



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz



Jahresbericht Gesundheits- und Konsumenten- schutz 2012

**Mehr Sicherheit
für Mensch, Tier und Umwelt**

Jahresbericht Gesundheits- und Konsumentenschutz 2012

**Mehr Sicherheit für
Mensch, Tier und Umwelt**

Impressum

© Bereich Gesundheitsschutz Basel-Stadt
Mai 2013
Konzept und Redaktion:
Umlaut, Büro für Kommunikation, Basel,
Bereich Gesundheitsschutz Basel-Stadt
Gestaltung: VischerVettiger, Basel
Druck: Werner Druck & Medien, Basel
Auflage: 500 Expl.

Inhalt

01 One Health – eine Gesundheit für alle	4
02 Ein Teller Spaghetti ohne Bakterien, bitte	6
03 Sorglos und sicher geniessen	8
04 Schönheit muss nicht leiden	14
05 Nachhaltig handeln – gesund leben	16
06 Von Hunden und anderen Vierbeinern	20

Editorial



Sehr geehrte Leserin
Sehr geehrter Leser

Lebensmittelskandale lassen die Medien und eine breite Öffentlichkeit immer wieder aufhorchen, ob Pferdefleisch in der Lasagne, genmanipulierte Auberginen im Gemüseregal oder mit Medikamenten verseuchtes Fleisch im Handel. In unserer globalisierten Welt ist es für viele Menschen schwieriger denn je geworden, die Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Gesellschaft und Umwelt zu verstehen. Die wachsende Forderung nach mehr Transparenz und Kontrolle überrascht unter diesen Umständen nicht.

In unserer täglichen Arbeit halten wir uns beim Gesundheitsschutz Basel-Stadt stets an den Grundsatz «Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser». Deshalb überprüfen wir das ganze Jahr hindurch Früchte, Gemüse, Fleisch, Kosmetikprodukte, Trinkwasser, Pflanzen und vieles mehr sorgfältig auf ihre Reinheit, Qualität und ökologische Verträglichkeit hin. Auch Kontrollen beim Tierschutz und bei der Tiergesundheit sind wichtige Anliegen des Bereichs Gesundheitsschutz. Nur so sind wir in der Lage, Missstände aufzuspüren, Mängel zu beanstanden und dafür zu sorgen, dass Risiken für Mensch, Tier und Umwelt, im Sinne von «One Health» und damit *einer* Gesundheit, rechtzeitig erkannt und mit wirksamen Strategien vermieden werden können. Für die Umsetzung dieser verantwortungsvollen Kontrollen zeichnen das Kantonale Laboratorium und das Veterinäramt Basel-Stadt verantwortlich. Gemeinsam leisten sie einen wichtigen Beitrag für den Gesundheits- und Konsumentenschutz.

In der Lebensmittelsicherheit gilt das Prinzip «from stable to table» oder auch «from farm to fork». Damit ist die Kontrolle entlang der Lebensmittelkette gemeint, welche im Stall oder auf dem Acker anfängt und auf der Gabel oder auf dem Esstisch endet. In Basel finden diese Kontrollen aus einer Hand im Bereich Gesundheitsschutz statt. Um dem Informationsbedürfnis der Öffentlichkeit entgegenzukommen und grösstmögliche Transparenz zu gewährleisten, haben wir uns entschieden, die Einwohnerinnen und Einwohner unseres Kantons umfassend über die wichtigsten Themen des Gesundheitsschutzes zu informieren. Unsere Anliegen sind auch die Anliegen der Konsumentinnen und Konsumenten, daher geben wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, einen vertieften und verständlichen Einblick in unsere Arbeiten und Untersuchungsergebnisse.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen.

Anne Lévy, Leiterin Bereich Gesundheitsschutz Basel-Stadt



01 One Health – eine Gesundheit für alle

Das Kantonale Laboratorium und das Veterinäramt des Kantons Basel-Stadt sind zwei Abteilungen des Bereiches Gesundheitsschutz. In diesem erstmals gemeinsam publizierten Jahresbericht sind die relevanten Tätigkeitsbereiche, welche den Gesundheits- und Konsumentenschutz betreffen und daher im öffentlichen Interesse stehen, zusammengefasst.

Menschen und Tiere haben ein instinktives Bedürfnis nach Schutz vor Gefahren und Krankheiten. Die körperliche und geistige Unversehrtheit ist ein hohes Gut. Es ist die Aufgabe von Behörden und Verwaltung, gesetzliche Rahmenbedingungen zu schaffen, die diesen Ansprüchen Rechnung tragen. Gleichzeitig ist es ihre Pflicht, die Einhaltung der Gesetze und Richtlinien einzufordern. Die Mitarbeitenden des Kantonalen Laboratoriums und des Veterinäramtes Basel-Stadt nehmen diesen Auftrag mit vollem Einsatz wahr. Sie beraten, informieren und führen täglich umfangreiche Kontrollen durch: in Restaurants, bei Detailhändlern, im Schlachthof oder bei Tierhalterinnen und -haltern, um nur einige zu nennen. Untersucht wird fast alles, worin Schadstoffe, schädliche Organismen oder Produktions- und Verhaltensmängel entdeckt werden könnten. Bratwürste genauso wie Schweine, Wasser, Lippenstifte, Gemüse, Gefahrgüter oder Tätowierfarbe.

Die Erfüllung dieser Aufgaben ist eine notwendige Grundlage für erfolgreiche Präventionsmassnahmen im Interesse von Menschen, aber auch von Pflanzen, Tieren und Umwelt. Denn nur dank diesen regelmässigen Untersuchungen und Überwachungen können mögliche Risiken, wie etwa die Ausbreitung einer von Tieren auf den Menschen übertragbaren Seuche, frühzeitig erkannt und mit wirksamen Gegenmassnahmen verhindert werden. Das Kantonale Laboratorium und das Veterinäramt sind somit nicht nur im Krisenfall im Einsatz, sondern täglich.

Eine ganzheitliche Perspektive

Die enge Zusammenarbeit der beiden Abteilungen bildet den Grundpfeiler des «One Health»-Prinzips, das die Abhängigkeiten zwischen der Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt zusammenfasst. Eine ganzheitliche Perspektive ist für den Gesundheits- und Konsumentenschutz von zentraler Bedeutung, denn noch heute können gewisse Handlungsfelder – etwa die Problematik rund um die Antibiotikaresistenz – nur erfolgreich angegangen werden, wenn die Tier- und die Humanmedizin zusammenarbeiten. Auch in der Öffentlichkeit muss das Bewusstsein für diese Wechselwirkungen geschärft werden. Zwar sind sich mittlerweile viele bewusst, dass Krankheiten von Tieren auf Menschen übertragen werden können – die Vogelgrippe ist nur ein Beispiel dafür –, aber eine umfassende Sensibilität fehlt derweil. Gleichwohl sind die gesellschaftlichen Anforderungen an einwandfreie Produkte sowie den Umwelt- und Tierschutz in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Eine erfreuliche Entwicklung, denn das diesbezügliche Bewusstsein ist eine erste Voraussetzung für sichere, hochwertige und gesunde Produkte, aber auch die beste Legitimation für unsere «One Health»-Strategie. Mit diesem Jahresbericht wird den gestiegenen Ansprüchen der Bevölkerung und deren Informationsbedarf erstmals gemeinsam Rechnung getragen.

Datenschutz versus Öffentlichkeitsprinzip

Politik, Öffentlichkeit, Verwaltung, Wirtschaft, Medien und Wissenschaft müssen im Dienste des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zusammenspannen. Nur so können wir die anstehenden Herausforderungen bewältigen. Im Fokus steht derzeit die künftige Handhabung des sogenannten Öffentlichkeitsprinzips. Das eidgenössische Lebensmittelgesetz verbietet beispielsweise die namentliche Bekanntmachung jener Restaurants, die bei Kontrollen mangelhaft bis schlecht abschneiden. Konsumentenschutzorganisationen wehren sich seit Jahren gegen diese Regelung. Zu Recht, findet auch das Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt. Denn auch wenn nur wenige Betriebe die Hygienestandards nicht erfüllen, gibt es sie doch. Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, in welchem Lokal sie sorglos speisen können. Eine Gesetzesänderung hätte mit Bestimmtheit eine positive Auswirkung. Beispiele aus anderen Ländern zeigen das. In Dänemark etwa werden alle Restaurants bezüglich Qualität und Hygiene mit Labels aus lachenden bis grimmigen Smileys gekennzeichnet. Seit Jahren steigt deshalb die Zahl der einwandfreien Lokale, denn niemand kann und will es sich leisten, ohne Gäste auszukommen.

Die laufende Debatte und die Zukunft werden zeigen, ob der Datenschutz in diesem Bereich weiterhin höher gewichtet wird als das Öffentlichkeitsprinzip. Der Bereich Gesundheitsschutz Basel-Stadt bleibt am Ball – im Interesse aller Einwohnerinnen und Einwohner des Kantons Basel-Stadt.

02 Ein Teller Spaghetti ohne Bakterien, bitte

Viele Restaurants und Imbissbuden in Basel laden ein zu kulinarischen Hochgenüssen aus aller Welt. Damit den Gästen nicht der Appetit vergeht, werden in den Betrieben regelmässig Kontrollen vorgenommen.

Die gute Nachricht vorab: Von 725 Restaurants, Hotels, Kinderhorten, Take-aways und anderen Verpflegungsbetrieben haben im vergangenen Jahr 614 die Vorschriften der Betriebshygienekontrolle (BHK) erfüllt. Damit bleibt die Quote der Beanstandungen im Vergleich zu 2011 konstant und liegt bei rund 15%. Diese Zahl ist allerdings mit Vorsicht zu geniessen, weil die Auswahl der zu inspizierenden Betriebe nicht zufällig erfolgt. Da sie sich nach einer Risikoklassierung und Gefahrenbewertung richtet – eine Spitalküche wird eher kontrolliert als ein Getränkiosk –, entsprechen über alle Anbieter gesehen lediglich 8% der Betriebe im Kanton Basel-Stadt nicht den Hygieneanforderungen.

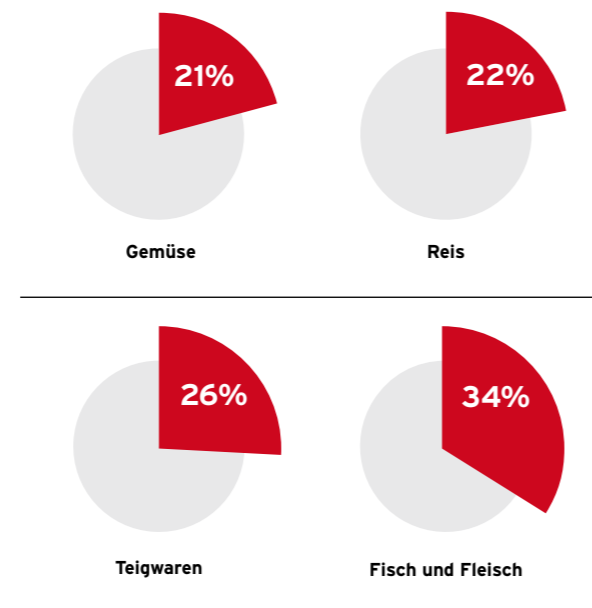
Untersuchte Verpflegungsbetriebe 2012

Betriebskategorie	Total beurteilt	Davon in Gefahrenstufe			
		unbedeutend	klein	gross	sehr gross
Verpflegungsbetriebe (Restaurants, Heime, Spitäler usw.)	1709	964	585	154	6
Übrige	948	648	244	54	2
Alle Betriebe	2657	1612 (61%)	829 (31%)	208 (8%)	8 (<1%)

Speisen ohne Bedenken

Bakterien und Keime lauern überall. Das ist nichts Aussergewöhnliches. Im Allgemeinen sind sie harmlos. Doch einige können Lebensmittelvergiftungen hervorrufen oder Lebensmittel verderben. Um diesen Gefahren auf die Spur zu kommen, sind mikrobiologische Stichprobenuntersuchungen nötig. Im abgeschlossenen Geschäftsjahr wurden insgesamt 2016 solcher Proben durchgeführt. Einen Schwerpunkt bildeten dabei vorgekochte Speisen in Restaurants. Von 836 analysierten Proben wurden 176 beziehungsweise 21% beanstandet. Toleranzwertüberschreitungen waren besonders bei Teigwaren, Reis, Gemüse sowie bei Fisch- und Fleischerzeugnissen zu beobachten.

Anteil Toleranzwertüberschreitungen



8% der Verpflegungsbetriebe haben grosse Hygienemängel.



Die meisten Beanstandungen gab es bei Fisch- und Fleischerzeugnissen.

Auch wenn Toleranzwertüberschreitungen nicht eine akute Gesundheitsgefährdung darstellen, zeigen sie, dass das Hygieneverhalten beim Vorkochen, Portionieren und Lagern ungenügend ist. Unsere Bemühungen, die Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelrechts durchzusetzen, werden aufgrund einer hohen personellen Fluktuation in den Betrieben sowie eines verstärkten Konkurrenz- und Preiskampfs im Gastgewerbe erschwert. Nichtsdestotrotz ist die Beanstandungsquote 2012 im Vergleich zum Vorjahr erfreulicherweise in sämtlichen Kategorien zurückgegangen. Eine Einführung des passiven oder noch besser des aktiven Öffentlichkeitsprinzips und damit die Bekanntmachung der hygienisch einwandfreien, aber auch der beanstandeten Betriebe würde zu einer weiteren Verbesserung des Hygienestandards führen. Die Entscheidung zum Öffentlichkeitsprinzip fällt im Bundesparlament 2013 bei der Revision des Lebensmittelgesetzes.

03 Sorglos und sicher geniessen

Ob Steaks, Gemüse, Honig oder Fertigprodukte: Lebensmittel dürfen nicht die menschliche Gesundheit gefährden. Eine gezielte Lebensmittelüberwachung dient dem Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten.

Jedes Nahrungsmittel, das wir zu uns nehmen, wirkt sich unmittelbar auf unsere Gesundheit aus. Dementsprechend hoch sind die Anforderungen an die Herstellerinnen und Hersteller bezüglich Qualität und Sicherheit ihrer Erzeugnisse. Unsere Aufgabe ist es, mögliche Gesundheitsgefahren und Risiken frühzeitig zu erkennen, zu bewerten und abzuwehren.

Tiere gut, alles gut

Eine art- und tierschutzgerechte Haltung ist die Grundlage für gesundes Fleisch auf dem Teller. Im Schlachthof Basel untersuchen wir deshalb alle Tiere vor und nach der Schlachtung, um sicherzustellen, dass das Fleisch geniessbar ist und keine gesundheitliche Gefahr für Menschen und Tiere darstellt. Die positive Wirkung unserer Arbeit kann sich zeigen lassen: Das Fleisch, das den Schlachthof verlässt, ist einwandfrei und eines der bestkontrollierten Lebensmittel überhaupt.

Eine solche Vorgehensweise ist nötig, denn nicht erst seit der Rinderkrankheit BSE wissen wir, dass zwischen der Gesundheit des Menschen und derjenigen von Tieren ein direkter Zusammenhang besteht. Damit solche auf den Menschen übertragbaren Tierkrankheiten – auch Zoonosen genannt – gar nicht erst ausbrechen, ist es unser erklärtes Ziel, die Verbreitung von Zoonoseerregern aktiv zu verhindern.

Die amtlichen Tierärzte im Schlachthof betreiben zudem eine aktive Seuchenüberwachung und -prävention. Nicht zuletzt auch, um wirtschaftliche Schäden, etwa für die Landwirtschaft, abzuwenden. Basel gilt aber aufgrund seiner Grenzlage als Einfallstor für Tierseuchen. Das 2012 vom Schweizer Stimmvolk angenommene revidierte Tierseuchengesetz, für das wir uns auch starkgemacht haben, bietet uns endlich die rechtliche Basis zur Umsetzung einer effizienten Tiergesundheitsstrategie. Diese basiert auf den Grundpfeilern:

- Förderung der Prävention
- Förderung der Krisenvorsorge
- Förderung der internationalen Zusammenarbeit

Seuchen: Gefahr für alle

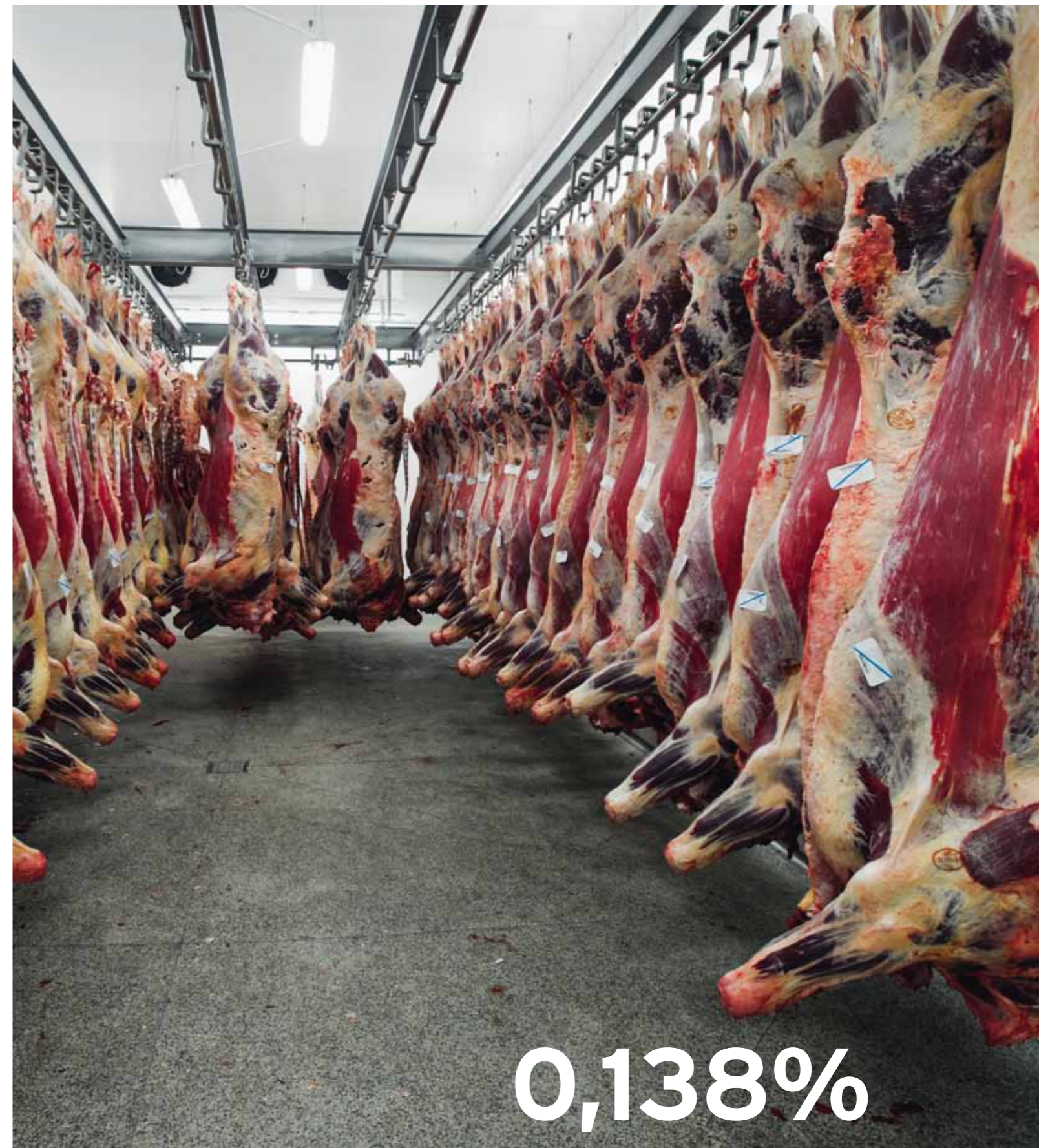
Die Gesundheit von Tieren ist nicht nur im Bezug auf die Lebensmittelsicherheit von grosser Bedeutung, sondern ganz grundsätzlich. Kranke und insbesondere mit Seuchen infizierte Tiere stellen eine grosse Gefahr für die Allgemeinheit dar. Regelmässige Kontrollen sind deshalb Teil unserer täglichen Arbeit. So wurden 2012 im Rahmen der jährlich durchgeführten Stichproben lebende und tote Tiere in verschiedenen Betrieben (landwirtschaftliche Betriebe, Zoos, Tierparks etc.) auf 13 spezifische Krankheiten hin klinisch und labor-diagnostisch untersucht. Wie auch in den vergangenen Jahren blieb Basel-Stadt weitgehend von Tierseuchen verschont.

Tierseuchen im Überblick

Seuche	Tierart	Untersuchungen		Positive Ergebnisse	
		2011	2012	2011	2012
IBR	Rinder	0	1	0	0
Brucellose	Ziegen	1	0	0	0
CAE	Ziegen	42	7	0	1
BVD	Rinder	159	3	0	0
EBL	Rinder	0	0	0	0
Tollwut	Fuchs Eichhörnchen	14	9	0	0
Salmonellose	Baumpython	4	2	4	2
Chlamydiose	Vögel	0	0	0	0
Staupe	Fuchs	14	0	2	0
Fuchsbandwurm	Fuchs	15	10	7	2
Tularämie	Affe	0	1	0	1
Faulbrut	Bienen	0	1	0	1
Aviäre Influenza	Schwan	0	1	0	0

Gesundheitschecks im Schlachthof

Die Tierseuchenüberwachung und -bekämpfung ist nur ein Teil unserer umfangreichen Untersuchungen, die wir im Schlachthof Basel durchführen. Vor der Schlachtung werden alle Tiere einem allgemeinen Gesundheitscheck unterzo-



0,138%

Das Fleisch, das den Schlachthof verlässt, ist einwandfrei.

gen und gleichzeitig wird ihre Identität mit den zugehörigen Begleitdokumenten abgeglichen. Letzteres gehört zu den tierseuchenpolizeilichen Instrumenten in Bezug auf die Überwachung des Tierverkehrs, insbesondere von Klauentieren wie Schweinen, Schafen und Kühen. Anlässlich der Eingangskontrolle wird zudem überprüft, ob die Tierbesitzer auf den Begleitdokumenten medikamentöse Behandlungen vermerkt haben, die die Einhaltung von Absetzfristen vor der Schlachtung erfordern. Die gezielte Suche bei Verdacht auf Nichteinhaltung der Meldepflicht, zum Beispiel bei Antibiotika oder anderen Tierarzneimitteln, schliesst sich allerdings erst nach der Schlachtung im Rahmen der Fleischuntersuchung an.

Weniger Schlachtungen

Jahr	Anzahl Schlachtungen	Schweine	Schafe/Ziegen	Rinder	Beanstandungen
2011	621'025	588'420	26'276	6329	702
2012	588'142	559'634	23'764	4744	811

2012 wurden im Vergleich zum Vorjahr 32'883 (-5%) Tiere weniger geschlachtet. Darin enthalten waren alle relevanten Gattungen. Im gleichen Zeitraum nahm allerdings die Zahl der Beanstandungen leicht zu. In solchen Fällen musste das genussuntaugliche Fleisch ordnungsgemäss entsorgt werden.

Bandwürmer und andere Parasiten

Die Untersuchung der Muskulatur von Schlachtierkörpern auf das Vorkommen von Bandwurmlarven (Zystizerkose, umgangssprachlich auch Finnen genannt) ist gesetzlich vorgeschrieben und in den Untersuchungsgang integriert. Befallene Schlachtierkörper werden von der Fleischkontrolle vorübergehend amtlich beschlagnahmt und während fünf Tagen bei -20 °C gelagert. 2012 wurde bei sechs Rindern Zystizerkose festgestellt – ein Anteil von lediglich 0,13%.

Die Trichinellose ist eine Krankheit, die von Tieren auf den Menschen übertragen werden kann. Um einer solchen Erkrankung, die im Extremfall auch tödlich enden kann, vorzubeugen, müssen in der Schweiz Wildschweine, Pferde sowie alle geschlachteten Schweine auf Trichinellose untersucht werden. Neben den Schlachtschweineproben, die wir für die Bell AG, die grösste Fleischproduzentin der Schweiz, durchführen, untersucht unser akkreditiertes Trichinellenprüflabor als Dienstleistung an Dritte auch Proben von Tieren aus der Westschweiz (Cheseaux VD) sowie aus den umliegenden Kantonen und dem Ausland.

Regionale Arbeit mit nationaler Ausstrahlung

Die vielseitige Arbeit unseres Fleischkontrolle-Teams hat auch eine nationale Ausstrahlung. Im Auftrag des Bundes werden im Schlachthof jährlich diverse Stichprobenunter-

suchungen durchgeführt. Zu Recht kann der Schlachthof als Nadelöhr bezeichnet werden, wenn es um die Abbildung der schweizerischen Tiergesundheit geht, werden doch dort Tiere aus der ganzen Schweiz geschlachtet. Ideale Voraussetzungen für das Monitoring des Bundes.

Hand in Hand

Eine lückenlose Gesundheitsüberprüfung bei heimischen Fleischprodukten umfasst auch die Erfüllung der Hygienevorschriften vor Ort. Tägliche Betriebskontrollen zur Personal- und Arbeitshygiene (Prozesshygiene) runden unsere Tätigkeit im Schlachthof ab. Die Zusammenarbeit zwischen dem Veterinäramt und dem Kantonalen Laboratorium ist hier von zentraler Bedeutung: Wir koordinieren unsere Kontrolltätigkeiten und tauschen die Erkenntnisse aus den Inspektionen regelmässig aus. Durch diese Verzahnung der Schnittstellen leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Gesundheitsschutzes und der Sicherheit.

Der goldene Bienenextrakt

Wie jedes Tier sind auch Bienen nicht vor Krankheiten gefeit. Ihre Gesundheit ist eine wichtige Voraussetzung für die Produktion von qualitativ hochstehenden Honigprodukten. Damit der goldene Extrakt aus der Region ohne Bedenken konsumiert werden kann, überwachen wir die Tiere bereits vom



237 Untersuchungen

Um Allergiker zu schützen, müssen mögliche Auslöser wie Nüsse auf der Verpackung angegeben sein.

Beginn des Produktionsprozesses an. So konnten wir 2012 dank eines raschen Eingreifens die Ausbreitung der hoch ansteckenden bakteriellen Krankheit Faulbrut verhindern – im Interesse des Imkers, der Konsumentinnen und Konsumenten und nicht zuletzt auch im Interesse der Umwelt. Denn Bienen können mehr als nur Honig produzieren. Dank ihrer Bestäubungsleistung sind sie für das biologische Gleichgewicht in der Natur unentbehrlich. Die viel zitierte Erkenntnis von Albert Einstein bringt es auf den Punkt: «Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, kein Mensch mehr.»

Allergiefrei essen

Immer mehr Menschen leiden unter Lebensmittelallergien. Deshalb müssen mögliche Auslöser wie Erdnüsse oder Sellerie auf der Verpackung angegeben werden. Eine notwendige Massnahme, denn unvollständige Zutatendeklarationen stellen für Personen mit Allergien ein erhebliches Gesundheitsrisiko dar. Um dieses so gering wie möglich zu halten, haben wir 2012 diverse Lebensmittel auf nicht deklarierte Allergene untersucht. Von den 237 Untersuchungen konnten wir bei 25 Proben allergene Zutaten nachweisen, die nicht deklariert waren. In fünf Fällen mussten wir sogar eine Beanstandung wegen Vermischung oder Kontamination mit einer allergenen Zutat in Mengen von mehr als 0,1% aussprechen. In den

restlichen Fällen wurden die Produzenten über die Befunde informiert, was erfahrungsgemäss zu firmeninternen Abklärungen und Verbesserungen der Produktionsabläufe führt.

Nährwert und Co.

Zutatendeklarationen sind auch für andere Inhalte Pflicht, denn was auf der Packung steht, sollte auch darin enthalten sein. Diese Vorschrift gilt auch für die Kennzeichnung von Nährwerten, wie zum Beispiel Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten. Im Rahmen von Marktkontrollen überprüfen wir diese Nährwertdeklaration sowie die Zulässigkeit und die Höchstmengen der enthaltenen Zusatzstoffe regelmässig. 2012 haben wir Schokolade, Cracker, Knäckebrot, Speiseeis, Nahrungsergänzungsmittel, Pizzas sowie Salatsaucen unter die Lupe genommen. Erfreulicherweise konnten nur wenige Mängel im Hinblick auf die Nährwertangaben festgestellt werden.

Kunterbunte Farbstoffe

Um Produkte optisch möglichst ansprechend zu machen, setzt die Lebensmittelindustrie Farbstoffe ein. Diese unterliegen strengen Richtlinien, weil gewisse gesundheitlich bedenklich sein können. Im Rahmen einer interkantonalen Kampagne haben wir für alle Nordwestschweizer Kantone 39 Süsswaren und Getränke untersucht, von denen 26 aus Ost-



+10%

Im vergangenen Jahr nahm die Zahl der Pilzvergiftungen in der Schweiz um 10% zu.



Das Erbe von Tschernobyl ist bis heute in Produkten nachweisbar.

asien, Mittel- und Südamerika stammten. 14 Produkte wurden beanstandet: drei wegen nicht zugelassener Farbstoffe, zwei wegen Grenzwertüberschreitungen, eines wegen des nicht zugelassenen Zusatzstoffs BHT und elf wegen diverser Deklarationsmängel. In einer weiteren, auf Basel-Stadt beschränkten Aktion wurden diverse Eissorten, Alkopops, Spirituosen und Cupcakes in 30 Proben genauer untersucht. Der Verkauf von zwei Produkten, darunter ein Dessert und ein Alkopop, musste in der Folge verboten werden. Die Resultate zeigen, dass weitere Kontrollaktionen auf diesem Gebiet unerlässlich sind.

Pilze – ein heimtückischer Sammelspass

2012 war ein gutes Jahr für Pilzsammlerinnen und -sammler, aber gleichzeitig auch ein forderndes für unsere Mitarbeitenden. Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Anzahl der Kontrollen nämlich um 40% auf 450. Um einer unliebsamen und unter Umständen lebensgefährlichen Vergiftung vorzubeugen, führte die Pilzkontrollstelle in Zusammenarbeit mit dem Verein «Gsünder Basel», wie in den Jahren zuvor, Pilzkurse durch. Laien konnte damit der Einstieg in die anspruchsvolle Pilzkunde erleichtert werden. Sammlerinnen und Sammler gehen dennoch den sichersten Weg, wenn sie die Pilze vor dem Verzehr einer offiziellen Kontrollstelle vorlegen. Leider wird dieses Angebot nicht konsequent genutzt. So musste das Tox-Zentrum in Zürich 2012 über 500 Pilzvergiftungen registrieren – das entspricht einer Zunahme von etwa 10% gegenüber dem Vorjahr.

Tofu und fernöstliche Küche

Tofu ist ein traditionelles asiatisches Nahrungsmittel, das aus Sojabohnen hergestellt wird. Auch hierzulande erfreut sich der Fleischersatz in den Küchen grosser Beliebtheit. Wegen des hohen Wassergehaltes muss frischer Tofu vor dem Befall mit Verderbniserregern geschützt werden. Dies darf in der Schweiz aber nicht durch den Einsatz von Konservierungsmitteln geschehen. Von 24 untersuchten Produkten enthielten 2012 trotzdem drei (13%) solche Substanzen. Zwei davon enthielten die in der EU und der Schweiz generell für Lebensmittel nicht zugelassene Dehydracetsäure. Sie wurden mit sofortiger Wirkung aus dem Verkauf genommen.

Gentechnik bitte angeben

Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, sind weltweit bewilligungspflichtig und in der Schweiz sowie in der EU deklarationspflichtig. 2012 haben wir in diesem Zusammenhang insgesamt 100 Lebensmittel untersucht. Im Fokus der Erhebungen standen Papayas und Auberginen aus Asien sowie ostasiatische Tofu-Produkte. Alle Proben haben jedoch gezeigt, dass in der Schweiz weiterhin kaum gentechnisch veränderte Pflanzen in Lebensmitteln vorkommen. Das ist erfreulich. Auch die Deklarationspflicht wird generell eingehalten. Nur in sechs Proben wurden gentechnisch veränderte Pflanzen festgestellt. In allen Fällen handelt es sich jedoch um geringe Mengen unter 0,1%, welche nicht deklarationspflichtig sind. Die GVO-Vorgaben werden von den Lebensmittelherstellern sehr gut eingehalten.

Na dann prost!

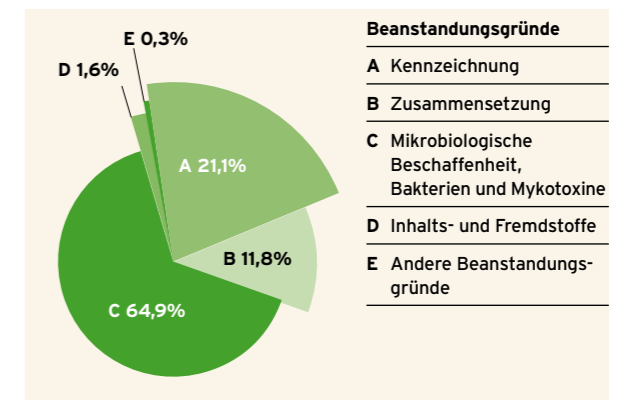
Ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren – ausser im Gläschen befindet sich gepanschter Alkohol. Ein solcher Skandal erschütterte 2012 Tschechien. Mehr als 25 Menschen kamen nach dem Konsum von mit hochgiftigem Methanol verunreinigtem Schnaps ums Leben. Dutzende weitere mussten wegen Vergiftungen im Spital behandelt werden. Einige erblindeten an den Folgen.

Unser Labor reagierte umgehend und nahm in Basel Spirituosen aus Mittel- und Osteuropa genauer unter die Lupe. Analysen und Inspektionen in 30 hiesigen Betrieben ergaben glücklicherweise keinerlei Hinweise darauf, dass gepanschte Spirituosen angeboten wurden.

Lebensmittel mit Strahlen

Aufgrund des Reaktorunfalls von Tschernobyl vor nunmehr 27 Jahren kann teilweise noch heute Radioaktivität in Nahrungsmitteln nachgewiesen werden. Das hängt insbesondere von der Art des Lebensmittels und seiner Herkunft beziehungsweise der regionalen Bodenbelastung ab. Im Berichtsjahr zeigten Untersuchungen an Trockenpilzen, Konfitüren, Honig sowie an Säuglingsanfangs- und -folgenahrung, dass Produkte aus Osteuropa nach wie vor eine leicht höhere Belastung aufweisen als Produkte aus anderen Ländern. So musste der Hersteller einer Heidelbeerkonfitüre aufgrund einer zu hohen radioaktiven Belastung gerügt werden. Auch das Tsunami-Unglück in Japan und die damit verbundenen äusserst gravierenden Ereignisse in den Kernkraftanlagen von Fukushima führten dazu, dass Lebensmittel aus Asien auf eine eventuelle Belastung mit Radioaktivität hin geprüft werden mussten. Die Messungen ergaben jedoch keine signifikante Kontamination der Produkte.

Amtlich erhobene Proben bei Lebensmitteln



04 Schönheit muss nicht leiden

Das Geschäft mit der Schönheit floriert. Jährlich werden Millionen für Kosmetik- und Körperpflegeprodukte ausgegeben. Auch Kinder und Jugendliche werden als Konsumentengruppe stark umworben. Genaues Hinsehen ist Pflicht – auch zum Wohl der Erwachsenen.



Nicht alles ganz sauber: 29% der Körperhygieneprodukte sind nicht gesetzeskonform.



Ohne Gefahren tätowieren: 81% der untersuchten Tinten mussten verboten werden.

Eyeliners, Wangenrouge, Nagellack, Glitter-Gel, Bodypaintings oder wohlduftendes Badesalz: Kosmetik- und Körperpflegeprodukte erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Diese Entwicklung macht auch vor dem Kinder- beziehungsweise Jugendzimmer nicht halt. Schon ab dem Alter von drei Jahren kommen Kinder in Berührung mit Beauty-Produkten, beispielsweise über bunte Spielzeugfiguren, die im Handumdrehen in knallige Lippenstifte umfunktioniert werden können. Solche Produkte sind Spielzeug und Schminke zugleich. Diese Doppelrolle erfordert auch doppelte Aufmerksamkeit, denn solche Erzeugnisse müssen sowohl den gesetzlichen Regelungen für Kosmetika als auch denjenigen für Spielzeuge entsprechen. Ein Anspruch, der leider nicht immer erfüllt wird. Die entsprechenden Untersuchungen, die wir 2012 in Zusammenarbeit mit den Kantonen Aargau und Zürich durchgeführt haben, bestätigen leider die Erfahrungen aus der Vergangenheit: Von 47 getesteten Produkten wurden 17 Artikel (36%) beanstandet, unter anderem weil sie unerlaubte Konservierungsstoffe und nicht deklarierte Duftstoffe enthielten, aber auch wegen fehlender oder mangelhafter Warnhinweise.

Die Ursache für dieses schlechte Abschneiden ist in erster Linie bei den verantwortlichen Firmen zu suchen, die aus Kostengründen solche als Spielzeug verpackten Kosmetika immer häufiger billig in Fernost herstellen lassen. Lob gibt es hingegen für konventionell verpackte Kosmetika für Kinder. In diesem Bereich gibt es selten Anlass zu Beanstandungen.

Wenn die Sauberkeit baden geht

In der täglichen Körperpflege sehen sich auch Erwachsene Gefahren ausgesetzt. Bei einer im Jahr 2010 durchgeführten Kampagne entsprach mehr als die Hälfte der untersuchten Shampoos, Duschmittel und Flüssigseifen nicht den erforderlichen Qualitätsstandards. 2012 hat sich die Situation zwar verbessert, ist aber weiterhin inakzeptabel. Die Untersuchungen, die wir in Zusammenarbeit mit dem Kanton Aargau durchgeführt haben, zeigen, dass derartige Kontrollen auch künftig notwendig sind: Im vergangenen Jahr wurden bei 17 Produkten (29%) Verstöße festgestellt. Sei es wegen eines überhöhten Gehaltes an krebserregenden Nitrosaminen, verbotener Konservierungsmittel oder fehlender Stoffdeklarationen.

Schmiermittel sind nicht zum Küssen da

Mineralische Paraffine finden in der Technik, beispielsweise als Schmiermittel für Motoren, Verwendung. Aber auch in der Kosmetikbranche zur Herstellung von Lippenstiften und Lipgloss. Sie werden aus Erdöl gewonnen und können sich im Körper ablagern, wo sie Zellen schädigen. Gefährlich ist insbesondere die dünnflüssige Variante. Der europäische Kosmetikverband COLIPA empfiehlt deshalb, bei der Herstellung von Lippenstift und Lipgloss nur dickflüssige Paraffine zu verwenden. Dass sich aber längst nicht alle Hersteller an diese Empfehlung halten, zeigt das Resultat unserer Untersuchung: Von 49 Lippenstift- und Lipglossproben wurden bei 39 Stück (80%) Mineralparaffine nachgewie-

sen. Bei 17 Proben (35%) handelte es sich um die problematischen dünnflüssigen Vertreter. Diese Befunde wurden zur toxikologischen Beurteilung an das Bundesamt für Gesundheit weitergeleitet.

Traum von nobler Blässe

In Indien und vielen afrikanischen Ländern finden Hautbleichmittel reissenden Absatz, weil eine helle Haut generell als Schönheitsideal gilt. Doch solche Mittel enthalten vor allem eines: viele gefährliche und ätzende Chemikalien wie Quecksilber oder die in der Schweiz verbotene Kojisäure. Trotzdem finden diese Produkte den Weg in die Regale der hiesigen Afrika-Shops. Entsprechend hoch sind die Beanstandungsraten in diesen Läden. 2012 haben wir insgesamt elf Produkte auf gefährliche Inhaltsstoffe hin untersucht. Vier dieser Proben wurden im Auftrag der amtlichen Lebensmittelkontrolle Österreichs getätigt. Das Resultat ist ernüchternd: Neun von elf Produkten mussten beanstandet werden. Das entspricht einer Quote von 81%. Alle österreichischen Produkte sowie eines aus Basel enthielten zu viel Kojisäure.

Die wiederholten Kontrollen zeigen aber Wirkung. Von Jahr zu Jahr werden in Basel-Stadt weniger Bleichmittel angeboten. Das ist eine direkte Folge der eingeleiteten Massnahmen und der damit verbundenen Konsequenzen. Fehlbare Ladenbesitzer werden nicht nur mit einem Verkaufsverbot konfrontiert, sondern müssen auch für die Analysekosten des Labors aufkommen.

Ein modischer Farbstich, der unter die Haut geht

Seit Jahren lassen sich immer mehr Menschen den Körper mit Tattoos verzieren. Gegen Modetrends spricht nichts, doch etwas gegen Tätowiertinten und Permanent-Makeup-Farben (PMU), die Autolacke oder giftige Schwermetalle enthalten. Deshalb haben aus Sicht des Gesundheitsschutzes Kontrollen in Studios mit entsprechenden Angeboten höchste Priorität. So haben wir im abgeschlossenen Geschäftsjahr 60 Tätowiertinten und 34 PMU einer aufwendigen Laborkontrolle unterzogen. Mithilfe der in den letzten Jahren gesammelten Erfahrungen haben wir 2012 ausschliesslich Produkte von kritischen respektive von bisher nicht oder selten geprüften Herstellern untersucht. Ein schlechtes Abschneiden war unter diesen Voraussetzungen vorhersehbar. Nichtsdestotrotz waren die Ergebnisse alarmierend, sodass wir 81% der untersuchten Tätowiertinten und 35% der PMU verbieten mussten. Eine markante Verbesserung der generell bedenklichen Situation wird wohl erst eintreten, wenn die EU eine einheitliche Regelung für diese Produkte in Kraft setzt.

Kosmetik ohne Tierversuche

Noch heute wird vielfach angenommen, dass für die Herstellung von kosmetischen Fertigprodukten und Waschmitteln Tierversuche durchgeführt werden. In der ganzen Schweiz sind solche Versuche allerdings seit Jahren verboten.

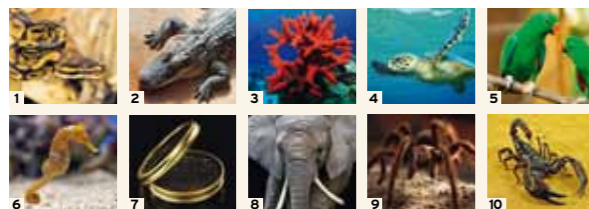
05 Nachhaltig handeln – gesund leben

Gefahren für Menschen, Tiere und die Umwelt lauern überall. Deshalb gilt: Risiken frühzeitig erkennen, überwachen und vermeiden. Mit offenen Augen und wachem Geist tun wir das täglich – auch damit unser Lebensraum auch für künftige Generationen erhalten bleibt.

Das Washingtoner Artenschutzübereinkommen (CITES) regelt seit 40 Jahren den nachhaltigen internationalen Handel von gefährdeten Tier- und Pflanzenarten. Die Umsetzung dieser Handelskonvention umfasst gegenwärtig 5000 Tier- und 28'000 Pflanzenarten. Deren Aus- beziehungsweise Einfuhr ist entweder verboten oder bewilligungspflichtig. Neben diesen geschützten Tieren sind auch fast alle Wildtiere einfuhrbewilligungs- und kontrollpflichtig. Die Kontrollpflicht gilt auch für alle Waren, die aus Teilen von artgeschützten Tieren hergestellt wurden, auch wenn dafür keine Einfuhrbewilligung notwendig ist.

Das Veterinäramt Basel-Stadt überwacht im gesamten Raum Nordwestschweiz im Auftrag des Bundesamts für Veterinärwesen (BVET) die Einhaltung der massgebenden Vorschriften bei der Einfuhr von CITES-Tieren oder von Waren, die aus einem Tier auf der CITES-Liste hergestellt sind. Internationale Messen wie die Uhren- und Schmuckmesse Baselworld beschenken den Mitarbeitenden des Veterinäramts wie auch den Angehörigen der Zollverwaltung jedes Jahr interessante, aber auch intensive Kontrollaktivitäten vor Ort.

Zu den artgeschützten Tieren und Waren zählen unter anderem:



1 Schlangen wie Boas oder Pythons, 2 Alligatoren, 3 rote und schwarze Korallen, 4 alle Meeresschildkröten, 5 viele Papageien, 6 alle Seepferdchen, 7 Kaviar, 8 Elfenbein, 9 Vogelspinnen, 10 Skorpione.

2012 wurden insgesamt 3333 CITES-geschützte und kontrollpflichtige Tiere sowie aus ihnen hergestellte Produkte (z.B. Lederarmbänder für die Uhrenindustrie im oberen Preissegment) in die Schweiz eingeführt. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht das einer Zunahme von rund 16%. Die generell tieferen Zahlen aus dem Jahr 2010 haben ihre Ursache in der Weltwirtschaftskrise und einer damit verbundenen geringeren Nachfrage nach Luxusgütern. Die Zahlen aus dem Vorjahr und vor allem aus dem abgelaufenen Berichtsjahr können deshalb unter anderem auch als Indikatoren für die Erholung der Wirtschaft gelesen werden.

Jahr	Lebende Tiere	Lederwaren aus CITES-Reptilien	Andere CITES-Waren	Nicht CITES, CH-Artenschutzgesetz	Ausgestellte Passierscheine
2010	75	1914	541	107	2734
2011	10	2068	568	124	2862
2012	102	2433	604	194	3333

Unerwünschte Eindringlinge

Gebietsfremde Pflanzen und Tiere, die sich in Basel unkontrolliert ausbreiten, können das ökologische Gleichgewicht der Natur nachhaltig stören. So ist zum Beispiel die Situation von einheimischen Krebsarten besorgniserregend, weil sie von amerikanischen Flusskrebsen aus ihrem Lebensraum verdrängt werden. Ein auf fünf Jahre befristeter Massnahmenplan zur Eindämmung solcher umweltgefährdenden Organismen, die auch invasive Neobiota genannt werden, hat 2012 die Halbzeit erreicht. In diesem Zeitraum wurden verschiedene Massnahmen umgesetzt – etwa eine Sensibilisierungskampagne für die lokale Bevölkerung. Gleichzeitig wurden diverse Bekämpfungsmassnahmen zur weiteren Ausbreitung von vorhandenen invasiven Arten eingeleitet. Es ist jedoch nicht immer einfach, alle gebietsfremden Organismen daran zu hindern, sich bei uns einzunisten. Zu den problematischen Neankömmlingen zählte 2012 der Asiatische Laubholzbockkäfer, der primär gesunde Bäume befallt. In der Regel sterben die betroffenen Pflanzen binnen weniger Jahre ab.



Die Einfuhr von Waren aus Leder von geschützten Tieren stieg um 16%.

Wasser – wertvoll wie Gold

Sauberes Wasser ist neben der Nahrung, der Luft und der Erde die wichtigste Lebensgrundlage für Menschen und Tiere. Aber nicht überall ist seine Qualität so selbstverständlich wie bei uns. Denn das Basler Trinkwasser, das in allen Haushalten aus der Leitung fliesst, kann seit Jahren ohne Bedenken konsumiert werden. Auch 2012 erfüllte es fast zu 100% die gesetzlichen Auflagen. Selbst die meisten regionalen Fliessgewässer entsprechen diesem hohen Qualitätsstandard – eine erfreuliche Tatsache, die seit Jahren anhält. Die hohe Wasserqualität muss auch in Zukunft garantiert werden können, denn Wasser lässt sich als natürliche Ressource durch nichts ersetzen und ist deshalb unentbehrlich. Nachhaltig dazu Sorge zu tragen, liegt in der Verantwortung aller – der Bevölkerung, der Wirtschaft und der Politik.

Bakterien aus dem Duschkopf

Legionellen sind im Wasser lebende Bakterien, die beim Menschen unter anderem eine schwere Lungenentzündung auslösen können. Da sie sich hauptsächlich in warmem Wasser vermehren, sind Schwimmbäder, Dusch- und Klimaanlage besonders anfällig für einen Legionellenbefall. Im vergangenen Jahr wurden deshalb Leitungs- und Duschwasserproben von mehreren Firmen, Spitälern, Altersheimen, Hotels und Privathaushalten ausgewertet. In 29 (18%) der insgesamt 162 Proben konnten Legionellen nachgewiesen werden. Wenn Menschen an Legionellose erkranken, müssen epidemiologische Abklärungen zur Ermittlung der Ansteckungsquelle durchgeführt werden. 2012 wurden 57 solcher Proben erhoben.

Zu viel des Guten

Viele Produkte enthalten gefährliche Chemikalien, die bei unsachgemässer Anwendung schädlich sein können. Das Chemikaliengesetz sieht deshalb vor, die Gesundheit des Menschen vor solchen Gefahren zu schützen, indem Stoffe, Zubereitungen und Gegenstände regelmässig kontrolliert werden. 2012 wurden schwerpunktmässig Öllampen, Lampenöle, Dünger sowie der Umgang mit Badwasserchemikalien untersucht. Bei Öllampen und Lampenölen wurden Ende 2011 neue gesetzliche Bestimmungen erlassen mit dem Zweck, das Risiko bei ihrer Verwendung zu vermindern. Im Rahmen einer nationalen Kampagne wurden in der ganzen Schweiz solche Produkte auf ihre Rechtskonformität überprüft. In Basel haben drei Öllampen die Prüfung wegen mangelnder Kindersicherung nicht bestanden und mussten deshalb aus dem Sortiment genommen werden. Solche Sicherheitsvorschriften sind erforderlich, weil bereits ein einziger Schluck eine lebensgefährliche Lungenentzündung hervorrufen kann. Verboten wurde auch ein Dünger, der eine zu hohe Cadmium-Konzentration aufwies. Ernüchternd fielen auch die Untersuchungsergebnisse im Bereich Desinfektion von Badwasser in Gemeinschaftsbädern aus. Die Verwendung von Desinfektionsmitteln bedarf hier einer speziellen Fachbewilligung. Die Hälfte der Betriebe, die wir inspiziert hatten, verfügte zum Zeitpunkt unserer Untersuchungen nicht über die erforderliche Bewilligung. Sie wurden aufgefordert, ihrer gesetzlichen Pflicht nachzukommen.



86%

In Basel lässt es sich gut schwimmen:
86% der Hallenbäder weisen keine Mängel auf.



+58%

Das Gefahr gutvolumen stieg zwischen
2007 und 2011 um 58%.

Sorglos planschen und schwimmen

Im Kanton Basel-Stadt stehen Erwachsenen, Jugendlichen und Kindern mehrere öffentliche Hallen- und Gartenbäder zur Verfügung. Wer gerne und regelmässig schwimmen geht, erwartet zufriedenstellende hygienische Verhältnisse und Badewasser ohne gesundheitsgefährdende Chemikalien. Die im vergangenen Jahr getätigten Kontrollen in 13 öffentlichen und 11 privaten Hallenbädern geben ein akzeptables Bild ab: Von insgesamt 189 Proben waren nur 27 (14%) in chemischer und mikrobiologischer Hinsicht ungenügend. Die Gartenbäder schnitten noch besser ab: Von 53 Proben mussten nur zwei wegen der mangelhaften mikrobiologischen Qualität des Wassers beanstandet werden.

Wohin mit toten Tieren?

Einige anzeigepflichtige oder ansteckende Erkrankungen können durch eine Schlachtier- und Fleischuntersuchung frühzeitig entdeckt werden. Dazu zählen hochansteckende Tierseuchen, aber auch gewisse Erkrankungen, die auf Menschen übertragbar sind. In denjenigen Fällen, bei denen eine Erkrankung des Tiers vorliegt, steht die Tötung und Entsorgung der Kadaver ausserhalb der Schlachthanlage im Vordergrund. Tote Tiere oder tierische Nebenprodukte wie Schlachtabfälle und Essensreste in Kantinen müssen ordnungsgemäss und sicher entsorgt werden. Das ist eine wichtige Massnahme zur Tierseuchenbekämpfung, aber auch zum Schutz von Mensch und Umwelt.

Tierkadaver in kg

Jahr	Kanton BL	Kanton BS	Kanton AG	Total
2008	184'603	22'183	13'561	220'347
2009	181'826	22'517	11'555	215'898
2010	191'175	23'459	10'919	225'589
2011	198'853	23'094	12'847	234'794
2012	203'719	19'553	11'767	235'039

Das Veterinäramt Basel-Stadt betreibt eine Tierkörpersammelstelle. Dort werden Kadaver aus dem Stadtgebiet sowie teilweise aus den Nachbarkantonen Basel-Landschaft und Aargau angeliefert. Die Abfälle werden danach von der Firma GZM in Lyss BE durch Verbrennung fachgerecht und sicher entsorgt.

Starke Wirtschaft ohne Störfall

Gefahren für die Umwelt lauern nicht nur in der Natur selbst, sondern selbstverständlich auch bei Mensch und Technik. Als bedeutender Wirtschaftsstandort für die chemische und pharmazeutische Industrie ist Basel diesbezüglich besonders gefordert. Um das Gefahrenpotenzial für Mensch und Umwelt so gering wie möglich zu halten, müssen Betriebe, die auf gefährliche chemische Stoffe angewiesen sind, hohe verbindliche Sicherheitsanforderungen erfüllen. Diese Vorschriften unterliegen der Störfallverordnung und gelten des

Weiteren auch für die Verkehrswege, auf denen gefährliche Güter transportiert werden. Im abgelaufenen Geschäftsjahr haben wir im Rahmen dieser Verordnung rund 61 Inspektionen durchgeführt. Beanstandungen gab es nur in sieben Betrieben (11%). In acht weiteren Fällen (13%) wurden Empfehlungen ausgesprochen oder verbindliche Verbesserungsmassnahmen vereinbart.

Wie auf Eiern: Gefahrgutverkehr

In den letzten Jahren verzeichnete der Gefahrgutverkehr auf der Bahnstrecke durch den Badischen Bahnhof eine starke Zunahme. Alleine zwischen 2007 und 2011 stieg das Gefahrgutvolumen um 58% auf 9,5 Mio. Tonnen. Im Hinblick auf die Inbetriebnahme des NEAT-Basistunnels und die Verlagerung des Güterverkehrs auf die Schiene wird eine zusätzliche Gütermengenerweiterung erwartet. Es ist zudem anzunehmen, dass die Deutsche Bahn für den geplanten Neu- und Ausbau der Bahnstrecke zwischen Karlsruhe und Basel für das Teilstück in Basel ein entsprechendes Gesuch einreichen wird. Im Rahmen dieses Verfahrens wird die Beurteilung der Risiken für die Bevölkerung Basels eine wichtige Rolle spielen. Um unterschiedlichen Auffassungen über die bisher in der Schweiz verwendeten Modelle und Methoden der Risikoeermittlung beim Gefahrgutverkehr auf den Grund zu gehen, hat die Fachstelle für die Störfallvorsorge des Kantons die Niederländische Organisation für Angewandte Naturwissenschaftliche Forschung (TNO) mit der Durchführung einer Benchmark-Risikoanalyse beauftragt. Das Bundesamt für Verkehr und das Bundesamt für Umwelt unterstützen diese Analyse finanziell und sind in der Projektleitung engagiert. Erste Ergebnisse erwarten wir 2013.

Das grosse ABC

ABC steht in diesem Fall für atomare, biologische und chemische Gefährdungen – ausgelöst etwa durch Atomunfälle, Erdbeben oder Terroranschläge. In diese Kategorie gehörte das Reaktorunglück von Fukushima. Es hat 2011 der gesamten Welt vor Augen geführt, wie schnell und unerwartet eine Katastrophe eintreten kann. Bei solchen Ereignissen sind Bund und Kantone im Rahmen des Bevölkerungsschutzes auch für die fachliche und organisatorische Einhaltung des ABC-Schutzes verantwortlich. Oberstes Gebot ist dabei, die Auswirkungen auf Menschen, Tiere und Umwelt so gering wie möglich zu halten oder gar zu verhindern.

Die Ereignisse in Japan, aber auch die geografische Nähe zum französischen Atomkraftwerk Fessenheim haben 2012 den ABC-Schutz in den Vordergrund gerückt. So wurden diverse Sicherheitsszenarien durchgespielt, um herauszufinden, ob Basel auf mögliche AKW-Störfälle vorbereitet ist. Insbesondere die Überprüfung des Konzepts zur Verteilung von Kaliumjodidtabletten ergab, dass im Ereignisfall eine zeitgerechte Abgabe an die Bevölkerung kaum problemlos zu schaffen ist. Optimierungsmassnahmen sind vorgesehen, da die Einnahme dieser Jodtabletten die Einlagerung von Radioaktivität in der Schilddrüse verhindert.

06 Von Hunden und anderen Vierbeinern

Tiere sind ein zentraler Bestandteil des Ökosystems sowie unserer Gesellschaft und somit schützenswert. Nutz- und Haustiere haben ein Recht auf artgerechte Haltung und ein Leben in Würde. Nicht zuletzt, weil ihr Wohlbefinden eine wichtige Voraussetzung für die Sicherheit und die Gesundheit des Menschen ist.

In den vergangenen Jahrzehnten haben das Tierwohl und der Tierschutz gesellschaftlich an Bedeutung gewonnen. Im allgemeinen Bewusstsein ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren tief verankert. Das ist ganz im Interesse des schweizerischen Tierschutzgesetzes. Demnach ist es verboten, einem Tier grundlos Schmerz, Leid oder Schaden zuzufügen. Das Gesetz macht klar, dass Tiere keine Sache sind, mit der man beliebig und willkürlich verfahren kann – weder in der landwirtschaftlichen Tierhaltung, der Forschung, im Kinderzimmer oder wo auch immer Menschen in Beziehung zu Tieren stehen.

Tierhaltung ohne Gewalt

Ein Grossteil der Basler Bevölkerung weiss, wie man Tiere zu behandeln hat. Nichtsdestotrotz werden auch in unserem Stadtkanton immer wieder Tiere ausgesetzt, vernachlässigt oder gequält. Alle Verdachtsfälle, die auf einen Missbrauch deuten, müssen von Amtes wegen untersucht und, wo nötig, strafrechtlich verfolgt werden. Alleine schon das Aussetzen eines Tieres gilt als Straftat. Von solchen Missständen erfahren wir in der Regel aufgrund von Verdachtsmeldungen aus der Bevölkerung, von Tierschutzorganisationen oder von der Polizei. 2012 waren es 42 Fälle. Bei der Abklärung des gemeldeten Sachverhaltes ist es wichtig, objektiv zu handeln, auch wenn Tierschutzfälle mit Emotionen verbunden sind. Bei kleineren Verstössen hilft manchmal schon ein aufklärendes Gespräch mit den Tierhaltern, um eine Verbesserung zu erreichen. Bei Bedarf werden die Betroffenen dennoch einer Nachkontrolle unterzogen.

Gefährlicher Trend

Krokodile, Giftschlangen, Spinnen oder Skorpione – immer mehr Menschen halten zum privaten Vergnügen exotische und teilweise gefährliche Tiere. Da manche dieser ungewöhnlichen Haustiere eine Gefährdung für Menschen darstellen können, sind sie bewilligungspflichtig und ihre Haltung ist nur unter strengen Auflagen erlaubt. 2012 wurden in diesem Zusammenhang 19 Bewilligungen ausgesprochen; 2011 waren es insgesamt 18. Die Überprüfung der Sicherheitsaspekte dieser Form der Tierhaltung wird durch die Kantonspolizei gewährleistet. Tierschutzrelevante Belange sowie die Ausstellung der Bewilligungen obliegen hingegen dem Veterinäramt.

So ein Zirkus

An die artgerechte Haltung von konventionellen und gefährlichen Tieren müssen sich auch kommerzielle Institutionen wie Zoos, Theaterbetriebe und Zirkusse halten. Dazu gehören auch Unternehmen, die lebende Tiere für Werbezwecke verwenden. Bei allen diesen Fällen bedarf es zudem einer kantonalen Bewilligung. Die bewilligungspflichtigen gewerbmässigen Wildtierhaltungen sind ausserdem regelmässigen Folgekontrollen unterworfen.

Tierschutzfälle im Überblick

Tierschutz	2012	2011
Bearbeitete Tierschutzfälle	114	91
Verwaltungsverfahren im Bereich Tierschutz	5	3
Strafverfahren / Überweisung mit Antrag im Bereich Tierschutz	7	3
Laufende Wildtierhaltungsbewilligungen privat	13	16
Laufende Wildtierhaltungsbewilligungen gewerbmässig	3	3
Laufende Bewilligungen für das Halten gefährlicher Tiere	19	18
Werbewilligungen	16	10
Zoofachhandel / Routine- und Nachkontrollen	7	6
Baugesuche	6	4

Importierte Tollwut

Die Tollwut ist eine schnell fortschreitende Virusinfektion des Zentralnervensystems. Vorwiegend über Tierbisse kann sie auch auf den Menschen übertragen werden. Durch gezielte Impfmassnahmen konnte diese gefährliche Zoonose hierzulande weitgehend ausgerottet werden – nicht aber in anderen Ländern. Nach Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) sterben weltweit jährlich mehr als 55'000 Menschen an Tollwut. Die Gefahr, sich im Ausland zu infizieren, besteht derzeit etwa in Asien, Afrika oder Südosteuropa, wo das Virus noch häufig vorkommt. Haustiere wie Hunde und Katzen, die aus diesen Ländern in die Schweiz eingeführt werden, müssen deshalb über den ge-



Exotische Haustiere liegen im Trend: 2012 wurden 19 Bewilligungen ausgesprochen.

setzlich vorgeschriebenen Tollwutimpfschutz verfügen. Dabei genügt es nicht, die betreffenden Tiere vor der Einfuhr lediglich korrekt gegen Tollwut impfen zu lassen. Es muss zusätzlich und nachweislich in einem vom Bundesamt für Veterinärwesen anerkannten Labor im Herkunftsland einen Monat nach der Impfung eine Blutuntersuchung mit negativem Tollwut-Ergebnis durchgeführt werden. Erst nach der anschliessenden Wartezeit von drei Monaten ist eine legale Einfuhr möglich. Hunde oder Katzen aus solchen Ländern benötigen zudem eine Einfuhrbewilligung des Bundesamtes für Veterinärwesen, falls sie auf direktem Weg über einen Flughafen in die Schweiz eingeführt werden. Sollen die Tiere auf dem Landweg indirekt via ein anderes EU-Land in die Schweiz gelangen, entfällt zwar die Bewilligungspflicht, die Tiere müssen aber trotzdem die erwähnten Vorgaben erfüllen.

Falsch verstandene Tierliebe

Bei eingeführten Hunden und Katzen, die jünger als sieben Monate sind und aus solchen Ländern mit Tollwut stammen, besteht generell der Verdacht auf illegale Einfuhr. Erhält das Kantonale Veterinäramt Kenntnis über die Haltung solcher Tiere, erfolgt eine eingehende Abklärung des Sachverhalts. Falls nötig, droht diesen Tieren sogar eine Rückweisung in das Herkunftsland oder schlimmstenfalls die Einschläferung auf Kosten des Einführers beziehungsweise Halters. Hier wird aus falsch verstandener Tierliebe dem Tier kein Gefallen getan.

In den letzten vier Jahren ist die Zahl importierter Hunde in Basel markant angestiegen. Dies ist in erster Linie auf den zunehmenden Handel im Internet zurückzuführen. So stammen rund 45% aller Hunde, die zwischen 2008 und 2011 zur Welt kamen, aus dem Ausland.

Tollwutuntersuchungen bei Hunden

Jahr	Anzahl abgeklärter Fälle	Davon freigegeben	Davon Rücktransport ins Herkunftsland	Davon Einschläferung	Davon Überweisung an den zuständigen Kanton
2011	9	5	2	1	1
2012	21	13	4	3	1

Von schlaun Füchsen und tödlichen Krankheiten

In Märchen und Fabeln werden Füchse stets als schlaue und listige Überlebenskünstler dargestellt. Diese Fähigkeit zeigen sie auch im realen Basel. In den letzten Jahren haben Füchse die Stadt in Beschlag genommen und als Lebensraum erobert. Oft wird die Nähe und Zutraulichkeit der Tiere von Menschen jedoch missverstanden. Wenn Füchse ihre natürliche Scheu vor Menschen verlieren, dann nur, um auf eine bequeme Art ihren Hunger stillen zu können. Nicht selten wird dies durch eine gezielte oder unbeabsichtigte Fütterung (Kompost oder Abfallsäcke) gefördert, sodass sich die Füchse dauerhaft im Stadtgebiet niederlassen. Bei aller Tierliebe: Füchse sind und bleiben Wildtiere, die unterschiedliche Krankheiten auf den Menschen und seine Haustiere übertragen können. Tollwut, Fuchsbandwurm, Staupe oder Räude sind nur einige, die es zu nennen gilt. Im abgelaufenen Berichtsjahr haben wir deshalb zehn Füchse auf Krankheiten untersucht. Acht Tollwut-Screenings fielen allesamt negativ aus. Zwei Tiere waren aber Träger des Fuchsbandwurmes (*Echinococcus multilocularis*), der mit dem Kot der Füchse abgesetzt wird und bei Menschen auch Jahre nach der Übertragung noch zu schweren Lebererkrankungen führen kann. Vor nicht allzu langer Zeit verlief die Krankheit fast immer tödlich. Deshalb gilt vorbeugend: Sorgfältiges Waschen von gepflückten Waldbeeren sowie der Hände nach allgemeinen Erarbeiten im Garten, im Wald oder auf Wiesen. Auf Kinderspielplätzen empfiehlt es sich zudem, Sandkästen bei Nichtgebrauch abzudecken. Am wichtigsten ist aber: Füchse nicht füttern!

Tierversuche: nur falls nötig

Wer in der Schweiz Tierversuche durchführen will, benötigt eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde. In Basel-Stadt wird diese Bewilligung durch das Veterinäramt erteilt. Bei einer Eingabe haben Gesuchstellende die Pflicht, die Notwendigkeit und die Angemessenheit des Versuchs aufzuzeigen. Denn Tierversuche sind nur erlaubt, wenn die daraus gewonnenen Erkenntnisse für das Wohl des Menschen nicht auf andere Weise erlangt werden können.

Im Kanton Basel-Stadt wurden 2011 (die Zahlen für das Jahr 2012 werden erst 2013 gemeldet) insgesamt 190'610 Tiere in Tierversuchen eingesetzt. Das entspricht einer Reduktion um 7595 Tiere (3,8%). Diese Abnahme ist hauptsächlich auf eine

gesunkene Nachfrage seitens der Pharmaindustrie zurückzuführen. In der biologischen und medizinischen Grundlagenforschung wurden hingegen im Vergleich zum Vorjahr mehr Tiere für Experimente eingesetzt. Ob in der Pharmaindustrie oder in der Grundlagenforschung – für Tierversuche werden mit einem Anteil von über 96% vorwiegend Nagetiere wie Mäuse, Ratten oder Hamster eingesetzt. Für die restlichen 4% werden in abnehmender Reihenfolge diese Tiere verwendet: Fische, Kaninchen, Hunde, Primaten, Vögel, Minipigs, Amphibien und Schafe.

Einsatzbereiche von Versuchstieren

2011 wurden insgesamt 190'610 Tierversuche durchgeführt. Die Einsatzbereiche setzten sich wie folgt zusammen:

Kategorie	Anzahl Tiere	Anteil in %	Im Vergleich zu 2010
Forschung			
Angewandte Forschung (Entdeckung und Entwicklung von Medikamenten)	113'150	60	-14'673
Grundlagenforschung (Forschung zur Gewinnung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse)	65'116	34	+4406
Produktsicherheit Zur Überprüfung von neu entwickelten Produkten	6683	3,5	-60
Diagnostik, Lehre etc.	5661	2,5	-

Bello – des Menschen bester Freund

Der Hund zählt zu den ersten Haustieren des Menschen. Er soll schon ca. 13'000 v. Chr. mit Menschen zusammengelebt haben. Diese Beziehung hält bis heute an. 2012 waren alleine in unserem Kanton 4859 dieser Vierbeiner gemeldet (85 weniger als im Vorjahr). Ihre Haltung ist streng geregelt – nicht nur in der kantonalen Hunde-, sondern auch in der Tierschutzgesetzgebung des Bundes. Damit das Miteinander im Alltag reibungslos funktionieren kann, müssen Hundehalterinnen und Hundehalter einige Spielregeln beachten – im Interesse der Hunde, aber auch zum Schutz der Öffentlichkeit. So gilt zum Beispiel an diversen Orten in Basel die Leinenpflicht; an anderen Orten sogar ein Hundeverbot, wie zum Beispiel auf öffentlichen Grünanlagen und entlang des Rheinufers. Da mit dem national vorgeschriebenen Sachkundenachweis die Haltung von Hunden und die Umsetzung der Hundehalterpflichten stark verbessert werden konnten, beurteilen wir gemeinsam mit der Polizei und der Stadtgärtnerei laufend die Situation bezüglich der Hundesignisierungen.

Neue Freiheit im Horburgpark

Natürlich bieten wir Hunden in unserer Stadt auch Freiräume an, wo sie sich frei bewegen können. Möglich ist das seit dem 2. Februar 2012 im Horburgpark. Von diesem Pilotprojekt, das wir in Zusammenarbeit mit der Stadtgärtnerei und dem Stadtteilsekretariat Kleinbasel lanciert haben, pro-

fitieren Mensch und Tier gleichermaßen: Die Vierbeiner haben auf der Grünfläche genügend Platz zum Auslaufen und ihre Halterinnen und Halter die Möglichkeit, soziale Kontakte zu knüpfen und zu pflegen. Ein nicht zu unterschätzender Nebeneffekt ist die positive Wirkung auf das Wohlbefinden und die Gesundheit – sowohl für Menschen als auch für Hunde. Aus Rücksichtnahme auf die anderen Parkbenützerinnen und -benutzer wurde das Gelände für die Hunde eingezäunt und ist nur durch einen separierten Eingang an der Müllheimerstrasse betretbar. Im übrigen Parkgelände gilt nach wie vor das Hundeverbot.

Hundebestand der letzten fünf Jahre

Jahr	Hundebestand	Davon potenziell gefährliche
2008	4901	116
2009	4971	99
2010	4927	98
2011	4944	60
2012	4859	52

Wenn Lassie verhaltensauffällig wird

Die Hundegesetzgebung ermöglicht bei tatsächlich auffälligen Hunden und/oder bei deren Halterinnen oder Haltern eine ganze Palette von Massnahmen, die bei Bedarf einzeln oder kumulativ angewendet werden können. So führte das Veterinäramt im vergangenen Jahr 21 Verhaltenstests durch und ordnete 27 Verfügungen an.

Wenn Hunde beißen oder sich sonst aggressiv verhalten, müssen sie dem Veterinäramt gemeldet werden. Dieser Meldepflicht unterliegen Ärztinnen und Ärzte, Tierarztpraxen, Polizei- und Zollorgane sowie Hundeausbildende. Eine Studie des Bundesamtes für Veterinärwesen über die Meldedisziplin von Ärztinnen und Ärzten und von Tierärztinnen und -ärzten aus dem Jahre 2011 deutet darauf hin, dass beide Berufsgruppen ihrer Meldepflicht nur teilweise nachkommen. Deshalb liegt die tatsächliche Anzahl der Vorfälle wohl deutlich höher als in der offiziellen Statistik. Dies ist auch einer der Gründe, warum das Bundesamt für Veterinärwesen seit einigen Jahren schweizweit keine Auswertung zu Bissunfällen mehr publiziert. Nachlässigkeit in der Meldedisziplin wird insbesondere bei harmloseren Zwischenfällen beobachtet. Dies lässt die Schlussfolgerung zu, dass die Dunkelziffer bei nicht gemeldeten Bagatellfällen sehr viel höher ist als bei schwerwiegenden Hundebissverletzungen. In Basel-Stadt gingen im abgeschlossenen Berichtsjahr 99 Meldungen ein, wonach Menschen, aber auch Hunde selbst, durch Bisse verletzt worden sind. Das sind zwar acht Zwischenfälle mehr als im Vorjahr, dafür hält der rückläufige Trend bei den gravierenden Vorfällen glücklicherweise seit Jahren an. Darunter versteht man etwa Mehrfachbisse, Muskelperforationen, Muskelrisse, Knochenbrüche oder totgebissene Tiere.



Wer Hunde hat, muss auch Regeln befolgen. 2012 wurden 21 Verhaltenstests durchgeführt.

Weniger gefährliche Hunde

Bei den bewilligungspflichtigen Hunden ist eine Abnahme zu beobachten. Somit konnten wir bei den entsprechenden Rassen mit den restriktiven Massnahmen der letzten Jahre die beabsichtigte Regulierung erreichen. Die öffentliche Sicherheit

kann dadurch weitestgehend gewährleistet werden, ohne einzelne Rassen verbieten zu müssen. Die in Basel-Stadt verbliebenen bewilligten und potenziell gefährlichen Hunde (pgH) sind ebenso unauffällig wie «normale» Hunde.

Verhaltenstest und Verfügungen im Überblick

Jahr	Verhaltens-test	Verfügungen					
		Erziehungskurs	Leinen- und/oder Maulkorbzwang	Kantonsverbot oder Einziehung	Euthanasie	Entzug der Bewilligung zur Haltung eines pgH*	Verbot von Halten, Ausführen, Züchten oder Handel mit pgH*
2006	61	8	14	9	7	3	8
2007	31	3	9	4	1	1	11
2008	24	3	3	6	0	1	6
2009	20	2	8	2	0	1	5
2010	37	1	5	5	1	1	3
2011	15	1	10	7	2	0	1
2012	21	5	12	7	2	0	1

* Potenziell gefährliche Hunde



88 «Kind & Hund»-Kurse

Von Kind auf den richtigen Umgang mit Hunden lernen.

Prävention «Kind & Hund»

Hunde können ein grosser Gewinn für Kinder sein. Aber auch eine Gefahr. Letzten Endes ist ein Hund immer noch ein Tier, das gewisse Sicherheitszonen für sich beansprucht, in die nicht eingedrungen werden darf. Kleine Kinder kennen diese Grenzen nicht. Das belegen auch unsere Erfahrungen. So wurden 2012 insgesamt acht Kinder unter zehn Jahren von Hunden gebissen. In den meisten Fällen waren aber nicht die Hunde Auslöser der Beissunfälle, sondern die Kinder selbst. Damit die Kleinen schon früh den Umgang mit und den Respekt vor Hunden lernen, bieten wir für Kindergartenklassen seit 2006 den Präventionskurs «Kind & Hund» an. Seit Sommer 2009 ist diese Schulung an den Basler Kindergärten obligatorisch. «Kind & Hund» hat zum Ziel, jedem Kind mindestens einmal während seiner zweijährigen Kindergartenzeit Verhaltensregeln im Umgang mit Hunden stufengerecht beizubringen. Damit soll das Risiko, durch Hunde gebissen zu werden, stark vermindert werden. Im vergangenen Jahr wurden 88 solcher Kurse durch speziell ausgebildete Instruktorinnen durchgeführt – 21 mehr als im Jahr 2011. Rückmeldungen der Kindergartenlehrpersonen belegen, dass der Kurs von Eltern, Pädagogen und Kindern gleichermassen geschätzt und für sinnvoll erachtet wird. Die Kurse zeigen Wirkung: Viele Kinder verlieren zwar ihre Angst vor den Hunden, aber nicht den nötigen Respekt.

Ein Erfolg: «Kind & Hund»-Kurse

Jahr	Anzahl durchgeführte Kurse mit Kindergartenklassen
2007	20
2008	76
2009	66
2010	88
2011	67
2012	88

