



Jahresbericht 2016



Vorwort

Das Berichtsjahr war geprägt vom Endspurt bei der Einführung des neuen Gesamtmanagementsystems GMS. Vor fünf Jahren hatten wir mit der Bedarfsanalyse begonnen. Ende 2016 konnte das Projekt erfolgreich abgeschlossen werden. Rund 95 Prozent unserer Geschäftsprozesse können in allen Fachbereichen mit Limsophy bearbeitet werden. Als letzter Schritt galt es, den mobilen Aussendienst einzuführen. Damit können Kontrollen vor Ort abgeschlossen werden. Die Informationen sind im System erfasst und der Bericht liegt ausgedruckt vor. Das Ziel, dass alle Abteilungen mit dem gleichen System arbeiten, haben wir damit erreicht. Die Transparenz zwischen den Abteilungen konnte erhöht, die Prozesse überprüft und verbessert und das Layout der Dokumente vereinheitlicht werden. Durch die Erfassung der Probenahmen und Inspektionsergebnisse vor Ort, der Übernahme der Stammdaten aus dem Landwirtschaftssystem und dem automatischen Datenübertrag in andere Datenbanken werden Ressourcen frei, welche wir für pendente Aufgaben, wie sie u.a. das neue Lebensmittelrecht mit sich bringen, dringend brauchen.

Alle drei Jahre wird die Badewasserqualität von Oberflächengewässern untersucht. Einmal mehr zeigte sich, dass in Seen bedenkenlos gebadet werden kann, während bestimmte Badestellen an Flüssen aufgrund ihrer immer wieder erhöhten mikrobiologischen Belastungen aus gesundheitlichen Gründen nicht für eine sommerliche Abkühlung zu empfehlen sind.

Immer wieder stellen wir in Nahrungsergänzungsmitteln illegale Substanzen fest. In einer Kampagne der Abteilung Chemie mussten 80 Prozent der Produkte beanstandet werden, da unter anderem unerlaubte Dopingmittel oder andere pharmakologisch wirksame Stoffe gefunden wurden, die in Lebensmitteln verboten sind.

Jedes fünfte untersuchte Duschwasser wies eine zu hohe Legionellenkonzentration auf. Amtlich untersuchte Duschwasser wurden aufgrund eines Verdachts analysiert. Oft kann durch einfache Massnahmen wie einer Erhöhung der Boiler-Wassertemperatur auf $>60^{\circ}\text{C}$ eine Legionelleninfektion durch das Duschwasser verhindert werden. In Ausnahmefällen gestaltet sich die Sanierung schwieriger.

Eine deutliche Zunahme von stark erhöhten Keimzahlen in vorgekochten Speisen aus Verpflegungsbetrieben mussten wir im Berichtsjahr feststellen. Auffällig ist, dass bei rund einem Viertel der üblichen Nachkontrollen keine Besserung festzustellen war. Zum Schutze der Konsumentinnen und Konsumenten erarbeiten wir geeignete Massnahmen zur Verbesserung der Situation.

Die Einführung der Rinderbeprobung im Schlachthof (RiBeS) war eine Herausforderung für die Mitarbeiter des Grossschlachthofes in St.Gallen. Mit diesem Instrument kann die Seuchenüberwachung deutlich effizienter und flexibler gestaltet werden. Statt die Tiere auf den Höfen zu beproben, werden die Proben nach der Schlachtung gezogen. Ein komplexes, gut durchdachtes System zeigt dem Fleischkontrolleur am Band an, welche Tiere für welchen Test ausgewählt sind.

Das neue Jahr wird vor allem von der Einführung des Lebensmittelrechtes 2017 geprägt. Dies bringt für uns als Kontrollbehörde als auch für alle rechtsunterstellten Betriebe Veränderungen.

Hinter den vielen in diesem Jahresbericht aufgeführten und all den hier nicht erwähnten Arbeiten steht ein fachkompetentes und einsatzfreudiges Team. Für ihr Engagement, ihre Hilfsbereitschaft und ihr Durchhaltevermögen, gerade auch bei Arbeiten die, wie das GMS-Projekt, einen langen Atem brauchen, danken wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich.

Tiergesundheit

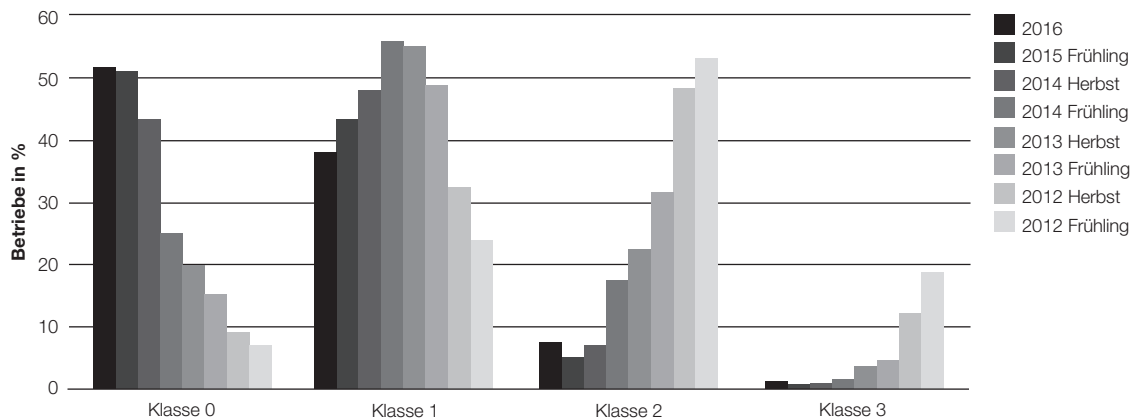
Anfang November 2016 erreichte uns die Meldung, dass am Thurgauer Bodenseeufer bei toten Reiherenten das Vogelgrippevirus H5N8 nachgewiesen wurde. In den folgenden Tagen häuften sich weitere Meldungen aus dem deutschen und österreichischen Ufergebiet. Das BLV, die Kantone sowie die benachbarten Bundesländer trafen Massnahmen zur Verhinderung der Ausbreitung des Seuchengeschehens auf die einheimischen Geflügelbestände.

Im Kanton St.Gallen wurden im November und Dezember 2016 sechs Wildvögel auf H5N8 untersucht; bei keinem konnte das Virus nachgewiesen werden. Schweizweit waren 119 von 281 untersuchten Tieren positiv, grösstenteils Wasservögel (Enten und Möwen). Die hauptsächlichen Fundorte lagen am Bodensee, Zürichsee, Neuenburgersee, Bielersee, Genfersee und entlang des Rheins.

Im Rahmen der BVD-Überwachung zeigten sich in über 90 Prozent der milchliefernden Betriebe sehr tiefe Antikörperwerte (siehe Graphik unten). Von den nicht milchliefernden Betrieben wurde neu ein Grossteil der Blutproben in den Rinder-Grossschlachthöfen der Schweiz, darunter die Schlachtbetrieb St.Gallen AG, erhoben. Dies soll einerseits die administrativen Abläufe automatisieren und vereinfachen und andererseits die praktizierenden Tierärzte entlasten.

Die Zahl der BVD-Fälle ist 2016 im Vergleich zum Vorjahr wieder etwas zurückgegangen. Bei den 15 Betrieben handelt es sich um zehn Folgefälle aus früheren Seuchengeschehen und um fünf Neuinfektionen.

Verlauf der Tankmilch-Untersuchungen auf BVD-Antikörper im Kanton St.Gallen



Regionalinspektorate

3143 Lebensmittelinspektionen wurden durchgeführt und in 781 Betrieben Lebensmittelproben für die Laboranalyse erhoben. Per Ende 2016 waren im Kanton St.Gallen 5596 Lebensmittel produzierende Betriebe registriert.

Inspektionstätigkeit

	2016	2015
Kontrollpflichtige Betriebe	5 596	5 890
Inspektionen (risikobasiert)	2 866	2 763
Nachschauen	277	215
Beschlagnahmungen	8	6
Betriebsschliessungen	8	2
Strafanzeigen	1	2
Betriebe mit Probenerhebungen (Mikrobiologie- und Chemieproben)	781	680
Planbegutachtungen Baugesuche	184	153
Bau- und Betriebsabnahmen	106	113
Bauliche Begutachtung (Gebührenpflichtige Dienstleistung)	109	94
Kontrollen Schutz vor Passivrauchen	814*	*
Betriebe der Gebrauchsgegenständeindustrie	2	6

*Aufgrund der technischen Umstellung auf das neue Informatiksystem kann die genaue Anzahl nicht ausgewiesen werden.

Im letzten Jahr wurden grössere Mengen an ausländischem Weichkäse in die Schweiz importiert, welche sowohl in der Rinde als auch im Teig mit Listerien (*Listeria monocytogenes*) kontaminiert waren. Dank den Abklärungen konnte die Ware in den Kantonen rasch vom Markt genommen werden. Das AVSV war massgeblich an der Überprüfung der Rückverfolgbarkeit und der korrekten Probenauswahl sowie -analytik beteiligt, da kontaminierte Produkte auch über den Kanton St.Gallen hinaus vertrieben wurden.

Ein St.Galler Obstverarbeiter vertrieb BIO-Apfelringe mit unerlaubten Schwefel- und Pestizidrückständen. Für die betroffene Warenmenge an getrockneten Apfelringen wurde aufgrund der fehlenden Allergiekennzeichnung zum Schutze von Allergikern ein landesweiter Rückruf lanciert. Die Inspektion beim Produzenten brachte eklatante Mängel in der Produktionshygiene zu Tage. Die Produktion musste untersagt und der Betriebsverantwortliche bei der Strafbehörde wegen Gesundheitsgefährdung und Täuschung angezeigt werden.

Wie jedes Jahr gingen viele Meldungen wegen schlechter Tierhaltungen beim AVSV ein, durchschnittlich zwanzig pro Woche. In den meisten Fällen wurden Kontrollen vor Ort vorgenommen. Mängel wurden schriftlich beanstandet und die Kontrollkosten dem Tierhalter in Rechnung gestellt. In 136 Fällen mussten Strafanzeigen erlassen und in 8 Fällen Tierhalteverbote ausgesprochen werden.

Anzeigen und Tierhalteverbote Tierschutz Nutz- und Heimtiere

	Anzeigen		Tierhalteverbote	
	2016	2015	2016	2015
Rindvieh	10	19	2	
Kaninchen	4	2		
Schwein	9	7		
Hund, Katze	82	73	5	
Pferd, Esel	14	5		
Wildtiere	4	6		
Ziegen, Schafe	6	4	1	
Diverse	7	1		
Total	136	117	8	12

Der Kontrollaufwand im Bereich Tierschutz verteilte sich in etwa zur Hälfte auf Nutztierbestände und auf privat gehaltene Tiere, wie Hunde, Katzen, Kaninchen, Vögel oder nicht bewilligungspflichtige Wildtiere. Immer wieder müssen Inspektionen in Begleitung der Polizei durchgeführt werden, da bei einzelnen Tierhaltern mit grossen Widerständen zu rechnen ist.

Die Tierschutzbeauftragten führten nach Eingang der Beschwerden, welche vornehmlich aus der Bevölkerung stammten, in allen Fällen unangemeldete Inspektionen durch. Gleichzeitig müssen entsprechende Nachkontrollen nach vorangegangener Beanstandung durchgeführt werden. Ausserdem werden auf Landwirtschaftsbetrieben stichprobenweise Kontrollen durchgeführt.

Wir müssen immer wieder feststellen, dass sich Heimtierhalter nur ungenügend mit den von ihnen gehaltenen Tieren und deren Bedürfnissen auseinandersetzen. Völlig falsch gehaltene Reptilien, Hunde mit viel zu wenig Auslauf oder Vögel in deutlich zu kleinen Käfigen sind daher beinahe an der Tagesordnung.

Neben der Kontrolltätigkeit werden sämtliche Baupläne von bewilligungspflichtigen Neu- und Umbauten, welche Tierhaltungen betreffen, von uns gesichtet und kommentiert. Es herrscht nach wie vor eine rege Bautätigkeit im Nutztierbereich.

Beurteilte Baugesuche mit Tierhaltungen

	2016	2015
Baugesuche	153	165

Kantonales Labor

Im Berichtsjahr wurden 10 346 Proben im Kantonalen Labor untersucht. Der Probenanstieg gegenüber dem Vorjahr auf das Mehrjahresniveau zeigt, dass nach der Umstrukturierung in der Abteilung Biologie die richtigen Massnahmen ergriffen und umgesetzt wurden.

Gesamttotal der Proben

	Anzahl Proben		Beanstandet	
	2016	2015	2016	2015
Im Lebensmittelgesetz umschriebene Waren, die Firmen bzw. Warenbesitzer im Kanton St. Gallen betreffen	7 328	6 491	1 102	840
Im Lebensmittelgesetz umschriebene Waren, die für Kunden aus anderen Kantonen untersucht und von diesen oder vom Zoll erhoben wurden	1 280	1 092	52	68
Im Lebensmittelgesetz nicht umschriebene Waren (z. B. Badewasser, Proben nach Chemikalien- und Umweltgesetz)	1 593	1 496	161	155
Interne Aufträge	145	173	6	10
Gesamttotal der bearbeiteten Proben	10 346	9 252	1 321	1 073

In der Biologie konnten bei den Lebensmitteln sowohl die Probenzahl als auch die Zahl der untersuchten Parameter gegenüber 2015 gesteigert werden, sodass sie nun wieder im Bereich der Vorjahre liegen.

Die neu eingeführte Methode zur Legionellenbestimmung mittels MALDI TOF bringt eine Zeiterparnis von 2 bis 3 Tagen.

Der Nachkontrolle von Beanstandungen aufgrund deutlicher Toleranzwertüberschreitungen von vorgekochten, genussfertigen Speisen wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Lediglich 35 Prozent der Nachkontrollen waren hygienisch einwandfrei. Bei den übrigen Betrieben mussten erneut Beanstandungen ausgesprochen werden.

Eine Wiederholung bzw. Nachkontrollen der Eiswürfelaktion zeigte eine klare Verbesserung der Situation gegenüber den Untersuchungen von 2015.

Wegen unerlaubter oder überdosierter Inhaltsstoffe mussten 8 von 10 Nahrungsergänzungsmitteln (Sportlernahrung etc.) beanstandet und 6 davon wegen unerlaubter Inhaltsstoffe mit einem Verkaufsverbot belegt werden.

Bei 3 von 20 Olivenölen wurden zu hohe Rückstände von Weichmachern nachgewiesen. Obwohl die Problematik bekannt ist, werden in den Ursprungsländern immer wieder ungeeignete Bedarfsgegenstände eingesetzt.

Nachdem letztes Jahr eine hohe Beanstandungsquote bei billigem Schmuck von Marktständen festzustellen war, wurde im 2016 Schmuck aus Bijouterien untersucht. Eine zu hohe Abgabe von Nickel, welches zu Allergien führen kann, wurde nicht festgestellt. Es mussten aber zwei Silberproben wegen zu hohen Cadmiumgehalten beanstandet werden.

Fleisch, Milch und Tierarzneimittel

808 Primärproduktionskontrollen wurden auf Landwirtschaftsbetrieben durchgeführt. 24 Kontrollen fanden im Zusammenhang mit der Abnahme von Schmerzausschaltungen zur Kastration bzw. Coupieren bei Kälbern, Schafen, Schweinen oder Ziegen statt. Am meisten Beanstandungen gab es in diesem Jahr wegen nicht dokumentierter Besuche der Tierärzte im Rahmen der Tierarzneimittelvereinbarungen, wegen mangelhafter Kennzeichnung der Tiere sowie Mängeln im Bereich der Milchhygiene.

Kontrollen, Verfügungen, Strafanzeigen

	2016	2015
Kontrollen Primärproduktion PrP	808	729
Alle Kontrollpunkte erfüllt	123	91
Kontrollen mit Mängeln	685	638
Verfügungen	12	5
Strafanzeigen	9	5

Schlachtungen

In den Grossbetrieben und Metzgereien nahm die Anzahl der Schlachtungen sowohl bei den Rindern als auch bei den Schweinen leicht ab.

Die Entwicklung der Schlachtzahlen über einen längeren Zeitraum (2012 bis 2016) ist detailliert in der Tabelle «Schlachtungen im Kanton St.Gallen» im Anhang des Jahresberichts dokumentiert.

Im Rahmen von Exporten kommt es vermehrt zu Inspektionen durch Drittländer, bei denen die Betriebe beraten werden müssen. Zum Teil muss durch uns ausländisches Recht umgesetzt und kontrolliert werden. Die Abfertigung von Waren und die Zahl der auszustellenden Zeugnisse haben zugenommen.

Schlachtungen im Kanton St.Gallen

	2016			2015		
	geniessbar	ungeniessbar	Total	geniessbar	ungeniessbar	Total
Rinder Gross- und Kleinbetriebe	114 455	218	114 673	115 967	239	116 206
Schweine Gross- und Kleinbetriebe	756 687	869	757 556	781 407	1 001	782 408
Schafe	11 044	10	11 054	11 543	4	11 547
Ziegen	3 190	3	3 193	3 207	1	3 208
Pferde	68	1	69	85	1	86
Alpakas	40	0	40	26	0	26
Lamas	12	0	12	15	0	15
Gehegewild	117	0	117	124	0	124
Hausgeflügel inkl. Laufvögel	400 433	8 114	408 547	330 741	7 284	337 988
Total Schlachtungen	1 286 046	9 215	1 295 261	1 243 115	8 530	1 251 645

Wasser und Chemikalien

Abgesehen von einer medienwirksamen «Baustellenbesetzung» in einer kleineren Brunnenkorporation, blieb das Wasser- und Chemikalieninspektorat von spektakulären Verunreinigungsfällen verschont.

Wasser- und Chemikalien-Inspektionen

	2016	2015
Trinkwasserinspektionen	61	58
Bäderinspektionen	32	28
Chemikalieninspektionen	62	72

Die Badewasserqualität der Badestellen an Seen, Weihern und Flüssen wurde 2016 umfassend untersucht. Während beim Badewasser in Seen und Weihern durchwegs sehr gute bis gute Qualität festgestellt wurde, waren 38 Prozent der Proben aus Flussbädern zu beanstanden. An der Glatt (bei der Mündung in die Thur) war infolge einer Betriebsstörung einer ARA das Badewasser so stark mit Fäkalkeimen belastet, dass vom Baden an dieser Badestelle abgeraten wurde.

Das Trinkwasserinspektorat organisierte drei regionale Trinkwasser-Fachtagungen. Es wurden verschiedene Aspekte der qualitativen und quantitativen Versorgungssicherheit mit Trinkwasser beleuchtet und diskutiert.

Die Umstellung auf das global harmonisierte Kennzeichnungssystem GHS läuft in der Schweiz bereits seit 2010 und ist seit 2015 abgeschlossen. Das heisst, es dürfen nur noch Chemikalien mit Etiketten nach GHS hergestellt werden. Die Abverkaufsfrist für bereits hergestellte chemische Produkte endet am 31. Mai 2017. Das Jahr 2016 war für die Chemikalieninspektoren geprägt von dieser Wende.

Chemikalien-Inspektionen nach Branchen aufgeschlüsselt

Branche	2016	2015
Agrochemie, Dünger, Pflanzenschutzmittel (Hersteller)	1	2
Apotheke	6	7
Camping-, Hobby- und Freizeitartikel (Handel)	7	7
Chemisch-technische Erzeugnisse (Hersteller)	19	23
Detailhandel, andere	6	10
Diverse	3	0
Drogerie	4	10
Fach-, Baumarkt, Agrarprodukte (Handel)	3	7
Farben, Lacke, Holzschutzmittel (Hersteller)	3	1
Versandhandel, Internetshop	0	2
Wasch- und Reinigungsmittel (Hersteller)	6	0
Wasseraufbereitung (Hersteller)	2	2
Zooprodukte (Handel)	2	4
Total	62	75

Inhalt PDF-Version



Die ausführliche Version des Jahresberichts 2016 ist auf dem Internet unter www.avsv.sg.ch im Bereich Downloads/Jahresberichte oder über den nebenstehenden QR-Code aufrufbar.

Vorbemerkung

Da in vielen Fällen gezielt versucht wird, Schwachstellen zu erfassen, sind die zum Teil zahlreichen Beanstandungen nicht repräsentativ für die effektive Qualitätssituation. Weitere Hintergrundinformationen zu den einzelnen Themen befinden sich im Jahresbericht.

Vorwort	3	Wasser- und Chemikalieninspektorat	72
		Trinkwasser	74
		Bäder	80
		Chemikalien	86
Kantonales Labor	6	Lebensmittelinpektorat	91
Gesamttotal der im Jahr 2016 bearbeiteten Proben	7		
Waren von St. Galler Firmen und Warenbesitzer	7		
Einsprachen, Rekurse und Strafanzeigen	8		
Chemie	9	Regionalinspektorate	93
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln	12	Rückruf – Listerien in Weichkäse	95
St. Galler Bratwürste GGA	14	Export in Drittländer	95
Verpackungen aus Papier und Pappe	18	BIO – Apfelfringe	95
Rückstände von Weichmachern, Gehalt an Sterinen, Vitamin A und E in Speiseölen	20	Wurm in Ei	96
Pharmakologisch wirksame Substanzen in Nahrungsergänzungsmitteln	22	Fleisch, Milch und Tierarzneimittel	97
Metallmigration und Azofarbstoffe in Spielzeug aus Textil	26	Primärproduktion	98
Geregelte Rückstände, Konformitätserklärung und Kennzeichnung bei Spielzeug	27	Schlachtbetriebe	99
Sensorische Beurteilung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff	29	Kontrolle Tierarztpraxen	102
Getreidespirituosen	31	Veterinärdienst	104
Dekorative Kosmetika für die Augen	33	Tiergesundheit	106
Schmuck aus Bijouterien	36	Tierseuchen	107
Antibiotika in ausländischem Honig	38	Bienen	112
Wein AOC St. Gallen – Jahrgang 2015	42	Entsorgung tierischer Nebenprodukte (TNP)	114
Konservierungsmittel in Käse und auf Käseoberfläche	44	Tierverkehr	116
Carbamate in ausländischem Rindfleisch	46	Tierschutz/Auffällige Hunde	119
Rückstände aus Verpackungen in Lebensmitteln	47	Nutztiere	121
Ätherische Öle in Kosmetika	48	Heimtiere	123
Zollkampagne Sonnenschutzmittel	50	Bewilligungspflichtige Tierhaltungen	124
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Früchten und Gemüse	53	Zoofachhandel / Handelsbewilligungen	125
Mykotoxine	55	Tierversuche	126
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP)	58	Auffällige Hunde	127
Biologie	60	Amtliche Tierärzte	129
Benotungssystem und Nachkontrollen	63	Zeugniswesen	131
Vorgekochte Speisen	64	Veranstaltungen mit Tieren	132
Teigwaren	64	Zentrale Dienste	134
Reis	65	Informatik	135
Gemüse	66	Akkreditierung	135
Gewürze und Gewürzmischungen	67	Ringversuche	136
Eiswürfel	67	Kommunikation	137
Legionella pneumophila	67	Personelles	138
Molekularbiologie	68	Organigramm per 31.12.2016	143
Gluten	69	Anhang	144
Allergen Senf	69	Abkürzungen	155
Pathogene Mikroorganismen	70		
STEC bzw. EHEC in Lebensmitteln	70		
Salmonellen in Lebensmitteln	70		
Listeria monocytogenes in Lebensmitteln	70		
Tierarten	71		
Noroviren auf tiefgekühlten Beeren und anderen Tiefkühlprodukten	71		

Die ausführliche Version des Jahresberichts 2016 ist auf dem Internet unter www.avsv.sg.ch im Bereich Downloads/Jahresberichte oder über den unten stehenden QR-Code abrufbar.



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Blarerstrasse 2
9001 St. Gallen
+41 58 229 28 00
+41 58 229 28 01
www.avsv.sg.ch