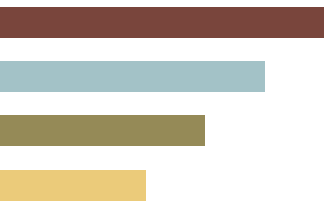


**LABORATORIUM
DER URKANTONE**



JAHRES BERICHT 2019

KONTAKTE

ANSCHRIFT

Föhneneichstrasse 15
Postfach 363
6440 Brunnen

KANTONSCHEMIKER

Tel. 041 825 41 41
kc@laburk.ch

KANTONSTIERARZT

Tel. 041 825 41 51
kt@laburk.ch

WEBSEITE

www.laburk.ch

Herausgeber: Laboratorium der Urkantone, Brunnen

Konzept: kulturwerk.ch GmbH, Gersau

Grafik: Manuela Cucchia, kulturwerk.ch

Fotos: Roger Bürgler, kulturwerk.ch und
Natur- und Tierpark Goldau (Seite 43)

Druck: Triner AG, Schwyz

Auflage: 750 Exemplare

VORWORT	4
1 AUFTRAG	7
2 ORGANIGRAMM	10
3 AUFSICHT	11
4 THEMEN	12
4.1 Kantonschemiker	12
4.2 Kantonstierarzt	16
5 LEISTUNGEN	20
5.1 Kantonschemiker	20
Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	20
Trink-, Dusch- und Badewasser	22
Chemikalien	26
Bio- und Gentechnologie	28
Umwelt	30
5.2 Kantonstierarzt	32
Tiergesundheit	32
Lebensmittelsicherheit	34
Tierschutz	36
Tierarzneimittel	38
Veterinärkontrollen	40
Import / Export	42
6 ANHANG	44
6.1 Jahresrechnung	44
Erfolgsrechnung	44
Bilanz	45
Geldflussrechnung	47
Eigenkapitalnachweis	47
6.2 Anhang zur Rechnung	48
6.3 Erläuterungen zur Jahresrechnung	50
6.4 Verwendung des Bilanzgewinns	54
6.5 Bericht der Revisionsstelle	55

VORWORT

Louis Pasteur war ein französischer Chemiker, der entscheidende Beiträge zur Vorbeugung gegen Infektionskrankheiten durch Impfung und Erhitzung von Lebensmitteln leistete. Er erkannte als Erster, dass Mikroorganismen bei Fäulnis und Gärung mitwirken. Daraus schloss er 1867, dass beim Erhitzen von Lebensmitteln nicht hitzebeständige Bakterien abgetötet werden. Dadurch könnte man Lebensmittel keimfrei machen. Dieses Verfahren wird auch heute noch angewendet, z. B. beim Entkeimen der Milch. Man nennt es nach Louis Pasteur «pasteurisieren». Pasteur kam durch seine Untersuchungen zu der Überzeugung, dass viele Krankheiten durch Bakterien hervorgerufen werden. Deshalb entwickelte er die Immunisierung mit abgeschwächten Krankheitskeimen, so gegen Hühnercholera, Milzbrand und vor allem gegen die Tollwut. Louis Pasteur legte mit seinen Forschungen den Grundstein für die Lehre der Mikrobiologie und damit auch die Grundlage für Keimfreiheit (Asepsis und Antisepsis) in der Chirurgie.

Die Konservierung von Lebensmitteln durch Pasteurisation erfolgt bei mindestens 60°C bis maximal 100°C über eine Zeitdauer von wenigen Minuten bis 15 Sekunden. Da pasteurisierte Lebensmittel weiterhin nicht keimfrei sind, müssen sie gekühlt aufbewahrt werden und sind beschränkt lange haltbar. Erst die Sterilisation bei Temperaturen über 100°C töten auch hitzeresistente Bakteriensporen ab.

Neben der Erhitzung gibt es auch eine Reihe von weiteren physikalischen (Erhitzung, Kühlung, Trocknung, Filtration, Einlegen, Destillation) und chemischen Konservierungsarten (Salzen, Zuckern, pH-Wert, Raffination, Räuchern). Die ungenügende Hitzebehandlung von eingemachten Konserven aus kleiner, handwerklicher oder gewerblicher Produktion zeigt im vorliegenden Jahresbericht auf, dass das Wissen um etablierte Konservierungsmethoden in Vergessenheit gerät.

Mikroorganismen sind Bestandteil unserer Umgebung und unseres Lebens. Hochentwickelte Technologien haben uns den Respekt vor Bakterien und Viren genommen. Die Forderung nach Transparenz ist deshalb mehr als verständlich. So ist das Laboratorium der Urkantone im Fokus bezüglich der Offenlegung von Kontrollergebnissen, nicht nur im Trinkwasser- und Lebensmittel-

bereich, sondern auch im Tierschutz und in den Veterinärkontrollen. Aktuelle Fälle zeigen, dass der Staat auch an Grenzen gelangt. Umso wichtiger ist die transparente und sachliche Berichterstattung des Laboratoriums der Urkantone, damit das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten erhalten bleibt.

Dem Laboratorium der Urkantone kann auch 2019 eine engagierte Bearbeitung des Tagesgeschäfts sowie eine aktive Weiterentwicklung des Betriebs bescheinigt werden. Es ergaben sich keine Kritikpunkte zur Geschäftstätigkeit.

Der vorliegende Bericht gibt Rechenschaft über die Tätigkeit des Laboratoriums der Urkantone und zeigt, dass es seine Aufgaben zugunsten der Bevölkerung wahrnimmt. Dem grossen Engagement der Mitarbeitenden gilt herzlichen Dank.

Brunnen, im Februar 2020

Dr. sc. nat. Daniel Imhof
Betriebsleiter





Das Laboratorium der Urkantone (LdU) ist eine interkantonale, öffentlich-rechtliche Institution mit eigener Rechtspersönlichkeit. Grundlage für seine Tätigkeit bildet das Konkordat betreffend das Laboratorium der Urkantone vom 14. September 1999 (Änderungen vom 27. Mai 2003 und 16. Juni 2008).

Der Auftrag 2018 - 2021 umfasst folgende Leistungen (Produktgruppen):

KANTONSCHMIKER

- Produktgruppe 1: Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
 - Produktgruppe 2: Trink-, Dusch- & Badewasser
 - Produktgruppe 3: Chemikalien
 - Produktgruppe 4: Bio- & Gentechnologie
 - Produktgruppe 5: Umwelt
-

KANTONSTIERARZT

- Produktgruppe I: Tiergesundheit
- Produktgruppe II: Lebensmittelsicherheit
- Produktgruppe III: Tierschutz
- Produktgruppe IV: Tierarzneimittel
- Produktgruppe V: Veterinärkontrollen
- Produktgruppe VI: Import / Export

AUFTRAG

1

AUFTRAG

1

KANTONSCHEMIKER

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0) und dazugehörige Verordnungen; eidgenössische und kantonale Ausführungsbestimmungen
- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (SR 910.18), Art. 34
- GUB/GGA-Verordnung (SR 910.12)
- Berg- und Alp-Verordnung (SR 910.19)
- Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (SR 232.112.1)
- Bundesgesetz über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (SR 813.1) und dazugehörige Verordnungen; eidgenössische und kantonale Ausführungsbestimmungen
- Verordnung über das Inverkehrbringen von Düngern (SR 916.171)
- Verordnung über Gefahrgutbeauftragte über die Beförderung gefährlicher Güter auf Strasse, Schiene und Gewässern (SR 741.622), Vollzug für Kantone NW, OW, SZ
- Badewasserkontrollen aufgrund der Gesetzgebung der Konkordatskantone (OW 810.111)
- Verordnung über den Umgang mit Organismen in geschlossenen Systemen (SR 814.912)

KANTONSTIERARZT

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0) und dazugehörige Verordnungen; eidgenössische und kantonale Ausführungsbestimmungen
- Tierseuchengesetz (SR 916.40); eidgenössische und kantonale Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen und Erlasse (inkl. Hundegesetze)
- Tierschutzgesetz (SR 455); eidgenössische und kantonale Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen und Erlasse
- Bundesgesetz über Arzneimittel und Medizinprodukte (Heilmittelgesetz) (SR 812.21); eidgenössische und kantonale Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen und Erlasse
- Verordnung über die Tierarzneimittel (SR 812.212.27); eidgenössische und kantonale Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen und Erlasse
- Bundesgesetz über die Landwirtschaft (LwG SR 910.1)
- Verordnung über die Primärproduktion (VPrP SR 916.020)
- Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP SR 916.351.021.1)
- Verordnungen im Bereich der Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (SR 916.443.10 ff)
- kantonale Veterinärgesetzgebungen in SZ, UR, NW und OW

AUFTRAG

1

ORGANIGRAMM

2

BETRIEBSLEITUNG D. Imhof	
Buchhaltung S. Schuler	IT F. Hanselmann
Personal S. Schuler	Qualitätsmanagement B. Kollöffel
Arbeitssicherheit S. Jakob	Hausdienst F. Odermatt
KANTONSCHEMIKER D. Imhof	KANTONSTIERARZT A. Ewy
Sachbearbeitung D. Imhof	Sachbearbeitung B. Adamschik
Biologie B. Kollöffel	Tiergesundheit M. Grisiger
Analytik I N. Agorastos	Lebensmittelsicherheit L. Wattinger
Analytik II B. Bettler	Tierschutz M. Gut
Lebensmittel B. Gerber	Tierarzneimittel M. Grisiger
Trink- und Badewasser A. Britt	Veterinärkontrollen O. Seiz
Chemikalien C. Bachmann	Import-Export A. Ewy
Bio-Gentechnologie B. Kollöffel	Fleischkontrolle L. Wattinger
Umwelt A. Schachenmann	Bienen M. Grisiger
Ausbildung Chemielaboranten R. Amstutz	Ausbildung Kauffrau/-mann B. Adamschik

**AUFSICHTS-
KOMMISSION**

3

PETRA STEIMEN-RICKENBACHER

Regierungsrätin

Präsidentin seit 2012
Kanton Schwyz



BARBARA BÄR-HELLMÜLLER

Regierungsrätin

seit 2012
Kanton Uri



MAYA BÜCHI-KAISER

Regierungsrätin

seit 2016
Kanton Obwalden



MICHÈLE BLÖCHLIGER

Regierungsrätin

seit 2018
Kanton Nidwalden



THEMEN

4

KANTONSCHMIKER

4.1

**GUTE QUALITÄT DER TRINKWASSERRESSOURCEN IN
DEN URKANTONEN**

Zunehmende Berichterstattungen in den Medien sorgten im Berichtsjahr für Unsicherheiten auf nationaler Ebene. In einigen intensiv ackerbaulich genutzten Gebieten der Schweiz wurden Pflanzenschutzmittel im Grundwasser nachgewiesen. Ein spezielles Augenmerk galt diesbezüglich dem Pestizid Chlorothalonil und seinen Metaboliten. Betreffend der Trinkwasserqualität in den Urkantonen kann zum jetzigen Zeitpunkt entwarnt werden.

Am 26. Juni 2019 hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV auf der Basis einer Neubeurteilung befunden, dass es für Abbauprodukte des Pestizidwirkstoffes Chlorothalonil Hinweise für eine Gesundheitsgefährdung gibt. In der Vergangenheit wurden in der Schweiz jährlich ca. 30 Tonnen Chlorothalonil eingesetzt. Chlorothalonil ist ein Fungizid, das in den 70er Jahren erstmals in der Schweiz zugelassen wurde. Seitdem wurde es eingesetzt, um Obst, Gemüse und Getreide vor Pilzbefall zu schützen. Die Neubewertung der Abbauprodukte hat zur Folge, dass ab Januar 2020 alle Abbauprodukte von Chlorothalonil als biologisch aktiv und somit als relevant für die menschliche Gesundheit eingestuft werden. Für relevante Metaboliten von Pflanzenschutzmitteln existieren strenge Höchstwerte. Die Konzentration der einzelnen Metaboliten darf gemäss TBDV (Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen) 0.1 Mikrogramm pro Liter Trinkwasser nicht übersteigen.

Wenn Wasserfassungen im Zuströmbereich von Ackerbauflächen liegen, ist es im Sinne der risikobasierten Selbstkontrolle angezeigt, das Trinkwasser auf Pflanzenschutzmittel wie Chlorothalonil und seine Metaboliten zu untersuchen. Das Laboratorium der Urkantone überprüft im Rahmen der Kontrolltätigkeit die Gefahrenanalyse rund um die genutzten Wasserfassungen und deren Schutzzonen und steht für Analysen zur Verfügung. Es wird jeder Wasserversorgung empfohlen, mindestens einmal eine Probenahme auf die Chlorothalonil-Metaboliten zu veranlassen. Neue Erkenntnisse zeigen, dass Chlorothalonil auch im Forst eingesetzt wurde. Zudem kann Chlorothalonil auch auf nicht-landwirtschaftlichen Flächen angewendet werden (z.B. Golfplätze).

Im Rahmen der nationalen Grundwasserbeobachtung NAQUA wurden in den Urkantonen an 21 Messstellen Grund- und Quellwasser überprüft. Die in Zusammenarbeit mit den Ämtern für Umwelt durchgeführten Messungen geben einen Überblick über die Grundwasserqualität in den Urkantonen. Die in anderen Kantonen und in Deutschland stark diskutierten hohen Nitratwerte traten in den Urkantonen auch 2019 nicht auf. In weiteren Untersuchungen im Rahmen der nationalen Pestizid-Kampagne der Kantonschemiker wurden in den Urkantonen 19 Wasserproben im Leitungsnetz der öffentlichen Wasserversorgungen erhoben. Es konnten keine Pflanzenschutzmittel nachgewiesen werden. Zudem wurden in 47 Selbstkontroll-Proben der Wasserversorgungen ebenfalls keine Pflanzenschutzmittel nachgewiesen.

HYGIENISCHE MÄNGEL BEI GENUSSFERTIGEN SPEISEN

Im Berichtsjahr wurden 1'261 Proben aus Gastrobetrieben, Detailhandelsläden, Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien erhoben. Von den vorgekochten und genussfertigen Speisen, wie Suppen, belegte Brote, Salate, Canapés, Eiswürfel, Reis, Kartoffelstock und Gemüse wurden 21 % wegen hygienischer Mängel beanstandet.

Unschlaggemäß hergestellte oder gelagerte Produkte schreiten entsprechend im Verderb voran. Dies wird mit der aeroben, mesophilen Keimzahl gemessen. Bei 13 % der Proben wurde der Richtwert von 1 Million Keime pro Gramm nicht eingehalten. Speisen können durch unsaubere Hände, Putzlappen, Trocknungstücher, schmutzige Gerätschaften oder Rohwaren verschmutzt werden. Dies kann mit den Enterobacteriaceae analysiert werden. Bei 16 % der Proben waren diese Keime vorhanden. Sind sowohl Enterobacteriaceae, als auch die aeroben, mesophilen Keime zu beanstanden, weist dies auf erhebliche hygienische Mängel hin. Die häufigsten Beanstandungen gab es bei Spätzli, Teigwaren, Suppen, Gemüse und Reis. Sandwich, Salate und Beilagen mit Kartoffeln schnitten besser ab, ebenso fleischhaltige Produkte und Saucen. Aus Konditoreien und Restaurants wurden Desserts, Patisserie- und Konditoreiprodukte erhoben. Es mussten erfreulicherweise nur 8 von 113 untersuchten Produkten beanstandet werden. Drei Proben waren mit *Escherichia coli* belastet, was auf eine Fäkalverunreinigung hindeutet. Entsprechende Massnah-

THEMEN

4

KANTONSCHEMIKER

4.1

men für die Behebung solcher Zustände wurden verfügt. Es kann vorkommen, dass sich *Escherichia coli* in Rahm-Maschinen festsetzen. Eine korrekte Reinigung und regelmässige Wartung derartiger Geräte ist daher unerlässlich.

Insbesondere während der wärmeren Jahreszeit wurden Proben von Speiseeis untersucht. Nur bei 6 % wurden die hygienischen Anforderungen nicht erfüllt. Bei den beanstandeten Produkten wurden Enterobacteriaceae nachgewiesen, ein Hinweis, dass die manuelle Hygiene nicht einwandfrei war. Diese Keime wachsen in feuchter Umgebung wie z.B. auf Putzlappen oder schmutzigen Gerätschaften. Etwas niedriger als letztes Jahr, aber immer noch bei 20 %, war die Beanstandungsquote bei den gekochten Fleischwaren aus Restaurants, Metzgereien und Detailhandel. Insgesamt 37 Produkte wurden untersucht. Geschnittener Schinken wurde am häufigsten bemängelt, aufgrund von Überlagerung oder nicht sachgerechtem Umgang. In zwei Proben wurden die Eiterbakterien koagulasepositive Staphylokokken nachgewiesen. In keiner der 170 untersuchten genussfertigen Speisen, Patisserieprodukten und Fleischwaren wurden pathogene Keime, wie enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC), Salmonellen, *Listeria monocytogenes* oder *Campylobacter* nachgewiesen.

Des Weiteren wurden insgesamt 47 Milchprodukte erhoben. Bei zwei pasteurisierten Milchproben und einer Butter wurden die mikrobiologischen Vorgaben überschritten, die Pasteurisation war jeweils ungenügend. Sämtliche 39 Käse wurden auf Staphylokokken-Enterotoxine und pathogene Keime analysiert. In einer Probe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, aber nicht im quantitativ messbaren Bereich. Entsprechende Kontrollmassnahmen wurden im Betrieb angeordnet.

UNGENÜGENDE HITZEBEHANDLUNG VON EINGEMACHTEN PRODUKTEN

Ein Grossteil der gemeldeten Botulismusfälle beim Menschen ist auf nicht sachgemäss hergestellte Konserven zurückzuführen. In erster Linie sind Lebensmittel mit unzureichender Zugabe von Salz oder Säuerung gefährdet, die unter sauerstofffreien Bedingungen gelagert werden, z.B. selbst eingelegtes Gemüse und Obst oder selbst hergestellte Konserven.

In einer gemeinsamen Kampagne mit den Kantonen von Luzern, Zug, Tessin und den Urkantonen wurden eingemachte, nicht sterilisierte Produkte untersucht, welche aus kleiner, handwerklicher oder gewerblicher Produktion stammen, wie z.B. Pesto- und Gemüsesaucen, Gemüsepasten und in Öl eingelegte Gemüse. Die Proben wurden mikrobiologisch auf Hygieneindikatoren und pathogene Keime untersucht und chemisch auf Konservierungsmittel, pH- und aW-Werte.

Insgesamt wurden 25 Betriebe kontrolliert und dabei 43 Produkte erhoben. In keiner Probe wurden pathogene Keime nachgewiesen. Bei den Hygieneindikatoren wurde in einer hitzebehandelten Gewürzzubereitung der Gehalt der aeroben, mesophilen Keime überschritten und in einer weiteren Gewürzzubereitung der Richtwert für die koagulasepositiven Staphylokokken. In neun Proben konnten verschiedene Konservierungsmittel wie Sorbinsäure, Benzoesäure und Salicylsäure nachgewiesen werden. In acht Proben war der Gehalt auf die natürlichen Inhaltsstoffe zurückzuführen, wie beispielsweise im Bärlauch oder in der Walnuss. Einer Probe wurden Konservierungsmittel bei der Produktion zugegeben, aber auf der Etikette nicht deklariert.

Bei selbst hergestellten Produkten, insbesondere bei säurearmen Lebensmitteln wie eingekochte Fleisch-, Fisch- und Gemüsekonserven, besteht das Risiko, dass die Bedingungen für die Vermehrung von *Clostridium botulinum* gegeben sind. Um dies zu verhindern, ist eine Säuerung unter den pH-Wert von 4.5 notwendig, zusammen mit einer Erhitzung, die das Produkt sicher pasteurisiert. Erzeugnisse, welche diese Bedingungen nicht erfüllen, müssen konserviert, gesalzen, getrocknet oder mit einer beschränkten Haltbarkeitsdauer kühl gelagert werden. Bei mehr als einem Drittel der Proben waren weder die Hitzebehandlung, die pH- und aW-Werte noch die Lagerungsbedingungen genügend, um eine mögliche Vermehrung von *Clostridium botulinum* und damit verbunden die Produktion von Botulinumtoxin zu unterbinden. Diese Produkte wurden bemängelt.

THEMEN

4

KANTONSTIERARZT

4.2

**NEUE VORSCHRIFTEN ZUM MELDEWESEN UND ZUR
KENNZEICHNUNG BEI KLEINEN WIEDERKÄUERN**

Die neuen Vorschriften wurden 2019 erstmals vorgestellt und gelten ab Januar 2020. Die Anzahl «kleine Wiederkäuer» liegt in den Urkantonen schweizweit an zweiter Stelle. Um die Probleme der Umsetzung 2020 möglichst gering zu halten, wurde bereits im Frühjahr 2019 mit der Branche und den vier Ämtern für Landwirtschaft die Thematik besprochen und mögliche Probleme bei der Umsetzung diskutiert. Die Ergebnisse wurden zur Klärung an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen weitergeleitet. Im April 2019 wurden sämtliche Schaf- und Ziegenhalter ein erstes Mal schriftlich über die neuen Bestimmungen informiert. Im Oktober 2019 gab es mehrfache Informationsveranstaltungen in den Regionen der Urkantone. In Altdorf, Göschenen, Stans-Oberdorf, Sarnen und Rothenthurm wurden insgesamt 1'200 Schafhalter die Neuerungen erläutert.

Gerüchte um plötzliche Todesfälle bei Schafen nach der Markierung mit den neuen Ohrmarken haben sich glücklicherweise nicht bestätigt. Mittels Medienmitteilung wurde nach intensiven Abklärungen im Januar 2020 Entwarnung gegeben.

VERNACHLÄSSIGUNG VON HEIMTIEREN

Im Berichtsjahr mussten 270 Heimtierfälle bearbeitet werden. Dabei traten auch gravierende Fälle auf. Ein Beispiel betraf einen kleineren, zehnjährigen Hund, der von seinem Halter in einer verschmutzten und verstellten Wohnung zurückgelassen wurde. Der Hund war mehrere Tage im Bad eingesperrt und konnte schliesslich dank einem Hinweis der Kantonspolizei durch den Kantonstierarzt aus dieser Situation befreit werden. Der ausgetrocknete, abgemagerte und verschmutzte Hund wurde umgehend tierärztlich versorgt und im Tierheim untergebracht. Mittlerweile hat der Hund ein neues Zuhause gefunden. Dem ehemaligen Hundehalter wurde ein Tierhalteverbot auferlegt und Strafanzeige eingereicht. Die Anzahl solcher Fälle von Vernachlässigung von Heimtieren ist zwar relativ gering, nimmt jedoch zu. Oft betreffen solche Fälle nicht nur die Haltung der Tiere, sondern sind Teil einer allgemeinen Überforderung einer Person oder Familie. Der Kantonstierarzt arbeitet in diesen Fällen meist mit Sozialdiensten, KESB bzw. der Kantonspolizei zusammen.

RICHTIGES VERHALTEN VERHINDERT BISS- VERLETZUNGEN DURCH HUNDE

Pro Jahr kommt es in den Urkantonen zu ca. 250 Vorfällen mit Hunden, die gemeldet werden. In den meisten Fällen werden Menschen, Hunde oder andere Tiere nur leicht verletzt. Es kommt aber auch zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod von Hunden oder anderen Tieren. Bissvorfälle lösen oft auch Verwaltungs- und/oder Strafverfahren aus. Gemäss schweizerischer Tierschutzgesetzgebung muss, wer einen Hund hält, Vorkehrungen treffen, damit der Hund Menschen oder Tiere nicht gefährdet. Zudem bestehen teilweise weitere kantonale oder gemeindliche Bestimmungen betreffend Umgang mit Hunden.

Ein guter Grundgehorsam ist wichtig für jeden Hund, damit dieser z.B. gut abgerufen werden kann. Der Besuch einer Hundeschule kann helfen, bestehende Defizite zu beheben. Zudem bietet eine Hundeschule für den Hund auch Beschäftigung, Sozialkontakte und gemeinsame Erlebnisse mit seiner Halterin bzw. seinem Halter. Ein Merkblatt mit Verhaltensregeln ist auf der Website des Laboratoriums der Urkantone aufgeschaltet. Einfluss auf das spätere Verhalten des Hundes haben auch seine Erlebnisse als Welpen und Junghund. Es ist deshalb wichtig, sich bei der Anschaffung eines Hundes ausreichend Zeit zu nehmen und sich vorgängig über die Eigenheiten und Bedürfnisse der Rasse zu informieren.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Fleischkontrolle umfasst die Schlachttieruntersuchung (STU) und die Fleischuntersuchung (FU) eines jeden geschlachteten Tieres. Die STU wird bei allen Schlachttieren der Rinder-, Pferde-, Schaf-, Ziegengattungen, dem Gehegewild und den Neuweltkameliden durchgeführt. Bei der STU sollen Gesundheitsstörungen erkannt werden, aber auch weitere Kriterien aus anderen Bereichen. Dazu gehört die Überprüfung der Transportbedingungen, Anzeichen von Tierschutzmängeln im Herkunftsbetrieb und die korrekte Markierung der Tiere. Sind die Nutztiere geschlachtet, findet die Fleischuntersuchung statt, wo die Organe und der Schlachttierkörper auf Veränderungen untersucht werden. Kann auch dieser Teil der Fleischkontrolle ohne besonderen Befund abgeschlossen werden, wird der Schlachttierkörper als geniessbar deklariert und darf als Lebensmittel verwendet werden.



2019 wurde im Rahmen der Oberaufsicht des Bundes die Einhaltung des Tierschutzes beim Schlachten und die Durchführung der Fleischkontrolle überprüft. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen liess die Kontrolle durch die Bundeseinheit für die Lebensmittelkette durchführen. Die rechtlichen Vorschriften zum Schutz der Tiere beim Schlachten wurden in den meisten 67 kontrollierten Schlachthöfen ungenügend befolgt. Die häufigsten Mängel sind unter anderem auf unzureichende Selbstkontrollen und auf ungenügende Ausbildung des Personals zurückzuführen. Die wichtigsten Mängel bestehen bei der Unterbringung während der Nacht sowie bei der Betäubung und beim Entbluten der Tiere. Bei den überprüften Schlachtbetrieben aus den Urkantonen sind die Mängel umgehend korrigiert worden.

THEMEN

4

KANTONSTIERARZT

4.2

LEISTUNGEN

5

KANTONSCHEMIKER

5.1

**LEBENSMITTEL &
GEBRAUCHS-
GEGENSTÄNDE**

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Betriebskontrollen	Kontrollen	2'223	1'964
	Probeerhebungen	642	703
	Kontakte	398	352
Produktekontrollen und analytische Untersuchungen	Proben	1'556	1'706
	Vergleichsprüfungen	17	11
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	4
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Im Berichtsjahr wurden 2'223 Kontrollen (Vorjahr 1'964) verzeichnet. Diese Zahl beinhaltet auch Planbegutachtungen von Bauvorhaben (162) sowie Kennzeichnungsüberprüfungen von Lebensmitteln (16). In 26 Fällen (Vorjahr 29) musste eine erneute Kontrolle innert kurzer Frist durchgeführt werden, weil gravierende Mängel zu beheben waren. Es wurden 37 Bewilligungskontrollen (Vorjahr 29) durchgeführt.

In 279 Fällen (18 %, Vorjahr 18 %) war die Dokumentation der Selbstkontrolle als ungenügend zu beurteilen. 296 Mal (19 %, Vorjahr 22 %) waren vorgefundene Lebensmittel zu beanstanden. Prozesse und Tätigkeiten waren in 147 Fällen (9 %, Vorjahr 11 %) nicht konform. In 112 Betrieben (7 %, Vorjahr 9 %) entsprach die angetroffene baulichbetriebliche Situation nicht den geltenden Bestimmungen. Wiederum mussten Mehrfachbeanstandungen ausgesprochen werden. Insgesamt ergibt sich gegenüber dem Vorjahr ein vergleichbares Bild, was die Situation in den kontrollierten Betrieben betrifft.

Von 1'556 amtlich erhobenen Proben wurden im Berichtsjahr 1'356 Lebensmittel mikrobiologisch untersucht. Insbesondere vorgekochte und genussfertige Speisen, Desserts, Patisserie- und Konditoreiprodukte, Speiseeis, Eiswürfel, Käse, Fleischwaren und Schlagrahm wurden erhoben. Von diesen Proben mussten 265 (20 %) beanstandet werden. Die Beanstandungen betrafen fast ausschliesslich hygienische Mängel.

Als Schwerpunkt wurden 899 Frittieröle und -fette vor Ort gemessen, davon wurden auffällige Ergebnisse im Labor bestätigt. Bei 33 Proben (4 %) wurde der polare Anteil von 27 % überschritten.

Solche Öle gelten als verdorben und mussten beanstandet werden. 25 Spirituosen wurden auf den Alkohol- und Begleitalkoholgehalt sowie auf die korrekte Deklaration überprüft. Es musste eine Probe wegen falscher Angabe des Alkoholwertes beanstandet werden.

Im Offenverkauf sind die Herkunft von Fleisch und Fisch, die Allergene und die Anwendung von GVO bzw. die Anwendung besonderer technologischer Verfahren, wie ionisierende Strahlen sowie die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer, schriftlich anzugeben. Auch wurde die obligatorische Nährwertkennzeichnung eingeführt. Ausnahmen gibt es u.a. für Lebensmittel, die an Ort und Stelle hergestellt oder direkt vom Hersteller an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Unter dem Strich brachte diese Neuregelung dem Gewerbe einige Erleichterungen. Dennoch musste viel Aufklärungsarbeit verrichtet werden.

Gemäss Leistungsauftrag wurden im Berichtsjahr auch die Anzahl Kontakte ausgewiesen. Als Kontakte erfasst werden vollzugsrelevante Telefonate (68), Schriftenwechsel (152) und Abklärungen (178) mit den zu kontrollierenden Betrieben und Behörden. Lebensmittelkontrollen und Probenerhebungen erfolgen risikobasiert. Eine Beanstandung sagt aus, dass eine gesetzliche Vorgabe nicht erfüllt ist. Sie allein sagt nichts aus über die Bedeutung oder Schwere eines festgestellten Mangels. Bei schweren Mängeln erfolgt innert Frist eine erneute Kontrolle oder Probenerhebung. Weiter gilt es zu beachten, dass es sich bei den kontrollierten Betrieben grundsätzlich nicht um die gleichen Betriebe handelt wie im Vorjahr.

Im Bereich Lebensmittel wurden im vergangenen Jahr 17 Vergleichsprüfungen (Vorjahr 11) mit 52 Parametern durchgeführt. Diese wurden zu 94 % (Vorjahr 94 %) erfüllt. In einem Ringversuch wurde ein falscher Berechnungsmodus für zwei Parameter angewandt.

LEISTUNGEN

5

KANTONSCHEMIKER

5.1

**TRINK-, DUSCH-
& BADEWASSER**

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Betriebskontrollen	Kontrollen	181	274
	Probeerhebungen	451	430
	Kontakte	438	555
Produktekontrollen und analytische Untersuchungen	Proben	3'460	3'373
	Vergleichsprüfungen	23	22
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	1
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	1

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 181 (Vorjahr 274) Kontrollen durchgeführt. Im Bereich Trinkwasser waren dies 113 (Vorjahr 185), im Bereich Badewasser 68 (Vorjahr 85). Gemäss Leistungsauftrag werden Planbegutachtungen von Bauvorhaben ebenfalls als Kontrollen erfasst und gezählt.

Bei den 113 durchgeführten Kontrollen im Bereich Trinkwasser wurden die Selbstkontrolle, die Prozesse, die Trinkwasserqualität und die baulichen Begebenheiten begutachtet. Die Selbstkontrolle beinhaltet neben der obligatorischen Information der Konsumenten über die Trinkwasserqualität auch die jährliche Probenplanung. Bei den Prozessen handelt es sich um die Überwachung der Anlagen, die Aufzeichnungen und die Schulung des Personals. In 49 (38 %) Versorgungen wurden diese als ungenügend beurteilt und mussten beanstandet werden. Zum Teil war das Selbstkontrollkonzept ungenügend. Auch waren Probenahme- und Sanierungspläne unvollständig oder nicht vorhanden. Teilweise war die Informationspflicht für die Trinkwasserkonsumenten mangelhaft umgesetzt oder sogar fehlend. Bei meist kleineren Wasserversorgungen war auch die Trinkwasserqualität zu beanstanden.

Im Bereich Badewasser wurden 64 (Vorjahr 82) Betriebskontrollen und 4 (Vorjahr 3) Planbegutachtungen durchgeführt. Im Vorjahr mussten überdurchschnittlich viele, vor allem neue Betriebe, zwei- oder mehrmals überprüft werden, was eine hohe Anzahl von Kontrollen verursachte. Im Berichtsjahr wurden die Betriebe wieder im jährlichen Rhythmus kontrolliert, woraus nun die tiefere Anzahl von 64 Kontrollen resultierte.

Von den insgesamt 3'460 (Vorjahr 3'373) untersuchten Proben wurden 2'404 (Vorjahr 2'328) Trinkwasser-, 116 (Vorjahr 96) Duschwasser-, 610 (Vorjahr 633) Badewasser- und 330 (Vorjahr 316) Bodenhygieneproben analysiert.

Beim Trinkwasser handelte es sich mehrheitlich um Proben von Wasserversorgungen, welche im Rahmen ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle untersucht wurden. Die Proben wurden in der Regel im Leitungsnetz, bei Grundwasserfassungen oder an Quellen erhoben. Neben den mikrobiologischen Standardparametern wurden auch chemisch/physikalische Parameter wie Nitratkonzentration, Trübung, Wasserhärte und pH-Wert bestimmt. 83 % der untersuchten Proben genügten den Anforderungen der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV). Häufigster Beanstandungsgrund waren der Nachweis von Bakterien wie *Escherichia coli*, Enterokokken oder aerobe, mesophile Keime, welche vor allem in Quellwasser (Rohwasser vor Aufbereitung) gefunden wurden. Dank installierten UV-Entkeimungsanlagen konnten diese Verunreinigungen eliminiert werden, so dass den Konsumenten im Leitungsnetz einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung stand.

Von den 116 untersuchten Duschwasserproben mussten 21 % (Vorjahr 33 %) aufgrund ihrer mikrobiologisch ungenügenden Qualität beanstandet werden.

Die im Berichtsjahr analysierten Badewasserproben beinhalten 514 Proben aus 64 öffentlichen, künstlich angelegten Hallen- und Freibädern und 96 Seewasser-Proben. Die jährlichen Kontrollen der Freibäder erfolgten im Sommer, die Hallenbäder wurden ganzjährig beprobt. Jeweils vor Ort erfolgte die Bestimmung des pH-Wertes, des Gehalts an Desinfektionsmittel «freies Chlor» und des Gehalts an unerwünschten Desinfektionsnebenprodukten. 38 (22 %) von 172 auf Chlorat untersuchte Badewasserproben überschritten den Höchstwert von 10 mg/l zum Teil deutlich und mussten beanstandet werden. Um Verkeimungen von Filtern frühzeitig feststellen zu können, wurden jeweils zusätzliche Proben unmittelbar nach dem Filter genommen und mikrobiologisch untersucht. Insgesamt mussten 95 von 514 Proben beanstandet werden, was einer Beanstandungsquote von 20 % entspricht.



96 Seewasserproben (Vorjahr 98) wurden von den Umweltschutzämtern an den Badeplätzen in den Urkantonen erhoben und im Labor mikrobiologisch untersucht. Alle Badplätze konnten in die besten Kategorien eingeteilt werden.

Im Rahmen der Selbstkontrolle wurde neben der Überprüfung der Badewasserqualität auch die Umgebungshygiene in Hallenbädern mit insgesamt 330 (Vorjahr 316) Abrieb- und Abklatschproben überprüft. Mit 80 % (Vorjahr 77 %) konnte die grosse Mehrheit der überprüften Betriebe wiederholt eine gute bis sehr gute Bodenhygiene aufweisen. Dies zeigt, dass mit entsprechender Reinigung eine hygienisch gute Bodenqualität problemlos erreicht werden kann. Immer wieder ist zu bemerken, dass die Qualität der Bodenhygiene ausser vom Hygieneregimes des Betriebes auch stark vom Hygieneverhalten der Gäste abhängt.

Gemäss Leistungsauftrag wurden im Berichtsjahr auch die Anzahl Kontakte ausgewiesen. Als Kontakte erfasst werden vollzugsrelevante Telefonate, Schriftwechsel und Abklärungen mit den zu kontrollierenden Betrieben und mit Behörden.

Insgesamt wurden 23 Vergleichsmessungen (Vorjahr 22) mit 88 Parametern untersucht, wovon 96 % (Vorjahr 97 %) erfüllt wurden. Viele Parameter wurden sowohl im Trink- wie auch im Badewasser verwendet.

LEISTUNGEN

5

KANTONSCHEMIKER

5.1

TRINK-, DUSCH- & BADEWASSER

LEISTUNGEN

5

KANTONSCHEMIKER

5.1

CHEMIKALIEN

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Betriebskontrollen	Kontrollen	86	80
	Probeerhebungen	15	12
	Kontakte	615	416
Produktekontrollen und analytische Untersuchungen	Proben	20	28
	Vergleichsprüfungen	-	-
Entsorgung von Sonderabfällen	Menge von Tonnen	89.5	86.6
Strafverfahren	Strafanzeigen	1	0
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Im Berichtsjahr stieg die Zahl der durchgeführten Betriebskontrollen im Vergleich zum Vorjahr (80) auf 86 leicht an. Neben 49 (Vorjahr 52) Kontrollen vor Ort erfolgten 37 (Vorjahr 28) auf schriftlichem Weg. Es wurden 27 Betriebe kontrolliert, welche Fahrzeuge für den Transport von gefährlichen Gütern eingelöst haben und dadurch der Meldepflicht eines Gefahrgutbeauftragten unterstehen. Insgesamt führten 40 (Vorjahr 39) aller Kontrollen zu Beanstandungen. Dabei lag die Beanstandungsquote bei den vor Ort durchgeführten Kontrollen bei 80 %. In 15 (Vorjahr 12) Betrieben wurden 20 (Vorjahr 28) Proben zur detaillierten Beurteilung erhoben. 15 Proben (75 %) wurden beanstandet und Massnahmen zur Erreichung des gesetzeskonformen Zustandes oder zur unmittelbaren Beseitigung einer gefährlichen Situation angeordnet. Da Kontrollen signalbasiert ausgelöst oder im Rahmen von Kampagnen in identifizierten Bereichen mit Handlungsbedarf durchgeführt werden, kann aus Beanstandungsquoten keine repräsentative Aussage über alle Produkte oder Betriebe abgeleitet werden.

Der Schwerpunkt der Produktkontrollen basierte mit 10 erhobenen Proben auf der schweizerischen Kampagne «Aerosolpackungen», welche in Zusammenarbeit mit dem BAFU durchgeführt wurde. Bei 9 Sprays wurden Mängel beanstandet, so betreffend die Meldepflicht (2), die Einstufung (4), die Kennzeichnung (7), Beschränkungen der Inhaltsstoffe (3) sowie die Anforderungen an das Sicherheitsdatenblatt (7). Eine hohe Gefährdung für die Verwender stellte die falsche Einstufung eines Rostschutzsprays dar. Dieser Spray wies keinen Hinweis auf die extreme Entzünd-

lichkeit seines Aerosols auf. Im Weiteren wurde anlässlich von Betriebskontrollen bei 6 Kälte- resp. Reinigungssprays der Ersatz des ozonschädigenden Treib- und Kältemittels R134a erwirkt. Bei 2 Betrieben wurde festgestellt, dass sie auf ihren Webseiten von 6 Sprays veraltete Sicherheitsdatenblätter zum Download zur Verfügung stellten.

Das Laboratorium der Urkantone dient den Gefahrgutbeauftragten der Kantone Schwyz, Obwalden und Nidwalden als Meldestelle. Zudem gehen Mutationen der meldepflichtigen Chemikalien-Ansprechpersonen, Sachkenntnis- und Fachbewilligungsinhaber und diverse vollzugsrelevante Anfragen ein. Insgesamt führte die Bearbeitung dieser Meldungen und der Kontrollen zu 615 (Vorjahr 416) Kontakten mit Betrieben, Privaten und Behörden. Alleine 100 Kontakte betrafen über 50 Verkaufspersonen eines in der gesamten Schweiz tätigen Vertriebsnetzes von Haushalt-Reinigungsmitteln. Anlässlich von Home-Verkaufspartys verkaufen sie u. a. gefährliche Reiniger, welche der Sachkenntnis- und Beratungspflicht unterliegen.

Durch 19 Sammelstellen und anlässlich von 4 Sammelaktionen in Gemeinden wurden 89.5 t (Vorjahr 86.6 t) Sonderabfälle aus Haushalten gesammelt, davon 53.7 t (48.5) im Kanton Schwyz, 19.7 t (20.5 t) im Kanton Nidwalden, 9.0 t (8.4 t) im Kanton Obwalden und 7.1 t (9.2 t) im Kanton Uri. Gestiegene Entsorgungskosten für Gasflaschen führten im Berichtsjahr zu aktiver Informierung der Sonderabfall-Abgeber. Dies geschah mit Zeitungsberichten bzw. Hinweisen in den Entsorgungsblättern und auf den Sammelstellen. Käufern einer im Detailhandel erhältlichen Einweg-Helium-Gasflasche ist vermutlich nicht bekannt, dass die fachgerechte Entsorgung der leeren Gasflasche hohe Kosten verursacht. Bei der Rückgabe an die Verkaufsstelle trägt der Verkäufer die Kosten für die Entsorgung, weshalb gerne auf die öffentlichen Sammelstellen verwiesen wird.

LEISTUNGEN

5

KANTONSCHHEMIKER

5.1

**BIO- UND
GENTECHNOLOGIE**

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Betriebskontrollen	Kontrollen	1	1
	Kontakte	7	6
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	0
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Menschen, Tiere und Umwelt sowie die biologische Vielfalt und deren nachhaltige Nutzung sollen vor Gefährdungen und Beeinträchtigungen durch den Umgang mit Organismen, deren Stoffwechselprodukten und Abfällen geschützt werden. Dazu dienen die Verordnung über den Umgang mit Organismen in geschlossenen Systemen (Einschliessungsverordnung, ESV) und die Verordnung über den Umgang mit Organismen in der Umwelt (Freisetzungverordnung, FrSV). Das Laboratorium der Urkantone ist in diesem Bereich für die Kontrolle der Betriebe zuständig, welche mit pathogenen oder gentechnisch veränderten Organismen umgehen.

Die Arbeiten mit primären Zelllinien, die als solche nicht pathogen sind, bei denen jedoch in der Regel davon ausgegangen werden muss, dass sie pathogene Organismen enthalten können, unterstehen ebenfalls der Einschliessungsverordnung. Deshalb werden derartige Zellen grundsätzlich der Gruppe 2 zugeordnet, ausser es bestehen konkrete Gründe, die den Schluss erlauben, dass sie frei von krankmachenden Keimen sind, z.B. Zellen von entsprechend keimfrei gezüchteten Tieren.

Im Berichtsjahr wurde wieder ein Betrieb kontrolliert. Die Anforderungen der Einschliessungsverordnung wurden eingehalten.



LEISTUNGEN

5

KANTONSCHEMIKER

5.1

UMWELT

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Probeerhebungen und analytische Untersuchungen	Proben Vergleichsprüfungen	3'666 27	3'735 7
Kundenzufriedenheit	begründete Reklamationen	1	12

Insgesamt wurden 3'666 Umweltproben aus Abwasserreinigungsanlagen (473), Industrie und Gewerbe (152) sowie im Bereich des Umweltschutzes (762) untersucht. Zusätzlich wurden 2'279 aufbereitete Holzascheproben im Rahmen des Projektes Holzfeuerung der Zentralschweizer Umweltdirektorenkonferenz mittels XRF analysiert.

Primäre Zielsetzung der Untersuchungen von Abwasser- und Klärschlammproben ist die Überprüfung der Selbstkontrolle, des Wirkungsgrades der Anlagen sowie die Einhaltung der Einleitungsbedingungen. Es erfolgten Untersuchungen auf Leitsubstanzen von Mikroverunreinigungen sowie auf Bromid. Diese Informationen sind von Bedeutung im Hinblick auf den technologischen Ausbau von Kläranlagen mit einer zusätzlichen Reinigungsstufe zur Elimination von Mikroverunreinigungen. Eine Kläranlage im Einzugsgebiet konnte erfolgreich den Umbau dieser Reinigungsstufe 2019 fertigstellen und eliminiert ab diesem Jahr über 80 % der Mikroverunreinigungen.

Durch Klärschlammuntersuchungen erfolgt ein Monitoring auf den Eintrag von Schwermetallen und persistenten organischen Verbindungen, da sich diese Substanzen primär im Klärschlamm anreichern. Es wurden auch Untersuchungen von Oberflächen-gewässern im Rahmen nationaler und regionaler Untersuchungsprogrammen, von Deponien, Altlasten, Grund- und Quellwassern, Boden, Abfällen und weiteren umweltrelevanten Matrices durchgeführt.

Im Bereich Umwelt wurden 27 Vergleichsproben (Vorjahr 7) von Abwasser, Oberflächenwasser, Grundwasser und Boden analysiert. Die 81 untersuchten Parameter wurden zu 98 % (Vorjahr 99 %) erfüllt. Zusätzlich wird die Umweltanalytik synergistisch durch Vergleichsmessungen im Trink- und Badewasser- sowie im Lebensmittelbereich abgedeckt.



LEISTUNGEN

5

KANTONSTIERARZT

5.2

TIERGESUNDHEIT

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Überwachung der gesetzlich geregelten Tierseuchen	Laboruntersuchungen	17'893	25'269
	Stichproben-Untersuchungen (Betriebe)	67	548
Massnahmen bei bestätigten Tierseuchen	tierseuchenrechtlich-positive Laborbefunde	66	61
Überwachung des Tierverkehrs und Genetik	Kontrollen	53	52
	Viehhandelspatente Bewilligungssteuerungen	73	76
Entsorgung tierischer Nebenprodukte	Kontrollen bei Tierkörper-sammelstellen	13	9
	Kontrollen bei Entsorgungsanlagen	5	9
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	0
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

2019 wurden in der Schweiz 80 Tierseuchen durch Bund und Kantone überwacht. Im Vergleich zum Vorjahr ist anlässlich dieser Überwachung eine deutliche Reduktion der Gesamtzahl von Laboruntersuchungen festzustellen. Die Caprine Arthritis Encephalitis der Ziegen wurde nicht mehr untersucht, weil die Schweiz ab 2019 offiziell frei von dieser Tierseuche ist. Die Infektiöse Bovine Rhinotracheitis und die Enzootische Leukose des Rindes wurden neu im Rahmen der Schlachthofbeprobungen überwacht. Es mussten keine zusätzlichen Hofbeprobungen durchgeführt werden. Die seit 2017 beschlossenen, zusätzlichen BVD-Überwachungsmassnahmen haben ihre Wirkung nicht verfehlt. Es traten 2019 deutlich weniger Verdachts- und Seuchenfälle auf. Insgesamt mussten bei den überwachten Tierseuchen rund 7'300 Proben weniger untersucht werden als im Vorjahr.

Die Anzahl registrierter Tierseuchenfälle ist praktisch gleich hoch wie im Vorjahr. Trotzdem gab es eine Abnahme der BVD-Neuinfektionen von 8 auf 4 Fälle. Da diverse Imkerbetriebe über den Winter gesperrt bleiben mussten, wurde erwartet, dass die Anzahl Seuchenfälle 2019 nicht markant zurückgehen wird. Trotzdem ist ein Rückgang der Sauer- und Faulbrutfälle um ein Drittel von 31 im Vorjahr auf 23 eingetreten.

Drei Tierseuchen Lungenadenomatose, Pseudotuberkulose und Paratuberkulose verzeichneten 2019 einen Anstieg. Es wurden aber keine weiteren Massnahmen diesbezüglich unternommen, da es sich um zu überwachende Tierseuchen handelt. Weil die Fallzahlen der bestätigten Tierseuchenfälle relativ tief sind, können Aussagen über den Verlauf nur bedingt gezogen werden. Trotzdem werden die Zu- und Abnahmen der gemeldeten Tierseuchenfälle genau verfolgt, damit falls erforderlich rechtzeitig eingegriffen werden kann.

2019 wurden 13 Tierkörpersammelstellen und 5 Entsorgungsanlagen kontrolliert. Es wurden nur wenige, geringfügige Mängel festgestellt, die umgehend behoben wurden. Die Frequenz der Kontrollen wird vom Kontrollergebnis gesteuert. Werden wesentliche oder schwerwiegende Mängel festgestellt, wird für das Folgejahr eine weitere Kontrolle angesetzt.

LEISTUNGEN

5

KANTONSTIERARZT

5.2

LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Durchführung und Vollzug der Fleischkontrolle	Fleischkontrollen	110'215	111'178
Kontrollen von Schlacht- und Zerlegebetrieben	Kontrollen	12	5
Probeerhebungen zur Tierseuchenüberwachung	Probeerhebungen	60'828	61'164
Probeerhebungen zur Fremdstoffüberwachung	Probeerhebungen	93	87
Kontrolle der Hygiene bei der Primärproduktion	Kontrollen	950	1'018
Kontrollen der Primärbetriebe mit Milchproduktion	Kontrollen	422	440
	Milchliefer Sperren	28	30
Strafverfahren	Strafanzeigen	5	13
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Im Rahmen der amtlichen Fleischkontrolle wurden insgesamt 60'828 Proben zur Tierseuchenüberwachung und Fremdstoffuntersuchungen (NFUP) erhoben. Das benötigte Probematerial variiert je nachdem, was untersucht wird. Von den oben erwähnten Probenahmen beliefen sich 59'538 Muskelproben zur Trichinenuntersuchung, 1'157 Blutproben auf die in den Urkantonen neu aufgegleisten Rinderbeprobungen am Schlachthof (RiBeS-Programm) und 128 BSE-Proben, die bei Notschlachtungen erhoben werden. Die restlichen 5 Probennahmen beliefen sich auf veränderte Lymphknoten, die bezüglich Tuberkulose untersucht wurden. Die Anzahl der Trichinenproben ist etwas tiefer als im Vorjahr, da die Menge geschlachteter Schweine und damit die notwendigen Untersuchungen auf Trichinen zurückgingen. Bei den RiBeS-Proben wird bei der Schlacht tieruntersuchung jedes Rindes, welches älter als sechs Monate ist, geprüft, ob eine Blutprobe zu nehmen ist. Trifft dies zu, so ist diese nach der Schlachtung zu nehmen. Die Blutproben werden zur Überwachung von BVD (Bovines Virusdiarrhoe) und IBR (Infektiöse bovine Rhinotracheitis) ausgewertet.

Wie die oben erwähnten Probenahmen (Trichinen, BSE) liefert auch das Nationale Fremdstoffuntersuchungsprogramm (NFUP)

eine nationale Übersicht über das Vorkommen von Fremdstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Damit wird sichergestellt, dass die Exportfähigkeit der Schweiz bezüglich tierischer Lebensmittel aufrechterhalten bleibt. Die Art und Zahl der zu entnehmenden Proben wird durch den Bund vorgegeben. Die Proben werden je nach Ausgangsmaterial (Milch, Harn, Fleisch, Honig, usw.) entweder direkt auf dem Produktionsbetrieb oder im Schlachthof entnommen. Die Anzahl der Probenerhebungen (93) hat in sehr geringem Masse zugenommen.

Kontrollen von Schlachtbetrieben (Schlachtbetriebsinspektionen) werden risikobasiert durchgeführt. Dabei gibt es zwei Arten der Inspektionen. Die eine umfasst die Kontrolle der Prozesshygiene, wobei die Schlachthygiene während der Schlachtung überprüft wird. Die andere bezieht sich auf verschiedene Kriterien bezüglich der Infrastruktur, des Selbstkontrollkonzepts und der Aus- und Weiterbildung des Schlachtbetriebspersonals. Bei den 12 durchgeführten Schlachtbetriebsinspektionen wurden nur geringgradige Mängel festgestellt. Diese bezogen sich auf leichtgradige bauliche Mängel (z.B. defekte Fliesen) und mangelhaft geführte Selbstkontrollen (z.B. Dokumentation der Betäubungskontrollen). Mit einfachen Massnahmen können diese Mängel behoben werden.

LEISTUNGEN

5

KANTONSTIERARZT

5.2

TIERSCHUTZ

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Kontrollen	Fälle	615	618
Abklärung gefährlicher Hunde	Fälle	231	256
Bewilligungen	Bewilligungen	68	74
Tierhalteverbote	Tierhalteverbote	6	3
Strafverfahren	Strafanzeigen	29	36
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	1	1

Die Zahl bearbeiteter Fälle im Bereich Tierschutz bewegte sich 2019 auf ähnlichem Niveau wie 2018. Dabei machten die Nutztiere 300, die Heimtiere 270 und gehaltene Wildtiere 45 Fälle aus. Unter den Begriff Wildtiere, im Rahmen der Tierschutzgesetzgebung, fallen durch Menschen gehaltene, aber nicht domestizierte Tiere wie z.B. Nager, Vögel oder Reptilien sowie Haltungen von Damhirschen oder Aquakulturbetriebe. Die Zahl erlassener Verfügungen betrug im Nutztierbereich 23, im Heimtierbereich 29 und bei den Wildtieren 8.

Im Bereich der gefährlichen Hunde, d.h. Meldungen von Ärzten und Tierärzten über Bissverletzungen, sowie Meldungen betreffend übermässigem Aggressionsverhalten, wurden 55 Verfügungen mit Massnahmen wie z.B. Leinenpflicht oder Hundetraining erlassen.

Die Zahl ausgestellter Bewilligungen beinhaltet Bereiche wie Tierheime und -pensionen, Betreuungsdienste, gewerbsmässige Zuchten, private und gewerbsmässige Wildtierhaltungen, Werbung, Veranstaltungen und Handel mit Tieren, gewerbsmässige Huf- und Klauenpflege, Bestätigungen in Heimtierausweisen bezüglich coupierten Hunden und Tierversuche.

Im Berichtsjahr mussten drei vollständige Tierhalteverbote ausgesprochen werden. Bei allen handelte es sich um Heimtierhaltungen. In drei weiteren Fällen wurden Teiltierhalteverbote erlassen, wo die Haltung einer Tierart verboten oder die Anzahl Tiere beschränkt wurde. Eines davon betraf einen landwirtschaftlichen Betrieb, die anderen beiden Heimtierhaltungen.

Erwähnenswert ist insbesondere ein Fall im Herbst, bei dem 23 vernachlässigte Hunde, davon 5 Welpen, aus einer Haltung beschlagnahmt werden mussten. Die Tiere waren unterernährt, teilweise krank und wurden unter unzumutbaren hygienischen Bedingungen gehalten. Die Bewältigung dieses Falles stellte eine logistische Herausforderung dar und verursachte einen bedeutenden Aufwand; die Hunde konnten dank der Mithilfe von Privaten und Tierheimen untergebracht und schliesslich national und international vermittelt werden.

Die Anzahl durch den Bereich Tierschutz eingereichter Strafanzeigen betrafen in 5 Fällen Nutztiere, in 11 Fällen Heimtiere, in 4 Fällen Wildtiere und in 9 Fällen gefährliche Hunde. Damit war die Anzahl Anzeigen im Bereich der Nutztiere erfreulicherweise erneut rückläufig.

Im Berichtsjahr erfolgten zwei Einsprachen und eine Beschwerde beim Regierungsrat. Die Beschwerde und eine der Einsprachen wurden abgewiesen. Im anderen Einspracheverfahren wurden die wegen eines Hundebisses angeordneten Massnahmen aufgrund zusätzlicher Informationen in Teilbereichen gelockert.

LEISTUNGEN

5

KANTONSTIERARZT

5.2

TIERARZNEIMITTEL

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Tierarzneimittelkontrollen im Rahmen von Veterinär-Grundkontrollen	Kontrollen	950	1'018
Kontrollen von Betrieben die TAM in Verkehr bringen	Kontrollen	6	8
Berufsausübung	Bewilligungen	13	11
Detailhandel	Bewilligungen	5	10
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	0
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Sowohl in Tierhaltungsbetrieben (950 Primärproduktionskontrollen inkl. TAM) als auch in Tierarztpraxen, die eine tierärztliche Privatapotheke betreiben, wurden Kontrollen über den Einsatz und die Lagerung von Tierarzneimitteln durchgeführt. Die Auswahl der zu kontrollierenden Betriebe erfolgte nach gesetzlichen Vorgaben und variiert von Jahr zu Jahr nur unwesentlich.

Der Trend zur Spezialisierung hält auch bei den Tierarztpraxen weiter an. Deshalb sind Fachtierärzte zum Beispiel von Geflügel- oder Schweinekrankheiten oft in mehreren Kantonen unterwegs. Dazu benötigen sie eine Berufsausübungsbewilligung (BAB) vom Kanton, in dem sie tätig sind. 2019 wurden insgesamt 13 neue BAB für diese Personen ausgestellt, aber nur 5 Detailhandelsbewilligungen (DHB). Ein Grossteil dieser Personen besitzt bereits eine DHB in deren Wohnsitzkanton. Diese wird anerkannt und nicht neu ausgestellt. Damit wird die tierärztliche Privatapotheke jeweils von dem Kanton überprüft, in welchem die Privatapotheke stationiert ist.



EZ-PAK 098
JANUARY 2012

LEISTUNGEN

5

KANTONSTIERARZT

5.2

**VETERINÄR-
KONTROLLEN**

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Veterinär-Kontrollen	Grundkontrollen	950	1'018
	Zwischenkontrollen	19	166
Sachkundenachweis zur Schmerzausschaltung	Prüfungen	31	39
Strafverfahren	Strafanzeigen	2	1
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Im Bereich der Veterinärkontrollen wurden 2019 die rechtlich vorgegebenen 10 % der Grundkontrollen unangemeldet durchgeführt. Bei den unangemeldeten Kontrollen mussten vermehrt Beanstandungen (vor allem Wasserversorgung und Raufutter) ausgesprochen werden. Die jährlich unterschiedliche Anzahl der Kontrollen kann aufgrund natürlicher Fluktuationen der Landwirtschaftsbetriebe oder unterschiedlich zur Verfügung stehender Ressourcen variieren.

Die Veterinärkontrollen betreffen die Rubriken tierische Primärproduktion, Milchhygiene, Tierarzneimittel, Tiergesundheit, Tierverkehr und Tierschutz. Neben amtlichen Tierärzten und Tierärztinnen führen auch speziell dafür ausgebildete amtliche Fachassistenten diese Veterinärkontrollen durch. Werden Mängel entdeckt, werden diese nach den Bundesvorgaben gemäss den technischen Weisungen beanstandet.

Tierhalter können einen Sachkundenachweis erbringen, um selbständig junge Nutztiere enthornen bzw. kastrieren zu können. Dazu ist nach der Ausbildung eine Überprüfung abzulegen. Neu müssen aufgrund der geänderten gesetzlichen Grundlagen Schmerzausschaltungen beim Enthornen von Gitzi ausnahmslos von Tierärztinnen oder Tierärzten vorgenommen werden. Deshalb werden zukünftig keine Gitzi mehr von Tierhaltern betäubt und der Tierarzt ist während des gesamten Eingriffs des Enthornens anwesend.



LEISTUNGEN

5

IMPORT/EXPORT

UMSCHREIBUNG	INDIKATOREN	2019	2018
Exportzeugnisse	Exportzeugnisse	113	159
Kontrollen	Exportkontrollen	96	75
	Importkontrollen	11	15
	TRACES-Meldungen	225	283
Bewilligungen für Exportbetriebe und Tiertransportfahrzeuge	Bewilligungen	1	1
Strafverfahren	Strafanzeigen	0	0
ergriffene Rechtsmittel	berechtigte Einsprachen und Beschwerden	0	0

Im Berichtsjahr fanden weniger Importe statt. Insbesondere wurden weniger Nutztiere wie Rinder und Equiden sowie Heimtiere eingeführt. Die Importkontrollen beziehen sich generell auf die amtstierärztliche Kontrolle von Tieren im Rahmen von Absonderungskontrollen von z.B. Klauentieren, Neuweltkameliden, Geflügel, Wildtieren und Bienen sowie illegale Importe von Hunden oder Katzen. Ebenso wurden weniger Gesundheitszeugnisse in die Europäische Union ausgestellt, weil weniger Exporte von Lebensmitteln, Rindern, Equiden und Geflügel stattfanden.

Anfangs März wurden zwei Geparde aus Südafrika in die Urkantone eingeführt und in den Absonderungsräumlichkeiten des Natur- und Tierparks Goldau untergebracht und unter Quarantäne gestellt. Geparde gehören zu den CITES-Tierarten (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora), welche vom Aussterben bedroht sind. Dabei handelt es sich um das Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen. Weil in diesem konkreten Fall die beiden Geparde keine Wildfänge sind, sondern die Tiere aus einer Zuchtfarm in Südafrika stammen, war eine Einfuhr überhaupt erst möglich. Nach der Absonderung der beiden Geparde, welche über 3 Monate dauerte, wurden die beiden Tiere in den definitiven Bestimmungsbetrieb, den Kinderzoo in Rapperswil überführt. Südafrika gilt als Tollwutrisikoland und daher sind nach der Einfuhr strengere Vorsichtsmassnahmen erforderlich.



Damit diese anspruchsvollen Importtiere während der Absonderungszeit nicht unterbeschäftigt waren, wurden sie vom Natur- und Tierpark Goldau beschäftigt, u.a. wurden Kinofilme mit Filmszenen aus Afrika vorgespielt. Die beiden Tiere haben sehr positiv darauf reagiert.

ANHANG

6

JAHRESRECHNUNG

6.1

ERFOLGSRECHNUNG IN TCHF

	<i>Erläuterungen</i>	2019	2018
Erlös aus Gebühren und Dienstleistungen		2'875	2'820
Erlös aus Konkordatsbeiträgen	1	7'836	7'836
Erhöhung Investitionsbeiträge	1	-376	-472
Betriebsertrag aus Lieferungen u. Leistungen		10'335	10'184
Warenaufwand und Fremdleistungen		1'833	2'104
Bruttogewinn aus Betriebstätigkeit		8'502	8'080
Personalaufwand		7'438	7'420
übriger Betriebsaufwand	2	805	75
Total Betriebsaufwand		8'243	8'177
Betriebsergebnis vor Zinsen & Abschreibungen		259	-97
Abschreibungen auf Sachanlagen	3	616	576
Betriebsergebnis vor Zinsen		-357	-673
Finanzergebnis	4	-1	-1
ordentliches Ergebnis		-358	-674
betriebsfremdes Ergebnis	5.1	616	576
ausserordentliches Ergebnis	5.2	16	10
Reinverlust / -gewinn		274	-88

AKTIVEN	<i>Erläuterungen</i>	31.12.19	%	31.12.18	%
flüssige Mittel		2'723		2'396	
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	6	2'558		2'696	
Vorräte	7	14		15	
aktive Rechnungsabgrenzungen		31		19	
<i>Umlaufvermögen</i>		5'326	43	5'126	42
Sachanlagen	8	6'973		7'213	
<i>Anlagevermögen</i>		6'973	57	7'213	58
TOTAL AKTIVEN		12'299	100	12'339	100

PASSIVEN		31.12.19	%	31.12.18	%
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	9	237		215	
übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	10	31		62	
Passive Rechnungsabgrenzungen	11	213		244	
Vorausfakturen	12	1'959		1'959	
Rückstellungen	13	124		61	
<i>kurzfristiges Fremdkapital</i>		2'564	21	2'541	21
Rückstellungen	14	208		305	
Investitionsbeiträge	15	6'773		7'013	
<i>langfristiges Fremdkapital</i>		6'981	57	7'318	59
<i>Fremdkapital</i>		9'545	78	9'859	80
Dotationskapital	16	2'000		2'000	
Kapitalreserven	17	200		200	
Gewinnreserven	18	280		368	
Bilanzgewinn		274		-88	
<i>Eigenkapital</i>		2'754	22	2'480	20
TOTAL PASSIVEN		12'299	100	12'339	100



GELDFLUSSRECHNUNG IN TCHF

	2019	2018
Verlust/Gewinn	274	-88
Gewinn aus Verkauf Anlagevermögen	-	-
Abschreibungen auf Sachanlagen	616	576
betriebsfremdes Ergebnis	-616	-576
Veränderung Vorräte	1	-1
Veränderung Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	138	-362
Veränderung übrige Forderungen und aktive Abgrenzungen	-12	45
Veränderung Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	22	-344
Veränderung übrige Verbindlichkeiten und passive Abgrenzungen	-62	27
Veränderung Vorausfakturen	-	-
Veränderung fondsunwirksame Rückstellungen	-34	9
Geldfluss aus Betriebstätigkeit	327	-714
Auszahlungen für Investitionen von Sachanlagen	-376	-472
Investitionsbeiträge	376	472
Geldfluss aus Investitionstätigkeit	-	-
Ausschüttung Bilanzgewinn an Konkordatskantone	-	-
Geldfluss aus Finanzierungstätigkeit	-	-
Netto-Veränderung flüssige Mittel	327	-714
Fondsnachweis	2019	2018
flüssige Mittel per 1. Januar	2'396	3'110
flüssige Mittel per 31. Dezember	2'723	2'396
Veränderung flüssige Mittel	327	-714

ANHANG

6

JAHRESRECHNUNG

6.1

EIGENKAPITALNACHWEIS IN TCHF

	DK	GR	KR	BG/BV	Total
<i>Eigenkapital per 31.12.2017</i>	2'000	400	200	-32	2'568
Verlustverrechnung m. Gewinnreserven	-	-32	-	32	-
Reinverlust	-	-	-	-88	-88
<i>Eigenkapital per 31.12.2018</i>	2'000	368	200	-88	2'480
Verlustverrechnung m. Gewinnreserven	-	-88	-	88	-
Reinverlust	-	-	-	274	274
<i>Eigenkapital per 31.12.2019</i>	2'000	280	200	274	2'754

DK = Dotationskapital; GW = Gewinnreserven; KR = Kapitalreserven;
BG/BV = Bilanzgewinn/-verlust

ANHANG

6

**ANHANG ZUR
JAHRESRECHNUNG**

6.2

allgemein

Das Laboratorium der Urkantone erstellt die Jahresrechnung seit 1. Januar 2011 nach Swiss Gaap FER und beschränkt sich dabei auf die Kern-FER.

Geldflussrechnung

Der Fonds flüssige Mittel bildet die Grundlage für den Ausweis der Geldflussrechnung. Der Geldfluss aus Betriebstätigkeit wird aufgrund der indirekten Methode berechnet.

BEWERTUNGSGRUNDSÄTZE

flüssige Mittel

Die flüssigen Mittel umfassen Kasse, Postcheck- und Bankguthaben. Sie werden zu Nominalwerten bewertet.

Forderungen aus Lieferungen und Leistungen

Diese Position enthält kurzfristige Forderungen mit einer Restlaufzeit von bis zu einem Jahr aus der ordentlichen Geschäftstätigkeit. Die Forderungen werden zu Nominalwerten eingesetzt. Betriebswirtschaftlich notwendige Wertberichtigungen sind angemessen berücksichtigt.

Vorräte

Bei der Aufnahme der Warenbestände der Chemikalien und Referenzsubstanzen werden ausschliesslich die Flaschen gezählt, welche per Abschlussdatum noch ungeöffnet sind. Sie werden zu Anschaffungskosten erfasst.

Sachanlagen

Die Bewertung der Sachanlagen erfolgt zu Anschaffungskosten abzüglich der betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen. Diese werden linear über die wirtschaftliche Nutzungsdauer des Anlageguts vorgenommen und wie folgt festgelegt:

Grundstück	keine
Betriebsgebäude	40 Jahre
Büroeinrichtung	15 Jahre
Büromaschinen	10 Jahre
Laborgeräte	10 Jahre
EDV	5 Jahre

Wertbeeinträchtigungen (Impairment)

Die Werthaltigkeit der langfristigen Vermögenswerte wird an jedem Bilanzstichtag einer Beurteilung unterzogen. Liegen Hinweise einer nachhaltigen Wertverminderung vor, wird eine Berechnung des realisierbaren Werts durchgeführt (Impairment-Test). Übersteigt der Buchwert den realisierbaren Wert, wird durch ausserplanmässige Abschreibungen eine erfolgswirksame Anpassung vorgenommen.

Rückstellungen

Eine Rückstellung ist eine auf einem Ereignis vor dem Bilanzstichtag begründete wahrscheinliche Verpflichtung, deren Höhe und/oder Fälligkeit ungewiss, aber schätzbar ist. Diese Verpflichtung begründet eine Verbindlichkeit.

Verbindlichkeiten

Alle Verbindlichkeiten werden zu Nominalwerten erfasst.

Nettoumsatz- und Ertragsrealisation

Der Nettoumsatz beinhaltet alle fakturierten Warenverkäufe und Dienstleistungen an Dritte sowie Nahestehende. Umsätze gelten bei Lieferung beziehungsweise Leistungserfüllung als realisiert.

Forschung und Entwicklung

Die Forschungs- und Entwicklungskosten werden vollumfänglich der Erfolgsrechnung belastet. Diese Kosten sind in den Positionen Materialaufwand, Personalaufwand und übriger Betriebsaufwand enthalten.

Eventualverpflichtungen

Eventualverpflichtungen werden am Bilanzstichtag bewertet. Falls ein Mittelabfluss ohne nutzbaren Mittelzufluss wahrscheinlich ist, wird eine Rückstellung gebildet.

Steuern

Als öffentlich-rechtliche Institution unterliegt das Laboratorium der Urkantone weder der Direkten Bundessteuer noch den Kantons- und Gemeindesteuern.

ANHANG

6

ERLÄUTERUNGEN ZUR
JAHRESRECHNUNG

6.3

	2019	2018
1) Erlös aus Konkordatsbeiträgen		
Nidwalden	534	534
Obwalden	534	534
Schwyz	2'062	2'062
Uri	553	553
Total aus Konkordatsbeiträgen Kantonschemiker	3'683	3'683
Nidwalden	644	644
Obwalden	727	727
Schwyz	2'201	2'201
Uri	581	581
Total aus Konkordatsbeiträgen Kantonstierarzt	4'153	4'153
Total Erlös aus Konkordatsbeiträgen	7'836	7'836
Anteil Investitionsbeiträge ¹	-376	-472

¹ vgl. Kommentar zu 15) Investitionsbeiträge

	2019	2018
2) übriger Betriebsaufwand		
Raumaufwand und Gebäudeunterhalt	154	130
Verwaltungsaufwand	554	529
Unterhalt und Reparaturen	97	98
Total übriger Betriebsaufwand	805	757

	2019	2018
3) Abschreibungen auf Sachanlagen		
auf mobilen Sachanlagen planmässig	338	320
auf immobilien Sachanlagen planmässig	278	256
Total Abschreibungen auf Sachanlagen	616	576

	2019	2018
4) Finanzergebnis		
Zinsertrag	-	-
Total Finanzertrag	-	-
übriger Finanzaufwand	1	1
Total Finanzaufwand	1	1
Total Finanzergebnis	-1	-1

	2019	2018
5.1) Betriebsfremdes Ergebnis		
betriebsfremder Ertrag (Investitionsbeiträge) ¹	616	576
Total betriebsfremder Ertrag	616	576

¹ vgl. Kommentar zu 15) Investitionsbeiträge

5.2) ausserordentliches Ergebnis	2019	2018
ausserordentlicher Ertrag ¹	16	10
Total ausserordentlicher Ertrag	16	10
ausserordentlicher Aufwand	-	-
Total ausserordentlicher Aufwand	-	-
Total ausserordentliches Ergebnis	16	10

¹ Der ausserordentliche Ertrag resultiert aus Rückzahlungen von Personal- und Betriebsaufwänden aus den Vorjahren

6) Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	2019	2018
gegenüber Dritten	696	846
gegenüber Nahestehenden ¹	1'959	1'959
Delkredere	-97	-109
Total Forderungen aus Lieferungen & Leistungen	2'558	2'696

¹ Als Nahestehende werden folgende Institutionen betrachtet: Gesundheits- und Sozialdirektion Nidwalden / Gesundheitsamt Obwalden / Gesundheits-, Sozial- und Umweltdirektion Uri / Amt für Landwirtschaft Uri / Departement des Innern Schwyz / Landwirtschaftsamt Schwyz.

7) Vorräte	2019	2018
Chemikalien	11	13
Referenzsubstanzen	3	2
Total Vorräte	14	15

8) Sachanlagen	2019	2018
Grundstück ¹	200	200
Betriebsgebäude ²	5'205	5'470
Anlagen und Einrichtungen	1'568	1'543
Total Sachanlagen	6'973	7'213

¹ Die im Grundbuch eingetragene Eigentümerin des Grundstücks (GB 824) ist seit dem Jahr 2012 das Laboratorium der Urkantone.

² Die Finanzierung des Betriebsgebäudes erfolgte durch die Kantone NW, OW, SZ und UR. Aufgrund der wirtschaftlichen Betrachtungsweise von Kern-FER und des Eigentums am Grundstück (vgl. Kommentar Grundstück ¹) erfolgt die Aktivierung des Betriebsgebäudes in der Bilanz des Laboratoriums der Urkantone.

9) Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen	2019	2018
gegenüber Dritten	220	190
gegenüber Nahestehenden ¹	17	25
Total Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen	237	215

¹ vgl. Kommentar zu 6) Forderungen aus Lieferungen und Leistungen

ANHANG

6

ERLÄUTERUNGEN ZUR
JAHRESRECHNUNG

6.3

10) übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	2019	2018
gegenüber Dritten	31	62
Total übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	31	62

11) passive Rechnungsabgrenzungen	2019	2018
Warenaufwand und Fremdleistungen	5	25
Personal	181	192
übriger Betriebsaufwand	27	27
Total passive Rechnungsabgrenzungen	213	244

12) Vorfakturen	2019	2018
gegenüber Dritten	-	-
gegenüber Nahestehenden	1'959	1'959
Total Vorfakturen	1'959	1'959

13) kurzfristige Rückstellungen	2019	2018
Rückstellungen aus Vorsorgeverpflichtungen ¹	67	45
sonstige Rückstellungen ²	57	16
Total kurzfristige Rückstellungen	124	61

¹ Gemäss § 21e der Personal- und Besoldungsverordnung des Kantons SZ haben Mitarbeitende, die sich vorzeitig pensionieren lassen oder die vorzeitig in den Ruhestand versetzt werden, frühestens ab Vollendung des 63. Altersjahres Anspruch auf eine monatliche Überbrückungsrente, wenn sie nach Massgabe der Verordnung über die Pensionskasse des Kantons SZ eine ganze Altersrente erhalten. Diesem Umstand wird mit einer entsprechenden Rückstellung Rechnung getragen. Bereits gewährte Überbrückungsrenten werden dabei zu 100 % berücksichtigt. Überbrückungsrenten zugunsten von Mitarbeitern, welche Anspruch auf eine Überbrückungsrente haben, den Antrag jedoch noch nicht eingereicht haben, werden zu 50 % berücksichtigt. Bis 31.12.2018 erfolgte die Berechnung nach diesem Schema. Ab 31.12.2019 wird die Rückstellung aufgrund des effektiven Wissensstands, ob die Überbrückungsrente von den berechtigten Mitarbeitenden bezogen wird, neu berechnet.

² Das Laboratorium der Urkantone hat für sein Personal keine Krankentaggeldversicherung abgeschlossen. Per 31.12.2018 existiert ein penderter Krankheitsfall.

14) langfristige Rückstellungen	2019	2018
Rückstellungen aus Vorsorgeverpflichtungen ¹	208	305
Total langfristige Rückstellungen	208	305

¹ vgl. Kommentar zu 13) kurzfristige Rückstellungen

15) Investitionsbeiträge	2019	2018
Bestand per Anfang Geschäftsjahr	7'013	7'117
Investitionen Anlagen und Einrichtungen	376	472
Abschreibungen auf mobilen Sachanlagen	-338	-320
Abschreibungen auf immobilien Sachanlagen	-278	-256
Bestand per Ende Geschäftsjahr	6'773	7'013

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht betrachtet, beinhaltet das Globalbudget und somit die Konkordatsbeiträge an das Laboratorium der Urkantone eine Abgeltung der laufenden Betriebskosten sowie einen Investitionsbeitrag für die Bruttoinvestitionen. Dementsprechend werden Bruttoinvestitionen aktiviert bei gleichzeitiger Passivierung des Investitionsbeitrages als langfristige Finanzverbindlichkeit. Abschreibungen auf den Bruttoinvestitionen werden folglich durch die Auflösung der passivierten Investitionsbeiträge ausgeglichen. Investitionen, welche durch die Konkordatsbeiträge finanziert werden, werden erfolgsneutral in der Erfolgsrechnung ausgewiesen.

16) Dotationskapital	2019	2018
Anteil Kanton Nidwalden	299	299
Anteil Kanton Obwalden	322	322
Anteil Kanton Schwyz	1'073	1'073
Anteil Kanton Uri	306	306
Total Dotationskapital	2'000	2'000

Die Anteile der Konkordatskantone an den Eigenkapitalpositionen (Dotationskapital, Kapitalreserven, Gewinnreserven) wurden aufgrund der seit 1. Januar 2006 erzielten Ergebnisse und den in dieser Zeit anwendbaren Verteilungsschlüsseln ermittelt.

17) Kapitalreserven	2019	2018
Anteil Kanton Nidwalden	30	30
Anteil Kanton Obwalden	32	32
Anteil Kanton Schwyz	107	107
Anteil Kanton Uri	31	31
Total Kapitalreserven	200	200

vgl. Kommentar zu 16) Dotationskapital

18) Gewinnreserven	2019	2018
Anteil Kanton Nidwalden	42	55
Anteil Kanton Obwalden	45	59
Anteil Kanton Schwyz	150	198
Anteil Kanton Uri	43	56
Total Gewinnreserven	280	368

vgl. Kommentar zu 16) Dotationskapital

19) Anzahl Mitarbeiter	2019	2018
Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt	< 50	< 50

ANHANG

6

**VERWENDUNG DES
BILANZGEWINNS**

6.4

Bilanzgewinn in TCHF	31.12.2019	31.12.2018
Gewinnvortrag	-	-
Reinverlust / -gewinn	274	-88
zur Verfügung	274	-88

Die Aufsichtskommission entscheidet, den Bilanzgewinn von TCHF 274 wie folgt zu verteilen.

Bilanzgewinn zur Verfügung	274	-88
Gewinnreserven Kanton Nidwalden	-18	13
Gewinnreserven Kanton Obwalden	-19	14
Gewinnreserven Kanton Schwyz	-65	48
Gewinnreserven Kanton Uri	-18	13
Vortrag auf neue Rechnung	154	-

**Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision an die
Aufsichtskommission des Laboratoriums der Urkantone (LdU), Brunnen**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung, Geldflussrechnung, Eigenkapitalnachweis und Anhang) des Laboratoriums der Urkantone (LdU), für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Aufstellung der Jahresrechnung in Übereinstimmung mit den Kern-FER und den gesetzlichen Vorschriften ist die Aufsichtskommission verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlausagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung kein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage in Übereinstimmung mit den Kern-FER vermittelt. Ferner sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und der Konkordatsvereinbarung entspricht.

Altdorf / Sarnen / Stans, 4. März 2020

**Finanzkontrolle
Nidwalden**


Andreas Eggimann
Prüfungsleiter
Zugelassener Revisionsexperte

**Finanzkontrolle
Uri**


Patrik Würsch
Zugelassener
Revisionsexperte

**Finanzkontrolle
Obwalden**


Peter Berchtold
Zugelassener
Revisor

LABORATORIUM DER URKANTONE



LABORATORIUM

DER URKANTONE

KANTONSCHMIKER

KANTONSTIERARZT