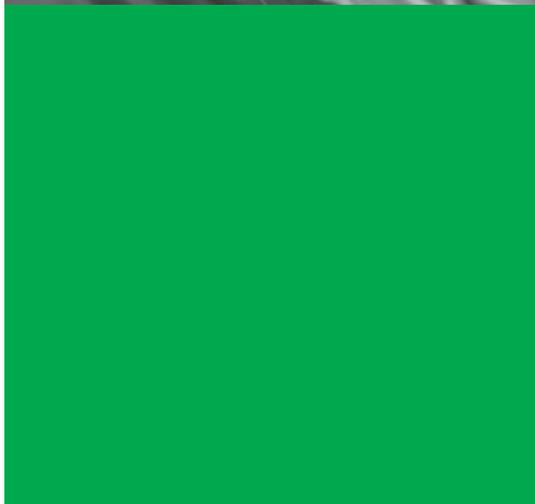
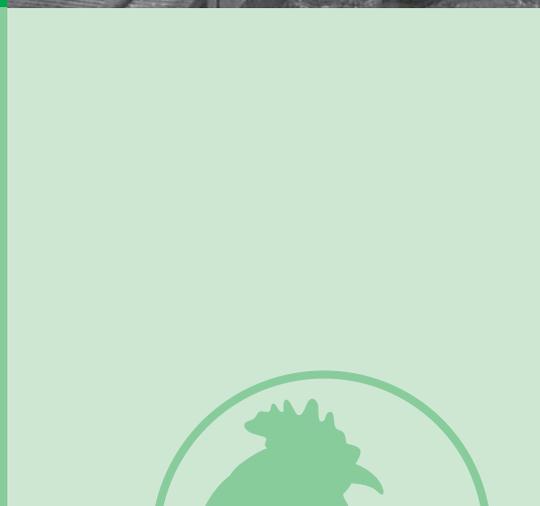




# Kaleidoskop

## 32 / März 2011



# Tierseuchengruppe probt Ernstfall im Rheintal

**Was tun, wenn die Geflügelbestände zweier Höfe, mehrere 1000 Tiere, von der «Aviären Influenza», der Vogelgrippe befallen sind? Töten, reinigen, desinfizieren! Doch das will geübt sein.**

(pj) Es war Anfang November als Männer in Atemschutzmasken und weissen Schutzanzügen zwei Geflügelbetriebe im St.Galler Rheintal abriegelten. Sie bauten modernste Personen-Dekontaminationsschleusen und selber entwickelte Fahrzeugschleusen auf und begannen, der Seuche auf den Leib zu rücken. Das Federvieh wurde zuerst betäubt und dann in speziellen, mit Kohlendioxid gefüllten Containern getötet. Nach dem Eliminieren des Geflügels begannen die Einsatzkräfte mit der Reinigung und Desinfektion der Stallungen. Eine schweisstreibende Knochenarbeit, bei der die Equipen in regelmässigen Abständen ausgewechselt werden mussten. Dann, nach getaner Arbeit, konnten sie die Sperrzone nicht einfach verlassen. Vielmehr mussten sie in einem aufwendigen Prozedere ausgeschleust, will heissen in einer speziellen Duschstrasse dekontaminiert werden. Auch Fahrzeuge und Material, die in der Sperrzone im Einsatz standen, mussten in der Fahrzeugschleuse entseucht werden.

## Nicht ausgerottet

Was fast wie die Kurzfassung eines Gruselfilms klingt, war eine Ernstfallübung der Tierseuchengruppe der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und des Fürstentums Liechtenstein (SG AR AI FL). Fiktiv war das Szenario, echt hingegen waren die Tiere. Doch sie wurden nicht unnötigerweise eliminiert. Sie hatten das Ende ihrer

produktiven Zeit ohnehin erreicht und wären demnächst getötet worden.

Tierseuchen wie die Vogelgrippe oder die Maul- und Klauenseuche sind nicht ausgerottet, sondern können jederzeit auftreten. Vor gut fünf Jahren hatte die im umliegenden Europa grassierende Vogelgrippe grosse Unruhe gestiftet und auch in der Schweiz zu einschneidenden Schutzmassnahmen geführt. In jener Zeit wurde die «Tierseuchengruppe SG AR AI» mit hoher Dringlichkeit aufgebaut. Im Jahre 2010 kam das Fürstentum Liechtenstein hinzu. Die Gruppe formierte sich schnell zu einem wirkungsvollen und professionell geführten Instrument in den Händen der verantwortlichen Veterinärdienste.

## Jährlich ein Wiederholungskurs

Heute umfasst die Tierseuchengruppe über 60 Mann aus der Ostschweiz, die jährlich einen Wiederholungskurs absolvieren. Geführt wird sie von Profis aus dem Bevölkerungsschutz sowie von Fachleuten aus den Veterinärdiensten. Die Gruppe besteht aus Schutzpflichtigen aus über einem Dutzend Zivilschutzorganisationen sowie Freiwilligen aus der Feuerwehr des Fürstentums Liechtenstein. Die Gruppe hat mittlerweile nationalen Vorzeigestatus erlangt und kann nur effektiv funktionieren, wenn sie regelmässig übt und über den nötigen politischen Rückhalt verfügt.

Tierseuchengruppe SG AR AI FL: Vorbereitungen zur Tötung der Tiere. (Bilder: Peter Jenni)

Das betäubte Federvieh wird aus dem Stall und zu den Containern gebracht.



# Die Kontrolle des «Weissen Goldes»

**Die Kontrolle der Primärproduktion in Milchwirtschaftsbetrieben wird seit gut zwei Jahren von der Lebensmittelinspektion durchgeführt. Eine Aufgabe die Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen verlangt.**

(p) Milch ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Sie enthält wertvolle Proteine, fast alle wichtigen Vitamine und liefert Kalzium für Knochen und Zähne. Milch ist das Ausgangsprodukt für viele Lebensmittel, deshalb ist gerade in der Primärproduktion ein sorgfältiger und verantwortungsbewusster Umgang mit diesem Rohstoff besonders wichtig.

Früher wurde die Milch das «Weisse Gold» genannt, da die Bauern mit Milch, Rahm, Butter und Käse einen grossen Teil ihres Lebensunterhalts verdienen. Auch heute noch ist die Milch im bäuerlichen Einkommen ein wichtiger Erwerbsteil, nicht zuletzt deswegen ist es auch für die Milchproduzenten (Bauern) existenziell, dass dieses Produkt qualitativ einwandfrei ist und den hygienischen Richtlinien entspricht. Das ist nicht immer ganz einfach. Denn die Milch wird im Stall gewonnen und zum Teil ein, zwei Tage auf dem Hof gelagert. Gerade im Rohzustand ist sie leicht verderblich und anfällig auf Bakterien.

## Alle vier Jahre

Ein Milchproduzent wird routinemässig alle vier Jahre von einem Lebensmittelkontrolleur des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) überprüft. «Dabei kontrolliere ich die Dokumentation, Räume und Einrichtungen, Hygiene und Reinigung, Milchbehandlung und Milchgewinnung sowie die Fütterung und die Tierhaltung», erklärt Marcel Gächter.

Der gelernte Käser ist seit über zwei Jahren im Kanton St.Gallen unterwegs und inspiziert neben Hotels, Restaurants und anderen Grossküchen im Jahr gut 200 Milchproduktionsbetriebe. Viel Fingerspitzengefühl ist gefragt, aber auch Durchsetzungsvermögen. «Nicht jeder Bauer hat Freude, wenn der Kontrolleur kommt. Da ist es wichtig, dass wir ihm klar machen können, dass er von unserer Arbeit profitiert, und manchmal muss man auch «fünf gerade sein lassen.»

Paragrafenreiterei ist im Stall nicht angesagt, dafür ein einfühlsames «Glück im Stall», wenn Gächter diesen betritt, was er aber nur in Anwesenheit des Bauern macht. «Wir gehen nie alleine in den Stall oder in die Milchräume.» Deshalb werden die Kontrollen auch immer schriftlich angekündigt.

Klar könne sich der Bauer wegen der Anmeldung auf die Kontrollen vorbereiten und Missstände vertuschen, aber «man sieht es meistens am Gesamtzu-

stand des Betriebes, ob alles in Ordnung ist». Zudem hat der Kontrolleur Zugriff auf die Daten des Milchprüflabors. Im Rahmen der Qualitätskontrolle wird die Milch jedes Bauern 24-mal pro Jahr unangemeldet beprobt. Gächter sieht trotzdem häufig etwas, das nicht den Vorschriften entspricht: da mal eine Dichtung, die unsauber ist und ausgewechselt werden muss, dort einen Wasserschlauch, der innen einen unappetitlichen Belag aufweist. Oder er entdeckt im Milchtank – weil die automatische Reinigung nicht mehr perfekt eingestellt ist – Milch- oder Putzmittelrückstände, die zu Beanstandungen der Milchqualität führen könnten. Gächter nimmt seine Kontrollen sehr genau, schaut mit der Taschenlampe in die Milchgefässe, überprüft Dokumente, riecht am Futter und natürlich gehört auch der Rundgang im Stall dazu.

## Auf einem hohen Niveau

«Die Betriebe in unserem Kanton sind auf einem hohen Niveau. Es kommt nur selten vor, dass wir aufgrund unserer Inspektionen eine Milchsperrung verhängen müssen», erklärt Gächter. Trotzdem, als Bauernberater sieht er sich nicht. Wir sind das Kontrollorgan. Wenn ein Bauer Hygiene- oder andere Probleme in der Primärproduktion hat, gibt es Beanstandungen. «Bei groben Verstössen verweisen wir ihn, wenn er nicht selber eine Lösung finden kann, an den Melkberater.» Zudem wird mit einer kostenpflichtigen Nachkontrolle geprüft, ob alles wieder in Ordnung ist. Ansonsten kommt der Kontrolleur erst in rund vier Jahren wieder.

Seinem geschulten Auge entgeht fast nichts: Marcel Gächter, Lebensmittelkontrolleur, bei seiner Arbeit auf einem Bauernbetrieb. (Bild: Peter Jenni)



# Neuer Name – neues Design – neue Vorwahl

**Der Kanton gab sich auf den 1. März ein neues Erscheinungsbild,  
und auch unser Amt hat darin seine Subidentität definiert.**

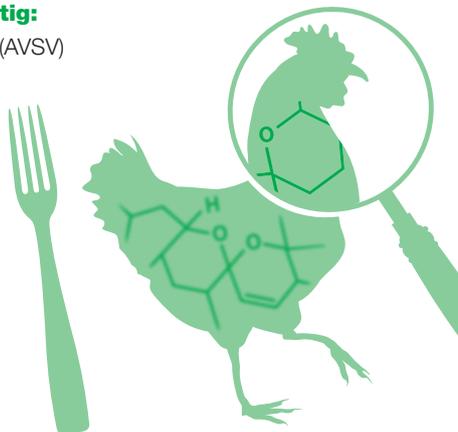
(pj) Das Kaleidoskop und alle weiteren Publikationen erscheinen nun im neuen Kleid. Aber wir haben nicht nur das Kleid, sondern auch den Namen gewechselt. Neu heissen wir «Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV)». Wie kam es dazu?

Im Rahmen der Regierungsreform fusionierten per 1. April 2008 das Veterinäramt und das Amt für Lebensmittelkontrolle zum Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz. Die Fusion verlief reibungslos. Der Name des Amtes führte jedoch gerade im Bereich des Veterinärwesens immer wieder zu Missverständnissen, da die Bezeichnung Gesundheits- und Verbraucherschutz nicht selbsterklärend war. Die Mitarbeitenden des Veterinärbereichs mussten oftmals aufzeigen, was alles unter der Bezeichnung Gesundheits- und Verbraucherschutz zu verstehen ist.

Daher hat die Regierung unserem Begehren, den Namen auf «Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV)» zu ändern, zugestimmt. Die Namensänderung trat auf 1. März in Kraft. Ein günstiger Zeitpunkt, da auf diesen Termin hin die ganze kantonale Verwaltung ein neues Erscheinungsbild erhalten hatte. Und wenn schon wechseln, dann richtig! Ebenfalls neu ist die Telefonvorwahl 058, die ab sofort für das gesamte Amt Gültigkeit hat.

## Seit 1. März sind folgende Adressen gültig:

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
Webadresse neu: [www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch).  
Die Mailadressen sind nicht betroffen.



## Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)

## Redaktion

Peter Jenni

## Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.

Die dreiteilige Serie  
«Verhältnismässig?»  
beleuchtet die Arbeit der  
Lebensmittelkontrolle  
unter dem Aspekt  
der Verhältnismässigkeit.  
(Kaleidoskop Nr. 32  
bis 34)

## Verhältnismässig? (Teil 1)

(kö) Die Kostenverfügungen für die Lebensmittelkontrolle geben immer wieder Anlass zu Diskussionen, und das ist recht so. Trotzdem darf ob der Kosten das Ziel nicht vergessen werden. Grundsätzlich ist die Lebensmittelkontrolle kostenlos, das heisst, sie wird durch den Staat finanziert. Wenn aber Beanstandungen ausgesprochen werden, so richten sich die Kosten nach dem Aufwand, der zum Feststellen des Mangels nötig war (Art. 45 des eidg. Lebensmittelgesetzes). Damit die Kosten in allen Kantonen vergleichbar sind, hat der Verband der Kantonschemiker (VKCS) einen Gebührentarif erarbeitet, der in allen Kantonen zur Anwendung kommt. Stellt zum Beispiel ein Lebensmittelkontrolleur bei einer Inspektion eines Restaurants fest, dass die Aufzeichnungen der Kühlraumtemperatur lückenhaft sind und das Alter vorbereiteter Speisen teilweise nicht mehr genau ermittelt werden kann, so gilt es, Augenmass zu wahren. Wenn die Speisen nicht offensichtlich verdorben sind und auch sonst keine Beanstandungen ausgesprochen werden müssen, werden aus Gründen der Verhältnismässigkeit keine Kosten verfügt. Wenn aber im Laufe der Inspektion weitere Mängel zutage treten, so wird jeder Beanstandungspunkt mit fünf Taxpunkten, das entspricht 11 Franken, bewertet. Eine Inspektion dient dem hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Der Lebensmittelkontrolleur muss auf Abweichungen vom Lebensmittelgesetz hinweisen und die nötigen Massnahmen verfügen, damit der hygienische Umgang mit Lebensmitteln möglichst nachhaltig gewährleistet werden kann. Er ist dafür ausgebildet und verfügt über das nötige Fachwissen, um bei Bedarf die Verantwortlichen mit Rat und Tat zu unterstützen.