

**Vorlage
für die Sitzung
der staatlichen Deputation für Gesundheit
am 6. Juni 2017**

Jahresbericht Gesundheitlicher Verbraucherschutz 2016

A. Problem

Der Jahresbericht „Verbraucherschutz“ gibt einen Überblick über die wesentlichen Aufgaben und Aktivitäten der drei im Bereich des Verbraucherschutzes tätigen Dienststellen: das Fachreferat 42 bei der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA). Dieser Jahresbericht erscheint jährlich seit 2005. Vor 2005 wurde von den Dienststellen Einzeljahresberichte ohne übergreifende Kommentierung erstellt.

Der gemeinsame Jahresbericht ist nicht nur Ausdruck einer engen kooperativen und erfolgreichen Zusammenarbeit dieser drei Dienststellen im Dienste des Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutzes, sondern soll nach außen auch vermitteln, dass die Effizienz der amtlichen Kontrollen nicht durch „Ausschnittbetrachtungen“ bewertet werden kann. Nur durch das Ineinandergreifen der risikoorientierten amtlichen Kontrollen in den Bereichen Lebensmittel, Futtermittel, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzen und Grenzkontrolle kann gesundheitlicher Verbraucherschutz gewährleistet werden. Dieser Ansatz bildet sich in den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft ab und dokumentiert sich durch den integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan. Seit diesem Jahr wird in dem Jahresbericht auch über den wirtschaftlichen Verbraucherschutz berichtet.

B. Lösung

Referat 42, LMTVet und LUA haben für das Jahr 2016 einen gemeinsamen Jahresbericht erstellt. Hiermit wird eine aufeinander abgestimmte Berichterstattung für die Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz und Tiergesundheit, Pflanzenschutz und Pflanzengesundheit, Grenzkontrolle, Hafenärztlicher Dienst sowie wirtschaftlicher Verbraucherschutz vorgelegt.

In dem Jahresbericht werden die Ergebnisse der Schwerpunktsetzungen für das Jahr 2016 ausführlich dargestellt und darüber hinaus ein Gesamtüberblick über die amtlichen Kontrollen in den einzelnen Themen- und Rechtsbereichen.

C. Alternativen

keine

D. Finanzielle / Personalwirtschaftliche Auswirkungen / Gender Prüfung

keine finanziellen, personalwirtschaftlichen und genderbezogenen Auswirkungen.

E. Beteiligung / Abstimmung

nicht erforderlich

F. Beschlussvorschlag

Die staatliche Deputation für Gesundheit nimmt den gemeinsamen Jahresbericht 2016 des Fachreferats bei der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen und des Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin zur Kenntnis.

Anlage:

Jahresbericht Verbraucherschutz 2016

■ 2016

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

JAHRESBERICHT

Verbraucherschutz



Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz

Abteilung Gesundheit

Referat Verbraucherschutz, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Contrescarpe 72

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Diana Scheffter (LMTVet)

office@lmtvet.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

Mai 2017

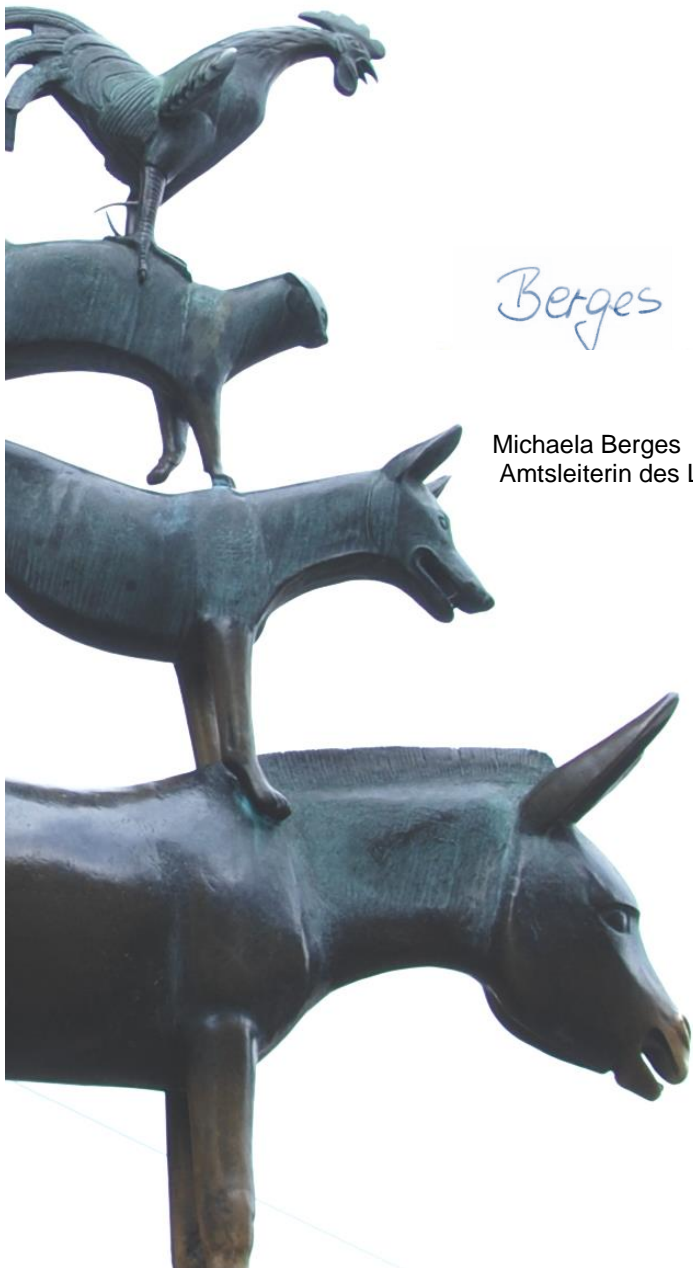
Vorwort

Seit mehr als zehn Jahren erstellen Fachreferat, der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen und das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin gemeinsam Jahresberichte. Seit 2008 erscheint der Bericht in einem ansprechenden illustrierten Format.

Seit 2016 sind auch die Aufgaben des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes im Ressort etabliert, so dass die Bandbreite der Aufgaben noch einmal deutlich zugenommen hat. Durch die Rechtsentwicklungen auf EU- und Bundesebene ergeben sich nicht nur neue Aufgaben, sondern auch höhere Ansprüche an die amtlichen Kontrollen im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Mehr Aufgaben muss aber nicht zwangsläufig mehr Berichterstattung bedeuten: der Jahresbericht 2016 zeigt nicht das gesamte Spektrum verbraucherschutzrelevanter Themen, sondern beschränkt sich auf besondere Ereignisse und relevante Schwerpunkte des Jahres. Zu diesen ausgewählten Themen zählt der Legionellen-Ausbruch Anfang 2016 und der damit verbundene Maßnahmenplan für Probenahmen und Untersuchungen. Solche Themen können ausführlicher dargestellt werden als bisher. Ebenfalls zu erwähnen ist der Festakt, der auf Einladung der Senatorin Frau Prof. Quante-Brandt für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der beiden Landesämter ausgerichtet wurde.

Ein effektiver Verbraucherschutz setzt einen risikoorientierten Ansatz voraus; der sich auch in der aktuellen und komprimierten Form dieses Jahresberichts widerspiegelt und dabei, eine informationsreiche Lektüre für alle interessierten Verbraucherinnen und Verbraucher darstellt.



Berges

Michaela Berges
Amtsleiterin des LUA

Hanke

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin 42

Schröder

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Verbraucherschutz im Land Bremen Bremer Landesämter feiern Jubiläum

Der LMTVet feierte 2016 sein 15-jähriges Bestehen. Gleichzeitig blickte das LUA auf sein 10-jähriges Bestehen am Standort Lloydstraße in der Überseestadt zurück.

Zwischen den Landesämtern besteht seit Jahren eine hervorragende und bewährte Zusammenarbeit mit enger Abstimmung - alles zum Schutz der Bürgerinnen und Bürger. Aus

Anlass dieser Jubiläen hat die Senatorin für Gesundheit, Wissenschaft und Verbraucherschutz, Professor Dr. Eva Quan-

te-Brandt, im Oktober 2016 die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Ämter zu einem Empfang ins Rathaus eingeladen.

Die Senatorin bedankte sich bei Allen: „Sie sorgen mit Ihrer Arbeit täglich dafür, dass qualitativ einwandfreie Produkte die Verbraucherinnen und Verbraucher erreichen. Die Bremerinnen und Bremer können sich deshalb auf ein gut funktionierendes Kontrollsystem verlassen.“



Inhaltsverzeichnis



Lebensmittel- überwachung

Seite 7 – 28

Futtermittel- überwachung

Seite 30 – 33

Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 34 – 41

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 42 – 51

07
Blickpunkt 2016

31
Futtermittelüberwachung

35
Blickpunkt 2016

43
Blickpunkt 2016

13
Betriebskontrollen

38
Tierschutz im
Heimtierbereich und
landwirtschaftlicher Betriebe

47
Kontrollen bei
Inverkehrbringen von
Pflanzenschutzmittel

17
Ungeplante amtliche
Kontrollen

39
Tierseuchen

49
Kontrollen
Pflanzengesundheit

19
Länderübergreifende
Kontrollprogramme

40
Bienengesundheit im Land
Bremen

50
Phytosanitäre Kontrollen

21
Probenuntersuchungen

41
Tierarzneimittelüberwachung

53
Pflanzengesundheitliche
Maßnahmen im Inland

28
Fleischhygiene-
untersuchungen



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 54 – 63

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Seite 64 – 71

Wasser

Seite 72 – 83

Hafenärztlicher Dienst

Seite 84 – 89

55
Blickpunkt 2016

65
Neue Zuständigkeiten und Aufgabenwahrnehmung

73
Legionellen – Ausbruch

85
Bremerhaven Port of the Year

56
Kontrollen der Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven

66
Verbraucherschutz in der Rechtssetzung

82
Legionellen – Monitoring

86
Leistungsbericht Schifffhygiene

60
Einfuhrkontrollen von Futtermitteln tierischer Herkunft

68
Maßnahmen und Initiativen

83
Weitere Wasseruntersuchungen

88
Reisemedizin und Impfungen

61
Weiterführende Untersuchungen

70
Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

89
Ausblick



Weitere Infos und nützliche Links, sowie Erreichbarkeiten finden Sie im Anhang

Anhang

Seite 90 – 95

Lebensmittelüberwachung

- Blickpunkt 2016 Seite 7
- Betriebskontrollen Seite 13
- Ungeplante amtliche Kontrollen Seite 17
- Länderübergreifende Kontrollprogramme Seite 19
- Probenuntersuchungen Seite 21
- Fleischhygieneuntersuchungen Seite 28



Blickpunkt 2016

Verwendung des Zusatzstoffes Nitrit in Fleischerzeugnissen und Fleisch-zubereitungen

In einem auf zwei Jahre angelegten Programm werden frisch produzierte Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen Bremer Hersteller auf ihre Gehalte an Natriumnitrit untersucht. Parallel erfolgt eine Überprüfung der bei der Herstellung verwendeten Zusatzstoff-Mengen anhand der Produkt-Rezepturen (siehe auch Infobox: Natriumnitrit – Risiken und Nutzen eines Lebensmittel-Zusatzstoffs).

Erwartungsgemäß zeigte sich schon im ersten Jahr des Untersuchungsprogramms, dass die Natriumnitrit-Gehalte von auf dem Markt befindlichen Lebensmitteln natürlichen Gleichgewichtsreaktionen und Abbau-Prozessen unterliegen. Hierdurch sind Überschreitungen der zulässigen Natriumnitrit-Höchstmengen analytisch in der Regel nur bei deutlichen Überdosierungen feststellbar. Bei den im LUA durchgeführten Bestimmungen der Natriumnitrit-Gehalte war erfreulicherweise keine der im Jahr 2016 untersuchten Proben von Bremer Herstellern auffällig.

Im Gegensatz dazu wurden 20 % der Proben aufgrund der Natriumnitrit-Gehalte beanstandet, die sich aus den jeweiligen Produkt-Rezepturen errechneten. Da die zulässigen Natriumnitrit-Höchstmengen für den Zeitpunkt der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels gelten, scheint die Überprüfung von Produkt-Rezepturen somit ein sehr geeignetes Mittel zur Marktüberwachung zu sein. Wie eingangs genannt wird dieses Projekt im kommenden Jahr fortgeführt.



Natriumnitrit – Risiken und Nutzen eines Lebensmittel-Zusatzstoffs

Natriumnitrit ist giftig, die tödliche Dosis liegt für den Menschen bei ca. 4 g. Mit bestimmten Stickstoff-Verbindungen (insbesondere mit den sogenannten sekundären Aminen) kann Natriumnitrit zu krebserregenden Nitrosaminen reagieren. Natriumnitrit unterdrückt jedoch auch sehr effektiv das Wachstum von Bakterien wie z. B. Clostridium botulinum und beugt aufgrund seiner konservierenden Wirkung bakterien-basierten Lebensmittelvergiftungen vor. Einige Stoffwechselprodukte von Clostridium botulinum sind für den Menschen sehr starke Gifte („Toxine“). Bei oraler Aufnahme, beispielsweise durch den Verzehr entsprechend verunreinigter Lebensmittel, führen diese Toxine in der Regel zu einer tödlichen Lähmung der (Atem-)Muskulatur. Die tödliche Dosis für den Menschen wird bei oraler Aufnahme auf $0,1 \times 10^{-6}$ bis $1,0 \times 10^{-6}$ g (0,1 - 1,0 µg) geschätzt. Neben seinen konservierenden Eigenschaften wirkt Natriumnitrit antioxidativ und stabilisiert die rote Farbe von Muskelfleisch.

Risiken und Nutzen von Natriumnitrit mussten bei der Prüfung auf Zulassung als Lebensmittel-Zusatzstoff somit gegeneinander abgewogen werden – zugelassen wurde Natriumnitrit (E 250) zur Konservierung von Lebensmitteln. Die Verwendung ist aber nur für die Herstellung bestimmter Lebensmittel und unter Höchstmengen-Beschränkungen zulässig. Grundsätzlich wird eine Reduzierung der Gehalte an Nitriten (und Nitraten) in Lebensmitteln angestrebt.

Um die Gefahr möglicher Überdosierungen zu vermeiden, wird Natriumnitrit Lebensmitteln üblicherweise als sogenanntes Nitritpökelsalz zugesetzt. Nitritpökelsalz ist eine Mischung aus Speisesalz mit ca. 0,5 - 1,0 % Natriumnitrit. Bei einer deutlichen Überdosierung würde das entsprechende Lebensmittel viel zu stark gesalzen und wäre kaum genießbar, mindestens jedoch geschmacklich abweichend.

Resistente Keime in Aquakulturen

Antibiotikaresistenzen bei Keimen nehmen weltweit zu. Auf europäischer und nationaler Ebene sind deswegen eine Reihe von Aktionen in den Bereichen der Datenerhebung, Überwachung, Forschung und Aufklärung mit dieser Fragestellung initiiert worden.

Ursachen für Antibiotika-Resistenzen sind vielfältig und treten häufig dann auf, wenn Antibiotika unkritisch, fehlerhaft oder vorbeugend eingesetzt werden.



Rohe Garnelen mit Schale, Easy Peel



Garnelenspieß

Bei Fischen und Garnelen aus Aquakulturen, die häufig mit Antibiotika behandelt werden, liegen im Gegensatz zu Fleisch und Milch nur vereinzelt Daten zu Antibiotikaresistenzen vor. Vor diesem Hintergrund wurden Garnelen auf resistente Keime untersucht, um einen Überblick über die derzeitige Situation zu erhalten.

Im Rahmen dieses Projektes wurden insgesamt 50 Importproben an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven entnommen und auf die Anwesenheit von typischen multiresistenten Keimen wie MRSA und ESBL untersucht.

Darüber hinaus wurde auf die Anwesenheit von pathogenen Vibrionen untersucht. Hierzu wird im Kapitel „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ auf S. 62 berichtet.

MRSA

Multiresistente *Staphylococcus aureus*
Staphylococcus aureus zählt zu den wichtigsten Erregern im Krankenhaus erworbener Erkrankungen. MRSA sind gegen alle β -Lactam-Antibiotika (Penicilline, Cephalosporine und Carbapeneme) resistent und weisen oft weitere Resistenzen z. B. gegenüber Tetracyclinen, Aminoglykosiden, Makroliden auf.

ESBL

Extended Spectrum β -Lactamasen

ESBL-Gene sind auf Plasmiden codiert und können so leicht zwischen verschiedenen Bakterien-Arten weitergegeben werden.

ESBL produzierende Bakterien sind resistent gegen Penicilline, diverse Cephalosporine und Monobactame.

Was sind Resistenzen?

Resistenzen sind genetische Veränderungen der Bakterien. Diese sorgen dafür, dass die Bakterien mit dieser Veränderung durch das jeweilige Antibiotikum nicht mehr am Wachstum gehindert werden. Das heißt, die Bakterien sind unempfindlich gegen das Antibiotikum. Dadurch sind Infektionen schwieriger zu behandeln.

Die Wirkungsweise von Antibiotika besteht dadurch, dass ein bestimmter Prozess im Stoffwechsel behindert wird, in der Regel die Bildung bestimmter Proteine. Dadurch kann das Bakterium nicht mehr wachsen oder Stoffwechsel betreiben.

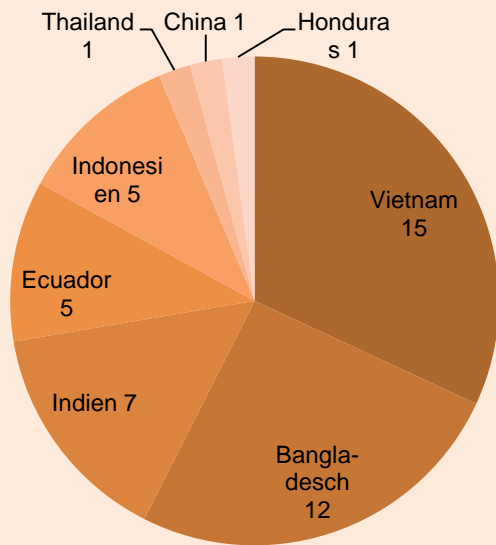
Resistente Bakterien haben entweder eine Alternative zu diesem Prozess gefunden (wie eine Umleitung) oder schaffen es, sich durch bestimmte Verfahren das Gift für sie unschädlich zu machen (z.B. in dem sie den Wirkstoff spalten).

Dadurch wird das Antibiotikum bei diesen Bakterien unwirksam und die Bakterien können sich, trotz Gabe der Antibiotika weiterhin vermehren.

Die genetische Veränderung kann auf Plasmiden codiert sein, das sind kleine ringförmige DNA-Moleküle, die Bakterien zusätzlich zu ihrem eigentlichen Erbgut im Zellkern enthalten. Diese Plasmide können auch zwischen verschiedenen Bakterien ausgetauscht werden, auch zwischen verschiedenen Arten. Enthalten diese Plasmide Informationen, die eine Resistenz bewirken, ermöglicht dies die Weitergabe erworbener Resistenzen auch an andere Bakterienarten.

Was wurde untersucht?

Es wurden 50 Proben aus 8 Herkunftsländern eingesandt.



Die untersuchten Garnelenproben waren roh, gekocht, mit oder ohne Schale, auch verschiedene Arten waren darunter.

Etwa ein Drittel der Proben war mit Schale. Sieben Proben waren gekocht.

18 Garnelenproben waren Black Tiger Garnelen (*Pennaeus monodon*) und 31 White Shrimps (*Litopennaeus vannameii*). Bei einer Probe lagen zur Tierart keine Daten vor.

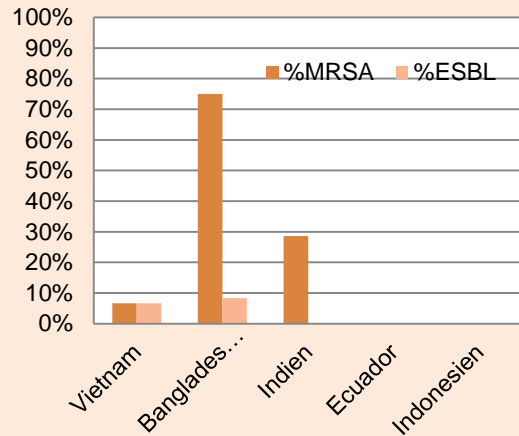
Während die Produktionsmengen bei Black Tiger Garnelen in den letzten zehn Jahren relativ konstant bei 0,2 MioT aus Wildfängen und 0,7 MioT aus Aquakulturen lagen, wurde die weltweite Jahresproduktion von White Shrimps von 0,15 MioT in 2000 auf 3,7 MioT in 2014 gesteigert.

Ergebnisse

Es wurde in 12 Proben MRSA und in 2 Proben ESBL nachgewiesen, wobei in beiden ESBL-positiven Proben auch MRSA nachgewiesen wurde. Alle Nachweise erfolgten in rohen Garnelen. In gekochten Garnelen wurde weder MRSA noch ESBL nachgewiesen.

MRSA wurde in Garnelen aus Bangladesch viel häufiger nachgewiesen, als bei Proben aus anderen Herkunftsländern.

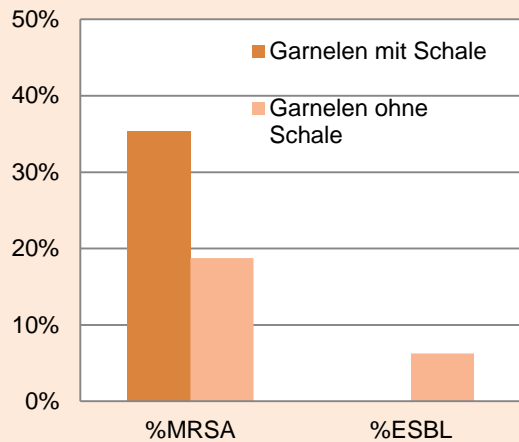
Befunde MRSA und ESBL nach Ländern ab n=5



Befunde nach Herkunftsländern

Außerdem trat MRSA bei Garnelen mit Schale deutlich häufiger auf als bei Garnelen ohne Schale. Das kann als Hinweis gesehen werden, dass MRSA schon mit der Rohware in die Betriebsstätten gelangen kann und die Ursache nicht mangelnde Personal- und Betriebshygiene ist.

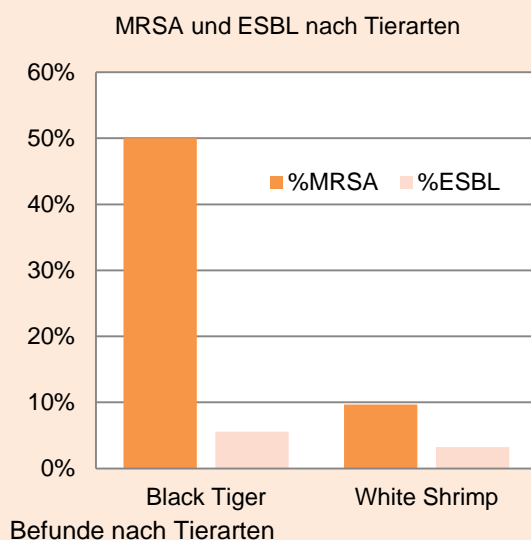
Befunde nach Verarbeitungsgrad



Befunde nach Verarbeitungsgrad

Auffällig ist auch, dass MRSA in 50% der untersuchten Black Tiger Garnelen-Proben aber nur in 10% der White Tiger Garnelen-Proben auftrat.





Fazit

Bei 4% der untersuchten importierten Garnelen wurde sowohl MRSA als auch ESBL nachgewiesen. Dabei konnten bei den untersuchten Proben zwischen den Herkunftsländern erhebliche Unterschiede festgestellt werden.

Gemäß der BfR-Mitteilung Nr. 003/2015 ist das Risiko einer direkten Übertragung von MRSA über Lebensmittel gering, allerdings ergibt sich eine Gefährdung für den Verbraucher und das Küchenpersonal durch den direkten Kontakt verletzter Haut mit dem Erreger oder die manuelle Verschleppung auf Wunden. Dieses Risiko besteht insbesondere bei rohen Garnelen, die als ganze Tiere, also mit Schale, in den Verkehr gebracht werden, da sich der Verbraucher hier beim Schälen der Garnelen leicht verletzen kann und dann die Keime in die frische Wunde eintreten können.

Da MRSA häufiger in Garnelen mit Schale nachgewiesen wurde, als in geschälten Garnelen ist

dieses Risiko nicht zu vernachlässigen. Im Rahmen der Studie wurden 17 Proben rohe Garnelen mit Schale untersucht. MRSA wurde in 35% dieser Proben nachgewiesen.

Ausgehend von der Einschätzung des BfR, dass der Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung die Resistenzentwicklung und Ausbreitung von Bakterien mit Resistenzen begünstigt, sollten auch Lebensmittel, die in die EU importiert werden, betrachtet werden. Allerdings war die untersuchte Probenmenge noch zu gering, um allgemeine Schlüsse hieraus zu ziehen, so dass dieser Fragestellung weiter nachgegangen wird.

Wie können sich Verbraucher vor resistenten Keimen schützen?

Vor resistenten Keimen auf Lebensmitteln kann man sich genauso schützen wie vor anderen gefährlichen Keimen wie z. B. Salmonellen oder Campylobacter.

- Küchenhygiene bei Transport, Lagerung und Zubereitung von Speisen beachten, insbesondere Kreuzkontaminationen vermeiden.
- Lebensmittel ausreichend erhitzen, d. h. mindestens zwei Minuten auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.

Vermeidung von Kreuzkontaminationen:

- Lebensmittel getrennt lagern und Fleischsaft nicht auf andere Lebensmittel tropfen lassen
- Küchenutensilien trennen zwischen rohen und gegarten Lebensmitteln, sowie Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse
- gekochte oder anderweitig erhitze Speisen nicht auf Brettern schneiden, auf denen vorher rohe Lebensmittel geschnitten wurden, wenn diese anschließend nicht ausreichend gereinigt wurden
- die Hände nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln sofort gründlich waschen

Befall von *Fasciola hepatica* beim Rind

In der Fachliteratur sowie auch in Fachzeitschriften der Landwirtschaft wird immer wieder über die negativen Folgen einer Infektion von Rindern mit dem großen Leberegel berichtet. Die Diagnostikstellung kann auf dem landwirtschaftlichen Betrieb durch eine Kotuntersuchung oder auch durch die Untersuchung von Blut- und Milchproben mit Antikörperbestimmung vorgenommen werden. Aus der AK-Bestimmung kann eine Aussage über die Befallstärke vorgenommen werden. Im Rahmen der Fleischuntersuchung werden regelmäßig Befunde von Leberegeln in den Gallengängen der Lebern gemacht. Verluste durch diese parasitäre Erkrankung entstehen vor allem durch geringere Milchleistungen, Minderrungen der Fleisch- und Aufzuchtleistung und eine schlechtere Fruchtbarkeit. Die Leber befallener Rinder ist als untauglich zu beurteilen.

Im Berichtsjahr 2016 sollte im Rahmen der Fleischuntersuchung der Anteil der mit *Fasciola hepatica* belasteten Tiere festgestellt werden. Es

war beabsichtigt, eine Kenntnis darüber zu erhalten, ob die beschriebenen Problematiken an den hiesigen Schlachtbetrieben zu bestätigen sind. Über die Erfassung der Einzeltiere mit Schlachtnummer resp. Ohrmarkennummer soll die Rückverfolgung zum Einzeltier durchgeführt werden. Die Auswertung soll im Gegensatz zum Jahr 2015 auf die schwerpunktmäßig belastete Tiergruppe (Altersabhängigkeit) ausgerichtet werden.

Es gab im Jahr 2015 einen Anteil von 2,5 % wegen des Befalls mit Leberegeln verworfenen Lebern, Dieser Anteil war im Jahr 2016 mit 2,3 % etwas niedriger.

Die beabsichtigten Auswertungen, d.h. die Erfassung des Einzeltieres mit der Herkunft und die anschließende Auswertung, ob es über die Postleitzahl regionale Schwerpunkte gibt sowie die Auswertung, ob der Anteil der Kühe unter den verworfenen Lebern höher ist als von Masttieren konnte im Berichtsjahr leider aus Personal-mangel nicht durchgeführt werden.

Elisabeth Oltmann



Überwachung von Bäckerreibe- rieben

Der LMTVet hatte 2013 ein Schwerpunktprogramm zur Überwachung von Bäckereibetrieben aufgelegt, welches einen umfassenden Überblick über den Hygienezustand in Bäckereien geben sollte. In den folgenden Jahren des Programmes wurden die Erkenntnisse aus dem bisherigen Verlauf jeweils genutzt, um den Vollzug effektiver zu gestalten und die Nachhaltigkeit der erreichten Verbesserungen zu festigen.

Die jährliche Auswertung des Programmes zeigte zwei deutliche Veränderungen. So sank die Anzahl der zu überwachenden Betriebe mit jedem Jahr um 10 – 15% und die nach Risikoeinstufung berechneten Kontrollfristen verlängerten sich kontinuierlich. Das ist nach unseren Erkenntnissen überwiegend auf den verstärkten Kontrollansatz im Rahmen des Programms zurückzuführen und erwartungsgemäß dem konsequenten und einheitlichen Vollzug geschuldet.

Während die meisten dieser Betriebsaufgaben bzw. Gewerbeabmeldungen freiwillig geschahen, konnten wir in enger Abstimmung mit der Gewerbeabteilung des Stadtamtes 2015 auch erstmalig ein Gewerbeuntersagungsverfahren einleiten, welches im Berichtsjahr rechtsgültig wurde. Eklatante und wiederholte Mängel in der Betriebs- und Personalhygiene, sowie eine bislang unbekannte Beratungsresistenz des Betreibers machten diese Maßnahme erforderlich.

In anderen schwerwiegenden Fällen konnten mit entsprechenden Verfügungen ausreichende Verbesserungen in den Betrieben erreicht werden.

Die seit Beginn des Programmes rückläufige Anzahl von Verstößen im Rahmen der Kontrollbe-

suche und die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeitenanzeigen lassen deutlich erkennen, dass sich insgesamt nur eine Verbesserung bei der Gesamtheit der verbliebenen Betriebe zeigt.

Bei näherer Betrachtung manifestieren sich die schwerwiegenden Mängel vor allem in den Hygienebereichen wie Schädlingsbekämpfung, Produktions- und Personalhygiene. Insgesamt betrachtet handelt es sich um eine vergleichsweise überschaubare Anzahl von Betrieben, die aufgrund der vorgefundenen Beanstandungen einer intensiven Betreuung bedürfen.

Die deutliche Mehrzahl der Betriebe ist inzwischen in einem akzeptablen Bereich der Planüberwachung gemäß Risikoeinstufung, so dass in 2016 der Schwerpunkt auf die intensive Betreuung der letzten Problembetriebe reduziert werden konnte, um diesen Betriebszweig insgesamt nachhaltig auf ein normales Maß der Überwachung zu führen.

Dieses Programm wurde daher bis Ende 2016 weitergeführt und dann beendet. Nach der ersten Gewerbeuntersagung in 2015 konnte im Berichtsjahr ein weiteres Verfahren dieser Art eingeleitet und Anfang 2017 abgeschlossen werden. Im Rahmen dieses Schwerpunktprogrammes verblieben im Berichtsjahr noch drei Betriebe, die durch ordnungsrechtliche Maßnahmen (Ordnungsverfügungen 2x baulich, 1x baulich und hygienisch) und konsequente Kontrollbesuche auf ein akzeptables Niveau der Risikoeinstufung gebracht werden konnten.

Das Schwerpunktprogramm ist damit abgeschlossen.

Dr. Felix R. Doepmann

Betriebskontrollen

Die in den folgenden Tabellen ausgewiesenen Zahlen stammen aus der Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung gemäß Anlagen 3 und 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV RÜb) und wurden gezielt zusammengefasst, um eine Bewertung für den Jahresbericht gemäß Art. 44 der VO (EG) Nr. 882/2004 vorzunehmen. Die Durchführung der Betriebskontrollen erfolgt ebenso wie die Probenahme nach risikoorientierten Gesichtspunkten; die Meldung von Probenergebnissen entspricht den Vorgaben der AVV Data.

Amtliche Betriebskontrollen		2016
Anzahl Betriebe		7382
Anzahl kontrollierte Betriebe		3050
Kontrollquote		41,3%
Zahl Kontrollbesuche		6764
Durchschnittliche Zahl Kontrollen pro Betrieb		2,2
Anteil kontrollierter Betriebe mit Verstößen		63,9%

Art der Verstöße bei Betriebskontrollen	2016
<p>Erzeuger, Hersteller, Hersteller mit Einzelhandelsfunktion, Abpacker</p> <p>Anteil an Verstößen:</p> Hygienemanagement Betriebshygiene Stoffliche Zusammensetzung Kennzeichnung und Aufmachung	419 22,9 % 38,4 % 1,9 % 22,6 %
<p>Vertriebsunternehmer, Transporteure</p> <p>Anteil an Verstößen:</p> Hygienemanagement Betriebshygiene Stoffliche Zusammensetzung Kennzeichnung und Aufmachung	426 38,5 % 33,3 % 5,1 % 17,9 %
<p>Ort der Abgabe an den Endverbraucher (Einzelhandel, Dienstleistungsbetriebe)</p> <p>Anteil an Verstößen:</p> Hygienemanagement Betriebshygiene Stoffliche Zusammensetzung Kennzeichnung und Aufmachung	1370 29,7 % 33,3 % 1,7 % 29,5 %

Analyse von Verstößen

Amtliche Betriebskontrollen

Die in Deutschland vereinbarte Fortführung der Jahresstatistik nach den Vorgaben der AVV RÜB lässt auf ein Jahr betrachtet keine großen Rückschlüsse zu; aus diesem Grund erfolgt eine Trendbetrachtung der Entwicklung jeweils über die letzten drei Jahre. Interessant ist für das Jahr 2016 bezüglich der durchgeführten Kontrollen v. a. die Steigerung des Anteils kontrollierter Betriebe mit Verstößen auf 63,9 %; im Jahr 2014 lag die Verstoßrate noch bei 52 %. Die vergleichsweise hohe Kenngröße im Vergleich der letzten drei Jahre ist eine Folge des verstärkten risikobasierten Kontrollansatzes und korreliert mit der Zielsetzung, sich vor allem um die sogenannten „schwarzen Schafe“ zu kümmern. Die Gesamtzahl der durchgeführten Betriebskontrollen lag mit 6764 Kontrollen niedriger als im Vorjahr mit durchschnittlich 2,2 Kontrollen je Betrieb (Steigerung 10%).

Mit wechselnden Schwerpunkten wurden im Land Bremen 41,3% der Betriebe kontrolliert (in den Vorjahren etwa 50%). Hier zeigte sich mit der gesteigerten Anzahl von Betrieben mit Verstößen deutlich der Effekt eines risikobasierten Kontrollansatzes. Zum Vergleich: 2013 wurden im Bundesdurchschnitt 44% der Betriebe mit 1,6 Kontrollen pro Betrieb kontrolliert.

Die sehr hohe Quote der kontrollierten Betriebe mit festgestellten Verstößen (1949 Betriebe; entspricht einem Anteil von 63,9 %) ist auf den zielgerichteten risikoorientierten Ansatz, insbesondere die regelmäßig durchgeführte Risikobeurteilung der Betriebe, zurückzuführen. Sie lässt jedoch auf Grund der derzeitigen Erfassungsstrukturen kaum weitere Aussagen über die „Schwere“ eines Verstoßes zu. Allgemein ist zu den Verstößen festzustellen, dass im Berichtsjahr vor allem Kennzeichnungsmängel deutlich gesteigert festgestellt wurden, was sich auf die ungenügende Umsetzung der LMIV durch die Lebensmittelunternehmer zurückführen lässt. Bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene sowie Mängel im Eigenkontrollsystem der Betriebe betreffen 59,9 % der Verstöße.

Bei den nach Warengruppen aufgeschlüsselten Probenuntersuchungen sind ebenfalls Steigerungen durch Mängel in der Kennzeichnung oder Aufmachung festzustellen, die ebenfalls auf eine unzureichende Umsetzung der Vorgaben durch die LMIV zurück zu führen sind. Die Schwankun-

gen, bezogen auf die jeweiligen Warengruppen, ergeben sich durch jährliche Prioritätensetzungen. Im Gesamtergebnis ist – im Gegensatz zu den drei vorangegangenen Jahren – ein klarer Rückgang der Beanstandungsquote zu verzeichnen. Die nächsten Jahre müssen zeigen, ob es sich dabei um einen einmaligen Effekt handelt oder die Quote sich nachhaltig absenken lässt.

Art der Verstöße bei Betriebskontrollen

Die Betriebskontrollen vor Ort lassen sich in Bezug auf die Lebensmittelkette in drei Gruppen unterteilen: Hersteller-/Erzeugerebene; Zwischenhandel/Transport; Abgabe an den Endverbraucher (u. a. Einzelhandel und Gastronomie). Der Kontrolle der Betriebshygiene und des Hygienemanagements kommt über die gesamte Breite der Betriebsarten und Lebensmittelkette die größte Bedeutung zu. Hier sind trotz großer Anstrengungen der Überwachungsbehörde über die Jahre stets die meisten Verstöße zu verzeichnen. Insgesamt ist jedoch eine deutliche Abnahme zu verzeichnen, die nach bisherigen Erkenntnissen auf einen „Lerneffekt“ durch konsequente Verfolgung von Verstößen im Rahmen des Ordnungswidrigkeitenrechtes zurückzuführen ist.

Erfreulich ist die Entwicklung der Verstöße in Bezug auf die stoffliche Zusammensetzung der Proben, die in den jeweiligen Betriebsarten entnommen und untersucht worden sind. Diese niedrigen Zahlen sind auch ein Ausdruck für ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lebensmittelkette. Verstöße in Bezug auf Kennzeichnung und Aufmachung liegen bei Erzeugern/Herstellern sowie Einzelhandel/Dienstleistungsbetrieben im Berichtsjahr relativ hoch und sind immer noch eine Nachwirkung der geänderten Rechtsvorschriften durch die LMIV. Auffällig ist hier die hohe Beanstandungsquote bei der Abgabe an den Endverbraucher.

Hauptprobleme liegen nach wie vor in allen Branchen im Bereich Hygiene, dabei haben Verstöße bei der Betriebshygiene kontinuierlich abgenommen während tendenziell besonders beim Vertrieb mehr Mängel beim allgemeinen Hygienemanagement (inkl. HACCP) festgestellt wurden. Hier ist vor allem der Fernabsatz auffällig.

Dr. Hans-Peter Pudollek

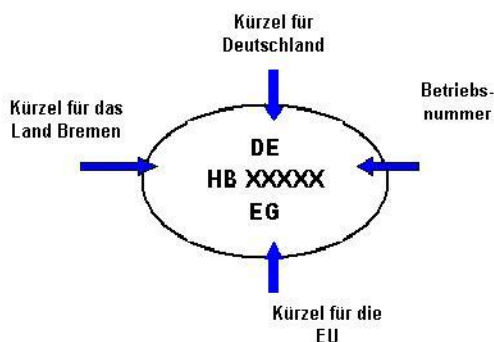
Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Allgemeine Ausführungen zur Zulassungspflicht und zum Zulassungsverfahren

Unter „zugelassenen Betrieben“ versteht man solche Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und mehr als ein Drittel ihrer Herstellungsmenge an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, oder Betriebe in einem Umkreis von mehr als 100 km beliefern. Des Weiteren gehören Betriebe dazu, die mit unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprunges (frisches Fleisch, frische Fischereierzeugnisse) im Rahmen der weiteren Verarbeitung und Lagerung umgehen. Diese zugelassenen Betriebe müssen bestimmte Hygieneanforderungen erfüllen und unterliegen einer erweiterten amtlichen Kontrolle im Vergleich zu einem registrierten Betrieb. In Bremen liegt die Zuständigkeit für die Zulassung beim Fachreferat 42. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen.

Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist an die jeweilige Betriebsstätte gebunden und wird für die ausgeübten Tätigkeiten ausgesprochen. Der Ablauf erfolgt nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren. Bei der Zulassung wird eine (Veterinär-)Kontrollnummer vergeben. Für Bremen lautet diese Buchstaben- und Ziffernfolge: **HB XXXXX**. Die Nummer ist Bestandteil des Identitätskennzeichens, mit dem alle Produkte, die in dem Betrieb hergestellt und/ oder verpackt werden, gekennzeichnet werden müssen.

Das Identitätskennzeichen ist bei verpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs durch das typische Oval auf dem Etikett zu erkennen:



Einem zugelassenen Betrieb ist es gestattet, diese Kennzeichnung auch auf Verpackungen von Lebensmitteln anzubringen, die nicht der Zulassung unterliegen. Man kann das Oval also

durchaus auch auf der Verpackung eines pflanzlichen Lebensmittels antreffen.

Das Zulassungsverfahren beinhaltet die eingehende Prüfung von Dokumenten zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines individuellen betrieblichen Eigenkontrollsystems, mit dem der Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten hat, dass die vor Ort hergestellten Lebensmittel nicht die menschliche Gesundheit schädigen und damit „sicher“ im Sinne des Lebensmittelrechts sind. Darüber hinaus findet mindestens eine Vor-Ort-Begehung statt, bei der die Inaugenscheinnahme des Betriebes erfolgt und die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert wird. Bei der Kontrolle der betrieblichen Maßnahmen wird das besondere Augenmerk auf die Erfassung und Bewertung der betrieblichen Produktionsschritte gelegt. Nicht zuletzt die Vorkommnisse um die rohen Keimsporen (EHEC) haben gezeigt, welche Bedeutung einer exakten vorbeugenden Prozessanalyse zukommt. Für den Lebensmittelunternehmer ist diese systematische Vorgehensweise als „HACCP-Verfahren“ (Hazard Analysis Critical Control Point/) verpflichtend vorgeschrieben.

Die im Land Bremen zugelassenen Betriebe sind völlig unterschiedlicher Natur.

Es handelt sich beispielsweise um Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe für Fleisch, Zubereitungs- und Verarbeitungsbetriebe für Fleischerzeugnisse oder für Fischereiprodukte, Kühl- und Gefrierlagerbetriebe, Umpackbetriebe. Ebenso ist die Struktur dieser Betriebe völlig unterschiedlich. Neben mittelständischen Betrieben sind Handwerksbetriebe zu nennen, oftmals im Laufe mehrerer Generationen gewachsen, welche nach und nach auf Grund der Art und des Umfanges ihrer Tätigkeiten zulassungspflichtig geworden sind und nach zum Teil erheblichen Investitionen die gesetzlichen Anforderungen für die Zulassung erfüllen.

Die zugelassenen Betriebe unterliegen dabei weitergehenden amtlichen Kontrollen. Dazu werden Betriebsunterlagen einer besonders intensiven Überprüfung unterzogen, Temperaturaufzeichnungen und Reinigungsnachweise kontrolliert, Dokumentationen bezüglich Wareneingängen und Warenausgängen geprüft, Schulungsunterlagen der Mitarbeiter eingesehen sowie die Effektivität von Schädlingskontrollmaßnahmen und eigenen Laboruntersuchungen beurteilt. Es werden in den Betrieben regelmäßig amtliche Proben genommen.



se der Ei-
ren oder
Produktionsab-
Abweichungen
werden durch die
Behörde die erforderlichen Maßnahmen zur
Mängelbeseitigung eingeleitet.

Die Ergebnisse der amtlichen Probenahme ermöglichen es, die Ergebnissenkontrollen zu verifizieren

Schwachstellen in den
läufen ermitteln. Bei
werden durch die
Behörde die erforderlichen Maßnahmen zur
Mängelbeseitigung eingeleitet.

Die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen sind Basis für eine Risikobeurteilung der Betriebe. Anhand eines vorgegebenen Schlüssels ist es möglich, einzuschätzen, ob von den Betrieben ein hohes oder ein niedriges Gesundheitsrisiko für die Verbraucher ausgeht. Entsprechend dieser Beurteilung wird die Regelkontrollfrequenz für das jeweilige Unternehmen ermittelt. Bei der Herstellung von mikrobiologisch empfindlichen Lebensmitteln verkürzt sich die Kontrollfrequenz. Ebenso gibt es eine höhere Kontrolltätigkeit, wenn die Produktionsabläufe, Konzepte der Herstellung oder die Personalhygiene noch nicht optimal zur Anwendung kommen. Soweit Betriebe Mängel aufweisen, wird mit verschiedenen verwaltungsrechtlichen Maßnahmen eingegriffen und veranlasst, dass diese Mängel abgestellt werden. In der Regel bedeutet dies für die Betriebe eine häufigere amtliche Kontrolle mit den damit verbundenen zusätzlichen Gebühren.

Entwicklung im Berichtsjahr

Im Berichtszeitraum wurden für sieben Betriebe Neuzulassungen ausgesprochen. Außerdem wurden bei zwei Unternehmen wegen Änderungen der Firmenbezeichnungen Änderungen von bestehenden Zulassungen vorgenommen. Bei vier Unternehmen ist die Zulassung erloschen, und zwar

- ▣ 1 x Rückgabe der Zulassung
- ▣ 1 x Aufgabe eines Produktionsstandortes
- ▣ 1 x Aufgabe des Betriebsstandortes im Land Bremen
- ▣ 1 x Aufgabe des Betriebes

Die im Berichtsjahr bearbeiteten Zulassungen verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen:

Betriebsart	Anzahl der Zulassungen
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	8 (+6/-2)
Fleischverarbeitung	2 (+1/-1)
Milch (Kollostrum)	1 (-1)
Schlachtbetriebe	0
Großküchenbetriebe	1 (Änderung)
Kühl- u. Gefrierlager von Schiffsausrüstern, Spediteuren, Großhandel	1 (Änderung)
Summe	13
davon	
Betriebe in Bremen	3
Betriebe in Bremerhaven	10
Zugelassene Betriebe insgesamt	112 (Vorjahr: 109)

Dem gegenüber haben zwei Betriebe, je einer in Bremen und Bremerhaven, den Betrieb eingestellt. Bei drei weiteren Betrieben wurde die Zulassung aufgrund betrieblicher Veränderungen zurückgegeben.

Elisabeth Oltmann, Dr. Michael Marek,
Dr. Franz-Christian Lenz

Ungeplante amtliche Kontrollen

Ungeplante amtliche Kontrollen betrafen im Berichtsjahr 2016 keines der im MNKP aufgeführten Schwerpunktkontrollprogramme bzw. Projekte, sondern bezogen sich ausschließlich auf Verbraucherbeschwerden, Meldungen aus dem Europäischen Schnellwarnsystem sowie auf Meldungen, die über das nationale Portal www.lebensmittelwarnung.de in Bremen einliefen.

Verbraucherbeschwerden gingen direkt beim LMTVet ein und führten zu entsprechenden Einzelmaßnahmen. Diese wurden eingehend dokumentiert, um die Ergebnisse detailliert auswerten zu können. Insgesamt gingen 304 Verbraucherbeschwerden ein. 86 Beschwerden wiesen auf eine mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin. In 50 Fällen kam es nach dem Verzehr von Lebensmitteln zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen, 55 Beschwerdeführer stellten eine abweichende Beschaffenheit des Lebensmittels fest und in 62 Fällen führten Verunreinigungen im Lebensmittel oder die Feststellung von Schädlingen in der Umgebung des Betriebes zu Beschwerden.

Alle Betriebe wurden einer Kontrolle unterzogen; falls noch Ausgangsmaterialien für die Speiseproduktion vorhanden waren, wurden Vergleichsproben gezogen. Nach Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchung von Proben wurden in 106 Fällen die dem LMTVet übermittelten Beanstandungsgründe als berechtigt, in 48 Fällen als unberechtigt eingestuft. Die restlichen Beschwerden waren zum Zeitpunkt der Kontrollen nicht zu bewerten, da zwar Mängel festgestellt wurden, aber der Zusammenhang zum Beschwerdegrund nicht mehr eindeutig hergestellt werden konnte (insbesondere bei gesundheitlichen Beeinträchtigungen nach dem Verzehr von Lebensmitteln). Dies gilt auch für vier Fälle, bei denen eine größere Anzahl von Verbrauchern Krankheitserrscheinungen aufwies. In solchen Fällen erfolgt entsprechend der jeweiligen Sachlage eine enge Abstimmung zwischen Mitarbeitern des LMTVet und des Gesundheitsamtes, trotzdem ist es im Einzelfall häufig sehr schwierig, die tatsächliche Ursache für ein Krankheitsgeschehen zweifelsfrei zu klären.

Neben den Verbraucherbeschwerden wurden zusätzliche amtliche Kontrollen auch durch Meldungen des europäischen „Rapid Alert System for Food and Feed“ (RASFF) sowie des Rapex-Systems für Bedarfsgegenstände ausgelöst. Alle

im EU-Schnellwarnsystem (RASFF und RAPEX) sowie im nationalen Portal „Lebensmittelwarnung“ eingestellten Meldungen erfordern eine Durchsicht, inwiefern das Land Bremen im Rahmen der Warenströme betroffen ist oder nicht. Eine schnelle und effiziente Bearbeitung sowie Entscheidung über erforderliche Maßnahmen ist nur dann möglich, wenn mit den Meldungen alle erforderlichen Informationen über die Vertriebswege zusammen mit den Meldungen offengelegt werden.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Fallzahlen, mit denen das Land Bremen betroffen war:

	2016
RASFF Erstmeldungen _HB	0
RASFF Follow up_HB	5
RASFF _HB beliefert	141
Grenzzurückweisungen (davon über RASFF)	36 (10)
RAPEX Erstmeldungen	0
RAPEX Follow up	0
RAPEX _HB beliefert	39
Lebensmittelwarnungen insgesamt	145
Lebensmittelwarnung _Erstmeldung HB	0
Lebensmittelwarnung_ HB ange- schlossen	77

Bei beanstandeten Produkten, die laut der Informationen aus RASFF-Meldungen (141) an Unternehmer in Bremen und Bremerhaven geliefert worden waren, ergriff der LMTVet bzw. im Fall der Futtermittel das LAVES als zuständige Überwachungsbehörde die erforderlichen Maßnahmen zur Ermittlung von Vertriebswegen sowie ggf. zur Überwachung eines Produktrückrufs.

Darüber hinaus wurde von der Kontaktstelle des Landes Bremen bei der SWGV oder von den Grenzkontrollstellen im Berichtsjahr die Einstellung von insgesamt 10 Meldungen in RASFF veranlasst. Dabei handelte es sich überwiegend um Beanstandungen (Zurückweisungen) von Importsendungen durch die Grenzkontrollstellen (in 10 von 36 Fällen). Daneben wurden 5 Follow-up-Meldungen mit zusätzlichen Ermittlungsergebnissen zu Lebensmitteln oder Futtermitteln an die Nationale Kontaktstelle beim BVL übermittelt.

Insgesamt waren – auch bei den aus dem Land Bremen generierten Originalmeldungen - keine auffälligen Häufungen bzgl. bestimmter Warenarten, Beanstandungsgründen oder betroffener Firmen zu verzeichnen, die zu weitergehenden Maßnahmen Anlass gegeben hätten.

Neben dem bereits seit mehr als 10 Jahren etablierten EU-Schnellwarnsystem haben die Länder seit Oktober 2011 eine Internetplattform eingerichtet, über die die Verbraucher bzgl. gravierender Verstöße bei Lebensmitteln sehr zeitnah informiert werden. Hierbei handelt es sich um Lebensmittel, die nicht von handelsüblicher Beschaffenheit sind und als zum Verzehr nicht geeignet beurteilt worden sind, von denen jedoch kein unmittelbares Risiko für die menschliche Gesundheit ausgeht.

Diese Informationen können für jedes Bundesland, das betroffen ist, abgerufen werden. Jede von einem Bundesland neu eingestellte Meldung erfordert in den anderen Bundesländern eine Recherche mit dem Ziel, möglichst schnell die Betroffenheit des eigenen Zuständigkeitsbereichs zu ermitteln, ggf. erforderliche Maßnahmen zu treffen und eine entsprechende Eintragung für das eigenen Bundesland auf der Internetseite www.lebensmittelwarnung.de vorzunehmen.

Die nachfolgenden Daten schlüsseln für das Berichtsjahr die Eintragungen auf der Internetseite näher auf:



Freiwillige Lebensmittelwarnungen 2016

- Deutschland, gesamt 51
- Betroffenheit Land Bremen 29
- davon Erstmeldungen aus Bremen 0

Bei den Verstößen, die zu einer Verbraucherwarnung führen, lassen sich drei Kategorien unterscheiden:

- Mängel der mikrobiologischen Beschaffenheit
- Mängel in Bezug auf die stoffliche Zusammensetzung (Kontaminanten oder sonstige unerwünschte Stoffe)
- Mängel durch im Lebensmittel enthaltene Fremdkörper (Glas-, Metall- oder Plastikteile)

Die folgende Tabelle gibt die Differenzierung der Proben wieder, die auch im Land Bremen aufgefallen sind. Ein Vergleich der Verstöße mit den auf Bundesebene festgestellten Beanstandungsgründen zeigt, dass die Verteilung in etwa identisch ist, d. h. dass die meisten Produkte aufgrund des Auffindens von Fremdkörpern oder aufgrund mikrobiologischer Kriterien beanstandet werden.

Verstoßart	2013
Mikrobiologie	9
Fremdkörper	13
stoffliche Beschaffenheit	7
Gesamtzahl	29



Dr. Hans-Peter Pudollek

Länderübergreifende Kontrollprogramme

Beteiligung Bremens an bundesweit abgestimmten Kontrollprogrammen

Die amtliche Lebensmittel- und Veterinärüberwachung stellt den wichtigsten Baustein für sichere Lebensmittel dar. Die Überwachungsbehörden kontrollieren Betriebe im Land Bremen, nehmen Proben und lassen diese im Labor untersuchen. Bei Verstößen wird die Beseitigung der Mängel durch Nachkontrollen überprüft.

Angesichts weltweiter Warenströme und der Einbindung Deutschlands in die Europäische Union ist darüber hinaus aber auch notwendig, bestimmte Überwachungsprogramme bundesweit zu koordinieren. Dazu gehören:

- Der **Bundesweite Überwachungsplan (BÜp)** ist ein für ein Jahr festgelegter, risikoorientierter Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem.
- Das **Monitoring** ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel und seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ für Deutschland auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht. Die Ergebnisse werden auch für die gesundheitliche Risikobewertung durch das BfR genutzt.
- Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)** und dem **Einfuhrüberwachungsplan (EÜP)** werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht mit dem Ziel, die illegale Anwendung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe aufzudecken und den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Die Untersuchung der Proben erfolgt mit Ausnahme der Hemmstoffproben im Rahmen der länderübergreifenden Kooperation durch Institute des LAVES in Niedersachsen.

- Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die z. B. von Bakterien, Parasiten oder Viren verursacht und wechselseitig zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Mit dem **Zoonosen-Monitoring** sollen Kenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern gewonnen werden und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen erkannt werden. Weiterhin dient das Monitoring der Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern, da die Kontrolle der Resistenz von Bakterien gegenüber Antibiotika sowohl für den Erhalt der Gesundheit des Menschen als auch der Tiergesundheit von großer Bedeutung ist.

Die im Rahmen dieser Überwachungsprogramme erhobenen Daten werden an das BVL übermittelt, dort zentral zusammengeführt und gemeinsam mit den Ländern ausgewertet. Eine Berichterstattung zu diesen länderübergreifenden Kontrollprogrammen in Richtung Europäischer Kommission erfolgt unter anderem auch über den Jahresbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan.



Im Berichtszeitraum hat sich das Land Bremen mit spezifischen Schwerpunktsetzungen an folgenden länderübergreifenden Überwachungsprogrammen beteiligt:

Name	Probenzahl	Programm
BÜp	141	<p>1.3 „Überprüfung der Deklaration „Glutenfrei““</p> <p>1.4 „Überprüfung der Einhaltung der Verkehrsauffassung von Rohwürsten aus Geflügel“</p> <p>2.3 „Mikrobiologischer Status von aufgeschnittenem Obst“</p> <p>4.1 „Hygiene im Reisegewerbe mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln“</p> <p>4.2 „Überprüfung des Vorhandenseins von Erst- und Folgebelehrungen nach dem IfSG“</p>
Monitoring	132	<p>Untersuchung von Schweinefleisch, Weizenmehl, Apfelsaft, verschiedenem Obst und Gemüse sowie Tiefkühlware pflanzlichen Ursprungs auf PSM-Rückstände, Mykotoxin- oder Schwermetallbelastung)</p> <p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen und Kosmetischen Mitteln auf UV-Filter, Photoinitiatoren und Phtalate</p>
NRKP	3.817 (da-von 3.064 für Hemmstofftests)	<p>Untersuchung von Schlachttieren (Rinder und Schweine) entsprechend den Vorgaben des NRKP (fast ausschließlich Proben von Schlachtbetrieben, nur zwei direkt vom Erzeuger); bei vier Schweineerzeugern war ein positiver Befund zu verzeichnen, darüber hinaus wurde bei einem Rind der PCB-Grenzwert überschritten. Die für die betroffenen Betriebe zuständigen Veterinärbehörden (keine Betriebe im Land Bremen) wurden informiert und übernahmen die weiteren Überprüfungen vor Ort.</p>
EÜP	285	<p>Untersuchung von Erzeugnissen tierischer Herkunft auf Rückstände von Tierarzneimitteln, weitere Rückstände und Kontaminanten, Mikrobiologie usw.</p> <p>Fünf Sendungen wurden aufgrund von nicht erlaubten Zusatzstoffen, fünf wegen Salmonellenkontaminationen und zwei Sendungen mit Fischereierzeugnissen wegen falscher Fischartendeklaration beanstandet und die Ergebnisse den Überwachungsbehörden am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt.</p>
Zoonosen-Monitoring	15	<p>Untersuchung von insgesamt 15 Proben aus dem Einzelhandel: jeweils drei Proben rohes Hähnchenfleisch, rohes Putenfleisch, Tomaten, frische Sprossen und frische zweischalige Weichtiere. Die Proben wurden entsprechend den Vorgaben des BfR qualitativ auf Salmonellen, <i>Campylobacter</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, STEC, MRSA, ESBL-bildende <i>E.coli</i>, Carbapenemase-bildende <i>E.coli</i> sowie den Keimgehalt an <i>E.coli</i> und <i>Bacillus cereus</i> untersucht.</p> <p>In einer Probe Hähnchenfleisch wurden <i>Campylobacter</i> sowie ESBL-bildende <i>E.coli</i> nachgewiesen, eine weitere Probe Hähnchenfleisch enthielt ebenfalls ESBL-bildende <i>E.coli</i>. In zwei von drei Proben Putenfleisch wurden MRSA und ESBL-bildende <i>E.coli</i> nachgewiesen. Die Untersuchungen der Tomaten und frischen Sprossen auf Salmonellen, <i>Listeria monocytogenes</i>, STEC oder ESBL-bildende <i>E.coli</i> verliefen negativ, die Keimgehalte an <i>E.coli</i> und <i>Bacillus cereus</i> lagen unterhalb der Nachweisgrenze von 10 KbE/g.</p> <p>Die zweischaligen Weichtiere wurden ausschließlich auf den Keimgehalt an <i>E.coli</i> untersucht: In allen drei Proben lag der Keimgehalt unterhalb der Nachweisgrenze.</p>

Dr. Martina Langenbuch

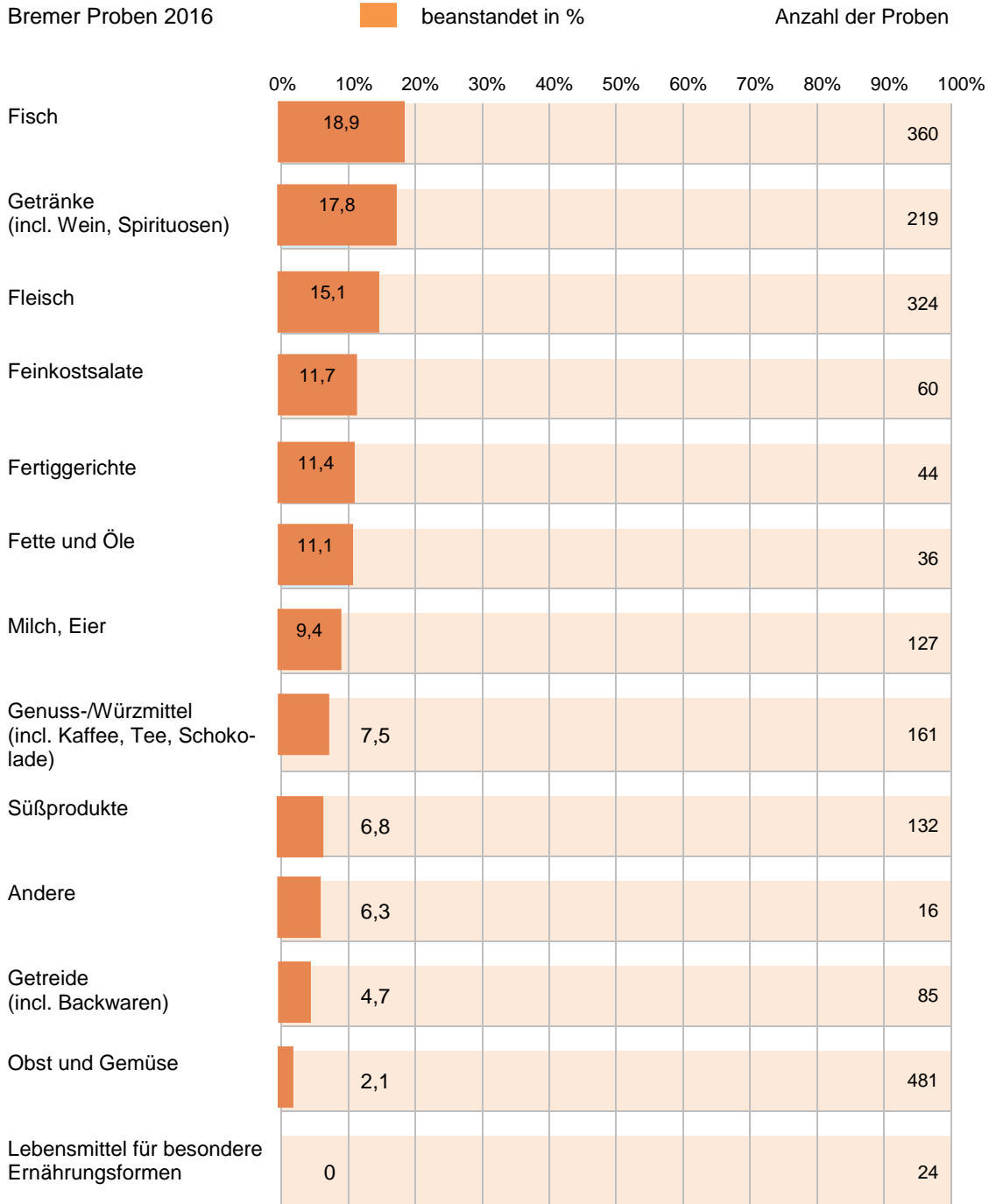
Probenuntersuchungen

Die Grafik bildet die im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab.

Von den insgesamt 2.069 Proben waren 220 wegen Normabweichungen zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote entspricht mit 10,6 % dem Durchschnittswert der letzten fünf Jahre.

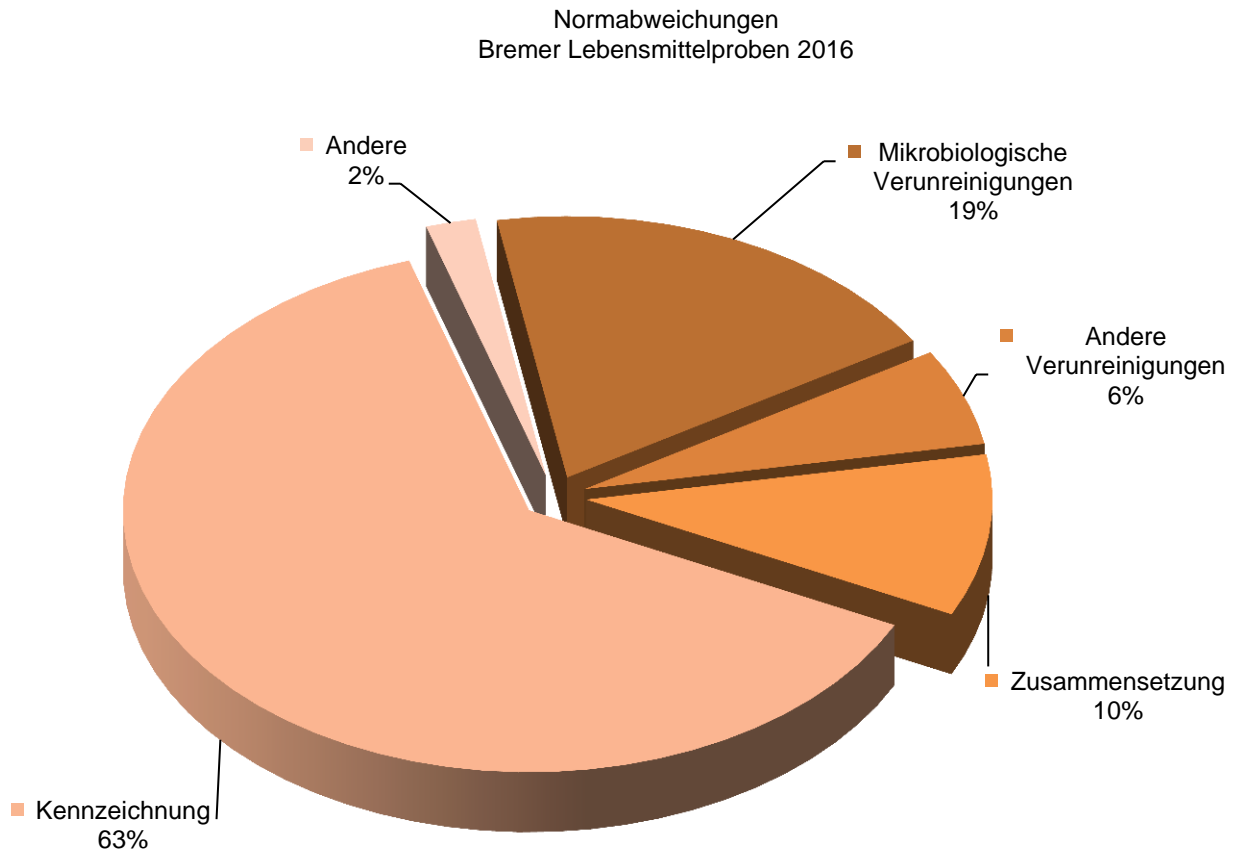
Im Rahmen einer Einfuhruntersuchung bearbeitete Proben sind im Kapitel „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ dargestellt.



Neben den entnommenen Planproben waren 112 Proben als Verdachts-, Beschwerde- oder Verfolgsproben eingereicht worden. Bei 15 % dieser Proben konnten die Verdachts- oder Beschwerdegünde durch das Untersuchungsergebnis bestätigt werden. Diese Quote ist die niedrigste im Vergleich der letzten fünf Jahre. Betroffen waren

insbesondere Fische und Fischereierzeugnisse, bei denen jede fünfte Verdachts- oder Beschwerdeprobe zu beanstanden war.

Die Art der Normabweichungen und damit die Schwere der Verstöße sind im nachfolgenden Diagramm dargestellt.



Gesundheitsschädlich / Nicht zum Verzehr geeignet

In 51 Fällen (19 %) waren die Proben insbesondere aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen nicht mehr zum Verzehr geeignet; in neun Fällen sogar gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend. Andere gesundheitsschädliche Verunreinigungen kamen in vier Proben vor. Insgesamt kamen die Gutachter in 73 Fällen (27%) zu dem Ergebnis, dass das untersuchte Lebensmittel nicht zum Verzehr geeignet ist. Die Mängel traten gehäuft auf in den Produktgruppen Fisch und Fleisch sowie Erzeugnisse daraus. Gründe für die hohe Mängelquote sind die vergleichsweise hohe Anzahl von Verdachtsproben in diesem Segment und die gezielte Probeentnahme in Be-

trieben, die in den vergangenen Jahren aufgefallen sind. Erläuterungen zu diesen Produktgruppen sind unter „Gastronomie-Proben“ und „Fischereierzeugnisse“ auf den nachfolgenden Seiten zu finden.

Zusammensetzung

Bei 26 Proben (10 %) entsprach die Zusammensetzung der Lebensmittel nicht den Anforderungen. Die Abweichungen betrafen ganz überwiegend Proben im Fleisch und Fischbereich, in denen nicht erlaubte Zusatzstoffe nachgewiesen wurden. Darüber hinaus war mehrfach die Überschreitung der Höchstmenge eines zugelassenen Zusatzstoffes Grund zur Beanstandung.

Kennzeichnung

63 % aller Normabweichungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung.

Offensichtlich sind elementare Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV] immer noch nicht überall geläufig: Allzu oft betrafen Bemängelungen der Etikettierung die Schriftgröße der verpflichtenden Angaben, die seit 2014 gemessen an Kleinbuchstaben mindestens 1,2 mm betragen muss. Auch beim Verzeichnis der Zutaten sowie bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums traten vermehrt Verstöße gegen die nun nicht mehr ganz neue LMIV auf. Bei jeder dritten Kennzeichnungsbeanstandung handelte es sich sogar um irreführende Informationen über Art, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Eigenschaften des Lebensmittels.

Die „TOP 3“ in der Beanstandungsgrafik auf Seite 21 „Fisch und Fischereierzeugnisse“, „Getränke incl. Wein und Spirituosen“ und „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ stellen nahezu die Hälfte aller Proben und bringen es zusammen auf mehr als die Hälfte aller Beanstandungen. Während bei den Getränken abgesehen von wenigen Ausnahmen lediglich Kennzeichnungsmängel auftraten, waren die nachfolgend erläuterten Verstöße bei Fisch und Fleisch schwerwiegender bis hin zu gesundheitsgefährdenden Abweichungen.

Fischereierzeugnisse

Trotz einer deutlichen Marktkonzentration in den letzten Jahren sind in Bremerhaven immer noch mehr als 40 zugelassene Betriebe, die Fisch und andere Meeresfrüchte be- oder verarbeiten. In Bremerhaven werden nicht nur viele Fischereierzeugnisse hergestellt, es sind dort auch zahlreiche Großhändler und Importeure ansässig.

Neben der Prüfung von Frischfischbetrieben, Räuchereien und Feinkostherstellern wurden zusätzlich tiefgekühlte Produkte von Herstellern bzw. Importeuren beprobt. Insgesamt wurden verteilt auf vier Produktgruppen 75 Planproben auf dieser Handelsstufe entnommen und im LUA Bremen untersucht. Der größte Anteil der Beanstandungen entfiel auf Kennzeichnungsmängel. Von den untersuchten Proben waren zwei tiefgekühlte Produkte verdorben, da sie fischig und ammoniakalisch rochen.

Bei zahlreichen Produkten wurden Lagertests durchgeführt, d. h. die Erzeugnisse wurden bis

zum Ende der angegebenen Haltbarkeit unter den auf der Packung angegebenen Bedingungen gelagert. Vier Produkte waren vor Ablauf der Haltbarkeit verdorben, weshalb die Proben wegen einer irreführenden Angabe der Haltbarkeit beanstandet wurden.

Außerdem wurden im LUA Bremen 23 Verdachts- und Verfolgsproben von Herstellern oder Importeuren untersucht. Der Probenahme gingen häufig Hinweise aus anderen Bundesländern oder aktuelle Meldungen voraus.

Tiefgekühlte Fischereierzeugnisse

Wegen des europaweiten Vertriebs der in Bremerhaven hergestellten, abgepackten oder umgeschlagenen Waren ist eine regelmäßige Überprüfung wichtig.

Es wurden 34 Proben von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen sowohl bei Herstellern als auch bei Großhändlern entnommen. Zwei Proben waren organoleptisch verdorben. Bei zwölf Proben wurde eine mangelhafte Kennzeichnung beanstandet, bei einigen dieser Proben war die Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher hinsichtlich des enthaltenen Produktes irrezuführen. Bei drei Proben wichen die auf der Packung angegebenen Nährwerte deutlich von denen des untersuchten Produktes ab.



Tiefkühlfish

Veredelte rohe Fischereierzeugnisse – für Grill, Ofen und Pfanne

In den letzten Jahren sind küchenfertige Zubereitungen mit rohen Fischereierzeugnissen immer beliebter geworden, die in Kühltheken oder im Kühlregal angeboten werden. Die Sortimente reichen von Fischfilets in Grillmarinade bis zu aufwändigen Kreationen, die für die Gastronomie hergestellt werden. In Bremerhaven werden diese Produkte von mehreren Produzenten herge-

stellt. Das Produktrisiko ist hierbei hoch, da die Kombination von teilweise frischen Kräutern oder Gemüse mit rohem Fisch das mikrobiologische Wachstum fördern. Von den 15 untersuchten Produkten wurden vier aufgrund einer fehlerhaften Kennzeichnung beanstandet. Zwei der Proben wiesen eine irreführende Haltbarkeitsangabe auf.



Grillfisch

Gastronomie-Proben

Bei der Untersuchung regelmäßig eingehender Proben aus gastronomischen Einrichtungen fielen bereits im letzten Jahr immer wieder sensorische Mängel auf, häufig in Verbindung mit erhöhten Keimgehalten. In sieben Untersuchungsprogrammen wurden insgesamt 192 Proben unterschiedlicher Lebensmittelgruppen aus Gastronomiebetrieben entnommen. Die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung beprobten dafür alle Arten von Gastronomie, von klassischen Restaurants, über Asia-Restaurants, Pizzerien, Gaststätten mit gutbürgerlicher Küche und Imbissbetriebe in Bremen und Bremerhaven.

Beurteilt wurden in der Regel die Sensorik (Aussehen, Geruch und Geschmack) und der mikrobiologische Status der Proben. Kennzeichnungsaspekte spielten nur teilweise eine Rolle, insbesondere im Take-away-Bereich.

Auffällig ist die generell hohe Quote an Beanstandungen bei Proben aus der Gastronomie. Dabei wurden fast alle Proben aufgrund eines mikrobiellen oder sensorischen Verderbs als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet beurteilt. Ursache hierfür ist häufig eine zu lange bzw. ungeeignete Aufbewahrung z. B. bei zu hohen Temperaturen oder ohne ausreichende Trennung von andern Lebensmitteln. Bei 60 Proben wurden kleinere Mängel festgestellt, die auf

erhöhte Keimgehalte oder geringfügige organoleptische Abweichungen zurückzuführen waren.

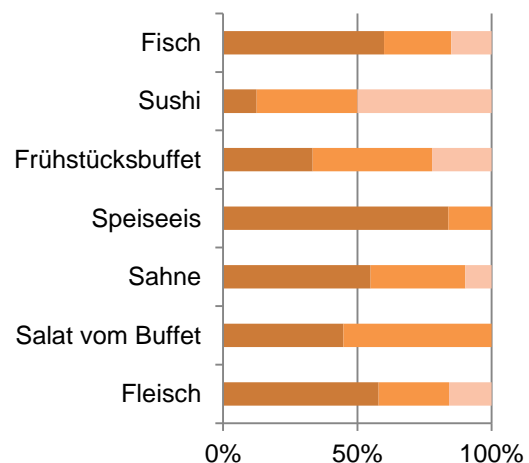
Zusätzlich zu den Planproben wurden 21 Verdachts- und Verfolgsproben aus Gastronomiebetrieben entnommen. Sechs dieser Proben waren verdorben, bei sieben dieser Proben wurden „geringe Mängel“, wie erhöhte mikrobiologische Werte oder geringfügigere organoleptische Abweichungen festgestellt. Es bleibt aber zu beachten, dass die Verdachts- und Verfolgsproben keine zufällige Auswahl darstellen, sondern gezielt entnommen werden, wenn Verbraucherbeschwerden vorliegen, die Ware ungeeignet gelagert wurde oder aus anderen Gründen ein Verdacht auf einen Verderb der Ware besteht.

Gastronomieproben „Fleisch“

Im Rahmen dieses Projektes wurden insgesamt 19 Proben entnommen. Das Probenspektrum bestand aus Geflügel-, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch sowohl gewürzt, mariniert, eingelegt, aber oft auch roh und unbehandelt.

Zwei dieser Proben waren verdorben, in einer Probe Hähnchenfleisch wurden Salmonellen nachgewiesen. Diese drei Proben wurden als nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet beurteilt.

Zusätzlich entnahmen die Kontrolleure des LMTVet fünf weitere Fleischproben als Verdachtsproben.



■ In Ordnung ■ Geringe Mängel ■ Beanstandung

Bremische Proben aus dem Gastronomiebereich, Bereich Mikrobiologie



Gastronomieproben „Fisch“ und „Sushi“

Im Rahmen von zwei Probenprogrammen wurden insgesamt 28 Proben aus gastronomischen Betrieben entnommen. Bei 20 Proben handelte es sich um rohen Fisch, in der Regel Filets aus dem Küchenbereich der Restaurants. Drei dieser Proben waren sowohl sensorisch als auch mikrobiologisch verdorben.

Es wurden acht Proben Sushi aus verschiedenen Gastronomiebetrieben, von Asia-Buffets aber auch aus speziellen Sushi-Betrieben entnommen. Eine der vier beanstandeten Sushi-Proben war aus einem Take-away-Bereich entnommen und enthielt Sashimi, also ausschließlich rohen Fisch. Auf der Packung war als Lagerungstemperatur 2-7°C angegeben.

Roher Fisch verderbt sehr schnell. Daher ist er gemäß der rechtlichen Vorgaben bei einer Temperatur nahe der von schmelzendem Eis zu lagern. Ein erhöhter Gehalt an Hygienekeimen wurde in dieser Probe ebenfalls nachgewiesen.

Darüber hinaus wurden sieben Verdachts- oder Verfolgsproben Fischereierzeugnisse aus Gast-

ronomiebetrieben entnommen. Hier von waren drei Proben verdorben, zwei wurden wegen erhöhter mikrobiologischer Werte und eines abweichenden Geruchs bemängelt.

Sahne

Die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlagsahne aus Sahneautomaten gibt häufig Grund zu Beanstandungen, da die Reinigung und Desinfektion dieser Automaten offensichtlich nicht wirksam durchgeführt wird. Um einen mangelhaft gereinigten Sahneautomaten als Kontaminationsquelle geschlagener Sahne zu identifizieren, ist eine Stufenkontrolle in drei Teilproben sinnvoll, die seit vielen Jahren im LUA durchgeführt wird. Es wurden daher in 17 Betrieben, zumeist Eisdiele, Bäckereien und Cafés jeweils drei Proben entnommen: Das Ausgangsprodukt aus der Originalverpackung, die flüssige Sahne im Automaten und das Endprodukt, als aufgeschlagene Sahne.

Diese Proben wurden nach Aussehen, Geruch und Geschmack beurteilt sowie hinsichtlich ihrer mikrobiologischen

Beschaffenheit untersucht.

Fünf Proben wurden wegen Verderbs beanstandet, wobei es sich um Stufenkontrollen aus zwei Betrieben handelte. Bei einer Speisegaststätte war schon die Schlagsahne aus dem Originalgebinde so stark verkeimt, dass die nachfolgenden Stufen ebenfalls zu hohe Werte aufwiesen. Im anderen Fall hingegen war die Sahne im Originalgebinde in Ordnung, aber die Sahne im Automaten war sowohl vor als auch nach dem Aufschlagen geruchlich, geschmacklich und mikrobiologisch verdorben. Zusätzlich wurden 18 Proben aufgrund mikrobiologisch auffälliger Werte hygienisch bemängelt, da die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Mikrobiologie (DGHM) für geschlagene Sahne nicht eingehalten wurden oder wegen leichter sensorischer Abweichungen (z. B. Fehlgeruch). Oft traten Überschreitungen bei mehreren Parametern gleichzeitig bei einer Probe auf.



Speiseeis

Eis ist ein Lebensmittel, das direkt verzehrt wird. Aufgrund des hohen Gehaltes an Fett und Zucker ist es anfällig für viele Arten von Mikroorganismen. Neben den pathogenen Keimen ist auch der Hygienestatus der Eisherstellung wichtig. Dies ist oft gerade für die handwerkliche Eisherstellung schwierig. Auch können Zutaten wie frisches Obst mit hohen Keimzahlen belastet sein. Daher wird Speiseeis aus Eisdieleen bereits seit vielen Jahren untersucht. Mit dem Gehalt an Enterobacteriaceae lässt sich der Hygienestatus bei der Eisproduktion und dem Verkauf ermitteln. Außerdem wird das Eis auch auf pathogene Keime untersucht.

Eingesendet wurden 56 Proben der unterschiedlichsten Eissorten wie Vanilleeis, Joghurt-Kirsch, Tiramisu oder Blutorange. Auch verschiedene Proben Softeis wurde in diesem Programm mit eingeschendet.

Alle Proben waren zum Verzehr geeignet.

Bei neun Proben wurden aber aufgrund zu hoher Gehalte an Enterobacteriaceae hygienische Bemängelungen ausgesprochen. Erhöhte Gehalte dieser Keime sind ein Hinweis auf Mängel in der Personal- und Betriebshygiene.

Frühstücks- und Salatbuffets

Auf Frühstückbuffets in Hotels und Restaurants stehen sehr unterschiedliche Speisen zur Auswahl. Joghurt und Salate werden in offenen Schalen, Aufschnittware auf Platten angeboten. Dort besteht das Risiko, dass die Produkte durch andere Bestandteile oder unsachgemäßen Umgang der Frühstücksgäste verunreinigt werden. Ein ähnliches Bild ergibt sich bei Salatbuffets, aus denen Kunden von Kantinen, Restaurants aber auch in Supermärkten sich selbst ihre Teller oder Schalen zusammenstellen können.

Es wurden 19 Proben von Salatbuffets entnommen, wovon etwa bei der Hälfte der Proben erhöhte Keimgehalte festgestellt wurden.

Bei den neun Proben von Frühstückbuffets waren zwei Räucherlachsproben sensorisch und mikrobiologisch verdorben. Vier weitere Proben - grüner Salat, Joghurt, Thunfischsalat und Räucherlachs - wurden wegen erhöhter Keimzahlen bemängelt.

Rohwürste aus Geflügelfleisch

Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch erfreuen sich seit Jahren einer wachsenden Beliebtheit, der Marktanteil dieser Erzeugnisse steigt seit Jahren kontinuierlich. Im Jahr 2016 wurden deshalb Rohwürste, die vollständig oder teilweise aus Geflügelfleisch hergestellt wurden, überprüft. Alle untersuchten Proben wiesen verkehrsübliche Bezeichnungen (z. B. „Truthahnsalami“) oder beschreibende Bezeichnungen (z. B. „Geflügelsalami mit Pflanzenfett“) auf.

Hinsichtlich der wertgebenden Bestandteile zeigte sich bei den Untersuchungen ein sehr erfreuliches Bild: Knapp 90 % der Proben waren von verkehrsüblicher Beschaffenheit. Die restlichen rund 10 % der Proben mussten aufgrund erhöhter Wassergehalte allerdings als irreführend beurteilt werden – wie bei den meisten Fleischerzeugnissen existieren auch für Rohwürste charakteristische Kennzahlen (z. B. das Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnis), die einzuhalten sind.

Die Überprüfung der Kennzeichnungen fiel weniger positiv aus, denn bei rund einem Drittel der

Proben wurden Mängel festgestellt. Rund 50 % der Kennzeichnungsmängel betraf irreführende Bezeichnungen und Aufmachungen der Proben – obwohl die jeweiligen Produkte beispielsweise als Geflügel- oder Truthahnsalami bezeichnet wurden und die genannten Tierarten zum Teil sogar bildlich im Hauptsichtfeld der Verpackung dargestellt wurden, enthielten die bemängelten Proben größere Anteile an Rindfleisch oder Schweinespeck. Im Zutatenverzeichnis wurde hierauf zwar in allen Fällen hingewiesen, aufgrund der gewählten Bezeichnungen und Abbildungen hatte der Verbraucher jedoch keine Veranlassung, im Zutatenverzeichnis nachzulesen, ob Fleisch einer weiteren Tierart bei der Herstellung verwendet wurde. Eine fundierte Kaufentscheidung war somit kaum möglich – hinzu kommt, dass bestimmte religiöse Gruppen den Verzehr von Schweinefleisch ablehnen und daher auf klare und leicht verständliche Informationen über das Vorhandensein von Schweinefleisch in Lebensmitteln angewiesen sind.



Foto: Salami „halb & halb“ aus Truthahn- und Rindfleisch

Die andere Hälfte der Kennzeichnungsmängel betraf unvollständige Angaben in den Zutatenverzeichnissen über verwendete pflanzliche Fette, da deren spezielle pflanzliche Herkunft seit einiger Zeit immer anzugeben ist (z. B. Rapsöl, Palmfett).

Getränke, Wein, Spirituosen

Die hohe Beanstandungsquote resultierte aus einer gezielten Probenahme bei alkoholischen Trend-Getränken und Saisonartikeln. Aus den üblichen Mängeln in der Kennzeichnung der Produkte ragten einige Normabweichungen heraus.

Ein als „lose vom Fass“ angebotener „Trinkbranntwein 40% vol.“ entpuppte sich als unverdünnter Ethanol mit über 96%vol. Demgegenüber wies ein Likörwein desselben Anbieters bei weitem nicht den auf dem Etikett mit „20%vol“ deklarierten Alkoholgehalt auf.

Ein auch als „vegan“ ausgelobter Biowein war aufgrund einer sensorisch deutlich wahrnehmbaren Chemikaliennote als nicht von handelsüblicher Beschaffenheit beurteilt worden.

„Brandy“ und „Williams“ wurden als Bezeichnung für Spirituosen verwendet, die nicht den Anforderungen an einen Brandy bzw. einen Williams (Birnenbrand) entsprachen.

Mehrere aromatisierte fruchtweinhaltige Getränke waren als „Cocktails“ und zusätzlich mit bekannten Cocktailnamen wie z. B. „Sex on the Beach“ und „Piña Colada“ bezeichnet. Die in der Etikettierung blickfangartig hervorgehobene naturgetreue Abbildung von Früchten ist als irreführend angesehen worden, da von diesen Früchten weder Bestandteile noch natürliche Aromen bei der Herstellung verwendet wurden und die Abbildung der Früchte nicht mit einem eindeutigen Hinweis verbunden war, dass es sich hierbei nur um den Geschmack dieser Früchte handelt.

Als irreführend wurde auch süßer Federweißer beurteilt, der mit einem Zuckergehalt von 149 g/L auf dem Regalschild als „trocken“ (max. 9 g/L) und mit einer ihm nicht zustehenden geschützten Ursprungsbezeichnung bezeichnet war.

Tee

Aus den üblichen Normabweichungen ragte ein Bio-Tee aus Zimt heraus: Der gemessene Cumaringehalt lag um ein mehrfaches über dem TDI-Wert (Tolerable Daily Intake); das ist die gesundheitlich unbedenkliche tolerierbare tägliche Aufnahmemenge. Als Ursache für den hohen Cumarin-Eintrag kommt insbesondere die Verwendung von preiswerten Cassia-Zimtsorten in Frage, die von Natur aus hohe Cumaringehalte mitbringen. Die Probe wurde als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet beurteilt.



Landesuntersuchungsamt Bremen

Fleischhygieneuntersuchungen

Allgemeines

Im Bundesland Bremen wurden im Jahr 2016 617660 Schweine, 85289 Rinder, 1166 Schafe und 147 Pferde an vier nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben geschlachtet. Drei befinden sich in der Stadtgemeinde Bremen und einer in der Stadtgemeinde Bremerhaven.

Für die Überwachung ist die Abteilung Fleischhygiene des LMTVet verantwortlich. Sie wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten sowie amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt.

Das Aufgabengebiet umfasst

- ❑ die Durchführung der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung
- ❑ die Trichinenuntersuchung beim Schwein, Wildschwein und Pferd
- ❑ die Entnahme von Probenmaterial zur Untersuchung auf den Gehalt nicht zugelassener Stoffe
- ❑ tierschutzrechtliche Kontrollen der angelieferten Schlacht- und Zerlegetiere
- ❑ Hygienekontrollen der Schlacht- und Zerlegetriebe
- ❑ Zertifizierung von Fleischexporten

Schlacht- und Fleischuntersuchung

Jedes Schlacht- und Zerlegetier wird nach der Anlieferung einer umfangreichen Untersuchung unterzogen. Diese umfasst:

- ❑ Prüfung der Lebensmittelketteninformation, die jeden Schlacht- und Zerlegetiertransport begleitet sowie der Tierpässe und der Tierkennzeichnung
- ❑ Untersuchung auf Anzeichen von Krankheiten, die eine Gefahr für Mensch und Tier darstellen
- ❑ tierschutzrechtliche Beurteilung der Schlacht- und Zerlegetiere

Treten Auffälligkeiten auf, werden weitere Maßnahmen eingeleitet. Einzeltiere werden einer klinischen Untersuchung unterzogen. Auf Grundlage der Befunde wird die Entscheidung über die Schlachttauglichkeit getroffen. Für 51 Schweine

und 31 Rinder konnte die Schlachterlaubnis nicht erteilt werden.

Nach der Schlachtung wird jedes Tier einer Fleischuntersuchung unterzogen. Es werden der Schlacht- und Zerlegetierkörper und dessen inneren Organe untersucht und beurteilt. Auffällige Tierkörper sind vorläufig zu beanstanden und weitere Maßnahmen sind einzuleiten, dazu gehören Kochproben, Messung des pH-Wertes, histologischen und bakteriologischen Untersuchungen.

Anzahl vorläufig beanstandeter, sowie der davon als genussuntauglich beurteilten Schlacht- und Zerlegetiere 2016

	vorläufig beanstandet	genussuntauglich
Schwein	40.129	880
Rind	2.389	286

Nach Abschluss der Untersuchung wird die sog. Genusstauglichkeitskennzeichnung vorgenommen. Taugliche Tiere werden mit einem ovalen, untaugliche mit einem dreieckigen Stempel versehen.

Die untauglichen Tiere werden unter amtlicher Aufsicht der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

Die Fleischuntersuchung des Rindes umfasst zusätzlich die Untersuchung auf Cysticercose (Rinderbandwurm). Im Jahr 2016 wurden 66 Tiere, bei denen dieser Parasit festgestellt wurde, einer Kältebehandlung unterzogen. Sie konnten danach vermarktet werden.

Trichinenuntersuchung

Die Untersuchung auf Trichinen beim Schwein, Wildschwein und Pferd gehört zu den amtlichen Aufgaben. Dazu wurde eine entnommene Muskelprobe dieser Tiere in den akkreditierten Laboren des LMTVet nach dem im Anhang I Verordnung (EU) Nr. 2015/1375 genannten Verfahren untersucht. Alle Untersuchungen wurden mit einem negativem Ergebnis abgeschlossen.

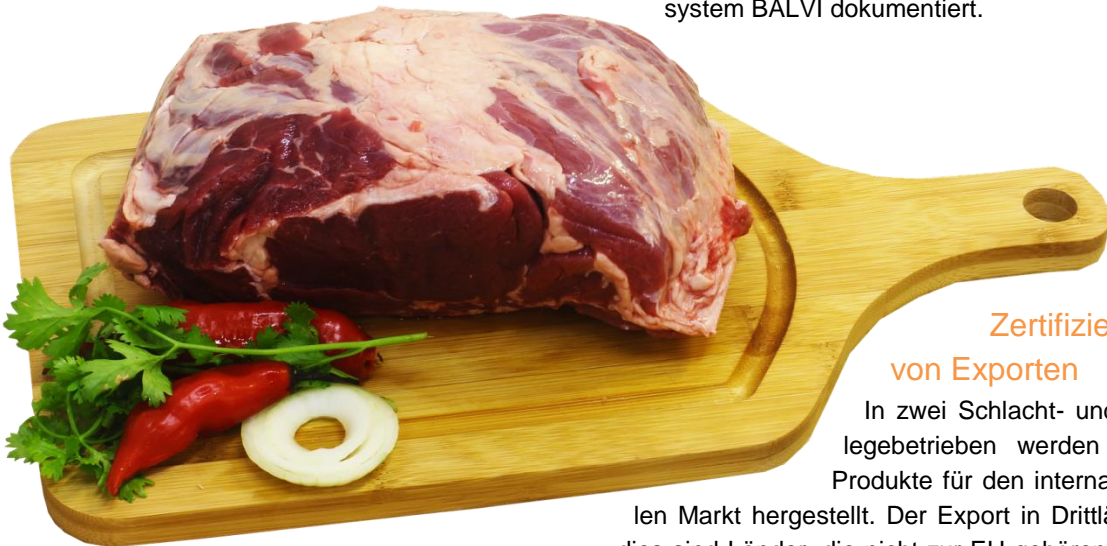
Probenentnahme zur weiteren Untersuchung

Gemäß § 10 der Tierischen Lebensmittelüberwachungsverordnung werden bei 0,5 % aller Schlacht- und Zerlegetiere Rückstandsuntersuchungen durch-

geführt. Hierzu wird fortlaufend risikoorientiert Muskel- und Nierenmaterial entnommen. Zudem werden nach Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes ebenfalls risikoorientiert verschiedene Organproben auf diverse Substanzen untersucht. Dies dient der Ermittlung

- einer ggf. illegalen Anwendung verbotener bzw. nicht zugelassener Stoffe
- einer möglichen Belastung mit Umweltkontaminanten
- eines nicht vorschriftsmäßigen Arzneimittelensatzes

Von den 3.817 untersuchten Schlachttieren wiesen vier Schweinenieren ein positives Ergebnis auf. Bei einem Rind wurde der Grenzwert für polychlorierte Biphenyle (PCB) überschritten. Die für die betroffenen Betriebe zuständigen Veterinärbehörden wurden informiert und übernahmen die weiteren Überprüfungen vor Ort.



Tierschutz

Eine zentrale Aufgabe ist die Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Schlachtung. Die Tiertransportfahrzeuge wurden planmäßig und auch anlassbezogen kontrolliert, sowie der Zustand der Schlachttiere beurteilt. Bei Verstößen wurden entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

Arbeitstäglich erfolgte eine Überprüfung der Betäubungsanlagen- und Geräte, sowie deren sachgemäße Anwendung. Schlachthofpersonal, das mit dem Umgang mit lebenden Tieren, sowie mit der Tierbetäubung beauftragt ist, muss besondere Sachkundenachweise vorlegen können. Die Sachkunde der Personen wird vor Ort regel-

mäßig überprüft. Im Berichtsjahr gab es keine Mängel.

Hygienekontrollen

Aufgrund einer umfangreichen Risikobeurteilung werden an den Schlachtbetrieben und in den daran angeschlossenen Zerlegebetrieben amtliche Kontrollen vorgenommen. Deren Frequenz wird anhand der Verlässlichkeit des Lebensmittelunternehmers bestimmt. Hierzu werden die Ergebnisse der bisherigen Kontrollen, die Beurteilung seines Systems der Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen, das betriebliche HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement in Bezug auf Personal und Produktion bewertet. In den Schlachtbetrieben erfolgt zusätzlich eine schlachtägliche Überprüfung.

Treten Abweichungen auf, werden umgehend Maßnahmen zur Abstellung der Mängel eingeleitet. Die Ergebnisse werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Zertifizierung von Exporten

In zwei Schlacht- und Zerlegebetrieben werden auch Produkte für den internationalen Markt hergestellt. Der Export in Drittländer, dies sind Länder, die nicht zur EU gehören, stellt grundsätzlich eine besondere Anforderung dar. Es müssen neben den in der EU geltenden Vorschriften häufig zusätzliche Anforderungen des Drittlandes erfüllt und diese den dortigen Veterinärbehörden nachgewiesen werden. Nach zufriedenstellender Prüfung aller Informationen wurden 163 Exportzertifikate ausgestellt.

Stefan Schmidt

Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 31



Futtermittelüberwachung

Grundsätzlich dient die Futtermittelüberwachung (FMÜ) dem Ziel, den Einsatz sicherer Futtermittel für gesunde Tiere zu gewährleisten und somit sichere Lebensmittel zu erzeugen. Deshalb dürfen Futtermittel keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren schädigen können. Daneben ist natürlich zu gewährleisten, dass die Tiere ihrem Bedarf entsprechend ausreichend versorgt werden.

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMEL im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland (Rahmenplan) beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und in ihrer Gesamtheit von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen FMÜ wurde per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen vom 01.07.2004 an das LAVES übertragen; diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005.

Entsprechend den Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004 richten sich die Kontrollen der amtlichen FMÜ am Risiko des zu kontrollierenden Betriebes sowie an den potentiellen Risiken der eingesetzten Futtermittel-Komponenten und der hergestellten Produkte aus. Ein Modell zur Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe findet sich als Anlage im „Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2012-2016“, welches vom Bund und den zuständigen Behörden der Länder erarbeitet und im Herbst 2011 von der Agrarministerkonferenz der Länder verabschiedet wurde. Die Verpflichtung zur Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe ist darüber hinaus in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“ verankert und wird von allen Bundesländern umgesetzt.

Das o.g. Kontrollprogramm findet seit 2012 Anwendung, eine Fortschreibung des Programms für den Zeitraum 2017-2021 ist bereits erarbeitet. Es beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese Kontrollen durchgeführt werden sollen und schließt eine quantitative Orientierung ein. Schwerpunkte bei Produktkontrollen durch Pro-

benentnahme und Analysen werden konkret genannt, wobei in mehreren Anlagen zum Kontrollplan die Probenahme und Untersuchung differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel im Detail festgelegt werden. Die Verteilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkommens an Einzel-futtermitteln. Das Kontrollprogramm selbst wird dabei trotz seiner mehrjährigen Gültigkeit jährlich überprüft und ggf. aktualisiert, wobei die Kontrolle-ergebnisse der Vorjahre, spezifische Bedingungen einzelner Länder, die Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktuelle Problemstellungen Berücksichtigung finden.

Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrollen werden von Bund und Ländern in der Futtermittel-Jahresstatistik zusammengefasst und jährlich auf der Internetseite des BVL unter der Rubrik Futtermittel veröffentlicht.

Alle Betriebe, die Futtermittel herstellen, lagern, transportieren oder behandeln, müssen sich nach der VO (EG) Nr. 183/2005 bei der zuständigen Behörde registrieren lassen. Im Berichtsjahr waren in Bremen neben etwa 130 Landwirten /Primärproduzenten weitere 215 sonstige „gewerbliche“ Betriebe – darunter Hersteller und Inverkehrbringer von Einzel- und Mischfuttermitteln, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen - bei der FMÜ registriert. Diese Betriebe werden von den Niedersächsischen Kollegen der FMÜ entsprechend der Ergebnisse der Risikobeurteilung in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt 64 Kontrollen in Bremischen Futtermittelunternehmen durchgeführt (Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Cross-Compliance-Kontrollen; Vorjahr: 73), dabei wurden 152 Futtermittelproben gezogen (Vorjahr: 167). Die Probenahme erfolgte dabei sowohl als Stichprobe (sog. Planprobe) wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 7 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet (Beanstandungsgründe waren u. a. nicht zulässige Verwendung von Zusatzstoffen, Schädlingsbefall, Höchstgehaltsüberschreitung bei nicht dioxinähnlichen PCBs). Insgesamt führte die Ahndung von Verstößen (Betriebskontrollen und Probenahmen) zu folgenden Maßnahmen: 3 Anhörungen,

einmal die Verhängung von Bußgeld und einmal die Verhängung von Verwarngeld.

Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2016 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	64
davon Cross Compliance Kontrollen	1
Probenahmen	152
beanstandete Proben	7
Neu - Registrierungen	9
Neu - Zulassungen	4
Verwaltungsverfahren:	
• Verwarngelder	1
• Anhörung	3
• Bußgeld	1
• Abgabe	5
• Strafverfahren	0

Links

Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2012 bis 2016

http://www.bmel.de/DE/Tier/Tierernaehrung/tierernaehrung_node.html



Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland

http://www.bvl.bund.de/DE/02_Futtermittel/01_Aufgaben/02_Amt_Futtermittelueberwachung/04_JahresstatistikenFuttermittelkontrollen/fm_jahresstatistiken_node.html



Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20042&article_id=73546&_psmand=23





Tierschutz & Tiergesundheit

- Blickpunkt 2016 Seite 35
- Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlicher Betriebe Seite 38
- Tierseuchen Seite 39
- Bienengesundheit im Land Bremen Seite 40
- Tierarzneimittelüberwachung Seite 41



Blickpunkt 2016

Bienensterben in Bremen

In einem Zeitraum von 2013 – 2016 wurde in Bremen ein Monitoringprogramm durchgeführt, welches ein mögliches Bienensterben im Land Bremen verfolgte.

In den Untersuchungsjahren konnten folgende Grundsätze überprüft und bestätigt werden:

1. Biologische Faktoren für die Zunahme der Varroa-Population im Bienenvolk

□ Zunehmende Länge der Brutphase bedeutet eine längere Phase der Milbenreproduktion und damit höhere Varroa-Parasitierung im Bienenvölkern : früher Brutbeginn im Winter (Jahresanfang) und spätes Ende der Brutphase im Herbst/Winter (Jahresende). Die Länge der Brutphase wird von den Außentemperaturen gesteuert: hohe Temperaturen (> ca. 8 Grad Celsius) animieren die Bienenvölker zum Brüten.

□ Räuberei am Bienenstand zwischen Bienenvölkern erhöhte die Wahrscheinlichkeit, das Milben zwischen Völkern ausgetauscht werden („Varroa-Reinvasion“). Besonders in der trachtarmen und warmen Periode Juli und August sollten Imker alles vermeiden, was Räuberei fördert. Optimal sind Bienenkontrollen nach Beendigung des Bienenfluges und eine bienensichere (und bienenferne) Lagerung von Waben und Futter.

2. Unabdingliche Voraussetzungen für eine effektive Varroabekämpfung

□ Befallsdiagnose über Gemülluntersuchung oder über Bienenproben (z.B. „Puderzucker-methode“). Für eine unkomplizierte Gemülluntersuchung sollten die Bienenbeuten (Bienenwohnungen) mit einem Varroagitter und einer herausziehbaren Schublade ausgestattet sein. Die Messpunkte zur Befallsdiagnose sollten an die Betriebsweise der Imkerei und dem Entwicklungsstand der Völker angepasst sein (z.B. im Frühjahr zur (Sal-) Weidenblüte, vor und während der Sommerbehandlungen mit Varroaziden, vor und während der Winterbehandlung mit Varroaziden).

Anmerkung: Die Milbenpopulationen von Bienenvölkern eines Bienenstandes können unterschiedlich groß sein. Gründe hierin liegen u.a. in unterschiedlichen Brutrhythmen der Völker, ver-

schiedenen Tendenzen zum Verflug von Bienen (mit Milben auf dem Körper) und zur Räuberei (s.u.).

□ Der Einsatz biotechnischer Bekämpfungsmethoden ist unerlässlich, um die Varroa-Population unterhalb der Schadschwelle zu halten. Besonders geeignet sind folgende Maßnahmen:

- Ausschneiden von Drohnenbrut
- Bildung von (Brut-) Ablegervölkern oder Kunstschwärmen
- Volksteilung in Brutling und Flugling
- Brutpause und Einsatz von Fang- oder Bannwaben.

Anmerkung: Zur Vermeidung von Varroazid-Rückständen im Honig dürfen im Zeitraum Januar bis zur letzten Honigernte (in Bremen meist Mitte/Ende Juli) keine Varroazide angewendet werden.

3. Negative, Wirksamkeit-verringerende Faktoren bei der Varroazidanwendung im Sommer/Spätsommer (Ameisensäure 60% ad us vet)

- kühle Außentemperaturen unterhalb von 16 Grad Celsius
- erhöhte Luftfeuchtigkeit (Regen, Nebel)
- erhöhte Luftfeuchtigkeit durch Trachteintrag (Honigeintrag) im Bienenstock
- (Flüssig-)Fütterung durch den Imker
- von Bienen unbesetzter Beutenraum
- große geöffnete Lüftungsflächen („offenes“) Varroagitter
- zu große Zeitintervalle zwischen Stoßbehandlungen
- zu kleine Verdunstungsfläche bei Ameisensäure-Dispensern

4. Negative, Wirksamkeit-verringerende Faktoren bei der Varroazidanwendung im Winter (Oxalsäure-Zuckerlösung ad us vet geträufelt oder gesprüht, Milchsäure ad us vet gesprüht)

- hohe Außentemperaturen (> 5 Grad Celsius) führen zu lockerer Bienentraube
- Brutaktivität der Bienen (verdeckelte Brut schützt in den Brutzellen sitzende Milben)

Fazit

1. Es gibt kein Bienensterben im Land Bremen, es gibt jedoch Jahre mit mehr oder weniger Problemen bei der Bekämpfung der Varroamilbe, die für das Gros der Bienenverluste verantwortlich gemacht wird.
2. Die Witterungseinflüsse auf die Varroa-Populationsentwicklung lassen sich nicht verändern, jedoch die Terminierung und Optimierung der Bekämpfungsmaßnahmen des Imkers.
3. Fehlende Möglichkeiten zur Diagnose (fehlende Varroagitter und Gemüllwindeln) in den Böden der Bienenbeuten sollten unbedingt nachträglich installiert werden.
4. Die Untersuchung der Varroa-Population und die Überprüfung der Wirksamkeit der eingesetzten Varroazide sollte im Varroabekämpfungskonzept und Betriebsweise jeder Imkerei fest installiert werden.
5. Der Einsatz von organischen Säuren als Varroazide ist teilweise witterungsabhängig – mit imkerlichen Maßnahmen wie z.B. das Engsetzen der Bienenvölker (geringeres Raumvolumen bei der Behandlung) kann die Wirksamkeit erhöht werden. Ansonsten sind zusätzliche Behandlungen nötig, um die Varroapopulation unterhalb der Schadschwelle zu bringen.
6. Der Einsatz biotechnischer Bekämpfungsmethoden sollte in die Betriebsmethode integriert werden. Es ist hierbei nicht von Belang, welche Methode angewendet wird, sondern, dass überhaupt Milben in der Periode bis zur Sommerbehandlung der Bienen aus den Wirtschaftsvölkern „abgezogen“ werden.
7. In Imkereien mit erhöhten Varroa-bedingten Völkerverlusten sollten das Varroa-Bekämpfungskonzept und die Betriebsweise optimiert werden. Hierfür bieten Imkerverbände, Imkervereine und Bieneninstitute Kurse und Fortbildungsveranstaltungen an.

Teilweise fehlt es Imkern an Einschätzungsvermögen, wie gut oder schlecht das eigene Varroa-Bekämpfungskonzept ist. Daher wurde im Rahmen dieser Untersuchung ein Fragenkatalog entwickelt, dass die Selbstbeurteilung erleichtern soll. Dieser Fragenkatalog wird zurzeit auf eine Praxistauglichkeit hin untersucht.

Dr. Friedrich Pohl



Sachkunde bei Tiertrainern gemäß § 11 Tierschutzgesetz

Das Tierschutzgesetz wurde 2014 dahingehend geändert, dass Personen, die gewerbsmäßig für Dritte Hunde ausbilden oder die Ausbildung der Hunde durch den Tierhalter anleiten, einer Erlaubnis der zuständigen Behörde bedürfen. Um eine Erlaubnis zu erlangen, bedarf es der Zuverlässigkeit und der entsprechenden Sachkunde auf diesem Gebiet. Die Länderarbeitsgemeinschaft Arbeitsgruppe Tierschutz (LAV AGT) hat sich in Sitzungen 2014/15 mit dem Thema auseinandergesetzt. Es wurden zum einen Wissensgebiete abgesteckt, die bei Fachgesprächen zugrunde zu legen sind. Ferner wurden vier Institutionen bundesweit als Prüfer der erforderlichen Sachkunde anerkannt. Weitere Hinweise oder Vorgaben zu den Einzelheiten einer bundeseinheitlichen Umsetzung für die betroffenen Überwachungsbehörden ergingen nicht.

Der LMTVet hat daraufhin eine Arbeitsanweisung erarbeitet, wie die erforderliche Sachkunde abzu prüfen und die Erlaubnis im Land Bremen zu erteilen ist. Als sachkundig anerkannt werden danach Antragsteller, die eine Prüfung bei der Tierärztekammer (TÄK) Niedersachsen, TÄK Schleswig-Holstein, TÄK Rheinland-Pfalz, Industrie und Handelskammer Potsdam oder eine Approbation als Tierarzt nachweisen können. Ferner können die Antragsteller ihre Sachkunde beim LMTVet ablegen. Die Sachkundeprüfung ist dreigeteilt: Zusammen mit der Einladung zum Fachgespräch (spätestens 2 Wochen vor dem Termin) erhalten die zu prüfenden Personen die Fallbeschreibung eines unerwünschten Verhaltens mit der Bitte, einen Trainingsvorschlag zu entwerfen. Ihren Entwurf stellen sie im Fachgespräch mündlich vor. Der zweite Teil des Fachgesprächs besteht aus Fragen dazugehöriger Themenbereiche. Teil des Fachgesprächs kann auch in der Analyse von Fotos oder kurzen Filmsequenzen bestehen. Bestanden gilt dieser Teil der Prüfung, wenn mindestens 75 % der Fragen richtig beantwortet wurden. Der letzte Teil der praktischen Prüfung besteht in einer Anleitung eines von uns gestellten Halter-Hund-Gespans zu einem gängigen Erziehungsthema (Leinenführigkeit, Sitz, Platz, Bleib, Apport oder ähnliches). Beobachtet werden die Einhaltung der gängigen ethologischen Verhaltensregeln und des Tierschutzrechts bei der Ausbildung bzw. der Anleitung zur Ausbildung.

Alle uns vorliegenden Anträge wurden geprüft, alle Hundetrainer/innen angeschrieben, um Ihnen

mitzuteilen, wie sie die erforderliche Sachkunde gegenüber dem LMTVet nachweisen können. Zu den bereits vorliegenden schriftlichen Anträgen aus den Vorjahren kamen 2016 noch einige neue Anträge hinzu, sodass dem LMTVet bis Ende 2016 insgesamt 21 schriftliche Anträge vorlagen. Da die Vermutung bestand, dass nicht alle im Land Bremen tätigen Hundetrainer einen Antrag zur Erteilung einer Erlaubnis gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 8 f Tierschutzgesetz gestellt hatten, wurden Recherchen in den Gewerberegistern der beiden Stadtgemeinden sowie im Internet einschließlich der sozialen Netzwerke durchgeführt. Insgesamt wurden 2016 zusätzlich 37 Personen angeschrieben, die ein Gewerbe angemeldet hatten oder entsprechende Tätigkeiten im Internet angeboten hatten.

Von den angeschriebenen Hundetrainern waren 14 Schreiben nicht zustellbar, weil die Personen aus dem Zuständigkeitsbereich des LMTVets verzogen oder verstorben waren. 13 Personen haben sich schriftlich zurückgemeldet und bestätigt, dass sie das Gewerbe nicht (mehr) ausüben, fünfmal kam keine Rückmeldung. Fünf Personen haben einen schriftlichen Antrag gestellt, von denen drei inzwischen auch die Erlaubnis erhalten haben.

Der LMTVet hat 2016 zehn Sachkundeprüfungen durchgeführt, einmal konnte die Sachkunde nicht bestätigt werden, da tierschutzrechtliche und ethologische Wissenslücken immanent waren. Die übrigen Fachgespräche liefen zufriedenstellend, sodass die Sachkunde bescheinigt und die Erlaubnis erteilt werden konnte.

Insgesamt konnte die Erlaubnis bislang 18 Mal erteilt werden, zweimal wurde eine Erlaubnis einer Nachbarbehörde vorgelegt und anerkannt, vier Personen befinden sich noch im Verfahren, da sie eine terminierte Prüfung bei einer der Tierärztekammern oder beim LMTVet beantragt haben. Zweimal wurde bereits eine Untersagung ausgesprochen, beide Verfahren sind noch nicht abgeschlossen. Von sieben Personen liegen keine oder keine aktuellen Rückmeldungen vor. Gegen diese Personen, die sich nicht zurückgemeldet haben bzw. über die keine aktuellen Rückmeldungen vorliegen, wird zu Beginn 2017 ein Untersagungsverfahren eingeleitet. Die Schwerpunktprüfung wird in 2017 fortgeführt.

Dr. Bärbel Schröder

Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlicher Betriebe

Die Tierschutzkontrollen im Land Bremen beziehen sich auf Grund der geringen Zahl von Nutztierhaltungen insbesondere auf tierschutzrelevante Belange in Bezug auf Heimtierhaltung, bei der Schlachtung und beim Transport von Tieren. Die Schwerpunktsetzungen orientieren sich an den Ergebnissen der vom LMTVet durchgeführten Kontrollen. Bei der Kontrolle gewerblicher Betriebe wird die jeweilige Betriebsart und Gewerbestruktur berücksichtigt. Amtliche Kontrollen in Bezug auf die Heimtierhaltungen erfolgen meistens anlassbezogen.

Den Rahmen für die Planung und Durchführung von Kontrollen im Sektor Tierschutz bilden die von der LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz bundesweit abgestimmten Vollzugshinweise, insbesondere das Handbuch Nutztierkontrollen und das Handbuch Tiertransport. Die Einhaltung der Rechtsvorschriften durch die Unternehmer ist in den Bereichen Nutztierhaltung und Transport durch die spezifischen Berichtspflichten dokumentiert.

Anlässlich von 74 zusammen mit der Verkehrspolizei auf der Autobahn durchgeführten Transportkontrollen wurden insgesamt 29 Verstöße festgestellt, die neben den Begleitdokumenten vor allem die Transportmittel betrafen. Es wurden 26 Ordnungswidrigkeitenverfahren sowie drei Strafverfahren eingeleitet. Bei den Straftaten handelt es sich um doppelstöckige Rindertransporte mit zu geringem Platzangebot über dem Rücken der Tiere; die Ordnungswidrigkeiten bezogen sich hauptsächlich auf die Ladedichte der Transporte. Darüber hinaus wurden im Bereich der Schlachthöfe im Rahmen der Schlachtieruntersuchung Anlieferungstransporte von Schweinen und Rindern überprüft.

Im Bereich der Nutztierhaltung unterlagen der Kontrolle des LMTVet im Land Bremen im Jahr 2016 gemäß VO 2006/778 insgesamt 476 Tierhaltungen (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Hühnerhaltungen und anderes Geflügel), wobei es sich bei den meisten Betrieben um Hobbyhaltungen verschiedener Geflügelarten handelt. Hinzu kommen 271 Equidenhaltungen, von denen der weitaus größte Teil ebenfalls Hobbyhaltungen sind. Davon wurden 2016 insgesamt 65

Haltungen im Rahmen von überwiegend unangekündigten Kontrollen im Bereich Tierschutz überprüft. In über 90 Prozent der Fälle wurden keine oder nur geringe Mängel festgestellt.

Zusätzlich zu diesen Kontrollen wurden im Berichtsjahr seitens des LMTVet jeweils eine systematische Cross Compliance Kontrolle in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Tierschutz in unmittelbarem Zusammenhang mit dem gemeinsamen mit dem Land Niedersachsen betriebenen Cross-Compliance-Verfahren durchgeführt; es waren keine Verstöße zu verzeichnen, die eine Kürzung der Betriebsprämie nach sich gezogen hätten. Anlassbezogene Kontrollen (Cross Checks) waren im Berichtszeitraum in diesen Bereichen nicht notwendig. Sechs weitere systematische Kontrollen wurden in Bremischen Betrieben zuständigkeitshalber seitens der Landwirtschaftskammer Niedersachsen oder dem LAVES (z. B. hinsichtlich der Kennzeichnung und Registrierung von Nutztieren oder der Futtermittelsicherheit /TSE) ohne Beanstandung durchgeführt. Bei vier anlassbezogenen Tierkennzeichnungskontrollen (dreimal Rinder, einmal Schaf /Ziege) waren ein leichter, ein mittlerer sowie ein schwerer Verstoß zu verzeichnen. Darüber hinaus war bei einer Anlassbezogenen Kontrolle zur Rinderkennzeichnung aufgrund wiederholter Verstöße gegen rechtliche Vorgaben eine Bewertung der Beanstandung als Vorsatz zu verzeichnen; es wurde eine Prämienkürzung von 20% verhängt.

Der weitaus überwiegende Teil der Kontrollen im Bereich Tierschutz findet anlassbezogen statt, wobei den Anlässen oft Nachbarschaftsstreitigkeiten oder andere Streitigkeiten zugrunde liegen, dies sich in Tierschutz-Beschwerden äußern. 2016 wurden im Land Bremen 796 Kontrollen bei privaten Heimtierhaltungen durchgeführt. Dabei kam es zu 39 Bussgeldverfahren und 44 Strafverfahren. In zwei Fällen, u.a. bei einem Landwirt, welcher 260 Kühe gehalten hatte, wurde ein Tierhaltungsverbot ausgesprochen, in weiteren 10 Fällen gaben die Halter ihre Tiere freiwillig ab.

Irene Arera
Dr. Diana Scheffter

Tierseuchen

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr 2016 frei von der Bovinen-Herpes-Virus Erkrankung (BHV1). Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das BHV1 im Blut nachweisbar sind, waren bereits 2011 gemerzt worden. Vereinzelt galten Rinderbestände wegen Fristüberschreitungen formell nicht als BHV1-frei. Im Land Bremen werden in mehr als 100 Beständen ca. 10.000 Rinder gehalten. Die Bovine Virusdiarrhoe /Mucosal Disease (BVD /MD) ist eine durch das BVD-Virus hervorgerufene anzeigepflichtige Tierseuche der Rinder und kommt weltweit vor. Dauerhaft mit dem BVD-Virus infizierte Rinder (sog. PI-Tiere) stellen nicht versiegender Ansteckungsquellen für den Rinderbestand dar. Ihre Identifizierung und Merzung ist deshalb das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Tierseuche. Die systematische Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) hat im Berichtsjahr zu keiner Identifizierung von BVD positiven Kälbern geführt.

Zu folgenden Tierseuchen wurden im Jahr 2016 Monitoringprogramme durchgeführt, um den bundesweiten Freiheitsstatus aufrecht zu erhalten oder Untersuchungspflichten nachzukommen:

- Brucellose der Schafe und Ziegen
- Brucellose und enzootische Leukose der Rinder
- Rindertuberkulose
- Aujeszky'sche Krankheit der Schweine

In allen Fällen konnten die Stichproben mit negativen Testbefunden oder serologischen Ergebnissen abgeschlossen werden.

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigem Kenntnisstand möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist.

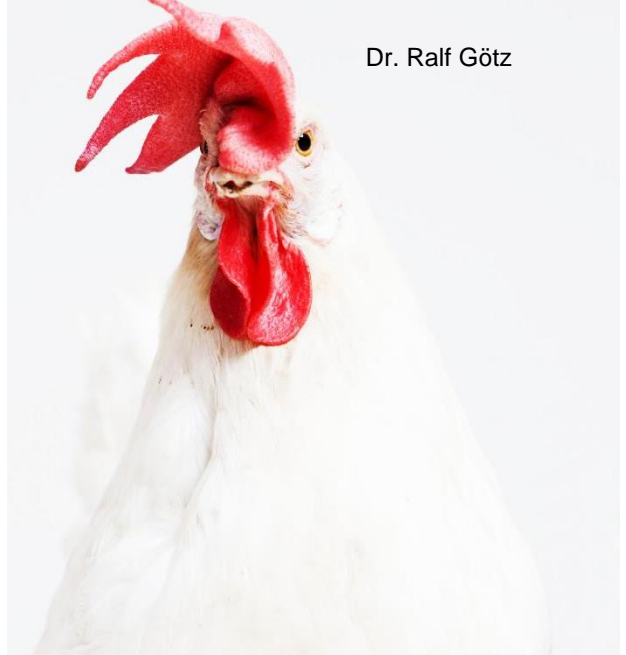
Seit dem 28. April 2015 entfällt mit der Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung die Verpflichtung der systematischen Untersuchungen der gesundgeschlachteten Rinder auf BSE. Im Land Bremen sind im Berichtsjahr keine Fälle von BSE aufgetreten. Auch hinsichtlich verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: Transmissible Spongiforme Enzephalopathie, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen

weder im Berichtsjahr noch in den Vorjahren ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt.

Anfang September wurde bei einem auf der Weide verendeten Rind *Clostridium chauvoei* nachgewiesen, Erreger der anzeigepflichtigen Tierseuche Rauschbrand. Insgesamt verendeten neun Tiere. Im Oktober verendeten bei einem Nachbarbetrieb zwei Rinder in Weidehaltung mit derselben Diagnose. In beiden Fällen konnten die Schutzmaßnahmen 14 Tage nach Entfernung der zuletzt verendeten Tiere wieder aufgehoben werden.

Am 13. November 2016 wurde für das Land Bremen per Allgemeinverfügung die Haltung jeglichen Geflügels mit dem Ziel gemäßregelt, den Kontakt zu wildlebendem Geflügel zu unterbinden („Aufstallungspflicht“). Grund dafür waren die zuvor in Schleswig Holstein, Baden Württemberg und Mecklenburg Vorpommer sowie in Ungarn und Polen nahe der deutschen Grenze aufgetretenen Ausbrüche der aviären Influenza (Geflügelpest), als deren Ursache der Virustyp H5N8 nachgewiesen worden war. Aufgrund einer Risikobewertung des Friedrich-Löffler-Instituts und unter Berücksichtigung lokaler Gegebenheiten war die Aufstallung für das gesamte Landesgebiet verfügt worden.

Am 18. November wurde bei einer Tundra Saatgans in Bremerhaven Geflügelpest amtlich festgestellt. Das eingerichtete Sperrgebiet und das Beobachtungsgebiet konnte im Dezember wieder aufgehoben werden. Insgesamt wurden im Berichtsjahr in Bremen und Bremerhaven 32 Wildvögel auf Aviäre Influenza untersucht.



Dr. Ralf Götz



Bienengesundheit im Land Bremen

Im Land Bremen, insbesondere in Bremen Stadt, hält seit Jahren das Interesse an Bienenhaltung und an Imkeranfängerkursen an. Der LMTVet bietet den ansässigen Imkervereinen Informationsveranstaltungen zur Bienengesundheit an – eine rege Teilnahme bestätigt den „Wissensdurst“ insbesondere von Neuimkern.

Anzeigepflichtige Tierseuche Amerikanische Faulbrut (AFB)

Es wurden weder Seuchenverdacht, Seuchenausbrüche noch das Auftreten des Erregers *Paenibacillus larvae* vermeldet. Es bestanden daher in 2016 keinerlei Sperrbezirke oder Standsperrungen im Rahmen der AFB-Bekämpfung.

Bekämpfung der Varroose im Land Bremen

2016 war ein schwieriges Jahr für die Bienengesundheit bzw. Varroabekämpfung: Die vorangegangene Varroa-Winterbehandlung November/Dezember 2015 fand unter ungünstigen Temperaturbedingungen statt, die hohen Außentemperaturen führten zu einer langen Brutperiode der Bienenvölker bis in den Dezember hinein. Das gängige Varroazid „Oxalsäure“ ad us vet. für die Winterbehandlung hat jedoch nur einen hohen Wirkungsgrad, wenn die Bienenvölker Brutlos sind, die Varroamilben nicht in den Brutzellen vor dem Varroazid geschützt sind. Das Zeitfens-

ter für eine brutfreie Varroazidanwendung bestand in vielen Bienenvölkern nur wenige Tage, in manchen gar nicht.

Die Bieneninstitute und –verbände und auch der LMTVet hatten daher die Bremer Imker vor einer erhöhten Varroapopulation bereits zu Beginn der Beginnsaison 2016 gewarnt und zur Aufmerksamkeit bezüglich dieser Problematik angehalten.

Die Sommerbehandlung 2016 war durch kühle Witterung erschwert, die häufig eingesetzte 60%ige Ameisensäure hatte unter diesen Umständen eine geringere Wirkung – die Behandlung musste mehrfach wiederholt werden.

Die länger anhaltenden sommerlichen Temperaturen führten im September zu einer gesteigerten und zeitlich länger anhaltenden Brutperiode der Bienenvölker. Hierdurch wurde auch die Varroapopulation –trotz vorangegangener Varroazidanwendungen – recht spät erheblich vergrößert: Für die Milbenvermehrung herrschten gute Bedingungen in den Bienenvölkern.

Bienenverluste aufgrund der Varroose traten besonders bei Imkern auf, die Anfang September mit der Varroazidanwendung für bereits abgeschlossen hielten bzw. die erhöhten Milbenzahlen nicht wahrgenommen oder falsch gedeutet hatten.

Dr. Friedrich Pohl

Tierarzneimittelüberwachung

Amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln ist im Land Bremen geteilt:

- Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei gewerblichen Tierhaltungen, insbesondere bei landwirtschaftlichen Betrieben

Zuständig ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet). Die Kontrollen erfolgen im Zusammenhang mit den routinemäßigen Tierhalterkontrollen.

- Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei Tierärzten

Zuständig ist das Fachreferat 42 Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Pflanzenschutz.

Im Land Bremen gibt es 48 kurative Tierarztpraxen, die tierärztliche Hausapotheken (TÄHA) führen. Davon befinden sich 43 in Bremen und 5 in Bremerhaven. Lediglich eine Praxis ist primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren tätig. Drei TÄHA befinden sich in wissenschaftlichen Einrichtungen.

Das Fachreferat nimmt die Anzeigen zur Aufnahme des Betriebs von TÄHA sowie Änderungsanzeigen

der verantwortlichen Tierärzte entgegen und stellt entsprechende Bescheinigungen aus. Die ordnungsgemäße Anzeige ist Voraussetzung dafür, dass der verantwortliche Tierarzt am Betäubungsmittelverkehr teilnehmen kann, d. h. bestimmte im Betäubungsmittelgesetz geregelte Betäubungsmittel im Rahmen der Ausübung seiner kurativen Praxis beziehen und anwenden darf. Es gelten außerdem zusätzliche Nachweispflichten. Darüber hinaus obliegt es dem Fachreferat, die Tierärztlichen Hausapotheken regelmäßig vor Ort zu kontrollieren.

- Die amtliche Überwachung von Großhandelsbetrieben

Zuständig ist das Fachreferat 44 Bereich Arzneimittelüberwachung. Bremen verfügt über einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für Tierarzneimittel, die zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften Büros an den Standorten Bremen bzw. Bremerhaven unterhalten. Die Überwachung dieser Unternehmen erfolgt in Abstimmung mit dem Fachreferat 42. Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.

Dr. Franz-Christian Lenz



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Blickpunkt 2016 Seite 43
- Kontrollen bei Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln Seite 45
- Kontrollen Pflanzengesundheit Seite 47
- Phytosanitäre Kontrollen Seite 48
- Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland Seite 51



Blickpunkt 2016

Fachgespräch zum Befall mit der Andromeda-Netzwanze im Rhododendron-Park in Bremen

Am 18.3.2016 hat in Bremen in der Botanika des Rhododendron-Parks ein Fachgespräch zur aktuellen Befallslage mit der Andromeda-Netzwanze (*Stephanitis takeyai*) stattgefunden. Herr Dr. Schepker, Wissenschaftlicher Leiter der Stiftung Bremer Rhododendron-Park und Frau Evers, Leiterin des Pflanzenschutzdienstes des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen, hatten aufgrund der bedrohlichen Situation für den wertvollen Pflanzenbestand der Gen- und Sortensammlung des Parks zu diesem Fachgespräch geladen. Diskutiert worden sind die aktuelle Lage im Rhododendron-Park und die erfolgten bzw. die ggf. möglichen Bekämpfungsmaßnahmen mit Wissenschaftlern, Behörden- und Fachvertretern aus Deutschland.

Anhand von Bild- und Probenmaterial ist das Ausmaß der durch diese eingeschleppte Wanzenart verursachten Schäden an den Parkpflanzen von Herrn Dr. Schepker dargestellt worden. Ebenfalls berichtet worden ist von der Durchführung, den Problemen und den Erfolgen der letztjährigen Spritzung mit Insektiziden gegen diesen Schadorganismus im Park. Befallene, aber nicht behandelte Pflanzen, zeigten anfangs eine durch die Saugtätigkeit der Wanzen verursachte Vergilbung der Blätter (Chlorophyllverlust), welches zu einer Schwächung der Pflanzen durch sinkende Photosynthese-Leistung und somit später unweigerlich zum Absterben oder zu Rodungsmaßnahmen führte. Ein Absammeln der befallenen Blätter ist im Park weder als praktikabel noch als zielführende Maßnahme angesehen worden, da das wiederholte Entfernen aller befallenen Blätter an einer Pflanze letztendlich den Tod der Pflanze bedeuteten würde. Denn wie auch bei den im Raum stehenden Rückschnittmaßnahmen würden Neuaustriebe sofort wieder befallen werden und der Kreislauf beginnt von vorn.

Anschließende Fachvorträge über die Lebensweise dieser ursprünglich aus Japan stammenden Wanzenart und der Problematik fehlender natürlicher Gegenspieler in Europa hat zu intensiven Diskussionen über Alternativen zur Eindämmung des Befalls geführt. Es konnten Ideen

für Lösungsansätze erarbeitet werden, die nicht nur den Pflanzenbestand des Bremer Rhododendron-Parks zu erhalten helfen sollen, sondern allen Betroffenen eine Hilfestellung geben könnten.

Nach dem theoretischen Teil des Informationsaustausches sind von den Teilnehmern die sichtbaren Schäden und die noch immer befallenen, aber auch die mit Pflanzenschutzmitteln behandelten Pflanzen, vor Ort im Park gesichtet und beurteilt worden.

Die Aussicht, diese eingeschleppte und mittlerweile weit verbreitete Andromeda-Netzwanze in Deutschland oder Europa irgendwann wieder ausrotten zu können, ist von allen Teilnehmenden Fachleuten als unwahrscheinlich angesehen worden. Dies gilt insbesondere deshalb, da die Andromeda-Netzwanze in der Lage ist, den Kreis an potentiellen Wirtspflanzen von den Heidekrautgewächsen (wie z.B. Lavendelheide, Rhododendron und Azaleen) langsam aber stetig auf weitere Gehölzarten zu erweitern. Die enorme Anpassungsfähigkeit und Widerstandskraft dieser exotischen Netzwanzenart in Verbindung mit der problematischen Zulassungssituation von Pflanzenschutzmitteln und der schwierigen Ausbringung solcher Mittel insbesondere im Öffentlichen Raum stellt alle Betroffenen vor eine große Herausforderung.

Dieser intensive Fachaustausch mit Betroffenen und Spezialisten, mit Behördenvertretern und Wissenschaftlern, hatte das Ziel, den Rhododendron-Park als wertvolle Sammlung von Rhododendron-Sorten zu schützen und als wichtigen Erholungspark im Herzen Bremens langfristig zu erhalten. Weiterhin konnten Themenbereiche für notwendige Forschungen definiert und Kooperationsmöglichkeiten in Aussicht gestellt werden. Hierdurch könnte ggf. mittel- und langfristig eine effektive und umweltschonende Bekämpfungsstrategie gegen diesen Schadorganismus entwickelt werden.

Der Schwerpunkt für zukünftige Bekämpfungsmaßnahmen soll in Bremen auf dem biologischen oder biotechnischen Pflanzenschutz liegen. Hierfür sind jedoch noch sehr viele wissenschaftliche Untersuchungen und Versuche notwendig. Eine



kurzfristige Lösung ist in Bezug auf die aktuelle Bedrohung durch die Andromeda-Netzwanze nicht zu erwarten.

Insofern ist weiterhin eine Gradwanderung zwischen tolerablen Befall und dem Einsatz von Insektiziden, immer unter Einbeziehung technischer und pflegerischer Möglichkeiten notwendig. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden,

dass in näherer Zukunft Pflanzenschutzmittelanwendungen notwendig werden, um den Erhalt des Pflanzenbestandes und somit des Rhododendronparks zu gewährleisten.

Astrid Freers

Kontrolle von Verpackungsholz

Nach dem Durchführungsbeschluss 2013/92/EU sind bestimmte Produktgruppen aus China gesondert anzumelden. Diese Sendungen sind entsprechend den Anforderungen des ISPM 15 (Internationaler Standard für Verpackungsholz) zu kontrollieren.

Im Rahmen der Umsetzung der rechtlichen Grundlagen, sind abweichend zu der sonst üblichen Vorgehensweise in der Pflanzengesundheitskontrolle nicht immer 100%, sondern unterschiedliche Prozentsätze der Sendungen zu kontrollieren.

Es sollte ein administratives System erstellt werden, um die Einfuhrmenge einer einzelnen Produktgruppe zu ermitteln. Im zweiten Schritt sollte geprüft werden, ob eine Möglichkeit besteht, die einzuhaltenen Kontrollfrequenzen zu erfassen um ihre Einhaltung gewährleisten zu können. Fortschritte wurden in Bezug auf die Schaffung eines Systems zur Erfassung der Einfuhrmengen gemacht. Allerdings war es hierzu auch erforderlich, dass die Kunden bestimmte Angaben entsprechend unserer Anforderungen eingeben, bzw. die Inspektoren diese kontrollierten.

Leider konnte keine Möglichkeit geschaf-

fen werden, den Prozentsatz der Kontrollen zu ermitteln. Hierzu wären Änderungen in dem für die Bearbeitung genutzten EDV-Programm PGZ-online erforderlich, die nur nach Absprache aller Bundesländer und mit gemeinsamen finanziellen Mitteln umzusetzen gewesen wären. Eine Erfassung der aktuell kontrollierten Warensendungen sowie deren prozentualer Anteil an der Gesamtzahl der Sendungen könnte somit nur in Form von händisch gepflegten Listen durchgeführt werden.



60. Deutsche Pflanzenschutztagung in Halle/Saale in 2016

Der Pflanzenschutzdienst Bremen beteiligt sich an der Erstellung von zwei Postern, die auf der 60. Deutschen Pflanzenschutztagung 2016 in Halle/Saale ausgestellt wurden.



Pflanzenschutz-Kontrollprogramm – Leitlinien für den Handel mit Pflanzenschutzmitteln

Karin Corsten¹, Hans Puckhaber², Sabine Steffensen³, Michael Morgenstern⁴

¹Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), ²Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärndienst des Landes Bremen, ³Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, ⁴Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung Brandenburg

Leitlinien als Hilfestellung für die Praxis

Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm steht seit 2004 für ein bundesweit harmonisiertes Programm der Bundesländer zur Durchführung und Berichterstattung von Kontrollen.

Eng verbunden mit den Kontrollen ist die Beratung und Aufklärung über bestehende Rechtsvorschriften beim Inverkehrbringen oder der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM).

Die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer haben zwei Leitlinien verfasst, die über die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben beim Handel mit PSM informieren.



Quelle: BVL-Internet
 Fig. 1: Im Jahr 2016 veröffentlichte Leitlinien mit Information für Händler zum Verkauf von Pflanzenschutzmitteln

Regelungen zum Verkauf von Profi-Pflanzenschutzmitteln an berufliche Verwender

Seit dem 26. November 2015 besteht für den Handel die Pflicht, sich bei der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln den Sachkundenachweis des Erwerbers vorlegen zu lassen. In der von den Pflanzenschutzdiensten der Länder erstellten „Leitlinie zur Abgabe von Profi-Pflanzenschutzmitteln an berufliche Anwender“ werden Hinweise gegeben, wie die rechtlichen Vorgaben praxisgerecht im Handel umgesetzt werden können.

Die Leitlinie informiert über die

- Abgabe an natürliche Personen und Stammkunden
- Abgabe an Betriebe, Personenvereinigungen oder sonstige Dritte
- Abgabe über das Internet oder den Versandhandel
- Auslieferung durch Boten oder Paketdienste

Was ist beim Online- und Versandhandel zu beachten?

Um Online- und Versandhändlern Hilfestellung bei der Beachtung der pflanzenschutzrechtlichen Vorgaben beim Verkauf von PSM zu geben, wurde die „Leitlinie für die Abgabe von Pflanzenschutzmitteln im Internet- und Versandhandel“ von der Bund-Länder-Arbeitsgemeinschaft Pflanzenschutzmittelkontrolle (AG PMK) erstellt.

Für Online- und Versandhändler gelten die gleichen Anforderungen wie für stationäre Händler. Ein Händler muss den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis besitzen, sich regelmäßig fortbilden und seine Verkaufstätigkeit beim Pflanzenschutzdienst anzeigen. Die gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Lagerung, Verpackung und Kennzeichnung von PSM müssen ebenso beachtet werden wie die geltenden Vorschriften zur Beseitigungspflicht nicht mehr zulässiger PSM oder zum Führen von Aufzeichnungen.

Was ist anders beim Online- und Versandhandel?

Im Online- und Versandhandel ist ein angepasstes Vorgehen erforderlich, z. B. hinsichtlich der Vorlage des Sachkundenachweises bei der Abgabe von Profi-Pflanzenschutzmitteln oder der Unterrichtung beruflicher oder nicht-beruflicher Anwender.

Beispiele für die Umsetzung rechtlicher Vorgaben im Onlinehandel:

- Durch das Einsenden von Kopien des Sachkundenachweises und des Personalausweises wird das Vorzeigen beim Kauf ersetzt.
- Angebotene PSM müssen umfassend beschrieben werden, da eine direkte Beratung des Käufers nicht unmittelbar gegeben ist. Über die Identität des PSM, die bestimmungsgemäße und sachgerechte Anwendung (insbesondere über Verbote und Beschränkungen) sind ausreichend Informationen zur Verfügung zu stellen. Ein einfacher Hinweis auf die Gebrauchsanleitung genügt nicht.
- Rückfragen von Kunden sind zeitnah durch sachkundige Mitarbeiter zu beantworten. Es wird empfohlen eine Telefonnummer für Rückfragen zu den üblichen Geschäftszeiten anzugeben.
- Für nicht-berufliche Anwender müssen allgemeine Informationen zur Anwendung von PSM, zum Anwenderschutz, der sachgerechten Lagerung, Handhabung und Anwendung sowie zur sicheren Entsorgung bereit gestellt werden.
- Ein Link auf das aktuelle Sicherheitsdatenbank des PSM und die Gebrauchsanleitung wird empfohlen.

Weitere Informationen

- Pflanzenschutz-Kontrollprogramm: www.bvl.bund.de/psmkontrollprogramm
- Leitlinien für den Handel von PSM: www.bvl.bund.de/psmhandel
- Nähere Auskünfte erteilen die Pflanzenschutzdiensten der Bundesländer

Die Poster sind aus der langjährigen Mitarbeit in der bundesweiten AG Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle erarbeitet worden. Bremen hat derzeit den Vorsitz dieser Arbeitsgruppe. Eine wesentliche Aufgabe der AG ist es die rechtlichen Grundlagen des Pflanzenschutzes einheitlich und transparent in ganz Deutschland umzusetzen



Untersuchung der Zusammensetzung von Pflanzenschutzmitteln im Rahmen des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms 2012 - 2015

Besinger-Riedel, A.¹, Vinke, C.¹, Puckhaber, H.², Hänel, R.¹

¹Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, ²Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Einleitung

Zur Überwachung der Verkehrsfähigkeit von Pflanzenschutzmitteln entnehmen die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer im Rahmen der Handelskontrollen des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms Proben von in Deutschland zugelassenen sowie von in Deutschland parallel gehandelten Pflanzenschutzmitteln. Die Probenahme erfolgt entweder nach Vorgabe eines jährlich festgelegten Kontrollplans, in dem bestimmte Wirkstoffe vorgegeben sind, die in den zu beprobenden Pflanzenschutzmitteln enthalten sein müssen (**Planproben**) oder aufgrund eines Verdachts, einer Beschwerde oder einer Auffälligkeit (**Verdachtsproben**).

Das Labor für Formulierungsschemie des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist seit 2004 für die Untersuchung der im Handel entnommenen Proben zuständig. Im Folgenden sollen die Ergebnisse aus den Jahren 2012 bis 2015 dargestellt werden.

Art und Anzahl der untersuchten Proben

Im Rahmen des Pflanzenschutz-Kontrollprogramms wurden zwischen 2012 und 2015 insgesamt 771 Pflanzenschutzmittelproben untersucht, von denen 639 Planproben und 132 Verdachtsproben waren.

Bei den Planproben handelte es sich um Mittel, die mindestens einen der Wirkstoffe Chlorthalonil, Metazachlor, Azoxystrobin, Prothioconazol, S-Metolachlor, Thiamethoxam, Terbutylazin, Fluoxypyr, Flufenacet, Boscalid, Isoproturon, Fenpropimorph und Difenococonazol enthielten.

Ein Drittel der Verdachtsproben wurde aufgrund von Anhaltspunkten auf illegalen Parallelhandel mit Pflanzenschutzmitteln und ein weiteres Drittel zur Aufklärung eines Verdachts auf Verunreinigung mit einer unzulässigen Substanz eingesandt. Die übrigen Verdachtsproben wurden z.B. aufgrund aufgetretener Kulturschäden, im Rahmen der Einfuhrkontrolle oder aufgrund eines Verdachts auf eine fehlerhafte Zusammensetzung von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln untersucht.

Detaillierte Informationen können den jeweiligen Jahresberichten zur „Untersuchung von Pflanzenschutzmittelproben“ unter www.bvl.bund.de (Pflanzenschutzmittel/Produktchemie) entnommen werden.

Was wurde untersucht

Für alle Pflanzenschutzmittelproben wurden Prüfparameter festgelegt, die eine Aussage zur jeweiligen Fragestellung ermöglichen. Bei einem Großteil der Proben galt es festzustellen, ob ihre Zusammensetzung zulassungskonform ist bzw. ob die bei der Genehmigung für den Parallelhandel festgelegten Bedingungen erfüllt sind.

Untersuchungsparameter

- Art und Gehalt an **Wirkstoffen**
- Gehalt an ausgewählten **Beistoffen**, z. B. Lösungsmittel, Frostschutzmittel, Naphthalin
- Gehalt an ausgewählten **Verunreinigungen** oder **Fremdstoffen**, z. B. Captan, Toluol, Atrazin, Propazin, Simazin
- **physikalische, chemische und technische Eigenschaften**, z.B. Dichte, Emulgierverhalten, Suspensierbarkeit, Schaumbeständigkeit
- vergleichende Chromatographie (GC/MS) als **Screeningmethode**
- Schnelltest auf einen **Wirkstoffmarker**

Ergebnisse

Die Untersuchungsergebnisse 2012 bis 2015 zeigen, dass durchschnittlich 4,4 % der untersuchten Planproben und 32,6 % der untersuchten Verdachtsproben nicht zulassungs- bzw. genehmigungskonform waren.

Die in Tab. 1 dargestellten Quoten haben jedoch aufgrund der zu Grunde liegenden geringen Probenzahlen keine statistische Aussagekraft, sondern geben nur einen Trend wieder.

Probenart	Anzahl der Proben	Proben mit Mängeln	Mängelquote
Systematische Kontrollen (Planproben)	639	28	4,4 %
- zugelassene Mittel	598	19	3,2 %
- Parallelimporte	41	9	22,0 %
Anlasskontrollen (Verdachtsproben)	132	43	32,6 %
- Verdacht auf illegalen Parallelhandel	40	24	62,5 %
- Verdacht auf Verunreinigung mit einer unzulässigen Substanz	48	4	8,3 %
- Verdacht auf fehlerhafte Zusammensetzung zugelassener Mittel	19	4	21,1 %
- Aufgrund von Schäden	8	2	25 %
- Im Rahmen von Einfuhrkontrollen	7	Nicht relevant	Nicht relevant
- Sonstige	10	9	90 %

Wichtigste festgestellte Mängel

▪ Wirkstoffgehalt	25
▪ Unzulässige Verunreinigungen/Fremdstoffe	24
▪ Beistoffgehalt	48

Bei der in 2012 durchgeführten Untersuchung von Chlorthalonil-haltigen Pflanzenschutzmitteln wurde festgestellt, dass die Suspensierbarkeit des Wirkstoffs mit dem Alter derart abnimmt, dass kräftiges Schütteln des Gebindes nicht zu einer gleichmäßigen Verteilung des Wirkstoffs im Mittel führt. In Zusammenarbeit mit dem Zulassungsinhaber wurde ein Verfahren entwickelt, welches sowohl zur Homogenisierung im Labor als auch beim Anwender geeignet ist. Entsprechende Hinweise wurden in die Gebrauchsanweisung der betreffenden Pflanzenschutzmittel eingebunden. Insbesondere 2015 wurde mehrfach festgestellt, dass andere als von der Genehmigung für den Parallelhandel abgedeckte Frostschutzmittel eingesetzt wurden bzw. der im Rahmen der Zulassung bzw. Genehmigung für den Parallelhandel beantragte Gehalt an Frostschutzmittel nicht eingehalten wurde.

Es obliegt den zuständigen Behörden der Länder, festgestellte Verstöße gegen das Pflanzenschutzrecht zu ahnden. Zusätzlich hat das BVL in einigen Fällen Genehmigungen für den Parallelhandel widerrufen.

Schlussfolgerung

Im Rahmen der Untersuchung der Produktqualität von Pflanzenschutzmitteln auf dem deutschen Markt werden immer wieder neue Problemereiche aufgedeckt. Die Mängelquoten bestätigen die Notwendigkeit eines umfassenden Monitorings und der kontinuierlichen Weiterentwicklung des analytischen Untersuchungsspektrums im BVL-eigenen Labor für Formulierungsschemie.

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL),
 Dienststelle Messeweg 11-12, 38104 Braunschweig
 60. Deutsche Pflanzenschutztagung in Halle/Saale, 20. - 23. September 2016, Poster 192

www.bvl.bund.de

Kontrollen bei Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln

Übersicht über die in den Jahren 2012 bis 2016 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon zugelassene Mittel	nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2012	80	1398		18	62	129
2013	77	928		5	34	76
2014	81	936		13	19	93
2015	80	941		35	14	104
2016	81	817		38	4	76

*Pflanzenstärkungsmittel sind „Stoffe“, die ausschließlich dazu bestimmt sind, die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Schadorganismen zu erhöhen

Aus der Tabelle ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 81 Betriebe, die PSM in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Dabei handelte es sich unter anderem um Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Apotheken, Gartencenter, Drogerien oder Baumärkte. Dort wird in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbotes, der Kennzeichnungsverpflichtungen und die Zulassung von PSM überprüft. Darüber hinaus darf der Erwerber von PSM vor der Abgabe nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit PSM unterrichtet werden.

Es wurde die Zulassung und Kennzeichnung von insgesamt 817 PSM geprüft. Zudem wurden im Berichtsjahr 76 Personen auf deren gültige Sachkunde hin kontrolliert 10 Beanstandungen der SKN. Es handelt sich hier um die Sachkunde für den Verkauf von PSM.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot sind immer wieder ein Beanstandungsgrund, obwohl die Abgabe von PSM nur in Verbindung mit einer sachkundigen Beratung erfolgen darf. Der freie Zugang zu den PSM ist nicht erlaubt.

Es wurden 3 Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot festgestellt.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot werden gerade auch in Garten- und Baumärkten festgestellt.

Durch die verpflichtende Beratung bei der Abgabe von PSM können gezielt Fehlanwendungen auf versiegelten Flächen verhindert werden. Vielen Haus und Kleingartenbesitzern ist

nicht bewusst, dass eine Anwendung von Herbiziden auf befestigten Wegen und Plätzen oder auf Garageneinfahrten nicht erlaubt ist. Bei den Vor-Ort-Kontrollen kann oftmals beobachtet werden, dass diese Regelungen teilweise auch wissentlich umgangen werden.

Überwachung des Imports von PSM und Saatgut mit anhaftenden PSM

Ein Schwerpunkt der Kontrolltätigkeiten im Pflanzenschutz liegt bei den Importkontrollen von PSM sowie dem importierten Saatgut mit anhaftenden PSM in den Häfen Bremen und Bremerhaven.

Als zuständige Behörde ist der PSD Bremen darauf angewiesen, Auskunft über ankommende Schiffsendungen zu bekommen. Seit 2012 gibt es zwischen den Zollbehörden und den PSD ein abgestimmtes Verfahren zur Übermittlung der Daten, die beim Zoll angemeldet und anschließend dem PSD als Mitteilung zugeleitet werden, wenn es sich um PSM handelt.

In Routinefällen prüft der Zoll diese Sendungen abschließend und leitet dem PSD ausschließlich eine Einfuhrmitteilung zu. In Verdachtsfällen von illegalen Importen schaltet der Zoll den PSD unmittelbar als zuständige Fachbehörde in die Prüfung ein.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt 52 Sendungen mit einem Gewicht von insgesamt 2.367 Tonnen PSM über die Bremer Häfen eingeführt und kontrolliert, die dem PSD gemeldet wurden. Es gab im Berichtszeitraum eine Beanstandung. Weiterhin wurden 9 Sendungen an PSM zu Versuchszwecken eingeführt. Davon wurde eine beanstandet. Dieser Sendung wurde ein Einfuhrverbot erteilt.

Birte Evers

Einfuhrkontrollen von Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln

Über die Bremer Häfen werden verschiedene Saatgüter wie Mais-, Bohnen-, Sonnenblumen- oder auch Luzernesaatgut importiert. Die gesamte Einfuhrmenge lag 2016 bei 4.283 Tonnen.

Sendungen der Einfuhrkontrollen von Pflanzenschutzmitteln einschließlich Saatgut von 2013 bis 2016

Anzahl Sendungen Menge in Tonnen	2013	2014	2015	2016
PSM formuliert (davon im Reiseverkehr)	147 (0)	50 (4)	44 (6)	52 (0) 9 zu Versuchszwecken
PSM Wirkstoffe	0	0	0	0
Biozide	3	0	0	2
Saatgut (davon mit anhaftenden PSM)	76 (25)	87 (10)	122 (16)	84 (2)

Die Importsendungen von PSM werden seit September 2012 vom PSD Bremen genauer erfasst. Im Jahr 2016 wurden 52 Sendungen PSM mit einer Tonnage von 2.367 Tonnen eingeführt. Die Sendungszahlen sind zwar im Vergleich zu 2014 deutlich zurückgegangen, jedoch ist die Tonnage deutlich höher ausgefallen.

Bei diesen vom Zoll gemeldeten Sendungen gab es eine Beanstandung. In diesem Fall war der Importeur nicht bei der zuständigen Behörde gemeldet.

Die über Bremen importierten PSM werden in diverse EU-Staaten verbracht.

Den Zahlen der Einfuhrkontrollen von Saatgut kann man entnehmen, dass die Anzahl von Sendungen mit anhaftenden PSM in den vergangenen Jahren zurückgegangen ist. Seit dem es vor einigen Jahren zu einem Bienensterben aufgrund von gebeiztem Maissaatgut gekommen war, wurden die Anforderungen insbesondere in diesem Bereich durch die Neufassung der Maissaatgut-Verordnung erheblich verschärft. Im Berichtsjahr 2016 wurde 1 Sendung Maissaatgut mit einer Tonnage von insgesamt 14 Tonnen eingeführt. Diese Sendung mit anhaftenden Beizmitteln wurde im Transitverfahren weiter nach Ungarn geliefert.

Einfuhrkontrollen von PSM im Zeitraum von 2013 bis 2016 in Tonnen

	Anzahl der Sendungen	Gesamtmenge Einfuhr in to	Beanstandungen	Meldungen vom Zoll, PSM im Reiseverkehr	Beanstandungen
2013	147	2.486	1	0	0
2014	50	2.038		4	4
2015	54	2.836	1	6	6
2016	52	2.367	1	0	0



Kontrollen Pflanzengesundheit

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen (SO) an Pflanzen zu verhindern. Gefährlich sind besonders diejenigen SO, die sich unseren klimatischen Bedingungen anpassen und sich nach einer Einschleppung hier vermehren können. In den meisten Fällen fehlen Ihnen die natürlichen Feinde und es kommt zu einer raschen Ausbreitung. Dies ist besonders dann der Fall, wenn keine ausreichend wirksamen Pflanzenschutzmittel oder andere Verfahren zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände betroffen und die Ausrottung des SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn Ernteerträge wichtiger landwirtschaftlicher Nutzpflanzen bedroht oder Baumarten wie Eiche und Ahorn gefährdet sind, die unser Landschaftsbild prägen.

Um die Einschleppung gefährlicher SO bei der Einfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen in die Europäische Union zu verhindern, legt die Pflanzenbeschauverordnung bestimmte Warenarten fest, die einer besonderen Untersuchungspflicht unterliegen. Diese Untersuchungen finden sowohl im Herkunftsland, als auch im Bestimmungsland statt. Man spricht in diesen Fällen von einer „Zeugnis- und Untersuchungspflicht“. Das Zeugnis wird im Herkunftsland erstellt und dem Pflanzengesundheitsdienst beim Eintritt in die EU vorgelegt, ohne ein solches Pflanzengesundheitszeugnis ist die Einfuhr nicht möglich. Neben der Kontrolle dieses Zeugnisses wird in einem zweiten Schritt auch die Ware selbst untersucht. Mit diesem Verfahren ist im Prinzip auch schon das Vorgehen beschrieben, wenn Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse aus der EU in ein Drittland versendet werden. In diesen Fällen muss der Pflanzengesundheitsdienst die Ware entsprechend den Anforderungen des Bestimmungslands untersuchen und hierüber ein Pflanzengesundheitszeugnis erstellen. Das Zeugnis begleitet die Ware bis zum Eintreffen im Bestimmungs-

land, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

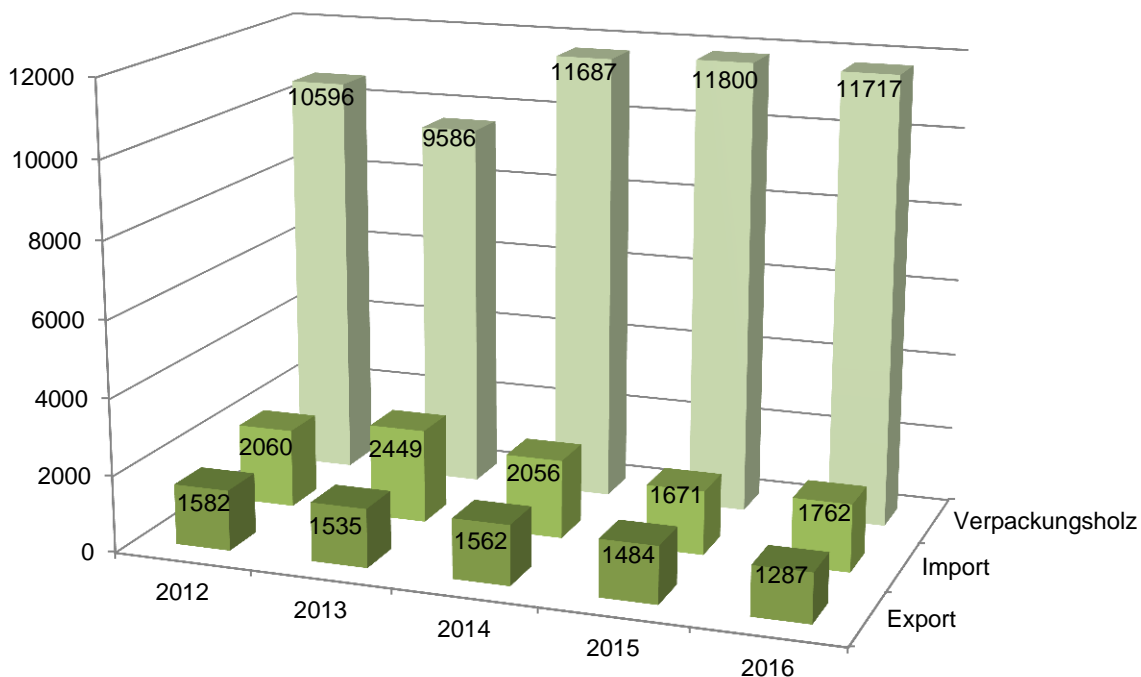
Mit den Kontrollen an den beiden Seehäfen in Bremerhaven und Bremen sowie dem Flughafen in Bremen stellen die Aktivitäten an den EU-Außengrenzen zwar den Schwerpunkt der Tätigkeiten der Pflanzengesundheitskontrolle im Land Bremen dar, dennoch ist die Behörde natürlich auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die „geregelte Waren“ produzieren und besonders mit deren Jungpflanzen handeln werden regelmäßig überwacht. Welche Pflanzenarten, -gattungen oder -familien als „geregelt“ gelten, ist in der Pflanzenbeschauverordnung festgelegt; diese lassen sich folgenden Produktgruppen zuordnen:

- alle Pflanzen, die zum Anpflanzen oder zur Weiterkultur gedacht sind
- Stecklinge und anderes Vermehrungsmaterial
- Unterirdische Pflanzenteile wie Wurzeln, Zwiebeln, Knollen
- Triebe, Äste, Blätter und Nadeln
- Früchte, Blattgemüse, Samen
- Holz, Sägespäne, Baumstämme und Rinde
- Verpackungsholz wie z.B. Paletten oder Stauhölzer

Aufgrund eines besonderen Risikos im Hinblick auf die mögliche Einschleppung oder Verbreitung von SO an Pflanzen unterliegen folgende Betriebe einer Registrierungsspflicht:

- Betriebe die Verpackungsholz herstellen, verarbeiten und behandeln
- Betriebe die geregelte Waren aus Drittländern importieren
- Betriebe die geregelte Pflanzen produzieren oder damit handeln

Phytosanitäre Kontrollen



Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2012-2016

Erfreulich ist, dass die Gesamtzahl der Importe von zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen wieder angestiegen ist. Aufgrund des leichten Rückgangs beim Export und bei den Sendungen mit Verpackungsholz ist die Anzahl der Sendungen insgesamt aber rückläufig. Der Anstieg im Import könnte die Folge der erhöhten Einfuhrmenge an ägyptischen Kartoffeln sein. Die gesamte Wirtschaftslage hat sich noch nicht deutlich verbessert und die aufgrund eines Unfalls im Jahr 2015 stillgelegten Krananlagen sind in 2016 immer noch nicht wieder in Betrieb.

Die Exporte sind, wie in den vergangenen Jahren, weiter rückläufig, welches immer wieder an dem Umzug von Firmen nach Niedersachsen liegt. Im Bereich der phytosanitären Kontrollen bzw. der Erstellung von Pflanzengesundheitszeugnissen wirkt sich weiterhin der Konflikt mit Russland aus, da besonders landwirtschaftliche Produkte hier einem Einfuhrverbot unterliegen.

Wie sich die Zahlen im kommenden Jahr entwickeln werden, wird von der weiteren wirtschaftlichen Entwicklung abhängen, aber auch von den Kontrakten der Reedereien, die entscheiden, welche Häfen angesteuert werden.

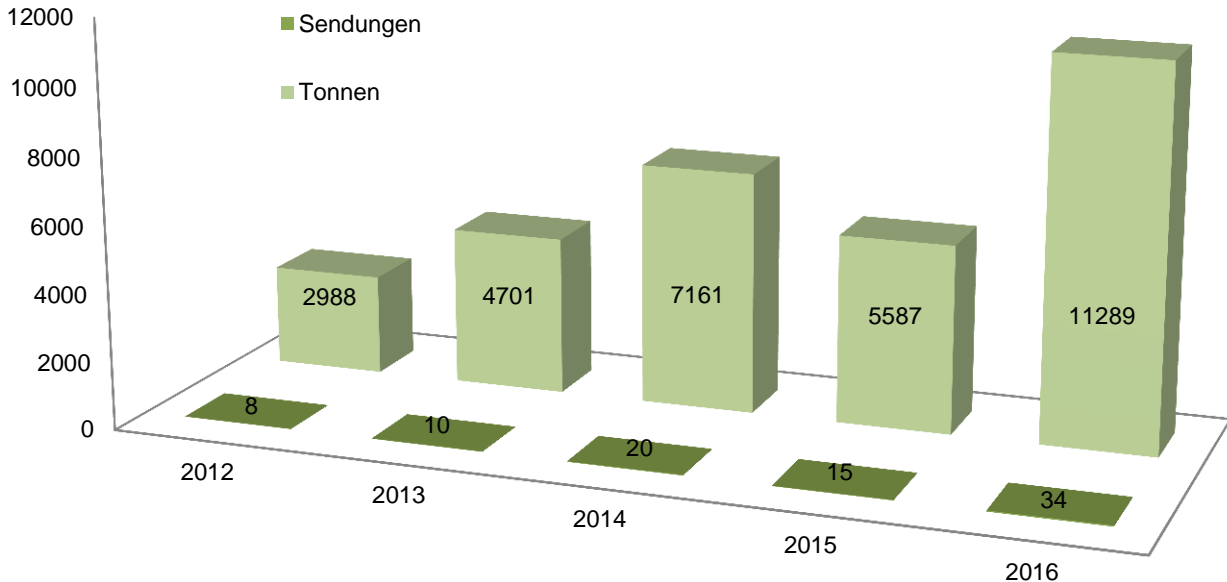
Import

Im Bereich des Imports liegt die Hauptaufgabe des Pflanzengesundheitsdienstes in der Durchführung der Warenuntersuchung für die Zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen.

Für das Jahr 2016 sind besonders die gestiegenen Einfuhren von Kartoffeln aus Ägypten hervorzuheben. Insgesamt wurden mehr als doppelt so viele Sendungen wie 2015 abgefertigt, mit etwas weniger als der doppelten Menge an Gewicht in Tonnen.

Dies ist bemerkenswert, da die Untersuchung der Ware besonders aufwendig ist. Es werden je 25 to 200 Knollen visuell durch eine Schnittprobe untersucht. Des Weiteren werden bestimmte Partien einer Untersuchung im Labor unterzogen und die Dokumentation inklusive der Meldung an die EU ist strengen Regeln unterworfen. Erschwerend kommt hinzu, dass in einem kurzen Zeitraum eine große Menge importiert wird, die zügig auf den Markt drängt, da es sich hier um hochpreisige Frühkartoffeln handelt.

Importe ägyptischer Kartoffeln in den Jahren 2012 bis 2016 in Anzahl der Sendungen und Gesamtgewicht in Tonnen (to).



Verpackungshölzer

Importsendungen mit Verpackungsholz aus Drittländern (ausgenommen China) unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden in Deutschland über eine spezielle Risikoliste geregelt. Holzverpackungen werden häufig aus günstigem und deshalb minderwertigem Holz hergestellt und sind aus diesem Grund oft mit SO behaftet, die dann über die Verpackung in andere Gebiete verschleppt werden können.

Export

Die phytosanitären Vorgaben der verschiedenen Drittländer legen fest, für welche Ware ein Pflanzengesundheitszeugnis erforderlich ist und welche Anforderungen diese erfüllen müssen. Die Zahl der ausgestellten Exportzertifikate war in den vergangenen Jahren stets rückläufig, da aufgrund der Erweiterung der EU Warensendungen in neue Mitgliedstaaten der EU nun dem Binnenmarkt unterliegen.

Beanstandungen

Sendungen, die nicht den Einfuhranforderungen entsprechen, werden beanstandet. Eine Beanstandung kann erfolgen, wenn:

- kein Pflanzengesundheitszeugnis vorgelegt werden kann oder dieses nicht den Anforderungen laut § 6 (3) der Pflanzenbeschauverordnung entspricht;
- die Ware laut § 3 der Pflanzenbeschauverordnung einem Einfuhrverbot unterliegt;
- bei der Untersuchung festgestellt wird, dass die Ware nicht den Einfuhranforderungen entspricht.

Neben den Anforderungen in der Pflanzenbeschauverordnung gelten für viele Produkte zusätzliche Regelungen aus Entscheidungen oder Richtlinien der EU-Kommission. Diese Anforderungen sind zusätzlich zu Anhang IV Teil A Kapitel I oder Teil B der Richtlinie 2000/29/EG im Rahmen der Einfuhrkontrolle zu beachten.

Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses System wird in Deutschland zentral durch das Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. Von dort werden dann auch die Pflanzenschutzdienste in den Herkunftsländern der betroffenen Waren benachrichtigt. Durch die gegenseitige Information über beanstandete Sendungen können Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. Die Daten dienen zudem als Grundlage für Risikoanalysen und als Frühwarnsystem. 2016 wurden in Bremen insgesamt 14 Sendungen bean-

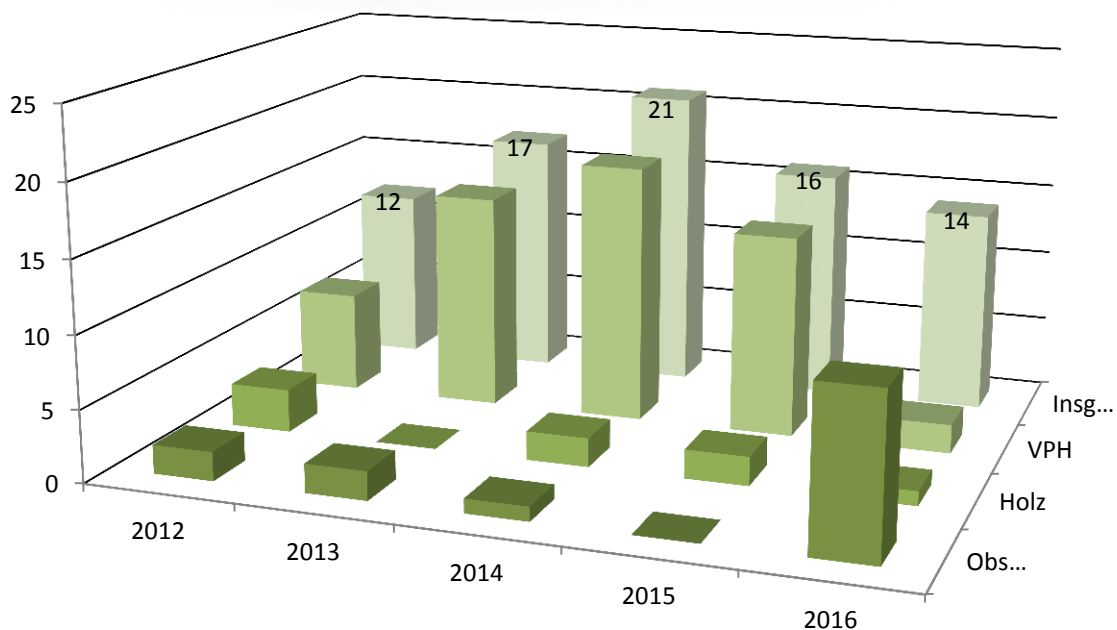
standet. Das folgende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren.

Besonders angestiegen sind die Beanstandungen im Bereich der importierten Zitrusfrüchte. Bei einem großen Teil der Beanstandungen handelt es sich um fehlende Zusatzerklärungen im Pflanzengesundheitszeugnis. In diesem Jahr wurde aber auch zum ersten Mal in zwei Sendung Orangen aus Uruguay der Quarantäneschadorganismus *Phyllosticta citricarpa* gefunden. Hierbei handelt es sich um einen Schadpilz, der in Südeuropa sehr gefürchtet ist und in den vergangenen Jahren besonders in Südafrika deutlich an Bedeutung gewonnen hat.

Symptom *Phyllosticta citricarpa* an einer Orange



Beanstandungen 2012 bis 2016 im Land Bremen



Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

- Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben.
- Die Registrierung nach ISPM (International Standards for Phytosanitary Measures) 15 ermächtigt die Betriebe nach bestimmten Vorgaben Verpackungsholz zu behandeln bzw. herzustellen.
- Importeure von Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen werden registriert, und sind somit berechtigt an den verschiedenen Einlassstellen geregelte Waren zu importieren.
- Betriebe die passpflichtige Ware handeln erhalten die Genehmigung selbst Pflanzenpässe für Ihre Waren auszustellen.

Registrierte Betriebe im Land Bremen (Stand 2016)

Betriebe	Anzahl
ISPM 15 Betriebe	36
Zugelassene Empfangsorte (VPH)	16
Drittlandsimporteure (Holz und Frucht)	37
Betriebe mit Pflanzenpass	3

Nationales Monitoringprogramm

Neben der Überwachung registrierter Betriebe erfolgt darüber hinaus die Durchführung verschiedener Monitoringaktivitäten. Diese dienen der Feststellung, ob sich eventuell bereits unerwünschte SO nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dieses präventive Schutzinstrument soll nach dem Willen der EU-Kommission in den nächsten Jahren verstärkt genutzt werden, um die Ausrottung bzw. Eingrenzung eingeschleppter SO innerhalb der EU zu verbessern. Die deshalb in den nächsten Jahren in der Pflanzengesundheitskontrolle anstehenden Änderungen haben im Bereich der Überwachung von speziellen Risikogebieten bereits im Jahr 2015 begonnen. Geplant ist es, ein flächendeckendes, risikoorientiertes Monitoringprogramm in der EU aufzubauen. Um die Durchführung dieser vorsorgenden, risikoorientierten Überwachung zu stärken, beteiligt sich die EU an den dafür entstehenden Kosten in Form einer Kofinanzierung. Das bedeutet, dass den Mitgliedstaaten auf Antrag bis zu 50 % der entstandenen Personal- und Sachkosten erstattet wer-

den. Das erste Budget wurde bereits 2015 zu Verfügung gestellt und wird bis 2019 kontinuierlich erhöht.

Da klare Aussagen zur Befallsituation in den Mitgliedstaaten nur möglich sind, wenn sich alle Länder beteiligen, wird diese Art der Überwachung für alle Mitgliedsstaaten verpflichtend eingeführt. Kann in bestimmten Gebieten oder im Hinblick auf bestimmte SO keine Überwachung stattfinden, muss dies begründet werden.

Wie bereits im vergangenen Jahr haben wir im Land Bremen Kontrollen bei den Natursteinhändlern und in den Risikogebieten an den Einlassstellen mit Hilfe von Spürhunden durchgeführt. Bei den kontrollierten Natursteinhändlern handelt es sich um die zugelassenen Empfangsorte zur Kontrolle von Sendungen mit Verpackungsholz aus China. Da dort entsprechend viele Sendungen vor Ort entladen werden, besteht für das Umland der Betriebe ein hohes Risiko für den Befall mit Laubholzbockkäfern (*Anoplophora glabripennis*). Erfreulicherweise ist nirgendwo ein Befall bzw. ein Befallsverdacht aufgetreten.

In diesem Jahr haben auch die Medien besonderes Interesse an den Kontrollen mit Hilfe der Spürhunde gezeigt. In der Stadt Bremen wurde die Einsatztruppe vom NDR begleitet, die einen Beitrag im Rahmen von „Hallo Niedersachsen“ gedreht haben und in Bremerhaven wurden die Kollegen von „buten und binnen“ begleitet. Beide Fernsehsender haben interessante Beiträge angefertigt. Ergänzt wurde die Berichterstattung noch von Zeitungsartikeln und Radiobeiträgen.

http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/hallo_niedersachsen/Spuerhunde-auf-Kaefersuche,hallonds35350.html



<http://www.radiobremen.de/mediathek/index.html?sid=video93136>



Meta Müller

Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Blickpunkt 2016 Seite 55
- Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven Seite 56
- Einfuhrkontrollen von Futtermittel tierischer Herkunft Seite 60
- Weiterfuhrenden Untersuchungen Seite 61



Blickpunkt 2016

Erarbeitung eines Ablaufplanes zur Behandlung von havarierten Containern im Hafengebiete

Havarierte Container sind in Seehäfen kein seltenes Ereignis. Vor oder nach dem Löschen wird immer wieder trotz guter Verladetechnik festgestellt, dass Container beschädigt sind. Dieser Schaden kann sehr unterschiedliche Ursachen haben, z.B. durch Verrutschen von ungesicherter Ladung, Schäden am Container durch fehlerhaftes Handling oder auch Löcher verschiedenen Ursprungs in den Seitenwänden, Boden oder Dächern.

Der LMTVet wird von Seiten der Reedereien, der Terminalbetreiber oder anderen verantwortlichen Personen immer wieder über diese Havarien bei Containern auf den Terminals informiert, wenn die Ladungen Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Die ergriffenen Maßnahmen müssen geeignet sein, ggf. bestehende tierseuchenrechtliche Gefahren zu vermeiden oder zu beseitigen. Darüber hinaus sind auch lebensmittelrechtliche Gefahren zu erfassen und auch dort geeignete Maßnahmen einzuleiten.

Durchschnittlich müssen drei bis vier Schadensfälle pro Monat dokumentiert und bearbeitet werden. Es bestand die Notwendigkeit zunächst einmal die Erfassung der Vorgänge mittels eines Formblattes zu vereinheitlichen. Dieses Formblatt wurde erstellt und ist seit Mitte 2016 im Einsatz. Zunächst sind die Daten zum Unternehmen zu erfassen, das den Schaden gemeldet hat. Wichtig ist das dort auch ein Ansprechpartner genannt ist, der in der Abwicklung über den Vorgang fortlaufend informiert ist. Im zweiten Schritt ist die Herkunft des Containers zu dokumentieren. Es wird zwischen Importen, Exporten, Transit und Transshipment unterschieden.

Alle zum Container gehörenden Dokumente, die vorgelegt werden, müssen erfasst werden und werden in Kopie zum Vorgang genommen.

Es schließt sich dann die Nämlichkeitskontrolle und die Dokumentation der Ergebnisse aus dieser Kontrolle an. Soweit Schadenssachverständige bei dieser Kontrolle anwesend sind, werden auch deren Kontaktdaten aufgenommen und der Schadensbericht der Gutachter dem Vorgang beigelegt. Der eigene Bericht zum Schaden, der mit Fotos erstellt wird, vervollständigt die Akte.

In Abhängigkeit von den erhobenen Schäden am Container und dem Ursprung der Sendung werden unterschiedliche Maßnahmen eingeleitet. Dabei kann es sich um eine Umladung handeln oder auch um eine Einlagerung, um weitere Schäden an der Ware zu vermeiden. Sollte sich herausgestellt haben, dass die Erzeugnisse aus einem Ursprungsland mit einem MKS-Geschehen kommen, werden schon zu Beginn der weiteren Maßnahmen Desinfektionsmaßnahmen angeordnet.

Das Ablaufverfahren soll dahingehend erweitert werden, dass neben der Dokumentation zur Erfassung der Schäden auch eine Beschreibung der anzuwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen erstellt wird. Eine Liste von behördlichen Ansprechpartnern und Ansprechpartnern von Betrieben soll ebenfalls erarbeitet werden, damit sichergestellt ist, dass alle notwendigen Beteiligten schnell informiert werden können. Ziel ist es, durch genaue Ablaufbeschreibung Tierseuchenrisiken zu erkennen und Gefahren zu minimieren.

Elisabeth Oltmann



Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven

Allgemeines

Entsprechend diverser Vorschriften der EU ist es notwendig, dass Lebens- und Futtermittel tierischen Ursprungs, welche in Drittländern (DL) produziert und in die EU importiert werden sollen, den gleichen Standards entsprechen wie solche Produkte, die innerhalb der EU produziert werden. Die Kontrolle, ob diese Anforderungen erfüllt werden, erfolgt in dem Augenblick, in dem die Waren die Außengrenzen der EU erreichen.

Sämtliche derartige Sendungen, welche kommerziell eingeführt werden sollen, werden an einer der etwa 300 zugelassenen Grenzkontrollstellen vorgestellt. Hier wird überprüft, ob die Anforderungen in Bezug auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz sowie die tierseuchenrechtlichen Bedingungen erfüllt werden und somit die Sendung für den Import in die EU freigegeben werden kann.

Sonderregelungen existieren für die betreffenden Produkte, welche im „persönlichen Verkehr“ mitgeführt werden. Hierbei handelt es sich um Lebensmittel, welche von Reisenden mit dem Flugzeug, dem Auto, der Bahn oder per Schiff in die EU eingeführt werden sollen, und hier für den persönlichen Verzehr bestimmt sind. Um zu vermeiden, dass auf diesem Wege Tierseuchen eingeschleppt werden, existieren diesbezüglich strenge Regelungen. Verschiedene Produkte wie

z. B. Fleisch und Milch dürfen auf diesem Wege überhaupt nicht in die EU verbracht werden, für andere Produkte gibt es Höchstmengen, die bei der Einfuhr beachtet werden müssen. In 2016 wurden im Bereich der illegalen Einfuhr ca. 13 t tierische Erzeugnisse aus nicht zugelassenen Drittländern wie z.B. Indien an den Grenzkontrollstellen und dem Flughafen Bremen sichergestellt und der Vernichtung zugeführt.

Die Grenzkontrollstellen führen darüber hinaus die vorgesehenen Kontrollen an einer Reihe von anderen Produkten aus, welche für die Einfuhr in die EU vorgesehen sind. Einerseits werden hier auch solche tierische Produkte überprüft, die für andere Verwendungszwecke vorgesehen sind, also beispielsweise für eine technische oder pharmazeutische Verwendung. Zum anderen werden ebenfalls bestimmte Lebens- und Futtermittel nicht-tierischen Ursprungs daraufhin untersucht, ob von ihnen eine Gefährdung ausgeht.

Ferner werden Kunststoffküchenartikel mit dem Ursprung China und Hongkong überprüft, ob sie chemische Stoffe in Lebensmittel absondern, welche die zulässigen Höchstwerte überschreiten. Schließlich werden an besonders dafür ausgestatteten Grenzkontrollstellen lebende Tiere vor ihrer Einfuhr in die EU untersucht.

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2010-2016 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Sendungen	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Bremen	2.787	2.957	2.705	2.195	2127	1.898
Bremerhaven	18.307	15.918	14.428	15.226	14.246	11.964

Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2016 in Sendungszahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2016	(Vorjahr)	2016	(Vorjahr)
Fischmehl *incl. Krillmehl	169 (=141875 t)	99 (=93559 t)	75 (=16.122 t)	80 (=14.024 t)
Tierische Lebensmittel gesamt	1826	1749	7419	8252
davon:				
Fischereierzeugnisse.	- -/	-/	5666	6185
- Geflügel	1826	1749	978	1189
- Fleisch	- -/	-/	74	181
- Honig	- -/	-/	679	844
Futtermittel	19	11	2074	2122
Wolle	- -/	-/	612	472
Sonstige Produkte	3	3	614	536
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	39	16	312	394
davon wegen:		10	60	149
Mykotoxinen	31			
Pestizide		6	58	50
Japan-Produkte	- -/		67	120
Kunststoff- küchenartikel China	3	20	45	11

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für Schiffsausrüster und die Ausfuhr in 2016

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2016	(Vorjahr)	2016	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	2656	1150	28	520
Exportzertifikate	2943	2835	20	29

Zurückweisungen 2016 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Nichteinhaltung der Kühlkette	3	9
Dokumentenkontrolle	-/	7
Mikrobiologische Kontamination	1	6
Nämlichkeitskontrolle (Identität)	-/	4
Chemische Kontamination	-/	2
Sensorik (Verderb)	-/	2
Grenzwertüberschreitung	-/	1
Transhipment	-/	1
Gesamtzahl Beanstandungen	4	32

positive Planproben nach Einfuhrüberwachungsplan 2016 mit Information der zuständigen Veterinärbehörden des Empfängerbetriebes durch die GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Mikrobiologische Kontamination	-/	5
Chemische Kontamination	-/	5
Tierartbestimmung (Abweichung)	-/	2
Gesamtzahl Beanstandungen	-/	12



Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr, Durchfuhr, Transhipments

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven lag 2016 bei 11076 Sendungen. Davon waren 10719 Lebens- und Futtermittel sowie andere Produkte tierischer Herkunft wie z.B. Wolle mit einer Gesamttonnage von 330.476 t, 312 Sendungen Lebensmittel nicht tierischer Herkunft (3912,5 t) und 45 Sendungen mit Bedarfsgegenständen.

Bedingt durch den industriellen Standort Bremerhavens mit seinem Fischereihafen spielt die Einfuhr von Fischereierzeugnissen in Bremerhaven eine wichtige Rolle. Bundesweit wird der Bedarf an Fischereierzeugnissen zu 85 % durch die Einfuhr gedeckt. Es handelt sich hierbei um Fischarten wie der Alaska Pollock, Seelachs, Seehecht aber auch Kabeljau. Daher bilden von den eingeführten Sendungen in Bremerhaven schon fast traditionell mit 52,86 % die Fischereierzeugnisse den größten Anteil. Geflügelfleisch liegt bei 9,12 %, vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z. B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machen einen Anteil von mittlerweile 25,06 % der Sendungen aus.

Wie in den vergangenen Jahren hat seit 2008 die Zahl der Einfuhrsendungen insgesamt auch 2016 geringfügig abgenommen. Diese abnehmende Sendungszahl gegenüber 2015 (-7,26 %) ist nicht direkt zu erklären, eine eventuelle Verschiebung von Ladungsströmungen über die erweiterten Häfen von Rotterdam und Antwerpen aber auch Wilhelmshaven dürften dabei aber eine Rolle spielen.

Neben den Einfuhrsendungen wurden 1161 Sendungen im Rahmen des Transits abgefertigt. Bei diesen Sendungen handelt es sich um nicht EU-konforme Produkte, die den Geltungsraum des

EU- Lebensmittel- und Tierseuchenrechtes wieder verlassen müssen. Diese Sendungen verlassen entweder direkt die EU über eine andere Grenzkontrollstelle oder werden direkt weitergeleitet auf z.B. Kreuzfahrtschiffe (direkte Transits). Eine andere Möglichkeit ist der indirekte Transit, wo die Sendungen auf ein Zollager oder ein Lager für Schiffsaurüster gehen und erst später die EU verlassen. Im Bereich der Zollagersendungen gab es 2016 erneut eine Steigerung von 701 auf 789 Sendungen.

Die Anzahl der mit dem gemeinsamen Dokument für die Einfuhr (GVDE) erfassten Transhipments betrug 207. Bei diesen Sendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU-Hafens oder eines Drittländhafens umgeladen werden, bei der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie im Falle der Drittland-Drittland oder Transit-Transhipments der Grenzkontrollstelle vorgeführt werden (Nämlieckheitskontrolle bzw. Warenuntersuchung).

Die GKS Bremerhaven hat im November 2016 bei der EU eine Verlängerung dieses Mindestzeitraumes für direkte Drittland-Drittland (DL) Transhipments von 7 auf 14 Tage erwirkt. Bei Umladungen, die für die Einfuhr an einer anderen Grenzkontrollstelle der EU durchgeführt werden soll, bleibt die 7 Tage Frist in Verbindung mit einer Dokumentenkontrolle aber bestehen. Darüber hinaus werden sämtliche Manifeste einlaufender Schiffe eingefordert und auf veterinärrelevante Sendungen überprüft, um sich Informationen über mögliche Risiken für die menschliche Gesundheit oder Tierseuchen zu verschaffen. In 2016 wurden insgesamt 9151 Manifeste auf vete-

rinärpflichtige Container kontrolliert, wovon 108 Container als DL-DL Transshipment nach Russland sowie 1689 Container in andere Drittländer gingen. Im Bereich der Überprüfung von Einfuhrtransshipments wurden 5161 Container erfasst. Insgesamt wurden 37554 Container anhand der Manifeste kontrolliert, wovon alleine 32274 Container über die GKS Bremerhaven mittels GVDE abgefertigt wurden. Das entspricht einer Sendungsgröße für die Einfuhr bzw. Durchfuhr über Bremerhaven von etwas über drei Container/Sendung.

Ausfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2016 insgesamt 20 Exportatteste in der Grenzkontrollstelle Bremerhaven ausgestellt.

Externe Audits

Im Mai 2016 wurde die Grenzkontrollstelle Bremerhaven zum Thema „Bewertung für Systeme für verstärkte Einfuhrkontrollen in Deutschland“ durch die EU auditiert (DG(SANTE) 2016-8871). Die geprüften Verfahrens- und Arbeitsweisungen incl. entwickelter Formblätter für die Organisation der Durchführung von verstärkten Kontrollen an der GKS Bremerhaven wurden als sehr zufriedenstellend bewertet. Es gab daher auch keine Empfehlungen im Auditbericht. Der Auditbericht ist zu finden unter:

http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/



Öffentlichkeitsarbeit

In 2016 wurde die GKS Bremerhaven mehrmals von verschiedenen Medien besucht, um über den Alltag an der Grenzkontrollstelle einerseits aber auch andererseits über Fragestellungen zum Thema Lebensmittelbetrug zu berichten. Im April berichtete Radio Bremen Fernsehen in buten und binnen und der Hörfunk Bremen 1, Bremen 4 und das Nordwestradio innerhalb weniger Tage umfangreich über die Arbeitsabläufe an der Grenzkontrollstelle. Der Südwestrundfunk (SWR) berichtete zudem im Mai nach durchgeführten Interviews an der Grenzkontrollstelle über das Thema Lebensmittelbetrug (Fischartenbestimmung und Falschdeklaration) in seiner Wissenschaftssendung Odysso. Im August erschien nach dem Besuch der Gesundheitssenatorin Frau Prof. Dr. Eva Quante-Brandt ein größerer Artikel in der Nordseezeitung Bremerhaven.

Zusammenarbeit mit Behörden

Havarien

Bremerhaven ist weiterhin eine Drehscheibe für das Baltikum und die Überwachung der veterinärpflichtigen Container im Transshipment wird weiter zunehmen. Dazu kommen eventuelle Großhavarien, bei denen Bremerhaven durch das Havariekommando Cuxhaven einen Liegeplatz zugewiesen bekommt. Diese Szenarien wurden bereits 2015 mit der Maersk Karachi durchlebt und in kurzer Zeit müssen dann zusätzliche Sendungen abgearbeitet werden.

Der LMTVet wird von Seiten der Reedereien, der Terminalbetreiber oder anderen verantwortlichen Personen immer wieder über Havarien bei Containern auf den Terminals informiert, im Durchschnitt 3-4 Containerhavarien pro Monat. Für die Dokumentation havariierter Container wurden entsprechende Formblätter entwickelt, durch die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen weitere Kontakte zu den beteiligten Behörden, Schadensgutachtern und Entsorgern geknüpft.

Von den Havarien können Ein- und Ausfuhr- oder Transitcontainer betroffen sein, aber auch Sendungen im DL-DL Transshipment, die in Bremerhaven auf dem Terminal stehen. Bei diesen Sendungen kann die tierseuchenrechtliche Situation unklar sein. Die weitere Zielsetzung ist die Erstellung eines Ablaufplanes zur Sicherstellung der Transportfähigkeit, Umladung, Beseitigung oder sonstigen Behandlungen von Containern mit tierischen Produkten. Die Organisation dieser Maßnahmen obliegt hier der Grenzkontrollstelle Bremerhaven.

Zoll

Die Grenzkontrollstelle Bremerhaven hat die Zusammenarbeit mit dem Zoll und der Zollfahndung weiter entwickelt und in 2016 eine erste gemeinsame Schulung durchgeführt.

Dr. Jürgen Witte

Einfuhrkontrollen von Futtermittel tierischer Herkunft

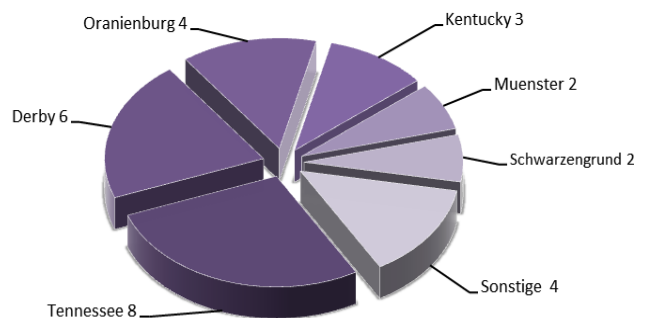
Fischmehl

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft – hierbei handelt es sich in Bremen vor allem um Fischmehlimporte aus Südamerika – werden auf Salmonellen, allgemeinen Hygienestatus und die Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Zum Schutz des Verbrauchers soll bereits zu einem frühen Zeitpunkt der Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette verhindert werden. Als kritische Kontrollebene innerhalb der Produktionskette ist die bakteriologische Untersuchung der über Bremen importierten Fischmehle zu sehen. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen vor der südamerikanischen Küste und wird dann in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert, verschifft, über Bremen importiert und von hier aus in die EU weiterverteilt. Nach Abschluss aller notwendigen Untersuchungen geht die Ware hauptsächlich als Fischfutter oder Fischfutterbestandteil in skandinavische Aquakulturbetriebe.

Im Verlauf des gesamten Löschvorgangs werden kontinuierlich Proben unter Aufsicht eines öffentlich bestellten und vereidigten Probennehmers entnommen und anschließend zur weiteren Untersuchung ins Landesuntersuchungsamt gebracht. Insgesamt unterlagen in Bremen im Berichtsjahr 149.244 Tonnen Fischmehl der Importuntersuchung. Davon waren 15.592 Tonnen (10,4%) mit Salmonellen kontaminiert und muss-

ten einer thermischen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden. Wie auch in den letzten Jahren zu beobachten war, stellt sich Mauretanien in Bezug auf den hygienischen Aspekt von Fischmehl weiterhin als problematisch dar. Das Fischmehl aus Marokko hat sich jedoch gegenüber dem Vorjahr hinsichtlich der Hygiene verbessert.. Zusätzlich wird Fischmehl mikroskopisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht. Diese Vorgabe resultiert aus futtermittelrechtlichen Bestimmungen, die im Zuge der BSE-Krise in der EU erlassen wurden. Im Berichtsjahr ergab keine der 157 untersuchten Proben einen Hinweis auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen.

Salmonellenspezies



Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2016 (Bremen)

Herkunft	Anzahl Sendungen		Gewicht [Tonnen]		Salmonellen-positives Fischmehl [Tonnen]		Salmonellen positiv in %	
	2016	2015	2016	2015	2016	2015	2016	2015
Peru	94	62	61.430	39.672	647	1.470	1,1	3,7
Marokko	35	22	40.414	32.715	7.204	17.110	17,8	52,3
Chile	2	7	1.029	3.089	0	0	0	0
Mauretanien	4	2	12.021	3.493	6.381	3.493	53,1	100
Panama	13	17	4.091	4.137	302	1.217	7,4	29,4
Südafrika	12	12	5.471	5.342	0	569	0	10,7
USA	16	8	8.535	7.293	1.058	170	12,4	2,3
Senegal	0	2	0	449	0	0	0	0
Uruguay-Krillmehl	72	86	16.253	149.152	0	132	0	0,9
Gesamt	248	218	149.244	110.342	15.592	24.161	10,4	21,9

Fischmehluntersuchungen auf Salmonellen; Importe über Bremen 2016 (2015)

Weiterführende Untersuchungen

Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 285 Sendungen im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht. Bei diesen sogenannten Stichproben werden mindestens 2 % aller Sendungen auf verbotene und erlaubte Tierarzneimittel (Grenzwertüberprüfung) untersucht. Außerdem werden mindestens 0,5 % aller Sendungen auf weitere Parameter wie Mikrobiologie, biogene Amine, Radioaktivität, Zusatzstoffe, Herkunftsnachweise u. a. untersucht. Fünf Sendungen wurden aufgrund von nicht erlaubten Zusatzstoffen, fünf wegen Salmonellenkontaminationen und zwei Sendungen mit Fischereierzeugnissen (Schollen) wegen falscher Fischartendeckelung beanstandet und die Ergebnisse den Überwachungsbehörden am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt.

Bedingt durch Schutzmaßnahmen der Europäischen Kommission wurden 10 Sendungen mit Aquakulturerzeugnissen aus Indien einer weiterführenden Untersuchung auf z. T. verbotene Tierarzneimittelrückstände unterzogen. Diese Ergebnisse führten zu keiner Beanstandung. Diese Schutzmaßnahme ist eine von zurzeit 10 aktiven Maßnahmen bei tierischen Erzeugnissen aus Drittländern, diese ist, zusätzlich neben Einfuhrverboten oder sonstigen Beschränkungen bei anderen Schutzmaßnahmen, mit einer festgelegten Untersuchungsfrequenz von 50 % versehen. Zudem müssen diese Sendungen bereits im Ursprungsland zu 100 % untersucht werden. Eine aktuelle Liste der europäischen Schutzmaßnahmen findet sich unter:

http://ec.europa.eu/food/animals/docs/bips_special-import-conditions_list.pdf



Aufgrund von Schnellwarnmeldungen der ca. 300 Grenzkontrollstellen der EU waren 2016 ca. 800 Betriebe aus verschiedenen Drittländern als Verdachtsbetriebe gelistet. Es wurden bei 97 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Die verstärkten Kontrollen, werden im elektronischen Meldesystem TRACES hinterlegt und führen dazu, dass weitere zehn aufeinanderfolgende Sendungen aus dem betroffenen Drittland und Betrieb gestoppt,



beprob
t und
festgehal
ten werden,
bis das
Untersuchungsergebnis vorliegt. Die Schwerpunkte lagen hier mit 73 Untersuchungen auf mikrobiologische

Parameter, vorwiegend Salmonellen und Enterobacteriaceae in Geflügelfleisch und Kauspielzeug (Futtermittel), aber auch Warnmeldungen bezüglich Vibrionen in Garnelen lagen vor. 24 Sendungen mussten aufgrund von Tierarzneimittelrückständen festgehalten und beprobt werden. Insgesamt wurden 181 Sendungen als Verdachtsproben im Bereich tierischer Erzeugnisse festgehalten und Laboruntersuchungen eingeleitet.

Von den 75 Sendungen Fisch- bzw. Krillmehl wurde alle Sendungen nach den Vorgaben der VO (EG) 142/2001 auf Salmonellen, Enterobacteriaceae und Säugetierbestandteile untersucht. Bei den als Verdachtsuntersuchungen laufenden Beprobungen gab es keine Beanstandungen.

Von den 312 Sendungen pflanzlicher Lebens- und Futtermittel wurden 58 wegen einer möglichen Belastung mit Pestiziden und 60 wegen des Risikos von Aflatoxinvorkommen vorgestellt. Die von der EU-Kommission vorgeschriebenen verstärkten Kontrollen nach der Reaktorkatastrophe in Fukushima, Japan, zur Untersuchung auf radioaktive Belastung führten zu zwei Laboruntersuchungen von insgesamt 67 Sendungen. Die vorgeschriebenen Grenzwerte wurden nicht überschritten.

In Folge vermehrter Hinweise auf mit primären aromatischen Aminen und Formaldehyd belasteten Polyamid- und Melamin-Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission die Schutzmaßnahme VO (EG) 284/2011. Von 45 abgefertigten Sendungen wurde keine aufgrund erhöhter primärer aromatischer Amine oder Formaldehyd zurückgewiesen.

Laboruntersuchungen

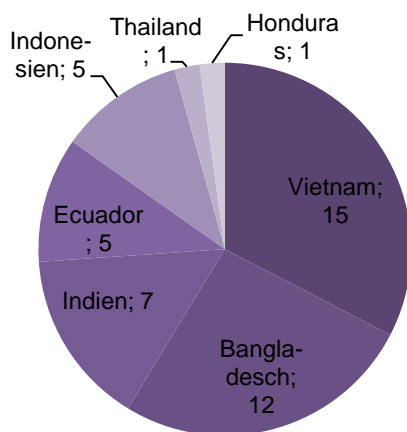
Vibrionen in Garnelen-Importen

Im Rahmen des MNKP-Projektes „Resistente Keime aus Aquakulturen“ (s. S. 8) wurden 2015 und 2016 Importproben von Garnelen an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven entnommen und auf die Anwesenheit von typischen multiresistenten Keimen wie MRSA und ESBL bildende *E. coli* untersucht. Darüber hinaus wurde auf die Anwesenheit von pathogenen Vibrionen geprüft. Für den Menschen sind insbesondere die Arten *Vibrio vulnificus*, *Vibrio cholerae* und *Vibrio parahaemolyticus* als Krankheitserreger bekannt. Vibrionen sind Bakterien, die schwere Erkrankungen insbesondere des Magen-Darm-Traktes verursachen können, z. B. Cholera. Das größte Risiko einer Lebensmittelinfektion geht hierbei von lebenden Austern aus. Von den Arten *Vibrio cholerae* und *Vibrio parahaemolyticus* gibt es aber auch viele Stämme, die für den Menschen vollkommen ungefährlich sind. Daher muss, wenn der Verdacht auf diese Arten besteht, zusätzlich auf die Anwesenheit von Toxizitätsfaktoren untersucht werden. Diese Untersuchungen werden am nationalen Referenzlabor (BfR, Berlin) durchgeführt. Bei Wundinfektionen z.B. nach dem Wattlaufen treten immer wieder Infektionen mit *Vibrio vulnificus* auf.

In den letzten Jahren fielen viele White Shrimps (*Litopennaeus vannameii*) der Seuche EMS (Early mortality syndrom) bzw. AHPNS (Acute Hepatopancreatic Necrosis Syndrome) zum Opfer, die durch bestimmte Stämme von *Vibrio parahaemolyticus* und *Vibrio harveyi* verursacht wird.

Was wurde untersucht?

Es wurden 49 Proben aus 7 Herkunftsländern statistisch ausgewertet.



Die untersuchten Garnelenproben waren roh, gekocht, mit oder ohne Schale, auch verschiedene Arten waren darunter.

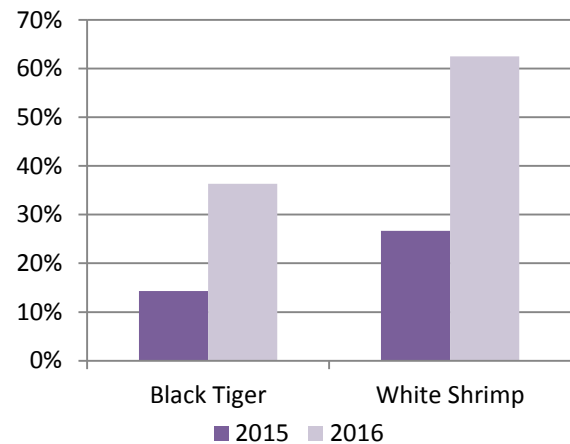
Etwa ein Drittel der Proben war mit Schale. Sieben Proben waren gekocht. 18 Garnelenproben waren Black Tiger Garnelen (*Pennaeus monodon*) und 31 White Shrimps (*Litopennaeus vannameii*).



Ergebnisse

Bei den Untersuchungen auf Vibrionen wurden keine pathogenen Vibrionen festgestellt. Allerdings wurden nicht pathogene *Vibrio parahaemolyticus* in 20 Proben und nicht pathogene *Vibrio cholerae* in 2 Proben nachgewiesen.

Auffällig ist die Zunahme der Proben, die *Vibrio parahaemolyticus* enthalten von 2015 auf 2016. Black Tiger Garnelen, bei denen die Aquakultur eine Mast wild gefangener Individuen darstellt, sind hierbei deutlich seltener betroffen als White Tiger Shrimps, bei denen auch die Vermehrung in geschlossener Aquakultur stattfindet.

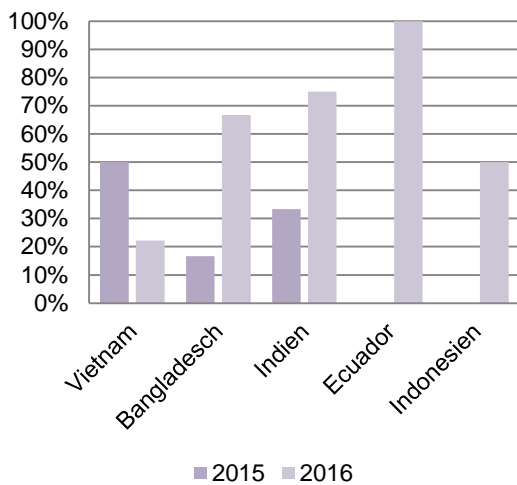


Vibrio parahaemolyticus nach Arten

Fazit

Vibrio parahaemolyticus und *Vibrio cholerae* sind Bakterien, von denen es pathogene (für den Menschen gesundheitsschädliche) und harmlose Formen gibt. Es wurden zwar beide Arten in vielen Proben nachgewiesen, aber keine gesundheitsschädlichen Vibrionen.

Es ergeben sich aber erhebliche Unterschiede zwischen den Herkunftsländern. Dies spiegelt vermutlich das Fortschreiten der Shrimpsseuche EMS / AHPNS und die Erfolge der Länder bei deren Bekämpfung wieder.



Vibrio parahaemolyticus nach Herkunftsländern

Fleisch

Von den Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven wurden 43 Proben bestehend aus je fünf Einzelproben rohes Geflügelfleisch zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert, es handelte sich hierbei um Hähnchen- und Putenfleisch. In drei Proben konnten Salmonellen nachgewiesen werden.

Obst und Gemüse

Im Rahmen der Einfuhrkontrollen wurden 42 Proben verschiedener Lebensmittel insbesondere auf Mykotoxine und Pflanzenschutzmittel untersucht.

Bei in Lake eingelegten Weinblättern war der Höchstgehalt eines Pflanzenschutzmittels überschritten. In einer Einfuhrpartie getrockneter Aprikosen lagen die Gehalte an Sulfid über der zulässigen Höchstmenge für diesen Konservierungsstoff. Beide aus der Türkei stammende Lebensmittel wurden beanstandet.

Alle anderen Proben wiesen hinsichtlich der untersuchten Parameter keine Überschreitung der Höchstgehalte auf.

Wein

Deutschland ist das größte Weinimportland der Welt. Weine aus Übersee kommen per Schiff nach Europa. Dabei spielen Bremen und Bremerhaven eine wichtige Rolle beim Verbringen von Wein aus Südafrika, USA, Australien, Chile, Argentinien und weiteren Ländern in die Europäische Union.

Bei der Einfuhr von Wein aus Drittländern gelten besondere Bestimmungen. So darf Wein aus Drittländern nur in die Europäische Union eingeführt werden, wenn er hierfür zugelassen ist. Die in Bremen und Bremerhaven für die Abfertigung von Wein zuständigen Zolldienststellen haben im Berichtsjahr in 21 Fällen vor ihrer Entscheidung über die Zulassung zur Einfuhr das Gutachten des Landesuntersuchungsamtes (LUA) eingeholt. 2016 lag der Fokus bei Weinen aus den USA. Bei der amtlichen Untersuchung und Prüfung wurden bei jeder zweiten Probe Verstöße gegen geltendes EU-Recht festgestellt. Die Verstöße betrafen jedoch nicht die Zusammensetzung der Weine, sondern ausschließlich die Angaben in den amtlichen Begleitdokumenten und in der Etikettierung.

In mehreren Fällen war das vorgeschriebene Einfuhrdokument ungültig, da es nicht von einer autorisierten Stelle des Drittlandes ausgestellt war. Mehrfach fehlten in den zum Teil veralteten Vordrucken der Dokumente wesentliche Angaben, die für die Identifizierung des Weines und für seine lückenlose Rückverfolgung erforderlich sind. Weitere Mängel in der Etikettierung der Weine betrafen die für Verbraucher nicht verständliche Allergenkennzeichnung, die Angabe unzulässiger Weinherkunftsbegriffe, die unkorrekte Angabe des Alkoholgehalts sowie falsche Angaben zum verantwortlichen Importeur.



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

- Neue Zuständigkeiten und Aufgabenwahrnehmung Seite 65
- Verbraucherschutz in der Rechtsetzung Seite 66
- Maßnahmen und Initiativen Seite 68
- Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V. Seite 70



Neue Zuständigkeiten & Aufgabenwahrnehmung

Neue Zuständigkeiten

Die Zuständigkeiten für den Bereich wirtschaftlicher Verbraucherschutz sind zusammen mit dem Bereich Ernährung nach der letzten Bürgerschaftswahl in das Arbeitsgebiet der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz übergegangen. Die damit verbundene Zusammenführung aller Verbraucherschutzthemen innerhalb eines Ressorts erfolgte insbesondere vor dem Hintergrund der Stärkung der Belange des Verbraucherschutzes im Land Bremen.

Grundsätzliches zur Aufgabenwahrnehmung

Die Aufgabenwahrnehmung des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes erfolgt sowohl durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, hier durch das Referat 42, als auch durch die Verbraucherzentrale und andere Institutionen.

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz wirkt insbesondere an der Verbraucherschutzpolitik des Bundes und der Länder mit. Zentral ist auch die Befassung mit der Europäischen Rechtsetzung und deren Umsetzung in nationales Recht. Leitbild des Verbraucherschutzes ist das des „mündigen Verbrauchers“. Ziel ist es deshalb, die Belange des Verbraucherschutzes zu stärken und den Austausch von und den Zugang zu Informationen für Bürgerinnen und Bürger zu erleichtern.

Den Verbraucherzentralen der Länder und dem Verbraucherzentrale Bundesverband kommt in Deutschland eine besondere Rolle zu. Die Verbraucherzentralen sind zum einen aktiv, wenn es um die (Rechts-)Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern geht und sind zur außergerichtlichen Rechtsberatung befugt. Zum anderen können die Verbraucherzentralen bei Rechtsverstößen gegen Verbraucherschutznormen Unternehmen abmahnen und gerichtlich gegen sie vorgehen.

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz dient der Wahrung der wirtschaftlichen Interessen von Bürgerinnen und Bürgern in ihrer Rolle als Konsumentin oder Konsument von Gütern und Dienstleistungen und umfasst insbesondere folgende Bereiche: Finanzen und Versicherungen, Handel und Dienstleistungen, Telekommunikation und Internet, Energie und Wohnen sowie Reise- und Fahrgastrechte.



Verbraucherschutz in der Rechtsetzung

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz wird insbesondere bestimmt durch die Rechtsetzung auf Europäischer und Bundesebene, an der das Land Bremen über den Bundesrat und die Bundesländer Koordinierung beteiligt ist.

Europa

Rechtsgrundlage für die Europäische Verbraucherschutzpolitik ist die Charta der Grundrechte der Europäischen Union und der Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV). Hier ist ein hohes Verbraucherschutzniveau als ein ordnungspolitisches Ziel der EU verankert. Verbraucherschutz generell gehört in den geteilten Zuständigkeitsbereich zwischen der EU und den Mitgliedstaaten, einzelne Aspekte fallen jedoch als Teil der gemeinsamen Wettbewerbspolitik in den ausschließlichen Zuständigkeitsbereich der EU.

In 2016 war die Verabschiedung der Datenschutzgrundverordnung ein zentrales Element der Europäischen Rechtsetzung zur Wahrung grundsätzlicher Rechte bei der Verarbeitung personenbezogener Daten. In der Verordnung werden unter anderem die Betroffenenrechte gestärkt, in dem das „Recht auf Vergessenwerden“ europaweit verankert wurde. Daneben hat die EU im Juli 2016 auf Basis der mit den USA gemeinsam gefassten Vereinbarung des „EU-U.S. Privacy Shield“ einen Beschluss zu einem angemessenen Datenschutzniveau bei der Übermittlung personenbezogener Daten aus der EU in die USA gefasst. Zudem wurden von der EU zahlreiche Vorschläge zur Anpassung des ordnungspolitischen Rahmens an die fortschreitende Digitalisierung gemacht.

Die Europäische Kommission hat unter anderem das Grünbuch über Finanzdienstleistungen veröffentlicht, das die Möglichkeiten für eine größere Auswahl von Finanzdienstleistungen durch die Schaffung eines gemeinsamen digitalen Binnenmarktes unter der Wahrung eines angemessenen Verbraucherschutzniveaus erörtert. Es wurde auch ein Vorschlag zur Überarbeitung der Verordnung über die Zusammenarbeit zwischen den für die Durchsetzung der Verbraucherschutzgesetze zuständigen nationalen Behörden vorgelegt. Die Europäische Kommission hat einen Fitness-Check zum Europäischen Verbraucher- und

Marketingrecht durchgeführt, wobei die Stellungnahmen aus einer öffentlichen Konsultation bei einer Überarbeitung des Europäischen Verbraucher- und Marketingrechtes berücksichtigt werden.

Bund

Auf Bundesebene wurde in 2016 eine ganze Reihe von den wirtschaftlichen Verbraucherschutz betreffenden Rechtsänderungen auf den Weg gebracht. So wurde beispielsweise mit der Reform des Bauvertragsrechtes die Verpflichtung zur Übermittlung einer Bauschreibung nach Mindeststandards an Verbraucherinnen und Verbraucher gesetzlich verankert. Bei dem Dritten Gesetz zur Änderung des Telekommunikationsgesetzes wurden insbesondere Vorgaben zum Thema Netzneutralität, Grundlagen für die Abschaffung von Roaminggebühren innerhalb der EU sowie erweiterte Bußgeldvorschriften bei Rechtsverstößen verankert. Das in 2016 in Kraft getretene Gesetz zur Verbesserung der zivilrechtlichen Durchsetzung von verbraucherschützenden Verträgen hat das Verbandsklagerecht auf Datenschutzverstöße erweitert. Mit der neunten Novelle des Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen wurde der Ordnungsrahmen an die zunehmende Digitalisierung zur Verbesserung der Aufsichtsfunktion durch die Kartellbehörden angepasst und es wurde die nationale Umsetzung der Pauschalreiserichtlinie durch den Bundesrat gebilligt. Seit 2016 sind Kopplungsgeschäfte bei der Immobilienkreditvergabe durch das Gesetz zur Umsetzung der Wohnimmobilienkreditrichtlinie verboten.





Die Bund-Länder Koordination der Verbraucherschutzpolitik erfolgt in Deutschland im Rahmen der Fachministerkonferenz, der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK). Mitglieder der VSMK sind die für den Verbraucherschutz zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren der Länder und des Bundes. Die VSMK wurde Ende 2006 gegründet und tritt mindestens einmal pro Jahr zusammen. Der Vorsitz rotiert jährlich zwischen den Bundesländern.

In 2016 fanden eine VSMK am 22. April sowie eine Sonder-VSMK am 24. November, jeweils unter Beteiligung der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, statt. Auf der VSMK wurden unterschiedliche Beschlüsse zum wirtschaftlichen Verbraucherschutz gefasst, wie die Unterbindung von Preisunterschieden bei beispielsweise Versicherungstarifen, die Verbesserung der Qualität in der Finanzberatung oder die Stärkung der Verbraucherbildung bei Schülerinnen und Schülern.

Die Sonder-VSMK stand unter dem Leitthema „Aktuelle Herausforderungen für einen digitalen Verbraucherschutz in Europa“ und fand unter

Teilnahme der Europäischen Kommission statt. In einem ersten Teil der Konferenz hat die EU-Generaldirektorin für Justiz und Verbraucherschutz, Tiina Astola, die weiteren Ziele sowie das Vorgehen der Europäischen Kommission zur Weiterentwicklung des Europäischen Verbraucherschutzes in der Digitalen Welt erläutert. In den einzelnen Beschlüssen haben sich die Länder für eine Stärkung des Verbraucherschutzes in der Digitalen Welt, wie etwa bei Smart Home Products oder der Möglichkeit zur Beibehaltung höherer nationaler Verbraucherschutzstandards, ausgesprochen.



Maßnahmen und Initiativen

Maßnahmen und Initiativen auf Bundesebene

Neben der Rechtsetzung findet auf Bundesebene auch das Ergreifen von Maßnahmen und Projekten für den Verbraucherschutz statt. Der Bereich wirtschaftlicher Verbraucherschutz fällt auf Bundesebene insbesondere in den Zuständigkeitsbereich des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV). Das BMJV wird in Fragen der Verbraucherpolitik beraten durch den Sachverständigenrat für Verbraucherfragen.

Im Februar 2016 wurde das Nationale Programm für nachhaltigen Konsum durch die Bundesregierung beschlossen. Das Programm ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie und befasst sich mit den Auswirkungen und Chancen der Konsumententscheidungen von Verbraucherinnen und Verbrauchern für eine nachhaltige Entwicklung.

Die bundesweite Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle hat im April 2016 entsprechend der Vorgaben des Verbraucherstreitbeilegungsgesetzes ihre Arbeit aufgenommen. Angesiedelt beim Zentrum für Schlichtung e.V. in Kehl kann diese von Verbraucherinnen und Verbrauchern bei Streitigkeiten mit Unternehmen eingeschaltet werden.

Aufgrund des hohen technologischen Fortschritts hat das Thema Digitale Welt sowohl in der Rechtsetzung als auch der Förderung konkreter Projekte und Maßnahmen eine wichtige Bedeutung. Grundsätze und geplante Aktivitäten hat die Bundesregierung im Maßnahmenprogramm „Mehr Sicherheit, Souveränität und Selbstbestimmung in der Digitalen Welt“ beschlossen. Beim BMJV ist eine Initiative gegen Hasskriminalität im Netz angesiedelt, bei der im Rahmen der Task Force „Umgang mit rechtswidrigen Hassbotschaften im Internet“ in Zusammenarbeit mit Internetanbietern und Vertretern der Zivilgesellschaft Maßnahmen und Schritte gegen die Weiterverbreitung von Hassbotschaften unter Wahrung der Meinungsfreiheit erarbeitet wurden. Das BMJV fördert zudem zahlreiche Projekte, wie den „Marktwächter Digitale Welt“ bei dem Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., „Mobil sicher.de“ bei iRight e.V., „Migranten und Verbraucherschutz in Digitalen Märkten“ bei den Verbraucherzentralen Bremen, Berlin und Hamburg, „Digitalkompass.de“ als Verbundprojekt des Vereins Deutschland sicher im Netz e.V. und der BAGSO Service GmbH, „Digitale Kompetenzen“

bei dem Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. oder „Watch your Web“ bei der Fachstelle für Internationale Jugendarbeit der Bundesrepublik Deutschland e.V.

Neben dem „Marktwächter Digitale Welt“ wird der „Finanzmarktwächter“ bei dem Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. durch das BMJV gefördert. Ziel der Marktwächterprojekte ist die Beobachtung der entsprechenden Märkte aus Verbrauchersicht, um ein aussagekräftiges Bild über die Märkte und gegebenenfalls frühzeitig Warnhinweise über Fehlentwicklungen zu erhalten.

Die Deutsche Stiftung Verbraucherschutz, gegründet von dem Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., zielt darauf ab, Verbraucherschutz und -bildung zu fördern, und finanziert Aktivitäten in diesem Bereich. Dies erfolgt im Rahmen der Arbeit des Bündnisses für Verbraucherbildung, durch die Finanzierung von Förderprojekten und die Auslobung des Bundespreises Verbraucherschutz.

Maßnahmen und Initiativen im Land Bremen

Wie oben bereits beschrieben, wurden die Zuständigkeiten für den wirtschaftlichen Verbraucherschutz bei der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz verankert und damit alle Verbraucherschutzthemen unter einem Dach gebündelt.

In Zuge der geänderten Zuständigkeiten hat sich auch der im April 2016 geänderte Vorstand der Verbraucherzentrale Bremen e.V. der staatlichen Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz auf der Sitzung am 28.04.2016 vorgestellt. Dabei hat die Verbraucherzentrale Bremen e.V. das Ziel bekräftigt, den Verbraucherschutz näher an die Menschen in den Quartieren zu bringen.

In 2016 hat die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz zudem den „Dialog Verbraucherschutz“, eine öffentliche Veranstaltungsreihe zu wechselnden Verbraucherthemen, ins Leben gerufen. Eine erste Veranstaltung fand am 07.11.2016 zum Thema nachhaltige Finanzanlagen unter dem Titel „Private Altersvorsorge – fair und ökologisch“, gefolgt von einer ernährungsbezogenen Veranstaltung zu den Risiken eines hohen Zuckerkonsums, statt.

Im Land Bremen wird die Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. und des Bildungswerks des

Deutschen-Hausfrauenbundes, Landesverband Bremen e.V. durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz institutionell und projektbasiert gefördert.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. wurde in 2016 insgesamt mit rund 490.000 Euro durch das Land Bremen gefördert, wovon ungefähr 60 Prozent allein auf die institutionelle Förderung entfielen. Daneben erhält die Verbraucherzentrale Bremen e.V. öffentliche Fördermittel von dem Bundesministerium der Justiz und Verbraucherschutz (BMJV) und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist die Landesorganisation der Verbraucherzentralen im Land Bremen. Zu den wesentlichen Aufgaben gehören die Verbraucherberatung, -bildung und -information insbesondere bezogen auf folgende Themenbereiche: Verbraucherrecht, Versicherungen, Geldanlage und Altersvorsorge, Bauen und Wohnen, Energie, Ernährung und Gesundheit. Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist eine Einrichtung der Rechtsberatung und -besorgung im Land Bremen, das heißt gemäß des Rechtsdienstleistungsgesetzes ist sie zur außergerichtlichen Rechtsberatung befugt. Außerdem handelt es sich bei der Verbraucherzentrale Bremen e.V. um eine qualifizierte Einrichtung nach dem Unterlassungsklagengesetz, das heißt im Rahmen des Verbandsklagerechtes können Verstöße gegen Verbraucherschutzvorschriften abgemahnt werden und es kann auf Unterlassung geklagt werden.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. unterhält zwei Beratungsstellen, eine in der Stadt Bremen und eine in der Stadt Bremerhaven. Es gibt eine Kooperation mit der Arbeitnehmerkammer mit einem speziellen Beratungsangebot für Kammermitglieder. In 2016 hat die Verbraucherzentrale in Bremen und Bremerhaven das Projekt Verbrauchercafé gestartet, das Verbraucherinnen und Verbraucher regelmäßig einen niedrigschwelligen und kostenlosen Austausch zu Verbraucherthemen ermöglicht.



Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. führt gemeinsam mit den Verbraucherzentralen Hamburg und Berlin ein Projekt für den Verbraucherschutz von Migrantinnen und Migranten in digitalen Märkten durch.

Zu den Aufgaben des Landesverbandes Bremen des Deutschen Hausfrauenbundes gehören Schulungen und Beratungen zu den Themen Ernährung, gesundes Kochen, Hygiene und Haushaltsführung, wie beispielsweise Vorbereitungskurse für die Prüfung zur Hauswirtschafterin oder zum Hauswirtschafter. Der Landesverband führt zudem Lehrgänge, so genannte „Belehrungen“, nach dem Infektionsschutzgesetz durch. Zum Zweck der Aufgabenwahrnehmung unterhält der Landesverband eine Lehrküche.

Einen wichtigen Beitrag zum wirtschaftlichen Verbraucherschutz im Land Bremen leisten zudem weitere Organisationen, wie Mietervereine oder Schuldnerberatungsstellen. Die Schuldnerberatungsstellen sind auf Landesebene zusammengeschlossen im Fachzentrum Schuldenberatung im Lande Bremen e.V., das die Zusammenarbeit der Beratungsstellen koordiniert, Fortbildungen durchführt und fachlichen Austausch sowie Unterstützung anbietet.

Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Um eine Übersicht über die Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. zu erhalten, werden die jährlichen Kennzahlen bezüglich der Verbraucherkontakte, Fachberatungen sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ausgewertet.

Verbraucherkontakte 2016

In 2016 wurden durch die Verbraucherzentrale Bremen 20.209 Fachberatungen durchgeführt und 1.025 Ratgeber verkauft. Die Digitale Welt gewinnt auch für die Verbraucherzentralen zunehmend an Bedeutung. Die Website der Verbraucherzentrale Bremen verzeichnete rund 300.000 Besucher und die Domain www.verbraucherzentrale.de als gemeinsames Infoportal aller Verbraucherzentralen verzeichnete rund 5,5 Mio. Besucher. Als Social Media-Kanal nutzt die Verbraucherzentrale Bremen insbesondere Twitter und konnte hier bis Ende 2016 ungefähr 1.000 Follower aufbauen.

Art der Verbraucherkontakte	Anzahl
Fachberatungen	20.209
Ratgeberverkäufe	1.025
Website-Besucher www.verbraucherzentrale-bremen.de	303.638
Website-Besucher www.verbraucherzentrale.de ¹	5.453.089
Twitterfollower	1.070

Fachberatungen 2016

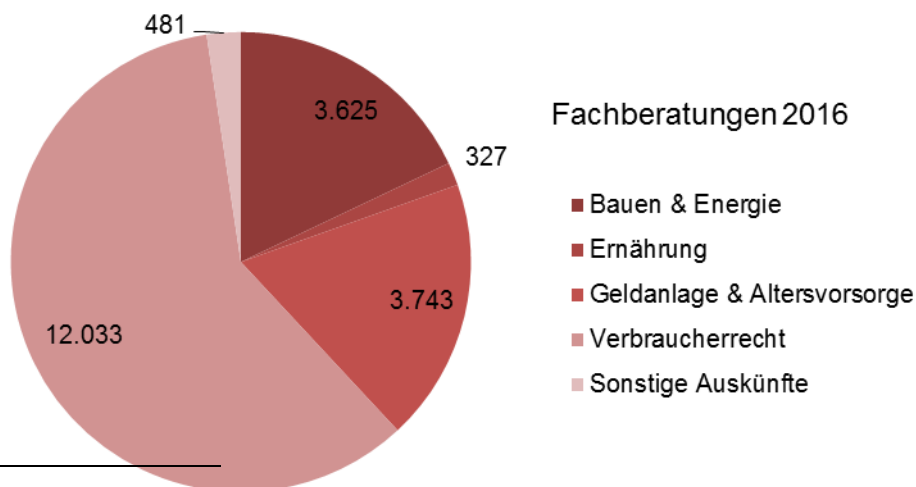
Mit 12.033 Beratungen entfiel ein Großteil der von der Verbraucherzentrale Bremen durchgeführten Fachberatungen in 2016 auf den Bereich Verbraucherrecht. Dies entspricht einem Anteil von rund 60 Prozent aller Beratungen. Ungefähr 18 Prozent der Fachberatungen wurden jeweils zu den Bereichen Geldanlage & Altersvorsorge sowie Bauen & Energie durchgeführt und rund 2 Prozent entfielen auf den Bereich Ernährung.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit 2016

Neben der oben angesprochenen Kommunikation via Internet und Social Media ist die klassische Presse- und Öffentlichkeitsarbeit nach wie vor ein wichtiges Element der Verbraucherinformation mit einer sehr hohen Verbreitungswirkung. So wurden in 2016 rund 640 Interviews mit mehr als 660 Abdrucken durchgeführt. Zudem hat die Verbraucherzentrale Bremen 63 Pressemitteilungen herausgegeben und 65 Vorträge durchgeführt.

Art der Öffentlichkeitsarbeit	Anzahl
Interviews	637
Anzahl Abdrucke der Interviews	>660
Pressemitteilungen	63
Vorträge	65

Dr. Martina Piewitt



¹ Verbundprojekt der Verbraucherzentralen der Länder und vom Verbraucherzentrale Bundesverband.



Wasser

- Legionellen – Ausbruch Seite 73
- Legionellen – Monitoring Seite 82
- Weitere Wasseruntersuchungen Seite 83



Legionellen – Ausbruch

Ausgangssituation

Am Vormittag des 1. März 2016 erreichte das Landesuntersuchungsamt (LUA) ein Anruf der senatorischen Dienststelle mit der Anfrage, ob das LUA ad hoc Proben annehmen und auf Legionellen untersuchen könnte. Nach einer Häufung von schweren Legionellen-Erkrankungen in Bremen galt es, die Infektionsquellen möglichst schnell auffindig zu machen. Es wurde ein Labor gesucht, das in der Lage war, umgehend eine große und unbekannte Anzahl an Probenahmen und Untersuchungen durchzuführen und auch in diesem Bereich akkreditiert war. Ferner sollte dieses Labor flexibel auf notwendige Anforderungen reagieren und seine Erfahrung zum Thema Legionellen einbringen können. Es wurde davon ausgegangen, dass die Erkrankungen nicht über das Trinkwasser verursacht wurden. Vielmehr war der Fokus auf Rückkühlanlagen von Industriebetrieben gerichtet.

Im LUA werden seit etlichen Jahren eine Vielzahl verschiedener Parameter (Legionellen, E. coli, Enterokokken etc.) in unterschiedlichen Wasserarten (Trinkwasser, Badewasser, Oberflächenwasser, Rückkühlwasser, etc.) untersucht. Somit kann das LUA nicht nur auf eine jahrelange Erfahrung, sondern auch auf die erforderliche Fachkompetenz verweisen. Selbstverständlich ist dieser Bereich akkreditiert.

Außerdem ist das LUA Bremen wegen der Zuständigkeit für Untersuchungen im Verbraucher- und Gesundheitsschutz der bremischen Bürgerinnen und Bürger geradezu prädestiniert für den Einsatz in einer derartigen Krisensituation. Trotz der formalen Qualifikation des LUA löste der Anruf eine intensive Prüfung unter Beteiligung aller betroffenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hause aus, ob und wie die Aufgaben bewältigt werden könnten.

Auf der interdisziplinären Sitzung mit Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz (SWG), Gewerbeaufsichtsamt (GAA), Gesundheitsamt Bremen (GAB) und LUA am Nachmittag des 1. März 2016 wurde die Entscheidung getroffen, dass das LUA die Probenahmen und die Untersuchungen im Legionellen-Ausbruch übernehmen wird. Nach Abschluss aller notwendigen Vorkehrungen, auch bei den anderen beteiligten Ämtern, sollte mit der Bepro-

Was sind Legionellen?

Legionellen sind im Wasser und feuchtem Boden vorkommende Umweltkeime, die sich in Amöben und anderen Einzellern vermehren. Der Name der Krankheit stammt von einem Treffen ehemaliger US-Berufssoldaten (American Legion) in Philadelphia im Jahr 1976. Dort erkrankten mehrere Teilnehmer an einer untypischen Lungenentzündung, die sich mit Penicillin nicht erfolgreich behandeln ließ. Erst etwa ein halbes Jahr später, im Jahr 1977, wurde der Erreger dieser mysteriösen Erkrankung diagnostiziert.

Es handelt sich um das Bakterium *Legionella pneumophila*. Erkrankungen mit Legionellen treten in zwei unterschiedlichen Verlaufsformen auf, wobei bei beiden Begleitsymptomen wie Unwohlsein, Fieber, Kopf-, Glieder-, Thoraxschmerzen, Husten, Durchfälle und Verwirrtheit vorkommen können.

Die eigentliche "Legionärskrankheit" zeigt sich in einer schweren Lungenentzündung, die unbehandelt in 15-20% der Fälle tödlich verläuft. Die Inkubationszeit beträgt 2-10 Tage, in seltenen Fällen bis zu zwei Wochen.

Beim weitaus häufiger vorkommenden "Pontiac-Fieber" handelt es sich um eine fiebrige, grippeähnliche Erkrankung mit einer Inkubationszeit bis zu zwei Tagen, die meist ohne Lungenbeteiligung binnen weniger Tage abheilt. In Deutschland schätzt man, dass jährlich mindestens 100.000 Erkrankungen vorkommen.

Derzeit sind etwa 57 verschiedene Legionellenspezies bekannt, die mindestens 79 verschiedene Serogruppen umfassen.

Alle Legionellenspezies sind als potenziell humanpathogen einzustufen, wobei *Legionella pneumophila* der Serogruppe 1 für Erkrankungen beim Menschen die größte Bedeutung besitzt. Eine potenzielle Gefahrenquelle für den Menschen sind in Wassersystemen siedelnde Legionellen, die sich bei einer Wassertemperatur zwischen 25°C und 45°C stark vermehren können. Die Vermehrung erfolgt dabei nicht frei im Wasser sondern vielmehr Biofilm-assoziiert in einzelligen Protozoen.



bung und Untersuchung durch das LUA begonnen werden.

Zu den notwendigen Vorbereitungen war vor allem die Schaffung der Untersuchungskapazitäten zu nennen. Es wurden personelle Anpassungen vorgenommen, die auch andere Arbeitsbereiche betrafen. Von allen Beteiligten wurde hohes Fachwissen und enorme Flexibilität gefordert. Insbesondere folgende Maßnahmen waren umgehend in Angriff zu nehmen:

Schaffung von Untersuchungskapazitäten u. a. durch Mehrarbeit, auch an Wochenenden

Organisation in zwei Teams: Krise und Routine, referatsübergreifendes Arbeiten

- ▣ Organisation einer Schulung der LUA-Probennehmer in der Wasserprobenahme von Rückkühlanlagen (RKA)
- ▣ Prüfung und Umsetzung des Arbeitsschutzes bei der Probenahme von RKA
- ▣ Fachlich intensive Auseinandersetzung mit der Thematik (Fachkollegen, Literatur)
- ▣ Erstellung neuer Dokumente (Probenahme, Laborproben)
- ▣ Beschaffung aller notwendigen Materialien in ausreichender Menge für Probenahme und Untersuchung
- ▣ Organisation des täglichen Informationsflusses durch GAA und LUA: Name und Ansprechpartner des Betriebes, der beprobt werden soll; Ergebnisse der Legionellen-Untersuchung
- ▣ Lagerung und Aufbewahrung der Proben

Am 2. März waren alle Vorbereitungen erledigt und bereits am 3. März wurden die ersten drei Betriebe durch das LUA beprobt.

Probenahme

Das LUA verfügt im Bereich der Wasserprobenahme über zwei fachlich versierte Probennehmer, die in einer sofortigen Zusatz-Qualifikation auf die speziellen Anforderungen der Probenahme bei Verdunstungskühlanlagen vorbereitet wurden.

Das seitens der Gewerbeaufsicht erstellte Kataster der in Frage kommenden Betriebe wurde nach einer Priorisierung (Nähe zum Infektionsschwerpunkt; Größe der Anlage; Ergebnisse von vorliegenden erfolgten Eigenkontrollen) als Grundlage für die Probenahme verwendet. Der Versuch mittels meteorologischer Daten die zum Infektionszeitraum vorherrschende Windrichtung

► Große Wassersysteme ("Großanlagen zur Trinkwassererwärmung") mit umfangreichen Rohrleitungen, wie sie beispielsweise in Hotels, Krankenhäusern oder anderen vergleichbaren Einrichtungen vorkommen, sind besonders anfällig für Kontaminationen. Regelmäßige mikrobiologische Wasseruntersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung sowie die Beachtung der geltenden technischen Regelungen haben den Zweck, das Risiko einer Verkeimung zu minimieren. Eine Ansteckung erfolgt in der Regel durch die Inhalation bakterienhaltiger Aerosole aber auch die Aspiration von kontaminiertem Wasser kann zu einer Infektion führen. Als vorrangige Infektionsquellen gelten sanitäre Einrichtungen, wie z. B. Bad oder Dusche, Whirlpools, sowie Verdunstungskühlanlagen bzw. Rückkühlwerke von Lüftungstechnischen Anlagen.



Foto: *Legionella pneumophila*

zu erfahren, und so den Ort der Legionellen-Quelle einzugrenzen, führte nicht zum Erfolg. Die Terminierung und Absprache mit den Betreibern der zur Beprobung anstehenden Anlagen gestaltete sich teils aufwendig, führte aber dank der Vorarbeit des GAA stets zum Erfolg.

Ab dem 3. März 2016 erfolgten die ersten Probenahmen bei den zu diesem Zeitpunkt bekannten und in Frage kommenden Betrieben. Das Hauptaugenmerk galt sogenannten Verdunstungskühlanlagen (Rückkühlanlagen), da das ggf. mit Legionellen belastete Aerosol als wahrscheinlichste Infektionsquelle erachtet wurde.

Mit dem vom GAA erstellten Kataster erhielt das LUA Ort und Ansprechpartner der zu beprobenden Anlagen. Weitergehende Informationen zum Aufbau der Anlagen, Betriebsdaten oder beste-

henden Entnahmestellen wurden nach Terminvereinbarung soweit möglich vor der Probeentnahme aufgenommen und dokumentiert. Aufgrund der relativ geringen Informationsdichte wurden die Anlagen an mehreren verschiedenen Stellen beprobt. Die weiteren Beprobungen erfolgten sukzessive mit Erweiterung des Katasters.

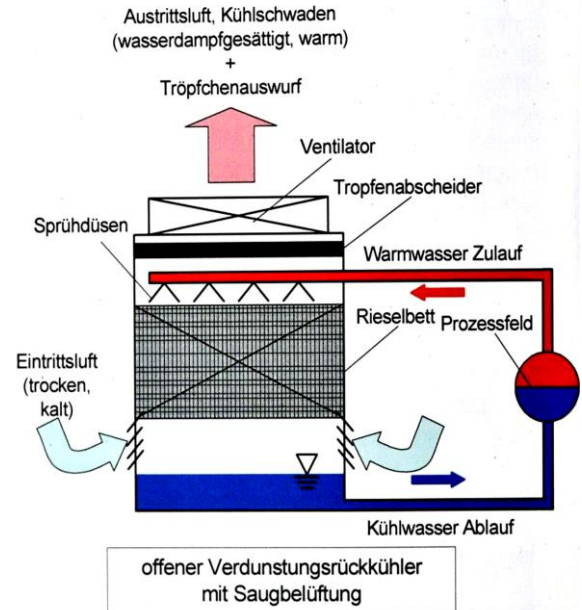
Zu diesem Zeitpunkt waren jedoch auch andere mögliche Quellen nicht auszuschließen. So galten eine Großkläranlage, diverse Oberflächenwässer oder eine Baggergut-Deponie ebenfalls als mögliche Verursacher. Dort mussten entsprechende Proben generiert werden. Als Beispiel sei eine Deponie für Baggergut genannt. Hier sollte eine Fläche von 60.000 m² mit sogenannten Baggergutmieten von ca. 9 km Länge mit trockenem Baggergut repräsentativ beprobt werden. Die Strategie hierzu sah 120 Einzelentnahmen von Proben vor, die dann zu Mischproben vereinigt wurden.



Foto: Baggergut-Deponie

Es gibt verschiedenste Bauarten von Verdunstungskühlanlagen. Das Prinzip ist aber allen Anlagen gemein und lässt sich wie folgt beschreiben.

Die Verdunstungskühlung erfolgt über eine Versprühung des erwärmten Wassers aus dem zu kühlenden Prozess im Rieselbett von oben. Das Sprühwasser fällt dabei kaskadenförmig nach unten. Durch das Versprühen des Wassers geht ein Teil dessen in Aerosol (feinverteilte Wassertropfchen) über. Gleichzeitig wird mittels eines Ventilators oberhalb der Sprühdüsen in entgegengesetzter Richtung Luft durch den Wärmetauscher gefördert. Ein Teil der durch den Wärmeaustausch im Rieselbett erwärmten und feuchten Luft sowie das Aerosol gelangen, nachdem sie über einen Tropfenabscheider geführt wur-



den, als warme Austrittsluft (Kühlschwaden) ggf. mit Legionellen nach oben in die Atmosphäre.

Beim Wärmeaustausch verdampft ein Teil des Sprühwassers. Die zur Verdampfung des Wassers benötigte Energie wird dem zirkulierenden Wasser (Kühlmedium) entzogen. Der überwiegende Teil des Wassers fällt in die Wasserauffangwanne und wird über die Sprühwasserpumpe erneut zum Wasserverteilsystem und zum Prozessfeld befördert. Bei dem gesamten Wärmetausch wird der kontinuierliche Prozess gekühlt. Über das Speisewasser als auch über das offene System können Verunreinigungen eingetragen werden.



Foto: Probenahme an einer Verrieselung

Legionellen sind natürliche, insbesondere in Süßwasser vorkommende Wasserbakterien. Gelangen sie aus ihrem natürlichen Habitat in z. B. ein Kühlwassersystem mit entsprechenden Bedingungen (Nährstoffangebot, Biofilm, Temperaturen 20 – 45°C) kann es zu starkem Wachstum der Legionellen-Population kommen. Das Wachstum der Legionellen findet dabei im Biofilm intrazellulär in Amöben statt.

Amöben

Bei Amöben handelt es sich um Einzeller, in denen Legionellen vorkommen können. Die Legionellen, die sich in den Amöben befinden, sind hier vor verschiedenen Einflüssen, wie z. B. einer Desinfektion besser geschützt. In einer Amöbe können sich mehrere hundert Legionellen befinden. Amöben dienen somit den Legionellen als Überlebenshilfe und Transportmittel.

Die in Amöben enthaltenen Legionellen sowie „freie“ Legionellen gelangen über einen Austauschprozess in die Wasserphase. Um einen möglichen Austrag in die Atmosphäre zu verhindern, können eine Desinfektion des Kühlwassers und eine Verhinderung der Biofilm-Bildung erfolgen.

Biofilm

Der Biofilm ist eine bakterielle Kolonisationsform. Es handelt sich dabei um eine Ansammlung von Mikroorganismen, die sich eingebettet in selbst gebildeten Substanzen und Nährstoffen an einen Untergrund anheften, z. B. an die Innenwand eines Wasserrohres. Dieser wasserhaltige Belag oder Schleim schützt die Mikroorganismen vor äußeren Einflüssen, wie z. B. Desinfektionsmitteln und versorgt sie mit Nährstoffen. Für Legionellen ist der Biofilm ein natürlicher Lebensraum. Dort können sich Legionellen einnisten, eine längere Zeit in einem passiven Zustand überdauern und sich dann bei guten Nährstoffbedingungen vermehren. Bei Platz- und Nährstoffmangel im Biofilm werden die Legionellen in die Wasserphase freigesetzt.

Bei der Anwendung der Desinfektionsmittel (meist auf Chlor- oder Chlordioxid-Basis) ist zu beachten, dass diese Mittel neben der Desinfek-

tion die Bildung unerwünschter zum Teil hochtoxischer Nebenprodukte zur Folge haben. Diese gelangen entweder in die Atmosphäre oder über die sogenannte Absalzung ins Abwasser. Die übliche Anwendung (z. B. 1 mg Chlor/L) von Desinfektionsmitteln bewirkt hauptsächlich die Reduzierung der Legionellen in der Wasserphase. Untersuchungen zeigten, dass Legionellen in Zysten von Amöben Chlorkonzentrationen bis 50 mg/L schadlos überstehen. Auch gibt es deutliche Hinweise, dass beim Versuch der mechanischen Entfernung von Biofilmen die Legionellen-Population im Wasser ansteigen kann.

Bei der Durchführung der Probenahme orientieren wir uns an der Richtlinie „Beprobung von Rückkühlanlagen (VDI 2047-2)“. Diese nennt allgemeine Voraussetzungen für die Probenahme von Wasser aus Verdunstungskühlanlagen (Rückkühlwerken).

Grundsätzlich hat die Probenahme nach DIN EN ISO19458 zu erfolgen, d. h. an festgelegten Orten zu bestimmten Zeitpunkten und mittels bestimmter Technik.

Der Ansatz der im Rahmen des Legionellen-Ausbruchs durchgeführten Probenahme weicht hiervon ab. So wurde nicht nur an der präferierten Stelle zwischen Umwälzpumpe und Versprühung/ Berieselung vor der Desinfektion sondern an mehreren Stellen eines Kühlkreislaufs beprobt.

In der Phase des Monitorings hingegen wurden die Anlagen in der Regel an den präferierten Stellen beprobt. Im Einzelnen wurde auch im Wechsel das Sprühwasser und Wasser aus der Auffangwanne beprobt.

Wegen des möglichen Kontakts mit stark kontaminiertem Kühlwasser, insbesondere bei der Probenentnahme aus der Verrieselung, wurden zum Selbstschutz der Probenehmer Mund- und Nasenschutzmasken der Kategorie P3 getragen.

Bei der Probenentnahme waren viele Informationen zu dokumentieren. Wegen der sehr unterschiedlichen Bau- und Funktionsweise der Anlagen mussten neben den üblichen bei einer Probenahme erhobenen Daten zusätzliche Details festgehalten werden. Das reichte von der exakten Beschreibung der Anlage über die Art des eingespeisten Wassers bis hin zur genauen Stelle der Probeentnahme und deren Umgebungsbedingungen. Zudem wurden Auskünfte über die Betriebszeiten der Anlage die genauen Umstände der durchgeführten Desinfektion erhoben.

Im Rahmen des Ausbruchsgeschehens wurden so 49 Betriebe, Einrichtungen oder Gewässer beprobt. Insgesamt wurden hierzu 312 Einzelproben entnommen und untersucht.

Sämtliche Proben erreichten gekühlt das LUA am Tag der Probenahme; die Untersuchung begann in der Regel unmittelbar nach dem Eintreffen der Probe im Labor.

Laborvorbereitungen

Am 2. März 2016 begann im Labor die Vorbereitung. Sämtliche Kapazitäten mussten geprüft werden. Ein Teil des technischen und auch des wissenschaftlichen Personals wurde dem neuen Krisenteam zugeordnet, der andere Teil verblieb im sogenannten Routineteam. Das Krisenteam beschäftigte sich in der Folge ausschließlich mit den Aufgaben zum Legionellen-Ausbruch, während das Routineteam sämtliche anderen Aufgaben übernahm, so dass der Auftrag des Verbraucherschutzes im Bereich der Lebensmittelsicherheit auch während des Ausbruchsgeschehens gesichert werden konnte.

Ein weiterer wichtiger Punkt war die Vorbereitung auf die Matrix Kühlwasser aus sehr unterschiedlichen Anlagen. Für Kühlwasser mit einer stark variierenden Begleitflora war es notwendig, den Laboransatz an die Anforderungen eines Ausbruchsgeschehens anzupassen.

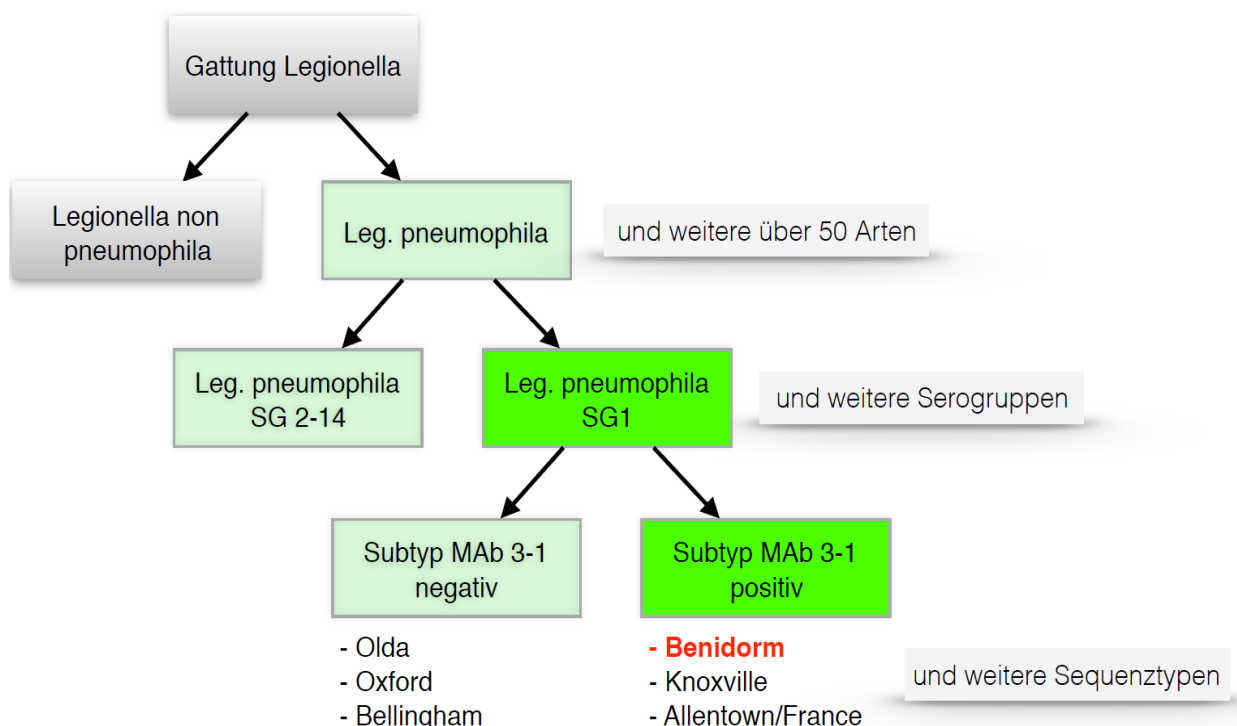
Bereits am 3. März 2016 trafen die ersten Proben zur Untersuchung ein. Der erweiterte Laboransatz für Wasser aus Rückkühlanlagen war verifiziert, die technischen Mitarbeiter entsprechend geschult und die ersten Proben wurden angesetzt.

Legionellen-Untersuchung

Es galt den Ausbruchstamm in einer Wasserprobe nachzuweisen, um den Verursacher des Legionellen-Ausbruchs zu finden und anschließend die Legionellenemission zu stoppen. Dazu war eine umfangreiche Differenzierung notwendig. Ziel der Untersuchungen war es, von den über 50 Legionellenarten mit mehr als 70 Serogruppen die Art *Legionella pneumophila* mit der Serogruppe 1 (SG 1) nachzuweisen (siehe Grafik).

Legionella pneumophila SG 1 gilt als pathogen und ist für die Mehrzahl der durch Legionellen verursachten Erkrankungen verantwortlich. Ein Subtyp von *Legionella pneumophila* SG 1 war, wie bei den meisten anderen Erkrankungsgeschehen, auch für den Bremer Legionellen-Ausbruch verantwortlich.

Es handelte sich um *Legionella pneumophila* SG 1 MAb-Subgruppe 3-1 Benidorm mit einem neuen Sequenztyp 2151. Dieser Stamm gilt als hoch virulent.



Als wahrscheinlichste Infektionsquelle für den Bremer Legionellen-Ausbruch wurde Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen vermutet. Beim Nachweis von Legionellen in Proben aus diesen Anlagen ist zu beachten, dass häufig eine hohe und unerwünschte Begleitflora auftritt.

Begleitflora

Eine Begleitflora ist unerwünscht und kann den Nachweis der gesuchten Keimart erschweren. Bei der mikrobiologischen Untersuchung gibt es unterschiedlich selektive Nährmedien, die das Wachstum einer bestimmten Keimart fördern und das Wachstum von anderen Mikroorganismen (Begleitflora) unterdrücken, z. B. durch Antibiotikazusätze oder einen bestimmten pH-Wert. Beim Nachweis von Legionellen besteht die unerwünschte Begleitflora in Kühlwasser vor allem aus Pseudomonaden, Proteusbakterien und Schimmelpilzen. Diese wachsen neben den Legionellen auf dem Nährmedium und sollen möglichst schon vor der Untersuchung durch verschiedene Vorbehandlungen minimiert werden.

Für den Nachweis von Legionellen in Wässern mit hoher Begleitflora findet vielmehr die ISO 11731:1998 Anwendung, in der die unterschiedlichen Vorbehandlungsschritte zur Minimierung der Begleitflora beschrieben sind. Das LUA ist ein für beide Methoden gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Labor.

Um für den Nachweis von Legionellen die störende Begleitflora zu reduzieren, wurden Vorbehandlungsmethoden – Hitze- und Säurebehandlung – angewendet.

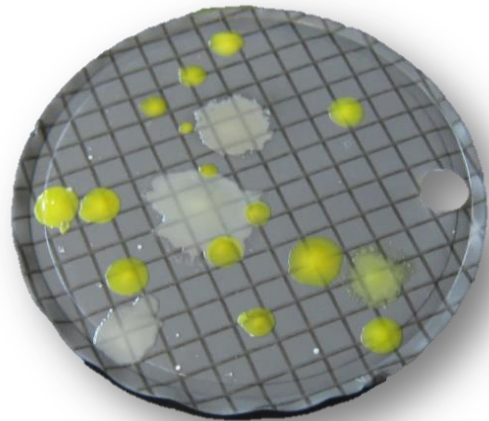
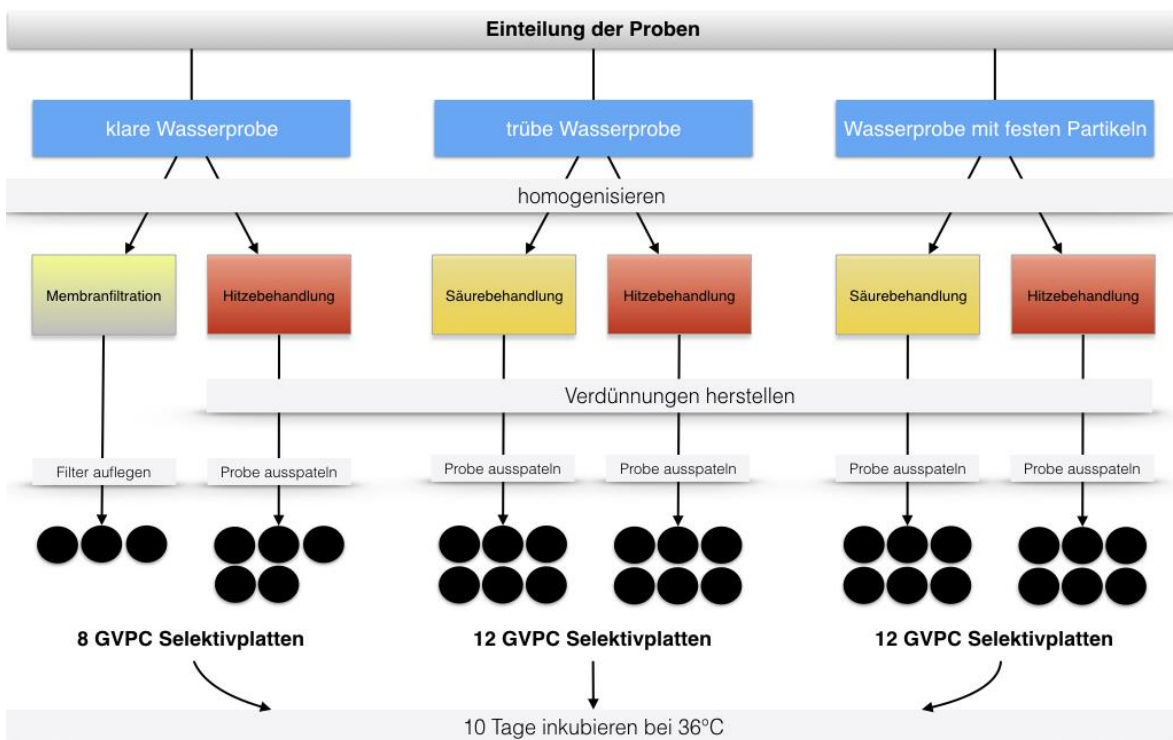


Foto: Beispiel einer Begleitflora

Aus diesem Grund ist die Methode zur Untersuchung von (keimarmem) Trinkwasser für den Nachweis von Legionellen im Kühlwasser nach DIN EN ISO 11731-2:2014 hier nicht ausrei-

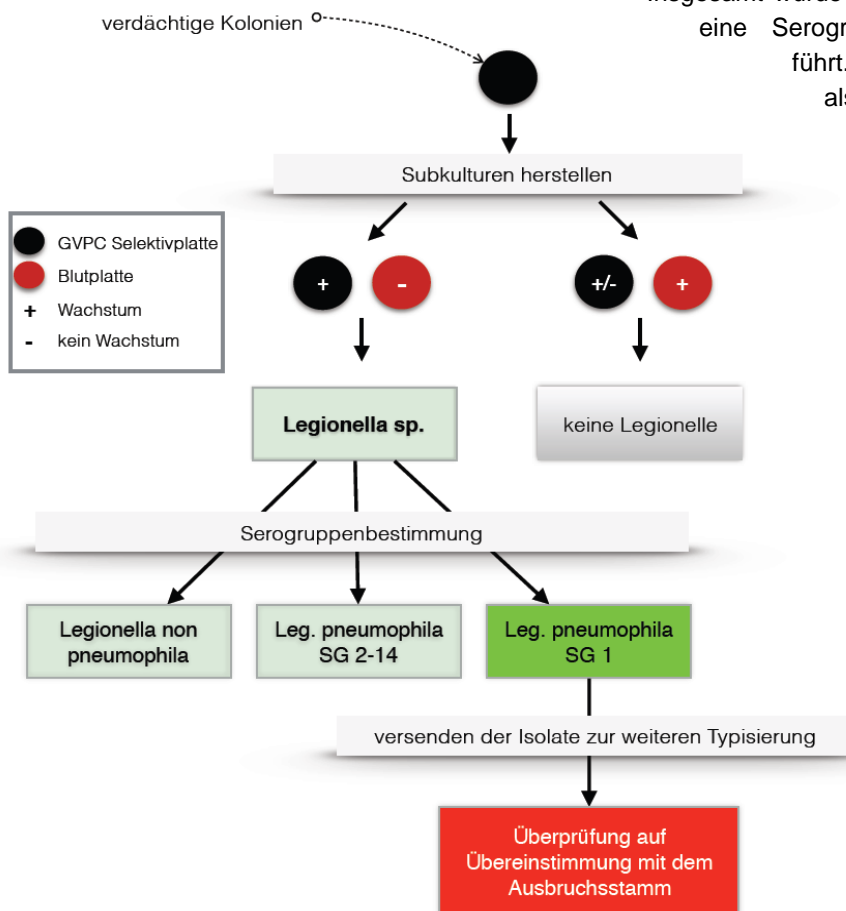
Durch die Säureanwendung wird der pH-Wert derart reduziert, dass Amöben, in denen Legionellen intrazellulär vorkommen, platzen; dadurch erst können die freiwerdenden Legionellen detektiert werden.

Ablauf



Art und Verkeimungsgrad der Proben waren zu Beginn der Untersuchungen nicht bekannt. Vereinzelt lagen Eigenkontrollergebnisse vor, die jedoch kaum Rückschluss auf die zu erwartenden Legionellengehalte oder den Status der Begleitflora zuließen. Es war daher für die Ermittlung auswertbarer Ergebnisse notwendig, eine breite Spanne möglicher Kontaminationen mit einem einzigen Ansatz abzudecken. Da im vorliegenden Fall des Legionellen-Ausbruchs die Suche nach dem Ausbruchsherd im Vordergrund stand, gelangten unterschiedlichste Probenarten zur Untersuchung ins Labor. Neben Kühlwasser aus Anlagen unterschiedlicher Größe und Wasserwasser wurde u. a. auch Sand einer Baggergut-Deponie beprobt und zur Untersuchung eingeliefert. Ebenso kamen auch keimarme Wasserproben zur Untersuchung wie Wasser aus Schwimmbädern und Trinkwasserinstallationen. Daher wurden die Proben vor der Untersuchung in drei verschiedene Kategorien eingeteilt:

- ▣ klares Wasser
- ▣ trübes Wasser ohne sichtbare Partikel
- ▣ festes Material, trübes Wasser mit hohem Anteil an Schwebstoffen



Für eine Probe zur Untersuchung auf Legionellen wurden bis zu zwölf Platten im Labor beschriftet und angesetzt. Im Vergleich dazu benötigt man bei der Untersuchung von Trinkwasser lediglich drei Platten. Dieser hohe Material- und Arbeitsaufwand brachte den Vorteil, dass fast alle Proben unterschiedlicher Kontaminationen gleich beim ersten Ansatz ausgewertet werden konnten. Dieses enorm hohe Arbeitsaufkommen im Labor vom Ansatz bis zur Auswertung der Platten wird auch deutlich, wenn man beispielhaft den 21. März betrachtet. An diesem Tag wurden 684 Platten von 57 Proben ausgewertet und dokumentiert. Die Platten der Subkulturen sind dabei noch nicht eingerechnet. Eine routinierte und straff organisierte Arbeitsweise in Verbindung mit großem Engagement für die Suche nach dem Ausbruchsstamm ermöglichte die Bewältigung dieser Vielzahl zeitintensiver Untersuchungen.

Bestätigung verdächtiger Kolonien

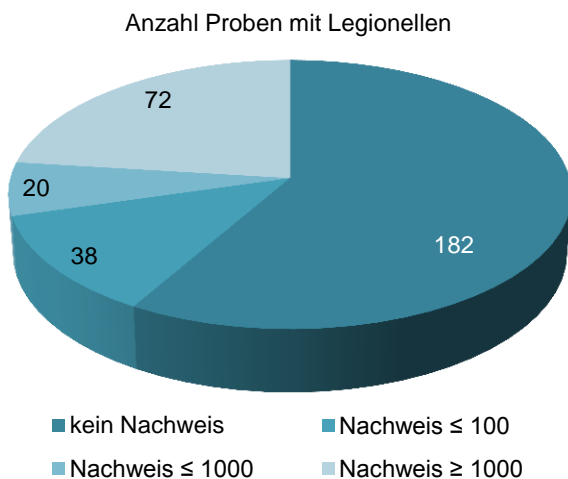
Nach der 10-tägigen Bebrütung wurden aus verdächtigen Kolonien Subkulturen angelegt und weiter differenziert.

Insgesamt wurde bei 1.359 isolierten Kolonien eine Serogruppenbestimmung durchgeführt. 523 davon bestätigten sich als die pathogenen *Legionella pneumophila* Serogruppe 1 und wurden zur weiteren Differenzierung an das Konsiliarlaboratorium für Legionellen an der Technischen Universität Dresden versandt. Dort wurde mittels serologischer Feintypisierung die mögliche Übereinstimmung mit dem Ausbruchsstamm Benidorm geprüft.

Auswertung

Die Nachweisgrenze für Legionellen richtete sich nach der Höhe der Begleitflora. Je weniger Begleitflora vorhanden war, desto niedriger war die Nachweisgrenze. So konnte für manche Proben weniger als 10 KbE/100 ml angegeben werden, während für andere Proben nur Ergebnisse mit weniger als 10.000 KbE/100 ml möglich waren, da aufgrund starker Verkeimung selbst die höchste Verdünnungsstufe überwuchert war.

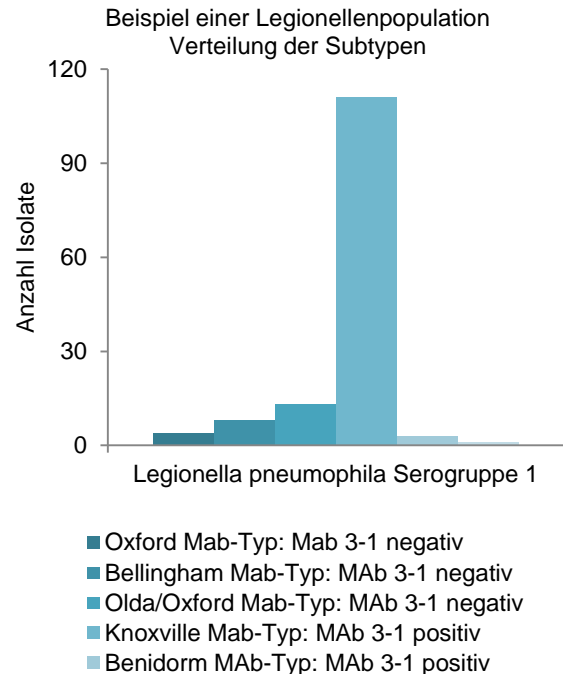
Waren keine Legionellen nachweisbar, wurde das Ergebnis entsprechend der niedrigsten auswertbaren Verdünnung angegeben. Von 312 Proben insgesamt wurden in 130 Proben Legionellen nachgewiesen, mit unterschiedlich hohen Gehalten.



Die Probenanzahl insgesamt setzt sich aus allen gezogenen Proben zusammen. Je nach Größe und Priorität wurden von den 49 Betrieben, Einrichtungen oder Gewässern unterschiedlich viele Proben gezogen. In 18 von insgesamt 49 beprobten Betrieben oder Gewässern wurden Legionellen nachgewiesen. Bei acht Betrieben wurde zusätzlich der pathogene Erreger *Legionella pneumophila* Serogruppe 1 nachgewiesen.

Die Serogruppenbestimmung zeigte, dass in einem Kühlsystem eine Population aus verschiedenen Legionellen zu finden ist. Nach Expertenmeinung ist ein Ausbruchsstamm nur zu einem geringen Prozentsatz in einer Legionellenpopulation vertreten. Damit ist die Wahrscheinlichkeit, die Kontaminationsquelle zu finden, entsprechend niedrig. Um eine möglichst hohe Wahrscheinlichkeit zu erreichen wurde eine größere Anzahl von nachgewiesenen Legionellen isoliert und typisiert.

In einem Betrieb können durchaus im Einzelfall mehr als 50 Proben entnommen und rund 150 Isolate untersucht werden. Es ergibt sich eine Verteilung der Mab 3-1-Typen wie folgendes Beispiel einer Rückkühlanlage zeigt:



In diesem Beispiel wurden auch drei isolierte Sequenztypen des Subtyps Benidorm nachgewiesen. Diese drei Subtypen Benidorm unterschieden sich jedoch von dem Legionellenstamm, der als Ausbruchserreger identifiziert wurde.

Während des Ausbruchsgeschehens wurden alle wesentlichen Informationen/Ergebnisse täglich zu festgelegten Zeiten allen Teilnehmern des Krisenstabs übermittelt. Parallel dazu wurde auf einer gemeinsamen (Daten-) Plattform zwischen LUA und GAA ein Kataster angelegt. Vom LUA wurden neben den eigenen Untersuchungsergebnissen auch Informationen, die während der Probenahme erhoben wurden, wie Art der Rückkühlanlage, Art der Desinfektionsmittel, etc. in das Kataster eingestellt. Auch Ergebnisse von Eigenkontrollbefunden der Betriebe wurden dort abgelegt. Diese Verfahrensweise ermöglichte es, den beteiligten Akteuren und den Mitgliedern des Krisenstabes schnell und umfassend alle notwendigen Dokumente bereit zu stellen.

Fazit

Am 20. April 2016 wurde der Ausbruch für beendet erklärt.

Insgesamt wurden im März und April 418 Proben gezogen und untersucht sowie 1.359 Isolate untersucht und typisiert.

In dieser Zeit wurden vom LUA unterschiedlichste Proben entnommen und untersucht:

- ▣ Wasser aus RKA
- ▣ Trinkwasserproben aus Haushalten
- ▣ Abwasser
- ▣ Wasser aus stehenden Gewässern
- ▣ Weserwasser
- ▣ Wasser aus Autowaschanlagen
- ▣ Schlammproben

Der Ausbruchsstamm konnte trotz intensiver Suche nicht gefunden werden. Die Ursache könnte darin liegen, dass die Probenahme durch das LUA erst nach dem Desinfektionsaufruf erfolgte.

Gleichwohl hatte zunächst die zeitnahe Desinfektion zum Schutz der Bevölkerung Vorrang vor der Suche nach dem Verursacher.

Es traten Diskrepanzen zwischen Eigenkontrollergebnissen von RKA und Ergebnissen des LUA auf. Während in Eigenkontrollen kein Nachweis erfolgte, konnten im LUA Gehalte von über 1.000 Kbe/100 ml bestimmt werden. Häufig ließen sich

diese Abweichungen auf die Begleitflora zurückführen. Gespräche mit Mitarbeitern der betreffenden Betriebe und deren beauftragten Laboren ergaben, dass die Ansätze für die Eigenkontrollen auf Trinkwasser abgestimmt waren, oder dass keine Vorbehandlung stattfand. Da die nachvollziehbare Verunsicherung in einem Ausbruchsfall wie diesem groß ist, stellten sich Mitarbeiter des LUA für aufklärende und beratende Gespräche zur Verfügung. Dies wurde von den Betreibern und den beauftragten Laboren sehr positiv aufgenommen.

Bleiben weitere Erkrankungen in einem bestimmten Zeitraum aus, kann der Ausbruch als beendet erklärt werden. Die Überwachungsbehörde setzt dann für einen längeren Zeitraum ein Monitoring ein, um die die Risikolage zu bewerten.

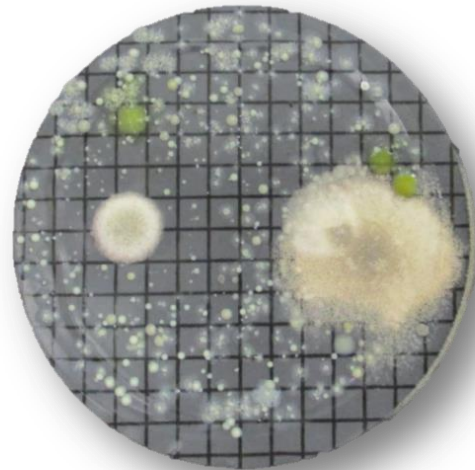


Foto: Legionellen mit Begleitflora

Legionellen – Monitoring

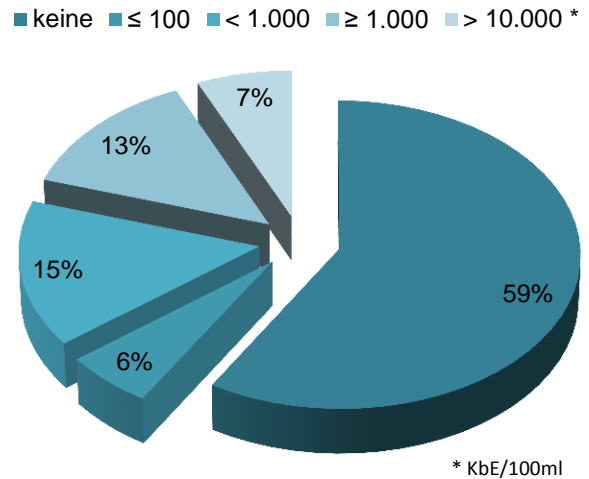
Trotz der sehr aufwändigen Untersuchungen mit hohen Probenzahlen, die von vielen unterschiedlichen Entnahmestellen stammten, konnte der Verursacher des Legionellen-Ausbruchs nicht gefunden werden.

Um das Risiko eines erneuten Ausbruchs zu minimieren, wurde ein monatliches Monitoring etabliert. Dabei wurden von Juli bis Dezember 2016 in 40 Betrieben insgesamt 386 Wasserproben von Rückkühlanlagen entnommen und untersucht. Darüber hinaus wurden 55 Proben von Biofilmen entnommen und untersucht, um die Suche nach dem Ausbruchstamm fortzusetzen.

Laboruntersuchung

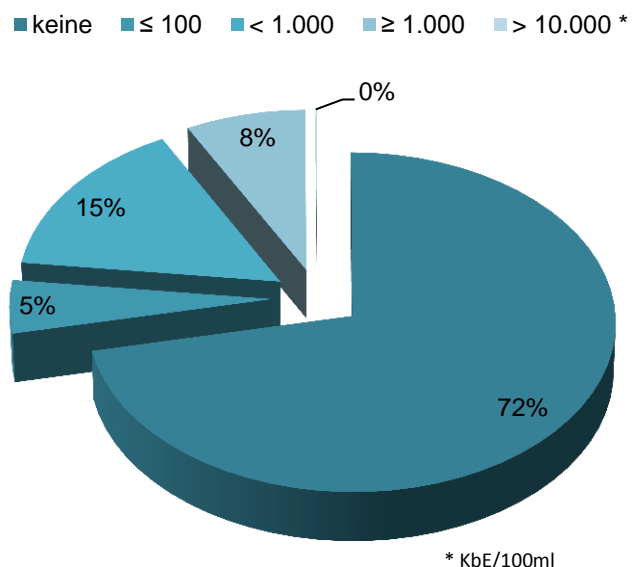
40 Betriebe wurden für das Monitoring ausgewählt. Dabei wurden von jedem Betrieb monatlich von Juli bis Dezember Wasserproben und Biofilme untersucht. Die Proben wurden wie im Ausbruchsgeschehen eingeteilt und nach dem jeweiligen Laboransatz für klare, trübe oder feste Partikel weiter bearbeitet.

Legionellennachweis im Juli 2016

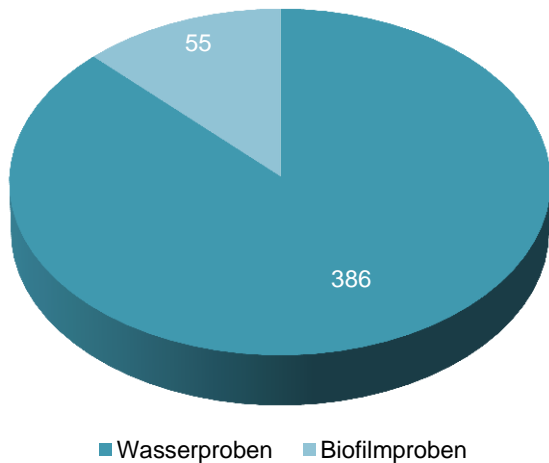


dazu im Vergleich

Legionellennachweis im Dezember 2016



441 Monitoring Proben gesamt Juli bis Dezember 2016



Die Entwicklung der Legionellengehalte im Laufe des Monitorings wird beim Vergleich der Proben im Juli zu Beginn des Monitorings mit den Proben im Dezember am Ende des Monitorings deutlich.

Besonders hohe Legionellengehalte von mehr als 10.000 KbE/100 ml wurden im Dezember gar nicht mehr nachgewiesen. Der Anteil an Proben mit hohen Legionellengehalten von mehr als 1.000 KbE/100ml hat sich nahezu halbiert. Der Anteil an Proben, bei denen keine Legionellen nachgewiesen wurden, ist im Dezember deutlich höher als zu Beginn des Monitorings.

Durch das Monitoring und daraus resultierende Maßnahmen konnten die Legionellengehalte so reduziert werden, dass bei keiner Probe mehr die hohen Legionellengehalte von mehr als 10.000 KbE/100 ml gefunden wurden.

Wie im Ausbruchsgeschehen wurden bei der Untersuchung des Biofilms von allen verdächtigen Legionellen Subkulturen angelegt, Serogruppen bestimmt und Isolate von *Legionella pneumophila* Serogruppe 1 zur weiteren Typisierung in das Konsiliarlabor für Legionellen verschickt.

Hierbei zeigte die Untersuchung, dass in Biofilmen häufig eine vergleichbare Legionellenpopulation wie in den Wasserproben der gleichen Anlage auftrat.

Insgesamt wurden im Verlaufe des Monitorings 1.411 Kolonien subkultiviert und subtypisiert und 100 Isolate an das Konsiliarlabor nach Dresden gesandt.

Zur Absicherung der Untersuchungsergebnisse – Legionellen in Wasser aus RKA - wurde eine interne Vergleichsuntersuchung mit zwei ver-

schiedenen Laboren durchgeführt, die große Erfahrung mit der Untersuchung von Legionellen in stark verkeimtem Wasser haben. Es wurde der Laboransatz des Landesuntersuchungsamtes mit den entsprechenden Verdünnungen und Vorbehandlungen mit den anderen Laboransätzen verglichen. Die Ergebnisse ergaben eine sehr gute Übereinstimmung.

Der Austausch mit den Experten dieser beiden Labore machte deutlich, dass auch dort die Problematik der Diskrepanz zwischen eigenen Untersuchungsergebnissen und den Ergebnissen der Eigenkontrollen aus den Betrieben auftritt. Die gute Übereinstimmung mit diesen beiden fachlich kompetenten Laboren bestätigt die Wichtigkeit einer wirksamen Vorbehandlung der Proben, eines an die Matrix angepassten Laboransatzes und einer hohen fachlichen Qualifikation.

Michaela Berges
Dr. Rainer Bohlen
Anette Knor

Weitere Wasseruntersuchungen

2016 wurden darüber hinaus routinemäßig insgesamt 4.547 Wasserproben chemisch und mikrobiologisch untersucht. Bei diesen Proben handelte es sich um Trinkwasser von Schiffen und aus Haushalten, Badegewässer, Badewasser, Grundwasser, Abwasser/Sickerwasser und Wasser aus Altlasten.



Hafenärztlicher Dienst

- Bremerhaven Port of the Year Seite 85
- Leistungsbericht Schiffshygiene Seite 86
- Reisemedizin und Impfungen Seite 88
- Ausblick Seite 89



Bremerhaven Port of the Year

24th June 2016

Bremerhaven erhielt eine internationale Auszeichnung. Die Welfare Awards der Internationalen Seeleute werden vom Internationalen Seeleute- und Unterstützungsnetz (ISWAN) organisiert. Diese Auszeichnung würdigt den Hafen, der am meisten für die Bereitstellung und den Zugang zu qualitativ hochwertigen Sozialdiensten und Einrichtungen für Seeleute getan hat

Seeleute nominieren einen Hafen nach folgenden Kriterien:

1. Erleichterung für Seeleute, an Land zu kommen.
2. Wie der Hafen Wohlfahrtseinrichtungen und Dienstleistungen für den Besuch von Seeleuten leicht zugänglich macht.
3. Wohlfahrtsdienste und Einrichtungen in oder in der Nähe des Hafens zur Verfügung gestellt.

„Zu unserer großen Freude können wir heute bekannt geben, dass diese weltweite Auszeichnung an Bremerhaven geht“, freut sich Martin Günthner, Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen, und fährt fort: „Es sind die Seeleute selbst, die die Wahl getroffen haben und damit der Arbeit, die für sie geleistet wird, ihre Wertschätzung zeigen.“ Denn bei diesem Preis geht es nicht um Umschlagszahlen oder Effizienz, sondern um das Wohlergehen der Seeleute, die unter besonders herausfordernden Bedingungen ihrer Arbeit nachgehen.

“Seafarers, the unsung heroes who make international trade possible, work in a career with little recognition outside the maritime world.

Theirs is a hidden life, and a hard one.”

http://www.wrist.com/download/events/iswan_awards_2016.pdf

Bereits auf dem Schiff werden Seeleute durch Lotsen, Wasserschutzpolizei und Hafenärztlichen Dienst auf die Angebote der Seemannsmission und des Hafens aufmerksam gemacht. (s. Pressemitteilung Senator für Wirtschaft und Häfen)

Mechthild Wagner

Leistungsbericht Schiffshygiene

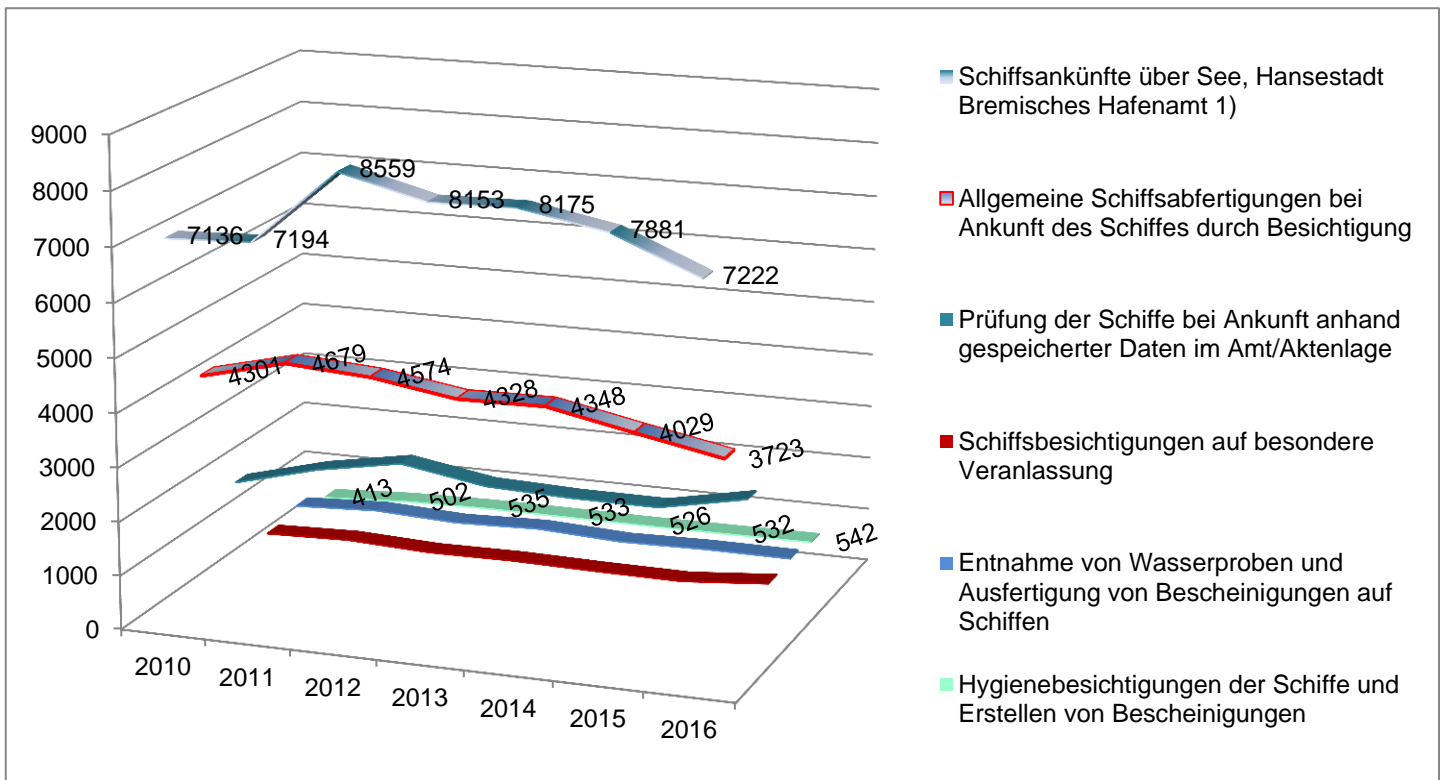
Wurden im Jahr 2010 noch 72% über See einlaufende Schiffe per Bordbesuch abgefertigt, so waren es im Jahre 2016 51 %. So ist der HÄD seit der Umstrukturierung etwa 8 km von den Stadtbremischen Überseehäfen in Bremerhaven vom Haupteinsatzort im Fischereihafen entfernt angesiedelt worden und die Hafengesundheitsaufseher statt im Zweischicht- im Dreischicht System organisiert. Während die Bordbesuche abgenommen haben, sind jedoch die Überprüfungen zum Ausstellen von SSCEC (Ship Sanitation Control Certificate) sowie die Entnahme von Trinkwasserproben auf den ankommenden Schif-

fen in den letzten Jahren gestiegen. Diese Tätigkeiten sind mit deutlich höherem Zeitaufwand verbunden.

Es gilt den derzeitigen Stand zu halten und nicht über vermeintliche Kosteneinsparung am Personal die Präsenz im Hafen weiter abzubauen. Die Internationalen Gesundheitsvorschriften, IGV, die Gefahren für die Bevölkerung beschreiben, betreffen nicht nur den Infektionsschutz sondern auch chemische und radiologische Fragen.

Mechthild Wagner

Leistungsumfang quantitativ	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Schiffsankünfte über See, Hansestadt Bremisches Hafenamtsamt ¹⁾	7195	7897	7724	8175	7882	7222
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Ankunft des Schiffes durch Besichtigung	5248	5061	4827	4348	4092	3723
Prüfung der Schiffe bei Ankunft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2313	2593	2331	2277	2271	2589
Schiffsbesichtigungen auf besondere Veranlassung	555	487	503	476	464	598
Entnahme von Wasserproben und Ausfertigung von Bescheinigungen auf Schiffen	723	652	702	623	652	645
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen	502	535	533	526	532	542



Reisemedizin und Impfungen

Die Reisemedizin im Land Bremen wurde von den Hafenzärzten in Bremen und Bremerhaven Anfang der 90er entwickelt. Im Land Bremen wird bislang überwiegend unabhängig vom Einfluss der Pharmazeutischen Industrie geimpft. Im Bremischen ÖGDG §22 ist nicht nur die Gelbfieberimpfung sondern die Reisemedizin als Pflichtaufgabe verankert.

Das Impfwesen ist Grundpfeiler des Öffentlichen Gesundheitswesens (ÖGD), es ist im Infektionsschutz Gesetz wie auch in den Internationalen Gesundheitsvorschriften verankert. Der ÖGD ist zuständig für die Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten und fördert die Durchführung öffentlich empfohlener Impfungen, auch für Erwachsene. Erwachsene im generativen Alter gehen selten zum Arzt und entsprechend schlecht ist ihre Durchimpftrate bezogen auf Routineimpfungen wie Tetanus, Diphtherie, Polio, Keuchhusten.

Zu einer Hafenstadt und einem internationalem Handelsplatz gehört das lückenlose Vorhalten von reisemedizinischer Kompetenz. Die Arbeits- und Betriebsmedizin kann dies nicht ersetzen. Insbesondere der öffentliche Gesundheitsdienst darf den Impfgedanken nicht abschaffen. Die Gefahr des Abbaus besteht aber, wenn kein ausreichendes ärztliches Personal vorgehalten wird. In Hamburg gibt es drei große Impfzentren aus dem ÖGD heraus.

Nicht nur Allgemeinärzte und Gynäkologen müssten mehr als bisher darauf achten, dass

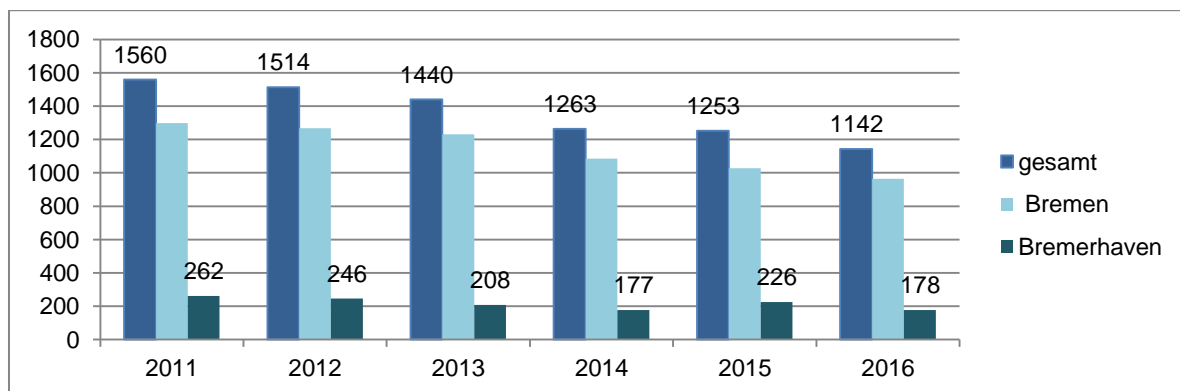
Impflücken geschlossen werden sondern alle Ärzte, die einen Impfausweis vorgelegt bekommen, auch die Chirurgen in den klinischen Ambulanzen wie auch insbesondere Ärzte des Öffentlichen Gesundheitswesens. Impfungen, Gelbfieberimpfungen und Reisemedizin, Impfungen aus einer Hand sind Pflichtaufgaben des Gesundheitsamtes in Bremen und des Hafenzärztlichen Dienstes, auch wenn er Veterinärmedizinern unterstellt ist.

In Bremerhaven überwiegen die Reisenden, die aus beruflichen Gründen zur reisemedizinischen Beratung kommen. Viele Betriebsärzte verweisen auf die reisemedizinische Kompetenz des Hafenzärztlichen Dienstes. Im niedergelassenen Bereich hat kaum ein Arzt Zeit bei Impfstoffknappheit, wie in den letzten Jahren zunehmend vorgekommen, die richtige Kombination von Impfstoffen zu finden, damit der Reisende zum Beispiel auch gegen Polio geschützt wird, wenn er in Polio Endemie Gebiete fährt.

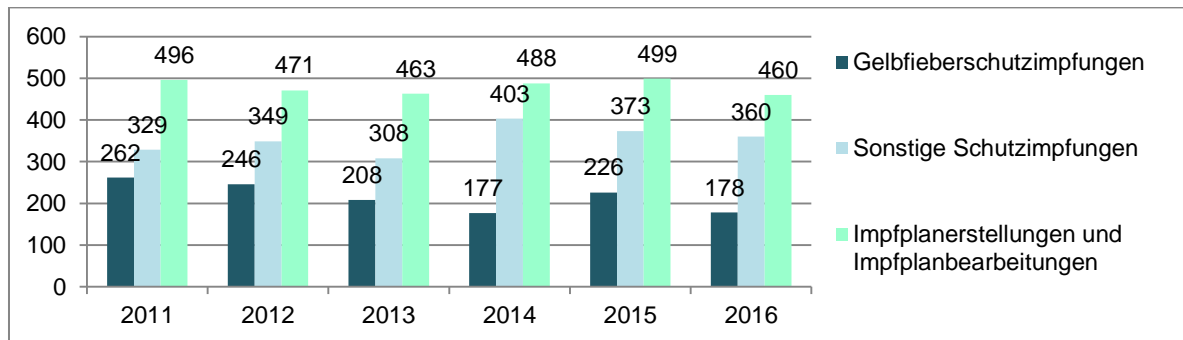
Reisemedizin und Gelbfieberimpfung können nicht getrennt werden. Die Beratungsinhalte setzen sich aus allen Themen des ÖGD zusammen: Nahrungsmittelhygiene, Schutz vor durch Arthropoden (Mücken u.a.) übertragbare Erkrankungen, Körperhygiene, sexuell übertragbare Krankheiten, Antibiotikaresistenzen. Wer sich Gelbfieber exponiert, kann auch mit Dengue oder Zika in Kontakt kommen.

M. Wagner

2011 bis 2016 durchgeführte Gelbfieberimpfungen im Lande Bremen



Reisemedizinische Leistungen HÄD Bremerhaven 2011 - 2016



WHO konforme Ausstellen von Schiffshygienezertifikaten

Schulung Esbjerg 2016

Eine Vertreterin des Hafenäztlichen Dienstes Bremerhaven/Bremen hat vom 11. - 13.04.2016 an einer von der WHO in Esbjerg / Dänemark durchgeführten Schulung teilgenommen. Das Thema der Schulung war das WHO konforme Ausstellen von Schiffshygienezertifikaten.

Im Detail wurde darauf eingegangen, unter welchen Voraussetzungen ein Schiffshygienebefreiungszertifikat (SSCEC) oder ein Schiffshygiene-kontrollzertifikat (SSCC) ausgestellt wird und wie die Zertifikate korrekt ausgefüllt werden. Die Vorteile der gemeinsamen EU Schiffsdatenbank (SIS) wurden vorgeführt. Es wird angestrebt, dass von so vielen europäischen Häfen wie möglich die durchgeführten Inspektionen in die EU-Datenbank eingegeben werden.

Auf die einzelnen Bereiche auf Frachtschiffen, die bei der Inspektion beurteilt werden sollen, wurde zunächst ausführlich theoretisch eingegangen um den praktischen Teil der Schulung vorzubereiten.

Danach konnte das auch durch die Erfahrungsberichte der hauptsächlich aus Nordeuropa stammenden Teilnehmer ergänzte Wissen auf einem Schiff im Hafen von Esbjerg erprobt werden. Aufgeteilt in vier Gruppen wurde die Hygieneinspektion in allen Bereichen durchgeführt. Die Ergebnisse wurden gesammelt und später gemeinsam diskutiert. Sämtliche Vorträge der gesamten Schulung wurden jedem Teilnehmer auf einem Memory - stick zur Verfügung gestellt, so dass auch alle Mitarbeiter des Hafenäztlichen Dienstes in Bremerhaven und Bremen davon profitieren können.

C. Beykirch

Ausblick

Für das Jahr 2017 ist geplant zuerst alle Kreuzfahrtschiffe in die EU Schiffsdatenbank (SIS) einzugeben, mit dem Ziel, dass im Falle eines Ausbruchgeschehens, andere Häfen schnell und effizient informiert werden können. Das bedeutet aber im Alltag zurzeit Doppeleingabe der Schiffe in zwei Datenbanksysteme, einmal in die EU DB zum anderen in die Bremen spezifische Schiffsdatenbank. Mittelfristig wird es sich auszahlen.

Der Öffentliche Gesundheitsdienst braucht eine Ausbildungsoffensive. Der HÄD kann Gesundheitsaufseher ausbilden und öffentlichkeitswirksam Schülerpraktika und Plätze im Rahmen des girls-day.de // boys-day.de anbieten. Es gibt Einschränkungen bei der Ausübung, aber die sind vorab klärbar: körperliche und geistige Fitness, Englisch Kenntnisse, interkulturelle Kompetenz sind für das Arbeiten im Hafen Voraussetzung.

M. Wagner

Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 91



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Verbraucherschutz, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



1

Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz
 Referat - Verbraucherschutz,
 Veterinärwesen & Pflanzenschutz
 Contrescarpe 72, 28195 Bremen
 Tel.: 0421/361-4036
 Fax.: 0421/361-4804
 E-Mail:
verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

www.lua.bremen.de



2

Lloydstr. 4
 28217 Bremen
 Tel.: 0421/361-10001
 Fax.: 0421/361-15238
 E-Mail:
office@lua.bremen.de

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

www.lmtvet.bremen.de



3

Lötzener Str. 3
28207 Bremen
Tel.: 0421/361-4035
Fax.: 0421/361-17466
E-Mail: office@lmtvet.bremen.de



4

Fleischhygiene Bereich Bremen
Schragestr. 10
28239 Bremen
Tel.: 0421/361-9230
Fax: 0421/361-16642
E-Mail: fleischhygiene@lmtvet.bremen.de



5

Fleischhygiene Bereich Bremen-Nord
Meinert-Löffler-Str. 4
28755 Bremen
Tel.: 0421/ 9607843
Fax.: 0421/9607844
E-Mail:
fleischhygiene@lmtvet.bremen.de



6

Grenzkontrollstelle Bremen
Zum Schuppen 22
28197 Bremen
Tel.: 0421/14253426
Fax.: 0421/14253427



7

Standort Bremerhaven
 Freiladestr. 1
 27572 Bremerhaven
 Tel.: 0471/596-13883
 Fax: 0471/596-13881
 E-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de



8

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven
 Schlachthofstr. 1
 27576 Bremerhaven
 Tel.: 0471/9512349
 Fax: 0471/3000994
 E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

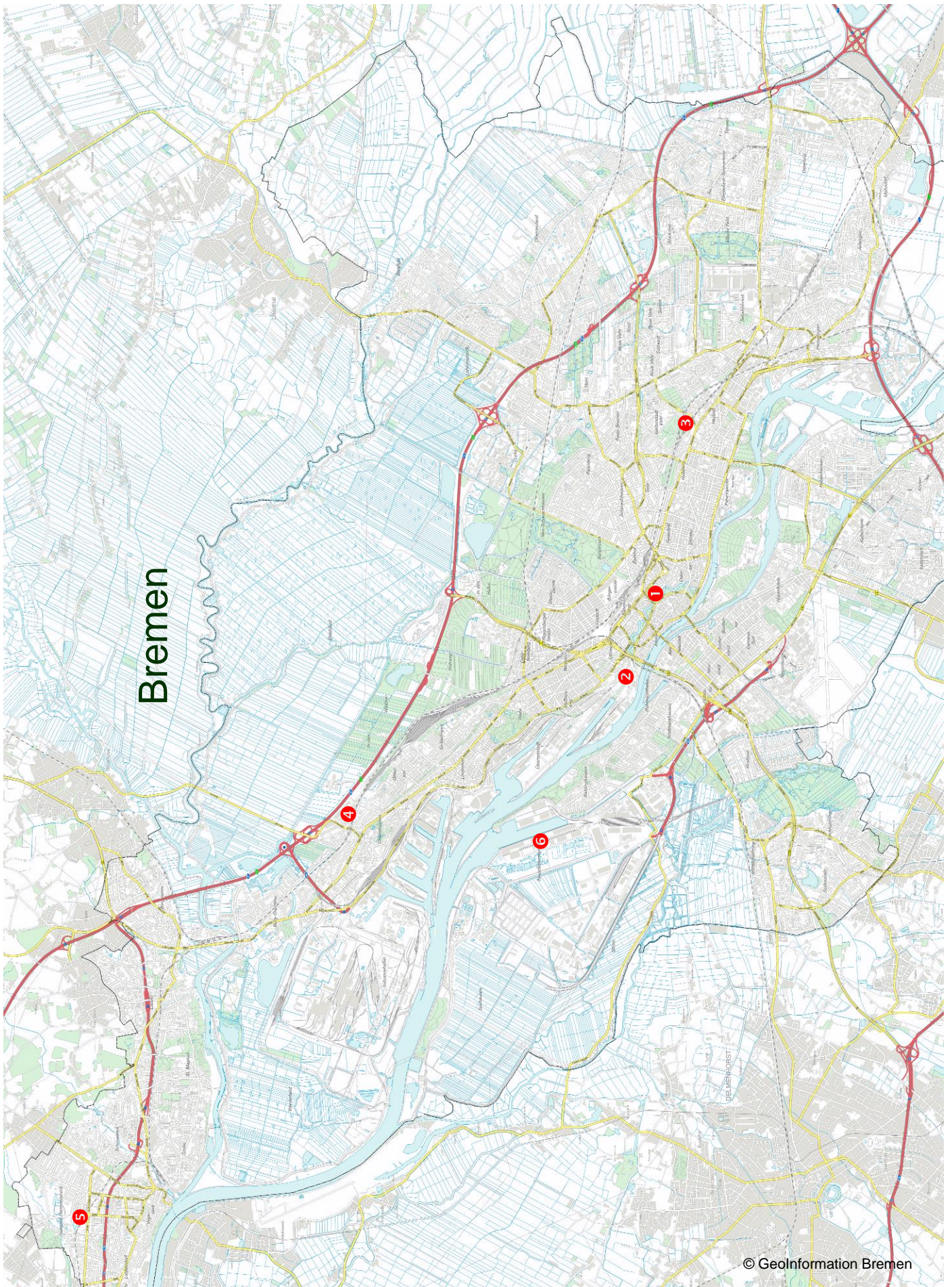


9

Grenzkontrollstelle Bremerhaven
 Senator – Borttscheller – Str. 8
 27568 Bremerhaven
 Tel.: 0471/596-13470
 Fax: 0471/596-13474
 E-Mail: officegkst@lmtvet.bremen.de



Dienststelle Cuxhaven
 Niedersachsenstr. 96
 27472 Cuxhaven
 Tel.: 04721/594807
 Fax: 04721/594809
 E-Mail: office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de





Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst