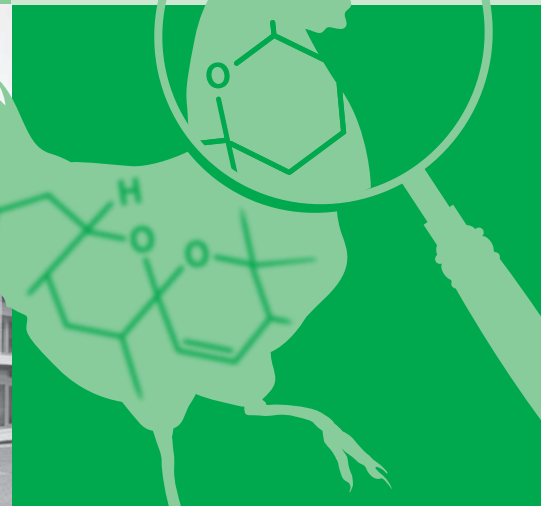
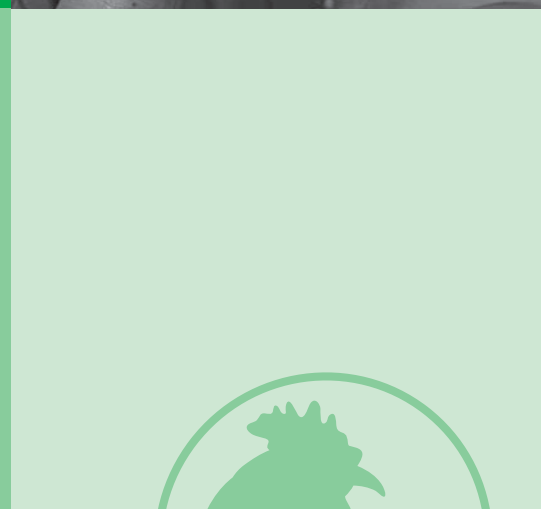




Kaleidoskop

38 / August 2013



Legionellen in Hotels können in Schach gehalten werden

Legionellen sind nicht unbedingt ein Problem in «billigen Absteigen». Auch renommierte Hotels können betroffen sein. Entsprechende Wartungsprogramme bringen dauerhafte Verbesserungen.

(JSm/LSt) Das AVSV kontrolliert im Zusammenhang mit der kantonalen Bäderverordnung Legionellen in Duschwasser. Mit einer Untersuchungsaktion zu Beginn dieses Jahres wurde die Situation in den Hotels des Kantons überprüft. Obwohl die Betriebe vorgängig schriftlich über die Legionellenproblematik und die Kampagne informiert wurden, waren die Ergebnisse teilweise erschreckend.

Das Erheben von Wasserproben für die Untersuchung auf Legionella pneumophila ist komplex. Legionellen treten im warmen Duschwasser auf und die Untersuchungsbefunde sind nur dann aussagekräftig, wenn vor der Probenahme noch nicht geduscht wurde.

Das Inspektorat führte im Januar und Februar diese komplexe Erhebung 49 Mal durch. Die Inspektoren nahmen am Vortag mit dem Hotelier Kontakt auf und informierten ihn über die Probenahme am folgenden frühen Morgen. Die Probenahme erfolgte in der Regel an der Brause. Zwei Proben wurden erhoben. Die erste Probe nach kurzem Vorlaufen von 1 bis 3 Liter Wasser. Sie dient zur Beurteilung des peripheren Wassersystems (Leitungsprobe). Die zweite Probe wurde erst nach Erreichen einer konstanten Wassertemperatur erhoben. Diese Probe dient der Beurteilung des Boilerwassers.

14 Wasserproben lagen über dem in St.Gallen gültigen Toleranzwert von 1 000 KBE/Liter, 7 Proben gar über dem Grenzwert von 10 000 KBE/Liter. Erschreckend ist die Höhe einzelner Werte. Der höchste in einem Hotel gefundene Wert lag bei 300 000 KBE/Liter. Der betroffene Betrieb ist aber nicht etwa eine «billige Absteige», sondern ein renommiertes Hotel.

Auffallend ist: In 48 Hotels wurden in beiden Proben vergleichbare Resultate gefunden. In einem Hotel enthielt nur die zweite Probe Legionellen. Allerdings handelte es sich dabei um eine relativ niedrige Keimzahl von 18 KBE/Liter. In 10 Hotels (20,4 %) wurden in mindestens einer der Proben Legionellenwerte über dem Toleranzwert von 1000 KBE/Liter gefunden. Interessant ist: Keine dieser Proben besass eine Wassertemperatur über 55° C. In 5 Hotels war die Wassertemperatur an der Dusche nur zwischen 50 bis 55° C. Das ist nicht ausreichend, um Legionellen abzutöten.

Das Trink- und Badewasserinspektorat informierte Hotels mit beanstandeten Proben umgehend telefonisch über die ungenügenden Resultate. Dabei wurden auch mögliche Massnahmen besprochen. Mit dem schriftlichen Untersuchungsbericht wurde schliesslich

die Behebung der Mängel verfügt. Die Wirksamkeit der Massnahmen war dann anhand von Nachkontrollen nachzuweisen.

Um die Einhaltung der Toleranzwerte auch künftig zu gewährleisten, wurde die Erstellung eines Wartungsprogrammes verlangt. Als Sofortmassnahmen wurden in den betroffenen Hotels die Warmwassertemperaturen erhöht und Leitungen gespült. Teilweise wurden auch Totleitungen abgehängt, Spülprogramme angepasst und regelmässige Temperaturmessungen an den Duschen eingeführt. Im Zusammenhang mit der thermischen Desinfektion wurde auch die Frage nach dem Verbrühungsschutz aufgeworfen. Für den Gesundheitsschutz muss beides gewährleistet sein: Schutz vor Legionellose und Schutz vor Verbrühung, entweder durch technische (spezielle Armaturen) oder organisatorische Lösungen. 4 Hotels mussten wegen potenzieller Gesundheitsgefährdung (Grenzwertüberschreitung) besonders rasch handeln.

Die Wirksamkeit der verfügten Massnahmen wurde anhand von Nachkontrollen überprüft. Dabei wurden auch Anlagen inspiziert und vor Ort kontrolliert. 3 der 4 Hotels mit Grenzwertüberschreitungen hatten Legionellen-Schaltungen für die periodische Temperaturerhöhung des Duschwassers installiert. Diese Schaltungen waren zum Zeitpunkt der Probenahme aber inaktiv!

Bei 9 der 10 betroffenen Hotels liegen die Resultate der Nachkontrolle vor. Erfreulicherweise gab es keine Beanstandungen. Die erstellten Wartungskonzepte sind im Umfang sehr unterschiedlich. Sie beinhalten in der Regel aber wenigstens die Sicherstellung der Warmwassertemperatur (mindestens 60° C am Boilerausgang und 55° C an der Dusche) sowie die regelmässige Spülung von wenig benutzten Entnahmestellen (nicht belegte Zimmer, Abstellkammern).

Als grösste Risikofaktoren haben sich neben den zu tiefen Wassertemperaturen einmal mehr grundsätzliche technische Mängel am Warmwassersystem erwiesen. Besonders problematisch sind komplexe, lange Leitungssysteme mit Totleitungen (nach Umbauten), fehlende Zirkulation im Warmwassersystem und – speziell in Hotels – stehendes Wasser in länger nicht belegten Zimmern. Die Nachkontrollen zeigten, dass mit geeigneten Sanierungs- und Wartungsmassnahmen die Legionellen erfolgreich in Schach gehalten werden können.

Im Einsatz für Konsumentenschutz und Tierwohl

Die Fleischkontrolle des AVSV ist im Schlachthof St.Gallen eingemietet und arbeitet an der Schlachtlinie nahe bei den Metzgern. Ein Besuch bei der Schlachtbetrieb St.Gallen AG (SBAG).

(PJe) Tierarzt Tobias Obwegeser und sein siebenköpfiges Team sind Angestellte im Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV). Doch die Fleischkontrolleure arbeiten nicht an der Blarerstrasse. Ihr Arbeitsplatz ist der St.Galler Schlachthof. Er liegt auf Gossauer Gebiet und ist mit einer Kapazität von jährlich rund 50 000 verarbeiteten Kälbern und rund 50 000 verarbeiteten Stücken Grossvieh (Kühe und Banktiere; Tendenz zunehmend) einer der grössten Rinderschlachthöfe in der Schweiz. Im Jahr 2006 wurde ein grosser Teil des Schlachthofes erneuert. Er zählt heute zu einem der modernsten Schlachthöfe in Europa.

Die Fleischkontrolle nimmt Kontrollfunktionen im Bereich Tierschutz, Tierseuchen, Lebensmittelsicherheit und -hygiene wahr. Dabei wird beispielsweise die Rückverfolgbarkeit (Kennzeichnung der Tiere) sowie die Genussstauglichkeit der Schlachttierkörper sichergestellt. Dieses lückenlose Vorgehen zeigt, wie umfassend die Kontrollen erfolgen. Neben dem Begleitdokument wird bei der Anlieferung, die Markierung und der Zustand der Tiere durch die anwesenden Kontrollorgane geprüft. Kranke oder vernachlässigte (dreckige) Tiere werden abgesondert. Sie werden nach eingehender Untersuchung durch den Tierarzt erst am Ende des Tages geschlachtet (Krankschlachtungen). «Falls sich der Zustand eines kranken Tieres verschlechtert, kann es vorkommen, dass wir das Tier vor der eigentlichen Schlachtung aus Tierschutzgründen erlösen müssen», sagt der Leiter der Fleischkontrolle St.Gallen. Der Rinderkadaver wird dann ohne Ausschlachtung als Ganzes auf Kosten des Produzenten (ehem. Besitzer) durch die TMF Bazenheid entsorgt.

Sechs Anzeigen

Die Fleischkontrolle ist also nicht nur für sichere Lebensmittel zuständig, sondern übernimmt auch wichtige Aufgaben des Tierschutzes. So wird darauf geachtet, dass die Tiere auf ihrem Weg zur Schlachtbank korrekt transportiert, würdevoll behandelt und tierschutzgerecht getötet werden (Betäubung und Ausbluten). «Wir müssen bei der Annahme der Tiere mit einer gewissen Strenge kontrollieren und bei Verstössen auch handeln. Ein zu milder Vollzug wird schnell ausgenutzt», erklärt Obwegeser. Je nach Schwere des Vergehens wird eine Verwarnung ausgesprochen oder eine kostenpflichtige Verfügung. Als letztes Mittel wird eine Anzeige eingeleitet. Im letzten Jahr mussten bei der Anlieferung von sichtbar

erkrankten oder beeinträchtigten Tieren, die auf dem Begleitdokument ohne schriftlichen Hinweis und als «nicht krank» deklariert wurden, in 6 Fällen Anzeige und in 14 Fällen Kostenverfügungen gemacht werden. Obwegeser meldet dem Tierschutzbeauftragten des AVSV aber auch Tierschutzverstösse, damit dieser die betroffenen Betriebe kontrollieren kann.

Die Fleischkontrolle überprüft auch Hygiene und Arbeitsabläufe im Schlachtbetrieb. Obwegeser ist ein Mann, der die Probleme auf den Tisch bringt, sie direkt mit den Verantwortlichen bespricht. Obwohl gerade diese Kontrollarbeit auch dem Betrieb einen wichtigen Dienst erweist, werden die Anweisungen nicht immer im ersten Anlauf verstanden. «Da müssen wir aber hartnäckig sein und unseren Finger draufhalten», sagt Obwegeser und betont gleichzeitig, dass es auch Fingerspritzengefühl brauche, wann er wem was sage.

319 Krankschlachtungen

Bei der eigentlichen Fleischkontrolle kann man vereinfacht sagen: Was bei den Amtlichen Fachassistenten des AVSV durchgeht, ist ein Lebensmittel. Alle Schlachttierkörper und die jeweiligen Organe werden nach genau vorgegebenen Richtlinien auf ihre Genussstauglichkeit geprüft (farbliche Veränderungen, Abszesse, Muskeldegenerationen, Gelenkentzündungen) und nötigenfalls aus der Lebensmittelkette gezogen. Im vergangenen Jahr mussten von den 101 195 geschlachteten Rindern am Schlachthof St.Gallen 91 ganze Schlachttierkörper und 33 056 Teile von Schlachttierkörpern als genussuntauglich entsorgt werden. Für die Krankschlachtungen wurden insgesamt 319 Tiere ausgesondert.

Die Arbeit der Fleischkontrolle bewegt sich immer im Spannungsfeld zwischen Produzenten, Viehhändlern und Schlachtbetrieb, wobei der Tierschutz und die Betriebshygiene am meisten Anlass zu Diskussionen geben. Dies ist für Obwegeser die grösste Herausforderung, die es zu meistern gilt, denn «in diesem Spannungsfeld müssen wir bestehen». Und er ergänzt: «Die Arbeit mit meinem Team macht mir Freude und die Zusammenarbeit mit der SBAG funktioniert meistens sehr gut. Nur durch gemeinsame Anstrengungen können alltägliche Probleme, beispielsweise die Schlachthygiene, stetig verbessert und gelöst werden.»

Neue AVSV-Organisationsstruktur

Die Idee, die Überwachungstätigkeiten entlang der Lebensmittelkette in einer Organisationseinheit zusammenzufassen, wurde im AVSV konsequent umgesetzt.



Stehen den drei AVSV-Hauptabteilungen vor (von links): Pius Kölbener (Kantonschemiker, Amtsleiter-Stellvertreter und Leiter Kantonales Labor), Albert Fritsche (Kantonstierarzt, Amtsleiter und Leiter Veterinärdienst) und Franz Keel (Leiter Lebensmittelinspektorat). (Bild: Peter Jenni)

(PJe/AFr) Fünf Jahre nach der Fusion von Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärdienst zum Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) wurde mit der Umsetzung einer neuen Organisationsstruktur der «letzte Schritt» der Fusion vollzogen. Vorangegangen war ein Jahr der intensiven Überprüfung von Organisation und Abläufen.

Eine Projektgruppe unter der Leitung des Amtsleiters organisierte einen Kaderworkshop, eine Mitarbeiterbefragung und beschäftigte sich intensiv mit folgenden Fragen: Können unsere Kernaufgaben – Lebensmittelsicherheit, Chemikalien- und Bäderkontrolle, Tiergesundheit und Tierschutz – in dieser Struktur effizient erfüllt werden? Unterstützt oder erschwert die Organisationsstruktur die Aufgabenerfüllung und die Zusammenarbeit im Amt? Stimmen Aufgaben und Ressourcen in den ein-

zelnen Abteilungen? Sind die Führungs- und Informationsprozesse auf die neue Organisation abgestimmt?

Das wichtigste Ergebnis dieser Überprüfung: Die Organisationsstruktur des Amtes unterstützt im Grossen und Ganzen die Kernprozesse. Es wurde aber auch Verbesserungspotenzial sichtbar, vor allem im Bereich der Aufgaben- und Ressourcenzuteilung zwischen Veterinärdienst und Inspektorat. Die Idee, die Überwachungstätigkeiten entlang der Lebensmittelkette in einer Organisationseinheit zusammenzufassen, sollte noch konsequenter umgesetzt werden.

Seit dem 1. Mai 2013 arbeitet das AVSV mit angepassten Organisationsstrukturen. Das Amt bleibt in die drei Hauptabteilungen Veterinärdienst, Lebensmittelinspektorat und Kantonales Labor unterteilt. Die grösste Veränderung hat das Lebensmittelinspektorat erfahren. Zur klassischen Lebensmittelinspektion kamen neu die Kontrolle der Fleisch- und Milchproduktion sowie die Tierarzneimittelüberwachung hinzu. Die Inspektionen entlang der Lebensmittelher- und bereitstellung, «from field to fork» oder «from stable to table», stehen damit im Zentrum der Organisation. Hier arbeiten seit dem 1. Mai 2013 amtliche Tierärzte, Fleischkontrolleure, Fachassistenten Primärproduktion, Lebensmittelinspektoren und Lebensmittelkontrolleure zusammen. Die Hauptabteilung «Lebensmittelinspektorat» ist eine Dienstleistungsabteilung für die beiden im AVSV fusionierten Aufgaben- und Verantwortungsbereiche des Kantonstierarztes und des Kantonschemikers.

Damit ist der Verbesserungsprozess aus der Evaluation der Organisation aber noch nicht abgeschlossen. Weitere sieben Handlungsfelder sind in Bearbeitung.

Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
www.avsv.sg.ch

Redaktion

Peter Jenni

Konzept und Druck

Cavelti AG, medien. digital und gedruckt, Gossau
Nachdruck mit Einwilligung
der Redaktion erlaubt.