



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

ALT

Jahresbericht

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit



Inhalt

Vorwort	3
Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung	4
Kontrolle von Trink-, Bade- und Duschwasseranlagen	6
Inspektionen bei Inverkehrbringern von Chemikalien	7
Spektrum amtlicher Produktkontrollen	8
Milchqualität	11
Hof- und Weidetötung	12
Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE)	13
Die Tierversuchskommission	14
Import von Hunden	15
Sektionen im Labor für Veterinärdiagnostik	16
Bereich Dienste	17
Das Amt in Kürze	18



Foto Titelseite: © bit24 - stock.adobe.com
Foto: © liliya kulianionak - stock.adobe.com

Vorwort

«Wenn du schnell vorankommen willst, geh allein. Wenn du weit vorankommen willst, geh mit anderen!»

Afrikanische Weisheit

Liebe Leserin, lieber Leser

Ende September 2022 lud der Regierungspräsident und Vorsteher des Departementes für Volkswirtschaft und Soziales, Marcus Caduff, die Dienststellenleiter seines Departementes nach Wergenstein/Vargistagn zu einem Kaderanlass ein. Das gemütliche Dorf im Naturpark Beverin zeigte sich wettermässig von der rauhen Seite, liess aber erahnen, welch traumhafte Schönheit und Aussicht bei schönem Wetter erlebbar ist.

Regierungspräsident Marcus Caduff hat sachlich, aber für mich sehr nachhaltig dargelegt, was er in seiner zweiten Legislatur von uns erwartet. Mich verfolgen seit diesem Kaderanlass zwei Begriffe: Innovation und Kundenfreundlichkeit.

Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) 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, schafft nicht immer Freunde, ist nicht immer motivierend.

Innovation und Kundenfreundlichkeit beim ALT - wie soll das gehen? Klar, keine Kontrollberichte mehr, keine Verfügungen mit Rechtsmittelbelehrung und Strafandrohung, keine Strafanträge. Das ist die Lösung, innovativ und kundenfreundlich zugleich.

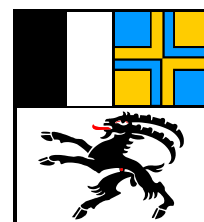
Ich schlafe einige Male darüber und bin mir plötzlich gar nicht mehr so sicher. Wie soll das funktionieren? Wie hat das wohl Regierungsrat Caduff gemeint? Was sagen meine Mitarbeitenden zu dieser Idee?

Zeit zieht ins Land. Eine Woche Ferien, andere Sorgen, andere Gedanken. Als ich mich in einer ruhigen Stunde mich hinsetze und das Vorwort zum Jahresbericht skizziere, sind die Begriffe wieder präsent: Innovation und Kundenfreundlichkeit!

Der Entschluss ist gefallen: Innovation und Kundenfreundlichkeit wird zum Leitthema des Jahres, nicht nur für mich, für alle. Es braucht keine grossen Würfe, Innovation und Kundenfreundlichkeit beginnen im Detail und im Kopf aller.

Immer wieder staune ich über die vielen und zielführenden Lösungen, welche erarbeitet werden können dank des Engagements und der Überzeugung unserer Mitarbeitenden. Gerne berichte ich nächstes Jahr an dieser Stelle, was wir zusammen erreicht haben.

Dr. Giochen Bearth, Amtsleitung



Aufgabe der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Verbraucherinnen und Verbraucher vor unsicheren Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen schützen – das ist Ziel und Zweck der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Wahrgenommen wird diese Aufgabe durch das Lebensmittelinspektorat, welches auch gegen irreführende Aufmachungen vorgeht.

Die Sorgfaltspflicht, nur sichere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in den Verkehr zu bringen, obliegt jenen, die diese Waren herstellen, behandeln, lagern, transportieren, in Verkehr bringen, ein-, aus- oder durchführen. Sie sind mittels Selbstkontrolle verpflichtet, dafür zu sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Die amtliche Lebensmittelüberwachung überprüft stichprobenweise die Selbstkontrolle und greift nötigenfalls intervenierend ein. Drei Inspektorinnen und -inspektoren und sieben Kontrolleurinnen und -kontrolleure des Lebensmittelinspektorats sind in Graubünden und Glarus unterwegs und überwachen ca. 5'370 registrierte Unternehmen. Vom Inspektorat Wasser und Chemikalien werden zusätzlich etwa 630 Trinkwasserversorgungen und Badebetriebe in beiden Kantonen kontrolliert (siehe nachfolgendes Kapitel).



Foto: © ALT – Keine gute Hygienepraxis



Foto: © industrieblick - stock.adobe.com

In Betrieben jeder Grösse, die mit Lebensmitteln umgehen, finden Kontrollen statt. Darunter fallen unter anderem Restaurants, Bistros, Cafés, Imbisseinrichtungen, Heimcaterer, Hotelküchen, Gemeinschaftsküchen, Kantinen und Speiseausgabestellen (Krankenhäuser, Pflegeheime, Schulen, Kindertagesstätten), Molkereien, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Fischverkaufsstellen, Getränkehändler, Tankstellenshops, Obst- und Gemüsehändler, Internethändler, handwerkliche Speiseeishersteller, Supermärkte und ihre Zentrallager, industrielle Hersteller von Lebensmitteln, Importeure, Exporteure, Hersteller von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken, Direktvermarkter landwirtschaftlicher Erzeugnisse, Wochenmärkte, Volksfeste und Transporteure. Der Kontrolle unterliegen zudem auch Betriebe, die kosmetischen Mittel, Schmuck, Geschirr, Töpfe, Besteck, Verpackungsmaterialien, Spielwaren, Tattoofarben und Bekleidung herstellen oder anbieten.

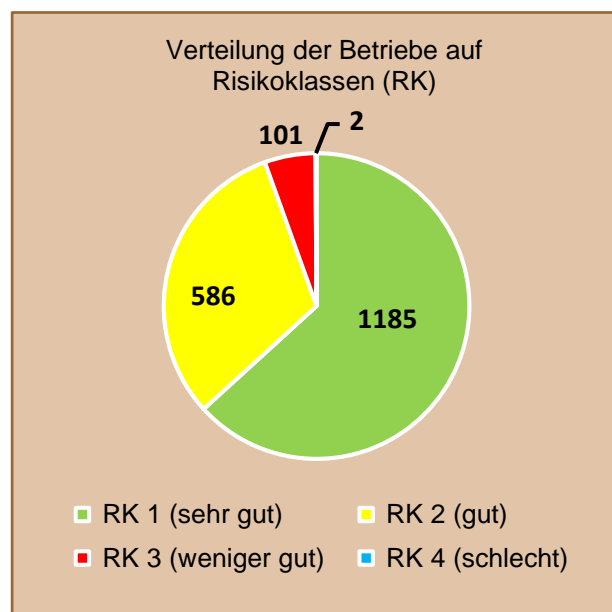


Foto: © Blickfang - stock.adobe.com

Bei den Kontrollen liegt der Fokus auf der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen hinsichtlich der betrieblichen Ausstattung, der Anwendung der guten Verfahrenspraxis, der Lebensmittelkennzeichnung und der Selbstkontrolle. Bei Verstössen gegen das Lebensmittelrecht ist die oder der Betriebsverantwortliche durch geeignete und wirksame Massnahmen dazu anzuhalten, die Vorschriften des Lebensmittelrechts zu beachten. Dabei stehen verschiedene Möglichkeiten zur Auswahl, im Normalfall terminierte Auflagen, aber auch kostenpflichtige Nachkontrollen sind möglich, Verbote oder vorübergehende Beschränkungen der Herstellung, Behandlung oder Inverkehr bringen von Erzeugnissen, die Beschlagnahme nicht gesetzeskonform hergestellter Erzeugnisse oder gar eine Strafanzeige beim zuständigen Departement.

Bestehen unmittelbare Risiken, erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eine öffentliche Warnung: Die Konsumentinnen und Konsumenten werden via Medien über die betroffenen Produkte informiert.

Zusammen mit den Trinkwasserversorgungen und Badebetrieben wurden im Berichtsjahr 1'916 Betriebskontrollen in 1'874 von insgesamt 6'006 in Graubünden und Glarus gemeldeten Betrieben durchgeführt. 49 % aller Inspektionen verliefen ohne Beanstandung. Die nachfolgende Grafik zeigt, welchen Risikoklassen die im Jahr 2022 kontrollierten Betriebe aufgrund ihres Inspektionsergebnisses zugeordnet wurden.



Kontrolle von Trink-, Bade- und Duschwasseranlagen

Für die Kontrolle der Trink-, Bade- und Duschanlagen ist das Wasser- und Chemikalieninspektorat verantwortlich. Zum einen, weil sich diese Kontrollen deutlich von jenen in Lebensmittelbetrieben unterscheiden, zum anderen, weil es Schnittstellen zur Chemikalienkontrolle gibt, z. B. wenn es um die Desinfektion von Badewasser geht.

Trinkwasseranlagen können physisch nur dort kontrolliert werden, wo sie oberirdisch zugänglich sind. Für die Wartung und den Unterhalt der vielen unterirdisch geführten Leitungen müssen zumindest Pläne vorgelegt werden können. Die meisten Inspektionen finden im Freien, in zu meist unwegsamem Gelände statt. Unsere Wasserkontrollleure müssen daher gut zu Fuss sein, um diese Aufgabe wahrnehmen zu können. 71 von 411 Trinkwasserversorgungen wurden im Berichtsjahr in Graubünden und Glarus von April bis November, solange es die Witterung zulies, kontrolliert. Mit einsetzendem Frost und Schnee müssen Inspektionen in Trinkwasserversorgungen eingestellt werden, da die meisten Anlagen dann nicht mehr sicher erreicht werden bzw. unter einer Schneedecke verschwinden. Dann folgen die Kontrollen in den Hallenbädern.



Foto: © Steffen Eichner - stock.adobe.com

Im Berichtsjahr wurden 61 von 218 Badebetrieben in Graubünden und Glarus einer Prüfung unterzogen. Dabei wird vor allem die Badewasserqualität kontrolliert: Es werden vor Ort Messungen durchgeführt, aber auch Proben zur vertieften Analyse ins Labor gebracht. Zudem werden Desinfektionsverfahren unter die Lupe genommen und der Einsatz von Chemikalien überprüft. Solche Kontrollen finden auch im Sommer statt, wenn die Freibäder Hochkonjunktur haben.



Foto: © ALT - Kontrolle einer Brunnenstube

Wegen der Legionellenproblematik werden Duschanlagen nicht nur in Bädern, sondern auch in sensiblen Einrichtungen wie Heimen und Spitälern sowie in Hotels beprobt. 114 Duschwasserproben wurden im Berichtsjahr in Graubünden und Glarus amtlich erhoben, von denen 13 Proben (11 %) wegen zu hoher Legionellenzahlen beanstandet werden mussten.



Foto: © Maridav - stock.adobe.com

Inspektionen bei Inverkehrbringern von Chemikalien

Zum Schutz der Gesundheit und der Umwelt unterliegt der Umgang mit gefährlichen Stoffen der Chemikaliengesetzgebung.

Die Chemikalieninspektoren kontrollieren im Rahmen ihres Vollzugsauftrags Betriebe, die der Chemikaliengesetzgebung unterstellt sind. Dabei handelt es sich um Betriebe, die Chemikalien herstellen, importieren oder verkaufen, sowie um Betriebe, die mit besonders gefährlichen Chemikalien verkehren und dafür eine Fachbewilligung benötigen (z. B. Schädlingsbekämpfer, Verantwortliche für die Badewasserdeseinfektion). Ebenfalls kontrolliert werden vermarktete Produkte, die der Chemikaliengesetzgebung unterstellt sind und die sowohl an berufliche als auch an private Verwender abgegeben werden. Zunehmend müssen auch Anbieter von Chemikalien auf Online-Plattformen kontrolliert werden.



Foto: © LIGHTFIELD STUDIOS - stock.adobe.com

Überprüft werden Stoffe und Zubereitungen (z. B. Farben, Duftstoffe oder Reinigungsmittel), Biozidprodukte (z. B. Desinfektionsmittel, Mückenrepellent), Pflanzenschutzmittel (z. B. Herbizide, Insektizide), Dünger sowie Gegenstände, wenn diese aufgrund ihrer Zusammensetzung verbotene Inhaltsstoffe enthalten oder besonderen Kennzeichnungsvorschriften unterliegen. Die Kontrollen werden sowohl vor Ort in den Betrieben als auch online durchgeführt (z. B. Überprüfung von Webshops). Im Rahmen der Kontrolltätigkeit werden unter anderem die Anmeldung und Registrierung der hergestellten, importierten und in Verkehr gebrachten Produkte, die Sachkenntnis der Verkäufer und die Selbstkontrolle überprüft. Zudem wird stichprobenweise kontrolliert, ob die Werbung und Kennzeichnung der Chemikalien (z. B. in Katalogen, Inseraten oder Internetseiten) den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Das Inspektorat leistet damit einen wichtigen Beitrag zum sicheren Umgang mit Chemikalien.

Im Umgang mit Chemikalien sind zudem die Vorschriften des Umwelt-, Arbeitnehmer- und Brandschutzes zu beachten. In diesen Bereichen sind andere kantonale Fachstellen mit der Aufsicht beauftragt.

Foto: © encierro - stock.adobe.com



Spektrum amtlicher Produktkontrollen

Risikobasierte, amtliche Probenahmen in Betrieben, die mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen umgehen, gehören zur Aufgabe eines jeden Kontrollorgans. Eine eingehende analytische Untersuchung der erhobenen Proben erfolgt im Labor des ALT, aber auch mit kantonalen Partnerlaboratorien wird zusammengearbeitet.

Die Überprüfung erfolgt insbesondere hinsichtlich der mikrobiologischen Anforderungen, des Gehaltes an Rückständen, Kontaminanten oder unerwünschten Stoffen, der Zusammensetzung, der Kennzeichnung oder Aufmachung. Zum Probenumfang gehören z. B. Fleischerzeugnisse, Honig, Käse, Backwaren, Obst und Gemüse, Nahrungsergänzungsmittel, Trink-, Bade- und Duschwasser, vorgekochte Speisen und vieles andere mehr. Beanstandungsgründe können zum Beispiel eine zu hohe Gesamtkeimzahl, eine Kontamination mit pathogenen Keimen (z. B. Salmonellen in Hackfleisch, Listerien in Käse), zu hohe Gehalte an Schimmelpilzgiften in Getreide, Pflanzenschutzmitteln in Gemüse oder Schwermetallen in Fisch sein. Aber auch nicht deklarierte Allergene oder täuschende Mengenangaben sind zu beanstanden.

Pestizidrückstände in Obst und Gemüse

In der Risikowahrnehmung der Bevölkerung schneiden Pflanzenschutzmittel (Pestizide) bekanntermassen schlecht ab, obwohl deren Einsatz stark reguliert ist. Dies mag vielleicht auch damit zusammenhängen, dass «Chemie» in der menschlichen Ernährung eine generell geringe Akzeptanz erfährt. Im Laufe des Jahres 2022 haben die Kontrolleurinnen und Kontrolleure im Bündner Detailhandel 30 Obst- und Gemüseproben amtlich erhoben und im Kantonalen Labor Zürich auf über 500 verschiedene Pestizidrückstände (Wirkstoffe und deren Abbauprodukte) untersuchen lassen. In den drei untersuchten Früchten des Biolandbaus - Himbeeren und Heidelbeeren aus Spanien sowie Aprikosen aus Italien - konnten erwartungsgemäss keine Pestizidrückstände nachgewiesen werden. In den 15 Früchten des konventionellen Landbaus (Beeren, Kern- und Steinobst) wurden hingegen zwischen zwei (Heidelbeeren aus Spanien) und zehn Wirkstoffe oder deren Abbauprodukte nachgewiesen (Pfirsiche aus Spanien und Erdbeeren aus der Schweiz). Das es auch anders geht, zeigten Mirabellen aus konventionellem Schweizer Landbau, welche frei von Rückständen waren.



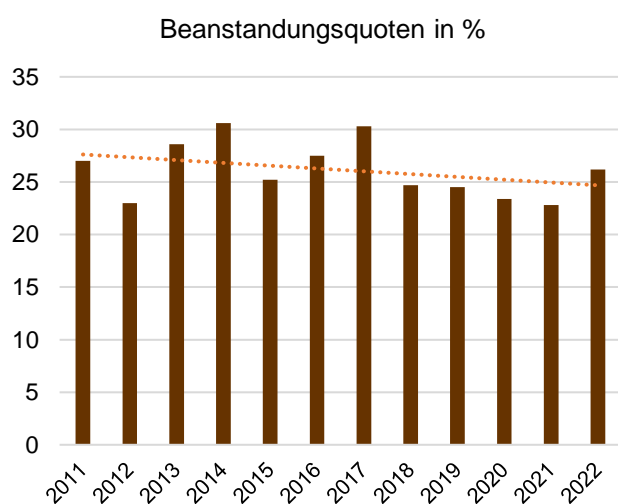
Ein auffällig grosses Spektrum an Pestizidrückständen wiesen auch sechs Proben von Salat, Spinat und Mangold auf: Vier bis elf Wirkstoffe oder deren Abbauprodukten wurden nachgewiesen, allerdings ohne Höchstwertüberschreitungen. Von den sechs, in zwei asiatischen Supermärkten erhobenen Proben aus Thailand (Mango, Papaya und Bohnen), Sri Lanka (Okra und Auberginen) und der Dominikanischen Republik (Auberginen), mussten jeweils die Auberginen mit einem zu hohen Rückstandsgehalt des Wirkstoffs Thiabendazol beanstandet werden. Diese Proben enthielten denn auch neun resp. zwölf verschiedene Wirkstoffe oder deren Abbauprodukte. Die Anordnung von Verwaltungsmassnahmen erging an den Schweizer Importeur der Auberginen.

Zubereitete Speisen aus Verpflegungsbetrieben

Dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit sind ca. 3'000 in Graubünden und Glarus ansässige Verpflegungsbetriebe wie Restaurants, Kantinen, Spitalküchen oder Catering-Services gemeldet, welche von der amtlichen Lebensmittelkontrolle nicht nur regelmässig kontrolliert, sondern auch beprobt werden.

Gegenstand der Probenahme sind zubereitete Speisen, welche je nach Zusammensetzung als heikel gelten, da sie bei unsachgemässer Zubereitung oder Lagerung schnell verderben können. Als Nachweis der guten Verfahrenspraxis im Gastgewerbe gilt unter anderem die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien gemäss der Branchenleitlinie von GastroSuisse. Werden die Grundregeln der Lebensmittelhygiene betreffend Personal, Infrastruktur, Warenbeschaffung, Produktion, Temperaturführung, Lagerung und Entsorgung beachtet, ist davon auszugehen, dass die hergestellten Speisen mikrobiologisch einwandfrei sind und bedenkenlos konsumiert werden können.

Im Jahr 2022 wurden 917 Proben in Verpflegungsbetrieben amtlich erhoben, wovon 229 (25.0 %, Vorjahr: 23.1 %) die mikrobiologischen Vorgaben der Gastrobranche nicht erfüllten. In Betrieben mit sehr unbefriedigenden Resultaten wurden Nachkontrollen durchgeführt, um den Erfolg der eingeleiteten Verbesserungsmaßnahmen zu überprüfen. Hier mussten sogar 30 von 82 Proben (36.6 %, Vorjahr: 24.6 %) beanstandet werden. Zu guter Letzt wurden noch 34 Proben ad hoc erhoben, von denen zwölf (35.3 %, Vorjahr: 9.1 %) zu beanstanden waren. In der Summe erfüllten 271 von 1'033 Proben die mikrobiologischen Anforderungen der Branche nicht (26.2 %, Vorjahr: 22.8 %). Auch wenn das Ergebnis im Bereich der Vorjahre liegt, wäre eine deutliche Verbesserung der Situation wünschenswert. Häufige Pächterwechsel und ein Mangel an Fachkräften stehen dem oftmals gegenüber. Eine enge Begleitung durch die amtliche Lebensmittelkontrolle wird auch in Zukunft notwendig sein.



Qualität von Berg- und Alpkäse überprüft

Im Sommer wird auf ca. 160 Alpen des Bündner- und Glarnerlands aus Alpmilch Alpkäse hergestellt. Die Herstellung ist sehr anspruchsvoll, da die zur Verfügung stehende Infrastruktur nicht immer auf dem neusten Stand ist. Sobald sich das Milchvieh im Tal befindet, wird in den modern eingerichteten 58 Talsennereien Bergkäse aus Bergmilch hergestellt. Käse hat betreffend Hygiene, Zusammensetzung und Deklaration den gesetzlichen Anforderungen zu genügen.

Zwischen Januar und September 2022 wurden 25 Berg- und Alpkäseproben amtlich erhoben und im Labor untersucht. Bei den Proben wurde die mikrobiologische Qualität (Salmonellen, Listerien, *E. coli*), der Gehalt an Fett und Wasser, die Wärmebehandlung der Käseemilch, die Verwendung von Lysozym und die Deklaration überprüft. Rund die Hälfte der Proben erfüllte alle geprüften Kriterien. Lediglich ein Schafsfrischkäse und ein Alpkäse waren von ungenügender mikrobiologischer Qualität. Einmal mehr zeigt sich, dass die Herstellung von Frischkäse hygienisch heikel ist. Die Ursache für die Beanstandung beim Alpkäse ist hingegen vielmehr als hygienische Vernachlässigung beim Abpacken zu werten. Hier sind eine gute Händehygiene und die Verwendung sauberer Käsemesser von entscheidender Bedeutung.

Im Gegensatz dazu waren zwölf von 25 Käseproben mangelhaft deklariert. Teils waren die Angaben zur Fettgehalts- oder Festigkeitsstufe nicht korrekt oder widersprüchlich, vereinzelt wurde auch die Wärmebehandlung der Käseemilch falsch deklariert. Aufgrund fehlender Angaben (Kaseinmarke, Warenlos) war die Rückverfolgbarkeit zum Hersteller nicht immer gewährleistet.

Fazit: Die mikrobiologische Beschaffenheit von Berg- und Alpkäse ist ausgezeichnet. Bei der Deklaration gibt es noch «Luft nach oben». Verkaufsstellen von Berg- und Alpkäse müssen von den Sennereien korrekte Produktangaben erhalten. Die Verkaufsstellen wiederum müssen diese Informationen korrekt an die Konsumentinnen und Konsumenten weitergeben.



Foto: © ALT – Käsekeller mit Alpkäse

Mikrobiologische Qualität von Salatsaucen

Viele Restaurants, aber auch Hofläden und andere kleine Lebensmittelbetriebe, bieten ihre eigenen, handwerklich hergestellten Salatsaucenreationen an. Aber wie steht es um deren mikrobiologische Beschaffenheit? Dieser Frage ist die amtliche Lebensmittelkontrolle der Kantone AI, AR, GL, GR, LU, NW, OW, SG, SH, SZ, TG, UR, ZG und ZH im Zeitraum von Januar bis September 2022 in einer konzertierten Aktion nachgegangen.

Salatsaucen und Dressings werden als mehr oder weniger klare Essig-Öl-Emulsionen oder als mit Mayonnaise oder Milchprodukten verdickte Saucen angeboten. Den Saucen werden zumeist Essig-, Milch- oder Zitronensäure zur Säuerung, Konservierung und pH-Wertabsenkung beige-mischt. Der pH-Wert ist ein Mass für den Säuregehalt einer Probe. PH-Werte unter 4.5 wirken sich allgemein wachstumshemmend auf Krankheitskeime aus.

Die 126 untersuchten Salatsaucen, davon 21 aus Graubünden und Glarus, erwiesen sich fast alle als mikrobiologisch einwandfrei und dies sowohl zum Zeitpunkt der Erhebung als auch am Ende ihrer Haltbarkeit. Nur eine Probe wurde wegen einer zu hohen Gesamtkeimzahl beanstandet. Die Höchstwerte weiterer untersuchter mikrobiologischer Parameter wie *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, koagulasepositiver Staphylokokken, Enterobacteriaceen, Hefen und Schimmel erwiesen sich alle als in Ordnung. Der pH-Wert lag mehrheitlich unter 4.5 und dies auch über den gesamten Zeitraum der Haltbarkeit. Allerdings führte die Kennzeichnung zu einigen Beanstandungen (32 %). Am häufigsten wurde eine mangelhafte Allergendecklaration oder eine fehlende Produktionslandangabe beanstandet. Auch eine in Graubünden erhobene Salatsauce musste wegen Deklarationsmängeln beanstandet werden. Insgesamt betrachtet aber ein hervorragendes Ergebnis dieser konzertierten Aktion.



Foto: © vanillaechoes - stock.adobe.com

Badewasserqualität in Hallenbädern

Badebetreiber sind im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss Lebensmittelgesetz dazu verpflichtet, die Badewasserqualität jederzeit sicherzustellen. Um die Einhaltung der Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung durch die Betreiber der Badeanlagen zu überprüfen, werden durch die Wasserkontrolleure amtliche Probenahmen vorgenommen. Die Resultate 2022 zeigen eine Verbesserung gegenüber dem Vorjahr. Handlungsbedarf seitens der Betriebsverantwortlichen bezüglich der Wahrnehmung der Selbstkontrolle besteht jedoch weiterhin.



Foto: © Kara - stock.adobe.com

Im Jahr 2022 haben die Wasserkontrolleure in 82 Bündner und Glarner Einrichtungen wie Hotels, Stockwerkeigentümergeinschaften und Hallenbädern 119 Schwimmer-, Plansch- und Rutschbecken sowie Whirlpools an Ort und Stelle auf den pH-Wert und Chlorgehalt hin geprüft und Proben für weitergehende Untersuchungen im Labor erhoben. Das Badewasser wurde dort hinsichtlich weiterer Parameter analysiert, für die in der Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung Höchstwerte festgelegt sind. 40 der 119 Proben (34 %, Vorjahr: 47 %) mussten bezüglich einem oder mehrerer Parameter beanstandet werden. Die festgelegte Konzentration für Chlor als Desinfektionsmittel wurde 16-mal nicht eingehalten. Der Grenzwert für Chlorat wurde 20-mal, für gebundenes Chlor neunmal, für die Mikrobiologie achtmal, für den pH-Wert und Harnstoff je siebenmal, für Trihalomethane dreimal und für die Trübung zweimal überschritten. 35 von 82 kontrollierten Einrichtungen (43 %) waren von einer Beanstandung betroffen und wurden aufgefordert, Massnahmen zur Sicherstellung einer einwandfreien Badewasserqualität umzusetzen.

Die Beanstandungsquote fiel im Jahr 2022 zwar tiefer aus als im Vorjahr, aber noch immer auf hohem Niveau. Es besteht weiterhin Handlungsbedarf in vielen Einrichtungen bezüglich der Wahrnehmung der gesetzlichen Selbstkontrollpflicht.

Milchqualität

Die Sicherung der Milchqualität liegt grundsätzlich in der Eigenverantwortung der Tierhaltenden. Stichprobenweise finden amtliche Kontrollen der Primärproduktion auf dem landwirtschaftlichen Betrieb statt (siehe auch Jahresbericht 2020). Zusätzlich sind Milchprüfungen im Labor weitere Instrumente zur Sicherung der Milchqualität.

In der Milchprüfung werden die Keimzahl (Hygiene), die Zellzahl (Eutergesundheit) und mögliche Hemmstoffe (Antibiotika, Reinigungsmittel) zweimal monatlich geprüft. Die Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) gibt die Grenzwerte für die Kriterien vor (siehe Tabelle). Laut der Milchprüfungsverordnung (MiPV) muss das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit als kantonale Vollzugsstelle bei drei Überschreitungen der Keimzahl in vier Monaten, vier Überschreitungen der Zellzahl in fünf Monaten und bei jedem Hemmstoffnachweis eine Milchliefer Sperre aussprechen.

In Graubünden und Glarus kommt es aufgrund von Überschreitungen der Keimzahl fast nie und aufgrund von Überschreitungen der Zellzahl sehr selten zu Milchliefer Sperren. Die Milchproduzenten werden über die Milchprüfungsergebnisse informiert und ergreifen in der Regel Massnahmen, bevor es zu einer Sperre kommt. Mit durchschnittlich etwa fünf Fällen pro Jahr sind Milchliefer Sperren aufgrund von Hemmstoffnachweisen am häufigsten. Da bereits geringste Mengen an Antibiotika und anderen Hemmstoffen zu einem positiven Testergebnis und einer sofortigen Sperre führen, reicht einmalig ein kleiner Fehler im Umgang mit diesen Stoffen, um auch in ansonsten hervorragend geführten Betrieben zu einer Milchliefer Sperre zu führen.

Hygienische Anforderungen an Kuhmilch laut Art. 8 der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 80 000 ¹
Somatische Zellen (pro ml)	< 350 000 ¹
Hemmstoffe	nicht nachweisbar

Ein pro Monat ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Proben je Kalendermonat

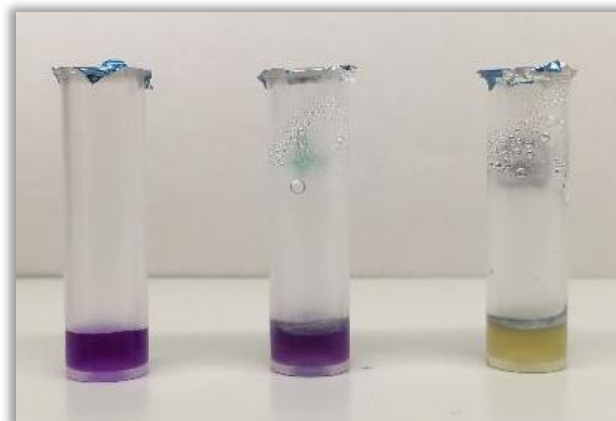


Foto: © ALT – Delvo Test

Delvo-Test zum Nachweis von Hemmstoff in der Milch

- Links:** unbenutztes Teströhrchen
- Mitte:** nach Inkubation mit hemmstoffhaltiger Milch
- Rechts:** nach Inkubation mit hemmstofffreier Milch

Im Falle einer Milchliefer Sperre werden der Milchproduzent und dessen Milchkäufer mit Verfügung informiert, dass sie die Milch nicht mehr abliefern bzw. annehmen dürfen. Sie müssen nachhaltige Massnahmen ergreifen, um die Kriterien wieder zu erfüllen. Im Falle eines Hemmstoffnachweis unterstützt das ALT den Milchproduzenten bei der Ursachensuche, sodass diese bald behoben werden kann. Anschliessend nimmt das ALT auf dem Betrieb eine Milchprobe und untersucht sie mittels Delvo-Test. Im Test enthaltene Bakteriensporen wachsen innerhalb der dreistündigen Inkubation und produzieren Säure, welche den Farbindikator von violett nach gelb umschlagen lässt. Enthält die zugegebene Milch jedoch Hemmstoffe, so können die Bakterien nicht wachsen und das Röhrchen bleibt violett (siehe Foto).

Ist die amtliche Milchprobe einwandfrei, so werden Milchproduzent und -käufer informiert, dass die Milch wieder in Verkehr gebracht werden darf.

Hof- und Weidetötung

Seit dem 1. Juli 2020 erlaubt die eidgenössische Gesetzgebung die Hof- und Weidetötung. Im Unterschied zur herkömmlichen Schlachtung erfolgt die Betäubung und Entblutung auf dem Herkunftsbetrieb und der Lebendtransport entfällt.

Die Hof- und Weidetötung ist bewilligungspflichtig. Im Kanton Graubünden und Glarus wurden bis Ende 2022 sieben definitive (sechs für Rinder und eine für kleine Wiederkäuer) und eine provisorische Bewilligung für die Hof-tötung. Für die Weidetötung wurden keine Bewilligungen ausgestellt.

Hoftötung:

Betäubung mittels Bolzenschuss, Entblutung und anschliessender Transport in eine bewilligte Schlachttanlage zur Schlachtung.

Weidetötung:

Betäubung mittels Schusswaffe auf Distanz, Entblutung und anschliessender Transport in eine bewilligte Schlachttanlage zur Schlachtung.



Fotos: © Mathias Schmid, Fidaz - Die Überprüfung einer korrekten Betäubung ist Teil der amtlichen Überwachung.

Während der provisorischen Bewilligung werden die ersten fünf Hof-tötungen amtlich überwacht. Werden alle Arbeitsschritte korrekt ausgeführt, wird eine definitive Bewilligung ausgestellt. Danach wird die Hof-tötung stichprobenweise und risikobasiert überwacht. In jedem Fall ist immer eine amtliche Schlachttieruntersuchung vorgeschrieben.

Anfragen für die Bewilligung der Hof-tötung halten sich in Graubünden und Glarus in Grenzen. Der im Vergleich zur "normalen" Schlachtung doch grössere infrastrukturelle und finanzielle Aufwand könnte diese Tatsache begründen. Die dichte geografische Abdeckung der Kantone Graubünden und Glarus mit gut geführten Schlachtbetrieben könnte ein weiterer Grund sein, dass von der Hof-tötung wenig Gebrauch gemacht wird. Kurze Lebendtransporte und kleine Wartezeiten im Schlachtbetrieb werden offensichtlich für die Schlachttiere als zumutbar beurteilt.



Foto: © ALT - Das Tier ist bereits an die Fixation gewöhnt und die Aufhänge-Einrichtung steht bereit



Foto: © Mathias Schmid, Fidaz - Das Blut muss aufgefangen und mit dem Tierkörper in den Schlachtbetrieb zur Entsorgung verbracht werden.

Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE)

Die CAE ist eine auszurottende Tierseuche der Ziegen mit sehr unterschiedlichen Krankheitsanzeichen. Erreger sind sogenannte Lentiviren. Je nach Alter der betroffenen Tiere können Hirn- und Gelenkentzündungen oder Euterentzündungen vorkommen. Für den Menschen ist die Krankheit ungefährlich.

Sanierung

Die Caprine Arthritis-Encephalitis (CAE) verursachte jahrzehntlang in den Ziegenbeständen der Schweiz bedeutende Verluste. Ein aufwendiges und intensives Sanierungsprogramm führte schlussendlich zum Erfolg. Seit Juni 2016 wurden schweizweit keine Fälle mehr gemeldet und seit Ende 2018 gilt die Schweizer Ziegenpopulation offiziell als CAE-frei.



Foto: © Prof. G. Bertoni, IVI Bern – Struktur des Erbgutes des CAE-Virus

Gefährdung der Sanierung

Die Situation im nahen Ausland sieht aber zum Teil anders aus. Ende 2021 mussten verwilderte italienische Ziegen, die über die grüne Grenze nach Graubünden kamen, durch die Wildhut erlegt werden. Die serologische Untersuchung dieser Tiere durch das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit bestätigte die Vermutung. Die Tiere waren Träger des CAE-Virus. Da diese Tiere keinen Kontakt zu heimischen Ziegen gehabt hatten, mussten damals keine weiteren Massnahmen getroffen werden.

Im Juni 2022 wurden aufgrund eines klinischen Verdachts zwei Ziegen eines Prättigauer Betriebes auf CAE-Antikörper untersucht. Bei einem Tier war der Befund positiv. In der heutigen Seuchensituation muss ein serologisch positives CAE-Testresultat bei Ziegen kritisch beurteilt werden.

Unter Beurteilung verschiedener Kriterien geht es darum zu unterscheiden, ob es sich tatsächlich um ein infektiöses Geschehen und damit um einen CAE-Fall im Sinne der Tierseuchenverordnung handelt oder ob es sich bei positiven Tieren um Einzelreagenten handelt, die für andere Tiere nicht infektiös sind und das Virus nicht mehr weiterverbreiten (sogenannte «Sackgasseninfektion»).

Das ALT hat im konkreten Fall weitere Massnahmen eingeleitet. Insgesamt wurden sechs Tiere positiv auf CAE-Antikörper getestet. Es konnte eine zusammenhängende Infektionskette nachgewiesen werden und die Tiere mussten geschlachtet werden.

Die epidemiologischen Untersuchungen haben ergeben, dass ein Kontakt mit ausserkantonalen bzw. sogar ausländischen Tieren nicht auszuschliessen war.

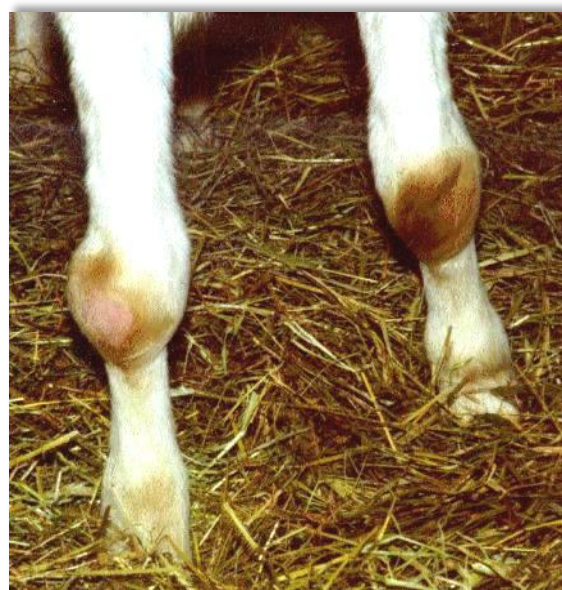


Foto: © Prof. G. Bertoni, IVI Bern – Eines der typischen Symptome der CAE sind geschwollene Carpalgelenke

Fazit

Es ist nicht auszuschliessen, dass die CAE über die grenznahen italienischen Weiden und Sömmerungsgebiete nach Graubünden eingeschleppt wird und den für die Schweiz geltenden Status "CAE-frei" gefährdet. Gerade dort, wo verwilderte Ziegen über die Grenze wechseln, müssen die Tierhaltende und Wildhut solche Vorkommnisse zeitnah dem ALT melden, damit zielführende Massnahmen eingeleitet werden können.

Die Tierversuchskommission

Jeder einzelne Tierversuch, der im Kanton Graubünden oder Glarus durchgeführt werden soll, muss vorgängig vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit bewilligt werden. Mit dem Ziel, die Tiere vor nicht gerechtfertigten Belastungen zu schützen. Bei denen die nicht gerechtfertigt werden können, erhält das ALT im Bewilligungsverfahren die fachliche Unterstützung von der Tierversuchskommission (TVK).

Wer entscheidet, ob ein Tierversuch gerechtfertigt ist? Grundsätzlich muss jeder Gesuchsteller, der für seine Arbeit bzw. Forschung Tiere einsetzt und diese einer gewissen Belastung aussetzt, im Rahmen der Güterabwägung aufzeigen, dass diese Belastung für das einzelne Tier gerechtfertigt ist. Es obliegt den einzelnen Mitgliedern der TVK, mit ihrem unabhängigen Fachwissen zu prüfen, ob der angestrebte Erkenntnisgewinn oder der wissenschaftliche, gesellschaftliche, medizinische oder ökologische Nutzen die Belastungen für die Tiere zu rechtfertigen vermag.

Die bei den Kantonen Graubünden und Glarus eingehenden Gesuche sind unterschiedlicher Natur; von chirurgischen über wildtierbiologischen bis hin zu ethologischen Fragen werden jährlich nachgegangen. Entsprechend breit muss das Fachwissen innerhalb der Tierversuchskommission abgedeckt sein.



Foto: © Die kantonale Tierversuchskommission Graubünden (v.l.n.r.: Dr. med. vet. Daniel Damur, Dr. med. Thomas Müller, Peter Bernhard, Tina Gartmann, Dr. Claudio Signer)



Foto: © Claudio Signer: Kontrolle eines Feldversuches in Graubünden

Die Regierung wählt alle vier Jahre gestützt auf Art. 3 der kantonalen Veterinärgesetzgebung die Mitglieder TVK und bestimmt das Präsidium. Die einzelnen Mitglieder vertreten ethische, medizinische und tierschützerische Aspekte. Forschende verwenden für die Erfassung ihrer Bewilligungsgesuche, Berichte und Meldungen rund um Tierversuche die Webapplikation animex-ch. Über diese Plattform gelangen die Gesuche, die primär in Graubünden oder Glarus durchgeführt werden, als erstes zum ALT, das die Vorprüfung der Gesuche übernimmt und bei Bedarf zur Überarbeitung an die Forschenden zurückschickt. Danach geht das Gesuch weiter zur Beurteilung an die einzelnen Mitglieder der Tierversuchskommission, die es zuerst für sich beurteilen, bei Bedarf den Antragsstellenden Rückfragen stellen und im Rahmen der regelmässig stattfindenden Sitzungen Empfehlungen zu Händen des ALT formulieren. Den endgültigen Entscheid über die Bewilligung trifft das ALT meist basierend auf der Empfehlung der Tierversuchskommission.

Ebenfalls zum Pflichtenheft der TVK gehören Inspektionen sowohl von Versuchstierhaltungen als auch von Tierversuchen, sobald diese durchgeführt werden.

Die Wahl der TVK und des Präsidiums erfolgt durch Regierung gestützt auf Art. 3 der kantonalen Veterinärgesetzgebung (VetG) als nebenamtliche kantonale Mitarbeitende.

Anzahl der behandelten Tierversuchsgesuche im Jahre 2022:

- Schweregrad 0 (keine Belastung) = 5 Stück
- Schweregrad 1 (leichte Belastung) = 8 Stück
- Schweregrad 2 (mittlere Belastung) = 19 Stück
- Schweregrad 3 (schwere Belastung) = 2 Stück

Import von Hunden

Jährlich finden ca. 50 000 Hunde ein neues Zuhause hier in der Schweiz, rund die Hälfte davon stammt aus dem Ausland. Die Gründe für den Kauf eines ausländischen Hundes sind unterschiedlich. Finanzielle Aspekte, Mitleid mit notleidenden Hunden im Ausland aber auch der Wunsch nach exotischen in der Schweiz nicht verfügbaren Hunderassen stehen im Vordergrund.

Unabhängig der Beweggründe für die Anschaffung eines ausländischen Hundes sind beim Import der Tiere die gesetzlichen Vorgaben zu befolgen. Weil Hunde, Katzen und Frettchen bei der Einreise in die Schweiz Tierseuchen wie die Tollwut einschleppen können, gelten für sie spezielle Einreisevorschriften. Daher müssen sie zum Beispiel bereits vor der Einreise durch einen Tierarzt untersucht, gekennzeichnet und je nach Alter gegen Tollwut geimpft werden. Zudem müssen die Tiere je nach Alter und Herkunft verschiedene Dokumente vorweisen und bei einer definitiven Einreise auch beim Schweizer Zoll gemeldet und dort die Mehrwertsteuer entrichtet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Einreise über einen besetzten Grenzübergang und während der Öffnungszeiten des Schweizer Zolls zu erfolgen hat, eine Anmeldung via Anmeldebox oder über die Applikation QuickZolls ist nicht erlaubt.



Foto: © Tierheim und Tierhotel Arche Chur

Die definitive Einreise von kupierten Hunden ist grundsätzlich verboten, wobei beim Umzug nach Einreichen eines Gesuchs Ausnahmen gemacht werden können. Anschliessend an die Einreise sind die Hunde innerhalb von zehn Tagen durch den Importeur bei einem Tierarzt vorzustellen und auf der Datenbank «Amicus» zu registrieren. Werden Tiere zur Weitervermittlung in die Schweiz importiert, gelten für die Importeure zusätzlich spezielle Vorschriften. Diese Tätigkeit ist zudem bewilligungspflichtig.

Trotz wiederholter Informationskampagnen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen erfüllt ein beachtlicher Anteil der importierten Hunde die gesetzlichen Auflagen für den Import nicht, unabhängig davon zu welchem Zweck die Tiere importiert werden. Jährlich werden deswegen unzählige Bussen ausgesprochen, je nach Herkunft müssen die Tiere auch in Quarantäne oder werden sogar in das Herkunftsland zurückgewiesen. Ist das Tollwutrisiko zu hoch und die Rückweisung nicht möglich, müssen die Tiere im Härtefall zur Sicherheit der Bevölkerung und anderer Tiere euthanasiert werden, denn eine Abklärung, ob ein Tier das Tollwutvirus trägt, ist nur nach dem Tod möglich. Glücklicherweise handelt es sich hier jedoch ausschliesslich um Einzelfälle.

Erfreulich ist allemal, dass durch die enge Zusammenarbeit zwischen der Eidgenössischen Zolldirektion, den kantonalen Veterinärämtern und den praktizierenden bis jetzt die Einschleppung bzw. der Ausbruch einer Seuche wie zum Beispiel Tollwut verhindert werden konnte.



Foto: © Tierheim und Tierhotel Arche Chur

Sektionen im Labor für Veterinärdiagnostik

Die pathologische Untersuchung von verstorbenen oder euthanasierten Tieren ist ein wichtiges Angebot des Labors für Veterinärdiagnostik in Chur. Für Tierärztinnen und Tierärzte ist diese Dienstleistung die einzige dieser Art in der Südostschweiz.



Foto: © ALT - Der Gebärmutterhals einer hochträchtig verstorbenen Kuh war um mehr als 360° verdreht (Torsio uteri)

Im Labor für Veterinärdiagnostik werden jedes Jahr zwischen 50 und 60 Tierkadaver pathologisch untersucht. Die pathologische Untersuchung dient der Abklärung von Erkrankungs- bzw. Todesursachen und beinhaltet die Durchführung einer Sektion und einer makroskopischen Befunderhebung. Gegebenenfalls werden nach Rücksprache mit der Tierärzteschaft weiterführende Untersuchungen eingeleitet. Dabei kann es sich zum Beispiel um histologische Gewebebeurteilungen oder parasitologische, virologische und bakteriologische Untersuchungen handeln. Die daraus resultierenden Erkenntnisse werden in die Diagnostik miteinbezogen.

In der Sektionsdiagnostik werden zum einen privatrechtliche Aufträge von Tierärztinnen und -ärzten ausgeführt, zum anderen dient sie aber auch zur Beurteilung und Dokumentation von Tierschutzfällen sowie zur Abklärung von Seuchenverdachtsfällen.

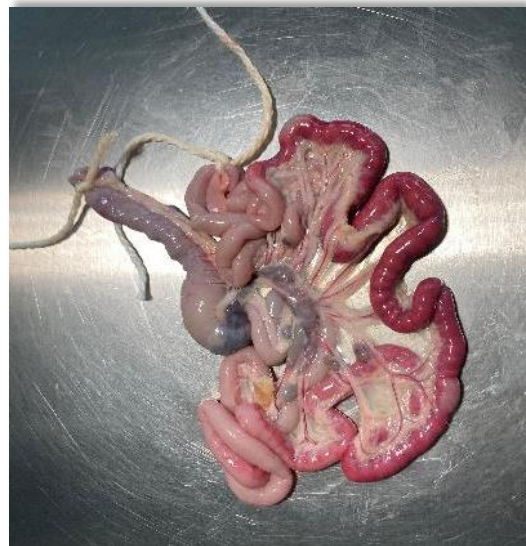


Foto: © ALT - Gesamtes Darmkonvolut einer an unstillbarem Durchfall erkrankten Katze. Gut zu erkennen ist die durch das Parvovirus verursachte schwere Darmentzündung (dunkelrote Darmabschnitte).

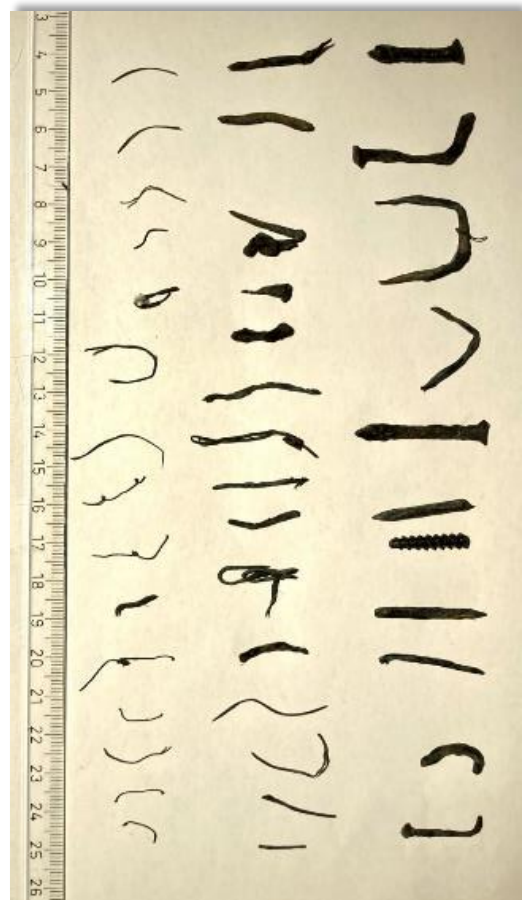


Foto: © ALT - Schrauben, Nägel und Drähte gefunden im Netzmagen einer Kuh mit Magen-Darm-Symptomatik

Bereich Dienste

Im Jahr 2022 wurde im ALT der Bereich Dienste mit den Abteilungen Personal/Facility, Administration Tiergesundheit und Administration Lebensmittelsicherheit neu organisiert. Als «Dienstleister» des Amtes ist der Bereich Dienste für verschiedene Aufgaben verantwortlich und zentral organisiert

Als wichtige Drehscheibe fungiert der Empfang als Erstkontakt für interne und externe Anliegen. Nebst regem Kundenkontakt ist der Empfang zuständig für alle Probeneingänge inklusive Erfassung für das mikrobiologische und chemische Labor.

Als erste Anlaufstelle für den Probeneingang kommt dem Empfang somit eine grosse Bedeutung zu. Bei den Proben handelt es sich vorwiegend um amtliche Probenahmen, Proben von anderen Ämtern sowie Proben von Privatpersonen. Untersucht werden mehrheitlich Lebensmittel, Grund- und Trinkwasser, Badewasser sowie Abwässer jeglicher Art (z. B. Abwasser aus Garagen, Kläranlagen etc.).

Die eingehenden Proben werden im Labor des ALT auf ihre jeweilige Gesetzeskonformität sowohl analytisch (z. B. Einhaltung von Grenzwerten) als auch bezüglich der korrekten Deklaration überprüft.

Probenannahme und Kennzeichnung

Nach Entgegennahme der vorangekündigten Probe kontrolliert die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter, ob die entsprechenden Formulare vollständig und korrekt ausgefüllt sind und erfasst diese in einem ersten Schritt im Datenmanagementsystem. Anschliessend wird die Probe zur Identifikation mit einem Strichcode gekennzeichnet und dem Labor zur erforderlichen Untersuchung übergeben.

Besonders zu beachten ist bei diesem Arbeitsschritt, dass bei empfindlichen Lebensmitteln die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Dies wird mit der Auswertung eines Datenloggers überwacht.

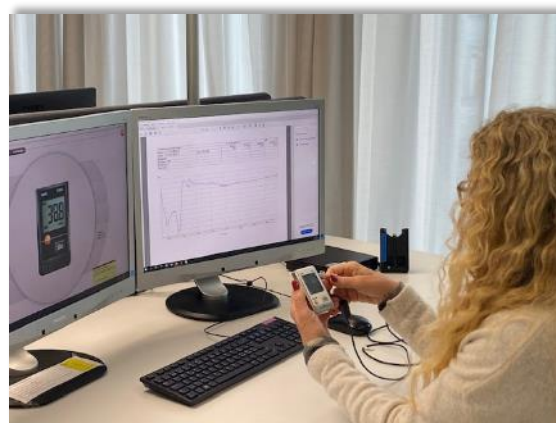


Foto: © ALT – Auswertung des Datenloggers bei empfindlichen Lebensmitteln

Die eindeutige Probenidentifikation ist für die Labore entscheidend und von grosser Bedeutung. Nur so können Verwechslungen ausgeschlossen werden.

Nacherfassung und Abschluss

Nach der Ersterfassung, Etikettierung und Weiterleitung an das Labor beginnt die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter am Empfang mit der detaillierten Nacherfassung im System.

Nachdem die Laborergebnisse vorliegen, bereitet die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter den Bericht und die Rechnung zur Unterschrift und zum Versand vor.



Foto: © ALT – Badewasserproben für eine mikrobiologische und chemische Untersuchung

Das Amt in Kürze

Lebensmittelsicherheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Industriebetriebe	107	21	28	1
Gewerbebetriebe	956	154	222	30
Handelsbetriebe	926	187	257	20
Verpflegungsbetriebe	2'608	418	1'144	82
Trinkwasserversorgungen	356	55	62	9
Badebetriebe	206	12	60	1
Chemikalienbetriebe	178	44	4	2
Prüfung von Chemikalien und Zubereitungen	-	-	18	28
Untersuchte Lebensmittelproben	-	-	1'308	110
Untersuchte Trinkwasserproben	-	-	511	47
Untersuchte Badewasserproben	-	-	154	16
Untersuchte Duschwasserproben	-	-	106	8
Tiergesundheit GR und GL	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Nutztierhaltungen inkl. Bienen und Aquakulturen	3'620	720	-	-
• Grundkontrollen Primärproduktion	-	-	522	96
• Grundkontrollen Tierschutz	-	-	393	109
Registrierte Hunde	14'943	2'787	-	-
• Bissvorfälle	-	-	287	64
Tierschutzkontrollen aufgrund von Meldungen	-	-	186	57
• in Nutztierhaltungen	-	-	92	16
• in Heim- und Wildtierhaltungen	-	-	94	41
Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe	47	4	18	1
Untersuchte Schlachttierkörper	-	-	20'799	3'994
Untersuchte Laborproben	-	-	38'671*	-
Gastwirtschaftswesen/Gebrannte Wasser	GR	GL	Kontrollen GR	Kontrollen GL
Betriebe mit Jahresbewilligung	2'538	-	-	-
Neu erteilte Jahresbewilligungen	372	-	-	-
Erteilte Festwirtschaftsbewilligungen	472	-	-	-

*) GR/GL gesamt

Dienststellenleitung	Dr. Giochen Bearth
EDV	Patrick Eggenschwiler
Finanzen	Lea Killias, Leiterin Lydia Candeloro
Qualität	Matthias Beckmann, Nicole Battaglia
Bereich Dienste	Michael Hermann und Daniela Pellegrini, Co-Leitung
Administration Tiergesundheit	Michael Hermann, Leiter Chiara Battaglia, Julia Engi, Rahel Leuzinger, Romina Palazzo, Karin Zinsli
Administration Lebensmittelsicherheit	Dunja Greuter, Leiterin Marianne Naji, Claudio Scardina
Personal/Facility	Daniela Pellegrini, Leiterin Chiara Battaglia, Assistenz Dienststellenleitung
Bereich Lebensmittelsicherheit	Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Inspektorat Glarus	Dr. Adrian Schmitt, Leiter und Kantonschemiker-Stellvertreter Daniel Peball
Inspektorat Ost	Christian Ambühl, Leiter Georg Huber, Kurt Huber, Johann Sandbichler
Inspektorat West	Cassandra Zaffonato, Leiterin Meinrad Monsch, Tabea Naef, Sabrina Vogg
Inspektorat Wasser und Chemikalien	Stefan Näf, Leiter Dr. Marco Fuss, Christian Gujan, Frank Maissen
Chemielabor I	Nicole Battaglia, Leiterin Conradin Capaul, Elizabeth Kammerer, Nicoline Mulder, Daniela Rada, Dr. Rebecca Ragaz, Petra Schneider
Chemielabor II	Dr. Dietmar Baumann, Leiter Peter Altmann, Enrique Ceesay, Simeon Hunziker, Eveline Künzi, Carmen Kressig, Elheme Nura, Miranda Ott, Agnes Robertz
Labor für Veterinärdiagnostik	Dr. Jon Paulin Zumthor, Leiter Martina Darms, Jnes Grischott, Nicola Lörtscher, Gabriella 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, Dr. Hanna Luchsinger, Manolito Tönz
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, Laura Giussani, Dr. Kerstin Holdener, Dr. Anna Lena Muñoz Simon
Öffentlicher Veterinärdienst	Dr. Claudio Paganini, Leiter Ali Akman, Dr. Tanja Albertin, Dr. Men Bischoff, Rahel Caduff, Dr. Marianne Derungs, Ladina Giger, Dr. Anton Milicevic, Andrea Schmid, David Walser

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit

ALT



Foto: © Andris Tkachenko – stockadobe.ch

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