

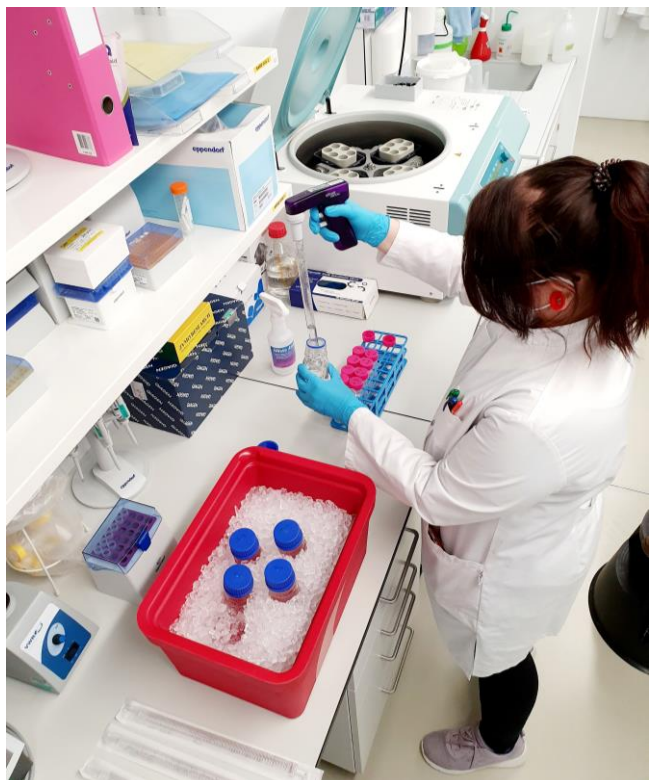


Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit  
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals  
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# ALTI

## Jahresbericht 2020

Amt für Lebensmittelsicherheit  
und Tiergesundheit



A person wearing a blue apron and white gloves is shown from the chest down, handling several large, fresh salmon fillets. The person is wearing glasses and a grey long-sleeved shirt. The background is a plain, light-colored wall. The salmon fillets are arranged on a surface, and the person's hands are visible as they work with the fish.

## Inhalt

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Vorwort</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Sichere Lebensmittel auch in Zeiten der Pandemie</b> | <b>4</b>  |
| <b>Neue Räumlichkeiten für unsere Laboratorien</b>      | <b>6</b>  |
| <b>Milchqualität</b>                                    | <b>9</b>  |
| <b>IBR-Fall in Graubünden</b>                           | <b>10</b> |
| <b>Varroamilbe – eine grosse Herausforderung</b>        | <b>11</b> |
| <b>Vollzugsmassnahmen im Hundewesen</b>                 | <b>12</b> |
| <b>Sachkundenachweis für schmerzhafte Eingriffe</b>     | <b>13</b> |
| <b>Laborumzug ins Verwaltungszentrum Sinergia</b>       | <b>14</b> |
| <b>Erhöhter Schutz</b>                                  | <b>15</b> |
| <b>Kleinhandel mit gebrannten Wassern</b>               | <b>17</b> |
| <b>Das Amt in Kürze</b>                                 | <b>18</b> |

# Vorwort

«Erfolg besteht darin, dass man genau die Fähigkeiten hat,  
die im Moment gefragt sind»

*Henry Ford, 1863 - 1947, Gründer der Ford Motor Company*

Liebe Leserin, lieber Leser

"Das Jahr 2020 werde ich wohl nicht so schnell vergessen." Diese Aussage könnte so interpretiert werden, dass ziemlich alles verkehrt gelaufen ist. Dies ist aber nicht so. Das vergangene Jahr war anspruchsvoll, sehr anspruchsvoll sogar, hat mich und uns gefordert. **COVID-19** hat uns gelehrt, was es heisst, flexibel zu sein, sich anzupassen, rollend zu planen, Ressourcen umzudisponieren und kurzfristig zu beschaffen. COVID-19 hat uns auch gelehrt, Projekte zu konkretisieren, welche schon Jahre lang "schubladiert" waren und in dieser Intensität und Schnelligkeit nie umgesetzt worden wären: neue Kommunikationsmittel und neue Führungsmethoden, Telefonkonferenzen statt Sitzungen, Homeoffice statt Büropräsenz, Vertrauen statt Kontrolle. COVID-19 hat neue Facetten an unseren Mitmenschen erkennen lassen: von grosser Angst bis grenzenlosem Vertrauen, von Panik bis Zuversicht, von Pessimismus bis Optimismus.

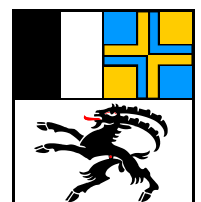
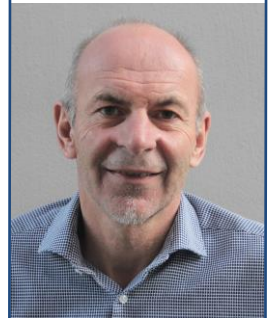
Mitte September durften wir in das neue Verwaltungszentrum **sinergia** zügeln. Auch hier war Flexibilität gefragt, musste doch der erste Umzugstermin wegen COVID-19 um vier Monate nach hinten verschoben werden. Die Dienststelle war besonders gefordert mit der Vorbereitung und mit dem Umzug der Laboratorien. Auch die Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft erwies sich als anspruchsvoll. Die Räumlichkeiten mussten an die speziellen Anforderungen angepasst werden und mit Kühlzellen, Sektionsräumen und Lüftungskapellen ausgestattet werden. Verschiedene Gase, Wasser, Elektrizität und Lüftung mussten flexibel verteilt werden. Heute können alle mit Stolz feststellen, dass sich die intensiven Sitzungen, Diskussionen und Interventionen gelohnt haben. Frei nach Henry Ford kann das Kantonale Labor aktuell leisten, was gefordert wird.

Die **Reorganisation** der Dienststelle konnte erfolgreich abgeschlossen werden und führte zu einer Optimierung der Abläufe, welche trotz vieler altersbedingter Personalabgänge, trotz COVID-19 und trotz oder gerade wegen **sinergia** bereits erstaunlich gut funktioniert.

Nebenbei mussten die anspruchsvollen Tagesgeschäfte erledigt werden, termingerecht und zielführend notabene. Dies haben wir gerne gemacht, im Wissen, dass wir in diesem wirtschaftlich schwierigen Jahr privilegiert waren und nicht um Einkommen und Anstellung bangen mussten.

Ich durfte 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.

Dr. Giochen Bearth, Amtsleitung



# Sichere Lebensmittel auch in Zeiten der Pandemie



Bild: © Marina Zlochins - stock.adobe.com

**Was für ein verrücktes Jahr! Zweimal, im Frühjahr und Herbst, musste ausgerechnet die Gastronomie, welche rund die Hälfte aller gemeldeten Lebensmittelbetriebe in Graubünden und Glarus ausmacht, aufgrund des Pandemieverlaufs in den Lock-down. Ausnahmen gab es für Take-away-Angebote sowie für die Bewirtung von Hotelgästen.**

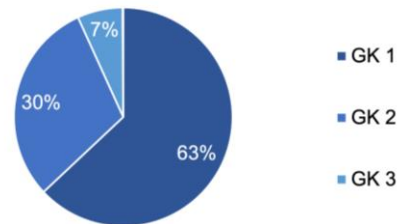
Das stellte die Lebensmittelkontrolle vor grosse Herausforderungen. Zum einen, weil viele Betriebe für eine Kontrolle nicht mehr zur Verfügung standen, zum anderen, weil Kontrollen in Krisenzeiten nicht immer auf Verständnis stossen. Von höchster Stelle, dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, wurden die Lebensmittelvollzugsbehörden angewiesen, mit der Kontrolltätigkeit fortzufahren, jedoch mit der nötigen Umsicht und unter Befolgung der Hygiene- und Verhaltensregeln des Bundesamtes für Gesundheit. Auch galt es, die individuellen Covid-19-Schutzkonzepte der zu kontrollierenden Lebensmittelbetriebe zu respektieren. Kontrollen wurden somit nicht mehr als nötig, aber so gut wie eben möglich durchgeführt, um auch in der Pandemie die Sicherheit der produzierten und in Verkehr gebrachten Lebensmittel garantieren zu können. Durch die Anordnung von Homeoffice mussten die Kontrollen zum Teil ins Internet verlagert werden. Insbesondere während der Pandemie hat der Internethandel mit Lebensmitteln nochmals zugelegt. Insgesamt liegt die Zahl der im Jahr 2020 durchgeführten Inspektionen naturgemäss etwas unter jenen der letzten Jahre.

Im Berichtsjahr wurden unter erschwerten Bedingungen 2'357 Betriebskontrollen in 2'267 von insgesamt 5'726 in Graubünden und Glarus gemeldeten Lebensmittelunternehmen durchgeführt. Eine Inspektion vor Ort hat zum Ziel, das Qualitätsmanagement, die Infrastruktur, die Arbeitsprozesse und die Fertigprodukte eines Betriebes den rechtlichen Anforderungen gegenüberzustellen und zu bewerten. Im Falle von Abweichungen werden Beanstandungen ausgesprochen und Massnahmen verfügt. Die Betriebsverantwortlichen haben dann innerhalb einer definierten Frist den rechtskonformen Zustand wiederherzustellen.

Somit wird gewährleistet, dass nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gelangen und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden. Auch nicht in Pandemiezeiten.

53.5 % aller Inspektionen verliefen ohne Beanstandung. Die nachfolgende Grafik deckt sich mit jener des Vorjahres. Im Berichtsjahr konnten 1'424 bzw. 63 % der kontrollierten Betriebe der tiefsten Gefahrenklasse GK 1 zugeordnet werden. Lediglich zwei Betriebe fielen in die höchste Gefahrenklasse GK 4, weswegen diese in der Grafik nicht erscheinen.

Verteilung der Betriebe auf Gefahrenklassen (GK)



## Boomender Internethandel

Die Corona-Krise lässt das Konsumverhalten der Verbraucher nicht unberührt. Um das Social Distancing-Gebot einzuhalten, haben sich viele Konsumenten dafür entschieden, Lebensmittel online einzukaufen. Sowohl bei den Verbrauchern wie auch bei den Anbietern war Flexibilität gefordert. Das Angebot von Lebensmitteln im Internet ist sprunghaft angestiegen. Aufgrund dieser Veränderungen war auch die Lebensmittelkontrolle gefordert.

Im Internet gelten, von einigen wenigen Ausnahmen abgesehen, bei der Deklaration dieselben Vorgaben wie beim Verkauf in der Selbstbedienung im Laden. So müssen bei den angepriesenen Produkten beispielsweise die verwendeten Zutaten (mit oder ohne allergenem Potential), Herkunftsangaben, Gehaltsangaben, Nährwertangaben, der Alkoholgehalt usw. korrekt deklariert werden.



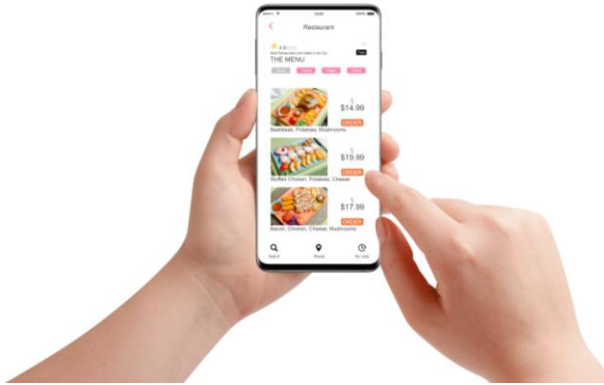


Bild: © nicolas\_stock - stock.adobe.com

Zum Zeitpunkt des Kaufentscheides müssen den Käufern alle notwendigen Angaben, die den Kaufentscheid beeinflussen, einsehbar sein. Zudem darf es keine unerlaubten Heilanpreisungen wie "Vorbeugende Wirkung gegen Corona-Erkrankung" geben.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 79 Internetanbieter kontrolliert. Bei vier von fünf Überprüfungen traten teils massive Mängel zu Tage. Es hat sich herausgestellt, dass einige Anbieter mit der neuen Situation noch nicht gut zurecht kommen. Sie sind bezüglich Deklaration häufig überfordert. Die fehlbaren Anbieter wurden aufgefordert, die Mängel innert Frist zu beheben. Unter Berücksichtigung der schwierigen Lage wurde auf Strafanzeigen verzichtet. Während der nächsten Corona-Welle wird die Mängelbehebung nachgeprüft. Sollten die Anbieter die beanstandeten Mängel noch immer nicht behoben haben, müssen sie mit einer Strafanzeige rechnen.

Der Internethandel hat im Berichtsjahr deutlich an Bedeutung gewonnen. Es ist zu erwarten, dass dieser Trend anhalten wird. Aufgrund dessen werden zukünftig mehr Ressourcen für derartige Kontrollen eingesetzt werden müssen. Die Arbeit hat sich damit vermehrt an den Schreibtisch, oder wie bei vielen in unserem Land, gar ins Homeoffice verlagert.

## Private Trinkwasserversorgungen

Lebensmittelbetriebe sind nicht immer an die kommunale Trinkwasserversorgung angeschlossen, insbesondere dann nicht, wenn sie sich ausserhalb der Bauzone befinden. In diesem Fall müssen sie selbst dafür sorgen, eine Trinkwasserversorgungsanlage nach dem Stand der Technik einzurichten und zu betreiben. Schwerpunkt einer im Sommer 2020 durchgeführten Inspektionskampagne war somit die Kontrolle privater Trinkwasserversorgungsanlagen in Graubünden und Glarus.

Im Zeitraum vom 19. Juni bis 15. September 2020 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren des ALT flächendeckend 23 Trinkwasserversorgungen in Graubünden und Glarus überprüft, die von 15 Alpkäsereien, sieben Bergrestaurants und einer SAC-Hütte betrieben werden. Die Anlagen befinden sich grösstenteils in alpinem Gebiet, welches grosse Herausforderungen an eine hygienische Trinkwassergewinnung, -speicherung und -beförderung mit sich bringt, da der Untergrund zumeist felsig, die Überdeckung gering und die Wasservorkommen bescheiden sind. Nichtsdestotrotz gilt es, auch unter erschwerten Bedingungen einwandfreies Trinkwasser für die Produktion von Lebensmitteln bereitzustellen.

Die Trinkwasserversorgungen von drei Restaurants, einer Alpkäserei und der SAC-Hütte wiesen keine Mängel auf. Bei 18 Anlagen zeigte sich indessen, dass eine gezielte Kontrolle nötig war. Die häufigsten Mängel betrafen undichte Brunnenstuben, ungesicherte, bodenebene Einstiegsdeckel, rostige Armaturen, fehlenden Schutz vor dem Eindringen von Insekten und Amphibien sowie einen nicht ausreichenden Quellschutz vor weidendem Vieh. Dem Unterhalt der Anlagen wurde offensichtlich zu wenig Beachtung geschenkt.

Die Betreiber wurden aufgefordert, ihrer Selbstkontrolle, d. h. der Wartung und dem Unterhalt der Anlagen besser nachzukommen und die baulichen Mängel zu beheben.



Bild: © ALT – mangelhafter Quellschacht



**Im September 2020 konnte das Labor die neuen Räumlichkeiten des Verwaltungszentrums SINERGIA in der Ringstrasse 10 in Chur beziehen. Der Terminplan sah dafür eigentlich den Monat Mai vor. Durch den Lock-down im Frühjahr musste dieser Plan aber kurzfristig aufgegeben werden. Die Aufrechterhaltung der Dienstbarkeiten für vornehmlich amtliche, aber auch private Probenehmer stellte das Labor damit zeitweise vor grosse Herausforderungen. Trotzdem konnten nach nur kurzem Unterbruch von zwei Zügelwochen sämtliche Laborleistungen wieder vollumfänglich angeboten werden, sodass im Berichtsjahr die Gesamtzahl aller Untersuchungen nur wenig unter jener der Vorjahre liegt.**

Für die amtliche Lebensmittelkontrolle sind das 1'516 Lebensmittel, 759 Trinkwässer und 14 Bedarfsgegenstände, die in Graubünden und Glarus amtlich erhoben und in den Laboratorien des ALT überprüft wurden. Von den insgesamt 2'289 Proben mussten 388 (17.0 %, Vorjahr: 19.0 %) beanstandet werden.

Für private Probenehmer wurden 2'267 Trinkwässer, 316 Lebensmittel sowie 746 Umweltproben analysiert, davon 483 für das Amt für Natur und Umwelt Graubünden.

## Dem Koch in den Topf geschaut

Über das Jahr verteilt erheben die sieben Lebensmittelkontrolleure der Kantone Graubünden und Glarus regelmässig Hygieneproben in Verpflegungsbetrieben, und zwar prioritär solche, welche aufgrund ihrer Zusammensetzung am ehesten zum Verderb neigen. Werden die Grundregeln der Hygiene betreffend Personal, Infrastruktur, Rohstoffe, Zubereitung, Aufbewahrung, Temperaturführung und Entsorgung beachtet, resultieren sichere Lebensmittel, und die mit der Branchenleitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) gesetzten mikrobiologischen Höchstwerte werden nicht überschritten.

Bild: © Hochbauamt Graubünden

Im Jahr 2020 wurden 997 Proben erhoben, wovon 238 (23.9 %) aufgrund ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit zu beanstanden waren. Mit 70 Nachkontrollen wurden Betriebe mit besonders schlechten Resultaten innerhalb angemessener Frist nochmals angegangen, um zu überprüfen, ob sie sich verbessert haben. Hier mussten erfreulicherweise nur noch acht Proben (11.4 %) beanstandet werden. Zu guter Letzt erfolgten noch 17 ausserplanmässige Verdachtsproben, von denen acht (47.1 %) zu beanstanden waren. Insgesamt wurden somit 1'084 Proben erhoben, von denen 254 die mikrobiologischen Kriterien der Branchenleitlinie nicht erfüllten (23.4 %). Das ergibt immerhin ein etwas besseres Resultat als im Vorjahr, als die Beanstandungsquote bei 24.5 % lag.

## Käse aus Graubünden und Glarus

Die Käseherstellung auf Alpen und im Talgebiet hat sowohl in Graubünden wie auch in Glarus eine lange Tradition. In Graubünden gibt es rund 120 milchverarbeitende Alp- und 50 Talbetriebe, in Glarus ca. 40 milchverarbeitende Alp- und fünf Talbetriebe. Anlässlich einer im Jahr 2018 durchgeführten Untersuchungskampagne mussten 68 % der erhobenen Halbhart-, Weich- und Frischkäse beanstandet werden, die meisten aufgrund mangelhafter Deklaration. Ziel der Untersuchungen im Jahr 2020 war es, zu überprüfen, ob sich die Situation verbessert hat.

Im Frühjahr und Sommer haben die Lebensmittelkontrolleure der Kantone Graubünden und Glarus zehn Halbhart-, acht Weich- und fünf Frischkäse in konsumreifem Zustand erhoben. 17 Proben stammten aus Talsenneereien und sechs aus Alpkäsereien. Im Labor des ALT wurden die Proben mikrobiologisch und chemisch untersucht. Zudem wurden aufgrund der chemischen Resultate die Angaben zum Fettgehalt, zur Festigkeitsstufe und zur Hitzebehandlung überprüft.

Insgesamt erwiesen sich 13 von 23 Proben als nicht konform (57 %), davon eine wegen mangelhafter mikrobiolo-



Bild: © nortivision - stock.adobe.com

gischer Qualität und zwölf wegen Kennzeichnungsmängeln: Bei fünf Proben stimmte die deklarierte mit der analytisch nachgewiesenen Hitzebehandlung nicht überein, fünf Käse mussten wegen eines falsch deklarierten Fettgehaltes und drei Käse wegen einer falsch deklarierten Festigkeitsstufe beanstandet werden. Die Käseproduzenten wurden aufgefordert, die Deklaration anzupassen bzw. Optimierungen bei der Herstellung einzuleiten.

Gegenüber der Untersuchungskampagne im Jahr 2018 ist die Beanstandungsquote im Berichtsjahr zwar tiefer ausgefallen. Allerdings ist bei der Deklaration der Käse nach wie vor ein grosses Problem zu orten. Erfreulich jedoch der Umstand, dass ungeachtet dessen die mikrobiologische Qualität der untersuchten Käse sehr gut war.

## Radon und Bakterien in Trinkwasser

Routinemässig werden jedes Jahr ohne Vorankündigung Brunnen auf öffentlichem Grund amtlich beprobt, um deren mikrobiologischen Status festzustellen. Etwa die Hälfte der Proben wurde 2020 auch hinsichtlich des Gehaltes an Radon getestet.

Graubünden und Glarus beziehen ihr Trinkwasser überwiegend aus Kluft- und Karstgestein. Kluftwasser fliesst entlang von Störungen, Klüften und feinen Rissen im Gestein. Das Wasser bewegt sich rascher als im Lockergestein und eine schützende Bodenschicht fehlt häufig. Noch rascher fliesst das Wasser im Karst. Oft besteht eine direkte Verbindung zur Erdoberfläche, die Wasserqualität ist besonders empfindlich gegenüber dem Eintrag von Mikroorganismen und kann witterungsbedingt stark schwanken. Wenn Zuströmbereiche von Quelfassungen im Nutzungsbereich landwirtschaftlicher Aktivitäten liegen, können Fäkalien von Nutztieren wie Rindern oder Schafen bei langanhaltendem oder starkem Regen abgeschwemmt und somit verdünnt ins Trinkwasser gelangen. Das kann zu gesundheitlichen Problemen beim Konsum des Wassers führen, da die Ausscheidungen nicht selten pathogene Keime enthalten. Für Fäkalkeime gilt demnach eine Nulltoleranz in Trinkwasser.

Im Laufe des Jahres 2020 wurden in Graubünden und Glarus insgesamt 654 Proben an Laufbrunnen auf öffentlichem Grund erhoben und mikrobiologisch untersucht. In 50 Proben (7.6 %) wurden Fäkalkeime festgestellt, was zu Beanstandungen führte. Die Wasserversorger wurden aufgefordert, umgehend wirksame Massnahmen zu ergreifen.

306 der 654 Trinkwasserproben wurden zudem hinsichtlich des radioaktiven Edelgases Radon untersucht. Nur eine Trinkwasserprobe überschritt den Höchstwert von 100 Becquerel pro Liter. Massnahmen zur Reduktion des Radongehaltes wurden von der betroffenen Gemeinde bereits in Angriff genommen.

## Zusammensetzung von Spirituosen

Wenn auch geschmacklich einwandfrei, entsprechen die im Handel anzutreffenden Spirituosen nicht immer den lebensmittelrechtlichen Anforderungen, die die Getränkeverordnung an die verschiedenen umschriebenen Spirituosenkategorien wie Obstbrand, Enzian und Eierlikör stellt. Denn wer kennt schon den Unterschied zwischen einem Eierlikör und einem Likör mit Eizusatz? Des Rätsels Lösung findet man in der Getränkeverordnung des Bundes: Eierlikör muss neben Zucker einen Alkoholgehalt von 14 % vol sowie mindestens 140 g Eigelb pro Liter enthalten, ein Likör mit Eizusatz aber nur 70 g pro Liter. Häufig werden Liköre im Privathaushalt hergestellt und auf Weihnachtsmärkten, Bazaren oder via Internet vermarktet. Den Anforderungen an die Zusammensetzung und Deklaration wird oft zu wenig Beachtung geschenkt.

Im Herbst 2020 wurden 14 überwiegend in den Kantonen Graubünden und Glarus produzierte Spirituosen amtlich erhoben und im Labor des ALT untersucht. Hinsichtlich des untersuchten Fuselalkohols Methanol und des bei Steinobstbränden analysierten Hydrogencyanids wurden die Höchstwerte der eidgenössischen Kontaminantenverordnung von allen Proben eingehalten. Wegen mangelhafter Deklaration mussten aber sechs Beanstandungen ausgesprochen werden, oft aufgrund der Tatsache, dass





Bild: © Kristina Blokhin - stock.adobe.com

der deklarierte Alkoholgehalt mit dem analysierten nicht übereinstimmte. Zudem erfüllten zwei Eierliköre nicht den gesetzlich geforderten Mindesteigelbgehalt, und auf einem Obstbrand wurde auf der Zutatenliste ein Zusatz von Aromen ausgelobt, obwohl deren Verwendung in Obstbränden nicht erlaubt ist.

Die Untersuchungskampagne hat gezeigt, dass die Selbstkontrolle häufig vernachlässigt wird. Aufgrund der unbefriedigenden Situation werden die Spirituosenhersteller im Fokus der amtlichen Kontrolle bleiben.

### Eiskalt, süss und intensiv untersucht

Glace, Softeis und Sorbet sind aufgrund der verwendeten Zutaten und des Herstellungsprozesses anfällig für mikrobielle Belastungen. Durch eine ausreichende Pasteurisierung der Grundmischung können Krankheits- und Verderbniserreger abgetötet werden. Mangelhafte Kühlung der Roh- und Zwischenprodukte, Verwendung unpasteurisierter Rohstoffe oder eine unvollständige Pasteurisierung können mikrobiologische Schwachstellen in der kleingewerblichen Glace-Produktion sein. Auch ein unhygienischer Umgang bei der Herstellung sowie unzureichend gereinigte Arbeitsflächen und -geräte oder ungenügende Personalhygiene können zu einem Keimeintrag in die Glace führen. Nicht zuletzt stellt die Abgabe offener Glace ein erhöhtes Verkeimungsrisiko dar.

Im August 2020 wurden 340 Glacen aus kleingewerblicher Herstellung in den Kantonen AG, AI, AR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SH, SZ, TG, TI, UR, ZG und ZH amtlich erhoben und bezüglich ihrer mikrobiellen Beschaffenheit untersucht. Von den 21 Proben aus GL und GR, die im Mikrobiologielabor des ALT untersucht wurden, mussten acht aufgrund von Überschreitungen mikrobiologischer Höchstwerte beanstandet werden. Über alle 340 Proben lag die Beanstandungsquote bei 21 %. Der Beurteilung lagen die Lebensmittelsicherheitskriterien der Hygieneverordnung, die Richtwerte der Branchenleitlinie des Bäcker-Confiseur-Gewerbes sowie die Richt- und Warn-

werte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie zugrunde.

Die Glace-Produktion und -Abgabe ist und bleibt hygienisch anspruchsvoll. Die Betriebe wurden angehalten, den möglichen Ursachen der Verunreinigungen nachzugehen und im Rahmen der Selbstkontrolle Verbesserungen einzuleiten.

### Bündnerfleisch – des Bündners Stolz

Wer aus Rindfleisch ein echtes Bündnerfleisch produzieren will, muss dafür zertifiziert sein. Dadurch wird gewährleistet, dass die Vorgaben des Pflichtenheftes eingehalten werden. Für Bio-Bündnerfleisch muss zudem noch eine Zertifizierung nach den Vorgaben der eidgenössischen Bio-Verordnung vorliegen.

Zu Beginn des Jahres 2020 wurde bei jedem Bündnerfleisch-Produzenten ein entsprechend zertifiziertes Erzeugnis amtlich erhoben, um es im Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hinsichtlich seiner physikalischen (Wasseraktivität), chemischen (Pökelfstoffe) und mikrobiologischen Eigenschaften (*Listeria monocytogenes*, Salmonellen, koagulasepositive Staphylokokken, *Escherichia coli*) zu überprüfen. Bei den vorverpackten Produkten wurde auch deren Lebensmittelkennzeichnung beurteilt. Es ergaben sich gesamthaft 21 Proben, von denen nur eine einzige nach Bio-Standards produziert worden war.

Sehr erfreulich ist der Umstand, dass alle Produzenten den Nachweis erbringen konnten, Bündnerfleisch nach den lebensmittelrechtlichen Vorgaben herstellen zu können. Die Laborwerte gaben zu keiner Beanstandung Anlass. Und auch bei der Etikettierung sah es diesmal besser aus: Nachdem 2011 noch 80 % und 2018 die Hälfte aller Erzeugnisse betreffend Deklaration beanstandet werden musste, lag die Quote im Berichtsjahr mit zwei Beanstandungen bei nur 10 % und damit so tief wie noch nie. Die zwei fehlbaren Betriebe mussten dem ALT entsprechende Musteretiketten nachliefern.



# Milchqualität

**1999 wurde die Tierverkehrsdatenbank (TVD) eingeführt. In der Schweiz gibt es rund 550'000 Milchkühe sowie 37'000 Milchziegen und 14'500 Milchschafe. Während die Anzahl der Milchkühe in den letzten 20 Jahren rückläufig war, konnte bei den Milchziegen und Milchschafern eine Zunahme verzeichnet werden. Vom landwirtschaftlichen Betrieb an sorgen verschiedene Mechanismen für eine einwandfreie Qualität der knapp 3.4 Millionen Tonnen Milch pro Jahr.**

Diese Milchmenge stellt einen bedeutenden Anteil (19.7 %) des landwirtschaftlichen Produktionswerts dar. Etwas lokaler betrachtet, leben in Graubünden etwa 15'500 Milchkühe auf 717 Betrieben (ca. 22 Kühe/Betrieb) und in Glarus 4'500 Milchkühe auf 271 Betrieben mit Milchproduktion (ca. 17 Kühe/Betrieb) (Quelle: Milchstatistik 2019).

Unverarbeitete Verkehrsmilch (Milch zur Verwendung als Lebensmittel) ist ein Primärprodukt wie alle Pflanzen, Tiere und die daraus gewonnenen Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel oder Futtermittel bestimmt sind. Betriebe mit Primärproduktion sind von Haus aus verpflichtet, alles Erforderliche für die Sicherheit der Futtermittel und der produzierten Lebensmittel zu unternehmen. Darunter fallen unter anderem die Gesundheit und Hygiene des Personals, der Schutz vor Kontamination, eine einwandfreie Lagerung, die Berücksichtigung von Untersuchungsergebnissen, Vorkehrungen gegen Ansteckungen beim Tierverkehr, die Rückverfolgbarkeit der Produkte sowie die Verpflichtung, bei Gefährdung der menschlichen Gesundheit die Behörden zu informieren und die Gefahr zu beseitigen.

Der Bereich Verkehrsmilch wird durch die Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) präzisiert. So werden die Anforderungen an die Räumlichkeiten, die Haltung der Tiere, deren Fütterung, die Behandlungen mit Tierarzneimitteln, die Personalhygiene, das Melken, die Melkanlage sowie das Filtrieren, Kühlen und Lagern der Milch vorgegeben. Auch darf Milch unter bestimmten Voraussetzungen nicht als Lebensmittel verwendet werden, z. B. wenn die Tiere krank

## Primärproduktion



Bild: © ALT

sind oder noch unter Absetzfristen stehen. Die Absetzfrist bezeichnet die Zeit, in der Tiere oder deren Produkte nach einem Tierarzneimittelleinsatz nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen.

Der Betrieb ist verpflichtet, vor jedem Melken eines Tieres die Milch im Vormelkbecher auf optische Abweichungen zu überprüfen. Ausserdem muss er monatlich die Zellzahl jeder Kuh prüfen. Bei der Zellzahl handelt es sich um die Anzahl körpereigene Zellen. Sie gibt Auskunft über eine mögliche Entzündung des Euters. Der Betrieb kann die Milch mittels des sogenannten Schalmtests selbst überprüfen oder erhält die Zellzahl aus den Laboruntersuchungen der Milchleistungsprüfungen, die bei Mitgliedern der Zuchtverbände durchgeführt werden.

Wird die Milch zur Weiterverarbeitung abgeliefert, so wird zweimal monatlich unangemeldet eine Milchprüfung durchgeführt. Nach den Vorgaben der VHyMP werden die Kriterien Zellzahl, Keimzahl und Hemmstoffe geprüft. Die Keimzahl ist ein Indikator für die Hygiene bei der Milchproduktion. Zu den Hemmstoffen zählen Antibiotika, Reinigungsmittel und andere keimhemmende Stoffe, die unerwünscht sind. Monatliche Mittelwerte von über 80'000 Keimen oder 350'000 Zellen pro Milliliter werden beanstandet. Bei mehrfacher Überschreitung der Mittelwerte oder bereits bei einem einmaligen Hemmstoffnachweis spricht das ALT eine Milchliefer Sperre aus, die erst wieder aufgehoben wird, wenn die Qualitätsmängel behoben wurden.

Alle vier Jahre findet eine veterinärärztliche Primärproduktionskontrolle in den Bereichen Hygiene, Tierarzneimittel, Tiergesundheit und Tierverkehr statt. Bei Betrieben mit Verkehrsmilch wird zusätzlich die Milchhygiene nach den Vorgaben der VHyMP kontrolliert.

Daneben gibt es auch privatrechtliche Qualitätskontrollen sowie Auszeichnungen für einwandfreie Qualität. So zeigen die häufig an Stallwänden angebrachten Plaketten (siehe Foto), dass die Milch im angegebenen Zeitraum keine Beanstandung hatte.

## IBR-Fall in Graubünden

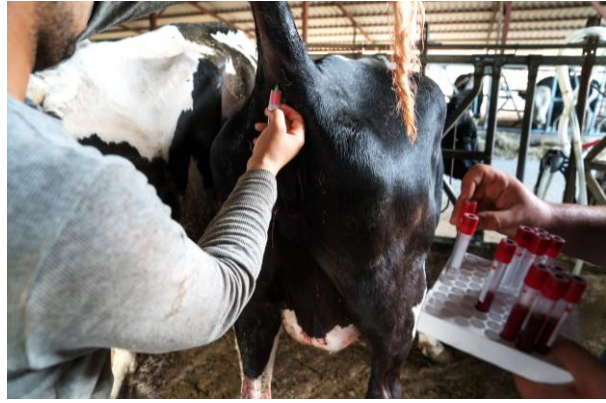


Bild: © Bulent - stock.adobe.com

**Die Infektiöse bovine Rhinotracheitis (IBR) befällt vor allem Rinder. Der Erreger, ein Herpes-Virus, wird durch direkten Tierkontakt aber auch indirekt übertragen (Geräte, Luft). IBR ist nicht heilbar und infizierte Tiere müssen getötet werden. Nach einem intensiven zehnjährigen Ausrottungsprogramm gilt die Schweiz seit 1993 als amtlich frei von IBR. Die Krankheit ist für Menschen ungefährlich.**

Damit dieser Status beibehalten werden kann, läuft jährlich ein Überwachungsprogramm. Zusätzlich werden Tiere, welche verworfen haben, importierte Tiere, sowie Tiere, welche an nationalen und internationalen Ausstellungen teilnehmen, auf IBR untersucht. Bei einer solchen Abortuntersuchung wurde im Dezember 2020 in der Region Prättigau-Davos ein IBR-Seuchenfall diagnostiziert.

### Abklärungen und Massnahmen

Aufgrund des positiven Ergebnisses leitete das ALT in enger Zusammenarbeit mit dem BLV und mit dem Referenzlabor des Instituts für Virologie der Universität Zürich, die nötigen Laboruntersuchungen und epidemiologischen Abklärungen ein. Da sich eine Tierseuche durch den regen Viehhandel in der Schweiz rasch ausbreiten kann, musste das ALT umfangreiche präzise Abklärungen und zeitnah einschränkende Massnahmen einleiten.

Für fünf Betriebe wurde deshalb die Sperre ersten Grades verfügt. Dies bedeutet, dass der Tierverskehr vom und zum Hof untersagt wird. Die Betriebe wurden umgehend unter die Lupe genommen. Eine zehnjährige Kuh musste geschlachtet werden.

### Erhöhte Wachsamkeit

Dank einer aktiven und frühzeitigen Kommunikation an alle praktizierenden Tierärzte in Graubünden und Glarus, alle Kantonstierärzte sowie die Medien konnte eine erhöhte Wachsamkeit für diese seit 30 Jahren äusserst seltene und somit in Vergessenheit geratene Seuche erreicht werden.

Durch zielgerichtete Medienberichte wurden die Tierhalter sensibilisiert, auf erste Symptome zu achten und solche zu melden. Lieber zu früh als zu spät.

### Entwarnung

Gestützt auf die umfangreichen Laboruntersuchungen und nach Ausschluss anderer möglicher Eintragsquellen wie importierte Tiere, handelte es sich bei der positiv getesteten Kuh um einen sogenannten "singleton reactor" (Einzeltierreagent). Solche Fälle sind auch in Europa bekannt. Daraus folgt, dass keine Einschleppung von IBR stattgefunden hat. Alle Sperren konnten folglich aufgehoben werden. Es gelten keine weiteren Einschränkungen für den Tierverskehr und die diesjährige Sömmerung. Die Schweiz gilt weiterhin als IBR-frei.

### Seuchenfrei-Status

Es ist unbestritten, dass die Schweizer Landwirtschaft von einem Seuchenfrei-Status profitiert und dass man alles unternehmen muss, diesen Status zu halten. Entsprechend müssen auf Stufe Bund auch Diagnostikmöglichkeiten und gesetzliche Rahmenbedingungen zur Verfügung stehen, welche mit verhältnismässigem Aufwand diese Seuchenfreiheit bestätigen lassen.

## Varroamilbe – eine grosse Herausforderung



**Der aus Asien im Jahre 1984 eingeschleppte Parasit, die Varroamilbe (*Varroa destructor*), gilt als der bedeutsamste Bienenschädling weltweit. Auch unsere Imker/-innen stellt er vor grosse Herausforderungen.**

Die Milben ernähren und vermehren sich in der Brut. Bei den adulten Bienen ernähren sie sich vom Fettkörper. Dies kann auf die Winterbienen und auf ihre Überwinterungsfähigkeit fatale Folgen haben. Des Weiteren übertragen die Varroamilben verschiedene Viren, die zusätzlich die Bienen schwächen. Geschwächte Völker sind für die anzeigepflichtige Faul- und Sauerbrut viel anfälliger.

### Varroakonzept

Um die Belastung der Varroamilbe für die Bienenvölker möglichst tief zu halten, hat der Kanton Graubünden im Jahr 2013 das Varroakonzept eingeführt. Dieses sieht eine koordinierte Varroa-Behandlung vor und senkt dadurch die Wahrscheinlichkeit, dass unbehandelte Bienenvölker behandelte wieder anstecken. Dieses Phänomen wird im Fachjargon Rückinvasion genannt.

### Kantonale Umfrage

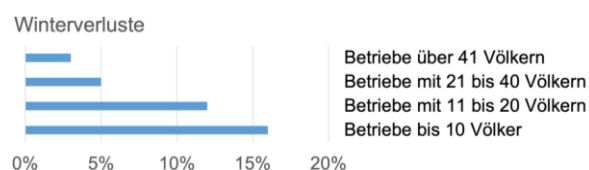
Um festzustellen, wie die Imker/-innen mit der Varroa-Situation zurecht kommen, wird seit Jahren eine nationale Umfrage durchgeführt, wobei nur etwa 7% der Bündner und Glarner Imker/-innen daran teilnehmen.

Um einen besseren und repräsentativeren Überblick zu erhalten, hat das ALT im Jahre 2020 in den zwei Kantonen zusätzlich eine eigene Umfrage gestartet. Das Ziel war, mehr Imker/-innen zu erreichen und Informationen für die Überprüfung des Varroakonzeptes zu erhalten.

386 von insgesamt 802 Bündner Imker/-innen haben an der Umfrage teilgenommen. Dies entspricht einer Rücklaufquote von 48 %.

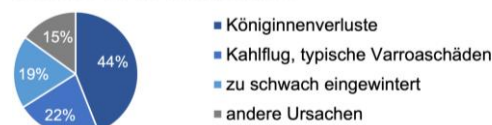
Bild: © shocky - stock.adobe.com

Von 4'275 eingewinterten Bienenvölkern haben 459 den Winter nicht überlebt. Dies entspricht 10.7 %. Kleinere Betriebe hatten am meisten Winterverluste.



Königinnenverluste wurden als häufigste Ursache für die Winterverluste angegeben (44 %). Alle anderen Gründe sind sicher oder möglicherweise auf die zu hohe Varroabelastung zurückzuführen.

Ursachen für die Winterverluste



14 % der Imker/-innen konnten z. T. aufgrund der zu hohen Temperaturen (Kontraindikation für die Behandlung mit Ameisensäure) die erste Sommerbehandlung nicht termingerecht durchführen. Diese Imker/-innen gefährden mit den nicht behandelten Bienenvölkern die behandelten Stände.

Biotechnische Massnahmen wie Brutstopp, Brutentfernung oder das Bannwabenverfahren stellen die einzige Möglichkeit dar, die Varroabelastung im Hochsommer temperaturunabhängig zu reduzieren. Leider wenden zu wenige Imker/-innen solche Massnahmen an (12 %).

### Fazit

Auch wenn die Winterverluste in Graubünden im Vergleich zu anderen Kantonen unter dem Durchschnitt liegen, benötigt es weitere Anstrengungen, um gesunde, vitale Bienenvölker zu erhalten.

Eine erfolgreiche Bienenhaltung zu betreiben, benötigt viel Fachwissen und Erfahrung. In Zusammenarbeit mit dem Plantahof und dem Bündner Bienenzüchterverband werden weiterhin Weiterbildungskurse angeboten, um die imkerliche Praxis zu verbessern.

## Vollzugsmassnahmen im Hundewesen



Bilder:© esbuka - stock.adobe.com; Mari\_art - stock.adobe.com

***In den Jahren 2017 bis 2020 stieg in den Kantonen Graubünden und Glarus die Anzahl der Hundebissmeldungen und der Meldungen über Hunde mit erhöhtem Aggressionspotential von rund 200 auf mehr als 300 Vorfälle bei einer tendenziell eher rückläufigen Anzahl registrierter Hunde. Die Gründe dafür sind vielfältig und multifaktoriell. Deshalb gilt es, jeden Vorfall individuell abzuklären, damit die bestmögliche Lösung zur Wahrung der öffentlichen Sicherheit gefunden werden kann, ohne dass das Wohl des Hundes darunter leidet. Denn jeder Hund hat das Anrecht auf eine tierschutzkonforme Haltung.***

Die eidgenössische und kantonale Veterinärgesetzgebung regelt die Verantwortungspflicht des Hundehalters für seinen Hund und zeigt Massnahmen auf, welche durch die Behörde ergriffen werden kann, damit Vorfälle mit Hunden verhindert werden. So ist es die Pflicht jedes Hundehalters, Vorkehrungen zu treffen, damit sein Hund Menschen und Tiere nicht gefährdet. Gesetzlich definierte Personengruppen wie z. B. Ärzte und Tierärzte sind dazu verpflichtet, Vorfälle dem Veterinäramt zu melden. Die zuständige kantonale Stelle überprüft nach Eingang einer Meldung den Sachverhalt. Ergibt die Überprüfung, welche z. B. anhand eines Wesenstests durchgeführt werden kann, dass ein Hund ein übermässiges Aggressionsverhalten zeigt, so ordnet sie die erforderlichen Massnahmen zum Schutz von Mensch und Tier an. Bei der Bestimmung der Massnahmen ist die Behörde in jedem Fall verpflichtet, verhältnismässig zu agieren und nur die geringsten notwendigen Vorgaben zum nachhaltigen Schutz der Umgebung zu treffen, damit die Freiheit des Halters und seines Hundes nur soweit nötig eingeschränkt wird.



Um dieses Ziel zu erreichen, müssen häufig mehrere Massnahmen gleichzeitig angeordnet werden. Wenn der Hundehalter lernt, mit seinem Hund und dessen Defiziten besser umzugehen, kann er situationsbedingt richtig handeln und somit weitere Vorfälle verhindern, ohne dass der

Hund permanent in seiner Bewegungsfreiheit eingeschränkt werden muss. Dies benötigt eine gezielte Schulung des Teams (Hundehalter/Hund), damit sie als Team auftreten und einander durch ihre Stärken und Schwächen ergänzen. Zu diesem Zweck erarbeitete das ALT zusammen mit Hundeausbildnern die Kynologischen Ausbildungslehrgänge (KAL) 1 und 2. Wird eine KAL-Ausbildnung angeordnet, ist der Ausbilder dazu verpflichtet, das ALT über die Fortschritte des Teams zu informieren, damit spätestens nach Abschluss des Lehrgangs bei Bedarf weitere notwendige Massnahmen ergriffen werden können. Zeigt die Ausbildung nicht den gewünschten Erfolg oder reicht diese Massnahme nicht aus, kann das ALT eine generelle oder partielle Leinenpflicht zum Beispiel im bewohnten Gebiet anordnen, je nach Bedarf kombiniert mit der Pflicht, einen Maulkorb zu tragen. Verhält sich der Hund unter der Führung von verschiedenen Personen unterschiedlich, kann angeordnet werden, dass er nur durch bestimmte Personen ausgeführt werden darf. Um das Aggressionspotential der Hunde nicht noch zusätzlich zu steigern, kann es untersagt werden, den Hund für gewisse Ausbildungs- und Einsatzrichtungen auszubilden oder zu verwenden. Bei zeitlich befristeten Problemen kann die vorübergehende Unterbringung in ein Tierheim oder in eine andere geeignete Tierhaltung angeordnet werden, aber auch die definitive Neuplatzierung durch den Hundehalter oder die entschädigungslose Enteignung kann angeordnet werden. Als strengste aller Massnahmen gilt die Tötung des Tieres, welche glücklicherweise im Jahre 2020 nicht angeordnet werden musste.

Der Tierhalter muss für alle Kosten, die ihm im Zusammenhang mit den angeordneten Massnahmen und bei deren Umsetzung entstehen, selber aufkommen. Zudem hat er im Falle einer Beschlagnahmung kein Recht auf Entschädigung. Bei einem Verstoss gegen die Auflagen werden strafrechtliche Abklärungen eingeleitet.





## Sachkundenachweis für schmerzhafte Eingriffe

Bild: © ALT

***Wollen Tierhalter/-innen ihre Jungtiere selber kastrieren oder enthornen, müssen sie vorher einen anerkannten Kurs mit Sachkundenachweis absolvieren. Damit soll sichergestellt werden, dass die Eingriffe fachgerecht und für das Tier möglichst schonend durchgeführt werden.***

Weshalb werden in der heutigen Zeit die Kälber überhaupt enthornt oder Lämmer, Gitzi, Ferkeln und Kälber kastriert? Seit die Laufstallhaltung in der Schweiz Einzug gehalten hat, ist die Enthornung von Rindern weit verbreitet, um die Verletzungsgefahr für Tiere und Betreuende zu verringern und den Platzbedarf der Tiere im Stall etwas zu reduzieren. Kastrationen von männlichen Tieren werden vorgenommen, weil sie mit dem Erreichen der Geschlechtsreife durch Treiben und Deckversuche grosse Unruhe in eine Herde bringen und zum Teil unerwünschte Trächtigkeiten verursachen.

Beide Eingriffe sind für das Tier äusserst schmerzhaft und dürfen deshalb nur unter Schmerzausschaltung vorgenommen werden. Dabei muss so schonend wie möglich vorgegangen werden, weil Stress und Angst die Schmerzwahrnehmung verstärken. Eine fachgerecht durchgeführte Anästhesie und Analgesie verhindert die Schmerzwahrnehmung während des Eingriffs und unterdrückt die Entstehung von Schmerzen in der ersten Zeit danach. Indem ein hygienisches und sorgfältiges Vorgehen beim Eingriff einen minimalen Gewebeschaden verursacht, können entzündungsbedingte Schmerzen und grössere Schäden vermindert werden.

Möchten Tierhalter/-innen die eigenen Kälber, Lämmer oder Gitzi bis zum Alter von maximal zwei Wochen selber unter Anästhesie mittels Anbringen eines Gummirings kastrieren bzw. die eigenen Kälber bis zum Alter von maximal drei Wochen unter Anästhesie durch Ausbrennen der Hornanlage selber enthornen, dürfen sie dies tun, sofern mit dem Bestandestierarzt eine Tierarzneimittel-Vereinbarung zum Bezug von Tierarzneimitteln vorliegt und die Rahmenbedingungen

für die Eingriffe erfüllt sind. Das Tierschutzgesetz schreibt vor, dass solche Eingriffe nur unter Schmerzausschaltung von einer fachkundigen Person vorgenommen werden dürfen. Fachkundigkeit besitzen in diesem Fall nicht nur Tierärzte, diese können sich auch Tierhalter aneignen, wenn sie eine entsprechende dreistufige Ausbildung durchlaufen. In der ersten Stufe besuchen die Tierhalter/-innen einen vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen anerkannten Theoriekurs, der ihnen das Wichtigste in Bezug auf die gesetzlichen Grundlagen, die Belastung eines solchen Eingriffes für die Tiere, den Umgang mit Medikamenten, Anatomie und die Durchführung des Eingriffs vermittelt. Dieser Kurs muss mit einer Lernkontrolle erfolgreich abgeschlossen werden, damit die Tierhalter/-innen im Rahmen der zweiten Stufe den Eingriff unter Anleitung und Aufsicht ihres Bestandestierarztes auf dem eigenen Hof üben dürfen. Können die Tierhalter/-innen nach Einschätzung des Bestandestierarztes den Eingriff selbständig korrekt ausführen, meldet dieser die Tierhalter/-innen zur Überprüfung der erworbenen Fertigkeit bei Fachstelle Tierschutz Nutztiere an. Bestehen die Tierhalter/-innen die dritte Stufe in Form der praktischen Prüfung, dürfen sie ab diesem Zeitpunkt die benötigten Tierarzneimittel beziehen und den Eingriff selbständig durchführen.

Die Fachstelle Tierschutz Nutztiere bildet sowohl angehende Landwirt/-innen als Bestandteil ihrer EFZ-Ausbildung wie auch erfahrene Tierhalter/-innen im Rahmen der ersten Stufe theoretisch aus und überprüft ihr Können nach Anmeldung durch ihren Tierarzt. Jährlich erhalten so in den beiden Kantonen Graubünden und Glarus rund 20 Tierhalter/-innen den Sachkundenachweis.

Im Rahmen von amtliche Betriebskontrollen wird stets überprüft, ob sich die Tierhalter/-innen bei der Durchführung schmerzhafter Eingriffe an die gesetzlichen Vorgaben halten. Besteht Verdacht auf eine nicht fachgerechte oder nicht berechnigte Durchführung solcher Eingriffe, hat dies eine strafrechtliche Abklärung zur Folge.

## Laborumzug ins Verwaltungszentrum Sinergia

***Im vergangenen Jahr war der Umzug nach Sinergia das grosse Ereignis und Herausforderung zugleich für das Labor für Veterinärdiagnostik. Es galt, den Unterbruch in der Routinediagnostik möglichst kurz zu halten, zumal sich die Proben von tierischen Patienten nur bedingt planen oder gar steuern lassen.***

Im Berichtsjahr ist das Labor für Veterinärdiagnostik in die neuen Räumlichkeiten im kantonalen Verwaltungsgebäude Sinergia umgezogen. Dieser komplexe Ablauf hat dank dem grossen Einsatz aller Beteiligten reibungslos funktioniert. Das Ziel, die Labordiagnostik nicht länger als fünf Tage auszusetzen, konnte eingehalten werden. Die Auswirkungen auf die Auftraggeber unseres Labors konnten dadurch minimal gehalten werden und die Routinediagnostik konnte termingerecht wieder aufgenommen werden.

Die neuen Laborräumlichkeiten sind optimal an die Bedürfnisse des Labors angepasst und erhöhen nicht nur den Arbeitskomfort, sondern auch die Arbeitssicherheit der Mitarbeitenden. Eine besondere Aufwertung erhielt der neue Sektionsraum. Das einzige Angebot in Graubünden für pathologische Untersuchungen in Graubünden kann nun unter verbesserten Umständen durchgeführt werden.

Ein schweizweites Novum des Sektionsraums ist ein Abwasserrückhaltesystem, welches bei Seuchenverdacht aktiviert werden kann. Dadurch besteht die Möglichkeit, das Abwasser vor Abfluss in die Kanalisation zu desinfizieren.

Im Jahr 2020 hat das Labor für Veterinärdiagnostik 36'000 Proben untersucht. Der mit rund 29'000 Proben grösste Anteil basiert auf der serologischen Diagnostik. Mittels des Nachweises von Antikörpern oder Antigenen im Blut sind diese Untersuchungen ein wichtiger Pfeiler der nationalen Strategie zur Bekämpfung von Tierseuchen. Allein 18'000 der 29'000 serologischen Untersuchungen stehen im Zusammenhang mit dem Bekämpfungsprogramm der bovinen Virusdiarrhoe (BVD), mit welcher schon vor über zehn Jahren begonnen wurde. Für das Bekämpfungsprogramm der Moderhinke in Graubünden wurden über 3'000 PCR-Reaktionen zum Nachweis des Bakterium *Dichelobakter nodosus* durchgeführt. Mit dem durch das BLV angekündigten nationalen Bekämpfungsprogramm der Moderhinke ist in diesem Bereich für die nächsten Jahre mit einer weiteren starken Zunahme zu rechnen.



Bild: © Ingo Rasp

## Erhöhter Schutz

**Bauherren werden bei einem Baugesuch auf die Radonproblematik aufmerksam gemacht und in Schulen, Kindergärten und Kitas wird die Radongaskonzentration flächendeckend gemessen. Ein neuer 16-stelliger Code auf Zubereitungen, Biozidprodukten und Düngern ermöglicht den Gift-Notrufzentralen eine schnelle und sichere Identifizierung der Zusammensetzung bei einem Vergiftungsfall. Händedesinfektionsmittel müssen auch im öffentlichen Bereich minimale Anforderungen erfüllen und entsprechend gekennzeichnet werden.**

### Radon

Radon, ein natürlich vorkommendes radioaktives Edelgas, ist unsichtbar, geruch- und geschmacklos. Es entsteht durch den radioaktiven Zerfall von Uran, welches überall in Böden und Gesteinen vorkommt. An Radon sterben in der Schweiz jährlich 200 bis 300 Menschen. Im Vergleich dazu zählte die Schweiz im Jahr 2019 total 187 Strassenverkehrstote.

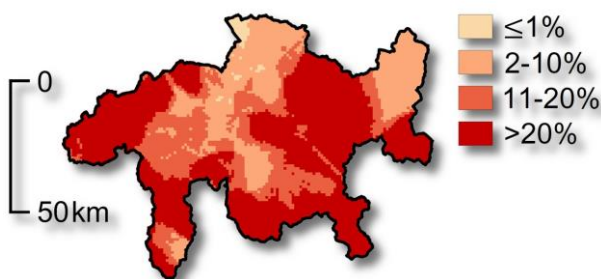


Bild: © Bundesamt für Gesundheit, 2018  
Wahrscheinlichkeit in %, den Referenzwert von 300 Bq/m<sup>3</sup> Radon in Gebäuden zu überschreiten

Im Jahresbericht 2019 wurde über das Inkrafttreten der revidierten Strahlenschutzverordnung (StSV, SR 814.501) und die auf die Gemeinden und schulischen Einrichtungen zukommenden Auflagen berichtet.



Bild: © Андрей Яланский - stock.adobe.com

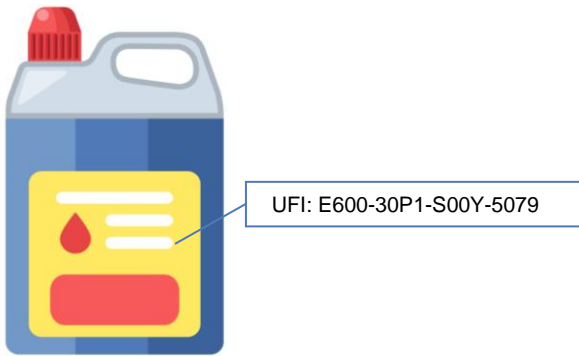
2019 hat die Abteilung Chemikaliensicherheit (CS) das kantonale Projekt "RADON 2019" gestartet. Die Ziele sind, alle Bauämter über die Neuerungen der revidierten StSV zu informieren, in allen schulischen Einrichtungen die Radonbelastung ermitteln zu lassen und wo nötig Massnahmen anzuordnen.

Im Berichtsjahr konnten alle Bündner Gemeinden über die Neuerungen informiert und eine Bestätigung über die erfolgte Anpassung der Baubewilligungsverfahren an die neuen Auflagen der StSV eingeholt werden. Das erste Projektziel konnte somit erfolgreich erreicht werden.

Wie berichtet, startete 2019 die Kampagne "Radon in Schulen, Kindergärten und weiteren Erziehungseinrichtungen". Diese zielt darauf ab, die Radonkonzentration in allen öffentlichen und privaten Schulen, Kindergärten, Kitas, Heimen und Sonderschulen im Kanton zu bestimmen. Hierfür wurden alle Trägerschaften aufgefordert, bis zum 30. April 2022 Radon in ihren Einrichtungen messen zu lassen und den Messbeginn anzugeben. Bis Ende 2020 sind 189 Rückmeldungen eingegangen, was einer Rückmeldequote von 96% entspricht. Eine Nachfrist wurde kommuniziert.

Bis im Frühjahr 2022 sollten in Graubünden von allen Schulen, Kindergärten und Kitas aktuelle Radonmessungen vorliegen. Den Einrichtungen mit Referenzwertüberschreitungen wird der Kanton ab Sommer 2021 gemäss Art. 166 der StSV die Sanierungen anordnen. Über den Fortschritt der Kampagne wird laufend berichtet.

Zusätzliche Infos finden Sie unter [www.ch-radon.ch](http://www.ch-radon.ch).



Bilder: © BabyQ - stock.adobe.com; © chemsuisse.ch

## UFI (Rezepturidentifikator)

Der Unique Formula Identifier (UFI) oder eindeutiger Rezepturidentifikator ist ein 16-stelliger Code, der nach bestimmten Vorgaben auf der Verpackung von gefährlichen Produkten angebracht und bei den entsprechenden "Gift-Notrufzentralen" hinterlegt werden muss.

Der UFI-Code erhöht die Sicherheit im Umgang mit gefährlichen chemischen Produkten aller Art. Er ermöglicht der Tox Info Suisse, eine schnelle Identifizierung der Zusammensetzung bei einem Vergiftungsfall und unterstützt somit eine zielgerichtete Behandlung von Patienten.

In der Schweiz wird der eindeutige Rezepturindikator für Zubereitungen, Biozidprodukte und Dünger eingeführt, die aufgrund der von ihnen ausgehenden Gesundheitsgefahren oder physikalischen Gefahren als gefährlich eingestuft sind.

Für Produkte, die nur in der Schweiz und nicht in der EU in Verkehr gebracht werden, kann der UFI mit dem Programm des Bundesamtes für Gesundheit (Generator für eindeutige Rezepturidentifikationen) unter Verwendung der Schweizer Mehrwertsteuernummer generiert werden.

Hingegen kann für Produkte, die aus der EU importiert werden, der bestehende UFI aus der EU auch in der Schweiz verwendet werden.

Für neu in der Schweiz in Verkehr gebrachte Zubereitungen, Biozidprodukte und Dünger, die für private Verwenderinnen bestimmt sind, muss der UFI ab dem 1. Januar 2022 angebracht und gemeldet werden.

Alle Zubereitungen, Biozidprodukte und Dünger, die aufgrund der von ihnen ausgehenden physikalischen Gefahren oder Gesundheitsgefahren als gefährlich eingestuft werden, müssen ab dem 1. Januar 2026 mit dem UFI gekennzeichnet werden.



## Händedesinfektionsmittel

Händedesinfektionsmittel, die zur Verwendung durch Kundeninnen oder Passanten in öffentlichen Bereichen wie Einkaufszentren, Läden, Restaurants oder Transportstationen bereitgestellt werden, müssen folgenden minimalen Anforderungen genügen:

- Das Mittel ist für die Händedesinfektion vorgesehen und erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Allgemeinverfügung (Ausnahmebewilligung) des BAG oder ist zur Händedesinfektion zugelassen (Biozidprodukt, Produktart 1)
- Das Produkt ist wirksam gegen behüllte Viren und die minimale Einwirkzeit ist bekannt.
- Bei Spendersystemen ist sicherzustellen, dass die minimale Dosierung der Desinfektionsmittel eingehalten wird, in der Regel sind dies 3 - 4 ml

Nicht erlaubt bzw. nicht geeignet sind:

- Handreiniger, Handreinigungs- oder Hygiene-Gels und andere kosmetische Mittel
- Flächendesinfektionsmittel und Produkte ohne klare Angaben zur Wirkung oder zur Anwendung

Gebinde, die zur Verwendung bereitgestellt werden, müssen mindestens nachfolgende Kennzeichnungsvorschriften erfüllen:

- Bezeichnung des Produkts (Handelsname), Verwendungszweck (Händedesinfektionsmittel), Angaben zum Wirkstoff (Ethanol, Propanol etc.), Prozentgehalt
- Gegebenenfalls Informationen zu Allergenen (z. B. Duftstoffe)
- Gefahrenpiktogramm "Flamme" (falls zutreffend) und Signalwort "Gefahr"
- Einwirkzeit gegen Coronaviren (typischerweise 30 Sekunden)



# Kleinhandel mit gebrannten Wassern

**Die Abteilung Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser verzeichnete im Jahr 2020 gegenüber dem Vorjahr leicht höhere Steuereinnahmen.**

Im Kanton Graubünden waren zum Jahresende 2'434 Personen Inhaber einer Ausschank- oder Kleinhandelsbewilligung. Es wurden 375 neue Ausschank- und Kleinhandelsbewilligungen ausgestellt. Zudem wurden 135 Festwirtschaftsbewilligungen erteilt.

## Umsatz

Das Total der besteuerten Betriebe erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 101 Betriebe. Die Steuereinnahmen erhöhten sich gegenüber dem Vorjahr um 1.7 %.

Diese Zunahme mag in Anbetracht der mehrwöchigen Schliessung der Gastronomiebetriebe im März/April 2020 aufgrund der Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie auf den ersten Blick erstaunen. Zumal jedoch die Veranlagungsverfügungen und Rechnungen bereits im Januar zugestellt werden und sich die Steuern bei den Gastronomiebetrieben auf die bereits angekaufte Menge stützt, relativiert sich der direkte Einfluss der temporären Betriebsschliessungen im Berichtsjahr.

Ein ausserordentlicher Rückgang um 68 % wurde bei der Anzahl der bewilligten Festwirtschaften, Messen und Märkte mit Verkauf gebrannter Wasser verzeichnet. Zumal diese Pauschalabgaben jedoch grundsätzlich nur einen kleinen Teil der Steuereinnahmen ausmachen, fiel dieser Rückgang umsatzmässig nicht ins Gewicht. Diese Mindereinnahmen konnten durch die Steuern der über hundert neuen Betriebe wettgemacht werden.

## Forderungsverluste

Die Forderungsverluste erhöhten sich im Vergleich zum Vorjahr um geringe 5.25 % und betrug 0.41 % der Steuereinnahmen. In Anbetracht der angespannten finanziellen Lage zahlreicher Betriebe ist dies ein erfreuliches Resultat. Es gingen 20 Verlustscheine ein. Sieben Forderungen wurden abgeschrieben.

## Ausblick

Das erfreuliche Resultat der Steuereinnahmen im Berichtsjahr darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass infolge der Pandemie der Verkauf gebrannter Wasser in zahlreichen Betrieben stark rückläufig ist, sei dies im Zusammenhang mit temporären Betriebsschliessungen oder mit dem Ausbleiben der Kundschaft. Es werden Betriebe für immer geschlossen bleiben. Ob diese mit Neueröffnungen kompensiert werden können, ist nicht abschätzbar.

Die Auswirkungen der Pandemie auf den Umsatz der Steuern auf gebrannte Wasser werden sich somit erst in der Zukunft bemerkbar machen. Es muss jedoch mit einem Umsatzrückgang gerechnet werden.



Bild: © Cavan - stock.adobe.com

## Das Amt in Kürze

| <b>Lebensmittelsicherheit GR und GL</b> | <b>GR</b> | <b>GL</b> | <b>Kontrollen GR</b> | <b>Kontrollen GL</b> |
|---|-----------|-----------|----------------------|----------------------|
| Industriebetriebe                       | 91        | 19        | 43                   | 5                    |
| Gewerbebetriebe                         | 868       | 150       | 331                  | 47                   |
| Handelsbetriebe                         | 844       | 164       | 345                  | 44                   |
| Verpflegungsbetriebe                    | 2'618     | 413       | 1'289                | 117                  |
| Trinkwasserversorgungen                 | 349       | 52        | 65                   | 5                    |
| Untersuchte Trinkwasserproben           | -         | -         | 662                  | 97                   |
| Untersuchte Lebensmittelproben          | -         | -         | 1'353                | 163                  |

| <b>Tiergesundheit GR und GL</b>                 | <b>GR</b> | <b>GL</b> | <b>Kontrollen GR</b> | <b>Kontrollen GL</b> |
|---|-----------|-----------|----------------------|----------------------|
| Nutztierhaltungen inkl. Bienen und Aquakulturen | 3'588     | 703       | -                    | -                    |
| Grundkontrollen Primärproduktion                | -         | -         | 476                  | 90                   |
| Grundkontrollen Tierschutz                      | -         | -         | 565                  | 79                   |
| Registrierte Hunde                              | 13'905    | 2'641     | -                    | -                    |
| Bissvorfälle                                    | -         | -         | 235                  | 47                   |
| Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen     | -         | -         | 156                  | 43                   |
| in Nutztierhaltungen                            | -         | -         | 96                   | 19                   |
| in Heim- und Wildtierhaltungen                  | -         | -         | 60                   | 24                   |
| Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe          | 52        | 13        | 38                   | 6                    |
| Untersuchte Schlachtierkörper                   | -         | -         | 23'929               | 4'409                |
| Untersuchte Laborproben                         | -         | -         | 36'003*              | -                    |

| <b>Chemikaliensicherheit GR und GL</b> | <b>GR</b> | <b>GL</b> | <b>Kontrollen GR</b> | <b>Kontrollen GL</b> |
|--|-----------|-----------|----------------------|----------------------|
| Badebetriebe                           | 202       | 13        | 169                  | 18                   |
| Chemikalienbetriebe                    | 180       | 30        | 16                   | 2                    |
| Chemikalien/Zubereitungen              | -         | -         | 171                  | 8                    |

| <b>Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser GR</b> | <b>GR</b> | <b>GL</b> | <b>Kontrollen GR</b> | <b>Kontrollen GL</b> |
|---|-----------|-----------|----------------------|----------------------|
| Betriebe mit Jahresbewilligung                  | 2'434     | -         | -                    | -                    |
| Neu erteilte Jahresbewilligungen                | 375       | -         | -                    | -                    |
| Erteilte Festwirtschaftsbewilligungen           | 135       | -         | -                    | -                    |

\*) GR/GL gesamt

## Mitarbeitende

### Dienststellenleitung

|           |   |
|-----------|---|
| Assistenz | Dr. Giochen Bearth                      |
| EDV       | Daniela Pellegrini                      |
| Qualität  | Marie-Louise Degonda                    |
|           | Matthias Beckmann, Marie-Louise Degonda |

### Bereich Dienste

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Administration               | Corina Carl  |
|                              | Daniela Seiler, Leiterin   |
|                              | Nadine Aeschbacher, Julia Engi, Michael Hermann, Rahel Leuzinger, Alice Mengelt, Marianne Najj, Romina Palazzo, Stefania Savino, Saskia Stämpfli |
| Finanzen                     | Franco Caviezel, Leiter  |
|                              | Lydia Candeloro, Gertrud Casanova  |
| Personal/Facility/Sicherheit | Corina Carl  |

### Bereich Lebensmittelsicherheit/Labor

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Inspektorat Glarus            | Matthias Beckmann, Kantonschemiker   |
|                               | Peter Wagner, Leiter   |
|                               | René Manhart   |
| Inspektorat Ost               | Christian Ambühl, Leiter   |
|                               | Georg Huber, Kurt Huber, Johann Sandbichler  |
| Inspektorat West              | Dr. Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter  |
|                               | Kaspar Fausch, Thomas Halter, Meinrad Monsch   |
| Wasserinspektorat             | Matthias Beckmann, Leiter  |
|                               | Christian Gujan, Frank Maissen   |
| Chemielabor I                 | Nicole Battaglia, Leiterin   |
|                               | Conradin Capaul, Elizabeth Kammerer, Noline Mulder, Daniela Rada, Petra Schneider                                  |
| Chemielabor II                | Dr. Dietmar Baumann, Leiter  |
|                               | Barbara Bleuler, Marlies Dominioni, Bianca Gilardoni, Rosmarie Herzog, Simeon Hunziker, Eveline Künzi, Miranda Ott |
| Labor für Veterinärdiagnostik | Dr. Jon Paulin Zumthor, Leiter   |
|                               | Martina Darms, Jnes Grischott, Nicola Lörtscher, Sylvia Nerz, Gabriella Weidmann                                   |

### Bereich Tiergesundheit

|  |  |
|--|--|
| Bewilligungen Schlachtbetriebe             | Dr. Giochen Bearth, Kantonstierarzt  |
| Fachstelle Tierschutz, Nutztiere           | Dr. Adrian Schmitt   |
| Fachstelle Tierschutz, Wild- und Heimtiere | Dr. Iris Brunhart  |
|  | 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, Dr. Hanna Luchsinger, Dr. Anton Milicevic, Dr. Urs Probst, Andrea Schmid, David Walser |

### Abteilung Chemikaliensicherheit

|  |                         |
|--|-------------------------|
|  | Roland Fiechter, Leiter |
|  | Dr. Frank Rogano        |

### Abteilung Gastwirtschaftswesen

|  |             |
|--|-------------|
|  | Corina Carl |
|--|-------------|

# Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

# ALT



Bild: © JenkoAtaman - stock.adobe.com

## Impressum

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden  
Verwaltungszentrum Sinergia, Ringstrasse 10, CH-7001 Chur

Telefon 081 257 24 15  
Fax 081 257 21 49  
E-Mail [info@alt.gr.ch](mailto:info@alt.gr.ch)

Internet: [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)

Gestaltung: Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden