

2. Mai 2023

Medienmitteilung

Jahresbericht 2022

50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten im Laboratorium der Urkantone in Brunnen für die Sicherheit der Lebensmittel und des Trinkwassers, den Schutz vor gefährlichen Chemikalien und vor Tierseuchen, den Tierschutz und für den korrekten Umgang mit Tierarzneimittel in den Kantonen Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden.

Kantonschemiker

Verdorbene Speisen im Verkauf

Im Berichtsjahr wurden 1'313 Proben aus dem Detailhandel, Gastronomie, Metzgereien und Bäckereien erhoben. 20 % der Proben entsprachen nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Spätzli, Reis und Teigwaren mussten am meisten beanstandet werden (20-24 %), gefolgt von Gemüse und Gerichten mit Fleisch (15-20 %). Suppen, Saucen, Sandwichs und Kartoffelbeilagen schnitten besser ab (9-15 %). Desserts und Salate waren am wenigsten auffällig (<8 %).

In 11 gekochten Speisen wurden Staphylokokken nachgewiesen, welche über die Hände oder durch Husten auf die Lebensmittel gelangen können. In 4 Produkten waren die Fäkalkeime *Escherichia coli* nachweisbar, was auf die Verwendung von zu wenig gewaschenen Rohprodukten oder auf ein Hygiene-Problem beim Personal hindeutet. In 5 beanstandeten Suppen war *Bacillus cereus* über dem Richtwert nachweisbar. Möglicherweise sind die Abkühlprozesse nicht schnell genug abgelaufen.

Begasungsrückstände in Gewürzen

In 3 von 44 untersuchten Gewürzen wurde das Begasungsmittel Ethylenoxid nachgewiesen. Die Gewürze stammten aus Indien und der Türkei. In 18 untersuchten Nüssen wurden erfreulicherweise keine Ethylenoxid-Rückstände gefunden. Ethylenoxid wird als Pflanzenschutzmittel gegen Pilze und Bakterien insbesondere bei Gewürzen eingesetzt. Es ist seit 1991 in der Schweiz und in der EU verboten, da es als kanzerogen und mutagen eingestuft wird. Die Schweiz erliess in der Folge strenge Weisungen und führte Importkontrollen ein.

Legionellen im Duschwasser

In 37 Betrieben wurde die betriebliche Selbstkontrolle bezüglich Legionellen überprüft. Bei 27 Betrieben war die Dokumentation ungenügend und in 7 Betrieben wurden im untersuchten Duschwasser Legionellen nachgewiesen. Sanierungs- und Korrekturmassnahmen wurden umgehend vorgenommen, so dass die Nachkontrollen einwandfreie Resultate ergaben. Bei 30 untersuchten Duschwasserproben aus 10 Sportanlagen und Fitnesscentern wurden erfreulicherweise keine Höchstwertüberschreitungen festgestellt.

Legionellen sind Umweltbakterien, die weit verbreitet sind und in fast allen nassen und feuchten Umgebungen vorkommen. Sie können über das Verteilnetz der Wasserversorgung in Hausinstallationen und technische Anlagen gelangen. Treffen Legionellen auf warme und feuchte Umgebung,

können sie sich stark vermehren. Beim Duschen können sie über feine, schwebende Wassertröpfchen in die Lunge vordringen und Erkrankungen wie Legionellose verursachen. Immungeschwächte Personen sind besonders gefährdet.

Abgabe nicht konformer Pflanzenschutzmittel

In 13 Gärtnereien und Baumärkten wurden insgesamt 459 im Selbstbedienungsbereich angebotene Pflanzenschutzmittel auf Konformität überprüft. Dabei wurden in 9 Betrieben insgesamt 28 nicht konforme Pflanzenschutzmittel beanstandet. Davon verfügten 8 Produkte nicht über eine in der Schweiz gültige Zulassung. Weitere 10 Produkte waren nur für die berufliche Verwendung zugelassen und durften daher nicht im Selbstbedienungsbereich angeboten werden. Weitere 8 Produkte erfüllten die Anforderungen an die Kennzeichnung nicht.

Die Mehrzahl der nicht konformen Produkte wurden in Gärtnereien angetroffen. Dies war insofern erstaunlich, da Gärtnereien beruflich mit Pflanzenschutzmitteln umgehen und daher über die gesetzlichen Anforderungen informiert sein sollten.

Coronaviren im Abwasser

Es wurden insgesamt 2'126 Abwasserproben aus 10 Abwasserreinigungsanlagen auf Coronaviren analysiert. Die Daten wurden wöchentlich ans Bundesamtes für Gesundheit gemeldet, welche dort weiterverarbeitet und der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt wurden. Die Messungen werden voraussichtlich noch bis Mitte 2023 durchgeführt.

Kantonstierarzt

sehr gute Kontrollergebnisse bei landwirtschaftlichen Sömmerungsbetrieben

Im Rahmen der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben werden auch Sömmerungsbetriebe periodisch kontrolliert. Dabei wird eine breite Liste an Aspekten überprüft, die von der tierischen Primärproduktion, dem Tierverkehr, der Tiergesundheit, der Milchhygiene, der Verwendung von Medikamenten bis hin zum Tierschutz reicht.

Bei den Grundkontrollen konnte betreffend veterinärrechtlichen Vorgaben erfreulicherweise festgestellt werden, dass die Sömmerungsbetriebe der Urkantone die bestehenden Vorgaben sehr gut umsetzen: 97 % der kontrollierten Betriebe wiesen keine oder nur eher geringe Mängel auf. Auf keinem der Betriebe wurden schwerwiegende Mängel festgestellt. Die Situation hat sich in den vergangenen Jahren dank der Bemühungen der Landwirtschaftsbetriebe sehr positiv entwickelt.

Herausforderungen durch den Krieg in der Ukraine

Mit dem Beginn des Krieges in der Ukraine mussten viele Einwohnerinnen und Einwohner ihr Land unvorbereitet verlassen. Oft konnte nur das Nötigste mitgenommen werden – wer sein Haustier nicht zurücklassen wollte, nahm es mit. Seit Ende Februar 2022 kamen dadurch diverse Hunde und Katzen in die Schweiz, welche die geltenden Importanforderungen nicht erfüllten. So war teilweise kein Pass vorhanden, die Hunde waren nicht mit einem Mikrochip gekennzeichnet oder es blieb keine Zeit mehr, die Tiere vor dem Grenzübertritt gegen Tollwut zu impfen und die notwendigen Untersuchungen durchzuführen.

Seit Beginn des Krieges bis zum Ende des Berichtsjahres wurden in den Urkantonen 140 Hunde und Katzen von eingereisten Personen mit Flüchtlingsstatus gemeldet. Meist handelte es sich dabei um Rassehunde und -katzen, die von den Tierhaltern zuvor in der Wohnung oder im Haus gehalten worden waren.

Diese Tiere wurden nach Ankunft unter Quarantäne gestellt, tierärztlich untersucht und fehlende Massnahmen nachgeholt. Sobald die geltenden Anforderungen erfüllt waren, konnte die Quarantäne wieder aufgehoben werden.