

13. Mai 2019

Medienmitteilung

Jahresbericht 2018

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

Sorgenkinder

Das Laboratorium der Urkantone hat 2018 insgesamt 1'964 Lebensmittelinspektionen durchgeführt. In 29 Fällen (Vorjahr 30) musste eine erneute Kontrolle innert kurzer Frist durchgeführt werden, weil gravierende Mängel zu beheben waren. In 312 Fällen (17%) waren die Dokumente der Selbstkontrolle als ungenügend zu beurteilen. 391 Mal (22%) waren die vorrätigen Lebensmittel zu beanstanden. Prozesse und Tätigkeiten waren in 193 Fällen nicht konform. In 147 Betrieben (8%) entsprach die angetroffene baulich-betriebliche Situation nicht den geltenden Bestimmungen. Knapp ein Fünftel der 1'403 mikrobiologisch untersuchten Lebensmittel mussten wegen hygienischer Mängel beanstandet werden. Betroffen waren vor allem Reis, Gemüse, belegte Brote, Salate, Canapés und Eiswürfel. 10% der insgesamt 128 untersuchten Patisserie-, Konditoreiprodukte und Desserts entsprachen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Im Weiteren wurden Schmuck (96), Frittieröl (61), Honig (37) und Kosmetika (11) untersucht. 7 Schmuckproben (7%) gaben Nickel über dem Höchstwert ab und deren Verkauf musste verboten werden. 77% der Speiseöle mussten beanstandet werden, wobei nur Proben erhoben wurden, die beim Schnelltest vor Ort den Interventionswert bezüglich polarer Anteile überstieg. Ein Kosmetika musste aufgrund einer mangelhaften Kennzeichnung beanstandet werden.

Hygienisch einwandfreier Alpkäse

Während der Alpsaison wurden 37 Käse in Alpbetrieben erhoben. Zwei Käse entsprachen nicht den Anforderungen. Bei beiden Produkten wurden zu hohe Werte von *Escherichia coli* nachgewiesen. Sämtliche untersuchten Käse, welche auf Staphylokokken-Enterotoxine geprüft und auf enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC), Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht wurden, gaben diesbezüglich zu keinen Beanstandungen Anlass.

Keine Listerien in den Urkantonen

In keiner von insgesamt 137 untersuchten Fertigsalaten, Früchten, Käse und Brühwurstwaren wurden Listerien über dem Grenzwert nachgewiesen. In einem Fertigsalat wurden Listerien unter dem Grenzwert nachgewiesen. Der Betrieb wurde über den Befund umgehend informiert. Schweizweit wurden 2018 fast 1'000 Lebensmittel auf Listerien untersucht. In knapp 3 % der Proben wurde Listerien nachgewiesen. *Listeria monocytogenes* kommt in der Umwelt weit verbreitet vor und ist der Erreger der Infektionskrankheit Listeriose. Insbesondere immungeschwächte und ältere Menschen können daran erkranken, unter Umständen mit fatalen Folgen: Fieber, Blutvergiftung, Hirn- oder Hirnhautentzündung. Bei Schwangeren können Listerien zu Fehlgeburten führen. In der Schweiz gab es im letzten Jahr 54 Listeriosefälle.

Sehr gutes Trinkwasser

Die lange Trockenperiode von letztem Jahr hat nicht zu schlechterem Trinkwasser geführt. Aufgrund des trockenen Klimas gelangten weniger Keime ins Trinkwasser. 83 % der insgesamt 2'328 untersuchten Trinkwasserproben genügten den Anforderungen. Bakterien wie Escherichia coli, Enterokokken oder aerobe, mesophile Keime wurden vor allem in Quellwasser oder Rohwasser vor der Aufbereitung nachgewiesen. Dank installierten UV-Entkeimungsanlagen konnten diese Verunreinigungen eliminiert werden, sodass den Konsumenten im Leitungsnetz einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung stand.

Gute Badewasserqualität – schlechte Selbstkontrolle

Von insgesamt 535 Proben aus Hallen- und Freibädern mussten 137 Proben bemängelt werden, was den Vorjahren entspricht. Die Hauptmängel waren zu hohe Dosierung der Desinfektionsmittel, zu hohe Werte von Harnstoff, sowie mikrobiologische Verunreinigungen. Neben dem Badwasser wurde auch die Umgebungshygiene der Bäder beurteilt. Von 316 Bodenhygieneprobe konnten 77% (Vorjahr 71%) als sehr gut oder gut beurteilt werden. Die Qualität der Bodenhygiene hängt stark vom Hygieneverhalten der Gäste ab. Alle 62 beprobten Badestellen an den Seen in der Zentralschweiz wiesen gute bis sehr gute Wasserqualitäten auf. Die gute Badewasserqualität ist zu einem wesentlichen Teil der gut funktionierenden Abwassersammlung und -reinigung zu verdanken. Insgesamt wurden 82 Betriebskontrollen durchgeführt. Dabei wurden 24 Beanstandungen ausgesprochen, was einer Beanstandungsquote von 30% entspricht. Hauptsächlich musste eine mangelhafte Selbstkontrolle, ungenügende Handhabung der Desinfektion und fehlende Prozesskenntnisse beanstandet werden. Von den 96 untersuchten Duschwasserproben mussten 32 (33%) mikrobiologisch beanstandet werden.

Pflanzenschutzmittel in Bienenwachs

Insgesamt 22 Bienenwachs wurden auf Pestizid-Rückstände untersucht. 7 Wachsproben wiesen erhöhte Werte der Wirkstoffe Diethyltoluamid, Coumafos und Fluvalinat auf. Für Pflanzenschutzmittel in Wachs sind keine Höchstwerte festgelegt. Ab 1 mg/kg können solche Stoffe jedoch vom Wachs in den Honig diffundieren. Dies ist insofern problematisch, da der erzeugte Honig Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten kann, obwohl keine Pestizidanwendung stattgefunden hat. Es wurden zudem 37 einheimische Honigproben auf Pestizidrückstände untersucht. In einer Honigprobe wurde das Insektizid Diethyltoluamid nachgewiesen. Der beanstandete Honig wurde aus dem Verkehr gezogen. Dieser Wirkstoff findet sich auch in Anti-Insektensprays. Der zulässige Höchstgehalt in Honig liegt derart niedrig, dass bei der Anwendung von solchen Sprays bei der Honigernte mit einer Überschreitung im Honig gerechnet werden muss. Alle untersuchten Honigproben genügten den Anforderungen der Herkunftsbestimmung.

Ungenügende Beratung beim Verkauf von Chemikalien

Besonders gefährliche Chemikalien dürfen im Detailhandel nicht in Selbstbedienung erhältlich sein. Die Kunden müssen bei der Abgabe explizit über die Gefahren, den sicheren Umgang und die Entsorgung der Produkte informiert werden. Dazu muss mindestens eine Person des Verkaufsbetriebes eine spezifische Schulung abgeschlossen haben. Diese besonderen Vorschriften gelten seit dem Jahr 2005 und haben die Bestimmungen des Giftgesetzes, wie die Abgabe nur durch den Fachhandel unter Angabe der Adresse bzw. der Unterschrift des Kunden, abgelöst. Die 18 durchgeführten Kontrollen haben aufgezeigt, dass keine oder nur ungenügende Beratungen durchgeführt wurden. Die Beanstandungsquote lag beinahe bei 100 %. Auch die angekündigten durchgeführten zweiten bzw. dritten Kontrollen ergaben leider, dass die Produkte noch immer durch ungenügend geschultes Verkaufspersonal verkauft werden, welches nicht in der Lage war, eine ausführliche Beratung durchzuführen. 9 der 18 überprüften Detailhandelsgeschäfte mussten wiederum beanstandet werden. Das Verkaufspersonal wusste oft nicht, welche Produkte sehr gefährlich sind und ob eine Beratung durchgeführt werden muss. Es konnte nicht zwischen einem wenig gefährlichen Reinigungsmittel und einem solchen unterscheiden, welches z.B. schwere Verätzungen der Haut und der Augen verursacht.

Kantonstierarzt

Töten ohne zu leiden

Wenn ein Tier krank oder verletzt ist, muss es entweder behandelt oder von seinem Leiden erlöst werden. Wer Tiere tötet, muss wissen, wie Angst und Schmerz beim betroffenen Tier vermieden werden und welche Methoden sicher zum Tod führen. 2018 wurden deshalb Vorschriften zum schonenden Töten von Tieren erlassen. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat eine Serie von Fachinformationen dazu herausgegeben. Besitzerinnen und Besitzer von verletzten oder kranken Hunden, Katzen oder Pferden stehen nicht selten vor genau solchen Entscheidungen. Geht es hingegen um ein verletztes Huhn oder ein krankes Rind auf einem Landwirtschaftsbetrieb, kann eine Behandlung aus wirtschaftlichen Gründen nicht in Frage kommen. Hier gilt es, betroffene Tiere umgehend zu töten, damit sie nicht leiden müssen.

Wie werden Tiere richtig getötet?

Die Tierschutzverordnung legt Kriterien für eine fachgerechte Tötung fest. Ein zentraler Punkt ist die Kompetenz der Person, die Tiere tötet. Sie muss einen schonenden Umgang mit dem Tier garantieren und die geeignete Tötungsmethode sicher ausführen können. Zudem ist vorgeschrieben, dass die Person regelmässig Tiere tötet und damit die notwendige praktische Erfahrung hat. Eine tierschutzkonforme Tötungsmethode führt sicher und ohne Schmerz und Angst zum Tod des Tieres. Um dies zu gewährleisten, muss das Tier in einem ersten Schritt das Bewusstsein verlieren. Beim Euthanasieren, also dem Einschlafen durch die Tierärztin oder den Tierarzt, geschieht dies medikamentös. Weil die Betäubung allein nicht sicher zum Tod des Tieres führt, braucht es unmittelbar danach eine weitere Massnahme, die verhindert, dass das Tier wiedererwacht. Aus diesem Grund fordern die Fachinformationen des BLV zum fachgerechten Töten in den meisten Fällen das sofortige Entbluten, wie es bei der Schlachtung vorgeschrieben ist.

Unangemeldete Veterinärkontrollen

Seit 2018 werden in den Urkantonen 10% der Veterinär-Grundkontrollen für den Tierschutzbereich unangemeldet durchgeführt. Dies entspricht den Bundesvorgaben. Bei einer unangemeldeten Veterinär-Grundkontrolle wird nur der qualitative Tierschutzbereich überprüft. Die weiteren Kontrollbereiche z.B. Themen der Tiergesundheit, Hygiene Primärproduktion, Milchhygiene, Tierverkehr oder Einsatz von Tierarzneimittel werden zu einem anschliessend mit dem Betriebsleiter vereinbarten weiteren Termin kontrolliert. Das Vorgehen hat sich bewährt, da die zeitliche Belastung des Tierhalters mit einer durchschnittlichen unangemeldeten Kontrolldauer von einer halben Stunde gering bleibt. Ein Teil der unangemeldeten Veterinär-Grundkontrollen wird durch ein 3-jähriges Schwerpunktprogramm (SPP) des Bundes vorgegeben. Für die Jahre 2017 bis 2019 betreffen diese Bundesvorgaben die Schweinehaltung. Die Erfahrungen aus den unangemeldeten Veterinär-Grundkontrollen sind positiv. Es konnte 2018 im Bereich Tierschutz kein Unterschied in der Mängelfeststellung gegenüber angemeldeten Veterinär-Grundkontrollen festgestellt werden. Im Gegensatz zu den Veterinär-Grundkontrollen finden die risikobasierten Veterinär-Zwischenkontrollen sowie die meldungsbasierten Tierschutzkontrollen immer unangemeldet statt.

BVD – Massnahmen der Urkantone wurden auch durch den Bund übernommen

Zum Schutze vor BVD-Ausbrüchen und aufgrund des Sömmerungsausbruchs 2017 auf Urner Alpen wurden zusätzliche Massnahmen zur Verhinderung von neuen Ausbrüchen der BVD – vor allem auf Sömmerungen - für die Urkantone eingeführt. Der Bund hat jeweils im darauffolgenden Jahr die zwei wichtigsten Massnahmen als verpflichtend für alle Kantone verfügt. Die Massnahmen bestehen aus einer zweiten Tankmilchuntersuchung im Frühjahr (vor der Sömmerung) aller milchliefernden Rinderhaltungen und eine jährliche Untersuchung aller nicht-milchliefernden Rinderhaltungen auf Signale einer unentdeckten BVD-Infektion im Bestand (bis anhin nur jeweils ein Drittel dieser Rinderhaltungen pro Jahr). Eine weitere Massnahme, die nur in den Urkantonen angeboten wird, ist die für Rinderhalter kostenlose BVD-Untersuchung von Mastkälbern aus Nachbarkantonen der Urkantone. Die Infektion wird oftmals durch den Tierverkehr mit ausser-urkantonalen Rindern eingetragen. Mittlerweile ist die Ausrottung der wirtschaftlich bedeutsamen BVD-Erkrankung weit fortgeschritten. Das Ziel einer definitiven Ausrottung ist in greifbarer Nähe.

Das schwarze Alpenschwein ist zurück gekehrt

Ein nicht alltäglicher Import von neun Alpschweinen aus den norditalienischen Bergtälern in den Tierpark Goldau fand im August 2018 statt. Vor etwas mehr als hundert Jahren gab es im Schweizer Alpengebiet eine grosse Zahl von berggängigen Schweinetypen, die man wegen ihrer schwarzen oder gefleckten Farbe unter dem Namen «schwarze Alpenschweine» zusammenfasste. Importierte Leistungsrassen hatten die Alpschweine in der Schweiz vollständig verdrängt. Das Netzwerk «Pro Patrimonio Montano», das sich grenzüberschreitend um die Erhaltung alter Rassen für die Berglandwirtschaft einsetzt, übernahm die Weiterzucht. Nach einem halben Jahr Vorarbeit kamen nun über die Quarantänestation des Tierparks Goldau mehrere Zuchttiere in die Schweiz zurück. Die neun Alpenschweine haben die strengen Quarantänevorschriften erfolgreich durchlaufen.