © donfiore - Fotolia.com

Umsatz

Die Stabilisierung der Umsätze im Kleinhandel mit gebrannten Wassern der Vorjahre bestätigte sich auch im Berichtsjahr. So haben deutlich weniger Ausschank- und Kleinhandels-Bewilligungsnehmende vom Artikel 14 der Ausführungsbestimmungen zum Gastwirtschaftsgesetz Gebrauch gemacht und ihren Betrieb ausserhalb des ordentlichen regionalen Taxierungsjahres in eine tiefere Umsatzklasse einteilen lassen.

Erhöhte Forderungsverluste

Die Forderungsverluste verzeichneten im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme von über 30 % und betragen 0.36 % der Einnahmen. Nebst vier Abschreibungen

gingen 19 Verlustscheine ein.

Mangelhafte Deklarationen

Mangelhafte Umsatzdeklarationen und deren Korrekturen verursachten viel Aufwand. In zahlreichen Fällen wurde die Deklaration unter Einbezug der Umsätze mit Wein und Bier eingereicht, obschon der Kleinhandel nur die gebrannten Wasser umfasst. Zudem musste wiederholt festgestellt werden, dass die Buchhaltungspflicht über den Umsatz mit gebrannten Wassern nicht wie vorgeschrieben eingehalten wurde. Hauptsächlich bei neu angesiedelten Betrieben wurden bei Stichkontrollen Differenzen festgestellt.

Definition Festwirtschaften

Zur Definition von Festwirtschaften gehen öfters Fragen ein. Das Gastwirtschaftsgesetz des Kantons Graubünden schreibt vor, dass für die Durchführung von Veranstaltungen, an denen mitgebrachte oder angelieferte Speisen oder Getränke konsumiert werden, eine Bewilligung erforderlich ist. Dies gilt für das öffentliche Waldfest der Jungmannschaft auf der gemeindeeigenen Waldwiese genauso wie für den gemeinnützigen Abend des Frauenvereins in der Mehrzweckhalle. Die Abgabe von Speisen und Getränken im privaten geschlossenen Bereich ist bewilligungspflichtig, soweit sie gewerbsmässig erfolgt. Ein Klubanlass in der eigenen Klubbütte ist demnach bewilligungspflichtig, sofern die Speisen und Getränke verkauft werden. In dieselbe Kategorie fällt auch der 1. August-Brunch auf dem Landwirtschaftsbetrieb. Bei allen Veranstaltungen ist nebst der kommunalen Festwirtschaftsbewilligung eine kantonale Ausschankbewilligung erforderlich, sofern gebrannte Wasser verkauft werden. Die Zunahme der Festwirtschaftsbewilligungen um rund 25 % gegenüber dem Vorjahr ist wohl nicht zuletzt auch der intensiveren Information der Gemeinden sowie der Veranstalter zuzuschreiben.

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit	insgesamt	kontrolliert 2014
Industriebetriebe	101	46
Metzgereien	103	48
Käsereien und Milchsammelstellen	167	88
Bäckereien und Konditoreien	84	63
Hofläden	270	86
Grosshandelsbetriebe	85	31
Verbraucher- und Supermärkte	147	103
Klein- und Detailhandel	458	209
Kollektivverpflegungsbetriebe	2'518	1'571
Cateringbetriebe	57	27
Küchen von Heimen und Spitälern	102	81
Trinkwasserversorgungen	299	49
Untersuchte Trinkwasserproben	-	429
Untersuchte Lebensmittelproben	-	1'345

Tiergesundheit	insgesamt	kontrolliert 2014
Grundkontrollen Primärproduktion	2'391	615
davon Verkehrsmilchproduktion	646	336
Grundkontrollen Tierschutz	2'391	686
Grundkontrollen Aquakulturen	26	7
Grundkontrollen Bienenhalter	664	29
Registrierte Hunde (Bissvorfälle)	13'471	180
Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen	-	260
Untersuchte Schlachtierkörper	-	20'693
Untersuchte Laborproben	-	37'652

Chemikaliensicherheit	insgesamt	kontrolliert 2014
Badebetriebe	207	207
Chemikalienbetriebe	186	20
Chemikalien/Zubereitungen	-	318
Radonmessungen	-	175

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

Amtsleitung

Zentrale Dienste

Dr. Rolf Hanimann

Corina Carl, Leiterin
Nadine Aeschbacher, Loretta Godenzi, Monica Sprecher

Qualität

Matthias Beckmann, Marie-Louise Degonda

EDV

Marie-Louise Degonda

Finanzen

Gertrud Casanova, Nicole Henny

Lebensmittelsicherheit

Inspektorat West

Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Stefania SavinoDr. Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter sowie
Amtstierarzt der Lebensmittelkontrolle
Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch

Inspektorat Ost

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

Trinkwasserinspektorat

Dr. Seraina Braun

Tiergesundheit

Öffentlicher Veterinärdienst

Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt
Marie-Louise Degonda, Michael Hermann, Manuela Pasqual, Julia EngiDr. 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**Labor**

Chemie-Labor I

Matthias Beckmann, Leiter

Nicole Fried, Leiterin
Janka Hobi, Elisabeth Kammerer, Petra Schneider, Sarah Sonderegger,
Mirjana Tudja

Chemie-Labor II

Dr. Dietmar Baumann, Leiter
Barbara Bleuler, Marlis Dominioni, Bianca Gilardoni, Rosmarie Herzog,
Eveline Künzi, Simeon Schmid

Biologie-Labor

Dr. Kerstin Schärer, Leiterin
Barbara Bausch, Jnes Grischott, 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: © psdesign1 - 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