



Brunnen, 20. Mai 2010

Jahresbericht 2009 Zusammenfassung Kantonschemiker

Statistik

Im Jahresbericht sind zahlreiche Zahlen und Statistiken wiedergegeben. Diese sollen einen Einblick in die Tätigkeiten des Laboratoriums der Urkantone geben. Sehr oft werden Proben nicht zufällig, sondern vielmehr nach bestimmten Verdachtskriterien gezielt erhoben und untersucht. Die resultierenden Beanstandungsquoten dürfen deshalb nicht als statistisch repräsentativ betrachtet werden, wie dies bei oberflächlicher Betrachtung nur zu leicht geschieht.

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Das Risiko, in einem Lebensmittelbetrieb in unserem Kontrollgebiet gesundheitsgefährdende Lebensmittel anzutreffen und daran zu erkranken, bleibt nach wie vor sehr gering. Die grosse Mehrheit der Betriebe arbeitet sauber und hygienisch. Dennoch werden die heutigen sehr hohen gesetzlichen Anforderungen nicht überall restlos erfüllt. So fehlt oft ein gelebtes schriftliches Selbstkontrollkonzept. Oft bestehen bauliche Mängel. Gelegentlich stellen unsere Lebensmittelinspektoren und Kontrolleure aber auch mangelnde Sorgfalt und Hygiene fest, was zu Beanstandungen, Nachkontrollen oder im schlimmsten Fall zur Betriebsschliessung oder zu Strafanzeigen führt. Das zu lange oder zu wenig gekühlte Aufbewahren von vorgekochten Speisen führt zu deren Verderb, welcher anhand der Keimzahlen erkennbar ist. Dieser Beanstandungsgrund musste auch 2009 bei 21% der diesbezüglich untersuchten 409 Proben aus Verpflegungsbetrieben angetroffen werden.

Die Lebensmittelkontrolle will das so ...

In den Lebensmittelbetrieben und beim Publikum herrschen oft falsche Vorstellungen bezüglich Vorschriften der Lebensmittelkontrolle. So wird zum Beispiel oft zu Unrecht angenommen, das Tragen von Gummihandschuhen erhöhe die Küchenhygiene immer und sei generell Vorschrift oder Schneidebretter aus Holz seien verboten. Beide Meinungen treffen nicht zu. Oft wird mit Handschuhen weniger hygienisch gearbeitet als mit sauberen Händen. Schneidebretter aus Holz sind erlaubt. Sie müssen aber eine saubere und glatte Oberfläche aufweisen.

Zu stark pasteurisierte Milch

Die untersuchten Proben von Pastmilch entsprachen den hygienischen Anforderungen. Hingegen wird die Milch teilweise bei zu hoher Temperatur oder zu langer Erhitzungsdauer pasteurisiert, um die Haltbarkeit zu verbessern.

Hygiene von Alpprodukten

Bei der Kontrolle von Milchprodukten und Trinkwasser in Alpbetrieben wiesen fast alle Proben von Käse, Quark und Joghurt eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit auf. Hingegen mussten 12 von 20 Butter- und 8 von 17 Trinkwasserproben meist wegen Belastung mit unerwünschten Keimen beanstandet werden. Es ist bedauerlich, dass das hochwertige Produkt Alpbutter nicht in besserer Qualität hergestellt und vermarktet wird. Bei den belasteten Trinkwasserversorgungen auf Alpen verfügen wir mit der nötigen Verhältnismässigkeit eine Sanierung.

Schinken

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote von 40 % bei den im Jahre 2008 erhobenen Schinkenproben wurde die Kampagne 2009 erneut durchgeführt. Wider Erwarten liegt nun die Beanstandungsquote mit 50 % noch höher als im Vorjahr, wobei vor allem wieder wegen zu viel eingespritztem Fremdwasser (Q2-Wert), aber auch wegen zu hohen Keimzahlen (Frische) beanstandet werden musste.

Hygiene von Kebab

Das Augenmerk dieser Kampagne galt der hygienischen Beschaffenheit von Speisen aus Imbiss-Ständen (vor allem Kebabstände). Immer wieder wird von verschiedener Seite moniert, Imbiss-Stände seien ein rechtsfreier Raum und mit der Hygiene sei es nicht weit her. Imbiss-Stände unterstehen ebenso der Lebensmittelkontrolle wie die traditionellen Gastwirtschaftsbetriebe. Die Resultate der Kampagne sprechen eine ganz deutliche Sprache: Kebab und ähnliche Speisen sind in den Urkantonen nicht weniger hygienisch als Gerichte traditioneller Gastwirtschaftsbetriebe.

Hygiene von Nassteigwaren

Nassteigwaren wie Gnocchi, Spätzli, Ravioli usw. sind offensichtlich hygienisch nicht über alle Zweifel erhaben. Die Proben wurden bei gewerblichen Herstellern oder in Verkaufsgeschäften erhoben. Die Beanstandungsquote von 50% macht eine erneute Kampagne im nächsten Jahr nötig, verbunden mit der Erwartung, dass die Verantwortlichen aller Stufen die notwendigen Korrekturmaßnahmen (Beachten der guten Herstellungspraxis, Einhalten der Kühlkette) angeordnet und umgesetzt haben werden.

Hygiene von Getränkeautomaten

Getränke im Offenausschank aus Automaten, welche dem Publikum frei zugänglich sind, wurden auf ihre hygienische Beschaffenheit hin untersucht. Diese Geräte werden offensichtlich öfters nicht korrekt gewartet. Beinahe ein Drittel der Proben überschritt den Toleranzwert für aerobe, mesophile Keime und musste beanstandet werden.

Tattoo und Permanent Make Up

Dass Tattoo und Permanent Make Up nicht immer sicher ist, ging aus den Resultaten einer gesamtschweizerischen Kampagne hervor, an der sich das Laboratorium der Urkantone beteiligte. Von 152 Proben (gesamte Schweiz) von Tattoo und Permanent Make Up-Farben entsprachen nur 32 den gesetzlichen Anforderungen. Die übrigen mussten wegen Mängeln an der Kennzeichnung, wegen gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffen wie Konservierungsmittel, aromatische Amine, Nitrosamine oder wegen Anwesenheit von Keimen beanstandet werden.

Begasungsmittelrückstände in Biolebensmitteln

Die Kontrolle von biologischen Lebensmitteln bezüglich unerlaubter Begasung mit Phosphorwasserstoff beschäftigt uns weiterhin. Versuche haben ergeben, dass die in Biogetreide öfters vorkommenden Rückstände durch zumutbare Sorgfalt bei der Begasung von konventionellem Getreide vermeidbar sind. Biogetreide enthalten oft schon Phosphorwasserstoffrückstände, wenn sie in den Mühlen angeliefert werden. Angesichts der Tatsache, dass im Ausland das Thema Begasungsmittelrückstände in Biolebensmitteln so gut wie keine Beachtung findet, liegt der Verdacht nahe, dass dort die weit verbreitete Phosphorwasserstoffbegasung auch an Biolebensmitteln illegal angewendet wird, ohne dass die Kontrollbehörden dies beanstanden. Die Vorratsschädlingsbekämpfung mit chemisch synthetischen Begasungsmitteln stellt einen stärkeren Eingriff in die „biologische Integrität“ eines Lebensmittels dar als die Anwendung von Pestiziden bei der landwirtschaftlichen Produktion. Trotzdem entgeht die Anwendung von hochgiftigen chemischen Begasungsmitteln der Aufmerksamkeit eines breiten Publikums, welches sich einseitig nur für landwirtschaftliche Pestizidanwendungen zu interessieren scheint.

Massenausbruch in einem Ferienlager

In einem Ferienlagerhaus erkrankten 39 von 54 Personen (davon 48 Kinder) an akutem Brechdurchfall. Unsere Abklärungen ergaben, dass die für die Herstellung von Kartoffelstock aus Flocken verwendete Rohmilch bei der Anlieferung nicht direkt in den Kühlschrank gelangte, sondern noch einige Stunden ungekühlt vor dem Gebäude stand. Es deutet alles darauf hin, dass sich lebensmittelvergiftende Bakterien im Lebensmittel derart vermehren konnten, dass es zu Vergiftungserscheinungen kam. Die Betroffenen erholten sich zum Glück innert kurzer Zeit wieder.

Lebensmittelvergiftung mit verdorbenem Thunfisch

Eine Person wurde mit Symptomen einer Lebensmittelvergiftung ins Spital eingeliefert. Der Verdacht lag bei einem Restaurant, in welchem die Person eine Pizza gegessen hatte. Unser

Lebensmittelinspektorat inspizierte nach Eingang der Meldung unverzüglich das fragliche Restaurant und nahm unter anderem Proben aus einer Dose Thunfisch, welche sich offen und ungekühlt in der Küche befand und einen sehr verdorbenen Eindruck machte. Die Analyse des Thunfischs ergab sehr hohe Keimzahlen von Verderbserregern und einen sehr hohen Gehalt an giftigem Histamin. Die betriebsverantwortliche Person hatte gemeint, Thunfisch sei haltbar, wenn er im Öl liege. Derartige Mängel an Sachkenntnis im Umgang mit Lebensmitteln können nicht toleriert werden, weshalb in diesem Falle eine Strafanzeige erhoben wurde.

Trinkwasser

In der Vergangenheit beschränkte sich die Trinkwasserkontrolle meist auf die analytische Überprüfung der mikrobiologischen und chemischen Beschaffenheit des Wassers. Die heutige Lebensmittelgesetzgebung verlangt zusätzlich die Kontrolle der Prozesse und Tätigkeiten, der baulich-betrieblichen Verhältnisse und des Selbstkontrollkonzepts der Trinkwasserversorgungen. Die Trinkwasserversorgungen der Urkantone werden in nach risikobasierten Kriterien festgelegter Reihenfolge bezüglich dieser zusätzlichen Aspekte überprüft. Bei ungünstigen Befunden werden die entsprechenden Sanierungsmassnahmen verfügt.

Gemeinschaftsbäder

Beanstandungen von Badewasser erfolgten vor allem bezüglich der Konzentration an gebundenem Chlor. Beanstandungen aus mikrobiellen Gründen betrafen meistens eine zu hohe Anzahl von aeroben, mesophilen Keimen. Diese Toleranzwertüberschreitungen sind oft auf eine ungenügende Frischwasserzufuhr zurück zu führen. Wenn alle Badegäste vor dem Baden genügend duschen würden, müssten weniger Chemikalien für eine ausreichende Badewasseraufbereitung aufgewendet werden. Die vorhandenen Wasseraufbereitungsanlagen sind meist in der Lage, eine gute Wasserqualität zu gewährleisten, wenn sie entsprechend betrieben werden. Die Frischwasserzufuhr können sie hingegen nicht ersetzen.

Neben der Qualität des Badewassers wurde in den Hallenbädern auch die Umgebungshygiene (Boden) mittels Abrieb- oder Abklatschproben beurteilt. Schmutzige Böden tragen wesentlich zur Ausbreitung von Fusspilzen und Warzen bei. Es wurden 220 Proben in Garderoben, Duschräumen und neben den Becken erhoben. Von den 51 beurteilten Bädern wurde die Hälfte (49%) in der Gesamtbewertung der Bodenhygiene als sehr gut bewertet. Nur 8% der beprobten Bäder mussten bezüglich Umgebungshygiene als ungenügend bewertet werden. Die mehrheitlich guten Resultate zeigen, dass die Reinigung der Böden ernst genommen wird und Wirkung zeigt. Der Zustand der Bodenhygiene ist von der Reinigungsfrequenz und den zur Reinigung verwendeten Produkten abhängig. Böden mit glatter Struktur können effizienter gereinigt werden, bergen jedoch ein höheres Unfallrisiko (Ausrutschgefahr). Einen wesentlichen Beitrag zur guten Bodenhygiene können auch hier die Badegäste selbst leisten.

Bei der Kontrolle der öffentlichen Bäder wird gleichzeitig die Chemikaliensicherheit überprüft. Für die Desinfektion von Badewasser in Gemeinschaftsbädern, wo oft mit gefährlichen Chemikalien gearbeitet wird, ist eine Fachbewilligung erforderlich. Wir mussten feststellen, dass die verantwortlichen Personen oft nicht im Besitze dieser Fachbewilligung sind. In diesen Fällen wurde verfügt, dass die Fachbewilligung für die Desinfektion von Badewasser innert nützlicher Frist zu erwerben ist.

Seebäder

In Zusammenarbeit mit den kantonalen Ämtern für Umweltschutz und dem Amt für Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz in Luzern untersuchten wir wiederum in einer koordinierten Aktion die Badewasserqualität der Badestellen in Seen und Flüssen. Im Juni, zu Beginn der Badesaison wurden in den erwähnten Kantonen insgesamt 67 Badestellen an grossen und kleinen Seen überprüft. Beprobte wurden die wichtigsten Badeplätze an Vierwaldstättersee, Sempachersee, Baldeggersee, Zugersee, Zürichsee, Sihlsee, Lauerzersee, Seelisbergsee, Sarnersee und Lungernersee. Das Wasser dieser Seen wies meist eine sehr gute Qualität auf. Es musste in keinem einzigen Fall vom Baden abgeraten werden.

Radon

Im Winter 2008/2009 wurde eine neue Radonmesskampagne durchgeführt mit dem Ziel, die vorhandenen Messwerte in den Gemeinden Küssnacht am Rigi, Altendorf, Lauerz, Riemenstalden, Steinerberg, Beckenried, Oberdorf (NW) und Realp zu verifizieren und Schulhäuser, Kindergärten in diesen Gemeinden neu zu erfassen. Die Resultate der 106 Radon-Messungen haben die bisherigen Einteilungen bestätigt.

Jahresbericht 2009 Zusammenfassung Kantonstierarzt

Tiergesundheit: Stichprobenuntersuchungen

Die Freiheit von verschiedenen auszurettenden Tierseuchen wird mit Hilfe von risikobasierten Stichprobenuntersuchungen dokumentiert. Wie in den Vorjahren wurden im Berichtsjahr die Rinder auf IBR/IPV, die Schafe und Ziegen auf Brucellose, die Ziegen zusätzlich auf CAE untersucht.

Tiergesundheit: Ausrottung Bovine Virus Diarrhoe (BVD)

Die Ausrottung der Bovine Virus Diarrhoe, einer weltweit vorkommenden Virus-Krankheit der Rinder, verlief auch 2009 in den Urkantonen äusserst erfolgreich. Am 1. Oktober 2009 konnten über 90% der 3186 Rinderbetriebe in die Überwachungsphase übergehen. Ende Jahr waren es mehr als 98 % der Betriebe.

Tiergesundheit: Blauzungenkrankheit

Knapp 3700 Betriebe der Urkantone mussten durch die Kontrolltierärzte meistens zweimal aufgesucht werden und über 120'000 Impfdosen wurden appliziert. 43 Betriebe (Bezirk Schwyz 27, Kanton Uri 13) verweigerten die obligatorische Impfung. Meldungen zu unerwünschten Wirkungen der Impfung wurden durch die beiden Vetsuisse Fakultäten der Universität Bern und Zürich, den Rindergesundheitsdienst und das Bundesamt für Veterinärwesen abgeklärt. Gleichzeitig wurden Studien gemacht zu Besamungsdaten und Zellzahlen der Milch. Die Daten wurden verglichen mit jenen vor der Impfkampagne. Resultat: Die Impfungen haben verbreitet keine gravierenden Nebenwirkungen ausgelöst. Das Veterinäramt der Urkantone hat 37 Meldungen abklären lassen, in einem Falle hat die Blauzungenimpfung eine schwere Allergie ausgelöst. Die Kuh wurde durch die Tierseuchenkasse entschädigt. In allen übrigen Fällen wurden andere Ursachen gefunden oder konnte ein Zusammenhang mit der Blauzungenimpfung ausgeschlossen werden.

Tiergesundheit: Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen

Die Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen innerhalb der Europäischen Union ist verboten, weil es dadurch immer wieder zu Ausbrüchen von Tierseuchen gekommen ist. In der Schweiz ist diese ökologische und ökonomische Entsorgung vorläufig noch erlaubt. 22 Betriebe in den Kantonen Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden sind im Besitze einer Bewilligung.

Tiergesundheit: Bienenkrankheiten

Auch im Jahr 2009 haben sich die Bienenkrankheiten Sauerbrut und Bösartige Faulbrut in den Urkantonen weiter ausgebreitet.

Lebensmittelsicherheit: Milchinspektionsdienst

17 Milchsperrungen auf Grund wiederholt erhöhter Keim- oder Zellzahlen oder infolge hemmstoffhaltiger Milch verfügte das Veterinäramt auf Grund von Meldungen des untersuchenden Labors Qualitas in Zug.

Tierschutz: Tierschutzfachstelle

Das Veterinäramt leitet seit dem 1. Januar 2009 die Fachstelle Tierschutz für die Urkantone. Im Bereich Nutztiere stand 2009 ganz im Zeichen der Organisation der Zusammenarbeit mit den kantonalen Landwirtschaftsämtern und den Kontrollorganisationen. Das VdU ist durch die Gesetzgebung beauftragt, 25 % aller Nutztierbetriebe zu kontrollieren. Tierhalter, die Direktzahlungen aufgrund des ökologischen Leistungsnachweises erhalten, werden alle 4 Jahre von Kontrollorganisationen der Landwirtschaft überprüft. Bei diesen Kontrollen müssen auch die Vorschriften des Tierschutzes erfüllt sein. Das VdU übernimmt dabei die Resultate der

akkreditierten Organisationen, wertet diese aus und erlässt bei gravierenden Verstössen seinerseits Verwaltungsmassnahmen. Auf nicht direktzahlungsberechtigten Betrieben führen Amtstierärzte des VdU Tierschutzkontrollen durch.

Unangemeldete Überprüfungen von Heimtierhaltungen erfolgten zum grössten Teil auf Anzeigen von Drittpersonen

Tierschutz: Tierhalteverbote, Strafanzeigen

Im Jahr 2009 wurde in 4 Nutztierhaltung ein totales, in 6 Betrieben ein teilweises (Reduktion der Tierzahl oder Tierarten) Tierhalteverbot ausgesprochen. Ein Verbot betraf die Heimtierhaltung.

Das VdU hat in Fällen von tierquälerischen Tatbeständen im Jahr 2009 insgesamt 11 Strafanzeigen in Nutztierhaltungen und 1 in der Hundehaltung gemacht. Bei 23 Heimtierfällen und 9 Fällen, die diverse Tierhaltungen betrafen, gingen Strafanzeigen der Polizei oder Privatpersonen vorgängig ein.

Die markant höhere Zahl der Strafverfahren gegenüber 2008 begründet sich darin, dass neu auch externe Strafanzeigen z.B. via Polizei in die Statistik einfliesst.

Tierschutz: Gefährliche Hunde

Die Tierschutzgesetzgebung verpflichtet Ärzte, Tierärzte, Hundeausbildner sowie Tierheimverantwortliche Hundebisse oder übermässiges Aggressionsverhalten den zuständigen Stellen zu melden. In den Urkantonen ist dies das Veterinäramt. 79 Meldungen betrafen Bisse von Hunden an Menschen, 40 bezogen sich auf Bissverletzungen von Hunden, in 3 Fällen wurde von übermässiger Aggression berichtet. Nach Abklärung der Fälle durch den sachverständigen Amtstierarzt wurden die nötigen Massnahmen wie Leinenzwang, Maulkorbpflicht, Änderung der Haltung oder der Besuch von Ausbildungskursen in 13 Fällen verfügt. In 43 Beanstandungsschreiben wurden Verbesserungen der Haltungsbedingungen gefordert. 13 Besitzer euthanasierten ihre Tiere nach Beissvorfällen freiwillig, in einem Fall musste die Euthanasie angeordnet werden.

Gemischte Aufgaben: Blaue Kontrollen

Die im Berichtsjahr durchgeführten 345 amtstierärztlichen Kontrollen (Blaue Kontrollen) sind einheitliche Stichproben die in der ganzen Schweiz durchgeführt werden. Die Kontrollen umfassen die Bereiche der Tiergesundheit (Bspw. Sauberkeit der Tiere, Meldepflicht bei Seuchen), der Eutergesundheit (Bspw. keine Ablieferung von Milch behandelter Tiere), Umgang mit Tierarzneimitteln (Bspw. führen von Behandlungsjournal und Inventarliste) sowie der Tierverkehr. Zusätzlich wird die Tierhaltung im Tierschutz überprüft. In 41 Betrieben mussten Beanstandungen festgestellt werden.

Import/Export

Seit dem Wegfall von grenztierärztlichen Kontrollen wurden viele der Aufgaben im grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren und tierischen Produkten an die Kantone delegiert. Der europäische Wirtschaftsraum bildet auch die Aussengrenze für Einfuhren aus Drittländern. Somit fallen auch Ein- und Ausfuhren aus diesen Staaten weitgehend in den Zuständigkeitsbereich des kantonalen Veterinäramtes.

Mit Zeugnissen des Veterinäramtes der Urkantone wurden im Berichtsjahr exportiert: 164 Pferde, 115 Rinder, davon 65 mit Vorzeugnissen, 32 Ziegen, 3 Schafe, 5 Alpaka, 2 Rehe, 3 Vögel, 3151 Geflügel und 63 Sendungen von Produkten tierischer Herkunft.

Importiert wurden 33 Pferde, 12 Rinder, 3 Ziegen, 8 Schafe, 30111 Fische, 14 Zootiere, 3 Vögel, 29 Samendosen, 2000 Kg Fleisch- und Schlachtnebenerzeugnisse, 8099 kg Mehl/Pellets Fleisch, 20 Kg Fischfilets, 54649 kg Waren aus Fischen oder Krebstieren, 1923 Krebstiere, 1220 Kg Därme, Mägen und Blasen, 81724 Kg Futter (Hunde- und Katzenfutter) sowie 183 Einfuhrsendungen von Bienen.