

**Laboratorium** der Urkantone  
Kantonschemiker  
Kantonstierarzt

WVA

**Jahresbericht**  
2005

[www.laburk.ch](http://www.laburk.ch)



**Laboratorium**  
der Urkantone

Föhneneichstrasse 15  
Postfach 363  
6440 Brunnen

Tel. 041 825 41 41  
Fax 041 825 41 40

[info@laburk.ch](mailto:info@laburk.ch)  
**[www.laburk.ch](http://www.laburk.ch)**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>5</b>
<b>1. Laboratorium der Urkantone</b>	<b>6</b>
1.1 Auftrag	6
1.2 Organigramm	7
1.3 Personelles	8
1.4 Homepage «laburk.ch»	9
<b>2. Kantonschemiker</b>	<b>10</b>
2.1 Allgemeines	10
Unwetter «Norbert»	10
Akkreditierung	10
2.2 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	11
Lebensmittelinspektorat	11
Neues Lebensmittelrecht	11
Unwetter «Norbert»	11
Lebensmittelkontrolleure	12
<b>Ausgewählte Kapitel aus der Lebensmittelkontrolle</b>	<b>12</b>
Milchprodukte (nationales Projekt)	12
Hackfleisch	13
Nachweis der Tiefkühlung in Frischfleisch	13
Fleischwaren	14
Wasser in Schinken	14
Glutenfreie Lebensmittel	14
Lactosefreie Lebensmittel	15
Salmonellen in Eiern	16
Hartschalenobst	16
Patisseriewaren	16
Speiseeis	16
Vorgekochte Speisen	17
Phosphorwasserstoff in Lebensmitteln	17
Brennbarkeit von Strickgarn	17
Holzspielzeuge	18
Asbest in Speckstein	18
2.3 Trinkwasser	18
Allgemeines	18

## **Inhaltsverzeichnis**

<i>Kontrollumfang</i>	19
<i>Unwetter «Norbert»</i>	19
<i>Trinkwasserbehandlungssystem mit Heilanpreisungen</i>	21
<b>2.4 Gifte und Stoffe</b>	<b>21</b>
<i>Allgemeines</i>	21
<i>Anmeldungen und Bewilligungen für Kältemittel</i>	23
<i>Zollmeldungen</i>	23
<i>Mineraldünger</i>	24
<i>Kompostproben</i>	24
<i>Holzwerkstoffe</i>	24
<i>Fachbewilligungen</i>	24
<i>Entsorgung von Sonderabfällen aus privaten Haushalten</i>	25
<i>Gefahrgutbeauftragtenverordnung</i>	26
<b>2.5 Badewasser</b>	<b>26</b>
<i>Bassinbecken</i>	26
<i>Umgebungshygiene</i>	27
<i>Seebäder</i>	27
<b>2.6 Bio- und Gentechnologie</b>	<b>27</b>
<b>2.7 Umwelt</b>	<b>27</b>
<i>Abwasserreinigungsanlagen (ARA)</i>	28
<i>Klärschlamm</i>	28
<i>Industrie- und Gewerbeabwasser</i>	30
<i>Garagen, Transport- und Baugeschäfte</i>	30
<i>Oberflächenwasser</i>	31
<i>Grossbaustellen und Deponien</i>	31
<i>Unwetter «Norbert»</i>	31
<i>Weitere umweltanalytische Dienstleistungen</i>	32
<i>Wohngifte/Raumluft</i>	32

<b>3.1 Allgemeines</b>	<b>33</b>
<i>Aufbruch in eine professionelle Zukunft</i>	33
<i>Professionalisierung</i>	34
<i>Akkreditierung</i>	34
<i>Wirkungsorientierte Verwaltungsführung (WOV), Leistungsauftrag und Globalbudget</i>	35
<b>3.2 Personelles</b>	<b>35</b>
<b>3.3 Tiergesundheit</b>	<b>36</b>
<i>Seuchenüberwachung</i>	36
<i>Stichprobenuntersuchung</i>	36
<i>Verdachtsfälle</i>	37
<i>Vogelgrippe</i>	38
<i>Tierverkehrskontrolle</i>	38
<i>Bewilligungen</i>	38
<b>3.4 Lebensmittelsicherheit</b>	<b>39</b>
<i>Betriebskontrollen 2005</i>	39
<i>Schlachtbetriebe</i>	40
<i>Schlachtung Vollzug</i>	41
<i>Zerlegebetriebe</i>	41
<i>Transmissible spongiforme encephalopathie (TSE)</i>	41
<i>Entsorgungsbetriebe</i>	42
<i>Bovine spongiforme encephalopathie (BSE)</i>	42
<i>Rückstanduntersuchungen bei Schlachttieren</i>	42
<i>Ergebnisse der Fleischuntersuchung</i>	43
<b>3.5 Tierschutz</b>	<b>43</b>
<i>Allgemeiner Tierschutz</i>	43
<i>Haltebewilligungen Wildtiere</i>	44
<i>Bewilligungen Tierversuche</i>	44
<b>3.6 Tierarzneimittel</b>	<b>44</b>
<i>Inhalt der Tierarzneimittelverordnung</i>	44
<i>Vollzug</i>	45
<i>Kurse für Schmerzausschaltung (für Kastration und Enthornung)</i>	45
<i>FTVP-Kurse für Nutztierpraktiker</i>	46
<i>Amtliche Kontrolle der Tierarztpraxen</i>	46

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>3.7 Gemischte Prozesse</b>	<b>46</b>
Amtstierärztliche Kontrollen in Tierhaltungsbetrieben («Blaue Kontrollen»)	46
Import	47
Export	47

## **4. Anhänge** **48**

---

<b>4.1 Statistik Kantonschemiker</b>	<b>48</b>
Proben nach Herkunft und Produktgruppe	48
Lebensmittelpuben inkl. Gebrauchsgegenstände nach Warengattung	49
Nicht-Lebensmittel nach Warengattung	54
Lebensmittelbetriebe nach Kategorie und Gesamtgefahr	56
Ringversuche	57
Neues Chemikalienrecht für die Schweiz	58
<b>4.2 Statistik Kantonstierarzt</b>	<b>68</b>
Anhang I /Kontrollergebnisse	68
Schlachtbetriebe	68
Zerlegebetriebe	71
Entsorgungsbetriebe	71
Kategorie-2 Betriebe («Darf nicht verfüttert werden»)	71
Kategorie-3 Betriebe («Nicht für den menschlichen Verzehr»)	72
Tierkörpersammelstellen (TKS)	72
Transportbetriebe	73
Zusammenfassung Fleischkontrollstatistik	74

## **Vorwort**

Das Jahr 2005 konnte erstmals in kürzlich fertig gestellten, optimalen Räumlichkeiten begonnen werden.

Während der Aufbauphase der neuen Betriebsstruktur war der Betriebsleiter mit wichtigen, umfangreichen organisatorischen Aufgaben ausgelastet: Um- und Neubauten, Aufbau und Einführung von WOV, administrative Integration des Kantons-tierarztamtes. Diese Aufgaben führte Dr. Robert Braschler plangemäss vor seiner Pensionierung Ende November zu Ende. Als Nachfolgelösung übertrug die Aufsichtskommission die Leitung des Betriebs dem Kantonschemiker und dem Kantonstierarzt alternierend für jeweils 2 Jahre. Ab 1. Dezember 2005 bis Ende 2007 wird der Kantonschemiker den Betrieb in administrativer Hinsicht leiten.

Ab 1.1.2006 wird das Laboratorium der Urkantone nach dem Prinzip der wirkungsorientierten Verwaltungsführung (WOV) arbeiten. Ein definierter Leistungsauftrag wird durch ein entsprechend festgelegtes Globalbudget abgegolten. Dieses System bringt für die vorgesetzten politischen Instanzen noch mehr Transparenz in unsere Tätigkeiten.

Im Berichtsjahr erfolgten umfangreiche Änderungen in den rechtlichen Grundlagen. Das Schweizerische Lebensmittelrecht wurde unter enormem Zeitdruck in eine EU-äquivalente Form gebracht, um den Handel mit Lebensmitteln tierischer Herkunft zwischen der Schweiz und der EU zu erleichtern. Es tritt ab 1.1.2006 in Kraft. Ebenfalls aus Gründen der EU-Äquivalenz wurde das bisherige Giftgesetz ab 1.8.2005 durch das neue Chemikaliengesetz abgelöst. Die damit verbundenen Umstellungen verursachen einen erheblichen administrativen und organisatorischen Aufwand.

Das Laboratorium hat die Akkreditierungsaudits nach ISO 17020 (Inspektion) und ISO 17025 (Prüfstelle) vom 30./31.8.05 sehr gut bestanden. Das Amt des Kantons-tierarztes wird zusammen mit dem Amt des Kantonschemikers akkreditiert. Dies stellt ein Schweizer Novum und einen Gewinn an Synergie dar. Als Aktivierung der Zusammenarbeit wurde auch damit begonnen, Analytik für den Kantonstierarzt im Hause auszuführen.

Das Hochwasser «Norbert» Ende August hatte grosse Auswirkungen auf die Bereiche Trinkwasser, Lebensmittel, Giftentsorgung, Umweltschutzanalytik und Tierseuchenbekämpfung. Während der daraus resultierenden Belastungsspitze leisteten etliche Mitarbeitende des Laboratoriums zahlreiche Überstunden, um zugunsten der betroffenen Bevölkerung und den Hilfskräften möglichst effiziente Unterstützung zu bieten. Es sei ihnen auch an dieser Stelle herzlich dafür gedankt.

Das Kantonstierarztamt musste sich im Herbst im Rahmen der Vogelgrippebedrohung mit der Durchsetzung des Freilandhalteverbots für Geflügel und der Meldepflicht für

Geflügelhalter befassen und Massnahmen bei einem eventuellen Auftreten der Vogelgrippe in unserem Land vorbereiten.

Beim bestehenden Verhältnis zwischen zu erfüllenden Aufgaben und zur Verfügung stehenden Mitteln ist das richtige Setzen von Prioritäten in allen Arbeitsbereichen nach wie vor wichtig, damit wir der Bevölkerung unsere vielfältigen Dienstleistungen weiterhin optimal erbringen können.

Brunnen, im Februar 2006

Dr. Daniel Andrey, Betriebsleiter und Kantonschemiker

## **1. Laboratorium der Urkantone**

### **1.1 Auftrag**

<b>Vollzug</b>	<b>Dienstleistungen</b>
<b>KANTONSCHMIKER</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Sicherheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen</b></li> <li>■ <b>Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen</b></li> <li>■ <b>Badewasserkontrolle</b></li> <li>■ <b>Bio- &amp; Gentechnologie-sicherheit</b></li> <li>■ <b>Düngerverordnung</b></li> <li>■ <b>Gefahrgutbeauftragtenverordnung</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gewässer- und Umwelt-Analytik</b> (Wasser/Boden/Deponie-Altlasten/ Klärschlamm/Kompost usw.)</li> <li>■ <b>Entsorgung von Giften und Stoffen</b></li> <li>■ <b>Wohngifte / Radon</b></li> <li>■ <b>Ausbildung von Studenten und Lernenden</b></li> <li>■ <b>Analytik-Aufträge</b></li> <li>■ <b>Begutachtungen</b></li> </ul>
<b>KANTONSTIERARZT</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Lebensmittelsicherheit</b></li> <li>■ <b>Tiergesundheit</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Tierschutz</b></li> <li>■ <b>Tierarzneimittel</b></li> </ul>	



## **1. Laboratorium der Urkantone**

### **1.3. Personelles**

#### *Aufsichtskommission des Laboratoriums der Urkantone*

Regierungsrat Armin Hüppin, Präsident	Kanton Schwyz
Regierungsrat Stefan Fryberg	Kanton Uri
Regierungsrätin Elisabeth Gander	Kanton Obwalden
Regierungsrat Dr. Leo Odermatt	Kanton Nidwalden

#### *Mitarbeitende*

- 0.1.1 Braschler Robert, Dr., Betriebsleiter (bis 30.11.2005)
- 0.1.1 Andrey Daniel, Dr., Kantonschemiker (2.1.1), Betriebsleiter ab 1.12.2005
- 1.2.1 Wolf Sigi, Buchhaltung
- 1.2.2 Trutmann Yvonne, Sekretärin
- 1.2.3 Risi Cecile, Sekretärin
- 1.2.4 Zumbühl Katharina, Sekretärin
- 1.2.5 Christen Michael, Technischer Sachbearbeiter (ab 1.5.2005)
- 1.3.1 Patierno Vittorio, Betriebsangestellter
- 2.2.1 Müller Niklaus, Lebensmittelinspektor
- 2.2.2 Gerber Beat, Lebensmittelinspektor
- 2.2.3 Muff Thomas, Lebensmittelinspektor
- 2.3.1 Mächler Hans-Ruedi, Trink- und Badewasserexperte
- 2.4.1 Schuler Ruedi, Giftinspektor/Sachbearbeiter Chemikaliengesetz
- 2.5.1 Schachenmann Andreas, Gewässer-/Umweltschutzanalytik
- 2.6.1 Herren Daniel, Dr., Leiter 'Analytik I'
- 2.6.2 Knecht Anton, Laborant
- 2.6.3 Amstutz Richard, Laborant
- 2.6.4 Immoos Walter, Laborant
- 2.7.1 Bettler Beat, Dr., Leiter 'Analytik II' / Stv. 1 Kantonschemiker
- 2.7.2 Kurt Ingrid, Laborantin
- 2.7.3 Müller Anton, Laborant
- 2.7.4 Dähler Edith, Laborantin
- 2.7.5 Planzer Liliane, Laborantin
- 2.8.1 Kollöffel Beat, Dr., Leiter 'Mikro- und Molekularbiologie'
- Stv. 2 Kantonschemiker
- 2.8.2 Cattaneo Silvia, Laborantin
- 2.8.3 Mathis Margrith, Laborantin
- 3.1.1 Risi Josef, Dr. med. vet., Kantonstierarzt, Stv. Betriebsleiter (ab 1.12.2005)
- 3.1.2 Linggi Toni, Dr. med. vet., Stv. Kantonstierarzt
- 3.1.3 Odermatt Peter, med. vet., Stv. Kantonstierarzt
- 3.1.4 Schorno Urs, Dr. med. vet., Amtstierarzt
- 3.1.5 Brügger Martin, Dr. med. vet., Amtstierarzt
- 3.1.6 Gasser Susanne, Dr. med. vet., Amtstierärztin

## **1. Laboratorium der Urkantone**

### *Lernende*

Hediger Remo, *Chemielaboranten-Lernender*

Walker Michael, *Chemielaboranten-Lernender*

Laimbacher Franz, *Chemielaboranten-Lernender*

Gwerder Mauro (ab 1.8.2006), *Chemielaboranten-Lernender*

Metzler Letizia (ab 1.8.2006), *KV-Lernende*

### *Aushilfen*

Betschart Sabrina, Sekretärin

Keiser Franz, Giftentsorgung

Walker-Briker Anna, Giftentsorgung

De Grazia Antonia, Raumpflegerin

Palmieri Donata, Raumpflegerin

### *Mutationen*

Ende November trat der langjährige Kantonschemiker und Betriebsleiter Dr. Robert Braschler in den wohlverdienten Ruhestand ein. Im Laufe der letzten 25 Jahre wuchs das Laboratorium unter seiner Führung zu einem modernen und leistungsfähigen Kompetenzzentrum heran. Wir danken Robert Braschler für seinen effizienten und positiven Führungsstil und wünschen ihm weiterhin viel Freude am Sein bei bester Gesundheit.

### **1.4 Homepage «[daburk.ch](http://daburk.ch)»**

Während der Zeit des Hochwassers (Trinkwasserqualität) und den Sofortmassnahmen betr. Vogelgrippe (Stallzwang, online Meldeformular) war die Website ein sehr effizientes Instrument um aktuellste Informationen und Mitteilungen publik zu machen. Die betroffene Bevölkerung, mitarbeitende Behörden und die Medien konnten so schnell und einfach erreicht werden. Diese Art der Informationsbeschaffung wurde rege genutzt.

## **2. Kantonschemiker**



### **2.1 Allgemeines**

#### ***Unwetter «Norbert»***

Die starken Niederschläge Ende August 2005 führten auch in den Urkantonen zu heftigen Überschwemmungen in besiedelten Gebieten. Die Versorgung mit sauberem Trinkwasser war in verschiedenen Gebieten nicht mehr sichergestellt. Die Wassermassen drangen in die Lager- und Produktionsräume zahlreicher Lebensmittelbetriebe ein und richteten grosse Schäden an Bausubstanzen, Einrichtungen und Lagerbeständen an. Überschwemmungen in Industrie-, Gewerbe- und Heizanlagen verursachten Umweltverschmutzungen, welche zusammen mit den dringenden Trinkwasseranalysen zu einer starken Belastungsspitze in unserer Analytik führten. Einige Gebiete der Urkantone blieben über Tage hinweg nur schwer oder gar nicht erreichbar. Verschiedene geplante Inspektionstätigkeiten wurden dadurch verzögert oder mussten durch Notfalleinsätze ersetzt werden.

Wegen den Folgen des Hochwassers mussten zahlreiche Lebensmittelbetriebe komplett saniert werden. Da und dort musste bis auf die Grundmauern rückgebaut werden.

Auch das Laboratorium der Urkantone blieb vom Unwetter nicht verschont. Das Laborgebäude hatte zeitweise «Seeanstoss». Durch geeignete Massnahmen konnte das Eindringen von Wasser ins Gebäudeinnere weitgehend verhindert werden.

#### ***Akkreditierung***

Im Berichtsjahr fanden im Laboratorium der Urkantone die Vorbereitungen und die Begutachtung für die Erlangung der Akkreditierung nach ISO/IEC 17025 (Prüfstelle) und ISO/IEC 17020 (Inspektionsstelle) statt. Am 30./31. August 2005 fand das Akkreditierungsaudit statt. Alle Arbeitsgruppen des Laboratoriums wurden stichprobenartig inspiziert, von den Labormethoden über Dokumentenfluss, Rückverfolgbarkeit, Weiterbildung, internen Audits bis hin zu begleiteten Inspektionen. Eine zweite Begutachtung fand am 25. Oktober 2005 im Bereich Kantonstierarzt für die Blaue Kontrolle statt, da für diesen Bereich ein weiterer Fachexperte zugezogen werden musste. Aus den beiden Begutachtungen folgten insgesamt 14 Auflagen, die termingerecht erledigt werden konnten. Die Experten stellten dem Laboratorium insgesamt ein sehr gutes Zeugnis aus. Der Begutachter der Schweizerischen Akkreditierungsstelle (SAS) verfasste einen Bericht zu Handen der eidgenössischen Akkreditierungskommission, welche am 17. Februar 2006 dem Laboratorium der Urkantone die Akkreditierung unter den Nummern STS 453 (Prüfstelle) und SIS 117 (Inspektionsstelle) erteilte.

Die Verpflichtung zur Akkreditierung ist in der neuen, ab 1.1.2006 gültigen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung für die amtlichen Prüflaboratorien wie auch für die amtlichen Lebensmittelinspektorate verankert. Der mit dem Aufbau und Unterhalt des Akkreditierungssystems verbundene administrative Aufwand ist beachtlich und geht zu Lasten der Produktivität. Ein Beispiel: Um die geforderte Rückverfolgbarkeit sicher zu stellen, müssen enorme Mengen von Papier gedruckt und gelagert werden. Unser Papierverbrauch ist deshalb stark angestiegen. Wir müssen uns bereits jetzt Gedanken machen über die Erweiterung unseres Archivs, welches jetzt schon ein beachtliches Volumen aufweist. Die Anforderung, auf jedem Analysenbericht für jeden Parameter die angewendete Methode, deren Akkreditierungsstatus sowie eventuelle Unterauftragnehmer anzugeben, konnte zwar durch Anpassung der EDV erfüllt werden. Die Änderung der Software brachte aber unliebsam lange Wartezeiten beim Drucken der Prüfberichte mit sich, was wiederum den Druck zur Modernisierung der EDV verstärkt. Dass dies alles auch Geld, Zeit, Platz und Nerven kostet, braucht nicht weiter erläutert zu werden.

### **2.2. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände**

#### ***Lebensmittelinspektorat***

##### ***Neues Lebensmittelrecht***

Das Anhörungsverfahren «neues Lebensmittelrecht» brachte uns im April zum ersten Mal in Kontakt mit der vorgesehenen Übernahme des EG-Hygienerichts im Lebensmittelbereich und der Neustrukturierung des Ordnungsrechts zum Lebensmittelgesetz. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EU im Bereich tierischer Lebensmittel. Die zur Verfügung stehende Zeit für die Anhörung war vom Bund her sehr kurz bemessen. Die Vorgabe war, dass das neue Recht fristgerecht auf den 1. Januar 2006 in Kraft gesetzt werden müsse, damit die Äquivalenz mit dem EG-Recht hergestellt würde.

In der Medienmitteilung vom 23. November war zu lesen, dass der Bundesrat das ganze Revisionspaket verabschiedet hat.

Das BAG, das BVET und das BLW informierten die Vollzugsorgane am 13. Dezember zum Thema «Nachvollzug EG Recht». Von den Änderungen sind insgesamt 34 Verordnungen betroffen. Da und dort wurden auch materielle Änderungen vorgenommen. Verschiedene Übergangsfristen von bis zu 2 Jahren sollen einen vertretbaren Vollzug ermöglichen.

##### ***Unwetter «Norbert»***

Das Lebensmittelinspektorat führte im Nachgang an das Hochwasser über 50 Inspektionen in betroffenen Betrieben mit Eigentümern, Verantwortlichen und

## **2. Kantonschemiker**

Versicherern durch. Es musste die Verwertbarkeit von noch vorhandenen Nahrungsmitteln, der Zustand von Lager- und Produktionsräumen und die Verwendbarkeit von Einrichtungen abgeklärt sowie einzuleitende Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten oder anderweitige Massnahmen festgelegt werden. Daneben erfolgten unzählige telefonische Auskünfte und Beratungen an Betroffene aus Gewerbe und Industrie sowie an besorgte Bürgerinnen und Bürger mit privaten Anliegen.

### *Lebensmittelkontrolleure*

Am 1. Juni 2005 hat Herr Albert Rast, Reichenburg, die Prüfung zum Lebensmittelkontrolleur mit gutem Erfolg bestanden. Obschon die geltende Verordnung nur eine (minimale) Ausbildungszeit von fünf Tagen vorschreibt, haben sich die Beteiligten auf eine halbjährige Einführungszeit geeinigt. Für eine seriöse Lebensmittelkontrolle ist Professionalität unabdingbar. Deshalb ist eine gründliche Einführung angezeigt.

### **Ausgewählte Kapitel aus der Lebensmittelkontrolle**

#### *Milchprodukte (Nationales Projekt)*

Am nationalen Untersuchungsprogramm «Milch und Milchprodukte» sind alle Kantonalen Laboratorien unter der Koordination des Bundesamtes für Veterinärwesen beteiligt. Das Programm ist nötig für die Anerkennung der Lebensmittelsicherheit in der Schweiz durch die EU, welche Voraussetzung ist für den Export von Milchprodukten. Es wurden in den Urkantonen 86 Proben von Käse, Butter, Rahm, Joghurt und Ziger bei einheimischen Produzenten (Tal- und Alpbetriebe) erhoben und bezüglich hygienischer Beschaffenheit und Fettgehalt überprüft.

Von den 86 Proben mussten 23 Proben beanstandet werden (~27%). Wie die Tabelle zeigt, sind die Beanstandungsgründe unterschiedlich. Auffällig hoch ist die Beanstandungsquote bei den Butterproben. Neun von zwölf Proben überschritten Toleranzwerte, eine Probe gar einen Grenzwert (koagulasepositive Staphylokokken). Mit der Grenzwertüberschreitung galt die Butter als nicht mehr genusstauglich und gesundheitsgefährdend. Sie durfte nicht mehr in den Handel gebracht werden. Ebenfalls machten sich koagulasepositive Staphylokokken bei den Halbhartkäsen häufig bemerkbar. Bei vier der sieben Beanstandungen wurde der Grenzwert überschritten, was ebenfalls zu Verkaufsstopps führte. Die Käse mussten der Vernichtung zugeführt werden. Bei der genaueren Untersuchung der Fälle zeigte sich, dass Milch von euterkranken Kühen mitverkäst wurde. Die betroffenen Betriebe wurden entsprechend aufgeklärt.

Die Untersuchungsergebnisse beim pasteurisierten Vollrahm, Ziegenkäse und Ziger hingegen präsentierten sich sehr zufrieden stellend: sämtliche Proben waren in Ordnung.

## 2. Kantonschemiker

Milch verzeiht keine Fehler. Die Verwendung von sauberem Betriebswasser, die korrekte Nutztierhaltung, eine tadellose Betriebs- und Personalhygiene (Sauberkeit und guter Zustand von Geräten und Utensilien, hygienischer Umgang, Händehygiene) sowie die sachgerechte Lagerung (Kühl-/Tiefkühlhaltung) sind auf allen Stufen der Verarbeitung zwingend erforderlich.

Probe	Erhoben	Beanstandungsgrund						
		Aerobe, mes. Keime	Enterobacteriaceae	E. coli	Koagulasepos. Staph.	Hefen	Listerien	Fettgehalt
Vollmilch pasteurisiert	10							
Halbhartkäse	44			1	7			1
Hart-/Extrahartkäse	9							2
Butter	12	7		4	2			2
Ziegenkäse	5							
Joghurt	3					1		1
Frischkäse	2				1			
Ziger	1							
<b>TOTAL</b>	<b>86</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

Tab.; Zusammenfassung  
Beanstandungen  
Milchprodukte

### Hackfleisch

In einer Marktüberwachung wurden 30 Hackfleischproben mikrobiologisch und bezüglich Deklaration der Tierart überprüft. Das Ergebnis war gegenüber früheren Untersuchungen sehr erfreulich. Es musste nur eine Probe wegen Überschreitung der aeroben, mesophilen Keime und eine wegen falscher Angabe der Tierart beanstandet werden.

### Nachweis der Tiefkühlung in Frischfleisch

Das Anbieten und Verkaufen von gefrorenem und wieder aufgetautem Fleisch ist grundsätzlich zulässig. Aufgetautes Fleisch muss aber als solches deklariert sein. Ansonsten ist davon auszugehen, dass es sich um Frischfleisch handelt. Fehlt die Angabe, so liegt eine Täuschung im Sinne von Art. 19 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung vor. Frischfleisch lässt sich durch Messung der HADH-Enzymaktivität ( $\beta$ -Hydroxyacyl-CoA-Dehydrogenase) von tiefgefrorenem Fleisch unterscheiden. Ist die Enzymaktivität erhöht, so kann auf vorgängiges Tiefkühlen geschlossen werden.

## **2. Kantonschemiker**

Im Rahmen einer Kampagne wurden 35 vorverpackte Fleischproben, welche nicht als Tiefkühlprodukte gekennzeichnet waren, auf eine allfällig vorangegangene Tiefkühlung hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich teils um unbehandeltes und teils um mariniertes Fleisch unterschiedlicher Herkunft (in- und ausländisches Fleisch) der Tiergattungen Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm und Kaninchen.

Alle 35 erhobenen Proben hielten den Anforderungen an Frischfleisch stand.

### *Fleischwaren*

Im Rahmen dieser Kampagne wurden Fleischerzeugnisse wie Kalbsbratwürste, Schübli, Wienerli, Fleischkäse, Landjäger, Rohessspeck, Landrauchschinken, Mostbröckli usw. bei Produzenten und Wiederverkäufern erhoben und mikrobiologisch untersucht.

Von den 39 erhobenen Proben vermochten sieben gekochte Fleischerzeugnisse den Anforderungen der Hygieneverordnung nicht standzuhalten. Sie überschritten den Toleranzwert für aerobe, mesophile Keime; in einem Fall zusätzlich noch jenen für Enterobakterien. Dies ergibt eine Beanstandungsquote von knapp 18 %.

Die betroffenen Betriebe wurden angewiesen, der einwandfreien Produktionshygiene sowie den korrekten Lagertemperaturen in allen Prozessstufen, auch während des Transports zur Verkaufsstelle, die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken.

### *Wasser in Schinken*

Aufgrund der Ergebnisse von 2004 wurden im Rahmen einer gezielten Nachkontrolle 32 Vorder- und Hinterschinken überprüft.

Der Q2-Wert ist der Quotient aus dem Wasser- und dem Eiweissgehalt. Er ist das Mass für die Fremdwassermenge, die dem Schinken bei der Herstellung zugesetzt wird. Der Schinken wird dadurch saftiger. Der Beanstandungsgrund liegt in der Täuschung des Konsumenten, da man ihm Wasser zum Preis von Fleisch verkauft. 15 Proben mussten wegen zu hohem Q2-Wert beanstandet werden. Die Untersuchungen werden im neuen Jahr fortgesetzt.

### *Glutenfreie Lebensmittel*

In einer Marktüberwachung wurden in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Labor Tessin als «glutenfrei» deklarierte Lebensmittel auf ihren Gehalt an Gliadin untersucht. Gliadin ist als Bestandteil von Gluten (Kleber, Klebereiweiss) ein Eiweiss, das unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn und Kamut enthalten ist. Nicht dagegen z.B. in Mais, Reis, dem sogenannten Wildreis, Buchweizen, Kartoffeln oder Hülsenfrüchten. Hafer enthält von Natur aus kein Gluten, ist aber in der Praxis fast immer mit glutenhaltigen Getreiden verun-

reinigt und muss daher wie ein glutenhaltiges Getreide behandelt werden. Die Menge an Gluten ist für die Backfähigkeit («Gashaltbarkeit») von Weizenmehlen ausschlaggebend. Gluten ist dehnbar und sorgt im Weizenteig auf der Gare dafür, dass die Gärgase gehalten werden und somit das Gebäck aufgehen kann. Im fertigen Gebäck sorgt das geronnene Klebergerüst dafür, dass das Gebäck seine Form behält. Bei normaler Verdauung ist Gluten ungefährlich, aber bei glutenempfindlichen Menschen wird die Dünndarmschleimhaut geschädigt, so dass keine normale Verdauung mehr möglich ist. Typische Anzeichen für eine Glutenunverträglichkeit (Fachausdruck: Zöliakie, Sprue oder glutensensitive Enteropathie) sind Blähungen, Übelkeit, Bauchschmerzen, Appetitlosigkeit und ständiger Durchfall.

Alle 11 untersuchten Proben entsprachen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Eine Teigwareprobe davon allerdings knapp. Die Lebensmittelkontrollbehörde des Kantons Tessin erhob daher im Detailhandel im Kanton Tessin ein Produkt des betroffenen Produzenten als Nachkontrolle. Die Probe überschreitet diesmal den Höchstwert von 10 mg Gliadin pro 100 g Trockenmasse. Weitere Abklärungen ergaben, dass ein ganzes Produktionslos betroffen war. Dieses wurde vom Hersteller aus dem Handel gezogen, als nicht glutenfrei gekennzeichnet und für karitative Zwecke exportiert.

### ***Lactosefreie Lebensmittel***

In einer Marktüberwachung wurden 7 als «lactosefrei» deklarierte Lebensmittel auf ihren Gehalt an Lactose untersucht. Bei Laktoseintoleranz (auch als Milchzuckerunverträglichkeit, Kohlenhydratmalabsorption, Laktosemalabsorption, Lactasemangelsyndrom oder Alactasie bezeichnet) wird der mit der Nahrung aufgenommene Milchzucker (Lactose), als Folge von fehlender oder verminderter Produktion des Verdauungsenzyms Lactase, nicht richtig verdaut. Das Enzym Lactase wird von allen Säugetieren während der Stillzeit gebildet, es spaltet den Milchzucker in die für den Menschen verwertbaren Zuckerarten Galactose und Glucose. Gelangt ungespaltener Milchzucker in tiefere Darmabschnitte, wird er von Darmbakterien unter Gasbildung vergoren. Die Gärungsprodukte führen unter anderem zu Blähungen und Durchfall. Anhaltende Lactosebelastung führt zur Reizung der Darmschleimhaut mit erhöhter Infektionsgefahr und Störung der Aufnahme von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Da in Westeuropa, Australien und Nordamerika die Zahl der Menschen mit Lactoseintoleranz sehr gering ist, wird sie dort oft fälschlicherweise als Krankheit angesehen. Ähnliche Symptome bei Aufnahme von Fructose zeigt die Fructosemalabsorption. Eine Reihe von Patienten mit Symptomen des Reizdarmsyndroms leidet, ohne es zu wissen, unter Kohlenhydratmalabsorption.

Alle 7 untersuchten Proben entsprachen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

## **2. Kantonschemiker**

### *Salmonellen in Eiern*

In Zusammenarbeit mit dem Kantonstierarzt wurden die wichtigsten Eierproduzenten bezüglich Salmonellen geprüft. Betriebe müssen zweimal jährlich auf *Salmonella enteritidis* Antikörper untersucht werden, wenn die Betriebsgrösse mindestens 50 Legehennen beträgt. Dies ist vorgeschrieben in den Technischen Weisungen des Bundesamtes für Veterinärwesen über die Entnahme von Proben und deren Untersuchung auf *Salmonella enteritidis*. Grundsätzlich sind Hühnerbestände mit Freilaufhaltung eher für Salmonelleninfektionen gefährdet, da die Hühner mit Wildvögeln, Kleinnagern, andern Wildtieren oder deren Ausscheidungen in Kontakt treten können.

Von den 96 kontrollierten Betrieben konnten in keinem *Salmonella enteritidis* nachgewiesen werden.

### *Hartschalenobst*

In einer Marktüberwachung wurden in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Labor Zug 10 Proben Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Pistazien) bei Grosshändlern erhoben und auf das Vorkommen von Aflatoxinen untersucht. Aflatoxine sind natürlich vorkommende Pilzgifte, die von zwei Schimmelpilzarten, *Aspergillus flavus* und *Aspergillus parasiticus*, gebildet werden. Aflatoxine haben Krebs erzeugende Wirkung. Man unterscheidet mindestens 20 verschiedene Aflatoxine, die in der Natur vorkommen, von denen Aflatoxin B<sub>1</sub> für das giftigste gehalten wird. Aus diesem Grund werden bereits seit 1976 Höchstmengen für Aflatoxine in bestimmten Lebensmitteln festgesetzt.

Alle untersuchten Proben entsprachen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

### *Pâtisserieswaren*

40 Pâtisseriesproben wurden hinsichtlich hygienischer Beschaffenheit und Gehalt an unzulässigen wasserlöslichen Lebensmittelfarbstoffen überprüft. Insgesamt drei Proben mussten wegen zu hoher Keimzahlen von *Escherichia coli* beanstandet werden (Toleranzwertüberschreitungen). Wie in vergangenen Jahren steht als Ursache insbesondere die Verwendung von unsauberem Schlagrahm bei der Herstellung der Pâtisserieswaren in Verdacht.

Der Einsatz unzulässiger wasserlöslicher Lebensmittelfarbstoffe wurde in keiner Probe festgestellt.

### *Speiseeis*

Von 40 Glaceproben, vorwiegend in den kontrollierten Betrieben selbst hergestellte Produkte, mussten lediglich 3 beanstandet werden. Die Toleranzwertüberschreitungen betrafen einmal aerobe mesophile Keime und zweimal die Enterobacteriaceae. Den meisten Produzenten konnte ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt

werden. Sie sind sich der Verantwortung unter dem Stichwort «Lebensmittelsicherheit» bewusst.

### ***Vorgekochte Speisen***

Um die Hygienepraxis in den Verpflegungsbetrieben zu überprüfen, wurden 228 Proben von vorgekochten Speisen wie Teigwaren, Reis, Gemüse oder Saucen, verteilt über das ganze Jahr, erhoben. Davon mussten 46 Proben oder 20,1 % wegen Toleranzwertüberschreitung, 4 Proben sogar wegen einer Grenzwertüberschreitung von *Bacillus cereus*, beanstandet werden. Die ungenügenden Resultate wurden mit den betroffenen Betrieben besprochen, um den möglichen Ursachen auf die Spur zu kommen. Nach Möglichkeit wurde kurz danach eine Nachkontrolle vorgenommen. Meistens ergab sich dann ein einwandfreies Ergebnis.

Wichtig ist, dass die Betriebe ihre Fehlerquellen erkennen. Die Ursachen sind immer wieder die gleichen: Zu lange Lagerung, ungenügende Kühlhaltung, falscher hygienischer Umgang, unsaubere Gerätschaften und Hände, zu wenig rasches Abkühlen. Das Projekt hilft uns, die Lebensmittelsicherheit in den Betrieben kontinuierlich zu verbessern. Es wird deshalb weitergeführt.

### ***Phosphorwasserstoff in Lebensmitteln***

In Getreiden werden recht häufig Rückstände des Begasungsmittels Phosphorwasserstoff gefunden, was eigenartig ist, würde man doch davon ausgehen, dass ein gasförmiger Stoff zu keinen Rückständen führt. Die Anwendung des Lagerhaltungsmittels erfolgt aber nicht, wie man fälschlicherweise annehmen könnte, direkt als Gas, sondern in Form von sogenannten «Pellets». Dies sind Tabletten, aus denen sich zusammen mit der Feuchtigkeit des Getreides das Gas Phosphorwasserstoff entwickelt. Im Laboratorium wurden Hinweise gefunden, dass sich die Pellets nicht vollständig in das Begasungsmittel umwandeln, sondern Reste davon auch in behandeltem Getreide zurückbleiben. Diese sind vermutlich für den grössten Teil der gefundenen Rückstände an Phosphorwasserstoff verantwortlich. Die Untersuchungen werden weitergeführt.

### ***Brennbarkeit von Strickgarn***

Ein leicht entflammbares Strickgarn war in der Altjahreswoche 2004 der Grund für einen Unfall, bei dem ein Kind schwere Verletzungen erlitt, weil sein Pullover in Brand geriet. Das BAG informierte zu Beginn des Jahres die kantonalen Laboratorien über den Vorfall. Gleichentags versandte das Lebensmittelinspektorat an mögliche Wiederverkäufer ein Informationsschreiben mit der Aufforderung, Garne der zur Diskussion stehenden Marke umgehend an die Lieferanten zurück zu senden. In der Folge wurde in 14 kantonalen Laboratorien abgeklärt, ob sich noch weitere gefährliche Strickgarne im Handel befinden. Insgesamt wurden in einer landes-

## **2. Kantonschemiker**

weiten Prüfkampagne 256 Proben erhoben und im Kantonalen Laboratorium Baselland geprüft. Bei 3 Garnen wurde der gefährliche «Surface-Flash» festgestellt, welcher beim fraglichen Strickgarn zum oben erwähnten tragischen Unfall geführt hatte. Eine telefonische Nachfrage bei den durch das Laboratorium der Urkantone kontaktierten Wiederverkäufern zeigte kurze Zeit später, dass den Aufforderungen Folge geleistet wurde. Der Grosshändler in Deutschland veranlasste seinerseits eine Rückholaktion, bei welcher alle Garne durch den Aussendienstmitarbeiter zurückgeholt wurden.

### **Holzspielzeuge**

In einer Marktüberwachung wurden aus unserem Kontrollgebiet 18 Holzspielzeuge erhoben. Die Untersuchungen betrafen die Migration, die Speichel- und Schweiss-echtheit, sowie die Abgabe von Schwermetallen aus den Farben. Alle Proben entsprachen den Anforderungen.

### **Asbest in Speckstein**

Von einer Handarbeitslehrerin wurden wir angefragt, ob beim Bearbeiten von Speckstein eine Gesundheitsgefahr bestehe. Nach Studium der Literatur beantworteten wir die Frage wie folgt: Speckstein kann Asbest enthalten. Die meisten Specksteine enthalten jedoch keinen Asbest. Wer Speckstein unbekannter Herkunft trocken schleift oder sägt, sollte dies zur Sicherheit in einem Luftabzug tun oder sich mit einer Staubmaske schützen. Beim Lieferanten des Specksteins kann Auskunft über den Asbestgehalt verlangt werden.



## **2.3 Trinkwasser**

### **Allgemeines**

Unsere Kontrolltätigkeit blieb in den vergangenen Jahren unverändert. Damit können wir auf die Angaben in den vorausgegangenen Jahresberichten verweisen. Im Speziellen kann die Hauptkontrollzeit hervorgehoben werden, welche mit 72 % der untersuchten Proben in die zweite Jahreshälfte fiel. Im Rahmen des vom Bundesamt für Umwelt (BAFU, vormals BUWAL) initiierten Überwachungsprogrammes NAQUAspez wurden wir erneut in 3 der 4 Urkantone mit der Probenerhebung beauftragt, wobei die Analytik dem Beispiel der Vorjahre folgte.

Leider verzeichneten wir im Berichtsjahr zwei Vorfälle, bei welchen durch Jauche belastetes Trinkwasser zur Verteilung gelangte. In beiden Fällen betrieb jedoch die betroffene Wasserversorgung eine Aufbereitungsanlage, so dass aufgrund der ermittelten mikrobiologischen Qualität dem abgegebenen Trinkwasser keine ge-

sundheitlichen Nachteile zugewiesen werden mussten. Selbstverständlich ist geruchlich bzw. geschmacklich belastetes Trinkwasser dennoch zu beanstanden. Zusätzlich waren auch Ammoniumgehalte über dem Toleranzwert bestimmt. In beiden Fällen weisen die Befunde auf nicht entsprechend der Sorgfaltspflicht wertete Jauche hin. Zentrale Versickerungsstellen sind dabei wahrscheinlich. Zwischen landwirtschaftlicher Nutzung des Landes und dessen Schutz für die Gewinnung von Trinkwasser besteht ein gravierender Interessenkonflikt, der sich mit steigendem Trinkwasserverbrauch stetig verschärft. Verantwortliche der Wasserversorgungen sind gehalten, auf die Jauchebewirtschaftung in den überliegenden Gebieten der als Trinkwasser genutzten Quellwasser zu achten. Spezieller Aufmerksamkeit bedürfen die Lagerung und Verwertung von Jauche in Alpbetrieben.

### ***Kontrollumfang***

Statistisch werden für das Jahr 2005 gesamthaft 1806 analysierte Trinkwasserproben ausgewiesen. Mit 1135 Proben stammte die Mehrheit davon aus den Verteilnetzen. An Fassungsstellen und vor nachfolgenden Behandlungen wurden 671 Proben entnommen bzw. untersucht. Als kontrollpflichtig sind 1518 eingestuft. Bei 281 Wasserproben resultierten Qualitätsmängel hauptsächlich mikrobiologischer Natur. Daraus errechnet sich für die aus Verteilnetzen erhobenen Trinkwasserproben eine Toleranzwertüberschreitung von 11.1%, für jene an den Quellen bzw. vor nachfolgenden Behandlungen entnommenen eine solche von 23.1%. Diese Werte liegen damit klar über jenen des Vorjahres. Zu erklären ist dies mit den infolge des Hochwassers verschmutzten Trinkwasser. Von den 34 bezüglich Inhalts- und Fremdstoffen erkannten Toleranzwertüberschreitungen fallen 25 auf zu hohe Trübungswerte. In 7 Proben war eine geruchliche bzw. geschmackliche Belastungen erkennbar, teils begleitet von zu hohen Ammoniumgehalten. Das Wasser einer Probe wies eine Toleranzwertüberschreitung für Ammonium, eine andere für Mangan auf.

### ***Unwetter «Norbert»***

Mit den starken Niederschlägen und den damit verbundenen Überflutungen liess uns die Natur Ende August ihre Macht und Kraft spüren. Sie griff in gewohnte Abläufe ein und zeigte uns Grenzen auf. Die Anfälligkeit der vorhandenen Infrastruktur für Schäden und Störungen mit den sich daraus ergebenden Erschwernissen zeigte sich eindrücklich. Teils machtlos und staunend über die rohen Gewalten standen die Einsatzkräfte vor ihren Herausforderungen. Trinkwasserressourcen wurden so wie andere Güter von den Wassermassen betroffen. Zwar konnten die meisten Wasserversorger mit den vorhandenen Mitteln die anstehenden Probleme bewundernswert gut meistern. In Einzelfällen mussten Wasserversorgungen ihre Konsumentinnen und Konsumenten jedoch vorsichtshalber auffordern, alles

## **2. Kantonschemiker**

als Trinkwasser genutzte Leitungswasser abzukochen. Gründe dafür waren Ausfälle ganzer Versorgungsteile (Muotathal) oder Entkeimungsanlagen (Sarnen). Die Starkniederschläge führten bei den Quellen aber auch zu ungewöhnlich starkem, lange getrübbem Wasser. Offensichtlich löste der aussergewöhnlich starke Wasseranfall höhere Fließgeschwindigkeiten im Untergrund und damit die Mobilisierung ungelöster Partikel aus. Gemäss Rückmeldungen erholten sich manche Quellen hinsichtlich der Trübung auch nach Wochen davon noch nicht ganz, lagen die kontinuierlich gemessenen Werte doch über den Erfahrungswerten. Es ist auch davon auszugehen, dass viele Quelfassungsleitungen die anfallenden Wassermengen nicht abzuleiten vermochten. Der Rückstau in die eigentlichen Fassungen war die Folge. Damit verbunden war in vielen Fällen die Beschädigung oder gar Zerstörung der eigentlichen Fassungsbauwerke. Verantwortliche von Wasserversorgungen tun somit gut daran, diese auf mögliche Schäden zu prüfen, damit der Zusammenhang mit dem Unwetter erkannt wird. Auch kam es zu Verunreinigungen von Grundwasser durch rückgestautes Wasser aus Kanalisationen oder Drainageableitungen. Dabei spielten Öffnungen für elektrische Leitungen wie auch die Überflutung der Entnahmebrunnen infolge von Wasserspiegelanstiegen eine Rolle. Erneut erstaunten uns Auswirkungen von als harmlos eingestuften Konstruktionsmängeln in Ausnahmesituationen. Auch sind mögliche Qualitätseinbussen bei der Entnahme von Leitungswasser über Hydranten mittels Förderpumpen zu beachten. Dabei erzeugte Unterdrücke können bei undichten Leitungen durchaus für Qualitätseinbussen durch Einsaugen von Schmutzwasser verantwortlich sein.

Um Erfahrungen zur künftigen Beachtung festzuhalten, seien hier noch zusätzliche Angaben gemacht. Ein wesentliches Element zur zeitgerechten Einflussnahme in Notsituationen ist die Information bzw. Kommunikation. Am Dienstag 23. August konnte zu einigen betroffenen Wasserversorgern kein Kontakt aufgenommen werden. Das Telefonnetz (Fest- wie Mobilnetz) brach vor allem in den am stärksten betroffenen Gebieten zusammen. Kontaktnahmen gelangten zur Polizei sowie zu den kantonalen Führungsstäben. Ein aktives Eingreifen unsererseits war nicht möglich, da die Verkehrswege rund um unseren Standort abgeschnitten waren (fehlende Mobilität). Als alleiniges Verkehrsmittel stand die Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee zur Verfügung. Dieses wurde zum Transport von Wasserproben auch genutzt. Da auch Angestellte unserer Institution an ihrem Wohnort durch Mitwirkung zur Schadensbegrenzung und -behebung im Einsatz standen, aus ihren Wohnungen evakuiert wurden und/oder den Arbeitsort nicht oder nur erschwert erreichen konnten, waren eingespielte Arbeitsabläufe gestört. Zeitliche Verzögerungen infolge der Erschwernisse für die Probenerhebung und Übermittlung waren gegeben. Verbunden mit dem zeitlichen Aufwand für die mikrobiologischen Analysen von 1–3 Tagen wurden Verantwortliche bzw. Entscheidungsträger hinsichtlich einer Auskunft über die Nutzbarkeit von Leitungswasser als Trinkwasser auf eine un-

gemütliche Probe gestellt. Damit verbunden war eine wachsende Unsicherheit der Betroffenen. Kann das gelieferte Leitungswasser als Trinkwasser konsumiert werden? Der Druck auf die Entscheidungsträger stieg mit der Distanz zum Ereignis ständig. In Grenzsituationen nicht voreilige Schlüsse zu ziehen bzw. sich zu Falschaussagen verleiten zu lassen, erfordert ein schönes Mass an Selbstsicherheit und wird zur psychischen Belastung. Im Nachhinein und in Kenntnis vieler Einzelinformationen sowie aller Untersuchungsdaten ist es jeweils einfach festzustellen, dass mit einigen Ausnahmen die Wasserversorgungen auch bei diesem Ereignis ein hygienisch einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung stellen konnten. Diese erfreuliche Erkenntnis attestiert den Wasserversorgern eine Infrastruktur von hoher Versorgungssicherheit. Dennoch ist in Erinnerung zu rufen, dass nach der Verordnung über die Sicherstellung der Trinkwasserversorgung in Notlagen des Bundes (VTN) die Wasserversorgungen bis zum dritten Tag lediglich soviel Wasser wie möglich zur Verfügung stellen müssen. Ab dem vierten Tag sollten sie pro Person und Tag 4 l, ab dem sechsten Tag 15 l bereitstellen können. Die Haushalte tun daher gut daran, einen Notvorrat an hygienisch einwandfreiem Trinkwasser (z.B. kohlenstoffhaltiges Mineralwasser) anzulegen und nach Massgabe der Haltbarkeitsdaten umzuwälzen. Wo der Notvorrat gelagert werden sollte, ist jedem Einzelnen überlassen. In Überschwemmungsgebieten ist die Lagerung im Keller sicherlich falsch.

### *Trinkwasserbehandlungssystem mit Heilanpreisungen*

Gegen unsere Beanstandung von Heilanpreisungen für einen magnetischen Trinkwasserbehandlungsapparat wurde eine Beschwerde erhoben. Das Kantonale Justizdepartement wies die Beschwerde nach eingehender Prüfung ab. Unsere Beanstandung war zu Recht erfolgt. Die Rechtslage ist klar: Heilanpreisungen bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sind verboten. Heilmittel und Medizinprodukte müssen von den Heilmittelbehörden als solche anerkannt sein. Der Konsument soll sich darauf verlassen können, dass angepriesene Heilwirkungen auf Tatsachen beruhen.



## **2.4 Gifte und Stoffe**

### *Allgemeines*

Am 1. August 2005 ist das neue Chemikalienrecht und die total revidierte Pflanzenschutzmittelverordnung in Kraft gesetzt worden. Einen Überblick finden Sie im Anhang des Jahresberichtes auf Seite 58. Der Abbau der Handelshemmnisse unter Beibehaltung des hohen Schutzniveaus beim Umgang mit Chemikalien und ohne Mehraufwand im Vollzug wurde

## **2. Kantonschemiker**

durch den Bund immer wieder zugesichert. Es ist fraglich, ob diese Ziele wirklich erreicht werden. Für den Konsumenten bringt das neue, liberalisierte Recht bei unsachgemäßem Einsatz nicht unwesentliche Nachteile. Probleme wie Vergiftungen oder Verätzungen mit Stoffen oder Zubereitungen könnten infolge der einfacheren Bezugsmöglichkeit häufiger auftreten.

Das späte Erscheinen der endgültigen Fassung der Verordnungstexte (die letzten Änderungen stammen vom 18. Juni 2005) brachte die Vollzugsstellen in Zeitnot. Oft erhielten wir Anfragen zum neuen Recht, welche wir erst nach dem Vorliegen der Gesetzestexte beantworten konnten. Das neue Gesetz bringt die Ermittlungspflicht des Inhabers der Zubereitung. Er muss die Sorgfaltspflicht erfüllen. Für die gewerbliche und berufliche Verwendung von gefährlichen Stoffen und Zubereitungen wurden die Fachbewilligungen erweitert oder ergänzt. So werden nach einer kurzen Übergangszeit die neu geschaffenen Fachbewilligungen erlangt werden müssen, wie zum Beispiel für die Bereitstellung von Badewasser in öffentlichen Bädern oder Schädlingsbekämpfung im Auftrag von Dritten.

Das alte Giftgesetz erfasste bei der Kennzeichnung diejenigen Stoffe nicht, welche physikalisch-chemische Risiken wie zum Beispiel Entzündlichkeit, Explosionsgefährlichkeit und brandfördernde Wirkung bergen. Diese Gefahren werden mit dem neuen Chemikalienrecht berücksichtigt. Käufer und Verwender müssen in Zukunft verbessert auf die Gefahren, die Schutzmassnahmen und die korrekte Entsorgung hingewiesen werden. Detail- und Fachhändler werden vermehrt in die Informationspflicht genommen. Mit der seit 1998 verpflichtenden Abgabe der Sicherheitsdatenblätter sind für den beruflichen Verwender detailliertere Informationen vorhanden.

Im Umweltbereich wurden zum Teil strengere Regelungen aus der EU übernommen, wie etwa Verbote und Grenzwerte für Schwermetalle oder die Abbaubarkeit von Tensiden und Detergenzien.

Für die Abgabe von besonders gefährlichen Stoffen und Zubereitungen an private Personen ist neu Sachkenntnis erforderlich. Das personenbezogene Bewilligungssystem wurde liberalisiert, indem die bisherigen Bezugs- und Abgabebewilligungen (Giftbewilligungen) entfallen.

Betriebe und Bildungsstätten müssen eine Chemikalien-Ansprechperson (CAP) bezeichnen, wenn diese mit gefährlichen Stoffen oder Zubereitungen umgehen. Diese steht den Fachstellen bei Fragen bezüglich des vorschriftsgemässen Umgangs mit Chemikalien zur Verfügung. Damit soll sichergestellt werden, dass die Anliegen der Behörden an die verantwortlichen Stellen des Betriebes oder der Bildungsstätte weitergeleitet werden. Die CAP muss spätestens drei Monate nach dem Inkrafttreten des neuen Rechtes bezeichnet sein. Die Frist für die Mitteilung an die Behörden beträgt sechs Monate. Dazu haben die Zentralschweizer Kantone ein gemeinsames Meldeformular für die Chemikalien-Ansprechperson verfasst. Dieses Formu-

lar ist unter [www.laburk.ch](http://www.laburk.ch) (Kantonschemiker / Informationen / Gifte & Stoffe) abrufbar. Sämtliche Gift- und Bezugsbewilligungen sind am 1. August 2005 annulliert worden.

Wir haben sämtliche Inhaber einer Gift- oder Bezugsbewilligung auf das neue Recht aufmerksam gemacht und mit verschiedenen Merkblättern und dem Meldeformular der Chemikalienansprechperson in unserer Homepage hingewiesen. Es wurden insgesamt 1686 Briefe versandt. Bis Ende Jahr haben wir von ca. 25 % eine Antwort erhalten. Betriebe oder Bildungsstätten müssen unter Umständen unaufgefordert eine Chemikalien-Ansprechperson melden. Oft wird die Kompetenzerteilung an Mitarbeiter delegiert, die dann mit den zugewiesenen Anforderungen auf sich allein gestellt sind.

### ***Anmeldungen und Bewilligungen für Kältemittel***

Für den Vollzug der ab 1. Januar 2004 eingeführten Melde- und Bewilligungspflicht für Kältemittelanlagen mit mehr als 3 kg Kältemittel wurde mit anderen kantonalen Fachstellen und dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine Internet-Plattform geschaffen. Die gesetzlich vorgeschriebenen Formalitäten können mit der EDV-Plattform einfach, unbürokratisch und kostenneutral erledigt werden. Die Plattform ist unter [www.PEBKA.ch](http://www.PEBKA.ch) aufgeschaltet.

### ***Zollmeldungen***

Jede Einfuhr von Giften untersteht seit dem 1. August 2005 dem Chemikalienrecht. Dies bedeutet, dass der Importeur, auch für den Eigenbedarf, alle Pflichten des Herstellers übernimmt. Dies heisst, der Importeur muss die Selbstkontrolle, die Sorgfaltspflicht und die Ermittlungspflicht wahrnehmen. Die Zahl der Importe von giftigen Substanzen und Erzeugnissen ist im vergangenen Jahr weiter angestiegen. Der Internethandel, auch in der breiten Öffentlichkeit (Privatpersonen), wird immer wichtiger. Der Verkauf wird telefonisch oder auf dem Papierweg abgewickelt. Im vergangenen Jahr sind zwei Importe von verbotenen Zubereitungen am Zoll zurückgehalten worden. Die privaten Importeure wurden unter Kostenfolge auf die Rechtslage hingewiesen. Die Liberalisierung bringt nicht nur Vorteile, sondern auch Verpflichtungen, die der Importeur vor dem Import (ihm gleichgestellt ist auch der Händler), wahrnehmen muss. Er muss die erforderlichen Unterlagen einverlangen, wenn der Lieferant diese nicht beigelegt hat. In der Regel reicht die Abgabe des Sicherheitsdatenblattes aus, damit die erforderlichen Angaben für die Verwendung verfügbar sind. Das Sicherheitsdatenblatt muss, wenn die Zubereitung eingeführt wird, an die gesetzlichen Bestimmungen angepasst werden. Die möglichen Gefahren müssen auf der Gebindeetikette ersichtlich sein. Die angegebenen Gefahren erfordern bei der Verwendung entsprechende Schutzmassnahmen, die durch den Verwender (z.B. Mitarbeiter) einzuhalten sind.

## **2. Kantonschemiker**

### *Mineraldünger*

Die Schwerpunkt-kampagne Mineraldünger hat aufgezeigt, dass eine Interpretation der Resultate mit der Deklaration der Dünger schlecht vereinbar ist. Die Hersteller und Kontrollbehörden gehen oft von verschiedenen Ansätzen aus, was dann zu Schwierigkeiten in der Zuweisung geführt hat. Damit diese Erkenntnis weiterkommt, werden in absehbarer Zeit weitere Aktionen durchgeführt.

### *Kompostproben*

Im Anhang der Chemikalienrisikoreduktionsverordnung (ChemRRV) wird neu darauf verwiesen, dass die Dünger-Verordnung (DüV) und deren Anforderungen ebenfalls einzuhalten sind. Die DüV hält die erlaubten Abweichungen des gemessenen Wertes vom Gehalt an wertbestimmenden und wertvermindernden Stoffen (Toleranzen) fest. Die Kompostbetreiber sind verpflichtet, den für die Abgabe bereitgestellten Kompost, abhängig von der Kompostmenge, ein- oder mehrmals nach der ChemRRV untersuchen zu lassen.

### *Holzwerkstoffe*

Mit dem Anhang 2.17 der Chemikalienrisikoreduktionsverordnung (ChemRRV) hat die Schweiz ab dem 1. August eine Neuheit geschaffen, die klare Anforderungen an die Holzwerkstoffe, vor allem aus der stofflichen Wiederverwertung, verlangt. Diese Bestimmungen entstanden als Folge der Holzkampagne 98 des Laboratoriums der Urkantone.

### *Fachbewilligungen*

Wer chemische Mittel verwendet, die bei unsachgemässer Verwendung eine grosse Gefahr für die Gesundheit der Allgemeinheit oder Umwelt darstellen, muss spezielles Fachwissen nachweisen können. Mit der entsprechenden Fachbewilligung wird die Basis des Umgangs mit den gefährlichen Zubereitungen geschaffen. Betroffen sind Berufsleute, die folgende Chemikalien einsetzen:

- Desinfektionsmittel für Badewasser in Gemeinschaftsbädern
- Allgemeine Schädlingsbekämpfungsmittel oder mit hochgiftigen Mitteln
- Pflanzenschutz-, Holzschutz- und Kältemittel

Fachkenntnisse resp. Fachbewilligungen für diese Anwendungen ersetzen die unter dem alten Giftrecht notwendigen allgemeinen Giftbewilligungen, Giftbücher und Giftscheine. Prüfungsausweise oder anerkannte Berufsabschlüsse nach bisherigem Recht haben aber bis mindestens zum 31. Juli 2007 Gültigkeit und können als Nachweis der erforderlichen Kenntnisse dienen. Eine Fachbewilligung in den Bereichen «Badewasserdesinfektion» und «Schädlingsbekämpfung» kann aufgrund einer anerkannten Berufsausbildung, dem Nachweis von Berufserfahrung oder einer spezifischen Ausbildung mit abschliessender Prüfung erworben wer-

den. Für die Bereiche Pflanzenschutz-, Holzschutz- und Kältemittel ist das Bundesamt für Umwelt (BAFU) verantwortlich.

<i>Ausgestellte Fachbewilligungen</i>	UR	SZ	OW	NW	Total
Fachbewilligung Holzschutzmittel	39	179	55	35	308
Fachbewilligung Wald	19	37	11	10	77
Fachbewilligung Kältemittel	79	231	62	61	433
Fachbewilligung Landwirtschaft	108	340	271	131	850
Fachbewilligung Gartenbau	6	47	12	5	70
Fachbewilligung spezielle Bereiche	5	25	4	4	38

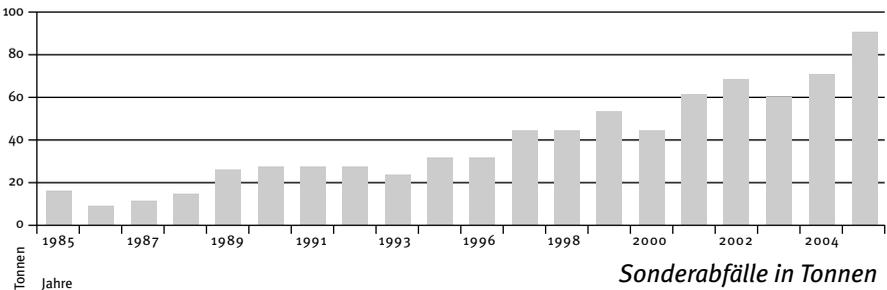
**Entsorgung von Sonderabfällen aus privaten Haushalten**

Die Menge der aus Haushalten zur fachgerechten Entsorgung abgegebenen Sonderabfälle ist über die Marke von 90 Tonnen gestiegen. Das Unwetter «Norbert» Ende August hat zu einer massiven Steigerung geführt. In vielen überschwemmten Kellern lagerten Chemikalien, die beim Aufräumen zur umweltgerechten Entsorgung gebracht wurden.

Zur Weiterbildung haben wir mit den Verantwortlichen der Giftsammelstellen und Entsorgungsbetrieben Ende Juni eine Informationsveranstaltung durchgeführt. Dabei wurden die Änderungen der Vorschriften für den Transport von Haushalt-Sonderabfällen (SDR 2005), die persönliche Schutzausrüstung bei den Sammelstellen, die neue Verordnung über den Verkehr mit Abfällen (VeVA) und weitere Themen behandelt.

**Abgegebene Mengen Sonderabfälle**

	UR	SZ	OW	NW	Total
Menge 2005	9815 kg	44907 kg	13477 kg	27852 kg	96051 kg
Prozentualer Anteil 2004	10 %	47 %	14 %	29 %	100 %
Veränderung gegenüber 2003	+31 %	+ 22 %	+ 18 %	+ 89 %	



## 2. Kantonschemiker

### Gefahrgutbeauftragtenverordnung

Drei Jahre nach Inkraftsetzung der Gefahrgutbeauftragtenverordnung (GGBV) sind noch längst nicht alle meldepflichtigen Betriebe der unaufgeforderten Meldepflicht an die bezeichnete Meldestelle (für die Kantone SZ, OW und NW das Laboratorium der Urkantone) nachgekommen. Bei Betrieben, bei denen anlässlich von Kontrollen oder Inspektionen dieser Mangel festgestellt wird, erheben wir verursachergerechte Gebühren. Bei zwei Bagatellunfällen wurde im vergangenen Jahr festgestellt, dass die Betriebe die Ernennung eines GGB unterlassen hatten, was zu einem weiteren Punkt in der Anzeige führte. Die GGBV regelt die Ausbildung, die Prüfung, die Aufgaben und die Ernennung von Gefahrgutbeauftragten (GGB) sowie die Pflichten der Unternehmungen. Der GGB ist die Schlüsselfigur in einem Betrieb. Er ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften verantwortlich. GGB können Angehörige, Inhaber der Unternehmung oder externe Personen sein. Der GGB muss also nicht zwingend in dem Betrieb angestellt sein, für den er die Funktion als GGB wahrnimmt.

### Bisher gemeldete GGB-Betriebe

GGB Betriebe	SZ	OW	NW	Total
GGB intern/extern	72	19	22	113



## 2.5 Badewasser

### Bassinbecken

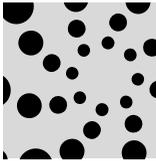
Im Kontrolljahr wurden total 186 Badewasserproben aus Badeanlagen mit chemischer Aufbereitung erhoben. Davon bewerteten wir 185 als kontrollpflichtig. 15 kontrollpflichtige Proben wurden hinsichtlich Zusammensetzung, 38 hinsichtlich mikrobiologischer Beschaffenheit bemängelt. Gründe hierfür waren hinsichtlich der Zusammensetzung in absteigender Reihenfolge der pH-Wert, das gebundene Chlor, das freie Chlor sowie in einem Falle sowohl der pH-Wert wie auch ein erhöhter  $\text{KMnO}_4$ -Verbrauchswert. In mikrobiologischer Hinsicht waren es positiv verlaufene Nachweise von *Pseudomonas aeruginosa* (P.a.) sowie erhöhte aerobe mesophile Keimzahlen (a.m.K.). *Escherichia coli* (E.c.) war lediglich in einem Falle bestimmbar, wobei hier auch der P.a. Nachweis positiv verlief. Bei der Bewertung der Wasserqualität wird die mikrobiologische Beschaffenheit des Filtrates (Filterverkeimung) berücksichtigt. Auch bei einwandfreier Beckenwasserqualität werden Toleranzwertüberschreitungen darin nicht toleriert. So resultierten an diesen Kontrollstellen in 9 Fällen zu hohe a.m.K., in 13 Fällen verlief der P.a.-Nachweis positiv und in einer Probe konnte sowohl eine erhöhte a.m.K. als auch P.a. nachgewiesen werden.

### *Umgebungshygiene*

Die Anzahl der kontrollierten Stellen zur Überprüfung der Bodenhygiene lag im Berichtsjahr bei 223, wovon 220 als kontrollpflichtig eingestuft wurden. Nach eingeführter Art kamen dabei wiederum beide Kontrollprinzipien zur Anwendung (Abklatsch und Abrieb). Nach der vorgegebenen Bewertung wurden 87% der erfassten Badeanlagen als hygienisch in Ordnung eingestuft. Die mit der Abriebmethode überprüften Bäder schnitten mit 95% als in Ordnung beurteilten Flächen dabei besser ab. Die ungünstigere Auswertbarkeit von Abklatschproben ist bekannt. Im Berichtsjahr wurde denn auch die Bewertungsgrundlage geändert.

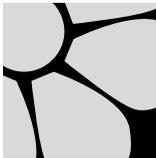
### *Seebäder*

Gemäss dem geltenden Rhythmus wäre die Kontrolle der Seebäder im Berichtsjahr entfallen. Die Ämter für Umweltschutz der Urkantone initiierten jedoch eine Untersuchung, so dass im Auftrage derselben 171 Proben mikrobiologisch überprüft wurden. Von diesen erwiesen sich 5 als belastet. Dabei handelte es sich um Fluss- bzw. Bachwasser, welche in der Nähe von Badestellen in die Seen mündeten. Zusammenfassend kann damit wiederum festgestellt werden, dass das Badewasser der Seen aus mikrobiologischer Sicht von einwandfreier Qualität ist.



### **2.6 Bio- & Gentechnologie**

Der Vollzug der Verordnungen im Umgang mit Organismen im geschlossenen System (Einschliessungsverordnung) und über den Umgang mit Organismen in der Umwelt (Freisetzungsverordnung) ist aufgeteilt zwischen Bund (Melde- und Bewilligungswesen) und den Kantonen (Kontrollen). In den Kantonen Schwyz und Nidwalden ist das Laboratorium der Urkantone für diese Kontrollen zuständig. Im vergangenen Jahr gingen keine neuen Meldungen ein. Es wurden auch keine neuen Bewilligungen erteilt. Die interkantonale Zusammenarbeit erfolgte in der Erfahrungsgruppe BIO, welche im Berichtsjahr dreimal tagte.



### **2.7 Umwelt**

Lebensmittel und Umwelt stehen in enger Beziehung zueinander. Gesunde Lebensmittel stammen aus einer gesunden Umwelt. Was achtlos in die Umwelt geworfen wird, landet nur zu oft letztlich wieder in unseren Mägen. Einige wichtige Ziele des Umweltschutzes sind die Erhaltung der Wasserqualität, der Bodenqua-

## **2. Kantonschemiker**

lität, der Lebensräume und der natürlichen Wasserkreisläufe sowie die Sicherstellung der Wasserversorgung. Die kantonalen Ämter für Umweltschutz üben den Vollzug der Umweltschutzgesetzgebung aus.

Das Laboratorium der Urkantone bietet seine analytischen Möglichkeiten für die Analytik von Umweltproben an und hilft, Gefährdungen durch Kontaminationen, die unter anderem über die Kanalisation in die Kläranlagen und Gewässer oder via Boden in das Grundwasser gelangen, zu erkennen. Die Analytik konnte auch dieses Jahr die Bestimmungsgrenze für einige Parameter tiefer setzen, u.a. der Kohlenwasserstoff-Index C10-C40 von  $< 1000\mu\text{g/l}$  auf neu  $< 50\mu\text{g/l}$ .

### ***Abwasserreinigungsanlagen (ARA)***

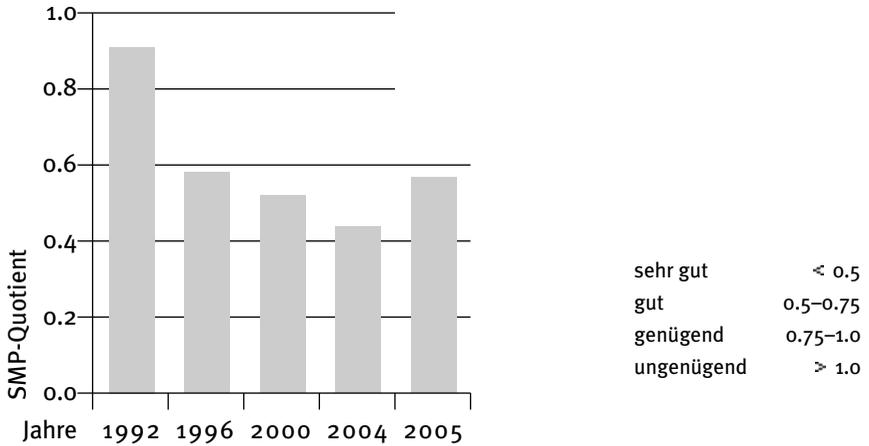
Bis auf das Unwetter Ende August, welches die Termine der ordentlichen Kontrollen der Kläranlagen verzögerte, blieb unsere Kontrolltätigkeit im vergangenen Jahr unverändert.

Die gewaltigen Wassermassen, die über das Kanalnetz oder direkt in den Klärbecken hereinbrachen, legten einige Kläranlagen lahm. Die mikrobiologischen Kulturen wurden ausgedünnt und drohten zu verhungern. Zusätzlich zu den Wassermassen gelangten Substanzen in die Kläranlage, die nur schwer oder gar nicht abbaubar waren.

Das Kanalsystem war beeinträchtigt oder unterbrochen und das Abwasser gelangte direkt in die Gewässer.

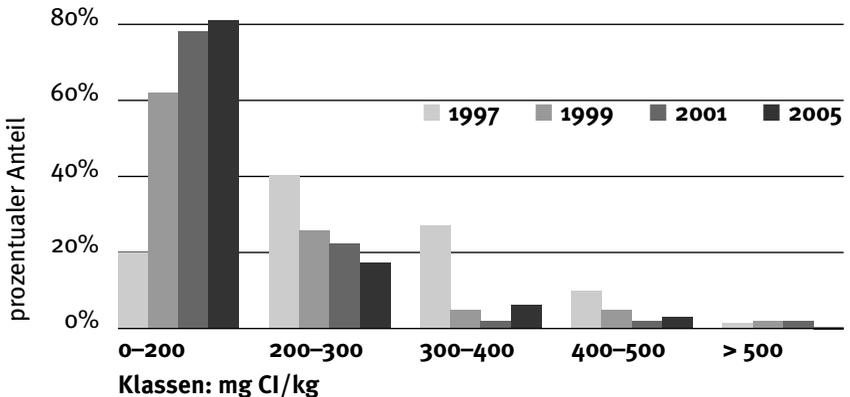
### ***Klärschlamm***

Klärschlamm enthält wertvolle Pflanzennährstoffe wie Stickstoff, Phosphor und Kalium. Aber auch Schadstoffe (v.a. Schwermetalle) lagern sich im Klärschlamm ab. Obwohl die Konzentrationen an Schwermetallen im Klärschlamm im Laufe der Jahre stetig abnehmen, wird dieser nicht mehr in der Landwirtschaft eingesetzt, sondern in Kehrichtverbrennungsanlagen entsorgt. Diese Verbrennung ist problematisch, sodass sich eine Verlagerung der Verbrennung in Richtung Öfen der Zementhersteller abzeichnet.



**Darstellung des Mittelwerts aller SMP-Quotienten in den Jahren 1992–2005**

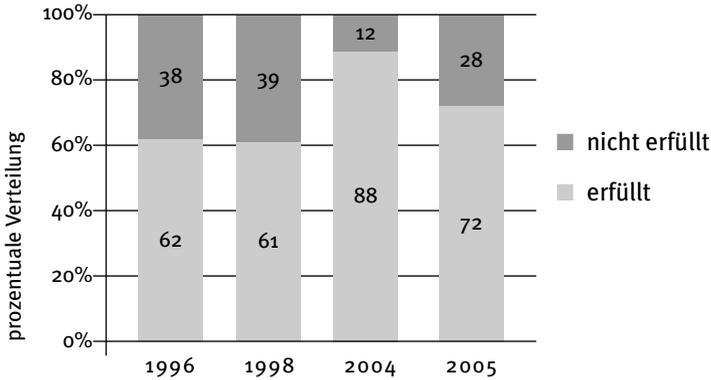
Insgesamt wurde die Klärschlamm-Zusammensetzung bei 29 Kläranlagen untersucht. Das Verhältnis der Schwermetalle zum Gesamtphosphor wird im SMP-Quotient ausgedrückt. Ein tiefer SMP-Quotient ist vorteilhaft, denn er bedeutet, dass ein Klärschlamm im Verhältnis zum Nährstoff Phosphor weniger Schwermetalle enthält. Von 1992 bis 2004 nahm die Klärschlammbelastung stetig ab. Bedingt durch das Hochwasser sanken die Phosphorkonzentrationen und damit stieg der SMP-Quotient 2005 leicht an.



Seit Mitte 1994 wird der AOX-Gehalt (Adsorbierbare organische Halogenverbindungen) bestimmt. In der Verordnung über umweltgefährdende Stoffe ist der Richtwert für den AOX-Gehalt mit 500 mg Cl/kg festgelegt. Erstmals wurde der Richtwert von allen geprüften Klärschlämmen eingehalten.

## 2. Kantonschemiker

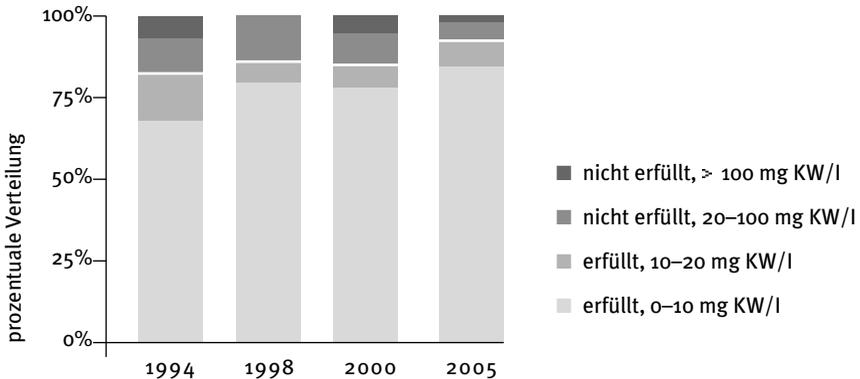
### Industrie- und Gewerbeabwasser



#### Beanstandungen von Industrieabwasser

Bei mehreren Betrieben wurden die halb-, bzw. jährlichen Kontrollen durchgeführt und 217 Proben analysiert. Betriebe, die den Anforderungen der Verordnung über Abwassereinleitungen nicht genügen, werden wiederholt geprüft. Viel zu oft wurde der pH-Wert nicht eingehalten, was zur Schädigung der Kanalisation führen kann.

#### Garagen, Transport- und Baugeschäfte



#### Beanstandungsquote der Gesamt-Kohlenwasserstoffe

Bei insgesamt 65 Probenahmen von Abwasservorbehandlungsanlagen (AVA, Spaltanlagen) von Transport- und Baugeschäften wurde u.a. der Gesamt-Kohlenwasserstoffgehalt (KW/l) und der pH-Wert im Abwasser analysiert und beurteilt.

### *Oberflächenwasser*

Das Hochwasser im August hat uns wieder deutlich vor Augen geführt, zu was die Natur imstande ist. Massive Bauten wurden weggedrückt und einige Bäche und Flüsse suchten ihren Weg ins Tal.

Die geplanten vierteljährlichen Probenahmen konnten durchgeführt werden und zeigen mit wenigen Ausnahmen keine Ausreisser.

2005 wurden an 34 Stellen je 4x die Fliessgewässer chemisch und biolo-

gisch untersucht. Die Resultate der chemischen Parameter und die Jahresmittelwerte wurden in einer Datenbank erfasst, ausgewertet und farblich unterlegt.



*Sarner Aa unterhalb Wichelsee nach Hochwasser*

### *Grossbaustellen und Deponien*

Neben der Grossbaustelle NEAT bei Amsteg und Erstfeld werden die Seeschüttung bei Seedorf UR und Deponien im Einzugsgebiet mit Analysen begleitet.

Die Beobachtung des Grundwassers, der Sohlenentwässerung von Deponien, Eluattests von Ausbruchmaterial, um den Verursacher von Belastungen zu ermitteln und zur Entscheidungsfindung, wohin belastetes Material zu lagern ist, gehören zu den interessanten Dienstleistungen des Laboratoriums der Urkantone.

### *Unwetter Norbert*

Die Schweiz ist oft von Hochwasser, Stürmen, Erdbeben und Lawinen betroffen. Die Anforderungen an den Hochwasserschutz sind gestiegen und das Umweltbewusstsein ist grösser. Standen früher bei den wasserbaulichen Vorhaben der reine Hochwasserschutz und die Entwässerung im Vordergrund, so wird inzwischen viel mehr Wert auf präventive Massnahmen gelegt. Entscheidende Impulse, den Hochwasserschutz zu überdenken, gaben die Ereignisse im Unwetterjahr 1987 und aktuell 2005. Ein naturnahes Fliessgewässer, dem genügend Raum für seine vielfältigen ökologischen Funktionen zur Verfügung steht, verursacht bei Hochwasser auch weniger Schäden in seinem Umfeld. Beide Zwecke verfolgen denn auch die immer zahlreicher werdenden Renaturierungen in der Schweiz. Heute erhebt der Hochwasserschutz den Anspruch, nachhaltig zu sein, dies bedeutet konkret, dass neben dem Schutzanspruch der Menschen vor Hochwasser auch die ökologischen Anliegen des Gewässerschutzes mit berücksichtigt werden. Vor Extremereignissen gibt es keinen absoluten Schutz. Die Prävention bei Naturgefahr-

## **2. Kantonschemiker**

ren erfolgt in erster Linie durch eine angepasste Nutzung des Raums, indem man versucht, den Gefahren auszuweichen. Wo dies nicht möglich ist, gilt es, die bestehenden Massnahmen sachgerecht zu unterhalten. Ausserdem können Massnahmen baulicher oder organisatorischer Art eingesetzt werden, die die Gefahr abwenden oder die Schäden reduzieren sollen.

Der vom Unwetter stark betroffene Kanton Uri beanspruchte unser Labor vom August bis Dezember stark, so dass die eingehenden Proben nach Dringlichkeit sortiert schnellstmöglich verarbeitet wurden. Dies bedeutete auch Zusatzschichten aller Beteiligten. Es wurden auch Tage und Wochen nach dem Ereignis Flüssig- und Festproben aus Gebäuden und Boden, aber auch Sedimente aus Bächen, Flüssen und Seen erhoben und untersucht.

### *Weitere umweltanalytische Dienstleistungen*

- Kontrolle des Abwassers der Rauchgaswaschanlage einer Kehrichtverbrennungsanlage
- Proben mit Verdacht auf Gewässerverschmutzung
- Grundwasser zwecks Überwachung von Tankanlagen, Baustellen und Deponien
- Deponieproben (Monitoring, Bauschuttdeponie)
- Deponiesickerwasser (Schlackendeponie und Bauschuttdeponien)
- Deponiewasser (Sickerwasser, Untergrund, Oberflächenwasser, Quellwasser, Grundwasser) einer Reaktordeponie
- Eluate und Altlasten zur Deponieabklärung
- Altlastensanierung
- Seewasser nach Schüttung
- Bodenproben nach VBBo (Verordnung über Belastungen des Bodens)
- Proben nach Aushubrichtlinie
- Baustellenabwasser
- Entwicklung von Datenbanken

### *Wohngifte / Raumluft*

Der Kantonschemiker der Urkantone dient häufig als Anlaufstelle bei Fragen zur Wohngift- / Raumluftproblematik. Das Thema ist weitläufig und hat stark interdisziplinären Charakter. Als neutrale Beratungsstelle stellen wir der Bevölkerung unser Wissen zur Verfügung. Oft lässt sich das Problem pragmatisch lösen, ohne dass kostspielige (und oft auch unnötige) Analysen durchgeführt werden müssen. In Fällen, welche den Beizug eines Raumluftspezialisten erfordern, informieren wir die Kunden mittels einer Liste über die entsprechenden Möglichkeiten.

## **3. Kantonstierarzt**

### **3.1 Allgemeines**

#### **Aufbruch in eine professionelle Zukunft**

Die Anforderungen an den Veterinärdienst sind in den letzten Jahren stetig gestiegen und es stellen sich mehr und komplexere Aufgaben und neue Herausforderungen für den kantonalen Vollzug.

- Herstellung der Äquivalenz zum EU Lebensmittelrecht: Die EU-Äquivalenz bedingt eine unabhängige, standardisierte und dokumentierte Kontrolle der Produktion entlang der gesamten Lebensmittelkette (Prozesskontrolle). Die Umsetzung im Bereich Primärproduktion sowie in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben liegt im Zuständigkeitsbereich des Veterinärdienstes. Diese Kontrolle ist von wachsender Bedeutung: Während früher im internationalen Tier- und Warenverkehr vor allem die Grenzkontrolle im Mittelpunkt stand, hat sich die Kontrolle im Zuge der Äquivalenz an den Abgangs- und Bestimmungsort verlagert.
- Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen und Zoonosen in einem internationalen Umfeld: Globalisierung der Märkte, zunehmende Mobilität, Klimawechsel und verstärktes Bewusstsein der Bevölkerung für die Risiken hinsichtlich Zoonosen und Lebensmittelinfektionen führen zu ständig steigenden Anforderungen. Wie das aktuelle Beispiel «Vogelgrippe» deutlich zeigt, sind hohe fachliche, kommunikative und organisatorische Kompetenz sowie interdisziplinäre Zusammenarbeit Voraussetzung für ein erfolgreiches Krisenmanagement.
- Umsetzung neuer Anforderungen aus der Revision der Tierschutzgesetzgebung: Zielsetzung der Revision ist ein griffiger und effizienter Vollzug, der ein breites Fachwissen voraussetzt.
- Mit der Umsetzung der Tierarzneimittelverordnung in der Primärproduktion, in tierärztlichen Privatapotheken und anderen Detailhandelsbetrieben, sowie mit der Milchqualitätssicherung erhält der Veterinärdienst neue und zentrale Verantwortlichkeiten in der Lebensmittelsicherheit.

Damit der Veterinärdienst national wie international glaubwürdig ist, Vertrauen schafft und die in ihn gesetzten Erwartungen erfüllt, muss er nach anerkannten Qualitätskriterien arbeiten. Dies erfordert Fachkompetenz in zunehmend komplexeren Bereichen. Rückverfolgbarkeit und Dokumentation, hohe Transparenz sowie Unabhängigkeit, Einheitlichkeit und Objektivierbarkeit bei den Kontrollaufgaben. Ausdruck dieser Anforderungen ist die in der Tierarzneimittelverordnung festgeschriebene Pflicht zur Akkreditierung der Kontrollen. All dies wird heute im internationalen

### **3. Kantonstierarzt**

Umfeld, insbesondere aber im europäischen Raum, ebenfalls gefordert und ist somit zwingende Voraussetzung, um die EU Äquivalenz zu erreichen.

Mit der Fusion der 4 Veterinärdienste der Urkantone Uri, Nidwalden, Obwalden und Schwyz in ein „Veterinäramt der Urkantone« und die gleichzeitige Integration dieses Amtes in das Laboratorium der Urkantone ist in der Urschweiz der Aufbruch in eine professionelle Zukunft des Veterinärdienstes gelungen. Dieses Vorgehen ist wegweisend für die künftige Entwicklung des «Veterinärdienst Schweiz».

#### **Professionalisierung**

Die bisher übliche Delegation kleiner und kleinster Pensen amtlicher Kontrollaufgaben an viele private Tierärzte genügt den aufgezeigten Forderungen nicht mehr. Um die erforderliche Qualität der Dienstleistungen zu gewährleisten, sind eine kontinuierliche Auseinandersetzung mit der Materie sowie Unabhängigkeit notwendig. Amtliche Aufgaben sollen deshalb künftig weitgehend von vollamtlichen oder zumindest festangestellten TierarztInnen im Teilpensum wahrgenommen werden. Die Rechte und Pflichten der frei praktizierenden Tierärzte werden mit der Professionalisierung im öffentlichen Veterinärdienst weder beschnitten noch hinterfragt. Im Gegenteil: Mit der klaren Rollenverteilung wird die Position der privat tätigen TierarztInnen gestärkt, weil Interessenskonflikte vermieden werden. Die Zusammenarbeit zwischen den praktizierenden TierarztInnen und dem Veterinäramt ist und bleibt wichtig und notwendig. Das Veterinäramt der Urkantone hat als erstes Amt die vom Bund geforderte Professionalisierung der amtlichen Tätigkeiten in Angriff genommen und in einer ersten Phase zwei Tierärzte und eine Tierärztin mit insgesamt 160 Stellenprozenten als Amtstierärzte angestellt. Diese Professionalisierung wird im Jahre 2006 mit einer «Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst» für die ganze Schweiz verbindlich geregelt werden.

#### **Akkreditierung**

Als erstes Veterinäramt der Schweiz haben wir das Akkreditierungsverfahren gemäss ISO/IEC 17020 im Berichtsjahr abgeschlossen. Die Beurkundung der Akkreditierung erwarten wir im ersten Quartal 2006. Wichtige Voraussetzungen für den Erhalt einer Akkreditierung sind:

- Rechtliche Identifizierbarkeit
- Gut ausgebildetes Personal
- Entsprechend ausgebaute und zweckdienliche Räumlichkeiten
- Angepasste Inspektionsverfahren
- Ordentlich durchgeführte und ausgewertete Inspektionen
- Korrekte Schlussfolgerungen aus den Inspektionsergebnissen
- Ein Qualitätsmanagement-System zur Festlegung und Sicherung der Abläufe.

Der Begutachtungsbericht der Prüf- und Inspektionsstelle bescheinigt dem Personal des Veterinäramtes der Urkantone eine hohe Fachkompetenz, die im nationalen und internationalen Umfeld unabdingbar ist. Die personelle und fachliche Unterstützung des Amtes des Kantonschemikers waren Voraussetzung für die kurzfristige und erfolgreiche Akkreditierung des Veterinäramtes. Für diese Unterstützung danken wir allen Beteiligten.

#### **Wirkungsorientierte Verwaltungsführung (WOF), Leistungsauftrag und Globalbudget**

Die Verpflichtung, das Laboratorium der Urkantone nach den Grundsätzen der wirkungsorientierten Verwaltungsführung zu führen, ist im Konkordat vorgegeben. Der Leistungsauftrag wird in der Regel für eine Leistungsperiode von vier Jahren erteilt, erstmals ab 2006. Der Globalkredit ist das Betriebskapital. Es setzt sich zusammen aus

- dem an den Leistungsauftrag für den Bereich Vollzug gebundenen Betrag. Dieser verbindliche Betrag wird für jeweils 4 Jahre (WOF-Periode) gesprochen und in jährlichen Anteilen freigegeben.
- dem im Bereich Vollzug verrechneten Gebühren
- dem im Bereich Dienstleistungen erwirtschafteten Erträgen

Das Veterinäramt ist bemüht und verpflichtet, die ihm im Leistungsauftrag zugewiesenen Aufgaben mit den ihm zur Verfügung stehenden Finanzen zu erfüllen. Der Hinweis erscheint aber angebracht, dass neue, nicht im Leistungsauftrag enthaltene Aufgaben nicht ohne zusätzliche finanzielle Mittel erbracht werden können. Die beispielsweise in Diskussion stehenden «Massnahmen gegen gefährliche Hunde» oder Vollzugsaufgaben für Prophylaxe oder Bekämpfung gegen die Vogelgrippe belasten das Veterinäramt materiell und personell und verursachen erhebliche Kosten.

#### **3.2 Personelles**

Folgendes Personal werden je nach Aufgabenbereich im Voll- oder Teilzeitpensum bzw. im Leistungsauftrag durch das VdU beschäftigt:

Tierärzte im VdU	3
Administrativstellen im VdU	3
Fleischkontrolleure (Tierärzte)	26
Fleischkontrolleure (Laien)	8
Kontrolltierärzte	22
Amtliche Tierärzte	13
Bieneninspektoren	10
Tierverkehrsberater	4

### **3. Kantonstierarzt**

#### **3.3 Tiergesundheit**

Das Hauptanliegen des Bereiches Tiergesundheit im Veterinäramt der Urkantone ist die Gesunderhaltung der Tierbestände. Dies wird erreicht durch eine wirksame Vorbeugung gegen krankheitsbedingte Tierverluste, die Seuchenbekämpfung, die Kontrolle des Tierverkehrs sowie eine adäquate Überwachung und Dokumentierung der Gesundheit der Tierbestände. So kann die Produktion gesunder Lebensmittel tierischer Herkunft gewährleistet werden. Besonderes Gewicht hat die Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen (ansteckende Krankheiten, die zwischen Tier und Mensch übertragen werden können). Auch Tiere, die nicht zu den landwirtschaftlichen Nutztieren gehören, wie Papageien, Ziergeflügel oder Kleintiere können betroffen sein.

#### **Seuchenüberwachung**

Laboruntersuchungen wurden im Rahmen der Stichprobenuntersuchungen oder aufgrund von gemeldeten Verdachtsfällen durchgeführt.

#### **Stichprobenuntersuchung**

Die Überprüfung, dass die Urkantone frei sind von einer Reihe von auszurettenden Tierseuchen, geschah im Rahmen der Stichprobenuntersuchung (Monitoring). Es wurden insgesamt 587 Nutztierbetriebe kontrolliert.

Kanton	IBR/IPV EBL	Brucellose Schaf	Brucellose Ziege	CAE	Aujeszky
	19	13	11	51	2
UR	14	7	7	58	9
	21	11	8	39	6
	49	29	28	185	20

Die Überwachung der IBR/IPV & EBL der Rinder, der Brucellose der Schafe & Ziegen, der CAE der Ziegen und der Aujeszky'schen Krankheit bei Zuchtschweinen ergab ausschliesslich negative Laborresultate. Im Gebiet der Urkantone zeigten die untersuchten Tiere somit keine Infektionen mit diesen Tierseuchen. Der überdurchschnittlich guten Gesundheitsstatus der Tierbestände, sowohl in den Urkantonen, wie auch gesamtschweizerisch, sichert den Zugang zu den ausländischen Märkten.

#### Verdachtsfälle

Bei Seuchenverdacht besteht Meldepflicht. Die Kontrolltierärzte und Bieneninspektoren unternehmen, in Absprache mit dem Veterinäramt, die notwendigen Abklärungen. Bei 22 Verdachtsfällen wurde die Krankheit durch das Labor bestätigt. Im Gebiet der Urkantone sind Infektionen mit folgenden Tierseuchen festgestellt worden:

Kanton	Woche	Seuche	Gemeinde	Tierart
UR	21	Bösartiges Katarrhalfieber	Flüelen	Rind
	21	Bösartiges Katarrhalfieber	Göschenen	Rind
	37	Schafräude	Hospental	Schaf
	40	Coxiellose	Silenen	Rind
	40	Bösartiges Katarrhalfieber	Isenthal	Rind
	40	MD (Mucosal Disease)	Unterschächen	Rind
NW	40	MD (Mucosal Disease)	Beckenried	Rind
	40	MD (Mucosal Disease)	Stans	Rind
	40	MD (Mucosal Disease)	Stans	Rind
OW	37	Faulbrut der Bienen	Alpnach	Bienen
	39	Coxiellose	Giswil	Rind
	39	Schafräude	Giswil	Schaf
	39	Bösartiges Katarrhalfieber	Sarnen	Rind
	40	Coxiellose	Lungern	Rind
	42	Coxiellose	Sarnen	Rind
SZ	20	Schafräude	Sattel	Schaf
	34	Actinobacillose der Schweine	Arth	Schwein
	37	Coxiellose	Schwyz	Rind
	38	Bösartiges Katarrhalfieber	Tuggen	Rind
	40	Salmonellose	Lauerz	Rind
	40	Chlamydienabort der Schafe und Ziegen	Vorderthal	Schaf
	49	Enzootische Pneumonie der Schweine	Ingenbohl	Schwein

Als weitere Elevation der aktuellen Seuchensituation dienen die Überwachung der Märkte und Ausstellungen und die Kontrolle diverser Alpauftriebe.

### **3. Kantonstierarzt**

#### ***Vogelgrippe***

Am 25. Oktober 2005 verordnete der Bundesrat Sofortmassnahmen zur Verhinderung der Einschleppung der Vogelgrippe beim Nutz-, Zier- und Rassegeflügel. Auch in den Urkantonen mussten die Geflügelhalter ihre Bestände registrieren. 1006 landwirtschaftliche Geflügelbetriebe waren durch die Tierdatenerhebung der kantonalen Behörde schon bekannt. 898 andere Betriebe, Hobbyhaltungen und Kleinbetriebe, meldeten den Bestand innert einer Woche der Wohngemeinde oder dem Veterinäramt über das online Meldeformular auf der Webseite.

Kanton	Landwirtschaftliche Betriebe	Andere Betriebe
NW	193	125
OW	132	159
UR	163	198
SZ	518	416
Total	1006	898

Bis zum 15. Dezember war es verboten Geflügel im Freien zu halten. Erlaubt war ausschliesslich die Haltung in geschlossenen Ställen oder in geschlossenen Systemen mit «Wintergärten», oben abgedeckt und seitlich vogelsicher begrenzt. Nur eine Ausnahmegewilligung musste erteilt werden. Die Zusammenarbeit mit der Bevölkerung funktionierte sehr gut und das Verständnis für diese Massnahmen war überaus hoch.

#### ***Tierverkehrskontrolle***

In der Tierverkehrsdatenbank (TVD) ist der Bestand und der Verkehr der Klauentiere aufgezeichnet. Diese Daten sind neben der Rückverfolgbarkeit der tierischen Produkte, bei der Seuchenbekämpfung und Seuchenprophylaxe von äusserster Wichtigkeit. Der Unterhalt einer so umfangreichen Datenbank ist anspruchsvoll. Auch im Jahr 2005 wurden vom Veterinäramt grosse Anstrengungen unternommen, die Datenqualität der TVD zu verbessern. Dank den Auswertungslisten der Tierverkehrsdatenbank AG lassen sich Tierhalterinnen und Tierhalter mit vielen ausstehenden Meldungen identifizieren. Gezielt kann die Unterstützung von den kantonalen TVD Beratern angeboten werden. So wird die Datenqualität der Tierverkehrsdatenbank nachhaltig optimiert.

#### ***Bewilligungen***

Im Gebiet der Urkantone besitzen 25 Betriebe (NW 4/ OW 3/ UR 5/ SZ 13) eine Bewilligung für das Sammeln und Verwerten von Abfällen als Tierfutter für Schweine. Die Futterküchen wurden teilweise mit grossem finanziellem Aufwand angepasst.

Das Interesse, dass diese ökologische Verwertung als Nebenerwerb der Landwirtschaft erhalten bleibt, ist gross.

Trotz verschärften Vorschriften bleibt ein Restrisiko zur Einschleppung von Tierseuchen. Dies hat der letzte grosse Maul- und Klauenseuchezug in Europa gezeigt. Da EU-weit ab Ende 2006 ein Fütterungsverbot von Küchen- und Speiseabfällen kommen wird, gerät auch die Verfütterung in der Schweiz unter Druck. Im Rahmen einer Risikoanalyse, wurden im Herbst Betriebe der Urkantone durch das Bundesamt für Veterinärwesen, in Zusammenarbeit mit dem Veterinäramt kontrolliert. Trotz einzelner Mängel waren die Resultate recht viel versprechend. Die Bewertung der erhobenen Daten wird auf künftige Entscheide der Schweiz gegenüber der EU wesentlichen Einfluss haben.

#### **3.4 Lebensmittelsicherheit**

##### **Betriebskontrollen 2005**

In den Urkantonen waren bis auf einen Betrieb sämtliche Kontrollen in Schlachtbetrieben Folgekontrollen. Aus technischen Gründen kann ein Direktvergleich nur zwischen 2004 und 2005 stattfinden (3 Betriebe). Neben den Schlachtbetrieben wurden Kontrollen in einem Transportbetrieb (im 2003 durch die BSE-Einheit erstmals kontrolliert) sowie in sämtlichen Tierkörpersammelstellen der Urkantone durchgeführt. Die umfangreiche Kontrolle der Sammelstellen, bei welchen neben den BSE relevanten Punkten auch bauliche und hygienische Aspekte beurteilt wurden, erfolgte auf Wunsch des Kantonstierarztes gemeinsam mit der BSE Einheit des Bundes. Die detaillierten Kontrollergebnisse vom Berichtsjahr finden sich im Anhang.

In den Schlachtbetrieben werden die BSE-Vorschriften gut umgesetzt. Mangelhaft ist nach wie vor die korrekte Entfernung von Rückenmark und Dura mater, welche in sieben von elf kontrollierten Betrieben beanstandet werden musste. Fehlende Kenntnisse sind noch bei der Beschriftung der Behältnisse für die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte zu verzeichnen.

Auch die Vollzugsorgane (Fleischkontrolle) erfüllen die Vorschriften zur Bekämpfung der BSE im allgemeinen gut. Insbesondere die obligatorische Schlachttieruntersuchung wird in sämtlichen Kantonen der Urschweiz gemäss der geltenden Gesetzgebung durch die Fleischkontrolleure korrekt durchgeführt.

Schwergewicht bei den diesjährigen Kontrollen war die Überprüfung der Tierkörpersammelstellen. In den meisten Tierkörpersammelstellen waren verschiedene Vorgaben (bauliche Anforderungen, Selbstkontrolle, Begleitpapiere) der Mitte

### **3. Kantonstierarzt**

2004 in Kraft gesetzten Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) noch nicht umgesetzt.

Das Veterinäramt hat anschliessend an die Kontrollbesuche eine Orientierungsveranstaltung mit Gemeindevertretern und Sammelstellenleitern durchgeführt. Anlässlich dieser Orientierung wurde ein Warenflusskontrollsystem (Begleitpapiere) etabliert: Bei den Regionalen Sammelstellen werden Herkunft, Gewicht und Kategorie der aus den Gemeindesammelstellen angelieferten Nebenprodukte erfasst und dokumentiert. Ab Regionaler Tierkörpersammelstelle sind die Nebenprodukte von einem Begleitpapier gemäss VTNP begleitet.

#### ***Schlachtbetriebe***

##### *Tierannahme*

Die Betriebe nehmen ihre Verantwortung in diesem Bereich weitgehend wahr.

##### *Schlachtung /SRM Entfernung*

Rückenmark und Dura mater wurden in 5 der elf kontrollierten Betriebe nicht restlos entfernt. Vier dieser Betriebe wurden bereits früher einmal durch die BSE-Einheit kontrolliert und sind bei dieser Gelegenheit über die korrekte Umsetzung der BSE Massnahmen informiert worden. In drei Betrieben wurde der korrekten Entsorgung des Rückenmarks zu wenig Beachtung geschenkt.

##### *Beprobung /Lagerung*

Die Lagerung von Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen, die wegen einer BSE- Beprobung vorläufig beschlagnahmt sind, musste nur in einem Betrieb bemängelt werden. Dies weil die Freigabe durch den Vollzug telefonisch erfolgte und vom Betrieb nicht protokolliert wurde.

##### *Entsorgung*

Die Anforderungen der auf Mitte des Jahres 2004 in Kraft gesetzten Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) waren nur in wenigen der überprüften Schlachtbetriebe vollständig umgesetzt. Insbesondere mussten die fehlende Beschriftung der Gebinde mit der Kategorienbezeichnung (7x) beanstandet werden. Dies obwohl das kantonale Veterinäramt sämtlichen Schlachtbetrieben entsprechende Aufkleber zur Beschriftung der Gebinde zur Verfügung gestellt hatte. In acht Betrieben fehlten die gemäss VTNP geforderten Begleitpapiere. Die Entsorger sind zur Zeit daran, entsprechende Papiere auszuarbeiten, so dass dieser Mangel nächstens behoben sein sollte.

#### ***Schlachtung Vollzug***

##### ***Schlachttieruntersuchung***

Die Schlachttieruntersuchung wird korrekt durchgeführt und musste in keinem der besuchten Betriebe beanstandet werden.

##### ***SRM Entfernung***

In drei Betrieben wird die Risikomaterialentfernung durch den Fleischkontrolleur nicht oder nur ungenügend überprüft. Dieser für die BSE Bekämpfung wichtige Punkt musste in einem im Jahr 2003 bereits kontrollierten Betrieb neu beanstandet werden.

##### ***Entsorgung***

In drei Betrieben nehmen die Fleischkontrolleure ihre Verantwortung bei der Überwachung der Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (Kategorieneinteilung, Beschriftung, Gebindekonzept) nur ungenügend war.

##### ***Zerlegebetriebe***

Es wurde ein Zerlegebetrieb überprüft, der bereits im Jahr 2003 durch die BSE-Einheit kontrolliert wurde. Beanstandet wurde die fehlende Wareneingangskontrolle bezüglich der Entfernung von SRM und die nicht korrekte Einteilung von Wirbelknochen von über 30-monatigen Rindern.

##### ***Transmissible spongiforme encephalopathie (TSE)***

Mit der Möglichkeit, dass BSE auch im kleinen Wiederkäuer vorkommen könnte, von Scrapie klinisch und mit einfachen Labormethoden nicht unterscheidbar ist, kann die rein passive Überwachung der kleinen Wiederkäuer nicht mehr ausreichend sein. Damit eine statistische Unsicherheit über das Untersuchungsergebnis weitgehend ausgeschlossen werden kann, hat das Bundesamt für Veterinärwesen entschieden, eine Volluntersuchung während eines Jahres (Mitte 2004 bis Mitte 2005) durchzuführen. Analog der Probenahme beim Rind wird seit 1. Juli 2004 bei den Schlachtschafen und -Ziegen im Schlachthof eine Hirnstammprobe entnommen. Die Untersuchung der Proben erfolgt anschliessend in zugelassenen Laboratorien mit einem Schnelltest. Von umgestandenen oder nicht zur Fleischgewinnung getöteten Tieren wird der ganze Kopf ins Referenzlabor gesandt. Die Probenhebungen wurden wie geplant per 30. Juni 2005 beendet.

### **3. Kantonstierarzt**

#### **Entsorgungsbetriebe**

##### **Tierkörpersammelstellen**

Die Kontrollen der BSE-Einheit in den Tierkörpersammelstellen dienten dem Kantonstierarzt als Grundlage für die Bewilligungserteilung gemäss der neuen gesetzlichen Grundlage (VTNP). Aus diesem Grund wurde eine grosse Anzahl Sammelstellen überprüft.

Die überprüften Sammelstellen erfüllen die Anforderungen der VTNP in baulicher (Zugangsregelung, Einrichtungen für die Reinigung und Desinfektion) wie in betrieblicher Hinsicht (Begleitpapiere, Selbstkontrolle, Beschriftung der Gebinde, Reinigung und Desinfektion von Räumen und/oder Gebinden) zum grössten Teil nicht. Problematisch erschienen dabei vor allem die zahlreichen Kleinstsammelstellen.

Ein Teil der Bestimmungen (Selbstkontrolle, Vorschriften über Begleitpapiere) konnte vom Kanton bisher noch nicht umgesetzt werden, da dazu notwendige Ausführungsvorschriften vom BVET noch in Bearbeitung waren. Diese wurden dem Kantonstierarzt nun zusammen mit den Kontrollberichten zur Verfügung gestellt.

##### **Entsorgungsanlagen**

Es wurden zwei Entsorgungsanlagen kontrolliert. Beide Betriebe erfüllen gewisse betriebliche Anforderungen (Kennzeichnung der Gebinde, Selbstkontrollkonzept) nicht. Einer dieser Betriebe verfüttert Speiseabfälle und Schlachtabfälle (Fett und Schwarzen) an Schweine und betreibt daneben eine Kategorie 1 Sammelstelle. Beide Betriebsbereiche entsprechen in vielen Punkten nicht den gesetzlichen Vorschriften.

##### **Bovine spongiforme encephalopathie (BSE)**

Wie schon in den vergangenen Jahren wurde auch in diesem Jahr in den Schlachtbetrieben der ganzen Schweiz eine amtliche Stichprobe von 7000 Proben aus Normalschlachtungen zum Untersuchen auf BSE erhoben. Die Zuteilung der Probenzahl auf die Schlachtbetriebe der Urkantone erfolgte anhand der Schlachtzahlen des Vorjahres. Es wurden in den Kantonen Uri 16, Schwyz 330, Obwalden 12 und Nidwalden 7 Probenahmen angeordnet.

##### **Rückstanduntersuchungen bei Schlachttieren**

Fremdstoffe in Lebensmitteln stehen sehr oft im Mittelpunkt des öffentlichen Interesses. Sie sind unerwünschte Stoffe, die natürlicherweise nicht in einem Lebensmittel vorkommen.

Schlagzeilen wie «Hormone und Antibiotika im Fleisch» oder «Schwermetalle in Fischen» führen oft zu Verunsicherungen der Konsumenten. Die Bestimmung von Fremdstoffen in Lebensmitteln gehört daher zu den wichtigen Aufgaben der

Lebensmittelkontrolle. Bei den Lebensmitteln tierischen Ursprungs stehen dabei vor allem Rückstände von Tierarzneimitteln im Vordergrund. Die kantonalen Vollzugsorgane entnahmen in Verdachtsfällen oder bei Not- oder Krankschlachtungen Rückstanduntersuchungen und mikrobiologische Fleischuntersuchungen.

#### ***Ergebnisse der Fleischuntersuchung***

Die Fleischkontrollstatistik diente bisher in erster Linie den interessierten Kreisen zur Berechnung des Fleischverbrauchs in der Schweiz. Seit letztem Jahr wird der Verwendungszweck dieser Daten ausgeweitet auf die Berechnung von Entschädigungsansprüchen der Schlachtbetriebe für die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten. Die Erhebung der Daten erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und der Tierverkehrsdatenbank AG.

Bei der Fleischkontrollstatistik interessiert neben der Anzahl der geschlachteten Tiere insbesondere auch, wie viele Tiere wegen einer Krankheit und/oder Unfall zur Schlachtung gelangten. Nicht jeder Tierkörper eignet sich für die Verwendung als Lebensmittel. Daher werden auch die Daten über die Genusstauglichkeit sowie die Begründungen, die zum Entscheid «ungeniessbar» des Fleischkontrolleurs führten erhoben. Die Erfassung dieser Daten erfolgt seit dem Frühjahr 2004 in einer im Veterinäramt der Urkantone entwickelten Access-Datenbank. Die Fleischkontrollstatistik des Berichtsjahres findet sich im Anhang.

### **3.5 Tierschutz**

#### ***Allgemeiner Tierschutz***

Der Tierschutzbereich umfasst eine breite Palette von Tätigkeiten, die zur täglichen Arbeit des Veterinäramtes der Urkantone (VdU) gehören. In der gängigen Einteilung werden Nutztiere, Wildtiere, Heimtiere und Versuchstiere unterschieden. In allen Bereichen gilt es, wie schon im Punkt 3.1 erwähnt, mit dem nötigen Augenmass für das Wohlergehen der Tiere zu sorgen. Bei den Nutztieren sind systematische Kontrollen möglich, da alle Tierhalter bekannt sind. Nicht so bei den Heim- und Freizeittieren, wo das VdU auf Meldungen aus der Bevölkerung angewiesen ist, um vermeintliche oder tatsächliche Missstände überhaupt eruieren zu können. Die Zusammenarbeit mit akkreditierten Kontrollorganisationen beim Nutzvieh (Qualinova bei OW und UR / KDNSZ bei NW und SZ) und den kantonalen Tierschutzorganisationen für das ganze Tierspektrum ist eine Grundbedingung für eine effiziente Vollzugstätigkeit. Im Jahr 2005 hat man aus Synergiegründen die «Koordination Tierschutz Nutztiere», die seit etwa einem Jahrzehnt ein Instrument der Kantone Uri, Nidwalden und Obwalden gewesen ist, um SZ, LU und ZG erweitert und damit den einheitlichen Vollzug und den Erfahrungsaustausch verbessert.

### **3. Kantonstierarzt**

Im Bereich der Bewilligungen von Wildtierhaltungen nimmt das VdU für die Kontrolle von exotischen Tieren, wie z.B. Chamäleon/Giftschlangen, Papageienvögel oder Meerestiere, die Hilfe eines spezialisierten Tierarztes in Anspruch. Für Beurteilungen von Bewilligungen für Tierversuche besteht eine Zusammenarbeit mit dem Kanton Basel Stadt.

Im Verlauf des Jahres 2005 sind aufgrund von Meldungen oder Feststellungen total 91 Kontrollen vor Ort vorgenommen worden. Der Anteil an Abklärungen bei Heimtieren liegt dabei bei 26 Fällen. Total ist in 8 Fällen Strafanzeige gemacht worden wegen Verstoss gegen die Tierschutzgesetzgebung. Folgende Bereiche waren davon betroffen: Überladung beim Transport von Schlachtvieh (3), Tierquälerei bei Hunden (2) und Nutztierhaltungen (3).

Zusammen mit den Blauen Kontrollen sind zusätzlich 379 Tierhaltungsbetriebe durch amtliche Tierärzte einer Stichprobe auf «Qualitativen Tierschutz» unterzogen worden. Resultate folgen unter Punkt 3.7.

#### ***Haltebewilligungen Wildtiere***

Insgesamt sind 34 neue und erneuerte Bewilligungen für Wildtierhaltungen ausgestellt worden. Es handelt sich dabei in 11 Fällen um Säugetiere/ 4 x Vögel/ 10 x Reptilien/ 3 x Fischhandlungen und 6 x Zoohandlungen.

#### ***Bewilligungen Tierversuche***

Im Kanton Schwyz sind 2 Tierversuche und im Kanton Uri ist 1 Tierversuch (Fortsetzungsgesuch) bewilligt worden.

### **3.6 Tierarzneimittel**

Die Tierarzneimittelverordnung (TAMV) ist völlig neu, hat also keine Vorgängerverordnung, und regelt im Wesentlichen den verantwortungsvollen und korrekten Umgang mit Tierarzneimitteln (TAM) sowohl in der Tierarztpraxis wie auf dem Nutztierhalterbetrieb (in Kraft seit 1.9.04). Sie zielt auf eine Verbesserung der Lebensmittelsicherheit.

#### ***Inhalt der Tierarzneimittelverordnung***

Kernpunkt ist die auf dem Heilmittelgesetz (HMG) abgestützte Forderung in Art. 42 HMG, dass bei der Verschreibung von TAM dem Tierarzt oder der Tierärztin sowohl das Tier bzw. der Tierbestand wie auch der Gesundheitszustand des Tieres bekannt sein muss. Voraussetzung für diese Forderung ist ein Bestandesbesuch des Tierarztes. Eine Abgabe auf Vorrat von Nutztiermedikamenten, von welchen die meisten Absetzfristen für Fleisch und Milch kennen, wäre damit nicht mehr gestattet. Die Neue TAMV sieht jedoch eine Vereinfachung vor: In jenen Fällen, wo die Tier-

ärztin/der Tierarzt mit dem Tierhalter eine sog. TAM-Vereinbarung abschliesst, können TAM auch ohne vorherigen Bestandesbesuch abgegeben werden (Art. 10 Abs. 2 TAMV). Eine TAM-Vereinbarung verpflichtet seinerseits den Tierarzt, die Nutztierbetriebe zweimal jährlich mit einem Kontrollcheck (Tiergesundheit und TAM-Einsatz) zu betreuen. Die Verschreibung, Etikettierung, Anwendungsanweisung und Rezeptausstellung für Fütterungsarzneimittel oder Arzneimittelvormischungen sind genauestens geregelt. Viele Praxen haben im Jahr 2005 ihr EDV-System erneuert, um den erhöhten Anforderungen der TAMV genügen zu können.

In der Verordnung ist sowohl für Tierärzte wie Tierhalter eine Weiterbildung festgeschrieben. Ein Landwirt darf Kälber nur selber enthornen oder kastrieren (oder Lämmer kastrieren), wenn er einen Kurs im Umgang mit Lokalanästhetika bei diesen Tätigkeiten vorweisen kann.

Für die Grosstierpraktiker ist ein 3-tägiger Kurs vorgeschrieben, wenn er Fütterungsarzneimittel oder Arzneimittelvormischungen (Konzentrate) über hofeigene Anlagen einsetzt.

#### ***Vollzug***

Die einzelnen Elemente der Neuen TAMV bringen vor allem in der Grosstierpraxis Veränderungen im Arbeitsablauf, die zwangsläufig auch bei engagierten Praktikerrinnen, eine gewisse Anlaufzeit brauchen. Das Veterinäramt der Urkantone hat die Tierärzteschaft anlässlich zweier Weiterbildungsveranstaltungen TAMV im Januar 05 und Dezember 05 instruiert und den Ablauf der Umsetzung präzisiert.

Die Tierhalter sind vor allem in der Aufzeichnung und der Lagerung von TAM und als Auftraggeber des TAM-Vertrags von der TAMV betroffen. In den ersten Monaten des Jahres hat der Vertreter des VdU in den Kantonen Uri, Nidwalden und Obwalden an 8 Beratungsabenden die Neuerungen vorgestellt. Parallel dazu ist anlässlich der Blauen Kontrollen (siehe 3.7) der Umsetzungsstand in den Tierhaltungen aufgenommen worden. Das Resultat dieser Stichprobe zeigt klar, dass der Umsetzungsprozess zu Beginn harzig gelaufen ist. Gebietsweise war anfänglich grosse Skepsis von Seiten der Landwirte spürbar, die sich aber im Verlauf des Jahres durch die Aufklärungsarbeit der praktizierenden Tierärzte (und auch der landwirtschaftlichen Presse) verringert hat. Erfreulich ist hingegen der Umsetzungsgrad bei den obligatorischen Ausbildungen.

#### ***Kurse für Schmerzausschaltung (für Kastration und Enthornung)***

Im Nov./ Dez. 05 sind an 9 Kursen für die Schmerzausschaltung 260 Tierhalterinnen und Tierhalter ausgebildet worden. Das VdU hat die Lehrkräfte (Amtstierärzte) gestellt, die Bauernschulen oder das Landwirtschaftsamt (NW) haben die Durchführung organisiert. Bis Ende März 06 rechnen wir mit einer Verdoppelung der oben genannten Absolventenzahl. Die theoretische Schulung stellt nur die erste Stufe

### **3. Kantonstierarzt**

der Ausbildung dar. Jetzt folgt die praktische Ausbildung durch die Bestandestierärzte (mit TAM-Vertrag) und als dritte Stufe gilt die Schlusskontrolle durch das VdU (im Verlaufe 06/07).

#### ***FTVP-Kurse für die Nutztierpraktiker***

Beinahe alle Gemischt- oder Nutztierpraktiker der Urkantone haben die 3-tägige Ausbildung als Fachtechnisch verantwortliche Person für hofeigene Anlagen (FTVP) absolviert. Damit sind sie befähigt, jede Anlage, über welche Fütterungsarzneimittel an Tiergruppen verabreicht werden, auf ihre Eignung zu prüfen und Arbeitsanweisungen für den Tierhalter zu erstellen. Die Kontrolle über die Qualität ihrer Arbeit in der täglichen Praxis findet über die Blaue Kontrollen statt.

#### ***Amtliche Kontrolle der Tierarztpraxen***

Für die Kontrolle in den Tierarztpraxen müssen die Strukturen erst noch geschaffen werden. Die Verordnung verlangt eine Kontrollorganisation, die zertifiziert und akkreditiert sein muss. Die ersten Arbeiten für den Aufbau dieser neuen Kontrolle sind interkantonal an die Hand genommen worden (Ziel: bis 2008 implementiert).

### **3.7 Gemischte Prozesse**

#### ***Amtstierärztliche Kontrollen in Tierhaltungsbetrieben («Blaue Kontrollen»)***

##### ***Einleitung***

Die Blauen Kontrollen bezwecken die Sicherstellung der Qualitätssicherung für Lebensmittel tierischer Herkunft. Es handelt sich dabei um eine Stichprobenkontrolle von jährlich 10 % der Nutztierhaltungen. Dadurch wird die in der Lebensmittel- und Landwirtschaftsgesetzgebung verankerte Selbstkontrolle und Eigenverantwortung der Tierhalter unterstützt und überwacht. In die Kontrolle fallen die Tier- und Euter-gesundheit, die Aufzeichnungen über den Tierarzneimiteleinsatz und die Bestimmungen der Tierverkehrskontrolle (Ohrmarken/Tierverzeichnis/Begleitdokumente). Das Veterinäramt fügt der Kontrollauswahl des BVET noch Betriebe hinzu, auf die es im Verlauf des Jahres in anderen Zusammenhängen aufmerksam geworden ist. Ebenso lassen wir anlässlich der Hofbesuche immer gleichzeitig eine Kontrolle des Qualitativen Tierschutzes (Tierhaltung und Pflege) machen und erreichen damit unter anderem auch jene Betriebe, die keiner ÖLN-Kontrolle von Landwirtschaftsseite unterliegen. Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte kontrollieren strikte ausserhalb ihres Praxisgebiets, in der Regel ausserhalb des Kantons. Total sind im Gebiet der Urkantone im Jahr 2005 11 Kontrolleure im Einsatz gewesen. Eine Koordination der Kontrollen findet über die Landwirtschaftsämter statt.

#### Resultate

Die häufigsten Mängel sind immer noch im Bereich TAM-Aufzeichnung festzustellen. Auch der Tierverkehr weist noch Mängel auf, doch haben sich vor allem die Meldungen an die TVD stark verbessert. Viele Beanstandungen im Bereich der Tiergesundheit/Eutergesundheit betreffen die Bestimmungen der Verordnung über die Qualitätssicherung bei der Milchproduktion, also die Dokumentation des Schalmtests und die Kennzeichnung der Kühe mit erhöhter Zellzahl.

#### Resultat Blaue Kontrolle 2005

Massnahmen	Anzahl Betriebe	%	
	379	100	BK: Blaue
Nachkontrolle BK	38	10	Kontrolle
NK nur TVD-Bereinigung	11	3	TVD:Tierverkehrs-
NK nur TSCH	11	3	datenbank
Total Massnahmen	60	16	TSCH: Tierschutz

#### Kommentar

In den BK-Nachkontrollen sind auch Betriebe dabei, die im Tierschutz Mängel aufweisen. Betriebe mit TSCH-Nachkontrolle werden vom Veterinäramt aus nachbearbeitet. Die Mängel im Tierschutz werden den Landwirtschaftsämtern gemeldet, zur Kürzung von Direktzahlungen. Da Nachkontrollen wegen schwerwiegenden Mängeln kostenpflichtig sind, sind die meisten Betriebe bemüht so schnell als möglich den gesetzkonformen Zustand wieder herzustellen.

#### Import

Im Zuge der Bilateralen Verhandlungen ist im Bereich Grenzübertritt von lebenden Tieren die physische Kontrolle an der Grenze weggefallen. Dies ist möglich geworden durch ein EDV-gestütztes Meldesystem TRACES, das dem Veterinäramt solche Importe meldet. Für diverse Tierarten, insbesondere Klautiere, sind aber immer noch scharfe Absonderungsvorschriften vorgesehen. Im Raum der Urkantone sind 8 Absonderungsverfügungen für Klautierimport (Rind/Ziege/Yak) ausgestellt worden.

#### Export

Seit 1.1.2005 sind im Gebiet der Urkantone nur mehr 7 Exportkontrolltierärzte ernannt (BVET auf Vorschlag VdU). Im TRACES werden Zeugnisse für alle Tierarten (viele Klautiere/auch Zootiere) nur noch elektronisch generiert. Einzig für den vorübergehenden Export von Sportpferden (Concours u.a.) in die EU ist noch ein vereinfachtes Verfahren mit Kurzzeugnis möglich. Total sind von den Exportkontrolltierärzten 65 Zeugnisse nach Kontrolle vor Ort ausgestellt worden.

## 4. Anhänge

### Statistik Kantonschemiker

Die Probenstatistik erlaubt einen quantitativen Überblick über das Probenvolumen des Kantonschemikeramtes. Sie lässt jedoch keinen Rückschluss auf den analytischen Aufwand zu. Der analytische Aufwand variiert entsprechend der Fragestellung bei den einzelnen Proben sehr stark.

#### Proben nach Herkunft und Produktgruppe

Vollzug				Dienstleistungen			
Kanton	Lebensmittel Gebrauchsgegenstände	Badewasser Umgebungs- hygiene)	Chemika- lienver- ordnung	Kläran- lagen	Klär- schlamm Sielhaut	Industrie Gewerbe	Übrige Proben Umweltschutz- und Trinkwasser
Zoll	18	0	0	0	0	0	0
Uri	488	84	0	84	11	18	566
Schwyz	2020	310	5	167	16	76	266
Owalden	470	118	0	54	5	1	188
Nidwalden	331	81	0	80	6	93	114
Diverse	359	0	0	12	26	29	156
<b>Total</b>	<b>3686</b>	<b>593</b>	<b>5</b>	<b>397</b>	<b>64</b>	<b>217</b>	<b>1290</b>

Zahlen inklusive Ringversuchsproben

**Lebensmittelproben inkl. Gebrauchsgegenstände nach Warengattung**  
(Einteilung nach Warencode)

**Zeichenerklärung:**

**A** = Sachbezeichnung, Anpreisung usw.

**B** = Zusammensetzung

**C** = Mikrobiologische Beschaffenheit, Bakterien und Mykotoxine

**D** = Inhalts- und Fremdstoffe

**E** = Physikalische Eigenschaften

**F** = Andere Beanstandungsgründe

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanstandet	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
<b>1</b>	<b>Milch</b>								
011	Milcharten	1	0	-	-	-	-	-	-
01112	Rohmilcharten	1	0	-	-	-	-	-	-
01124	Milch, halbentrahmt	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>2</b>	<b>Milchprodukte</b>								
0212	Joghurtarten ohne Zutaten	3	0	-	-	-	-	-	-
02121	Joghurt oder Vollmilchjoghurt ohne Zutaten	1	1	-	1	1	-	-	-
02122	Joghurtarten ohne Zutaten, rahmangereichert	1	0	-	-	-	-	-	-
02131	Joghurt oder Vollmilchjoghurt mit Zutaten	5	1	-	-	1	-	-	-
0251	Rahmarten	23	13	-	-	13	-	-	-
02512	Vollrahm	23	11	-	-	11	-	-	-
0255	Rahmersatz, Surrogate für Rahm	1	1	-	-	1	-	-	-
<b>3</b>	<b>Käse, Käseerzeugnisse, Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone</b>								
031	Käse	6	0	-	-	-	-	-	-
0311	Extrahartkäse	1	1	-	1	-	-	-	-
03111	Sbrinz	2	0	-	-	-	-	-	-
0312Z	Hartkäse, übrige	6	1	-	1	-	-	-	-
0313	Halbhartkäse	42	5	-	-	5	-	-	-
0313Z	Halbhartkäse, übrige	9	3	-	-	3	-	-	-
0314	Weichkäse	6	0	-	-	-	-	-	-
03143	Brie	1	0	-	-	-	-	-	-
0314Z	Weichkäse, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
0315	Frischkäse, Quark, Frischkäsegallerte	1	0	-	-	-	-	-	-
03151	Frischkäse, Quark	2	1	-	-	1	-	-	-
032	Käseerzeugnisse	3	0	-	-	-	-	-	-
03251	Schmelzkäse	1	0	-	-	-	-	-	-
0331	Produkte mit Käsezugabe	1	0	-	-	-	-	-	-
0332	Ziger	1	0	-	-	-	-	-	-
0342	Ziegenkäse	5	0	-	-	-	-	-	-

## 4. Anhang

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanspruchter	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
<b>4</b>	<b>Butter, Butterzubereitungen, Milchfettfraktion</b>								
041	Butterarten	2	0	-	-	-	-	-	-
0411	Butter aus Milchrahm	9	7	-	2	6	-	-	-
0413	Butter aus Milch- und Sirtenrahm	2	2	-	-	2	-	-	-
<b>5</b>	<b>Speiseöle, Speisefette</b>								
05111	Pflanzliches Speiseöl, unvermischt	2	0	-	-	-	-	-	-
0512	Speiseölmischung	13	3	-	-	-	3	-	-
0521	Speisefett, unvermischt	1	1	-	-	-	1	-	-
05213	Speisefettmischung	9	5	-	-	-	5	-	-
053Z	Ölsaaten, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>7</b>	<b>Mayonnaise, Salatsauce</b>								
07	Mayonnaise, Salatsauce	4	0	-	-	-	-	-	-
072	Salatsauce	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>8</b>	<b>Fleisch, Fleischerzeugnisse</b>								
0811	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae und Equidae	34	0	-	-	-	-	-	-
0812	Fleisch von Hausgeflügel	11	0	-	-	-	-	-	-
0813	Fleisch von Hauskaninchen	1	0	-	-	-	-	-	-
0814	Fleisch von Wild	2	0	-	-	-	-	-	-
0817	Fleisch von Fischen	1	0	-	-	-	-	-	-
0821	Hackfleischware	30	2	-	-	1	1	-	-
0823	Rohpökelfware	4	0	-	-	-	-	-	-
0824	Kochpökelfware	57	19	-	16	4	-	-	-
0825	Rohwurstwaren	4	0	-	-	-	-	-	-
0826	Brühwurstwaren	22	3	-	-	3	-	-	-
0827	Kochwurstwaren	1	1	-	-	1	-	-	-
082Z	Fleischerzeugnisse, übrige	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>10</b>	<b>Würze, Bouillon, Suppe, Sauce</b>								
104	Suppe, Sauce	4	0	-	-	-	-	-	-
<b>11</b>	<b>Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte</b>								
11114	Mais	5	0	-	-	-	-	-	-
11115	Reis	32	0	-	-	-	-	-	-
11352	Hartweizengriess	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>12</b>	<b>Brot, Back- und Dauerbackwaren</b>								
122	Back- und Dauerbackwaren	1	0	-	-	-	-	-	-
1221	Backware	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>15</b>	<b>Teigwaren</b>								
151	Teigwaren	4	0	-	-	-	-	-	-
1531	Eierteigwaren nur aus Weizenmahlprodukten	1	0	-	-	-	-	-	-

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanspruchter Bestand	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
<b>16</b>	<b>Eier und verarbeitete Eier</b>								
161	Hühnereier, ganz	2	0	-	-	-	-	-	-
1611	Eier, ungekühlt	209	0	-	-	-	-	-	-
1631	Volleimasse	3	0	-	-	-	-	-	-
<b>17</b>	<b>Speziallebensmittel</b>								
17	Speziallebensmittel	10	0	-	-	-	-	-	-
1774	Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a-c	1	0	-	-	-	-	-	-
1776	Nahrungsergänzung	9	2	1	-	-	1	-	-
1777	Coffeinhaltiges Spezialgetränk	1	0	-	-	-	-	-	-
17Z	Speziallebensmittel, übrige	5	2	-	1	-	1	-	-
<b>18</b>	<b>Obst, Gemüse</b>								
18124	Kirschen	1	0	-	-	-	-	-	-
18129	Oliven	2	2	2	-	-	-	-	-
1813	Beerenobst	1	0	-	-	-	-	-	-
18163	Haselnüsse	3	0	-	-	-	-	-	-
18165	Mandeln	4	0	-	-	-	-	-	-
18167	Pistazien	3	0	-	-	-	-	-	-
18212	Karotten	1	0	-	-	-	-	-	-
18246	Paprikaarten	1	0	-	-	-	-	-	-
18254	Soja	1	0	-	-	-	-	-	-
1831	Obstkonserven	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>19</b>	<b>Speisepilze</b>								
19	Speisepilze	1	0	-	-	-	-	-	-
1911	Steinpilze	1	1	-	1	-	1	-	-
191Z	Speisepilze, wild gewachsen, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
192Z	Speisepilze, kultiviert, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>20</b>	<b>Honig, Melasse</b>								
2011	Honig	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>22</b>	<b>Konditorei- und Zuckerwaren</b>								
22	Konditorei- und Zuckerwaren	8	0	-	-	-	-	-	-
2244	Gelee-Artikel	1	0	-	-	-	-	-	-
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	32	3	-	-	3	-	-	-
<b>23</b>	<b>Speiseeis</b>								
23	Speiseeis	1	0	-	-	-	-	-	-
231	Speiseeisarten	9	0	-	-	-	-	-	-
23111	Rahmeis	4	0	-	-	-	-	-	-
2313	Milcheis	15	1	-	-	1	-	-	-
23143	Fruchtsorbet mit übrigen Früchten	2	0	-	-	-	-	-	-
2314Z	Sorbet, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
2316	Glace	9	1	-	-	1	-	-	-
2317	Halbgefrorenes Speiseeis	1	1	-	-	1	-	-	-

#### 4. Anhang

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanspruchte	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
<b>24</b>	<b>Fruchtsaft, Fruchtnektar</b>								
2411	Fruchtsaftarten, rein	12	0	-	-	-	-	-	-
24115	Grapefruitsaft	2	0	-	-	-	-	-	-
2411Z	Fruchtsaftarten, rein, übrige	490	0	-	-	-	-	-	-
2412	Fruchtsaftmischungen aus Fruchtsäften oder Fruchtmark	1	1	1	-	-	-	-	-
<b>25</b>	<b>Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholischer Getränke</b>								
2532	Limonade mit Aroma	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>26</b>	<b>Gemüsesaft</b>								
261	Gemüsesaft, rein	4	0	-	-	-	-	-	-
261Z	Gemüsesaft, rein, übrige	6	0	-	-	-	-	-	-
<b>28</b>	<b>Trinkwasser, Eis, Mineralwasser, Kohlensäures Wasser</b>								
2811	Trinkwasser an der Quelle	483	113	-	-	105	12	-	-
28111	Trinkwasser vor Behandlung	188	42	-	-	42	3	-	-
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	1135	126	-	-	112	19	-	-
282	Eis, Wasserdampf	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>30</b>	<b>Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel</b>								
301	Rohkaffee	3	0	-	-	-	-	-	-
<b>33</b>	<b>Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana</b>								
331	Instant- und Fertiggetränkearten	3	1	-	-	1	-	-	-
<b>35</b>	<b>Gewürze, Speisesalz, Senf</b>								
351	Gewürze	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>38</b>	<b>Bier</b>								
38	Bier	1	0	-	-	-	-	-	-
381	Bier, Lagerbier	12	5	-	-	-	5	-	-
<b>39</b>	<b>Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen</b>								
3925	Obstbrandarten	2	0	-	-	-	-	-	-
39259	Obstbrand	69	1	-	1	-	-	-	-
392B	Wodka	3	0	-	-	-	-	-	-
392K	Obstspirituose	2	0	-	-	-	-	-	-
393Z	Likörarten, übrige	3	3	3	-	-	-	-	-
<b>51</b>	<b>Lebensmittel, vorgefertigt</b>								
514	Speisen, nur aufgewärmt genussfertig	4	0	-	-	-	-	-	-
515	Speisen genussfertig zubereitet	261	49	-	-	48	1	-	-
<b>56</b>	<b>Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen</b>								
561	Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen	17	0	-	-	-	-	-	-

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanstandet	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
562	Bedarfsgegenstände aus Kunststoff	38	0	-	-	-	-	-	-
564	Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien	6	0	-	-	-	-	-	-
56Z	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
<b>57</b>	<b>Kosmetische Mittel</b>								
57	Kosmetische Mittel	2	0	-	-	-	-	-	-
571	Hautpflegemittel	3	0	-	-	-	-	-	-
57Z	Hautreinigungsmittel	2	1	1	-	-	-	-	-
<b>58</b>	<b>Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien</b>								
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	3	0	-	-	-	-	-	-
5821	Schmuck	15	0	-	-	-	-	-	-
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut-, oder Haarkontakt und Textilien, übrige	7	0	-	-	-	-	-	-
<b>59</b>	<b>Gebrauchsgegenstände für Kinder, Malfarben, Zeichen- und Malgeräte</b>								
592	Spielzeuge für Kinder bis 14 Jahre	2	0	-	-	-	-	-	-
59Z	Spielzeuge für Kinder bis 14 Jahre, übrige	18	0	-	-	-	-	-	-
<b>69</b>	<b>Kennzeichnung</b>								
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	18	10	10	-	-	-	-	-
6912	Gebrauchsanweisung für Lebensmittel	2	1	1	-	-	-	-	-
692	Kennzeichnung von Gebrauchsgegenständen	2	0	-	-	-	-	-	-
<b>77</b>	<b>Objekte für Spezialuntersuchungen</b>								
77	Objekte für Spezialuntersuchungen	41	0	-	-	-	-	-	-
771Z	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
772	Ringversuchsprobe	29	0	-	-	-	-	-	-
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	24	0	-	-	-	-	-	-
<b>78</b>	<b>Arzneimittel</b>								
785	Arzneimittel, frei verkäuflich (Liste E)	1	0	-	-	-	-	-	-
78Z	Arzneimittel, übrige	1	0	-	-	-	-	-	-
	Total:	3686	448	19	25	367	54	0	0

## 4. Anhang

### Nicht-Lebensmittelproben nach Warengattung

Proben nach Warengattung (Einteilung nach Warencode)

Code	Warengattung	Untersuchte Proben
<b>66</b>	<b>Hygieneproben</b>	
662	Hygieneproben aus Nichtlebensmittelbetrieben	223
<b>77</b>	<b>Objekte für Spezialuntersuchungen</b>	
772	Ringversuchsprobe	71
<b>81</b>	<b>Wasser, nicht als Lebensmittel</b>	
811	Oberirdische Gewässer	147
8111	Fliessgewässer	159
8112	Stehende Gewässer	5
812	Unterirdische Gewässer	3
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	123
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	29
8123	Quellwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	19
813	Abwasser	117
81312	Sicker- und Drainagewasser	41
8132	Industrieabwasser	205
81333	Abwasser aus Baustellen	15
81335	Abwasser aus Deponien	37
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	102
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	8
8145	Badewasser aus Planschbecken	12
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	20
8147	Badewasser aus Therapiebädern	27
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	12
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	5
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	183
814Z	Badewasser, übrige	1
816	Wasser von belasteten Standorten	1
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	257
<b>83</b>	<b>Boden, Erde, Gesteine und Sedimente</b>	
83	Boden, Erde, Gesteine und Sedimente	5
832	Boden intensiv genutzt	7
8321	Boden aus Haus- und Familiengärten	2
8322	Boden aus Landwirtschaft und gewerblichem Gartenbau	2
833	Boden extensiv genutzt	2
834	Boden und Bodenbeläge von Sport- und Spielanlagen	3
834Z	Boden und Bodenbeläge von Sport- und Spielanlagen, übrige	2
836	Sedimente aus Gewässern	12
<b>84</b>	<b>Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen</b>	
84	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen	13

<b>Code</b>	<b>Warengattung</b>	<b>Untersuchte Proben</b>
<b>91</b>	<b>Abfälle</b>	
9111	Schlacke aus Verbrennungsanlagen für Siedlungsabfälle	2
912	Abfälle, kompostierbar	1
9133	Flüssige, ölige Abfälle	1
9134	Malabfälle, Lackabfälle, Klebabfälle, Kittabfälle und Druckabfälle	2
9135	Abfälle und Schlämme aus der Herstellung, Zubereitung und Bearbeitung von Materialien (Glas, Metall)	2
9136	Abfälle von mechanischen oder thermischen Bearbeitungen oder Behandlungen	2
913E	Abfälle aus dem Strassenunterhalt	4
914	Bauabfälle	2
9141	Aushubmaterial, Ausbruchmaterial und Abräummaterial, unverschmutzt	182
9143	Bauabfälle, brennbar	18
914Z	Bauabfälle, übrige	9
91Z	Abfälle, übrige	5
<b>92</b>	<b>Baumaterialien</b>	
92	Baumaterialien	2
921	Baumaterialien aus Holz	4
922	Baumaterialien aus Kunststoff	2
924	Baumaterialien mineralisch	4
92Z	Baumaterialien, übrige	1
<b>93</b>	<b>Chemikalien und technische Produkte</b>	
93	Chemikalien und technische Produkte	1
933	Brenn- und Treibstoffe	3
93Z	Chemikalien und technische Produkte, übrige	11
<b>99</b>	<b>Alte Warencodierliste (noch nicht neu codierte Bereiche)</b>	
9971470	Abwasser aus Kläranlagen	291
9971480	Belebtschlamm	103
9974420	Klärschlamm als Abfall	42
9982221	Kompost	2
	<b>Total:</b>	<b>2566</b>

## 4. Anhang

### Lebensmittelbetriebe nach Kategorie und Gesamtgefahr

#### Bedeutung der Gefahrstufen

Gefahrstufe	Gefahr	Zustand	Lebensmittelsicherheit
4	gross	schlecht	nicht gewährleistet
3	erheblich	mangelhaft	in Frage gestellt
2	klein	genügend	beeinträchtigt
1	keine/unbedeutend	gut	gewährleistet

Betriebskategorien	Anzahl Betriebe beurteilt	Davon in Gefahrenstufe			
		1	2	3	4
<b>A Industriebetriebe</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
A.1. Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	1	1			
A.2. Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	3	1	2		
A.3. Getränkeindustrie	1	1			
<b>B Gewerbebetriebe</b>	<b>122</b>	<b>80</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
B.1. Metzgerei, Fischmarkt	29	20	9		
B.2. Molkerei, Käserei	32	22	9	1	
B.3. Bäckerei Konditorei	51	34	17		
B.5. Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	10	4	6		
<b>C Handelsbetriebe</b>	<b>97</b>	<b>75</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
C.1. Grosshandel (Import, Export, Lager, Transport, Verteilung an Detailhandel)	3	3			
C.2. Verbraucher- und Supermärkte	23	21	2		
C.3. Klein- und Detailhandel, Drogerien	70	50	19	1	
C.5. Handel mit Gebrauchsgegenständen	1	1			
C.6. Diverse Handelsbetriebe	0				
<b>D Verpflegungsbetriebe</b>	<b>695</b>	<b>455</b>	<b>232</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
D.1. Kollektivverpflegungsbetriebe	639	403	228	8	
D.2. Cateringbetriebe, Party-Services	12	11	1		
D.3. Spital- und Heimbetriebe	43	40	3		
D.4. Verpflegungsanlagen der Armee	1	1			
<b>Total</b>	<b>919</b>	<b>613</b>	<b>296</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

**Ringversuche**

Um die Qualität der Analytik sicher zu stellen, nahm das Laboratorium der Urkantone im Jahre 2005 an den folgenden Ringversuchen teil:

- PHLS, Lebensmittel-Mikrobiologie, Food EQA Standard Scheme 2005, GB
- CSL, Trinkwassermikrobiologie, LEAP Potable Water Scheme, York GB
- CSL, Gentechnisch veränderte Organismen, GEMMA Scheme, York GB
- Agroscope, Milch Bakteriologischer Ringversuch 2005
- Emmi Schweiz AG Laboratorien, Milch und Käse 2005
- Hochschule Wallis, Wein 2005
- Hochschule Wallis, Trinkwasser 2005
- WEPAL – Wageningen NL, Boden, Metalle
- WEPAL – Wageningen NL, Klärschlamm, Metalle
- CIPEL Interlaboratoire «RIVIERE + Dopage» 2005
- CIPEL Interlaboratoire «Hydrocarbures aromatiques polycycliques» 2005
- IG Altholz c/o Riegger GmbH, PCB, PAK, Schwermetalle
- AQS Baden-Württemberg D, 14. Länderübergreifender Abwasser-Ringversuch
- AQS Baden-Württemberg D, 15. Länderübergreifender Abwasser-Ringversuch
- AQS Baden-Württemberg D, TW A1 Länderübergreifender Wasser-Ringversuch
- AQS Baden-Württemberg D, TW A5 Länderübergreifender Wasser-Ringversuch

## 4. Anhang

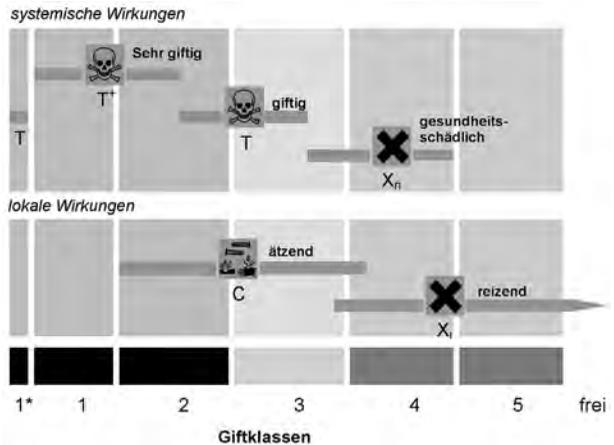
### Neues Chemikalienrecht für die Schweiz

#### Orange warnt vor Gefahr

Am 1. August 2005 hat der Bundesrat das neue Chemikalienrecht in Kraft gesetzt. Damit wird die längst geforderte Anpassung an das europäische Recht und an den aktuellen Stand der wissenschaftlichen und technischen Kenntnisse gemacht. Dem Postulat des Bundes mit der Beibehaltung des erlangten Schutzniveaus mit dem vergangenen Giftgesetz muss nun in der Umsetzung bewiesen werden.

Der Konsument wird mit der neuen Kennzeichnung umfassender über mögliche Gefahren informiert. Der bestehende Schutz von Mensch und Umwelt vor schädlichen chemischen Einwirkungen soll gestärkt werden.

Vom 1. April 1972 bis zum 31. Juli 2005 regelte das Giftgesetz den Umgang mit Giften und die Kennzeichnung von Chemikalien mit gesundheitsschädigenden Eigenschaften. Sie teilte die gefährlichen Chemikalien nach ihrer Gesamtgefährlichkeit in fünf Giftklassen ein. Für den Handel oder den Bezug waren unterschiedliche Giftbewilligungen erforderlich. Mit der neuen Chemikaliengesetzgebung wird die Kennzeichnung der Chemikalien zur Erleichterung des Warenverkehrs an das europäische Recht angepasst und das teilweise als bürokratisch empfundene Bewilligungssystem abgeschafft.



Vergleich der neuen Gefahrenkennzeichnung mit den früheren Giftklassen.

#### Neue Gefahrenkennzeichnung

Dies alles ist seit dem 1. August 2005 Geschichte. Für das Einführen, Inverkehrbringen, Handeln, Verpacken, Lagern und Verwenden der meisten Chemikalien mit gefährlichen Eigenschaften ist seit dem 1. August 2005 keine Bewilligung mehr erforderlich. Nur für Biozide (z.B. Insektizide, Rodentizide, Antifoulings, Desinfektionsmittel, Holzschutzmittel), Pflanzenschutzmittel, bestimmte Dünger und neue Stoffe besteht nach wie vor eine Zulassungs- oder Anmeldepflicht.

An Stelle der Giftklassen und farbigen Giftbändern wird das europäische System der Einstufung und Kennzeichnung nach Gefährlichkeitsmerkmalen (Gefahrensymbole und Gefahrenbezeichnung) mit standardisierten Gefahrenhinweisen, so genannten Risiko-Sätzen (R-Sätzen) und Sicherheitsratschlägen (S-Sätze), übernommen.

### Gefahrensymbole statt Giftklassen

Die Einteilung in Giftklassen durch das Bundesamt für Gesundheit wird ersetzt durch die Einstufung der Hersteller nach den Kriterien der EG-Richtlinien.

- Die Einstufung und Kennzeichnung umfasst auch physikalisch-chemische und umweltgefährliche Eigenschaften wie Brennbarkeit oder Gewässergefährdung.
- Die gefährlichen Eigenschaften werden durch einen oder mehrere R-Sätze (Risiko) ausgedrückt. Insgesamt sind Kriterien für 68 R-Sätze festgelegt.
- Einer Gruppe von R-Sätzen wird ein entsprechendes Gefahrensymbol zugeordnet.
- Die S-Sätze (Sicherheit) informieren den Verwender über die erforderlichen Vorsichtsmassnahmen. Es stehen 64 S-Sätze zur Auswahl.

### Übersicht über die orangefarbenen Gefahrensymbole mit Produktebeispielen

Das Gefahrensymbol auf einer Verpackung macht nur eine summarische Aussage über die Eigenschaften eines Produktes. Durch die einzelnen R-Sätze erhält der Verwender aber detailliertere Informationen über die gefährlichen Eigenschaften. Sie sollten deshalb immer gelesen werden.

#### Neue Gefahrensymbole sind orange

	<b>Xn, gesundheitsschädlich</b> Lampenöle, Pflanzenschutzmittel, Toluol, Frostschutzmittel		<b>F, leichtentzündlich</b> Brennsprit, Klebstoffe, Verdüner
	<b>T, giftig</b> Benzin, Ammoniak, Methanol		<b>F+, hochentzündlich</b> Spraydosen, Campinggas, Benzin
	<b>T+, sehr giftig</b> Flusssäure, Schwefelwasserstoff, Kaliumcyanid		<b>O, brandfördernd</b> Chlorate, Peroxide
	<b>Xi, reizend</b> Reinigungsmittel, Zement, Soda		<b>E, explosionsgefährlich</b> TNT, Bleiazid, Nitroglycerin
	<b>C, ätzend</b> starke Reinigungsmittel und Entkalker, Säuren, Laugen		<b>N, umweltgefährlich</b> Holzschutzmittel, Benzine

## 4. Anhang

### Das Wichtigste in Kürze

- Die Giftklassen und die Kennzeichnung mit den Giftbändern sind aufgehoben. Die Einstufung und Etikettierung der Chemikalien erfolgt nach den Richtlinien der EG (Gefahrensymbole, R-Sätze, S-Sätze).
- Der Geltungsbereich, auch für die Kennzeichnung, wird erweitert auf die Umweltgefahren und die physikalisch-chemischen Gefährdungen.
- Die Chemikaliengesetzgebung setzt bei der Mehrzahl der Chemikalien auf eine Selbstkontrolle durch die Importeure und Hersteller. Die Produkte müssen nicht mehr zugelassen werden, sondern werden durch die Inverkehrbringer eingestuft und gekennzeichnet.
- Die Betriebe brauchen keine Giftbewilligung mehr. Einige sind verpflichtet, Sachkenntnisse nachzuweisen. In gewissen Fällen ist den kantonalen Behörden eine Ansprechperson mitzuteilen.

Produkte, welche im Handel erhältlich sind, müssen weiterhin die Adresse und neu auch die Telefonnummer eines schweizerischen Herstellers oder Importeurs tragen.

### Info-Tipp

Weitere Informationen zu einem Produkt finden Sie im Sicherheitsdatenblatt. Gewerbliche Verwender erhalten dieses automatisch vom Lieferanten, Private können eines verlangen.

### Selbstkontrolle auch bei den Chemikalien

Die Mehrzahl der Chemikalien kommt als sogenannte Zubereitungen (Gemische aus mehreren Stoffen) auf den Markt. Der Hersteller muss die gefährlichen Eigenschaften der Zubereitungen vor dem Inverkehrbringen im Rahmen der Selbstkontrolle beurteilen. Ausserdem muss er ein Sicherheitsdatenblatt verfassen und bereitstellen, aus dem die relevanten Informationen ersichtlich sind.

Selbstkontrolle ist der Überbegriff für alle Tätigkeiten von der Beurteilung der Gesundheits- und Umweltgefährdungen bis hin zur Kennzeichnung der Produkte (siehe Kasten 1). Der Hersteller oder Importeur ist verpflichtet, die Selbstkontrolle vor dem Inverkehrbringen eines Produktes durchzuführen. Er muss überprüfen, ob Stoffe oder Zubereitungen die Umwelt oder die Gesundheit des Menschen gefährden können. Bezüglich der Umweltverträglichkeit gilt diese Verpflichtung auch für Gegenstände und Kosmetika. Zulassungs- oder Anmeldeverfahren sind nur noch für besondere Stoff- und Produktgruppen vorgesehen. Eine umfassende «Giftliste» aller zugelassenen Produkte existiert daher in Zukunft nicht mehr. Die Pro-

#### Elemente der Selbstkontrolle:

1

- Beurteilung
- Einstufung
- Kennzeichnung
- Sicherheitsdatenblatt
- Verbote der ChemRRV

dukte müssen allerdings nach dem Inverkehrbringen mit Angaben zur Zusammensetzung und zur Einstufung in ein Produktregister gemeldet werden. Dieses dient primär der Notfallauskunft. Ein Teil der Daten soll der Öffentlichkeit zugänglich sein. Es wird sich zeigen müssen, wie gut die Meldedisziplin der Inverkehrbringer und damit die Vollständigkeit und Qualität der Angaben sein wird.

**Verbote und Beschränkungen für das Inverkehrbringen und Verwenden**

Zahlreiche Stoffe dürfen wegen ihrer Gefahr für die Öffentlichkeit, die Arbeitnehmer oder die Umwelt nicht in den Verkehr gebracht oder verwendet werden. Die Bestimmungen über diese Stoffe sowie solche enthaltende Zubereitungen und Gegenstände sind neu in den Anhängen der Chemikalien Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV) zusammengefasst. Zu den bestehenden Verboten und Beschränkungen der aufgelösten Stoffverordnung kommen neue Bestimmungen hinzu. Diese betreffen chlorierte Verbindungen, Flammschutzmittel, Farben und Lacke, Wasch- und Reinigungsmittel, Schwermetalle und Holzwerkstoffe.

**Was passiert mit den Giftbewilligungen?**

Die Giftbewilligungen im heutigen Sinn werden abgeschafft. Der Bezug von gewissen Chemikalien wie Batteriesäure oder Säure für Schwimmbäder wird ohne Giftschein möglich sein. Die Gemeinden stellen daher keine Giftscheine mehr aus. Die Abgabe von sehr giftigen, krebserzeugenden, erbgutverändernden und fortpflanzungsgefährdenden Chemikalien sowie giftigen Bioziden an die Öffentlichkeit bleibt aber weiterhin verboten (analog Giftklasse 1).

Auch beim Handel findet eine massive Liberalisierung statt, sodass die meisten Händler keine Bewilligung und damit keine Giftprüfung mehr benötigen. Nur noch Detailhändler, welche besonders gefährliche Chemikalien (siehe Kasten 3) an die Öffentlichkeit abgeben, müssen über eine Person mit Sachkenntnis verfügen. Diese Sachkenntnis kann durch die Berufsausbildung, durch Kurse oder Berufserfahrung erworben werden. Betroffen dürften vor allem Apotheken, Drogerien, Landis und Hobbymärkte sein.

<b>2</b>	
<b>Chemikalien mit und ohne Zulassungsverfahren</b>	
Ohne Zulassung / Anmeldung	Mit Zulassung / Anmeldung
• Alte Stoffe	• Neue Stoffe
• Zubereitungen	• Biozide
• Dünger (mehrheitlich)	• Pflanzschutzmittel
	• gewisse Dünger

<b>Als «besonders gefährliche» Chemikalien gelten solche mit den Kennzeichnungen:</b>
• T+, T, C
• E, F mit R15 oder R17, R1, R4, R5, R6, R16, R19, R44,
• N mit R50/53,
• sowie Selbstverteidigungsprodukte
<b>3</b>

## 4. Anhang

Auch die gewerblichen Verwender brauchen keine Bezugsbewilligungen mehr. Für gewisse Tätigkeiten sind allerdings sogenannte Fachbewilligungen erforderlich (siehe

Kasten 4). Dabei handelt es sich nicht um Bewilligungen im eigentlichen Sinne, sondern um Kenntnisausweise, zu welchen man durch Berufsausbildung, Kurse oder Berufserfahrung kommen kann.

Betriebe, welche über Sachkenntnis verfügen müssen oder gewisse Fachbewilligungen brauchen sowie Hersteller und Importeure von Chemikalien müssen der kantonalen Behörde im Rahmen einer Mitteilungspflicht eine Ansprechperson mitteilen. Die Ansprechperson dient den Kantonen als Verbindungsperson zu einem Betrieb.

Gleichzeitig ist die aktive Mitteilungspflicht eine wichtige Hilfe für die kantonalen Stellen, um die Adressen der kontrollpflichtigen Betriebe zu erhalten. Sie ermöglicht ihnen eine gefahrenbezogene und systematische Kontrolle und Information der Betriebe und Abgabestellen.

### **Tätigkeiten welche eine Fachbewilligung erfordern:**

- Desinfektion von Badewasser in öffentlichen Bädern\*
- Schädlingsbekämpfung für Dritte\*
- Begasungen mit hochgiftigen Gasen\*
- Verwendung von Holzschutz- und Pflanzenschutzmitteln
- Verwendung von Kältemitteln  
\*mit Mitteilungspflicht an die kantonale Behörde

**4**

### **Weitere Bestimmungen für die Verwender**

Für die Verwender gilt eine Sorgfaltspflicht. Sie haben folgende Grundsätze zu berücksichtigen:

- Massnahmen zum Schutz von Leben, Gesundheit und Umwelt treffen.
- Hinweise auf Verpackung und Sicherheitsdatenblatt berücksichtigen.
- Ausbringen in die Umwelt nur soviel erforderlich und zum angegebenen Zweck.
- Beachtung von Verwendungsbeschränkungen und -verboten.

### **Aufbewahrungsvorschriften:**

- vor gefährlichen Einwirkungen schützen
- Trennung von Lebens-, Heil- und Futtermitteln
- Trennung von Chemikalien, die miteinander gefährlich reagieren können

Für besonders gefährliche Chemikalien\* gilt zusätzlich:

- für Unbefugte unzugänglich
- nicht in Lebensmittelverpackungen

\*Definition siehe Kasten 3

**5**

Daneben sind die Bestimmungen über die Aufbewahrung zu beachten (siehe Kasten 5). Diese wurden gegenüber der Giftgesetzgebung etwas erweitert. Ausserdem gelten beim Umgang mit Chemikalien zusätzlich und unverändert die einschlägigen Bestimmungen von anderen Gesetzgebungen wie jenen des Arbeitnehmerschutzes, der Unfallversicherung, des Umweltschutzes (z. B. Luftreinhaltung, Gewässerschutz, Störfallvorsorge), des Brandschutzes und der Landwirtschaft. Neu ist die Verpflichtung, die Sicherheitsdatenblätter der Produkte aufzubewahren, solange diese im Betrieb verwendet werden. Generell wird die Bedeutung des Sicherheitsdatenblattes im gewerblichen Bereich durch das neue Recht verstärkt. Deren Nutzen wird vor allem von der Qualität des Inhaltes abhängen. Auf die Festlegung von Anforderungen an Ersteller von Sicherheitsdatenblättern wurde verzichtet.

**Das Sicherheitsdatenblatt Zweck des Sicherheitsdatenblattes****6**

Information für berufliche und gewerbliche Verwender über Eigenschaften, Gefahren, Schutzmassnahmen und Vorschriften bei Lagerung, Umgang, Transport und Entsorgung in 16 Kapiteln.

**Abgabe der Sicherheitsdatenblätter**

- an alle berufsmässigen Verwenderinnen, Wiederverkäufer
- spätestens bei der ersten Lieferung, im Detailhandel auf Verlangen

**Besondere Bestimmungen bei der Abgabe und im Handel**

Neben der erwähnten Sachkenntnis, welche in gewissen Bereichen des Detailhandels gefordert ist, gibt es noch einige weitere Bestimmungen, welche sich an den Handel wenden. Grundsätzlich ist eine Abgabe von Chemikalien dann möglich, wenn der Abgeber davon ausgehen kann, dass der Bezüger urteilsfähig ist und mit den Chemikalien sicher und umweltgerecht umgehen kann.

Der Abgeber hat vor allem Informationspflichten. Für Produkte mit den Kennzeichnungen T, C, R35 oder E, sowie für Selbstverteidigungsprodukte (Pfeffersprays) muss im Detailhandel ausserdem ein Abgabebuch geführt werden, in dem die Personalien (Ausweis), die Art, Menge und der Verwendungszweck aufgezeichnet werden. Vom Kunden ist eine Unterschrift zu leisten. Die Selbstbedienung ist für «besonders gefährliche Chemikalien» (siehe Kasten 3) nicht erlaubt. Die Abgabe von Warenmustern mit den Eigenschaften T+, T und C ist nur an gewerbliche und berufliche Verwender zulässig. Die Händler sind verpflichtet, gefährliche Produkte ihres Sortiments von den Verbrauchern zurückzunehmen (siehe Kasten 7).

## 4. Anhang

### Rücknahme und Rückgabepflichten

- Wer gefährliche Chemikalien abgibt, ist verpflichtet, sie von nicht gewerblichen Verwenderinnen und Verwendern zur fachgerechten Entsorgung zurückzunehmen (gemäss Sortiment).
- Die Rückgabe von Kleinmengen ist kostenlos.
- Für Biozide und Pflanzenschutzmittel sind die Produkte auch von beruflichen Verwendern zurückzunehmen. Ausserdem gibt es eine Rückgabepflicht an den Handel oder eine Sammelstelle für nicht mehr gebrauchte Produkte.

7

### Besondere Bestimmungen

Weitere in diesem Zusammenhang erwähnenswerte Bestimmungen betreffen die Werbung und die Massnahmen bei Diebstahl, Verlust und irrtümlichem Inverkehrbringen.

In der Werbung für Chemikalien sind immer die gefährlichen Eigenschaften (Gefahrenbezeichnungen) anzugeben. Ausserdem sind gewisse irrtümliche und verharmlosende Anpreisungen nicht zulässig (siehe Kasten 8).

Wer Chemikalien verliert, irrtümlich abgibt oder wem sie gestohlen wurden, muss die Polizei informieren, falls die Produkte mit T+, T, C oder E gekennzeichnet sind. Die Polizei benachrichtigt dann die kantonale Behörde, welche nötigenfalls die Öffentlichkeit informiert.

### Nicht zulässig bei der Anpreisung sind Angaben

...die Anlass geben

- zu Irrtum über Gefährlichkeit für Mensch und Umwelt
- zur Überschätzung der Umweltverträglichkeit

...die verleiten

- zu unsachgemässer Verwendung oder Entsorgung

...von nicht näher bezeichneten Begriffen wie

- «abbaubar»
- «ökologisch», «umweltfreundlich»

8

### Übergangsregelungen

Da die Anpassung der Etiketten recht aufwändig ist, wurden Übergangsfristen festgelegt. Alte Produkte dürfen noch während einem Jahr (bis zum 31.7.2006) von Herstellern und Importeuren abgegeben werden. Für die Abgabe an die Endverbraucher beträgt die Frist zwei Jahre (bis 31.7.2007).

Bei den Umgangsvorschriften finden die neuen Bestimmungen auch Anwendung auf die nach altem Recht klassierten und etikettierten Produkte. Die Zuordnung ist dabei wie im Kasten 9 gezeigt. Auf die Produkte mit den alten Klassierungen gemäss der linken Spalte finden die Bestimmungen für die Produkte mit den Eigenschaften gemäss der zweiten Spalte Anwendung.

### Vollzug

Das neue Recht wird durch Bund und Kantone vollzogen. Der Bund ist primär für die Anmeldungen und Zulassungen von Produkten (Neustoffe, Pflanzenschutzmittel, Biozide) zuständig. Er führt auch das Produktregister und hat Koordinationsaufgaben.

Die Kantone werden vor allem in der Marktkontrolle (Zubereitungen, Gegenstände) und der Überwachung der Umgangs- und Abgabevorschriften tätig sein.

#### Anwendung der neuen Umgangsvorschriften auf Produkte nach altem Recht:

Alte Klassierung	Neue Bezeichnung
• Giftklassen 1 – 5	• gefährlich
• Giftklassen 1 – 3	• besonders gefährlich
• Giftklasse 2	• giftig, ätzend
• Giftklasse 1	• sehr giftig

9

## 4. Anhang

### Gesetzestexte

Die wichtigsten gesetzlichen Grundlagen sind:

- Chemikaliengesetz (ChemG)
- Chemikalienverordnung (ChemV)
- Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV)
- Biozidprodukteverordnung (VBP)
- Pflanzenschutzmittelverordnung (PSMV)
- diverse Departementsverordnungen von EDI und UVEK über die Sachkenntnis und die Fachbewilligungen.

Die wichtigsten Informationen sowie die Gesetzestexte finden Sie auf der Homepage der Bundesämter zum Chemikalienrecht unter [www.cheminfo.ch](http://www.cheminfo.ch)

Von dieser Seite ist auch das Produktregister zugänglich.

Spezifische Merkblätter für zahlreiche Betriebstypen und zu diversen Themen des neuen Rechts finden Sie unter [www.laburk.ch](http://www.laburk.ch) (Rubrik Kantonschemiker, Informationen, Gifte & Stoffe).

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die kantonalen Fachstellen (Giftinspektorate) zur Verfügung.

**Die neuen Verordnungen des Bundesrates in Kürze**

Die **Chemikalienverordnung** (ChemV) bildet den «Basiserlass» für den Umgang mit Chemikalien. Sie regelt die Pflicht sowie Inhalt und Umfang der Selbstkontrolle, die allgemeinen Bestimmungen über die Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien, die Anmeldepflicht für neue Stoffe sowie die Meldepflichten für das Produktregister, welches weiterhin geführt werden soll. Zudem regelt die ChemV die Abgabe und den Bezug besonders gefährlicher Stoffe und Zubereitungen sowie die Pflicht und Anforderungen zum Erstellen von Sicherheitsdatenblättern.

Die **Biozidprodukteverordnung** (VBP) und die **Pflanzenschutzmittelverordnung** (PSMV) regeln in erster Linie das Zulassungsverfahren für Biozidprodukte (23 Produktarten, darunter Desinfektions-, Konservierungs-, Holzschutzmittel) und Pflanzenschutzmittel.

Die **Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung** (ChemRRV) enthält Spezialvorschriften für Chemikalien, die eine besondere Gefahr für Mensch und Umwelt darstellen können. Für insgesamt 31 Stoffe oder Produktgruppen enthält sie Einschränkungen und Verbote der Herstellung, des Inverkehrbringens oder der Verwendung sowie spezielle Anforderungen an die Kennzeichnung oder die Entsorgung. Hinzu kommen Anforderungen an Personen, die bestimmte gefährliche Chemikalien verwenden (Fachbewilligungspflicht).

Weiter zum Verordnungspaket gehören die Verordnung über die gute Laborpraxis (Qualitätssicherung von Prüfdaten), die Chemikaliengebührenverordnung (Gebühren beim Bundesvollzug) und ein Sammelerlass mit allen Aufhebungen/ Änderungen bisherigen Rechts. Bereits seit dem 1. Januar 2005 in Kraft ist die PIC-Verordnung, die den Export bestimmter gefährlicher Chemikalien regelt.

**Weitere Informationen**

Auf der Website des Bundes oder den kantonalen Fachstellen kann sich jedermann unter der folgenden Internet-Adresse weitere Informationen über das neue Chemikalienrecht beschaffen und Merkblätter herunterladen:

*www.cheminfo.ch* oder z.B. *www.laburk.ch* Unter diesen Webadressen haben Sie unter anderem auch Zugang zu den Rechtstexten (Chemikaliengesetz, Chemikalienverordnung, Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung, Biozidprodukte-Verordnung, etc.)

## 4. Anhang

### Statistik Kantonstierarzt

#### Anhang I / Kontrollergebnisse

##### **Schlachtbetriebe**

	Anzahl Kontrollen	Kontrollen mit Bewer- tung	alle Check- punkte erfüllt	Kontrollen mit nicht erfüllten Check- punkten	bei keiner Kontrolle Beanstan- dungen
<b><i>Viehanlieferung</i></b>					
Kontrolle der Begleitdokumente	11	10	8	2	
Überprüfung der Kennzeichnung	11	11	10	1	
Weiterleitung von Informationen an die Fleischkontrolle	11	9	8	1	
Schlachtbetriebsinterne Kennzeichnung	11	10	9	1	
Meldung der Schlachtung an die TVD AG	11	8	8	0	x

##### **Betäubung**

Schlachttieridentifizierung	11	10	10	0	x
Betäubung	11	10	10	0	x
Rüteln	11	10	10	0	x

##### **Ausschlachtung unrein**

Abtrennen des Kopfes und der Ohren	11	11	4	7	
Abtrennen der Hörner	11	10	10	0	x
Bearbeitung von Kopf und Flotzmaul	11	10	10	0	x
Enthäuten / Hautidentifikation	11	10	10	0	x

***Ausschlachtung rein***

Entfernung des Darmes oder Teilen davon	11	10	10	0	X
Entsorgung von Kuhschwänzen	11	9	9	0	X
Sägen oder Spalten	11	10	10	0	X
Entfernung Rückenmark und Dura Mater	11	10	3	7	
Umgang mit spezifiziertem Risikomaterial (SRM)	11	10	5	5	
Hirnprobeentnahme bei Tieren der Rindergattung durch den Betrieb	11	0	-	-	
Rückbehalt und Entsorgung von Gewebestrukturen	11	11	6	5	

***Lagerung***

Lagerung beprobter Schlachttierkörper / – Erzeugnisse und tierischer Nebenprodukte bis zur BSE-Resultatbekanntgabe	11	9	8	1	
Sammlung und Abgabe zur Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	11	11	2	9	
BSE-Alarmkonzept	11	10	8	2	

## 4. Anhang

	Anzahl Kontrollen	Kontrollen mit Bewertung	alle Checkpunkte erfüllt	Kontrollen mit nicht erfüllten Checkpunkten	bei keiner Kontrolle Beanstandungen
<b>Vollzug</b>					
Schlacht tieruntersuchung	11	9	9	0	x
Meldepflichtige Verstöße gegen die Tierverkehrskontrolle	11	5	5	0	x
Zusätzliche Abklärungen aufgrund der obligatorischen Schlacht tieruntersuchung (STU)	11	8	7	1	
Archivierung Schlacht tieruntersuchungsprotokolle / Begleitdokumente	11	8	7	1	
Umgang mit Krankenschlachtungen	11	5	5	0	x
Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit	11	4	4	0	x
Vorgehen beim klinischen Verdacht auf BSE	11	8	8	0	x
Nachkommen-, Kohortentötung im Hirnprobeentnahme bei Tieren der Rindergattung	11	6	6	0	x
Überprüfung der Rückverfolgbarkeit bei Tieren der Rindergattung	11	4	4	0	x
Überprüfung des BSE-Analyseantragformulares	11	4	4	0	x
Überprüfung der Entfernung von SRM und Bedingungen für die Freigabe	11	9	5	4	
Überwachung der Lagerung beprobter Schlacht tierkörper / Schlachterzeugnisse bis zur BSE-Resultatbekanntgabe	11	9	8	1	
Überprüfung der Klassierung der tierischen Nebenprodukte	11	8	3	5	
Massnahmen bei positivem BSE-Schnelltestresultat	11	9	9	0	x
Aus- und Weiterbildung / Informationen für die Fleischkontrolle	11	5	5	0	x

Anzahl Kontrollen	Kontrollen mit Bewer- tung	alle Check- punkte erfüllt	Kontrollen mit nicht erfüllten Check- punkten	bei keiner Kontrolle Beanstan- dungen
----------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------

**Zerlegebetriebe**

**Zerlegereien, welche dem KT  
unterstellt sind**

Selbstkontrollkonzept	1	1	1	0	X
Identifizierung und Rückverfolg- barkeit	1	1	1	0	X
Kontrolle der Ware	1	1	0	1	
Entbeinen und Zuschneiden	1	1	1	0	X
Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	1	1	0	1	

**Vollzug**

Überprüfung der Selbstkontrolle durch die Vollzugsorgane	1	0			
-------------------------------------------------------------	---	---	--	--	--

**Entsorgungsbetriebe**

**Kategorie-2 Betriebe («Darf nicht verfüttert werden»)**

Sammeln/Zwischenlagern/Befördern	1	1	0	1	
Begleitpapiere	1	1	1	0	X
Kategorisierung und Kenn- zeichnung: Kategorie 2	1	1	0	1	
Anforderungen an Anlage und deren Betrieb	1	1	1	0	X
Wareneingang/Begleitpapiere/ Warenfluss	1	1	1	0	X

**Kategorie-2 Betrieb Vollzug**

Bewilligung	1	1	1	0	X
Amtliche Kontrolle und Probe- nahme	1	1	1	0	X

## 4. Anhang

Anzahl Kontrollen	Kontrollen mit Bewertung	alle Checkpunkte erfüllt	Kontrollen mit nicht erfüllten Checkpunkten	bei keiner Kontrolle Beanstandungen
-------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------------------------	-------------------------------------

### **Kategorie-3 Betriebe («Nicht für den menschlichen Verzehr»)**

Sammeln/Zwischenlagern/Befördern	2	2	0	2	
Begleitpapiere	2	2	1	1	
Kategorisierung und Kennzeichnung: Kategorie 3	2	2	0	2	
Anforderungen an Anlage und deren Betrieb	2	2	2	0	X
Wareneingang/Begleitpapiere/Warenfluss	2	2	1	1	
Behandlung von tierischen Nebenprodukten der Kategorie 3	2	1	1	0	X

### **Kategorie-3 Betrieb Vollzug**

Bewilligung	2	2	1	1	
Amtliche Kontrolle und Probeaufnahme	2	2	1	1	

### **Tierkörpersammelstellen (TKS)**

#### **Sammelstellen**

Begleitpapiere	29	22	1	21	
Sammelstellen	29	29	0	29	
Kategorisierung und Kennzeichnung: Kategorie 1	29	29	28	1	
Kategorisierung und Kennzeichnung: Kategorie 2	29	1	0	1	
Kategorisierung und Kennzeichnung: Kategorie 3	29	3	1	2	
Umgang mit umgestandenen oder nicht zur Fleischgewinnung getöteten Tieren der Rindergattung	29	0	-	-	
Warenausgang	29	0	-	-	
Verfütterung von tierischen Nebenprodukten der Kategorie 1	29	0	-	-	
Räumliche Anforderungen	29	29	0	29	
Betriebliche Anforderungen	29	29	10	19	

Anzahl Kontrollen	Kontrollen mit Bewer- tung	alle Check- punkte erfüllt	Kontrollen mit nicht erfüllten Check- punkten	bei keiner Kontrolle Beanstan- dungen
----------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------

***Sammelstellen Vollzug***

Bewilligung	29	29	0	29
Amtliche Kontrolle und Probe- nahme	29	29	20	9

***Transportbetriebe***

***Transport***

Sammeln/Zwischenlagern/Befördern	1	1	0	1	
Begleitpapiere	1	1	1	0	X
Umgang mit umgestandenen oder nicht zur Fleischgewinnung ge- töteten Tieren der Rindergattung	1	0			
Wareneingang/Begleitpapiere/ Warenfluss	1	1	1	0	X

***Transport Vollzug***

Bewilligung	1	1	1	0	X
Amtliche Kontrolle und Probe- nahme	1	1	1	0	X

#### 4. Anhang

#### Zusammenfassung Fleischkontrollstatistik

	RINDER					
	Kälber < 6 Mt.		Jungtiere 7–24 Mt.		adulte Tiere > 24 Mt.	
<b>Uri Schlachtungen Total</b>	306	3	156	2	281	15
<b>Schwyz Schlachtungen Total</b>	18149	6	10134	11	5991	34
<b>Obwalden Schlachtungen Total</b>	622	2	266	1	320	5
<b>Nidwalden Schlachtungen Total</b>	1929	3	256	0	168	3
	<i>geniessbar</i>	<i>ungeniessbar</i>	<i>geniessbar</i>	<i>ungeniessbar</i>	<i>geniessbar</i>	<i>ungeniessbar</i>

SCHAFE		ZIEGEN		SCHWEINE		PFERDE		ANDERE		
368	1	936	2	1517	1	1	0	10	0	0
35459	73	1172	0	107682	244	14	0	21	10	0
472	1	171	0	3992	19	6	0	0	0	0
289	2	176	2	4059	8	4	0	8	0	0
<i>geniessbar</i>	<i>ungeniessbar</i>	<i>Tierart</i>								

**Laboratorium**  
*der Urkantone*

*Föhneneichstrasse 15  
Postfach 363  
6440 Brunnen*

*Tel. 041 825 41 41  
Fax 041 825 41 40*

*info@laburk.ch  
www.laburk.ch*