

Freitag, 23. Juni 2006

MEDIENMITTEILUNG

Der Kantonschemiker Hans-Sepp Walker tritt Ende 2006 in den Ruhestand

33 Jahre im Dienst des Kantonalen Laboratoriums

Hans-Sepp Walker trat 1973 ins Kantonale Laboratorium (KL) ein und wurde 1982 nach dem Erwerb seines Diploms als Lebensmittelchemiker zum Kantonschemiker ernannt. Ende Dezember 2006, im Alter von 62 Jahren, tritt er in den Ruhestand. H.-S. Walker hat rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter sich, die namentlich den Konsumentenschutz auf dem Gebiet der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die Überwachung der Badewasserqualität und des Verkehrs mit Giftstoffen sicherstellen. Mit seinem Amt sah er sich einem bedeutenden Aufgabenzuwachs gegenüber; dieser ist insbesondere auf die Entwicklung der Bundesgesetzgebung zurückzuführen, welche die verschiedenen Tätigkeitsgebiete des KL berührt.

Beschränkung auf die wesentlichen Kontrollen

Unter der Führung von H.-S. Walker integrierte das KL 1992 die für die Gemeinden arbeitenden lokalen Experten. Diese wurden zu Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren im Dienste des Kantons. Der Hauptgrund für diese Änderung war der Wunsch nach einer vermehrten Unabhängigkeit der Kontrollen. Weitere Westschweizer Kantone folgten dem Freiburger Beispiel oder planen derzeit die gleiche Organisation.

Im Rahmen der Inspektionen (mehr als 1000 im Jahr 2005) entschied sich H.-S. Walker für eine Beschränkung auf die wesentlichen Kontrollen. Das KL entwickelte daher besondere Instrumente und schritt zu konkreten Aktionen, indem es sich auf eine strikte Untersuchung des Bedarfs des Kantons Freiburg stützte. Im Bereich der Lebensmittelbetriebe vor allem ermöglichte eine Risikoanalyse es dem KL, die Zahl der Inspektionen auf eine pro Betrieb alle 2 bis 3 Jahre zu beschränken. Die Beschränkung wirkte sich nicht negativ auf die Lebensmittelsicherheit des Kantons Freiburg aus; letztere ist durchaus vergleichbar mit den übrigen Kantonen. Vor 15 Jahren zum Beispiel ergab die Untersuchung der Qualität des Fritieröls in den Restaurants des Kantons Freiburg, dass 30% der Öle in Friteusen zu beanstanden waren. Dank einer speziell vom KL entwickelten Methode, die den Sinnesprüfungen an Ort und Stelle gegenüber den (viel kosten- und personalaufwändigeren) Laboranalysen den Vorrang gibt, konnten bestimmten Restaurants zwingende Auflagen erteilt werden. Ergebnis: innert weniger als 15 Jahren ist die Beanstandungsrate beim Öl in Friteusen auf weniger als 2% zurückgegangen (im Jahr 2005 mussten über 583 Kontrollen hinweg nur 7 Proben beanstandet werden).

Neuorganisation

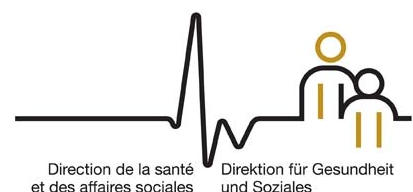
Der Kanton Freiburg befasst sich derzeit mit Überlegungen zu einer Optimierung der Lebensmittelkontrollen. In einer nahen Zukunft dürften die Diskussionen zur Schaffung eines neuen Gebildes führen, welches das Amt des Kantonschemikers mit anderen Dienststellen der Verwaltung zusammenfasst. Auf diese Weise wird Freiburg über ein Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit verfügen. Die künftige Kantonschemikerin bzw. der künftige Kantonschemiker wird sicher einen wesentlichen Platz einnehmen.

KONTAKTE UND INFORMATIONEN

Kantonales Laboratorium; H.-S. Walker, Kantonschemiker

Tel. 026 460 73 00 (16.30Uhr-17.30Uhr)

Direktion für Gesundheit und Soziales, Claudia Lauper, wissenschaftliche Mitarbeiterin, Tel. 026 305 29 04 oder 079 347 51 38



* Medienmitteilungen der Direktion für Gesundheit und Soziales auf der Website

<http://admin.fr.ch/dsas/>