

Laboratorium der Urkantone
Kantonschemiker
Kantonstierarzt

WA



Jahresbericht

2010

www.laburk.ch



Laboratorium
der Urkantone

Föhneneichstrasse 15
Postfach 363
6440 Brunnen

Kantonschemiker
Tel. 041 825 41 41
Fax 041 825 41 40
info@laburk.ch

Kantonstierarzt
Tel. 041 825 41 51
Fax 041 825 41 50
sekretariat.kt@laburk.ch

www.laburk.ch

Auflage Jahresbericht 2010:
600 Exemplare

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
1. Laboratorium der Urkantone	5
1.1 Auftrag	5
1.2 Organigramm	6
1.3 Personelles	7
1.4 Allgemeines	8
2. Kantonschemiker	9
2.1 Allgemeines	9
2.2 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	10
2.2.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 1)	10
2.2.2 Lebensmittelinspektorat	10
2.2.3 Ausgewählte Kapitel aus der Lebensmittelkontrolle	11
2.3 Trink- und Badewasser	16
2.3.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 2)	16
2.3.2 Trinkwasser	17
2.3.3 Badewasser	18
2.4 Chemikalien	21
2.4.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 3)	21
2.4.2 Allgemeines	22
2.4.3 Neuerungen im Chemikalienrecht	22
2.4.4 Inspektionen	23
2.4.5 Marktkontrolle	23
2.4.6 Meldepflicht	24
2.4.7 Beratung	24
2.4.8 Projekt «Untersuchung Radon Integral»	24
2.4.9 Sonderabfallentsorgung	26
2.5 Bio- und Gentechnologie	28
2.5.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 4)	28
2.5.2 Allgemeines	28
2.6 Gewässer- und Umweltschutzanalytik	29
2.6.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 5)	29
2.6.2 Allgemeines	30

Inhaltsverzeichnis

2.6.3	<i>Abwasserreinigungsanlagen (ARA)</i>	30
2.6.4	<i>Oberflächenwasser</i>	30
2.6.5	<i>Klärschlamm</i>	30
2.6.6	<i>Industrie- und Gewerbeabwasser</i>	30
2.6.7	<i>Grossbaustellen und Deponien</i>	30
2.6.7	<i>Asche aus Kleinholzfeuerungen</i>	31
2.6.9	<i>Weitere umweltanalytische Dienstleistungen</i>	31

3. Kantonstierarzt 33

3.1 Allgemeines 33

3.2 Tiergesundheit 35

3.2.1	<i>Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe I)</i>	35
3.2.2	<i>Allgemeines</i>	36
3.2.3	<i>Tierseuchenüberwachung</i>	36
3.2.4	<i>Stichprobenuntersuchung</i>	36
3.2.5	<i>Ausrottung Bovine Virus Diarrhoe (BVD)</i>	36
3.2.6	<i>Blauzungenkrankheit (Bluetongue)</i>	37
3.2.7	<i>Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen</i>	37
3.2.8	<i>Bienenkrankheiten</i>	37
3.2.9	<i>Kennzeichnung und Registrierung der Hunde</i>	38
3.2.10	<i>Ausstellungen und Märkte</i>	38
3.2.11	<i>Alpauffahrten</i>	38

3.3 Lebensmittelsicherheit 39

3.3.1	<i>Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe II)</i>	39
3.3.2	<i>Allgemeines</i>	40
3.3.3	<i>Inspektion zur Hygiene der Milchproduktion</i>	40
3.3.4	<i>Amtliche Probenerhebungen</i>	40
3.3.5	<i>Schlacht tier- und Fleischkontrolle</i>	41

3.4 Tierschutz 42

3.4.1	<i>Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe III)</i>	42
3.4.2	<i>Allgemeines</i>	43
3.4.3	<i>Tierhalteverbote</i>	43
3.4.4	<i>Strafverfahren bei Tierquälerei oder wiederholten Widerhandlungen</i>	43
3.4.5	<i>Stichproben im Bereich Tierschutz bei Nutztieren</i>	43
3.4.6	<i>Tierversuche</i>	44
3.4.7	<i>Gefährliche Hunde</i>	44
3.4.8	<i>Wildtierhaltungen</i>	44

3.5 Tierarzneimittel	45
3.5.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe IV)	45
3.5.2 Allgemeines	45
3.5.3 Umgang mit Tierarzneimitteln	45
3.5.4 Schmerzhaftige Eingriffe	46
3.5.5 Inspektion in Detailhandelsbetrieben	46
3.5.6 Aufzeichnungs- und Dokumentationspflicht	46
3.6 Gemischte Aufgaben	47
3.6.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe V)	47
3.6.2 «Blaue Kontrollen»	47
3.7 Import/Export	49
3.7.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe VI)	49
3.7.2 Import/Export	49
4. Anhang	51
4.1 Jahresrechnung 2010	51
4.2 Kantonschemiker	54
4.3 Kantonstierarzt	64

Vorwort

Konsumentinnen und Konsumenten und die Handelspartner der Schweiz stellen heute erhöhte Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Die Lebensmittelkette (vom Feld/Stall bis auf den Teller) muss als Ganzes betrachtet werden. Ein übergreifendes Datenmanagement wird daher zunehmend zu einem wesentlichen Arbeitsinstrument. Es erleichtert die Planung, Abwicklung und Berichterstattung kantonal und national koordinierter, risikobasierter Kontrollen in allen Produktionsstufen, aber auch die effiziente Bewältigung kantonsübergreifender Notfälle wie Seuchenausbrüche und Lebensmittelvergiftungen. Die Bevölkerung hat Anrecht auf einen einheitlichen Vollzug in der ganzen Schweiz. In einem modernen Datenmanagement lassen sich gleich ablaufende Prozesse wie Kontrollen, Bewilligungen oder Mängelbehebungen überkantonal darstellen. Die bisher eingesetzten Informatikmittel (diverse, nicht vernetzte, fachspezifische und kantonal unterschiedliche Anwendungen) genügen den heutigen Ansprüchen nicht mehr, sind ineffizient und somit unwirtschaftlich.

Ein national vernetztes Informationssystem mit zentralen und dezentralen Teilen muss in Zukunft eine effiziente und transparente Arbeitsweise für die Vollzugsbehörden entlang der gesamten Lebensmittelkette (Landwirtschafts-, Veterinärämter, kantonale Laboratorien) gewährleisten, sowie den erleichterten Datenaustausch und Einsparungen von Ressourcen für Bund und Kantone ermöglichen. Die Nutzung von zentralen Anwendungen kann mit geringerem Kostenaufwand betrieben werden als mit vielen kantonalen Einzellösungen.

Im Zentrum stehen muss die gemeinsame (Bund/Kantone) Erarbeitung von Lösungen, wobei die drei Bundesstellen (BAG, BLW und BVET) die Prozesse gemeinsam führen müssen. Die Anwendungen müssen so aufgebaut werden, dass sie mit geringem Anpassungsaufwand durch andere Behörden genutzt werden können. Bereits 2011 werden wesentliche Basiselemente realisiert sein. Eine schrittweise Weiterentwicklung ist zwingend, hoffentlich unter Mitwirkung aller Vollzugsbehörden entlang der Lebensmittelkette.

Brunnen, im Februar 2011

Dr. med. vet. Josef Risi, Betriebsleiter und Kantonstierarzt

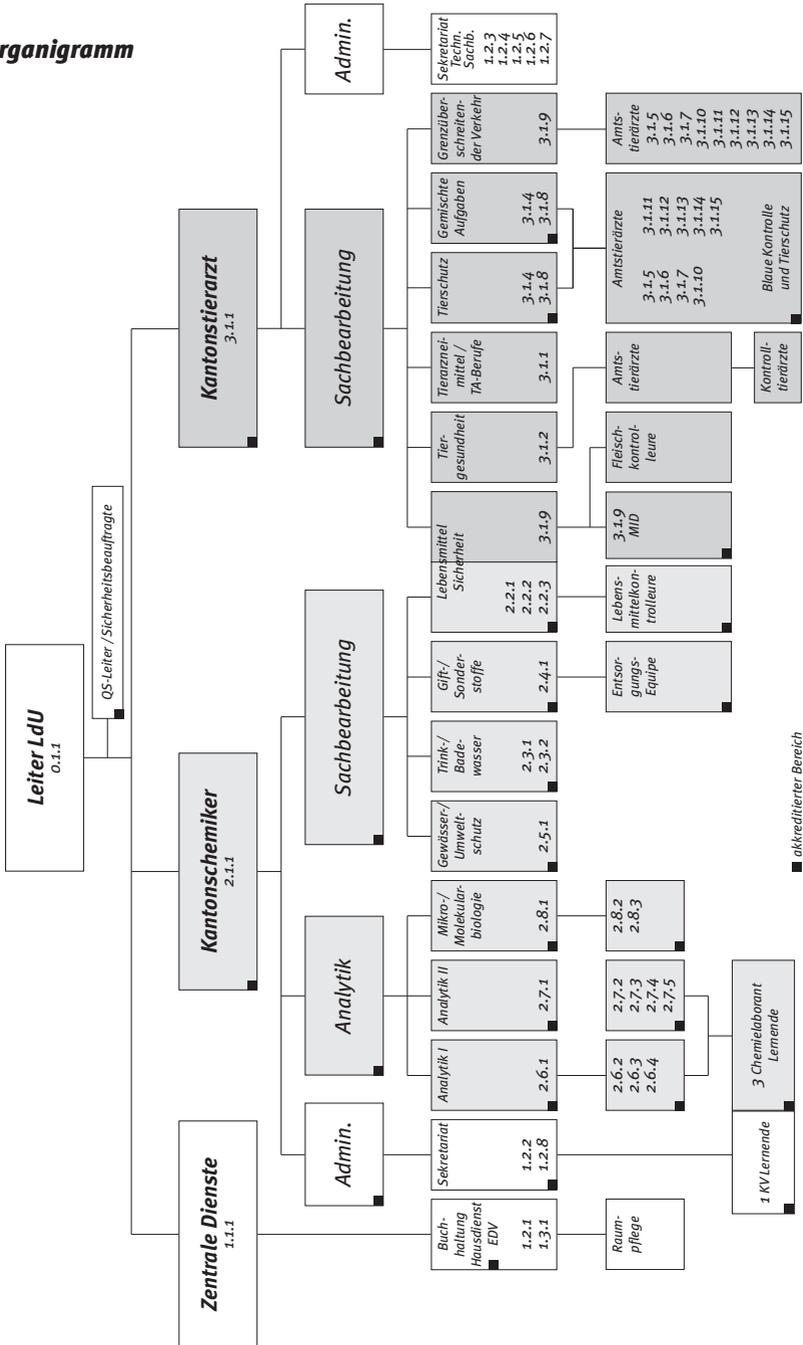
1. Laboratorium der Urkantone

1.1 Auftrag

Vollzug	Dienstleistungen
KANTONSCHMIKER	
<ul style="list-style-type: none">■ Sicherheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen■ Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen■ Badewasserkontrolle■ Bio- und Gentechnologiesicherheit■ Bioverordnung■ Düngerverordnung■ Pflanzenschutzmittelverordnung■ Gefahrgutbeauftragtenverordnung	<ul style="list-style-type: none">■ Wasser- und Umwelt-Analytik (Trinkwasser, Badewasser, Grundwasser, Oberflächenwasser, Abwasser, Boden, Deponie-Altlasten, Klärschlamm, Kompost usw.)■ Entsorgung von Giften und Stoffen■ Wohngifte / Radon■ Ausbildung von Studenten und Lernenden■ Begutachtungen, Expertisen
KANTONSTIERARZT	
<ul style="list-style-type: none">■ Lebensmittelsicherheit■ Tiergesundheit■ Tierschutz■ Tierarzneimittel■ Gemischte Prozesse (Betriebsinspektionen)	<ul style="list-style-type: none">■ Import/Export

1. Laboratorium der Urkantone

1.2 Organigramm



1.3. Personelles

Aufsichtskommission des Laboratoriums der Urkantone

Landammann Armin Hüppin, Präsident	Kanton Schwyz
Regierungsrat Stefan Fryberg	Kanton Uri
Regierungsrat Hans Wallimann	Kanton Obwalden
Landammann Dr. Leo Odermatt	Kanton Nidwalden (bis Juni 2010)
Regierungsrätin Yvonne von Deschwanden	Kanton Nidwalden (ab Juni 2010)

Mitarbeitende

- 0.1.1 Andrey Daniel, Dr., Kantonschemiker, Stv. Betriebsleiter
- 1.2.1 Wolf Sigi, Buchhaltung (Teilzeit)
- 1.2.2 Trutmann Yvonne, Sekretärin
- 1.2.3 Risi Cecile, Sekretärin (50%)
- 1.2.4 Jud Andrea, Sekretärin (70%, ab 1.2.)
- 1.2.5 Horat Beat, Technischer Sachbearbeiter
- 1.2.6 Käslin Michaela, Sekretärin
- 1.2.7 Metzler Letizia, Sekretärin
- 1.2.8 Aschwanden Elisabeth, Sekretärin
- 1.3.1 Odermatt Fabian, Hausdienst (ab 1.1.)
- 2.2.1 Diem Lukas, Lebensmittelinspektor i. A.
- 2.2.2 Gerber Beat, Lebensmittelinspektor
- 2.2.3 Muff Thomas, Lebensmittelinspektor
- 2.3.1 Vonarburg Urs Peter, Trinkwasserexperte
- 2.3.2 von Wartburg Ursula, Trinkwasserinspektorin
- 2.4.1 Heggli Werner, Chemikalieninspektor
- 2.5.1 Schachenmann Andreas, Gewässer-/Umweltschutzanalytik
- 2.6.1 Agorastos Nikos, 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. Kantonschemiker
- 2.7.2 Marty Irene, Laborantin
- 2.7.3 Müller Anton, Laborant
- 2.7.4 Dähler Edith, Laborantin
- 2.7.5 Planzer Liliana, Laborantin
- 2.8.1 Kollöffel Beat, Dr., Leiter Mikro- & Molekularbiologie, Stv. Kantonschemiker
- 2.8.2 Cattaneo Silvia, Laborantin
- 2.8.3 Schelbert Theo, Laborant
- 3.1.1 Risi Josef, Dr. med. vet., Kantonstierarzt, Betriebsleiter
- 3.1.2 Linggi Toni, Dr. med. vet., Stv. Kantonstierarzt
- 3.1.4 Schorno Urs, Dr. med. vet., Stv. Kantonstierarzt

1. Laboratorium der Urkantone

- 3.1.5 Brügger Martin, Dr. med. vet., Amtstierarzt (70%)
- 3.1.6 Gasser Susanne, Dr. med. vet., Amtstierärztin (70%)
- 3.1.7 Schwyzer Arnold, Dr. med. vet., Amtstierarzt (70%)
- 3.1.8 Leisinger Sabine, Dr. med. vet., Amtstierärztin (80%)
- 3.1.9 Ewy Andreas, Dr. med. vet., Stv. Kantonstierarzt, Lebensmittelinspektor
- 3.1.10 Risi Walter, Dr. med. vet., Amtstierarzt (40%)
- 3.1.11 Seiz Otto, Dr. med. vet., Amtstierarzt (30%)
- 3.1.12 Bächler Christoph, Dr. med. vet., Amtstierarzt (30%)
- 3.1.13 Zehne Ingo, Dr. med. vet., Amtstierarzt (40%)
- 3.1.14 Scharrer Felix, Dr. med. vet., Amtstierarzt (50%)
- 3.1.15 Grisiger Martin, Dr. med. vet., Amtstierarzt (ab 15.2.)

Lernende

Berner Stefan, Laborant EFZ Lernender
Osmani Edona, Laborant EFZ Lernende
Bacchi Rafaela, Laborant EFZ Lernende
Munoz Celine, Laborant EFZ Lernende (seit 1.8.)
Reichlin Bettina, KV-Lernende

1.4 Allgemeines

In diesem Jahresbericht sind zahlreiche Zahlen und Statistiken wiedergegeben. Diese sollen einen Einblick in die Tätigkeiten des Laboratoriums der Urkantone geben. Sehr oft werden Proben nicht zufällig, sondern vielmehr nach bestimmten Verdachtskriterien gezielt erhoben und untersucht. Die resultierenden Beanstandungsquoten dürfen deshalb nicht als statistisch repräsentativ betrachtet werden, wie dies bei oberflächlicher Betrachtung nur zu leicht geschieht.

2. Kantonschemiker

2.1 Allgemeines

Lebensmittel sollen der Gesundheit nicht schaden und sollen nicht täuschen. Chemikalien sollen Mensch und Umwelt nicht schaden. Badewasser soll der Gesundheit nicht schaden. Dies sind – in kurzen Worten ausgedrückt – die wichtigsten Ziele des Kantonschemikeramtes. Im Berichtsjahr durfte einmal mehr festgestellt werden, dass diese Ziele in einem vernünftigen Ausmass erfüllt sind. Perfektion ist weder erreichbar noch bezahlbar. Anzustreben ist vielmehr ein optimales Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag. Welches Restrisiko sind wir bereit zu tragen und wie viel Geld stellen wir der Kontrollbehörde zu diesem Zweck zur Verfügung? Um wie viel wird das Restrisiko kleiner, wenn mehr Geld eingesetzt wird? Sind die zur Erreichung der Ziele bestehenden Grundlagen und Vorgaben rechtlicher und organisatorischer Art geeignet, um das Ziel effizient zu erreichen?

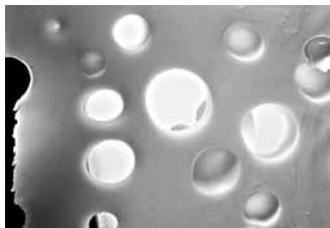
Das Kantonschemikeramt bemüht sich im Spannungsfeld dieser Fragen, den richtigen Weg zu beschreiten. Die Tatsache, dass Vergiftungen mit Lebensmitteln oder Chemikalien in den Urkantonen relativ selten auftreten, zeigt uns, dass wir uns auf einem guten Weg befinden. Dies soll uns jedoch nicht davon abhalten, unsere Arbeit immer wieder kritisch zu betrachten und nötige Kurskorrekturen vorzunehmen.

Die Vielfalt möglicher, sinnvoller Tätigkeiten eines Kantonalen Laboratoriums ist riesig. Ein einzelnes Labor, und sei es noch so gross, ist nicht in der Lage, alle Aspekte der bestehenden Risiken abzudecken. Dies gilt sowohl bezüglich des Analysenaufwandes als auch bezüglich Erfahrung und Fachwissen des Personals. Eine Zusammenarbeit mit und eine Spezialisierung unter den Kantonalen Laboratorien ist auch aus Gründen der Effizienz sehr wichtig. Das Laboratorium der Urkantone arbeitet eng mit den anderen Kantonalen Laboratorien und besonders intensiv mit den Nachbarkantonen Tessin, Luzern und Zug zusammen. Unser Labor hat sich auf Themen wie Schwermetallspuren, Rückstände von Vorratsschutzmitteln in Lebensmitteln (auch biologischen), Nickelabgabe von Gebrauchsgegenständen, Tierartbestimmung in Fleisch, Bromat- und Chloratgehalte in Badewasser spezialisiert, um nur einige zu nennen. Um Synergien zu nutzen, werden auch gesamtschweizerisch und regional gemeinsame Kampagnen durchgeführt. In naher Zukunft soll auch das Bundesamt für Gesundheit in der Koordination der Lebensmittelkontrolle eine wichtigere Rolle spielen.

Den Mitarbeitenden des Laboratoriums sei an dieser Stelle für ihren Einsatz im Dienste der Sache herzlich gedankt.

2. Kantonschemiker

2.2 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände



Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten vor gesundheitsgefährdenden oder hygienisch bedenklichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und vor Täuschung bei der Anpreisung von Lebensmitteln.

2.2.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 1)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände		
•Voll- und Teilinspektionen von Betrieben gemäss Akkreditierungsvorgaben durchgeführt	Anzahl Kontakte	1'303
	Anzahl Kontrollberichte	1'115
	Beanstandete Betriebe	90
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
•Amtliche Probenerhebungen gemäss Akkreditierungsvorgaben durchgeführt	Anzahl Proben (exkl. Trinkwasser)	1'211
	Beanstandete Proben	197
Fehlerfreie Begutachtungen gemäss Akkreditierungsvorgaben durchgeführt		
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
Zufriedene und informierte Kunden		
	Begründete Reklamationen	0

2.2.2 Lebensmittelinspektorat

Neuer Lebensmittelinspektor

Mitte April hat Dr. med. vet. Andreas Ewy erfolgreich die Prüfung zum Lebensmittelinspektor abgelegt. Damit ist die Verbindung vom Kantonstierarzt zum Kantonschemiker mittels der Arbeitsgruppe Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Die Zusammenarbeit ist noch im Aufbau und bedarf weiterer Präzisierungen, kann aber als wegweisend für die Zukunft betrachtet werden. Wir gratulieren Dr. Andreas Ewy herzlich zum Erfolg und wünschen eine erspriessliche Zusammenarbeit.

Neuer Lebensmittelkontrolleur

Ende Juni hat Lukas Diem die Prüfung zum Lebensmittelkontrolleur erfolgreich abgelegt. Damit ist das Lebensmittelinspektorat personell wieder auf dem gewohnten Bestand. Es

ist vorgesehen, dass Lukas Diem seine Ausbildung fortsetzt und nächstes Jahr die Prüfung zum Lebensmittelinspektor ablegen wird. Wir gratulieren ihm zur erfolgreich abgelegten Prüfung und wünschen für die kommenden Aufgaben viel Erfolg.

Strafanzeigen

Das bewährte Vorgehen der Lebensmittelkontrolle in den Urkantonen ist, einen fehlenden Rechtszustand mit den mildest möglichen Massnahmen wieder herzustellen. Aus diesem Grunde ist das Laboratorium der Urkantone mit Strafanzeigen sehr zurückhaltend. Im Berichtsjahr kam es zu einer Anzeige eines Gastwirtschaftsbetriebes bei der Strafverfolgungsbehörde. Nach Kontrollen mit nur kleinen Verbesserungen, wiederholten Probenenthebungen mit ungenügend ausgefallenen Resultaten und erklärenden Gesprächen blieb am Schluss nur noch übrig, dem Betrieb das Einlagern vorgekochter Lebensmittel zu verbieten. Ein kurz darauf erfolgter Augenschein im Betrieb zeigte, dass die Verfügung nicht eingehalten wurde. Als letztes Mittel blieb die Anzeige bei der zuständigen Strafverfolgungsbehörde. Der Fall ist noch hängig.

2.2.3 Ausgewählte Kapitel aus der Lebensmittelkontrolle

Milch und Milchprodukte: Nationales Projekt

- untersucht: 93 Proben
- zu beanstanden: 13 Proben (14%)

Untersuchungsziel: Monitoring der hygienischen Beschaffenheit von Milch, Milchprodukten und Trinkwasser sowie der Zusammensetzung von Milch und Milchprodukten aus Alpbetrieben, Molkereien und Käsereien. Die Proben wurden sowohl in Produktionsbetrieben als auch im Detailhandel erhoben.

Das Projekt, welches die landesweite Untersuchung von Käse verschiedener Festigkeitsstufen aus Milch von Kühen und Ziegen beinhaltet, wurde um die Produkte Butter, Joghurt und Trinkwasser erweitert. Überprüft wurden zudem die Fett- und Wassergehalte der Milch- und Milchprodukte.

Die Resultate bei den Milchprodukten sind insgesamt als zufrieden stellend zu bezeichnen. Keine Probe musste wegen der Fett- oder Wassergehalte beanstandet werden. Leider erfüllten 5 der 79 erhobenen Proben die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen nicht. Dies ergibt eine Beanstandungsquote von 6,3%.

Anders präsentiert sich die Lage bei den Trinkwasserproben. Nach gezielten Probenahmen zeigte sich, dass 8 von 13 Proben die mikrobiologischen Toleranzwerte überschritten haben und somit zu beanstanden waren. Dies ergibt eine Beanstandungsquote von zirka 62%.

Hygienische Beschaffenheit: Hackfleisch

- untersucht: 44 Proben
- zu beanstanden: 3 Proben (7%)

In einer Kampagne zusammen mit anderen kantonalen Laboratorien aus der Zentral- und Ostschweiz wurden aus den Urkantonen, verteilt über das ganze Jahr, 44 rohe Rinder-, Schweine- und Mischhackfleischproben untersucht.

2. Kantonschemiker

Ziel war es, anhand vom mikrobiologisch heiklen Hackfleisch die Hygiene in den Metzgereien zu überprüfen. Eine ungenügende Qualität von Hackfleischproben weist auf Hygienemängel in der Produktion oder ungeeignete Lagerungsbedingungen im Betrieb hin. Es waren lediglich 3 Proben zu beanstanden. Entweder war die aerobe, mesophile Keimzahl oder die Anzahl Enterobacteriaceae zu hoch. Die restlichen 41 Proben waren hygienisch einwandfrei. Die Krankheitserreger Salmonellen, Listerien und Campylobacter konnten in keiner Probe nachgewiesen werden. Dies deckt sich gut mit den ca. 500–600 Proben, die auch von den anderen kantonalen Laboratorien untersucht wurden. Das Fleisch sollte aber trotzdem nicht roh sondern nur gut gegart genossen werden.

Die Fleischproben wurden im Amt für Verbraucherschutz des Kantons Aargau zusätzlich auf Antikörper gegen *Yersinia enterocolitica* und gegen *Trichinella* spp. untersucht. *Yersinia enterocolitica* ist ein Erreger, der beim Menschen fieberige Durchfälle, Pseudoappendizitis und auch langwierige Gelenkentzündungen hervorrufen kann. Bei den Untersuchungen waren bei ca. 80% der Hackfleischproben mit Schweinefleisch die Antikörpertiter erhöht. Dies weist darauf hin, dass *Yersinia enterocolitica* in der Schweinemast weit verbreitet ist und auch auf Rohfleisch vorhanden sein könnte. Beim Umgang mit Rohfleisch sind daher die grundlegenden Hygienemassnahmen einzuhalten. Auf der Website des BAG sind dazu die Hygieneempfehlungen zum Umgang mit rohem Fleisch im Privathaushalt aufgeschaltet (www.bag.admin.ch).

Deklaration Herkunft Obst und Gemüse

• untersucht: 89 Proben • zu beanstanden: 14 Proben (16%)

In einer nationalen Kampagne haben die Kantonschemiker die korrekte Deklaration von Obst und Gemüse im Offenverkauf überprüfen lassen. Von 89 in den Urkantonen kontrollierten Produkten waren nach eingehender Prüfung 75 Produkte korrekt beschriftet. Bei den falsch deklarierten 14 Proben war entweder das Produktionsland nicht angegeben oder unbekannt, oder es war falsch wiedergegeben. Landesweit wurden über 7'000 Produkte kontrolliert, dabei waren 1'120 Produkte mangelhaft deklariert. Nicht immer waren Fehler so offensichtlich wie wenn Früchte mit Herkunft Spanien deklariert sind, auf der Kiste jedoch ein italienisches Produkt ausgewiesen wird. Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass die Kundschaft über die Herkunft der Produkte informiert werden muss; bei Produkten im Offenverkauf entweder am Regal oder durch mündliche Auskunft des Personals. Die angetroffene Situation ist schlecht und für die Konsumentinnen und Konsumenten sehr unbefriedigend. Zum Glück wurden keine Fälle aufgedeckt, wo es um absichtliche Täuschung ging, indem beispielsweise Aprikosen aus Nordafrika für einen höheren Preis als Walliser Aprikosen angeboten wurden. Eine Online-Umfrage des Tages-Anzeigers ergab, dass 68% der Stimmenden immer auf die Herkunft von Obst und Gemüse achten, 19% nur bei bestimmten Produkten und 13% ist diese Angabe unwichtig.

Paprikapulver mit unerlaubten Sudan-Farbstoffen

Von einem kantonalen Laboratorium erhielten wir die Meldung, dass in Paprikapulver von einer in den Urkantonen tätigen Importfirma Sudan-Farbstoffe enthalten sind. Sudan-Farbstoffe dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden. Es gibt Hinweise darauf, dass diese Farbstoffe das Erbmaterial schädigen und Krebs auslösen können. Umgehend wurde das Lager der betroffenen Importfirma aufgesucht und die noch vorhandene Ware an Paprikapulver beschlagnahmt. Für das bereits ausgelieferte Paprikapulver wurde ein sofortiger Rückruf veranlasst. Durch die gute Zusammenarbeit mit der Importfirma konnte die betroffene Ware schnell auffindig gemacht werden. Die zurückgerufene, wie die am Lager vorhandene Ware (ca. 1'300 kg) wurde in einer Kehrichtverbrennungsanlage unter Aufsicht vernichtet.

Gefälschter Honig

Von der Kantonspolizei wurden wir darauf aufmerksam gemacht, dass in einem Lebensmittelgeschäft Schweizer Bienenhonig mit einem Verkaufspreis von Fr. 10.–/kg (!) angeboten werde. Da könne doch etwas nicht stimmen. In Zusammenarbeit mit der Kantonspolizei konnte eine Warenlieferung an besagtes Lebensmittelgeschäft abgefangen werden. Die Aufmachung war unauffällig, wie für Schweizer Bienenhonig üblich. Einzig fehlte der obligate Hinweis auf den Hersteller oder Importeur oder Verkäufer. Eine Analyse ergab, dass der Honig ganz oder teilweise aus Osteuropa stammt. Die Ware wurde von einem ausserkantonalen Händler angeboten, der den Honig seinerseits von einer Drittperson bezogen hatte, von der er laut Aussage bei der Polizei nur den Vornamen und die Mobiltelefonnummer kannte. Die weiteren Nachforschungen gestalten sich als aufwändig und dauern noch an.

Vorgekochte und genussfertige Lebensmittel: hygienische Beschaffenheit

- untersucht: 523 Proben
- zu beanstanden: 94 Proben (18%)

Über das ganze Jahr verteilt wurden laufend Proben von hitzebehandelten Speisen (Suppen, Saucen, Stärkebeilagen, vorgekochtem Gemüse etc.) und von rohen, in den genussfertigen Zustand gebrachten Lebensmitteln wie Salate oder Sandwiches mit rohen Zutaten in Gastronomiebetrieben, Imbissständen, Bäckereien, Läden, Kiosken und Tankstellen-Shops u.a. erhoben.

Die Proben wurden auf die Hygieneindikatoren «Aerobe, mesophile Keime», «Enterobacteriaceae», «Koagulasepositive Staphylokokken» und «Bacillus cereus» hin untersucht. 94 der 523 Proben mussten wegen Überschreitungen einer oder mehrerer Toleranzwerte beanstandet werden. Ein Toleranzwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten wird, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die Gute Herstellungspraxis (GHP) eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird.

Die Beanstandungsquote von 18% lag gegenüber dem Vorjahr (21,5%) leicht tiefer. Die Kampagne wird auch im kommenden Jahr weitergeführt.

2. Kantonschemiker

Gebrauchsgegenstände Nickelabgabe

- untersucht: 19 Proben
- zu beanstanden: 13 Proben (68%)

In unserer diesjährigen Untersuchung wurde die Nickelabgabe von Modeschmuck untersucht. Die 19 untersuchten Proben wurden von Modeschmuckläden oder Boutiquen importiert. Die analytische Bestimmung erfolgte mittels Abwischtests nach SLMB 45/4.2 und der europäischen Norm EN 1811.

Die höchste Beanstandungsquote wurde bei den Halsketten mit 10 (77%) positiven Proben gefunden. Die Erhebung der Proben erfolgte gezielt, gemäss den Erkenntnissen aus einer ähnlichen Untersuchung im Vorjahr. Dies erklärt auch die etwas höhere Beanstandungs-Quote. Die Resultate dieser Untersuchung zeigen auf, dass bei der Nickelabgabe von Gebrauchsgegenständen nach wie vor Handlungsbedarf besteht. Nebst Nickel wurde auch auf Blei und Cadmium geprüft. Die Ergebnisse dieser Untersuchung werden demnächst auf unserer Homepage www.laburk.ch publiziert.

Produkte mit der Bezeichnung «Berg» oder «Alp»

Die Verordnung über die Kennzeichnung «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (Berg- und Alp-Verordnung, BAIV, SR 910.19) regelt, unter welchen Bedingungen Agrarprodukte mit den Kennzeichnungen «Berg» und «Alp» versehen werden dürfen. Die beiden Begriffe dürfen nur verwendet werden, wenn die betreffenden Produkte tatsächlich aus einer Berg- bzw. Alp-region kommen und auch dort verarbeitet werden. Folglich kann es zum Beispiel keinen Basler «Bergkäse» geben. Es ist aber möglich, bei solchen Produkten die Herkunft der Rohstoffe aus dem Berggebiet zu deklarieren. Man darf also beispielsweise ein in Genf hergestelltes Joghurt als «Joghurt aus Bergmilch» kennzeichnen. Die Kennzeichnung von Produkten mit «Alp» ist analog geregelt: Unverarbeitete Alpprodukte müssen im Sömmerungsgebiet produziert werden. Verarbeitete Produkte müssen im Sömmerungsgebiet hergestellt und verarbeitet werden. Produkte, die ausserhalb dieses Gebietes hergestellt werden, dürfen nicht als Alpprodukte gekennzeichnet werden, aber man darf die Herkunft der Rohstoffe deklarieren (ausser bei Käse). Produkte werden mit «Berg» oder «Alp» gekennzeichnet, weil sie durch diese Begriffe eine Aufwertung erfahren und ihnen ein positives Image verliehen wird. Ziel der Berg- und Alp-Verordnung ist es, die effektive Herkunft aus dem Berg- oder Alpgebiet sicherzustellen.

Die Begriffe «Berg» und «Alp» sind in der Alltagssprache und in der Rechtssprache jedoch nicht unbedingt deckungsgleich. In der Alltagssprache ist das zentrale Bestimmungskriterium von «Berg» die Höhe über Meer. Wir haben zahlreiche weitere Vorstellungen über den Begriff: Blumenwiesen, Steinböcke, schneebedeckte Gipfel etc. Diese positiven Vorstellungsbilder sind der Grund dafür, dass der Begriff «Berg» als aufwertende Produktkennzeichnung eingesetzt werden kann. In der zitierten Verordnung hingegen wird das Berggebiet nach der landwirtschaftlichen Zonen-Verordnung (SR 912.1) definiert. «Berggebiet» in diesem Sinn ist als eine bestimmte Kategorie von landwirtschaftlich nutzbarem Land zu verstehen. Der Bergbegriff der Verordnung und die Ver-

wendung im täglichen Umgang klaffen demnach auseinander: Was «Berg» ist im Sinn der BAIV, ist nicht unbedingt «Berg» im alltagssprachlichen Verständnis und umgekehrt. Kommt dazu, dass die Berg- und Alp-Verordnung eine klare Trennung macht zwischen «Alp» und «Alpen». In der BAIV wird die Verwendung des Begriffs «Alp» geregelt. Dieser bezeichnet das Sömmerungsgebiet, die Sommer- oder Alpweiden. Ausdrücklich ausgenommen von der Regelung in der BAIV wird die Verwendung des Begriffs «Alpen» als geografische Bezeichnung.

Demnach untersteht «Alpmilchjoghurt» der Verordnung, «Alpenmilchjoghurt» hingegen nicht. Und was ist mit «Käse von den Alpen»? Kommt er aus den Alpen oder von einer Sommerweide? Sicher ist nur, dass er nicht aus dem Jura stammen kann. Die Berg- und Alp-Verordnung sieht zudem vor, dass Produkte, die ausserhalb der erweiterten Bergzone bzw. ausserhalb des Sömmerungsgebiets verarbeitet werden, zwar nicht als Berg- oder Alpprodukte bezeichnet werden dürfen, dass bei solchen Produkten aber auf die Herkunft der Rohstoffe hingewiesen werden darf. Ein in Zürich verarbeitetes Joghurt darf demnach die Aufschrift «Joghurt aus Alpmilch» tragen, dürfte aber nicht als «Alpjoghurt» bezeichnet werden. Zu guter Letzt gilt die Verordnung nicht für ausländische Lebensmittel!

In diesem Lichte wurde in einer Kampagne die Durchdringung der Verordnung im Kontrollgebiet überprüft. Es ergab sich folgendes:

Produkte aus dem Kontrollgebiet:

- Von 5 überprüften Detailhändlern war keiner zertifiziert. Hingegen war die Rückverfolgbarkeit aller Alpkäse (9) zum Hersteller/Lieferant sichergestellt.
- Ein industrieller Hersteller von Bergkäse war verordnungsgemäss zertifiziert.

Überprüfung der Durchdringung von ausserkantonalen Produkten

- In einem Gastrobetrieb war die Bezeichnung «Berg» für einen Käse soweit überprüfbar in Ordnung. Der Hersteller hat seinen Sitz nicht im Kontrollgebiet. Es entzieht sich unserer Kenntnis, ob der Hersteller über das erforderliche Zertifikat verfügt.
- Die Verwendung der Bezeichnung «Eistee mit Alpkräutern» (Alp-Tea) wurde zur weiteren Abklärung an den zuständigen Kantonschemiker überwiesen. Es zeigte sich, dass es mit der Herkunft «Alp» nicht weit her war. Der Hersteller muss sein Produkt nun anders kennzeichnen.
- «Kräuterbonbons mit Bergkräutern» wurden zur weiteren Abklärung ebenfalls zuständigkeitshalber überwiesen. Die Abklärung ergab, dass sich der Hersteller der Problematik bewusst ist, seine Zulieferer aber nicht zertifiziert sind. Der gleiche Hersteller bringt übrigens ein von Swissmedic zugelassenes Produkt auf den Markt, auf dem «Berg» ebenfalls ausgelobt wird.

2. Kantonschemiker

2.3 Trink- und Badewasser



Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel und meist in einwandfreier Qualität vorhanden.

2.3.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 2)

Umschreibung	Indikator	Leistungen im Berichtsjahr
Trinkwasser		
•Selbstkontrollkonzepte nach HyV überprüft	Anzahl Kontrollberichte	10
•Voll- und Teilinspektionen	Anzahl Kontrollberichte	26
	Beanstandungen Betriebe	18
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
•Probenerhebungen	Anzahl Proben	2'187
	Anforderungen nicht erfüllt	592
•Planbegutachtungen	Anzahl	23
Badewasser		
•Anzahl Voll- oder Teilinspektionen	Anzahl Kontrollberichte	40
	Beanstandungen Betriebe	23
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
•Probenerhebungen	Anzahl Proben	530
	Anforderungen nicht erfüllt	67
•Planbegutachtungen	Anzahl	1
Analytik	Messunsicherheit	alle Parameter gemäss Validierungsvorgaben
Zufriedene und informierte Kunden	Begründete Reklamationen	0

2.3.2 Trinkwasser

Allgemeines

Haupttätigkeit im Bereich Trinkwasser war die Analyse von Trinkwasserproben und deren Beurteilung, Inspektionen von Wasserversorgungen und Planbegutachtungen. Ein Grossteil der Wasserproben wurde von Wasserversorgungen oder Privatpersonen erhoben und am Laboratorium der Urkantone analysiert. Ein Teil der Wasserproben wurden vom Laboratorium der Urkantone selbst erhoben. Probenahmen erfolgten häufig im Rahmen von Selbstkontrollen der Wasserversorgungen. Diese dienen dazu, eine einwandfreie Trinkwasserqualität im gesamten Verteilnetz sicher zu stellen. Bei Trinkwasserverschmutzungen, aber auch anlässlich von Inspektionen mussten oft amtliche Proben erhoben werden. Vor baulichen Änderungen von Wasserversorgungen begutachten wir die Pläne.

Im Rahmen des Langzeitüberwachungsprogramms NAQUAspez des BAFU wurden im Auftrag der Ämter für Umweltschutz verschiedene Grund- und Quellwasser überprüft.

Kontrollumfang

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 2'187 Trinkwasserproben erhoben und im Laboratorium der Urkantone analysiert. Von diesen wurden rund zwei Drittel im Sommerhalbjahr erhoben. In diesem Zeitraum ist in Quellwassern, insbesondere nach starken Niederschlägen, mit erhöhter mikrobiologischer Belastung zu rechnen. Bei diesen Wetterbedingungen sind die Analyseresultate besonders aussagekräftig.

Bei 1'441 Wasserproben handelte es sich um Wasser aus dem Verteilnetz. 694 Wasser wurden direkt an der Quelle oder im Grundwasserpumpwerk erhoben. Dabei handelte es sich um Rohwasser. 80% der Leitungswasserproben und 59% der an der Quelle erhobenen Proben erfüllten die gesetzlichen Anforderungen bezüglich Trinkwasserqualität. 95% der Beanstandungen erfolgten aufgrund von mikrobiologischen Belastungen. In den besagten Proben wurden die Fäkalkeime *Escherichia coli* und/oder Enterokokken nachgewiesen. Zum Teil war die Anzahl der aeroben, mesophilen Keime zu hoch. Rund 3% aller analysierten Wasser wurden wegen zu hoher Trübung beanstandet.

Inspektionen

Die Inspektionstätigkeit fokussierte sich vor allem auf die Umsetzung der Selbstkontrollkonzepte der Trinkwasserversorgungen und die baulichen Verhältnisse. Dabei wurde festgestellt, dass die schriftlich festgelegten Vorgaben der Qualitätssicherungssysteme sehr umfangreich sind und im Alltag vor allem bei kleinen und mittelgrossen Wasserversorgungen nur mit grossem Einsatz umzusetzen sind. Vorfälle wie Leitungsbrüche beanspruchen die Versorgungen jedoch so sehr, dass die mittel- und längerfristige Planung der Sanierungen in den Hintergrund rücken. Die Verantwortlichen der Wasserversorgungen sind indessen verpflichtet, alle Anlagen zur Fassung, Speicherung, Aufbereitung und Verteilung von Trinkwasser nachhaltig auf dem Stand der anerkannten Technik zu halten.

2. Kantonschemiker

Heizöl im Trinkwasser

Beim Befüllen von Heizöltanks wurde im Frühjahr Trinkwasser mit Heizöl verunreinigt. Die Wasserversorgung leitete sofort alle notwendigen Massnahmen ein. Trinkwasser musste während den umfangreichen und langwierigen Reinigungsarbeiten von der Nachbarwasserversorgung bezogen werden. Der Vorfall zeigte, dass Trinkwasser durch bauliche Anlagen gut geschützt werden muss und ein Netzverbund von enormer Wichtigkeit ist, um jederzeit einwandfreies Trinkwasser an die Konsumenten abgeben zu können.

Landwirtschaftsbetriebe mit Milchproduktion

Landwirtschaftliche Betriebe mit Milchproduktion, welche nicht im engeren Siedlungsgebiet von Gemeinden liegen, haben oft eigenes Quellwasser. Dieses Wasser muss im Rahmen der Selbstkontrolle alle 3 Jahre mikrobiologisch überprüft werden. Die Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion fordert, dass das für Reinigung und Nachspülen verwendete Wasser Trinkwasserqualität aufweisen muss. Das Laboratorium der Urkantone organisiert zu diesem Zweck jeweils eine Probenahmekampagne. Die letzte fand im Jahre 2007 statt, so dass im Berichtsjahr wieder eine Kampagne stattfand. Die vom Laboratorium der Urkantone versandten Probenahmeflaschen wurden den interessierten Landwirten zugesandt. Nebst einem zusätzlichen Rabatt auf den Analysepreis konnten die Landwirte von einem Abholdienst profitieren. Der Anteil der zu beanstandenden Trinkwasserproben entsprach in etwa dem der letzten Kampagne.

UP Water Safety

Die Trinkwasserinspektorin und der Trinkwasserexperte schlossen ihre Ausbildung zum «University Professional in Water Safety» erfolgreich ab. In dieser eineinhalbjährigen berufsbegleitenden Weiterbildung wurden 7 verschiedene Module im Bereich Trinkwassersicherheit besucht. Dazu gehörten unter anderem die Module «Trinkwasserinspektion», «Schweizer Lebensmittelrecht», «Lebensmittelhygiene und HACCP» und «Lebensmittel-Mikrobiologie». Diese Module mussten jeweils mit schriftlichen Prüfungen abgeschlossen werden. Das erworbene Wissen wird im Berufsalltag von grossem Nutzen sein.

2.3.3 Badewasser

Allgemeines

Im Berichtsjahr wurden in den Urkantonen 304 Badewasserproben erhoben. Beprobt wurden vor allem Schulbäder. Im Kanton Obwalden erfolgten auch Probenahmen in Hotelbädern und Therapiebädern in Spitälern.

Kontrollumfang Bassinbecken

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 299 Proben aus Becken von Hallen- und Freibädern erhoben. Dazu gehörten Schwimmerbecken, Nichtschwimmerbecken, Planschbecken, Therapiebäder, Whirlpools und Saunatauchbecken. Die Resultate wurden anhand der SIA-Norm 385/1 «Wasser und Wasseraufbereitungsanlagen in Gemeinschaftsbädern» beurteilt. 22% der erhobenen Proben vermochten den Toleranzwerten nach SIA-Norm 385/1 nicht zu genügen. Beanstandungen chemischer/physikalischer Parameter erfolgten meist wegen zu tiefen oder zu hohen Chlorkonzentrationen oder inkorrekten pH-Werten. Trotz automatischer Chlor- und pH-Dosierung, wie sie in den Bädern Standard sind, müssen diese Werte durch mindestens tägliche Handmessungen verifiziert werden. Bei Werten ausserhalb der Toleranzbereiche sind sofortige Massnahmen zu treffen.

Mikrobiologische Beanstandungen erfolgten meist aufgrund zu hoher Anzahl aerober, mesophiler Keime. In sehr wenigen Fällen wurden auch Fäkalkeime oder Pseudomonaden nachgewiesen. Das Vorkommen von *Escherichia coli* und *Pseudomonas aeruginosa* ist meist auf eine ungenügende Desinfektion des Badewassers zurückzuführen. Durch entsprechend gute Körperhygiene kann jeder Badegast zu einer einwandfreien Badewasserqualität beitragen.

Hallen- und Freibäder

Die öffentlichen Bäder wurden wie in den letzten Jahren bezüglich Anforderungen der SIA Norm 385/1 und bäderspezifischen Anforderungen des Chemikalienrechtes kontrolliert. Bei einigen wenigen Bädern mussten Filterverkeimungen festgestellt werden. Das Laboratorium der Urkantone wies die Verantwortlichen zu regelmässigen und regelkonformen Rückspülungen und in 2 Fällen zu Sicherheitsdesinfektionen an, um die Verschleppung der Keime ins Badewasser zu verhindern. Die bei der Nachkontrolle festgestellte einwandfreie Qualität des Filtratwassers bestätigte die Wirksamkeit der getroffenen Massnahmen. Diese erfreulicherweise seltenen Vorfälle zeigen, dass die turnusmässigen Kontroll- und Wartungsarbeiten in den Technikräumen wichtig sind, um jederzeit einwandfreie Badewasserqualität gewährleisten zu können. Obwohl in den öffentlichen Bädern die Fachbewilligungen für Badewasserdesinfektion vorhanden sind, musste bei 13 Bädern die nicht regelkonforme Lagerung der Chemikalien beanstandet werden. Es wurden Massnahmen verfügt, um die mögliche Ausbreitung von gefährlichen Flüssigkeiten zu verhindern.

Harnstoff

Harnstoff ist eine organische Verbindung, die unter anderem von Menschen als Bestandteil von Schweiß und Urin abgegeben wird. Harnstoff ist aber auch Bestandteil von Hautpflegeprodukten. Es ist nicht ungewöhnlich, dass diese Substanz auch auf diesem Wege ins Badewasser gelangt und dort nachgewiesen werden kann. Harnstoff ist als Substanz unschädlich, wird aber oft als «Grüselparameter» gesehen.

2. Kantonschemiker

Im Rahmen einer Projektarbeit einer Praktikantin sollten verschiedene Fragen geklärt werden. Es ging darum festzustellen, in welchen Konzentrationen Harnstoff gemessen werden kann. Ein Ziel war auch, die vor Ort-Messungen durch die Entwicklung einer Labormethode zu ergänzen oder zu ersetzen. Bei den Messungen wurde Harnstoff in Badewasser in Konzentrationen bis maximal 0.5 mg/l gemessen. Es zeigte sich auch, dass Harnstoff in Badewasser sehr stabil ist und auch Tage später in den entnommenen Wasserproben nachgewiesen werden kann. Die gemessenen Konzentrationen bewegten sich deutlich unterhalb des Richtwertes von 1.0 mg/l (SIA-Norm 385/1). Mittlerweile wurde am Laboratorium der Urkantone eine Methode zur Harnstoffbestimmung entwickelt und etabliert. Künftig werden die Messungen des Harnstoffs in Badewasserproben aufzeigen, ob die Harnstoffkonzentrationen in allen Bädern ähnlich niedrig sind.

Kontrollumfang Umgebungshygiene

In den Hallenbädern wurde nebst der Qualität des Badewassers auch die Umgebungshygiene beurteilt. Dies erfolgte mit mikrobiologischen Bodenproben (Abrieb- und Abklatschmethode). Bei 53 Kontrollen wurden auch Bodenproben erhoben. Es handelte sich dabei um 226 Einzelproben. In 42 Fällen (79%) konnte die Bodenhygiene als gut bis sehr gut bewertet werden. In 9 Fällen wurde eine ungenügende Bodenhygiene festgestellt. Eine gute Bodenhygiene kann mit einem für das Bad geeigneten Reinigungsplan und wirksamen Reinigungsmethoden erreicht werden. Leicht zu reinigende Bodenplatten können zudem einen wichtigen Beitrag zu einer guten Bodenhygiene leisten.

Seebäder

In den Kantonen Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Luzern wurde in koordinierten Untersuchungen die Badewasserqualität in Seen und Flüssen bestimmt. Insgesamt wurde Badewasser bei 68 Badestellen am Vierwaldstättersee, Zürichsee, Zugersee, Sempachersee, Baldeggersee, Rootsee, Lauerzersee, Sihlsee, Sarnersee, Lungerersee und Seelisbergersee analysiert. Bei 61 Stellen wurde die beste Qualitätsklasse erreicht (A). 7 Stellen wurden der zweitbesten Qualitätsklasse (B) zugewiesen. Auch bei Wasser dieser Qualitätsklasse ist eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Badenden nicht zu erwarten. Bei zusätzlichen Kontrollen der Badewasserqualität in 7 Flüssen und Seen im Kanton Luzern konnte eine Stelle der besten Qualitätsklasse A zugeteilt werden. 5 Stellen konnten der Qualitätsklasse B und eine Stelle der Qualitätsklasse C zugeteilt werden. Die Qualitätsklasse C bedeutet eine leicht belastete Badewasserqualität. Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch das Baden kann nicht ausgeschlossen werden. Es ist wichtig, nach dem Baden zu duschen und den Kopf nicht unter Wasser zu halten.

2.4 Chemikalien



Schutz von Mensch und Umwelt vor gefährlichen Chemikalien.

*GHS: Globally Harmonized System
Neue Gefahrensymbole werden aktuell!*

2.4.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 3)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Chemikaliengesetz, Düngerverordnung, Gefahrgutbeauftragtenverordnung und Pflanzenschutzmittelverordnung</i>		
• Voll- und Teilinspektionen von Betrieben	Anzahl Kontrollberichte	19
	Beanstandungen Betriebe	3
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
• Amtliche Probenerhebungen	Anzahl Probenerhebungen	19
	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
• Fehlerfreie Begutachtungen	Begründete Einsprachen	0
<i>Fachgerechte Entsorgung von Giftabfällen</i>		
	Entsorgte Menge	91.9 Tonnen
	Entsorgungsengpässe	0
	Schulung	1
	Informationskampagnen	0
	Reklamationen	0
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>		
	Begründete Reklamationen	0

2. Kantonschemiker

2.4.2 Allgemeines

Die bisherige Produktgruppe «Gift und Stoffe» wird neu in Analogie zum zugrunde liegenden Gesetz als «Chemikalien» bezeichnet. Im Berichtsjahr wurden 2 Themen als nationale Schwerpunkt-Kampagnen bearbeitet. Dies sind einerseits die Herstellung und Abgabe von Pfeffersprays, andererseits die Kontrolle von Betrieben, die Schädlingsbekämpfung im Auftrag Dritter vornehmen.

Erwähnenswert ist auch der Vorfall mit phosphinhaltigem Mäusegift, welches im Januar einen Unfall mit Verletzten verursachte (Details im Jahresbericht 2009).

Seit Dezember ist die Kennzeichnung von gefährlichen Chemikalien-Zubereitungen nach GHS zulässig, neben der mittlerweile bekannten EU-Kennzeichnung werden also vermehrt Zubereitungen mit neuen Symbolen auftauchen. Die Mittel für eine entsprechende Informationskampagne wurden vom BAG nicht bewilligt. Anfragen und Abklärungen zum neuen Kennzeichnungssystem müssen daher mit den ohnehin schon knappen Ressourcen bewältigt werden. Dasselbe gilt auch für die Einführung des Cassis de Dijon-Prinzips. Das Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse (THG) hat auch Einfluss auf das Chemikalienrecht und wird zusätzlichen Mehraufwand verursachen.

Festgestellt wurde auch, dass das seit 2005 gültige Chemikaliengesetz mitsamt den dazugehörigen Verordnungen immer noch viel zu wenig bekannt ist. Dies äussert sich einerseits in häufigen Anfragen nach Giftbewilligungen und -scheiden, obwohl diese gemeinsam mit dem alten Giftgesetz schon längst abgeschafft wurden. Andererseits sind immer noch viele Chemikalien mit Giftklassen gekennzeichnet, speziell auffällig ist dies bei der Entsorgung der Sonderabfälle von Privaten ab den dafür vorgesehenen Sammelstellen.

Im Berichtsjahr wurde der Bereich Chemikalien während des Reakkreditierungsaudits vertieft überprüft – die Arbeitsinstrumente und Abläufe sind zufriedenstellend, jedoch wirkten sich die zu knappen Ressourcen negativ auf die geforderte Anzahl begleiteter Inspektionen aus.

2.4.3 Neuerungen im Chemikalienrecht

Das schweizerische Chemikalienrecht entspricht im Wesentlichen der europäischen Gesetzgebung, welche sich laufend und rasant verändert. Die Schweiz ist somit gezwungen, ihrerseits die Gesetzgebung zu aktualisieren, um mögliche Handelshemmnisse rasch zu beseitigen – aus diesem Grund wurde im 2010 bereits die dritte Revision der Chemikalienverordnung in Kraft gesetzt. Mit dieser Revision ist nun auch die Kennzeichnung von Zubereitungen nach GHS erlaubt, die Übergangsfrist dauert noch bis 2015.

Im Bereich Strassenverkehr wurde die Verordnung über den Transport gefährlicher Güter auf der Strasse (SDR) und auf der Schiene (RID) revidiert. Davon betroffen sind insbesondere die Gefahrgutbeauftragten der Betriebe, welche diese Änderungen beim Erstellen der Transportpapiere berücksichtigen müssen.

2.4.4 Inspektionen

Inspektionen im Rahmen von nationalen Kampagnen sind besonders interessant, da dabei eine gesamtschweizerische Situationsanalyse zu einzelnen Themen möglich wird. Im Berichtsjahr haben die Urkantone an den folgenden Kampagnen teilgenommen:

Pfefferspray

Diese Produkte sind gemäss einer Allgemeinverfügung des BAG gefährliche Zubereitungen und sind mit mindestens dem Gefahrensymbol Xi (reizend) zu versehen. Diese Einstufung führt zu besonderen Abgabevorschriften, speziell erwähnenswert ist der Sachkenntnisnachweis für den Verkauf an Private, die Abgabepflicht eines Sicherheitsdatenblattes an Wiederverkäufer und speziell ein Abgabeverbot an Personen unter 18 Jahren. Weiter sind in der Schweiz irreführende Verpackungen (z.B. Aufmachung als Kugelschreiber) verboten.

Kontrolliert wurde ein Herstellerbetrieb in den Urkantonen, dieser erfüllt die gesetzlichen Bestimmungen und es musste keine Beanstandung ausgesprochen werden. Bei der Kontrolle eines Internet-Shops musste eine Sachkenntnisprüfung verfügt werden. Dieser Händler führte zudem einige Produkte in seinem Sortiment, welche den Kennzeichnungsvorschriften nicht genügten und deshalb mit einem Verkaufsverbot belegt wurden.

Schädlingsbekämpfung im Auftrag Dritter

Bei der gewerblichen Schädlingsbekämpfung werden bewusst giftige Chemikalien in die Umwelt freigesetzt. Um diese Mengen auf das Nötigste zu reduzieren ist es wichtig, dass die Schädlingsbekämpfer die Biologie der Schädlinge verstehen und somit befähigt sind, die kleinstmögliche Menge an Gift zum richtigen Zeitpunkt auszubringen. Aus diesem Grund müssen diese Betriebe einen Kurs mit anschliessender Fachbewilligungsprüfung absolvieren. Bei einem der kontrollierten Betriebe fehlte diese Fachbewilligung und es wurden auch Produkte vorgefunden, welche in der Schweiz nicht zugelassen sind. Diese Missstände wurden beanstandet und das Absolvieren der entsprechenden Ausbildung wurde verfügt. In diesem Zusammenhang ist zu erwähnen, dass auch die Wespenbekämpfung, häufig eine Dienstleistung von Feuerwehren, einer solchen (eingeschränkten) Fachbewilligung bedarf.

2.4.5 Marktkontrolle

Biozid-Produkte dienen zum Zweck des Abtötens (Desinfektionsmittel) oder Abschrecken (Repellentien) von Schadorganismen und müssen in der Schweiz zugelassen sein. In Zusammenarbeit mit dem BAG wurden für eine nationale Vorkampagne Biozid-Produkte 6 Muster erhoben und zur Kontrolle an die Oberzolldirektion geschickt. Über die Resultate dieser Überprüfung wird im 2011 ein Bericht erstellt. Je nach Resultat wird dann über die Durchführung einer grösseren nationalen Kampagne entschieden.

2. Kantonschemiker

Im Zusammenhang mit dem Mäusegift-Unfall wurde auch das Einhalten der Abgabevorschriften für Produkte, die in der Chemikalien-Risiko-Reduktionsverordnung (ChemRRV) geregelt sind, überprüft. In diesem Zusammenhang musste keine Beanstandung ausgesprochen werden.

Speziell erwähnenswert ist das Verkaufsverbot für sogenannte MMS-Tropfen, welches gegen einen Internet-Händler ausgesprochen wurde. Mittels irreführender Werbung wurde versucht, ein Desinfektionsmittel als Mittel gegen verschiedenste Krankheiten zu verkaufen. Dieses Verbot musste ausgesprochen werden, da die angepriesenen Tropfen weder dem Lebensmittel- noch dem Chemikalienrecht genügten.

2.4.6 Meldepflicht

Betriebe, die gefährliche Chemikalien in Verkehr bringen (herstellen oder importieren), müssen dem Laboratorium der Urkantone unaufgefordert eine Chemikalien-Ansprechperson melden.

Weitere Details dazu sind in Merkblättern unter www.chemsuisse.ch abrufbar.

Betriebe, welche Gefahrgut gemäss ADR in Mengen oberhalb der Freigrenzen verpacken, versenden, befördern, ein- oder umfüllen, laden oder entladen, sind verpflichtet, einen Gefahrgutbeauftragten zu ernennen. Diese Person muss dem Laboratorium der Urkantone unter Beilage des Prüfungsausweises gemeldet werden. Betriebe, welche Tätigkeiten mit besonders gefährlichen Stoffen gemäss Chemikalienrisikoreduktionsverordnung (ChemRRV) ausüben, benötigen mindestens eine Person mit entsprechender Fachbewilligung. Diese Person muss dem Laboratorium der Urkantone unter Beilage des Prüfungsausweises ebenfalls gemeldet werden. Auch entsprechende Mutationen müssen unaufgefordert gemeldet werden.

2.4.7 Beratung

Erschreckend ist der Umstand, wie schlecht die Kenntnisse der Chemikaliengesetzgebung in der Schweiz sind. Obwohl das Giftgesetz seit 5 Jahren ausser Kraft ist, gehen regelmässig Anfragen für Giftbewilligungen und Giftscheine ein. Dies erfordert einen hohen Beratungsaufwand, der meistens telefonisch und mit Hilfe von Merkblättern bewältigt werden kann.

2.4.8 Projekt «Untersuchung Radon Integral»

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat das Laboratorium der Urkantone mit dem Pilotprojekt «Untersuchung Radon Integral» (U.R.I.) beauftragt, eine systematische Radonmesskampagne für den Kanton Uri im Winter 2009/2010 vorzubereiten und durchzuführen. Das Pilotprojekt stiess bei der Bevölkerung des Kantons Uri auf grosses Interesse. Die daraus resultierenden Erkenntnisse zeigen, dass Radon nach wie vor ein Problem darstellt und dass es nicht möglich ist, die Radonkonzentration

in einem Gebäude aufgrund der Bodenbeschaffenheit und der Bauweise abzuschätzen. Nur eine Radonmessung schafft hier Klarheit.

Radon ist ein natürlich vorkommendes, radioaktives Edelgas. Es ist mit unseren Sinnen nicht wahrnehmbar. Es verursacht, auf die ganze Schweiz bezogen, rund 240 Todesfälle durch Lungenkrebs pro Jahr. Das Radonrisiko ist folglich nicht zu unterschätzen. Nicht umsonst unternehmen Bund und Kantone grosse Anstrengungen, um die Risikogebiete zu erfassen, die Bevölkerung zu sensibilisieren und zu baulichen Massnahmen zu motivieren. Trotzdem besteht kein Grund zur Panik, denn die Gefährdung durch Radon ist nicht akut und nicht etwa mit der Wirkung eines giftigen Gases zu vergleichen. Erst wenn Personen über Jahre oder gar Jahrzehnte einer erhöhten Radonbelastung ausgesetzt sind, wird das Risiko für Lungenkrebs merklich erhöht.

Das schweizerische Radonprogramm basiert auf der Strahlenschutz-Verordnung und wird vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) in Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsbehörden geführt. In der Strahlenschutzverordnung wurde ein Grenzwert von 1'000 Bq/m³ für Wohn- und Aufenthaltsräume festgelegt, gemäss den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) von 1993. Aktuellere epidemiologische Studien im Wohnbereich haben nun aufgezeigt, dass das Risiko unterschätzt wurde. Auf dieser Grundlage haben die WHO und die Internationale Strahlenschutzkommission ICRP Ende 2009 neue Richtlinien erlassen und sich auf einen oberen Referenzwert von 300 Bq/m³ geeinigt.

Das BAG wird dem Bundesrat im März 2011 einen Aktionsplan vorstellen, der die nötigen Umsetzungsmassnahmen in der Schweiz aufzeigt. Es ist eine Ausweitung der Messkampagnen vorgesehen, u.a. um eine repräsentative Schätzung des durchschnittlichen Radonrisikos der Schweizer Bevölkerung vorzunehmen.

Zu diesem Zweck wurde das Laboratorium der Urkantone beauftragt, das Pilotprojekt «Untersuchung Radon Integral U.R.I.» zu starten. In diesem Rahmen wurde allen Gebäudeeigentümern im Kanton Uri eine kostenlose Radonmessung angeboten, um eine zufallsbedingte Verteilung der gemessenen Häuser zu erreichen. Alle Messungen werden in der zentralen Radondatenbank erfasst, um das Monitoring der Messungs- bzw. Sanierungsdaten zu ermöglichen.

Während des Berichtsjahres wurden in den 20 Urner Gemeinden insgesamt 3'065 Gebäude gemessen. Dabei wurden 6'130 Radondosimeter des Typus Mi.Am und 184 Qualitätssicherungs-Dosimeter des gleichen Typus aufgestellt. Diese wurden anschliessend ausgewertet und die daraus erhaltenen Daten in die nationale Radondatenbank übertragen. Bei 40 Gebäuden wurden Grenzwertüberschreitungen festgestellt. Diese lagen ausgehend von den bereinigten und gewichteten Daten, nicht nur in den Risikogebieten sondern auch in weniger verdächtigen Gebieten, welche dank der Kampagne als Radongebiete erkannt wurden. Die betroffenen Häuser sollen demnach saniert werden.

Im gleichen Projekt wurden in 164 Gebäuden im Wohnbereich Radonwerte über dem Richtwert von 400 Bq/m³ festgestellt. Die Ergebnisse der Kampagne dienen auch zur

2. Kantonschemiker

Aktualisierung der Radonkarte des Kantons Uri. Die Messdaten aus unbewohnten Räumen (z.B. Keller) zeigen lediglich das Radonpotential der Häuser an. Für unbewohnte Räume gibt es keinen gesetzlichen Grenzwert.

Die Qualität der Datensätze wurde mittels Doppelbestimmungen in ausgewählten Häusern überprüft. In ca. 80 Gebäuden (2,6% aller erhaltenen Messdaten) mit unklaren Messdaten oder Grenzwertüberschreitungen wird eine Nachmessung durchgeführt. Im Kanton Uri werden schon seit über 20 Jahren regelmässig Radonmessungen in Wohn- und öffentlichen Gebäuden durchgeführt. Diese Messungen waren auf Radongebiete fokussiert, d.h. es wurde vor allem in Gebäuden gemessen, bei denen hohe Radonkonzentrationen zu erwarten waren. Aufgrund dieser bisherigen Messungen konnten bereits einige Gebäude erfolgreich gegen das Eindringen von Radon saniert werden. Die nun erstmals durchgeführte flächendeckende Messkampagne im Rahmen der U.R.I.-Studie zeigt, dass im Kanton Uri von einem grösseren Risikogebiet ausgegangen werden muss. Die Zahl der Gebäude mit hoch belasteten Wohnräumen steigt von bisher 17 auf neu 51. Hohe Radonkonzentrationen in Gebäuden können mit gezielten Massnahmen behoben werden. Bevor solche, teils kostenintensive Massnahmen an die Hand genommen werden, empfiehlt es sich, eine zweite Messung durchzuführen und die örtliche Situation genauer zu beurteilen.

2.4.9 Sonderabfallentsorgung

Sonderabfallentsorgung aus Privathaushalten

Die Menge an abgegebenen Sonderabfällen hat sich im Berichtsjahr leicht reduziert, von 96.4 t im 2009 auf noch 91.9 t im 2010. Die zeitliche Entwicklung der jährlich abgegebenen Mengen an Sonderabfällen von 1997 bis 2010 sowie die Aufteilung auf die einzelnen Kantone sind im Anhang (Seite 62) wiedergegeben.

Das ganze Sammelsystem hat sich eingespielt und auch für 2011 wird eine Menge von 90–100 t Sonderabfällen aus Privathaushalten erwartet. Einen bedeutenden Mehraufwand für das Laboratorium der Urkantone bewirkten die Schliessung der Sammelstelle im 16ni in Schwyz sowie der Verlust des Lagerraums beim Autobahnwerkhof Ingenbohl. Kurzfristig konnte ein Ersatz durch das Aufstellen eines Gefahrgutcontainers bei der Firma Senn Brunnen AG realisiert werden. Betroffen war auch die Sammelstelle VDM AG in Goldau. Für eine dauerhafte Lösung haben sich die Gemeinden Schwyz und Ingenbohl zusammengetan und in einer öffentlichen Ausschreibung einen Betreiber für die gesamten Wertstoffsammlungen (inkl. einer Sammelstelle für die Giftabfälle) gesucht. Dieser Auftrag wurde inzwischen der Firma Käppeli in Seewen vergeben. Die neue Sammelstelle wird zurzeit eingerichtet und dürfte ab Mitte 2011 in Betrieb genommen werden. Ab diesem Zeitpunkt wird dann auch das Laboratorium der Urkantone seine Sammeltätigkeit einstellen und die Kunden an diese Sammelstelle verweisen.

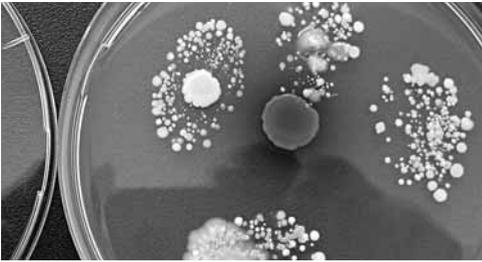
An dieser Stelle möchten wir der bisherigen Entsorgungsfirma, der Altola AG in Olten, bestens für die stets zuverlässige und fachkompetente Dienstleistung danken. Die Entsorgung der Sonderabfälle wird neu an die EcoServe International GmbH delegiert, welche derartige Sammlungen bereits in den Kantonen BL, BS und AG durchführt. Für die Bürger hat dieser Wechsel keinen Einfluss, betroffen hingegen werden die Betreuer der Giftsammelstellen sein, die kleine Anpassungen im Triage-System erlernen müssen. Wir möchten dennoch erneut darauf hinweisen, dass die Verkaufsstellen von gefährlichen Chemikalien verpflichtet sind, die von ihnen verkauften Produkte zur Entsorgung zurückzunehmen.

Entsorgung von gewerblichen Sonderabfällen

Die Entsorgung von gewerblichen Sonderabfällen ist Sache der einzelnen Betriebe und wird nicht durch die öffentliche Hand finanziert. Merkblätter mit Adressen von zugelassenen Entsorgungsfirmen finden sie einerseits auf unserer Homepage (www.laburk.ch) oder im Bundesportal (www.veva-online.ch).

2. Kantonschemiker

2.5 Bio- und Gentechnologie



Schutz von Mensch und Umwelt vor schädlichen oder lästigen Einwirkungen biologischer Agenzien.

2.5.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe 4)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<hr/>		
<i>Einschliessungs- und Freisetzungsverordnung</i>		
• Lückenlose Aufnahme der rechts- unterworfenen Betriebe	Anzahl Kontrollberichte	1
• Fehlerfreie Begutachtungen	Festgestellte Fehlbeurteilungen	0
	Begründete Einsprachen	0
<hr/>		
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>	Begründete Reklamationen	0

2.5.2 Allgemeines

Betriebe, welche mit gentechnisch veränderten oder pathogenen (krankheitserregenden) Organismen umgehen, unterstehen den Regelungen der Einschliessungsverordnung. Sie haben die Pflicht, mögliche Schäden für den Menschen und die Umwelt zu bewerten. Mit der gebotenen Sorgfalt muss im geschlossenen System gearbeitet werden. Je nach Tätigkeitsklasse sind die erforderlichen Sicherheitsmassnahmen zu treffen. Der Mensch und die Umwelt sollen so vor schädlichen oder lästigen Einwirkungen geschützt werden. Das Laboratorium der Urkantone überwacht in den Betrieben, ob die richtigen Massnahmen getroffen und umgesetzt wurden.

In den Urkantonen gibt es nur Betriebe, welche maximal Tätigkeiten der Klasse 2 ausüben, Arbeiten mit einem geringen Risiko. Die dazu verwendeten Organismen weisen ebenfalls ein geringes Risiko auf, beispielsweise Salmonellen.

Im Berichtsjahr wurde vom Laboratorium der Urkantone ein Betrieb inspiziert, welcher der Einschliessungsverordnung untersteht.

Die Einschliessungsverordnung vom 25. August 1999 wird totalrevidiert, die Erfahrungen seit dieser Zeit sollen in den Gesetzestext einfliessen. Das Laboratorium der Urkantone hat zu dieser Anhörung eine Stellungnahme abgegeben.

2.6 Gewässer- und Umweltschutzanalytik



Das Laboratorium der Urkantone erbringt vielfältige Dienstleistungen in der Umweltanalytik.

2.6.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktgruppe 5)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Probenerhebungen incl. Analytik, Begutachtungen, Akquisition im Auftragsverhältnis gegen Verrechnung</i>	<i>Anzahl Analysen</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Kläranlagen <ul style="list-style-type: none"> - Rohabwasser - Vorklärung - Nachklärung - Belebtschlamm - Spezialanalysen 	}	425
• Klärschlamm und Sielhaut		64
<ul style="list-style-type: none"> • Oberflächenwasser • Grundwasser • Deponien <ul style="list-style-type: none"> - Sickerwasser - Untergrundentwässerung - Quellen - Oberflächengewässer 	}	4'346
<ul style="list-style-type: none"> • Restl. Umweltbereiche <ul style="list-style-type: none"> - Boden / Sedimente - Altlasten - Flüssigproben - Schadensereignis - Aschen 	}	
• Gewerbe und Industrien		159
<i>Analytik</i>	Messgenauigkeit	alle Parameter gemäss Validierungsvorgaben
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>	Begründete Reklamationen	0

2. Kantonschemiker

2.6.2 Allgemeines

Wichtige Ziele unserer Umweltschutzanalytik sind die Sicherstellung der Trinkwasserversorgung sowie die Erhaltung der Wasserqualität, der Bodenqualität, der Lebensräume und der natürlichen Wasserkreisläufe. 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.

2.6.3 Abwasserreinigungsanlagen (ARA)

13 Gross-ARA's (> 10'000 EWG), 17 Mittlere-ARA's (2'000 – 10'000 EWG) und 20 Klein-ARA's (< 2'000 EWG) werden je nach Grösse ein- bis mehrmals jährlich auf ihre Abwasserqualität untersucht.

2.6.4 Oberflächenwasser

Im Rahmen des Projektes DÜFUR (Dauerüberwachung der Fliessgewässer in den Urkantonen) wurden im Berichtsjahr an 33 Stellen je vier Mal die Fliessgewässer chemisch und biologisch untersucht. Die Resultate der chemischen Parameter und die Jahresmittelwerte wurden in einer Datenbank erfasst und ausgewertet.

2.6.5 Klärschlamm

Die Schwermetallgehalte in Klärschlamm wurden wie bisher im Auftrag der Abwasserreinigungsanlagen untersucht. Die Resultate sind im Anhang (Seite 63) tabellarisch dargestellt.

2.6.6 Industrie- und Gewerbeabwasser

Bei mehreren Betrieben wurden die halb-, bzw. jährlichen Kontrollen durchgeführt und 159 Proben analysiert, davon 33 Industrieabwasser beurteilt. Betriebe, die den Anforderungen der Verordnung über Abwassereinleitungen nicht genügen, werden wiederholt geprüft.

2.6.7 Grossbaustellen und Deponien

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

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

2.6.8 Asche aus Kleinholzfeuerungen

Werden Holzfeuerungen dazu missbraucht, Kehricht oder Altholz zu entsorgen, entweichen grosse Mengen giftiger Substanzen. Bereits kleine Mengen von mitverbrannten belasteten Abfällen können zu einer starken Erhöhung der Schwermetall-, Dioxin- (PCDD) und Furan- (PCDF) Gehalte in den Aschen führen. Die Schadstoffe belasten die Luft und schlagen sich im Boden nieder. Gemäss der Luftreinhalteverordnung ist das Verbrennen von Abfällen jeglicher Art in Holzfeuerungen verboten. Rückstände von verbranntem Abfall können chemisch sowie physikalisch mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in der Asche nachgewiesen werden. Folgende Elemente sind zwingend zu bestimmen: Chrom, Kupfer, Blei, Zink, und Chlor. Chlor wurde bisher über ein «nasschemisches» Extraktionsverfahren als Chlorid bestimmt. Neuerdings wird der totale Chlorgehalt auch mit dem mobilen Röntgenfluoreszenzverfahren erfasst. Dazu wurde ein Gerät der neuesten Generation angeschafft. Die Elemente Nickel, Titan, Aluminium, Schwefel, und Cadmium werden nicht beurteilt; sie dienen lediglich dazu, neue Erkenntnisse zu gewinnen.

Es gelten folgende Beurteilungswerte (mg/kg TS): Blei (Pb) 100, Chrom (Cr) 150, Kupfer (Cu) 600, Zink (Zn) 1'500, Chlor (Cl) 2'000.

Einerseits darf die Summe der prozentualen Anteile von allen Beurteilungswerten der 5 bewerteten Elemente 500% nicht überschreiten (Nickel wird nicht mehr beurteilt). Zusätzlich müssen für eine Beanstandung mindestens zwei Beurteilungswerte für die einzelnen Elemente überschritten sein.

Im Berichtsjahr wurden die Schwermetalle von 3'553 Ascheproben mittels mobilen Röntgenfluoreszenzgerät (RFA) geprüft und ausgesuchte Proben nasschemisch bestätigt. Das Laboratorium der Urkantone stellt sein mobiles RFA-Gerät anderen Kantonen für die Analyse zur Verfügung.

2.6.9 Weitere umweltanalytische Dienstleistungen

- Untersuchungen von Altholz
- Monitoring von Deponiesauberwasser auf Spurenstoffe (Schwermetalle, PAK, PCB, Kohlenwasserstoffe, flüchtige organische Lösungsmittel) mittels Passivsammler
- Abwasserproben mit Verdacht auf Gewässerverschmutzung, z.T. auch mittels Passivsammler, die im Kanalnetz über Tage oder Wochen Spuren aufnehmen können
- Sielhauluntersuchungen im Abwasserkanalnetz (Schwermetalle und Kohlenwasserstoffe)
- Reinigungsleistung einer Strassenabwasserbehandlungsanlage entlang von Autobahnen (PAK, Schwermetalle, Kohlenwasserstoffe)
- Fluss- und Seesedimente (PAK, PCB und Zinnorganische Spuren)
- Sanierung von Schiessanlagen (Schwermetalle mittels XRF)
- Kontrolle des Abwassers der Rauchgaswaschanlage einer Kehrichtverbrennungsanlage

2. Kantonschemiker

- 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

3. Kantonstierarzt

3.1 Allgemeines

Sichere und gesunde Fleisch- und Milchprodukte gibt es nur von gesunden Tieren. Die Qualität dieser Primärproduktion muss ausgewiesen und dokumentiert werden. In Tierhaltungsbetrieben der ganzen Schweiz werden deshalb regelmässig gesetzlich vorgeschriebene Stichproben durch amtliche Tierärzte durchgeführt. Die Durchführung dieser Kontrollen ist ebenfalls Voraussetzung für den Export von Tieren und Produkten tierischer Herkunft. Weitere Inspektionen werden im Rahmen des ökologischen Leistungsnachweises durch ÖLN Kontrolleure durchgeführt. Das Veterinäramt der Urkantone hat mit den Kontrollorganisationen KDSNZ (Schwyz, Nidwalden), Qualinova (Obwalden, Uri), sowie den Bioorganisationen (alle Urkantone) Leistungsvereinbarungen abgeschlossen. Die Verträge regeln den Einsatz der ÖLN Kontrolleure in den Bereichen der Milchhygiene, Primärproduktion und Tierschutz. Der Vollzug ist Aufgabe des Veterinäramtes.

Für die Organisation und Durchführung der Kontrollen im Rahmen des ökologischen Leistungsnachweises sind die Landwirtschaftsämter der Kantone zuständig. Diese sind auch dafür besorgt, dass die «Verordnung über die Koordination der Inspektionen auf Landwirtschaftsbetrieben» umgesetzt wird. Nach dieser Verordnung müssen die Kantone ihre Inspektionen so koordinieren, dass landwirtschaftliche Betriebe in der Regel nicht mehr als einmal pro Jahr, Biobetriebe nicht mehr als zweimal pro Jahr inspiziert werden.

Das Beispiel des Berichtjahres zeigt die Fülle der Inspektionen im Laboratorium der Urkantone:

- Die Aufsichtskommission führt die direkte Aufsicht über das Laboratorium der Urkantone und informiert sich bei der Betriebsleitung durch den Präsidenten im 14-Tages Rhythmus und anlässlich von Kommissionssitzungen über die Tätigkeiten des Hauses (3 Tage).
- Jeder Konkordatskanton ordnet in die interparlamentarische Geschäftsprüfungskommission zwei Mitglieder aus seiner Volksvertretung ab. Der Kommission steht die Oberaufsicht über das Laboratorium zu (2 Tage).
- Die Finanzkontrollen Uri, Obwalden und Nidwalden üben gemeinsam das Revisionsmandat aus, prüfen die Jahresrechnung und erstatten der Aufsichtskommission Bericht (3 Tage). Die Betriebsleitung und die Revisionsstelle werden durch den Treuhänder des Laboratoriums unterstützt.
- Die Schweizerische Akkreditierungsstelle (SAS) erteilte aufgrund der durchgeführten Begutachtungen die Akkreditierung für das Laboratorium (2 Tage).
- Die Bundeseinheit für Lebensmittelsicherheit (BLK) kontrollierte Organisation, Struktur und das Vorgehen des Laboratoriums bei der Inspektion und Bewilligung von im Milchsektor tätigen Betrieben (2 Tage).

3. Kantonstierarzt

- Die BDO Visura AG unterzog das Laboratorium der Urkantone einer Organisationsanalyse mit dem Ziel, die Betriebsstruktur zu überprüfen und zu optimieren (5 Tage).
- Eine weitere Inspektion wurde im Verlaufe des Monats Dezember vom Bundesamt für Veterinärwesen auf den Januar 2011 angekündigt (3 Tage), beschäftigte uns aber bereits im Berichtsjahr: Eine EU Inspektion wird das Laboratorium der Urkantone inspizieren. Wir sind aufgerufen, den Nachweis zu erbringen, dass unser Kontrollsystem den EU Anforderungen entspricht. Damit soll die Exportfähigkeit der Schweiz bezüglich Lebensmittel tierischen Ursprungs sicher gestellt werden.

Inspektionen, sowie ihre Vor- und Nachbearbeitung, sind mit erheblichem Personalaufwand und Kosten verbunden.

3.2 Tiergesundheit



Diese Bienen blieben 2010 von Faul- und Sauerbrut verschont.

3.2.1 Leistungen gemäss WOV- Leistungsauftrag (Produktegruppe I)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
•Massnahmen bei Tierseuchenfällen, Abschätzung von Tieren	Anzahl bestätigte Verdachtsfälle	36
	- CAE (Caprine Arthritis Enzephalitis)	11
	- Chlamydiose der Vögel	1
	- Sauerbrut der Bienen	19
	- Neosporose	2
	- Enzootische Pneumonie der Schweine	1
	- Listeriose	1
- Salmonellose	0	
•Prophylaxe von Tierseuchen; Stichprobenprogramme	Anzahl untersuchte Betriebe	481
	- IBR/IBV und EBL (Rind)	175
	- Brucellose (Schaf)	50
	- Brucellose (Ziege)	57
	- CAE (Ziege)	199
•Entsorgung tierischer Nebenprodukte	Anzahl Betriebe mit Bewilligung für Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen	21
•Legalen Tierverkehr / Dokumentation der Tiere und Tierbestände	Erteilte Viehhandelspatente	100
•Ausstellungen & Märkte	Anzahl Bewilligungen	188
	Anzahl Kontrollen Ausstellungen	16
	Anzahl Kontrollen Märkte	21
•Alpauffahrten	Anzahl Kontrollen	15
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>	Anzahl Einsprachen	9
	Berechtigte Einsprachen	0

3. Kantonstierarzt

3.2.2 Allgemeines

Der intensive internationale Tier- und Warenverkehr und die veränderten klimatischen Bedingungen stellen uns vor neue Herausforderungen. Bisher in der Schweiz unbekannte Tierseuchen, wie die Pferdepest, sind neue ernst zu nehmende Risiken. Aber auch alte Tierseuchen, wie die Maul- und Klauenseuche, können jederzeit zurückkehren.

3.2.3 Tierseuchenüberwachung

Die meldepflichtigen Tierseuchen werden in 4 Kategorien eingeteilt:

- Hochansteckende Tierseuchen
- Auszurottende Tierseuchen
- Zu bekämpfende Tierseuchen
- Zu überwachende Tierseuchen

Aktive Tierseuchenüberwachung schützt die einheimischen Nutztiere und den Handel. Im Berichtsjahr wurde im Gebiet der Urkantone in 38 Fällen ein Seuchenverdacht durch das Labor bestätigt.

3.2.4 Stichprobenuntersuchung

Im Berichtsjahr wurden die Rinder auf IBR/IPV, die Schafe und Ziegen auf Brucellose, die Ziegen zusätzlich auf CAE untersucht. Sämtliche untersuchten Tiere waren frei von IBR/IPV und Brucellose. In 11 Fällen wurde bei Ziegen CAE nachgewiesen. 27 Geflügelbetriebe mit mehr als 1'000 Legehennen und 10 Geflügelbetriebe mit mehr als 5'000 Mastpoulets wurden mittels Schlepptupfer auf *Salmonella enteritidis* untersucht. Sämtliche Proben waren negativ.

3.2.5 Ausrottung Bovine Virus Diarrhoe (BVD)

Wie bei jeder Seuchenbekämpfung, sind die letzten Meter auf dem Weg zum Ziel die beschwerlichsten. Zum einen werden die Tierhalter etwas nachlässiger (verzögerte Kälberbeprobung, Handel von gesperrten oder verbringungsgesperrten Tieren) und zum anderen wirken sich falsch negative Tiere bei der zunehmend tieferen Seroprävalenz der Rinderpopulation immer schlimmer aus. Die aufwendigen epidemiologischen Abklärungen führten gesamtschweizerisch bei einem Drittel der Fälle zum Erfolg. Das heisst, die Ursache, das verborgene PI-Tier wurde gefunden. Die Tatsache, dass zwei Drittel der PI-Tiere auf Sömmerungsbetrieben entstehen, machte die Arbeit des Veterinäramtes der Urkantone nicht unbedingt leichter. In den Urkantonen werden im Durchschnitt 60–80% der Rinder gesömmert. Trotz schwierigeren Bedingungen wurde in den Urkantonen überdurchschnittlich gearbeitet. Die Anzahl der PI-Tiere (geboren ab dem 1.10.2009) liegen bei allen vier Kantonen deutlich unter dem schweizerischen Mittelwert. Uri weist sogar schweizweit den tiefsten Wert auf. In zwei Pilotstudien (Herbst 10, Frühling 11) wird nun abgeklärt, ob und in welchem Um-

fang die Kälberbeprobung im Jahr 2012 durch eine serologische Stichprobenuntersuchung (Blut: Jungtierfenster, Milch: Erstmelkkühe) ersetzt werden kann.

3.2.6 Blauzungenkrankheit (Bluetongue)

Nach den zwei international koordinierten Impfkampagnen 2008 und 2009, welche sehr erfolgreich waren, hat sich die Seuchensituation in Europa stark entspannt. Trotzdem war die Gefahr nicht gebannt. Deshalb war auch im Berichtsjahr eine weitere obligatorische Impfkampagne notwendig. Um eine genügende Impfabdeckung zu erreichen, musste nach wie vor ein möglichst grosser Teil der empfänglichen Tiere geimpft werden, damit eine erfolgreiche Seuchenbekämpfung in Folge einer zu tiefen Impftrate nicht scheitert und die bereits geleisteten Anstrengungen nicht umsonst sind. Tierhaltende, die eine Impfung des Bestandes ablehnten, hatten die Möglichkeit beim Veterinäramt der Urkantone eine Befreiung von der Pflichtimpfung zu beantragen. Rund 1'000 der insgesamt 3'700 Betriebe mit Rindern und/oder Schafen haben eine Ausnahmegewilligung beantragt. Die meisten Anträge kamen aus den Kantonen Schwyz und Uri. 2009 meldeten über 200 Landwirte unerwünschte Impfwirkungen, wie gehäuftes Abortgeschehen, gehäuftes Umrindern, erhöhte Milchezellzahlen, oder andere Symptome. 2010 trafen lediglich 5 Meldungen ein.

Die vom Bund geforderte Impfabdeckung wurde in den Urkantonen nicht erreicht. Gesamtschweizerisch wurde die Forderung erfüllt. Die Urkantone profitierten von einem schützenden Impfgürtel der übrigen Kantone. Erfreulicherweise gab es 2010 in der Schweiz keine neuen Infektionen.

3.2.7 Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen

21 Betriebe in den Kantonen Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden haben eine Bewilligung für die Verfütterung von Speise- und Küchenabfällen. Auf der Webseite www.laburk.ch befindet sich eine Liste. Diese Betriebe werden amtstierärztlich kontrolliert. In der Schweiz ist diese ökologische und ökonomische Entsorgung noch erlaubt bis 31. Juni 2011.

3.2.8 Bienenkrankheiten

Auch im Berichtsjahr haben sich die Bienenkrankheiten Sauerbrut und Bösartige Faulbrut in der ganzen Schweiz weiter ausgebreitet. Die prozentuale Zunahme hat sich aber verringert. Im Kanton Obwalden ist die Zahl der Seuchenfälle rückläufig, im Kanton Nidwalden gab es keinen einzigen Fall. Im Kanton Uri und in Ausserschwyz wurden erneut viele Fälle registriert. Dem Veterinäramt der Urkantone wurden insgesamt 19 Fälle von Sauerbrut gemeldet. Faulbrut trat in den Urkantonen 2010 nicht auf. Bei den Umgebungskontrollen der benachbarten Bienenstände unterstützen sich die 8 Bieneninspektoren der Urkantone gegenseitig. Daneben organisierten sie, im Auftrag vom Veterinäramt der Urkantone, turnusgemäss den Weiterbildungskurs für die Bieneninspektoren der Nordostschweiz.

3. Kantonstierarzt

3.2.9 Kennzeichnung und Registrierung der Hunde

Bei allen amtlichen Kontrollen der Nutz- und Heimtiere wurden die Hunde mittels Lesegerät kontrolliert, ob sie mit einem Mikrochip gekennzeichnet und bei der ANIS (Animal Identity Service AG) registriert sind. Alle Hunde waren gechipt.

3.2.10 Ausstellungen und Märkte

Durchgeführte Kontrollen

Regionale Schauen (Bezirk/Kanton) und Auktionen wurden lückenlos kontrolliert; hingegen die Gemeindegauen und Schlachtviehmärkte nur stichprobenweise. Die obligatorische Weiterbildung der Amtstierärzte und ausserordentliche Aufträge im Tierschutzbereich führten dazu, dass fast ausschliesslich regionale Veranstaltungen und Auktionen kontrolliert wurden.

Die Beanstandungen beschränkten sich auf wenige Tiere, wobei es unter anderem auch kranke Tiere betraf, die zurückgewiesen wurden. Die Ausstellungen und Märkte waren allgemein gut organisiert und die Arbeit der verantwortlichen Person des Veranstalters wird zunehmend besser wahrgenommen.

3.2.11 Alpauflahrten

Die Sömmerungsauffuhrkontrollen der Schafe konzentrierte sich im Berichtsjahr auf den Kanton Uri. Einerseits wurde ein kantonsübergreifendes Konzept im Oberalpgenbiet unterstützt, welches sich der Moderhinkeproblematik annahm. Zum anderen wurde auf politischen Druck hin die in Uri von den Korporationen vorgeschriebene Räudeprophylaxe (Bad, Injektion) zusätzlich mit überprüft. Die Alphernten schätzten die Anwesenheit eines Amtstierarztes. Die präventive Wirkung zeigte sich auch in der geringen Anzahl Tiere, die zurückgewiesen werden mussten. Es waren Einzeltiere, die wegen Krankheit, Lahmheit oder Räudeverdacht nicht auf die Alp zugelassen wurden. Im Jahr 2011 werden die Sömmerungsauffuhrkontrollen in einem etwas kleineren Rahmen und in einem anderen Gebiet stattfinden.

3.3 Lebensmittelsicherheit



Die Lebensmittelgesetzgebung bezweckt den Schutz vor Gesundheitsgefährdung und vor Täuschung mit Lebensmitteln. Der Vollzug erfordert die Überwachung der gesamten Lebensmittelkette von der Produktion im Stall und auf dem Feld, über den Transport, die Schlachtung, die Verarbeitung der Produkte und den Handel bis zum Konsumenten.

3.3.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe II)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Lebensmittelgesetzgebung und Verordnungen</i>		
• Kontrolle von Schlachtbetrieben	Anzahl Kontrollberichte	15
	Anzahl grössere Beanstandungen	3
• Amtliche Probenerhebungen	Anzahl MFU	134
	BSE-Tests	363
	Anzahl Rückstandsuntersuchungen	177
• Schlacht-tier- und Schlachtkontrolle	Trichinenuntersuchungen Schwein	55'195
	Trichinenuntersuchungen Pferd	46
	Anzahl Tiere geschlachtet	103'630
	Anzahl Beanstandungen	138
	Anzahl Notschlachtungen	508
	Anzahl Damhirsch Schlachtungen*	41
• Kontrolle der Tierkörpersammelstellen	Anzahl Kontrollberichte	6
	Anzahl Beanstandungen	0
• Inspektion Hygiene der Milchproduktion	Anzahl Kontrollberichte	504
	Anzahl Nachkontrollen	5
	Anzahl Milchsperrn	13
	Proben Rückstandsprogramm Bund	177
• Inspektion Primärkontrolle	Anzahl Kontrollberichte	887
	Anzahl Nachkontrollen	0
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>	Anzahl Einsprachen	0
	Berechtigte Einsprachen	0

*getrennte Aufzeichnung erst seit November 2010

3. Kantonstierarzt

3.3.2 Allgemeines

Der Bereich Lebensmittelsicherheit vollzieht die eidgenössische Gesetzgebung und kantonalen Vorgaben über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Die Produktgruppe II ist prioritär für den Konsumentenschutz zuständig, um diese vor tierischen Lebensmitteln zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Der hygienische Umgang mit tierischen Lebensmitteln soll sichergestellt sein und der Konsument ist im Zusammenhang mit tierischen Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen. Der Bereich Lebensmittelsicherheit kontrolliert ebenfalls die vorgeschriebene Entsorgung der tierischen Nebenprodukte. Diese fallen in den Schlachtbetrieben und den kantonalen, regionalen sowie örtlichen Sammelstellen an und müssen über die TMF Bazenheid entsorgt werden. Nicht risikobehaftete Nebenprodukte können jedoch der Wiederverwertung zugeführt werden (Tierfutter, Export).

3.3.3 Inspektion zur Hygiene der Milchproduktion

Auch im Berichtsjahr beauftragte das für den Vollzug verantwortliche Veterinäramt der Urkantone die akkreditierten Kontrollorganisationen KDSNZ und Qualinova mit den Inspektionen auf den Betrieben der Milchproduzenten. Der KDSNZ führt für das Veterinäramt die erforderlichen Kontrollen in den Kantonen Nidwalden und Schwyz, die Qualinova in den Kantonen Obwalden und Uri durch. Für allfällige Massnahmen (Nachkontrollen durch Amtstierärzte, Verfügungen) ist das Veterinäramt der Urkantone verantwortlich. Bei Milchsperrern nach wiederholt erhöhten Keim- oder Zellzahlen oder infolge hemmstoffhaltiger Milch verfügt das Veterinäramt letztmalig auf Grund von Meldungen des untersuchenden Labors Qualitas in Zug. Ab 2011 werden die Milchproben von Swisslab AG in Zollikofen untersucht.

3.3.4 Amtliche Probenerhebungen

Die mikrobiologischen Fleischuntersuchungen (MFU) werden in der Regel von den Fleischkontrolleuren in jenen Fällen angeordnet, in denen bei der Schlachttier- oder Fleischkontrolle ein begründeter Verdacht auf einen krankhaften Prozess im Schlachttier bestand. Die Anzahl Rückstandsuntersuchungen sind im Rahmen eines Stichproben-Programmes des Bundes (Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm) vorgegeben, das Veterinäramt weist den Fleischkontrolleuren die jährliche Anzahl von Probenerhebungen in den ihnen zugewiesenen Schlachtbetrieben nach Zufallsprinzip zu. Mittels des Prionic-Tests wird jährlich stichprobenweise nach Vorgabe des Bundes bei gesunden Tieren der Rindergattung eine Untersuchung auf BSE (Rinderwahnsinn) vorgenommen. Zusätzlich werden alle Krankschlachtungen von Tieren der Rindergattung, die älter als 24 Monate sind, mit dem gleichen Testverfahren untersucht. Die Untersuchungen auf Trichinen beschränken sich derzeit auf Pferdeschlachtungen, wo diese zwingend vorgeschrieben sind sowie auf Schweineschlachtungen in Betrieben, die auf Grund ihrer Schlachtmenge keine Ausnahmebewilligung beantragen konnten. Untersuchungen auf Trichinen bei Schweinen sind

dann nicht vorgeschrieben, wenn die Schlachtbetriebe über eine Ausnahmegewilligung des Kantonstierarztes verfügen und sichergestellt ist, dass Fleisch und Fleischprodukte nicht in die EU exportiert werden. Zusätzlich müssen die daraus hergestellten Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse speziell gekennzeichnet werden.

3.3.5 Schlachtier- und Fleischkontrolle

Die statistischen Zahlen der Schlachtier- und Fleischkontrolle finden sich im Anhang des Kantonstierarztes.

3. Kantonstierarzt

3.4 Tierschutz



Eine artgerechte Haltung dieses grünen Leguans erfordert Kenntnisse über seine Lebensweise.

Wie viele andere Wildtierarten benötigt sein Besitzer eine Halterbewilligung des kantonalen Veterinäramtes und muss eine anerkannte Ausbildung vorweisen können.

3.4.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe III)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Tierschutzgesetz und Tierschutzverordnung</i>		
•Bearbeitete Fälle Nutztiere	Anzahl bearbeitete Fälle	120
	Beanstandungen	24
	Verfügungen	56
•Stichprobenkontrollen Nutztiere	Anzahl durchgeführt	1'072
•Bearbeitete Fälle Heimtierhaltungen nach Meldungen	Anzahl bearbeitete Fälle	67
	Beanstandungen	7
	Verfügungen	18
•Abklärungen gefährliche Hunde	Anzahl bearbeitete Fälle	116
	Beanstandungen	45
	Verfügung von Massnahmen	24
•Kontrollen Wildtierhaltungen	Anzahl Bewilligungen	27
•Strafverfahren	Anzahl Strafanzeigen	49
•Tierversuche	Anzahl Bewilligungen	6
•Tierhalteverbote	Anzahl betroffene Tierhaltungen	8
<hr/>		
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>	Anzahl Einsprachen	22
	Berechtigte Einsprachen	0

3.4.2 Allgemeines

Das Veterinäramt bildet seit Inkrafttreten der neuen Tierschutzgesetzgebung die Fachstelle Tierschutz in den Urkantonen. Diese ist primär dem Wohl des Tieres verpflichtet, steht jedoch im Spannungsfeld zwischen den Forderungen des Tierschützers, ökonomischen Ansprüchen des Produzenten und Tierhaltern, die von einer Vermenschlichung der Tiere sprechen. Das Veterinäramt muss sich in der Bearbeitung eines Falles stets an den gesetzlichen Rahmen halten, nicht immer entspricht aber ein gesetzeskonformer Zustand einer tiergerechten Haltung.

Viele Fälle spielen in einem schwierigen sozialen Umfeld und müssen mit verschiedenen Partnern abgesprochen werden. Zu diesen gehören die lokalen Behörden, Bekannte, Verwandte, Branchenorganisationen, manchmal auch der Hausarzt. In einigen Fällen kann mit Hilfe dieser Kreise ein akzeptabler Zustand hergestellt werden.

Zunehmend stellen Tierschutzorganisationen Forderungen nach einem strengeren Vollzug. In der Presse wurden Vorwürfe laut, dass Kantonstierärzte, entgegen den gesetzlichen Bestimmungen, bei zahlreichen Vergehen keine Strafverfahren einleiten würden. Dem ist entgegen zu halten, dass Verwaltungsmassnahmen schneller greifen und Bussen nach einem aufwändigen Verfahren oft gering ausfallen. In schweren Fällen und wiederholten Verstössen erstattet das VdU Strafanzeige.

3.4.3 Tierhalteverbote

Im Berichtsjahr wurde in 3 Nutztierhaltungen ein totales, in 3 Betrieben ein teilweises (Reduktion der Tierzahl oder Tierarten) Tierhalteverbot ausgesprochen. Bei einem Hundehalter wurden die Tiere beschlagnahmt, bei einem anderen ein teilweises Halteverbot erlassen.

3.4.4 Strafverfahren bei Tierquälerei oder wiederholten Widerhandlungen

Das VdU hat in Fällen von tierquälereischen Tatbeständen im Berichtsjahr insgesamt 10 Strafanzeigen in Nutztierhaltungen, 12 in Hundehaltungen und eine in einer Kaninchenhaltung gemacht. Bei 26 Beissvorfällen gingen Strafanzeigen der Polizei oder Privatpersonen vorgängig ein.

3.4.5 Stichproben im Bereich Tierschutz bei Nutztieren

Rückmeldungen der Kontrollorganisationen von insgesamt 1'072 Tierschutzkontrollen ergaben in 141 Fällen Mängel, die von Landwirtschaftsämtern sanktioniert wurden. In 13 Fällen mit grossen Mängeln erfolgten zusätzliche Massnahmen des VdU's. Von den Amtstierärzten wurden total 112 Betriebe ohne Direktzahlungen, davon 94 risikobasiert überprüft. Bei allen Blauen Kontrollen wurde der qualitative Tierschutz zusätzlich kontrolliert.

3. Kantonstierarzt

3.4.6 Tierversuche

Im Kanton Schwyz wurden 2 Tierversuche bewilligt, in einem Fall handelt es sich um Entnahme von Schafblut für Laborzwecke, im anderen um ein Projekt, das die Aufmerksamkeitsleistung von Kindern in Anwesenheit von Hunden untersuchte. 4 kantonsübergreifende Versuche wurden bewilligt, bei denen Tiere auch in den Urkantonen beprobt wurden, die Projektleitung aber bei einem auswärtigen Kanton liegt.

3.4.7 Gefährliche Hunde

Die Tierschutzgesetzgebung verpflichtet Ärzte, Tierärzte, Hundeausbildner sowie Tierheimverantwortliche Hundebisse oder übermässiges Aggressionsverhalten den zuständigen Stellen zu melden. In den Urkantonen ist dies das Veterinäramt. 73 Meldungen betrafen Bisse von Hunden an Menschen, 32 bezogen sich auf Bissverletzungen an Hunden, in 11 Fällen wurde von übermässiger Aggression berichtet. In 26 Fälle wurde vorgängig Strafanzeige eingereicht. 3 Tierhalter euthanasierten ihre Hunde freiwillig.

3.4.8 Wildtierhaltungen

Private und gewerbsmässige Wildtierhaltungen werden durch einen Fachtierarzt überprüft. Die Kontrollergebnisse bilden die Grundlage für die Bewilligungen. Bewilligungspflichtige Wildtierhaltungen werden mindestens alle 2 Jahre kontrolliert. Haben 2 aufeinander folgende Kontrollen zu keiner Beanstandung geführt, so kann das Kontrollintervall auf höchstens 4 Jahre verlängert werden. In je einer Fisch-, Reptilien-, Vogel- und Rehhaltung mussten Massnahmen erlassen werden.

3.5 Tierarzneimittel



Es ist eine der Aufgaben des Veterinärdienstes dazu beizutragen, dass Tierarzneimittel sicher und auf legale Weise benutzt werden. Dies soll durch Beratung und Kontrolle der involvierten Berufsgruppen erreicht werden.

3.5.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe IV)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Tierarzneimittelverordnung (TAMV)</i>		
• Voll- und Teilinspektionen von Betrieben, die TAM in Verkehr bringen (Tierarztpraxen)	Anzahl Kontrollen	6
• Voll- und Teilinspektionen von Betrieben, die TAM anwenden (NutztierhalterInnen)	Anzahl Kontrollberichte (im Rahmen der Blauen Kontrolle)	387
• Schmerzausschaltung	Kastration Kälber	2
	Kastration Lämmer	3
	Enthornung Kälber	13
• Rezepturen	Anzahl Rezepte	149
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>		
	Begründete Einsprachen	0
	Berechtigte Einsprachen	0

3.5.2 Allgemeines

Gesundheit ist essentiell für das Wohlbefinden und ein optimales Leistungsvermögen von Tieren. Gesunde Tiere im Nutztierbereich erlauben zudem die Produktion von sicheren Lebensmitteln. Somit ist die Erhaltung der Gesundheit, bzw. die allenfalls notwendige Behandlung von Erkrankungen, nebst Aspekten des Tierschutzes, eine wichtige Voraussetzung für eine qualitativ hoch stehende Lebensmittelproduktion. Tierarzneimittel sind eines der Werkzeuge, um die Gesundheit und das Wohlbefinden von Tieren zu erreichen. Es ist eine der Aufgaben des Veterinärdienstes dazu beizutragen, dass Tierarzneimittel sicher und auf legale Weise benutzt werden. Dies soll durch Beratung und Kontrolle der involvierten Berufsgruppen erreicht werden.

3.5.3 Umgang mit Tierarzneimitteln

Der Gesetzgeber hat der Tierärztin oder dem Tierarzt eine zentrale Rolle bei der Verschreibung, Abgabe und Anwendung von TAM zugeordnet. Im Gegenzug hat die

3. Kantonstierarzt

Tierärztin oder der Tierarzt bestimmte Regeln und Verpflichtungen zu erfüllen, um einen fachgerechten Einsatz von TAM zu gewährleisten und um die Konsumenten vor unerwünschten Rückständen in Lebensmitteln tierischer Herkunft zu schützen.

Nebst der Tierärzteschaft sind bei der Abgabe und Verwendung von TAM noch weitere Berufsgruppen involviert, einerseits die Tierhalter und andererseits das Personal der Zoo- und Imkereifachgeschäfte.

Zu den Pflichten von verschreibenden oder abgebenden Personen gehört auch die Meldung von unerwünschten Arzneimittelwirkungen (Pharmakovigilance).

3.5.4 Schmerzhaft Eingriffe

Die Frühkastration von Ferkeln, Kälbern und Lämmern, sowie die Enthornung von Kälbern und Zicklein dürfen nur nach vorangehender Schmerzausschaltung ausgeführt werden. Grundsätzlich sind solche Eingriffe der Tierärztin oder dem Tierarzt vorbehalten. Die Tierarzneimittelverordnung (TAMV) hält aber fest, dass auch Tierhalterinnen oder Tierhalter im eigenen Bestand dazu berechtigt sind, sofern sie für den entsprechenden Eingriff einen von BVET und dem BLW anerkannten Theoriekurs besucht und mit einer Lernzielkontrolle abgeschlossen haben. Bevor der Eingriff selbständig durchgeführt werden darf, muss die praktische Anwendung mit der Bestandestierärztin oder dem Bestandestierarzt geübt werden und die Tierhalterin oder der Tierhalter von diesem zur amtlichen Überprüfung durch das Veterinäramt angemeldet werden. Eine definitive Bestätigung zur Berechtigung zur Durchführung dieser schmerzhaften Eingriffe erhält die Tierhalterin oder der Tierhalter erst nach der amtstierärztlichen Überprüfung.

3.5.5 Inspektion in Detailhandelsbetrieben

Die Tierärztin oder der Tierarzt ist berechtigt, eine Privatapotheke für seine Kundschaft zu führen. Dafür müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein. Es braucht z.B. eine Berufsausübungsbewilligung, eine Detailhandelsbewilligung und es müssen geeignete Räumlichkeiten zur Lagerung, Abgabe und Anwendung von TAM zur Verfügung stehen. Weitere Detailhandelsbetriebe wie Zoo- und Imkereifachgeschäfte sind berechtigt, bestimmte TAM abzugeben.

Die tierärztlichen Privatapotheken werden durch eine akkreditierte Stelle kontrolliert. Anhand von technischen Weisungen wird von der Kontrolleurin oder vom Kontrolleur, mittels eines Inspektionsprotokolls, der Umgang mit TAM in einer Praxis dokumentiert.

3.5.6 Aufzeichnungs- und Dokumentationspflicht

Die vom Gesetzgeber geforderten Aufzeichnungen und Dokumentationen sollen eine Warenflusskontrolle erlauben und die Rückverfolgbarkeit des TAM-Einsatzes gewährleisten. Es werden sowohl die Tierhalter wie auch die Tierärzteschaft, sowie andere Detailhandelsbetriebe, die TAM abgeben dürfen, in die Pflicht genommen.

3.6 Gemischte Aufgaben



Die amtstierärztlichen Kontrollen umfassen die Bereiche der Tiergesundheit, der Eutergesundheit, Umgang mit Tierarzneimittel, dem Tierverkehr und zusätzlich des Tierschutzes.

3.6.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe V)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
Amtstierärztliche Kontrollen		
•Voll- und Teilinspektionen von Betrieben	Anzahl Kontrollberichte	387
	Beanstandungen Betriebe	64
	Verfügungen	23
	Nachkontrollen angeordnet	80
Zufriedene und informierte Kunden		
	Anzahl Einsprachen	7
	Berechtigte Einsprachen	0

3.6.2 Blaue Kontrollen

Allgemeines

Die amtstierärztlichen Kontrollen (Blaue Kontrollen) sind einheitliche Stichproben die in der ganzen Schweiz durchgeführt werden. Die Kontrollen umfassen die Bereiche Tiergesundheit, Eutergesundheit, Umgang mit Tierarzneimitteln, sowie Tierverkehr. Zusätzlich überprüft das VdU die Betriebe auch auf die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen zum Tierschutz.

Kontrollkoordination

Die Auswahl der Kontrollen wird durch die Kantone vorgenommen und mit den Landwirtschaftsämtern koordiniert. Durch diese Absprache wird ausgeschlossen, dass Betriebe mehrmals innerhalb eines Jahres kontrolliert werden. Davon ausgenommen sind Tierhaltungen, die im Rahmen einer Nachkontrolle, einer Anzeige oder der Labelprogramme überprüft werden.

3. Kantonstierarzt

Kontrollumfang

Dieser setzt sich zusammen aus:

- 8.3% aller Tierhaltungen als Stichprobe
- 2% risikobasierte Kontrolle

Hinzu kommen Nachkontrollen und Kontrollen nach Anzeigen. Aus diesen Nachkontrollen folgten 18 Beanstandungen und 27 Verfügungen.

Schmerzausschaltung

Bei der Auswertung der Kontrollberichte fällt auf, dass 42% die Anforderungen der Gesetzgebung nicht erfüllten. Die nicht korrekte Kastration von Lämmern stellt dabei den höchsten Anteil der beanstandeten Mängel dar. Diesem Missstand wird im kommenden Jahr durch verbesserte Information und verstärkte Kontrollen Rechnung getragen.

Auszug aus der Mängelliste

Tierarzneimittel:

- Lagerung der Tierarzneimittel: erfüllt 83%
- Tierarzneimittelvereinbarung: vorhanden und korrekt 72%
- Vorschrift technische Anlage Fütterungsarzneimittel: eingehalten 26%
- Zwei Betriebsbesuche im Rahmen der TAMV: durchgeführt 27%
- Anforderungen an Schmerzausschaltung Kastration/Enthornen: erfüllt 58%
- Plausibilität Behandlungsjournal und Inventarliste: plausibel 71%

Tierverkehr:

- Korrekte Kennzeichnung: erfüllt 75%
- Meldewesen Tierverkehr, Aktualität der Bestandesliste: erfüllt 88%

Tier- und Eutergesundheit:

- Tiergesundheitszustand und Sauberkeit: erfüllt 95%
- Kennzeichnung behandelter Tiere: erfüllt 93%
- Euterkontrolle bei positiver Zellzahl: erfüllt 66%

3.7 Import / Export



Für die Erstellung von Zeugnissen für die Ausfuhr (Export) von Tieren oder Lebensmitteln tierischer Herkunft aus der Schweiz sind die kantonalen Veterinärämter zuständig. Die amtstierärztliche Untersuchung von lebenden Tieren hat innerhalb von 24 Stunden vor der Abfahrt zu erfolgen.

3.7.1 Leistungen gemäss WOV-Leistungsauftrag (Produktegruppe VI)

<i>Umschreibung</i>	<i>Indikator</i>	<i>Leistungen im Berichtsjahr</i>
<i>Import</i>		
• Bewilligungspraxis nach gesetzlichen Vorgaben	Anzahl CITES Bewilligungen	27
	Anzahl Absonderungsverfügungen	8
<i>Export</i>		
• Bewilligungspraxis nach gesetzlichen Vorgaben	Gesundheitsbescheinigungen für Produkte tierischer Herkunft	317
	Exportzeugnisse (Traces)	127
	Vorzeugnisse	2
	Betriebsbewilligung für den Export (Art. 13 LGV)	1
<i>Zufriedene und informierte Kunden</i>		
	Anzahl Einsprachen	0
	Berechtigte Einsprachen	0

3.7.2 Import / Export

Allgemeines

Seit Ende 2006 haben die Schweiz und die EU mit den bilateralen Verträgen gleichwertige Bestimmungen im Bereich Tierseuchen und Lebensmittelhygiene. Mit dem dadurch ermöglichten Wegfall der grenztierärztlichen Kontrollen werden viele der Aufgaben im grenzüberschreitenden Verkehr von Tieren und tierischen Produkten an die Kantone delegiert. Der europäische Wirtschaftsraum bildet auch die Aussen-grenze für Einfuhren aus Drittländern. Somit fallen auch Ein- und Ausfuhren aus

3. Kantonstierarzt

diesen Staaten weitgehend in den Zuständigkeitsbereich des kantonalen Veterinäramtes. Grenztierärztliche Kontrollen finden weiterhin statt bei Direktimporten über die Flughäfen Genf und Zürich.

Bewilligungen des Bundes werden nur noch für besondere Fälle benötigt (z.B. Einfuhr von Tieren, die dem Artenschutz CITES unterstellt sind).

Tierverkehr

Mit dem elektronischen Meldesystem TRACES wird der gesamte Tierhandel innerhalb der EU und damit auch zwischen der EU und der Schweiz über Ländergrenzen hinweg abgebildet. Das System gibt Auskunft über Herkunft, Bestimmungsort und Identifikation von Tierprodukten und Tieren, bei letzteren auch über deren Gesundheitsstatus.

Importe:

Die zuständigen kantonalen Behörden überprüfen die vorgeschriebenen Veterinärzeugnisse oder Handelsdokumente. Klautiere werden nach der Einfuhr amtstierärztlich überwacht. Dabei werden die Tiere von der Herde abgesondert, auf BVD Virus und je nach Herkunft auch auf weitere Krankheiten untersucht und mit der offiziellen TVD Marke ummarkiert.

Exporte:

Sollen Nutztiere exportiert werden, stellt der amtliche Tierarzt in den Urkantonen das entsprechende Zeugnis in TRACES aus und übergibt dieses anlässlich der Gesundheitsuntersuchung vor dem Transport ins Ausland.

Mit dem elektronischen System Bovex meldet das Veterinäramt Rinder, die vor der Ausfuhr an einen ausserkantonalen Sammelplatz verbracht werden (Vorzeugnisse).

Lebensmittel tierischer Herkunft

Für den Export von Lebensmittel tierischer Herkunft wird kein Veterinärzeugnis mehr benötigt, ein Handelsdokument genügt. Schweizer Betriebe können in die EU exportieren, wenn sie durch den Kanton registriert und bewilligt sind. Das Veterinäramt ist auch zuständig für die Bewilligung von Betrieben, die tierische Nebenprodukte exportieren und meldet diese dem BVET. Dazu gehören auch Firmen, die Heimtierfutter exportieren.

Zahlen

Mit Zeugnissen des Veterinäramtes der Urkantone wurden im Berichtsjahr 112 Pferde, 7 Rinder, 1 Ziege und 7 Vögel exportiert.

Importiert wurden 55 Pferde, 37 Rinder, 29'789 Fische, 1 Ziege, 6 Samendosen, 1'900 Kg Därme, Mägen, Blasen, 174'399 Kg Futter (Hunde- und Katzenfutter) sowie 1 Einfuhrsendung von Importküken.

4. Anhang

4.1 Jahresrechnung 2010

Bilanz per 31.12.2010

	Bilanz per 31.12.10 CHF	%
AKTIVEN		
Flüssige Mittel	2'811'881.55	
Staatskasse SZ Kontokorrent	75.30	
Forderungen	493'154.71	
Aktive Rechnungsabgrenzungen	10'418.35	
<i>Umlaufvermögen</i>	<i>3'315'529.91</i>	100.00
Mobile Sachanlagen	1.00	
Immobilien Sachanlagen	1.00	
<i>Anlagevermögen</i>	<i>2.00</i>	0.00
TOTAL DER AKTIVEN	3'315'531.91	100.00
PASSIVEN		
Kurzfristige Verbindlichkeiten	449'264.79	
Passive Rechnungsabgrenzungen	315'865.40	
Rückstellungen	630'052.00	
<i>Fremdkapital</i>	<i>1'395'182.19</i>	42.08
Eigenkapital	1'734'864.63	
Jahresergebnis 2010	185'485.09	
<i>Total Eigenkapital</i>	<i>1'920'349.72</i>	57.92
TOTAL DER PASSIVEN	3'315'531.91	100.00

4. Anhang

Erfolgsrechnung vom 01.01.2010 bis 31.12.2010 Kantonschemiker

	2010 CHF	%
ERTRAG		
Ertrag an Gebühren	1'237'405.95	
Beiträge Konkordatskantone	2'741'000.00	
Bezirke/Gemeinden SZ an LMK	254'127.85	
Kanton OW, NW, Gem. Uri an LMI	116'700.00	
Rückvergütungen	87'510.65	
Zinsertrag	2'909.30	
TOTAL ERTRAG	4'439'653.75	100.00
AUFWAND		
Externe Untersuchungen, Akkreditierung	67'405.19	
Kosten der Giftentsorgung, Aufwand Radon	204'376.62	
Anschaffung Chemikalien	104'372.05	
Entschädigung LMK	254'127.85	
Gehälter	2'618'430.80	
Sozialleistungen	473'540.60	
Raumaufwand	43'215.00	
Verwaltungsaufwand	327'250.16	
Anschaffungen, Unterhalt, Reparaturen	403'289.41	
Mehrwertsteuer Vorsteuerkürzung	35'387.50	
Bankspesen	741.89	
Gebäudeunterhalt	51'109.30	
TOTAL AUFWAND	4'583'246.37	103.23
UNTERNEHMENSERGEBNIS	-143'592.62	-3.23

Erfolgsrechnung vom 01.01.2010 bis 31.12.2010
Kantonstierarzt

	2010 CHF	%
ERTRAG		
Fleischkontrolle	827'835.25	
Entsorgung	86'030.20	
ÖLN	200.00	
Tiergesundheit	166'451.10	
BVD	345'364.15	
Tierschutz	26'906.45	
Tierarzneimittelverordnung	3'920.00	
Gemischte Prozesse	43'322.00	
Übriger Ertrag	24'164.90	
Beiträge Konkordatskantone	4'294'000.00	
Rückvergütungen	13.00	
Zinsertrag	2'909.20	
TOTAL ERTRAG	5'821'116.25	100.00
AUFWAND		
Materialaufwand	82'492.60	
Laboraufwand	589'980.90	
Dienstleistungen	1'418'281.64	
Gehälter	2'165'985.05	
Sozialleistungen	371'439.15	
Raumaufwand	9'106.45	
Verwaltungsaufwand	609'379.59	
Anschaffungen, Unterhalt, Reparaturen	85'886.21	
Mehrwertsteuer Vorsteuerkürzung	141'549.80	
Bankspesen	741.75	
Gebäudeunterhalt	17'195.40	
TOTAL AUFWAND	5'492'038.54	94.35
UNTERNEHMENSERGEBNIS	329'077.71	5.65

4. Anhang

4.2 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

Kanton	Vollzug			Dienstleistungen				
	Lebensmittel Gebrauchs- gegenstände	Badewasser- kontrolle inkl. Umgebungs- hygiene)	Chemi- kalien- recht	Kläran- lagen	Klär- schlamm, Kompost	Industrie, Gewerbe	Übrige Pro- ben, Um- weltschutz und Trink- wasser	Holz- aschen
Zoll	12	0	0	0	0	0	0	0
Zentral- schweiz	0	0	0	0	0	0	0	3'553
Uri	688	87	0	91	8	28	337	0
Schwyz	3'004	401	13	174	40	65	275	0
Owalden	436	85	0	67	5	6	106	0
Nidwalden	336	49	2	81	6	38	50	0
Diverse	1'136	1	0	12	5	22	91	0
Total	5'612	623	15	425	64	159	859	3'553

Hinweis: 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	Beanstandete Proben	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
1	Milch								
11	Milcharten	31	3	-	1	2	-	-	-
2	Milchprodukte								
21	Sauermilch, Sauermilchprodukte	3	0	-	-	-	-	-	-
24	Milchgetränke, Milchprodukte-Zubereitungen	4	0	-	-	-	-	-	-
25	Rahm, Rahmprodukte	3	0	-	-	-	-	-	-
3	Käse, Käseerzeugnisse, Produkte mit Käsezugabe, Ziger, Mascarpone								
31	Käse	125	4	-	-	4	-	-	-
34	Käse aus Milch nicht von der Kuh stammend	1	0	-	-	-	-	-	-
4	Butter, Butterzubereitungen, MilCHFettfraktion								
41	Butterarten	5	1	-	-	1	-	-	-
42	Butterzubereitung	2	0	-	-	-	-	-	-
5	Speiseöle, Speisefette								
5	Speiseöl, Speisefette	1	0	-	-	-	-	-	-
51	Speiseöle	5	0	-	-	-	-	-	-
52	Speisefette	5	0	-	-	-	-	-	-
53	Ölsaaten	13	0	-	-	-	-	-	-
7	Mayonnaise, Salatsauce								
72	Salatsauce	8	0	-	-	-	-	-	-
8	Fleisch, Fleischerzeugnisse								
81	Fleisch	1	0	-	-	-	-	-	-
811	Fleisch von domestizierten Tieren der Familien der Bovidae, Cervidae, Camelidae, Suidae und Equidae	15	2	1	1	1	-	-	-
814	Fleisch von Wild	20	0	-	-	-	-	-	-
815	Fleisch von Fröschen	2	0	-	-	-	-	-	-

4. Anhang

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanstandete Proben	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
817	Fleisch von Fischen	60	1	-	-	1	-	-	-
82	Fleischerzeugnisse	6	0	-	-	-	-	-	-
821	Hackfleischware	30	2	-	-	-	-	-	-
824	Kochpökelware	16	7	-	-	2	-	-	-
825	Rohwurstwaren	2	0	-	-	7	-	-	-
827	Kochwurstwaren	1	0	-	-	-	-	-	-
9	Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consomme, Sulze								
94	Sulze	5	0	-	-	-	-	-	-
10	Würze, Bouillon, Suppe, Sauce								
103	Bouillon	1	0	-	-	-	-	-	-
106	Bratensauce	1	0	-	-	-	-	-	-
11	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte								
11	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte	4	0	-	-	-	-	-	-
111	Getreide	471	78	-	-	-	78	-	-
112	Hülsenfrüchte zur Herstellung von Müllereiprodukten	26	12	-	-	-	12	-	-
113	Müllereiprodukte	61	16	-	-	-	16	-	-
12	Brot, Back- und Dauerbackwaren								
122	Back- und Dauerbackwaren	1	0	-	-	-	-	-	-
14	Pudding, Creme								
142	Pudding- und Cremepulver	1	0	-	-	-	-	-	-
15	Teigwaren								
15	Teigwaren	1	0	-	-	-	-	-	-
16	Eier und verarbeitete Eier								
161	Hühnereier, ganz	71	0	-	-	-	-	-	-
17	Speziallebensmittel								
177	Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf	45	13	10	10	-	-	-	-
17Z	Speziallebensmittel, übrige	2	0	-	-	-	-	-	-
18	Obst, Gemüse								
181	Obst	8	0	-	-	-	-	-	-
182	Gemüse	23	0	-	-	-	-	-	-
20	Honig, Melasse								
20	Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen	7	0	-	-	-	-	-	-
201	Honigarten	4	1	-	1	-	-	-	-
22	Konditorei- und Zuckerwaren								
22Z	Konditorei- und Zuckerwaren, übrige	37	3	-	-	3	-	-	-

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanstandete Proben	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
23	Speiseeis								
23	Speiseeis	27	3	-	-	3	-	-	-
231	Speiseeisarten	19	1	-	-	1	-	-	-
24	Fruchtsaft, Fruchtnektar								
241	Fruchtsaftarten	542	0	-	-	-	-	-	-
25	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken								
253	Limonade	1	0	-	-	-	-	-	-
255	Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken	1	0	-	-	-	-	-	-
28	Trinkwasser, Eis, Mineralwasser, Kohlensäures Wasser								
28	Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, Kohlensäures Wasser	111	0	-	-	-	-	-	-
281	Trinkwasser	204	0	-	-	-	-	-	-
2811	Trinkwasser an der Quelle	694	286	-	-	280	27	-	-
28111	Trinkwasser vor Behandlung	45	21	-	-	21	1	-	-
2812	Trinkwasser im Verteilernetz	1'441	284	-	1	263	34	-	-
2813	Trinkwasser abgefüllt in Behältnisse	1	0	-	-	-	-	-	-
282	Eis, Wasserdampf	6	1	-	-	1	-	-	-
30	Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel								
30	Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel	16	0	-	-	-	-	-	-
302	Röstkaffee	5	0	-	-	-	-	-	-
31	Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee								
311	Teearten	2	0	-	-	-	-	-	-
33	Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten und Guarana								
331	Instant- und Fertiggetränkearten	59	11	-	-	11	-	-	-
34	Kakao, Schokoladen, andere Kakaoerzeugnisse								
341	Kakaoerzeugnisse	2	0	-	-	-	-	-	-
35	Gewürze, Speisesalz, Senf								
351	Gewürze	22	2	-	-	-	2	-	-
36	Wein, Sauser, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke								
362	Wein	305	0	-	-	-	-	-	-
365	Getränke aus Wein	1	1	1	-	-	-	-	-

4. Anhang

Code	Warengattung	Untersuchte Proben	Beanstandetet Proben	Beanstandungsgründe					
				A	B	C	D	E	F
39	Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen								
39	Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen	1	0	-	-	-	-	-	-
392	Spirituosenarten	125	7	-	-	-	5	-	2
393	Likörarten	5	0	-	-	-	-	-	-
51	Lebensmittel, vorgefertigt								
511	Lebensmittel, garfertig	25	0	-	-	-	-	-	-
512	Instant Speisen	2	0	-	-	-	-	-	-
515	Speisen genussfertig zubereitet	656	102	-	-	102	-	-	-
56	Bedarfsgegenstände und Hilfsstoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen								
561	Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen	30	8	-	-	-	-	-	8
562	Bedarfsgegenstände aus Kunststoff	1	0	-	-	-	-	-	-
564	Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien	1	0	-	-	-	-	-	-
57	Kosmetische Mittel								
57	Kosmetische Mittel	4	1	-	-	1	-	-	-
571	Hautpflegemittel	8	6	6	-	-	-	-	-
572	Hautreinigungsmittel	2	0	-	-	-	-	-	-
575	Haarbehandlungsmittel	4	0	-	-	-	-	-	-
579	Hautfärbemittel	1	1	1	-	-	-	-	-
58	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt und Textilien								
582	Metallische Gegenstände mit Schleimhaut- oder Hautkontakt	57	31	-	1	-	22	-	8
58Z	Gegenstände mit Schleimhaut-, Haut-, oder Haarkontakt und Textilien, übrige	10	0	-	-	-	-	-	-
60	Weitere Gebrauchsgegenstände								
60	Weitere Gebrauchsgegenstände	2	0	-	-	-	-	-	-
66	Hygieneproben								
661	Hygieneproben aus Lebensmittelbetrieben	10	0	-	-	-	-	-	-
69	Kennzeichnung								
691	Kennzeichnung von Lebensmitteln	6	3	3	-	-	-	-	-
77	Objekte für Spezialuntersuchungen								
771	Objekte für kriminaltechnische Untersuchungen	3	0	-	-	-	-	-	-
772	Ringversuchsprobe	21	0	-	-	-	-	-	-
77Z	Objekte für Spezialuntersuchungen, übrige	6	0	-	-	-	-	-	-
Total:		5'612	912	22	15	704	197	-	18

Nicht-Lebensmittelproben nach Warengattung

(Einteilung nach WACN)

Code	Warengattung	Untersuchte Proben
66	Hygieneproben	
662	Hygieneproben aus Nichtlebensmittelbetrieben	226
77	Objekte für Spezialuntersuchungen	
772	Ringversuchsprobe	95
81	Wasser, nicht als Lebensmittel	
811	Oberirdische Gewässer	50
8111	Fliessgewässer	158
8112	Stehende Gewässer	7
8121	Grundwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	63
8122	Grundwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	12
8123	Quellwasser, nicht als Trinkwasser genutzt	9
8124	Quellwasser, als Trinkwasser genutzt oder dafür vorgesehen	1
813	Abwasser	10
81312	Sicker- und Drainagewasser	24
8132	Industrieabwasser	150
8133	Anderes verschmutztes Abwasser	4
81333	Abwasser aus Baustellen	120
81335	Abwasser aus Deponien	63
81411	Badewasser mit Sole	3
8142	Badewasser aus Schwimmerbecken	168
8143	Badewasser aus Nichtschwimmerbecken	10
8145	Badewasser aus Planschbecken	49
8146	Badewasser aus Plausch- oder Vergnügungsbecken	10
8147	Badewasser aus Therapiebädern	16
8148	Badewasser aus Whirl-Pools	29
8149	Badewasser aus Saunatauchbecken	14
814A	Badewasser aus Flüssen und Seen	93
814Z	Badewasser, übrige	5
8151	Regenwasser	1
8154	Meteorwasser	1
81Z	Wasser, nicht als Lebensmittel, übriges	31
83	Boden, Erde, Gesteine und Sedimente	
83	Boden, Erde, Gesteine und Sedimente	7
8322	Boden aus Landwirtschaft und gewerblichem Gartenbau	1
834	Boden und Bodenbeläge von Sport- und Spielanlagen	2
834Z	Boden und Bodenbeläge von Sport- und Spielanlagen, übrige	2
836	Sedimente aus Gewässern	24
84	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen	
84	Ablagerungen (Staub) auf Oberflächen	1

4. Anhang

Code	Warengattung	Untersuchte Proben
89	Pflanzen, nicht Lebensmittel, nicht Futtermittel	
89	Pflanzen, nicht Lebensmittel, nicht Futtermittel	1
893	Bäume	2
91	Abfälle	
91	Abfälle	2
91	Abfälle, kompostierbar	1
913	Sonderabfälle	20
9132	Lösungsmittelabfälle und lösungsmittelhaltige Abfälle	11
9137	Siederückstände, Schmelzrückstände und Verbrennungsrückstände	3'582
913C	Verunreinigte Materialien und Geräte	2
914	Bauabfälle	7
9141	Aushubmaterial, Ausbruchmaterial und Abräummaterial, unverschmutzt	76
914	Bauabfälle, übrige	2
91Z	Abfälle, übrige	24
92	Baumaterialien	
921	Baumaterialien aus Holz	3
922	Baumaterialien aus Kunststoff	1
923	Baumaterialien aus Metall	8
924	Baumaterialien mineralisch	3
92Z	Baumaterialien, übrige	1
93	Chemikalien und technische Produkte	
93	Chemikalien und technische Produkte	12
9311	Anstrichstoffe	2
931Z	Oberflächenbehandlungsmittel, übrige	1
933	Brenn- und Treibstoffe	1
935	Desinfektionsmittel	2
93Z	Chemikalien und technische Produkte, übrige	12
99	Alte Warencodierliste (noch nicht neu codierte Bereiche)	
9971470	Abwasser aus Kläranlagen	304
9971480	Belebtschlamm	118
9974420	Klärschlamm als Abfall	40
9982221	Kompost	1
Total:		5'698

Gesamtfahrenermittlung der im Jahr 2010 inspizierten Betriebe

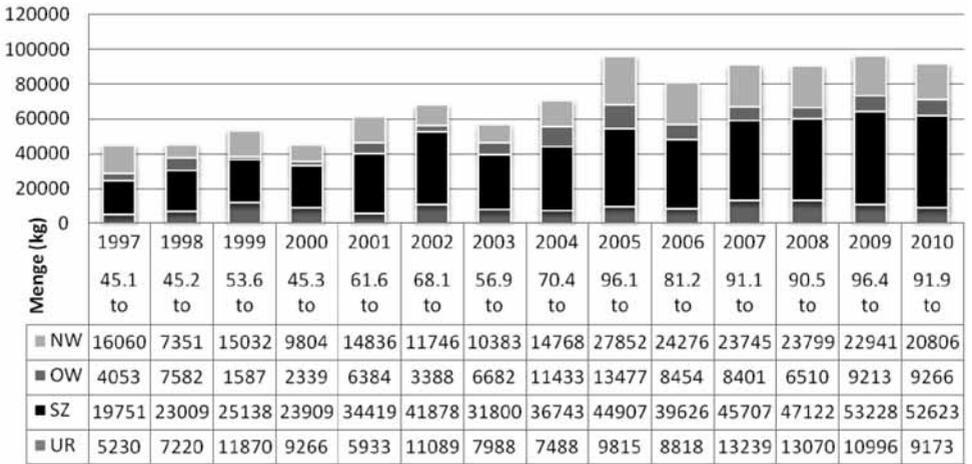
Betriebskategorien		Anzahl Betriebe beurteilt	Prozent Betriebe beurteilt	Davon in Risikostufe		
				1	2	3
A	Industriebetriebe	15	1.5	6	9	0
A.1.	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	6		1	5	
A.2.	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft zu Zwischen- und Endprodukten	7		3	4	
A.3.	Getränkeindustrie	2		2		
A.4.	Produktion von Gebrauchsgegenständen	0				
A.5.	Diverse Industriebetriebe	0				
B	Gewerbebetriebe	159	15.9	79	77	3
B.1.	Metzgerei, Fischmarkt	53		24	28	1
B.2.	Molkerei, Käseerei	20		18	8	
B.3.	Bäckerei Konditorei	62		26	34	2
B.4.	Getränkehersteller	0				
B.5.	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	20		14	6	
B.6.	Diverse Gewerbebetriebe	4		3	1	
C	Handelsbetriebe	122	12.1	74	49	0
C.1.	Grosshandel (Import, Export, Lager, Transport, Verteilung an Detailhandel)	6		4	2	
C.2.	Verbraucher- und Supermärkte	37		20	17	
C.3.	Klein- und Detailhandel, Drogerien	78		49	29	
C.4.	Versandhandel	0				
C.5.	Handel mit Gebrauchsgegenständen	1		1		
C.6.	Diverse Handelsbetriebe	0				
D	Verpflegungsbetriebe	681	67.9	282	396	3
D.1.	Kollektivverpflegungsbetriebe	633		265	366	2
D.2.	Cateringbetriebe, Party-Services	12		5	7	
D.3.	Spital- und Heimbetriebe	36		12	23	1
D.4.	Verpflegungsanlagen der Armee	0				
D.5.	Diverse Verpflegungsbetriebe	0				
E	Trinkwasser	26	2.6	8	12	4
E.1.	Trinkwasserversorgungen	26		8	12	4
Total		1'003	100.0	451	543	10

4. Anhang

Sonderabfälle

Abgegebene Menge Sonderabfälle aus Haushalten 2010 (kg)	UR	SZ	OW	NW	Total
	9'173	52'623	9'266	20'806	91'869

Zeitliche Entwicklung der jährlich abgegebenen Sonderabfallmenge 1997–2010



Jahresmittelwerte von Schwermetallen im Klärschlamm der Urkantone

Jahr:	N:	TM%	GV%	Mo	Cd	Co	Ni	Cr	Cu	Pb	Zn	Hg	g/tTM	SMP	AOX
1992	28	6.1	43.1	5.59	2.29	6.76	50.8	116.4	290	181.5	1341	3.46		0.91	
1993	60	5.6	46.4	5.25	2.03	6.51	31.5	77.2	261	155.5	1235	1.94		0.73	
1994	60	5.5	47.3	5.23	1.96	6.63	30.3	70.4	283	179.4	1257	1.67		0.67	303
1995	65	5.8	47.1	4.74	1.63	5.76	31.5	54.9	305	166.2	1136	1.31		0.66	309
1996	60	5.2	49.1	3.80	1.89	5.94	26.7	50.8	284	118.8	1161	1.33		0.58	309
1997	57	5.5	47.3	4.77	1.81	7.46	26.5	57.5	295	97.9	1081	1.19		0.53	283
1998	54	5.4	48.4	5.81	1.94	9.13	28.4	57.0	332	92.1	1194	1.24		0.56	250
1999	53	6.5	46.1	4.97	1.50	8.45	28.6	48.5	333	78.6	1047	0.98		0.49	210
2000	49	6.2	47.2	4.98	1.42	7.99	28.3	49.9	317	80.5	995	0.94		0.52	202
2001	50	6.7	49.7	5.02	1.47	6.76	24.1	47.0	323	76.1	967	1.41		0.50	193
2002	47	5.7	52.2	4.89	1.75	6.03	24.4	42.5	308	67.1	1010	0.93		0.48	187
2003	50	8.8	52.9	5.51	1.45	8.15	26.4	56.4	295	67.8	994	0.96		0.54	174
2004	46	5.5	55.1	5.96	1.27	10.02	25.5	54.3	321	66.8	1000	0.80		0.45	186
2005	40	6.0	51.3	5.91	1.34	8.01	24.2	54.3	293	59.2	959	0.89		0.46	171
2006	42	7.1	52.3	5.81	1.22	9.82	25.8	67.2	323	64.6	978	0.78		0.48	191
2007	38	8.6	52.6	5.06	1.32	10.79	24.0	54.3	302	47.8	849	0.62		0.48	196
2008	34	5.3	52.2	5.35	1.12	12.17	25.2	62.1	337	55.1	991	0.56		0.51	200
2009	42	5.2	52.5	7.68	1.05	14.18	30.1	59.2	333	56.0	1017	0.71		0.51	179
2010	38	4.3	54.0	6.03	1.74	14.01	34.9	62.4	319	48.4	977	0.67		0.43	151

Mittelwerte über alle Klärschlamme

	TM%	GV%	Mo	Cd	Co	Ni	Cr	Cu	Pb	Zn	Hg	g/tTM	SMP	AOX
Anzahl	933	6.4	49.3	5.31	1.60	8.36	28.3	58.7	304	95	1065	1.15	0.55	221

4. Anhang

4.3 Kantonstierarzt

Schlachtzahlen Schwyz

Betrieb	Kälber	Jungtiere	Kühe	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Andere	Total
1	79	56	15	139	44	237	0	11	581
2	27	15	18	131	11	219	0	0	421
3	5'655	13	835	631	66	15'209	0	0	22'409
4	540	22	46	82	291	2'255	0	4	3'240
5	29	31	12	17	19	107	0	3	218
6	88	24	8	47	2	300	0	5	474
7	23	4	4	28	49	18	0	0	126
8	98	129	50	13	22	870	0	9	1'191
9	19	3	6	69	37	192	0	0	326
10	66	87	19	87	3	46	0	0	308
11	31	14	3	0	0	0	0	0	48
12	81	109	28	231	45	534	3	0	1'031
13	84	11	6	0	0	0	0	0	101
14	3'748	3'638	0	0	0	36'083	0	0	43'469
15	261	217	521	159	6	322	4	0	1'490
16	64	35	8	31	45	127	0	0	310
17	295	168	68	210	209	1'177	1	0	2'128
18	24	24	11	32	16	295	0	0	402
19	62	53	9	52	293	616	0	16	1'101
20	130	43	17	920	400	4'184	1	2	5'697
21	3	9	8	0	0	0	0	0	20
22	12	12	25	2	0	1	0	0	52
23	13	8	61	5	2	0	0	0	89

Schlachtzahlen Nidwalden

Betrieb	Kälber	Jungtiere	Kühe	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Andere	Total
1	133	190	38	120	19	356	21	37	914
2	65	28	31	141	22	667	0	9	963
3	0	0	0	19	199	0	0	0	218
4	2'602	215	11	71	33	3'903	0	0	6'835
5	11	18	59	5	2	10	13	1	119
6	0	0	0	0	0	0	0	32	32

Schlachtzahlen Obwalden

Betrieb	Kälber	Jungtiere	Kühe	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Andere	Total
1	5	2	6	4	2	0	0	0	19
2	62	66	2	3	1	862	0	0	996
3	67	46	16	68	8	504	1	0	710
4	325	130	152	62	58	2'073	0	0	2'800
5	27	16	19	13	5	434	0	0	514
6	215	108	66	238	66	552	1	2	1'248
7	0	0	3	0	0	0	0	0	3
8	11	21	73	1	1	6	0	0	113

Schlachtzahlen Uri

Betrieb	Kälber	Jungtiere	Kühe	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Andere	Total
1	158	148	41	233	120	237	0	0	937
2	17	28	18	13	148	206	0	0	430
3	0	2	0	0	0	21	0	0	23
4	79	27	98	170	187	852	1	2	1'416
5	15	14	77	1	0	1	0	0	108

Schlachtzahlen Urkantone

Betrieb	Kälber	Jungtiere	Kühe	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Andere	Total
Total	15'224	5'784	2'488	4'048	2'431	73'476	46	133	103'630

Laboratorium
der Urkantone

Föhneneichstrasse 15
Postfach 363
6440 Brunnen

Kantonschemiker

Tel. 041 825 41 41
Fax 041 825 41 40
info@laburk.ch

Kantonstierarzt

Tel. 041 825 41 51
Fax 041 825 41 50
sekretariat.kt@laburk.ch

www.laburk.ch