

6. Mai 2024

Medienmitteilung

Jahresbericht 2023

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

Weniger gravierende Fälle in der Lebensmittelkontrolle

Bei den durchgeführten 1'672 Lebensmittelkontrollen mussten in 14 Fällen eine erneute Kontrolle innert kurzer Frist durchgeführt werden, weil gravierende Mängel zu beheben waren. Im Vorjahr waren es 25 gravierende Fälle.

In 475 Fällen (28 %) war die Selbstkontrolle ungenügend. In 353 Fällen (21 %) waren die vorgefundenen Lebensmittel zu beanstanden. Prozesse und Tätigkeiten waren in 292 Fällen (17 %) nicht konform. In 194 Betrieben (12 %) entsprach die angetroffene baulich-betriebliche Situation nicht den geltenden Bestimmungen.

Verdorbene Speisen im Verkauf

Von 1'703 erhobenen Lebensmittel aus dem Detailhandel, Gastronomie, Metzgereien und Bäckereien entsprachen 234 (15 %) der Proben nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Spätzli, Reis und Teigwaren mussten am meisten beanstandet werden. Fleischgerichte, Suppen, Saucen, Sandwichs und Kartoffelbeilagen schnitten besser ab. Erfreulich waren die Resultate von 16 veganen Produkten, die allesamt konform waren.

Bei 33 Speisen wurde der Richtwert von einer Million Keimen um das Hundertfache überschritten und mussten als verdorben eingestuft werden. In 172 Proben wurden Enterobacteriaceae nachgewiesen, was auf eine Verschmutzung durch unsauberes Arbeiten, verschmutzte Gerätschaften oder Putzlappen zurückzuführen ist. Bei 16 Proben wurden Staphylokokken gemessen, die oftmals über Hände, Haare oder durch Husten auf die Gerichte übertragen werden. Weitere 16 Proben waren mit *Bacillus cereus* belastet, welche sogar Kochprozesse von 100 °C überleben können.

Gute Qualität bei Frittierölen

Von 770 untersuchten Frittierölen überschritten 15 (2 %) den Höchstwert von 27 % polarer Anteile. Diese mussten beanstandet werden. Vor 20 Jahren waren noch 15 % der Frittieröle zu beanstanden. Die Branche misst im Rahmen ihrer Selbstkontrolle den polaren Anteil ihrer Öle selbst, was zu diesem erfreulichen Resultat führt. Der Gehalt an polaren Substanzen ist ein sicherer Parameter, um das Ausmass des Fettverderbs beim Frittieren festzustellen.

Hervorragendes Trinkwasser

Bei den 116 durchgeführten Inspektionen in den Trinkwasserversorgungen mussten 28 (24 %) beanstandet werden. Die Beanstandungsquote ist in den letzten Jahren kontinuierlich gesunken. Das hat damit zu tun, dass sich die Selbstkontrollkonzepte verbessert haben. Die Informationspflicht für die Trinkwasserabnehmer ist bei vielen Versorgungen noch mangelhaft oder fehlend. Von den untersuchten 2'853 Trinkwasserproben entsprachen 87 % den gesetzlichen Anforderungen.

Legionellen im Duschwasser von Sport- und Freizeitanlagen

In 80 Sport- und Freizeitanlagen wurde die betriebliche Selbstkontrolle bezüglich Legionellen überprüft. Bei praktisch allen war die Dokumentation ungenügend. In 30 Duschwasserproben wurden Legionellen nachgewiesen. Eine unmittelbare Gesundheitsgefährdung lag in keinem der Fälle vor. Sanierungs- und Korrekturmassnahmen wurden umgehend vorgenommen, so dass die Nachkontrollen einwandfreie Resultate ergaben.

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.

Gefahr durch ätherische Öle

Ätherische Öle wurden bezüglich Gefahrenkennzeichnung und Inhaltsstoffe überprüft. Sämtliche 22 untersuchten ätherischen Öle mussten beanstandet werden. Insbesondere das Sicherheitsdatenblatt und die Gefahrenkennzeichnung waren bei 15 Produkten ungenügend. Unter den untersuchten Produkten waren auch zwei Biozide, welche über keine Zulassung verfügten. Weitere 9 Produkte waren nicht im nationalen Chemikalienregister eingetragen, welches dem Tox-Informationszentrum (Tel. 145) als Datengrundlage dient, um im Falle eines Notfalles Auskunft geben zu können. In einer Probe wurde der krebserregende Inhaltsstoff Safrol nachgewiesen. Das Produkt wurde aus dem Verkehr gezogen.

Ätherische Öle werden beispielsweise zur Raumbeduftung oder als Mückenspray eingesetzt. Sie können auch für den Menschen eine Gefahr darstellen und allergische Reaktionen auslösen. Einige ätherische Öle sind krebserregend. Trotzdem werden ätherische Öle aufgrund ihrer «natürlichen» Herkunft oftmals als harmlos wahrgenommen und ohne entsprechende Gefahrenkennzeichnung in Verkehr gebracht.

Kantonstierarzt

erfolgreiches Pilotprojekt freiwillige Moderhinkesanie rung

Die Moderhinke ist eine schmerzhafte Klauenkrankheit bei Schafen. Sie befällt oft die ganze Herde und führt zu deutlichen wirtschaftlichen Einbussen. Wegen der Schmerzen für die Tiere muss eine Erkrankung auch im Sinne des Tierschutzes bekämpft werden.

Durch eine vom nationalen Parlament 2014 angenommene Motion wurde der Bundesrat mit einer schweizweiten koordinierten Bekämpfung beauftragt. In der Zwischenzeit wurde ein Konzept erarbeitet und Voraussetzungen für eine nationale Bekämpfung geschaffen.

In den Urkantonen werden überdurchschnittlich viele Schafe gehalten; ca. 10 % der schweizerischen Schafpopulation befindet sich in den Urkantonen (ca. 35'000 Schafe in ca. 800 Schafhaltungen). Aus diesem Grund beteiligte sich das Laboratorium der Urkantone zusammen mit anderen Kantonen an einem Pilotprojekt des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV sowie weiteren Partnern.

Im Rahmen des Pilotprojekts konnten interessierte Schafhalter ihre Herden testen und Erfahrungen mit der Sanierung sammeln. Das Projekt stiess auf grossen Anklang – am Ende nahmen in den Urkantonen über 300 Schafhalter - und damit über ein Drittel aller Halter in den Urkantonen – am Pilotprojekt teil.

erfreuliche Ergebnisse bei den landwirtschaftlichen Grundkontrollen

Landwirtschaftsbetriebe werden grundsätzlich alle vier Jahre im Rahmen einer Veterinär-Grundkontrolle überprüft. Dabei werden die Bereiche tierische Primärproduktion, Milchhygiene, Tierarzneimittel, Tiergesundheit, Tierverkehr und Tierschutz kontrolliert.

Im Berichtsjahr ergaben die Grundkontrollen bei über 900 Betrieben, dass in über 80 % der Betriebe die Anforderungen in diesen Bereichen ganz oder fast vollständig umgesetzt wurden. Nur in etwa 3 % der Fälle musste ein Verwaltungsverfahren eingeleitet werden. Die Resultate waren damit noch besser als im Vorjahr (über 4 % Verwaltungsverfahren).