



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

A 2018

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Zwei Kantone spannen zusammen	4
Unsere Laboratorien - unverzichtbar für die Kontrolle	6
Kontrollen in der Primärproduktion	9
Fleischuntersuchung beim Schalenwild	10
Arosa Bärenland	12
Klimawandel: Herausforderung für Tierhalter	13
Vielfältige veterinärdiagnostische Untersuchungen	14
Gefährlicher Umgang mit Chemikalien	15
Kleinhandel mit gebrannten Wassern	17
Das Amt in Kürze	18

Vorwort

Das Leben teilt sich in drei Zeitabschnitte: in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Davon ist die Gegenwart, in der wir handeln, kurz; was wir zukünftig tun werden, unsicher; nur was wir getan haben, ist sicher.

Seneca, 4 v. Chr. - 65 n. Chr., römischer Philosoph

Liebe Leserin, lieber Leser

Nach mehr als elf Jahren Tätigkeit in der kantonalen Verwaltung habe ich meine Aufgaben Ende 2018 in jüngere Hände gegeben und bin in den Ruhestand getreten. Eine gute Gelegenheit, Rückschau zu halten und Bilanz zu ziehen über die vergangenen Jahre. Wie im Fluge sind sie vergangen und doch konnte sich das Amt in dieser Zeit in verschiedenster Weise profilieren. So wurde die Fusion der beiden Dienststellen Veterinäramt und Lebensmittelkontrolle durch eine Reorganisation konsolidiert und mit personellen und strukturellen Massnahmen weiter professionalisiert. Dieser Zusammenschluss hat sich bis heute bewährt und bietet immer noch Gewähr für die effiziente und bürgerorientierte Bewältigung der heutigen Aufgaben.

Allerdings haben sich Aufgaben und Tätigkeiten sehr gewandelt im Laufe der Zeit. Waren es in früherer Zeit vor allem Aufgaben in der Bekämpfung von Tierseuchen, sind es heute insbesondere komplexe Fälle im Tierschutzbereich, bei denen das Amt gefordert ist und dabei im Fokus der Öffentlichkeit steht. Dank kompetenter und vernetzter Sachbearbeitung, aber auch dank grossem persönlichem Engagement unserer Mitarbeitenden ist es immer gelungen, gute Lösungen für Tiere und Tierhalter zu finden.

Auch im Bereich Lebensmittelsicherheit ist die Zeit nicht stillgestanden. So hat sich der Vollzug von der Ebene der Produktkontrolle hin zur Beurteilung von zum Teil hochkomplexen Produktionsprozessen entwickelt, bei der höchste Fachkompetenz der amtlichen Stellen Voraussetzung für eine seriöse Auftragserfüllung ist.

Die erfolgreiche Bewältigung dieser Aufgaben basiert zudem auf der erfolgreichen Zusammenarbeit mit unseren Laborabteilungen, die sich mit ihren speditiven Ergebnissen den gewandelten Bedürfnissen und Ansprüchen ebenfalls perfekt angepasst haben.

Auch wenn sich die Ansprüche und Erwartungen an das Amt von aussen wandelten, haben wir unserem Auftrag, als kompetente Anlaufstelle und seriöse Auskunftsplattform zu allen Themen von Tierwohl und Lebensmittelsicherheit wahrgenommen zu werden, erfolgreich nachgelebt.

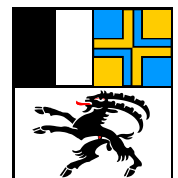
In all den Jahren durfte ich auf tolle Mitarbeitende zählen, die sich engagierten und ihre ganze Persönlichkeit für die Sache eingebracht haben. Auf sie alle bin ich stolz und bedanke mich ganz herzlich für ihren unermüdlichen und vorbildlichen Einsatz während meiner Amtszeit.

Für die Zukunft wünsche ich dem Amt, seiner Führung und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

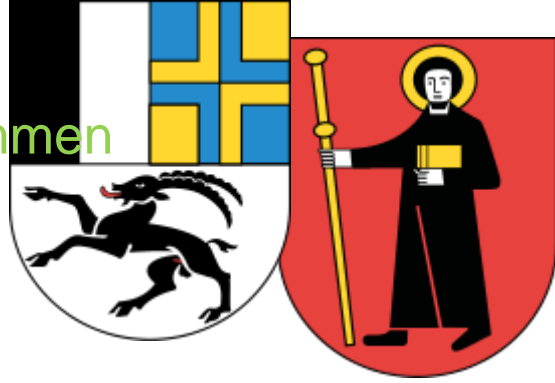
Dr. Rolf Hanimann, Amtsleitung



Stabwechsel: Rolf Hanimann (links) und Giochen Bearth



Zwei Kantone spannen zusammen



«Die Zusammenarbeit im Veterinär-, Lebensmittel- und Chemikalienrecht zwischen den Kantonen Graubünden und Glarus soll Synergien nutzen. Sie soll von gegenseitigem Respekt gegenüber den Menschen, Strukturen, Gesetzen, Verordnungen und Gewohnheiten des jeweils anderen Kantons geprägt sein.» So heisst es in der Präambel der Verwaltungsvereinbarung zwischen den Kantonen Graubünden und Glarus, beschlossen im Februar 2016. Die Vereinbarung trat für den Veterinärbereich bereits am 1. März 2016 in Kraft. Für den Lebensmittel- und Chemikalienbereich fiel am 1. Januar 2018 der Startschuss für eine fruchtbare Zusammenarbeit über die nächsten acht Jahre.

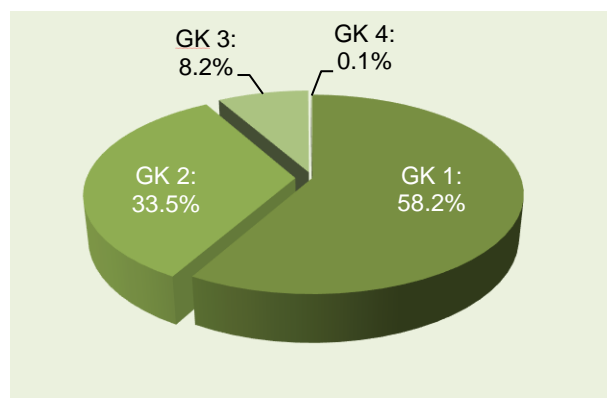
In Folge dessen vollzieht nunmehr das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden eidgenössisches und Glarner Lebensmittelrecht im Auftrag des Regierungsrats von Glarus auf Glarner Boden. Das Lebensmittelinspektorat Glarus bleibt seinem Standort an der Ennetbühlerstrasse 2 in 8750 Glarus mit unveränderter personaler Besetzung auch weiterhin treu. Die Leitung desselben hat indessen der Kantonschemiker von Graubünden inne, welcher gemäss Verwaltungsvereinbarung zugleich als Kantonschemiker von Glarus amtiert. Das ALT mit seinen Dienstleistungen steht somit allen Glarner Bürgerinnen und Bürgern offen.

Die nachfolgenden Zahlen und Berichte im Lebensmittelbereich betreffen somit beide Kantone, Graubünden und Glarus.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 2'373 Betriebsbegehungen in 2'329 von insgesamt 5'300 in Graubünden und Glarus ansässigen Lebensmittelunternehmen durchgeführt. Betriebsbegehungen, so genannte Lebensmittelinspektionen, haben zum Ziel, Qualitätsmanagement, Infrastruktur, Arbeitsprozesse und Fertigprodukte des Betriebes den rechtlichen Anforderungen gegenüberzustellen und zu bewerten. Im Falle von Abweichungen werden Beanstandungen ausgesprochen und Massnahmen verfügt. Die Betriebsverantwortlichen haben sodann innerhalb ei-

ner definierten Frist den rechtskonformen Zustand wiederherzustellen. Somit wird garantiert, dass nur sichere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr kommen und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Etwas mehr als die Hälfte aller Inspektionen endete ohne Beanstandung. Die nachfolgende Grafik zeigt, welchen Gefahrenklassen die im Jahr 2018 kontrollierten Betriebe aufgrund ihres Inspektionsergebnisses zugeordnet wurden, wobei jene in der Gefahrenklasse GK 1 (1'350 Betriebe) bei der Inspektion sehr gut, jene der GK 4 (lediglich drei Betriebe) hingegen sehr schlecht abschnitten.



Grafik: Verteilung der Betriebe auf Gefahrenklassen (GK)

Lebensmitteltransporter kontrolliert

Lebensmittel müssen sauber und vor Kontaminationen geschützt transportiert werden, leichtverderbliche Lebensmittel müssen während des Transports auf geeigneten Temperaturen gehalten werden, Transporttemperaturen müssen vom Transporteur überwacht werden. Das besagt die eidgenössische Hygieneverordnung.

In Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei der Kantone Graubünden und Glarus wurden im Herbst 2018 Lebensmitteltransportfahrzeuge kontrolliert. Nebst den üblichen Kontrollen der Polizei wurden der Zustand der Fahrzeuge, die Hygiene des Laderaums und der Transportbehälter



Foto: © Rido - Fotolila.com

Werte Gäste,
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

sowie die Temperaturen der transportierten Lebensmittel überprüft, des Weiteren aufgrund von Lieferscheinkontrollen die Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Lebensmittel. Kontrollen wurden an der Oberalp-, Prättigauer und Julierstrasse, in Castasegna am Grenzübergang zu Italien sowie im Glarnerland durchgeführt.

Insgesamt 31 Transportfahrzeuge wurden überprüft. Mit Ausnahme von zwei Fahrzeugen präsentierten sich die Transporter sauber und ordentlich. Auch die Transporttemperaturen gaben zu keiner Beanstandung Anlass. Bei einem Fahrzeug wurden indes kleinere Hygienemängel festgestellt, bei einem anderen war die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel nicht vollumfänglich gewährleistet. In den ausgestellten Inspektionsberichten wurde auf die geringfügigen Mängel hingewiesen.

Insgesamt verliefen die Kontrollen sehr erfreulich. Lebensmittel werden zum grössten Teil hygienisch und bei geeigneten Temperaturen transportiert. Die Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei ist sehr gut und unkompliziert. Ungeachtet des erfreulichen Resultates, werden ähnliche Kontrollen von Zeit zu Zeit wieder durchgeführt werden müssen, um die Lebensmitteltransporteure für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Deklaration allergener Zutaten

Für vorverpackte Lebensmittel gelten umfangreiche Deklarationsvorschriften, um dem Verbraucher eine sachkundige Wahl zu ermöglichen. Für Lebensmittel, die unverpackt abgegeben werden, müssen diese Informationen ebenfalls zur Verfügung stehen, sie können aber mit wenigen Ausnahmen auch mündlich statt schriftlich erteilt werden. Eine dieser Ausnahmen betrifft Angaben zu Lebensmittelzutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Zu nennen wä-

ren hier z. B. Erdnüsse oder glutenhaltige Getreide. Angaben zu solchen Zutaten dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können. Zudem müssen die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person muss sie unmittelbar erteilen können. Restaurants können einen Hinweis wie «Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal» in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen (siehe Foto oben).

Im Rahmen einer nationalen Inspektionskampagne, an der sich die Lebensmittelinspektorate Graubünden und Glarus beteiligten, wurde die innerbetriebliche Umsetzung dieser Anforderungen in vornehmlich Verpflegungsbetrieben, aber auch in Bäckereien, Konditoreien und anderen Lebensmittelbetrieben, wo Lebensmittel unverpackt abgegeben werden, überprüft.

Von den 1'115 schweizweit durchgeführten Stichkontrollen, davon 25 in den Kantonen Graubünden und Glarus, führten 55 % zu einer Beanstandung (Graubünden und Glarus: 40 %). 18 % der kontrollierten Betriebe waren nicht in der Lage, Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, zu erteilen. Rund ein Viertel derjenigen Betriebe, welche Auskünfte erteilen konnten, tat dies schriftlich, indem z. B. die in Frage kommenden Zutaten in der Speisekarte explizit erwähnt wurden. Die allermeisten Betriebe taten dies auch nahezu perfekt. Wurden die Informationen indessen mündlich erteilt, erfolgte dies in zwei Drittel aller Fälle über eine fachkundige Person, z. B. den Koch. Allerdings fehlte hier oft ein entsprechender schriftlicher Hinweis.

Vor der Lebensmittelkontrolle liegt noch ein grosses Stück Arbeit, die Lebensmittelbetriebe darin zu begleiten, im Sinne des Gesundheitsschutzes der Deklaration allergener Zutaten noch mehr Beachtung zu schenken.

Unsere Laboratorien - unverzichtbar für die Kontrolle

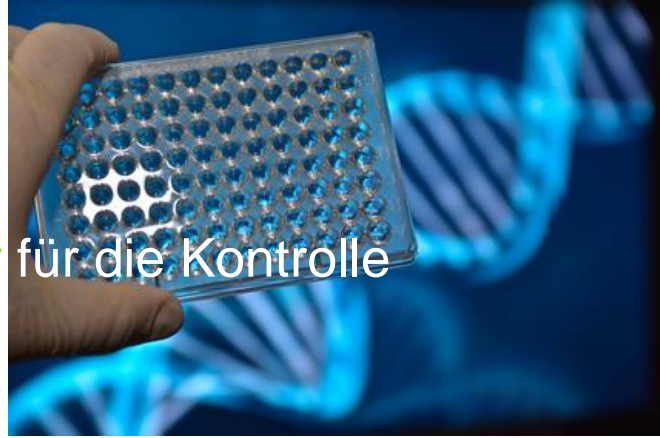


Foto: © sergunt - Fotolia.com

Die Laboratorien des ALT bilden das Rückgrat der amtlichen Inspektion in Lebensmittelbetrieben, denn mittels Probenahme und Analyse am Fertigerzeugnis kann verifiziert werden, ob der Herstellungsprozess beherrscht wird und die Zusammensetzung des Endprodukts den rechtlichen Anforderungen genügt. Zudem bieten die Laboratorien des ALT ihre Dienstleistungen im Rahmen ihrer Möglichkeiten auch Institutionen und Privaten an. Die nachfolgenden Zahlen und Berichte verdeutlichen die Bedeutung unserer Laboratorien für den Vollzug und als Dienstleister.

Im Berichtsjahr wurden in den Kantonen Graubünden und Glarus 1'653 Lebensmittel, 523 Trinkwässer, 12 Kosmetika und fünf Gebrauchsgegenstände nach risikobasierten Probenplänen amtlich erhoben und im Labor auf Rechtskonformität sowohl analytisch als auch deklarationstechnisch überprüft. Von den insgesamt 2'193 Proben mussten 409 (18.7 %, Vorjahr: 21.4 %) beanstandet werden. In der Folge wurden adäquate Vollzugsmassnahmen verhängt, mit dem Ziel, den rechtskonformen Zustand wiederherzustellen und damit gesundheitliche Gefahren und Täuschungen von den Konsumentinnen und Konsumenten fernzuhalten.

Soweit mit dem amtlichen Auftrag und den verfügbaren Ressourcen vereinbar, engagierte sich unser Labor auch für private Auftraggeber. Für diese wurden im Berichtsjahr 325 Lebensmittel, 2'338 Trinkwässer und ein einziger Gebrauchsgegenstand untersucht. Die Auftraggeber sind zuallermeist Betriebsverantwortliche aus Graubünden und Glarus, die ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle nachkommen möchten. 358 der insgesamt 2'664 Proben (13.4 %, Vorjahr: 12.7 %) erwiesen sich als nicht konform. Den Auftraggebern wurde empfohlen, ihre Herstellungsprozesse zu hinterfragen und Schwachstellen zu eliminieren.

Zudem wurden 762 Umweltproben analysiert, davon allein 607 für das Amt für Natur und Umwelt Graubünden. Die Proben entstammten überwiegend ARA- und Gargaabwässern, Sicker-, Oberflächen- und Grundwässern, Klärschlämmen, Sedimenten und Aschen.

Bestes Trinkwasser aus den Bergen

«Die Trockenheit, die seit diesem Sommer besteht, hält in einigen Teilen der Schweiz nach wie vor an.» So lautete es bis in den November 2018 hinein unisono in den Wettervorhersagen. Manche Gemeinden machten sich unterdessen Sorgen um die Versorgungssicherheit mit Trinkwasser für die kommende Winterperiode. Doch inwieweit beeinflussen eigentlich solche extremen Trockenphasen die Trinkwasserqualität?

Zweimal im Jahr, und zwar im Frühjahr 2018 in den Monaten April, Mai und Juni sowie im Herbst in den Monaten September und Oktober, haben die amtlichen Lebensmittelkontrolleure der Kantone Graubünden und Glarus in 198 Ortschaften insgesamt 429 Wasserproben an zumeist Dorfbrunnen entnommen und anschliessend im Mikrobiologielabor des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden hinsichtlich der mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser überprüfen lassen. Nur 15 Proben entsprachen nicht den gesetzlichen Vorgaben, da sie geringfügig mit Fäkalkeimen belastet waren. Eine Gefahr für die Gesundheit der Wasserbezügler ging davon aber nicht aus.

Die tiefe Beanstandungsquote von 3.5 % entspricht jener der Vorjahre mit 3.9 % im Jahr 2017, 4.8 % im 2016 und 3.2 % im 2015. Die extreme Trockenperiode, wie wir sie 2018 erlebten, wirkte sich somit zwar auf die Ergiebigkeit der Quellen, nicht aber auf die Trinkwasserqualität aus. Glücklicherweise konnten die Niederschlagsmengen zum Ende des Jahres 2018 noch zu einer allgemeinen Entspannung der Versorgungslage beitragen.

Alpbutter - Genuss oder Verdruss?

Dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit sind 166 milchverarbeitende Alpen gemeldet, davon 119 in Graubünden und 47 in Glarus. Auf vielen Alpen wird nebst Alpkäse auch die von vielen Konsumenten geschätzte Alpbutter hergestellt. Anlässlich einer



Untersuchungsreihe im Jahr 2015 waren 60 % der Alpbutterproben zu beanstanden. Aufgrund der hohen Beanstandungsquote wurden Optimierungsmassnahmen amtlich verfügt. Mittlerweile wird auf den meisten Alpen der zur Butterherstellung verwendete Rahm pasteurisiert.

Im Rahmen einer im Sommer 2018 durchgeführten Untersuchungskampagne wurden in den Kantonen Graubünden und Glarus 22 Butterproben auf ebenso vielen Alpen erhoben. Die Produkte wurden bezüglich ihrer mikrobiologischen, chemisch-physikalischen (Säurezahl, pH-Wert und Fettgehalt) und deklarationstechnischen Qualität überprüft.

Insgesamt acht Proben mussten beanstandet werden, was einer Beanstandungsquote von 36 % entspricht: Fünf Proben wiesen eine schlechte mikrobiologische Qualität auf, ein Produkt wurde im Tal mit Rahm von der Alp hergestellt, womit die Bezeichnung «Alpbutter» widerrechtlich verwendet wurde, zwei Proben «angesäuerte Butter» blieben den Nachweis ihrer Ansäuerung schuldig, und zwei weitere Proben wiesen eine überhöhte Säurezahl auf, was auf eine übermässige Beanspruchung der Rohmilch oder des Rohrahms hindeutet.

Die Beanstandungsquote ist somit markant tiefer als vor drei Jahren ausgefallen. Somit haben die Äpller die Beanstandungen ernst genommen und Verbesserungen eingeleitet, z. B. eine gegenüber früher vermehrte Pasteurisation des verwendeten Rahms. Mittlerweile kann sich die Qualität von auf der Alp hergestellter Butter mit jener aus dem Tal messen lassen.

Heimische Biere oder «O'zapft is!»

Dem ALT sind 16 Bündner und eine Glarner Brauerei gemeldet. Viele davon sind Kleinstbrauereien, die oft von Vereinen ehrenamtlich betrieben werden. Die zur Verfügung stehende Infrastruktur ist zuweilen einfach. Aufgrund unzureichender Kenntnisse über lebensmittelrechtliche Vorschriften sind die Biere nicht selten mangelhaft gekennzeichnet.

Bei einer im Frühsommer 2018 durchgeführten Untersuchungskampagne wurden 23 Biere aus 15 Brauereien in Graubünden und Glarus amtlich erhoben, wovon drei Biere aus mittelgrossen und 20 Biere aus Klein- und Kleinstbetrieben stammten. Die chemische Untersuchung im Labor des ALT fokussierte auf Verunreinigungen wie Kobalt (Schwermetall) und Ochratoxin A (Pilzgift) sowie Inhaltsstoffe wie Stammwürze, Alkohol und Sulfite, für die allesamt gesetzliche Höchstwerte existieren. Zudem wurden die Biere bezüglich korrekter Deklaration überprüft.

Keines der Biere musste aufgrund der Zusammensetzung beanstandet werden, was sehr erfreulich ist. Zu weniger Freude Anlass gab indessen die Deklaration. Mehr als die Hälfte der erhobenen Biere (61 %) war fehlerhaft gekennzeichnet. Zumeist wurde die Zutat Gerstenmalz nicht hervorgehoben (Allergikerinformation), die Sachbezeichnung war täuschend oder der gemessene Alkoholgehalt stimmte mit dem deklarierten nicht überein.

Alle Betriebe mit fehlerhaft gekennzeichneten Bierern wurden aufgefordert, die Fehler zu bereinigen. Bei leichten Deklarationsmängeln wurden Aufbrauchsfristen für die noch vorhandenen Etiketten verfügt. Im Rahmen von Inspektionen wird auch zukünftig ein besonderes Augenmerk auf die Deklarationen von Bierern zu richten sein.



Foto: © mhp - Fotolia.com

Trockenfleisch auf dem Prüfstand

Das traditionelle Trocknen von gesalzenem Fleisch wird



Foto: © LElik83 - stock.adobe.com

seit Urzeiten weltweit praktiziert. Je nach Region und Pflichtenheft dürfen die Fleischerzeugnisse mit einer geschützten Bezeichnung wie «Bündnerfleisch» in den Verkauf gelangen.

Bei der Herstellung von Rohpökelfleisch wird überwiegend Kochsalz mit geringen Mengen an Nitrit oder Nitrat, sogenanntes Pökelsalz, eingesetzt. Dies unter anderem, um nebst einer Konservierung auch eine Umrötung sowie das typische Pökelfleischaroma zu erzeugen.

Von den 21 im Frühjahr 2018 in Graubünden und Glarus amtlich erhobenen Trockenfleischerzeugnissen waren mikrobiologisch betrachtet alle einwandfrei, was für eine sorgfältige und professionelle Verarbeitung spricht. Auch bezüglich des Nitritgehaltes mussten keine Höchstwertüberschreitungen angemahnt werden. Anders jedoch beim Nitratgehalt, welcher bei zwei Erzeugnissen mit den Anforderungen der Zusatzstoffverordnung nicht konform ging. Bei einem weiteren Trockenfleischprodukt war der speziell für Bio-Erzeugnisse tiefer angesetzte Nitrat-Höchstwert ebenfalls überschritten.

Als unprofessionell muss hingegen die Situation bezüglich der Produktdeklaration bewertet werden. Nachdem bei analogen Untersuchungskampagnen in den Jahren 2011, 2013 und 2014 insgesamt 80 %, 50 % und 16 % der Etiketten bemängelt werden mussten, liegt die Beanstandungsquote 2018 wieder bei 50 %. Als Beispiel soll ein Bio-Produkt ohne entsprechende Zertifizierung Erwähnung finden, welches eine klare Konsumententäuschung dargestellt. Es wurden entsprechende Anpassungen bei den Etiketten verfügt.

Probenahmen in der Gastronomie

Mehr als die Hälfte aller Lebensmittelbetriebe in Graubünden und Glarus ist in der Gastronomie tätig. Grund genug, diese Branche genauer unter die Lupe zu nehmen. Nebst dem Mittel der amtlichen Betriebskontrolle ist dies auch die amtliche Probenahme, anhand derer objektive Nachweise erbracht werden können, ob die gute Hygiene- und Herstellungspraxis eingehalten wird. Den Standard dafür setzt die Branche selbst. Wo sie dies noch nicht getan hat, gelten die Richtwerte nach der eidgenössischen Hygieneverordnung.

Über das Jahr verteilt erheben die Lebensmittelkontrolleure der Kantone Graubünden und Glarus regelmässig Hygieneprobe in der Gastronomie, und zwar prioritär solche, welche aufgrund ihrer Verarbeitung und Zusammensetzung am ehesten zum Verderb neigen. Bekanntermassen sind dies Stärkebeilagen wie Reis und Teigwaren als auch gekochtes Gemüse und Fleischgerichte.

Unter dem Jahr 2018 wurden 998 Planproben erhoben, wovon 246 (24.6 %) aufgrund ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit zu beanstanden waren. Mit 109 Nachkontrollen wurden besonders auffällige Betriebe nochmals beprobt, um zu verifizieren, ob sie sich gebessert haben. Hier mussten 29 Proben (26.6 %) beanstandet werden. Zu guter Letzt erfolgten noch 32 ausserplanmässige Probenahmen, wovon sechs Proben (18.8 %) zu beanstanden waren. Insgesamt wurden somit 1'139 Proben erhoben, von denen 281 die mikrobiologischen Kriterien der Hygieneverordnung nicht erfüllten (24.7 %). Das ergibt die tiefste Beanstandungsquote seit 2012 (23 %).

Kontrollen in der Primärproduktion



Foto: © tonaquatic - stock.adobe.com

Welche Kontrollen werden auf landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben mit Nutztieren durchgeführt und was steckt hinter dem Wort «Primärproduktion» und den gleichnamigen Kontrollen?

Die Häufigkeit und Abstimmung der verschiedenen Kontrollen wird durch die eidgenössische Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL) geregelt. Während der Fokus der amtlichen Tierschutzkontrollen auf der Haltung und Betreuung der Tiere liegt, ist er bei jenen der tierischen Primärproduktion vermehrt auf das Tier oder seine Produkte als Ursprung von Lebensmitteln gerichtet. Beide Kontrollarten werden jeweils im Abstand von vier Jahren als Grundkontrollen durchgeführt. Im Falle von Mängeln können weitere Zusatz- oder Nachkontrollen angesetzt werden.

Der verordnungsrechtlich definierte Begriff «Primärproduktion» erstreckt sich sowohl über tierische als auch pflanzliche Produkte als Ursprung von Lebensmitteln:

- **Primärprodukte** - Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel oder Futtermittel bestimmt sind, wie Fleisch, Milch, Eier, Honig, Gemüse und Getreide.
- **Primärproduktion** - die Erzeugung, die Aufzucht und der Anbau von Primärprodukten einschliesslich das Ernten, das Melken und die Aufzucht und Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten. Ebenfalls dazu zählt die Lagerung und Behandlung von Primärprodukten, solange ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird (z. B. das Waschen von Gemüse und die Lagerung von Eiern, Futtermitteln und Milch vor der Verarbeitung).

Die Kontrollen in der tierischen Primärproduktion werden in der Regel kurzfristig angekündigt, damit alle Unterlagen zur Kontrolle vorliegen und der Betriebsverantwortliche bei der Kontrolle anwesend sein kann. Kontrolliert werden fünf Rubriken mit insgesamt 36 Kontrollpunkten, die wiederum Unterpunkte beinhalten. Der Kontrolleur muss

während der Betriebsbegehung wissen, welche Punkte an welchem Ort zutreffend und zu kontrollieren sind.

In der Rubrik Hygiene in der Primärproduktion werden Futter und Tränkwasser bezüglich Qualität, Lagerung und Verunreinigung (z. B. Schädlinge, Abfälle) beurteilt sowie die Dokumentation der Herkunft kontrolliert. Auch die Fütterungseinrichtungen müssen einwandfrei sein. Die erzeugten Primärprodukte müssen korrekt gelagert und der Verkauf wiederum dokumentiert werden.

In der Rubrik Milchhygiene (Milchproduktion für Lebensmittel) wird die Überprüfung der Eutergesundheit sowie die Hygiene am Melkplatz, im Reinigungs- und Milchlagerraum begutachtet. Die Anlagen müssen regelmässig gewartet als auch die Milch richtig gekühlt, filtriert und transportiert werden. Zudem müssen die Ablieferungsverbote eingehalten werden (z. B. nach Arzneimittel Einsatz).

In der Rubrik Tierarzneimittel prüft der Kontrolleur den korrekten und fachgerechten Einsatz der Tierarzneimittel. Dabei werden die Zusammenarbeit mit dem Tierarzt, die Vorschriften zur Lagerung und der richtige Einsatz inklusive Dokumentation kontrolliert.

In der Rubrik Tiergesundheit werden der Gesundheits- und Pflegezustand der Tiere, der Umgang mit Erkrankungen und die tierärztliche Versorgung beurteilt. Sonstige Mängel im Tierschutz werden gegebenenfalls hier aufgenommen.

In der Rubrik Tierverkehr ist es wichtig, dass die Tierhaltung in der Tierverkehrsdatenbank *Agate* registriert ist, die Tiere gekennzeichnet sind, ihr Aufenthaltsort der Datenbank entspricht und sämtliche Standortwechsel anhand von Begleitdokumenten nachvollziehbar sind.

Nach der Kontrolle erhalten die Betriebe einen Bericht und fallweise Vorgaben zur Behebung der Mängel. Auch in Bienenhaltungen und Aquakulturen werden Kontrollen mit angepassten Kontrollpunkten durchgeführt. Allen Kontrollen gemeinsam ist, dass sie eine tierschutzkonforme Haltung und sichere Lebensmittel zum Ziel haben.

Fleischuntersuchung beim Schalenwild



Foto: © Rudi REINER - stock.adobe.com

Bereits im Jahr 2017 wurden die Glarner und Bündner Jägerinnen und Jäger über die Einführung der Fleischuntersuchung beim Schalenwild informiert. Diese Information erfolgte über verschiedene Wege wie Jägerversammlungen, regionale Informationsveranstaltungen sowie Flyer, Broschüren und Beilagen zum Jagdpatent. Viele Betroffene standen der Einführung der Fleischuntersuchung im Vorfeld skeptisch gegenüber, andere waren neugierig. Deutlich spürbar war eine gewisse Unsicherheit seitens der Jäger, ob mehr Wildtierkörper als genussuntauglich beurteilt und entsorgt werden würden als die Jahre zuvor.

In Graubünden wurde in insgesamt 43 und in Glarus in sechs bewilligten Wildbearbeitungsbetrieben (GHE = Game Handling Establishment) eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt. In der Jagdsaison 2018 wurden in Graubünden während der Hochjagd 57 % der rund 8'700 Tiere in einen GHE-Betrieb gebracht, in Glarus waren es 66 % der 606 Tiere. Diese Wildtierkörper wurden aber nicht alle untersucht, da normalerweise nur B-Tiere und A-Tiere für den Zwischenhandel amtlich kontrolliert werden. Nur in einzelnen GHEs wurde auf Verlangen der Metzger eine komplette Fleischuntersuchung durchgeführt, also sowohl an A- wie auch an B-Tieren. In den restlichen GHEs wurden die A-Tiere stichprobenweise kontrolliert.

Die fachkundige Person

Jäger, welche die Ausbildung zum Jäger bereits vor dem 1. September 2018 erfolgreich abgeschlossen haben, werden von Gesetzes wegen automatisch als fachkundige Personen anerkannt. Freiwillige Weiterbildungen werden jedoch wärmstens empfohlen. Für den Jäger Nachwuchs ist ab 2018 die Ausbildung zur fachkundigen Person in die Jungjägerausbildung integriert.

Der Jäger trägt die Verantwortung und beurteilt als fachkundige Person nach dem Erlegen, ob es sich beim erlegten Wild um ein A-Tier (keine Verhaltensstörungen vor

dem Erlegen beobachtet, ohne erkennbare Veränderungen/Verunreinigungen an Fleisch und Organen) oder ein B-Tier (mit Veränderungen/Verunreinigungen an Fleisch und Organen oder Nachsuche > 3 Stunden) handelt. Diese Beurteilung muss anschliessend schriftlich mit dem Wildbegleitschein («Formular 14») protokolliert werden, welches den Wildtierkörper bis zur Zerlegung begleitet.

Möchte sich der Jäger die Möglichkeit offenlassen, das Fleisch zu verkaufen, müssen B-Tiere zwingend in einem GHE-Betrieb der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden. Nur bei der Verarbeitung in Privaträumen für den Eigengebrauch benötigen B-Tiere keine Fleischschau. Während der Fleischschau in den GHE-Betrieben werden auch A-Tiere stichprobenweise kontrolliert. Dabei mussten die amtlichen Tierärzte feststellen, dass bis zu 30 % der Wildtierkörper falsch beurteilt wurden, nämlich als A-Tiere, obwohl sie deutliche und grossflächige Verunreinigungen aufwiesen oder erst nach mehr als drei Stunden Nachsuche gefunden wurden. Ob Unwissenheit, Unsicherheit oder gar Gleichgültigkeit zu den Falschbeurteilungen geführt haben, lässt sich schwer sagen. Solche Wildtierkörper wurden vom amtlichen Tierarzt nachträglich als B-Tier beurteilt und im Anschluss beschaut. Bisher hatte die fehlerhafte Beurteilung für den Jäger, abgesehen von der Fleischschauggebühr, keinerlei Konsequenzen. Zukünftig wird das aber nicht mehr der Fall sein. Die Beurteilung durch die fachkundige Person, also durch die Jägerin oder den Jäger, muss verbessert werden.

Jährlich finden in Zusammenarbeit mit den kantonalen Jagdämtern und den kantonalen Jägerorganisationen Weiterbildungskurse zum Thema Hygiene des Wildbrets statt, wo sich interessierte Jägerinnen und Jäger anmelden können. Zudem wurde der Wildbegleitschein («Formular 14») überarbeitet. Er soll ab Jagdsaison 2019 als bessere Hilfestellung für die richtige Beurteilung des erlegten Wildes dienen. Auch wenn seitens der Jäger noch Potential zur Verbesserung der Einschätzung besteht, soll hier dennoch festgehalten werden, dass es zum Teil nicht möglich ist, alle Veränderungen zu erkennen, solange das Wild in der Decke ist. Kommen Veränderungen erst nach dem Abhäuten im Verarbeitungsbetrieb zum

	Definition	möglich für	Form 14	Plombe
GHE-Betrieb	Bewilligter Wildbearbeitungsbetrieb mit amtlicher Fleischuntersuchung durch Fleischkontrolleur. B-Tiere werden immer, A-Tiere auf Verlangen des GHE-Betriebs oder stichprobenweise auf Verdacht beschaut	A- und B-Tiere	ja	ja
Eigengebrauch	Eigengebrauch = private häusliche Verwendung: Das Wild wird nach dem Erlegen in die privaten Räume des Jägers (Jagdgruppe) verbracht, dort verarbeitet und im eigenen Haushalt verzehrt	A- und B-Tiere	nein	ja
Registrierter Lebensmittelbetrieb	Direktverkauf von unverarbeitetem Wild in der Decke an: <ul style="list-style-type: none"> • Endkonsument • Restaurant (direkte Abgabe an Endkonsument) • Metzgerei (direkte Abgabe an Endkonsument) 	NUR A-Tiere	ja	ja
	Verarbeitung im Lohnauftrag mit anschliessender Rücknahme zum: <ul style="list-style-type: none"> • Eigengebrauch • Verkauf 	NUR A-Tiere	ja	ja

Vorschein, muss das Tier zwar nachträglich zu einem B-Tier umklassiert werden, belangt wird in Zukunft aber nur, wer vermehrt und offensichtlich vorsätzlich falsche Angaben zur Klassierung des Wildtierkörpers macht.

Ungeniessbare Wildtierkörper

Als genussuntauglich beurteilt und in der Folge entsorgt wurden lediglich 25 Wildtierkörper. Das sind 3 % der beschauten B-Tiere und nur 0.3 % vom insgesamt geschossenen Schalenwild der beiden Kantone. Die Angst, es werde unverhältnismässig viel Wild entsorgt, ist somit unbegründet.

Eine vollständige und endgültige Beschlagnahme des ganzen Wildtierkörpers wurde nur dann vorgenommen, wenn dieser gesamthaft deutlich von der Norm abwich. Weidwundschuss und lange Nachsuche sind dabei die grössten Risiken.

Der Weidwundschuss oder das nicht fachgerechte Ausweiden führen zu grossflächiger Kontamination mit Magen-Darm-Inhalt oder anderen Verunreinigungen und je nach Situation zu einer ausgeprägten Aussen- und Innenfäulnis. Veränderungen in Farbe (braunrot-schimmernd) und Geruch (faulig-muffig) treten vor allem dann auf, wenn das erlegte Wild erst nach einer mehrstündigen Nachsuche oder gar erst am nächsten Tag gefunden wird. Durch die hohen Temperaturen im September setzt schnell die stickige Reifung («Verhitzen») ein, was zu den oben erwähnten Veränderungen führt.

Ungeniessbare Fleischstücke

Komplett entsorgt wurden somit nur sehr wenige Wildtierkörper. Häufig mussten aber einzelne Teile davon beschlagnahmt werden. Verunreinigung der Bauch- und Brusthöhle mit Magen-Darm-Inhalt werden bei der

Fleischschau weitaus am meisten festgestellt. Nicht immer ist die Schusslage Ursache für die Verunreinigung, auch unvorsichtiges Ausweiden oder das Bergen der Tiere in schwierigem Gebiet sorgen dafür, dass Magen-Darm-Inhalt austritt. Solche verunreinigten Stellen müssen grossflächig ausgeschnitten werden, sind aber noch kein Grund, den gesamten Wildtierkörper als genussuntauglich zu beurteilen. Ist ein solcher Entscheid allerdings einmal gefallen, ist dieser endgültig. Eine Rücknahme seitens der Jägerin oder des Jägers für den Eigengebrauch ist nicht mehr möglich. Befürchten diese, der Wildtierkörper könnte durch die Fleischschau entsorgt werden, muss die Entscheidung zum Eigengebrauch vor der Anlieferung im GHE-Betrieb gefällt werden. Der einzig mögliche Verwertungsweg ist dann die Verarbeitung in den Privaträumen des Jägers oder der Jagdgruppe. Wurde ein Wildtierkörper durch die Fleischschau für ungeniessbar beurteilt, wird dieser als tierisches Nebenprodukt entsorgt.

Ausblick

Die Fleischuntersuchung beim Schalenwild war eine grosse Herausforderung, sie wurde lange vorbereitet und intensiv geplant. Alles in allem können wir zufrieden auf diese erste Jagdsaison mit Fleischuntersuchung beim Wild zurückblicken. Dennoch gibt es an einigen Stellen Potential für Optimierungen. Die Beurteilung durch die fachkundige Person, also durch die Jägerin oder den Jäger, muss in Zukunft verbessert werden. Die Prozesse müssen verbessert und vereinheitlicht werden. Das «Formular 14» wird so angepasst, dass es den Jägerinnen und Jägern eine bessere Hilfestellung bietet, das erlegte Wild richtig zu deklarieren. Wir sind überzeugt, dass die Fleischuntersuchung beim Schalenwild wichtig ist und dass wir auf einem guten Weg sind. Und eines steht definitiv fest: Nur, wenn miteinander und nicht gegeneinander gearbeitet wird, ist die Fleischuntersuchung beim Schalenwild ein wertvoller Garant für ein einwandfreies und konsumentenfreundliches Produkt Wildfleisch und trägt zu dessen Wertsteigerung bei.

Arosa Bärenland



Foto: © Stiftung Arosa Bären/VIER PFOTEN - Bär Napa

Die Haltung von Wildtieren in Gefangenschaft ist ein einschneidender Eingriff in das Wohl und die Würde eines Tieres. Die Tierschutzgesetzgebung und der Artenschutz berücksichtigen diese Aspekte und machen die Erteilung einer entsprechenden Bewilligung von der Erfüllung umfassender Vorgaben abhängig.

Noch heute wird der Bär in gewissen Ländern zur Schau gestellt und aufs Gröbste ausgebeutet. Als Zirkusbär, als Tanz- oder Tankstellenbär, aber auch zur Gewinnung von angeblichen Heilmitteln für die chinesische Medizin werden die Bären unter zum Teil unvorstellbar grausigen Umständen gehalten, psychisch und physisch geschunden und gequält und in kleinen, verdreckten und unhygienischen Käfigen, in denen sie sich schlecht und vor allem nicht bärengerecht bewegen können, gehalten.

In Graubünden hat der Bär nie eine grosse Rolle gespielt, unser Wappentier ist bekanntlich der Steinbock. Gerade deswegen mag es doch etwas erstaunen, dass Arosa Tourismus vor einigen Jahren den Bären für sich entdeckt und sich mit der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN zusammengetan hat, um Meister Petz zu helfen. Aus einer vielbelächelten Idee entstand das Projekt Bärenland Arosa, das geschundenen Bären ein bärengerechtes Lebensende bereiten soll. Wie sich in den folgenden Jahren herausstellen sollte, erwies sich die Zusammenarbeit von Tourismus und Tierschutz als eine knifflige Aufgabe, denn es galt, verschiedenste Ansprüche, Interessen, Vorschriften, Anliegen und Meinungen zu vereinen und trotzdem das Wohl des Tieres an erster Stelle zu belassen. Es wurde eine Anlage konzipiert, die zum einen aus einer tierschutzkonformen Winterhaltung besteht, zum anderen ein fast drei Hektar grosses Aussengehege für die schneefreie Zeit umfasst. Als besondere Herausforderung sollte sich zum einen der Standort der Anlage erweisen, zum anderen die Vorgeschichte der Bären. Mag die abgelegene Lage für den touristischen Gedanken verlockend gewesen sein, so stellt sie für die Sicherheit, Logistik und Betreuung des Projektes und der Tiere eine spezielle Herausforderung dar, wenn man Schneemenge und Dauer des Winters mitberücksichtigt. Als ebenso anspruchsvoll erweist sich die Herkunft der Tiere, die teils

stark auf den Menschen fehlgeprägt, in kleinen Käfigen gehalten wurden und somit nie die Möglichkeit für ein natürliches Verhaltensmuster wie z. B. eine Winterruhe erhalten hatten.

Mit Spannung wurde der erste Gast, Bär Napa, im Bärenland Arosa am 4. Juli 2018 willkommen geheissen. Zur Freude aller Beteiligten zerstreute er innert Kürze viele der Bedenken betreffend seine Herkunft. Durch seine immer noch erhaltene natürliche Neugierde erforschte er innert Kürze souverän die ihm unbekanntere Umgebung und schien schon bald seine neuen Freiheiten in vollen Zügen auszukosten. Nur seine Narben und teilweise schlecht verheilten Verletzungen zeugen noch offiziell von den Torturen, die er erleiden musste. Die erfolgreiche Eingliederung in seiner neuen Umgebung rundete er mit der Tatsache ab, dass er dem biologischen Rhythmus folgend zeitgerecht Ende November 2018 in seine erste Winterruhe versank.



Foto: © Stiftung Arosa Bären/VIER PFOTEN - Eröffnungsfeier Bärenland Arosa vom 3.8.2018

Klimawandel: Herausforderung für Tierhalter

Foto: © Zeitgugga6897 - stock.adobe.com

Die Häufung von Wettersituationen, wie sie im Sommer 2018 vorkamen, bringen wir gerne mit dem Klimawandel in Zusammenhang. Dass sich die Erde global erwärmt, ist unbestritten. Unbestritten ist auch, dass dies in Zukunft häufiger zu Extremereignissen wie Hitzewellen, langen Trockenperioden oder extremen Niederschlägen führen wird. Auch früher gab es wegen der natürlichen Variabilität des Klimas ungewöhnlich heiße Sommer. Die Klimaerwärmung sorgt nun aber dafür, dass dies häufiger vorkommt. Folglich könnten Ausreisser, die wir heute für extrem halten, zur Norm werden.

Schulkinder genossen ihre Sommerferien in vollen Zügen. Anders die Nutztiere, die während des Sommers und in den Übergangszeiten auf Weiden, d. h. umzäunten Flächen, gehalten werden und sich nur innerhalb der ihnen gesetzten Grenzen bewegen können. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie sich permanent oder nur während des Weidegangs im Freien befinden. Die Haltung im Freien kommt den natürlichen Bedürfnissen der Tiere entgegen. Kennt aber der Tierhalter die Bedürfnisse und die Anpassungsfähigkeit seiner Tiere zu wenig, kann die Haltung im Freien zu tierschutzrelevanten Situationen führen. Bei normalen klimatischen Bedingungen passen sich die Tiere den Gegebenheiten gut an und genießen den Weidegang. Tierschutzrelevanz tritt auf, wenn Tiere extremen klimatischen Bedingungen wie Hitze und starker Sonneneinstrahlung, aber auch Nässe und Kälte in Kombination mit Wind schutzlos ausgesetzt sind. Im Sommerungsgebiet ist diese Problematik entschärft, da den Tieren eine sehr viel grössere Fläche mit ausreichend natürlichen Strukturen (Bäume, Felsvorsprünge, etc.) zur Verfügung steht, die es ihnen ermöglicht, einen für sie passenden Aufenthaltsort zu wählen.

Im Rahmen ihrer Anpassungsfähigkeit reagieren Tiere auf wechselnde klimatische Bedingungen mit physiologischen Mechanismen und typischen Verhaltensweisen. Durch Schwitzen, erhöhte Wasseraufnahme und Atemfrequenz oder Befeuchten der Körperoberfläche wird bei

Hitze versucht, verstärkt Körperwärme abzugeben. Gleichzeitig suchen sie beschattete, kühlere Orte oder Stellen mit erhöhter Luftbewegung auf. Bei Kälte erhöhen Tiere den Stoffwechselumsatz und reagieren mit verstärktem Fellwachstum und Fettaufbau. Zusätzlich versuchen sie, durch Aufsuchen windgeschützter Stellen und Meiden von nassen, kalten Liegeflächen den Wärmeverlust zu reduzieren. Ohne die Möglichkeit, vor extremen Witterungseinflüssen Schutz suchen zu können, werden Tiere in solchen Situationen in ihrer Anpassungsfähigkeit überfordert, was tierschutzrelevant ist und den Vollzug zum Einschreiten veranlasst.

Das ALT war in den letzten Jahren vermehrt mit Meldungen zu Tieren konfrontiert, die sich bei heissen Temperaturen auf Weiden ohne Schatten und oft in Verbindung mit fehlendem Futterangebot befanden. Auch Meldungen zu Tieren, die bei nasskalten, windigen Verhältnissen dauernd im Freien gehalten werden, haben zugenommen. Durch schnelles Einschreiten kann die Sachlage meist geklärt und die Missstände unverzüglich behoben werden, indem die Tiere entweder auf eine beschattete Weide umgestellt werden oder einen Unterstand erhalten. Im Gespräch mit den Tierhaltern zeigte sich, dass sich diese der extremen Witterungssituation und der Überforderung der Anpassungsfähigkeit ihrer Tiere oft nicht bewusst waren.

Im Hinblick auf die Häufigkeit klimatischer Ausreisser ist es aus Sicht des Tierschutzes wichtig, Tierhalter künftig verstärkt auf die Bedürfnisse und Anpassungsfähigkeiten ihrer Tiere zu sensibilisieren. Den Tierhaltern muss aber auch Verständnis aus der Bevölkerung entgegengebracht werden, wenn während extremer Witterungsverhältnissen zum Wohl des Tieres ein anderes Weidemanagement als üblich (kurzer Weidegang, Nachtweide, etc.) Anwendung findet. Werden trotzdem tierschutzrelevante Zustände festgestellt, sorgt das ALT dafür, dass der gesetzlich geforderte Zustand wiederhergestellt wird.

Vielfältige veterinärdiagnostische Untersuchungen

Foto: © diamant24 - stock.adobe.com

Im Labor der Veterinärdiagnostik (VD) des ALT Graubünden arbeiten sechs Personen verteilt auf 450 Stellenprozent. Wie dem Namen zu entnehmen ist, werden in der VD veterinärmedizinische Proben untersucht. Doch was heisst das genau? Was und wie viele Proben werden untersucht? Die folgenden Ausführungen geben eine Übersicht über einige Analysen, die in der VD durchgeführt werden.

Vor jeder Untersuchung werden alle Proben im Datenmanagementsystem erfasst und gekennzeichnet. Die eindeutige Probenidentifikation ist in einem Diagnostiklabor entscheidend, kommt es doch nicht selten vor, dass ein positives oder negatives Ergebnis über Leben oder Tod eines Tieres entscheidet. Nach erfolgter Probenerfassung werden die Proben je nach Fragestellung mit einer geeigneten Methode untersucht.

Die serologische Untersuchung von Blutproben hat in der VD ein grosses Gewicht und beansprucht das VD-Labor jeden Tag stark. Im Jahr 2018 wurden 41'616 serologische Resultate generiert. Über 22'500 davon betrafen

den Nachweise von Antikörpern oder Antigenen der Bovinen Virus-Diarrhoe (BVD). Die übrigen rund 19'000 Resultate entstanden durch die Untersuchung von Blut auf Antikörper von anderen seuchenrelevanten Infektionen bei Rindern, Schafen und Ziegen.

Im Bereich der Parasitologie untersucht die VD jedes Jahr über 5'000 Proben von Haus- und Wildschweinen sowie Equiden auf die Abwesenheit von *Trichinella spiralis*, einem Parasiten, der über den Verzehr von ungenügend erhitztem oder rohem Schweinefleisch auf den Menschen übertragen werden kann. Rund 200 Kotproben von Tieren werden pro Jahr auf Parasiten des Magen-Darm-Traktes und der Haut untersucht.

Aborte bei den Nutztieren Rind, Schaf, Ziege und Schwein müssen von Gesetzes wegen vom Tierhalter dem Tierarzt gemeldet werden. Dieser veranlasst unter bestimmten Umständen eine labordiagnostische Untersuchung der Aborte. Diese Proben werden in der VD serologisch und mikroskopisch auf bis zu fünf verschiedene Aborterreger untersucht. In den letzten Jahren wurden jeweils rund 850 Abortuntersuchung aus den Kantonen Graubünden, Glarus und Tessin durchgeführt.

Die Polymerase-Kettenreaktion, eine hochspezifische molekularbiologische Untersuchungsmethode, ist seit einigen Jahren fester Bestandteil der Diagnostik in der VD. Im letzten Jahr wurden rund 2'700 PRC-Untersuchungen auf die Erreger der Moderhinke, der Paratuberkulose und der Blauzungenkrankheit durchgeführt.



Zur Beurteilung der Fleisch- und Schlachthygiene in Schlachtlökalen werden pro Jahr rund 1'000 Proben ausgewertet. Zudem wird etwa dreissigmal im Jahr eine mikrobiologische Fleischuntersuchung durchgeführt, um festzustellen, ob bei einem krank geschlachteten Tier keine An-

tibiotikarückstände oder Bakterien im Fleisch oder in den Organen vorhanden sind. Pro Jahr werden rund 150 Kotproben aus Geflügelställen auf Salmonellen untersucht.

Wenn bei einem erkrankten Tier durch den Tierarzt keine eindeutige Diagnose gestellt werden kann oder wenn ein Tierseuchenverdacht vorliegt, können in der VD Sektionen von Tierkörpern durchgeführt werden. Durch die pathologische Beurteilung kann in vielen Fällen eine Diagnose gestellt oder eine Tierseuche ausgeschlossen werden. In der VD werden pro Jahr zwischen 50 und 70 Sektionen durchgeführt. Meist handelt sich dabei um Tiere der Rindergattung, Schafe und Ziegen, wobei in Einzelfällen auch Schweine, Hunde und Katzen untersucht werden.

Gefährlicher Umgang mit Chemikalien

Not- und Todesfälle durch Chemikalienmissbräuche sorgen immer wieder für Schlagzeilen. In vielen Fällen könnten Vergiftungen, Verletzungen und sogar Todesfälle durch eine korrekte Information vermieden werden.

Eine wichtige Aufgabe der Fachstelle Chemikaliensicherheit ist es, durch den Vollzug der Chemikaliengesetzgebung das Leben und die Gesundheit von Mensch und Tier zu schützen, wie nachfolgende Berichte zeigen.

Getarnte Sex-Drogen



Foto: © FR - Konfiszierte Poppers

Im September des Berichtsjahres wurde durch die Zollbehörde eine Sendung mit besonders gefährlichen Chemikalien angehalten. Die Sendung war für eine Privatperson bestimmt und enthielt elf Fläschchen der sogenannten Poppers. Diese wurden zur weiteren Abklärung an der Fachstelle Chemikaliensicherheit des ALT geschickt. Es stellte sich heraus, dass die Substanzen missbräuchlich als «Lederreiniger» oder «Raumduft» bezeichnet waren.

In der Schweiz fallen Poppers unter die Chemikaliengesetzgebung. Der Verkauf an Privatpersonen ist in der

Schweiz verboten und der Import nur unter gewissen Bedingungen erlaubt. Daher wurde die Sendung vorsorglich eingezogen.

Poppers enthalten leichtflüchtige Nitrit-Verbindungen, die eine stark gefässerweiternde Wirkung haben. Früher wurden Nitrit-Verbindungen als Arzneimittel zur Notfallbehandlung der *Angina Pectoris* (Herzkrankheit) eingesetzt, um die Sauerstoffversorgung des Herzens zu verbessern. Wegen ihrer starken Nebenwirkungen werden sie hierfür nicht mehr eingesetzt. Heute werden Nitrite, wie z. B. Amylnitrit, einzig zur Behandlung von akuten Cyanidvergiftungen verabreicht und sind deshalb im Grundsortiment von Akutspitälern vorhanden.

Poppers werden seit den Sechzigern als Sex-Drogen verwendet. Dabei werden die Dämpfe direkt aus den Fläschchen geschnüffelt. Einmal inhaliert, tritt ein Rauschzustand ein, der in der Regel drei bis zehn Minuten anhält. Im Rausch werden Berührungen intensiver wahrgenommen, das Schmerzempfinden vermindert und die glatte Muskulatur entspannt.

Der Konsum dieser gefährlichen Substanzen hat auch eine dunkle Kehrseite. Diverse Poppers sind als krebserregend oder akut toxisch eingestuft. Ausserdem zeigen kürzlich durchgeführte Studien von Prof. Nicole Eter und Dr. Christoph Clemens von der Klinik für Augenheilkunde am Universitätsklinikum Münster in Deutschland, dass der Poppers-Konsum die Netzhaut schädigt. Weitere Nebenwirkungen sind Kopfschmerzen, Verätzungen der Nasenschleimhaut, Schwindel, Herzrasen, Blutdruckabfall, Ohnmacht, Übelkeit, Erbrechen, akute Psychosen, vorübergehende Halbseitenlähmungen. Das «versehentliche» Trinken von Poppers führt zudem immer wieder zu schweren Verätzungen sowie zu potenziell tödlichen Vergiftungen. Auch das Schnüffeln in Kombination mit Viagra® kann zu einem lebensbedrohlichen Blutdruckabfall führen. Im Berichtsjahr sind 21 Anfragen und sechs ärztliche Rückmeldungen über den Verlauf der Vergiftungen beim *Tox Info Suisse* eingegangen.



Foto: © Zerbor - stock.adobe.com

MMS: Das Geschäft mit dem Gift

Anders als die harmlose Bezeichnung «Miracle Mineral Supplement» (MMS, zu Deutsch: Wunder-Mineral-Ergänzung) suggeriert, handelt es sich dabei weder um ein Mineral noch um ein Nahrungsergänzungsmittel, sondern um eine sehr giftige Chemikalie. Hinter der mystischen Bezeichnung MMS verbirgt sich das Oxidationsmittel Chlordioxid (ClO_2). Anwendung findet die Chemikalie hauptsächlich in der Textilindustrie, wo sie als Bleichmittel eingesetzt wird. ClO_2 dient ebenfalls als Desinfektionsmittel und wird bei der Abwasserdesinfektion und der Rohrnetzdesinfektion von Wasserleitungen eingesetzt. Chemische Produkte, die eine Desinfektion bezwecken, gelten als Biozidprodukte und erfordern in der Schweiz eine Zulassung durch das Bundesamt für Gesundheit.

Erfunden wurde das Wundermittel MMS in den späten Neunzigern vom US-Amerikaner Jim Humble. Dabei wird eine hochprozentige Natriumchlorit-Lösung (NaClO_2) - nicht zu verwechseln mit Natriumchlorid-Lösung (NaCl , Kochsalz) - mit Wasser verdünnt und mit einer bestimmten Menge Zitronensäure oder Salzsäure versetzt. Durch die Reaktion entsteht eine gelbliche, nach Chlor riechende Chlordioxid-Lösung, die im Wunderheiler-Jargon MMS-Lösung genannt wird. Die so gewonnene Lösung wird entweder direkt getrunken oder nach weiterer Verdünnung als Einlauf verwendet.

MMS wird als Mittel gegen eine fast endlose Liste von Krankheiten angepriesen. Darunter fallen auch schwere und schwerste Krankheiten wie z. B. Krebs, AIDS, Autismus und Malaria. An dieser Stelle soll jedoch ausdrücklich hingewiesen werden, dass bis heute kein anerkannter medizinisch-wissenschaftlicher Nachweis für diese Behauptungen erbracht worden ist.

Sowohl der Ausgangsstoff NaClO_2 als auch das Reaktionsprodukt ClO_2 sind gemäss Chemikaliengesetz als besonders gefährliche Chemikalien eingestuft und fallen unter die Kategorie der Gruppe-1-Produkte. Beide Chemikalien sind als akut toxisch und stark ätzend eingestuft und tragen daher unter anderem die Gefahrenhinweise H310 (Lebensgefahr bei Hautkontakt) bzw. H330 (Lebensgefahr bei Einatmen) und H314 (Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden). Die maximale Arbeitsplatzkonzentration für Chlordioxid beträgt gemäss SUVA 0,00001 % (0.1 ppm).

Solche besonders gefährlichen Chemikalien sind nicht für die breite Öffentlichkeit bestimmt und dürfen daher nicht an Privatpersonen abgegeben werden. Das Schweizerische Heilmittelinstitut *Swissmedic*, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen sowie das Bundesamt für Gesundheit raten vom Konsum des Produktes «Miracle Mineral Supplement» dringend ab, da es nach der Einnahme vermehrt zu Verätzungen und gastrointestinalen Störungen unterschiedlichen Schweregrades bis hin zu Hospitalisationen wegen lebensbedrohlicher Zustände gekommen ist. Beim *Tox Info Suisse* sind im Berichtsjahr drei Anfragen und eine ärztliche Rückmeldung über den Verlauf der Vergiftung eingegangen.

Anfang September des Berichtsjahres informierte das Bundesamt für Gesundheit die Fachstelle Chemikaliensicherheit, dass zeitnah eine Ausstellung mit MMS-Beiträgen in Chur stattfände. Daraufhin wurde die Ausstellung von der Fachstelle besucht. Die Abgabe von MMS ist in der Schweiz untersagt, da die angepriesene Anwendung gesundheitsgefährdend ist und weder eine Arzneimittel- noch eine Biozidprodukt-Zulassung vorliegt. An der Tagung wurden zwar Vorträge und Bücher vorgestellt, es wurden aber keine gefährlichen Chemikalien abgegeben.

Kleinhandel mit gebrannten Wassern

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser verzeichnete im Jahr 2018 gegenüber dem Vorjahr gering tiefere Steuer- und Gebühreneinnahmen.

Im Kanton Graubünden waren zum Jahresende 2'326 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 472 Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungen ausgestellt. Zudem wurden 460 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.

Umsatz

Das Total der besteuerten Betriebe reduzierte sich gegenüber dem Vorjahr um 251 Betriebe. Die Steuereinnahmen gingen gegenüber dem Vorjahr um 3.2 % zurück, was auf die weiterhin rückläufigen Umsätze mit gebrannten Wassern sowie Betriebsschliessungen im Berichtsjahr zurückzuführen ist. Fast unverändert gegenüber den Vorjahren ist die Anzahl der bewilligten Festwirtschaften, Messen und Märkte mit Verkauf gebrannter Wasser.

Forderungsverluste

Die Forderungsverluste reduzierten sich im Vergleich zum Vorjahr um minus 4.4 % und betragen 0.6 % der in Rechnung gestellten Steuern. Es gingen 21 Verlustscheine ein.

Reorganisation beim Bund

Seit dem 1. Januar 2018 liegt die Zuständigkeit für die Umsetzung des «Gesetzes über die gebrannten Wasser», wie das Alkoholgesetz genau heisst, bei der Eidgenössischen Zollverwaltung, Abteilung Alkohol und Tabak. Gleichzeitig wurde das Erfordernis einer Grosshandelsbewilligung sowie die Erhebung der entsprechenden Gebühr aufgehoben. Die Bewilligungs- und Abgabepflicht des Kleinhandels bleibt unverändert bei den Kantonen.

Foto: © Helizia - stock.adobe.com



Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Industriebetriebe	79	28	31	3
Gewerbebetriebe	830	108	293	30
Handelsbetriebe	784	144	313	24
Verpflegungsbetriebe	2'627	336	1'461	113
Trinkwasserversorgungen	306	58	57	4
Untersuchte Trinkwasserproben	-	-	421	102
Untersuchte Lebensmittelproben	-	-	1'462	191

Tiergesundheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Nutztierhaltungen inkl. Bienen und Aquakulturen	3'533	714	-	-
Grundkontrolle Primärproduktion	-	-	567	81
Grundkontrollen Tierschutz	-	-	392	86
Registrierte Hunde	13'726	2'492	-	-
Bissvorfälle	-	-	236	26
Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen	-	-	197	57
In Nutztierhaltungen	-	-	93	19
In Heim- und Wildtierhaltungen	-	-	104	38
Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe	52	6	47	6
Untersuchte Schlachttierkörper	-	-	22'241	4'124
Untersuchte Laborproben	-	-	41'521*	-

Chemikaliensicherheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Badebetriebe	204	13	204	8
Chemikalienbetriebe	180	30	17	3
Chemikalien/Zubereitungen	-	-	186	12

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser GR	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'326	-	-	-
Neu erteilte Jahresbewilligungen	472	-	-	-
Erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	460	-	-	-

*) GR/GL gesamt

Amtsleitung

Zentrale Dienste

Dr. Rolf Hanimann
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

Inspektorat West

Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Stefania Savino, Christian Gujan

Dr. Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter
Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch

Inspektorat Ost

Christian Ambühl, Leiter
Georg Huber, Kurt Huber, Johann Sandbichler

Inspektorat Glarus

Peter Wagner, Leiter
René Manhart

Tiergesundheit

Öffentlicher Veterinärdienst

Dr. Rolf Hanimann, Kantonstierarzt
Marie-Louise Degonda, Julia Engi, Michael Hermann, Rahel Leuzinger, Alice Mengelt, Romina Palazzo, Manuela Pasqual, Luzia Stammbach

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. Anna Lena Muñoz Simon, Dr. Urs Probst, David Walser

Fachstelle Tierseuchen

Dr. Giochen Bearth, Leiter
Dr. Bettina Roffler

Fachstelle Tierschutz, Nutztiere

Dr. Iris Brunhart, Leiterin

Fachstelle Tierschutz, Wild- und Heimtiere

Dr. Bettina Roffler, Leiterin
Martin Lienhard, Dr. Hanna Luchsinger

Inspektorat Primärproduktion

Dr. Manuel Adler, Leiter
Rahel Caduff, Dr. Kerstin Holdener, Andrea Schmid

Labor

Chemielabor I

Matthias Beckmann, Leiter
Nicole Battaglia, Leiterin
Conradin Capaul, 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, Elheme Nura, Nicola Lörtscher

Veterinärlabor

Dr. Jon Paulin Zumthor, Leiter
Barbara Bausch, Jnes Grischott, Gian-Peider Härtli, Sylvia Nerz, Gabriella Weidmann

Chemikaliensicherheit

Roland Fiechter, Leiter
Martin Lutz, Dr. Frank Rogano

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser

Corina Carl, Leiterin
Nadine Aeschbacher

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit

ALT



Foto: © miroslavmisiura - 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