



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
Lebensmittel in GR und GL	4
Laboranalysen für den amtlichen Vollzug	6
Trink-, Bade- und Duschwasser	9
Die Tierverkehrsdatenbank: Ein Instrument der Seuchenbekämpfung	11
NOSOS 2021 – nationale Krisenübung	12
Rückblick auf den Metzgerkurs	13
Die landwirtschaftliche Hirschhaltung	14
Tötung von Nutztieren in Notsituationen	15
Nachweis von SARS-CoV-2 in Abwasser	16
Kleinhandel mit gebrannten Wassern	17
Das Amt in Kürze	18



Vorwort

«Nichts ist absolut unmöglich. Ich denke, es ist seltsam zu sagen, etwas sei unmöglich, wenn du's nur einmal versucht hast. Und noch seltsamer, wenn du's überhaupt nicht versucht hast. Versuche es wieder und wieder, und wenn es nicht klappt, dann ändere deine Taktik. Wenn du unermüdlich fortfährst, ist alles absolut möglich. Fahre damit fort, bis es dir gelingt. Bis du Erfolg hast.»

Bao Nakashima, grosse Gedanken eines kleinen Philosophen

Liebe Leserin, lieber Leser

Immer wieder staune ich über die vielfältigen und anspruchsvollen Aufgaben unserer Dienststelle. Immer wieder bin ich beeindruckt, mit welchem Engagement und mit welcher Überzeugung die Mitarbeitenden den Alltag meistern. Dies ist nicht selbstverständlich, dies verdient grosse Wertschätzung.

Der Jahresbericht soll diesen positiven Eindruck, den ich tagtäglich erlebe und erfahre, auch nach aussen tragen.

Wir setzen uns ein für sichere Lebensmittel, einwandfreies Wasser und Gebrauchsgegenstände. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen bestmöglich vor gesundheitlichen Risiken und Täuschungen geschützt werden.

Dazu kommen Spezialaufgaben wie der Vollzug der Chemikaliengesetzgebung, der Vollzug der Strahlenschutzgesetzgebung betreffend Radon sowie die Erhebung von Steuern auf gebrannte Wasser im Kleinhandel.

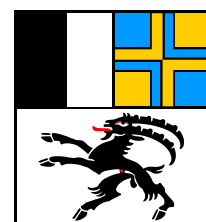
Amtlich ausgebildete Vollzugsorgane setzen sich ein für das Tierwohl in den Bereichen Tierseuchen, Tierschutz, Tierarzneimittel und Primärproduktion. Immer steht das Wohl der Tiere im Fokus, und das ist richtig und wichtig.

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit ist ein «Schutzamt». Wir können keine Gelder verteilen. Im Gegenteil: Wir müssen ermahnen, korrigieren und bei Bedarf auch Strafen aussprechen. Dies ist nicht immer angenehm, verschafft nicht immer Freunde, ist nicht immer motivierend.

Der Dialog ist gerade wegen dieser Konstellation eminent wichtig. Der Dialog ist gemäss Wikipedia ein Gespräch zwischen zwei oder mehreren Personen. Ohne gegenseitige Auseinandersetzung, ohne Verständnis und Respekt, manchmal sogar Kompromissbereitschaft, können keine Ziele erreicht werden, können keine Lösungen erarbeitet werden.

Immer wieder staune ich über die vielen und zielführenden Lösungen, welche erarbeitet werden können dank dem Engagement und der Überzeugung unserer Mitarbeitenden aber auch dank dem Verständnis und der Kooperation der betroffenen Bürger/innen. Das motiviert und lässt Misserfolge in den Hintergrund treten.

Dr. Giochen Bearth, Amtsleitung



Lebensmittel in GR und GL

In der Schweiz liegt die Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung bei den Kantonen. Die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden nehmen vor Ort Proben und kontrollieren Betriebe. Die amtlichen Kontrollen erstrecken sich auf alle Stufen des Umgangs mit Lebensmitteln, also das Herstellen, Einführen, Ausführen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren, Kennzeichnen, Bewerben, Vertreiben und Abgeben von Lebensmitteln.

Die Betriebe werden ohne Vorankündigung in einem bestimmten Turnus oder nach Hinweisen von Verbrauchern oder Dritten kontrolliert. Betriebe, die bereits negativ aufgefallen sind, werden häufiger überprüft. Auch sogenannte Gebrauchsgegenständebetriebe unterstehen der Kontrolle. Das sind Betriebe, die z. B. Kosmetika herstellen.

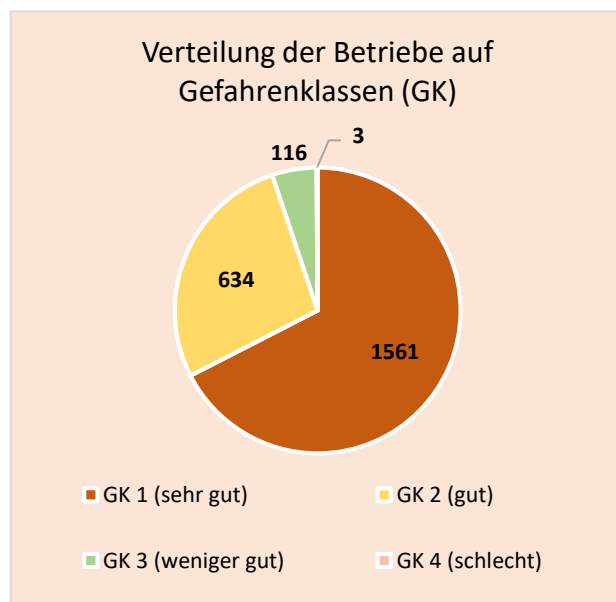
Die Behörden wachen über die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf die Zusammensetzung, die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die richtige Kennzeichnung der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Auch die hygienischen Verhältnisse und andere Aspekte der Sicherheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sowie die Eigenkontrollsysteme der Betriebe werden überprüft. Gesucht wird nach krankheitserregenden Keimen, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und anderen unerwünschten Stoffen. Ergeben sich Anhaltspunkte für einen Verstoß gegen bestehende Vorschriften, werden die Produkte beanstandet und im Falle einer Gesundheitsgefährdung aus dem Verkehr gezogen.

Wenn Verbraucher den Eindruck haben, dass von einem Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand Risiken für die Gesundheit ausgehen oder es in anderer Hinsicht nicht den gesetzlichen Anforderungen entspricht, können sie sich an die Lebensmittelvollzugsbehörden wenden.



Foto: © Gina Sanders - stock.adobe.com

Im Berichtsjahr wurden 2'381 Betriebskontrollen in 2'314 von insgesamt 5'943 in Graubünden und Glarus ansässigen Betrieben durchgeführt. 59 % aller Inspektionen verliefen ohne Beanstandung. Die nachfolgende Grafik zeigt, welchen Gefahrenklassen die im Jahr 2021 kontrollierten Betriebe aufgrund ihres Inspektionsergebnisses zugeordnet wurden, wobei jene in der Gefahrenklasse 1 (1'561 Betriebe, 68 %) bei der Inspektion sehr gut, jene der Gefahrenklasse 3 (116 Betriebe, 5 %) hingegen weniger gut abgeschnitten haben. Nur drei Betriebe (0.1 %) fielen in die höchste Gefahrenklasse 4.



Lebensmitteltransporter

Lebensmitteltransporter müssen sauber und instand gehalten werden, damit die zu transportierenden Lebensmittel vor Kontaminationen geschützt sind. Beim Transport leichtverderblicher Lebensmittel darf zudem die Kühl- oder Tiefkühlkette nicht unterbrochen werden. Bei der mitgeführten Ware muss deren Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein. Werden Lebensmittel wie Milch als Massengut befördert, müssen die Transportbehälter als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel angeschrieben sein.

Im Sommer 2021 haben die Lebensmittelkontrolleure des ALT insgesamt 42 Lebensmitteltransporter an der Strasse kontrolliert, zwölf davon aus anderen Kantonen. Es wurden sowohl Gross- wie auch lokale Kleintransporteure unter die Lupe genommen, teils zusammen mit der Verkehrspolizei. Schwerpunktmässig wurde der Zustand der Fahrzeuge, die Einhaltung der Hygienevorgaben, die Transporttemperatur sowie die Rückverfolgbarkeit der mitgeführten Lebensmittel kontrolliert. Zusätzlich wurden unter dem Jahr auch Transporter, insbesondere Milchtransportfahrzeuge, bezüglich der Beschriftung der Transportbehälter kontrolliert («nur für Lebensmittel»).

Die Transporteure hielten sich mehrheitlich an die lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Teils mussten die Milchtransporteure auf die fehlende Beschriftung der Transportbehälter aufmerksam gemacht werden. Erfreulicherweise gab es keine gravierenden Mängel und es mussten keine Beanstandungen ausgesprochen werden.

Nicht zuletzt sei die gute Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei erwähnt, ohne deren Mithilfe eine derartige Inspektionskampagne kaum möglich gewesen wäre.



Foto: © LVDESIGN - stock.adobe.com

Laboranalysen für den amtlichen Vollzug

Die amtliche Lebensmittelkontrolle lässt sich grob in Prozess- und Produktkontrollen einteilen. Mit Prozesskontrollen wird anlässlich von Inspektionen überprüft, ob Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe grundsätzlich in der Lage sind, gemäss der guten Verfahrenspraxis zu arbeiten und damit sichere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände hervorzubringen. Objektiv überprüfen lässt sich das mittels Produktkontrollen an Fertigerzeugnissen. Unser Labor führt die meisten Analysen selbst durch. Im Verbund mit anderen Kantonslaboratorien schliessen wir uns aber auch gemeinsamen Untersuchungskampagnen an. Durch das Zusammenschliessen wird mehr Vollzugseffizienz auf regionaler und nationaler Ebene erzielt.

Im Berichtsjahr wurden in Graubünden und Glarus 1'549 Lebensmittel, 689 Trink-, 138 Bade- und 68 Duschwässer sowie sieben Gebrauchsgegenstände amtlich erhoben und im Labor überprüft. Von den insgesamt 2'451 Proben mussten 476 (18.7 %, Vorjahr: 17.0 %) beanstandet werden.

Amtlich erhoben und im Labor überprüft:

- ✓ 1'549 Lebensmittel
- ✓ 689 Trinkwässer
- ✓ 138 Badewässer
- ✓ 68 Duschwässer
- ✓ 7 Gebrauchsgegenstände

Soweit mit dem amtlichen Auftrag vereinbar, prüft unser Labor auch für private Auftraggeber. Für diese wurden im Berichtsjahr 398 Lebensmittel, 2'137 Trink-, 111 Bade-, 99 Duschwässer und ein Gebrauchsgegenstand untersucht, zudem 776 Umweltproben, davon 511 für das Amt für Natur und Umwelt Graubünden. Letzteres war auch Auftraggeber für weitere 1'816 Abwasserproben, welche auf das SARS-CoV-2-Virus hin untersucht wurden.

Kaffee mit feinem Unterschied

Kaffee ist eines der meistkonsumierten Getränke in der Schweiz. Weltweit am häufigsten werden die beiden Kaffeesorten Arabica und Robusta angebaut. Arabica ergibt einen angenehm milden Kaffee, Robusta ist kräftiger im Geschmack, aber auch preisgünstiger. Da die Nachfrage nach Arabicakaffee grösser ist, besteht der Anreiz, diesen mit Robustakaffee zu strecken.



Foto: © fotoknips - stock.adobe.com

Als spezifisches Merkmal von Robustakaffee gilt sein Gehalt an 16-O-Methylcafestol, eine Substanz, die in Arabicakaffee nicht nachweisbar ist.

Auf der Suche nach möglichen Täuschungen haben die Lebensmittelkontrolleure im April 2021 in Graubünden elf und in Glarus drei Röstkaffees aus heimischer Produktion amtlich erhoben. Bei der Analyse eines Röstkaffees, welcher als reiner Arabicakaffee deklariert war, entpuppte sich dieser als eine Mischung aus Arabica und Robusta. Der Hersteller wurde aufgefordert, entweder die Rezeptur oder die Deklaration anzupassen. Bei weiteren Herstellern traten kleinere Deklarationsmängel zu Tage, welche korrigiert werden mussten. Alle erhobenen Proben waren frei von Ochratoxin A, einem Schimmelpilzgift, und auch die untersuchten Kaffeebohnen, -extrakte und Wassergehalte erfüllten durchwegs die gesetzlichen Anforderungen. Im Grossen und Ganzen ein erfreuliches Resultat.

Weine aus der Region

Im Rahmen einer im September 2021 durchgeführten Untersuchungskampagne wurden 15 Bündner Weine, ein Glarner Wein und zusätzlich vier italienische Importweine amtlich erhoben und im Labor des ALT getestet. Nebst der Überprüfung der korrekten Deklaration wurde bei den Weinen auch der Alkoholgehalt bestimmt. Zudem wurde die Einhaltung der Höchstwerte betreffend Schwefeldioxid (Sulfit), Blei, Arsen, Cadmium und Ochratoxin A überprüft. Schwefeldioxid und Sulfite können unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb ab 10 mg/l zu deklarieren.

Lediglich eine Probe musste aufgrund mangelhafter Deklaration beanstandet werden, da die Angabe des Alkoholgehaltes vom untersuchten Gehalt zu sehr abwich. Bei den restlichen 19 Proben gab es nichts zu bemängeln. So sollte es sein. Santé!

Bündner und Glarner Käse

Gemeinsam mit den Alpsennereien gibt es im Kanton Graubünden rund 175 Käsereien, im Kanton Glarus 55. Bergkäse muss im Berg- oder Sömmerungsgebiet hergestellt werden, Alpkäse im Sömmerungsgebiet. Bei Berg- und Alpkäse handelt sich um Bezeichnungen, deren Verwendung auf Verordnungsstufe klar geregelt ist. Die im Bündner- und Glarnerland hergestellten Berg- und Alpprodukte geniessen einen hervorragenden Ruf. Im Rahmen von Inspektionen werden die Käsereien regelmässig inspiziert und es werden Proben erhoben.

Im Jahr 2021 wurden 24 Käsereien inspiziert und dabei 28 Käseproben erhoben. Anschliessend wurden die Proben im Labor des ALT untersucht. Es wurden drei Hartkäse, 18 Halbhartkäse, vier Weichkäse und drei Frischkäse bezüglich der mikrobiologischen Qualität, des Fett- und Wasseranteils sowie einer eventuellen Hitzebehandlung analysiert. Anschliessend wurden die Angaben auf den Etiketten zur Fettgehalts- und Festigkeitsstufe überprüft und mit den analysierten Werten verglichen.

Mikrobiologisch waren alle untersuchten Proben einwandfrei, was sehr erfreulich ist. Demgegenüber waren 13 Produkte mangelhaft deklariert: Bei zwölf Produkten war der Fettgehalt oder die Festigkeitsstufe und bei einer Probe die deklarierte Hitzebehandlung nicht korrekt angegeben. Die Hersteller wurden aufgefordert, die unvollständigen Deklarationen zu ergänzen bzw. die fehlerhaften Angaben zu korrigieren.

Die Qualität der in den Kantonen Graubünden und Glarus hergestellten Käse ist sehr gut. Bezüglich Deklaration gibt es aber noch Handlungsbedarf. Aufgrund der grossen Bedeutung der Käseherstellung für beide Kantone sind auch zukünftig ähnliche Untersuchungskampagnen angezeigt.



Foto: © ALT – Käsekeller auf einer Alp

Brühwürste und Kochschinken

Die Qualitäts- und Hygieneanforderungen an Fleischerzeugnisse sind in der brancheneigenen Leitlinie des Schweizer Fleischfachverbandes festgelegt. Zudem veröffentlicht derselbe Verband auch einen Leitfaden, welcher über die Deklarationsvorschriften informiert.

Im Sommer 2021 wurden durch die Bündner und Glarner Lebensmittelkontrolle 21 Fleischerzeugnisse in heimischen Metzgereien erhoben, um die Einhaltung der Qualitätsanforderungen durch Laboranalysen zu überprüfen und die Korrektheit der Deklaration bei vorverpackten Produkten anhand der eingeforderten Rezepturen zu verifizieren. Neben sechs Kalbsbratwürsten und sechs Cervelats wurden auch ein Kochschinken, ein Fleischkäse und sieben andere Brühwurstwaren erhoben.

Die Herstellung und Lagerung von Brühwürsten in den Sommermonaten stellt eine Herausforderung dar, insbesondere, was die Einhaltung der Kühlkette bis zum Verkaufsregal anbelangt. Es zeigte sich denn auch, dass fünf

Produkte (24 %) die mikrobiologischen Anforderungen nicht erfüllten. Bei 15 Etiketten (70 %) mussten Deklarationsmängel festgestellt werden, was sehr unerfreulich ist, da im Speziellen Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten durch fehlende Angaben einem gesundheitlichen Risiko ausgesetzt sind. Zudem waren zwei Betriebe nicht in der Lage, die Rezeptur für Ihr Produkt fristgerecht nachzureichen.

Dieser Umstand wie auch die mangelhafte Kennzeichnung haben zeitnahe Vor-Ort-Kontrollen zur Folge, anlässlich derer das betriebliche Selbstkontrollkonzept vertieft überprüft wird. Aufgrund der Resultate ist es naheliegend, diese Produktkategorie einer erneuten Prüfung zu unterziehen.

CBD-Produkte

Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker haben 2021 in einer gemeinsamen Kampagne Lebensmittel, die Cannabis oder Cannabisextrakte enthielten und CBD (Cannabidiol) auslobten, kontrolliert. Von 100 untersuchten Produkten waren 85 zu beanstanden. 73 untersuchte Lebensmittel mussten als «nicht sicher» eingestuft werden. Zum Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten wurde ein Abgabeverbot verfügt. Die hohe Beanstandungsquote zeigt, dass die Verkäufer solcher Lebensmittel ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle in unbefriedigender Weise nachkommen und damit Konsumentinnen und Konsumenten unnötig gefährden.

Bakterien auf geräuchertem Fisch

Geräucherte Fischereierzeugnisse von Lachs, Forellen, Lachsforellen usw. sind Delikatessen, die sich einer grossen Beliebtheit erfreuen. Da die Erzeugnisse aus rohem Fisch hergestellt werden, sind sie natürlicherweise mit Bakterien belastet, gelegentlich auch mit gefährlichen Listerien.



Foto: © nagaets - stock.adobe.com

Eine durch Listerien verursachte Erkrankung (Listeriose) verläuft bei Personen mit normalen Abwehrkräften zumeist meist milde und mit grippeähnlichen Symptomen. Bei immungeschwächten Personen hingegen können sich schwere Symptome wie Hirnhautentzündung, Blutvergiftung oder Lungenentzündung etablieren. In bis zu 20 % solcher Fälle kann eine Listeriose tödlich enden. Bei schwangeren Frauen kann eine Infektion mit Listerien sogar zu einem Abort führen.

Im Frühjahr 2021 wurde eine koordinierte Untersuchungskampagne der Lebensmittelvollzugsbehörden der Kantone GL, GR, LU, SG, SH, SZ, TG, ZG und ZH mit dem Ziel durchgeführt, den mikrobiologischen Status von geräuchertem Fisch zu überprüfen. Insgesamt wurden 208 geräucherte Fischereierzeugnisse in den Kantonslaboratorien mikrobiologisch untersucht.

Diese stammten aus 18 verschiedenen Ländern und Regionen, darunter 114 Rauchlachsprodukte, 53 Forellen, 13 Lachsforellen, zehn Felchen, neun Makrelen, sieben Saiblinge, ein Thunfisch und ein Aal. Von den Fischprodukten waren 77 heiss- und 84 kaltgeräuchert. Sämtliche Proben wurden zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis auf aerobe mesophile Keime (AMK) und Enterobacteriaceen untersucht, zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheit zudem auf *Listeria monocytogenes* und *Salmonella*.

Bei 25 Proben (12 %) wurden Höchstwertüberschreitungen betreffend AMK oder Enterobacteriaceen festgestellt. Erfreulicherweise musste nur eine einzige Probe, ein heissgeräuchertes Forellenfilet, wegen Listerien beanstandet werden, aber keine wegen Salmonellen. Die Inverkehrbringer wurden aufgefordert, ihre Selbstkontrolle zu verbessern.

Tätowier- und PMU-Farben

Die in den Kantonen SG, SH, ZH, TG, GR, GL und dem FL im Herbst 2021 amtlich erhobenen Tätowier- (29) und Permanent-Make-up-(PMU-) Farben (5) wurden im Kantonalen Labor SG auf Nitrosamine, primäre aromatische Amine und Konservierungsmittel eingehend untersucht. Ebenfalls wurde geprüft, ob die gesetzlichen Höchstwerte für Schwermetalle eingehalten werden und ob ein Warnhinweis betreffend Nickel angegeben ist, sofern Spuren davon in der Tinte vorkommen. Von den untersuchten Proben waren denn auch zehn (29 %) aufgrund von Höchstwertüberschreitungen oder verbotener Inhaltsstoffe zu beanstanden. Bei 18 Proben (53 %) war der Warnhinweis für Nickel nicht deklariert. Es wurden die zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten notwendigen Massnahmen angeordnet.

Foto: © M.studio - stock.adobe.com



Trink-, Bade- und Duschwasser

Die Anforderungen an Trink-, Bade- und Duschwasser werden in der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen, kurz TBDV, geregelt. Das Inspektorat Wasser und Chemikalien ist im ALT für den Vollzug dieser Verordnung in den Kantonen Graubünden und Glarus zuständig. Insbesondere in Bädern besteht ein enger Bezug zum Chemikalienrecht, da die zur Desinfektion des Badewassers eingesetzten Mittel zugelassen und sicher in der Anwendung sein müssen.

Trinkwasser aus Brunnen

Trinkwasser ist das einzige Lebensmittel, das rund um die Uhr auf direktem Wege vom Ursprung an der Quelle bis ins Haus befördert wird, und das noch zu einem unschlagbar günstigen Preis. Trinkwasser ist aber auch das einzige Lebensmittel, welches in unvergleichlichem Umfang abgegeben wird. Die Wasserversorger haben demnach grosse Sorge zum Wasser zu tragen, damit durch Verunreinigungen nicht in kürzester Zeit sehr viele Konsumentinnen und Konsumenten in Mitleidenschaft gezogen werden.

Von März bis November 2021 haben die Lebensmittelkontrolleure in Glarus und Graubünden an öffentlichen Brunnen 527 Trinkwasserproben erhoben. Davon wurden 500 Proben mikrobiologisch untersucht, 325 hinsichtlich Uran und 294 betreffend Arsen. Zudem wurden 104 Proben hinsichtlich Radon untersucht. Für alle Parameter hat der Gesetzgeber aus gesundheitlichen Gründen spezifische Höchstwerte festgelegt, die es einzuhalten gilt.

Soweit untersucht, erwiesen sich 497 Proben als einwandfrei. Bei 30 Proben wurde der Höchstwert eines oder mehrere Parameter überschritten. Das macht auf 527 Proben eine Beanstandungsquote von 5.7 %.

Bezogen auf die parameterspezifischen Untersuchungen ergaben sich Beanstandungsquoten von 4.2 % für Verunreinigungen durch Fäkalkeime, 2.9 % durch Radon und 2.4 % durch Arsen. Dagegen waren alle 325 hinsichtlich Uran untersuchten Proben in Ordnung.

Auch wenn die Beanstandungsquoten gering erscheinen, zeigen sie dennoch die Notwendigkeit auf, die Wasserversorger auf Lücken in ihrer Qualitätssicherung aufmerksam zu machen und Korrekturen zu verlangen.



Foto: © ALT - Dorfbrunnen

Badewasser

Vor fünf Jahren wurde Badewasser als Gebrauchsgegenstand in die Lebensmittelgesetzgebung aufgenommen. Seitdem unterstehen die Badbetreiber der amtlichen Lebensmittelkontrolle, welche allerdings nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle entbindet. Diese beinhaltet die Überprüfung, ob das Badewasser allezeit den Anforderungen der Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung entspricht.

Die hygienische Aufbereitung von Badewasser ist ein technisch sehr komplexer Vorgang, der viel Know-how erfordert. Um Badegäste vor Krankheitserregern zu schützen, wird Beckenwasser gewöhnlich mit Chlor behandelt. Desinfektionsnebenprodukte entstehen, wenn mit den Badenden Schweiß, Urin, Hautschuppen etc. ins Beckenwasser gelangen und dort mit Chlor reagieren. Desinfektionsnebenprodukte wie Trihalomethane und Chloramine reizen Augen und Atemwege. Chlorat ist ein weiteres Desinfektionsnebenprodukt, welches als Zerfallsprodukt im Verlauf von Herstellung, Transport und Lagerung chlorhaltiger Desinfektionsmittel und bei deren Zusatz zum Badewasser entsteht.

Im Laufe des Jahres 2021 haben die amtlichen Wasserkontrolleure in 61 Bündner und Glarner Einrichtungen wie Hotels, Stockwerkeigentümergeinschaften und Hallenbädern 94 Schwimmer-, Plansch- und Rutschbecken sowie Whirlpools an Ort und Stelle auf pH-Wert und Chlorgehalt geprüft und Proben zur vertieften Analyse ins Labor gebracht. Dort wurde das Badewasser hinsichtlich weiterer Parameter untersucht, für die die Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung Höchstwerte vorsieht. 44 der 94 Proben (47 %) mussten beanstandet werden. Der Höchstwert für Chlor wurde 23-mal, für Chlorat 19-mal, für Harnstoff und Mikrobiologie je siebenmal, für Trihalomethane sechsmal, für den pH-Wert fünfmal und für die Trübung viermal überschritten.

Die Beanstandungsquote ist hoch, es besteht Handlungsbedarf. Die Betriebsverantwortlichen wurden aufgefordert, umgehend Korrekturmassnahmen einzuleiten und ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle besser nachzukommen.



Foto: © Kara - stock.adobe.com

Duschwasser

Die Legionellose (Legionärskrankheit) ist in erster Linie eine Erkrankung der Atemwege. Sie wird verursacht durch Bakterien der Gattung Legionella, die sich natürlicherweise im Wasser befinden. Die Infektion erfolgt primär durch das Einatmen von feinsten Wassertröpfchen, die Legionellen enthalten. Für öffentlich zugängliche Duschanlagen hat der Gesetzgeber für Legionellen einen Höchstwert von 1'000 koloniebildenden Einheiten pro Liter festgelegt.

Legionellose:

- Erkrankung der Atemwege
- Verursacht durch Bakterien im Duschwasser
- Infektion erfolgt durch Einatmen von Wassertröpfchen
- Gefährdet sind immungeschwächte Personen

Legionellen kommen natürlicherweise in fast allen wässrigen und feuchten Umgebungen vor. Sie können sich besonders gut in Wasserleitungssystemen vermehren, in denen das Wasser nicht konstant erneuert wird und sich die Temperatur zwischen 25 °C und 45 °C bewegt. Solche Bedingungen finden sich unter anderem in Duschköpfen. Die Ansteckung erfolgt hauptsächlich über das Einatmen von zerstäubten Wassertröpfchen (Aerosolen), die Legionellen enthalten. Keine Gefahr besteht beim Schlucken von kontaminiertem Wasser, da die im Magen befindliche Magensäure die Legionellen abtötet.

Die beste Präventivmassnahme, um bei sanitären Installationen eine Legionellen-Vermehrung zu verhindern, besteht darin, eine Heisswassertemperatur von 60 °C am Boilerausgang bzw. 55 °C im Leitungssystem sicherzustellen. Weiterhin sollte die Kaltwassertemperatur unter 25 °C bleiben.

Im Laufe des Jahres 2021 haben die Wasser- und Lebensmittelkontrolleure in 61 Bündner und Glarner Einrichtungen wie Hotels, Stockwerkeigentümergeinschaften, Hallenbädern und Altenheimen 64 Duschwasserproben für die Laboranalyse entnommen. Acht Proben (13 %) überschritten den Höchstwert für Legionellen in Duschwasser um das Zwei- bis Fünffache. Es wurde eine rasche Sanierung angeordnet. Orientierung bietet hierfür die BAG-/BLV-Empfehlung vom August 2018, Modul 11 (Sanitäre Installationen: Planung, Betrieb, Renovation, Legionellen-Höchstwerte, Sanierung).

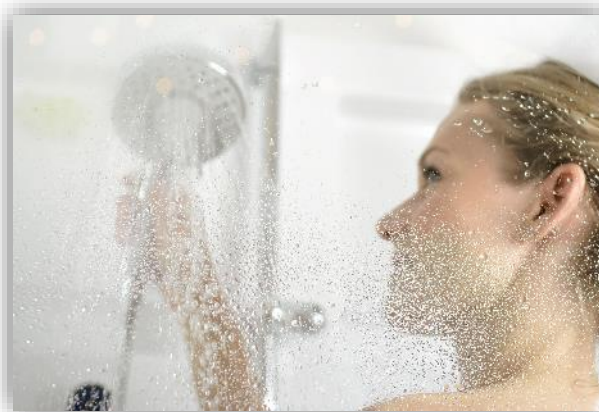


Foto: © luna - stock.adobe.com

Die Tierverkehrsdatenbank: Ein Instrument der Seuchenbekämpfung

Die 1999 eingeführte Tierverkehrsdatenbank (TVD) dient Tierhaltern, Organisationen und Behörden für ihre Aufgaben im Zusammenhang mit Tierhaltungen und Tierverkehr. Sie ist weiterhin ein wichtiges Instrument der Tierseuchenbekämpfung. Die aktuelle Bedrohung durch Tierseuchen erfordert im Besonderen, dass die TVD von allen korrekt geführt wird.

Alle Tierhaltungen mit Klautentieren (Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine, Büffel, Lamas, Alpakas und Gehegewild, ausgenommen Zootiere), Equiden (Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel), Hausgeflügel (in Gefangenschaft gehaltene Hühnervögel, Gänsevögel, Laufvögel) und Bienen sowie Aquakulturbetriebe müssen der zuständigen kantonalen Stelle gemeldet werden, auch Hobbyhaltungen. Von dort werden die Registrierungen der TVD gemeldet.

Kantonale Registrierungsstellen:

GR: Amt für Landwirtschaft und Geoinformation (ALG) unter www.alg.gr.ch (Dienstleistungen/Landwirtschaft/Hobbybetriebe oder Strukturhebung), strukturhebung@alg.gr.ch oder Telefon +41 81 257 24 43

GL: Abteilung Landwirtschaft unter landwirtschaft@gl.ch oder Telefon +41 55 646 66 40.

Betriebe mit Klautentieren, Equiden sowie grosse Geflügelbetriebe erhalten eine TVD-Betriebsnummer. Rinder, Schafe und Ziegen haben zwei Ohrmarken mit einer individuellen Nummer und der Betrieb muss Zu- und Abgänge melden. Schweine erhalten eine Ohrmarke mit der Betriebsnummer und nur die Zugänge müssen gemeldet werden. Equiden sind mit einem Microchip zu kennzeichnen und die Eigentümer müssen Standortwechsel melden. Grosse Geflügelhaltungen müssen die Einstellungen melden, eine Kennzeichnung der Tiere gibt es nicht. Bei Lamas, Alpakas, Gehegewild und kleinen Geflügelhaltungen muss keine Meldung der Tierbewegungen erfolgen, die TVD zeigt aber, dass die Gattung auf dem Betrieb ist.

Die TVD bietet somit je nach Tiergattung eine unterschiedliche Menge an Informationen, um im Tierseuchenfall Abklärungen treffen zu können. Ist die Tiergattung hinterlegt, so können alle Haltungen im Umkreis eines Tierseuchenausbruchs ermittelt werden. Die Haltungen können gezielt kontaktiert und ihre Lage bei der Festlegung von Schutz- und Überwachungszonen berücksichtigt werden. Sind für die Gattung auch Bewegungsmeldungen vorhanden, so hilft dies zusätzlich, die Verbreitungswege ausfindig zu machen.

Übersicht Stand Tierseuchen:

Radar Bulletin für Tierseuchen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

www.blv.admin.ch/blv/de/home/tiere/tierseuchen.html

Um im Seuchenfall schnell und umfassend reagieren zu können, müssen sämtliche Tierhaltungen bekannt und der Tierverkehr richtig abgebildet sein. Deshalb ist es wichtig, dass alle Tierhalter ihr Halten mit sämtlichen vorhandenen Tiergattungen registrieren, auch wenn es nur Hobbyhaltungen sind (z. B. kleine Hühnerhaltungen) oder die Tiere sich nur temporär auf dem Betrieb befinden (z. B. Alpschweine).



Foto: © BLV - Schweinepest



– nationale Krisenübung

Alle zehn Jahre führt der Bund eine nationale Krisenübung zum Ausbruch einer Tierseuche durch. Anfang November 2021 bekämpften rund 300 Personen in einer Stabs- und Feldübung in 24 Kantonen einen fiktiven Ausbruch der hochansteckenden Afrikanischen Schweinepest (ASP). Auch das ALT hat an der Übung teilgenommen.

Die Afrikanische Schweinepest ist eine Viruserkrankung, die alle Schweineartigen befällt. Für Menschen ist sie ungefährlich. Angesteckte Schweine und Wildschweine sterben jedoch meist innert weniger Tage. Ausser therapieresistentem Fieber und plötzlichen Todesfällen treten nur unspezifische Symptome auf.

Im Frühling 2021 wurde während des jährlichen Wiederholungskurses der Bündner Seuchenwehr-Pioniere des Zivilschutzes ein Ausbruch der ASP bei Hausschweinen inszeniert. Im Rahmen dieser Feldübung konnten Elemente eingebaut werden, die Wildschweine betrafen. Aus diesem Grund hat sich das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) entschieden, in der NOSOS 2021-Übung eine reine Stabsübung durchzuführen.

Im September 2021 hat eine unangemeldete Alarmierungsübung stattgefunden, wobei nur der Veterinärdienst Schweiz (VetD CH) involviert wurde. Anfangs November wurden im Rahmen der Vollübung wichtige Partner miteinbezogen. Mit reeller gegenseitigen Kontaktaufnahme und Information wurden fiktive Massnahmen in der Region Bündner Herrschaft und Vorderprättigau getroffen. Der Auslöser war der Fund eines Wildschweinkadavers in der Gemeinde Fläsch, der im Labor positiv auf ASP getestet wurde.

Schwerpunktmässig wurde die ALT-Krisenorganisation, die Zusammenarbeit mit kantonalen Ämtern und dem Bund sowie die Nutzung elektronischer Daten geübt.

Die ersten Erkenntnisse des Kantons Graubünden aus der Krisensimulation erlauben ein positives Fazit. Hervorzuheben ist die effiziente und zielführende Zusammenarbeit zwischen den involvierten kantonalen Behörden.

Mögliche Massnahmen zur Krisenbewältigung wie die Beschränkung oder das Verbot der Jagd, die Beschränkung des Waldzugangs und von Forstarbeiten, die Schliessung von Wildtierpassagen und das Ernteverbot von Futtermitteln zeigten eindrücklich, wie einschneidend und vielschichtig die Thematik ist. Aufgrund dieser Tatsache und des weiterhin hohen Risikos einer ASP-Einschleppung, erarbeitet das ALT in der nahen Zukunft mit den betroffenen Ämtern und Partnern ein gemeinsames ASP-Konzept, damit im Eintretensfall keine wertvolle Zeit verloren geht und die Bekämpfungsmassnahmen rasch und wirkungsvoll eingeleitet werden können.



Foto: © ALT – NOSOS Stabsarbeit 2021

Rückblick auf den Metzgerkurs

Die Tierschutz-Verordnung verpflichtet das Personal der Schlachtbetriebe, das Umgang mit lebenden Tieren hat (Unterbringung über Nacht, betäuben, entbluten), an mindestens einem Tag innerhalb von drei Jahren sich weiterzubilden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat als Anerkennungsstelle diese Weiterbildung dem Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ) in Spiez delegiert.

Anlässlich einer durch das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) durchgeführte Umfrage unter den 37 bewilligten Bündner und Glarner Schlachtbetrieben, wurde von Vielen gewünscht, dass diese obligatorischen Weiterbildungen allenfalls in der Region durchgeführt und vom Kanton organisiert werden.

Aus diesem Grund hat das ALT die Gelegenheit ergriffen, um am 11. November 2021 eine auf die Verhältnisse der zwei Kantone abgestützte Ausbildungsveranstaltung in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez am Plantahof in Landquart durchzuführen.



Bild: © ALT: Schlachttieruntersuchung

Die Plattform wurde vom Kantonstierarzt und seinen Mitarbeitern genutzt, um zusätzlich zur Tierschutz-Weiterbildung über weitere Themenfelder zu informieren:

- aktuelle Situation bezüglich der Entsorgung von tierischen Nebenprodukten, insbesondere von Häuten und Fellen
- wichtigste Aufgaben der amtlichen Fleischkontrolle
- Krank- und Notschlachtungen
- korrekte Einhaltung der Schlachthygiene
- Selbstkontrolle und Rückverfolgbarkeit

Dank der Präsentation von konkreten Fällen wurde auch der Austausch unter den Anwesenden angeregt und allfällige Fragen konnten geklärt werden.

Den Eindruck eines gelungenen Anlasses wurde durch die vielen positiven Rückmeldungen bestätigt. Mit einer hohen Rücklaufquote von beinahe 45% konnten wir feststellen, dass die Erwartungen der Teilnehmer jeweils gut bis sehr gut erfüllt wurden.

Alle Teilnehmer, die uns eine Rückmeldung eingereicht haben, wünschten sich künftig durch das ALT organisierte Informationsveranstaltungen, die meisten alle 3 Jahre.

Ebenfalls alle 3 Jahren wären die obligatorischen Tierschutzkurse in ausgewählten Schlachtbetrieben in Graubünden/Glarus gewünscht.

Die Themen des Rollenverständnisses, der Zusammenarbeit und des Tierschutzes beim Schlachten sind für das ALT wichtig. Ob und in welcher Form das ALT in den nächsten Jahren eine ähnliche Veranstaltung organisieren wird ist aber noch offen.



Bild: © ALT: Fleischuntersuchung

Die landwirtschaftliche Hirschhaltung

In der Landwirtschaft genutzte Hirsche werden unter dem Begriff Zuchtschalenwild zusammengefasst und gehören zur Kategorie Gehegewild. Hierbei handelt es sich um einen relativ jungen landwirtschaftlichen Betriebszweig, der erstmals 1969 in Neuseeland legalisiert wurde.

In Graubünden werden Hirsche erst seit rund 25 Jahren landwirtschaftlich genutzt, wobei es sich mit momentan lediglich zwölf bewilligten Haltungen im Vergleich zu rund 2'300 landwirtschaftlichen Ganzjahresbetrieben nach wie vor um eine Nischenproduktion handelt.

Zur Haltung von Gehegewild wird eine Bewilligung benötigt. Auch weil sie erst seit kurzer Zeit landwirtschaftlich genutzt werden, stellt ihre Haltung hohe Anforderungen an den Halter wie auch an das Gehege und die Einrichtungen. Es werden fortlaufend neue Erkenntnisse über deren optimale Haltung und Nutzung gewonnen, welche den Tierhaltern vermittelt und durch sie umgesetzt werden müssen. Die rechtlichen Bestimmungen sind dabei durch verschiedenste Belange des Tier-, Arten-, Naturschutzes sowie der Raumnutzung und des Landschaftsbildes, der Jagd und auch durch tierseuchenrelevante Aspekte geprägt.

Für ihre Haltung ist eine kantonale Bewilligung erforderlich, welche das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit in Absprache mit anderen Ämtern und nach Prüfung der personellen Voraussetzungen und der angebotenen Infrastruktur erteilt.



Foto: © ALT - Gruppe Damhirsche

Zur Fleischproduktion werden in Graubünden ausschliesslich Damhirsche gehalten, ihr Wildbret gilt dem des Rothirschen überlegen. Zudem zeigen Damhirsche eine geringe innerartliche Aggressivität mit der grösseren Anpassungsfähigkeit gegenüber der Gehegehaltung.



Foto: © rbkelle - stock.adobe.com, Kuh mit Kuhkalb

Zuchtschalenwild darf nicht lebend zur Schlachtung transportiert werden, wenn es nicht vorgängig an den Transport gewöhnt worden ist. Daher findet das artgerechte Betäuben und Entbluten in den heimischen Gehegen statt. Die Schlachtkörper des Gehegewildes sind dann in ein bewilligtes Schlachtlokal zu bringen und durch die amtliche Fleischkontrolle vor der weiteren Zerlegung und Verarbeitung zu beschauen.

Die Bastgewinnung, welche in Übersee neben der Fleischproduktion eine grosse Rolle spielt, wird weder in der Schweiz noch im übrigen Europa aufgrund der nötigen Ge-weihamputation toleriert.

Eine intensive landwirtschaftliche Haltung und Nutzung von Gehegewild mit einer daraus resultierenden verbesserten Wirtschaftlichkeit kann erst mit einer fortgeschrittenen Domestizierung erreicht werden. Bis dahin werden noch etliche Generationen gezüchtet werden müssen.

Tötung von Nutztieren in Notsituationen

Einem schwerkranken oder verunfallten Tier unverzüglich zu helfen, indem es von seinem Leiden erlöst wird, ist die Pflicht eines jeden Tierhaltenden. Ist Tötung die einzige Lösung, darf dies nur eine fachkompetente Person durchführen und die Tötungsmethode muss unverzüglich und ohne Angst oder Schmerzen zur Betäubung des Tieres oder direkt zum Tod führen. Die Fachstelle Tierschutz Nutztiere des ALT hat eine Lösung erarbeitet, die es den Alpverantwortlichen und/oder dem Alppersonal in Graubünden und Glarus erlaubt, schwerverletzte Tiere von ihrem Leiden zu erlösen.

Tierhaltende sind von Gesetzes wegen verpflichtet, durch ihre Pflege Krankheiten und Verletzungen vorzubeugen. Wird ein Tier dennoch krank oder verunfallt, muss er diese Tiere unverzüglich ihrem Zustand entsprechend unterbringen, pflegen und behandeln oder töten (lassen). Während der Sömmerung sieht sich v. a. das Alppersonal mit solchen Situationen konfrontiert, weil es im steilen Gelände zu Verletzungen durch Steinschlag oder Absturz



Foto: © Verletztes Schaf benötigt tierärztliche Versorgung

kommt und in jüngster Zeit die Übergriffe durch Grossraubtiere auf die Nutztiere zugenommen haben. Der Fund eines oder mehrerer schwerverletzter Tiere kann für das Alppersonal eine starke emotionale Herausforderung sein: Die tierärztliche Versorgung dieser Tiere ist in entlegenen Gebieten innerhalb kurzer Zeit oft nicht möglich und die nötige Kompetenz zur Tötung im Sinne der Leidensbegrenzung fehlt demjenigen, der den Fund gemacht hat.

Das Gesetz schreibt vor, dass Töten auf qualvolle Art oder aus Mitleid Tierquälerei bedeutet und daher verboten ist. Deshalb muss die Tötung fachgerecht erfolgen, indem eine tierschutzkonforme Tötungsmethode von einer kompetenten Person unter schonenden Bedingungen angewendet wird. Die Fachkompetenz zeichnet sich dadurch aus, dass sich die Person, die die Tötung durchführt, die

notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung unter kundiger Anleitung und Aufsicht angeeignet hat und mit den erlernten Methoden regelmässig Tiere tötet.

Zur Tötung kommen Methoden zur Anwendung, die unverzüglich und ohne das Tier in Angst zu versetzen zur Betäubung des Tieres oder direkt und sicher zum Tod führen. Auf Sömmerungsbetrieben kommt somit nur der Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn in Frage. Nach der Betäubung muss zwingend eine korrekte Entblutung erfolgen. Die Vorbereitung und Fixierung des Tieres muss ruhig und die Tötung ohne Verzögerung erfolgen. Das Tier muss bis

zum Todeseintritt überwacht werden und der Todeseintritt ist vor der Entsorgung des Kadavers stets zu überprüfen.

Das ALT hat für entlegene Schaf- und Ziegenalpen eine praktikable Lösung für schwer verletzte Tiere erarbeitet. Die zuständige Tierarztpraxis kann deren Tötung an eine andere Person delegieren, wenn zwischen der Praxis und der Alp eine erweiterte Tierarzneimittelvereinbarung besteht, die auf der Alp zuständige Person die Fachkundigkeit durch

theoretische und praktische Instruktion erlangt hat, ein gewartetes Bolzenschussgerät vor Ort ist und ungünstige Witterungsverhältnisse herrschen, die einen Rega-Einsatz verunmöglichen.

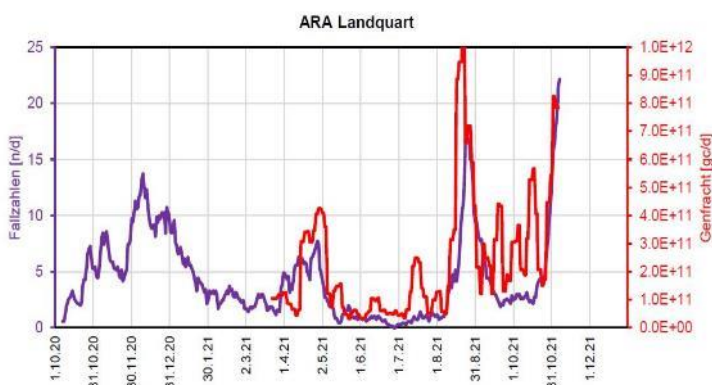
Die zuständige Tierarztpraxis muss zwingend bei jedem Ereignis informiert werden. Nur so kann der gesundheitliche Zustand der kranken oder verletzten Tiere fachkompetent beurteilt und das weitere Vorgehen festgelegt werden. Bei der anschliessenden Entsorgung der Tierkadaver müssen die Weisungen für die Sömmerung beachtet werden.

Nachweis von SARS-CoV-2 in Abwasser

Im Auftrag des Amtes für Natur und Umwelt und des Gesundheitsamtes hat das ALT im November 2020 eine Methode etabliert, mit welcher SARS-CoV-2-Viren im Abwasser nachgewiesen und quantifiziert werden können.

Dazu werden 40 ml einer Rohwasserprobe, welche direkt am Abwasserzulauf einer ARA entnommen wird, tausendfach bis auf 40 µl aufkonzentriert. In diesen 40 µl kann anschliessend mittels einer quantitativen PCR (polymerase chain reaction) die Menge an vorhandenen Viren bestimmt werden.

Obwohl die Viruslast von Abwasserproben einer grossen Variabilität unterliegt - man denke an intensiven Regen, die Schneeschmelze oder die stark schwankenden Einwohnerzahlen der grossen Tourismusgemeinden - stimmen die im Abwasser gefundenen Werte für SARS-CoV-2 gut mit den Fallzahlen aus den Bevölkerungstests überein.



Grafik: © Amt für Natur und Umwelt

Die violette Linie zeigt die Fallzahlen für das Einzugsgebiet der ARA Landquart. Die rote Linie beschreibt die gemessene Genfracht (Viruslast) im Abwasser über denselben Zeitraum.

Das Ziel des Abwassermonitorings ist es, eine von Personentestungen unabhängige Messgrösse zu etablieren, anhand derer man den Verlauf der Pandemie auch in endemischen Phasen verfolgen kann. Um dieses Ziel zu erreichen, werden aktuell Proben von 19 ARA untersucht. An diesen ARA sind rund 85 % der ständigen Bündner Bevölkerung angeschlossen. Das Abwassermonitoring erfolgt unter laufender Zusammenarbeit mit dem Amt für Natur und Umwelt und dem Gesundheitsamt.



Foto: © ALT – Mitarbeiterin bei der Probenaufbereitung

Das Wichtigste in Kürze:

- ✓ SARS-CoV-2 Viren sind im Abwasser nicht mehr infektiös
- ✓ Das Abwassermonitoring ist eine von individuellen Testungen unabhängige Messgrösse
- ✓ ca. 85 % der ständigen Bevölkerung Graubündens werden erfasst
- ✓ Im Vergleich zu individuellen Personentestungen sehr kosteneffizient
- ✓ Abwasser könnte bei Bedarf auch auf andere Erreger oder Substanzen untersucht werden (z. B. hinsichtlich Antibiotikaresistenzen)

Kleinhandel mit gebrannten Wassern

Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser verzeichnete im Jahr 2021 gegenüber dem Vorjahr tiefere Steuereinnahmen.

Im Kanton Graubünden waren zum Jahresende 2'538 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 318 neue Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungen ausgestellt. Zudem wurden 170 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.

Zum Jahresende ausgestellt:

- ✓ **2'538** Inhaber von Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligungen
- ✓ **318** neue Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungen
- ✓ **170** Festwirtschaftsbewilligungen

Umsatz

Das Total der besteuerten Betriebe erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 104 Betriebe. Die Steuereinnahmen gingen gegenüber dem Vorjahr um 9.1 % zurück.

Diese Abnahme war aufgrund der epidemischen Lage zu erwarten. So haben wiederum zahlreiche Ausschank- und Kleinhandels-Bewilligungsinhaber von Artikel 14 der Ausführungsbestimmungen zum kantonalen Gastwirtschaftsgesetz Gebrauch gemacht und ihren Betrieb ausserhalb des ordentlichen regionalen Taxierungsjahres in eine tiefere Umsatzklasse einteilen lassen.

Bei den Festwirtschaften, Messen und Märkten mit Ausschank oder Verkauf gebrannter Wasser wurde zum Vorjahr eine Erhöhung um 25.9 % verzeichnet. Vor der Pandemie waren es jedoch rund zwei Drittel mehr Festwirtschaftsbewilligungen. Wie aber bereits im Vorjahr erwähnt, fiel dieser Rückgang umsatzmässig nicht ins Gewicht. Diese Mindereinnahmen konnten wieder durch die Steuern der über hundert neuen Betriebe wettgemacht werden.

Forderungsverluste

Die Forderungsverluste reduzierten sich im Vergleich zum Vorjahr um 53 % und betragen 0.2 % der Steuereinnahmen. In Anbetracht der angespannten finanziellen Lage zahlreicher Betriebe ist dies ein erfreuliches Resultat. Es gingen sechs Verlustscheine ein. Eine Forderung wurde abgeschrieben.

Autobahnraststätten

Ab 2021 dürfen auf Autobahnraststätten wieder alkoholische Getränke ausgeschenkt und verkauft werden. Das Parlament hatte im Herbst 2017 beschlossen, den Alkoholverkauf auf Raststätten wieder zu erlauben. Das Verbot galt seit über 50 Jahren. Das Alkoholausschankverbot auf Autobahnraststätten war 1964 zusammen mit einer Promillegrenze eingeführt worden.

Ausblick

Per 1. Januar 2022 wird die «Eidgenössische Zollverwaltung (EZV)» in «Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG)» umbenannt. Die Zuständigkeit für die Umsetzung des Alkoholgesetzes liegt somit beim BAZG, Bereich Alkohol.



Foto: © Brent Hofacker - stock.adobe.com

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Industriebetriebe	97	18	51	1
Gewerbebetriebe	944	153	313	37
Handelsbetriebe	905	176	412	50
Verpflegungsbetriebe	2'610	418	1'282	151
Trinkwasserversorgungen	356	52	62	3
Badebetriebe	202	12	18	1
Untersuchte Lebensmittelproben	-	-	1'390	159
Untersuchte Trinkwasserproben	-	-	605	84
Untersuchte Badewasserproben	-	-	127	11
Untersuchte Duschwasserproben	-	-	62	6

Tiergesundheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Nutztierhaltungen inkl. Bienen und Aquakulturen	3'637	718	-	-
• Grundkontrollen Primärproduktion	-	-	485	78
• Grundkontrollen Tierschutz	-	-	698	71
Registrierte Hunde	14'321	2'712	-	-
• Bissvorfälle	-	-	333	41
Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen	-	-	159	52
• in Nutztierhaltungen	-	-	74	16
• in Heim- und Wildtierhaltungen	-	-	85	36
Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe	51	6	25	4
Untersuchte Schlachtierkörper	-	-	22'315	4'401
Untersuchte Laborproben	-	-	38'886*	-

Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'538	-	-	-
Neu erteilte Jahresbewilligungen	318	-	-	-
Erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	170	-	-	-

*) GR/GL gesamt

Dienststellenleitung	Dr. Giochen Bearth
Assistenz	Chiara Battaglia
EDV / Finanzen	Franco Caviezel, Leiter Lydia Caneloro
Qualität	Matthias Beckmann, Marie-Louise Degonda
Bereich Dienste	Dr. Giochen Bearth
Administration	Nadine Aeschbacher und Michael Hermann, Co-Leitung Julia Engi, Rahel Leuzinger, Alice Mengelt, Marianne Naji, Romina Palazzo, Stefania Savino, Saskia Stämpfli, Karin Zinsli
Personal/Facility	Daniela Pellegrini
Bereich Lebensmittelsicherheit	Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Inspektorat Glarus	Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter René Manhart
Inspektorat Ost	Christian Ambühl, Leiter Georg Huber, Kurt Huber, Johann Sandbichler
Inspektorat West	Cassandra Zaffonato, Leiterin Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch
Inspektorat Wasser und Chemikalien	Stefan Näf, Leiter Christian Gujan, Frank Maissen
Chemielabor I	Nicole Battaglia, Leiterin Conradin Capaul, Elizabeth Kammerer, Nicoline Mulder, Daniela Rada, Petra Schneider
Chemielabor II	Dr. Dietmar Baumann, Leiter Marlies Dominioni, Rosmarie Herzog, Simeon Hunziker, Eveline Künzi, Carmen Kressig, Miranda Ott, Agnes Robertz
Labor für Veterinärdiagnostik	Dr. Jon Paulin Zumthor, Leiter Martina Darms, Jnes Grischott, Nicola Lörtscher, Sylvia Nerz, Gabiella Weidmann
Bereich Tiergesundheit	Dr. Giochen Bearth, Kantonstierarzt
Bewilligungen Schlachtbetriebe	Dr. Adrian Schmitt
Fachstelle Tierschutz, Nutztiere	Dr. Iris Brunhart, Leiterin Felicita Fehlmann
Fachstelle Tierschutz, Wild- und Heimtiere	Dr. Bettina Roffler, Leiterin Martin Lienhard, Dr. Hanna Luchsinger
Fachstelle Tierseuchen	Dr. Claudio Paganini, Leiter und Kantonstierarzt-Stellvertreter Dr. Bettina Roffler, Dr. Anna Lena Muñoz Simon
Inspektorat Primärproduktion	Dr. Manuel Adler, Leiter Rahel Caduff, Dr. Kerstin Holdener, Dr. Anna Lena Muñoz Simon
Öffentlicher Veterinärdienst	Dr. Claudio Paganini, Leiter Dr. Tanja Albertin, Dr. Franco Ardüser, Dr. Men Bischoff, Rahel Caduff, Dr. Marianne Derungs, Ladina Giger, Dr. Anton Milicevic, Andrea Schmid, David Walser, Dr. Simone Weiss

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit

ALT



Foto: © Vera Kuttelvaserova - stock.adobe.com

Impressum

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Verwaltungszentrum Sinergia, Ringstrasse 10, CH-7001 Chur
Telefon: 081 257 24 15
E-Mail: info@alt.gr.ch
Internet: www.alt.gr.ch