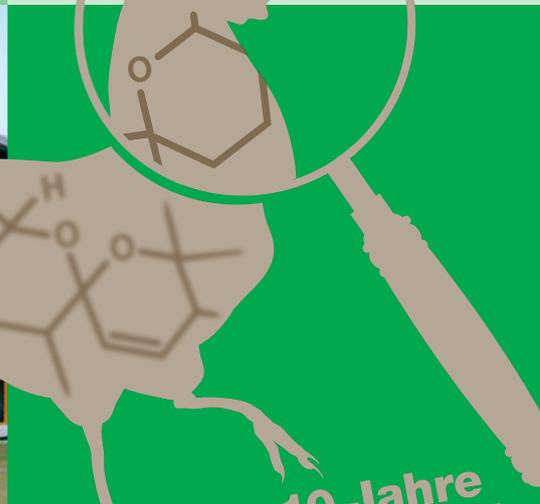
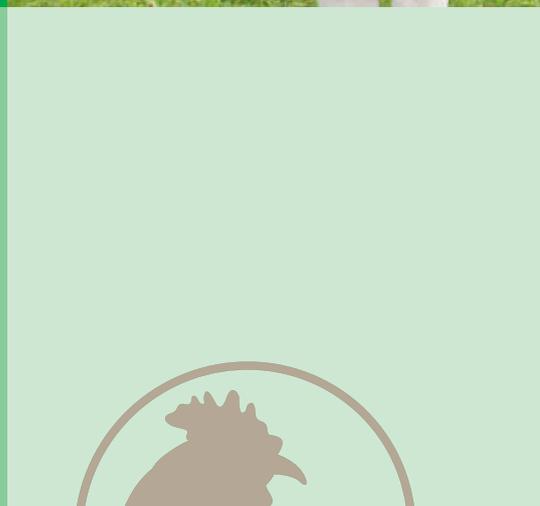




Kaleidoskop

49 / September 2018



«From field to fork»

(LMü/LTh) Mit dem aktuellen Kaleidoskop, der vorliegenden «Gold Edition», zehn Jahre nach der Fusion von Veterinäramt und Kantonalem Amt für Lebensmittelkontrolle KAL, möchten wir anhand eines praktischen Beispiels aufzeigen, wie eng unsere einzelnen Abteilungen entlang der Lebensmittelkette zusammenarbeiten. Vom Kalb zur Bratwurst – welches Thema könnte sich im Kanton St.Gallen besser eignen, um die Aufgaben des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) zu illustrieren?



Primärproduktion

Am Anfang der Wurst steht die Primärproduktion: der Anbau von Pflanzen für das Tierfutter und die Zucht und Haltung von Tieren für die Lebensmittelproduktion. Bereits auf dieser Stufe ist das AVSV involviert. Es kontrolliert die landwirtschaftlichen Betriebe mit Tierhaltung routinemässig.

Das Kalb, dessen Fleisch später in die Bratwurst kommt, muss nach seiner Geburt auf einer nationalen Tierverkehrsdatenbank angemeldet und gekennzeichnet werden. Bei der Haltung gelten Tierschutzvorschriften bezüglich Platzangebot, Sauberkeit oder Kontakt mit Artgenossen. All diese Faktoren inspiziert der Primärproduktionskontrolleur. So auch, ob die Herkunft des Futters bekannt ist, die Qualität stimmt und es richtig gelagert wird. Eine Herausforderung ist die Gesundheit der Jungtiere. Wie Kleinkinder sind sie besonders anfällig für gewisse Erreger, hauptsächlich für Erkrankungen der Atemwege und des Verdauungstraktes. Ist ein Kalb krank und muss mit Medikamenten behandelt werden, gilt eine Frist, bis das Fleisch als Lebensmittel verwendet werden darf. Erst wenn keine Rückstände des Wirkstoffes mehr im Fleisch zu befürchten sind, darf das Kalb zur Schlachtung. Auch diese Aufzeichnungen über den Medikamenteneinsatz überprüft der Primärproduktionskontrolleur.



Schlachtung

Bei der Ankunft im Schlachtbetrieb wird das Kalb bereits von einem Amtstierarzt erwartet. Es wird darauf geachtet, dass der Transport tierschutzkonform ist: Das Fahrzeug muss eingestreut sein, maximale Belegdichte und Transportzeit dürfen nicht überschritten werden. Auch beim Ausladen, auf dem Weg zur Tötungsbucht und bei der Betäubung und Tötung selbst wird die Einhaltung der Tierschutzvorschriften überwacht. Leichte Verstösse gegen die Vorschriften führen zu Ermahnungen oder Kostenverfügungen. Bei schwerwiegenden Fällen reicht das AVSV eine Strafanzeige ein. Der Amtstierarzt überprüft ausserdem den Zustand des Kalbes – nur gesunde Tiere dürfen der Gewinnung von Lebensmitteln dienen.

Der Amtstierarzt achtet darauf, dass die Metzger beim gesamten Schlachtprozess hygienisch arbeiten. Später untersucht er den ausgeweideten Schlachtierkörper und die Organe des Kalbes. Gibt es Unregelmässigkeiten, wird nach zusätzlichen Laboruntersuchungen über die Genusstauglichkeit entschieden. Ist alles in Ordnung, erhält der Schlachtkörper einen amtlichen Stempel und darf weiterverarbeitet werden.

In grösseren Betrieben arbeiten zusätzlich ausgebildete Fachassistenten, welche die Amtstierärzte in ihren Aufgaben unterstützen.

Inspektion einer Metzgerei und Probenahme

Damit sichergestellt ist, dass die St. Galler Bratwurst korrekt produziert und hygienisch einwandfrei auf den Tisch kommt, inspiziert das AVSV in regelmässigen Abständen Lebensmittelproduzenten, also auch Metzgereien. In Betrieben, die selber schlachten, gehen der Lebensmittelinspektor und der amtliche Tierarzt gemeinsam und kontrollieren die hygienische Arbeitsweise, den Einkauf, die Lagerung und die Anpreisung des Fleisches sowie weitere Aspekte der Betriebsführung, wie sie im Lebensmittelgesetz umschrieben sind. Regelmässig erheben die Lebensmittelinspektoren und -kontrolleure amtliche Proben, die zur Untersuchung ins Labor gebracht werden.

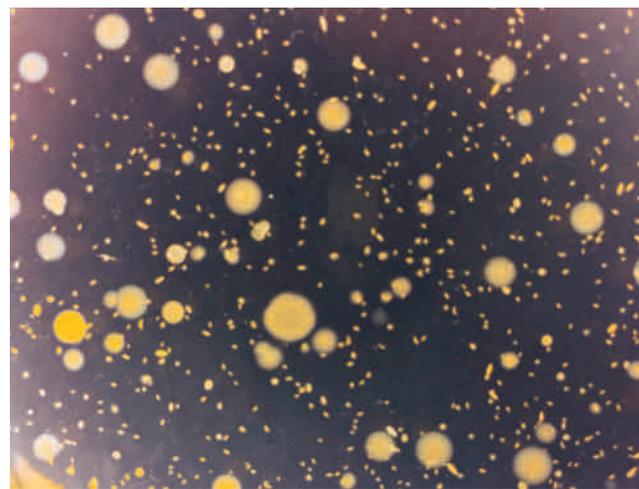
Kennzeichnung

Steht drauf was drin ist? Diese Frage beantworten die Lebensmittelchemiker des AVSV im Rahmen des Verbraucherschutzes, wenn es um die Deklaration des Inhaltes einer Bratwurst auf dem Etikett geht. Die Nährwertangaben zu Energie, Fett, Eiweiss, Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Salz in der Wurst müssen den Tatsachen entsprechen. Bei einer geschützten *St. Galler Bratwurst IGP* muss die Menge dieser Zutaten den Anforderungen des Pflichtenheftes entsprechen, da der Begriff *St. Galler Bratwurst* eine geschützte Geografische Angabe ist und nur von zertifizierten Metzgern hergestellt werden darf. Verletzungen des Pflichtenheftes und unerlaubte Verwendung des Begriffs *St. Galler Bratwurst* werden als Konsumententäuschung beanstandet. Kritisch ist auch der Kalbfleischanteil: eine *St. Galler Kalbsbratwurst* muss mindestens 50 Prozent Kalbfleisch enthalten. Für Bratwürste, die mit Bio angepriesen werden, gelten weitere Anforderungen, die in der Bio-Verordnung festgelegt sind und ebenfalls überprüft werden. Falschdeklarationen werden beanstandet und die Kennzeichnung muss korrigiert werden.

Laboruntersuchung einer Bratwurst

Eine Bratwurst gehört in die Kategorie der »Brühwurstwaren« und darf gemäss der Hygieneverordnung pro Gramm höchstens 5 Millionen »aerobe mesophile Keime«, 100 Enterobakterien (Darmbakterien) und 100 Koagulasepositive Staphylokokken (Eiterbakterien) enthalten. Sind die Höchstwerte überschritten, gilt die Bratwurst als verdorben und im Wert vermindert. Bei den Krankheitserregern ist das Gesetz noch strenger: Weniger als 100 Listerien pro Gramm und gar keine Salmonellen in 25 Gramm werden zum Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten verlangt. Sind in einer Probe die Höchstwerte überschritten, so wird die Bratwurst beanstandet und Massnahmen verfügt, damit sich der Vorfall nicht wiederholt.

Im Weiteren wird die Zusammensetzung der Bratwurst überprüft: die Anteile an Fett, Eiweiss, Bindegewebeiseiweiss, Ballaststoffen und Salz und die verwendeten Tierarten. Sind neben Schweine- und Rindfleisch noch andere Fleischarten wie Schaf-, Ziegen- oder Pferdefleisch etc. aufzufinden? Analytisch anspruchsvoll ist der Nachweis von Kontaminanten wie Mineralöl, Schwermetallen, Substanzen aus Lebensmittelverpackungen etc. Diese Substanzen können auf vielfältigem Weg in die Bratwurst gelangen. Werden sie gefunden, muss zuerst eine toxikologische Abschätzung durchgeführt und allenfalls ein Verkaufsverbot ausgesprochen werden.



Vom neuen Amt zum Kompetenzzentrum

Grusswort von Regierungsrätin Heidi Hanselmann



v.l.n.r. Regierungsrätin
Heidi Hanselmann,
Kantonschemiker Pius
Kölbener und Amtsleiter
und Kantonstierarzt
Albert Fritsche

«Wir arbeiteten zusammen, wir lösten Probleme gemeinsam und schliesslich erreichten wir gemeinsam den Gipfel.»

Mit diesem Satz antwortete Edmund Hillary auf die Frage, ob er oder sein Bergführer, der Sherpa Tensing Norgay, zuerst den Mount Everest erreicht hat.

Diese Antwort – die ich nebenbei gesagt sehr klug finde – passt ausgezeichnet zum Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen AVSV, denn man kann das Zitat als Fazit zum Fusionsprozess nennen. Die Fusion von Veterinäramt und Kantonalem Labor war ein intensiver Weg. Es brauchte Zusammenarbeit, Probleme wurden gelöst und nun – Zehn Jahre später – konnten wir zusammen den Gipfel erreichen. Was 2006 im Rahmen der Departementsre-

form von der Regierung beschlossen wurde, ist heute Realität und funktioniert reibungslos.

Das Veterinäramt und das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle KAL sind in den letzten 10 Jahren zu einer Einheit zusammengewachsen, die sich im Namen und in den lückenlosen und effizienten Prozessen zeigt: Im AVSV wird der integrale Verbraucherschutz, wie er von der EU und auch vom Bund gewollt ist, seit Jahren erfolgreich umgesetzt. Die Devise «vom Feld bis auf den Teller» wird gelebt und bringt den Verbrauchenden maximale Sicherheit. Dank der Fusion verfügt das AVSV über moderne Strukturen und kann den aktuellen Fragestellungen optimal begegnen.

Das bringt nicht nur für die Mitarbeitenden Vorteile, sondern schafft auch einen Mehrwert für die verschiedenen Anspruchsgruppen des Amtes. Heute ist das AVSV in der Ostschweiz, beim Bund und den angrenzenden Ländern nicht nur ein gern gesehener Partner, sondern ein Vorreiter, ein Taktangeber, ein moderner Dienstleistungsbetrieb und ein gefragtes Kompetenzzentrum.

Zehn Jahre nach dem Startschuss können wir mit Überzeugung sagen: Ein grosser Wandel ist geglückt. Dieser Schritt wäre nicht möglich gewesen ohne die Offenheit der Mitarbeitenden, sich auf etwas Neues einzulassen. Ihnen allen danke ich für die Flexibilität, die Professionalität und das Engagement.

Ein besonderes Dankeschön gilt Albert Fritsche und Pius Kölbener. Die Amtsleitung hat mit Weitsicht, Innovationsfreude und Mut ein tragfähiges Fundament für das neue Amt gelegt, ein Fundament, das auch zukünftige Entwicklungen und weitere Anpassungen zu tragen vermag. Eine solch stabile Basis ist die perfekte Voraussetzung, um weitere Gipfel gemeinsam zu erreichen. Ich wünsche dem AVSV dabei gutes Gelingen.

Herausgeber

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

Redaktion Andrea Alther, Lena Müller,
Linda Thöny-Meyer, Mathias Rüesch

Konzept und Druck Cavelti AG, Gossau