



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

ALTI

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Kontrollen im nationalen und internationalen Kontext	4
Resultate aus dem Labor	6
Kontrollen in der Primärproduktion	9
Bovine Virus-Diarrhoe - letzte Ausrottungsphase	10
Kynologischer Ausbildungslehrgang	12
Überraschungsbesuche der Tierschutzkontrolle	13
Paratuberkulose - eine chronische Darmerkrankung	14
Regulierung von Chemikalien	15
Alkohol und Verwaltung	17
Das Amt in Kürze	18



Vorwort

Eins, zwei, drei! Im Sauseschritt
Läuft die Zeit; wir laufen mit.
Wilhelm Busch, 1832 - 1908

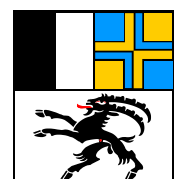
Liebe Leserin, lieber Leser

Gerade so wie schon damals Wilhelm Busch empfinden wir auch heute unsere schnelllebige Zeit. Kaum sind Gesetze und Verordnungen in mühsamen und manchmal langatmigen politischen Auseinandersetzungen geschaffen und ein gut-eidgenössischer Kompromiss erarbeitet worden, müssen mit ersten Revisionen bereits wieder Anpassungen und Abänderungen vorgenommen werden. Das bedeutet für den kantonalen Vollzug stete Bereitschaft, den neuesten Stand der Gesetzgebung zu kennen und sich den aktuellen Gesetzesgrundlagen anzupassen, sich aber auch bei den Betroffenen dafür einzusetzen, dass diese Dynamik auf Verständnis stösst und akzeptiert werden kann. Sich diesbezüglich immer auf dem Laufenden zu halten, ist eine permanente Aufgabe und erfordert für die Umsetzung entsprechendes Gespür, denn neu ist zudem nicht immer gleichbedeutend mit tatsächlich besser.

Für das Amt, das in vielen und ganz unterschiedlichen Gebieten gefordert ist, seine Vollzugsarbeit immer auf der aktuellen gesetzlichen Grundlage zu leisten, hat der Satz von Wilhelm Busch grosse Bedeutung. Als Mitarbeitende in den verschiedenen Abteilungen des Amtes, die ihren Auftrag immer gesetzeskonform zu erfüllen haben, basieren wir unsere Tätigkeit auf den aktuell gültigen Gesetzesvorgaben von Bund und Kantonen. Und auch wenn diese sich ändern, haben wir das Ziel, in unserer Arbeit gesamtheitlich als kompetente Anlaufstelle und seriöse Auskunftsplattform zu allen Themen von Tierwohl und Lebensmittelsicherheit wahrgenommen zu werden. Für den Bürger zählt einzig und allein, dass seine Bedürfnisse nach sicheren Lebensmitteln abgedeckt sind und für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Nutz- und Heimtiere gesorgt ist. Um das zu erreichen, braucht es neben grossem Einsatz auch Augenmass und gesunden Menschenverstand, damit auf immer wieder neuen gesetzlichen Grundlagen noch bessere Lösungen entstehen können, ohne übers Ziel hinauszuschiessen.

Damit wir als Amtsstelle diesen Auftrag zu leisten vermögen, sind zweifelsohne Mitarbeitende, die sich engagieren und ihre ganze Persönlichkeit zu Gunsten der Sache einbringen, Voraussetzung dazu. Ich bin stolz auf unsere Mitarbeitenden und bedanke mich ganz herzlich für ihren unermüdlichen und vorbildlichen Einsatz im Wissen darum, dass sie als ruhende Pole die Grundlage für den permanent guten Ruf und das erfolgreiche Image unseres Amtes in Zeiten schneller Wechsel und Veränderungen sind.

Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung



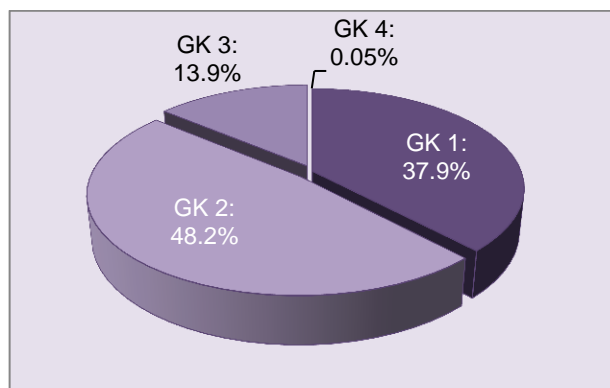
Kontrollen im nationalen und internationalen Kontext



Foto: © kazy - Fotolia.com

Im Jahr 2017 wurden 2'220 Betriebsinspektionen in 2'146 von insgesamt 4'523 in Graubünden gemeldeten Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben durchgeführt. 42.5 % aller Inspektionen endeten mit mindestens einer Beanstandung. Auch zwei Strafanzeigen mussten beim Departement für Volkswirtschaft und Soziales erstattet werden.

Mit dem neuen Ordnungsrecht, welches per 1. Mai 2017 in Kraft trat, werden unter anderem Inspektionsintervalle für ca. 80 verschiedene Kategorien von Lebensmittelbetrieben risikobasiert und national verbindlich geregelt. Sie reichen von zwei Jahren für ein Restaurant bis hin zu acht Jahren für ein Transportunternehmen. Je nach Inspektionsresultat können sich die Inspektionsintervalle massiv verkürzen, aber nicht verlängern. Die Grafik zeigt, welchen Gefahrenklassen die im Jahr 2017 kontrollierten Betriebe zugeordnet wurden, wobei jene in der Gefahrenklasse GK 1 bei der Inspektion sehr gut, jene der GK 4 hingegen sehr schlecht abschnitten.



Grafik: Verteilung der Betriebe auf Gefahrenklassen (GK)

Anlässlich von Inspektionen werden das Qualitätsmanagementsystem, die Infrastruktur, die Arbeitsprozesse und die produzierten oder gehandelten Erzeugnisse den rechtlichen Anforderungen gegenübergestellt. Bei Abweichungen werden Beanstandungen ausgesprochen und Massnahmen verfügt. Die Betriebsverantwortlichen müssen innerhalb einer definierten Frist dafür sorgen, dass der rechtskonforme Zustand wiederhergestellt wird. Somit wird garantiert, dass nur sichere Lebensmittel und

Gebrauchsgegenstände in den Verkehr kommen und die Konsumenten nicht getäuscht werden.

Vernetzter Vollzug

Die Lebensmittelkontrolle spannt täglich mit verschiedensten Akteuren zusammen, welche sich gegenseitig in ihrer Arbeit unterstützen. Einerseits findet unter den Kantonalen Laboratorien ein regelmässiger Austausch über gemeinsame Inpektionsschwerpunkte und Probenahmen statt, andererseits ist die Koordination mit den verantwortlichen Bundesämtern (BLV, BLW, BAFU, etc.) über Vollzugsschwerpunkte, gesetzliche Grundlagen sowie die Bewältigung von Meldungen des europäischen Schnellwarnsystems RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) eine tägliche Herausforderung. Vollzugsorgane der Lebensmittelsicherheit haben überdies die Gelegenheit, an internationalen Workshops der Europäischen Kommission (Better Training for Safer Food Initiative) ihren Horizont zu erweitern und den Austausch mit Fachkollegen aus anderen Ländern zu pflegen. Dieses Netzwerk ermöglicht bilaterale Kontakte in einem internationalen Umfeld, um Täuschungen, Betrügereien oder Gesundheitsrisiken im internationalen Kontext vorzubeugen oder aufzudecken. Eine sehr gute Zusammenarbeit ergibt sich auch mit der Zollverwaltung, welche bei fraglichen Importsendungen im Reise-, Fracht- und Postverkehr mit der zuständigen Lebensmittelkontrolle Informationen austauscht und sich so den Support für das weitere Vorgehen sichert. In gewissen Verdachtsfällen hat eine enge Zusammenarbeit mit dem Zolluntersuchungsdienst schon zum Durchbruch verholfen. Auch die Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei ist sehr wertvoll, sei es, dass die Lebensmittelkontrolleure Unterstützung für Inspektionen von Transportfahrzeugen aus dem rollenden Verkehr erfahren, oder die Kantonspolizei im Rahmen ihrer Einsätze, z. B. einer Hausdurchsuchung, auf lebensmittelrechtlich relevante Missstände hinweisen. Dazu nachfolgend einige Beispiele.



Foto: © Franz Neff, illegaler Wildtransport

Lebensmitteltransporte

Im Bereich des „Jagdtourismus“ stellt der Zoll immer wieder fest, dass die notwendigen Fachkenntnisse betreffend Import von Jagdwild bei der Jägerschaft zum Teil nicht ausreichend sind. Denn ein Jäger darf sein im Ausland erlegtes Wild zu erleichterten Bedingungen ausschliesslich für den privaten Gebrauch einführen und das auch nur dann, wenn er die Jagdbeute persönlich überführt. Ungekühlte Sammeltransporte für Jagdkameraden, wie auf dem Foto oben zu sehen, sind weder waidgerecht noch hygienisch, führen zu einer ungenügenden Produktequalität und sind daher gesetzlich nicht erlaubt. Zudem wird in den meisten Fällen zur Finanzierung der Revierpacht oder der Jagdferien versucht, das Wildbret weiterzuverkaufen, was unter diesen Bedingungen verboten ist. Fazit: Der Fahrer des Transporters darf sein nachweislich selbst erlegtes Wild einführen, die restlichen Wildtierkörper werden beschlagnahmt und kostenpflichtig als tierisches Nebenprodukt entsorgt.

In einem anderen Fall stoppte die Kantonspolizei bei einer Verkehrskontrolle im Engadin einen Lieferwagen, der Fleischwaren ungekühlt transportierte. Der Chauffeur konnte weder korrekte Warenbegleitpapiere vorlegen, noch gab er konkrete Auskünfte über den Empfänger. Nach kurzer Rücksprache mit dem ALT liessen die Polizisten den Chauffeur weiterfahren und überwachten verdeckt die Auslieferung der Sendung. Dadurch konnte der zwischenzeitlich benachrichtigte Lebensmittelkontrolleur vor Ort die Waren vorsorglich beschlagnahmen und alle weiteren Massnahmen einleiten, wie z. B. eine zeitnahe Kontrolle im Zulieferbetrieb. Dort musste festgestellt werden, dass der Betriebsverantwortliche den ungekühlten Transport als unproblematisch einstufte. Bezüglich Rückverfolgbarkeit waren weder die auf dem Transporter noch die im Lieferbetrieb vorhandenen Papiere ausreichend. Es wurden Massnahmen angeordnet, deren fristgerechte Umsetzung überprüft wurde.

Das Schäfchen im Gampspfeffer

Der Laborbericht eines in einem St. Galler Restaurant amtlich beprobten Gampspfeffers ergab einen nicht unwesentlichen Anteil nicht deklarierten Schaffleisches. Um zu klären, ob der Wirt die unzulässige Beimischung wissentlich herbeigeführt oder lediglich „verunreinigtes“ Rohmaterial verwendet hat, wurde der in Graubünden domizilierte Fleischlieferant durch die Lebensmittelkontrolle zeitnah aufgesucht. Nebst einer umfassenden Dokumentenkontrolle zur Rückverfolgbarkeit des Rohmaterials wurde auch eine Probenahme der in Frage kommenden Chargen durchgeführt. So stellte sich heraus, dass das aus Österreich gelieferte Gamsgulasch mit Schaffleisch gestreckt worden war. In engem Austausch mit den Untersuchungs- und Strafverfolgungsbehörden Tirols wurden die Fakten gemeinsam zusammengetragen und ausgewertet. Den Tiroler Amtsstellen lagen schlussendlich genügend Beweise vor, um eine Verurteilung der am Betrug Beteiligten zu ermöglichen und angemessene Bussen zu verhängen.

Böses Erwachen an der Ski-WM

Ein Problem handelte sich die Tourismusorganisation Tirol ein, welche eine eigene Gaststätte an der Ski-WM in St. Moritz betrieb und mit Tiroler Spezialitäten auftrumpfen wollte: „Seefelder Wildragout“ mit Fleisch aus Ungarn, „Innsbrucker Gröstl“ mit Fleisch aus Deutschland, „Schnitzelsemmel“ mit Fleisch aus Kroatien. Die gegenüber der EU strengeren Schweizer Vorschriften zur Angabe der Herkunft des verwendeten Fleisches haben die WM-Gäste staunen lassen, denn wo Tirol drauf steht, sollte doch eigentlich auch Tirol drin sein. Der Fall löste Empörung und ein grosses Medienecho in der österreichischen Presse aus. Offensichtlich war die Deklaration der Fleischherkunft zu transparent und ehrlich, um einem nicht den Appetit zu verderben.

Resultate aus dem Labor



Foto: © djama - Fotolia.com

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit unterhält ein akkreditiertes Lebensmittel- und Umweltlabor, welches von der Schweizerischen Akkreditierungsstelle regelmässig überwacht wird und ein breites Spektrum an Analysemethoden bereithält. Unter Berücksichtigung objektiver Nachweise kann damit überprüft werden, ob die an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Umweltproben gestellten gesetzlichen Anforderungen auch eingehalten werden.

Im Berichtsjahr wurden 1'569 Lebensmittel, 448 Trinkwässer, 11 Kosmetika und 25 Gebrauchsgegenstände nach risikobasierten Probenplänen amtlich erhoben und im Labor auf Rechtskonformität sowohl analytisch als auch deklarationstechnisch überprüft. Von den insgesamt 2'053 Proben mussten 440 (21.4 %, Vorjahr: 20.7 %) beanstandet werden. Infolge dessen wurden adäquate Vollzugsmassnahmen verhängt mit dem Ziel, den rechtskonformen Zustand wiederherzustellen und damit gesundheitliche Gefahren und Täuschungen von der Konsumentenschaft abzuwenden.

Soweit mit dem amtlichen Auftrag und den verfügbaren Ressourcen vereinbar, engagierte sich unser Labor auch für private Auftraggeber. Für diese wurden im Berichtsjahr 180 Lebensmittel, 2'354 Trinkwässer und ein Gebrauchsgegenstand untersucht. 323 der insgesamt 2'535 Proben (12.7 %, Vorjahr: 14.4 %) erwiesen sich als nicht konform.

Zudem wurden 887 Umweltproben analysiert, davon allein 633 für das Amt für Natur und Umwelt Graubünden. Die Proben entstammten überwiegend ARA- und Garagenabwässern, Sicker-, Oberflächen- und Grundwässern, Klärschlämmen, Sedimenten und Aschen.

Vorgekochtes aus der Gastronomie

Die Gastronomie spielt für den Tourismuskanton Graubünden eine sehr wichtige Rolle. Die amtliche Lebens-

mittelkontrolle führt hier naturgemäss die meisten Inspektionen und Produktkontrollen durch. So wurde auch im Jahr 2017 wieder eine repräsentative Zahl vorgekochter Speisen amtlich beprobt und im Mikrobiologielabor des ALT untersucht. Die Beanstandungsquote lag diesmal mit 30.3 % etwas höher als im Vorjahr (27.5 %).

Die Beprobung erfolgte in 291 Gastronomiebetrieben. Pro Betrieb wurden nach einem definierten Probenahmeplan drei bis sechs vorgekochte Speisen erhoben (866 Proben). Sofern es sich anbot, erfolgte die Probenahme auch ganz spontan (62 Proben). Zeitnahe Nachbeprobungen kamen hinzu, wenn mehr als die Hälfte der Proben zu bemängeln war. So gesellten sich zu den 928 Erstproben nochmals 109 Nachproben dazu. Insgesamt wurden somit 1'037 Proben gemäss den Vorgaben der eidgenössischen Hygieneverordnung hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status untersucht. 314 Proben mussten beanstandet werden (30.3 %, Vorjahr: 27.5 %, 2015: 25.2 %). Die meisten Beanstandungen entfielen auf Teigwaren (39.1 %), gekochtes Gemüse (35.8 %), Fleischgerichte (32.4 %) und Reis (31.3 %). Die wenigsten Beanstandungen ergaben sich erwartungsgemäss bei den Desserts (14.0 %).



Foto: © Gorodenkoff - Fotolia.com

Die Küchenverantwortlichen wurden aufgefordert, den Ursachen der mikrobiologischen Verunreinigung der Speisen nachzugehen und Verbesserungsmassnahmen insbesondere in der Personal- und Umgebungshygiene, der Herstellungspraxis und der Vorratshaltung vorgekochter Speisen zu ergreifen.



Foto: © Sura Nualpradid - Fotolia.com

Getränkequalität an Sportanlässen

Massenerkrankungen an Sportveranstaltungen sind oftmals auf unhygienische Verpflegungsbedingungen zurückzuführen. An derartigen Anlässen werden z. B. grosse Mengen isotonischer Getränke, Bouillons und anderer Getränke abgegeben, die in der Regel erst vor Ort zubereitet werden. Im Eifer des Gefechts besteht die Gefahr, die Gute Hygienepraxis zu vernachlässigen.

An verschiedenen grösseren Sportanlässen wurden im Jahr 2017 in Graubünden gesamthaft 28 Getränkeproben amtlich erhoben, darunter warme und kalte isotonische Getränke, Tee, Ovomaltine, Trinkwasser und Bouillon. Im Mikrobiologielabor des ALT wurden sie sodann hinsichtlich ihres Keimgehalts überprüft.

Drei von 28 Proben waren zu beanstanden: Eine Probe eines warmen, isotonischen Getränks sowie zwei Proben Bouillon waren übermässig mit Fäkalkeimen belastet. Bei einer Probe Bouillon wurde zudem der Höchstwert für *Bacillus cereus*, einem Krankheitserreger, um das 33-fache überschritten.

Mit der Untersuchungskampagne sollten die Veranstalter betreffend die Zubereitung und Abgabe von Getränken sensibilisiert werden. Die Laborresultate haben aufgezeigt, dass die Helfer nicht immer ausreichend instruiert werden oder die zur Verfügung stehende Infrastruktur unzureichend ist. So ist z. B. eine ausreichende Erhitzung der Bouillon bei der Zubereitung eminent wichtig.

Am Verpflegungsstand sollten heisse Getränke bei über 65 °C und kalte bei unter 10 °C aufbewahrt werden. Heisse Getränke können dann während der Ausgabe kurzfristig auf eine geeignete Trinktemperatur abgekühlt werden. Bachwasser oder abgestandenes Wasser eignen sich keinesfalls für die Zubereitung von Sportlergetränken. Es wird Trinkwasserqualität benötigt.

Geschlagener Rahm

Geschlagener Rahm ist ein leichtverderbliches Lebensmittel. Das Ausgangsprodukt, in der Regel pasteurisierter oder ultrahochoerhitzter Rahm einwandfreier Qualität, kann durch mangelhafte Verarbeitungshygiene eine nicht unerhebliche Verkeimung erfahren, was in der Vergangenheit immer wieder zu überdurchschnittlich hohen Beanstandungsquoten führte (2016: 32.4 %, 2015: 33.3 %).

Im Juli 2017 haben die Lebensmittelkontrolleure des ALT insgesamt 30 Proben geschlagenen Rahms in 29 Gastbetrieben erhoben. Die Proben wurden sodann im Labor gemäss den Vorgaben der Hygieneverordnung bezüglich aerober, mesophiler Keime, *Escherichia coli* und koagulasepositiver Staphylokokken untersucht. Lediglich vier Proben mussten beanstandet werden (13.3 %): Drei Proben überschritten den Höchstwert für aerobe, mesophile Keime (Gesamtkeimzahl) und eine Probe jenen für *Escherichia coli*.



Gegenüber früheren Untersuchungskampagnen hat sich die Situation markant verbessert. Betriebe, die nur kleine Mengen Schlagrahm benötigen, setzen heute oft Fertighrahm aus Sprühdosen ein, deren Einsatz keine besonderen Fachkenntnisse erfordert, was sich positiv auf die Rahmqualität auswirkt. Grössere Betriebe arbeiten nach wie vor mit Rahmautomaten, haben aber deren Reinigung offensichtlich im Griff. Die erfreulichen Ergebnisse belegen die Wirksamkeit amtlicher Kontrollen.

Süss- und Dessertweine

Die schweizerische Gesetzgebung regelt die unter der Sachbezeichnung Likörwein in den Verkehr gebrachten Süssweine der Schweiz. Importierte Produkte müssen hingegen ihren landesspezifischen Gesetzgebungen entsprechen. Eine Untersuchungskampagne zu Beginn des Jahres 2017 sollte aufzeigen, ob die rechtlichen Anforderungen an diese Produkte auch eingehalten werden.

Insgesamt 24 in- und ausländische Süss-, Dessert- und Likörweine wurden durch die Lebensmittelkontrolleure erhoben. Im Labor wurden sie hinsichtlich ihres Gehaltes an Ethanol und Methanol, Sulfiten, Schwermetallen, Histamin, Ochratoxin A sowie an Gesamtsäure und -zucker untersucht. Das Inspektorat überprüfte sodann die Übereinstimmung der Deklaration der Erzeugnisse mit den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung.

Von den 16 importierten Süssweinen musste lediglich ein italienisches Produkt beanstandet werden, weil die Deklaration der Sulfite auf der Etikette fehlte.

Von den acht Schweizer Süssweinen musste bei dreien eine Abweichung des auf der Etikette angegebenen Alkoholgehaltes vom tatsächlichen Alkoholgehalt moniert werden, bei zweien war die Herkunft missverständlich oder gar nicht angegeben. In einem Fall musste die Auslobung, dass der Wein unter Anwendung des Portweinverfahrens hergestellt worden sei, unter Berufung auf das Abkommen zwischen der Schweizerischen Eid-

genossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen untersagt werden, da Portwein eine geschützte Ursprungsbezeichnung Portugals ist. Somit mussten fünf von 24 Erzeugnissen wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet werden. Die untersuchten Inhaltsstoffe gaben indessen keinen Anlass zur Beanstandung.

Gutes Frittieröl

Ob Öpfelchüechli, Berliner, Pommes frites, Pouletflügel oder Fisch: alles wird frittiert, aber hoffentlich nicht gleichzeitig in derselben Fritteuse. Und ist das Fett nicht frisch, so schlägt es einem schnell auf den Magen.

Egal ob man mit Schmalz oder pflanzlichen Ölen frittiert - damit dem Kunden der Appetit nicht vergeht, gilt es einige Punkte zu beachten. So darf das Frittiergut z. B. nicht nass sein und das Öl sollte nicht über 170 °C erhitzt werden. Wird nach der Arbeit das Frittieröl noch mit einem feinen Sieb von Frittierresten befreit, so kann dessen Haltbarkeit erheblich verlängert werden.

Überhitztes oder schlecht gereinigtes Frittierfett oxidiert rascher und sein Rauchpunkt sinkt, sodass es schon im nutzbaren Temperaturbereich zu qualmen beginnt. Um zu überprüfen, ob das Küchenpersonal die Fritteuse richtig handhabt, messen die Lebensmittelkontrolleure im heissen Fett mit einem mobilen Gerät den Anteil an polaren Substanzen. Liegt dieser über dem Interventionswert von 25 %, wird eine Probe erhoben und zur exakteren Messung ins Labor gebracht.

Die Auswertung des Jahres 2017 zeigt, dass von den 1'068 mit dem mobilen Messgerät gemessenen Frittierölen nur 29 den gesetzlichen Höchstwert von 27 % polaren Anteilen eindeutig überschritten haben. Dies bestätigt die schon seit Jahren erfreulich tiefe Beanstandungsquote von 2 - 3 %. Die Fritteusenbetreiber beherrschen offensichtlich ihr Handwerk. En Guete!

Kontrollen in der Primärproduktion



Foto: © Andreas P - Fotolia.com

„From Farm to Fork“ oder „From Stable to Table“ - sichere Lebensmittel beginnen im Stall.

Um dies zu gewährleisten, gab es im Jahr 2017 in Glarus und Graubünden insgesamt 2'688 Nutztierhaltungen, die in der Kontrollplanung berücksichtigt wurden. Bei den Primärproduktionskontrollen werden Tierhaltungen kontrolliert, die Ursprung für tierische Lebensmittel sind. 2017 wurden in beiden Kantonen 623 Grundkontrollen durchgeführt, die periodisch mindestens alle vier Jahre stattfinden. Dabei werden die Bereiche Betriebshygiene, Tiergesundheit, Tierverkehr, Anwendung von Tierarzneimitteln und in den 812 Betrieben mit Verkehrsmilchproduktion auch die Hygiene der Milchproduktion überprüft (2017: 168 Grundkontrollen). Im Zuge eines risikobasierten Ansatzes gibt es ausserdem Zusatz- und Nachkontrollen in Betrieben, deren Produktion risikobehafteter ist oder die in den Grundkontrollen Mängel aufweisen.

Die überwiegende Zahl der Betriebe wird gut geführt. 79 % der kontrollierten Betriebe wiesen keine oder unbedeutende, 18 % leichtgradige Mängel und 3 % wesentliche oder schwerwiegende Mängel auf. In 15 Fällen kam es zu verwaltungsrechtlichen Verfügungen und in acht Fällen zu Strafanzeigen.

Weitere Kontrollen gibt es für ÖLN- (ökologischer Leistungsnachweis) und Bio-Betriebe. Diese werden von den amtlichen Fachassistenten der Kontrolldienste LKGR, KUT und der bio.inspecta AG durchgeführt, welche auch einen Teil der Primärproduktionskontrollen in Nicht-Risiko-Betrieben übernehmen.

Bienenhaltungen

Aufgrund der Honigproduktion unterliegen auch Bienenhaltungen den Primärproduktionskontrollen. Im Berichtsjahr wurden in Graubünden 69 von insgesamt 749 und in Glarus elf von 124 Bienenhaltungen kontrolliert. Anlässlich dieser Kontrollen wurde in Graubünden in vier Be-

trieben und in Glarus in zwei Betrieben die Sauerbrut festgestellt, eine sehr ansteckende bakterielle Erkrankung der Bienenbrut. Die Kontrollen leisten damit auch einen Beitrag zur Tiergesundheit und Bekämpfung dieser Tierseuche.

Sömmerungsbetriebe in Glarus

Das ALT ist seit dem 1. März 2016 auch im Kanton Glarus zuständig für den Vollzug im Bereich der Milchhygiene, der Tiergesundheit und des Tierschutzes im Rahmen der sogenannten Primärproduktion.

Ein erstes Projekt dieser Zusammenarbeit ist die Analyse und Weiterentwicklung der Glarner Sömmerungsbetriebe. Die Alpwirtschaft hat im Glarus eine lange Tradition und grosse Bedeutung, stellt aber auch unter den erschwerten Bedingungen während der Alpung eine besondere Herausforderung dar. Für eine Bestandsaufnahme der aktuellen baulichen Situation hat das ALT vorhandenes Datenmaterial aus den Jahren 2007 bis 2016 ausgewertet. Dabei wurden Berichte der Alpkommission, Ertragswertschätzungen, Kontrollberichte des Lebensmittelinspektorats und Daten aus dem Glarner Alpbuch des Alpwirtschaftlichen Vereins Glarnerland und Umgebung ausgewertet. Zudem führte das ALT im Sommer 2017 auf 14 Sömmerungsbetrieben umfassende Bestandsaufnahmen selbst durch.

All diese Daten wurden anschliessend in einem Bericht zusammengefasst und den Glarner Alpverantwortlichen und Eigentümern vorgestellt. Damit ist für die Trägerschaften eine Entscheidungsgrundlage für die zukünftige Nutzung geschaffen worden. Hierbei bieten das Landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof (LBBZ) und das ALT beratende Unterstützung. Nach der Abnahme der Sanierungskonzepte steht die Umsetzung der baulichen Massnahmen an, um die Tradition der Glarner Alpung auch in Zukunft nach aktuellen Standards fortführen zu können.

Bovine Virus-Diarrhoe - letzte Ausrottungsphase

Heute sind über 99 % der Schweizer Rinderhaltungen frei von der bovinen Virus-Diarrhoe (BVD). Das ist erfreulich und zeigt, dass das nationale BVD-Ausrottungsprogramm trotz einzelner regionaler Ausbrüche gesamtschweizerisch sehr gut funktioniert. Die letzten Infektionsherde halten sich jedoch hartnäckig und führen zum Teil zu massiven Schäden. Dies auch, weil die Rinderbestände kaum mehr Antikörper gegen das BVD-Virus aufweisen. Es braucht folglich eine erhöhte Wachsamkeit, um das Ziel der vollständigen Ausrottung zu erreichen.

Seit Anfang 2014 erfolgt die Überwachung von BVD nicht mehr durch den Virusnachweis mittels Ohrstanzen aller neugeborenen Kälber, sondern durch die Milch- und Blutuntersuchung auf BVD-Antikörper. Die Überwachung wurde in den letzten Jahren laufend optimiert. So führte die Einführung der Beprobung von Tieren der Rindergattung in grossen Schlachthöfen (RiBeS) auch für nicht milchliefernde Betriebe zu einer Vereinfachung der Probenahme ohne aufwendige Betriebsbesuche und gefährliche Manipulationen mit temperamentvollen Rindern. Leider funktioniert RiBeS bis heute nur in den sieben grössten Schweizer Schlachtbetrieben. Diese sind alle im Mittelland stationiert. In Graubünden und Glarus werden aber viele Tiere in regionalen Anlagen geschlachtet, so dass die geografische Abdeckung in diesen zwei Kantonen noch unbefriedigend ist und zusätzliche Betriebsbesuche zur Beprobung vor Ort notwendig macht.

Dank der aufwendigen, aber sehr erfolgreichen Bekämpfung ist das BVD-Virus in der Schweiz und auch in Graubünden und Glarus heute beinahe ausgerottet. Die Anzahl Tierhaltungen, in denen noch Antikörper gegen das Virus gefunden werden, sinkt kontinuierlich.

Rückschläge

Doch immer wieder tauchen einzelne Infektionen auf. Dies ist sehr unangenehm, aber nicht unnatürlich. Bei

jedem Ausrottungsprogramm sind die letzten Infektionsherde am schwierigsten zu eliminieren. Die Veterinärdienste unternehmen enorme Anstrengungen, um die Quellen der Ansteckung, d. h. die letzten persistent mit dem BVD-Virus infizierten Tiere aufzuspüren und die Infektionsketten rasch zu unterbrechen. Dennoch ist ein regionales Aufflackern jederzeit möglich.

Mit fortschreitender Ausrottung wird die Schweizer Rinderpopulation aber auch empfänglicher gegen das nur noch selten zirkulierende Virus, weil den Tieren der Schutz vor einer Ansteckung durch natürliche Antikörper fehlt. In BVD-freien Betrieben kann es so zu Neuinfektionen kommen. Aufgrund des intensiven Tierverkehrs, wie zum Beispiel Zukäufe, Ausstellungen, Sömmerung, aber auch durch gemeinsame Transporte kann sich das Virus rasch ungehindert in weitere Bestände ausbreiten und zu grossen wirtschaftlichen Schäden führen.



Foto: © bill_17 - Fotolia.com

Die Ausbreitung kann nur verhindert werden, wenn die infizierten Tiere möglichst rasch erkannt und die richtigen Massnahmen getroffen werden. In dieser letzten Phase der Ausrottung ist das ALT - zusätzlich zu einem gut funktionierenden Überwachungsprogramm - auch auf die Wachsamkeit und Mitarbeit der Tierhaltenden, aber auch der Tierärztinnen und Tierärzte angewiesen. Je früher ein BVD-Geschehen erkannt wird, desto einfacher ist die Bekämpfung und desto geringer sind die wirtschaftlichen Schäden.

Die vielen Gesichter der bovinen Virus-Diarhoe

- ❖ Vermehrtes Umrindern, vermehrtes Auftreten von Aborten
- ❖ Akute Kälberinfektionen mit Durchfall, Fieber, Fressunlust, Nasen- und Augenausfluss
- ❖ Kälber ohne typische Symptome, welche im Vergleich zu Gleichaltrigen im Wachstum zurückgeblieben sind

Massnahmen des Tierhalters

- Aborte müssen während des ganzen Jahres, aber insbesondere während der Sömmerung, dem Kontrolltierarzt gemeldet werden. Für eine vollständige und zielführende Untersuchung wird neben der Nachgeburt auch mindestens ein Stück Ohr des Föten benötigt.
- Totgeburten und unerklärliche Todesfälle müssen untersucht werden. Auch hier ist mindestens ein Stück Ohr notwendig, damit im Labor ein Virusnachweis erfolgen kann.
- Bei hartnäckigen Kälberkrankheiten muss der Landwirt auch an BVD denken und den Verdacht mit dem Kontrolltierarzt besprechen.
- Bei angeordneten Kontrollen ist der Tierhalter verpflichtet, den Kontrolltierarzt zu unterstützen, damit die Untersuchung und Beprobung der Tiere effizient und gefahrlos erfolgen kann.
- Der Kontrolltierarzt muss die Laborbefunde der durchgeführten Untersuchungen dem Landwirt zeitnah mitteilen und mit ihm besprechen.
- Der Landwirt vergewissert sich bei Zukäufen, dass der Herkunftsbetrieb und das zugekaufte Tier in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) den Status „BVD-frei“ haben.
- Bei Unklarheiten oder Fragen muss das ALT kontaktiert werden.
- Hygienisch korrektes Verhalten im beruflichen Alltag und im Umgang mit verdächtigen Tieren und Untersuchungsmaterial ist oberstes Gebot.

Kosten-Nutzen-Analyse

Eine gesamtschweizerische ökonomische Evaluation, welche die Kosten des BVD-Ausrottungsprogramms und die BVD-bedingten finanziellen Verluste für den Zeitraum von 2008 bis 2021 gegenübergestellt hat, ist zum Schluss gekommen, dass die Gewinnschwelle 2015 erreicht wurde. Ab diesem Zeitpunkt übersteigt also der Nutzen, der jährlich dank des Ausrottungsprogramms erzielt wird, indem Schaden verhindert wird, die Kosten für die Bekämpfung und Überwachung.

Zusammenfassung

Die ständige Information und Sensibilisierung aller Beteiligten ist entscheidend für eine erfolgreiche Bekämpfung der BVD. Die Liste dieser Beteiligten ist lang und nicht abschliessend: Landwirte, Tierärzte, Alppersonal, Viehhändler, Transporteure, KB-Techniker, Futtermittelhändler, Berater, landwirtschaftliche Schulen und Verbände.

Nur eine flächendeckende, effiziente, zeitnahe und aussagekräftige Überwachung der BVD ist zielführend. Das ALT hat im Herbst 2017 ein zusätzliches Überwachungselement eingeführt: Mit dem Konzept GRiBeS (**G**raubündner **R**inder-**B**eprobung in **S**chlachtbetrieben) werden in ausgewählten Bündner Schlachtbetrieben Blutproben von Schlachtrindern gesammelt und auf BVD-Antikörper untersucht. Mit dieser Methode überwachen wir zusätzlich viele Betriebe, welche regionale Schlachthanlagen nutzen.

Die Ausrottung der BVD verlangt von allen Beteiligten grossen Einsatz. Nur gemeinsam kommen wir ans Ziel!

Kynologischer Ausbildungslehrgang

Durch die Abschaffung der eidgenössischen Ausbildungspflicht für Hundehalter im Jahr 2017 entfällt im Kanton die einzige präventive Möglichkeit, Hunden einen kontrollierten, begleiteten Einstieg in eine neue Umgebung zu gewährleisten. Im Gegensatz dazu haben sich die Anforderungen an die Spezies Hund innert weniger Jahre drastisch verändert. Der Hund ist vom Nutztier zum gesellschaftlich wichtigsten Sozialpartner des Menschen geworden. Seine Anpassungsfähigkeit hat aber ihre Grenzen erreicht. Immer häufiger werden psychische Probleme in Form von groben Verhaltensstörungen bei Hunden diagnostiziert, die zu einem grossen Teil durch die Überforderung der Tiere ausgelöst werden.

Aufgrund dieser Ausgangslage war das ALT gezwungen, neue Wege zu suchen, denn anders als andere Kantone kennt die Bündner Gesetzgebung keine Verbote, Vorschriften oder Bewilligungsverfahren für bestimmte Hunderassen. Der Vollzug bei Haltungs- und Betreuungsmängeln von Hunden stützt sich somit hauptsächlich auf Artikel 191 der eidgenössischen Tierschutzverordnung, der nur im Ereignisfall eine Ausbildungspflicht für Hunde und Hundehalter vorsieht. Deshalb hat das ALT zusammen mit ausgewählten Instruktoren des früheren Eidgenössischen Sachkundenachweises (SKN) für solche Fälle einen neuen kynologischen Ausbildungslehrgang (KAL) entwickelt.

Seit Juni 2017 stehen nun zwei KAL-Kurse zur Verfügung, die je nach Schweregrad des Falles oder Ursache des Problems gezielt eingesetzt werden können. In beiden Lehrgängen werden sowohl Theorie als auch praktische Ausbildung vermittelt. Der eine (KAL 1) umfasst sechs Lektionen, vermittelt Grundfachwissen der Hundehaltung und kann als Ausbildungsmassnahme bei leichten Tierschutzverstössen oder leichteren Verhaltensabweichungen angewendet werden. Der andere (KAL 2) umfasst zwölf Lektionen, vermittelt zum einen ebenfalls das Grundfachwissen, gibt den Ausbildnern aber auch die Möglichkeit, die Hunde oder auch das Hund/Halter-Team gezielt abzuklären. Dieser Kurs wird bei massiven Tierschutzverstössen und bei groben Ver-

haltensauffälligkeiten angeordnet. Beide Kurse sollen die Möglichkeit schaffen, die Halter für das Wesen Hund zu sensibilisieren, Schwierigkeiten in der Haltung oder Erziehung anzusprechen, Fehler und gleichzeitig Wege zur Problemlösung aufzuzeigen.



Foto: © Leonie Barandun - Chur

Durch die enge Zusammenarbeit des ALT mit den Ausbildnern und deren Rückmeldungspflicht zur Ausbildung jedes einzelnen Hundes wird die Qualität der Lektionen garantiert. So können weitere Massnahmen angeordnet werden, wenn das Ziel der Ausbildung nicht erreicht wird.

Neben den vom ALT angeordneten Kursen steht es jedem Ausbildner frei, die Lehrgänge auch in das private Repertoire seiner Hundeschule aufzunehmen und somit seinen Kunden anzubieten. Dies ist natürlich im Interesse des ALT, weil die Kurse so auch eine präventive Wirkung entwickeln können. In den nächsten Jahren wird Prävention in der Hundehaltung im Kanton Graubünden lediglich auf freiwilliger Basis stattfinden, denn ein politischer Vorstoss auf kantonaler Ebene, der eine Ausbildungspflicht für Ersthundehalter vorsah, wurde vom Grossen Rat verworfen. Nichtsdestotrotz ist das ALT der Überzeugung, mit dem KAL ein modernes Instrument geschaffen zu haben, das hilft, Hunde ihren Bedürfnissen entsprechend zu halten.

Überraschungsbesuche der Tierschutzkontrolle

Ein Eimer Wasser ist schnell aufgefüllt, eine feuchte, verschmutzte Boxe in Kürze frisch eingestreut und ein stromführender Draht rasch abgebaut - es ist plausibel, dass gerade solche Beanstandungspunkte bei angemeldeten Kontrollen nicht realitätsgetreu erfasst werden können. Deshalb werden Tierschutzkontrollen immer unangemeldet durchgeführt. Nur so kann der effektive Zustand auf einem Betrieb beurteilt und das Tierwohl sichergestellt werden.

Im Jahr 2017 wurden in den Kantonen Graubünden und Glarus unangemeldete Tierschutzkontrollen durchgeführt. Dabei wurden 534 Betriebe einer Tierschutz-Grundkontrolle unterzogen. 123 weitere Kontrollen wurden aufgrund von Tierschutzmeldungen durchgeführt. Auch Tierschutzmängel in Kontrollen im Vorjahr hatten zur Folge, dass ein Betrieb unangemeldet kontrolliert wurde. Im Vergleich zu diesen unangemeldeten Tierschutz-Kontrollen wurden im Berichtsjahr 657 angemeldete Primärproduktions-Kontrollen durchgeführt.

Warum unangemeldete Kontrollen?



Foto: Kalb in Iglu-Haltung, ohne Wasser und ohne Heu

Das Ziel der unangemeldeten Kontrollen ist es, die Tierhaltung so anzutreffen, wie sie sich im normalen Alltag präsentiert. Man will verhindern, dass vor der Kontrolle kurzfristige Massnahmen getroffen werden, die nach

dem Verlassen des Betriebs allenfalls wieder rückgängig gemacht werden könnten und so nicht den normalen Zustand der Tierhaltung widerspiegeln. Ein klarer Nachteil dieser Art von Kontrolle ist allerdings, dass man oft vor verschlossenen Toren steht. Gerade in einem so weitläufigen Gebiet wie in Graubünden und Glarus kann das für den Kontrolleur sehr frustrierend sein. Hier gilt es aber zu beachten, dass die Vollzugsbehörde auf ein gesetzlich verankertes Zutrittsrecht zurückgreifen kann (Tierschutzgesetz, Artikel 39). Das bedeutet, dass amtliche Kontrolleure in begründeten Fällen auch ohne Anwesenheit und ohne Zustimmung des Tierhalters eine Tierhaltung betreten dürfen.

Ergebnisse aus den Kontrollen

Der Nutzen dieser unangemeldeten Tierschutzkontrollen spiegelt sich klar in den festgestellten Mängeln wider. So wurde zum Beispiel der Mangel „verschmutzte Tiere“, einer der häufigsten Tierschutzmängel bei den Nutztieren, in 4.5 % der unangemeldeten Kontrollen beanstandet, hingegen nur in 0.9 % der angemeldeten Primärproduktions-Kontrollen. Somit wurde dieser Mangel fünfmal häufiger festgestellt in unangemeldeten Kontrollen. Auch der Mangel „Kälber ohne Wasser“ wurde dabei fast doppelt sooft festgestellt (1.7 % im Vergleich zu 0.9 %).

Auch wenn diese Prozentzahlen vielleicht nicht sehr hoch erscheinen, wird dennoch ersichtlich, wie wichtig unangemeldete Tierschutzkontrollen sind, um einen zielführenden Vollzug der Tierschutzgesetzgebung gewährleisten zu können.

Paratuberkulose - eine chronische Darmerkrankung

*Paratuberkulose ist eine weltweit auftretende, chronische Infektionskrankheit des Darms von Haus- und Wildwiederkäuern. Die Krankheit, verursacht durch das Bakterium *Mycobacterium avium* ssp. *paratuberculosis* (MAP), wurde das erste Mal um das Jahr 1900 vom deutschen Tierarzt Heinrich A. Johne beschrieben (Johne'sche Krankheit). MAP ist extrem resistent gegenüber Umwelteinflüssen und kann unter guten Bedingungen bis zu einem Jahr in der Umwelt überleben. Es wurde auch gezeigt, dass der Erreger die Milchpasteurisation überleben kann.*

Eine Ansteckung passiert meist über den fäkal-oralen Weg. Es wird davon ausgegangen, dass Jungtiere aufgrund des noch nicht vollständig ausgereiften Immunsystems für eine Infektion empfänglicher sind als ältere Tiere. Entsprechend ereignen sich die meisten Infektionen mit MAP bei Jungtieren, die sich über erregerehaltiges Kolostrum, über die mit Kot verschmutzten Euter resp. Zitzen, kontaminiertes Futter oder Wasser infizieren. Es ist somit wenig erstaunlich, dass Jungtiere von MAP-infizierten Muttertieren ein um das 6.6-fach erhöhtes Risiko haben, zu erkranken, als Jungtiere von gesunden Müttern. In einer Herde ohne eine Vorgeschichte mit Paratuberkulose wird der Erreger meist über den Zukauf von klinisch gesunden MAP-Träger-Tieren eingebracht.

Auf die Infektion mit MAP folgt eine sehr lange Inkubationsphase von zwei bis sieben Jahren. Dies führt dazu, dass sich die meisten infizierten Tiere in der subklinischen Phase befinden (95 %), in welcher keine Krankheitszeichen erkennbar sind und nur rund 5 % der infizierten Tiere die typischen klinischen Symptome der Krankheit wie chronischen Durchfall und Gewichtsverlust zeigen. Dies ist vor allem deswegen problematisch, weil

symptomlose Tiere den Erreger bereits ausscheiden und andere Tiere anstecken können. Weitere, allerdings weniger deutliche Symptome sind eine reduzierte Milchleistung und Fruchtbarkeit. Zudem verläuft die Krankheit ohne Fieber.

Für die Diagnostik von Paratuberkulose stehen verschiedenen Methoden zur Verfügung. Während mit dem ELISA-Test Antikörper in der Milch oder im Blut nachgewiesen werden, wird mit einer PCR-Diagnostik oder der kulturellen Nachweismethode der Erreger selbst im Kot detektiert. Die Sensitivität der beiden letztgenannten Methoden ist etwa doppelt so hoch wie beim ELISA-Test, d. h. MAP-positive Tiere werden mittels PCR oder kultureller Nachweismethode nicht nur zuverlässiger, sondern auch früher im Krankheitsverlauf erkannt. In manchen Fällen kann es sinnvoll sein, ein verdächtiges Tier einer pathologischen Untersuchung zuzuführen. In einer solchen können oftmals die für die Paratuberkulose charakteristischen, hirnwindungsartigen Verdickungen der Schleimhaut im Dünndarm nachgewiesen werden (siehe Foto).



Im Jahr 2017 wurde die Paratuberkulose neu als eine zu bekämpfende Tierseuche eingestuft. Das bedeutet, dass die Kantone von Gesetzes wegen die anfallenden Kosten für die Diagnostik tragen müssen. Dies hat zu einem leichten Anstieg der Untersuchungen auf Paratuberkulose im ALT geführt. Jedoch ist davon auszugehen, dass die Dunkelziffer von an Paratuberkulose erkrankten Tieren weitaus höher ist. Deshalb sind die Tierärzte im Kanton weiterhin dazu angehalten, vermehrt Proben von Tieren mit chronischem Durchfall im ALT kostenlos auf Paratuberkulose untersuchen zu lassen.

Foto: © Institut für Veterinär bakteriologie Zürich - Darmschleimhaut mit hirnwindungsartigen Verdickungen einer an Paratuberkulose erkrankten Kuh

Regulierung von Chemikalien

Foto: © W. D. Summers - Fotolia.com

Die Abteilung Chemikaliensicherheit ist für den Vollzug der Chemikaliengesetzgebung und die Badewasserkontrolle verantwortlich. Sie vollzieht die Einschlussverordnung, die den Umgang mit pathogenen Organismen in geschlossenen Systemen regelt, und führt auf Anfrage Legionellenuntersuchungen in Warmwassersystemen durch. Im Bereich Strahlenschutz ist sie Auskunfts- und Beratungsstelle für Radon, und im Wohnbereich werden einfache Abklärungen und Beratungen betreffend Schadstoffen durchgeführt.

Die Verantwortung und Haftung für das korrekte Inverkehrbringen der meisten chemischen Produkte liegt allein bei den betreffenden Herstellern und den gleichgestellten Importeuren. Es gilt das Prinzip der Selbstkontrolle. Es gibt keine vorgängigen behördlichen Kontrollen.

Selbstkontrolle

Im Rahmen der Selbstkontrolle müssen Hersteller und Importeure beurteilen, ob das Leben oder die Gesundheit des Menschen oder der Umwelt durch die in Verkehr gebrachten chemischen Produkte gefährdet werden können. Vorgängig zur Selbstkontrolle sollte geklärt werden, ob für das Produkt nicht eine Zulassung als Biozidprodukt, eine Meldung oder Anmeldung eines Neustoffes, eine Zulassung als Pflanzenschutzmittel oder Meldung eines parallel importierten Pflanzenschutzmittels notwendig ist.

Der Hersteller bzw. Importeur muss im Rahmen der Selbstkontrolle seine chemischen Produkte den Vorschriften entsprechend einstufen, verpacken, gegebenenfalls gefährliche chemische Produkte kennzeichnen und ein Sicherheitsdatenblatt erstellen. Das Schweizer Chemikalienrecht ist weitgehend mit dem europäischen Chemikalienrecht bezüglich Einstufung, Verpackung, Kennzeichnung und den Vorgaben für Sicherheitsdatenblätter harmonisiert.



Die Selbstkontrolle ist ein fortlaufender Prozess. Neue Erkenntnisse über Stoffe und Anpassungen über Rechtsvorschriften sowie die Einhaltung von entsprechenden Übergangsfristen müssen stets berücksichtigt werden.

Produktregister

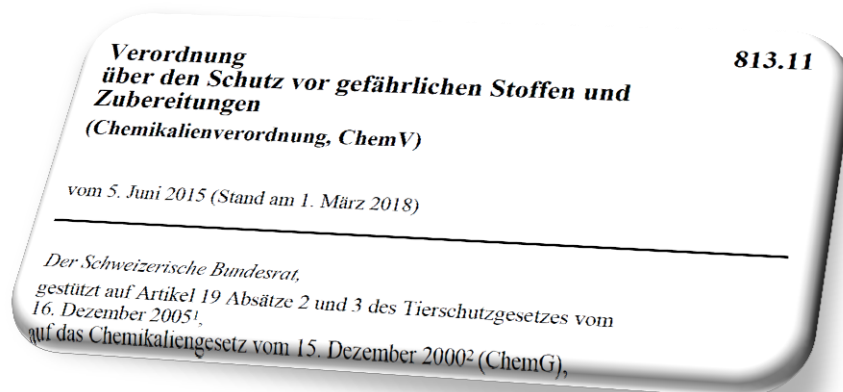
Die Anmeldestelle Chemikalien ist die gemeinsame Anlauf- und Verfügungsstelle für Chemikalien des Bundesamtes für Umwelt (BAFU), des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) und des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO). Die Anmeldestelle nimmt Anmeldungen für neue Stoffe, Unterlagen zu überprüften alten Stoffen, Zulassungsanträge für Wirkstoffe und Zubereitungen sowie weitere Meldungen entgegen, koordiniert die Verfahren und erlässt die erforderlichen Verfügungen. Sie führt für diese Aufgaben ein Produktregister.

Gefährliche Zubereitungen müssen durch die Hersteller oder Importeure innert drei Monaten nach dem erstmaligen Inverkehrbringen der Anmeldestelle Chemikalien über das Produktregister Chemikalien gemeldet werden. In welchem Umfang und wie die Meldung zu erfolgen hat, ist im Chemikalienrecht genau vorgegeben. Für Biozidprodukte (z. B. Desinfektionsmittel), Pflanzenschutzmittel und neue Stoffe reicht eine Meldung nicht aus. Sie müssen zugelassen werden, bevor Sie in Verkehr gebracht werden dürfen.



Zollmeldungen

Die Anmeldestelle Chemikalien des Bundes bearbeitet wöchentlich die Zollmeldungen über die wichtigsten Chemikalien und Biozide und teilt den Kantonen die Importeure anhand der Postleitzahl mit. Seit Mitte 2017 werden auch die Empfänger von Importchemikalien den Kantonen gemeldet.



Mit dieser Regelung sollte gewährleistet werden, dass viele Importeure von gefährlichen chemischen Stoffen und Zubereitungen erfasst werden und somit sichergestellt wird, dass die sich auf dem Markt befindlichen Produkte in der Schweiz gemeldet oder zugelassen sind.

Neben der Marktkontrolle vor Ort ist die Auswertung der Zollmeldungen ein wirksames Mittel, um den Chemikalienhandel zu überprüfen.

Auskunftstelle bei Vergiftungen

Der Bundesrat bezeichnet eine Auskunftstelle für Vergiftungen. Die Auskunftstelle erteilt Auskünfte über die Verhütung und Behandlungen von Vergiftungen und empfiehlt entsprechende Massnahmen. Sie hat uneingeschränkten Zugriff auf die Daten im Produktregister und ist berechtigt, direkt beim Hersteller weitere zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben erforderliche Angaben über Stoffe und Zubereitungen zu verlangen.

Seit über 50 Jahren wird diese Aufgabe durch die Stiftung *Tox Info Suisse* wahrgenommen. Für alle Fragen rund um Vergiftungen gewährleisten medizinische Fachpersonen über die Notfallnummer 145 während 24 Stunden täglich kostenlose Auskunft bei Vergiftungen oder Verdacht auf Vergiftungen. Waren es am Anfang noch 2'000 Beratungen pro Jahr, ist die Anzahl bis heute auf mehr als 39'000 Anfragen rund um Vergiftungen angewachsen. Zu etwa 50 % sind Kinder unter fünf Jahren betroffen. Die meisten Anfragen (60.2 %) betrafen Medikamente. An zweiter Stelle lagen Auskünfte über Haushaltsprodukte (10.3 %). Auskünfte über technische und gewerbliche Produkte betrafen 8.8 % aller Beratungen. Zwei Drittel aller Anfragen kamen aus der Bevölkerung,

ein Viertel von medizinischen Fachpersonen und der Rest von anderen Stellen.

Neuer Rezepturidentifikator UFI

Eine Studie der EU-Kommission bei den Auskunftsstellen für Vergiftungen hat gezeigt, dass bei rund 40 % der erhaltenen Anrufe die richtige Identität des Produkts schwer zu ermitteln war, was zu einer unzureichenden medizinischen Behandlung führen kann. Im Rahmen der Harmonisierung der an die Auskunftsstellen für Vergiftungen zu meldenden Daten hat die Kommission entschieden, einen eindeutigen Identifikator für die Zusammensetzung von Zubereitungen einzuführen, den eindeutigen Rezepturidentifikator UFI (Unique Formula Identifier). Mit der Teilrevision der Chemikalienverordnung vom 3. Februar 2017 und mit der Inkraftsetzung auf den 1. März 2018 wird der UFI auch in der Schweiz eingeführt.

Einen UFI brauchen nur gefährliche Zubereitungen, die für private Verwender bestimmt sind. Ein Hersteller kann den UFI mit einem elektronischen System erzeugen, das von der ECHA (Europäische Chemikalienagentur) zur Verfügung gestellt wird. Damit der UFI einen Nutzen generiert und die Zusammensetzung bei der Giftinformationszentrale im Notfall ermittelt werden kann, muss der UFI sowohl ins Produktregister gemeldet werden als auch auf dem Etikett jener Zubereitungen erscheinen, die infolge von Gesundheitsgefahren oder physikalischen Merkmalen als gefährlich eingestuft sind.

Hersteller dürfen Zubereitungen für private Verwenderinnen noch längstens bis zum 31. Dezember 2021 ohne UFI in Verkehr bringen.



Bild: © ecomed Sicherheit

Alkohol und Verwaltung

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser verzeichnete gegenüber dem Vorjahr wieder tiefere Steuer- und Gebühreneinnahmen.

Im Kanton Graubünden waren zum Jahresende 2'577 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 327 neue Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungen ausgestellt. Zudem wurden 468 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.



Foto: © nortivision - Fotolia.com

Umsatz

Das Total der besteuerten Betriebe erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 23. Trotz der Zunahme der besteuerten Betriebe gingen die Steuereinnahmen wiederum zurück, was auf die weiterhin rückläufigen Umsätze mit gebrannten Wassern in den Betrieben sowie die Schliessung eines Betriebes mit einem sehr hohen Steuervolumen im Herbst 2017 zurückzuführen ist. Zahlreiche Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungsnehmende haben vom Artikel 15 der Ausführungsbestimmungen zum kantonalen Gastwirtschaftsgesetz Gebrauch gemacht und ihren Betrieb ausserhalb des ordentlichen regionalen Taxierungsjahres in eine tiefere Umsatzklasse einteilen lassen. Die Umsatzrückgänge sowie Schliessungen haben zu einem

ausserordentlichen Rückgang der Steuereinnahmen um rund 9.13 % geführt.

Forderungsverluste

Die Forderungsverluste blieben im Vergleich zum Vorjahr mit -0.13 % praktisch konstant und betragen 0.63 % der Steuereinnahmen. Es gingen 20 Verlustscheine ein.

Historisches zum Alkoholgesetz

Ende des 19. Jahrhunderts wurde das Alkoholgesetz erlassen, um dem übermässigen Konsum von Schnaps Einhalt zu gebieten. Das heutige Alkoholgesetz betrifft alle Spirituosen, Likörweine, Brände, Aperitifs sowie hochgradigen Alkohol für industrielle Zwecke (Ethanol). Mit der Einführung des Alkoholgesetzes wurde 1887 die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) geschaffen. Bis Ende 2017 war sie für die Umsetzung des „Gesetzes über die gebrannten Wasser“, wie das Alkoholgesetz genau heisst, zuständig. Neu liegt die Zuständigkeit bei der Eidgenössische Zollverwaltung, Abteilung Alkohol und Tabak.



Foto: © Kartouchken - Fotolia.com

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit GR	insgesamt	kontrolliert 2017
Industriebetriebe	82	34
Gewerbebetriebe	799	311
Handelsbetriebe	730	303
Verpflegungsbetriebe	2'594	1'448
Trinkwasserversorgungen	318	50
Untersuchte Trinkwasserproben	-	448
Untersuchte Lebensmittelproben	-	1'569

Tiergesundheit GR und GL	insgesamt	davon GL	kontrolliert 2017	davon GL
Nutztierhaltungen	2'688	343	1'157	122
davon Verkehrsmilchproduzenten	812	206	168	45
Grundkontrolle Primärproduktion	-	-	623	79
Grundkontrollen Tierschutz	-	-	534	43
Aquakulturen	31	5	6	5
Bienenhalter	873	124	80	11
Registrierte Hunde resp. Bissvorfälle	16'120	2'509	162	21
Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen	-	-	123	27
Inspizierte Schlachtbetriebe	44	5	3	0
Untersuchte Schlachtierkörper	-	-	23'537	4'421
Untersuchte Laborproben	-	-	31'650	-

Chemikaliensicherheit GR	insgesamt	kontrolliert 2017
Badebetriebe	208	189
Chemikalienbetriebe	180	5
Chemikalien/Zubereitungen	-	175

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser GR	insgesamt
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'577
neu erteilte Jahresbewilligungen	327
erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	468

Amtsleitung	Dr. Rolf Hanimann
Zentrale Dienste	Corina Carl, Leiterin Petra Heini, Marianne Naji, Daniela Pellegrini
Qualität	Matthias Beckmann, Marie-Louise Degonda
EDV	Marie-Louise Degonda
Finanzen	Gertrud Casanova, Nicole Henny
Lebensmittelsicherheit	Matthias Beckmann, Kantonschemiker Stefania Savino, Christian Gujan
Inspektorat West	Dr. Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch
Inspektorat Ost	Christian Ambühl, Leiter Georg Huber, Kurt Huber, Johann Sandbichler
Tiergesundheit	Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt Marie-Louise Degonda, Mara Carl, Julia Engi, Michael Hermann, Rahel Leuzinger, Alice Mengelt, Romina Palazzo, Manuela Pasqual
Öffentlicher Veterinärdienst	Dr. Giochen Bearth, Leiter und Kantonstierarzt-Stellvertreter Dr. Tanja Albertin, Dr. Franco Ardüser, Dr. Men Bischoff, Rahel Caduff, Dr. Marianne Derungs, Hans Jecklin, Dr. Hanna Luchsinger, Dr. Anton Milicevic, Dr. Urs Probst, David Walser
Fachstelle Tierseuchen	Dr. Giochen Bearth, Leiter Dr. Bettina Roffler
Fachstelle Tierschutz, Nutztiere	Dr. Iris Brunhart, Leiterin Anna Lena Zogg
Fachstelle Tierschutz, Wild- und Heimtiere	Dr. Bettina Roffler, Leiterin Martin Lienhard, Dr. Hanna Luchsinger
Inspektorat Primärproduktion	Dr. Adrian Arquint, Leiter Rahel Caduff, Dr. Kerstin Holdener, Andrea Schmid
Labor	Matthias Beckmann, Leiter
Chemielabor I	Nicole Battaglia, Leiterin Janka Hobi, Elizabeth Kammerer, Noline Mulder, Daniela Rada, Petra Schneider
Chemielabor II	Dr. Dietmar Baumann, Leiter Barbara Bleuler, Marlis Dominioni, Bianca Gilardoni, Rosmarie Herzog, Simeon Hunziker, Eveline Künzi, Nicola Lörtscher (Lernender)
Veterinärlabor	Dr. Jon Paulin Zumthor, Leiter Barbara Bausch, Jnes Grischott, Gian-Peider Härtli, Sylvia Nerz, Gabriella Weidmann
Chemikaliensicherheit	Roland Fiechter, Leiter Martin Lutz, Frank Rogano
Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	Corina Carl, Leiterin Nadine Aeschbacher

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

ALT



Foto: © Henrik Dolle - Fotolia.com

Impressum

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Planaterrastrasse 11, CH-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