



5. Mai 2020

Medienmitteilung

Jahresbericht 2019

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

Entwarnung: Keine Pestizide im Trinkwasser der Urkantone nachgewiesen

Zunehmende Berichterstattungen in den Medien sorgten für Unsicherheiten auf nationaler Ebene. In einigen intensiv ackerbaulich genutzten Gebieten der Schweiz wurden Pflanzenschutzmittel im Grundwasser nachgewiesen. Ein spezielles Augenmerk galt diesbezüglich dem Pestizid Chlorothalonil und seinen Metaboliten. Betreffend der Trinkwasserqualität in den Urkantonen kann zum jetzigen Zeitpunkt entwarnt werden. In zwei Schwerpunktaktionen wurden 66 Trinkwasserproben untersucht und keine Pflanzenschutzmittel nachgewiesen.

Hintergrund

Am 26. Juni 2019 hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV auf der Basis einer Neubeurteilung befunden, dass es für Abbauprodukte des Pestizidwirkstoffes Chlorothalonil Hinweise für eine Gesundheitsgefährdung gibt. In der Vergangenheit wurden in der Schweiz jährlich ca. 30 Tonnen Chlorothalonil eingesetzt. Chlorothalonil ist ein Fungizid, das in den 70er Jahren erstmals in der Schweiz zugelassen wurde. Seitdem wurde es eingesetzt, um Obst, Gemüse und Getreide vor Pilzbefall zu schützen. Die Neubewertung der Abbauprodukte hat zur Folge, dass ab Januar 2020 alle Abbauprodukte von Chlorothalonil als biologisch aktiv und somit als relevant für die menschliche Gesundheit eingestuft werden. Für relevante Metaboliten von Pflanzenschutzmitteln existieren strenge Höchstwerte. Die Konzentration der einzelnen Metaboliten darf gemäss TBDV (Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen) 0.1 Mikrogramm pro Liter Trinkwasser nicht übersteigen.

Sorgenkinder

Das Laboratorium der Urkantone hat 2019 insgesamt 2'223 Lebensmittelinspektionen durchgeführt. In 26 Fällen musste eine erneute Kontrolle innert kurzer Frist durchgeführt werden, weil gravierende Mängel zu beheben waren. In 279 Fällen waren die Dokumente der Selbstkontrolle als ungenügend zu beurteilen. 296 Mal waren die vorrätigen Lebensmittel zu beanstanden. Prozesse und Tätigkeiten waren in 147 Fällen nicht konform. In 112 Betrieben entsprach die angetroffene baulich-betriebliche Situation nicht den geltenden Bestimmungen. Ein Fünftel der 1'356 mikrobiologisch untersuchten Lebensmittel mussten wegen hygienischer Mängel beanstandet werden. Betroffen waren vor allem vorgekochte und genussfertige Speisen, Desserts, Patisserie- und Konditoreiprodukte, Speiseeis, Eiswürfel, Käse, Fleischwaren und Schlagrahm. Als Schwerpunkt wurden 899 Frittieröle und -fette vor Ort gemessen. Bei 33 Proben wurde der polare Anteil von 27% überschritten. Solche Öle gelten als verdorben und mussten beanstandet werden. 25 Spirituosen wur-

den auf den Alkohol- und Begleitalkohol-Gehalt sowie auf die korrekte Deklaration überprüft. Es musste eine Probe wegen falscher Angabe des Alkoholwertes beanstandet werden.

Hygienische Mängel bei genussfertigen Speisen

Im Berichtsjahr wurden 1'261 Proben aus Gastrobetrieben, Detailhandelsläden, Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien erhoben. Jede fünfte Speise musste wegen hygienischer Mängel beanstandet werden. In jeder sechsten Speise waren *Enterobacteriaceae* vorhanden, was auf erhebliche hygienische Mängel hinweist. Die häufigsten Beanstandungen gab es bei Spätzli, Teigwaren, Suppen, Gemüse und Reis. Sandwiche und Salate schnitten besser ab. Speisen können durch unsaubere Hände, Putzlappen, Trocknungstücher, schmutzige Gerätschaften oder Rohwaren verschmutzt werden.

Ungenügende Hitzebehandlung von eingemachten Produkten

Ein Grossteil der gemeldeten Botulismustfälle beim Menschen ist auf unsachgemäss hergestellte Konserven zurückzuführen. In erster Linie sind Lebensmittel mit unzureichender Zugabe von Salz oder Säuerung gefährdet, die unter sauerstofffreien Bedingungen gelagert werden, z.B. selbst eingelegtes Gemüse und Obst oder selbst hergestellte Konserven. Bei mehr als einem Drittel von insgesamt 46 eingemachten Produkten waren weder die Hitze- und Säurebehandlung noch die Lagerungsbedingungen genügend, um eine mögliche Vermehrung von *Clostridium botulinum* und damit verbunden die Produktion von Botulinumtoxin zu unterbinden. Diese Produkte wurden bemängelt.

Kantonstierarzt

Importierte Geparde schauen Kinofilme aus Afrika

Anfangs März wurden zwei Geparde aus Südafrika in die Urkantone eingeführt und in den Absonderungsräumlichkeiten des Natur- und Tierparks Goldau untergebracht und unter Quarantäne gestellt. Geparde gehören zu den CITES-Tierarten (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora), welche vom Aussterben bedroht sind. Dabei handelt es sich um das Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen. Weil in diesem konkreten Fall die beiden Geparde keine Wildfänge sind, sondern die Tiere aus einer Zuchtfarm in Südafrika stammen, war eine Einfuhr überhaupt erst möglich. Nach der Absonderung der beiden Geparde, welche über 3 Monate dauerte, wurden die beiden Tiere in den definitiven Bestimmungsbetrieb, den Kinderzoo in Rapperswil überführt. Südafrika gilt als Tollwutrisikoland und daher sind nach der Einfuhr strengere Vorsichtsmassnahmen erforderlich.

Damit diese anspruchsvollen Importtiere während der Absonderungszeit nicht unterbeschäftigt waren, wurden sie vom Natur- und Tierpark Goldau beschäftigt, u.a. wurden Kinofilme mit Filmszenen aus Afrika vorgespielt. Die beiden Geparde haben sehr positiv darauf reagiert.

Neue Vorschriften zum Meldewesen und zur Kennzeichnung bei kleinen Wiederkäuern

Die neuen Vorschriften wurden 2019 erstmals vorgestellt und gelten ab Januar 2020. Die Anzahl «kleine Wiederkäuer» liegt in den Urkantonen schweizweit an zweithöchster Stelle. Um die Probleme der Umsetzung 2020 möglichst gering zu halten, wurde bereits im Frühjahr 2019 mit der Branche und den vier Ämtern für Landwirtschaft die Thematik besprochen und mögliche Probleme bei der Umsetzung diskutiert. Die Ergebnisse wurden zur Klärung an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen weitergeleitet. Im April 2019 wurden sämtliche Schaf- und Ziegenhalter ein erstes Mal schriftlich über die neuen Bestimmungen informiert. Im Oktober 2019 gab es mehrfache Informationsveranstaltungen in den Regionen der Urkantone. In Altdorf, Göschenen, Stans-Oberdorf, Sarnen und Rothenthurm wurden insgesamt 1'200 Schafhalter die Neuerungen erläutert.

Gerüchte um plötzliche Todesfälle bei Schafen nach der Markierung verursacht durch die neuen Ohrmarken haben sich glücklicherweise so nicht bestätigt. Bei den abertausenden von Nachmar-

kierungen kann es bei ungenügender Nachsorge und Betreuung vereinzelt zu Problemen mit Wundinfektionen kommen.

Vernachlässigung von Heimtieren

Im Berichtsjahr mussten 270 Heimtierfälle bearbeitet werden. Dabei traten auch gravierende Fälle auf. Ein Beispiel betraf einen kleineren, zehnjährigen Hund, der von seinem Halter in einer verschmutzten und verstellten Wohnung zurückgelassen wurde. Der Hund war mehrere Tage im Bad eingesperrt und konnte schliesslich dank einem Hinweis der Kantonspolizei durch den Kantonstierarzt aus dieser Situation befreit werden. Der ausgetrocknete, abgemagerte und verschmutzte Hund wurde umgehend tierärztlich versorgt und im Tierheim untergebracht. Mittlerweile hat der Hund ein neues Zuhause gefunden. Dem ehemaligen Hundehalter wurde ein Tierhalteverbot auferlegt und Strafanzeige eingereicht. Die Anzahl solcher Fälle von Vernachlässigung von Heimtieren ist zwar relativ gering, nimmt jedoch zu. Oft betreffen solche Fälle nicht nur die Haltung der Tiere, sondern sind Teil einer allgemeinen Überforderung einer Person oder Familie. Der Kantonstierarzt arbeitet in diesen Fällen meist mit Sozialdiensten, KESB bzw. der Kantonspolizei zusammen.

Richtiges Verhalten verhindert Bissverletzungen durch Hunde

Pro Jahr kommt es in den Urkantonen zu ca. 250 Vorfällen mit Hunden, die gemeldet werden. In den meisten Fällen werden Menschen, Hunde oder andere Tiere nur leicht verletzt. Es kommt aber auch zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod von Hunden oder anderen Tieren. Bissvorfälle lösen oft auch Verwaltungs- und/oder Strafverfahren aus. Gemäss schweizerischer Tierschutzgesetzgebung muss, wer einen Hund hält, Vorkehrungen treffen, damit der Hund Menschen oder Tiere nicht gefährdet. Zudem bestehen teilweise weitere kantonale oder gemeindliche Bestimmungen betreffend Umgang mit Hunden.

Ein guter Grundgehorsam ist wichtig für jeden Hund, damit dieser z.B. gut abgerufen werden kann. Der Besuch einer Hundeschule kann helfen, bestehende Defizite zu beheben. Zudem bietet eine Hundeschule für den Hund auch Beschäftigung, Sozialkontakte und gemeinsame Erlebnisse mit seiner Halterin bzw. seinem Halter. Ein Merkblatt mit Verhaltensregeln ist auf der Website des Laboratoriums der Urkantone aufgeschaltet. Einfluss auf das spätere Verhalten des Hundes haben auch seine Erlebnisse als Welpen und Junghund. Es ist deshalb wichtig, sich bei der Anschaffung eines Hundes ausreichend Zeit zu nehmen und sich vorgängig über die Eigenheiten und Bedürfnisse der Rasse zu informieren.