



Jahresbericht 2017



Vorwort

Am 1. Mai 2017 trat das neue Lebensmittelrecht in Kraft. Damit fand ein über zehnjähriger Prozess seinen Abschluss. Gastwirte müssen ihre Gäste neu über allergene Zutaten im Menü informieren. Anpreisungen von Kosmetika dürfen nicht täuschend sein und für die Produzenten und Vertreiber von Kosmetika gelten erhöhte Selbstkontrollanforderungen. Dazu kommt eine neue Verordnungsstruktur, auf die sich Kontrollorgane und Lebensmittelproduzenten erst noch einstellen müssen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden in externen und internen Kursen weitergebildet. Die ganze Umstellung ging gut vonstatten, sodass wir dem Ablauf der Übergangsfrist ohne Bedenken entgegenschauen.

Eine Fachspezialität des AVSV St.Gallen ist die Überwachung von Betrieben, die Lebensmittelverpackungen herstellen. In Zusammenarbeit mit dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) wurde eine schweizweite Kampagne durchgeführt, in der 78 Lebensmittelverpackungen aus Papier und Karton untersucht wurden. In 14 Verpackungen wurden Substanzen in Mengen gefunden, die über den gesetzlichen Höchstwerten lagen. Zudem haben die Hersteller von 41 Verpackungen nicht oder nur ungenügend überprüft, ob sich ihre Produkte als Lebensmittelverpackung überhaupt eignen. Weitere Probenahmen und Inspektionen auf diesem Gebiet sind nötig.

Im Rahmen des nationalen Schwerpunktprogramms «Tierschutz in Schweinehaltungen» wurden im Kanton St.Gallen 43 Kontrollen in Zucht- und Mastbetrieben durchgeführt. Obwohl das Schwerpunktprogramm der Schweinebranche vorgängig vorgestellt wurde, wurden in 27 Betrieben Mängel festgestellt.

Immer mehr Betriebe wollen Lebensmittel exportieren, insbesondere Fleisch- und Milchprodukte. Vor allem der Export nach China und Russland war 2017 ein zentrales Thema. Das AVSV unterstützte interessierte Betriebe bei den umfassenden Vorbereitungsarbeiten. Dabei mussten Kontrollen sowohl nach Schweizer Recht als auch nach ausländischem Recht durchgeführt werden. Insgesamt wurden 18 Betriebe vorauditiert: sieben für China- und elf für Russlandexporte.

Seit 2017 werden mehrere technische Neuerungen produktiv eingesetzt: Im Aussendienst werden bei allen Kontrollen «von der Heugabel bis zur Essgabel» die Daten auf mobilen Geräten erfasst, die Berichte ausgedruckt und unmittelbar nach der Kontrolle abgegeben. Am Abend werden die Daten ins zentrale System übermittelt. Die Tierseuchenüberwachung hat sich teilweise in die grossen Schlachthöfe verlegt, wo die Proben viel einfacher zu entnehmen sind als am lebenden Tier. Die zu beprobenden Tiere werden über das System «RiBeS» der Fleischkontrolle angezeigt. So wurden 2017 im St.Galler Schlachtbetrieb 5027 Proben erhoben.

Der vorliegende Jahresbericht dokumentiert die Vielfalt und Breite unserer Tätigkeiten. Hinter jeder Zeile verbergen sich Menschen, die mit Engagement und Fachkompetenz ihren Aufgaben nachgehen. Für den Einsatz und den guten Willen in einem sich stetig ändernden Umfeld danken wir allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich.

Dr. Albert Fritsche
Kantonstierarzt, Amtsleiter

Dr. Pius Kölbener
Kantonschemiker, Stv. Amtsleiter

Die Anzahl der untersuchten amtlichen und privaten Proben (2966) und Parameter (10950) ist bei den Lebensmitteln, die mit mikro- und molekularbiologischen Methoden untersucht worden sind, gegenüber dem Vorjahr um ca. 10 Prozent gestiegen. Diese Steigerung war durch die Optimierung von Prozessen möglich. Erstmals wurden in Privataufträgen 37 Lebensmittelproben im Rahmen von Vorgaben für den Russlandexport untersucht.

Untersuchte Proben und Parameter

	2017	2016	2015	2014	2013
Lebensmittel					
Amtliche und private Proben	2966	2665	1920	2577	3079
Beanstandete Proben	567	512	312	237	416
– in Prozent	19,1%	19,0%	16,25%	9,1%	13,5%
Beprobte Betriebe	485	523	476	560	641
Beanstandete Betriebe	273	276	173	195	236
Untersuchte Parameter	10 950	10 164	7004	11 014	12 984
Aerobe mesophile Keime (AMK)	2445	2276	1582	2439	2914
Bacillus cereus	1638	1460	240	199	260
E. coli	1058	1133	1751	2526	3084
Enterobacteriaceae	1792	1585	1074	2435	2949
koagulasepositive Staphylokokken	2696	2552	1780	2560	3004
Hefen	28	31			
Listeria monocytogenes	321	307	116	144	106
Salmonella spp.	272	299	6	7	6
STEC	266	293	0	68	104
Campylobacter spp.	0	25			
Carbapenem-resistente Keime	62				
Noroviren (in Lebensmitteln)	0	44*	20	0	8
Gluten	30*	15	26	33	23
Senf	31*	23*	12	15	20
Tierarten	129*	121*	66	12	60
Trüffel	0	0	19	17	0
Kennzeichnung	182	195	228		
Wasser					
Amtliche und private Proben	5798	5920	5970	6000	5938
Untersuchte Parameter	22 861	22 817	23 154	17 361	17 451
Aerobe mesophile Keime (AMK)	5361	5204	5537	4840	4736
E. coli	5312	5187	5364	5023	4657
Enterokokken	4954	4842	4993	4705	4737
Clostridium perfringens	23	23	33	23	45
sulfitreduzierende Clostridien	626	640	755	708	679
Legionella pneumophila	440	460*	345	521	479

*inkl. Untersuchungen für andere Kantonale Laboratorien

Regionalinspektorate

Die Tätigkeiten im Lebensmittelinspektorat sind in den letzten Jahren umfangreicher, vielfältiger und anspruchsvoller geworden. Dazu tragen eine steigende Anzahl exportorientierter Betriebe bei sowie die voranschreitende Globalisierung, der wachsende technische Fortschritt und auch die Änderungen im neuen Lebensmittelgesetz. Immer mehr Betriebe wollen Lebensmittel exportieren, insbesondere Fleisch- und Milchprodukte. Der Export nach China und Russland war 2017 ein zentrales Thema. Das AVSV unterstützte interessierte Betriebe bei den umfassenden Vorbereitungsarbeiten.

Im Berichtsjahr wurden rund 3400 Kontrolltätigkeiten durchgeführt und in 566 Betrieben 809 Proben erhoben. Per Ende 2017 waren 5742 Betriebe registriert. Des Weiteren haben die Mitarbeiter der Regionalinspektorate 354 bauliche Planbegutachtungen sowie Bau- und Betriebsabnahmen durchgeführt. Im Berichtsjahr mussten 50 Prozent weniger Betriebsschliessungen verfügt werden als im Vorjahr.

Die Umstellung auf das neue Lebensmittelgesetz bedeutete für das Lebensmittelinspektorat viel Ausbildungsarbeit, sowohl intern als auch extern. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden mittels mehrerer Ausbildungsblöcke geschult. Ebenso wurden Kurse im Gastrobereich angeboten, um interessierten Wirten das neue Lebensmittelrecht und die daraus entstehenden Pflichten näherzubringen. Vor allem beschäftigte die Wirte und Gewerbetreibenden die Pflicht zur Allergenkennzeichnung und wie diese umgesetzt werden muss. Vorbildlich sind in den ersten Monaten nach der Einführung des neuen Lebensmittelrechts am 1. Mai 2017 einige Tattoobetriebe ihrer Meldepflicht nachgekommen.

Die Umstellung des mobilen Offline-Datenmanagementsystems auf die neue Gesetzgebung beinhaltete grosse Vorbereitungsarbeiten, welche termingemäss bewerkstelligt werden konnten. Seit einem guten Jahr wird im Aussendienst in den Bereichen Primärproduktionskontrolle und Lebensmittelkontrolle mobil mit einem Laptop gearbeitet. Die Abgabe eines gedruckten Kontrollberichtes wird durchwegs geschätzt.

Inspektionstätigkeit

	2017	2016	2015	2014	2013
Kontrollpflichtige Betriebe	5742	5596	5890	6033	6020
Inspektionen (risikobasiert)	2594	2866	2763	2900	3001
Nachschauen	219	277	215	266	259
Beschlagnahmungen	5	8	6	7	8
Betriebsschliessungen	4	8	2	4	9
Strafanzeigen	2	1	2	3	4
Betriebe mit Probenerhebungen (Mikrobiologie- und Chemieproben)	566	781	680	779	588
Planbegutachtungen Baugesuche	70	184	153	171	181
Bau- und Betriebsabnahmen	126	106	113	101	117
Bauliche Begutachtung (Gebührenpflichtige Dienstleistung)	71	109	94	95	92
Kontrollen Schutz vor Passivrauchen	1967	814*	*	1476	2075
Betriebe der Gebrauchsgegenständeindustrie	2	2	6	7	10

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

Tierschutz / auffällige Hunde

Strafanzeigen wegen Tierschutzverstössen bei Nutz- und Heimtieren

	2017	2016	2015	2014	2013
Rindvieh	24	10	19	13	24
Kaninchen	5	4	2	4	6
Schweine	11	9	7	7	5
Hunde, Katzen	61	82	73	36	51
Pferde, Esel	9	14	5	18	28
Wildtiere	10	4	6	6	17
Ziegen, Schafe	6	6	4	2	10
Diverse	4	7	1	2	6
Total	130	136	117	88	147

Im Herbst 2016 haben National- und Ständerat entschieden, den Sachkundenachweis SKN für Hundehalter per 1. Januar 2017 abzuschaffen. Eine entsprechende Motion wurde überraschend angenommen. Aus diesem Grund ging im letzten Jahr die Zahl der Anzeigen gegen Hundehalter deutlich zurück.

Schwerpunktkontrollen in Schweinehaltungen

Für die Jahre 2017 bis 2019 hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ein Schwerpunktprogramm «Tierschutzkontrollen in Schweinehaltungen» vorgesehen. Im Rahmen dieses Programmes wurden 2017 im Kanton St.Gallen 10 Zucht- und 33 Mastschweinehaltungen kontrolliert.

Obwohl das Schwerpunktprogramm der Schweinebranche vorgängig bekannt gemacht wurde, waren die Tiere nur in 37 Prozent aller Betriebe vorschriftsgemäss gehalten. Bei 27 Betrieben wurden Mängel festgestellt, in 5 Fällen musste wegen gravierender Verstösse eine Strafanzeige eingereicht werden.

Bei vielen Kontrollen wurde festgestellt, dass kranke und verletzte Schweine nicht adäquat untergebracht waren. Sind einzelne Tiere gesundheitlich stark beeinträchtigt, müssen sie aus der Gruppe genommen und separat aufgestellt und behandelt werden. In zahlreichen Betrieben erhielten die Sauen um den Zeitpunkt des Abferkelns kein geeignetes Nestbaumaterial. Auch die Beschäftigungsmöglichkeiten für die Tiere waren in rund einem Drittel der Schweinehaltungen ungenügend. Erfreulicher war die Feststellung, dass während der Geburtsphase nur noch sehr wenige Muttersauen eingesperrt wurden und die seit dem 1. September 2013 vorgeschriebene permanente Trinkwasserversorgung in 84 Prozent der Betriebe vollständig gewährleistet war.

Am 1. September 2018 wird ein weiterer Kontrollpunkt in Schweinehaltungen aktuell: Die Übergangsfrist für das Verbot der Vollspaltenböden in der Schweinemast läuft ab. Ab dann müssen alle Böden den neuen Vorschriften angepasst sein, was bedeutet, dass der perforierte Anteil deutlich reduziert werden muss.

Im letzten Jahr wurden 2174 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände chemisch analysiert. Bei den amtlich erhobenen Waren standen 6184 Parameter auf dem Prüfstand. Die Beanstandungsquote lag bei 24 Prozent.

Untersuchte Proben

	2017	2016	2015	2014	2013
Amtliche Proben	469	428	377	462	460
Anzahl untersuchte Parameter	6184	5372	7239	7111	7265
Beanstandete Proben	111	103	65	102	74
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm	297	415	224	374	446
Trinkwasser	1141	1122	1024	953	869
Streptomycin in Honig			60		9
Grenze	12	76	31	54	11
Zusammenarbeit Kantonale Laboratorien	146	338	194	141	173
Privataufträge	163	358	276	275	410
Total der untersuchten Proben	2174	2737	2155	1984	1968

Rohes, getrocknetes oder gereiftes Fleisch wird zur Konservierung oft mit Nitritpökelsalz behandelt. Dabei handelt es sich um eine homogene Mischung aus normalem Speisesalz und den Zusatzstoffen Kaliumnitrit (E 249) und/oder Natriumnitrit (E 250). In Anwesenheit dieser beiden Konservierungsmittel können unter bestimmten Bedingungen für den Menschen giftige Nitrosamine gebildet werden. In zwei Proben wurden Rückstände des Nitrosamins N-Nitroso-Pyrrolidine (NPYR) nachgewiesen, welche in dieser Höhe für den Menschen ein Risiko darstellen. Nach Analyse und Anpassung des Produktionsprozesses konnte die Bildung von NPYR verhindert werden.

Schlechter Fischgeruch lässt sich chemisch über den Gehalt von flüchtigen Basenstickstoffen (TVBN) bestimmen und ist für einige Fischarten gesetzlich geregelt. Vier Fische wurden wegen der Überschreitung der Höchstwertes von TVBN beanstandet. Bei einem Fisch wurde mittels Sequenzierung der DNA gezeigt, dass es sich nicht wie angegeben um den teureren weissen Heilbutt, sondern um den weit günstigeren schwarzen Heilbutt handelt. Dies wurde als täuschend für den Konsumenten beanstandet.

Im Rahmen einer schweizweiten Kampagne haben wir Bedarfsgegenstände aus Papier oder Karton auf chemische Rückstände aus Papierproduktion und Bedruckung sowie betreffend der Wahrnehmung der Selbstkontrolle der Betriebe untersucht. In acht der insgesamt 78 Proben wurden bei der Migration mit geeigneten Lebensmittelsimulanzien und Temperatur-Kontaktzeit-Bedingungen, Rückstände aus Verpackungstinten über den gesetzlich festgelegten Höchstwerten gefunden. In acht Papierproben wurden die kanzerogenen Stoffe Dichlorpropanol (DCP) und Monochlorpropandiol (MCPD) festgestellt. Anhand des Mineralölgehalts konnte festgestellt werden, dass 56 Prozent der analysierten Proben aus Papier mit Recyclinganteil hergestellt wurden. Für 72 Proben wurden Unterlagen eingereicht, welche die Selbstkontrolle der Hersteller und Importeure dokumentieren. Bei 70 Prozent der Proben wurde diese Dokumentation als ungenügend beurteilt. Unter anderem wurde bei über der Hälfte der Proben nicht dokumentiert, ob diese der Schweizerischen Gesetzgebung entsprechen.

Fleisch, Milch und Tierarzneimittel

Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben

Im Berichtsjahr wurden 850 Primärproduktionskontrollen durchgeführt. 19 Kontrollen fanden zusammen mit praktischen Prüfungen zur Schmerzausschaltung bei der Kastration bzw. beim Enthornen von Kälbern, Schafen, Schweinen oder Ziegen statt. Am meisten Beanstandungen gab es wegen nicht dokumentierter Besuche der Tierärzte im Rahmen der Tierarzneimittelvereinbarungen, wegen mangelhafter Kennzeichnung der Tiere sowie Mängeln bei der Milchhygiene.

Kontrollen, Verfügungen, Strafanzeigen

	2017	2016
Kontrollen Primärproduktion PrP	850	808
Alle Kontrollpunkte erfüllt	45	123
Kontrollen mit Mängeln	805	685
Verfügungen	16	12
Strafanzeigen	8	9

Schlachtbetriebe

Die Anzahl der Schlachtungen sowohl bei den Rindern als auch bei den Schweinen nahm 2017 leicht ab. Die Entwicklung der Schlachtzahlen seit 2013 ist im ausführlichen Jahresbericht zu finden. Im Kanton St. Gallen werden am meisten Schweine und Rinder geschlachtet, 95 Prozent in drei modernen Grossschlachtbetrieben. Der Export von Fleischprodukten in Drittländer (nicht EU) nimmt zu. Zur Vorbereitung der Inspektionen durch diese Länder sind die Betriebe auf Beratung angewiesen. Zum Teil muss ausländisches Recht umgesetzt und kontrolliert werden. Die Abfertigung von Waren und die Zahl der auszustellenden Zeugnisse haben weiter zugenommen.

Schlachtungen im Kanton St. Gallen

Jahr	2017			2016		
	geniess-bar	unge-niessbar	Total	geniess-bar	unge-niessbar	Total
Rinder Gross- und Kleinbetriebe	108 815	211	109 026	114 455	218	114 673
Schweine Gross- und Kleinbetriebe	725 065	851	725 916	756 687	869	757 556
Schafe	9102	8	9110	11 044	10	11 054
Ziegen	2652	1	2653	3190	3	3193
Pferde	42	5	47	68	1	69
Alpakas, Lamas	46	0	46	52	0	52
Zuchtschalenwild	119	0	119	117	0	117
Hausgeflügel inkl. Laufvögel	422 299	5225	427 524	400 433	8114	408 547
Total Schlachtungen	1 268 140	6301	1 274 441	1 286 046	9215	1 295 261

Wasser und Chemikalien

Für das Wasser- und Chemikalieninspektorat war 2017 ein besonders arbeitsintensives und von Veränderungen geprägtes Jahr. Neben den laufenden Vollzugsaufgaben beanspruchte die Umsetzung des neuen Lebensmittelrechts erhebliche Kapazitäten der Trink- und Badewasserinspektoren. Die Tätigkeit im Chemikalieninspektorat stand im Zeichen der Pensionierung beider langjährigen Chemikalieninspektoren. Die Nachfolger haben sich mit grossem Engagement schon gut eingearbeitet.

Wasser- und Chemikalieninspektionen

	2017	2016
Trinkwasserinspektionen	54	61
Bäderinspektionen	29	32
Chemikalieninspektionen	85	62

Bade- und Duschwasser ist neu als Gebrauchsgegenstand definiert und die Anforderungen sind nun schweizweit einheitlich geregelt. Die neuen rechtlichen Grundlagen für das Bade- und Duschwasser sowie die Auswirkungen auf die Praxis wurde den Badverantwortlichen im Kanton St.Gallen im Rahmen von zwei gut besuchten Fachtagungen vorgestellt. Neu ist auch die Branchenleitlinie für Trinkwasserversorgungen W12 «Gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen», die vom BLV genehmigt und am 10. Mai 2017 vom SVGW lanciert wurde.

Anorganische Desinfektionsnebenprodukte (Chlorat und Bromat) im Badewasser

	2017	2016
Untersuchte Bäder	33	29
Untersuchte Badewasserproben	67	62
– Höchstwert nach Anhang 7 TBDV überschritten	33 (49 %)	28 (45 %)

Ein Schwerpunkt bei den Badewasseranalysen lag auch 2017 bei den anorganischen Desinfektionsnebenprodukten Chlorat und Bromat. Der wieder sehr hohe Anteil von fast 50 Prozent nicht den Anforderungen entsprechenden Badewasserproben zeigt, dass zahlreiche Bäder noch Anstrengungen vor sich haben, um eine einwandfreie Wasserqualität sicherzustellen.

Das Chemikalieninspektorat ist auch für den Vollzug der Strahlenschutzverordnung (StSV) bezüglich Radon zuständig. Die Totalrevision der StSV, die per 1. Januar 2018 in Kraft tritt, bringt eine Reihe von Änderungen und Vorbereitungsarbeiten für die betroffenen Vollzugsstellen.

Inhalt PDF-Version



Die ausführliche Version des Jahresberichts 2017 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 können Sie im ausführlichen Jahresbericht nachlesen.

Vorwort	3	Lebensmittelinspektorat	88
Kantonales Labor	5	Regionalinspektorate	90
Gesamttotal der im Jahr 2017 bearbeiteten Proben	6	Dienstleistung Exportkontrolle	91
Waren von St. Galler Firmen und Warenbesitzern	6	Fipronil in Eiern	92
Einsprachen, Rekurse und Strafanzeigen	7	Einführung des neuen Lebensmittelrechts im Aussendienst	92
Chemie	8	Gammelfleisch aus Brasilien	92
Antibiotikarückstände in ausländischem Rind- und Geflügelfleisch	10	Geflügel-Separatorenfleisch-Produkte mit fehlender Kennzeichnung	93
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln	11	Einführung Offline System	93
Hackfleisch	15	Zielerreichung des Leistungsbereichs Lebensmittelsicherheit	95
Kupfer in Käse	17	Fleisch, Milch und Tierarzneimittel	96
Tierarzneimittelrückstände in Zuchtfischen	18	Primärproduktion	97
Frische Fische	19	Schlachtbetriebe	99
Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP)	21	Kontrolle Tierarztpraxen	101
Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln in Früchten und Gemüse	23	Veterinärdienst	103
Authentizitätsüberprüfung von Walliser Aprikosen	25	Tiergesundheit	105
Mykotoxine	25	Tierseuchen	106
Bier aus Kleinbrauereien	28	Bienen	113
Wein AOC St. Gallen – Jahrgang 2016	31	Entsorgung tierischer Nebenprodukte (TNP)	114
Farbstoffe in Patisserie- und Zuckerwaren	33	Tierversuch	116
Steviolglykoside in Süssungsmitteln und Getränken	34	Zielerreichung des Leistungsbereichs Tiergesundheit	118
Schwermetalle und Arsenspezies in Reiswaffeln	36	Tierschutz/Auffällige Hunde	119
Verpackungen aus Papier und Pappe	37	Nutztiere	121
Sensorik von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff	41	Heimtiere	124
Gesamtmigration in Bedarfsgegenständen aus Kunststoff	42	Bewilligungspflichtige Tierhaltungen	125
Rückstände aus Lebensmittelverpackungen	43	Zoofachhandel / Handelsbewilligungen	126
Ätherische Öle in Kosmetika	44	Tierversuche	128
Kosmetika zur Körperreinigung	46	Auffällige Hunde	128
Schmuck aus Modehäusern	49	Zielerreichung des Leistungsbereichs Tierschutz	130
Geregelte Weichmacher, Konformitätserklärung und Kennzeichnung bei Spielzeug	51	Ämtliche Tierärzte	131
Brennbarkeit von Fasnachtskostümen für Kinder	53	Einleitung und Ausblick	132
Biologie	55	Import und Export / Zeugnisse	133
Benotungssystem und Nachkontrollen	59	Veranstaltungen mit Tieren	136
Vorgekochte Speisen	61	Zentrale Dienste	138
Teigwaren	61	Informatik	139
Reis	62	Akkreditierung	139
Gemüse	62	Ringversuche	140
Enterobacteriaceae in vorgekochten Lebensmitteln	63	Kommunikation	141
Eiswürfel	64	Personelles	143
Softeis	64	Organigramm per 31.12.2017	149
Getränke im Offenausschank ab Automaten	65	Anhang	150
Legionellen	65	Auflistung der untersuchten Proben	151
Molekularbiologie	67	Abkürzungen	163
Allergene	68	Abkürzungen	164
Pathogene Mikroorganismen	70		
Tierarten	70		
Wasser- und Chemikalieninspektorat	72		
Trinkwasser	74		
Bäder	77		
Chemikalien	82		

Die ausführliche Version des Jahresberichts 2017 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