

■ 2011

JAHRESBERICHT



Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Lebensmittelsicherheit ■ Futtermittelsicherheit ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzenschutz ■ Pflanzengesundheit

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Bildung, Wissenschaft & Gesundheit

Abteilung Gesundheit

Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Rembertiring 8-12

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Diana Scheffter (LMTVet)

office@veterinaer.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

April 2012

Vorwort

2011 – das Ausnahmejahr

Auch wenn die Bremer Stadtmusikanten in den Bereich der Märchen gehören und der gesundheitliche Verbraucherschutz in Bremen real existiert, so haben beide doch eines gemeinsam: Sie sind gut aufgestellt!

Neben zehntausenden von Kontrollen, Probenahmen, Untersuchungen und Verwaltungsakten, die in allen Aufgabenbereichen des Fachreferats 42 „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz“, des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen (LMTVet) und des Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) jährlich anfallen, brachte 2011 eine Fülle von zusätzlichen Herausforderungen, die gemeistert wurden.

Dioxin in Futtermitteln, Koordination zur Entwicklung eines Transparenzmodells, Abstimmungen über mögliche Auswirkungen der Ereignisse in Fukushima auf die Lebensmittelsicherheit und der EHEC-Ausbruch waren die wesentlichen Themen des ersten Halbjahres, die eine interdisziplinäre Koordination und Zusammenarbeit erforderte.

Aber nicht nur innerhalb Bremens war diese Koordination erforderlich. Aufgrund der Vorsitzland-Tätigkeit für die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) und die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) im Jahr 2011 mussten diese und zahlreiche weitere Themen im Fachressort und der Geschäftsstelle für die bundesweiten politischen Entscheidungen aufgearbeitet und aufbereitet werden.

Nach der Landtagswahl im Mai wurde das Gesundheitsressort mit dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dem Bildungs- und Wissenschaftsressort zugeordnet. Konsequenz dieser neuen Geschäftsverteilung war außerdem der Umzug des Fachreferats 42 im November in ein anderes Dienstgebäude. Ein Umzug um nur wenige Hundert Meter, jedoch außerhalb der Reichweite einiger langjähriger und vertrauter Verbindungen.

Neben der hohen Beanspruchung durch die zahlreichen zusätzlichen Probenuntersuchungen in Verbindung mit dem EHEC-Ausbruch hat das LUA alle Kräfte gebündelt, um im Herbst 2011 alle Voraussetzungen für die anstehende Überwachungsbegehung zum Erhalt der Akkreditierung zu ermöglichen, die erstmals von der Deutschen Akkreditierungsgesellschaft (DAkkS) durchgeführt wurde. Der Erfolg belohnte alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes.

Auch die drei Trichinenlabore des LMTVets wurden im ersten Halbjahr des Berichtszeitraumes durch die DAkkS akkreditiert.

Ferner fiel Anfang 2011 die politische Entscheidung, das Hafengesundheitsamt nicht mehr als eigenständiges Amt zu führen, sondern in den LMTVet zu integrieren.

Dieser Jahresbericht zeigt, dass die gute Zusammenarbeit der drei Dienststellen und die „kurzen Wege“ in Bremen Garant für ein erfolgreiches Jahr 2011 waren – trotz der außergewöhnlichen und nicht vorhersehbaren Aufgaben.

Wie war es doch gleich mit den Bremer Stadtmusikanten: Eine kleine schlagkräftige Gruppe, die mit viel Teamgeist und hoher Motivation sowie der Nutzung der individuellen Fähigkeiten jedes Einzelnen die Räuber erfolgreich in die Flucht geschlagen hat.



Dr. Gerhard Schmidt
Amtsleiter des LUA

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin 42

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiter des LMTVet

Inhalt



Vorwort

Seite 1



Allgemeine Ausführungen

Seite 4 – 7



Schwerpunkte & Aktionen

Seite 8 – 27



Lebensmittelüberwachung

Seite 28 – 71



Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 72– 83



Futtermittelüberwachung

Seite 84 – 87



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 88 – 101



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 102 – 109



Wasseruntersuchungen

Seite 110 – 113



Aus den Dienststellen

Seite 114 – 121



Anhang

Seite 122 – 127

Allgemeine Ausführungen

- Neue Behördenstruktur Seite 5
- Organisationsstruktur Seite 5
- Kooperation mit Niedersachsen & den norddeutschen Ländern Seite 7



Neue Behördenstruktur

„Alles neu, macht eine Wahl“ hieß es im Sommer 2011 im Land Bremen. Das Wahlergebnis hatte zwar die bisherige Regierung bestätigt, führte aber zu der Entscheidung, den Zuschnitt der Behörden neu festzulegen. So wurden die Abteilung Gesundheit und die nachgeordneten Ämter mit den Ressorts Bildung und Wissenschaft zusammengelegt. Im November 2011 folgte konsequenter Weise auch ein Umzug in ein anderes Dienstgebäude und damit auch die alleinige Anbindung an die neue Hausleitung. Es wird sicherlich noch einige Zeit in Anspruch nehmen, bis alle Kommunikations- und Informationswege sich so etabliert haben, wie es erwartet wird.

Mit dem Ablauf des Jahres 2011 erfolgte noch eine weitere organisatorische Veränderung: Das Hafengesundheitsamt Bremerhaven/Bremen wird als Fachabteilung „hafenärztlicher Dienst“ in den Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen integriert.

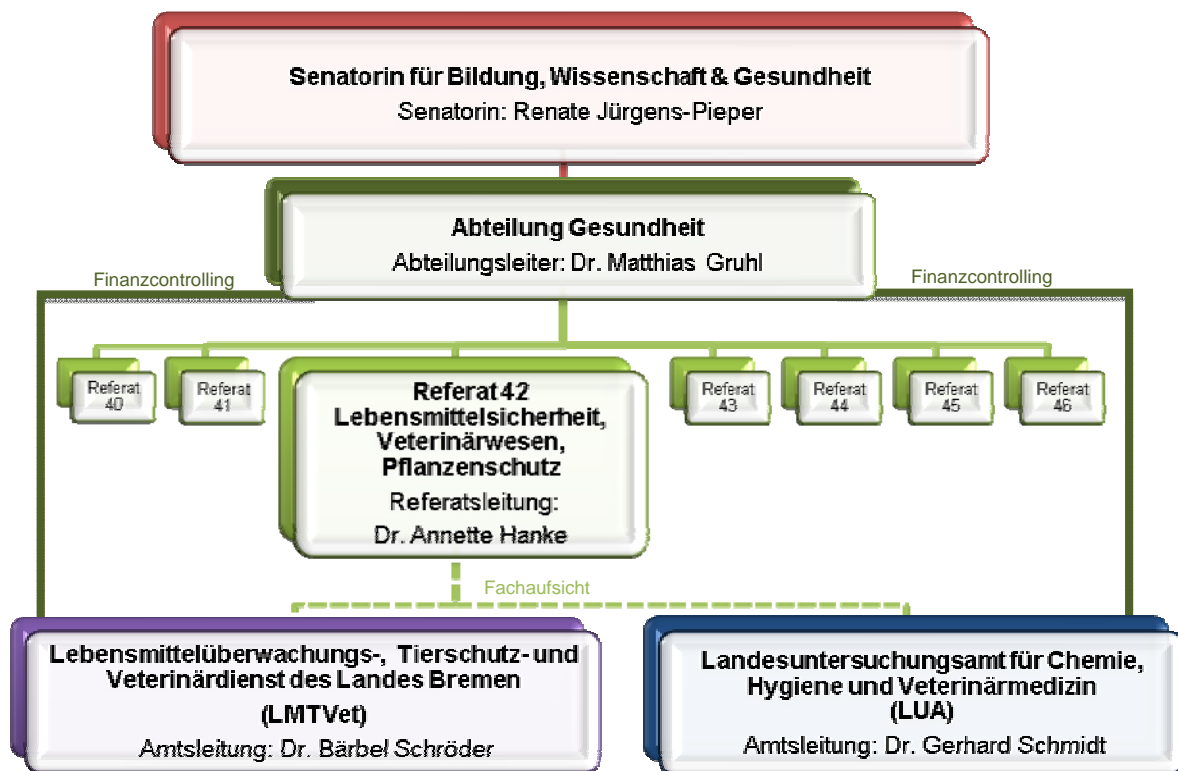
Dr. Annette Hanke

Organisationsstruktur

Durch die Ereignisse Dioxin in Futtermitteln, radioaktive Belastung durch das Kernkraftwerk in Fukushima und den EHEC-Ausbruch ist das Jahr 2011 sehr turbulent verlaufen und hat die Organisations- und Kommunikationsstrukturen ordentlich auf den Prüfstand gestellt.

Der Aufgabenzuschnitt des **Referats 42** „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“ und die Kommunikationsstrukturen innerhalb des Referates, der Abteilung sowie mit den beiden nachgeordneten Ämtern haben sich bewährt. Neben den erwähnten aktuellen Ereignissen konnte auch die erforderliche fachliche Unterstützung für die Aufgaben der Vorsitzland-Tätigkeit für die Verbraucherschutzministerkonferenz und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz vom Fachreferat erledigt werden. Mit fünf wissenschaftlichen und vier verwaltungstechnischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern lassen sich die Aufgaben im Fachreferat nur bewältigen, wenn eine Bereitschaft zur interdisziplinären Zusammenarbeit gelebt wird. Letzteres zeigte sich auch im Rahmen einer EU-Inspektion im Juni 2011.

Die folgende Abbildung zeigt das Organigramm der neuen Behörde:



Der **Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet)** ist eine nachgeordnete Behörde der SBWG. Er übernimmt die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzuges als Landesbehörde im Land Bremen in den Bereichen:

- ▣ Lebensmittelüberwachung einschl. zugelassener Betriebe
- ▣ Fleischhygiene
- ▣ Tierschutz
- ▣ Tierseuchenbekämpfung
- ▣ Pflanzenschutz und –gesundheit
- ▣ Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebens- und Futtermitteln

Einen Einblick der sich mit den jeweiligen Aufgabenbereichen verbundenen umfangreichen Tätigkeiten liefern die nachfolgenden Kapitel in diesem Jahresbericht.

Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven, insgesamt acht Standorte, die sich auf die jeweiligen Hauptstandorte in Bremen und Bremerhaven sowie auf die Grenzkontrollstellen in Bremen, Bremerhaven und Cuxhaven (hier auch die Überwachung der zugelassenen Betriebe) und auf drei Schlachtstätten verteilen. Die einzelnen Standorte sind im Anhang aufgeführt.

Zu der amtlichen Überwachung zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das **Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA)** in Bremen. Das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin LUA ist ein akkreditierter Laborbetrieb der Freien Hansestadt Bremen, in dem Untersuchungen für die Bereiche Lebensmittelüberwachung, Veterinärdiagnostik sowie Wasser-, Abwasser- und Umweltanalytik durchgeführt werden. Im Rahmen der Kooperation mit anderen norddeutschen Bundesländern wurde in den letzten Jahren die Laborkapazität für die Schwerpunkte Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Fisch und Fischerzeugnisse sowie Fischmehl (Futtermittel) ausgebaut.

Rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter untersuchen, beurteilen und begutachten Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie Wasser, analysieren Rückstände und Schwermetalle im Lebensmittel- und Umweltbereich. Auch im

Rahmen der Einfuhr, Ausfuhr und Durchfuhr über die Häfen in Bremen und Bremerhaven prüfen und begutachten wir Futtermittel und Lebensmittel.

Neben den Wissenschaftlern aus den Fachgebieten Lebensmittelchemie, Veterinärmedizin, Biologie und Lebensmittelingenieurwesen bearbeiten Technische MitarbeiterInnen sowie LaborantInnen die Proben im Labor unterstützt von den Verwaltungskräften im Haus. Für den Bereich Wasseruntersuchungen wird eine hauseigene Probenahme mit speziell ausgerüsteten Probenahmefahrzeugen vorgehalten.

Auftraggeber sind insbesondere der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet), die Grenzkontrollstellen, Polizei, Zoll und Hafengesundheitsämter. Proben werden auch eingesendet von Importeuren/Exporteuren, Entsorgungsunternehmen, Tierärzten und Tierbesitzern.

Zum Stichtag 31.12.2011 arbeiteten im Referat 42 der Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit der Freien Hansestadt Bremen insgesamt 9 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 7,83 Vollzeitkräften (VZK). Der LMTVet hatte eine Beschäftigtenzahl von 119 Personen, die sich aus 72 Festangestellten und 47 nicht vollbeschäftigten Mitarbeitern zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 60,42 und den nicht vollbeschäftigten Kräften bei 30,98 VZK. Im LUA waren mit Stand 31.12.2011 46,57 VZK registriert. Diese verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 56 Personen.

Eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden sich im Anhang.

Dr. Annette Hanke

Kooperation mit Niedersachsen & weiteren norddeutschen Ländern

Zwischen den norddeutschen Ländern Berlin, Bremen und Hamburg sowie Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein gibt es eine Zusammenarbeit im Rahmen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchungen: NoKo (Norddeutsche Kooperation).

Die in der Kooperation beteiligten Untersuchungseinrichtungen sind:

- ▣ das Landeslabor Berlin-Brandenburg (LBB)
- ▣ das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen (LUA Bremen),
- ▣ das Institut für Hygiene und Umwelt Hamburg (HU-Hamburg)
- ▣ das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern (LALLF)

- ▣ das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
- ▣ das Landeslabor Schleswig-Holstein (LVUA-SH)

Im Rahmen der amtlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen arbeiten die norddeutschen Länder schon seit einigen Jahren zusammen. Dazu werden Proben ausgetauscht, die dann von fachlich besonders qualifizierten Laboren (Kompetenzzentren und Schwerpunktlabore) untersucht werden. Die Zusammenarbeit erstreckt sich dabei auf die Kooperation in untersuchungstechnischen Fragen wie auch auf das Zusammenwirken bei der Beurteilung von Proben aus lebensmittelfachlicher und lebensmittelrechtlicher Sicht.

Dr. Gerhard Schmidt



Schwerpunkte & Aktionen 2011

- Von Null auf Hundert Seite 9
- EHEC – die Suche nach der Nadel im Heuhaufen Seite 10
- Erste Ergebnisse aus Einfuhrkontrollen nach dem Reaktorunfall in Fukushima Seite 13
- Das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Fischbetrieben Seite 18
- Sahneprobe 2011 Seite 20
- „Bremer Klaven“ ist markenrechtlich geschützt Seite 22
- Vorgehen der amtlichen Kontrolle in sogenannten „Problembetrieben“ Seite 24
- Transparente Lebensmittelkontrolle Seite 25



SCHWERPUNKTE & AKTIONEN

Von Null auf Hundert

- Betrachtungen nach einem Jahr Vorsitzland-Tätigkeit -

Nein, dies ist kein Beitrag aus dem Bereich Motorsport, sondern der Beginn der Tätigkeit als Vorsitzland der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) und der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK), die das Land Bremen für 2011 übernommen hat.

Bereits zum Jahreswechsel 2010/2011 gab es die ersten Informationen über Dioxinfunde in Futtermitteln, die Bund und Länder gleich am ersten Arbeitstag des Jahres zu einer Telefonschaltkonferenz veranlassten. Es folgten in den nächsten drei Wochen noch zahlreiche Telefonschaltkonferenzen. Höhepunkt des politischen Handels in Bezug auf die Erkenntnisse der Dioxinfunde in Futtermitteln war ein gemeinsames Treffen mit den Agrarministern im Vorfeld der Grünen Woche in Berlin und die gemeinsame Verabschiedung eines „14-Punkte-Aktionsplans“.

Parallel zu diesen aktuellen Ereignissen lief bereits die Vorbereitung der 1. Verbändeanhörung: Abfrage der einschlägigen Fachverbände zur Veröffentlichung amtlicher Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung; Erstellung einer Synopse der Antworten und Strukturierung des Sitzungsablaufs. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen: das komplexe und durchaus strittige „Transparenzmodell“ wurde in dem vorgegebenen Rahmen sachlich diskutiert.

Der Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes ist im März gleich mit zwei Themen in die Verbändeanhörung gestartet und die Punkte „Unterbrechung der Strom- und Gasversorgung bei schutzbedürftigen Personen“ sowie „Finanzierung der Verbraucherarbeit“ wurden erfolgreich abgeschlossen.

Der erste reguläre Aufschlag des LAV-Vorsitzenden erfolgte Anfang April mit der 17. LAV-Sitzung. Da in dieser Sitzung das Thema „Transparenzmodell“ im Vordergrund stand, ging die Nachbereitung dieser Sitzung fließend über in die Vorbereitung der Sonder-VSMK, die in Kom-

bination mit dem EU-TAG Mitte Mai im Bremer Rathaus in einem gebührenden Ambiente veranstaltet wurde. Kein geringerer als EU-Kommissar John Dalli ist der Einladung Bremens gefolgt und hatte die Ehre, sich in das Goldene Buch der Stadt einzutragen. Sein Beitrag zu den vorbereiteten Themen war eher staatsmännisch knapp und unverbindlich.



Alle, die nun gehofft hatten, die Vorsitzland-Tätigkeit näherte sich der Halbzeit, die im sportlichen Bereich mit „wohlverdienter Pause“ verstanden wird, erlebten mit den EHEC-Ausbrüchen im Mai und Juni eine herbe Überraschung. Nach den ersten Erkrankungen nahmen die Fallzahlen stetig zu, ohne dass es Erkenntnisse über die Ursache gab. Von diesem Zeitpunkt an, konnte man berechtigter Weise sagen, dass Telefonschaltkonferenzen zur alltäglichen Routine wurden und das elektronische Postfach täglich überfüllt war.

Nachdem sich die Indizien für die Sprossen als „Übeltäter“ verdichtet hatten und es auch keine Ansage „im Zweifel für die Angeklagte“ gab, konnte die Phase der Vorbereitung für die 7. VSMK Mitte September in Bremerhaven beginnen. Zwischenzeitlich hatten sich die im Land Bremen politisch Verantwortlichen für Veränderungen der senatorischen Dienststellen entschieden. So wechselte auch die politische Verantwortung für den Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und musste auf die Erwartungen von Bund und Ländern eingestimmt werden. Alles hätte im Vorfeld wie gewohnt routiniert und mit fachlicher Präzision ablaufen können, wenn es nicht – nein, kein kleines gallisches Dorf – die Wirtschaftsministerkonferenz mit ihrem ablehnenden Beschluss zum Transparenzmodell

gegeben hätte. Mit großem diplomatischem Geschick wurde auf der VSMK eine Arbeitsgruppe beschlossen, die gemeinsam mit Vertretern der Wirtschaftsministerkonferenz die noch strittigen Punkte in geeinte Kompromisse umwandeln soll – eine Aufgabe, die von Hamburg als Vorsitzland 2012 zu koordinieren ist.

Mit der 18. LAV Anfang November gab es den letzten offiziellen Sitzungstermin mit botanischem Ambiente in der Botanika Bremen. Mit der Evaluierung des behördlichen Handels nach dem EHEC-Ausbruch und der von der EU-Kommission betriebenen Revision der EU-Kontrollverordnung wurden noch einmal zwei Themen aktiviert, die vom Vorsitzland die bewährte Koordination für die länderübergreifenden Abstimmungsprozesse erwarteten.

Nach diesen letzten Aktivitäten ist die Ziellinie deutlich zu erkennen. Eine letzte Frage bleibt: wer schwingt die Fahne der Anerkennung für die geleistete Arbeit der Geschäftsstelle und allen Akteuren in der zweiten und dritten Reihe?

Unstrittig ist, dass das Vorsitzland Bremen in 2011 Fakten geschaffen und Akzente gesetzt hat, die wie das Dröhnen der Motoren noch eine Weile in den Ohren bleiben werden. Die nächsten Herausforderungen kommen bestimmt.

Dr. Annette Hanke

EHEC – die Suche nach der Nadel im Heuhaufen

Die EHEC-Krise 2011 forderte von allen Beteiligten im Gesundheitsamt, Lebensmittelüberwachungsamt, Landesuntersuchungsamt und im Krisenstab der senatorischen Dienststelle ein hohes Maß an Flexibilität, Umdenken, Kooperation und Durchhaltevermögen zum Wohle des Verbrauchers.

Als es im Mai zu den ersten Krankheitsausbrüchen mit blutigen Durchfällen und Nierenversagen kam, gab es im Laufe der nächsten 14 Tage durch den rasanten Anstieg der Krankheitsfälle keine Zweifel mehr, dass eine Lebensmittelkrise bislang unbekanntes Ausmaßes Norddeutschland überrollte.

Als Ursache wurde eine Infektion durch EHEC-Bakterien nachgewiesen. EHEC bedeutet ausgeschrieben Entero Hämorrhagische Escherichia Coli - Bakterien. E. Coli-Bakterien sind normale Darmbewohner des Menschen. EHEC sind in ihrer Erbsubstanz veränderte E. Coli-Bakterien, die im Darm ("Entero") blutige ("hämorrhagische") Durchfälle auslösen können. Als Folgeerkrankung einer EHEC-Infektion kann es zu einer schweren Nierenschädigung, dem hämolytisch urämischem Syndrom (HUS), kommen.

Den Gesundheitsämtern in Deutschland wurden im Zusammenhang mit dem Ausbruchsgeschehen insgesamt 3.469 EHEC-Infektionen (Bremen: 40 Fälle) und 852 HUS-Erkrankungen (Bremen: 18 Fälle) gemeldet.



Im Rahmen des Ausbruchs erkrankten überwiegend Erwachsene. Das mittlere Alter (Median) lag bei den EHEC-Infizierten bei 46 Jahren und unter den HUS-Erkrankten bei 42 Jahren. Betroffen waren überwiegend Frauen. Unter den HUS-Erkrankten betrug der Frauenanteil 68%, unter den EHEC-Infizierten 58%.

Bezogen auf die jeweilige Einwohnerzahl traten HUS-Erkrankungen am häufigsten in Hamburg auf, gefolgt von Schleswig-Holstein und Bremen. In Deutschland sind im Rahmen des Ausbruchs 17 EHEC-Infizierte und 28 HUS-Erkrankte verstorben. Jeweils ein weiterer HUS-Todesfall wurde aus Schweden und den USA gemeldet.

EHEC in Bremen

Am 23.05.2011 wurden erstmalig in Bremen im Rahmen einer Telefonschaltkonferenz alle beteiligten Behörden über den aktuellen Stand des Infektionsgeschehens informiert und weitere Maßnahmen

abgestimmt. Erste vorliegende Patientenbefragungen aus Bremen gaben Hinweise darauf, dass gehäuft Spargel mit Sauce Hollandaise und Rohkostsalate von den Betroffenen verzehrt worden waren.

In den nächsten Tagen überschlugen sich die Ereignisse. Befragungen in Hamburg ergaben Hinweise auf einen gehäuften Verzehr von Salatgurken, Tomaten und Möhren, insbesondere aus Bio-Anbau.

Schließlich empfahlen das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für Risikobewertung am 25.05.2011 auf den Rohverzehr von Tomaten, Salatgurken und Blattsalaten zu verzichten.

In Verdacht gerieten zu diesem Zeitpunkt Bio-Gurken aus Spanien mit Dreh- und Angelpunkt über den Hamburger Großmarkt.

Schon in dieser frühen Phase war die Verzahnung und der Informationsfluss zwischen Gesundheitsamt Bremen, Lebensmittelüberwachungsamt und Landesuntersuchungsamt erforderlich und erfolgte unter Koordination der senatorischen Behörde.

In Bremen und Bremerhaven begann man, Lebensmittelrestbestände aus Haushalten von Erkrankten, aber auch Gurken, Salate und Möhren in Gemüse aus Verteilerzentren zu untersuchen.

Neben den in Verdacht geratenen Lebensmitteln wurde im Landesuntersuchungsamt noch nach weiteren möglichen Infektionsquellen gefahndet: Wurst, Eier, Ingwer, Kohlrabi, Salatdressing, Mineralwasser, Sprossen, Zwiebeln, Kohl, Zucchini, Porree, Kräuter und Säfte.

Der Dramatik des Epidemieverlaufes war geschuldet, dass in allen beteiligten Ämtern non-stop mit erster Priorität „EHEC“ bearbeitet wurde. Es gelang in Bremen nicht, mit dem gewählten Probenpool den Infektionsherd zu lokalisieren. Insgesamt wurden aus unserem Bundesland 117 Proben im Landesuntersuchungsamt auf EHEC-Keime untersucht.

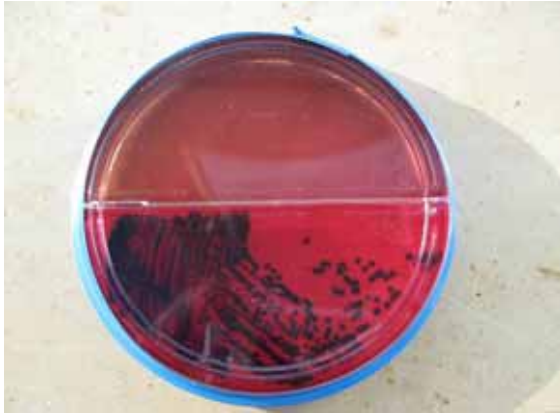
Stephanie Hoschlaeger@pixelio.de



Da Anfang Juni immer noch offen war, welche Lebensmittel für das Ausbruchsgeschehen verantwortlich sind, wurden im Land Bremen ca.

200 Betriebe angeschrieben und um Antwort gebeten, ob im Rahmen des bestehenden EHEC-Geschehens Untersuchungen von Lebensmitteln und wenn ja mit welchem Ergebnis durchgeführt wurden, die Risikoanalyse im Betrieb auf die Möglichkeit der Übertragung von EHEC-Erregern auf das hergestellte Lebensmittel ausgeweitet wurde und welche Maßnahmen im Rahmen des EHEC-Geschehens ergriffen wurden. Das Ergebnis war unbefriedigend, denn nur wenige Betriebe hatten sich mit der Problematik auseinandergesetzt und ihren Betriebsablauf auf die Fragestellung des EHEC-Eintrags überprüft.

Wegen eines isolierten EHEC-Fundes in einem hessischen Bach wurde auch in Bremen diese Fährte weiterverfolgt. In Zusammenarbeit mit dem Senator für Umwelt wurden hiesige Badesseen auf EHEC beprobt. Aufgrund der Laborbefunde aus dem Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin konnten die Bremer Bürgerinnen und Bürger weiterhin unbesorgt baden gehen.



Mittels zahlreicher Untersuchungen unterschiedlicher Behörden ließ sich die Infektionsquelle auf Bockshornkleesamen bzw. -sprossen eingrenzen. Die Rückverfolgung der Lebensmittellieferwege ergab als gemeinsamen Schnittpunkt einen Biohof in Niedersachsen (Bienenbüttel), der von einem ägyptischen Lieferanten Sprossensamen bezogen hatte. Die überzeugende Darstellung der Lieferzusammenhänge führte dazu, dass es trotz fehlendem eindeutigen Erregernachweis in den untersuchten Lebensmitteln zu einer Entwarnung für Gurken, Salate und Tomaten und am 10.06.2011 zu einer Warnung vor dem Verzehr von Sprossen kam.

Aufgrund dieser Warnung untersuchte das Landesuntersuchungsamt für Bremen verstärkt Sprossen und Saatgut aus heimischen Betrieben und Verteilern. Auch diese Untersuchungen führten zu keinen EHEC-Nachweisen.

Entsprechende Befragungen von Erkrankten im Rahmen von Studien (Fall- / Kontrollstudien, Kohortenstudien, Clusteranalysen) ergaben ebenfalls sehr deutliche Hinweise darauf, dass Bockshornkleesprossen die Infektionsquelle waren. Bestärkt wurden diese Beobachtungen durch einen zeitgleichen lokalen Ausbruch im Département Gironde (Südfrankreich), bei dem ebenfalls 15 Personen mit blutigem Durchfall erkrankten.

Bei 9 Erkrankten kam es zu Nierenversagen (HUS). 11 der 15 Erkrankten hatten zuvor bei einer Gemeindefeier selbst gezogene Bockshornkleesprossen gegessen. Die weitere Recherche zur Herkunft der Bockshornkleesamen ergab sowohl für den Ausbruch in Südfrankreich wie auch für den Sprossenbetrieb in Niedersachsen eine gemeinsame Quelle – der oben genannte Zuchtbetrieb in Ägypten.

Auch das Lebensmittelüberwachungsamt Bremen (LMTVET) hat zur Aufklärung beitragen. So konnten über Kontakte zum Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Verbindungen zwischen Lieferbetrieben des Großmarktes Bremerhaven, die über Betriebe am Großmarkt in Hamburg Sprossen vom Gärtnerhof Bienenbüttel erhalten hatten, zu Lieferungen an Betriebe im Landkreis Cuxhaven hergestellt werden, die in Verbindung mit Krankheitsfällen bei Verbrauchern nach dem Verzehr von Sprossen gebracht werden konnten. Auch ein Restaurant in Bremerhaven war von diesen Betrieben beliefert worden, in dem es nach eigenen Recherchen des LMTVet zu einer Einzelerkrankung beim Personal gekommen ist.

Mit dem Nachweis, dass nach dem Verzehr von Bockshornklee-Sprossen in Frankreich, deren Samen aus Ägypten importiert und auch seinerzeit nach Bienenbüttel geliefert worden waren, EHEC- und HUS-Erkrankungen in Zusammenhang gebracht werden konnten, schloss sich der Kreis der Indizien, dass Bockshornklee-Sprossen für das Ausbruchsgeschehen verantwortlich waren, zumal die EHEC-Neuausbrüche signifikant zurückgingen.

Am 26. Juli 2011 erklärte das Robert Koch-Institut den Ausbruch für beendet.



Fazit

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass mit Lebensmittelerkrankungen im Ausmaß des EHEC-Geschehens bislang keine Erfahrungen bestanden und die Kommunikationswege sich zunächst einspielen mussten. Epidemiologische Erhebungen haben zwar in die richtige Richtung gewiesen, denn bisher wurden EHEC-Erkrankungen in der Regel mit dem Verzehr tierischer Produkte in Verbindung gebracht (Rohmilch, Rohmilchkäse, Rohwürste), aber durch die Einseitigkeit der Fragestellungen wurde zunächst das Augenmerk zu stark auf den Verzehr saisonaler Produkte wie Spargel, Erdbeeren, Gurken, Salat und Tomaten gelenkt. Zu vielfältig waren aber die Produkte, die für eine Kontamination in Frage kamen. Erst die Verfolgung der Lieferwege bei Betrieben, die mit Erkrankungen von Personal oder Verbrauchern in Zusammenhang gebracht werden konnten, führte auf die richtige Spur.

Da der EHEC-Erreger in der Bevölkerung weiter zirkuliert, sind auch danach weitere Einzelfälle aufgetreten. Es handelt sich dabei überwiegend um Mensch zu Mensch-Infektionen im familiären Bereich - sogenannte Schmierinfektionen. Durch Untersuchungen im familiären Umfeld wurden auch Fälle bekannt, bei denen Personen EHEC-Erreger ausscheiden, ohne selbst jemals Krankheitssymptome zu entwickeln. Diese symptomlosen "Ausscheider" können in der Zukunft die Quelle weiterer Erkrankungen sein - ohne, dass ihnen selbst das Problem bekannt ist.

Rückblickend hat das Krisenmanagement in Bremen gut funktioniert, da sich das Zusammenspiel der Beteiligten auch in dieser Ausnahmesituation als belastbar erwies.

Peter Drewes, Dr. Werner Wunderle &
Michaela Berges



Erste Ergebnisse aus Einfuhrkontrollen nach dem Reaktorunfall in Fukushima

Am 11.03.2011 ereignete sich in Japan das – laut der meteorologischen Behörde Japans – schwerste Erdbeben seit Beginn der dortigen Aufzeichnungen, das von einem schweren Tsunami und mehreren Nachbeben begleitet wurde. Als Folge kam es auch zu Unfällen in mehreren Kernkraftwerken Ostjapans; der schwerste Unfall ereignete sich am Standort Fukushima-Daiichi. In den folgenden Tagen und Wochen wurde rasch klar, dass Radioaktivität in hohen Mengen in die Atmosphäre und ins Meer ausgetreten war. Im Meer unmittelbar um das Kernkraftwerk stieg die radioaktive Belastung innerhalb von 2 Wochen nach dem Unfall um das 1850-fache des Ausgangswertes an. Das Gesundheitsministerium Japans verbot den Verkauf von bestimmten pflanzlichen Lebensmitteln (Spinat, Brokkoli, Blumenkohl, Kohl etc.) sowie Rohmilch aus der Region rund um das Atomkraftwerk.

Die Europäische Kommission erließ am 25. März 2011 die VO (EU) Nr. 297/2011 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima. Danach müssen alle Lebens- und Futtermittel aus Japan von einer Erklärung begleitet sein, aus der die Region und bei Herkunft aus bestimmten betroffenen Präfekturen auch die Analyseergebnisse für Jod- und Cäsium-Isotope hervorgehen. Alle Einfuhren sind in einer Grenzkontrollstelle vorzuführen, in der die Dokumenten- und Nämlichkeitskontrolle vorgenommen wird, und bei mindestens 20 % (Präfekturen: Fukushima, Gunma, Ibaraki, Tochigi, Miyagi, Yamagata, Niigata, Nagano, Yamanashi, Saitama, Tokio und Chiba) bzw. 10 % (restliches Japan) der Waren ist eine Warenuntersuchung, einschließlich Laboranalysen zum Nachweis von Jod-131, Cäsium-134 und Cäsium-137, durchzuführen. Danach dürfen die in Tabelle (nächste Seite) zusammengefassten Grenzwerte bei der Einfuhr nicht überschritten werden.

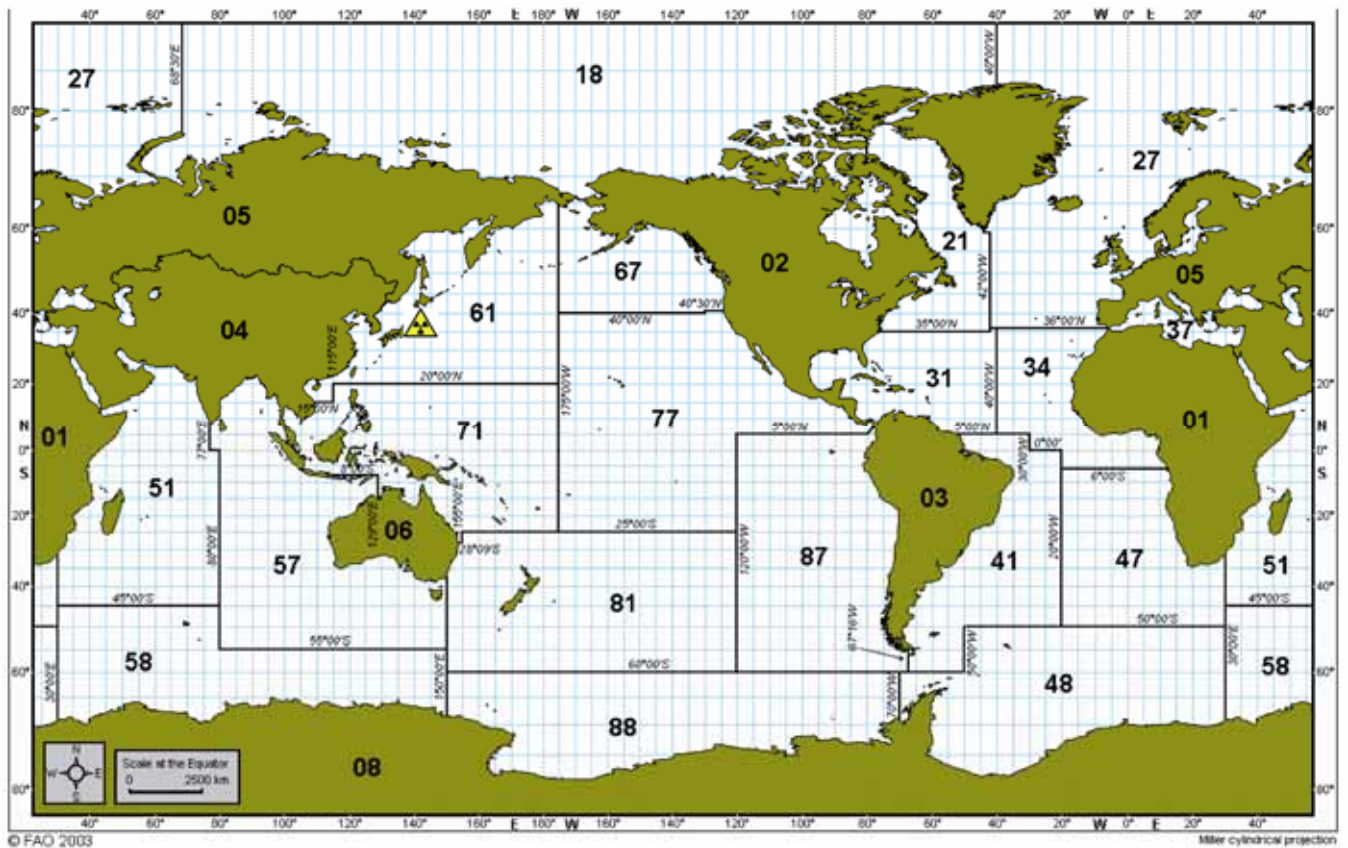
	Säuglings- nahrung	Milch- produkte	Andere Nah- rungs- mittel	Flüssig- nahrungs- mittel
Strontiumisotope (bes. Sr-90)	75	125	750	125
Jodisotope (bes. J-131)	100	300	2000	300
Plutonium- und Transplutonium- elemente (bes. Pu-239, Am-241)	1	1	10	1
Alle übrigen Nuklide mit Halb- wertzeit > 10 Tage (bes. Cs-134, Cs-137)	200	200	500	200

In den Grenzkontrollstellen im Land Bremen spielt die Einfuhr von Lebensmitteln aus Japan eine untergeordnete Rolle, es werden nur sporadisch Sendungen über die Bremischen Häfen in die Europäische Gemeinschaft eingeführt. Eine große wirtschaftliche

Bedeutung hat jedoch die Einfuhr von Fisch aus den Fanggebieten des Pazifiks über den Bremerhavener Hafen. Weil die Aufnahme von Radionukliden über Nahrungsmittel längerfristig der

wichtigste Belastungspfad nach einer Atomkatastrophe ist, wurde mit der Landesmessstelle für Radioaktivität der Universität Bremen sowie den zuständigen senatorischen Behörden für Umwelt und Gesundheit vereinbart, ein Monitoring von Fisch aus dem von der Reaktorkatastrophe betroffenen Fanggebiet FAO 61 sowie den angrenzenden Fanggebieten FAO 71 und FAO 67 durchzuführen.

Gemäß §50 LFGB ist ein **Monitoring** ein System wiederholter Beobachtungen, Messungen und Bewertungen von Gehalten an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen, die zum frühzeitigen Erkennen von Gefahren für die menschliche Gesundheit unter Verwendung repräsentativer Proben durchgeführt werden.



Alle Radioaktivitätsuntersuchungen wurden an Produkten durchgeführt, die nach dem elften März produziert bzw. gefangen worden sind. Der letzte aktuell erfasste Fangmonat bei den in der Grenzkontrollstelle vorgeführten Sendungen war der Monat Juli 2011. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind in den nachfolgenden Tabellen zusammengefasst.

Die Gehalte an Jod-131-Isotopen lagen in allen untersuchten Lebensmitteln aus Japan und dem untersuchten Fisch aus dem Pazifik unterhalb der Nachweisgrenzen. Dieses ist nicht verwunderlich, da Jod-131 lediglich eine Halbwertszeit von acht Tagen hat, die Schiffe aus dem Pazifik jedoch ca. vier Wochen unterwegs sind, bis sie Europa erreichen.

Interessanter sind daher die Analyseergebnisse für Cäsium-134 mit einer Halbwertszeit von 2 Jahren und Cäsium-137 mit einer Halbwertszeit von 30 Jahren. Während in Frankreich eine Sendung japanischen grünen Tees aufgrund erhöhter Radioaktivität (Cs-137 = 553 Bq/kg) zurückgewiesen werden musste, waren die in den Grenzkontrollstellen entnommenen Proben bislang alle unterhalb der Höchstwerte der Europäischen Kommission. Eine im Auftrag von FOODWATCH in Auftrag gegebene aktuelle Studie vom August 2011 fordert Grenzwerte von maximal acht Bq/kg für Cs-137 in Lebensmitteln und vier Bq/kg in Säuglingsnahrung. Selbst dieser Wert wurde in keiner Probe überschritten. Bei Algen und grünem Tee aus Japan lässt sich jedoch eine leichte Erhöhung der Gehalte an Cäsium-Isotopen beobachten, die Ihre Ursache nicht allein in der Hintergrundbelastung nach Tschernobyl und den jahrelangen Atomwaffentests im Pazifik haben, sondern auf die Atomreaktorkatastrophe in Fukushima zurückzuführen ist.

In den Teeproben wurden Gehalte von 450 bis 720 Bq/kg und in den beiden Seealgenproben Werte von 1400 und 750 Bq/kg festgestellt. Das natürliche Kalium-40-Isotop wird in allen Böden, Wässern und in Organismen in unterschiedlichen Konzentrationen angetroffen. Die Halbwertszeit von Kalium-40 beträgt $1,25 \cdot 10^9$ Jahre, es zählt zu den Radionukliden ohne Zerfallsreihen. Algen und Teepflanzen weisen einen hohen natürlichen Kaliumgehalt auf, außerdem erhöht sich durch den Trocknungsprozess ihre Trockenmasse. So wurden auch bei Untersuchungen von Tees in der Schweiz im Jahr 2009 Gehalte von 320 bis 700 Bq/kg Kalium-40 nachgewiesen. Da die Kali-

um-Konzentration im menschlichen Organismus in engen Grenzen konstant bleibt – jedes zehntausendste Kaliumatom ist ein Kalium-40-Isotop – kommt es zu keiner besorgniserregenden Anreicherung im menschlichen Organismus.

Die Küste, an der der Reaktor Fukushima-Daiichi liegt, gehört zum Fanggebiet FAO 61. Die vorherrschenden Meeresströmungen verlaufen gemäß Simulationsberechnungen des japanischen Ministeriums für Bildung, Kultur, Sport, Wissenschaft und Technologie (MEXT) in Richtung FAO 71 und dann nordöstlich in Richtung FAO 67 auf die Westküste der USA zu (http://www.mext.go.jp/component/english/_icsFiles/afieldfile/2011/07/21/1305757_0721.pdf). In einem Simulationsfilm von Ozeanographen der Kieler Universität in Zusammenarbeit mit dem Kieler IFM-GEOMAR und der amerikanischen Columbia University sieht man bei Cäsium, dass es Jahre dauern wird, bis dieser Stoff die nord-amerikanische Küste erreichen wird. Aufgrund der langen Halbwertszeit wird es in dieser Zeit noch nicht zerfallen sein (<http://www.ozean-der-zukunft.de/fukushima/>). Das Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei – das Johann Heinrich von Thünen-Institut – schätzt nach den aktuellen Erkenntnissen das Risiko als sehr gering ein, dass nach Ausbreitung und Verdünnung der Radionuklide im Pazifik in weit von Japan entfernten Seegebieten nennenswerte Erhöhungen von Radioaktivität im Fisch geben wird.

Ein Großteil der derzeit importierten Alaska-Pollack-Sendungen stammt immer noch aus Fangzeiten vor dem 11. März 2011. Auch ist zu bedenken, dass der Großteil an Importen Raubfische betrifft, diese stehen nach einer radioaktiven Verunreinigung der Meere erfahrungsgemäß an der letzten Stelle der Nahrungskette (Verstärkte Aufnahme der Radionuklide durch Plankton und Algen \Rightarrow Friedfische \Rightarrow Raubfische). Daher wird das Monitoring in den Grenzkontrollstellen des Landes Bremen mindestens noch im Jahr 2012 fortgeführt werden.

Ergebnisse der Warenuntersuchungen im 2. und 3. Quartal 2011
 Produkte aus Japan gemäß Durchführungsverordnung (EU) 297/2011

Beschreibung der Produkte	CN-Code	Herkunft / Präfektur	Datum der Probenahme	Jod-131 (Bq/kg)	Cäsium-134 (Bq/kg)	Cäsium-137 (Bq/kg)	Kalium-40 (Bq/kg)
Nudeln, gekocht	1902	Kagawa	10.06.11	<0,16	<0,07	<0,08	<1,1
Sojabohnenpaste	2103	Hiroshima	10.06.11	<0,17	<0,07	<0,09	94,4 ± 2,1
Grüner Tee (nicht fermentiert)	0902 1000 000	Kagoshima	24.05.11	< 0,25	0,815 +/- 0,063	1,579 +/- 0,097	666 +/- 15
Ingwer, eingelegt	910	Tochigi	19.07.11	<0,13	<0,10	<0,10	4,7 ± 0,5
Seealgen, geröstet	2008	Saitama	19.07.11	<0,35	1,16 ± 0,11	1,87 ± 0,22	1436 ± 32
Tofu, hart	2106	Tokyo	19.07.11	<0,08	<0,07	<0,07	59,3 ± 1,4
Grüner Tee (nicht fermentiert)	0902 1000 000	Kagoshima	25.07.11	< 0,80	< 0,76	1,01± 0,27	651 ± 19
Grüner Tee (nicht fermentiert)	0902 1000 000	Kagoshima	25.07.11	< 0,91	< 0,89	< 0,94	719 ± 26
Sushi Starting Set	0000	Kagawa	16.08.11	<0,079	<0,046	<0,051	82,2 ± 1,6
Seealgen, geröstet	2008	Saga	16.08.11	<0,42	<0,24	<0,29	759 ± 17
Grüner Tee	09021000	Shizuoka	16.08.11	<0,45	0,609 ± 0,057	1,10 ± 0,17	453,1 ± 8,9
Ingwer, weiß	910	Tochigi	16.08.11	<0,12	<0,09	<0,10	5,19 ± 0,58
Ingwer, pink	910	Tochigi	16.08.11	<0,12	<0,08	<0,09	4,56 ± 0,46
Reisessig	2209	Kyusyu	06.10.11	<0,045	<0,030	<0,035	9,08 ± 0,33
Seealgen	2008	Saga	06.10.11	<0,93	<0,49	<0,57	865 ± 17
Grüner Tee	9021000	Shizuoka	06.10.11	<0,13	<0,094	<0,12	445,4 ± 7,9
Grüner Tee mit braunem Reis	0000	Shizuoka	06.10.11	<0,15	<0,088	45,16 ± 0,49	173 ± 3,1
Seealgen, geröstet	2008	Saga	17.11.11	<0,62	<0,41	<0,47	873 ± 16,7
Tofu	2106	Kanto	17.11.11	<0,67	<0,39	<0,46	68,3 ± 3,8
Nudeln, gekocht	1902	Kagawa	22.11.11	<0,13	<0,1	<0,1	<1,9
Würzpulver	2104	Yamanashi	22.11.11	<0,99	<0,81	<0,86	135,5 ± 7,7
eingelegter Ingwer	910	Tochigi	22.11.11	<0,063	<0,043	<0,051	4,82 ± 0,33
Seealgen, geröstet	2008	Saga	05.12.11	<0,36	<0,19	<0,23	1063 ± 51
Tofu	2106	Kanto	05.12.11	<0,14	<0,093	<0,11	60,1 ± 1,6



www.projekt01.de

Produkte anderer Herkunft als Japan

Beschreibung der Produkte	CN-Code	Herkunft / Fanggebiet	Datum der Probenahme	Jod-131 (Bq/kg)	Cäsium-134 (Bq/kg)	Cäsium-137 (Bq/kg)	Kalium-40 (Bq/kg)
Jap.Flugkalmar - Todarodes pacificus	0307	China (FAO 61)	28.04.11	<0,98	<0,25	<0,26	30,3 ± 2,6
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	Russland (FAO 61)	27.04.11	<0,22	<0,14	<0,28	107,0 ± 3,9
Kabeljau - Gadus macrocephalus	0303	USA (FAO 67)	04.05.11	<0,22	<0,098	<0,14	105,0 ± 2,6
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	23.05.11	<0,24	<0,19	<0,25	101,9 ± 3,6
Gadus macrocephalus	0303	USA (FAO 67)	11.05.11	<0,15	<0,14	<0,21	100,2 ± 3,8
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	23.05.11	<0,28	<0,19	<0,25	14 ± 1,5
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	24.05.11	<0,20	<0,17	<0,20	11,5 ± 1,3
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	08.06.11	<0,18	<0,09	<0,10	77,9 ± 1,8
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	08.06.11	<0,14	<0,07	<0,10	112 ± 3,4
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	20.06.11	<0,70	<0,14	<0,17	104,1 ± 2,9
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	22.06.11	<0,90	<0,20	<0,24	108,0 ± 3,5
Kabeljau - Gadus macrocephalus	0303	USA (FAO 67)	22.06.11	<0,45	<0,10	0,154 ± 0,042	108,0 ± 3,6
Pazif. Seehecht - Merluccius productus	0304	USA (FAO 67)	28.06.11	<0,39	<0,16	<0,20	104,5 ± 2,8
Pazif. Seehecht - Merluccius productus	0304	USA (FAO 67)	15.07.11	<0,13	<0,09	0,12 ± 0,03	98,0 ± 2,0
Pazif. Seehecht - Merluccius productus	0304	USA (FAO 67)	22.07.11	<0,15	<0,09	0,14 ± 0,04	113,1 ± 2,8
Pazif. Seehecht - Merluccius productus	0304	USA (FAO 67)	08.07.11	<3,3	<0,3	<0,4	
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	China (FAO 61)	13.07.11	<4,5	<0,3	<0,3	
Alaska-Pollack-Filet	0304	USA (FAO 67)	02.09.11	<0,089	0,054	0,112 ± 0,025	113,2 ± 3,3
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	04.10.11	<0,40	<0,16	<0,19	130,5 ± 1,3
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	20.10.11	<0,13	<0,07	0,128 ± 0,016	103,9 ± 2,1
Jap.Flugkalmar - Todarodes pacificus	0307	China (FAO 61)	27.10.11	<0,139	<0,118	<0,125	8,67 ± 0,84
Lachs - oarodesncorhynchus gorbuscha	0304	China (FAO 67)	02.11.11	<0,57	<0,27	<0,34	100 ± 4,5
Alaska-Pollack - Theragra chalcogramma	0304	USA (FAO 67)	29.08.11	<0,14	<0,15	<0,16	

Dr. Bärbel Schröder, Dr. Ralf Götz, und Dr. Jürgen Witte



Das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Fischbetrieben

Im Berichtsjahr wurde ein bundesweites Überwachungsprogramm bezüglich der Hygienebeprobung in Fischbetrieben mit dem Schwerpunkt des Vorkommens von *Listeria monocytogenes* durchgeführt. Aufgrund der besonderen Herstellersituation, insbesondere in Bremerhaven, nahm Bremen nicht nur an dem Programm teil, sondern machte hieraus einen eigenen Schwerpunkt.

Eine durch *Listeria monocytogenes* ausgelöste Erkrankung verläuft oft klinisch unauffällig, da unspezifische, grippeähnliche Symptome auftreten. Schwerwiegender bis problematisch kann eine Erkrankung jedoch bei Personen verlaufen, die Risikogruppen angehören; insbesondere kann dies Schwangere betreffen.

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Aber nicht jeder, der diese Keime aufnimmt muss erkranken



Durch die weite Verbreitung und die besonderen Eigenschaften von *Listeria monocytogenes* wie z. B. Wachstum bei Kühlschranktemperaturen und Biofilmbildung, wird dieser Erreger häufig in verzehrfertigen Fischereierzeugnissen nachgewiesen. Der Biofilm bietet Mikroorganismen einen Schutz vor verschiedenen Umwelteinflüssen. Mikroorganismen, die sich innerhalb eines Biofilms befinden sind beispielsweise widerstandsfähiger gegenüber Desinfektionsmethoden.

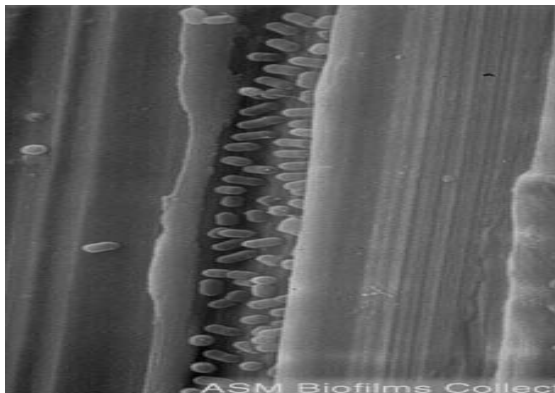


Bild: Biofilm in der Tiefe eines Kratzers, USDA Project 00-51110-9768 2000

Laut Zoonosetrendbericht der Europäischen Union wurde der Erreger in bis zu 30 % der Fischereierzeugnisse nachgewiesen. Die Maßnahmen zur

Reduzierung des Risikos der Listerioseerkrankungen durch den Verzehr von verzehrfertigen Fischerzeugnissen betreffen alle an der Produktion Beteiligten. Dieses Programm soll einen Überblick über das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* als sogenannten Hauskeim geben und Grundlagen für Überwachungsansätze liefern, die über die üblichen HACCP-Ansätze hinausgehen.

Im Jahr 2011 wurden sieben Räucherbetriebe beprobt, innerhalb dieses Schwerpunktes wurden 218 Proben untersucht. Es wurde pro Betrieb die

Rohware, das Endprodukt, sowie Umgebungsproben zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* entnommen und in jedem Betrieb die vorhandene Hygienepaxis anhand einer Checkliste notiert. Bei den untersuchten Räucherprodukten handelte es sich um Erzeugnisse verschiedener Fischarten wie Makrelen,

schwarzer Heilbutt, Forellen, Sprotten und Lachs. Als Umgebungsproben wurden Schwämmchen verwendet und es wurden Flächen mit und ohne Produktkontakt beprobt.

Ein Betrieb wurde zu vier verschiedenen Zeitpunkten beprobt. Bei der ersten Beprobung wurde *Listeria monocytogenes* in keiner Probe nachgewiesen, bei der zwei. Beprobung wurde im geräucherten Endprodukt *Listeria monocytogenes* dreimal in 25 g und kleiner 10 Kolonie bildende Einheiten (KBE) / g festgestellt, außerdem war eine Umgebungsprobe positiv. Daraufhin erfolgte im August eine dritte Entnahme von Proben, um zu überprüfen, ob entsprechende Maßnahmen gegriffen hatten. Hierbei wurden folgende Ergebnisse ermittelt: In fünf Proben der Rohware wurde *Listeria monocytogenes* gefunden. Alle Werte lagen zwischen 110 und 480 KBE/g. Bei den geräucherten Heilbutt-karbonaden waren ebenfalls alle fünf positiv und lagen zwischen 10 und 420 KBE/g. Bei den fünf Umgebungsproben, war die Umgebungsprobe, die im Abkühlraum nach dem Räuchern entnommen wurde ebenfalls positiv. fünf Tage später wurden nochmals Heilbutt-Rohwaren, geräucherte Heilbuttstücke und Umgebungsproben entnommen, siehe Tabelle, außerdem wurde die Pökellake untersucht.

Betrieb	Rohware, <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Endprodukt, geräuchert, <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Umgebungsprobe	Hygiene, laut Checkliste
1	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓
5	●	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	●
7	✗	✗	✗	✓

- ✓ unauffällige Ergebnisse, sehr gute Hygiene
- zu bemängelnde Ergebnisse, gute Hygiene
- ✗ zu beanstandende Ergebnisse, mangelhafte Hygiene

Hierbei wurde festgestellt, dass sowohl in der Pökellake und in den Umgebungsproben „Pökelbecken Wand“ und „Pökelbecken Gully“ *Listeria monocytogenes* vorhanden war. Die anschließende Sero- und Feintypisierung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung ergab einen identischen Stamm, der sich von der Rohware über die Pökellake bis zum geräucherten Erzeugnis durchzog. Der Eintrag von *Listeria monocytogenes* in den Betrieb erfolgte somit über die Rohware. Die Verbreitung im Betrieb fand vermutlich durch Aerosolvorgänge statt. Darüber hinaus wurde ein weiterer Stamm aus der Rohware isoliert; dieser wurde aber in keiner weiteren Probe gefunden.

Wie auch aus der Tabelle ersichtlich, konnten aus den Hygienechecklisten keine Rückschlüsse auf den Umgang mit *Listeria monocytogenes* in den Betrieben gezogen werden, deswegen ist bei Listerienfragestellungen ein Fragenkatalog zu verwenden, der den Besonderheiten dieses Keims nachkommt.

Unter diesem Aspekt wird der Schwerpunkt 2012 erweitert.

Michaela Berges



Sahneprouben 2011

Untersuchungen aufgeschlagener Sahne aus Automaten in Bäckereifilialen, Cafés und Eisdieleln

Allgemeines

Schwerpunkt der Untersuchungen waren Betriebe, die bereits in den Vorjahren auffällig waren. Wie in den vergangenen Jahren wurden die Proben hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status untersucht. Mit dem Ziel zukünftig eine bessere Nachhaltigkeit in der Verringerung der Beanstandungsquote zu erzielen, wurde die Erläuterung der Probenergebnisse und die fachliche Beratung der Lebensmittelunternehmer (LMU) verstärkt. Parallel wurde ein standardisiertes Verfahren entwickelt, um landesweit einheitlich Beanstandungen zu ahnden und präventive Maßnahmen im Sinne der Gefahrenabwehr durchzusetzen.

Begleitschein

Bei der Bearbeitung des Begleitscheins hat sich im Rahmen von Beanstandungsgesprächen gezeigt, dass die Erhebung weiterer Daten sinnvoll erscheint. So. z.B. ob es sich um Frisch- oder H-Sahne handelt, sowie zu Hersteller und ggf. Lieferant. Bei den Gerätedaten geben Hersteller und Modell nur bedingt vergleichbare Angaben, da wir identische Modelle mit unterschiedlichem „Innenleben“ fanden, was für den Reinigungs- und Desinfektionsprozess (R&D) entscheidend sein kann. Die Erfassung der Daten zur R&D hat gezeigt, dass die praxisbezogenen Problemfelder (Wassertemperatur, Einwirkzeiten) zusätzlich erfasst werden müssen.

Untersuchungsergebnisse

Insgesamt wurden 107 Einzelproben aus 62 Betrieben amtlich im Rahmen des Programms untersucht. Von den untersuchten Betrieben waren 48 bereits in den beiden Vorjahren mit beanstandeten Sahneprouben aufgefallen. Insgesamt wurden 34 Proben beanstandet (32%) und 30 Proben wurden mit einem Hinweis wegen Richtwertüberschreitung (28%) beurteilt. Insgesamt waren damit 60% der untersuchten Proben nicht hygienisch einwandfrei. Bezogen auf die beprobten Betriebe (n=62) gab es insgesamt 24 Beanstandungen. Das heißt, in 39% der Betriebe wurden ahndungsrelevante Hygienemängel vorgefunden. Mit Ausnahme eines Betriebs vom Bremer Freimarkt handelt es sich um Betriebe im Land Bremen. Diese Untersuchungsergebnisse decken sich im Wesentlichen mit denen anderer Bundesländer aus den vergangenen Jahren.

Sanktion und Prävention:

- Bei Hinweisen (Überschreitung Warnwert (e))
 - Maschinenreinigung nach Herstellervorgabe inkl. Dokumentation
 - Schulungen zur Maschinenhygiene inkl. Dokumentation
 - R&D-Plan erstellen
 - Dokumentation der R&D
 - Eigenkontrolle Mikrobiologie
 - Frist: 4 Wochen mit eingeständiger Übermittlung der Dokumente
 - Mündliche Belehrung und Ankündigung einer Verwaltungsverfügung bei unbegründeter Fristüberschreitung.
- Bei Beanstandung (ohne Vorgeschichte)
 - wie oben
 - Zusätzlich: Ordnungswidrigkeit mit Bußgeld in Höhe von EUR 150.-
- Bei Beanstandung im Wiederholungsfall
 - wie oben
 - Zusätzlich: Ordnungswidrigkeit mit Bußgeld in Höhe von EUR 500.-

Für die Ordnungswidrigkeitsanzeigen wurden Muster erstellt und ebenso eine Muster-Ordnungsverfügung erarbeitet. Die Vorlagen konnten dann von allen Beteiligten genutzt werden, was die Verwaltungsarbeit erheblich vereinfachte und beschleunigte und zudem ein einheitliches Vorgehen sicherstellte.

Vorgehen und Maßnahmen

Zum besseren Verständnis und zur Erläuterung der (positiven) Probenergebnisse wurde eine Ergänzung zum Merkblatt 37 erstellt, die die wesentlichen mikrobiologischen Befunde auflistet und eine kurze Erläuterung zu den möglichen Ursachen gibt. Diese Hinweise dienen in erster Linie dazu, dem LMU die einzelnen Problembereiche (Personalhygiene, Produkthygiene, Reinigungstechnik) zu verdeutlichen und sachgerechte Lösungsansätze zu ermöglichen. Im Rahmen der Vor-Ort-Gespräche wg. Beanstandungen oder Hinweisen nach Richtwertüberschreitungen konnten bislang folgende Problemschwerpunkte identifiziert werden:

▪ Ausgangsprodukt Sahne

Hier gibt es Hinweise, dass bestimmte Produkte von sehr weit her kommen und verpackungsbedingt bereits ein erhöhtes Kontaminationsrisiko mitbringen. Es handelt sich um 5l Tetrapacks mit Giebelverpackung, die durch das Handling (Tragen mit Fingern im Giebel) z.T. sehr hohe Werte mit dem Lumitester zeigten. Eine routinemäßige

Vorreinigung der Gebinde fand in keinem Fall statt. Vereinzelt wurde Restsahne aus dem Vorratsbehälter der Maschine vor der Reinigung entnommen und mindestens bis zum Folgetag in einem Gefäß unter Kühlung gelagert und dann weiter verwendet. Hier wurden regelmäßig Pseudomonaden in der aufgeschlagenen Sahne gefunden.

▪ Sahnemaschine

Bei den Maschinen gibt es, äußerlich z.T. nicht erkennbar, erhebliche Unterschiede im Innenleben, die einen wesentlichen Einfluss auf die Produktqualität haben können. So gibt es komplexe Systeme mit zahlreichen Scheiben und Schlagtellern, deren Zerlegung und Reinigung, zumal für wenig geübtes Personal, recht aufwändig ist.

Reinigung & Desinfektion:

Das Einhalten der Reinigungsvorschriften der Hersteller scheint eher Zufall zu sein, da die vorgeschriebenen Wasser-Temperaturen (ca. 50°C) gern überschritten werden, was naturgemäß nachhaltige Hygieneprobleme verursachen kann. Häufig wurde Reinigungswasser aus praktischen Erwägungen und Unkenntnis direkt aus der Kaffeemaschine entnommen und führte durch die zu hohen Temperaturen (ca. 80-90°C) in der Sahnemaschine zur Einweißkoagulation. In vielen Fällen manifestierte sich dann eine Besiedlung mit Pseudomonaden in den Toträumen, die wiederum „Nährboden“ für andere Hygienekeime wie Enterobakterien darstellten. Falsche (z.B. chlorhaltige Reiniger) ziehen ebenfalls Probleme nach sich, die sich häufig in einer nachweisbaren Besiedlung der Toträume manifestierten und vom LMU mit „Bordmitteln“ nicht zu beseitigen war. Die Herstellervorschriften beinhalten z.T. auch R&D-Maßnahmen, wie das Übernachtstehenlassen, die eher selten beachtet werden. In keinem Fall wurden die Dosiervorschriften beachtet (Zitat: „einen Schwapp pro Reinigung...“) und auch die vorgeschriebenen Einwirkzeiten waren in der Regel nicht bekannt. Das Handbuch mit den Herstellervorschriften zur R&D konnte in einem Fall vorgelegt werden. In den meisten Fällen waren keine Unterlagen vorhanden oder man verwies auf die rudimentäre Kurzanleitung, die bei einigen Geräten im Deckel der Maschine eingeklebt ist.

Betriebseigene Kontrollen und Dokumentation

Hier ist fast durchgängig Fehlanzeige festzustellen und erheblicher Bedarf vorhanden. Beginnend mit expliziten Schulungen zur Maschinenshygiene, der erforderlichen R&D, der Dosierung der Reinigungsmittel, Wassertemperaturen, Einwirkzeiten sowie der Dokumentation ausgeführter Arbeiten und angemessener Eigenkontrollen herrscht leider große Leere.

Ergebnisse

Insgesamt mussten bislang 15 Ordnungsverfügungen wegen Fristüberschreitung zugestellt werden, die auch ihre Wirkung zeigten. In keinem Fall wurde bislang das angedrohte Zwangsgeld fällig, so dass sich dieses Vorgehen als recht wirkungsvoll gezeigt hat. Zwei Betriebe verzichteten auf die eigene Herstellung aufgeschlagener Sahne und haben die (überalterten) Sahnemaschinen abgeschafft. Einige Betriebe haben die Schlagsysteme der Sahnemaschinen umgestellt (von Schlagteller auf Kunststoffblock), um eine effektive Reinigung zu vereinfachen. In einem großen Filialbetrieb wurde ein System zur zentralen Reinigung und Desinfektion etabliert, mit dem nunmehr die einzelnen Filialen regelmäßig im Austausch mit sauberen Maschinenteilen versorgt werden. Ein anderer großer Filialbetrieb hat fast vollständig auf zentrale Schlagsahneproduktion umgestellt und mit unserer Unterstützung ein System zur Versorgung der Filialen mit dem Tagesbedarf an hygienisch einwandfreier Schlagsahne in Einwegbehältern entwickelt.

Allgemein sehr positiv wurden die Vorgaben zu selbst veranlassten Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle aufgenommen und von den meisten LMU als gutes und günstiges Mittel zur Kontrolle der R&D der Maschinen angenommen mit dem Ziel, ein wirklich sicheres und hygienische einwandfreies Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Das ist zum einen den sehr ausführlichen Erläuterungen der Untersuchungsergebnisse zuzurechnen sowie zum anderen der gründlichen Beratung hinsichtlich der Ursachen und erforderlichen Maßnahmen zum Abstellen der Mängel. Es bleibt zu hoffen, dass in zukünftigen Untersuchungen der Nachweis gelingt, dass der hohe Zeitaufwand für Erläuterung und Beratung mit einem nachhaltigen Verständnis der LMU für Ursachen und Zusammenhänge einhergeht und zu insgesamt besseren Ergebnissen führt.

Felix Doepmann

„Bremer Klaben“ ist markenrechtlich geschützt

Der Klaben hat als gehaltvolles traditionelles Weihnachtsgebäck in Bremen und „umzu“ einen besonderen Stellenwert und ist seit dem 16. Jahrhundert eng mit der Geschichte der Hansestadt verbunden. Die lange Tradition, der enge Bezug zur Herstellungsregion und die Wahrnehmung als hochwertiges und einzigartiges Erzeugnis war vor vielen Jahren Anlass für die Bremer Bäckerinnung, einen geografischen Markenschutz zu beantragen. Bereits 1996 heißt es in einem Protokoll der Innungsverammlung: „Der Gebietsschutz für den *Bremer Klaben* ist in Brüssel beantragt.“ Das Verfahren, an dem neben dem Bäcker-Zentralverband u.a. auch das Patentamt in München und das Bundesministerium der Justiz beteiligt waren, zog sich dann aber noch über Jahre hin.

Die Registrierung des beantragten Markenschutzes erfolgte am 03.12.2009. Zu finden ist die Registrierung in dem im Internet veröffentlichten Register unter

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Die hier als Rechtsakte veröffentlichte Produktspezifikation beinhaltet die genaue Beschreibung des geografischen Gebietes, in dem der *Bremer Klaben* hergestellt werden darf. Durch die Festlegung dieser „Gebietskulisse“ wird der direkte Bezug des traditionell in Bremen und „umzu“ beheimateten Erzeugnisses hergestellt. So werden neben den Städten Bremen und Bremerhaven auch Teile des Bremer Umlands (z.B. der Landkreis Osterholz-Scharmbeck, Teile der Gemeinde Ganderkesee, Stadt Delmenhorst, Stadt Achim...) aufgeführt. Aber nicht nur die Festlegung der „Gebietskulisse“ ist Bestandteil der Produktspezifikation. So finden



sich hier auch Angaben über die einzusetzenden Zutaten, den Herstellungsprozess und die zuständige Kontrollstelle. Beachtenswert ist hierbei, dass die Anforderungen an die Zusammensetzung so gefasst wurden, dass die charakteristischen Merkmale eines *Bremer Klabens* im Produkt erkennbar sein müssen, aber individuelle Variationen möglich bleiben. Die Rechtssetzung der EU sieht bei der Überwachung der Einhaltung dieser Markenschutzrechte Kontrollen vor der ersten Vermarktung vor. Dies bedeutet, dass sich jeder, der den Verkauf des *Bremer Klabens* beabsichtigt, der Überprüfung durch eine Kontrollstelle zu unterziehen hat.

In Abstimmung mit der Bremer Bäckerinnung als Markenschutzinhaber und dem LUA Bremen wurde durch das Referat 42 der Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit ein Konzept für die Kontrolle vor der ersten Vermarktung erarbeitet. Dieses Konzept wurde später auf einer Innungsverammlung der Bremer Bäcker vorgestellt. War in dem Vorjahr das Interesse seitens der Bäcker aus Bremen und dem Bremer Umland noch eher zurückhaltend, so wurden nach dieser Innungsverammlung bis Ende 2011 insgesamt 17 Anträge auf Überprüfung bei der Kontrollstelle eingereicht. Die Überprüfung besteht neben einem Betriebsbesuch, der Einsichtnahme in die Rezepturunterlagen und einer Probenentnahme auch aus einer anschließenden Untersuchung des Probestücks im LUA Bremen. Erst nach der bestandenen Prüfung wird eine Bescheinigung darüber ausgestellt, dass das Unternehmen den *Bremer Klaben* in Übereinstimmung mit der Produktspezifikation herstellt. Ab diesem Zeitpunkt darf die Bezeichnung *Bremer Klaben* verwendet werden. Ergänzt wird dann der Markenname entweder mit dem Zusatz „geschützte geografische Angabe“ oder mit dem entsprechenden Gemeinschaftslogo. Diese Kennzeichnung soll dem Verbraucher signalisieren, dass es sich um ein Produkt mit geschützter geografischer Angabe handelt, welches einer entsprechenden Prüfung unterzogen wurde.

Von den 17 Unternehmen, die einen Antrag einreichten, haben bislang die folgenden Unterneh-



men eine entsprechende Bescheinigung erhalten und somit die Prüfung bestanden:

- ❑ Bäckerei & Konditorei Ruchel, 28359 Bremen
- ❑ Konditorei Knigge OHG, 28195 Bremen
- ❑ Bäckerei Schroeder, 28219 Bremen
- ❑ Effenberger Vollkorn- Bäckerei, 28203 Bremen
- ❑ Tenter's Backhaus GmbH & Co. KG, 28307 Bremen
- ❑ Bäckerei Wiechmann, 28779 Bremen
- ❑ Bäckerei Schnaare, 28197 Bremen
- ❑ Stecker Konditorei- Café e.K., 28195 Bremen
- ❑ Bäckerei Büser, 28325 Bremen
- ❑ Bäckerei Rolf GmbH, 27721 Ritterhude
- ❑ Bäckerei Timmermann e.K., 27751 Delmenhorst

In drei Fällen wurde der Antrag noch vor Abschluss der Prüfung zurückgezogen, ein Antrag befindet sich zurzeit noch in der Bearbeitung.

In einem Fall wurde bei der Betriebsbesichtigung und der Einsichtnahme in die Rezepturunterlagen eine sehr starke abweichende Zusammensetzung von der geforderten Produktspezifikation festgestellt. Hier konnte keine Prüfbescheinigung ausgestellt werden.

In einem anderen Fall wurde der Antrag auf weitere Überprüfung abgelehnt, da sich der Herstellungsbetrieb nicht innerhalb der vorgegebenen Gebietskulisse befindet.

Im November 2011 erreichte die Kontrollstelle ein Hinweis, dass in Bremer Filialen einer Supermarktkette *Bremer Klaben* verkauft wird, der laut Etikettierung als Hersteller eine Backwarenfabrik aus Schleswig-Holstein auswies. Die anschließende Überprüfung bestätigte den

Verdacht, dass es sich hier um eine missbräuchliche Verwendung der geschützten Bezeichnung

handelte. Durch die gute Zusammenarbeit mit den in Schleswig-Holstein zuständigen Behörden konnte schnell für Abhilfe gesorgt werden, eine Änderung der Etikettierung wurde unverzüglich vorgenommen. Offensichtlich war der Markenschutz für den *Bremer Klaben* in Schleswig-Holstein noch nicht bekannt.

Im Teil 6 des Gesetzes über den Schutz von Marken und sonstigen Kennzeichen (Markengesetz - MarkenG) wurden Vorschriften zum Schutz geographischer Herkunftsangaben im nationalen Recht verankert. Hier sind neben den Ermächtigungsgrundlagen für die Überwachungsbehörden auch verschiedene Rechtsfolgen geregelt, die bei Verletzung des Markenschutzes greifen.

So ist u.a. derjenige, der gegen die Schutzvorschriften vorsätzlich oder fahrlässig zuwiderhandelt, dem berechtigten Nutzer der geographischen Herkunftsangabe zum Ersatz des durch die Zuwiderhandlung entstandenen Schadens verpflichtet. Im Teil 8, Abschnitt 1 des MarkenG sind darüber hinaus Tatbestände aufgeführt, die als Konsequenz einer Missachtung des Schutzes von geografischen Angaben im Rahmen von Straf- bzw. Ordnungswidrigkeitenverfahren verfolgt werden können.

Jens Schaffarczyk



Vorgehen der amtlichen Kontrolle in sogenannten „Problembetrieben“

Im Jahresbericht 2010 wurde das Programm „Problembetriebe“ beschrieben und die Auswertungen über die Kontrolltätigkeiten veröffentlicht.

Hier noch einmal eine kurze inhaltliche Zusammenfassung. Als Problembetriebe gelten solche Betriebe, die dauerhaft gravierende Mängel aufweisen. Das Überwachungsprogramm dient der transparenten Darstellung der Schwierigkeiten bei der Umsetzung des Lebensmittelhygienerechts in Problembetrieben und des damit verbundenen Zeitaufwandes.

Bei der Fragestellung, warum ein Betrieb zum Problembetrieb wird, ergaben sich im letzten Jahr aus der Dokumentation folgende Hinweise:

1. Mangelhafte sprachliche Voraussetzungen
2. Fehlende fachliche Voraussetzungen bei den Betriebsinhabern
3. Schlechte wirtschaftliche Lage der Betriebe
4. Personalsituation (schlecht ausgebildet, häufiger Wechsel, zu geringer Personaleinsatz)
5. Mangelhafte räumliche Voraussetzungen

Viele der oben beschriebenen Probleme resultieren aus der Tatsache, dass jede Person, auf welche berufliche Grundlage sie auch immer zurückgreift, im Lebensmittelgewerbe einen Betrieb eröffnen kann. Besondere Fachkenntnisse hierfür sind nicht nachzuweisen.

Um eine Aussage über die Nachhaltigkeit der intensiven Kontrolltätigkeit in den Problembetrieben machen und darstellen zu können, welche Auswirkungen die zeitintensiven Kontrollen auf die Gesamtorganisation der Überwachung haben (sh. auch unter „Kritische Betrachtung der gegenwärtigen Organisation der Lebensmittelüberwachung im Land Bremen“ Seite 30), wurde das Programm auch in diesem Jahr fortgeführt.

Von den ursprünglich 43 Problembetrieben, unter denen sich Fleischereien, Bäckereien, kleinere Lebensmittelbetriebe, Gaststätten, Supermärkte und auch ein renommiertes Hotel befinden, wurden inzwischen 13 Betriebe (30,23 %) geschlossen und bei neun Betriebe (20,93 %) wurde von den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren nicht mehr der Bedarf gesehen, sie als Problembetrieb zu führen. Nur noch 21 Betriebe (48,84 %) wurden noch als Problembetriebe geführt. Dabei wurde bei 14 Betrieben (66,67 %) eine positive Tendenz gesehen und nur bei den restlichen sieben Betrieben (16,28 % der gesamten 43 Problembetriebe) wurde noch keine positive Tendenz festgestellt. In 34 noch existierenden Betrieben wurden im Jahr 2011 120 Kontrollen durchgeführt, die einen Kontrollaufwand von 132 Std. und darüber hinaus einen Verwaltungsaufwand von ca. 60 Stunden verursachten und hier ist der Zeitaufwand für die Erstellung von Ordnungswidrigkeitenanzeigen und Verwaltungsverfügungen noch nicht mit berücksichtigt.

Neben Beratungsgesprächen und diversen Belehrungen wurden drei Verwaltungsverfahren durchgeführt, eine gebührenpflichtige Verwarnungen ausgesprochen, sieben Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und über drei Verwaltungsverfügungen Auflagen mit Zwangsgeldandrohungen gemacht.

Insgesamt kann festgestellt werden, dass insbesondere die intensive Betreuung im Jahr 2010 zu entscheidenden Verbesserungen in den Betrieben bzw. bei einigen Betreibern zu der Einsicht geführt haben, ihre Betriebe zu schließen. Um ein solches Ergebnis erzielen zu können, bedarf es aber einer intensiven Betreuung der Betriebe.

Peter Drewes

Transparente Lebensmittelkontrollen

- Erfahrungsbericht zum Transparenzmodell, mit dem der LMTVet des Landes Bremen die Ergebnisse der Risikobeurteilungen aller Großküchen offengelegt hat -

Seit Mitte Mai 2010 hat der LMTVet alle Großküchen im Land Bremen überprüft und seit Anfang Januar 2011 die Ergebnisse der im Rahmen der Kontrollen durchgeführten Risikobeurteilungen in den Betrieben im Internet veröffentlicht. Die tabellarische Darstellung erfolgte nach Bremen und Bremerhaven getrennt und innerhalb der Städte in absteigender Reihenfolge der Risikoeinstufung, sortiert nach der letzten Kontrolle. Sie wurde nach jeder erneuten Regelkontrolle und Risikobewertung sowie unter Berücksichtigung der verwaltungsrechtlichen Vorgaben monatlich aktualisiert. Eine Beschreibung des Programms und der letzte Stand der Auflistung ist unter dem LINK (www.lmtvet.bremen.de) einzusehen. Die folgenden Ausführungen stellen die Erfahrungen dar, die im Rahmen der Durchführung des Programms gemacht wurden.

Kontrollergebnisse

Die folgende Tabelle weist die Entwicklung der Kontrollfrequenzen zwischen Dezember 2010 (bis zu diesem Zeitpunkt wurden alle Großküchenbetriebe mindestens einmal kontrolliert) und dem 31. Dezember 2011 aus. Die Schwankungen in der Gesamtzahl kommen dadurch zustande, dass Küchen abgemeldet wurden, bzw. Küchen aufgenommen wurden, die noch nicht als Großküchen bekannt waren. Die Entwicklung zeigt eine deutliche Abnahme der jährlichen Kontrollintervalle bis Ende Juli 2011 bei den kontrollierten Betrieben und weist damit auf eine deutliche Verbesserung in den bewerteten Kriterien bis zu diesem Zeitpunkt hin. Dieses verdeutlicht auch die grafische Darstellung ausgesprochen eindrucksvoll. Wurde im Dezember 2010 in 55 % der bewerteten Betriebe ein gutes Ergebnis er-

mittelt, wiesen im August 2011 schon 84 % der überprüften Betriebe ein gutes ($1/2$ -jährliche Kontrollfrequenz) und 3 % sogar sehr gutes (jährliche Kontrollfrequenz) Ergebnis auf. Seit August 2011 haben sich dann kaum noch Veränderungen in der Verteilung ergeben. Welche Kriterien haben dazu geführt, dass 13 % der Betriebe als „nur“ befriedigend ($1/4$ -jährliche Kontrollfrequenz) eingestuft werden können? In 80 % der Fälle haben Mängel im Eigenkontrollsystem, also im Bereich des vorbeugenden Verbraucherschutzes, zu dieser Einstufung geführt, die bei 60 % der Betriebe einher gingen mit Mängeln im Hygienemanagement. Nur in einem Betrieb haben ausschließlich Hygienemängel zu einer Abstufung geführt.

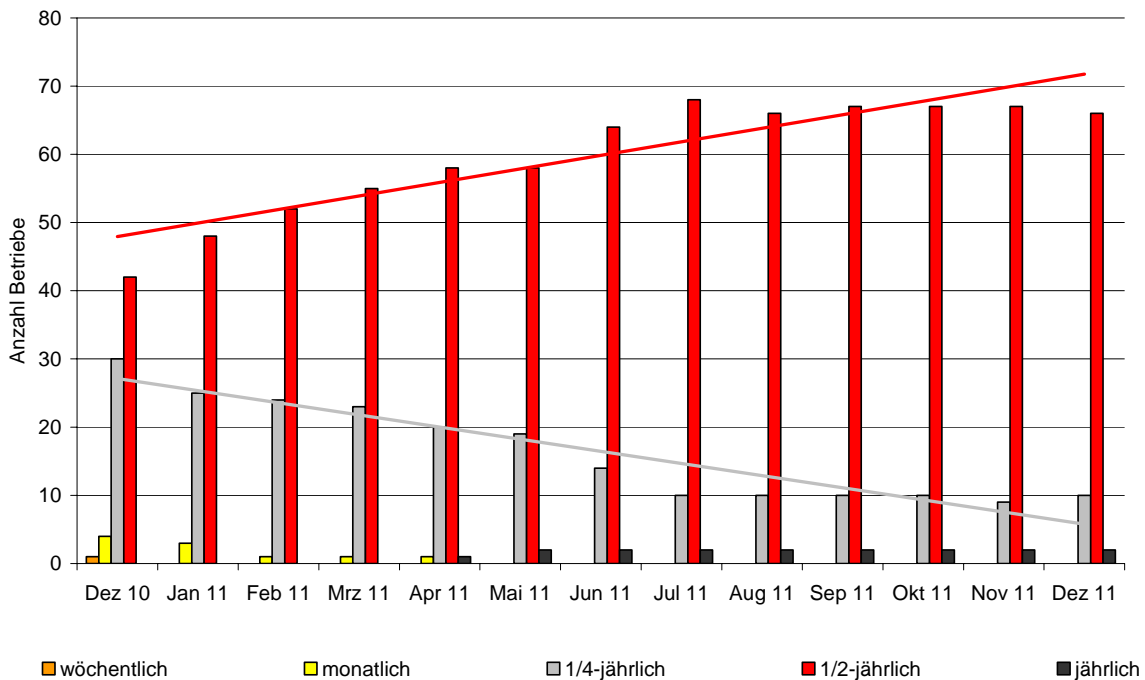
Von den 35 Großküchen, für die bei der ersten Risikobeurteilung im Dezember 2010 eine wöchentliche, monatliche (nicht zufriedenstellend) oder $1/4$ -jährliche Kontrollfrequenz (befriedigend) ermittelt wurde, befanden sich im Dezember nur noch fünf in dieser Kategorie, drei Betriebe wurden inzwischen nicht mehr als Großküchen eingestuft, ein Betrieb hat seinen Betriebssitz nach Niedersachsen verlegt und die restlichen 26 haben sich inzwischen durch bauliche oder organisatorische Maßnahmen in der Bewertung verbessert. Allerdings hat sich in vier Betrieben der Zustand verschlechtert und auch für einen neuen, als in die Betriebsart „Großküchen“ einzustufenden Betrieb, wurde über die Risikobeurteilung eine $1/4$ -jährlichen Kontrollfrequenz ermittelt.

Aus dem Vergleich der einzelnen Bewertungskriterien ist abzuleiten, dass bei der Bewertung der ersten Kontrolle der Betriebe im Rahmen des Programms insbesondere Mängel im betrieblichen Eigenkontrollsystem, bei der Rückverfolgbarkeit und im Hygienemanagement (speziell Schädlingsbekämpfung, bauliche Beschaffenheit und Produktionshygiene) zu einer Abwertung in der Risikobeurteilung und damit höheren Kontrollfrequenz geführt haben.

Jahr	2010/2011												
	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
wöchentlich	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
monatlich	4	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
$1/4$ -jährlich	30	25	24	23	20	19	14	10	10	10	10	9	10
$1/2$ -jährlich	42	48	52	55	58	58	64	68	66	67	67	67	66
jährlich	0	0	0	0	1	2	2	2	2	2	2	2	2

Tabelle: Kontrollfrequenzen der Großküchen im Land Bremen im Zeitraum zwischen Dez. 2010 – Dez. 2011

Entwicklung der Kontrollfrequenzen von Großküchen



Die Auswertung der Kriterien der letzten Kontrollen lässt den Schluss zu, dass insbesondere Verbesserungen im Eigenkontrollsystem, bei der Rückverfolgbarkeit und der Schädlingsbekämpfung, also insgesamt im System des vorbeugenden Verbraucherschutzes mit den damit verbundenen Dokumentationsverpflichtungen, zu einer besseren Einstufung der Betriebe beigetragen haben. Mehr Probleme gab es bei der Abstellung von Mängeln im Bereich des Hygienemanagements und hier speziell bei der baulichen Beschaffenheit und der Produktionshygiene. Zur Abstellung dieser Mängel sind in der Regel finanzielle Investitionen notwendig, die von den Betrieben häufig nur sehr zögerlich getätigt werden (können). So ist immer noch eines der Hauptprobleme der Betriebe, die Trennung der reinen von der unreinen Seite im gesamten Produktionsprozess zu gewährleisten.

Im Zeitraum des Programms wurden 219 (Bremen 181; Bremerhaven 38) Kontrollen in den 85 Betrieben (Bremen 62, Bremerhaven 23) durchgeführt. Aufgrund der ermittelten Kontrollfrequenzen aus der Risikobeurteilung wären bei Einhaltung der sich daraus ergebenden Plankontrolltermine ca. 290 (Bremen 208, Bremerhaven 82) Kontrollen notwendig gewesen, es konnten also nur 75,5 % (Bremen 87 %, Bremerhaven 46,3 %) der Kontrollen durchgeführt werden.

Verbraucherinteresse

Das Verbraucherinteresse an dem Überwachungsprogramm lässt sich nur schwer ermitteln. Einige Hinweise lassen darauf schließen, dass der Verbraucher die Ergebnisse dahingehend interpretiert, dass er bei einem Betrieb, der eine gute Risikoeinstufung erhält, auch eine gute Qualität des Essens erwarten kann. Er ist dann erstaunt, wenn wir vermitteln müssen, dass wir nicht die Qualität des Essens, sondern nur die Hygieneverhältnisse des Betriebes und sein Eigenkontrollsystem bewerten. Als Indikator für das Interesse der Verbraucher an dem Programm, sind die Zugriffe auf die Internetseite des LMTVet, auf der die aktuellen Ergebnisse veröffentlicht werden, zu sehen. Nachdem die Presse am 25. Januar 2011 im Rahmen einer Pressekonferenz auf die Veröffentlichung der Liste auf der Internetseite des LMTVet hingewiesen wurde und diese Adresse über Berichte in den Tageszeitungen publik wurde, waren am Tag danach ca. 550 Zugriffe zu verzeichnen. Das Interesse im Laufe der Monate drastisch abgenommen hat und sich bis November 2011 bei ca. 200 Zugriffen monatlich eingependelt hatte. Darüber hinaus ist davon auszugehen, dass mindestens 50 % der Zugriffe durch die veröffentlichten Firmen oder Behörden erfolgten, woraus ersichtlich wird, dass das Verbraucherinteresse an der Seite bis zum o.g. Zeitpunkt als relativ gering einzuschätzen ist. Ein drastischer Anstieg der Zugriffe im

Dezember ist gegenwärtig nicht zu erklären, da es keine erneuten medialen Hinweise auf die Seite gab.

Resümee

Das vom LMTVet durchgeführte Programm diente dazu Erfahrungen mit der Veröffentlichung von Daten, auch in Hinblick auf die beabsichtigte Einführung eines Kontrollbarometers, zu sammeln. Ausgewählt wurde dafür die Betriebsart „Großküchen“. Dabei wurde vorausgesetzt, dass die Veröffentlichung der Informationen für den Verbraucher von Interesse sind, da Großküchen im Lande Bremen täglich Tausende von Menschen mit Essen versorgen. Zu ihren Kunden gehören neben Firmenmitarbeitern, Studenten oder anderen Konsumenten, die mittags ihre Speisen in Kantinen oder Mensen einnehmen, auch Risikogruppen wie Kranke, alte Menschen oder Kinder, die in Krankenhäusern, Kindergärten, Altenheimen oder zu Hause versorgt werden. Unter die Kategorie Großküchen fallen Einrichtungen, die täglich ca. 200 Essen oder mehr herstellen und diese entweder vor Ort abgeben oder an andere Ausgabestellen liefern. Aus den unter Punkt 1 gemachten Ausführungen ist zu entnehmen, dass das Programm bzgl. der Entwicklung der Hygieneverhältnisse und Eigenkontrollmaßnahmen in den Betrieben als erfolgreich bezeichnet werden kann.

Dieser Erfolg basierte aber auf einer intensiven zeitlichen Betreuung der Betriebe, die bei den Erstkontrollen bei durchschnittlich vier bis fünf Stunden reiner Kontroll-

zeit und seit Februar 2011 für die weiteren Kontrollen bei etwa 2:15 Stunden lag. Hinzu kamen Fahrtzeiten und Vor- und Nachbereitungszeiten für die Planung der Kontrolle, schriftliche Berichte, Eintragungen in die Datenbanken und die Vorbereitung etwaiger Ordnungswidrigkeitenverfahren oder Verfügungen, so dass bei der Einsatzplanung von höchstens ein bis zwei Kontrollen pro Tag ausgegangen werden konnte. Selbst bei der geringen Zahl der Betriebe konnten die über die Risikobeurteilung ermittelten Kontrollfrequenzen durch die Fülle der Aufgabenstellungen, die die Lebensmittelüberwachung zu bewältigen hat, nicht eingehalten werden. Bei der Bewertung des Ergebnisses ist zu berücksichtigen, dass die Betreiber von Großküchen grundsätzlich bereits über ein großes Hy-

gieneverständnis verfügen. Obwohl, wie die oben gemachten Ausführungen verdeutlichen, die Hauptprobleme zunächst im Bereich der vorhandenen Eigenkontrollsysteme und der Dokumentationsverpflichtungen lagen, sind bei dieser Betriebsart in der Regel in der Vergangenheit schon Konzepte vorhanden gewesen, die in vielen Fällen eine relativ schnelle Mängelbeseitigung ermöglichten. Hierzu gibt es in anderen Bereichen wesentlich negativere Erfahrungen. Auffällig war das geringe Verbraucherinteresse an der Veröffentlichung der Ergebnisse des Programms, die mit einem hohen Verwaltungsaufwand verbunden war, da wir dabei auch die rechtlichen Grundlagen des Verbraucherinformationsgesetzes einzuhalten hatten, weil jeder Betrieb die Möglichkeit erhielt, innerhalb eines Monats zu der geplanten Veröffentlichung Stellung zu nehmen. Generell stellt sich die Frage, an welchen Informationen der Verbraucher dauerhaft interessiert ist und ob die Überwachung die damit verbundenen Erwartungen überhaupt erfüllen kann. Nehmen wir die vorliegende Veröffentlichung von Daten auf Basis der Risikobeurteilung, die auch Grundlage für die geplante Einführung eines Kontrollbarometers wäre. Um die Einstufung eines Betriebes zu verstehen, muss sich der Verbraucher mit dem System der Risikobeurteilung und den zugrunde liegenden Kriterien auseinandersetzen, anson-

Letztendlich zeigen die Ergebnisse des Programms und auch die Erfahrungen aus unserer bisherigen Überwachungstätigkeit, dass ein Erfolg nur dann zu erwarten ist, wenn eine intensive Betreuung der Betriebe erfolgen kann.

ten könnte er möglicherweise davon ausgehen, dass ein Betrieb mit einer nur befriedigenden Bewertung, ein aktuelles Hygieneproblem hat oder die Produkte, die angeboten werden, nicht die qua-

litativen Anforderungen erfüllt. Dieses muss aber nicht damit verbunden sein, da auch bei einem perfekten Hygienemanagement aber fehlender Gefahrenanalyse und Mängeln in der Rückverfolgbarkeit bereits eine nur befriedigende Einstufung erfolgen kann. Dieses kann der Verbraucher weder aus der mit unserem Programm verbundenen Plaketten-Darstellung noch aus der geplanten Form der Darstellung über das Kontrollbarometer entnehmen.

Peter Drewes

Lebensmittelüberwachung

- Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung Seite 29
- Betriebskontrollen Bremen & Bremerhaven Seite 32
- Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe Seite 38
- Ergebnisse der Untersuchungen Seite 39
- Fleischhygiene Seite 66



Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung

Statistik der zu überwachenden, überwachten und beanstandeten Betriebe in den Jahren 2006 - 2011

Betriebsüberwachung	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Zu überwachende Betriebe	7312	7331	7365	7431	7186	7196
Anzahl der überwachten Betriebe	3917	3497	3449	3955	3808	3383
Anzahl der beanstandeten Betriebe	2260	2465	2399	2692	2608	2764
% Anteil beanstandeter Betriebe	57,7 %	70,5 %	69,5 %	68,1 %	68,5 %	81,7 %
Anzahl Kontrollen	7080	5630	5608	8203	8017	6736

Wie aus der Tabelle zu entnehmen ist, fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet im Land Bremen 7196 Betriebe, von denen 3383 (47%) kontrolliert wurden. In 2764 der kontrollierten Betriebe (81,7 %) wurden Mängel festgestellt, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass auch geringfügige Mängel statistisch erfasst werden. Das Gros der festgestellten Verstöße betraf bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene und Mängel im Eigenkontrollsystem.

Es wurden 234 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und für kleinere Verstöße 56 Verwarungen, von denen 15 wegen Nichtzahlung in Bußgeldbescheide umgewandelt wurden, ausgesprochen. Darüber hinaus wurden 43 Verwaltungsverfahren durchgeführt.

Die Kontrollfrequenz eines Betriebes wird über eine Risikobeurteilung anhand festgelegter differenzierter, möglichst objektiver Kriterien ermittelt. Die sich aus dieser Risikobeurteilung ergebenden Kontrollzahlen für die überwachungspflichti-

gen Betriebe im Land Bremen sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Auf die ermittelte Zahl von 8350 Regelkontrollen pro Jahr sind noch etwa 25 % außerplanmäßige Kontrollen, die sich aus der Nachkontrolle wegen gravierender Mängel, auf Grund von Verbraucherbeschwerden, Schnellwarnmeldungen, Veranstaltungen, Überwachungsprogrammen und Beratungsbedarf von Gewerbetreibenden ergeben, aufzuschlagen, so dass sich die Bedarfzahl auf ca. 10.500 Lebensmittelkontrollen pro Jahr erhöht. Seit Januar 2011 wird zur Dokumentation von Kontroll- und Probenergebnissen ein neues Datenbankprogramm eingesetzt. Die quantitativen und qualitativen Möglichkeiten, Kontroll- und Probandaten, sowie administrative Tätigkeiten zu erfassen, trägt mit diesem Datenbankprogramm zu einer umfassenderen Dokumentation der Kontrolltätigkeit bei, beinhaltet aber auch wieder einen größeren Zeitbedarf für die Eingabe der Daten.

Übersicht über die auf der Grundlage der Risikobeurteilung ermittelten Kontrollzahlen

Kontrollfrequenzen aus der Risikobeurteilung	monatl.	1/4-jährl.	1/2-jährl.	jährl.	1 1/2-jährl.	alle 2 Jahre	alle 3 Jahre	
Anzahl Betriebe	41	150	1712	2457	951	1246	355	
ausgenommen von der Regelüberwachung*								554
Daraus sich ergebende Kontrollen pro Jahr	492	600	3424	2457	637	623	117	
Summe der errechneten Plankontrollen für registrierte Betriebe pro Jahr ohne daraus resultierende Nachkontrollen, Kontrollen im Rahmen von Überwachungs-Programmen, Sonderveranstaltungen, andere außerplanmäßige Kontrollen								8350

* Betriebe, die keiner regelmäßigen Routineüberwachung unterliegen wie Apotheken, Tabakläden, Getränkemärkte o.ä

Kritische Betrachtung der gegenwärtigen Organisation der Lebensmittelüberwachung im Land Bremen

Der Zuständigkeitsbereich des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes (LMTVet) im Bereich der Lebensmittelüberwachung ist durch den Artikel 17 der EU-VO 178/2002 (EU-Basis-Verordnung) klar definiert. Er hat zu überprüfen und zu überwachen, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Dazu ist ein System amtlicher Kontrollen zu betreiben und es sind den Umständen angemessene Maßnahmen durchzuführen. Die Maßnahmen und Sanktionen bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht müssen wirksam, verhältnismäßig und abschreckend sein.

Ergänzend dazu gibt die EU-VO 882/2004 (Lebensmittelkontrollverordnung) in ihrem Artikel 3 allgemeine Verpflichtungen hinsichtlich der Organisation amtlicher Kontrollen vor. Kontrollen sollen regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden, damit die Ziele der Verordnung erreicht werden. Bei der Risikobeurteilung sollen Risiken, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können, das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts, die Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Eigenkontrollen und Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen könnten, berücksichtigt werden. Die amtlichen Kontrollen sollen wirksam und angemessen sein und anhand von dokumentierten Verfahren (umfassende Informationen und Anweisungen für das Personal) durchgeführt werden. Dieses System macht es auch erforderlich, dass die Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen überprüft wird und bei Bedarf Abhilfemaßnahmen ergriffen werden.

Wie stellt das vom LMTVet praktizierte Kontrollsystem sicher, dass die Kontrollen **regelmäßig**, **auf Risikobasis** und **mit angemessener Häufigkeit** durchgeführt werden? Grundlage hierfür bildet eine Risikobeurteilung, die von einer Bundesprojektgruppe erarbeitet wurde und in einer „Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften“

(AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) als Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben angeboten wird. Dieses Beurteilungssystem ist auch in dem neu installierten Datenbanksystem „BALVI iP“ hinterlegt.

Vom Grundsatz her ist die bestehende Risikobeurteilung ein gutes und transparentes System für die Rahmenplanung der allgemeinen Kontrolltätigkeit. Allerdings überschreitet die aus den Kontrollfrequenzen ermittelte jährliche Gesamtkontrollzahl die vom Personal leistbaren Kontrollzahlen. Das bedeutet, dass dieses System als Planungsinstrument nicht genutzt werden kann und die in der Überwachung tätigen Mitarbeiter für die ihnen zur Überwachung zugeteilten Betriebe eigene Überwachungspläne mit selbst festgelegten Kontrollhäufigkeiten erstellen, die sich sicherlich auch am Betriebsrisiko orientieren, aber eher auf einem subjektiv empfundenen Ranking der Kriterien basieren.

Beispielhaft könnte man zwei Lebensmittelbetriebe mit Frischfleischabteilung vergleichen:

1. Der eine Betrieb hat ein hervorragendes Hygienemanagement (keine baulichen, Produktions- und Personalhygienemängel) aber gravierende Mängel im Eigenkontrollbereich,
2. der andere hat gravierende bauliche und Produktionshygienemängel, weist aber einige befriedigende Aktivitäten im Eigenkontrollbereich auf.

Für beide Betriebe könnte in diesem Fall eine halbjährliche Kontrollfrequenz ermittelt werden. Da die ermittelte Gesamtkontrollzahl nicht geleistet werden kann, ist es sicherlich angemessen, dass der für die Überwachung zuständige Mitarbeiter eher das Risiko, dass nicht sichere Lebensmittel hergestellt werden, mit dem zweiten als dem ersten Betrieb verbinden würde, da dort akute Hygieneprobleme bestehen. Er würde den ersten Betrieb dann zu einem anderen, späteren Zeitpunkt kontrollieren. Eine systematische Kontrollplanung ist in einem solchen System aber nicht möglich.

Inwieweit stellt der LMTVet sicher, dass **Maßnahmen** und **Sanktionen** bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht **wirksam**, **verhältnismäßig** und **abschreckend** sind? Die Erfahrungen aus Sonderprogrammen (sh. auch Programm „Problembetriebe“) im Berichtsjahr und den Vorjahren weisen darauf hin, dass bei den Kontrollen ermit-

telte gravierende Probleme in einigen Betrieben häufig nur durch eine kontinuierliche, zeitlich intensive Betreuung durch das zuständige Überwachungspersonal zu einer zufriedenstellenden Lösung führen. Darüber hinaus muss eine enge Verzahnung und ein schneller Handlungsablauf zwischen den Mitarbeitern, die gravierende Verstöße im Vollzug feststellen und denen, die daraus im Bereich der Gefahrenabwehr oder dem Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafrechtsbereich administrative Maßnahmen zu erlassen haben, gewährleistet werden. Außerdem ist sicherzustellen, dass eine Gleichbehandlung der Gewerbetreibenden bei Verstößen erfolgt, d.h. für gleichartige Verstöße auch möglichst gleiche Maßnahmen und Sanktionen durchgeführt werden, ohne aber den Ermessensspielraum des Einzelnen einzuschränken. Hier bedarf es eines ständigen Erfahrungsaustausches, regelmäßiger Fortbildungen und einer intensiven Abstimmung einer einheitlichen Vorgehensweise im Vollzug. Insbesondere Sonderprogramme sollen im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans einen einheitlichen, umfassenden und integrierten Ansatz für die amtlichen Kontrollen im Sinne des Lebensmittelrechts und vorbildliche Verfahren auf allen Ebenen des Kontrollsystems fördern (sh. auch Ausführungen zu den Sonderprogrammen).

Abschließend muss nun die **Wirksamkeit** des gegenwärtig im Land Bremen praktizierten Überwachungssystems und der damit im Zusammenhang stehenden amtlichen Kontrollen überprüft werden. Gegenwärtig kann die Risikobeurteilung nicht als effizientes Planungsinstrument für ein amtliches Kontrollsystem genutzt werden, da die sich aus der Risikobeurteilung ergebenden Kontrollfrequenzen von dem Kontrollpersonal nicht eingehalten werden können. Nur etwa 70 % der ca. 10.500 (inkl. Nachkontrollen) rechnerisch ermittelten notwendigen Kontrollen können geleistet werden. Zusätzlich muss aber berücksichtigt werden, dass sie nur einen Teilbereich der risikoorientierten Überwachung darstellen. Auch die Probenahme und Überwachungsprogramme im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans zielen darauf ab, Risiken zu ermitteln und effiziente Maßnahmen zu ergreifen, um sie auszuschalten oder zu minimieren. Deshalb gilt es, die bestehende Diskrepanz im jetzigen System durch Aufstockung des Personalbestandes, über organisatorische Maßnahmen unter Verzicht auf die Abdeckung bisheriger Überwachungskriterien

oder einer Kombination aus beidem, zu beseitigen.

Aus dieser Erkenntnis ergibt sich der Bedarf, **Abhilfemaßnahmen** zu ergreifen, um die amtlichen Kontrollen so zu gestalten, dass die Ziele der EU-Hygieneverordnungen und des nationalen Hygienerechts bzgl. der Überwachungsaufgaben erreicht werden.

Personell zeichnet sich die positive Entwicklung ab, dass zwei sich in der Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur befindliche Mitarbeiter, bei Bestehen der Prüfung, zum 01.04.2012 zusätzlich im LMTVet eingestellt werden könnten.

Daneben sind aber auch organisatorische Maßnahmen anzustreben, die die Effizienz der Überwachung steigern könnten. Um eine Planbarkeit von Regelkontrollen auf Risikobasis zu erreichen, müssten die über die Risikobeurteilung zu ermittelnden Kontrollfrequenzen einen Rahmen darstellen, der für jeden Überwacher leistbar ist und genügend Freiraum bietet, um die übrigen risikoorientierten Überwachungselemente (Probenahme, Sonderprogramme) in dieses System zu integrieren. Betriebe mit akuten Hygieneproblemen könnten dann über außerplanmäßige, gebührenpflichtige Kontrollen intensiv betreut werden.

Datenbanktechnisch wäre es durchaus realisierbar, dass die den über die Risikobeurteilung ermittelten Risikoklassen zugeordneten Kontrollfrequenzen dem Personalbestand angeglichen werden. Es müsste allerdings überprüft werden, ob sie dann noch mit einer angemessenen Häufigkeit im Sinne der EU-VO 882/2004 durchgeführt werden können. Eine solche Systemänderung kann nur in Abstimmung mit der obersten Landesbehörde erfolgen.

Peter Drewes

Betriebskontrollen in Bremen

Besondere Ereignisse

Im Jahresbericht für das Jahr 2010 hatten wir darauf hingewiesen, dass ein Marken-Discounters in seinen Filialbetrieben in Bremen massive Probleme mit der Einhaltung der Kühlkette hatte und der LMTVet in zwei Schreiben an die Geschäftsführung der Zentrale auf diese Missstände aufmerksam gemacht hatte. Auf unsere damalige Bitte, uns mitzuteilen, welche Maßnahmen für die Zukunft geplant sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln in den Filialbetrieben auch bei hohen Außentemperaturen im Sinne des Verbraucherschutzes sicherzustellen, wurde seinerzeit nicht geantwortet.

Erst als eine firmeninterne Weiterleitung eines dieser Briefe die Veröffentlichung in einer ZDF-Sendung zur Folge hatte, nahm der Regionsvertriebsleiter Kontakt zu unserem Amt auf und es konnte in einem konstruktiven Gespräch die weitere Vorgehensweise erörtert werden. Als es 2011 erneut zu Problemen bei höheren Temperaturen kam, wurden diverse Filialbetriebe vorübergehend geschlossen und mit neuen Klimaanlagen oder Kühleinrichtungen ausgestattet. Auch organisatorische Maßnahmen wurden umgesetzt, um eine Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten. In Extremfällen wurden Lebensmittel, die längere Zeit höheren Temperaturen ausgesetzt waren, aus den Regalen genommen und vernichtet.

Wir hoffen, dass sich diese verbesserte Zusammenarbeit im nächsten Jahr fortsetzen lässt.

Ein renommierter bremischer Getränkehersteller informierte den LMTVet im August 2010, dass es in einem Werk außerhalb Bremens durch einen Justierfehler am Flaschenabfüller bei der Befüllung von Getränkeflaschen zu Läsionen am Flaschenhals gekommen war. Aufgefallen war dieses einem Werksmitarbeiter, der feststellte, dass

diverse Flaschen undicht waren. Betroffen war eine Produktionscharge von 600.000 Flaschen. Da hier die Gefahr einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher durch das Verschlucken von Glassplintern bestand, unterrichtete das Unternehmen umgehend den LMTVet über diesen Vorfall, um in einer gemeinsamen Besprechung die weitere Vorgehensweise abzustimmen. Bis auf 21 Paletten (ca. 21.000 Flaschen) konnten alle Flaschen aus der Produktionscharge gesperrt werden. Da der Verbleib der restlichen Flaschen noch nicht endgültig geklärt werden konnte, bei einer Fehleranalyse von ca. 42.000 Flaschen durch Durchsieben des Inhalts durch ein Feinsieb das Risiko einer Gesundheitsgefährdung zwar als gering, aber trotzdem noch vorhanden, eingeschätzt wurde, musste das Unternehmen in einer konzertierten Aktion den Verbleib der restlichen Paletten über seinen Außendienst ermitteln. Bis auf 3,5 Paletten wurden alle Flaschen der betroffenen Charge gesperrt. Für die restlichen ca. 3.500 Flaschen wurde ermittelt, über welche Einzelhändler diese an den Endverbraucher abgegeben worden waren. Hier wurde der Verbraucher durch gut sichtbare Aushänge über die Gefahr unterrichtet.

Im Laufe des Jahres 2011 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren des LMTVet wieder diverse Waren sichergestellt und von den Gewerbetreibenden freiwillig entsorgt:

- Im Fleischkühlhaus eines Betriebes wurde Rind- sowie Lammfleisch vorgefunden, das einen stark muffigen Geruch aufwies. Für diese Waren war kein Lieferschein vorhanden. Unter Aufsicht des zuständigen Lebensmittelkontrolleurs wurden ca. 400 kg Frischfleisch durch einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgt.
- Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurden in einem Betrieb frische Grillhähnchen mit einer Produkttemperatur von + 14 ° C vorgefunden. Die Ware wurde vom Inhaber der Vernichtung zugeführt



- In einem Minimarkt wurden in den Sommermonaten Waren vorgefunden, deren Temperatur die vorgegebene Produkttemperatur weit überschritten. Auch hatte eine Vielzahl von Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum weit überschritten. Der Inhaber entschied sich, die unsachgemäß gelagerten Lebensmittel (ca. 150 kg) zu entsorgen.
- Auf Veranlassung der Polizei wurde ein Fleischtransporter mit 15 tiefgekühlten Dönerspießen (ca. 180 kg) kontrolliert. Die Produkttemperatur betrug $-3,6\text{ }^{\circ}\text{C}$. Die Ware wurde auf eigene Veranlassung der Firma in der Müllverbrennungsanlage Bremen vernichtet.
- In Zusammenarbeit mit der Polizei wurden bei gemeinsamen Kontrollen in Bremerhaven 26 Betriebe kontrolliert. Die Kontrollen erfolgten in zwei Teams. In acht Gaststätten, zwei Imbissen, zwei Bars einem Vereinsheim, einem Pizzalieferservice und zwei chinesischen Restaurants wurden z.T. gravierende Mängel festgestellt:
 - Starke Verunreinigungen von Räumen und Arbeitsgeräten
 - Ungekühlte Lagerung von Lebensmitteln
 - Chaotische Lagerhaltung (auch in TK-Räumen)
 - Schimmelpilzbefall an Eiswürfelmaschinen, Kühlschränken und Decken
 - Verschmutzte Spülboys
 - Überschreitung von Mindesthaltbarkeitsdaten bei verschiedenen Waren
 - Ein fettverschmierter Wrasenabzug, von dem das Altfett auf frisch zubereitete Speisen tropfte
 - Alte Teppichreste auf dem Boden von Räumen in denen Lebensmittel hergestellt wurden
 - Fauliger Geruch aus einer Gefriertruhe
 - Lagerung verdorbener Lebensmittel
 - Mangelhafte Kennzeichnung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Speisekarten.

In zwei Betrieben wurde die Abgabe von Speisen an Gäste bis zur Abstellung der Mängel untersagt, sechs Ordnungswidrigkeitenverfahren wurden eingeleitet, diverse gebührenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt und in zwei Betrieben wurden Lebensmittel wegen abgelaufener Mindesthaltbarkeitsdaten freiwillig vernichtet. Außerdem wurden mehrere Betriebsinhaber aufgefordert, die Kennzeichnungsmängel in den Speisekarten zu beheben



Kontrollen auf dem Bremer Freimarkt

Auch im Jahre 2011 zeigte der LMTVet des Landes Bremen in Form der Lebensmittelüberwachung auf dem Freimarkt Bremen Präsenz. Die Lebensmittelbetriebe auf dem Freimarkt Bremen wurden von den Lebensmittelkontrolleuren risikoorientiert kontrolliert. Des Weiteren wurden von verschiedenen Warengruppen folgende Probenahmen durchgeführt:

- fünf Fischfilets-Proben
- zehn Fischbrötchen-Proben
- fünf Proben von Süßwaren
- zwanzig Proben von Bedarfsgegenständen
- fünf Proben Schokoladenfrüchtespieße
- fünfzehn Sahneprouben aus Sahnautomaten

Bei der Probennahme, der Nummer 1, 2, 5 und 6 bestand das Untersuchungsziel darin, den mikrobiologischen Status der verarbeiteten, zum Teil sensiblen Lebensmitteln zu überprüfen. Die Probennahme der Bedarfsgegenstände verfolgte das Ziel der analytischen Untersuchung der abgegebenen Gegenstände. Die Süßwaren wurden aufgrund der Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei der Abgabe an den Verbraucher beprobt.

Die vom Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin in Bremen untersuchten Proben ergaben folgende Ergebnisse:

Sämtliche Fischproben (Fischfilets und Fischbrötchen) waren ohne Beanstandungen.

Von den Sahneprouben aus Sahnautomaten wurde eine Probe bemängelt, in diesem Fall wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Bei drei weiteren Sahneprouben wurde ein Hygienehinweis gegeben. Dabei wurden den betroffenen Betrieben, Auflagen der amtlichen Lebensmittelüberwachung verordnet, um diese Hygienemängel nachhaltig zu beheben.

Die Beprobung der Schokoladenfrüchtespieße ergab aus mikrobiologischer Sicht keine Beanstandungen. In einem Fall wurde anstatt der aus-

gelobten Schokolade zum Überziehen der Fruchtspieße kakaohaltige Fettglasur verwendet. Für diese Beanstandung wird ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Für die Proben der Bedarfsgegenstände sowie der Süßwaren stehen die Gutachten noch aus.

Es wurden 42 lebensmittelverarbeitende Betriebe der verschiedenen Betriebsgruppen kontrolliert. Im Zuge dieser Kontrollen, wurden nur geringe hygienische Verstöße festgestellt. In zwei fischverarbeiteten Betrieben wurden leichtverderbliche Lebensmittel (Räucherlachs) mit überschrittenem Verbrauchsdatum vorgefunden. Diese Waren wurden vom Inhaber eigenständig entsorgt. Gegen die Inhaber dieser fischverarbeitenden Betriebe wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

Als Resümee der durchgeführten Probenahmen und Betriebskontrollen auf dem Bremer Freimarkt 2011 kann aus lebensmittelrechtlicher Sicht vom LMTVet des Landes Bremen folgende Aussage getätigt werden: Auch im Jahr 2011 zeigten sich die Lebensmittelbetriebe auf dem Bremer Freimarkt von einer guten Qualität. Es hat durch die Kontrolltätigkeit des LMTvet, keine Hinweise darauf gegeben, dass auf dem Bremer Freimarkt nicht sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht wurden.

Verbraucherbeschwerden



Im Jahre 2011 gingen 298 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen 233 auf die mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin, in 65 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer

Mängel nicht verzehrfähig seien. Die anschließenden Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchungen führten in 104 Fällen zu Beanstandungen (Betriebshygiene (41,2 %); Lebensmittel (13,8 %)), aufgrund derer die Gewerbetreibenden belehrt oder in gravierenden Fällen auch mit einem Ordnungswidrigkeitenverfahren belegt wurden.

Auch dieses Jahr äußerten wieder 60 Beschwerdeführer den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. Alle Betriebe wurden einer Kontrolle unterzogen und wenn noch Ausgangsmaterial für die Speisenproduktion vorhanden war, wurden Vergleichsproben gezogen. Auch wenn in mehreren Fällen gravierende Hygienemängel festgestellt werden konnten, wurde der Verdacht in keinem Fall durch das Untersuchungsergebnis von noch vorhandenen Resten oder Vergleichsproben bestätigt und die Vorgänge wurden als „nicht bewertbar“ oder „unberechtigt“ abgeschlossen. 80 Personen wurden in diesem Zusammenhang als Betroffene, die Krankheitssymptome aufwiesen, gemeldet.

Diesen Vorgängen sind auch vier Vorfälle zuzuordnen, bei denen eine größere Anzahl (mehr als zwei) von Verbrauchern Krankheitserscheinungen aufwiesen:

- 13 Personen erkrankten nach dem Verzehr von Mousse au chocolat im Rahmen einer Hochzeitsfeier
- Neun Personen zeigten Krankheitssymptome nach dem Verzehr von mit Fisch und Wurstwaren belegten Broten, die von einem Catering-Unternehmen für eine Familienfeier geliefert wurden
- Sieben Personen erkrankten nach dem Verzehr von Vanilleeis
- Nach dem Verzehr eines TK-Kuchens während einer Geburtstagsfeier litten fünf von 11 Personen unter Durchfall und Erbrechen

Immer wieder kommt es im Rahmen von Privatfeiern nach dem Verzehr von Speisen von Büffets zu anschließenden Krankheitserscheinungen wie Durchfall und Erbrechen. Deshalb ist an dieser Stelle noch einmal darauf hinzuweisen, dass auch hier intensiv auf die Einhaltung der Kühlkette geachtet werden muss. Häufig werden die Speisen bei hohen Raumtemperaturen oder im Sommer in der Sonne stehend, ungekühlt über Stunden vorrätig gehalten. Hier kann durch eine ständige Kühlung oder sehr kurze Standzeiten das Risiko eines schnellen Bakterienwachstums minimiert werden.

Peter Drewes

Betriebskontrollen in Bremerhaven

Lebensmittelüberwachung im Fischereihafen

Veranstaltungen

Mit drei Ausbildungskursen, war der LMTVet 2011 wiederum an der Weiterbildung von Amtlichen Tierärzten und Lebensmittelkontrolleuren beteiligt. Der Kurs für Tierärzte (ca. 50 Teilnehmer) ist ein Gemeinschaftsprojekt des Fischkompetenzzentrums Nord, welcher in Cuxhaven und Bremerhaven durchgeführt wird.

Austragungsort war in diesem Jahr das neue Auditorium der Hochschule Bremerhaven.

Die Betriebsbesichtigungen wurden auf Betriebe in Bremerhaven

und Cuxhaven verteilt. Die Schwerpunkte lagen bei den Vorträgen auf Fragen zur aktuellen Rechtslage, Aquakultur, der risikoorientierten, qualitätsgesicherten Überwachung und aktuellen Ergebnissen bei Laboruntersuchungen zur Fischespeziesdifferenzierung.

Der Träger der beiden anderen Kurse für Lebensmittelkontrolleure ist die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf. Da für die Kurse eine beachtliche Warteliste bestand, wurde ein zusätzlicher Kurs im April in Schleswig-Holstein (Husum) abgehalten, der Kurs im November war mit Vorträgen und Betriebsbesichtigungen vollständig in BHV angesiedelt. Die Seminare orientieren sich mit vielen Betriebsbesichtigungen und Demonstrationen vorwiegend an der Praxis. Beim Programm wurde in diesem Jahr wiederum besonderer Wert auf warenkundliche Vorträge zur Technologie, Sensorik und Kennzeichnung von matjesartigen Heringserzeugnissen gelegt. Das Echo aller Veranstaltungen war durchweg sehr gut. Zusätzlich hat die Dienststelle einer Studentin die Möglichkeit geboten, ihre Bachelorarbeit über die Logistik kühlpflichtiger Proben zu verfassen.



Fischereihafen

Der seit Jahren zu beobachtende Strukturwandel im Fischereihafen, mit über 60 zugelassenen Betrieben, nach wie vor die größte und wichtigste Ansammlung spezifisch ausgerichteter Herstellerbetriebe in Deutschland, hin zu einer gemischten Gewerbestruktur, in der die Betriebe der Fischwirtschaft auf dem Rückzug sind, hat sich auch 2011 weiter konsolidiert.

Der Wandel ist mittlerweile durch die umfangreichen Baumaßnahmen der Hersteller von Windkraftanlagen sehr augenfällig. Auch die spektaku-

lären Schwertransporte der riesigen Offshore-Komponenten tragen zu diesem Bild bei. Praktisch wird das Südareal des Fischereihafens durch die riesigen Fertigungshallen und Lagerplätze beherrscht. Die

laufenden Anmeldeverfahren eingerechnet, wird sich die Zahl zulassungspflichtiger Betriebe bei 65 halten, wobei einzelne Betriebe altersbedingt aufgeben bzw. mit anderen zusammengefasst werden. Erfreulich ist die Neuansiedlung von kleineren Betrieben, die neben Frischfisch auch Räucherfisch hoher Qualität anbieten. Auch ein dänischer Muschelbetrieb hat neu eine Niederlassung in Bremerhaven gegründet.

Fischauktion

Der Wettbewerb um die Rohware Fisch - gerade die Verfügbarkeit von Frischfisch ist für einen Fischereihafen die Lebensgrundlage - gestaltet sich weiterhin hart, da die Erzeugerländer die Wertschöpfung natürlich gerne im eigenen Land halten und für die Rohware Frischfisch auch andere Distributionswege eingeschlagen werden.

Im Bereich der Primärvermarktung frischer Fische ist in Bremerhaven die deutschlandweit einzige Auktion tätig. Mit knapp 2500 Jahrestonnen liegt der Umschlag für 2011 sehr schlecht, u.a. weil gerade in den traditionell starken Monaten kein Frischfisch wg. ausgefallener Fangreisen zur Verfügung stand. Die eigentliche Auktion ist nicht mehr das einzige Standbein des Unternehmens, da Maklertätigkeiten und eigene Bearbeitung hier hinzugekommen sind.

Andere Anlandungen

Mit zwei Fabrikschiffen („Jan Maria“, „Atlantic Peace“) ist die Seestadt in der industriemäßigen Fischerei vertreten, dazu kommen noch ein Großkutter, ein kleineres Fangfahrzeug und ein kleiner Krabbenkutter beide im Nebenerwerb. Nur ein Bruchteil der Fänge der größeren Schiffe wird in Bremerhaven angelandet. Erfreulich war, dass die Großreederei Parlevliet und van der Plas, neben den beiden o.g. Frostschiffen auch einen Teil der eigenen pelagisch und am Grund fischenden Flotte in Bremerhaven löscht. Dazu zählen regelmäßig z.B. die in Rostock beheimatete „Gerda Maria“, die „Marbella“ und „Arctic Warrior“ (beide Heimathafen Hull). Die „Arctic Warrior“ überwinterte im Fischereihafen und wurde dort auch überholt. Die erhebliche Steigerung der Anlandungen wurde möglich durch den Erwerb eines weiteren großen Kühlhauses im Fischereihafen.

Besondere Probleme der täglichen Arbeit

Ende des Jahres wurde routinemäßig das Angebot an Buttermakrele beprobt. Dieser Fisch aus der Familie der Gempylidae weist einige Besonderheiten auf, die dem Verbraucher, der den Fisch erwirbt, bekannt sein sollten. In Europa haben aus dieser Familie zwei Arten, der Ölfisch (*Ruvettus pretiosus*) und die Buttermakrele (*Lepidocybium flavobrunneum*) auch „Escolar“ genannt, einen relativ festen Markt. Die Tiere bauen die mit der Nahrung aufgenommenen Wachsester - Verbindungen aus jeweils einem langkettigen Alkohol und einer Fettsäure – nicht ab. Sie reichern diese bei mäßiger Temperatur flüssigen Wachse im Körper an, wo sie zur Unterstützung des Auftriebs dienen. Der Ölgehalt der Fische beläuft sich auf ca. 20%, wobei das Öl zu über 90% aus Wachsester besteht. In gleicher Weise wie Rizinusöl, wirken diese Öle stark abführend, weshalb die Vermarktung der Fische in vielen Ländern Einschränkungen unterliegt oder verboten ist.

Daneben enthält das Fleisch der Fische größere Mengen ungebundenes Histidin, einer Aminosäure, die durch bakterielle Tätigkeit in Histamin umgewandelt wird. Dieses biogene Amin wirkt im Warmblüterorganismus giftig und kann unter Umständen auch schwere schockartige Zustände auslösen. Nicht zuletzt stellen die Fische aufgrund Ihrer Stellung in der Nahrungspyramide ein Problem hinsichtlich der Anreicherung mit Quecksilber dar.

Nach ausführlicher Beratung mit dem Sachverständigenrat legte sich die EU in ihrem Hygienepaket 2004 auf ein Gebot fest, das garantieren sollte, dass eine geeignete Information zusammen mit dem Fisch den Endverbraucher erreichen sollte. Die in den Verordnungen gewählte Formulierung „...dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/ Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten. Der wissenschaftliche Name ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben“.

Das besondere Augenmerk bei der Benennung ist notwendig, weil sich hierzulande die falsche Bezeichnung „Butterfisch“ hartnäckig hält. Die Verwechslung mit den echten Butterfischen ist dabei weniger relevant, als die Meinung es handle sich hierbei um einen mit Butter gedünsteten/zubereiteten Fisch, ein Irrtum, der in den Berichten über Lebensmittelvergiftungen mit falsch zubereiteter Buttermakrele immer wieder zu lesen ist. Die eigentlich klare Formulierung des Gebots für das Inverkehrbringen, erwies sich jedoch als eingeschränkt praktikabel, insbesondere, wenn aus großen Gebinden mehrere kleine Verkaufseinheiten gepackt werden sollten. Auf eine entsprechende Nachfrage des Bundesverbandes der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels stellte die Kommission klar, dass bei diesen Fischereierzeugnissen, gleich ob frisch, gefroren oder verarbeitet ein gewisses Risiko für den Verbraucher vorhanden ist, das eine angemessene Aufklärung der Konsumenten notwendig macht.



Nach begründeter sachverständiger Meinung ist das Gebot erfüllt wenn:

- Bei einzeln gehandeltem Räucherfisch durch ein Schild an der Ware, auf dem neben der korrekten Handelsbezeichnung und dem wissenschaftlichen Namen in verständlicher Weise auf die möglicherweise abführende Wirkung hingewiesen wird. Dies kann z.B. durch die Angabe „Kann bei empfindlichen Personen abführend wirken“ geschehen.
- Bei unverarbeiteter Ware, frisch oder gefroren, ist zusätzlich eine geeignete Zubereitungsempfehlung notwendig, die insbesondere darauf hinweist, dass austretendes Fett zu verwerfen ist.
- Bei Abgabe an den Verbraucher ist auf eine gesonderte Umhüllung des Fischereierzeugnisses zu achten, auf der die Verbraucherrhinweise in geeigneter Weise – deutlich sichtbar und klar lesbar - aufgebracht sind.

Bis auf die Zubereitungshinweise sind diese Angaben auch bei der Abgabe in der Gastronomie erforderlich.

Dr. Claude Boiselle

GEFR. BUTTERMAKRELENFILETS
(Lepidocybium flavobrunneum)
 lqf, lwp, o. H., ohne Gräten
Größe: 2 - 4 kg
 Glasur: 15 %
 Ursprung: Vietnam
 Fanggebiet: FAO 71
 Fangmethode: im Meer gefangen
 Produktionsdatum: **May 2009**
 Mindesthaltbarkeitsdatum: **Nov. 2010**
 Produzent: XXXXXXXXXX
 Zulassungsnummer des Betriebes: XXXXXXXXXX
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
 Aufbewahrung bei mindestens -18°C.
 Nur im durchgegartem Zustand verzehren!
 Übrig gebliebenes Kochwasser und Fettreste sollten nicht verzehrt werden.
 Nach dem Verzehr können bei empfindlichen Konsumenten kurzfristige Störungen des Verdauungssystems auftreten.

Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Nach unmittelbar geltendem EU-Lebensmittelhygienerecht, formuliert in der „Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“ bedürfen bestimmte Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, einer ausdrücklichen behördlichen Zulassung. In Bremen liegt die Zuständigkeit für die diese Zulassung beim Referat 42 der Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen. Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist an die einzelne Betriebsstätte gebunden und wird nach den ausgeübten Tätigkeiten ausgesprochen. Der Ablauf erfolgt nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren. Bei der Zulassung wird eine (Veterinär) Kontroll-Nummer vergeben. Diese Nummer ist Bestandteil des Identitätskennzeichens, mit dem alle Produkte, die in dem Betrieb hergestellt und/ oder verpackt werden, zu kennzeichnen sind.

Das Verfahren beinhaltet die eingehende Prüfung einzureichender Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines individuellen betrieblichen Eigenkontrollsystems, mit dem der Lebensmittelunternehmer gewährleisten soll, dass die vor Ort hergestellten Lebensmittel „sicher“ sind und nicht die menschliche Gesundheit schädigen. Außerdem findet mindestens eine Vor-Ort-Begehung statt, bei der die Inaugenscheinnahme des Betriebes erfolgt und die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert wird. Das besondere Augenmerk wird auf die Prozess bezogene Erfassung und Bewertung der betrieblichen Produktionsschritte gelegt. Nicht zuletzt die Vorkommnisse um das EHEC-Geschehen haben gezeigt, welche Bedeutung der exakten vorsorgenden Prozessanalyse zukommt.

Es gab im Land Bremen am Ende des Berichtszeitraumes 108 zugelassene Betriebe mit 113 ausgesprochenen Zulassungen. Mehrfachzulassungen resultieren daraus, dass einzelne Betriebsstätten noch für verschiedene Arbeitsbereiche wie z. B. Schlachtung, Umpacken, Kühl- u.

Gefrierlagerung, Be- und Verarbeitung von verschiedenen Lebensmitteln aus Fisch oder Fleisch von Rind/ Schwein oder Geflügel über verschiedene Zulassungen verfügen. Nach der Systematik des heute geltenden EU-Lebensmittelhygienerechts wird für ein Lebensmittelunternehmen eine Gesamtzulassung ausgesprochen, in die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten aufgenommen werden.

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind lediglich der Transport sowie die Lagerung von nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln (tierischen Ursprungs) sowie der Umgang mit den genannten Lebensmitteln im Zusammenhang mit sogenannten Einzelhandelstätigkeiten. Darunter versteht man vom Grundsatz her den Umgang mit Lebensmitteln im Zusammenhang mit dem Vorrätighalten und der Abgabe an den Endverbraucher. Es gibt dabei eine Reihe von gesetzlichen Vorgaben, die zu Beginn des Verfahrens überprüft werden müssen.

Nach Art. 1 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist der Einzelhandel grundsätzlich von der Zulassungspflicht ausgenommen, es sei denn, diese Tätigkeiten dienen in nennenswertem Umfang der Deckung des Bedarfs anderer Betriebe an Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die die Lebensmittel dann an den Endverbraucher abgeben. Damit können nun auch Betriebsarten der Zulassungspflicht unterliegen, die bisher von der Zulassungspflicht ausgenommen waren. Zu nennen sind hier insbesondere bestimmte handwerklich strukturierte Fleisch be- und verarbeitende Betriebe wie Fleischereien oder Großküchenbetriebe.

Neuzulassungen	Anzahl
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	9
Fleischzerlegungsbetriebe	2
handwerkliche Fleischereien	1
Großküchenbetriebe	2
Kühl- und Tiefgefrierlager	3

Im Berichtszeitraum wurden für fünfzehn Betriebe Zulassungen ausgesprochen. Dabei handelte es sich um acht Neuzulassungen und sieben Änderungen von bestehenden Zulassungen aufgrund von Änderungen in den betrieblichen Strukturen bzw. Erweiterungen der Tätigkeitsbereiche.

















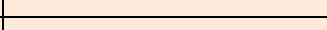


Darüber hinaus haben zwei Betriebe in Bremerhaven den Betrieb eingestellt. Die hier behandelten Betriebe verteilten sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen (siehe Tabelle). Von den 15 Betrieben sind 11 in Bremerhaven und vier in Bremen ansässig.

Dr. Franz-Christian Lenz

Ergebnisse der Untersuchungen (Warenkode)

Die Tabelle bildet die im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab. Die aufgrund einer Kooperation mit Niedersachsen zusätzlich untersuchten Proben sind nachfolgend unter dem jeweiligen Wa-

renkode gesondert ausgewiesen. Proben, die im Rahmen einer Einfuhruntersuchung zu bearbeiten waren; sind im Kapitel „Ein-, Aus- & Durchführung - Laboruntersuchungen“ dargestellt.

Produktgruppe	Anzahl der Proben	beanstandete Proben	Beanstandungen in Prozent	Seite
Kräuter und Gewürze	50	0	0 %	53
Saucen, Feinkostsalate, Mayonnaisen	105	2	 1,9%	49
Eier und Eiprodukte	43	1	 2,2%	41
Obst und Gemüse, -Erzeugnisse	549	16	 2,9%	52
Fette und Öle	29	1	 3,4%	48
Andere	246	12	 4,9%	-
Hülsenfrüchte, Nüsse, -Erzeugnisse, Snacks	86	5	 5,8%	62
Fertiggerichte	142	12	 8,5%	63
Alkoholfreie Getränke	63	6	 9,5%	54
Fleisch und Fleischerzeugnisse	582	60	 10,3%	42
Wein	68	7	 10,3%	54
Fische, Krusten, Schalen, Weichtiere u. -Erzeugnisse	598	63	 10,5%	44
Schokolade, Kakao, kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	159	25	 12,8%	56
Getreide, Teigwaren, Backwaren	220	29	 13,2%	49
Eis und Desserts	118	16	 13,6%	56
Milch und Milchprodukte	224	41	 18,3%	40
Lebensmittel für besondere Ernährung	10	4	 40,0%	64
Alkoholische Getränke außer Wein	44	19	 43,2%	55
Zuckerwaren, Brotaufstriche	23	10	 43,4%	62
Proben insgesamt	3.359	329	 9,8%	

Milch und Milchprodukte

224 Proben - 41 Beanstandungen

Käse

Im Berichtsjahr wurden neun Proben als Pecorino angebotener Käse auf die Tierart der eingesetzten Milch und auf Rückstände des für die Oberflächenbehandlung von Hartkäse zugelassenen Konservierungsstoff Natamycin untersucht. Der Einsatz von Natamycin muss gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung mit der Angabe „mit Konservierungsstoff“ auch bei loser Abgabe kenntlich gemacht werden. Pecorino (pecora ital. Schaf) ist ursprünglich ein aus reiner Schafsmilch hergestellter Hartkäse aus Italien. Inzwischen wird aus Kostengründen aber häufig auch Kuhmilch zugesetzt. Allerdings gilt für vier Pecorinosorten (Pecorino romano, Pecorino sardo, Pecorino siciliano und Pecorino toscano) eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Diese dürfen ausschließlich aus Schafmilch hergestellt werden und müssen aus einer genau vorgeschriebenen Region stammen. Der Verbraucher verbindet aber im allgemeinen die Bezeichnung Pecorino mit einem Schafkäse, was aber tatsächlich heute nicht mehr generell zutreffend ist. Der überwiegende Teil der Proben bestand aus Schafmilch. Ein als Schafkäse angebotener Pecorino der aus 20 % Schafmilch und 80 % Kuhmilch bestand, wurde wegen Irreführung beanstandet. Dieser Käse enthielt darüber hinaus auch noch auf der Oberfläche Natamycin. Die vorgeschriebene Kenntlichmachung als Konservierungsstoff fehlte. Dies traf auch noch auf einen weiteren Käse zu.

Bei einer im Handel selbst hergestellten Frischkäsezubereitung mit 30% Fett i. Tr. lag der tatsächliche Fettgehalt mit 50% i. Tr. deutlich über dem angegebenen. Dies wurde als irreführend beanstandet.

Projekt: Rohmilchkäse

In diesem Jahr wurde ein Projekt zur Untersuchung von Rohmilchkäse aufgestellt. Dabei sollte die mikrobiologische Belastung durch *Listeria monocytogenes* ermittelt werden. *L. monocytogenes* wird vor allem in rohen vom Tier stammenden Lebensmitteln gefunden. Rohmilch kann mit *L. monocytogenes* sowohl aufgrund einer Euterinfektion kontaminiert sein als auch während des Milchgewinnungsprozesses durch erreg-

haltigen Kot, Einstreu oder Silage (sekundäre Kontamination). Bei der Herstellung von Käse aus listerienhaltiger Rohmilch kann es nach dem Rühren des Bruchs und dem Ablaufen der Molke zu einer Konzentrierung des Erregers in der Käsemasse kommen. Besonders an der Oberfläche von Weichkäse wird *L. monocytogenes* teilweise in recht hohen Konzentrationen nachgewiesen. Dabei begünstigt der Herstellungsprozess mit wiederholtem Wenden, Schmieren und Waschen eine Kontamination. Die Vermehrungsbedingungen für *L. monocytogenes* sind umso besser, je höher der Wassergehalt und der pH-Wert des Ausgangsproduktes ist. Daher haben Weichkäsesorten aus Rohmilch ein höheres Risiko einer Listerienkontamination als Hartkäsesorten.

Da *L. monocytogenes* in Lebensmitteln vorkommen kann, empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung Personen mit geschwächter Immunabwehr, älteren Menschen und Schwangeren u. a. vorsorglich keinen Rohmilchweichkäse zu verzehren und immer die Käserinde zu entfernen. Da sich der Keim auch bei Kühlschranktemperaturen und in Vakuumverpackungen vermehren kann, gilt für diese gefährdete Personengruppe zusätzlich der Hinweis, Lebensmittel in Vakuumverpackungen möglichst zügig nach Ein-

kauf und weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit zu verbrauchen. Sicher abgetötet wird *L. monocytogenes* durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten oder Pasteurisieren. Es wurden 36 Proben aus

einer breiten Produktpalette untersucht. Dabei kamen verschiedene Weich- und Hartkäsesorten sowie Sauermilchkäse zur Untersuchung ins LUA. Die von der Lebensmittelüberwachung eingesandten Proben wurden aus unterschiedlichen Verkaufsangeboten ausgewählt. Es wurde konventionell hergestellter Käse beprobt ebenso wie Biokäse. Es wurden dabei Fertigpackungen aus dem Supermarkt sowie lose angebotene Ware von Marktständen untersucht. Bei keiner Probe wurde *L. monocytogenes* nachgewiesen. Für alle Proben ermittelten wir einen Gehalt von *L. monocytogenes* < 10 KbE/g.



Foto Brie

KbE = Koloniebildende Einheit

Unter Koloniebildenden Einheiten versteht man die Anzahl vermehrungsfähiger Mikroorganismen, die einzelne Kolonien bilden

Projekt: Mozzarella

Im Januar wurde im LUA lose angebotener Mozzarella hinsichtlich der Organoleptik und der mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht.

Mozzarella ist ein Käse aus Büffel- oder Kuhmilch, der nach einer kurzen Reifezeit von ein bis drei Tagen in Salzlake oder Molke aufbewahrt und angeboten wird. Mozzarella gehört im Gegensatz zu Hartkäse zu den leicht verderblichen Lebensmitteln, geöffnete Verpackungen oder lose Ware sind im Kühlschrank nur wenige Tage haltbar. Bei mangelhafter Hygiene während der Herstellung und Verarbeitung kann es ebenso wie durch zu lange oder unsachgemäße Lagerung zu Veränderungen in Geruch und Geschmack in Verbindung mit einer hohen Keimbeseidung kommen.



Foto Mozzarella

Acht Proben wurden in der Gastronomie und im Einzelhandel in Bremen und Bremerhaven entnommen und im LUA untersucht. Abweichungen in Aussehen, Geruch und Geschmack wurden nicht festgestellt und auch die Ergebnisse der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen waren unauffällig.

Schwerpunktprogramm Sahne

In den Monaten Juni bis September wurde im Rahmen eines Schwerpunktprogramms Sahne aus der Gastronomie untersucht. Wenn möglich wurde eine so genannte Stufenkontrolle durchgeführt, das heißt es wurde nicht nur die aufgeschlagene Sahne untersucht, sondern auch die flüssige Sahne aus der Originalverpackung und die flüssige Sahne aus dem Aufschlagautomaten. Über die Ergebnisse dieses Programms wird in Kapitel Schwerpunkte & Aktionen berichtet (siehe Seite 21).

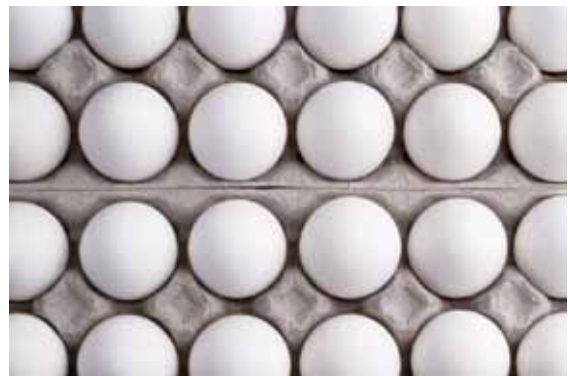
Eier und Eiprodukte

43 Proben - 1 Beanstandung

In Deutschland wurden im Jahr 2010 in 0,17% der als Planproben untersuchten Hühnereier Salmonellen nachgewiesen. Bei allen positiven Proben fanden sich die Salmonellen ausschließlich auf der Schale.

Im LUA wurden im April 2011 jeweils Schale und Eiinhalt von 22 Proben Hühnereier aus unterschiedlichen Haltungsformen auf Salmonellen untersucht. In einer Probe wurden auf der Eischale Salmonellen nachgewiesen, die Untersuchung des Eiinhaltes war negativ. Die Probe wurde als nicht sicheres Lebensmittel beanstandet, da bei der Handhabung, hier vor allem beim Aufschlagen von Eiern, die Gefahr einer Kreuzkontamination (der Übertragung von Krankheitserregern von kontaminierten auf nicht kontaminierte Lebensmittel) gegeben ist.

Zusätzlich erreichte das LUA eine weitere Probe mit 10 frischen Eiern: Einem Verbraucher war nach dem Kochen ein stark abweichender Geruch aufgefallen. Da von diesen Eiern keine mehr verfügbar waren, wurde eine so genannte Verfolgsprobe aus dem Einzelhandel untersucht. Diese war sowohl hinsichtlich des Geruchs und Geschmacks als auch hinsichtlich der mikrobiologischen Ergebnisse unauffällig. In Einzelfällen kann es vorkommen, dass Eier nach verdorbenem Fisch riechen. Dieser Geruch wird durch Trimethylamin (TMA) hervorgerufen. TMA kann aus Bestandteilen des Futters im Stoffwechsel der Legehennen entstehen und wird normalerweise in der Leber zu geruchlosem TMA-Oxid umgebaut. Ist dieser Umbauvorgang durch umweltbedingte oder genetische Einflüsse eingeschränkt, wird TMA nicht vollständig umgebaut, so dass es in den Eidotter gelangt und dort den fischigen Geruch verursachen kann.



Fleisch, und Fleischerzeugnisse

582 Proben - 60 Beanstandungen

Rohe Fleischteilstücke wie z. B. Schnitzel und Steaks, die vorverpackt sind und in Selbstbedienung abgegeben werden, enthalten oft eine freiwillige Nährwertkennzeichnung. Bei der Nährwertüberprüfung von 17 derartigen Produkten wurde bei vier Proben eine erhebliche Abweichung bei der Angabe des Fett und Eiweißgehaltes festgestellt. So war der angegebene Fettgehalt teilweise um 100% überschritten während der tatsächliche Eiweißgehalt erheblich unterschritten war, was eine Irreführung des Verbrauchers ist.

In den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission wird eine Vorgabe des Panadenanteils für Schnitzel gemacht. Dieser darf im fertig gebratenen Produkt

nicht mehr als 35% betragen. Bei 32 gegarten Schnitzelproben aus der Gastronomie wurde der Panadeanteil bestimmt. Zehn Proben wurden wegen Irreführung beanstandet, da der Anteil der Panade zum Teil bei über 55% lag.

Sechs von 15 untersuchten Proben Corned Beef wurden beanstandet, weil der Wert für das Bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß (BEFFE), das ein Kriterium für die Qualität der eingesetzten Fleischzutaten ist, unterschritten wurde.

Eine Verdachtsprobe Kochschinken aus der Gastronomie wurde als irreführend beurteilt, da es sich um ein Imitat handelte. Nach deutscher Verkehrsauffassung muss der Fleischeiweißgehalt im fettfreien Anteil mindestens 19 % betragen. Bei der Probe lag dieser Wert bei nur 13,5% und der Wasser-Eiweiß-Quotient, der ein Maß für zugesetztes Wasser ist betrug 5,4.

Bis 2010 musste Kalbsleberwurst gemäß der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnissen nur mindestens 15% Kalb- oder Jungrindfleisch enthalten um die entsprechende Produktbezeichnung zu führen. Der Leberanteil konnte Kalbsleber enthalten, musste es aber nicht. Dies führte

zu Verwirrungen bei den Verbrauchern, die natürlich bei dieser Produktbezeichnung zurecht Kalbsleber erwarteten. Im Jahr 2010 wurden die Leitsätze entsprechend geändert. Neben dem bisherigen Erzeugnis ohne Kalbsleber, das jetzt als „Kalbsfleisch-Leberwurst“ bezeichnet werden muss, gibt es auch ein weiteres Produkt „Kalbsleberwurst“, die Kalbsleber enthalten muss. Beide Produkte müssen aber mindestens 15% Kalb- oder Jungrindfleisch enthalten. Eine als Kalbs-

fleisch-Leberwurst bezeichnete Probe, bei der in der Zutatenliste nur 6% Kalbfleisch angegeben war, wurde beanstandet.

Eine türkische Wurst enthielt eine Zusammenballung von Bindegewebe und wurde als wertgemindert beurteilt. Darüber hinaus war das Etikett verwischt und damit schlecht zu lesen.

In einer Verbraucherbeschwerde Würstchen im Glas wurden Teile eines Insekts gefunden. Sie wurde als Ekel erregend beurteilt.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Datum bis zu dem der Hersteller garantiert, dass bei entsprechender Lagerung, die er vorgibt, ein Produkt ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen haltbar ist. Auch nach Ablauf des MHD ist ein Verzehr in den meisten Fällen noch möglich und das Produkt darf auch noch weiter verkauft werden.

Verbrauchsdatum

Datum bis zu dem ein leicht verderbliches Lebensmittel wie Hackfleisch oder rohes Geflügelfleisch verzehrt werden muss. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Projekt loses gewürztes Fleisch

In diesem Jahr wurde gewürztes und mariniertes Fleisch in einem Projekt betrachtet, um die mikrobiologische Belastung dieser Warengruppe abzuschätzen. Gewürze und Marinaden können mit ihrem intensiven Eigengeruch und der kräftigen Färbung bei einer Ware eingesetzt werden, um dem Verbraucher eine eventuell gar nicht vorliegende Frische des Lebensmittels zu vermitteln. Um dieser Möglichkeit nachzugehen, wurden 18 Proben mikrobiologisch untersucht. Wie vermutet wurde, zeigte keine der Proben visuell feststellbare oder geruchliche Abweichungen. Bei der einen Beanstandung dieser Produktgruppe handelte es sich um ein gewürztes Kotelett. Der Gehalt an Pseudomonaden war so hoch, dass ohne die Überdeckung von Gewürzen eine Abweichung geruchlich festzustellen gewesen wäre. Auch die Gesamtkeimzahl mit über 100 Mio. KbE/g war sensorisch nicht wahrzunehmen.

Projekt Campylobacter in rohem Geflügelfleisch

Über das ganze Jahr verteilt wurden 66 Planproben frisches, rohes Geflügelfleisch aus dem Einzelhandel auf Campylobacter untersucht. Zur Untersuchung gelangten hier sowohl lose Ware als auch Ware in Fertigpackungen. In insgesamt 11 der vom LUA untersuchten Proben wurde Campylobacter nachgewiesen.

Infektionen mit Campylobacter gehören seit 2005 zu den in Deutschland häufigsten zoonotischen Infektionen (Krankheiten, die zwischen Tieren und Menschen übertragen werden) beim Menschen. Sie verursachen schmerzhafte Magen-Darm-Erkrankungen mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. In den letzten Jahren wurde in Deutschland in ca. 30% der planmäßig untersuchten rohen Geflügelfleischproben Campylobacter nachgewiesen. Die Bakterien können den Darm des Geflügels besiedeln und bei der Schlachtung über Federn oder Darminhalt auf den Schlachtkörper und damit auf das Lebensmittel Geflügelfleisch gelangen. Eine Infektionsgefahr stellt dann der nicht ausreichend sensible Umgang mit rohem Geflügelfleisch dar, durch den es in der Küche zur Übertragung der Bakterien auf andere, möglicherweise roh zu verzehrende Lebensmittel kommen kann. Um eine Infektion mit Campylobacter zu vermeiden, sollte das rohe Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln zubereitet, die Verpackung sorgfältig entsorgt und das Fleisch immer vollständig durchgegart werden.

Projekt Brühwurst

In den Monaten September bis Oktober wurden im LUA 56 Planproben Brühwurst hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack und hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Zur Untersuchung gelangten lose verkaufte Stück- oder Aufschnittware, z. B. Jagdwurst, Bierschinken, Mortadella oder Wiener Würstchen aus dem Einzelhandel.

Bei Brühwürsten handelt es sich um Wurstwaren, die nach dem Vermengen der Zutaten gebrüht werden, wodurch ein Teil der Keimflora abgetötet wird. Durch zu lange oder unsachgemäße Lagerung kann es jedoch gerade bei Aufschnittwaren mit großer Schnittfläche zu einer Erhöhung der Keimzahlen kommen.

Alle vom LUA untersuchten Planproben waren bei der Organoleptik unauffällig. In vier Proben wurden erhöhte Keimzahlen an Lactobazillen oder Hefen in Verbindung mit einer erhöhten Gesamtkeimzahl nachgewiesen, so dass hier eine Mitteilung an den LMTVet über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben erfolgte.

Bei einer Verdachtsprobe Zungenwurst wurde ein saurer und auf der Zunge brennender Geschmack sowie ein bitterer Nachgeschmack festgestellt. Damit war die Probe nicht zum Verzehr geeignet und entsprach nicht der Verkehrsauffassung.

Projekt Rohwurst

Im November wurden 29 Planproben lose verkaufte Rohwurst aus dem Einzelhandel hinsichtlich ihrer Organoleptik und der mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Rohwürste sind streichfähige oder schnittfeste, häufig geräucherter Wurstwaren aus rohen Zutaten, die keinem Erhitzungsprozess unterzogen werden. Typische Rohwürste sind z. B. Salami oder Mettwurst.

Unter den Planproben war eine Probe Kaminwurst, eine schnittfeste, kaltgeräucherte und luftgetrocknete Rohwurst, auf deren Oberfläche sich punktförmige weiße Auflagerungen befanden. Mikroskopisch wurden an diesen Stellen Hefepilze nachgewiesen. Bei zwei weiteren Planproben wurde der LMTVet über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit informiert: in einer Probe Streichmettwurst wurde eine leicht erhöhte Keimzahl an Enterobacteriaceae nachgewiesen, in einer anderen Probe Streichmettwurst ein leicht erhöhter Gehalt an *Listeria monocytogenes*. Die Ergebnisse der übrigen Planproben waren unauffällig.



Weitere Proben

Allgemein erhielten wir in der Warengruppe Fleisch, Geflügel, Wild und -Erzeugnisse einige Verdachtsproben, die den Lebensmittelkontrollleuten bei der Probenahme auffielen und zusätzlich zu den geplanten Proben gezogen wurden. Außerdem erreichten das LUA Beschwerdeprouben. Hierbei handelt es sich um Lebensmittel, die dem Verbraucher z. B. wegen eines abweichenden Aussehens oder Geruchs negativ auffallen.

Zu der Warengruppe des oben beschriebenen Projektes loses gewürztes Fleisch wurde auch eine Probe gewürztes Schweine-Schwenksteak als Verdachtsprobe eingeliefert. Bei der organoleptischen Untersuchung war keine Abweichung festzustellen, da die Gewürze die typischen Fleischmerkmale überdeckten.

Die mikrobiologischen Untersuchungen ergaben jedoch erhöhte Keimgehalte. Unter anderem war der Richtwert für E.coli, der von der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für rohes Schweinefleisch empfohlen wird, deutlich überschritten.

Zusätzlich war zum Zeitpunkt der Probenahme das Verbrauchsdatum bereits um sechs Tage überschritten, so dass die Probe nicht den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprach, da Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen. Eine Beanstandung dieses Lebensmittels folgte.

Ebenfalls als Verdachtsprobe eingeliefert wurde eine Probe Rinderhackfleisch, die bereits auffällig bräunlich aussah und abweichend süßlich und alt roch. Bei der mikrobiologischen Untersuchung zeigten sich auch erhebliche Abweichungen. Es wurde mit einer speziellen Untersuchungsmethode einsetzender Eiweißabbau nachgewiesen. Fällt diese Methode positiv aus, hat bereits der Verderb des untersuchten Lebensmittels begonnen. Das Hackfleisch wurde als nicht sicheres Lebensmittel beanstandet.

Eine Verdachtsprobe Schweinelachs aus der Gastronomie fiel durch grünliche, schmierige Beläge und einen süß-fauligen Geruch auf. In der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung wurden eine hohe aerobe Gesamtkeimzahl bestehend aus Pseudomonaden und Enterobacteriaceae nachgewiesen. Ebenfalls aus der Gastronomie kamen mehrere Stücke Rinderfilet ins LUA, die den Mitarbeitern des LMTVet bei einer Begehung

aufgefallen waren. Das Fleisch wick durch eine braungraue Oberfläche und eine trockene dunkelbraune Schnittfläche sowie durch einen säuerlichen Geruch erheblich von der Verkehrsauffassung ab. Die Ergebnisse der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen zeigten hohe Keimzahlen der typischen Verderbniskeime Pseudomonaden und Enterobacteriaceae. Zusätzlich wurde mittels der Nesslerreaktion ein bereits einsetzender Eiweißabbau nachgewiesen. Dies ist ein deutliches Zeichen für Verderb. Beide Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignetes und nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.



Foto rohes Rindfleisch

Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und -Erzeugnisse

598 Proben - 63 Beanstandungen (HB)

430 Proben - 23 Beanstandungen (NI)

Gemäß dem Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen wird die amtliche Untersuchung dieser Warengruppe zwischen den beiden zuständigen Landesinstituten aufgeteilt. Die mikrobiologisch zu untersuchenden Proben werden inklusive der organoleptischen und der Kennzeichnungsprüfung sowie der Beurteilung der Proben vom LUA bearbeitet. Die Bearbeitung der mittels der übrigen Verfahren zu untersuchenden Proben (auch in diesen Fällen inklusive deren Organoleptik, Kennzeichnungsprüfung und Beurteilung) obliegt dem Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IfF) Cuxhaven.

Im Berichtsjahr 2011 wurden insgesamt 650 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der Lebensmittelüberwachung (430 aus Niedersachsen, 231 aus Bremen) federführend im LUA Bremen hin-



sichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die im Service im IFF Cuxhaven untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen.

Die nachfolgenden Untersuchungsergebnisse bilden ausschließlich die **bremischen** Proben ab.

Wie in jedem Jahr gehörten auch im Berichtsjahr 2011 Fische und Fischzuschnitte zum Untersuchungsspektrum.

Anfang 2011 lag der Fokus innerhalb dieser Gruppe auf der Untersuchung von exotischen Tiefkühlfischen und -zuschnitten aus Asia- und Afro-Läden. Insgesamt gelangten 37 Proben zur Untersuchung. Hiervon waren 23 (62%) zu beanstanden. 22 Proben wurden aufgrund unzureichender Kennzeichnung beanstandet. Eine Probe war wegen zu hoher Keimzahlen nicht zum Verzehr geeignet. Dieses Programm wurde 2009 schon einmal mit einer Beanstandungsquote von 60%, ebenfalls in der Mehrzahl wegen fehlerhafter Kennzeichnung durchgeführt.

Ein weiteres Programm war die Untersuchung von Lachsersatz-Erzeugnissen. Eingesendet wurden 17 Proben, die mikrobiologisch und chemisch auf Konservierungsstoffe untersucht wur-

den. Insgesamt wurden drei (41%) Proben beanstandet. Bei einer Probe Alaska-Seelachsscheiben lag der Konservierungsstoff Benzoesäure über dem gesetzlichen Grenzwert. Bei zwei Proben waren derartig hohe Hefehalte vorhanden, so dass sie als eingeschränkt haltbar

bewertet wurden.

Sieben Lachsersatz-erzeugnisse wurden wegen zu hoher Hefehalte hygienisch bemängelt.

Im Berichtsjahr wurde wie auch in den Jahren zuvor Thunfisch aus geöffneten Dosen aus Imbissen, Pizzerien und Gaststätten untersucht. Während 2008 die Beanstandungsquote (15%) deutlich unter der der Vorjahre lag, war in den Jahren davor in dieser Erzeugnisgruppe die Beanstandungsquote sehr hoch (38%). Auch in 2010 wurden 35% der Proben aufgrund zu hoher Keimzahlen beanstandet.

Bei unsachgemäßer Lagerung (zu lange und oder zu warm) und Handhabung von Thunfisch in geöffneten Behältnissen kann es in Folge hoher Keimbelastungen zur Histaminbildung kommen. Die Befunde aus dem Jahr 2005 belegen, dass eine hohe Keimzahl eine notwendige, jedoch nicht hinreichende Bedingung für hohe Histamingehalte darstellt. Eine praktikable und sichere Methode zur Vermeidung hoher Keimbelastung und Histaminbildung ist die Verwendung von kleinen Packungseinheiten.



Im Berichtsjahr gelangten im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms 15 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. Vier Proben (26%) wurden aufgrund von zu hohen Keimzahlen beanstandet, vorwiegend Hefen, Laktobazillen, Enterobakterien und Pseudomonaden. In keinem Fall kam es zu einer Überschreitung des Histamingrenzwerts. Somit liegt die Beanstandungsquote unter der von 2010 und 2011.

Großgarnelen entstammen überwiegend Aquakulturen aus Asien. Einem Lebensraum in dem sich Vibrionen gut vermehren können. Neben etwa 50 verschiedenen nicht oder nur gering humanpathogenen Vibrionenarten können besonders bei Rohverzehr bzw. nicht ausreichender Erhitzung von Meerestieren *Vibrio parahaemolyticus* und *Vibrio cholerae* teilweise drastische Brechdurchfälle mit möglicherweise letalem Ausgang, seltener verschiedene Entzündungen und Septikämien verursachen. Bei *Vibrio vulnificus* hingegen steht das Krankheitsbild einer primären oder sekundären Septikämie im Vordergrund und nur selten kommt es zu einer Gastroenteritis.

Im Berichtsjahr wurden im Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen zehn Proben Garnelen bzw. Garnelenfleisch u. a. auf Vibrionen untersucht. In zwei Proben (20%) konnten Vibrionen nachgewiesen werden. In einem Fall wurde *Vibrio parahaemolyticus* und in einem weiteren Fall *Vibrio orientalis* nachgewiesen. Obwohl die potentiell humanpathogenen Vibrionen (*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*) inzwischen seltener als in den 1990er Jahren isoliert werden, wird Personen mit chronischer Grunderkrankung, Immundefizienz oder Menschen mit hohem Lebensalter von dem Verzehr roher oder unzureichend erhitzter Garnelen abgeraten. Auch sollte bei Personen dieser „high risk“-Gruppe im Falle schlecht heilender Wunden nach dem Verzehr roher Meerestiere sowie nach Badeverletzungen bzw. durch Meerwasser infizierter Wunden (Wassertemperatur ab ca. 20°C) und bei Bearbeitungsverletzungen mit der Möglichkeit einer Infektion/Intoxikation durch *Vibrio vulnificus* gerechnet werden.



Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden im LUA im Berichtsjahr 2011 430 Fische und Fischereierzeugnisse für Niedersachsen mikrobiologisch untersucht. Folgende Untersuchungsprogramme wurden durchgeführt:

- kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse
- Sushi aus der Gastronomie
- Mikrobiologischer Status von Frischfisch im Einzelhandel
- Frischfisch aus der Gastronomie
- Untersuchung von Fischbrötchen auf mikrobiologische Beschaffenheit von Jahrmärkten

Untersuchungen von Fischen und Fischereierzeugnissen auf chemische und parasitologische Parameter sowie hinsichtlich der Kennzeichnung und organoleptischen Beschaffenheit

- Bericht vom Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IfF) Cuxhaven im Zuge der norddeutschen Kooperation -

In 2011 wurden insgesamt 384 Einsendungen von insgesamt 613 Einzelproben der Warengruppen Fische, Krebs- und Weichtiere sowie Salate (fischhaltig und/oder mit Meeresfrüchten) aus dem Bundesland Bremen an das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven als Kooperationspartner des Fischkompetenzzentrums Nord zur Untersuchung auf chemische und parasitologische Parameter bzw. hinsichtlich der Kennzeichnung und organoleptischen Beschaffenheit eingebracht. Davon erfolgten 177 Einsendungen durch den LMTVet (Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen) von Proben aus Betrieben und dem Einzelhandel Bremens und Bremerhavens sowie 156 Einsendungen von der Grenzkontrollstelle Bremerhaven. Vom Landesuntersuchungsamt Bremen gingen 51 Einsendungen für Serviceuntersuchungen im IFF Cuxhaven ein. Schwerpunktmäßig wurden an den insgesamt 228 Einsendungen von Proben aus Betrieben und dem Einzelhandel Bremens und Bremerhavens organoleptische Parameter, die Kennzeichnung sowie Belastungen mit Schwermetallen, Tierarzneimittelrückständen und organischen Kontaminanten erfasst.

Bei insgesamt 252 Untersuchungen vornehmlich in Thunfisch, aber auch Sardinen, Makrelen, Butterfisch, Heringen, Bonito und seinen Erzeugnissen auf biogene Amine, welche sich als Folge eines mikrobiellen Verderbs in Fischen und Fischereierzeugnissen bilden und nach dem Verzehr beim Menschen u.a. Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen hervorrufen können, waren die Befunde generell unauffällig: es wurde in vereinzelt Proben Histamin nachgewiesen, doch lagen die Gehalte unter den Grenzwerten, so dass keine Beanstandungen ausgesprochen wurden.

Weiterhin wurden zehn Frischfische (Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Scholle, Heilbutt), die in vielen Fällen bereits bei der Probennahme Hinweise auf Überlagerung zeigten, auf ihren Gehalt an leicht flüchtigen Basenstickstoffen (TVB-N) unter-

sucht. Dieser Parameter gibt Auskunft über die Frische eines Fisches. Bei diesen Untersuchungen wurden vier Normverstöße festgestellt.

Bei zwei Untersuchungen an Tiefkühlprodukten, die zum Schutz mit einer Eisglasur versehen waren, wurde bei einer Probe Rotbarschfilet eine Abweichung im Eisanteil festgestellt, was Hinweise auf eine nicht ausreichend erfolgte Kühlung erkennen ließ.

Von 211 Untersuchungen auf sensorische Merkmale waren auffällige Untersuchungsbefunde vor allem hinsichtlich des Aussehens (16), aber auch des Geruchs (8), der Konsistenz (8) und des Geschmacks (5) festzustellen. Beanstandungen wurden bei Einsendungen von Seehecht, Schollenfilets und Lachsfilet ausgesprochen.

Bezüglich der Verwendung von Konservierungs- und Zusatzstoffen wurden 42 Untersuchungen auf Konservierungsstoffe und 20 auf die Verwendung von Zuckerzusätzen in Fischereierzeugnissen durchgeführt. Bei vier Proben Alaska-Seelachsschnitzel in Öl wurden wegen erhöhter Benzoesäuregehalte Normabweichungen festgestellt, wobei diese bei zwei Proben zu Beanstandungen führten. Der Zusatz von Saccharin führte bei zwei Proben Heringshappen in Dill zur Beanstandung.

Alle zehn Untersuchungen auf Parasiten (Hoki, Seehecht, Wildlachs, Kabeljau) führten zu auffälligen Resultaten. Beanstandet wurde mit Anisakilarven befallenes Wildlachsfilet und massiv mit lebenden Parasiten befallener Seehecht.

Insbesondere alle in einer Fertigpackung eingegangenen Proben des LMTVet wurden auf ihre korrekte Kennzeichnung untersucht. Bei insgesamt 14 von 95 Untersuchungen wurden Kennzeichnungsmängel beanstandet.

An den Einsendungen der Grenzkontrollstelle wurden 215 Untersuchungen auf Pharmakologisch wirksame Substanzen, vornehmlich in Fischen und Krebstieren aus Aquakulturen, durchgeführt. In keiner der untersuchten Proben wurden Gehalte bestimmt, die zu einer Beanstandung geführt hätten.

Es wurden insgesamt 159 Untersuchungen zur Belastung mit Schwermetallen (Blei, Cadmium, Quecksilber) zur Überprüfung der Einhaltung ge-

setzlicher Höchstmengen durchgeführt. Während bei Untersuchungen auf Blei keine Überschreitungen der gesetzlichen Höchstmengen auftraten wurden bei drei Proben von Butterfisch und Buttermakrele hinsichtlich der Quecksilberbelastung Normabweichungen festgestellt. Bezüglich der Cadmiumbelastung wurden bei drei Proben Sardinen in Öl Normabweichungen festgestellt, eine Probe Tintenfischtuben wurden wegen der Grenzwertüberschreitung beanstandet.

An den 21 eingesandten geräucherten Fischereierzeugnissen konnte deren einwandfreie Beschaffenheit hinsichtlich der Kontamination mit Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffverbindungen berichtet werden. Ebenso zeigten die Untersuchungen von 18 Proben auf Chlorierte Kohlenwasserstoffverbindungen, non-dl-PCB-Verbindungen und Moschus-Duftstoffen keinerlei Normabweichungen.

Anhand der Untersuchungen an 12 Proben Tilapia- und fünf Proben Thunfischfilets auf Kohlenmonoxid konnte keine unerlaubte Behandlung mit Kohlenmonoxid festgestellt werden konnte. Eine Behandlung von Filets mit Kohlenmonoxid führt zu einer Farbstabilität der rötlichen Filetanteile und kann somit den Anschein einer besseren Beschaffenheit als die tatsächliche erwecken.

Die insgesamt 54 durchgeführten Untersuchungen an verschiedenen Fischereierzeugnissen auf die Verwendung von Polyphosphaten gemäß rechtlicher Vorgaben führte zu einwandfreien Ergebnissen ohne Normabweichungen.

Während der molekularbiologische Nachweis von Noroviren und Hepatitis-A-Viren in fünf Proben von Muscheln zu negativen Resultaten führte wurde eine von zehn Muschelproben aus der Grenzkontrollstelle für mikrobiologischen Untersuchungen wegen erhöhter E.coli-Gehalte beanstandet.

Edda Bartelt, IFF Cuxhaven

Fette und Öle

29 Proben - 1 Beanstandung

19 Proben Schmalz mit und ohne Zusätze wie Grieben oder Zwiebeln wurden auf den Zusatz des Geschmacksverstärkers Glutamat untersucht. In einer Probe Griebenschmalz, die nachweislich Glutamat enthielt, fehlte die erforderliche Kenntlichmachung des Zusatzes auf der Verpackung.

Zehn verschiedene, weniger gängige Speiseöle, wie z. B. Makadamianussöl wurden auf Pflanzenschutzmittel hin untersucht. In keiner Probe wurde eine Höchstgehaltsüberschreitung festgestellt.



Soßen, Feinkostsalate, Mayonnaisen

105 Proben - 2 Beanstandungen

Im Berichtsjahr wurden 71 Proben unterschiedliche Feinkostsalate, wie z.B. Fleischsalat, Thunfischsalat und Kartoffelsalat sensorisch und mikrobiologisch untersucht. Die mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung erfolgte in Anlehnung an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).



Eine Probe Thunfischsalat fiel durch zu hohe Keimzahlen – Enterobacteriaceae, aerobe Gesamtkeimzahl, Laktobazillen und Hefen – auf. Die Organoleptik war unauffällig, so dass die Probe aufgrund des hohen Keimgehaltes als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet wurde.

11 Proben waren hygienisch zu bemängeln. Hier wichen die mikrobiologischen Ergebnisse von den empfohlenen Richtwerten der DGHM ab. Bei den erhöhten Keimen handelte es sich in der Regel um Enterobacteriaceae, Laktobazillen, Pseudomonaden und/oder Hefen. In allen Fällen erfolgten Mitteilungen an die Überwachungsbehörde mit dem Hinweis auf die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit.

In drei Proben wurde *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung, jedoch kleiner 100 KbE/g nachgewiesen, auch hier gingen entsprechend Mitteilungen an die Überwachungsbehörde.

Um die ausreichende Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe bei Feinkostsalaten zu überprüfen wurden elf verschiedene Feinkostsalate auf die Konservierungsstoffe Benzoesäure, Sorbinsäure und PHB-Ester untersucht. Nur in einem Kartoffelsalat wurde sowohl Benzoesäure als auch Sorbinsäure gefunden. Da die Gehalte

unter den Konzentrationen lagen, die für eine technologische Wirksamkeit erforderlich sind, und bei einem im küchentechnischen Maßstab hergestellten Salat davon ausgegangen werden kann, dass die Konservierungsstoffe über die Zutaten und nicht bewusst eingesetzt worden sind, kann die entsprechende Kenntlichmachung nicht gefordert werden.

Das Spektrum der Salate reichte vom einfachen Nudelsalat über Geflügelsalat bis hin zum Artischockensalat.

Eine geöffnete Fertigpackung Fleischsalat, die als Verbraucherbeschwerde eingereicht wurde, enthielt einen Fremdkörper, der nicht näher identifiziert werden konnte. Diese Probe wurde als ein nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Getreide, Teigwaren, Backwaren

220 Proben - 29 Beanstandungen

Getreide

Fünf Getreideproben (vier Weizenproben und eine Roggenprobe) wurden auf Deoxynivalenol, ein Schimmelpilzgift, das von verschiedenen Fusarienarten gebildet wird, untersucht. Es wurde in keiner Probe Deoxynivalenol nachgewiesen.

Weiterhin wurden 15 handelsübliche Reisproben auf Aflatoxine untersucht. Nur in einer Probe wurden geringe Spuren an Aflatoxin B1 bestimmt. Der Gehalt lag jedoch weit unterhalb der vorgeschriebenen Höchstmenge. In den anderen Reisproben konnten keine Aflatoxine nachgewiesen werden.

Zehn Reisproben wurden auf anorganisches Arsen und Gesamtarsen untersucht. Anorganisches Arsen lag bei 0,12 mg/kg und Gesamtarsen im Mittel bei 0,2 mg/kg (0,04 bis 0,41). Für Lebensmittel sind keine Grenzwerte bekannt, im Trinkwasser gilt eine niedrige Höchstmenge von 0,01 mg/l. Für weitere Lebensmittel gibt es noch keine Höchstmengen. Die gemessenen Werte werden als unbedenklich eingeschätzt.

Zehn Proben Corn Flakes und ähnliche Frühstückscerealien unterschritten den in 2011 geltenden neuen Signalwert für den Schadstoff Acrylamid deutlich.

Der Signalwert für Frühstückscerealien wurde von 260 µg/kg auf 400 µg/kg hoch gesetzt, um den produktionsbedingten Gehalten in erhitzten Erzeugnissen Rechnung zu tragen (EU-Richtwert ab 10.01.2011).

Die Werte in den Cerealien-Flakes und –Pops lagen mit im Mittel 60 µg/kg deutlich unter dem neuen Richtwert. Die Werte streuten von 32 bis 144 µg/kg Acrylamid.

Der neue Richtwert ist offensichtlich zu hoch angesetzt!

Nach wie vor sind die Kalorien- und Zuckergehalte zum Teil sehr hoch. Der Kaloriengehalt liegt mit im Mittel 387 kcal je 100 g. Bedenklich ist in einigen Erzeugnissen der hohe Zuckergehalt. Im Mittel waren 25% Zucker in den Flakes, die Werte reichten von 8% in ungesüßten Cornflakes bis zu 37% Zucker in „Frosties“, deren Geschmack viel zu süß war.

Eltern sollten ungesüßte Flakes kaufen und mit Früchten statt Zucker aufwerten. Mit fett- armer Milch ergibt sich so eine gesunde Mahlzeit.



Bild: feine Backwaren: schaurig bunt

Teigwaren

Wie in den Vorjahren wurden „Quick Cooking Noodles“ aus China als Proben von der Grenzkontrollstelle aufgrund einer Vorführpflicht gezogen und auf Aluminium untersucht.

Der Richtwert von 36 mg/kg des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) wurde am 11.11.2011 durch einen Schwellenwert von 10 mg/kg Aluminium in Nudeln ersetzt. Oberhalb dieses Wertes wird von der Verwendung eines nicht für Nudeln zugelassenen Zusatzstoffs ausgegangen.

Im Mittel lagen die Werte von 36 Nudelproben aus China bei 8,8 mg Aluminium je kg Nudeln mit einem Bereich von 3,2 bis 28 mg/kg. Zwei Proben überschritten mit 19,5 und 28,0 mg/kg den neuen Schwellenwert deutlich und wurden beanstandet.

Backwaren

In sieben von zehn feinen Backwaren mit gefärbten Überzügen fehlten die Angaben zu den zugesetzten Farbstoffen und der Warnhinweis für Azofarbstoffe („Farbstoff XYZ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“). Auch bei loser Abgabe müssen u. a. die Zusatzstoffe und Warnhinweise durch ein Schild an der Ware oder einen Aushang bekannt gegeben werden.

Im Berichtszeitraum wurden 81 feine Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen untersucht. Es handelte sich zumeist um Produkte mit leichtverderblichen Füllungen und Auflagen aus loser Abgabe aus Bäckereien, Konditoreien und gastronomischen Einrichtungen.

Neben der sensorischen und mikrobiologischen Untersuchung wurde auch auf fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffe geprüft.

Die mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung erfolgte in Anlehnung an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Von den 81 eingesandten Proben waren drei zu beanstanden.

Eine Probe Schwarz-Weiß-Kuchen wies einen hohen Gehalt an Enterobacteriaceae auf. Die Organoleptik war unauffällig, so dass sie aufgrund des hohen Keimgehaltes als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet wurde. Bei einer weiteren Probe – Erdbeer-Joghurt-Törtchen – fiel eine künstlich grün aussehende Dekoration auf, so dass diese auf den nicht gekennzeichneten Zusatz von Farbstoffen untersucht wurde. Hier stellte sich heraus, dass die Angaben zu dem zugesetzten Farbstoff und der Warnhinweis für Azofarbstoffe („Farbstoff XYZ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“) fehlte. Darüber hinaus waren bei diesem Erzeugnis die Gehalte von Enterobacteriaceae, Pseu-

domonaden und Hefen erhöht; es wurde auf unzureichende Hygieneverhältnisse hingewiesen.

14 Proben (7%) wiesen erhöhte Keimzahlen auf. In der Regel handelte es sich um Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und Hefen.

Ein besonderes Problem stellen in den sahnehaltigen Schichten von Kuchen und Torten Pseudomonaden dar, die durch mangelhafte Hygiene während des Herstellungsprozesses in die Füllung gelangen und hier bei unzulänglicher Kühlung optimale Vermehrungsbedingungen vorfinden. Pseudomonaden sind typische Verderbniserreger, die Geruchsabweichungen hervorrufen können.

In allen Fällen erfolgte hier eine Mitteilung an die Überwachungsbehörde über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben.

Backwaren sind häufig ganz oder teilweise mit dunkelbraunen Massen überzogen. Der Überzug besteht jedoch nicht immer aus Schokolade, sondern oft aus kakaohaltiger Fettglasur oder auch schokoladenhaltiger Zuckerglasur. Überzüge, die leicht mit Schokolade verwechselt werden können, müssen deswegen ausreichend kenntlich gemacht werden.

Wird bei der Herstellung von Backwaren weder Kakao für den Teig noch Schokolade für den Überzug oder für die Füllung verarbeitet, so darf der Begriff Schokolade, auch in abgekürzter Form, für die Bezeichnung des Produktes nicht verwendet werden.

Bei gleichzeitiger Verwendung von Schokolade und kakaohaltiger Fettglasur darf zwar der Begriff „Schoko“ für die Bezeichnung der Produktes benutzt werden, auf die kakaohaltige Fettglasur ist dennoch hinzuweisen. So ist z. B. ein Croissant, dessen Füllung aus Schokolade und dessen Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur besteht, als „Schokocroissant mit kakaohaltiger Fettglasur“ zu bezeichnen.

Bei drei Proben (Donut Schoko, Schokocroissant, Sizilianische Nusstorte mit Marzipan-Schokolade) musste die Bezeichnung Schoko beanstandet werden. Die fehlende Kenntlichmachung der kakaohaltigen Fettglasur bzw. der schokoladenhaltigen Zuckerglasur wurde viermal beanstandet.



Bilder: Verschiedene Proben. Unten: Sizilianische Nusstorte

Nugat besteht aus Nüssen oder Mandeln, Zucker, Kakaoerzeugnissen und eventuell Milcherzeugnissen. Werden pflanzliche Fette zugesetzt, ist die Bezeichnung Nugat durch die Bezeichnung Nugatcreme zu ersetzen.

Eine Probe wurde als Nugatring und nicht als Nugatcremering bezeichnet, obwohl der Füllung pflanzliches Fett zugesetzt wurde.

Enthält die Bezeichnung von Feinen Backwaren das Wort Butter, so ist bei der Herstellung nur Butterfett zu verwenden. Es wurden 15 Proben mit der Auslobung Butter untersucht. In keiner Probe wurden neben Butter andere Fette nachgewiesen.

Obst, Gemüse, -Erzeugnisse

549 Proben - 16 Beanstandungen

Eine Beschwerdeprobe Kartoffelchips enthielt als Fremdkörper ein hautfarbenes Rollenpflaster. Das Pflaster war zum Teil eingerollt und mit Fett durchtränkt. An der Klebeseite haften Gewürze und Bruchstücke der Kartoffelchips, so dass das Pflaster erst auf dem zweiten Blick zu erkennen war. Die Kontaminationsquelle konnte nicht ermittelt werden. Zwar wurden nach den Angaben des Herstellers obligatorisch nur blaue Pflaster eingesetzt und am Produktionstag gab es keinerlei Schnittverletzungen unter den Mitarbeitern. Es besteht jedoch immer noch die Möglichkeit, dass ein privat verwendetes Pflaster vor Arbeitsantritt nicht durch blaues Pflaster ersetzt wurde.



Foto: Chips mit Pflaster

Insgesamt wurden 12 Kartoffelproben auf Pflanzenschutzmittel analysiert. In neun Proben wurde das Keimhemmungsmittel Chlorpropham nachgewiesen. Es ist als Nacherntebehandlungsmittel für Kartoffeln in Deutschland zugelassen, muss jedoch ohne Nennung des Wirkstoffes mit dem Satz „nach der Ernte behandelt“ kenntlich gemacht werden. Auf zwei Fertigpackungen fehlte dieser Hinweis, obwohl das die Proben bestimmbar Mengen Chlorpropham enthielten. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden in dieser Warengruppe nicht festgestellt.

Der Schwerpunkt der Prüfung lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Da es Anfang des Jahres Meldungen gab, dass zur Zeit vermehrt Ethepon in spanischem Paprika eingesetzt wird, sollte gerade der auf dem Bremer Großmarkt verkaufte spanische Paprika auf diesen Wirkstoff hin überprüft werden. Ethepon (2-Chlorethyl-phosphonsäure) dient als Wachstumsregulator. Bei Paprika wird er als Reifebeschleuniger

nach der Ernte eingesetzt. Der Wirkstoff kann jedoch nicht mit den gängigen Multimethoden erfasst werden, sondern muss mittels Einzelmethode bestimmt werden. Deren Etablierung und Durchführung bindet gerade bei kleinen Ämtern, wie dem LUA Bremen, relativ viel Untersuchungskapazitäten. Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen konnten die Paprikaprobe jedoch im Lebensmittelinstitut Oldenburg untersucht werden.

Von dort wurde dann gemeldet, dass in keiner der in Bremen erhobenen Paprikaprobe der Wirkstoff Ethepon nachgewiesen werden konnte.

Die Bestimmung von Dithiocarbamaten, die auch nicht mit der Multimethode erfasst werden können, konnte diesmal nach aufwendiger Neuetablierung der Methode wieder selbst im LUA Bremen durchgeführt werden. So wurden 19 Gurken, davon 10 im Rahmen des Warenkorbmonitorings auf diese Wirkstoffgruppe untersucht. In drei Proben konnten Gehalte an Schwefelkohlenstoff nachgewiesen werden. Der daraus berechnete Gehalt an Dithiocarbamaten (Dithiocarbamate, ausgedrückt als CS₂, beinhaltet Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram) lag jedoch weit unter dem Höchstgehalt.

Die übrigen Proben wurden mittels Multimethode auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Eine Probe Bohnen wurde wegen Höchstgehaltsüberschreitung beanstandet. Details sind dem Einleitungskapitel (2.1.2) zu entnehmen.

Bei den Gemüseerzeugnissen wurden hauptsächlich tiefgefrorener oder eingemachter Grünkohl und tiefgefrorene Kräuter auf Pflanzenschutzmittel analysiert.

Bei einem in Deutschland angebauten TK-Schnittlauch wurde Linuron, das für die Anwendung bei Schnittlauch in Deutschland nicht zugelassen ist nachgewiesen. Die Verwendung wurde anschließend auch beim Erzeuger verifiziert.

Zwei Proben von eingelegten Oliven und eine Probe getrocknete, eingelegte Tomaten wurden auf Konservierungsstoffe analysiert. In allen drei Proben wurden keine Konservierungsstoffe nachgewiesen.

Auch in der Warengruppe Obst lag der Untersuchungsschwerpunkt bei den Pflanzenschutzmitteln. Insgesamt wurden 221 Obstproben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Davon 12 Kirschen und 11 Brombeeren für das Warenkorbmonitoring und 25 Zitrusfrüchte für ein Projekt-

monitoring. Die meisten Proben (115) wurden jedoch für das mehrjährige nationale Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen nach Artikel 30 der VO (EG) 396/2005 untersucht. Um Daten für ein über mehrere Jahre angelegtes Programm zur Rückstandsermittlung in Erdbeeren zu erhalten, wurden 58 Erdbeerproben untersucht. Auffällig war eine Probe Kirschen aus der Türkei, die einen erhöhten Monocrotophosgehalt aufwies. Bei vier Proben Zitrusfrüchten war die Kenntlichmachung von Schalenbehandlungsmitteln fehlerhaft oder nicht vorhanden. Bei einer Probe Johannisbeeren aus Deutschland lag der Verdacht einer nicht zugelassene Anwendung von Azoxystrobin vor. Überprüfungen beim Erzeuger vor Ort konnten diesen Verdacht nach bisher vorliegenden Informationen jedoch nicht bestätigen.

Zusätzlich wurden sechs Proben frische Datteln auf Aflatoxine untersucht. In keiner Probe waren bestimmbare Gehalte vorhanden.

12 Tiefkühl-Obstprodukte Bremer Hersteller wurden auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In keiner der Proben wurden auffällige Gehalte bestimmt. Weiterhin wurden 14 Trockenfrüchte auf Aflatoxine analysiert. Eine Probe türkischer Feigen musste aufgrund der Überschreitung des Aflatoxin B₁ - Höchstgehaltes beanstandet werden.

Kräuter und Gewürze

50 Proben - keine Beanstandung

Für den bundesweiten Überwachungsplan (BÜP) wurden acht verschiedene Gewürze auf polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe untersucht. Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) werden überwiegend als krebserregend eingestuft. Diese Verbindungen entstehen zu einem großen Teil bei der unvollständigen Verbrennung von organischem Material. Aus diesem Grund lag der Verdacht nahe, dass bei fachlich unzureichender Trocknung der frischen Gewürze PAK über den Rauch in das Gewürz gelangen könnte. Zur Beurteilung bediente man sich bisher der Leitsubstanz Benzo(a)pyren. Auffällige Werte wurden in den hier analysierten Gewürzen jedoch nicht festgestellt. Der Gehalt an Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften) in Form von Aflatoxinen und Ochratoxin A in Muskatnuss war ein weiteres Kriterium, das im Rahmen des BÜP überprüft werden sollte. Hierzu wurden 11 Proben gemahlene Muskatnuss auf die genannten Parameter analysiert. Aflatoxin B₁ und Ochratoxin A konnten in fast allen Proben bestimmt werden. Jedoch lagen alle Gehalte unterhalb des zulässigen Höchstwerts.

Eine Probe „Kräuter der Provence“ wurde auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Dabei wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.



Alkoholfreie Getränke

63 Proben - 6 Beanstandungen

In 2011 wurden 15 Planproben Mineralwasser untersucht. Hiervon waren vier Proben (27%) zu beanstanden. Drei Proben zeigten zu hohe Abweichungen der deklarierten Gehalte an Inhaltsstoffen. Die Verordnung erlaubt maximal eine Schwankungsbreite von +/- 20% der auf den Flaschenetiketten angegebenen Gehalte. Bei der weiterhin beanstandeten Probe war keine formale Anerkennung des Mineralwassers vorhanden. Es wurden drei einzelne Proben eines natürlichen Mineralwassers als Verbraucherbeschwerde von der Lebensmittelüberwachung eingeleitet und bei uns untersucht. Die organoleptische Beurteilung fiel bei allen drei Proben unauffällig aus. Bei einer der originalverschlossenen 0,5 l-Flaschen mit natürlichem Mineralwasser fiel der Nachweis auf Enterokokken positiv aus. Enterokokken vermehren sich nicht im Wasser, können aber relativ lange überleben. Sie gelten deshalb als Indikator für eine möglicherweise länger zurückliegende Kontamination. Die Probe wurde nach der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung beanstandet. Zehn koffeinhaltige Erfrischungsgetränke wurden untersucht. Sie enthielten mit 55 bis 125 mg Koffein je Liter die typischen Gehalte für „Cola-Getränke“. Allerdings ist der Zuckergehalt mit 100 g je Liter, das sind 30 Stück Würfelzucker, bei diesen Erfrischungsgetränken sehr hoch. Wir empfehlen stattdessen Mineralwasser oder Fruchtsaftchorlen mit deutlich weniger Zucker. Kaffee und Tee enthalten mit ca. 600 mg Koffein für Kaffee und 450 mg für Tee deutlich mehr Koffein je Liter als Erfrischungsgetränke. Sie werden aber auch meist in geringeren Mengen getrunken. 20 Kirsch-Nektare und ein Apfel-Johannisbeer-Saft wurden auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Alle Pflanzenschutzmittelgehalte lagen weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalten.

Wein

68 Proben - 7 Beanstandungen

Die Beanstandungsquote blieb mit 10% deutlich unter dem Vorjahreswert von 27%. 2010 waren insbesondere überlagerte Weine aus Sonderpostenländern sowie argentinische Weine mit dem unerlaubten Zusatz von Natamycin für die erhöhten Beanstandungszahlen verantwortlich. Die im Berichtsjahr 2011 bei Wein festgestellten Mängel bezogen sich ausschließlich auf die Kennzeichnung.

Ein Weißwein aus Südafrika war in deutscher Sprache als „halbtrocken“ bezeichnet, obwohl sein Zuckergehalt bei 28 g/l lag. Nach europäischem Weinrecht dürfen als „halbtrocken“ bezeichnete Weine einen Restzuckergehalt von maximal 18 g/l aufweisen. Der untersuchte Wein hätte korrekt mit der Angabe „Lieblich“ angeboten werden müssen.

Bei einem spanischen Wein fehlte die Herkunftsangabe und der vorgeschriebene Alkoholgehalt war nicht in der vom Ordnungsgeber geforderten Form angegeben. Ein Wein aus Argentinien fiel neben anderen Mängeln besonders durch seine eigenwillige Angabe des Alkoholgehaltes auf, die korrekt „14%vol“ hätte lauten müssen.



Abb.: „Südamerikanische“ Art der Deklaration
Eine Verbraucherbeschwerde über Weißwein mit Verunreinigungen stellte sich als harmlos heraus. In der Probe befanden sich lediglich Weinsteinkristalle, die während der Lagerung von Wein entstehen können. Bei besonders reifen Trauben können die aus dem Boden aufgenommenen Mineralien mit der Weinsäure im Traubensaft oder im Wein ein Salz bilden, den Weinstein. Diese Kristalle sind ungefährlich und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Weines.



Abb.: Weinsteinkristalle auf dem Korken

Ein aromatisierter weinhaltiger Cocktail war ausschließlich in italienischer Sprache so gekennzeichnet, dass der Verbraucher in Deutschland hinsichtlich der hervorgehobenen Angabe „Frizzante“ irrtümlich annehmen musste, dass es sich um einen Perlwein handelte.

Mit Salz und Pfeffer gewürzter Madeira wurde beanstandet, weil es sich bei „Madeira“ um eine geschützte Ursprungsbezeichnung handelt, die nicht für ein Erzeugnis mit Zusatz von Salz und Pfeffer verwendet werden darf.

Alkoholische Getränke

außer Wein

44 Proben - 19 Beanstandungen

Bier & Co

Die Kennzeichnung von Biermischgetränken wurde auf differenziertere Verkehrsbezeichnungen umgestellt. Statt „Biermischgetränk“ wird der Verbraucher nun genauer über Prozentanteile und Art der Getränke unterrichtet.

Beispiel: „Biermischgetränk aus 60% Bier und 40% Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack“.

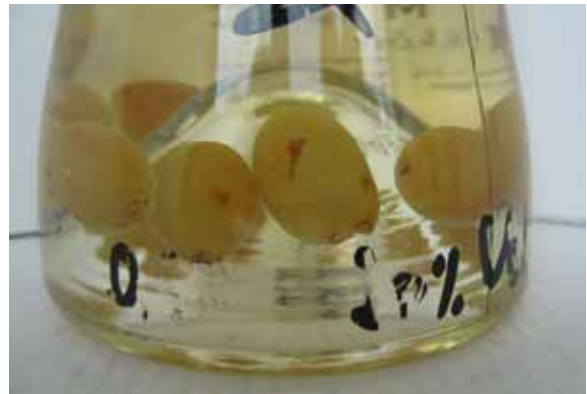
Spirituosen

Von den eingereichten 34 Spirituosen war mehr als die Hälfte (55%) zu beanstanden. Auffallend häufig war die Verkehrsbezeichnung nicht vorschriftsmäßig angegeben. Die in der EU-Spirituosen-Verordnung definierten Begriffe „Korn“, „Brandy“ und „Rum“ wurden jeweils für alkoholische Getränke verwendet, die nicht den Definitionen entsprachen.

In drei Fällen fehlte eine zutreffende Verkehrsbezeichnung und in weiteren Fällen war sie nicht rechtskonform. Ein als „Himbeerbrand durch

Einmischen und destillieren gewonnen“ war fälschlich als „Branntwein“ ausgelobt worden. Branntwein ist jedoch den Bränden aus Wein vorbehalten.

Bei zwei Likören und einem „Absinth“ waren die ganz offensichtlichen Zusätze von Farbstoffen nicht kenntlich gemacht. Bei einem Likör mit der Angabe des zugesetzten Farbstoffs war diese Angabe falsch. Es handelte sich nicht um den roten Farbstoff E 123, sondern um den blauen Farbstoff E 132.



Ein Weintraubenlikör in einer so genannten Dekorflasche wies nicht die vorgeschriebene Allergen Kennzeichnung „Enthält Sulfite“ auf. Außerdem waren die handschriftlichen Angaben zum Alkoholgehalt, zur Füllmenge und die Loskennzeichnung nicht (mehr) lesbar.

Ein „cherry-brandy Likör“ war in der Etikettierung gut lesbar als „Fine Brandy“ ausgelobt, obwohl zu seiner Herstellung Melasse-Alkohol verwendet worden war. Die Ausstattung wurde als irreführend beanstandet.



Eis und Desserts

118 Proben - 16 Beanstandungen

Fünfzehn Slush-Eisproben wurden auf Farbstoffe und Kennzeichnung untersucht.

Davon waren 53% fehlerhaft gekennzeichnet. Insbesondere fehlten die seit 2010 vorgeschriebenen Warnhinweise für Azofarbstoffe („Farbstoff XYZ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“). Bei jeder dritten Probe fehlte zusätzlich die Kennzeichnung der Farbstoffe und bei vier Proben waren die Konservierungsstoffe nicht gekennzeichnet.

Projekt Speiseeis

Wie in den vergangenen Jahren haben wir auch in diesem Jahr Speiseeis aus Eisdieleen auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit geprüft. Es wurden in der Zeit von Juni bis September fast 100 Planproben von der Lebensmittelüberwachung gezogen und anschließend im LUA untersucht. Das Aussehen, der Geruch und der Geschmack war bei keiner Probe zu bemängeln. Die mikrobiologischen Untersuchungen hingegen ergaben einige hygienische Mängel. Es wurden acht Proben beanstandet. Bei jeder dieser Proben war der Gehalt an Enterobacteriaceae deutlich über dem Warnwert, der von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) empfohlen wird. Zusammen mit einer Beanstandung erhält die Lebensmittelüberwachung unsere Laborergebnisse und kann dann angemessen bei einer Warnwertüberschreitung die erforderlichen lebensmittelrechtlichen Maßnahmen ergreifen. Denn eine Überschreitung des Warnwertes gibt einen Hinweis darauf, dass die Prinzipien einer guten Hygiene- und Herstellungspraxis verletzt wurden. Bei einer Probe Milchspeiseeis Schokolade wurden zusätzlich pathogene (krankmachende) Keime nachgewiesen. In diesem Fall wurde die Probe als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Nach einer Verbraucherbeschwerde erreichte das LUA eine Probe Pistazieneis mit dem Verdacht auf Fremdkörper aus Glas oder Plastik. Die Probe wurde nach dem Auftauen durchgeseibt. Neben den für Pistazieneis üblichen Bestandteilen wies die Probe sieben bis zu 3mm große, längliche, weiche weiße Partikel auf. In der mikroskopischen Untersuchung zeigten sich gleichförmige, stark ölhaltige pflanzliche Zellhaufen. Möglicherweise handelte es sich um Kokosflocken, eine weitere Diagnostik war jedoch auf-



grund der geringen Menge der Partikel nicht möglich. Glas- oder Plastikfremdkörper wurden in der Probe nicht nachgewiesen.

Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee

159 Proben - 25 Beanstandungen (HB)

517 Proben - 83 Beanstandungen (NI)

Schokolade, Kakao & Co

Als Grundlage für die Untersuchung und Beurteilung von Kakao- und Schokoladenprodukten dient die Kakaoverordnung. Dort sind unter anderem die Mindestwerte für wertbestimmende Zutaten festgelegt. Die Überprüfung der Gehalte an Milchfett, Kakao- und/oder Milchtrockenmasse ergab keine Beanstandung.

Die Regelungen der Kakaoverordnung gelten nur für den Schokoladenanteil. Für die Beurteilung der Füllungen oder der zugesetzten Lebensmittel müssen weitere Vorschriften oder die allgemeine Verkehrsauffassung herangezogen werden. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung besteht die Füllung von Trüffelpralinen überwiegend aus Kakaoverzeugnissen, Zucker und Milcherzeugnissen. Andere Fette werden nicht verwendet.

Zehn Pralinen mit Trüffel-Füllung wurden auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit, auf den Gehalt an Konservierungsstoffen und auf den Zusatz von Fremdfetten untersucht. Bei zwei Proben wurden Fremdfette in der Füllung nachgewiesen. Die Bezeichnung Trüffelpralinen oder Trüffel war somit als irreführend anzusehen. Weitere Beanstandungen ergaben sich nicht.

Der überwiegende Anteil der Beanstandungen beruht auf Kennzeichnungsmängeln:



Zwei Bitterschokoladen, zwei Vollmilchschokoladen und eine Sahneschokolade enthielten Auslobungen wie „Ohne Aromen, Farbstoffe und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“ und „Verzicht auf Farbstoffe und Konservierungsstoffe“. Da aber weder der Zusatz von Farbstoffen noch der Zusatz von Konservierungsstoffen oder geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen erlaubt ist, handelt es sich bei derartigen Angaben um eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten. Durch solche Angaben wird dem Verbraucher suggeriert, dass Vergleichsprodukte zum Teil unter Verwendung der genannten Zusatzstoffe hergestellt werden.

Werden Süßwaren in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher abgepackt, muss die Kennzeichnung nicht auf der Verpackung aufgebracht sein. Sie kann auch auf einem Schild an der Ware oder bei genügend geschultem Fachpersonal eventuell sogar mündlich erfolgen. Es müssen jedoch alle nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung erforderlichen Angaben (wie die Verkehrsbezeichnung, der Name und Adresse des Hersteller, Verpackers oder Verkäufers, das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Zutatenverzeichnis, die mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten) genannt werden. Diese Angaben sind dann oft nicht vollständig oder der geforderte Wortlaut wird nicht eingehalten. In diesem Zusammenhang mussten drei Proben beanstandet werden.

Des Weiteren wurden im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen 264 Schokoladenerzeugnisse aus Niedersachsen mit folgenden Schwerpunkten untersucht:

- Allergene in Schokoladentafeln
- Fremdfette in Früchten mit Schokoladenüberzug
- Cadmium und Aluminium in Milkschokolade oder Sahneschokolade
- Schokoladenerzeugnisse, die in der Verkaufsstätte abgepackt und dort in Selbstbedienung abgegeben werden
- Schokoladenerzeugnisse aus Sonderpostenverkauf
- wertbestimmende Parameter in Weihnachtsartikeln aus Schokolade
- farbig dekorierte Schokoladenerzeugnisse, lose Proben
- Aflatoxine in Schokoladen mit Haselnüssen
- Pralinen/Schokoladen mit Trüffelüllung



Insgesamt wurden 62 Proben beanstandet.

Kaffee & Co

Von den untersuchten 173 Proben stammten 53 aus Bremen, 120 Proben wurden dem LUA im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen eingesandt. Insgesamt wurden vier Beanstandungen ausgesprochen, die sich alle auf die Kennzeichnung bzw. Werbung beziehen.

Eine Probe „Latte Macchiato ungesüßt“ enthielt mit der Zutat Laktose (=Milchzucker) einen süßen Zucker, die Angabe „ungesüßt“ ist somit nicht zulässig.

Insgesamt 36 entkoffeinierte Röstkaffees wurden auf ihren Restkoffeingehalt untersucht. Die Kaffee-Verordnung schreibt einen Maximalgehalt von kleiner 100 mg Koffein je 100 g Kaffee vor. „Normaler“ Röstkaffee hat im Schnitt 13 mal soviel Koffein (1300 mg/100 g).

Alle Proben lagen mit im Mittel 68 mg/100 g deutlich unter dieser Grenze.

Es zeigt sich wieder, dass die Getränkepulver vom „Typ Cappuccino“ meist von den wirklichen Erzeugnissen nur den Namen übernommen haben.

Die Kennzeichnung „Typ“, die auf die Nachahmung hinweist, war oft kaum zu lesen. Geruch und Geschmack sowie Konsistenz sind nur nachgeahmt. Der Kaloriengehalt lag mit 41 bis 82 kcal je Tasse recht hoch. Der Zuckergehalt der Pulver variierte stark von 33% bis 76,5% Zucker im Pulver.

Der Gehalt an löslichem Kaffee lag mit nur 1,5% bis 17% teilweise sehr niedrig. Ein Kaffeegeschmack ist erst ab ca. 8% wahrzunehmen.

Der Verbraucher sollte die Zutatenliste und die Nährwerttabelle genau studieren und dann entscheiden, ob er „Original“ oder „Fälschung“ konsumieren will.

Die Überprüfung von 13 weiteren Getränkepulvern und Kaffeegetränken vom „Typ Cappuccino“ u. ä. auf den Anteil an löslichem Bohnenkaffee ergab eine befriedigende Übereinstimmung mit den ausgetobten Werten. Der Kaffeegehalt muss als Wert gebender Bestandteil mengenmäßig deklariert werden. Die Gehalte an löslichem Bohnenkaffee variierten von 0,5% bis 20% in den Kaffeegetränken. Abhängig vom Gehalt weiterer Zutaten und Aromen ist meist unterhalb von 8% kaum noch ein deutlicher Kaffeegeschmack erkennbar. Auch bei diesen Getränken waren die Gehalte an Zucker mit bis zu 90 g/l gleich 28 Stück Würfelzucker im Liter viel zu hoch, der Geschmack oft schaurig süß.

Die Überprüfung von 24 Röstkaffees auf Acrylamid ergab keine Überschreitungen des Signalwerts mehr wie im Vorjahr (in 2010 lagen 14 von 35 Proben über dem alten Signalwert von 280 µg/kg).

Der Grund lag in der Anhebung des Signalwertes von 280 auf 450 µg/kg Acrylamid im Röstkaffee durch die ab 10.01.2011 gültigen neuen EU-Richtwerte.

Der alte Signalwert wäre von 47% der Röstkaffees in 2011 überschritten worden.

Es hat sich also nicht die Qualität des Kaffees in Bezug auf Acrylamid verbessert, sondern die Beurteilung wurde zu höheren Werten hin verschoben.

Signalwerte haben keine rechtliche Verbindlichkeit. Die Überschreitung bleibt ohne Auswirkung auf die Verkehrsfähigkeit und die Kennzeichnung der Produkte. Auch Lebensmittel mit Gehalten über dem Signalwert dürfen normal verkauft werden.

Weiterhin waren insbesondere milde Röstkaffees im Bereich des neuen Richtwertes höher belastet als „dunklere“ Kaffees.

Das Röstverfahren scheint einen erheblichen Einfluss auf die Acrylamid-Gehalte zu haben. So waren fünf Proben kleiner Röstereien, die deutlich länger und bei niedrigeren Temperaturen rösten, erheblich geringer belastet als die Kaffees großer Röstereien. In Proben kleiner Röstereien lag der Mittelwert bei 180 und in Proben großer Röstereien bei 330 µg/kg Acrylamid.

Der Mittelwert der milden Kaffees lag mit 425 µg/kg Acrylamid deutlich über den anderen Werten.

Zehn Proben löslicher Kaffees wurden ebenfalls auf Acrylamid untersucht. Der Signalwert von 900 µg/kg wurde für lösliche Kaffees beibehalten. Die Werte variierten stark (von 330 bis 1070 µg/kg) und lagen im Mittel bei 600 µg/kg Acrylamid.

Eine Überschreitung des Richtwertes von zur Zeit 450 µg/kg für Röstkaffee und 900 µg/kg löslichem Kaffee führt zu einem Minimierungsdialog zwischen der Überwachungsbehörde und den Herstellern. Dabei sollen alle Möglichkeiten ausgeschöpft werden, um diesen auf „natürliche Weise“ entstehenden Schadstoff zu verringern.

Die Untersuchung von 17 Ersatzkaffees auf Acrylamid ergab wieder stark schwankende Werte von 215 bis 1060 µg/kg. Der Mittelwert lag bei 660 µg/kg, wobei fünf Erzeugnisse knapp über dem Signalwert von 1000 µg/kg lagen.



Tee & Co



Von den 155 untersuchten Proben stammten 50 aus Bremen und 105 aus Niedersachsen. Insgesamt wurden 25 Beanstandungen ausgesprochen.

Geprüft wurde die Einhaltung der „Leitsätze der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“. Des Weiteren wurden die Kennzeichnung, die Gehalte an Rückständen (Pestizide), Kontaminanten (Schwermetalle) und unerwünschten natürlichen Stoffen (z. B. Estragol, Methyleugenol) überprüft. Auch wurden mikrobiologische Parameter sowie die Koffein- und Extraktgehalte analysiert.

Die meisten Beanstandungen gingen auf Mängel in der Kennzeichnung zurück. Dazu gehörten fehlende oder fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsdaten, fehlende Loskennzeichnung, fehlende Mengenangaben zu Wert gebenden Zutaten, falsche Verkehrsbezeichnungen und fehlende Hersteller- und Gewichtsangaben.

In einer Beschwerdeprobe Lindenblütentee wurden 3,8 g Steine von 0,05 bis 8 mm Größe in 100 g Tee gefunden. Die Verfolgsprobe wies mit 2,1 g Steinen ebenfalls viel zu hohe Mengen auf.



Bild: Steine aus Lindenblütentee

Sechs Proben wurden als neuartige Lebensmittel eingestuft, darunter Tulsitee, Jiaogulantee und Kugelamaranth, Lilienblüten, Ölbaumb Blüten und Holzschmetterlingsblüten als Zutaten zu Teerzeugnissen.

So wurden drei Tulsis Tees als Novel Food beurteilt, weil Tulsis (indisches Basilikum) in Europa noch nicht allgemein bekannt ist und nicht vor Mai 1997 in nennenswertem Umfang in der EG als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wurde. Tulsis Tee wird als neuartiges Lebensmittel (Novel Food) eingestuft und kann erst nach gesundheitlicher Prüfung und Zulassung gehandelt werden. An die Überprüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit sind hohe Anforderungen zu stellen. Erfahrungen aus der „Volksmedizin“ ferner Länder sind dazu bei Weitem nicht ausreichend. Es werden wissenschaftlich abgesicherte Nachweise nach europäischen Vorgaben und für Europäer gefordert.

Tees, die als Hauptbestandteil Tulsis enthalten, haben nach Literaturangaben sehr hohe Gehalte (300 bis 800 mg/kg) der unerwünschten Naturstoffe Estragol, Eugenol und Methyleugenol. In der neuen Aromenverordnung der EG (1334/2008) werden ab Januar 2011 die Höchstgehalte an Estragol auf 10 mg/l und von Methyleugenol auf 1 mg/l für alkoholfreie Getränke begrenzt. Für Tee gelten diese Grenzen bisher nicht.

Untersuchungen an drei Tulsis Teeaufgüssen haben ergeben, dass die vermuteten hohen Gehalte im Aufguss geringer als erwartet sind. Der Gehalt an Methyleugenol variierte von 1 bis 3 mg/Liter Teeaufguss. Estragol war nicht nachweisbar (kleiner 0,1 mg/l).

Die Untersuchung von sieben Mate-Tees auf Schwermetalle und Pflanzenschutzmittel ergab keine erhöhten Werte im Teeaufguss. Blei lag unterhalb der Bestimmungsgrenzen und Cadmium mit im Mittel 0,9 µg/l deutlich unter dem Grenzwert der Trinkwasserverordnung (3 µg/l). Die Aluminiumwerte lagen mit im Mittel 0,7 mg/l Aufguss höher, aber deutlich unter dem zum Vergleich herangezogen Richtwert von 8 mg/l für Fruchtsaft.

Die Analysen auf Pflanzenschutzmittel ergaben Spuren von Endosulfan, Cyhalothrin und Bifendrin deutlich unter den Höchstmengen.



32 Pfefferminztees wurden auf Blei, Cadmium und Aluminium im Teeaufguss sowie auf Pflanzenschutzmittel untersucht.

Blei und Cadmium lagen im Bereich der Nachweisgrenzen bzw. konnten gar nicht nachgewiesen werden. Aluminium lag mit im Mittel 0,42 mg/l Aufguss niedrig und deutlich unter dem Richtwert für Fruchtsäfte von 8 mg/l. Die Pflanzenschutzmittel waren ebenfalls nur in Spuren unterhalb der Bestimmungsgrenze nachzuweisen.



Bild: Pfefferminztees sind unbelastet

26 Blatt- und Kräutertees wurden auf die in den Leitsätzen für Tee angegebenen Höchstgehalte für den Wasser- und Sandgehalt untersucht. Alle Vorgaben wurden eingehalten, aber auch hier mussten vier Kennzeichnungsbeanstandungen ausgesprochen werden.

In 12 Brennnesselteeeproben wurden nur geringe Mengen der Schwermetalle Blei, Cadmium und von Aluminium gefunden.

Wie in den Vorjahren waren die Nitratgehalte im Aufguss sehr hoch. Im Mittel aus fünf Proben bei 9900 mg/kg Tee und 132 mg/l Teeaufguss. Den Grenzwert für Trinkwasser von 50 mg/l, der hilfsweise herangezogen wurde, überschritten alle Brennnesseltees deutlich.

Da Brennnesseltees zum Entwässern auch in größeren Mengen über längere Zeiträume getrunken werden, sollten Warnhinweise und ggf.

Höchstmengen vor zu hohen Belastungen mit Nitrat schützen.



Bild: heiß geliebt: Eisteegetränke

Von 32 Eisteegetränken wurden fünf beanstandet (16%), weil die mengenmäßige Angabe der Wertgebenden Zutat Schwarztee-Extrakt fehlte. Eine dieser Proben enthielt außerdem zu wenig Tee-Extrakt. Handelsüblich sind 1,2 g Tee-Extrakt je Liter Eistee.

Vier weitere Proben lobten 30% weniger Zucker aus, als „herkömmliche mit Zucker gesüßte Softdrinks“. Dieser Vergleich ist nicht zulässig, da mit gleichartigen Erzeugnissen verglichen werden muss. Der Gehalt von 75g Zucker je Liter entspricht 25 Stück Würfelzucker und liegt sogar über typischen Eisteegetränken. Der Hinweis auf minus 30% Zucker ist somit irreführend. Softdrinks wie Cola u. ä. enthalten tatsächlich ca. ein Drittel mehr Zucker als Eistees, sind aber mit Eistees nicht vergleichbar.



Bild: Vergleich: Eistee-Softdrink

Auch im Falle der Eistees kann man dem Verbraucher raten, sich einen derartigen Durstlöcher selbst herzustellen und diesen nach Bedarf zu süßen und mit Fruchtsäften geschmacklich abzurunden.



Bild: Zimthaltige Tees können Cumarin enthalten

In vier von 20 Früchtetees mit hohen Zimtgehalten wurde die duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI-Wert) für Cumarin überschritten. Cumarin ist ein natürlicher Inhaltsstoff von Cassia-Zimt aus China, Ceylon-Zimt enthält fast kein Cumarin. Dieser unerwünschte natürliche Aromastoff ist auch im Waldmeister enthalten und kann reversible Leberschäden insbesondere bei empfindlichen Personen verursachen.

Bei den vier beanstandeten Zimttees wurde der ADI-Wert um das 1,2- bis 2,3-fache schon beim Genuss von einem Becher Tee (200 ml) täglich überschritten. Hier müssen die Hersteller auf geringer belasteten Ceylon-Zimt oder andere Rezepturen umsteigen.

Die Untersuchung weiterer 16 Proben zimthaltiger Tees ergab im Mittel 2,27 mg/l Cumarin im Aufguss (von 0,07 bis 8,64 mg/l Getränk). Der Übergang in den Aufguss betrug durchschnittlich ca. 80%.

Der vom BfR schon in 2007 vorgeschlagene Richtwert von maximal 200 mg/kg Tee bzw. 2 mg/Liter Aufguss könnte der Gefahr von gesundheitlichen Beeinträchtigungen sinnvoll vorbeugen.

Die Zimtgehalte waren in sechs Proben mit 5 bis 55% Zimt angegeben. Die Cumarinhalte wiesen keinen Zusammenhang mit den Zimtgehalten auf. Bei 55% Zimt im Tee ergaben sich nur 1,46 mg/l Cumarin im Teeaufguss, während bei 5% Zimt 2,17 mg/l Cumarin analysiert wurden.

Im Laufe der letzten Jahre sind die Cumarin-Gehalte in Zimt- und Weihnachtstees deutlich gesunken. Die Hersteller und Importeure konnten offenbar durch gezielte Rohstoffauswahl cumarinärmere Sorten einsetzen bzw. durch Rezepturänderungen den Gehalt senken.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von Tees mit Hinweisen auf schlank machende Wirkungen (z. B. „schlank und fit“ und „Kräutermischung zum Leichtfühlen“) wurde eine von 11 Proben wegen Irreführung beanstandet. Gemäß Nährwert-Kennzeichnungsverordnung dürfen keine Angaben gemacht werden, die darauf hinweisen, dass Lebensmittel schlank machende oder gewichtsreduzierende Wirkungen aufweisen. Ausnahmen gibt es nur bei diätetischen Lebensmitteln. Auch der Hinweis auf geringe Kaloriengehalte ist nicht zulässig, da alle Tees und teeähnlichen Erzeugnisse von Natur aus sehr geringe Kaloriengehalte haben.



Zuckerwaren, Brotaufstriche

23 Proben - 10 Beanstandungen

Von 12 Proben Süßwaren mit Farbstoffen mussten acht Erzeugnisse beanstandet werden, weil zum Teil die Kennzeichnung der Farbstoffe fehlte und bei Azofarbstoffen der Warnhinweis („Farbstoff XYZ kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“) nicht deklariert war. Insbesondere bei loser Ware gibt es einen hohen Nachholbedarf hinsichtlich der richtigen Kennzeichnung.

Zwei in der Verkaufsstätte abgepackte Süßwaren waren wegen Kennzeichnungsmängel zu beanstanden.

Eine Verdachtsprobe Palmzucker aus Thailand wurde aufgrund einer Schnellwarnung zur Untersuchung auf Konservierungsstoffe eingereicht. Es wurden keine Konservierungsstoffe nachgewiesen.



Hülsenfrüchte, Nüsse, -Erzeugnisse, Snacks

86 Proben - 5 Beanstandungen

Projekt Tofuerzeugnisse

Mit zunehmender Anzahl von Vegetariern nimmt auch der Verbrauch von Tofuerzeugnissen zu, da diese Produktgruppe als wichtige nichttierische Eiweißquelle dient.

Tofu wird nicht nur erhitzt sondern auch roh verzehrt und ist aufgrund der Zusammensetzung anfällig für mikrobiellen Verderb. Daher wurde ein breites Untersuchungsspektrum angesetzt, um den mikrobiellen Status dieser Produktgruppe zu erheben. Bei den eingelieferten Fertigpackungen wurden die Proben am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht, um gleichzeitig die angegebene Haltbarkeit zu überprüfen. Die Lebensmittelüberwachung lieferte uns Tofuerzeugnisse in unterschiedlichsten Ausführungen. Neben ungewürztem Tofu in Salzlake untersuchten wir geräuchert angebotenen Tofu, orientalisch gewürzten Tofu, Bio-Tofu u. v. m. Alle untersuchten Proben waren ohne auffälligen Befund.





Foto gebratener Tofu

Im Rahmen eines Projektmonitoringprogramms wurden zehn Sojamilchproben auf Cadmium und Aluminium untersucht. Da die Gehalte an Cadmium in den Proben sich im Bereich von einigen mg/kg bewegten und der Sojagehalt zwischen 5% und 10% lag, wurde in keiner der vorliegenden Sojamilchproben unter Berücksichtigung des Verdünnungsfaktors der Höchstgehalt für Cadmium für Sojabohnen von 0,20 mg/kg Frischgewicht überschritten. Auch der Aluminiumgehalt, für den es bisher noch keinen Höchstwert gibt, lag weit unterhalb einer gesundheitlich relevanten Konzentration.

Untersuchungen auf die Aflatoxine wurden an 22 Handelsproben durchgeführt. Hierbei wurden einmal ganze Bio-Haselnusskerne, einmal ganze Bio-Mandeln, zehnmal geröstete, teilweise gesalzene Erdnüsse, dreimal gemahlene Haselnusskerne, fünfmal gemahlene Mandeln gemahlen und zweimal gehobelte Haselnusskerne untersucht. Bei Aflatoxinen handelt es sich um Mykotoxine, die in geringen Konzentrationen eine karzinogene Wirkung aufweisen und auch lebertoxisch wirken.

In einer Probe gesalzene und geröstete Erdnüsse aus der Türkei wurde der vorgeschriebene Höchstgehalt für Aflatoxin B1 um das siebenfache überschritten. In den anderen Proben wur-

den meist Gehalte unterhalb der Nachweisgrenze oder nur geringe Gehalte gefunden.

Fertiggerichte

142 Proben - 12 Beanstandungen

Unter mehreren im LUA eingelieferten Verdachts- oder Beschwerdeproben befand sich eine Probe Türkische Pizza aus einem Imbiss, bei der einem Verbraucher während des Verzehrs der verschimmelte Teig aufgefallen war. Bei der Untersuchung der Probe fanden sich schon makroskopisch sichtbare Schimmelpilze auf dem Teig, der vor Ablauf des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet worden war. Möglicherweise wurden die Teigfladen noch warm verpackt, so dass das feuchte Milieu die Schimmelpilzbildung begünstigte. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Im Rahmen der Überprüfung von Konservierungsstoffen und deren gesetzkonforme Deklaration wurden zwei Proben gefüllte Paprika und ein Antipastiteller auf die gängigen Konservierungsstoffe analysiert. In keiner der Proben wurden diese nachgewiesen.

Glutamat ist als Geschmacksverstärker für den Zusatz zu Lebensmitteln bis zu einem maximalen Gehalt von 10g/kg zugelassen. Es muss aber kenntlich gemacht werden mit den Worten „mit Geschmacksverstärker“. Diese Angabe hat in der Gastronomie auf der Speisekarte zu erfolgen. Im Jahr 2011 wurden 20 Proben zubereitete Speisen aus asiatischen Restaurants und Imbissen entnommen. Davon mussten neun beanstandet werden. Der überwiegende Teil enthielt Glutaminsäure unterhalb des Grenzwertes, es fehlte allerdings die Kenntlichmachung auf der Speisekarte. In einem Fall war der Geschmacksverstärker korrekt gekennzeichnet, aber die Probe hatte einen stark überhöhten Glutaminsäuregehalt von 15 g/kg. Bei einer weiteren Probe, die einen erheblichen Anteil von Glutaminsäure aufwies, gab es die Angabe „ohne Glutamat“. Diese Aussage wurde als Irreführung beanstandet.

Lebensmittel für besondere Ernährungsformen

10 Proben - 4 Beanstandungen

Die Ernährungsindustrie bietet ein breites Spektrum Produkte an, die als glutenfrei ausgelobt werden. Glutenfreie Lebensmittel sind für Personen, die an Zöliakie leiden, von besonderer Bedeutung. Bei Gluten handelt es sich um ein Klebereiweiß, welches in vielen Getreidesorten vorkommt und bei Zöliakiekranken Entzündungen des Dünndarms auslösen kann. Je nach individueller Unverträglichkeit können schon geringe Mengen an Gluten gesundheitliche Probleme auslösen.

Im Berichtszeitraum 2011 wurden zehn als glutenfrei ausgelobte Backwaren auf ihren Gehalt an Gluten untersucht. In keiner der zehn Proben wurde Gluten nachgewiesen. Bei vier Broten, die in Fertigpackungen abgegeben wurden, musste jedoch die Kennzeichnung beanstandet werden.

Mikrobiologische Umgebungsproben

166 Proben

Im Rahmen der Überwachung der Fleischhygiene an den drei Bremer Schlachthöfen wurden über das Jahr verteilt 81 Umgebungsproben im LUA untersucht. Die Proben bestanden teilweise aus mehreren Einzelproben, so dass es hier zu einer Untersuchung von 127 Einzelproben kam. Es handelte sich um Abklatschproben zur quantitativen Bestimmung von Gesamtkeimzahl und Coliformen Keimen und um Tupfer oder Schwämmchen, die auf die Anwesenheit von pathogenen Keimen wie *Listeria monocytogenes* und Salmonellen untersucht wurden. Sie wurden im Bereich der Schlachthalle und der Fleischzerlegung z. B. von Lichtschaltern, Türgriffen und Arbeitsutensilien entnommen.

Zusätzlich zu den Umgebungsproben wurden 53 Proben mittels Schwämmchen von der Oberfläche der Schlachttiere genommen und auf die pathogenen Keime *Listeria monocytogenes* und Salmonellen untersucht. Die Untersuchungsergebnisse dienen als Grundlage bei den Hygienekontrollen vor Ort.

Produktübergreifende Untersuchungen Pflanzenschutzmittel

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 535 Proben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Der Schwerpunkt lag, wie es auch den einzelnen Warengruppen zu entnehmen ist, hauptsächlich bei Obst und Gemüse.

Mykotoxinuntersuchungen:

Aflatoxine

Im Jahr 2011 wurden insgesamt 114 eigene Proben und zwei Schiedsproben auf Aflatoxine untersucht. Darunter befanden sich 48 Einfuhrkontrollproben und 55 Planproben. 11 Muskatnussproben wurden für das bundesweite Überwachungsprogramm (BÜP) analysiert.

Dazu kamen noch zwei Schiedsproben, die jeweils wiederum aus zwei Unterproben bestanden.

Bei insgesamt zwei Grenzkontrollproben und zwei Proben aus dem Handel musste beanstandet werden, da die vorgeschriebenen Höchstgehalte an Aflatoxin B₁ und/oder der Summenparameter aus Aflatoxin B₁, B₂, G₁ oder G₂ mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten wurde. Die Untersuchung einer Feigen- und einer Erdnussprobe auf Aflatoxine wurde im Auftrag der Grenzkontrollstelle Hamburg durchgeführt. Hierbei handelte es sich um eine Schiedsprobe. Schiedsproben dienen zur endgültigen Ergebnisfeststellung, wenn die Analytik der amtlichen Probe im Vergleich zu der Gegenprobe zu unterschiedlichen Bewertungen führt. Die Höchstgehaltsüberschreitung konnte in beiden Proben bestätigt werden.

Ochratoxin A

Ochratoxin A wurde in 11 Muskatnussproben untersucht. Erhöhte Ochratoxingehalte wurden nicht festgestellt.



Molekularbiologischen Untersuchungen auf Anteile aus gentechnisch veränderten Organismen

Im Rahmen der Kooperation wurden 16 Proben für Bremen von Niedersachsen auf Anteile aus gentechnisch veränderten Organismen für das Jahr 2011 untersucht.

Untersuchungen auf Bestandteile von GVO-Linien	Anzahl der Untersuchungen
Soja	7
Mais	1
Raps	1
Reis	8
Kartoffel	6

Gentechnisch veränderte Organismen konnten in keiner Proben nachgewiesen werden. Zum Teil wurden Proben parallel auf mehrere GVO-Linien untersucht; die Summe der Untersuchungen ist daher höher als die Anzahl der untersuchten Proben

Die nachfolgende Tabelle zeigen die gentechnisch veränderten Pflanzenlinien, auf die in Lebensmitteln, Futtermitteln bzw im Saatgut standardmäßig untersucht wurde.

Pflanzengattung	Gentechnisch veränderte Pflanzenlinie
Baumwolle	281-24-236, 3006-210-23, GHB 614
Kartoffel	EH-92-527-1
Leinsamen	FP 967
Mais	3272, 59122, Bt 10, Bt 11, Bt 176, CBH 351, GA 21, LY 038, MIR 604, MON 810, MON 863, MON 88017, MON 89034, NK 603, T 25, 1507, 98140
Papaya	55-1, 63-1
Raps	Avalon GS40/90-1, Falcon GS 40/90-2, GT 73, Laurat, Liberator 6/Ac, MS 1/RF 1, MS 1/RF 2, MS 8/RF 3, Trierucin, T 45, Topas 19/2
Reis	LL 62, LL 601, Bt 63, KeFeng6
Soja	A2704-12, A5547-127, DP 305423, DP 356043, MON 89788, Roundup Ready™
Zuckerrübe	H7-1

**Autoren von
Ergebnisse der Untersuchungen:**

Michaela Berges
 Dr. Rainer Bohlen
 Ewald Briesch
 Beate Fischer
 Dr. Bernd Gabel
 Anette Knor
 Corina Link
 Dr. Julia Riloks
 Christian Wambold
 Rita Wiegmann

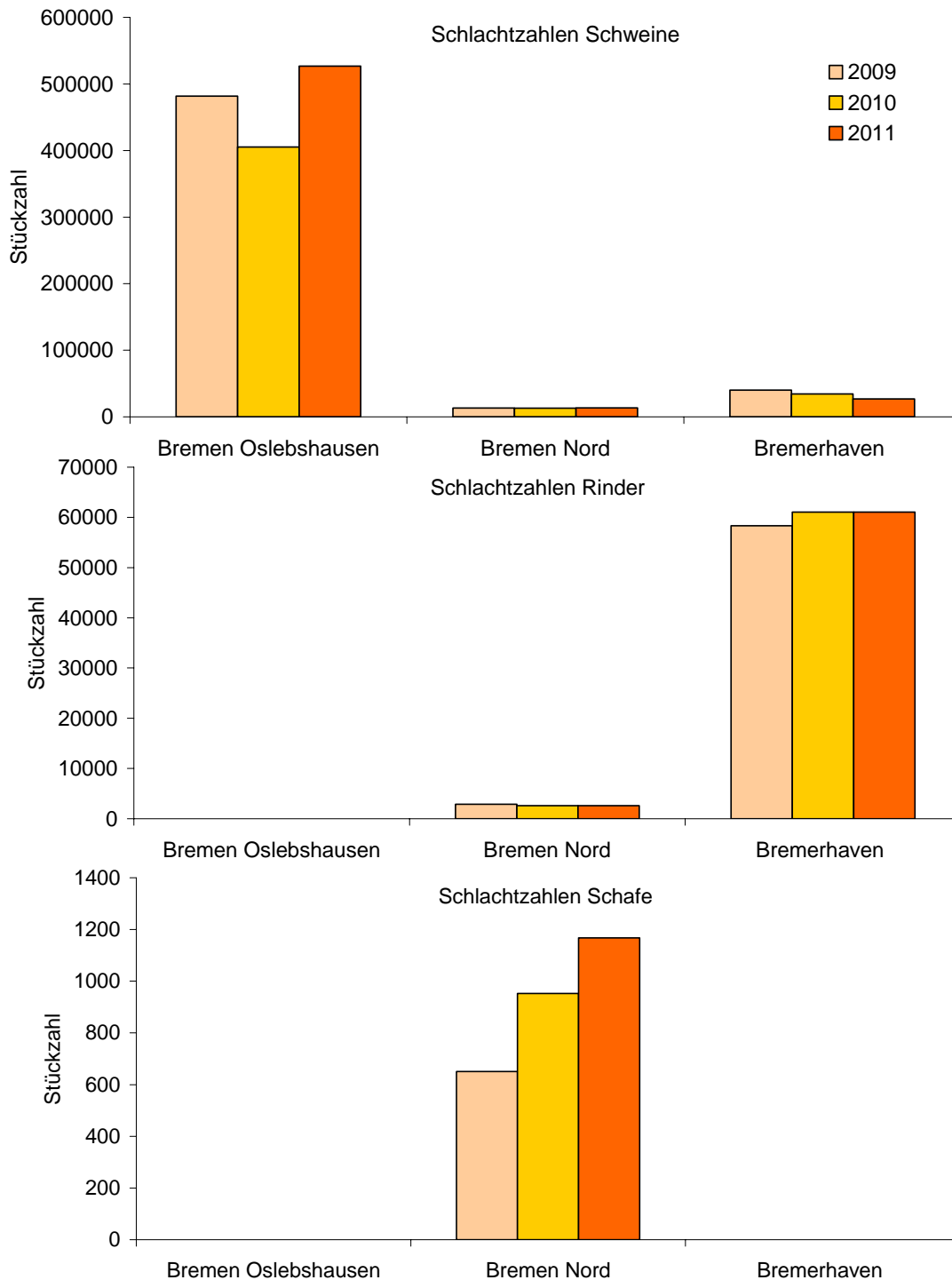


Fleischhygiene

Allgemeines

Alle vier im Bundesland Bremen gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Schlachtung von Schweinen, Pferden und Wiederkäuern zugelassenen Betriebe haben ihre Tätigkeit auch im Jahr 2011 fortgesetzt. Die zunehmende Spezialisierung der Schlachtbetriebe, die im gesamten Bundesgebiet zu beobachten ist, ist auch an den hiesigen Standorten festzustellen. So steigerte sich die Zahl der geschlachteten Schweine in dem

hier ansässigen reinen Schweineschlachtbetrieb im Berichtsjahr um 30 %, während die Zahl der Schweineschlachtungen in dem Betrieb mit dem Schwerpunkt Rinderschlachtung um ca. 30 % abnahm. Der dritte Schlachtbetrieb, der mit einem starken Regionalbezug sowohl im Ankauf der Schlachttiere als auch in der Vermarktung tätig ist, zeigt bei allen dort geschlachteten Tieren (Rind, Schaf und Schwein) einen Zuwachs auf. Die Situation beim ansässigen Pferdeschlachtbetrieb ist mit dem Vorjahr vergleichbar



Personal

In der Abteilung 3 des LMTVet ist neben den festangestellten Tierärzten, Tierärztinnen, amtlichen Fachassistenten und Fachassistentinnen? eine große Anzahl dieser Personengruppe mittels „Tarifvertrag Fleischuntersuchung“ beschäftigt, deren Einsatz sich im Bereich der Schlachthöfe in der Lebendtieruntersuchung, am Untersuchungsband und im Labor nach dem Arbeitsanfall richtet. Durch diese Beschäftigungsstruktur ist gewährleistet, dass die anfallenden Untersuchungstätigkeiten an den Schlachttagen von Montag bis Samstag wahrgenommen werden können. Des Weiteren konnten Arbeitsspitzen und Urlaubszeiten durch die weiter bestehende Zusammenarbeit mit dem Landkreis Rotenburg bewältigt werden.

Die im Vorjahr beschlossene gemeinsame Ausbildung amtlicher Fachassistenten mit umliegenden niedersächsischen Landkreisen ist erfolgt. Zwei Mitarbeiter des LMTVet nahmen an der Ausbildung teil, die berufsbegleitend erfolgte. Der theoretische Teil der Ausbildung wurde im Landkreis Cloppenburg absolviert, die praktische Ausbildung konnte an den eigenen Standorten der Fleischhygiene vorgenommen werden. Im Sommer haben beide Mitarbeiter ihre Prüfung erfolgreich abgeschlossen und konnten neben ihrem Einsatz im Fachbereich 4 Grenzkontrollstelle auch zwischenzeitlich in der Abteilung 3 Fleischhygiene eingesetzt werden. Eine weitere Zusammenarbeit in der Ausbildung ist nach den positiven Erfahrungen geplant.

Nach wie vor gibt es auch im Stadtgebiet Bremen eine kleine Anzahl an Hausschlachtungen mit dem Schwerpunkt der Schweineschlachtung, welche durch einen amtlichen Tierarzt und einen amtlichen Fachassistenten überwacht werden. Im Jahr 2011 wurden noch 39 Schweine, 14 Schafe und zwei Bullen für den eigenen Haushalt der Schlachttierbesitzer geschlachtet. Die Schlachtung von Tieren für den eigenen häuslichen Bedarf ist weiter rückläufig. Neben der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, die vor Ort durchgeführt wird, ist die Trichinenprobenahme vorzunehmen. Die Proben werden am Standort Fleischhygiene in Bremen-Oslebshausen untersucht, und erst nach der Freigabe von dort darf das Fleisch durch den Hausschlachter weiterverarbeitet werden.

Transport und Lebendtieruntersuchung

Bedingt durch die im Vergleich zum Vorjahr höhere Anzahl der Schweineschlachtungen nahm die Anzahl der Schlachttiertransporte (Schweine) im Jahr 2011 am Standort Bremen ebenfalls zu (2011: 3.778; 2010 : 3.017; 2009 : 3.818). Im Vergleich zur Zahl von 2009 und der Anzahl der geschlachteten Schweine (2011: 526.608, 2009: 481.586) ist deutlich zu erkennen, dass die Zahl der pro Anlieferung transportierten Schweine größer geworden ist. Ein kleiner Teil der angelieferten Schweine kam aus Dänemark (2.706 Tiere). Diese Transporte werden von den dänischen Behörden über das TRACES-System angekündigt und werden von Bremen aus bestätigt. Es gab bei diesen Transporten keine Beanstandungen.

Auch in Bremerhaven war die Zahl der Transporte (2011: 6.180; 2010: 8.395) rückläufig, was überwiegend aus der rückläufigen Schweineschlachtung resultiert.

Die Anzahl auf dem Transport verendeter Tiere hat im Vergleich zum Vorjahr weiter abgenommen. An den Standorten mit Schweineschlachtungen handelte es sich um 0,01 % bzw. 0.02 % der angelieferten Schlachtschweine (Bremen : 60 Schweine; Bremerhaven : 7 Schweine). Anhand der Aufzeichnungen ergeben sich keine Rückschlüsse auf einen jahreszeitlichen Einfluss oder die Transportdauer. Von den 61.067 transportierten Rindern erreichten 10 Rinder den Schlachthof nicht lebend. Dies sind 0,01 % der angelieferten Rinder. Ursache für den Transporttod der Schweine sind augenscheinlich Kreislaufzusammenbrüche, während eine Ursachenfeststellung bei den Rindern durch eine adspektorische Untersuchung nicht möglich ist.

Aufgrund der durchgeführten Schlachttieruntersuchung wurde bei 49 Schweinen und bei 32 Rindern ein Schlachtverbot ausgesprochen. Diese Tiere werden vor Ort betäubt, entblutet und der unschädlichen Beseitigung entsprechend dem Beseitigungsrecht zugeführt.

Ein wesentlicher Teil der tierärztlichen Arbeit im Rahmen der Schlachttieranlieferung ist die Überprüfung der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorgaben beim Transport. So wurden sowohl in Bremen als auch in Bremerhaven Strafanzeigen wegen Tierschutzvergehen in Zusammenhang mit nicht transportfähigen Tieren gestellt.

Fleischuntersuchung und weitergehende Untersuchungen

Nach der Schlachtieruntersuchung, die auch die Überprüfung der sogenannten Lebensmittelketteninformation nach der Vorprüfung durch den Schlachthofbetreiber umfasst, wird die Entscheidung über die Schlachterlaubnis getroffen. Der nächste Teil der amtlichen Untersuchung ist die Fleischuntersuchung. Gegebenenfalls werden andere weiterführende Untersuchungen veranlasst, wie bakteriologische Untersuchungen, Kochproben und pH-Wert-Messungen. Als Ergebnis der Fleischuntersuchung wurde im Jahr 2011 bei 17 Rindern und bei 74 Schweinen eine bakteriologische Untersuchung eingeleitet. Das Ergebnis dieser weiterführenden Untersuchungen führt zur abschließenden Beurteilung der Tierkörper. Insgesamt wurden in Bremerhaven 3.280 Rinder sowie 409 Schweine vorläufig beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsrate von 5,3 % bei Rindern und 1,5 % bei Schweinen. Als untauglich wurden abschließend 358 Rinder bzw. 22 Schweine beurteilt. Daraus resultiert, dass 0,5 % der angelieferten Schlachtrinder und 0,08 % der angelieferten Schlachtschweine unschädlich zu beseitigen waren. In Bremen wurden 2,3 % der geschlachteten Schweine vorläufig beanstandet, das sind 12.044 Tiere, die einer Nachuntersuchung zu unterziehen waren. 5 % dieser Tiere wurden als untauglich beurteilt, somit 3 % weniger als im Vorjahr. Die wichtigsten Gründe für die Beurteilung „untauglich“ sind hochgradige Geruchsabweichungen, wie sie bei Ebern vorkommen können, eine mangelhafte Ausblutung und Abzessbildungen, die bei der Lebenduntersuchung nicht festzustellen sind. Auch der Nachweis von Rotlaufregern, Salmonellen und obligat anaeroben grampositiven Stäbchenbildern führte zur Beurteilung untauglich. Am Standort Bremen-Nord wurden 13 Rinder, 2 Schafe und 110 Schweine vorläufig beanstandet, hiervon wurden nach weiterführenden Untersuchungen 2 Rinder, beide Schafe und 7 Schweine als untauglich beurteilt und unschädlich beseitigt.

Alle geschlachteten Eber, Zwitter und Kryptorchiden werden direkt am Schlachtband „vorläufig sichergestellt“. Von diesen beschlagnahmten Tieren wird 24 Stunden nach der Schlachtung eine Fleisch/Fettprobe entnommen und gekocht. Zwei Untersucher beurteilen die festzustellende Geruchsbildung und nehmen anhand dieses Ergebnisses die Beurteilung des Tierkörpers vor. Bei dem Großteil dieser vorläufig beschlagnahmten

Tiere ergab die Kochprobe ein zufriedenstellendes Ergebnis, und sie wurden für den menschlichen Verzehr freigegeben trotz der im Vergleich zum Vorjahr höheren Anzahl von vorläufig sichergestellten Tieren (2011: 1056; 2010: 839) mussten nur 63 Schweine (Vorjahr: 176) wegen hochgradigem Geschlechtsgeruch unschädlich beseitigt werden. Inwieweit geänderte Schlachtgewichte für diese Veränderung ausschlaggebend waren, lässt sich anhand der vorliegenden Daten nicht ableiten.



Nationaler Rückstandskontrollplan

Im Nationalen Rückstandskontrollplan werden die Vorgaben des § 10 Absatz 1 Nr.1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung umgesetzt. Die Überwachung hat zum Ziel festzustellen, ob verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe zum Einsatz bei lebensmittelliefernden Tieren kommen. Darüber hinaus dient sie auch der Überprüfung des vorschriftsmäßigen Einsatzes von zugelassenen Tierarzneimitteln. Des Weiteren wird die Belastung mit Umweltkontaminanten wie beispielsweise Schwermetallen und anderen unerwünschten Stoffen erfasst. Vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit werden die Daten entsprechend des Schlachtaufkommens auf die Bundesländer verteilt. Grundsätzlich ist damit jedes 250. geschlachtete Rind, jedes 2000. geschlachtete Schwein und jedes 2000. geschlachtete Schaf im Untersuchungsumfang erfasst. Der LMTvet erarbeitet einen Plan für die verschiedenen Standorte, die die Proben anschließend risikoorientiert über das Jahr entnehmen. Für diese Untersuchungen wurden 206 Proben vom Schwein in der Stadtgemeinde Bremen und 13 Proben in Bre-

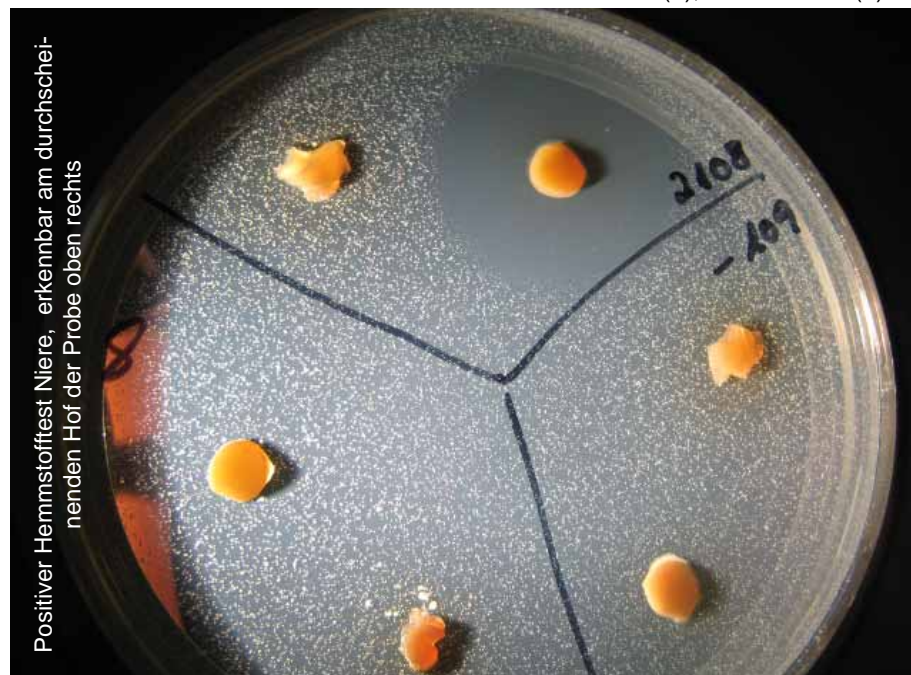
merhaven entnommen. Ferner wurden 2 Proben von Schafen und 169 Proben von Rindern gezogen. Eine Probe bei den Rindern wurde als positiv befundet, sämtliche andere Proben wiesen ein negatives Ergebnis auf.

Nach der Tierische Lebensmittelüberwachungs-Verordnung sind bei mindestens 0,5 Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Huftiere (außer Kälbern) amtliche Proben zu entnehmen und auf Rückstände zu untersuchen. Für diese Hemmstoffuntersuchungen werden von den geschlachteten Tieren Proben von der Muskulatur und der Niere entnommen. Der Nachweis von Hemmstoffen kann zum einen aus einer antibiotischen Behandlung resultieren, zum anderen gibt es auch eine erhebliche Anzahl an chemischen Stoffen, wie z.B. Desinfektionsmittel, die zu einem positiven Ergebnis führen können. Von den bei 2.953 bei Schweinen entnommenen Proben gab es zwei Positivbefunde sowie ein zweifelhaftes Ergebnis in der Niere. Ein Nachweis in der Muskulatur konnte nicht geführt werden. Bei den 293 beim Rind entnommenen Proben gab es fünf positive Nachweise in der Niere. Ein Nachweis von Hemmstoffen in Niere und Muskulatur hatte die Beurteilung „untauglich“ für den Tierkörper und die Organe zur Folge. Bei einem Positivbefund der Niere wird nur diese als untauglich beurteilt. Unabhängig von der Beurteilung wurde in jedem Fall die zuständige Behörde für den Herkunftsbestand informiert, um vor Ort weitere Überprüfungen vorzunehmen und ggf. Maßnahmen zu ergreifen. Ein Bremer Herkunftsbestand war von den Befunden nicht betroffen.

Elisabeth Oltmann

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

In enger Zusammenarbeit mit den Tierärzten des LMTVet vor Ort in den Schlachtstätten, werden im LUA routinemäßig Hemmstofftests nach dem nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) sowie regelmäßig ergänzende Laboruntersuchungen von verdächtigen Schlachttierkörpern und Organen durchgeführt. Ziel des NRKP ist es, die Anwendung verbotener Stoffe bzw. die missbräuchliche Anwendung von beschränkt zugelassenen Substanzen aufzudecken, die Einhaltung festgelegter Höchstmengen für Rückstände zu überprüfen sowie die Ursache von Rückstandsbelastungen z.B. Antibiotika aufzuklären. Dafür werden nach einem Stichprobenplan anteilig zum Schlachtaufkommen die Muskulatur und Niere von Schlachttieren beprobt und einem Hemmstofftest unterzogen. Im Berichtsjahr wurden für die Freie Hansestadt Bremen 3209 Proben im Rahmen des NRKP untersucht, draus ergaben sich sieben positive Befunde aus der Niere, bei einem dieser Tiere wurde die Muskulatur ebenfalls positiv auf Hemmstoffe getestet, dies entspricht einem Anteil von 0,22 % (Vorjahr 0,20 %). Neben den routinemäßigen Stichproben von unauffälligen Schlachttierkörpern werden auffällige Schlachttierkörper immer bakteriologisch untersucht, um letztlich die Verkehrsfähigkeit des Fleisches beurteilen zu können. Besondere Relevanz für den Verbraucher haben dabei, neben den erhobenen Hygieneparametern besonders die vom Tier auf den Menschen übertragbare Erkrankungen (Zoonosen) wie z.B. Salmonellen (n=5 positive Befunde im Berichtsjahr), Rotlauf (1), Tuberkulose (0).



Insgesamt wurden im Berichtsjahr 85 bakteriologische Fleischuntersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz durchgeführt.

Corina Link

BSE-Untersuchung bei Schlachtrindern

Mit der 3. Verordnung zur Änderung der TSE-rechtlicher Verordnungen wurde ab dem 14. Juli 2011 das BSE-Testalter für gesund geschlachtete Rinder auf ein Alter von 48 Monaten auf 72 Monaten heraufgesetzt. Ausgehend von dem durchschnittlichen Schlachtalter von Rindern wird davon ausgegangen, dass sich die Anzahl der zu testenden Tiere halbieren wird. Von den 63.686 im Land Bremen im Berichtsjahr geschlachteten Rindern unterlagen 19.040 der Testpflicht. (Vergleichszahlen des Vorjahres : 63.670 geschlachtete Rinder ; 24.302 BSE-Tests). Insofern führte die Reduzierung des BSE-Testalters zur Jahresmitte schon zu einer Reduzierung der Gesamtzahl der BSE-Untersuchungen. Alle Proben wurden beim Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit untersucht. Es wurde kein Fall von BSE nachgewiesen. Durch Plausibilitätsprüfungen wird von amtlicher Seite sichergestellt, dass alle testpflichtigen Tiere in die Untersuchung kommen.



Neben der qualitativen Auswertung wird auch eine quantitative Auswertung der Ergebnisse vorgenommen. Der Ringversuch konnte mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen werden. Die regelmäßige Teilnahme mit der anschließenden Ergebnisauswertung ist für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein wichtiger Bestandteil der jährlichen Arbeit. Vor dem Hintergrund zunehmender Funde von Trichinellen bei Wildschweinen sind diese Ringversuche als Übungsmaßnahme für das Untersuchungspersonal unentbehrlich.

Trichinenuntersuchung

Die Grundlage der Untersuchung auf Trichinellen ist die EU-weit geltende Verordnung (EG) Nr.2075/2005. Die dort beschriebene Digestionsmethode wird an allen drei Untersuchungsstandorten im Bundesland Bremen eingesetzt. Im März 2011 fand in allen drei Trichinenuntersuchungslaboren eine zweitägige Akkreditierungsbegehung durch einen Begutachter der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) statt, die erfolgreich für jeden Standort abgeschlossen wurde. Nach Übermittlung der Urkunden finden somit die Trichinenuntersuchungen im Land Bremen in akkreditierten Untersuchungseinrichtungen statt. Insgesamt wurden 566.951 Schweine, 294 Wildschweine, 239 Pferde und 39 Schweine aus Hausschlachtungen auf Trichinen untersucht. Alle Proben hatten ein negatives Untersuchungsergebnis, sodass es nicht nötig wurde, weitere Maßnahmen einzuleiten. Im Rahmen der Qualitätssicherung nahm der Fachbereich auch in diesem Jahr wieder an dem Ringversuch des Nationalen Referenzlabores des Bundesinstitutes für Risikobewertung teil. Zur Überprüfung der eigenen Tätigkeit werden 6 Proben an die teilnehmenden Labore versandt, die nicht oder mit einer wechselnden Zahl von Trichinen versetzt sind.



Elisabeth Oltmann

Weitere amtliche Kontrollen und Tätigkeiten

In Bremerhaven wurden im Laufe des Jahres durch den dortigen Schlachthofbetreiber im unmittelbaren räumlichen Anschluss an den Schlachtbetrieb ein Zerlegebetrieb gebaut und in Betrieb genommen. Somit sind an allen drei Standorten des LMTVet neben dem Schlachtbetrieb auch die angegliederten Zerlegebetriebe in die routinemäßige Überwachung einzufügen. Es wird eine Risikobeurteilung des Betriebes vorgenommen, aus der sich die regelmäßige Kontrollfrequenz ergibt. Bewertet werden hierbei die Verlässlichkeit des Unternehmers u.a. bei der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und den Systemen zur Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen inklusive der HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement des Betriebs in Bezug auf das Personal und die Produktion. Im Schlachtbetrieb wird zusätzlich eine schlachttägliche regelmäßige Hygienekontrolle vorgenommen. Die Ergebnisse der Kontrollen werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Neben den nationalen und EU- Handelsbeziehungen der Betriebe stellt der Export in Drittländer sowohl von Rind- als auch von Schweinefleisch eine Säule der Betriebe dar. Handelsbeziehungen nach Südostasien, in diverse afrikanische Länder und auch Länder Südosteuropas erfordern häufig die Erfüllung von zusätzlichen Anforderungen bei der Erstellung von Veterinärzeugnissen, die die Waren zu begleiten haben. Von amtlicher Seite ist grundsätzlich zu prüfen, ob alle Anforderungen eingehalten sind. Erst nach der Bestätigung aller erforderlichen Angaben kann die Ausstellung von Zertifikaten durch den LMTVet erfolgen.

Seit dem 1. Juli 2011 existiert zwischen der Russischen Föderation, Kasachstan und Weissrussland eine Zollunion. Auf Grund der staatlichen Anforderungen dieser drei Staaten war es erforderlich, eine erneute Betriebsüberprüfung bei den Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie in bremischen Kühlhäusern, die eine Aufnahme wirtschaftlicher Beziehungen mit der Zollunion beabsichtigen, durchzuführen. Das Ergebnis der sehr umfangreichen zusätzlichen Kontrollen wurde über das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz an die zuständige russische Behörde (Rosselchodnadsor) weitergeleitet. Erst nach Aufnahme der Betriebe

in eine Liste der Exportbetriebe ist ein Export in die Länder der Zollunion möglich.

Veterinärdelegationen aus mehreren Drittländern, wie Malaysia, Korea und Türkei führten Betriebsinspektionen durch, um ihrerseits eine Bestätigung der Einhaltung der jeweiligen Ländervorschriften in den Betrieben zu überprüfen. Hierbei waren die Veterinäre des LMTVet für die Darstellung der amtlichen Überwachung nach nationalem und EU-Recht beteiligt.

Fortbildungen

Am 21. und 22. Juni fand die jährliche Fortbildung des Bereiches Fleischhygiene statt. Es konnte Herr Prof. Dr. Fries von Freien Universität Berlin als Referent gewonnen werden. An zwei halben Tagen wurden Themen aus den dem Diagnostikbereich (Stoffwechselstörungen beim Rind – Krankheit oder Physiologie?; Schwanzbeißen beim Schwein: Ursachen, Folgen und Bewertung; Rinder-Tuberkulose in Deutschland: Rechtslage und Untersuchung), der Rechtsetzung (BSE: Stand der Rechtsgrundlagen; Nebenprodukte-VO 1069/2009: neuer Stand der Kategorien), des Tierschutzes (VO über Schlachten und Töten; Prüfung auf den Betäubungserfolg) und von Techniken der aktuellen Untersuchungsgänge sowie die Entwicklung der Fleischuntersuchung für die Zukunft behandelt. Darüber hinaus war es Mitarbeitern des Bereiches Fleischhygiene möglich, an der jährlichen Lebensmitteltagung in Garmisch-Partenkirchen und an der Tagung der Landesarbeitsgemeinschaft für Schlachthygiene, Fleischhygiene und Tierschutz im Schlachtbetrieb in Hannover teilzunehmen. Zusätzlich nahm ein Kollege an dem durch die EU organisierten „Training für Safer Food“ mit dem Thema „Tierschutz bei der Schlachtung“ in Barcelona teil. Im Bereich der sensorischen Untersuchung fand eine Fortbildung gemeinsam mit der Fachabteilung Grenzkontrolle in Bremerhaven statt.

Elisabeth Oltmann



Tierschutz & Tiergesundheit

- Tierschutz Seite 73
- Tierseuchenbekämpfung & Tiergesundheit Seite 77
- Tierarzneimittelüberwachung Seite 80
- Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik Seite 81



Tierschutz

Fachgebiet Tierschutz im Referat 42

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung.

Auf Referatebene waren regelmäßig Fragen zur Umsetzung von EU-Recht und nationalem Recht auf Bund-Länderebene sowie Fragen zur Rechtsauslegung und Hinweise für den Vollzug zwischen den Ländern und im Land Bremen zu bearbeiten.

Hinzu kamen Anfragen von Verbänden, Vereinen und Bürgeranfragen zu den verschiedensten Tierschutzthemen. Weiter wurde zu Anträgen und einer kleinen Anfrage für die Fragestunde für die Bremische Bürgerschaft sowie Petitionen Stellung genommen. Ein Antrag der Fraktion der CDU in der Bremischen Bürgerschaft (Stadtbürgerschaft) zur Einführung der Kastrationspflicht bei Katzen im Stadtgebiet von Bremen aus dem Jahre 2010 wurde im Berichtsjahr unter Federführung des Senators für Inneres weiter verfolgt. Mit Änderung des Ortsgesetzes über die öffentliche Ordnung sind nun alle Tierhalter verpflichtet, Katzen beider Geschlechter ab dem Alter von fünf Monaten kastrieren zu lassen, sofern die Tiere nicht ausschließlich in der Wohnung bzw. im Haus gehalten werden. Ob sich durch diese Regelung die Lage der verwilderten Katzen sowie die Kapazitätssituation im Tierheim entspannt, wird erst über eine langfristige Betrachtung zu beurteilen sein.

Ein mögliches Wildtierverbot verschiedener Tiere im Zirkus wurde national und mit Bremenbezug verschiedentlich bewegt; nachdem ein Antrag der SPD-Bundestagsfraktion zur Umsetzung eines entsprechenden Bundesratsbeschlusses im Dezember abgelehnt wurde, bleibt dieses Thema weiter offen.

Die SBWG ist die zuständige Behörde für Anträge genehmigungspflichtiger sowie für Anzeigen anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 42 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2011 wurden drei Anträge für genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben gestellt. Zwei Versuchsvorhaben wurden genehmigt und eines abgelehnt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission zwei Mal. Ein weiteres Mal war die Kommission nicht beschlussfähig, so dass der anhängige Antrag im Umlaufverfahren votiert wurde. Im Rahmen des laufenden Gerichtsverfahrens in Bezug auf den im Jahr 2008 abgelehnten Antrag zu den Primatenversuchen in der Neurokognitionswissenschaft an der Uni Bremen wurde wie in den Vorjahren auch im Jahr 2011 neben dem Rechtsreferat der Abteilung das Fachreferat in Anspruch genommen.

Tierschutzüberwachung im Land Bremen

Das Themenfeld Tierschutz ist sicherlich eines der spannungsreichsten Arbeitsgebiete des LMTVet. Es befindet sich ständig in einem Spagat zwischen dem subjektiven und emotional geprägten Tierschutz in der Bevölkerung einerseits und dem rechtlich vorgegebenen Handeln zur Sicherstellung von Mindeststandards und – anforderungen andererseits. Die Mitarbeiter sind sehr häufig erheblichen Belastungen ausgesetzt, die von Beschimpfungen, dem Vorwurf der Untätigkeit bis hin zu versuchter Nötigung zu rechtswidrigem Handeln und persönlicher Bedrohung reichen, wenn ein amtliches Handeln nicht oder als nur als unzureichend vom dem jeweiligen Beschwerdeführer wahrgenommen wird. Es ist oftmals ein erheblicher Erklärungsaufwand nötig, unter Darlegung der jeweiligen tierschutzrechtlichen Haltungsnorm, der Berücksichtigung der

Verhältnismäßigkeit der Mittel und des Datenschutzes, das Tätigwerden der Mitarbeiter zu erläutern. Dieses Spannungsfeld wird noch zusätzlich durch nicht sachgerechte einseitige Darstellungen in den Medien provoziert.

So nimmt zwangsläufig die aufklärende Arbeit zwischen dem, was die Behörde in dem konkreten Einzelfall machen kann und dem, welches subjektiv als tierschutzwidrig in der Bevölkerung wahrgenommen wird, einen großen Zeitrahmen ein. Es ist für einen Beschwerdeführer häufig nicht einsichtig, warum ein Hund, für den keine Gefahr im Verzuge besteht, trotzdem bei falscher Haltung nicht einfach fortgenommen werden kann, sondern auch im Rahmen des rechtsstaatlichen Handelns dem Tierhalter bestimmte Rechte eingeräumt werden, die zu berücksichtigen sind. Für die tägliche Tierschutzarbeit erschwerend sind zudem die anonymen Anrufer oder solche, die zwar Zeuge einer Tiermisshandlung

waren, jedoch nicht als Zeuge aussagen wollen. Gerade in solchen Fällen ist der Beweis einer Tiermisshandlung schwer zu führen. Ein dauerhaft misshandelter Hund lässt aufgrund seiner Verhaltensweise Anhaltspunkte hierfür erkennen, jedoch müssen die Spuren der Misshandlung nicht zwingend äußerlich sichtbar sein. Andererseits gibt es bei Hunden solche, die von sich aus Laute, die auf eine vermeintliche Misshandlung schließen lassen könnten, von sich geben, so dass dem Beweis und dem Augenzeugen immer eine besondere Bedeutung zukommt.

Die Sensibilität hinsichtlich etwaiger tierschutzrelevanter Sachverhalte ist in der Bevölkerung sehr hoch. Dieses spiegelt sich in der hohen Anzahl von Anrufen wider, in denen tierschutzwidrige oder vermeidlich tierschutzwidrige Sachverhalte unserer Behörde mitgeteilt werden. Jedoch unterscheidet sich die Tierschutzarbeit in der Stadt erheblich von der eines ländlich geprägten Raumes. So beziehen sich die Beschwerden zum überwiegenden Teil auf Heimtiere. Landwirtschaftliche Nutztiere spielen hier tierschutzmäßig nur eine untergeordnete Rolle. Die Tierschutzvollzugsarbeit wird im Land Bremen durch drei AmtstierärztInnen sowie einen Tierschutzsachbearbeiter wahrgenommen. Durch den Ausfall eines Mitarbeiters in Bremerhaven war es erforderlich, eine neue Kollegin in Bremerhaven einzuarbeiten. Dieses geschah durch den Einsatz eines Kollegen aus Bremen, der dieses neben seiner Tätigkeit in Bremen erledigte, welches zu einem erheblichen Anstieg an Überstunden führte.

Insgesamt nahmen die MitarbeiterInnen in Bremen und Bremerhaven im Jahr 2011 537 Tierschutzbeschwerden aus der Bevölkerung entgegen, woraus 934 Kontrollen resultierten. Enorm waren die sich hieraus ergebenden 102 Ordnungswidrigkeiten- sowie 34 Strafverfahren.

	2009	2010	2011
Beschwerdeeingänge	406	531	537
Anlassbezogenen Kontrollen	570	842	934
Ordnungswidrigkeiten	36	53	102
Strafverfahren	47	32	34

Stadt Bremen

Im Jahr 2011 wurden in der Stadt Bremen insgesamt 412 Beschwerden entgegengenommen. Hieraus resultierten 626 Kontrollen, so dass die Anzahl der tierschutzrelevanten Sachverhalte und der durchgeführten Überwachungen auch im Jahre 2011 auf einem hohen Niveau blieb. Bemerkenswert ist die erhebliche Steigerung der Verwaltungsverfahren. Im Jahr 2011 wurden insgesamt 98 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Dies bedeutet eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr um mehr als 100%. Weiterhin wurde in 32 Strafanzeigen ermittelt und an die Staatsanwaltschaft abgegeben. Es waren erhebliche Anstrengungen der Mitarbeiter erforderlich, damit die Vielzahl der Anzeigen/Verfahren bearbeitet werden konnten.



In 27 Fällen mussten von uns Tiere den Haltern fortgenommen und in das Tierheim Bremen gegeben oder von anderen Einrichtungen übernommen werden. Hilfreich zur Seite stand uns die bedauerlicherweise im Dezember 2011 verstorbene Leiterin des Tierheimes Bremerhaven, die sofort bereit war, Tiere aus Bremen aufzunehmen, als das hiesige Tierheim überfüllt war.

Beschwerden traten - wie auch in den Vorjahren - am Häufigsten bei Hundehaltungen auf, gefolgt von Katzenhaltungen. Dieses lässt sich mit der städtischen Struktur und der in der Öffentlichkeit sichtbaren Haltungen dieser Tierarten erklären. Dennoch besteht weiterhin ein erhebliches Problem bei dieser Haustierhaltung. Trotz Aufklärung in den Medien werden z. B. oft Hunde den ganzen Tag allein in der Wohnung gelassen, ohne den erforderlichen täglichen Auslauf zu erhalten, obwohl heute eine Vielzahl von Angeboten zum Ausführen von Hunden in Anspruch genommen werden kann. Katzen werden leider immer noch nicht rechtzeitig kastriert, was zur Folge hat, dass sich die Tiere weiter ungehemmt vermehren können. Wenn die Tiere dann lästig und ausgesetzt werden, entstehen weitere Probleme mit der un-

kontrollierten Vermehrung der Tiere außerhalb der Wohnungen. Hier bleibt zu hoffen, dass die neuen rechtlichen Vorschriften für Bremen hinsichtlich der Verpflichtung zur Kastration von freilaufenden Katzen mittel- bis langfristig zu einer Entlastung des Problems beitragen.

Weiter wurden die Tierhaltungen, die einer Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz unterliegen, wie Zoofachgeschäfte, gewerbliche Reitbetriebe, Zirkusbetriebe, Tierbörsen u.a. im Hinblick auf die Einhaltung tierschutzrelevanter Mindeststandards überprüft. Es zeichnet sich die Entwicklung ab, dass der Handel mit Heimtieren zunehmend nicht nur über Zoofachgeschäfte sondern auch über das Internet bzw. Börsen abläuft. Dieses ist umso bedenklicher, als die Verantwortlichen von Zoofachgeschäften eine Vielzahl von Auflagen und Sachkunde in der Haltung und im Umgang mit den von ihnen angebotenen Tierarten erfüllen und nachweisen müssen, welches hinsichtlich alternativer Tierverkaufswege so nicht kontrolliert werden kann.

Im Jahr 2011 wurden insgesamt 51 Tiertransporte mit der Polizei Bremen und der Polizei Niedersachsen kontrolliert. Zunehmend als problematisch erwiesen sich die doppelstöckigen Beladungen von Rindertransporten. Nach der Straßenverkehrszulassungs-Verordnung dürfen die LKW eine maximale Höhe von 4 m aufweisen. Andererseits müssen die transportierten Rinder nach EU-Vorschriften artgerecht stehen können und eine ausreichende Luftzirkulation im Fahrzeug möglich sein. Eine Mindesthöhe über dem höchsten Punkt der transportierten Rinder ist in der einschlägigen EU-Verordnung nicht vorgegeben. Ergänzend wurde jedoch in einem Schreiben der EU-Kommission für Rinder eine Mindesthöhe von 20 cm über dem höchsten Körperpunkt festgelegt. Somit ist es einem Transportfahrzeug, der ausgewachsene Rinder transportiert, quasi nicht mehr möglich, bei Einhaltung der zulässigen Gesamthöhe doppelstöckig zu fahren. Die Niederlande und auch Dänemark haben hierauf reagiert und den doppelstöckigen Transport von erwachsenen Rindern untersagt. Einige der auf bremischen Autobahnen kontrollierten LKW waren doppelstöckig beladen und der Hubboden für die obere Etage soweit heruntergefahren, dass den unten stehenden Tieren nahezu keine Wideristfreiheit zur Verfügung stand. Die Polizei hat bei Antreffen solcher Transporte die Umladung

der Rinder aus den oberen Bereichen angeordnet und Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.



Bilder: Auswirkungen von zu niedrigen Decken bei doppelstöckigen Rindertransportfahrzeugen zeigen.

Dr. Diana Scheffter & Friedberg Schottke

Tierschutz in Bremerhaven

Wie auch schon in den Jahren zuvor fand 2011 die amtliche Tierschutzüberwachung vorwiegend in Privathaushalten aufgrund von Beschwerden aus der Bevölkerung statt. Das Vorkommen von Tierschutzfällen ist eng gekoppelt an die finanzielle Situation der Tierbesitzer. 85% der Tierschutzbeschwerden betrafen sozial schwache Stadtteile, in denen der Anteil der Hartz IV-Empfänger 80% der Bewohner ausmacht. Durch die finanziell schwierige Lage der Tierbesitzer fehlte oft das Geld für Tierarztbesuche oder sogar das Geld für eine regelmäßige Futterversorgung. Durch mangelnde Lebensperspektiven sinkt außerdem die Bereitschaft, die Tiere regelmäßig ihren Bedürfnissen entsprechend zu versorgen, obwohl die Tiere oft das Einzige sind, das den Besitzern wichtig ist. Umso erfreulicher ist es dann, wenn Tierhaltungen durch Besuche des LMTVet erfolgreich und nachhaltig verbessert werden können.

Der Schwerpunkt der Tierschutzfälle lag in der Hunde- und Katzenhaltung.

- ❑ In 6 Fällen musste der LMTVet Haltern ihre Tiere fortnehmen und anderweitig pfleglich unterbringen. 12 Mal wurden Tiere dem Land Bremen per Schenkungsurkunde zur schnelleren Vermittlungsmöglichkeit übereignet und ebenfalls anderweitig pfleglich untergebracht.
- ❑ Allein 3 Mal wurden insgesamt 16 Hundewelpen aus katastrophalen hygienischen Haltungsbedingungen mit ihren Müttern ins Tierheim verbracht und dort pfleglich aufgezogen. Die Muttertiere wurden anschließend wieder an ihre Besitzer zurück gegeben.
- ❑ Zwei Katzen und ein Hund wurden über mehrere Tage unversorgt in Wohnungen zurück gelassen, bevor sie unter Mithilfe der Polizei aus der Wohnung geholt und im Tierheim untergebracht wurden.
- ❑ Eine Ziege, die allein auf einer Weide ohne Unterstand gehalten wurde, wurde genauso anderweitig untergebracht wie ein Hauschwein, das ein paar Wochen später auf derselben Weide einzeln gehalten wurde.
- ❑ Bei der Kontrolle der Zoofachgeschäfte konnten keine schwerwiegenden Mängel festgestellt werden, wobei die Anzahl der kleinen Zoofachgeschäfte im Verhältnis zu großen Märkten mit Zoofachabteilungen gering ist.
- ❑ Die Tierschutzkontrollen der Tierhaltungen vom Zoo am Meer und Klimahaus verliefen erfreulich und blieben ohne Beanstandungen.
- ❑ Auch bei der Kontrolle der Schafe, Ziegen und Pferde des Gartenbauamtes, die im Bürgerpark leben, konnten keine Mängel festgestellt werden.
- ❑ Die Tierschutzkontrollen in Kleinbeständen mit Hühnern, Schafen, Pferden und Schweinen verliefen überwiegend ohne Beanstandungen. Lediglich bei einem Teil der Pferdehaltungen spielte vor allem fehlender Witterungsschutz eine Rolle. Die Tiere wurden nach der Kontrolle durch den LMTVet an anderen Standorten mit Unterständen untergebracht

Kontrolle von Pferdepensionsbetrieben

Pferdepensionsbetriebe sind Einrichtungen, in denen Pferde von Dritten gegen Entgelt eingestellt und versorgt werden. Der Umfang der im Zusammenhang mit dem Pferd von dem jeweiligen Betrieb angebotenen Arbeiten kann sehr unterschiedlich sein und von einer „Rundumversorgung“ wie Fütterung, Pflege, Boxeneinstreu und Weidegang bis hin lediglich zum Zurverfügung stellen der reinen Box reichen. Meistens handelt es sich um landwirtschaftliche Betriebe, die Pferde Dritter noch als zusätzliche Einnahmequelle einstellen oder aber um ehemalige landwirtschaftliche Höfe, die sich im Laufe der Jahre nahezu vollständig auf Pferdehaltung umgestellt haben.

Die Pferdepensionsbetriebe unterliegen keinem Erlaubnisvorbehalt nach § 11 Tierschutzgesetz und sind dem LMTVet lediglich tierseuchenrechtlich durch die Anzahl der gemeldeten Pferde bekannt. Dennoch müssen sie, wie jeder andere tierhaltende Betrieb, die tierschutzrechtlichen Grundstandards erfüllen.

Zur Kontrolle wurden als Basis alle Pferdehaltungen ausgewählt, die mehr als fünf Pferde im Land Bremen gemeldet haben. Von diesen insgesamt 62 gemeldeten größeren Pferdehaltungen waren 13 als Reitvereine registriert, welche routinemäßig und grundsätzlich risikoorientiert jährlich bzw. bis zu 3-jährig überwacht werden. Weitere drei Betriebe fallen in die Kategorie der Kinder- und Jugendfarmen, die neben Pferden/Ponies auch noch diverse weitere Tierarten halten und grundsätzlich jährlich einer Überprüfung unterliegen. Bei 17 anderen Pferdehaltungen mit mehr als 5 Pferden handelte es sich um rein private Pferdehaltungen bzw. -züchter ohne



Pensionspferdehaltung, so dass 28 Pferdepensionsbetriebe, welche bisher keiner routinemäßigen Überwachung unterlagen, für eine Überprüfung in Frage kamen. Hiervon wurden stichprobenweise gut 40 %, also 10 Pferdebetriebe, ohne Voranmeldung kontrolliert.

	Anzahl Pferdehaltungen* > 5 Pferde im Land Bremen im Jahr 2011
Reitvereine	13
Kinder- und Jugendfarmen	3
Züchter	4
Private Pferdehalter (ohne Pensionsbetrieb)	13
Zirkus	1
Pferdepensionsbetriebe - kontrolliert	10 (davon 1 Betrieb aufgegeben)
- nicht kontrolliert	18
Gesamt	62

* nach Meldungen bei der Tierseuchenkasse

Kontrolliert wurden

- der Ernährungs- und Pflegezustand der Pferde;
- die Pferdehaltung hinsichtlich der Sauberkeit, Verletzungsgefahren für die Tiere, Größe der Boxen, Sozialkontakte, Einstreu und Auslauf;
- Futter und Tränkeeinrichtungen;
- Stallklima (Licht, Temperatur, Luftströmung, Schadgase wahrnehmbar ?)

auf Basis der Leitlinien zur Beurteilung von Pferdehaltungen unter Tierschutzgesichtspunkten vom 9. Juni 2009 des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Grundsätzlich lässt sich feststellen, dass sich die Pferdehaltungen im Laufe der Jahre hinsichtlich der tiergerechten Unterbringung immer weiter entwickelt haben und sich bezüglich artgerechter Haltung in der Regel auf einem hohen Niveau bewegen. Sicherlich hat das zunehmende Bewusstsein bei den Pferdebesitzern wegen einer tiergerechten Unterbringung ebenso positiv zu der Entwicklung beigetragen wie ein vermehrtes Angebot an Pensionsboxen. Vielfach haben die Pferde Paddock-Boxen oder werden tagsüber in der Gruppe auf einen Paddock oder eine Weide gelassen, so dass sowohl dem Bewegungsbedürfnis wie auch den Sozialkontakten zu Artgenossen Rechnung getragen wurde. Sämtliche Tiere befanden sich in einem nicht zu bemängelndem Ernährungs- und Pflegezustand. Zu beanstanden waren bei zwei Betrieben, dass

jeweils zwei Boxen über einen zu geringen Lichteinfall verfügten. Bei einem dieser Betriebe war zudem die Einstreu in den Boxen der betriebseigenen Pferde grenzwertig, da dreckig und zu feucht. Dieser Betrieb leidet unter der allgemeinen Knappheit an Stroh in diesem Jahr und stellt zunehmend die Pferde auf Späne um. Hinsichtlich des Lichteinfall werden die Boxen des einen Betriebes in diesem Jahr umgebaut, der andere Betrieb wird dort keine Pferde mehr einstellen sondern die Flächen als Abstellmöglichkeit nutzen. Darüber hinaus fand bei drei Betrieben zusätzlich ein gewerbsmäßiger Reitbetrieb statt, so dass diese Einrichtungen der Erlaubnispflicht nach dem Tierschutzgesetz unterliegen.



Dr. Diana Scheffter

Tierseuchenbekämpfung und Tiergesundheit

Fachgebiet Tierseuchen / Tiergesundheit im Referat 42

Nach Jahren der Bedrohung durch oder des Auftretens hochansteckender Tierseuchen wie z. B. die Maul- und Klauenseuche, die Schweinepest oder Geflügelpest blieb es auch im Jahre 2011 bundesweit weitgehend ohne schwerwiegende Vorfälle. Zu bearbeiten waren insbesondere nationale Rechtsetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, zur Koordination konkreter Bekämpfungs- und Monitoringmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie der Niedersächsischen Tierseuchenkasse. Neben Teilnahmen an den Verwaltungsratssitzungen der Niedersächsischen Tierseuchenkasse ist Bremen zu den regelmäßigen Dienstbesprechungen zur Tierseuchenbekämpfung/Tiergesundheit des Niedersächsischen Mi-

nisteriums für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung und dem LAVES geladen.

Im Hinblick auf die Rechtsvorschriften zu den Tierischen Nebenprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, standen umfangreiche Rechtsänderungen an. Nachdem die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bereits in Kraft war, wurde die zugehörige EU-Durchführungsverordnung (EG) Nr. 142/2011 erlassen und kurzfristige in Kraft gesetzt. Daraus ergaben sich umfangreiche Änderungen z. B. für betroffene Firmen oder Fragen der Einfuhr und des innergemeinschaftlichen Verbringens. In der Folge muss es zur Rechtsbereinigung auch Änderungen des nationalen Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und der –verordnung geben, die in 2011 nicht mehr auf den Weg gebracht wurden.

In diesem Themenbereich ist die senatorische Behörde zuständig für die Angelegenheiten der Tierkörperbeseitigung in der Stadtgemeinde Bremen. Hier gilt es Fragestellungen hinsichtlich der für Bremen und Bremerhaven entsorgenden Tierkörperbeseitigungsanstalt in Mulmshorn und eines Entsorgungsbetriebes zu bearbeiten, wobei letztgenannter in der Stadtgemeinde über eine Vereinbarung die Annahme von Kleintierkörpern durchführt. Mindestens ein Mal jährlich findet ein Treffen der Gebietskörperschaften im Einzugsbereich Mulmshorn statt.

Durch tierseuchenrechtliche Vorschriften oder Rechtsetzungen aus dem Bereich der Tierischen Nebenprodukte ergeben sich vielseitige Beschränkungen und Genehmigungstatbestände für Tiere, Waren oder z. B. Forschungs- und Diagnostikmaterial bei der Einfuhr und dem innergemeinschaftlichen Verbringen. Dies zieht einen hohen Beratungsbedarf bei Firmen und wissenschaftlichen Einrichtungen im Lande Bremen nach sich; in diesem Zusammenhang erhält das Fachreferat auch jährlich diverse Anfragen zu den Reiseregelungen bei Hunden und Katzen.

Ergänzend finden sich detaillierte Erläuterungen des LMTVet zu ausgewählten Themen aus dem Bereich Tiergesundheit im Land Bremen im nachfolgenden Kapitel.

Dr. Barbara Meentzen

Überwachung durch den LMTVet

Anzeigepflichtige Tierseuchen

▣ Blauzungenkrankheit (BTV8)

Deutschland hatte im Berichtsjahr - nach zwei Jahren ohne BTV8-Neuinfektion - die Möglichkeit den Antrag auf Aufhebung der BTV8-Restriktionszone zu stellen. Hierzu war es erforderlich, der Europäischen Kommission Daten über den Nachweis der Abwesenheit der Viruszirkulation zu liefern. Das Land Bremen hat im November seinen Beitrag dazu geleistet und - in Anlehnung an niedersächsische Strukturen - ein geeignetes Monitoring in Rinderhaltungen durchgeführt. Das Ergebnis war insofern zielführend, als die beprobten 39 Rinder frei von BTV8-Antigen und -Antikörpern waren.

▣ Tollwut

Deutschland gilt seit dem 28. September 2008 als frei von Tollwut. Gelegentliche Nachweise von Tollwut bei Fledermäusen (auch in Bremen, jedoch nicht im Berichtsjahr) beeinflussen diesen Status nicht, da der Erreger der Fledermaustollwut (European Bat Lyssa Virus) nicht mit dem Erreger der bei Hund, Katze und Mensch bedeutsamen Form identisch ist. Die Anzeige von Ausstellungen mit Beteiligung von tollwutempfindlichen Tieren (meist Hunde oder Katzen) ist nur noch bei Teilnahme von Tieren ausländischer Herkunft geboten.

▣ BHV1

Das Land Bremen wurde im Berichtsjahr faktisch BHV1-frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das bovine Herpesvirus Typ 1 im Blut nachweisbar sind, wurden gemerzt. Zwei Rinderhalter haben jedoch die Fristen hinsichtlich der regelmäßigen BHV1-Untersuchung überschritten, so daß sie zum Jahresende formell nicht als BHV1-freie Bestände eingestuft werden konnten.

▣ BVD

Dauerhaft mit BVD-Virus infizierte Rinder (PI-Tiere) sind nicht versiegende Ansteckungsquellen für den Rinderbestand; ihre Identifizierung und Merzung sind das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Rinderseuche. Die systematische Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) und begleitend die Untersuchung von Blutproben von älteren Rindern haben zu einem weiteren Absin-

ken der Nachweisrate von PI-Tieren im Berichtsjahr geführt. Nur noch fünf Rinder konnten im Land Bremen als dauerhaft infiziert diagnostiziert werden (gegenüber 23 im Vorjahr).

□ BSE/TSE

Hinsichtlich der bovinen spongiformen Enzephalopathie und verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: transmissible spongiforme Enzephalopathien, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch jemals zuvor ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt.

□ Psittakose

Die Anzeigepflicht für Psittakose wurde im Berichtsjahr aufgehoben.

□ Bienenseuchen

Allgemeine Situation in der Imkerei im Land Bremen

Vor 1-2 Jahrzehnten musste man bundesweit auf Grund der Altersstruktur der Imker die Befürchtung haben, dass die Imkerei aussterben und so die Bestäubung der Wild- und Naturpflanzen ausfallen würde. Ein Gegenteil hat jedoch vor rund 3-4 Jahren eingesetzt. Dies zeigt sich u.a. in der Nachfrage für Imkeranfängerkurse und den Neuanmeldungen von (Hobby-) Imkereien im Land Bremen. Bremerhaven scheint von diesem Trend weniger stark zu profitieren als die Stadt Bremen.

Viele Hobbyimker beginnen mit einer kleinen Anzahl von Bienenvölkern (3-5 Völker) – die Tendenz zu einer erheblich größeren Anzahl von Völkern, wie sie früher vielenorts üblich war, hat jedoch aus verschiedenen Gründen abgenommen:

- Ein verändertes Freizeitverhalten mit begrenzter Zeit für die Bienenzucht – nicht als „Nebenerwerb“
- fehlende Lager- und Arbeitsräume insbesondere in Stadtwohnungen für die Bienenzucht

Ausgelöst von den Diskussionen und Berichterstattungen über europa- und weltweites Bienensterben wurden von unterschiedlichen Imkergruppierungen neue Strategien der Bienenzucht zur Bestäubungssicherung entwickelt, so auch die Initiative „Bienenkiste“ (siehe www.bienenkiste.de). Hierbei wird eine extensive Imkerei mit minimalen Eingriffen angestrebt. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Bienensteuerverordnung u.a. zur Varroabekämpfung) ist, wie Untersuchungen des LMTVet ergaben, trotz der Einfachheit der Bienenwohnung mit feststehendem Wabenbau gegeben. Seitens der „traditionellen“ Imkerschaft bestehen Befürchtungen, dass „unkundige Imker“ zu herrenlosen Schwärmen oder gar zur Zunahme von Bienenkrankheiten führen könnten. Dies kann nach bisheriger Datenlage nicht bestätigt werden. Der LMTVet hält eine Einbindung dieser „alternativen“ Imker in die bestehenden Informationsstrukturen der Imkerschaft für sinnvoll, insbesondere auch für die Ausweitung der Anfängerkurse auf diese Betriebsweisen in der Imkerei. So könnte der Informationsaustausch, auch über Bienengesundheit und -krankheiten, gut gewährleistet werden.

Bienenseuchen

Der Ausbruch der Amerikanischen Faulbrut (AFB) vom Juni 2010 im Bereich Findorff/Walle wurde erfolgreich getilgt, u.a. durch Sanierung der betroffenen Bienenvölker unter Anwendung des offenen Kunstschwarmverfahrens: Die Bienenvölker werden einer Hungerphase und einer kompletten Wabenbaurerneuerung in desinfizierten Bienenwohnungen unterzogen. Der Sperrbezirk konnte zum 14.03.2011 aufgehoben werden.

Schwerpunktkontrollen bei Bremer Honigumschlagsbetrieben legten in einem Fall erhebliche Mängel offen: Ausgelaufener Honig konnte von den Honigbienen der Umgebung erreicht und gesammelt werden. Hierdurch können die Dauersporen des AFB-Erregers (*Paenibacillus lar-*



vae) in nicht unerheblichem Maße verbreitet werden. Durch behördliche Maßnahmen wurde die Einhaltung der geltenden Vorschriften auf einen akzeptablen Standard der Tierseuchenvermeidung wieder durchgesetzt.

Varroose

Die Bekämpfung der Varroamilbe erwies sich in der Praxis in 2011 als besonders schwierig: Die hohe Luftfeuchtigkeit und die niedrigen Außentemperaturen reduzierten im Sommer, der Hauptanwendungszeit nach der letzten Honigernte ab Mitte Juli, die Wirksamkeit der Varroazide erheblich. Hierbei handelt es sich um organische Säuren wie Ameisensäure oder Thymolpräparate. Viele Imker machten die Erfahrung, dass trotz der Behandlungen die Milbenpopulation kaum zurück zu drängen war. Somit wurden die folgenden Bienengenerationen erheblich durch die Varroamilbe und der von ihr übertragenen Bienenviren geschädigt. Ab September wurden zunehmend Völkerverluste gemeldet, die auf diese Ursachen zurückzuführen waren. Einige Imkereien erlitten Totalverluste, wie z.B. von 20 Völkern, durchschnittlich sind vermutlich um 20% Völkerverluste zu erwarten; bis zu 10% Völkerverluste im Winter gelten in der Imkerei in Westeuropa als normal.

Eine Gesamteinschätzung der Bienenverluste im Herbst bzw. Winter 2011/2012 wird erst zum Zeitpunkt der Auswinterung der Völker im März/April 2012 deutlich sein.



Jutta Roter@gixello.de

Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe

Im Berichtsjahr wurden seitens des LMTVet sechs Kontrollen in Nutztierhaltungen in unmittelbarem Zusammenhang mit dem gemeinsam mit Niedersachsen betriebenen Cross-Compliance-Verfahren durchgeführt. Im Kontrollbereich Lebensmittel tierischer Herkunft war ein Betrieb zweimal hinsichtlich der Milcherzeugung zu beanstanden; die Mängel wurden mit der Wertigkeit 1% bzw. 3% eingestuft, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Prämienzahlungen. In den Kontrollbereichen Nutztierhaltung im allgemeinen und Kälberhaltung im besonderen (jeweils zwei Kontrollen) wurden Beanstandungen von 3% bzw. 5% bewertet. Sechs weitere Cross Compliance-Kontrollen wurden in Bremischen Nutztierhaltungen seitens der Landwirtschaftskammer Niedersachsen hinsichtlich Kennzeichnung und Registrierung zuständigkeitshalber durchgeführt. Ein Bestand war hinsichtlich der von Schafen und Ziegen zu beanstanden (Einstufung mit 5%), ein weiterer Bestand hinsichtlich der Kennzeichnung bzw. Registrierung von Rindern (Einstufung mit 3%).

Dr. Uwe Janssen & Dr. Friedrich Pohl

Tierarzneimittelüberwachung

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln, der arzneimittelrechtlichen Vorschriften und insbesondere der Vorschriften über tierärztliche Hausapotheken liegt in der Zuständigkeit des Referats 42 der Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit. Die Situation im Tätigkeitsbereich ist nahezu unverändert gegenüber dem Vorjahr.

Im Land Bremen gibt es seit Jahren gleichbleibend etwa 45 Tierarztpraxen, die tierärztliche Hausapotheken führen. Davon ist nach wie vor lediglich eine Praxis primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren tätig. Im Berichtsjahr wurde die Mitteilung über zwei Praxisneugründungen bzw. Praxisübernahmen mit den entsprechenden An- und Ummeldungen für eine tierärztliche Hausapotheke entgegengenommen.

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 enger Abstimmung mit dem Fachreferat 44 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung). Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.

Für die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei gewerblichen Tierhaltungen, insbesondere bei landwirtschaftlichen Betrieben ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) zuständig.

Dr. Franz-Christian Lenz

Untersuchungen zur Veterinär-diagnostik im Landesuntersuchungsamt

Präventive Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz standen im Berichtsjahr auch im Bereich Veterinärmedizinik des Referates 20 Mikrobiologie im Vordergrund.

Neben der Mikrobiologie der Lebensmittel ist das Referat zuständig für die Diagnostik von Tierseuchen und anderer Tierkrankheiten, Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland, Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, sowie für die Untersuchungen von „Pet Food“. Zudem steht es der Bevölkerung der Freien Hansestadt Bremen, sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für spezielle veterinärmedizinische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden tierärztliche Fragestellungen bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz beantwortet. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein wichtiges diagnostisches Gebiet. Wesentliche Werkzeuge zum Nachweis von Tierkrankheiten sind die labor diagnostischen Methoden der Pathologie, Histologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

Im besonderen Interesse des Landes Bremen als Handelszentrum mit Freihafen liegt die Freizügigkeit von Tiertransporten, die Abwesenheit von

Tierseuchen und der kontrollierte Import und Transit von unbedenklichen Futtermitteln für den EU-Wirtschaftsraum. Denn unbedenkliche Futtermittel sind ein elementarer Baustein auf dem Weg zu gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln für den Verbraucher (farm-to-fork Prinzip). Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes der Bevölkerung ist die Laborleistung der Veterinärmedizinik hierbei in die amtliche Überwachung mit eingebunden.

Tabelle: Überblick zu Untersuchungen im Jahr 2011

2010	Probenzahl	Vorjahr (2010)
Klinisches Untersuchungsmaterial		
Sektionen	18	32
Körperteile, Waben etc.	12	28
Kotproben	51	44
Hautgeschabsel	17	38
Tupfer etc.	93	95
Antibiogramme	113	133
Urine	26	16
Histologie	42	26
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	94	88
Futtermittel		
Fischmehl/Salmonellen (inkl. nachbehandelte Futtermittel)	4202	6605
Fischmehl/Enterobakterien	1160	1119
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	398	495
Heimtierfuttermittel "Pet food"	1138	738
Wolle		
	0	4
Fleischhygiene		
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	85	84
Rückstände	3209	2479
Sonstige Importuntersuchungen	340	343
Sonstige Proben	8	4



Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen bzw. meldepflichtige Tierkrankheiten

Im innerstaatlichen und internationalen Handelsverkehr ist das Freisein von Tierseuchen Vorbedingung für die Freizügigkeit des Handels. Die Tierseuchenbekämpfung ist eine Gemeinschaftsaufgabe des Staates und der Tierbesitzer, sowohl zum eigenen Schutze als auch zur planvollen Entwicklung des internationalen Tierverkehrs. Anzeigepflichtige Tierseuchen sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet und umfassen auch Tierseuchen, die in der Bundesrepublik noch nie, oder seit langer Zeit nicht mehr aufgetreten sind.

Meldepflichtige Tierkrankheiten werden nicht staatlich bekämpft, ein ständiger Überblick muss jedoch vorhanden sein.

Bienenseuchen (Kleiner Bienenbeutenkäfer und Tropilaelaps Milbe)

Im Berichtsjahr gingen keine Bienenseuchenverdächtigen Proben am LUA ein. Um aber auf die mögliche Einschleppung des kleinen Beutenkäfers (*Aethina tumida*) und / oder der Tropilaelaps Milbe (*Tropilaelaps* spp.) vorbereitet zu sein wurde am FLI Workshop „Bienenparasiten“ in Bonn teilgenommen. Nach Einschätzungen der Referenten u.a. aus dem nationalen Referenzlabor ist eine Einschleppung des kleinen Beutenkäfers (*Aethina tumida*) keine Frage des ob, sondern lediglich des wann.

Tollwut

Von einem aufmerksamen Jäger wurde beobachtet, wie tagsüber ein Fuchs völlig unbeeindruckt von der Bevölkerung auf einem Deich entlang lief, und sogar „Personenbilder mit Fuchs“ fotografiert wurden. Dieser Verlust der Scheu vor Menschen ist bei Wildtieren, unter anderem, eine typische Wesensveränderung im Verlauf einer Tollwutinfektion. Der Fuchs wurde geschossen, und zum Ausschluss einer anzeigepflichtigen Tierseuche vom LMTVet zur Untersuchung ins LUA gebracht. Die innerhalb weniger Stunden durchgeführte Immunfluoreszenz Untersuchung auf Tollwut war negativ, da aber ein Personenkontakt nicht ausgeschlossen werden konnte wurde zusätzlich eine Zellkultur am VI Oldenburg eingeleitet, diese war ebenfalls negativ. Zudem wurde das Tier auf Staupe und Fuchsbandwurm (*E. multilocularis*, meldepflichtig) untersucht, beide Untersuchungen waren negativ.

Tuberkulose

Die Tuberkulose (Tbc, Schwindsucht) ist eine bakterielle Infektionskrankheit die vor allem die Lunge befällt, und vom Tier auf den Menschen übertragen werden kann. Seit der Einstellung turnusmäßiger, flächendeckender Tuberkulintests am lebenden Tier konzentriert sich die Überwachung auf die amtliche Fleischuntersuchung am Schlachthof. Tuberkuloseverdächtige Veränderungen an Schlachttierkörpern von einem Rind und drei Schweinen wurden zur Untersuchung eingesandt. In einem ersten Schritt wird eine Spezialfärbung (Ziehl-Neelsen) durchgeführt, um die eventuell vorhandenen Mycobacterien unter dem Mikroskop sichtbar zu machen. Zur weiteren Absicherung wird eine Teilprobe ans Veterinärinstitut nach Oldenburg gesandt. Auch dort konnten keine verdächtigen Genomfragmente nachgewiesen.

Aviäre Influenza (AI), Geflügelgrippe, „Geflügelpest“

Zur Untersuchung gelangten im Berichtsjahr sechs Monitoring-Proben von Wildvögeln. Zudem wurden drei Verdachtsproben zum Ausschluss der aviären Influenza veranlasst. Dabei handelte es sich zum einen um einen Krähenvogel, der mit mehreren toten Artgenossen im öffentlichen Raum gefunden wurde, einer verendeten Ente aus einer Kinder- und Jugendeinrichtung, sowie einem Zwerghuhn aus einem privaten Kleinbestand in dem bereits weitere Tiere verendet waren. Mittels PCR wurden AIV-spezifische Genomfragmente nicht nachgewiesen.

Salmonellose

Im Rahmen der bakteriologischen Fleischuntersuchung wurden bei zwei geschlachteten Rindern kulturell Salmonellen (*Salmonella dublin*) nachgewiesen.

Ebenfalls im Rahmen bakteriologischer Fleischuntersuchungen wurden drei Schweine positiv auf Salmonellen getestet. Salmonellosen beim Rind sind anzeigepflichtig, bei allen anderen Tierarten dagegen nur meldepflichtig.

Untersuchungen auf weitere Tierkrankheiten

Private Einsender und Tierärzte haben die Möglichkeit klinisches Material in Form von Tupfern, Hautgeschabseln, Kot- und Urin- sowie Gewebeproben für mikrobiologische, parasitologische oder histologische Untersuchungen einzureichen. Es gilt einerseits eine wirkungsvolle Therapie für

das Einzeltier einzuleiten, aber auch eine weitere Übertragung auf Artgenossen aber vor allem auf den Menschen (Zoonosen) zu verhindern. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiogramme erstellt, um die Empfindlichkeit gegenüber verschiedenen Antibiotika auszutesten. Dies unterstützt den behandelnden Tierarzt bei der Auswahl eines passenden Antibiotikums, vor allem aber führt es zu einer verlangsamten Resistenzentwicklung gegenüber gebräuchlichen Antibiotika, was dann auch erkrankten Menschen zu Gute kommt.

Sektionen, Tierschutz

Verendete Hobbytiere werden von Besitzern oder dem behandelnden Tierarzt mit der Fragestellung eingesandt, ob Familienmitglieder oder weitere Tiere gefährdet sind, andererseits werden in zunehmendem Maße aber auch forensische Fragen des Tierschutzes bearbeiten.

Nicht erst, seitdem der Tierschutz als Staatsziel im Grundgesetz verankert wurde, existiert eine wachsende Sensibilität der Bevölkerung gegenüber ihren Mitgeschöpfen.

So heißt es in § 1 des Tierschutzgesetzes: „Zweck dieses Gesetzes ist, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.“

Im Rahmen der Untersuchungen in Hinblick auf Verstöße gegen das Tierschutzgesetz gelangte im März des Berichtsjahres die Hintergliedmaße eines Schlachtschweines zur Sektion. Bei dem Tier hatte sich eine großflächige ca. 50x40 cm große Hautnekrose am Hinterschenkel (Schinken) entwickelt. Unter der Hautnekrose ergossen sich subkutan jauchig stinkende grauschwarze Gewebsmassen. Aufgrund der lederartigen Konsistenz der überdeckenden Haut und der feingeweblichen Untersuchung konnte die Krankheitsdauer auf über 14 Tage taxiert werden, in der das Tier tierärztlich unbehandelt blieb.

Ein weiteres Schlachtschwein gelangte zur Sektion auf Grund eines fußballgroßen Abszesses im Backenbereich des Kopfes. Nach Eröffnung der 4 cm dicken Kapsel ergossen sich daraus zwei Liter einer blutig-eitrigen Flüssigkeit. Alle abweichenden Befunde werden fotografiert und in einem Gutachten für die weitere Verfolgung ausführlich gerichtsfest beschrieben, beurteilt und dokumentiert.

Aber nicht nur im Bereich landwirtschaftlicher Nutztiere, auch bei Heimtieren kommt es immer wieder zu Verstößen gegen das Tierschutzgesetz. Von Tierärzten, Tierheimen aber auch von aufmerksamen Bürgern werden den Behörden vermeintliche Verstöße gemeldet. Im Rahmen der daraufhin veranlassten Sektion konnte in einigen Fällen der Anfangsverdacht bestätigt, vereinzelt aber auch widerlegt werden.



Abbildungen: Schlachtschwein mit Abszess im Backenbereich

Corina Link & Dr. Gerhard Schmidt

Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung Seite 85
- Kontamination von Futterfetten mit Dioxin Seite 86
- Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“ Seite 87
- Links Seite 87



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 auch wichtig, 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 BMELV im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland (Rahmenplan) beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzelkontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und ganzheitlich von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen Futtermittelüberwachung 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 hergestellten Produkte aus. Sie orientieren sich außerdem an dem vom Bund und den zuständigen Behörden der Länder ausgearbeiteten „Rahmenplan der Kontrollaktivitäten für den Futtermittelsektor“, der eine Laufzeit bis Ende 2011 besitzt. Eine Überarbeitung des Rahmenplans für den Zeitraum 2012 bis 2016 mit neuen Schwerpunktsetzungen erfolgte im Berichtsjahr; dieser wurde im Herbst von der Agrarministerkonferenz der Länder verabschiedet und findet ab 2012 Anwendung.

Der Plan 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 Probenentnahme 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. Der Kontrollplan selbst wird dabei trotz seiner mehrjährigen Gültigkeit jährlich überprüft und ggf. aktualisiert, wobei die Kontrollergebnisse der Vorjahre, spezifische Bedingungen einzelner Länder, die Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktuelle Problemstellungen Berücksichtigung finden.



Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrolle 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 110 Landwirten /Primärproduzenten weitere ca. 130 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 in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2011 wurden in insgesamt 35 Betrieben 64 Kontrollen durchgeführt, dabei wurden 95 Futtermittelproben gezogen. Die Probenahme erfolgte sowohl als Stichprobe wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 9 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet. Diese Verstöße führten zu folgenden Ordnungswidrigkeitsverfahren: fünf Anhörungen, vier Bußgelder und drei Verwarngelder.

Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2011 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Kontrollen	64
Cross Compliance-Kontrollen	1
Probenahmen	95
beanstandete Proben	9
Neu-Registrierungen	21
Zulassungen	0
Verwaltungsverfahren:	
• Verwarngelder	3
• Anhörung	5
• Bußgeld	4
• Einstellung	0
• Abgabe	0
• Strafverfahren	0

Kontamination von Futterfetten mit Dioxin

Das erste Halbjahr 2011 war in der täglichen Arbeit der FMÜ vieler Länder zu großen Teilen geprägt von der Aufarbeitung eines Kontaminationsfalles, bei dem im Dezember 2010 der Eintrag von Dioxinen in pflanzliches Futterfett aufgefallen war. Bei eigenbetrieblichen Kontrollen eines Mischfutterherstellers wurde diese Verunreini-

gung nachgewiesen; Ursache dafür war die illegale Verwendung von technischen Mischfettsäuren, die eigentlich für den Einsatz in der Papierherstellung bestimmt waren, bei der Herstellung von ca. 2700 Tonnen Futterfetten durch einen Unternehmer in Schleswig-Holstein. Das belastete Futterfett wurde ohne Kenntnis der Empfänger an Futtermittelhersteller in verschiedenen Bundesländern geliefert, zu Mischfuttermittel verarbeitet und gelangte von dort in die landwirtschaftlichen Betriebe. In besonderem Maß war Niedersachsen von diesem Ereignis betroffen, wohin der Großteil des belasteten Futterfettes geliefert worden war.

Die für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit zuständigen Behörden der Länder waren in aufwändigen Aktionen mit der Aufarbeitung sehr großer Datenmengen beschäftigt, um die Warenströme der belieferten Futtermittelunternehmer rückzuverfolgen, Restbestände an Futter zu sperren, die betroffenen landwirtschaftlichen Betriebe zu ermitteln und für diese individuelle Risikoanalysen zu erstellen (Abschätzung der möglichen Belastung des erzeugten tierischen Lebensmittels durch die Verfütterung kontaminierten Futters). Bis zur Abklärung des vorhandenen Risikos wurden viele landwirtschaftliche Betriebe vorsorglich gesperrt und Ware wurde vom Markt genommen.

Das Bundesland Bremen war von den Dioxin-Vorfällen glücklicherweise nicht betroffen. Die Recherchen der FMÜ der Länder hatten ergeben, dass kein hiesiger Hersteller mit belastetem Futterfett für die eigene Produktion beliefert worden



war. Darüber hinaus wurden aber auch keine Lieferungen potentiell belasteter Futtermittelchargen an Händler oder Landwirte bekannt.

Neben den oben beschriebenen Sofortmaßnahmen zur Bewältigung des akuten Geschehens wurde von den Ländern in Zusammenarbeit mit dem BMELV ein Aktionsplan „Unbedenklich Futtermittel, sichere Lebensmittel, Transparenz für den Verbraucher“ erstellt, der durch seine Umsetzung die Futtermittelsicherheit nachhaltig stärken soll. Viele der dort geplanten Maßnahmen wurden im Berichtsjahr bereits in Angriff genommen oder umgesetzt. So wird beispielsweise derzeit – aufgrund einer deutschen Initiative - auf EU-Ebene über ein einheitliches Zulassungsverfahren für bestimmte Futtermittelbetriebe diskutiert; die EU-Kommission hat hierzu bereits einen Verordnungsentwurf vorgelegt. Dieser enthält auch Regelungen, die künftig sicherstellen sollen, dass die Produktion von Futterfetten in entsprechenden Betrieben streng getrennt von der Produktion von Fetten für technische Verwendungszwecke erfolgt. Auch sieht der Entwurf vor, die Anforderungen an die Eigenkontrollen der Futtermittelunternehmer zu erhöhen.

Neben diesen Aktivitäten auf EU-Ebene wurde bereits im Sommer 2011 das deutsche LFGB geändert: Private Labore sind nun verpflichtet die zuständigen Behörden über bedenkliche Analysenbefunde zu informieren, der Strafrahmen für bestimmte Rechtsverstöße wurde verschärft und ein Ausbau des Dioxin-Monitorings beschlossen. Darüber hinaus soll eine im Dezember 2011 verabschiedete Änderung des Rechts der Verbraucherinformation (VIG) die Transparenz der amtlichen Kontrolle und daraus resultierender Ergebnisse für die Bürger erhöhen.

Auf der Ebene der für die Kontrolle zuständigen Länder wurden ebenfalls Maßnahmen zur weiteren Verbesserung der FMÜ ergriffen; unter anderem verständigten sich die Länder auf ein bundesweit einheitliches System zur Risikobeurteilung von Futtermittelbetrieben, mit dessen Hilfe die notwendigen Kontrollfrequenzen ermittelt werden. Bei der im Berichtsjahr erfolgten Überarbeitung des „Kontrollprogramms Futtermittel“ für den Zeitraum 2012-2016 wurden die Erfahrungen aus der Bewältigung des Dioxin-Skandals berücksichtigt und das beschriebene Risikobeurteilungssystem dort ebenfalls verankert.

Dr. Martina Langenbuch

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen sowie für Exportuntersuchungen von Heimtierernahrung (Pet Food) werden regelmäßig bakteriologische Untersuchungen für verschiedene in Bremen ansässige Futtermittelhersteller durchgeführt. Im Berichtsjahr wurden n=1138 Proben untersucht. Dazu zählen neben Hunde-, Katzen-, Vogel- und Nagerfutter auch immer mehr exotische Futtermittel, wie Igel-, Koi-, Schildkröten-, Ratten-, Mäuse- und Frettchenfutter. Die Untersuchungen umfassen die handelsübliche Sterilität von Konserven, Freiheit von Salmonellen und Schimmel, aber auch die Überprüfung auf antibiotische Rückstände.

Corina Link

Links

Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011

http://www.bmelv.de/cln_172/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelKontrollprogramm.html

Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelJahresueberwachung.html>

Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

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



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Pflanzenschutz Seite 89
- Pflanzengesundheit Seite 96



Pflanzenschutz

Die Novellierung des deutschen Pflanzenschutzgesetzes (PflSchG)

Das Jahr 2011 war geprägt von den schwierigen Verhandlungen zur Neufassung des PflSchG, welchem der Bundesrat letztlich am 16. Dezember zustimmte. Anlass dazu war die Anpassung nationaler Vorgaben an das neue EU-Recht (v. a. „Zulassungsverordnung“ (EG) Nr. 1107/2009, „Rahmenrichtlinie zur nachhaltigen Verwendung von Pestiziden“ 2009/128/EG), welches die Harmonisierung des Pflanzenschutzrechtes in den Mitgliedstaaten zum Ziel hat. Das neue PflSchG baut das bisher bereits sehr hohe Schutzniveau bei der Zulassung und Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM) in Deutschland weiter aus. Pflanzenschutz ist dabei mehr, als nur die Anwendung von PSM. Ab 2014 müssen sich alle beruflichen Anwender von PSM an die allgemeinen Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes halten. Der Einsatz biologischer, biotechnischer, pflanzenzüchterischer sowie anbau- und kulturtechnischer Maßnahmen soll dabei den PSM-Einsatz auf das absolut notwendige Maß beschränken. Bei der Zulassung von Wirkstoffen für PSM dürfen künftig bestimmte als gesundheits- oder umweltschädlich eingestufte Substanzen nicht mehr in PSM enthalten sein. Diese wiederum unterliegen ebenfalls den strengen Zulassungsanforderungen der VO (EG) Nr. 1107/2009. Einheitliche Bewertungsgrundsätze und eine verpflichtende Anerkennung der Zulassung innerhalb festgelegter Zonen der EU sichern die weitere Harmonisierung des Geschehens. Das nationale PflSchG regelt die Verfahren zur Beteiligung deutscher Behörden an diesen Prozessen. Als weitere Neuerung muss künftig jeder Besitzer eines Sachkundennachweises zum Umgang mit PSM in mindestens dreijährigem Abstand die Teilnahme an einer geeigneten Schulung nachweisen.

Derzeit ist noch nicht abzusehen, wie sich die Umsetzung dieser Regelungen auf die praktische Tätigkeit der Pflanzenschutzdienst (PSD) auswirken wird. Verschiebungen von Arbeitsschwerpunkten bzw. Mehrarbeit in den Bereichen Aus-/Fortbildung und Beratung sind jedoch zu erwarten.

Aufgaben und Organisation des Pflanzenschutzdienstes

Der Aufgabenbereich des Pflanzenschutzdienstes (PSD) umfasst alle Tätigkeiten zur Erhaltung der gesunden Pflanzenkultur, zur Abwehr von Pflanzenkrankheiten sowie zum Erhalt und zur Verbesserung der Pflanzengesundheit auch durch die Beratung über die nachhaltige Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM).

Dazu gehören insbesondere Aufgaben wie:

- Die Überwachung der Pflanzenbestände sowie der Vorräte von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen auf das Auftreten von Schadorganismen.
- Die Überwachung des Beförderns, des Inverkehrbringens, des Lagerns, der Einfuhr und der Ausfuhr von Pflanzenerzeugnissen und Kultursubstraten im Rahmen des Pflanzenschutzes sowie der Ausstellung entsprechender Zertifikate.
- Die Beratung, Aufklärung und Schulung auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes für alle, die mit PSM umgehen.
- Die Kontrolle der Einfuhr, des Inverkehrbringens und der Anwendung von PSM.

Nähere Ausführungen zu den Aktivitäten des PSD im Bereich der Pflanzengesundheit finden Sie auf den Seiten 94 folgend. Nachfolgend werden vor allem die Tätigkeiten für den Bereich des allgemeinen Pflanzenschutzes ausführlicher dargestellt:

Ziel der Arbeit des PSD ist hier der nachhaltige Einsatz von PSM zur Sicherung einer qualitativ hochwertigen Pflanzenproduktion. Der Anwender muss dabei ebenso den Schutz der Verbraucher, der Umwelt wie auch die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen im Blick haben.

Eine Folge der oben beschriebenen Novellierung des Pflanzenschutzgesetzes ist die stärkere Ausrichtung der Beratung und der Arbeitsschwerpunkte im Pflanzenschutz auf den Bereich des Umweltschutzes. Für die Anwendung von PSM wurden strengere Regeln fixiert, um dieses anspruchsvolle Ziel zu erreichen. Der Integrierte Pflanzenschutz hat an Bedeutung gewonnen und ist vom Leitbild zur „generellen Verpflichtung“ definiert worden: Somit sind die Vorbeugung und Bekämpfung von Schadorganismen durch Maßnahmen wie z.B. eine geeignete Fruchtfolge, der Pflanzung resistenter oder toleranter Pflanzensorten und dem Einsatz, Schutz und der För-

derung von Nützlingen in der Landwirtschaft und Gartenbau vorgegeben. Einer PSM-Anwendung geht demzufolge immer ein Abwägungsprozess der Nutzen und Risiken voraus. Das bedeutet auch, dass die fachlichen Anforderungen an Anwender, Händler und Berater steigen.

Im Verlauf der nächsten Jahre wird sich zeigen müssen, welche konkreten Auswirkungen die Umsetzung der neuen Rechtsgrundlagen - inklusive der noch anstehenden Änderungen nachgeordneter Verordnungen - auf den Arbeitsalltag der PSD haben wird. So wird z. B. durch die Neufassung der Sachkunde-Verordnung im Verlauf des Jahres 2012 klären, welche zusätzlichen Aufgaben dem PSD bei der Anerkennung des Erwerbs und vor allem der neuverankerten Pflicht zur Auffrischung der Sachkunde zukommen werden.

Zur Sicherung der nachhaltigen Anwendung von PSM wird der Bund zusammen mit den Ländern und unter Beteiligung der relevanten Verbände außerdem einen Nationalen Aktionsplan mit dem Ziel erarbeiten, Risiken, die durch die Anwendung von PSM entstehen, weiter zu reduzieren sowie den Integrierten Pflanzenschutz zu fördern und weiter zu entwickeln. Aufgabe der PSD der Länder wird es dann sein, die beschlossenen Maßnahmen umzusetzen.



Pflanzenschutz-Kontrollprogramm der Länder

Fachliche Schwerpunkte für die Kontrollen der Länderdienste werden durch die Arbeitsgruppe „Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle“ (AG PMK) entwickelt. Das abgestimmte jährliche Programm findet als „Pflanzenschutz-Kontrollprogramm“ auch Eingang in den Mehrjährigen nationalen Kontrollplan Deutschlands; es beruht auf einer Selbstverpflichtung der Länder, wird unter Mitwirkung des Bundes erstellt und von den zuständigen Behörden als Teil der fachrechtsbezogenen Kontrollaufgaben durchgeführt. Vorrangige Ziele des Programms sind:

- Die Einhaltung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften insbesondere beim Inverkehrbringen und bei der Anwendung von PSM und Pflanzenschutzgeräten zu überwachen
- die Nichtbeachtung von Vorschriften durch angemessene Maßnahmen, einschließlich der Verfolgung und Ahndung, abzustellen.

Grundlage für die Durchführung des Programms ist das von der eingesetzten Expertengruppe erstellte Handbuch, an dessen Erstellung und Aktualisierung sich Bremen kontinuierlich beteiligt. Es beinhaltet Informationen über die verschiedenen Rechtsgrundlagen und Kontrollbereiche, Vorgaben zu den Prüftatbeständen, Aussagen zum Kontrollumfang sowie Hinweise zur Berichterstattung an das BVL. Das Handbuch dient in den Länderdiensten auch als Nachschlagewerk, als Wegweiser für die praktische Durchführung der Pflanzenschutz-Kontrollen, mit der Absicht, bundesweit vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Die im Handbuch genannten Methoden und Muster-Kontrollbögen dienen als Arbeitsgrundlage der Bundesländer. Die Kontrollschwerpunkte im Berichtszeitraum konzentrierten sich in Bremen aufgrund des geringen Anteils landwirtschaftlich und gartenbaulich genutzter Flächen vor allem auf den Bereich der Anwendung von PSM auf „Nichtkulturland“. Dies sind beispielsweise Flächen im öffentlichen Grün, gewerbliche Flächen sowie Gleisanlagen. Nähere Ausführungen zu solchen Kontrollen finden sich unten im Abschnitt über die Ausnahmegenehmigungen für die Anwendung von PSM.

Ein weiteres Schwerpunktprogramm wurde auf die Untersuchung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) beim Import von Saatgut gelegt. Im Kapitel „Monitoring an Saatgut auf gentechnische Veränderungen“ wird hierauf weiter eingegangen.

Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen



Verkehrs- und Anwendungskontrollen

Aus der Tabelle unten ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 87 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 Selbstbedienungsverbot, 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 1066 PSM geprüft. In neun Fällen wurden PSM ohne Zulassung angeboten. Außerdem wurden 2011 94 Personen auf deren Sachkunde hin überprüft. Es handelt sich hier entweder um die Sachkunde für den Verkauf oder für das Ausbringen von PSM.

Tabelle: Übersicht über die in den Jahren 2009 bis 2011 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenschutzmittel	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2009	106	1352	14	73	105
2010	121	1404	19	79	139
2011	87	1066	9	49	94

Tendenziell ist die Anzahl an Verstößen bei der Abgabe und der Anwendung von PSM im Berichtsjahr rückläufig.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot wurden größtenteils in Garten- und Baumärkten vorgefunden.

Deutlich zugenommen hat dagegen die Zahl der Verstöße gegen die gute fachliche Praxis: In einigen Fällen wurde die Dokumentationspflicht bei der Anwendung von PSM im Rahmen der Ausnahmegenehmigungen nicht erfüllt. Hier wurden die Anwendungsprotokolle erst nach Aufforderung eingereicht.

Weitere Beanstandungen mussten ausgesprochen werden, da z. B. ein anderes PSM zum Einsatz kam, als vorab beantragt wurde. Betriebe mit solchen Verstößen werden in den folgenden Jahren verstärkt beobachtet.

Tabelle: Bei Kontrollen festgestellte Beanstandungen bei der Abgabe und Anwendung von PSM (2009 - 2011)

Verstöße gegen	2009	2010	2011
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	7	7
§11 PflSchG Zulassung	13	19	5
§20 PflSchG Kennzeichnung	4	6	5
§6 PflSchG Anwendung	7	5	23
§ 2a PflSchG Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz	-	-	46





Auf den Fotos sind zwei Beispiele für vorbildliche Maßnahmen zur Einhaltung der Vorgaben zur Abgabe von PSM dargestellt.: In einem neu errichteten Garten-center sind die Anforderungen an den Verkaufsraum bereits im Vorfeld mit dem Kollegen des PSD abgestimmt und in der Umsetzung berücksichtigt worden.

Ein weiteres Beispiel zeigt den Verkaufsraum eines traditionsreichen Familienunternehmens mit einer großen Auswahl an PSM. Die Abgabe der PSM erfolgt vorschriftsmäßig nach einem Beratungsgespräch.



vorschriftsmäßig nach einem Beratungsgespräch.

Erteilung von Ausnahmegenehmigungen

Auf sog. „Nichtkulturland“ ohne landwirtschaftliche oder gärtnerische Nutzung ist die Anwendung von PSM grundsätzlich nicht erlaubt. PSM können hier nur im Rahmen einer Ausnahmegenehmigung, die nach Einzelfallprüfung vom PSD erteilt wird, angewendet werden. Kriterien für die Genehmigung sind unter anderem die Gewährung der Betriebssicherheit z. B. in Gleisanlagen im Rangierbereich oder die Sicherheit bei Arbeiten im Straßenbegleitgrün. Die Anwendung von PSM kann im Einzelfall auch in unfallträchtigen Bereichen auf Sportplätzen genehmigt werden. Tabelle: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2009 – 2010

Die Anzahl der Anträge auf Ausnahmegenehmigung ist im Berichtsjahr konstant geblieben; der Umfang an behandelten Flächen ist leicht gestiegen: Mittels Ausnahmegenehmigungen wurden Flächen im Umfang von knapp 1.000 ha behandelt. Zum Einsatz kamen dabei überwiegend

Herbizide. Die Auswahl an zugelassenen Wirkstoffen ist in den letzten Jahren jedoch deutlich zurückgegangen. Vor allem PSM mit dem Wirkstoff Glyphosat sind in Verbindung mit bestimmten Zusatzstoffen hinsichtlich potentieller Gesundheits- und Umweltrisiken in die Kritik geraten. Daher erfahren alternative Verfahren zur Regulierung von pflanzlichem Aufwuchs immer größeres Interesse, obwohl diese in der Regel mit einem finanziellen und personellen Mehraufwand verbunden sind.

Bereich	Anzahl 2009	Anzahl 2010	Anzahl 2011
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	6	11	15
Gleisanlagen	9	7	7
Sport-, Golfplätze	10	10	13
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	10	8	11
Voranfragen			4
Gesamtzahl	35	36*	46
Ablehnungen **	1	1	2
Kontrollen	7	5	10

* die Anzahl der Ausnahmegenehmigungen umfasst Einzel- und Sammelanträge
 ** teilweise wurde bereits nach der Aufklärung durch den Pflanzenschutzdienst seitens des Antragsstellers auf die Antragstellung verzichtet, da die Genehmigungsgrundlage nicht gegeben war.

Das Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI) hat im Juni 2011 eine 2-tägige Informationsveranstaltung mit praktischer Maschinenvorführung von einer Auswahl an unterschiedlichen Verfahren veranstaltet. Die technischen Verfahren, die alternativ zur Anwendung kommen können, sind auf der Grundlage von mechanischen Verfahren wie verschiedene Bürstengeräte oder auf der Grundlage von thermischen Verfahren. Hier kommen Infrarotgeräte in Frage oder Geräte, die mit heißem Wasser oder heißem Wasser in Verbindung mit einer zusätzlichen Schaumdecke arbeiten. Entscheidend beim Einsatz von alternativen Verfahren ist die Erarbeitung und Umsetzung eines effektiven Konzepts zur Regulierung des Aufwuchses, da der Einsatz der Geräte während der Vegetationsperiode mindestens 3-4 Mal wiederholt werden muss. Das Vorarbeiten durch mechanisches Kehren und das anschließende Entfernen des organischen Materials sind ebenfalls entscheidend. Hier ist häufig noch eine gezielte Beratung erforderlich.



a) Bekämpfung des Bärenklau (*Heracleum mantegazzianum*)
 b) Bekämpfung des Aufwuchs auf Rad- und Fußwegen

Der Bärenklau hat sich bei uns etabliert und ist mit seiner Wuchsgröße von deutlich über 2 m in einigen Bereichen auch zu einer Gefahr wegen evtl. Sichtbehinderung für die Verkehrssicherheit geworden. Zur Bekämpfung wird der Heißschaum mittels einer Lanze in den hohlen Stiel eingeführt. Durch die hohen Temperaturen im Inneren der Pflanze soll die ganze Pflanze zum Absterben gebracht werden. Die Behandlung mit dem Heißschaum ist eine aufwändige Methode. Die Versuche können im Berichtszeitraum noch nicht abschließend beurteilt werden. Sie sollen im kommenden Jahr fortgeführt werden.

Import von Pflanzenschutzmitteln

In Zusammenarbeit mit der Oberfinanzdirektion und mehreren Vertretern der PSD ist eine „Handlungsanleitung zum Import von PSM“ erarbeitet worden. Die Erfahrungen beim Import von PSM und Wirkstoffen für die Herstellung von PSM zeigten, dass hier eine Zusammenarbeit mit den Zollbehörden eine wichtige Voraussetzung für den gezielten Zugriff auf die importierten PSM darstellt. Gemäß der Handlungsanleitung melden die Zollbehörden nun verdächtige Sendungen mit PSM beim PSD zur Überprüfung an, bevor diese abgefertigt werden. Darüber hinaus gibt es immer wieder Fälle von privat importierten PSM, die z.B. Flugreisende aus einem Urlaubsland mitbringen. Meist handelt es sich dabei um Mittel, die in Deutschland keine Zulassung besitzen. Diese PSM werden im Ausland teilweise deutlich günstiger als in Deutschland angeboten. Da sie hier allerdings keine Zulassung haben und die Zusammensetzung unbekannt ist, kann von solchen PSM immer auch eine Gefahr für Mensch und Umwelt ausgehen. Deshalb werden solche PSM in Zusammenarbeit mit dem PSD auf ihre Zulassung kontrolliert, ggf. von den Zolldienststellen eingezogen und anschließend vernichtet.

Bienenschutz

Die Bienenschutzverordnung regelt die Anwendung bienengefährlicher PSM. Die Missachtung der Bienenschutzverordnung kann schwere Bienenschäden zur Folge haben, z.B. durch den direkten Kontakt der Bienen mit dem PSM oder dem Eintrag des Mittels in den Bienenstock. Eine Gefährdung von Honigbienen und anderer Insekten besteht auch durch den unsachgemäßen Gebrauch von PSM im Haus- und Kleingartenbereich, insbesondere durch die Verwendung nicht zugelassener PSM oder einen unsachgemäßen Umgang bei der Anwendung. In Deutschland wurden für den Haus- und Kleingartenbereich 600 PSM zugelassen; davon haben 184 eine insektizide Wirkung, wovon 60 PSM wiederum als bienengefährlich eingestuft wurden. Auch bei einer sachgerechten Anwendung kann eine Gefährdung von Bienen nicht völlig ausgeschlossen werden. Daher ist eine alternative Schädlingsbekämpfung, gerade im Haus- und Kleingartenbereich, einer PSM-Anwendung meist vorzuziehen. 2011 gab es einen Verdacht auf Bienenvergiftung in einer Imkerei, in der ein Bienenvolk komplett und ein anderes teilweise abgestorben vorgefunden wurde. Eine Rückstandsuntersuchung der Bienenproben konnte die ursächliche Wirkung von PSM ausschließen. In diesem Fall führte eine mechanische Sperre am Flugloch der Bienenkästen zur teilweisen bis völligen Verhinderung der Ausflugsmöglichkeiten der Bienen: Da das Bienenvolk die Beute nicht mehr verlassen konnte, verzehrten sie alle Vorräte, die bisher gesammelt wurden. Durch den Mangel an Futter konnte die vorhandene Brut nicht mehr versorgt werden und starb ab. Letztendlich konnte man eine mehrere Zentimeter dicke Schicht toter Bienen auf dem Boden des Bienenkastens finden.

Monitoring an Saatgut auf gentechnische Veränderungen

Die „Grüne Gentechnik“ bezeichnet durch biotechnologische Verfahren entwickelte gentechnische Veränderungen an Pflanzen. Diese Veränderungen am Erbgut unterliegen strengen rechtlichen Regularien, so dass auch Saatgut auf die Zulässigkeit einer solchen gentechnischen Veränderung überprüft werden muss.

Zurzeit wird Saatgut in Deutschland durch die jeweiligen Bundesländer im Rahmen eines

Monitorings auf gentechnische Veränderungen hin kontrolliert. Im Land Bremen sind jedoch in den letzten Jahren derartige Kontrollen nicht durchgeführt worden. Allerdings ist im Land Bremen in 2011 intensiv an der Entwicklung eines Kontrollverfahren für Importsaatgut gearbeitet worden, so dass ab 2012 an dem bundesweiten Monitoring teilgenommen werden kann. Neuartig ist dabei, dass die Durchführung der Untersuchungen auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO) direkt während des grenzüberschreitenden Verbringens und somit noch vor der Einfuhr stattfinden kann.

Beispiele aus der aktuellen Arbeit des PSD

Verdacht auf Befall eines Straßenbaums mit dem Asiatischen Holzbockkäfer



Von einem aufmerksamen Anwohner mit fachlichem Hintergrund wurde der PSD auf einen möglichen Befall eines Baumes mit dem Quarantäneschädling „Asiatischer Laubholzbockkäfer“ hingewiesen. Die Vorarbeiten für die Vor-Ort-Untersuchung des Baumes wurde gemeinsam mit dem Umweltbetrieb Bremen, der für die Pflege der Stadtbäume zuständig ist, durchgeführt. Absterbeerscheinungen in großen Teilen der Baumkrone des ca. 15 Meter hohen Ahornbaums waren unverkennbar. In einer Astgabelung in ca. 5 Meter Höhe waren deutliche Bohrlöcher zu erkennen. Mit Unterstützung des JKI konnte der Verursacher bestimmt werden. Der Verdacht auf einen Befall mit dem Asiatischen Laubholzbockkäfer bestätigte sich dabei glücklicherweise nicht; dies hätte umfangreiche Bekämpfungs- und Überwachungsmaßnahmen nach sich gezogen. Es handelte sich vielmehr um einen bei uns etablierten Baumschädling dem sog. Blausieb (*Zeuzera pyrina*), der allerdings ähnlich große Bohrlöcher hinterlässt. Der Ahornbaum wurde 2011 gefällt, da die Verkehrssicherheit nicht mehr gewährleistet war.

Verdacht auf eine unerlaubte PSM- Anwendung am Osterdeich

Die Deiche in Bremen sind als sog. „Nichtkulturland“ eingestuft, eine Anwendung von PSM ohne Ausnahmegenehmigung ist somit nicht erlaubt. Für die Deichsicherheit ist eine geschlossene Pflanzendecke sehr wichtig, ein wichtiger Faktor für die Städte Bremen und Bremerhaven. Vor einem Heimspiel des örtlichen Fußballvereins wurden auf dem Deich in Nähe des Bremer Stadions in großen Buchstaben Antiparolen gegen den Gastverein „eingearbeitet“. Der Verdacht einer illegalen PSM Anwendung lag nahe. Auf den beschrifteten Teilflächen war der Grasaufwuchs völlig abgestorben. In Zusammenarbeit mit dem Umweltbetrieb Bremen und der Umweltschutzpolizei wurden Bodenproben genommen, um sie auf den Einsatz von PSM zu untersuchen. Das Untersuchungsergebnis konnte jedoch den Verdacht auf Einsatz eines PSM nicht bestätigen..

PSM-Fehlanwendung auf dem Parkplatz eines Discounters

Auf dem Parkplatz eines Discounters wurde von einem aufmerksamen Bürger das Ausbringen eines Spritzmittels beobachtet und angezeigt. Daraufhin wurde vom PSD eine Bodenproben genommen und zur Untersuchung auf PSM-Wirkstoffe eingereicht. Das Untersuchungsergebnis bestätigte den Verdacht der nicht-genehmigten Anwendung eines Totalherbizids auf einer großen Fläche. Die Tat wurde mit einem Bußgeldverfahren geahndet.



Rosskastanieminiermotte

Ein Beispiel für einen hoch spezialisierten, invasiven Schädling ist die Rosskastanienminiermotte, die seit einigen Jahren in Deutschland etabliert ist. Der Falter fliegt nur die weißblühende Rosskastanie an, ursprünglich kommt der ca. 3 mm große Falter aus Mazedonien und hat hier aufgrund der fehlenden Gegenspieler gute Möglichkeiten, sich zu vermehren.

Der Schaden an den Blättern wird durch die vielen Miniergänge, die von den Larven zwischen Epidermis und Endodermis gefressen werden, verursacht: Durch die Frassgänge ist die Fotosyntheseleistung deutlich gemindert und es kommt zum Absterben der Blätter und zum vorzeitigen Blattfall.



Die Bekämpfung dieses Schädlings gestaltet sich sehr schwierig, da hierfür keine PSM zugelassen sind und der Einsatz sich bei ausgewachsenen Bäumen auch wegen der Größe sehr schwierig gestaltet.

Seit einigen Jahren werden in Berlin erfolgversprechende Bekämpfungsaktionen auch mit einigen Einrichtungen, die für die Pflege zuständig sind und mit Unterstützung der Bevölkerung durchgeführt: Hier wird im Herbst das Laub zusammen getragen und abtransportiert. Damit wird der Befallsdruck im folgenden Frühjahr deutlich reduziert, da die Larven im Laub überwintern.

Für Bäume in exponierten Lagen wäre diese Maßnahme eine gute Möglichkeit den Befall effektiv zu reduzieren. Eine flächendeckende Ausrottung des Schädlings ist nicht möglich.

Der Schädling hat sich auch in Bremen flächendeckend etabliert. Die Ausprägung des Schadbildes verläuft in Abhängigkeit von der jährlichen Witterung mehr oder weniger stark. Im Berichtsjahr konnte man viele Rosskastanien mit deutlichen Schadsymptomen sehen.

Arbeitsgruppe zur Entwicklung von Bekämpfungsstrategien und -maßnahmen gegen Quarantäneschädlinge

Im PSD Bremen wurde eine abteilungsübergreifende Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Bekämpfungsstrategien gegen Quarantäneschädlinge und der Planung und Umsetzung der gesetzlich geforderten Maßnahmen geschaffen.

Der Hauptfokus der Arbeitsgruppe liegt in einem ersten Projekt auf den Quarantäneschädlingen Asiatischer Laubholzbockkäfer (ALB) und Citrusbockkäfer (CLB), die bei einem Befall in kurzer Zeit durch die Bohraktivität ihrer Larven zum Absterben von Bäumen führen. Bisher sind beide Käfer nicht im Land Bremen aufgetreten; eine Einschleppung /Verbreitung ist über Verpackungsholz (ALB) oder über lebende Pflanzen (CLB) möglich. Weitere Informationen zu den beiden Käfern sind in einem Informationsblatt auf der Internetseite des LMTVet (Bereich Pflanzenschutz → Pflanzengesundheitskontrolle) aufgeführt: „Krabbelnde Schönheiten: Eingeschleppte Anoplophora-Käfer sind eine Bedrohung für die heimischen Laubbäume“ von Astrid Freers. Ziel des Projektes ist es, einen Bekämpfungsplan zu entwickeln, der bei einem Befall ein schnelles und zielgerichtetes Eingreifen des PSD zur Ausrottung der Quarantäneschädlinge ermöglicht.

Ein Ausbruch der beiden Käfer könnte aufgrund der umfangreichen Maßnahmen (z.B. Fällen von Bäumen, engmaschige Überwachung des Pflanzenbestandes usw.) erhebliche Folgen, auch finanzieller Art, für das Land Bremen haben. Die Wichtigkeit und die Schwierigkeiten bei der erfolgreichen Ausrottung dieser Schädlinge wurden auf einem Workshop des JKI im Oktober 2011 dargestellt, an dem zwei Mitarbeiter des PSD teilgenommen haben. Mehrere Pflanzenschutzdienste anderer Bundesländer berichteten über ihre Verdachts- und Ausbruchsfälle und über die sich daran anschließenden Maßnahmen und Bekämpfungserfolge.

Birte Evers

Pflanzengesundheitskontrollen

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen (SO) an Pflanzen zu verhindern. Gefährlich sind besonders die SO, die sich unseren klimatischen Bedingungen anpassen und sich 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 zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände bedroht und die Bekämpfung bzw. Ausrottung der SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn starke Ernteschäden bei Kulturpflanzen drohen 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 der Waren 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 Bestimmungsland, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

Mit den Kontrollen an den beiden Seehäfen in Bremerhaven und Bremen sowie am 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 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

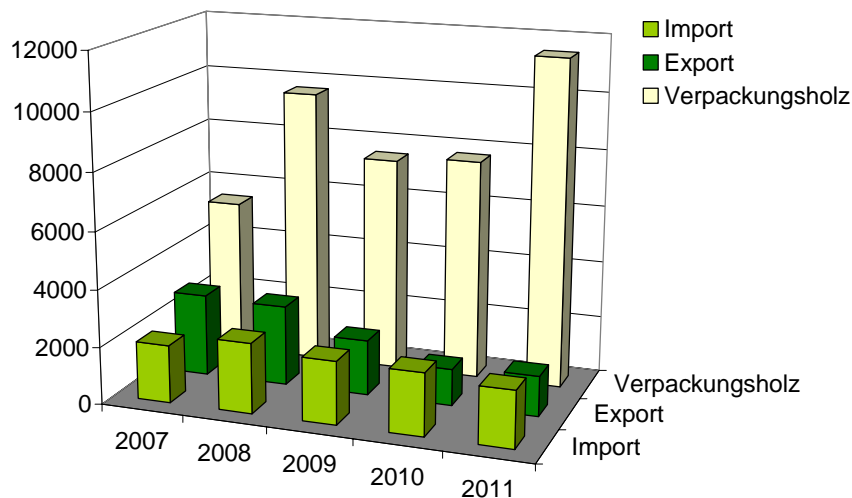
Aufgrund eines besonderen Risikos im Hinblick auf die mögliche Einschleppung oder Verbreitung von SO an Pflanzen unterliegen folgende Betriebe einer Registrierungsspflicht:

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



Phytosanitäre Kontrollen

Diagramm: Entwicklung der Anzahl von Import- Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2007-2011



Import

Im Bereich des Imports liegt die Hauptaufgabe des Pflanzengesundheitsdienstes in der Untersuchungspflicht der Einfuhrsendungen.

Angemeldet werden die Sendungen in der Regel von den Spediteuren, die im Hafen die gesamte Abfertigung für den Kunden übernehmen. Die Anmeldung selbst erfolgt über ein EDV- Programm, bei dem der Kunde sich anmeldet, registriert wird und digital die Anträge an den Pflanzengesundheitsdienst senden kann (PGZ- online). Im gleichen Programm können Anträge zum Export und zur Abfertigung von Verpackungsholz gestellt werden.

Nach der positiven Einfuhrkontrolle erhält der Kunde sein Antragsformular als Freigabe, abgestempelt mit den entsprechenden Zusätzen zur Vorlage beim Zoll und für seine Unterlagen. Das Pflanzengesundheitszeugnis verbleibt an der Einlassstelle. Von der Zollbehörde werden die Vorgänge erst weiterbearbeitet, wenn eine Freigabe der Pflanzengesundheitskontrolle vorliegt. Die eigentliche Einfuhrkontrolle besteht aus drei Teilen: Der Dokumentenkontrolle, der Nämlichkeitskontrolle sowie der Warenuntersuchung. Entspricht die Ware bei der Kontrolle den Anforderungen, kann sie freigegeben werden und ist nach der Abfertigung durch den Zoll für den freien Warenverkehr in der gesamten EU zugelassen.

Entspricht die Sendung nicht den Anforderungen und kann somit nicht in die EU eingeführt werden,

kann der Kunde zwischen drei Maßnahmen wählen:

- Zurücksendung ins Herkunftsland
- Vernichtung vor Ort
- Weiterversand in ein Land außerhalb der EU

Geht von der Ware eine besondere Gefahr aus, wie Befall mit einem Quarantäneschädling, wird die Maßnahme von der Pflanzengesundheitskontrolle festgelegt.

Im Bundesland Bremen sind die wichtigsten Produktgruppen, die der phytosanitären Kontrolle zur Einfuhr in die EU unterliegen:

- Holz
- Früchte
- Saatgut
- Speisekartoffeln, lebende Pflanzen

Den größten Anteil an den Importsendungen haben die Holzprodukte. Hierbei handelt es sich in der Regel um Schnittholz, aber auch Bohlen und Stämme werden importiert. Besonders häufig wird Eichenholz importiert, gefolgt von Nadelholz, Ahorn und Esche. Unter der Bezeichnung Nadelholz sind mehrere Gattungen zusammengefasst, die alle zu der Gruppe der Nadelhölzer zählen und in Bezug auf SO und Krankheiten der gleichen Problematik unterliegen. Die einzelnen Gattungen wie z.B. Eiche werden dabei noch in verschiedene Arten aufgeteilt (Weiß- oder Roteiche).

Folgendes Diagramm zeigt die anteilmäßige Verteilung der Produktgruppen Eiche, Koniferen, Ahorn und Esche an der insgesamt importierten Menge.

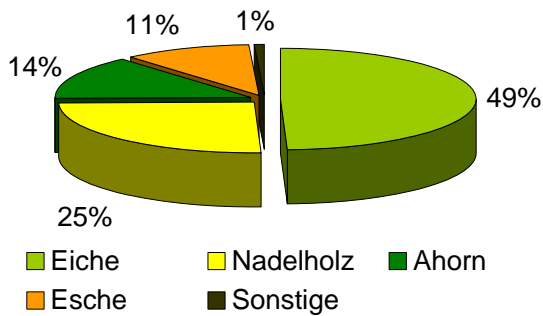


Diagramm: Anteile der Holzarten in % am Gesamtholzimport im Jahr 2011

Unser Hauptimportland für Holz ist die USA, gefolgt von Kanada, die beide schon seit langem die Haupteinfuhrländer sind. Aus anderen Ländern sind eher wenig Importe zu verzeichnen, wobei hier immer wieder neue Länder dazu kommen oder wegfallen.

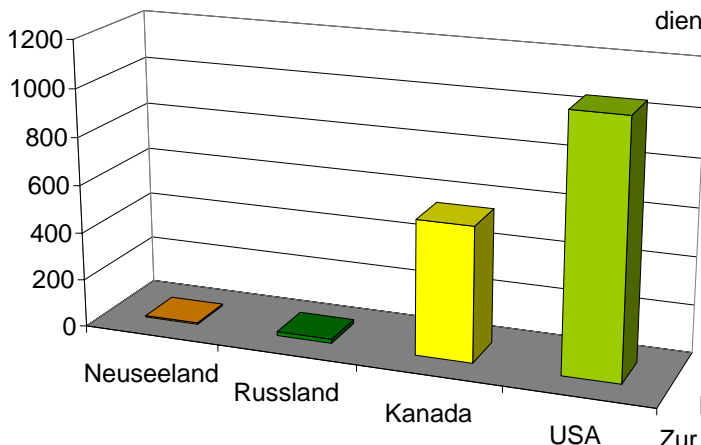


Diagramm: Hauptherkunftsländer für die Warengruppe Holz 2011

Im Berichtsjahr haben zum ersten Mal auch Kontrollen am Flughafen Bremen in Zusammenarbeit mit den Kollegen aus dem Veterinärbereich stattgefunden. Hier geht es speziell um Waren, die im Reiseverkehr von Privatpersonen aus Drittländern mitgebracht werden. Für geregelte Waren aus Drittländern wird bis auf wenige Ausnahmen ein Pflanzengesundheitszeugnis benötigt. Für jeden Reisenden gelten aber folgende Einfuhrerleichterungen:

- bis zu 50 Schnittblumen
 - bis zu 3 Kilogramm Früchten
- dürfen aus Europa und dem angrenzenden Mittelmeerraum mitgebracht werden.

Verpackungsholz

Die positive Entwicklung in der Wirtschaft schlägt sich in der deutlich gestiegenen Anzahl der Verpackungsholzsendungen nieder. Importsendungen mit Verpackungsholz unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden über eine spezielle Risikoliste geregelt. Holzverpackungen werden häufig aus günstigem und deshalb minderwertigem Holz hergestellt und sind aus diesem Grund oft mit SO befallen, die dann über die Verpackung in andere Gebiete verschleppt werden können.

In der Risikowarenliste befinden sich speziell die Warengruppen, die aufgrund der besseren Stabilität bevorzugt in Holz verpackt werden, wie z. B. Maschinenteile, Steingut und sonstige schwergewichtige Waren. Vom Zoll wurde das Verfahren der Abfertigung dieser Warengruppen durch einen Zollerlass geregelt. Ähnlich wie bei den zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren muss der Importeur auch für die Waren der Risikowarenliste bei der Zollabfertigung nachweisen, dass die Sendung vom Pflanzengesundheitsdienst freigegeben oder weitergeleitet wurde.

Export

Die Vorgaben der einzelnen Drittländer legen fest, für welche Waren ein Zeugnis 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 diese Länder nun dem EU-Binnenmarkt unterliegen.

Zur Klasse der Exportzertifikate zählt auch das Reexportzeugnis, das auf der Grundlage eines originalen Pflanzengesundheitszeugnisses aus einem Drittland erstellt wird. Häufig wird dieses Zertifikat gewählt, wenn verschiedene – zuvor einzeln in die EU eingeführte - Partien ohne weitere Veränderung hier zusammengestellt und anschließend in ein Drittland exportiert werden.

In diesem Jahr ist die Anzahl der erstellten Zertifikate wieder leicht angestiegen. Seit Ende 2011 hat ein uns bereits seit langem bekannter Kunde die Lagerung seines Saatguts nach Bremerhaven verlegt. Neben den Importuntersuchungen werden nun für diese Ware auch Exportzertifikate erstellt. Hauptsächlich wird Mais- und Sonnenblumensaatgut nach Russland und in die Ukraine exportiert. Da die Importanforderungen dieser

Länder sehr streng sind, müssen hier intensive Untersuchungen auf Unkräuter, lebende SO und Pilzkrankheiten durchgeführt werden.

Besonders schwierig sind auch Exporte von lebenden Pflanzen in die USA, die nur unter besonderen Bedingungen durchgeführt werden dürfen. Hier gibt es immer wieder Anfragen von Gärtnereien aus Bremen, die kurzfristig Pflanzensendungen (Rhododendron, Orchideen) in die USA exportieren möchten. Leider ist dies nicht immer möglich, da die zu erfüllenden Anforderungen sehr detailliert sind. So dürfen Rhododendren nur von Betrieben exportiert werden, die registriert und auf *Phytophthora ramorum*, einem pilzähnlichen Mikroorganismus, getestet sind. Die Ware darf nicht älter als drei Jahre und nicht in Erde kultiviert worden sein. Orchideen dürfen nur auf künstlichem Nährboden gewachsen sein und müssen laut Laboruntersuchung frei von Nematoden sein.

Außer dem Pflanzengesundheitszeugnis für den Export in Drittländer gibt es auch noch das Intra-EC - Dokument (Intra-EC Phytosanitary Communication Document). Dieses Dokument begleitet Ware beim Verbringen innerhalb eines oder zwischen verschiedenen EU-Mitgliedstaaten, wenn die Ware nach dem Transport anschließend weiter in ein Drittland exportiert werden soll. Hier kann bestätigt werden, wie die Ware behandelt wurde oder unter welchen Bedingungen der Aufwuchs erfolgt ist. Insbesondere kann die Freiheit von bestimmten SO bzw. die Durchführung von Voruntersuchungen oder Betriebskontrollen nur von dem Pflanzenschutzdienst am Ort der Erzeugung bestätigt werden.

Im vergangenen Jahr haben solche Zertifikate deutlich an Bedeutung gewonnen und werden nun regelmäßig im Austausch vor allem mit den Niederlanden und Belgien verwendet.

Darüber hinaus erhalten wir in Bremen regelmäßig Sendungen mit Stammholz in Containern aus Niedersachsen, Hessen oder Bayern für den Export. Diese Ware wird

von einem Intra-EC Dokument begleitet, das vom dortigen Pflanzenschutzdienst ausgestellt wurde und die Freiheit von Erde und lebenden SO bescheinigt. Würde dieses Zertifikat nicht vorliegen, müsste für die Erstellung des Pflanzengesundheitszeugnisses zum Export die Ware erst wieder entladen und untersucht werden.

Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben.

- Die Registrierung zur Ermächtigung von Betrieben, nach bestimmten Vorgaben Verpackungsholz zu behandeln bzw. herzustellen.
- Importeure von zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen mit Sitz im Land Bremen werden registriert, und sind somit berechtigt an den verschiedenen Einlassstellen geregelte Waren zu importieren.
- Betriebe die geregelte Ware handeln erhalten die Genehmigung selbst Dokumente für den innergemeinschaftlichen Verkehr auszustellen.

Verschiedenen Monitorings dienen der Überprüfung darauf, ob sich eventuell bereits unerwünschte SO nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dies trifft z.B. auf *Anoplophora chinensis* (Citrusbockkäfer), *Phytophthora ramorum*, *Bursaphelenchus xylophilus* (Kiefernholznematode) und *Diabotica virgifera* (Westlicher Maiswurzelbohrer) zu.



Beanstandungen aus beiden Bereichen

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 an Holz

Im vergangenen Jahr ist ein uns vom Verpackungsholz bereits bekannter SO, *Sinoxylon senegalense*, an Schnittholz aus dem Kamerun aufgetreten. Es handelte sich um Tropenholz, mit dem Handelsnamen Abachi (*Triplochiton scleroxylon*), das nicht zeugnis- und untersuchungspflichtig ist. Da der Schaden an der Ware schon erheblich war und sich sehr viele lebende Tiere im Container befanden, hat der Kunde den Pflanzengesundheitsdienst eingeschaltet. Der Container wurde vor der Entladung behandelt, um eine Verseuchung des Holzlagers mit dem SO zu verhindern. Der Holzbohrer kann sehr rasch große Mengen an Holz in Pulver verwandeln. Durch die Erschütterungen im Container rieselt dann das Holzmehl aus den Bohrlöchern heraus, was immer ein gutes Indiz für Befall darstellt.

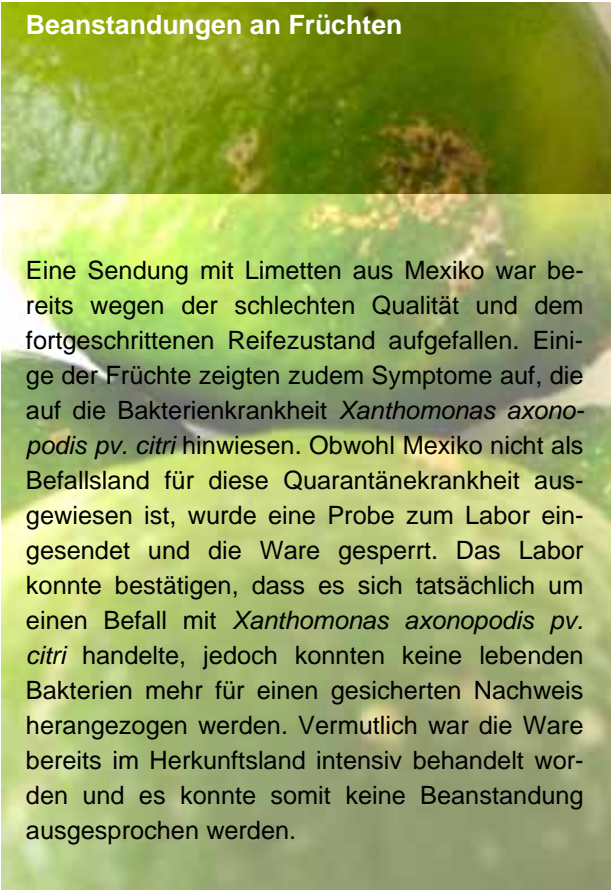


Auftreten in den USA zu Ertragseinbußen bis 20% gekommen. Mit Schäden ist besonders an Obst- und Ziergehölzen zu rechnen. In Europa ist sie 2008 erstmalig in der Schweiz aufgetreten und man geht davon aus, dass die Wanze sich bei uns etablieren könnte. Ihr Schadpotential wird als hoch eingestuft und somit ist eine Bekämpfung erforderlich auch wenn es sich nicht um einen Quarantäneschadorganismus handelt.

Im Rahmen einer Kontrolle von Verpackungsholz fiel den Kollegen eine größere Menge an Wanzen auf. Eine nähere Untersuchung ergab, dass es sich um die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*) handelte. Vermutlich hatten sich einige der Tiere in den Container oder auf die gepackten Paletten zum Überwintern zurückgezogen. Diese ursprünglich aus dem asiatischen Raum stammende Wanze ist bereits vor einigen Jahren in die USA eingeschleppt worden. Im Gegensatz dazu, dass sie in Ihrer Heimat kaum Schäden verursacht hatte, ist es bei verstärktem



Beanstandungen an Früchten



Eine Sendung mit Limetten aus Mexiko war bereits wegen der schlechten Qualität und dem fortgeschrittenen Reifegrad aufgefallen. Einige der Früchte zeigten zudem Symptome auf, die auf die Bakterienkrankheit *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri* hinwiesen. Obwohl Mexiko nicht als Befallsland für diese Quarantänekrankheit ausgewiesen ist, wurde eine Probe zum Labor eingeschickt und die Ware gesperrt. Das Labor konnte bestätigen, dass es sich tatsächlich um einen Befall mit *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri* handelte, jedoch konnten keine lebenden Bakterien mehr für einen gesicherten Nachweis herangezogen werden. Vermutlich war die Ware bereits im Herkunftsland intensiv behandelt worden und es konnte somit keine Beanstandung ausgesprochen werden.

Meldung von Beanstandungen über Europhyt

Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses wird in Deutschland zentral vom Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. 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. 2011 wurden in Bremen insgesamt 9 Sendungen beanstandet. Das untenstehende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren

Der starke Rückgang der Beanstandungen für das Jahr 2011 ist zum größten Teil auf die deutlich verbesserte Qualität des Verpackungsholzes zurückzuführen. Außerdem ist die Zahl der Importsendungen auch insgesamt etwas zurückgegangen und es sind wenige neue Anforderungen zur Geltung gekommen, die sonst in der Regel zu einem Anstieg der Meldungen führen.

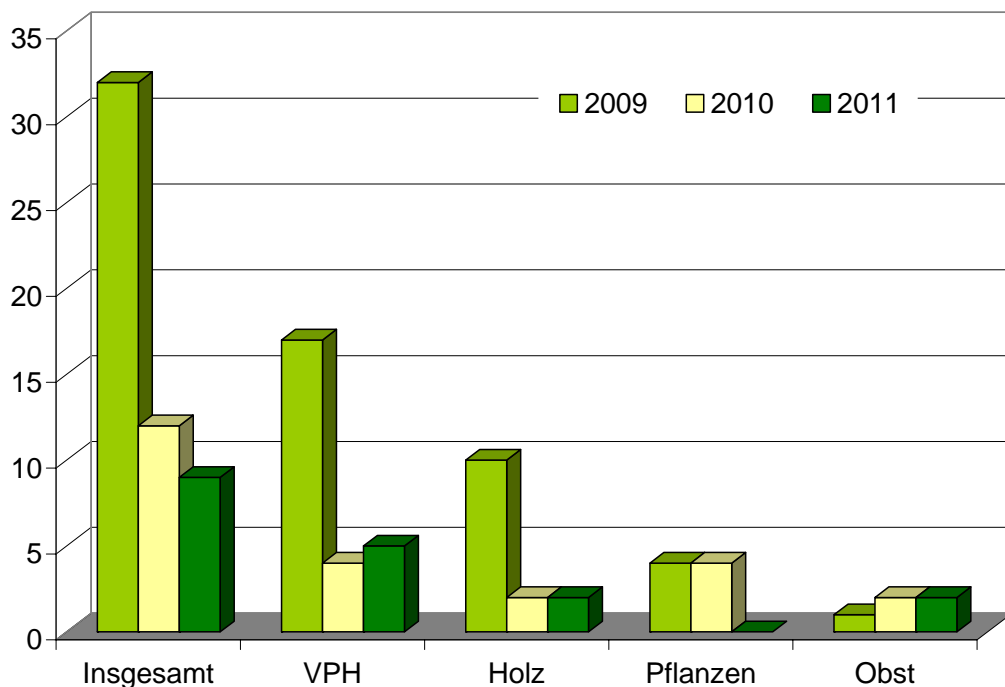


Diagramm: Europhyt Beanstandungen 2009 bis 2011 im Land Bremen

Meta Müller

Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Allgemeines Seite 103
- Grenzkontrollstelle Bremen Seite 105
- Grenzkontrollstelle Bremerhaven Seite 106
- Grenzkontrollstelle Cuxhaven Seite 107
- Laboruntersuchungen Seite 108



Allgemeines

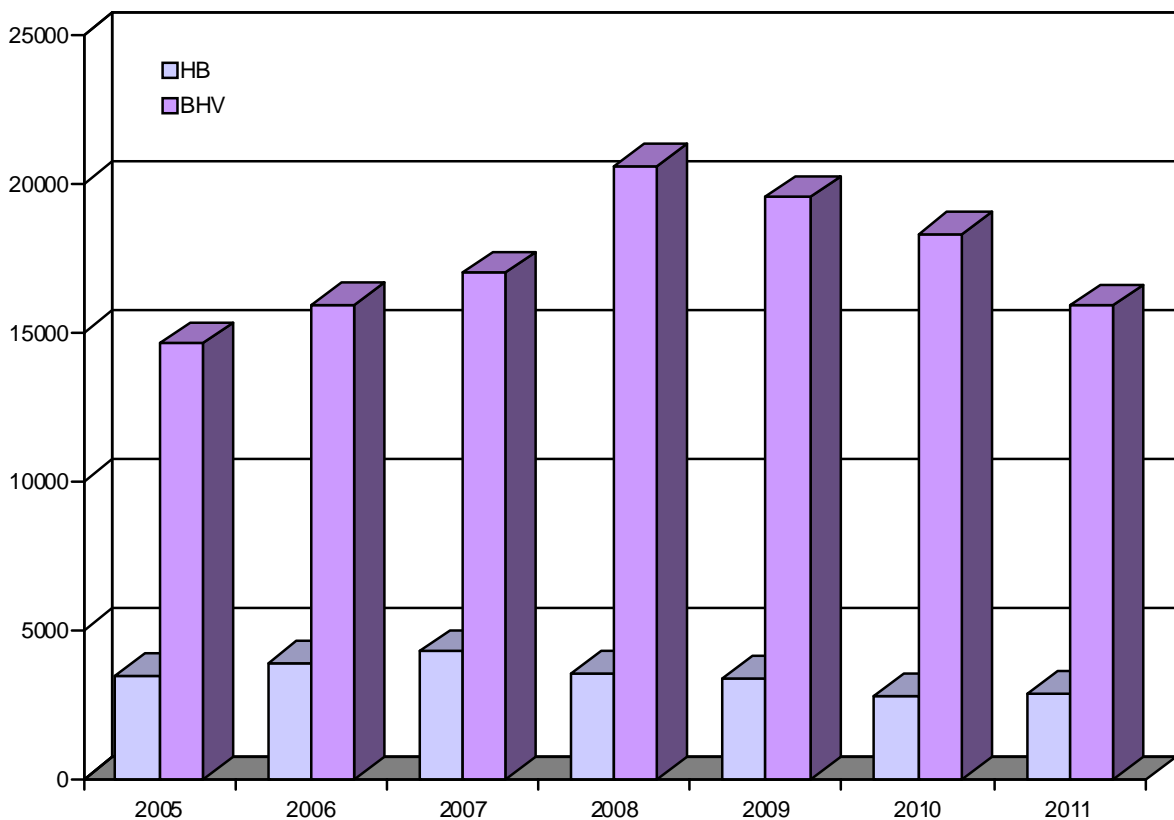
An den Außenstellen der Europäischen Union unterliegen Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft einer Einfuhrkontrolle vor dem Hintergrund der Abwehr von Tierseuchen und dem Schutz des Verbrauchers. Diese Aufgabe übernehmen die Grenzkontrollstellen (GKS) in enger Verbindung zu den Zollbehörden. Pflanzliche Lebens- und Futtermittel werden ebenfalls bei festgestellten Risiken an den Grenzkontrollstellen erfasst.

Im Zusammenhang mit dem Reaktorunglück in Fukushima, Japan, ist die Einfuhr von Erzeugnissen aus der dortigen Region besonders reglementiert und unterliegt einem ständigen Monitoring zur Untersuchung auf Radioaktivität. Bedingt durch die EHEC-Erkrankungen im Mai 2011 sind ferner die Einfuhren von bestimmten Samen und Bohnen aus Ägypten verboten. Aber nicht nur tierische Produkte und nicht-tierische Lebens- und Futtermittel werden an den Grenzkontrollstellen kontrolliert. Seit Juli 2011 werden auch Kunststoffküchenartikel aus China bzw. Hong-

kong einer Kontrolle unterzogen. Vor diesem Hintergrund ist eine ständige Weiterbildung des Personals notwendig, was sowohl durch interne als auch durch externe Fortbildungen (wie z.B. von der EU angebotene Schulungen) gewährleistet wird.

Die GKS ist als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt.

Folgende Abbildung stellt die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2005 dar. Weiterhin geben die Tabellen 16 bis 18 einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2011 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export.



Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen in den Jahren 2005-2011 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Tabelle: Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2010 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2011	(Vorjahr)	2011	(Vorjahr)
Fischmehl	210 (=170.108 t)	192 (= 211367 t)	3	-
Tierische Lebensmittel gesamt	2.489	2366	11.822	13.679
davon:				
- Fischereierzeugn.	4	1	9.339	10.886
- Geflügel	2.484	2361	1.355	1.445
- Fleisch	-	4	650	802
- Honig	-	-	452	547
Futtermittel	200	158	1.786	1.995
Wolle	1	-	390	435
Sonstige Produkte	1	6	116	152
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	39	64	1.759	2.037
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	8	15	19	30
- Mykotoxinen	28	58	1.151	1.725
- Pestizide	1	1	65	100
Japan -Produkte	7	-	74	-
Kunststoff- küchenartikel China	6	-	42	-

Tabelle: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2011 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2011	2010	2011	2010
Schiffsausrüster	1.570	1.417	-	-
Exportzertifikate	2.543	2.482	154	648

Tabelle: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2011

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	-	10
Nicht zugelassene Produkte	-	1
Nichteinhaltung der Kühlkette	1	11
Aflatoxine	2	-
Brandschaden	-	1
Abweichung der Sensorik	-	3
Parasiten	-	3
Gesamtzahl Beanstandungen	3	29



Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Im Jahr 2011 wurden über die GKS Bremen insgesamt 2957 Sendungen importiert. Damit sind die Zahlen der vergangenen Jahre zwar nicht erreicht, aber im Vergleich zum Vorjahr liegt mit 5,7% eine deutliche Steigerung vor.

Den Hauptanteil der Importe über die GKS Bremen bilden tierische Produkte, vor allem tiefgefrorenes Geflügelfleisch mit einem Anteil von 81% der Gesamteinfuhren. Dazu kommen Rohware zur Herstellung von Heimtierfuttermitteln für einen Bremer Betrieb sowie Fischmehl für einen Verarbeitungsbetrieb, ebenfalls in Bremen. Beim Fischmehl gibt es in diesem Jahr die Auffälligkeit, dass zwar mehr Sendungen als im Vorjahr eingeführt wurden, aber die insgesamt eingeführte Menge in Tonnen abnahm. Eine Erklärung dafür könnte sein, dass Fischmehl weniger als „lose Ware“ eingeführt wurde, sondern vermehrt in Containern. Die einzelnen Lieferungen umfassen dann kleinere Mengen, aber insgesamt müssen mehr Abfertigungen durchgeführt werden.

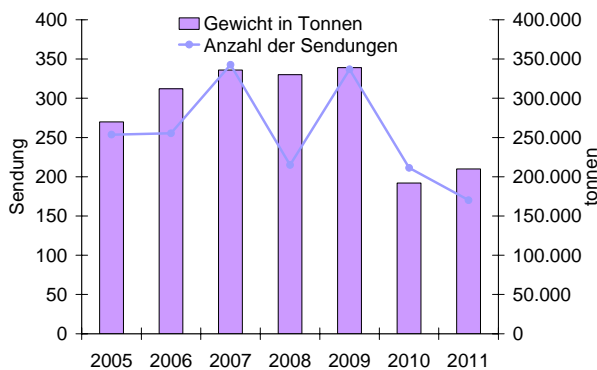


Abb.: Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2005-2011

Verglichen mit dem Vorjahr ist im Jahr 2011 die Einfuhr von „pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln“ deutlich zurückgegangen. Das steht im Zusammenhang mit geänderten Rechtsvorschriften der EU, nach denen eine bestimmte Quote dieser eingeführten Sendungen – unabhängig von Gewicht der einzelnen Sendung – einer Laboruntersuchung zu unterziehen ist. Über Bremen wurde in der Vergangenheit eine verhältnismäßig große Bandbreite dieser Produkte in relativ kleinen Mengen importiert. Somit sind die Importeure mit hohen Kosten für die Laboruntersuchungen konfrontiert, welche relativ günstiger werden, je größer die eingeführte Menge ist. Aus diesem Grund wird es attraktiver für sie, sich kleinere Mengen von diesen Erzeugnissen auf dem innereuropäischen Markt zu besorgen.

Die reduzierten Einfuhrzahlen der pflanzlichen Lebens- und Futtermittel führten zu einer Abnahme der reinen Dokumentenkontrollen ebenso wie zu einer Verringerung der durchgeführten Laboruntersuchungen.

Weiterführende Untersuchungen

Die eingeleiteten Laboruntersuchungen führten im Jahr 2011 zu zwei Zurückweisungen von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs. Bei beiden Sendungen (Chili aus Indien und Feigen aus der Türkei) lag der Grund für die Verweigerung der Einfuhr in einer Überschreitung der zulässigen Grenzwerte für Aflatoxine. Eine Sendung mit Produkten tierischen Ursprungs wurde im Jahr 2011 zurückgewiesen. Im Rahmen der Warenkontrolle ist aufgefallen, dass die Temperaturvorgaben nicht eingehalten worden sind.

Neu hinzugekommen im Jahr 2011 sind die Kontrollen von Produkten aus Japan auf radioaktive Substanzen und von Kunststoffküchenartikeln aus China auf primäre aromatische Amine bzw. Formaldehyd. Die Erzeugnisse sind von vorgeschriebenen Untersuchungsnachweisen zu begleiten und werden stichprobenweise an den Grenzkontrollstellen untersucht. Bei drei von sieben bzw. zwei von sechs Sendungen gab es keine Beanstandungen. Von den Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden nach den Vorgaben des Einfuhrüberwachungsplanes 64 Proben entnommen. Die Proben wiesen alle ein negatives Ergebnis auf und waren somit nicht zu beanstanden.

Ausfuhr

Die Anzahl der Veterinärbescheinigungen für Schiffsausrüster hat gegenüber dem Vorjahr erneut zugenommen. Zu einem großen Teil werden mit derartigen Sendungen Kreuzfahrtschiffe beliefert.

Die Anzahl der Exporte nahm mit 2.543 Attesten im Vergleich zum Vorjahr ebenfalls leicht zu, liegt aber immer noch unter dem Wert von 2009. Dabei spielt sicherlich eine Rolle, dass im Frühjahr 2011 eine Reihe von Drittländern den Import von Schweinefleisch auf Grund von Dioxinfunden in Futtermitteln eingeschränkt bzw. unterbunden hatte.

Dr. Ralf Götz

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 15.918 Sendungen, davon 14.117 Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft, 1.759 Lebensmittel nicht tierischer Herkunft und 42 Bedarfsgegenständen, um 13% gegenüber dem Vorjahresvergleich zurückgegangen. Von den eingeführten Sendungen bilden mit 58,6 % die Fischereierzeugnisse den größten Anteil, Geflügelfleisch liegt bei 8,5 %, vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machen einen Anteil von 13,8% aus. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft kommen mittlerweile auf 11,1% der an der GKS Bremerhaven vorgestellten Sendungen, wobei hier nur bestimmte Produkte mit einem identifizierten Risiko untersucht werden müssen.

Von den 1.335 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen

wurden nur vier Sendungen zur direkten Durchfuhr abgefertigt. 312 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager nach Bremen abgefertigt, 173 für direkte Schiffsbelieferungen. Weitere 729 Sendungen waren für die Standorte der US-Army in Deutschland bestimmt. 101 Sendungen entfielen auf Transshipments. Bei diesen Sendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU Hafens oder eines Drittlandhafens umgeladen werden, an der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen die Dokumente kontrolliert werden. Ebenso werden sämtliche Manifeste einlaufender Schiffe eingefordert, um den Behörden einen Überblick über die zu kontrollierenden Sendungen und eine Information über mögliche Risiken für die menschliche Gesundheit oder Tierseuchen zu verschaffen.



Weiterführende Untersuchungen

Insgesamt wurden 1.759 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2010: 2.037). Alleine 1.151 Sendungen wurden auf Aflatoxine untersucht.

Mit dem Wechsel der Reederei Hapag Lloyd von Bremerhaven nach Hamburg werden Mandeln aus den USA dort entladen. Dadurch reduzierte sich die Zahl von 1.368 Importen im vergangenen Jahr auf 887 Sendungen in 2011.

Bei der Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel wurde keine Sendung beanstandet.

Aufgrund des Vorkommens von Melamin in Milch- und Sojaerzeugnissen aus China und einer daraus resultierenden EU-Sondervorschrift wurden 48 Sendungen mit Sojasaucen kontrolliert; dabei gab es keine Beanstandungen.

Im Bereich der Schutzmaßnahmen zu Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 30 Sendungen einer weiterführenden Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände unterzogen, davon wurden sieben Sendungen mit Fischereierzeugnissen aus Indonesien getestet, 10 Sendungen mit Garnelen aus Bangladesch und 13 Sendungen mit Garnelen aus Indien. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen.

Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Europäischen Gemeinschaft wurden bei 64 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 26 Sendungen auf Arzneimittelrückstände, 18 zur Mikrobiologie, vier auf biogene Amine in Fischereierzeugnissen, acht auf Schwermetalle und vier auf Phosphate in Fischereierzeugnissen. Zusätzlich wurden 312 Sendungen tierischer Herkunft im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Insgesamt wurden in Bremerhaven 29 Sendungen zurückgewiesen, davon 10 wegen fehlerhafter Dokumente, 11 Sendungen in Folge von

Temperaturschäden, zwei mit Parasiten in Fischereierzeugnissen, ein Brandschaden, ein verbotenes Erzeugnis und vier Sendungen mit Verderb.

In Folge des Reaktorunglücks in Japan werden alle Lebensmittel von Untersuchungszertifikaten mit dem Hinweis auf die Herkunftsgebiete begleitet und einem Nachweis, dass die radioaktive Belastung dieser Produkte unter dem zulässigen Grenzwert liegt. Von 74 Sendungen wurden 20 untersucht und es wurde keine Beanstandung ausgesprochen.

In Folge vermehrter Hinweise auf mit Melamin und Polyamid belasteten Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission eine Schutzmaßnahme. Von 42 erfassten Sendungen wurde keine Sendung beanstandet.



Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2011 insgesamt 154 Exportatteste in der Grenzkontrollstelle Bremerhaven ausgestellt.

Grenzkontrollstelle Cuxhaven

Seit Jahresbeginn 2005 ist der LMTVet des Landes Bremen auf der Basis des Staatsvertrags mit Niedersachsen für die Lebensmittelüberwachung der für den innergemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fischereierzeugnisbetriebe sowie für die Einfuhrkontrolle in Cuxhaven zuständig.

Im Berichtsjahr wurde noch ein Schiff (vier in 2009) mit insgesamt acht Sendungen (4.218 t) tief gefrorenem Alaska Pollock einer Einfuhrkontrolle unterzogen. Die Zahl der Schiffe ist von 10 in 2005 stetig zurückgegangen und beschränkt sich auf einen Versender in den USA. Auch hier wird mehr auf den Containertransport umgestellt, der in andere Häfen läuft. Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 197 Exportzertifikate ausgestellt.

Dr. Ralf Götz

Laboruntersuchungen

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

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. Ziel ist es, zum Schutz des Verbrauchers bereits zu einem frühen Zeitpunkt den Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette zu verhindern. Als kritische Kontrollenebene innerhalb der Produktionskette ist die bakteriologische Untersuchung der über Bremen importierten Fischmehle zu sehen. Bremen spielt in Europa auf diesem Wirtschaftssektor eine herausragende Rolle. 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.

Während der Produktion und des Transportes kann es zur Kontamination mit Salmonellen kommen. Deshalb werden im Verlauf des gesamten Löschvorgangs 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 168,6 Tausend Tonnen Fischmehl der Importuntersuchung, 16,6 Tausend Tonnen davon waren mit Salmonellen kontaminiert (= 9,6%) und mussten einer thermischen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden.

Wie bereits in den letzten Jahren zu beobachten war, stellt Marokko auch 2011 unter hygienischem Aspekt einen höchst problematischen Sonderfall jedoch mit einer positiven Tendenz im Vergleich zum Vorjahr.

Salmonellen-spezies	Anzahl der Nachweise					
	2011	2010	2009	2008	2007	2006
S. Agona	87	88	0	41	4	35
S. Oranienburg	39	74	2	0	0	3
S. Corvallis	34	28	6		13	27
S. Mbandaka	24	46		1	2	6
S. Liverpool	16	0	0	0	0	0
S. Senftenberg	13	92	0	19	23	9
S. Montevideo	12	67	41	0	0	16
S. Tennessee	12	0	42	0	5	0
S. Orion	10	0	0	0	0	0
S. Ohio	9	88	23	30	0	13
S. Idikan	8	63	2	0	0	0
S. Anatum	7	1	5	5	14	80
S. Braenderup	6	0	0	0	0	0
S. Putten	6	0	0	0	0	0
S. Livingston	5	0	0	0	0	0
S. Molade	4	0	0	0	0	0
S. Kentucky	2	156	6	0	0	0
S. Lexington	2	0	0	0	0	2
S. Paratyphi A	1	0	0	0	0	0
Sonstige Serogruppen	7	15	13	8	0	0

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten mikrobiologisch der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft (n= 1160). Als Indikatorkeime werden Enterobakterien (Darmbakterien) quantitativ erfasst und bewertet. Zusätzlich wird Fischmehl auch histologisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht, diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Fütterungsverbot von Säugetierweißei in der Nutztierhaltung. Im Berichtsjahr wurden von 393 untersuchten Proben keine gefunden, die auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen hingedeutet hätten.

Herkunft	Anzahl der Sendungen	Gewicht [Tonnen]	Salmonellen positives Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv in %
	2010 (2009)	2010 (2009)	2010 (2009)	2010 (2009)
Peru	335 (570)	181.289 (273.244)	23.507 (9.841)	12,9 (3,6)
Chile	39 (75)	12.088 (30.805)	241 (556)	1,9 (1,8)
Argentinien	1 (25)	214 (1.007)	0 (671)	0 (66,6)
Marokko	96 (25)	38.807 (8.053)	30.519 (3.357)	78,6 (41,7)
Panama	1 (11)	199 (2.571)	0 (0)	0 (0)
Türkei	8 (0)	2.398	390	16,2
Gesamt	480 (733)	234.995 (328.014)	54.657 (14.627)	23,3 % (4,45%)

Corina Link

Einfuhrkontrollen von Lebensmitteln nicht-tierischer Herkunft

Insgesamt wurden 62 Proben für die Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven analysiert, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann.

Nüsse, Trockenfrüchte und Gewürze auf Aflatoxine

Insgesamt wurden 16 Erdnussproben, neun Feigenproben, acht Haselnussproben, sieben Mandelproben, zwei Basmati-Reisproben, zwei Chili-proben, zwei Curryproben, eine Kurkumaprobe und eine Ingwerprobe auf Aflatoxine untersucht. Hiervon überschritten zwei Proben (Feigen aus der Türkei und Chili aus Indien) die vorgeschriebenen Höchstgehalte.

Gewürzproben auf Sudanrot

Es wurden zwei Chilipproben und zwei Currypulverproben auf Sudanrot analysiert. In den vier Importproben mit Vorführpflicht wurde Sudanrot nicht nachgewiesen.

Gefrorener Paprika aus der Türkei

Sechs Paprikapproben aus der Türkei wurden auf Pflanzenschutzmittel mit Schwerpunkt auf die beiden Wirkstoffe Oxamyl und Benomyl untersucht. Eine Höchstgehaltsüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Getrocknete Tomaten aus der Türkei

Zwei Proben getrocknete Tomaten aus der Türkei wurden mittels Multi-Methode auf die gängigen Pflanzenschutzmittel untersucht. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Guarkernmehl aus Indien

Basierend auf der Verordnung (EU) Nr. 258/2010 der Kommission vom 25. März 2010 zum Erlass von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wurden wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen eine Probe Guarkernmehl auf Pentachlorphenol untersucht. Der vorgeschriebenen Höchstgehalt von 0,01mg/kg Pentachlorphenol (PCP) wurde eingehalten.

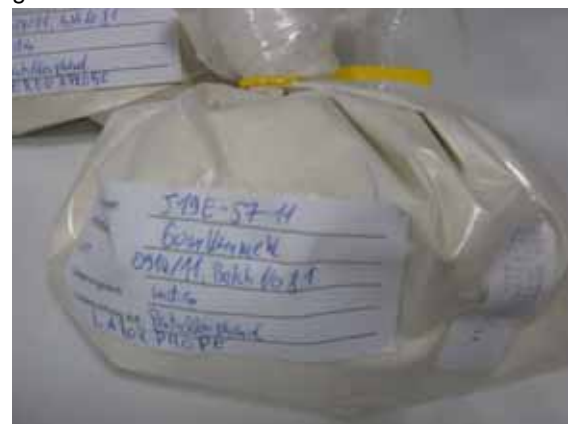


Abbildung: Guarkernmehl

Guarkernmehl wird aus der Guarbohne gewonnen. Es handelt sich um ein Polysaccharid, das als Emulgator oder als Verdickungsmittel dient.

Tee aus China

Im Rahmen der Vorführpflicht wurde eine Probe grüner Tee auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Es wurden zwar 12 Pflanzenschutzmittel nachgewiesen, doch keine Konzentration lag über dem vorgeschriebenen Höchstgehalt

Christian Wambold

Wasseruntersuchungen

- Abwasser Seite 111
- Oberflächenwasser & Grundwasser Seite 112
- Untersuchung des Trinkwassers von Schiffen Seite 113
- Badewasseruntersuchungen Seite 113



Das Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Im Wesentlichen resultieren die Aufgaben aus Untersuchungsprogrammen für den Senator für Umwelt, Bau und Verkehr und die HanseWasser sowie dem Hafengesundheitsamt (Bremen / Bremerhaven). Bis auf Trinkwasser obliegen die rechtlichen Beurteilungen der Analyseergebnisse sowie der Vollzug dem jeweiligen Auftraggeber.

Im Folgenden werden die entsprechenden Tätigkeitsfelder kurz dargestellt.

Neben Probenahmen für bestimmte Bereiche orientiert sich das Untersuchungsspektrum an dem Bedarf der jeweiligen Auftraggeber. Hierbei ist zu differenzieren zwischen:

Elementen/Schwermetallen

wie z. B. Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Strontium, Barium, Bor, Aluminium, Silizium, Titan, Vanadium, Chrom, Mangan, Eisen Kobalt, Nickel, Kupfer, Zink, Arsen, Selen, Molybdän, Silber Cadmium, Zinn, Antimon, Quecksilber, Thallium, Blei, Wismut und Uran;

Anionen und Kationen

wie z. B. Ammonium, Nitrat, Nitrit, Chromat, Cyanid, ortho-Phosphat, Silikat, Sulfat, Sulfid und Fluorid;

Summenparametern

wie z. B. abfiltrierbare Stoffe, absetzbare Stoffe CSB, BSB, AOX, Kohlenwasserstoffindex, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen, Gesamtstickstoff, Gesamtphosphat, TOC und DOC;

Allgemeine und physikalisch-chemische Parameter

wie z. B. Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt und Redoxpotential organischen Stoffen/ Stoffgruppen wie z. B. Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Benzol, Toluol, Xylole (BTXe), leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW), Polychlorierte Biphenyle (PCB), Organochlorinsektizide, Phenylhanstoffderivate, Thioharnstoffderivate, Phenylalkan-carbonsäuren, Organophosphorverbindungen, Bentazon und Dalapon und mikrobiologische Parameter wie z. B. Gesamtkoloniezahl, coliforme Bakterien

Abwasser

Bei der Analytik von Abwasser wird zwischen drei Hauptarbeitsbereichen unterschieden: Abwässer von Indirekteinleitern, Direkteinleitern und Sickerwässer. Abwässer von so genannten Direkteinleitern sind Wässer, die direkt in den Vorfluter, meist in die Weser eingeleitet werden. An diese Abwässer werden in der Regel hohe Kriterien angelegt, da sie bei Nichteinhaltung den Vorfluter bzw. die Gewässer beeinträchtigen können. Abwässer von so genannten Indirekteinleitern sind Wässer, die nach einer ggf. vollzogener Vorreinigung in das öffentliche Kanalnetz eingeleitet werden und vor ihrer Einleitung in den Vorfluter einer nochmaligen Reinigung, z. B. in einer Zentralkläranlage, unterworfen werden.

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer des Unternehmens HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das Entwässerungs-ortsgesetz (EOG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03. Juli 2002 (Brem. GBl. S. 289), zuletzt geändert am 14. Dezember 2010 (Brem. GBl. S. 661).

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 865 Proben bearbeitet und 3936 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe sind: Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/ Stoffgruppen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

In Zusammenarbeit mit dem Senator für Umwelt, Bau und Verkehr wird die Direkteinleiter-Kontrolle in Bremen durchgeführt. Das LUA ist sowohl mit der Probenahme als auch der Analytik betraut.

In 2011 wurden so 120 Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter bei den 2794 durchgeführten Einzelbestimmungen sind Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/ Stoffgruppen.

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus sieben Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils zwei- bis dreimal pro Jahr im Rahmen der dem Betreiber auferlegten Eigenkontrolle, beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Elementen/ Schwermetallen, Anionen und Kationen, Summenparametern und organische Stoffen/ Stoffgruppen ermittelt. Insgesamt wurden 849 Einzelbestimmungen ausgeführt.



Foto: Probenahme einer Sickerwasserprobe

Oberflächenwasser & Grundwasser

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem so genannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben an einer Messstation zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 51 Proben wurden hier 323 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Anionen und Kationen sowie Summenparameter.

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

Im Auftrag des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr ist das Wasserlabor mit der analytischen Bearbeitung von Oberflächenwasserproben und Schwebstoffproben beschäftigt. Die Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser (ARGE-Weser), der die Bundesländer Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Thüringen angehören, führt seit 1979 an bestimmten Stellen der Weser, Fulda und Werra Wassergütemessungen nach dem „Messprogramm Weser“ durch.

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z. B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 55 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 667 Einzelbestimmungen anfielen.

Typische zu bestimmende Parameter sind Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und Chlorophyll A.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer (z. B. Lesum, Ochtum, Kuhgraben, Maschinenfleet, Schönebecker Aue, Blumenthaler Aue, Mühlenfleet, Großer Gaben, Sielgraben Timmersloh, Hexenbergzuleitung, Katrepeler und Sielgraben) und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 279 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 3023 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und Chlorophyll A. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad (Düngemiteleintrag) des Gewässers erhoben und bewertet.

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Umwelt, Bau und Verkehr die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 100 Proben in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme 13000 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Zu untersuchende Parameter sind dabei allgemeine und physikalisch-chemische Parameter, Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/ Stoffgruppen.



Foto: Probenahme aus Grundwasserleiter

Hierzu wurden an den 140 gewonnenen Proben insgesamt 8117 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagungsstätten erlaubt.

Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 466 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 4915 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential, der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie die mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahl, E. coli und Ps. Aeruginos und Legionellen)

Dr. Rainer Bohlen

Altablagungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr, Referat 32, wurden für 26 Altablagungen im Stadtgebiet von Bremen 140 Beprobungen im Frühjahr und Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei allgemeine und physikalisch-chemische Parameter, Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/ Stoffgruppen.) sowie Trialkylzinnverbindungen.

Als interne Serviceleistung innerhalb des Landesuntersuchungsamtes wurden in 2011 diverse Lebensmittelproben auf ihren Gehalt an Schwermetallen-/Elementen und auf ihren Gehalt an polycyclischen Aromaten untersucht. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten ab Seite 39

Untersuchung des Trinkwassers von Schiffen

Im Rahmen der Untersuchung von Trinkwasser von Schiffen wurden im LUA insgesamt 974

Wasserproben mikrobiologisch untersucht und rechtlich beurteilt. Die Probenahme erfolgte durch Mitarbeiter des Hafengesundheitsamtes. Untersucht wurden die Proben in der Regel auf Koloniezahl, E.coli, Coliforme, Enterokokken und zum Teil auf Legionellen.

Michaela Berges

Aus den Dienststellen

- Referat 42 Seite 115
- LMTVet Seite 117
- LUA Seite 119



Referat 42

Aufgabenbereiche der Mitarbeiter

- ▣ Grundsatzangelegenheiten des Referates einschließlich Belange der Ein-, Aus- und Durchfuhr

Dr. Annette Hanke

- ▣ Lebensmittel tierischer Herkunft, Schlachtier- u. Fleischuntersuchung, Fleischhygiene, Zulassung von Lebensmittelbetrieben, Tierarzneimittelüberwachung, tierärztliche Hausapotheke, Angelegenheiten der Berufe des Veterinärwesens, Ansprechpartner der Tierärztekammer

Dr. Franz-Christian Lenz

- ▣ Tierschutz, Tiergesundheit, Tierseuchenbekämpfung, Tierkörperbeseitigung / tierische Nebenprodukte

Dr. Barbara Meentzen

- ▣ Lebensmittel nichttierischer Herkunft, Wein, Kosmetika, Tabakerzeugnisse und Bedarfsgegenstände, gentechnisch veränderte Organismen, Erstellung des Jahresberichtes, Saatgutrecht

Dr. Yuen Yee Hilz

- ▣ Kontaminanten in Lebensmitteln, Qualitätsmanagement, Koordination von Kontrollplänen und Überwachungsprogrammen, Pflanzenschutz und Pflanzengesundheit, Futtermittelüberwachung

Dr. Martina Langenbuch

- ▣ Fachverwaltung

Peter Langguth
Jens Schaffarczik
Peter Schwarz
Claudia Schellack

Teilnahme an Sitzungen

2011 waren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 42 in verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen vertreten. Ebenso wurde an folgenden Arbeits- und Projektgruppen der LAV (Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz) teilgenommen:

LAV-Arbeitsgruppen

- ▣ Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika
- ▣ Ein-, Aus-, Durchfuhr
- ▣ Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft
- ▣ Tierarzneimittel
- ▣ Tierschutz
- ▣ Tierseuchen, Tiergesundheit
- ▣ Futtermittel
- ▣ IUUK
- ▣ Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz
- ▣ Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen

Ergänzend wurde in dem Bereich Pflanzenschutz und Pflanzengesundheit an den Bund-Länder-Besprechungen teilgenommen.

LAV-Projekt- & Arbeitsgruppen

- ▣ Ausführungshinweise für die Auditierung von Eigenkontrollsystemen im Hinblick auf *Listeria monocytogenes* (Vorsitz Bremen)
- ▣ Bearbeitung des Modells zur Risikobeurteilung nach AVV RÜb (Vorsitz Bremen)
- ▣ Ausführungshinweise für den Export von tierischen Lebensmitteln in die russische Föderation/ Zollunion; hier: Federführung für den Bereich Fischereierzeugnisse
- ▣ Transparentmachung von Kontrollergebnissen (Teilnahme)
- ▣ AGT „Geehmigungsbehörden für Tierversuche“
- ▣ Gemeinsame Internet Plattform www.lebensmittelwarnung.de
- ▣ IT Datenstruktur – Lenkungsausschuss der AVV Data
- ▣ Überarbeitung der VO (EG) Nr. 882/2004
- ▣ Sitzung des Unterausschusses "Katalogprüfung"
- ▣ Sitzung des Lenkungsausschusses BvKoopVV

Aus- und Fortbildung

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 42 haben an folgenden Aus- Und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- ▣ Teilnahme am Deutschen Lebensmittelrechtstag
- ▣ Qualitätsgemeinschaft Fisch & Fischprodukte e. V.
- ▣ Fischseminar 2011
- ▣ Teilnahme an der Sitzung des Zentralen Krisenstabes Tierseuchen im Mobilien Bekämpfungszentrums (MBZ) in Dörverden/Barme
- ▣ Grundlageninformation sowie Aspekte der Rechtssetzung und des Vollzugs in der Praxis in Echem
- ▣ „Aktuelle Probleme des Tierschutz“ in Hannover
- ▣ Trainingskurs: animal-by-products (Tierische Nebenprodukte) in Lissabon
- ▣ Teilnahme an der Veranstaltung „Kreisläufe unerwünschter Stoffe in der Lebensmittelkette“ mit Schwerpunkt Rückstände und Kontaminanten in Futtermitteln
- ▣ Teilnahme an der Multiplikatorenschulung für die Internetplattform www.lebensmittelwarnung.de

Vorträge bei Fachdiskussionen / Fortbildungsveranstaltungen

„Co-Tutorium bei der deutschsprachigen Fortbildungsveranstaltung im Rahmen des EU-Schulungsprogramms Better Training for safer Food (BTSF) zum Thema Auditierung von HACCP-Systemen am 26. u. 27. Mai-2011 sowie vom 19. bis 21. September 2011 in Bonn

Vortrag Dr. Lenz

„Risiko orientierte Betriebskontrolle - ein Modell, das Transparenz für den Lebensmittelunternehmer garantiert“.

Chinesische Delegation zu Gast an der Hochschule Bremen am 07. Oktober 2011 und am 06. Dezember 2011

Vortrag Dr. Lenz:

„Amtliche Lebensmittelkontrolle in Deutschland und in Bremen“

Dr. Yuen Yee Hilz



LMTVet

2011 war ein Jahr, in dem die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in Deutschland wieder einmal in aller Mund waren. Zahlreiche Geschehen und Skandale wurden von Presse, Funk und Fernsehen aufgegriffen, Presseberichte, Statements und zum Teil Klarstellungen waren erforderlich.

Anfang des Jahres wurde einmal mehr ein Dioxingeschehen bekannt, bei dem aufgrund verunreinigter Futtermittel zahlreiche Futtermittel und landwirtschaftliche Betriebe gesperrt und beprobt werden mussten. Dieses Geschehen berührte das Land Bremen nur marginal. Es wurden kurzfristig einige verdächtige Säcke Futtermittel sichergestellt, diese konnten jedoch bereits nach kurzer Zeit wieder freigegeben werden.

Anders sah es beim EHEC-Skandal im Mai aus, dort war die Bremer Lebensmittelüberwachung hautnah betroffen. Aufgrund von schweren Durchfall- und Nierenerkrankungen von norddeutschen VerbraucherInnen mit dem Verotoxin bildenden Escherichia-Coli-Bakteriums musste der LMTVet zahlreiche Proben von betroffenen VerbraucherInnen, aus dem Handel und bei Herstellern entnehmen und im Landesuntersuchungsamt untersuchen lassen. Ein enger Informationsaustausch zwischen dem Krisenstab bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales, den beiden Gesundheitsämtern in Bremen und Bremerhaven, dem Landesuntersuchungsamt sowie dem LMTVet wurde eingerichtet, um sich intensiv an der Ursachenforschung zu beteiligen. (Siehe hierzu den Sonderbericht „EHEC – Die Suche nach der Nadel im Heuhaufen“ auf Seite 10) übernehmen aus „Einblick“.

Auch der Reaktor-GAU in Japan im März, bei dem nach den Erdbeben in Fukushima Radioaktivität in die Atmosphäre freigesetzt und japanische Lebensmittel kontaminiert wurden, hatte Einfluss auf die tägliche Arbeit des LMTVet. Die EU reagierte und erließ Sondervorschriften für die Einfuhr japanischer Lebensmittel. Die beiden Grenzkontrollstellen im Land Bremen mussten daraufhin im gesamten restlichen Jahr zahlreiche Sendungen überwachen, Proben entnehmen und in der Landesmessstelle für Radioaktivität der Universität Bremen untersuchen lassen (Siehe hierzu den Sonderbericht „Nach Fukushima –

Erste Ergebnisse aus Einfuhrkontrollen“ auf Seite 13.)

Daneben waren vor allem Verwaltung und Amtsleitung mit der Eingliederung des Hafengesundheitsamtes zum 01.01.2012 beschäftigt. Noch vor dem Beschluss der Bürgerschaft am 15.12.2011 mussten neue Räume für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hafengesundheitsamt Bremerhaven/Bremen gefunden werden, damit sie ihre Aufgaben (Hafenärztlicher Dienst, die Überwachung der Schiffe und bremischen Häfen in gesundheitlicher und hygienischer Sicht, Schiffsabfertigungen sowie die reisemedizinische Beratung und Gelbfieberimpfstelle in der Stadtgemeinde Bremerhaven) künftig in neuer Umgebung mit altbewährter fachlicher Kompetenz werden erfüllen können. Da die reisemedizinische Beratung sowie die Gelbfieberimpfung in der Stadtgemeinde Bremen dem Gesundheitsamt zugeordnet wurde, musste neben dem Personal und dem Haushalt auch die Controllingzahlen des Hafengesundheitsamtes zwischen den beiden aufnehmenden Ämtern aufgeteilt werden.

Und dann gibt es auch noch etwas (leider von der heimischen Presse vollständig ignoriertes) Erfreuliches aus dem Jahr 2011 zu berichten: Die drei Trichinenlabore des LMTVet bekamen im Juli ihre Akkreditierungsurkunde von der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS). Damit wurde das drei Jahre zuvor eingeführte Qualitätsmanagementsystem des LMTVet durch eine unabhängige Stelle in seiner Kompetenz nach DIN EN ISO 17025:2005 in diesem Teilbereich erfolgreich bestätigt.

Personalressourcen des LMTVet

Der LMTVet hatte eine Beschäftigtenzahl von 119 Personen, die sich aus 72 Festangestellten und 47 NVB-MitarbeiterInnen (MitarbeiterInnen, die einen Vertrag gemäß TV Fleischhygiene besitzen und überwiegend in der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung eingesetzt werden) zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 60,42 und bei den NVBs bei 30,98 Vollzeitkräften (VZK).

Auf Initiative des LMTVet gab es 2010 mehrere Sitzungen mit umliegenden niedersächsischen Kreisen zu einem Austausch von NVB-Personal bei Personalengpässen. Aufgrund der Sparvorgaben des Senates war die Einstellung dringend benötigter amtlicher FachassistentInnen und

TierärztInnen im Land Bremen nicht möglich. Zwischen Bremen und dem Landkreis Rotenburg/Wümme ist ein Vertrag zustande gekommen, der den Einsatz von Rotenburger Personal auf den Bremischen Schlachthöfen ermöglichte. Der Vertrag wurde Ende 2011 erneuert.

Einen Überblick über die Zahl und Qualifikation des beschäftigten Personals vermitteln die folgenden Tabellen (Stichtag 31.12.2011):

LMTVet	Beschäftigte
Wissenschaftliches Fachpersonal	22 / 17,22 VZK
Technisches Fachpersonal	29 / 26,64 VZK
Fachverwaltung	21 / 16,56 VZK
Summe	72 / 60,42 VZK
Ergänzung durch Nichtvollbeschäftigte	47 / 30,98 VZK

Aus- und Fortbildung

Der LMTVet hatte im Jahr 2011 vier LebensmittelkontrolleurInnen zur Fortbildung, von denen zwei Lebensmittelkontrolleurinnen im September bzw. Oktober ihre Abschlussprüfungen absolviert haben, zwei fortzubildende Lebensmittelkontrolleure werden im März 2012 ihre Ausbildung abschließen.

Im Rahmen des Austausches mit umliegenden niedersächsischen Kreisen (siehe Personalressourcen) kam ein Ausbildungskurs für die Fortbildung von amtlichen FachassistentInnen zustande, den Cloppenburg federführend durchführte. Zwei Mitarbeiter der Grenzkontrollstelle wurden in diesem Kursus zu amtlichen Fachassistenten ausgebildet und konnten die Lücken, die durch wohlverdiente Pensionierungen entstanden sind, auffüllen. Der LMTVet hat sich nicht nur an der praktischen Ausbildung der amtlichen Fachassistenten beteiligt, sondern auch einen kleinen Beitrag innerhalb der 600 theoretischen Ausbildungsstunden in Cloppenburg übernommen.

Im Amt wurden im Berichtsjahr 46 PraktikantInnen der Veterinärmedizin ausgebildet. 26 machten ihr „Schlachthofpraktikum“ in der Fleischhygiene in Bremen, 12 in Bremerhaven. Hinzu ka-

men acht PraktikantInnen, die ihr Praktikum (öffentliches Veterinärwesen bzw. Hygienekontrolle) in der Abteilung 2 – Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung – absolvierten.

Darüber hinaus wurden 2011 zwei Trainings von je zwei saudischen Experten in der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven durchgeführt. Federführend für die Durchführung der Trainings war die GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit). In Bremerhaven bekamen die Veterinärmediziner einen Einblick in die Organisation einer EU-Grenzkontrollstelle.

Auch an der Ausbildung von Auszubildenden im Konzern Bremen beteiligte sich der LMTVet. Insgesamt wurden drei Auszubildende zur/m Kauffrau/Kaufmann für Bürokommunikation und ein Auszubildender zum Verwaltungsfachangestellten von den VerwaltungsmitarbeiterInnen betreut.

Die Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft zur Erlangung der Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben wurde 2011 mit den Jungjägern des Jahrgangs wieder durchgeführt. Insgesamt wurden neun Jäger geschult.

Im Rahmen der eigenen Fortbildungsverpflichtung nahmen bei mehr als hundert extern besuchten Fortbildungsveranstaltungen auch neunmal MitarbeiterInnen an BTSF (better training for safer foods) der Europäischen Union zu den unterschiedlichsten Themen teil. Für die jährliche Inhouseschulung der amtlichen FachassistentInnen und amtlichen TierärztInnen der Fleischhygiene konnte 2011 Prof. Fries von der Freien Universität Bremen gewonnen werden. Auch die zweitägige Fortbildung der TierärztInnen und LebensmittelkontrolleurInnen im Haus durch zwei Kollegen der baden-württembergischen Akademie der Polizei und des ehemaligen Wirtschaftskontrolldienstes mit dem Schwerpunkt Vernehmungslehre war ein großer Erfolg. Daneben wurden Inhouseschulungen im Rahmen des amtseigenen QM-Managements in einigen Fachbereichen durch unsere Qualitätsmanagementbeauftragten durchgeführt.

Dr. Bärbel Schröder

LUA

Auch im LUA war die EHEC-Krise in fachlicher wie logistischer Hinsicht die Herausforderung des Jahres 2011. Es zeigte sich, dass im akuten Harvariefall Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weit über reguläre Belastungsgrenzen hinaus höchstes Engagement aufbringen. Da wo Zwistigkeiten und Kompetenzfragen, gewohnte Arbeitszeiten und bürokratische Hemmnisse gelegentlich zu Reibungsverlusten führen, spürte man in der Krise, wie ausnahmslos alle an einem Strang und in eine Richtung zogen. Was im fachlichen Teil ausführlich aus Sicht der Mikrobiologie dargestellt ist, lässt sich zusammenfassend als gelungenes und belastbares Krisenmanagement beschreiben. Es darf dabei nicht vergessen werden, dass die Routineuntersuchungen für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Wasserqualität, die Untersuchungen im Rahmen der Tiergesundheit und des Tierschutzes kontinuierlich zur weiteren Erhöhung des Verbraucherschutzes führt, ohne es jeweils in die Schlagzeilen des Blätterwaldes zu schaffen.

Qualitätskontrolle im Haus aber auch Gedankenaustausch nach außen und Öffnung für Besucher und Interessierte wurden auch dieses Jahr gepflegt.

Am Jahresbeginn besuchte eine chinesische Delegation bestehend aus 8 Wissenschaftlern (Biologen, Chemiker, Lebensmittelchemiker) das LUA. Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) war hier federführend für das Projekt „Sino-German Project on Food Safety“. Die Wissenschaftler aus der Provinz Hebei informierten sich hier über die Struktur der Lebensmittelüberwachung und -untersuchung in Deutschland sowie das Qualitätsmanagement in einem Untersuchungsinstitut.

Überrascht zeigten sich die Gäste vom Umfang der deutschen Lebensmittel-Gesetzgebung.



Am Zukunftstag 2011 wurde das LUA von interessierten Schülerinnen und Schülern besucht. Das Bild zeigt einige der Jugendlichen beim Aufschluss von Schokolade zum Nachweis des darin enthaltenen Theobromins sowie Coffeins. Diese Substanzen wurden nach vier Stunden begleiteter Laborarbeit über ein einfaches chromatographisches Trennverfahren sichtbar gemacht.



Im März fand im LUA der „Tag der Überwachenden Ämter 2011“ statt. Unter dem Schwerpunktthema „Öffentlichkeitsarbeit und öffentliche Wahrnehmung“ trafen sich hier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Eichamtes, des Gesundheitsamtes, des Hafengesundheitsamtes, der Fachdienste für Arbeitsschutz, des Gewerbeaufsichtsamtes, des LMTVet und des LUA. In Gruppengesprächen wurden Probleme aber auch Lösungen derselben erörtert; anschließend gab es für die 26 Gäste aus den genannten Ämtern die Gelegenheit, das Haus in kleinen geführten Gruppen unter fachlichen Aspekten kennenzulernen.

Im Rahmen des amtlichen Akkreditierungsverfahrens erfolgte die diesjährige Überwachungsbegehung für das LUA im Dezember 2011



erstmalig von der DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle) als Nachfolgeorganisation der AKS Hannover. Es fanden sich keine wesentlichen Mängel im bestehenden LUA-QM-System.

Geprüft werden in diesem Zusammenhang auch regelmäßig neben der fachlichen Qualifikation der MitarbeiterInnen das benutzte Equipment. Die galoppierende Entwicklung von neuen und

sensibleren Analysegeräten und die ständig sinkenden Nachweisgrenzen stellen jedes analytische Labor vor hohe Herausforderungen. Dies gilt sowohl für die fachliche Fort- und Weiterbildung der MitarbeiterInnen als auch für hohe Anschaffungskosten zeitgemäßer Messeinrichtungen.



Zur Präsentation des neuen GCMS-MS (= Gaschromatograph-Massenspektrometer / Massenspektrometer), einem aufwändigen und teuren Analysegerät zur Erweiterung des Spektrums der Pestiziduntersuchungen im LUA, besuchten Herr Dr. Gruhl und Frau Dr. Langenbuch aus dem Referat Gesundheit der Senatorischen Behörde am 20.06.11 das Labor. Bild von links nach rechts: Frau Wiggers (Techn. Assistentin LUA), Dr. Gruhl und Frau Dr. Langenbuch (beide SBWG) und Herr Wambold (Lebensmittelchemiker im LUA).

In Zusammenarbeit mit dem IFF Cuxhaven veranstaltete das LUA auch im Berichtsjahr vom 02.11.- 04.11.2012 das Seminar „Fische und Fischereierzeugnisse“ in Bremerhaven. Renommierete Fachleute aus Wissenschaft und Praxis referierten vor interessierten Tierärzten auch aus dem umliegenden deutschsprachigen Raum wieder über aktuelle Fragen rund um die Themen Fisch, Fischprodukte, Aquakulturen. Das FKN (Fischkompetenzzentrum Nord), LUA und IFF Cuxhaven wurde dabei wieder tatkräftig vom LMTVet Bremerhaven in fachlicher und organisatorischer Hinsicht unterstützt. Die gute Resonanz, die lebhaften Diskussionen und die praxisnahen Besuche in den fischverarbeitenden Industriebetrieben werben selbst für die kommenden Seminare, die jährlich in Bremerhaven oder Cuxhaven stattfinden.

Die Akademie für öffentliche Gesundheit Düsseldorf veranstaltete mit ähnlicher Diktion im No-

vember die dreitägige Fortbildungsveranstaltung „Fisch und Fischerzeugnisse für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure“ in Bremerhaven unter Leitung von H. Kretschmar (Akademie), Dr. C. Boisselle (LMTVet) und M. Berges (LUA).

Am 22.11.2011 und 06.12.2012 wurden im LUA zwei kurze Seminare für auszubildende Biologielaboranten unter dem Thema „Diagnostik mittels Immunofluoreszenz“ angeboten, an denen 16 junge Auszubildende teilnahmen.

Mit der Ausbildung eines weiteren Biologielaboranten von 2011 bis 2014 will auch das LUA sein Know-how an die nächste Generation weitergeben.

Aus- und Fortbildung

Teilnahme an Sitzungen

2011 haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LUA in verschiedenen bundesweiten Arbeits- und Projektgruppen teilgenommen:

- ▣ ALS - Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
- ▣ ALTS
- ▣ AVID
- ▣ Expertengruppe für Pflanzenschutzmittelrückstandsanalytik
- ▣ Fachtagung des Nationalen Referenzlabors für Pestizide
- ▣ Monitoring Ausschusssitzung
- ▣ ALTS-AG „Fisch“
- ▣ ALS-AG „Wein und Spirituosen“
- ▣ Weinkontrolleurtagung
- ▣ Treffen der QMB norddeutscher Bundesländer

Aus- und Fortbildung

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des LUA haben an folgenden Aus- Und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- ▣ Kaffee-Sensorik-Seminar
- ▣ Workshop des Nationalen Referenzlabors für Pestizide: Aufarbeitung schwieriger Matrices
- ▣ Demo-Termin GC/MS/MS
- ▣ ASW-Sommertagung mit Weinsensorik-Seminar

Sonstiges

Im Laufe des Jahres 2011 wurden im LUA Auszubildende, Praktikanten und Hospitanten betreut:

- ▣ 2 Biologielaboranten
- ▣ 2 Lebensmittelkontrolleure
- ▣ 2 Tierärzte (Kreisexamen)
- ▣ 3 Kauffrau/-mann Bürokommunikation
- ▣ 1 Diplomand
- ▣ 20 Studenten (Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Tiermedizin)
- ▣ 5 Praktika (MTA, BTA, CTA, LaborantInnen)
- ▣ 7 SchülerpraktikantInnen
- ▣ 1 Praktikum zur Erlangung der Fachhochschulreife

Öffentlichkeitsarbeit

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LUA haben folgende Veranstaltungen durchgeführt bzw. daran mitgewirkt:

- ▣ Kaffee-, Tee-, Kakao- und Schokoladenseminare
- ▣ Alkaloidseminar
- ▣ Verteidigung der Diplomarbeit Ochratoxin A in Schokolade und Entwicklung eines gesetzlichen Grenzwerts
- ▣ Sensorik von Matjes und Heringsprodukten
- ▣ Qualität und Kennzeichnungsaspekte von Matjes und Heringsprodukten
- ▣ Rückstände an Schwermetallen und Aromaten
- ▣ *Listeria monocytogenes* in Fischereierzeugnissen

Dr. Gerhard Schmidt



Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 123



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



1

bei Senatorin für Bildung, Wissenschaft & Gesundheit

Referat 42 - Lebensmittelsicherheit,
Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Rembertiring 8-12, 28195 Bremen

Dienstgebäude Contrescarpe 72

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

Lloydstraße 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



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

3



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

4



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

5



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

6



7

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



8

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

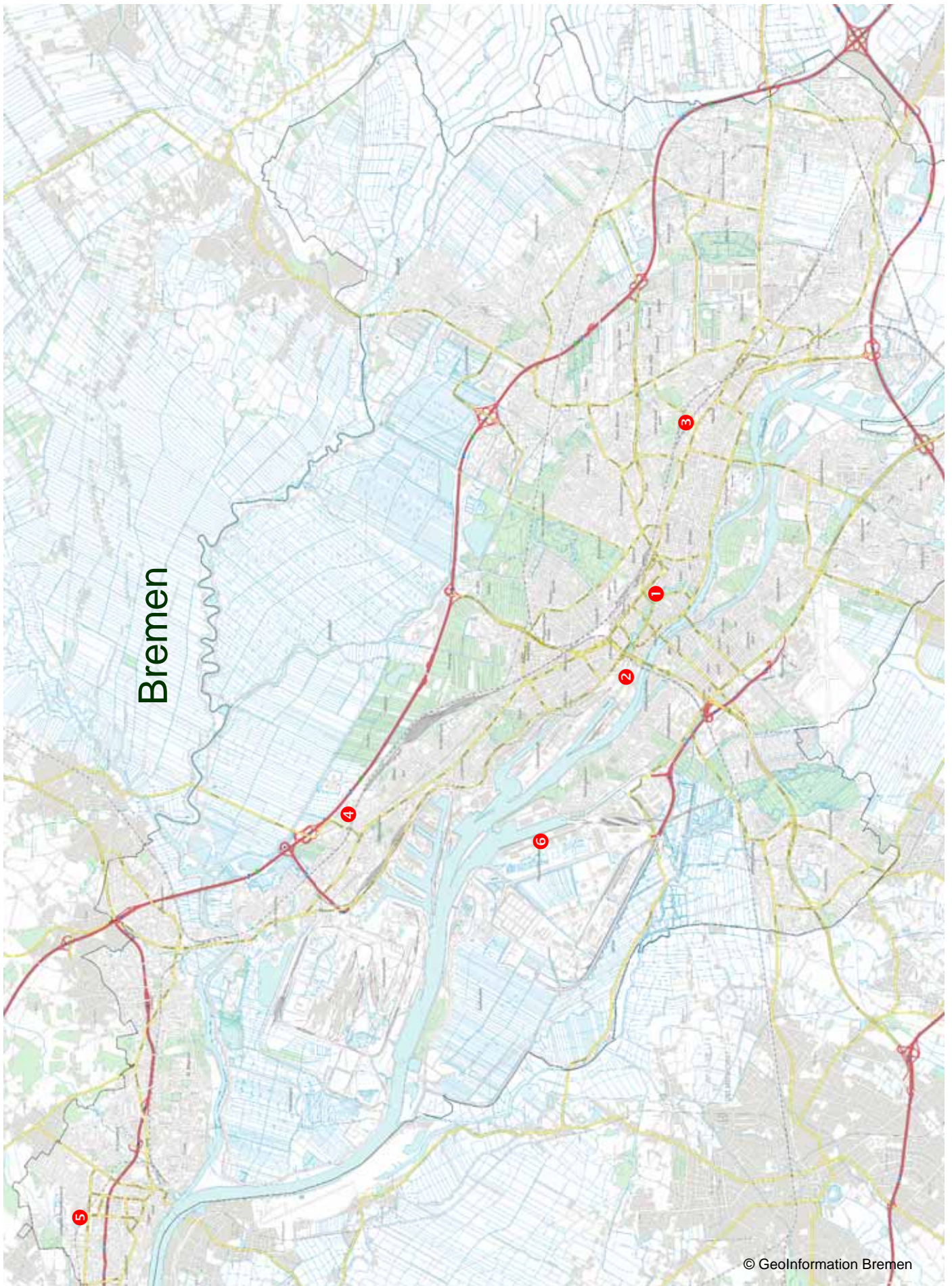


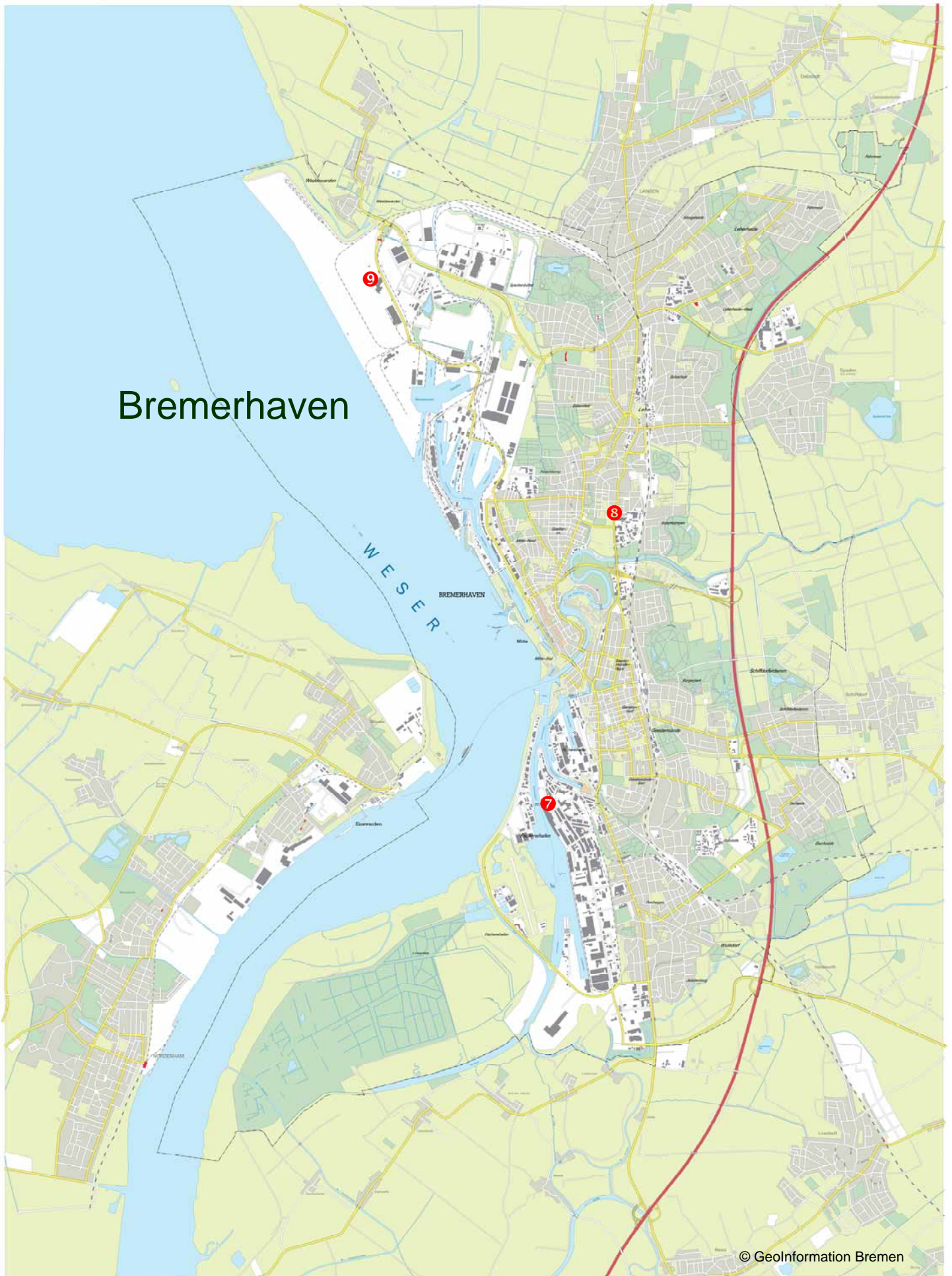
9

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



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





Lebensmittelsicherheit ■ Futtermittelsicherheit ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzenschutz ■ Pflanzengesundheit