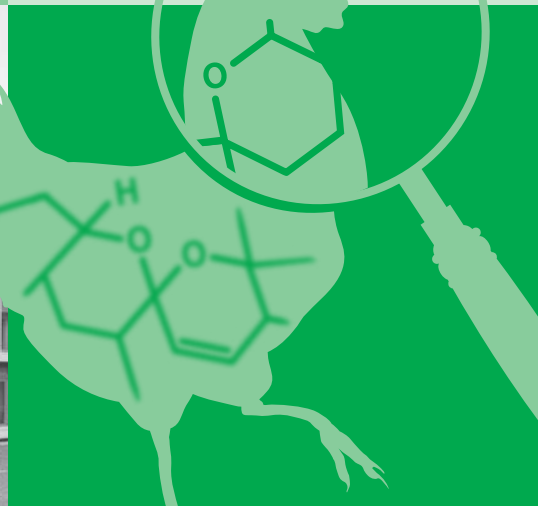




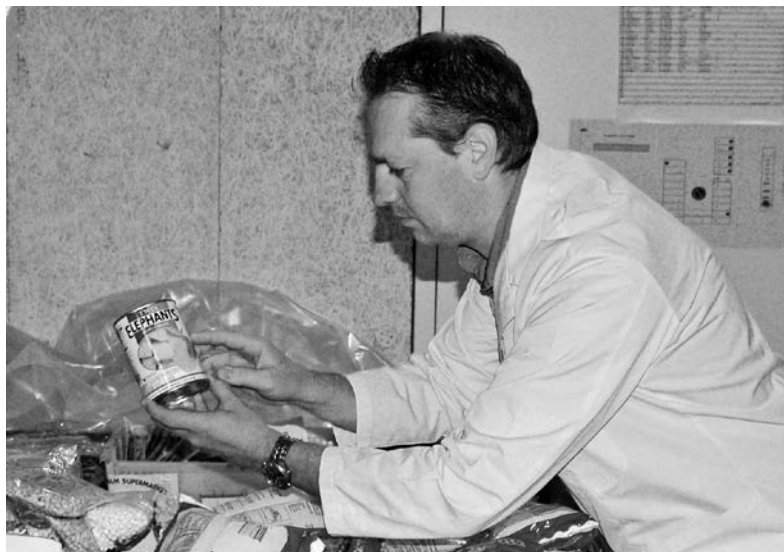
# Kaleidoskop

## 40 / März 2014



# Lebensmittel aus fernen Ländern eine besondere Herausforderung

**Wo früher regionale oder schweizerische Lebensmittel in den Regalen standen, sind heute immer öfter frische oder konservierte Lebensmittel aus aller Welt zu kaufen. Sie liegen im Trend, sind aber eine besondere Aufgabe für die Vollzugsbehörde.**



Beschlagnahmte Lebensmittel mussten kostenpflichtig und unter Aufsicht des AVSV entsorgt werden. (Bild AVSV)

(CKr) Vor allem asiatische Lebensmittel, aber auch Meeresfrüchte und Fleischprodukte aus fernen Ländern stellen Händler und Lebensmittelinspektoren vor besondere Aufgaben. Die gesetzeskonforme Lebensmittelbeschaffung aus fernen Ländern ist gerade für kleine Betriebe oft schwierig. Einige aktuelle Beispiele aus der Praxis:

Ein internationaler Gastronomie-Lebensmittelhändler hatte über eine Tonne Konserven gesetzeswidrig umdatiert. Es fehlten – wie so oft – die Lieferpapiere, weil die Waren über mehrere Stationen importiert wurden. Zudem fanden die Inspektoren in diesem Betrieb 84 Kubikmeter Trockenprodukte, tiefgekühlte Meeresfrüchte und Fleischprodukte, deren Haltbarkeitsdatum mehrere Jahre überschritten war. Die Herkunft der Produkte konnte nicht mehr festgestellt werden. Es folgte eine aufwendige Entsorgungsaktion, die der Händler zu bezahlen hatte.

## Sonderbare Praxis der Datierung

Eine sonderbare Praxis der Datierung fiel den Vollzugsorganen in einem Asiashop auf. In den Verkaufsregalen befanden sich Produkte, die abgeänderte Haltbarkeitsfristen aufwiesen. Das ursprüngliche Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) war durch abwischen oder abkratzen unkenntlich gemacht und durch eine einfache Stempelung verlängert worden – teilweise um Jahre. Dies alles, ohne die entsprechenden Belege zu

liefern, dass die Waren tatsächlich länger haltbar sind. Auch hier mussten grosse Mengen Lebensmittel kostenpflichtig und unter Aufsicht des AVSV entsorgt werden.

In einem anderen Betrieb mit ähnlichem Angebot wurde gar eine gesetzeswidrige nachträgliche Datierung bei leicht verderblichen Lebensmitteln festgestellt. Der Händler kaufte diverse Tofuprodukte ohne Haltbarkeitsdatierung ein. Mittels aufgedrucktem Warenlos (Chargennummer) und der telefonischen Auskunft des Importeurs setzte der Betrieb das Verbrauchsdatum fest. Es fehlte die schriftliche Rückverfolgbarkeit zum Hersteller im Exportland. Im Verkaufsregal standen so analoge Produkte mit gleichem Warenlos, jedoch stark abweichenden Verbrauchsdaten. Auch hier mussten Lebensmittel beschlagnahmt und entsorgt werden.

## Ausgemusterte Haushaltsgeräte

Und noch ein Beispiel aus einem Produktionsbetrieb: Eine Tofu- und Sojasprossenproduktion musste geschlossen werden, da die räumlich-betrieblichen Verhältnisse in keiner Weise den Anforderungen der Hygieneverordnung entsprachen. Der asiatische Betriebsleiter hatte in seiner Hobbywerkstatt die ganze Einrichtung mit viel Initiative und Kreativität selber hergestellt. Wasserleitungen, Heizkessel und Waschanlagen waren aus nicht lebensmitteltauglichen Materialien aus dem Baumarkt und ausgemusterten Haushaltsgeräten zusammengebaut. Da sich die Situation während längerer Zeit nicht verbesserte und die Anlagen nicht leicht zu reinigen waren, musste diese einschneidende Massnahme verfügt werden.

Um solche für alle Beteiligten unangenehmen Massnahmen zu verhindern ist es wichtig, dass sich die Importeure vorgängig mit den Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechtes auseinandersetzen. Sie müssen sich bewusst sein, dass die Wahrnehmung der Selbstverantwortung eine Säule des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes ist.

# Neues Beurteilungsschema für Badegewässer

**Das AVSV verglich im letzten Jahr die neue BAFU/BAG-Empfehlung für Badegewässer anhand von 72 Wasserproben mit dem bestehenden Beurteilungsschema. Fazit: Die neue Empfehlung ist differenzierter und führt zu klareren Aussagen.**

(LSt) Im Mai 2013 veröffentlichten die Bundesämter für Umwelt (BAFU) und Gesundheit (BAG) eine neue Empfehlung zur Beurteilung der Badegewässer, die sich inhaltlich an der EU-Badewasser-Richtlinie von 2006 orientiert. Parallel zur Untersuchung nach der St.Galler Bäderverordnung, die auf der alten BAG-Empfehlung aus dem Jahr 1991 basiert, wurden im AVSV 72 Proben auch nach der neuen Empfehlung von BAFU/BAG (CH-Einstufung) ausgewertet.

Während bisher neben dem Gehalt an *Escherichia coli* der qualitative Nachweis von Salmonellen zur Beurteilung der Badewasserqualität herangezogen wurde, stützt sich die neue Empfehlung auf die quantitative Auswertung von intestinalen Enterokokken. Beide Systeme teilen die Analysenbefunde in 4 Gruppen A bis D ein, wobei die Qualitätsklassen C und D zu beanstanden sind.

Der auffälligste Unterschied zwischen dem neuen und dem bisherigen Beurteilungssystem liegt darin, dass mehr Proben in die Qualitätsklasse B und weniger Proben in die Qualitätsklasse C fallen (siehe Tabelle). Bei genauerer Betrachtung der Analysenergebnisse wird auch der Zusammenhang deutlich. Der Nachweis von Salmonellen-DNA führte bisher automatisch zu einer Beanstandung, auch wenn damit nicht unmittelbar etwas über das Infektionsrisiko ausgesagt wurde und das Wasser nur gering mit Fäkalkeimen belastet war.

Die vorliegenden Daten zeigen, dass mit dem neuen Beurteilungsschema der hygienische Zustand und damit das Infek-

tionsrisiko besser beurteilt werden kann. Daher scheint es sinnvoll, die kantonale Bäderverordnung an die neuen Vorgaben des Bundes anzupassen.

## Resultate der Kampagne 2013

Die Badewasserqualität in Seen und Weihern ist durchwegs gut, in Flüssen dagegen schwankt sie stark. So lassen sich die Resultate der Naturbäder-Kampagne 2013 im Kanton St.Gallen zusammenfassen und sind vergleichbar mit den Resultaten früherer Jahre. An der Glatt musste im August vom Baden abgeraten werden.

Im Jahr 2013 wurden im Kanton St.Gallen 29 Badestellen (davon 23 See- und Weiherbäder sowie 6 Flussbäder) an mindestens 2 Untersuchungsdurchgängen im Juli und August sowie 6 Messstellen zusätzlich im September beprobt. Die Resultate wurden kurz darauf auf der Homepage des AVSV veröffentlicht. Während von 55 Wasserproben aus Seen und Weihern nur 3 Proben (5,5 Prozent) zu beanstanden waren, wiesen 11 von 20 Flusswasserproben (55 Prozent) eine ungenügende Badewasserqualität auf.

Im Juli 2013 konnte den Flussbädern im Kanton St.Gallen mehrheitlich eine sehr gute Badewasserqualität bescheinigt werden. Anfang August hingegen war die Badewasserqualität vielfach ungenügend. Bei den Mitte August durchgeführten Nachkontrollen war die Situation meist wieder deutlich besser. Eine spezielle Situation lag an der Glatt vor. Nach einer Störung in der Abwasserreinigungsanlage (ARA) Flawil war

die Glatt besonders stark mit Fäkalkeimen belastet, so dass aus gesundheitlichen Gründen vom Baden abgeraten werden musste.

Wasserproben aus Naturbädern sind immer Momentaufnahmen. Bei den Seen und Weihern hat sich bestätigt, dass die Badewasserqualität generell gut ist. In Flüssen kann sich die Wasserqualität rasch ändern, wie die aktuellen Untersuchungsergebnisse eindrücklich zeigen. Nicht nur nach Starkregen kann die Belastung mit unerwünschten Bakterien ansteigen; z.B. beim Überlauf von Hochwasserentlastungen in Mischkanalisationen oder durch Gülleabschwemmung von landwirtschaftlichen Flächen. Auch bei geringer Wasserführung in Trockenperioden, wie Anfang August 2013, verschlechtert sich vor allem unterhalb von Kläranlagen häufig die Badewasserqualität. Gereinigtes Abwasser wird bei geringer Wasserführung in Flüssen weniger verdünnt. Damit steigt die bakterielle Belastung im Wasser. Daher sollte beim Baden in Flüssen generell nicht getaucht und nach dem Baden gründlich geduscht werden. Gewässer, die regelmässig mit «C» oder «D» beurteilt werden, sollten nicht als Badestellen genutzt werden. Besonders für Kleinkinder besteht ein gesundheitliches Risiko.

Link zur neuen Empfehlung der Bundesämter für Umwelt (BAFU) und Gesundheit (BAG) zur Beurteilung der Badegewässer: <http://www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/01714/index.html?lang=de>

Beurteilung der Badewasserqualität aus der Kampagne 2013: Vergleich zwischen der kantonalen Bäderverordnung und der neuen BAG/BAFU-Empfehlung

	Proben gesamt	Beurteilung nach St.Galler Bäderverordnung				CH-Einstufung nach BAG/BAFU-Badewasserempfehlung 2013			
		Proben nach Qualitätsklassen				Proben nach Qualitätsklassen			
		A	B	C	D	A	B	C	D
Seen und Weiher	52	45	4	3	0	43	8	0	1
Flussbäder	20	6	3	4	7	7	5	1	7
Gesamt	72	51	7	7	7	50	13	1	8

# Rindertuberkulose von rückkehrenden Tieren eingeschleppt

**Über eintausend Schweizer und Liechtensteiner Rinder wurden bis jetzt jedes Jahr auf Vorarlberger Alpen gesömmert. Doch es besteht das Risiko, dass rückkehrende Tiere Rindertuberkulose einschleppen.**

(AFr/AFä) In gewissen Gebieten der Vorarlberger Alpen sind wiederholt mit Tuberkulose infizierte Hirsche und Rinder entdeckt worden. Seit den ersten Tuberkulosefällen, die im Herbst 2013 in der Ostschweiz bei Rindern aufgetreten sind, ist klar, dass die Krankheit mit den rückkehrenden Rindern in die Schweiz eingeschleppt werden kann. Der Veterinärdienst hat deshalb im Herbst und Winter mehrere hundert Tiere untersucht, die 2013 im Risikogebiet gesömmert worden sind. Im Fokus standen sieben Alpen im Gebiet Klostertal-Arlberg, Montafon-Silbental und an der Grenze zum Oberallgäu.

Dabei wurde im Kanton St.Gallen ein weiteres Rind entdeckt, das den Tuberkuloseerregers in sich trug. Das Rind wurde 2012 und 2013 auf einer Alp gesömmert, die nicht mit den früheren Fällen im Zusammenhang steht. Die Veterinärbehörden gehen daher von einem zweiten Eintrag des Erregers in die Schweiz aus. Es konnte wiederum der Typ *Mycobacterium caprae* nachgewiesen werden.

Der jüngste Fall hat zur Folge, dass in Absprache mit andern Kantonen, dem Fürstentum Liechtenstein und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) strengere Vorschriften für im Vorarlberg gealptes Rindvieh erlassen werden. Von einer Sömmernung in Österreich wird abgeraten. Für Bauern, die ihr Vieh trotzdem im Raum Vorarlberg sömmern, gilt Folgendes:

- Die Tiere unterstehen nach ihrer Rückkehr einer Tierverkehrssperre im Heimbetrieb von mindestens sechs bis acht Wochen, bis zum Vorliegen eines negativen Testergebnisses;
- die Kosten für den Hauttest und allfällige weitere Untersuchungen muss der Tierhalter übernehmen;
- müssen Tiere ausgemerzt werden, so werden sie nicht aus der Tierseuchenkasse entschädigt.

## Rückblick

Im September 2013 diagnostizierte die Fleischkontrolle bei der Schlachtung einer Kuh aus einem Ausserrhoder Landwirtschaftsbetrieb Rindertuberkulose. Im Rahmen der seuchenpolizeilichen Abklärungen wurden bislang insgesamt über 2000 Tiere aus rund 100 Betrieben in 11 Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein untersucht. Dabei wurden zwei weitere Seuchenbetriebe entdeckt, einer im Kanton St.Gallen und einer im Kanton Thurgau. Der Erreger konnte in sechs Tieren nachgewiesen werden. Die Vermutung, dass die Ansteckung im Rahmen der Sömmernung auf einer Alp im Vorarlberg bereits im Jahr 2011 über das Wild stattgefunden hatte, konnte Ende Dezember bestätigt werden. Der in der Schweiz isolierte Erreger stimmte mit den Erregern überein, die bereits aus den Wildtier- und Rinderuntersuchungen in Österreich bekannt waren – dem sogenannten *Mycobacterium caprae*-Typ «Lechtal».

## Chronisch-bakterielle Infektionskrankheit

Die Tuberkulose ist eine chronisch-bakterielle Infektionskrankheit von Mensch und Tier. Der Erreger wird über Körpersekrete ausgeschieden, hauptsächlich im Bronchialschleim und in der Milch. Haupteintrittspforte für die Infektion ist die Lunge, bei säugenden Kälbern auch der Darm. Die Inkubationszeit ist sehr lang und kann Monate bis Jahre betragen. Beim Rind verläuft die Krankheit in der Regel subklinisch oder manifestiert sich als chronisch-auszehrende Krankheit mit vergrösserten Lymphknoten, Fieber, Milchrückgang und Abmagerung.

Der Erreger der Tuberkulose ist ein Mykobakterium. Wichtigste Vertreter dieses Bakterien-Komplexes sind *Mycobacterium tuberculosis* (Hauptwirt Mensch), *Mycobacterium bovis* (Hauptwirt Rind) und *Mycobacterium caprae* (Hauptwirt Hirsche). Die Bakterien können in bestimmten Medien

und in der Umwelt über längere Zeit infektiös bleiben und werden erst durch Temperaturen über 65 °C abgetötet. In Milch enthaltene Mykobakterien werden durch Pasteurisierung inaktiviert.

Es gibt weder für lebende noch tote Tiere einen Test, mit dem eine Infektion mit Sicherheit nachgewiesen werden kann. Beim lebenden Tier stützt man sich auf den Tuberkulin-Hauttest. Dabei wird dem Rind eine Substanz mit Bakterienbestandteilen in die Haut gespritzt und nach drei Tagen die Hautreaktion an der Injektionsstelle gemessen und beurteilt. Gerade der im Januar entdeckte Fall hat gezeigt, dass ein neu zur Verfügung stehender Bluttest IGRA die Diagnose bei zweifelhaften Hautergebnissen verbessert. Der direkte Erregernachweis ist jedoch auch dann nur nach der Tötung des verdächtigen Tieres möglich. Es werden Lymphknoten entnommen und im Referenzlabor auf das Vorhandensein des Erregers untersucht.

Der Mensch kann sich durch den Konsum von Rohmilch oder durch den direkten Kontakt mit einem infizierten Tier anstecken. Das Risiko aber ist gering.

## Herausgeber

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

**Redaktion** Peter Jenni

**Konzept und Druck**

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.