

■ 2019

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

JAHRESBERICHT



Verbraucherschutz

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst

Die Senatorin für Gesundheit,
Frauen und Verbraucherschutz



Freie
Hansestadt
Bremen

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz

Abteilung Gesundheit

Referat Verbraucherschutz, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Contrescarpe 72

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Bärbel Schröder (LMTVet)

office@lmtvet.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

September 2020



Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

auch in diesem Jahr legen die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz, vertreten durch das Referat 42, der Lebensmittel- Tier-schutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) den Verbraucherschutzbericht 2019 für das Land Bremen vor.

In enger fachlicher Kooperation und in guter kollektiver Zusammenarbeit haben sich Referat und Ämter für eine Stärkung des Verbraucherschutzes eingesetzt und in zahlreichen amtlichen Kontrollen und Probenuntersuchungen darüber vergewissert, ob die in Bremen ansässigen Lebensmittel- unternehmer ihre Eigenverantwortung zur Gewährleistung einer hohen Lebensmittelsicherheit gerecht werden.

An dieser Stelle möchten wir allen Kolleginnen und Kollegen für die geleistete Arbeit danken und darauf hinweisen, dass auch unter schwierigen personellen und finanziellen Rahmenbedingungen mit großem Engagement und sehr erfolgreich im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher gearbeitet worden ist. In zahlreichen öffentlich geführten Diskussionen wurde ein reges Interesse der Bremerinnen und Bremer an der Arbeit

ihrer Überwachungsbehörden festgestellt – dies ist auch weiterhin ein großer Ansporn für alle Beteiligten.

Wie Sie dem vorgelegten Bericht entnehmen werden können, wird hier ein breites Themenspektrum dargestellt – u.a. werden der Wirtschaftliche Verbraucherschutz, der Pflanzenschutz und die Pflanzengesundheit, die Einfuhr von Lebensmitteln, die Tierseuchenbekämpfung und nicht zuletzt der Tierschutzes abgebildet.

An dieser Stelle möchten wir Ihre Aufmerksamkeit auf die Beiträge der einzelnen Fachbeiträge lenken, in denen viel Wissenswertes über die Aktivitäten im Land Bremen zusammengetragen worden ist.

Mit Inkrafttreten der neuen Kontrollverordnung Ende 2018 kommen auf alle Beteiligten weitere Aufgaben zu, deren Umsetzung nur mit vereinter Kraftanstrengung möglich sein wird. Inwiefern sich diese Aufgaben innerhalb der bisherigen Strukturen bewerkstelligen lassen, bleibt abzuwarten.

Nun möchten wir Sie aber einladen, die informativen Beiträge im vorliegenden Bericht zu studieren und wünsche Ihnen dabei viel Freude.

Michaela Berges
Amtsleiterin des LUA

Peter Pudollek
Referatsleiter Ref. 42

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Inhaltsverzeichnis



Lebensmittel- überwachung

Seite 4 – 33



Futtermittel- überwachung

Seite 34 – 37



Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 38 – 55



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 56 – 75

05
Blickpunkt 2019

35
Futtermittelüberwachung

39
Blickpunkt 2019

57
Blickpunkt 2019

08
Betriebskontrollen

45
Tierschutz im
Heimtierbereich und
landwirtschaftlicher Betriebe

59
Pflanzenschutz-Kontrollen
im Land Bremen

15
Länderübergreifende
Kontrollprogramme

49
Tierseuchen

68
Kontrollen
Pflanzengesundheit

17
Probenuntersuchungen

50
Tiergesundheit

71
Phytophytosanitäre Kontrollen

31
Fleischhygiene-
untersuchungen

74
Pflanzengesundheitliche
Maßnahmen im Inland



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 76 – 91



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Seite 92 – 77



Wasser

Seite 98 – 101



Hafenärztlicher Dienst

Seite 102 – 107

77
Blickpunkt 2019

93
Aufgabenwahrnehmung

99
Wasseruntersuchungen im
LUA

103
Blickpunkt 2019

79
Kontrollen der
Grenzkontrollstellen Bremen
und Bremerhaven

95
Maßnahmen und Initiativen

104
Reisemedizin und
Impfungen

88
Weiterführende
Untersuchungen

96
Kennzahlen der
Verbraucherzentrale Bremen
e.V.

105
Schiffhygiene

90
Einfuhruntersuchungen des
LUA Bremen

106
Fortbildungen und
Konferenzen



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

Anhang

Seite 108 – 113

Lebensmittelüberwachung

- Blickpunkt 2019 Seite 5
- Betriebskontrollen Seite 8
- Länderübergreifende Kontrollprogramme Seite 15
- Probenuntersuchungen Seite 17
- Fleischhygieneuntersuchungen Seite 31



Blickpunkt 2019

Überprüfung des Acrylamidgehaltes von Kaffee aus regionalen, kleineren Röstereien

Der LMTVet hat 2019 zwei Schwerpunktprogramme im Rahmen des MNKP durchgeführt. Erster Schwerpunkt war die Überprüfung des Acrylamidgehaltes von Kaffee, der in regionalen, kleineren Röstereien hergestellt wurde. Hierzu wurden zehn Betriebe kontrolliert und amtliche Proben entnommen. Diese wurden im Landesuntersuchungsamt Bremen untersucht. Nur in einem Fall wurde ein erhöhter Acrylamidgehalt festgestellt. Hier wurde unverzüglich das Herstellungsverfahren modifiziert. Der Acrylamidproblematik waren sich alle Betriebe bewusst, die Eigenkontrollsysteme müssen jedoch in Zukunft angepasst werden. Zusätzlich wurden in fünf Fällen Kennzeichnungsmängel festgestellt, die abzustellen waren.

Kontamination von Haselnussprodukten durch Erdnüsse, Mandeln und Cashewkerne (Kaschunüsse)

Im Rahmen einer OPSON Operation wurden in den Jahren 2016 und 2017 in Haselnusserzeugnissen Erdnüsse, Kaschunüsse und Mandeln in höheren Anteilen nachgewiesen. Aufgrund der damals festgestellten Höhe der Anteile war von einer absichtlichen Zugabe auszugehen. Die Beimischungen stellen insofern ein Problem dar, weil es sich bei Erdnüssen, Kaschunüssen und Mandeln um Allergene handelt. Werden diese Allergene nicht gekennzeichnet, ist eine Gefährdung der Gesundheit nicht auszuschließen.

In einem auf zwei Jahre angelegten Programm sollte überprüft werden, inwieweit Erdnüsse, Kaschunüsse und Mandeln immer noch als Beimischung oder Kontamination in Haselnussprodukten vorhanden sind. Im Rahmen des Programmes wurden im Jahr 2018 insgesamt 34 Proben und im Jahr 2019 noch einmal 32 Proben von Lebensmitteln untersucht, die unter Verwendung von Haselnüssen hergestellt wurden.

OPSON Operationen

Die von INTERPOL und Europol koordinierten OPSON-Operationen werden seit dem Jahr 2011 durchgeführt.

Der Begriff Opson stammt aus dem Griechischen und beschreibt den wertgebenden Bestandteil des Essens.

Als Namensgeber dieser weltweit stattfindenden Operationen zur Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken, steht OPSON für die Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden auf nationaler und internationaler Ebene.

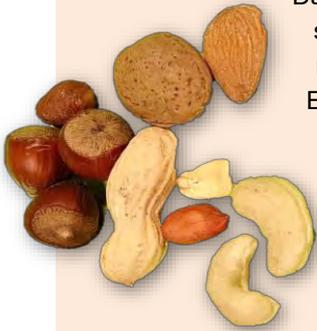
Seit der ersten OPSON-Operation, an der 10 Staaten teilnahmen, ist die Anzahl der teilnehmenden Staaten kontinuierlich gewachsen. Deutschland nahm erstmalig vollumfänglich an der fünften Operation teil. Insgesamt waren hierbei weltweit 57 Staaten beteiligt. An der Operation OPSON VI haben 61 Staaten teilgenommen.

Die OPSON-Operationen gliedern sich in die Planungs-, Operations- und Auswertungsphase. So werden auf der operationellen Planungssitzung beispielsweise die Ergebnisse aus dem Vorjahr vorgestellt und ausgewertet sowie potentielle neue Untersuchungsziele identifiziert, um einen möglichst nahtlosen Übergang zwischen den Operationen zu gewährleisten und somit aktuellen Entwicklungen und Trends die nötige Aufmerksamkeit widmen zu können.

Den beteiligten Mitgliedstaaten wird überlassen, auf welche Lebensmittel die jeweilige nationale Operation ausgerichtet werden soll und wie diese geplant und durchgeführt wird. Bei allen Unterschieden besteht jedoch in allen beteiligten Staaten eine Gemeinsamkeit – bei schwerwiegenden Fällen mit kriminellem Hintergrund werden die Staatsanwaltschaften eingeschaltet.

Die internationalen OPSON-Operationen führten neben der Sicherstellung von Waren auch bereits zu Verhaftungen und Verurteilungen.

Quelle: https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/16_Food_Fraud/06_OPSON_Operationen/OPSON_Operationen_node.html



Dabei handelte es sich um Brotaufstriche, Schokoladenerzeugnisse, Haselnusspasten für die Eisherstellung und Haselnusserzeugnisse für die Herstellung von Backwaren. Bei 55 % der untersuchten Proben wurde ein nicht als Zutat deklarierter Anteil von Erdnüssen, Kaschunüssen und / oder Mandeln im Spurenbereich bis hin zu einem Anteil von ca. 7% nachgewiesen. Zum Teil war ein Hinweis auf eine mögliche Kreuzkontamination vorhanden. Dieser Hinweis wird bei loser Abgabe jedoch häufig nicht an den Verbraucher weitergegeben. Ist kein Hinweis auf eine mögliche Kontamination vorhanden, gilt es zu klären, ob das jeweilige Allergen als Zutat zugesetzt wurde. Bei erhöhten Gehalten an Allergenen ist trotz Hinweis auf eine mögliche Kontamination eine Minimierung des Allergeneintrages anzustreben.

Am häufigsten wurden sowohl im Jahr 2018 (41 % der untersuchten Proben) als auch im Jahr 2019 (62 % der untersuchten Proben) Verunreinigungen durch Mandelbestandteile festgestellt. Der Mandelgehalt einer Probe Nugatpralinen aus loser Abgabe lag mit ca. 7% in der Größenordnung einer Zutat. Hier war zu klären, ob ein Mandelerzeugnis als Zutat eingesetzt wurde. Bei den übrigen Proben mit nachgewiesenen Mandelanteilen ist eher von einer herstellungsbedingten Kontamination als von einer Verfälschung auszugehen. Anteile an Kaschunüssen wurden im Jahr 2018 in 15 % und im Jahr 2019 in 3 % der untersuchten Proben nachgewiesen. Die ermittelten Konzentrationen lagen in Bereich einer Kreuzkontamination. Erdnussanteile waren im Jahr 2018 in 6 % und im Jahr 2019 in 3 % der eingereichten Proben nachweisbar. Auch hier lagen die ermittelten Gehalte im Bereich einer Kontamination.

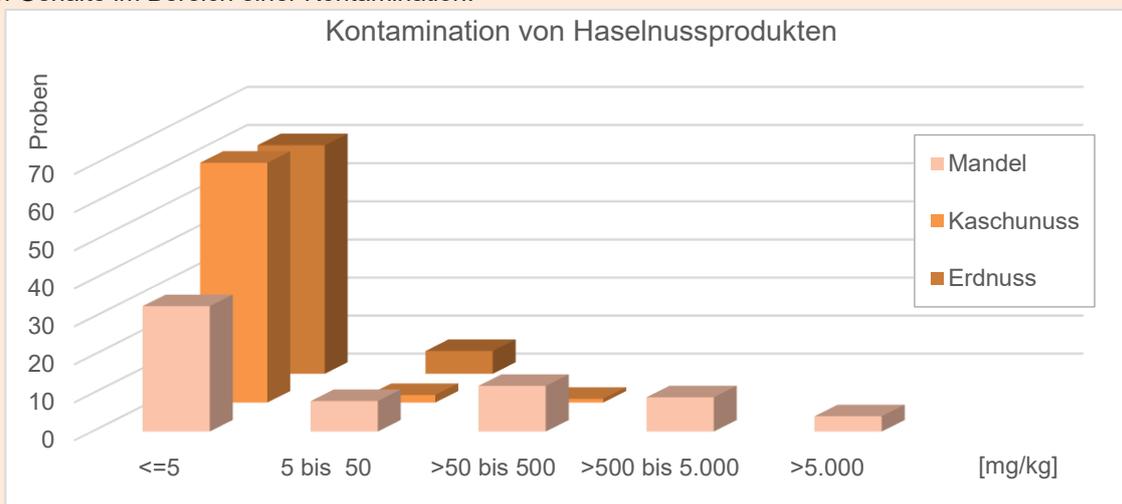
Am häufigsten wurden sowohl im Jahr 2018 (41 % der untersuchten Proben) als auch im Jahr 2019 (62 % der untersuchten Proben) Verunreinigungen durch Mandelbestandteile festgestellt. Der Mandelgehalt einer Probe Nugatpralinen aus loser Abgabe lag mit ca. 7% in der Größenordnung einer Zutat. Hier war zu klären, ob ein Mandelerzeugnis als Zutat eingesetzt wurde. Bei den übrigen Proben mit nachgewiesenen Mandelanteilen ist eher von einer herstellungsbedingten Kontamination als von einer Verfälschung auszugehen. Anteile an Kaschunüssen wurden im Jahr 2018 in 15 % und im Jahr 2019 in 3 % der untersuchten Proben nachgewiesen. Die ermittelten Konzentrationen lagen in Bereich einer Kreuzkontamination. Erdnussanteile waren im Jahr 2018 in 6 % und im Jahr 2019 in 3 % der eingereichten Proben nachweisbar. Auch hier lagen die ermittelten Gehalte im Bereich einer Kontamination.



Foto: Haselnusscreme

Bei den in den Jahren 2018 und 2019 ermittelten Gehalten an Mandel-, Kaschunuss- und Erdnussanteilen ist von einer bewussten Verfälschung nicht auszugehen. Dennoch wurden zum Teil hohe Gehalte an nicht rezepturmäßig zugesetzten Allergenen ermittelt. Durch ein gutes Allergenmanagement sollten solche herstellungsbedingten Kontaminationen unbedingt minimiert werden. Besonders Mandelanteile können immer wieder unerwartet in Haselnusserzeugnissen auftauchen. Im Rahmen der Überprüfung der Allergenkennzeichnung bei nicht verpackter Ware fiel auf, dass mitunter die Schalenfrüchte nicht namentlich genannt werden, sondern nur der Oberbegriff „Schalenfrüchte“ verwendet wird. Die einzelnen Schalenfrüchte enthalten jedoch unterschiedliche allergieauslösende Proteinfractionen, auf die die betroffenen Verbraucher völlig unterschiedlich reagieren können. Deswegen ist immer die jeweilige Art der Schalenfrüchte (z. B. Haselnuss) zu nennen.

Rita Wiegmann



Bremer Schulküchen

In einem zweiten Programm wurden Bremer Schulküchen einer schwerpunktmäßigen Kontrolle unterzogen. Dazu wurden bestimmte im Vorfeld festgelegte Kriterien überprüft. Neben den baulichen Voraussetzungen lagen die Schwerpunkte auf den Eigenkontrollen, weil in der Vergangenheit hier am häufigsten Probleme in Gemeinschaftsverpflegungen festzustellen waren. Es wurden durchgehend zufriedenstellende Ergebnisse ermittelt. Die Auswertung erfolgte mittels eines Punktesystems. Alle Küchen bewegten sich im oberen Drittel.

Die Kriterien sind der folgenden Tabelle zu entnehmen:



Kontrollpunkte	Bewertung		
	gut	mangelhaft	unzureichend
1. Raumausstattung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. HACCP System	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Organigramm/ Verantwortlichkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Arbeitsanweisungen/ Grenzwertfestlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Aufzeichnungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Dokumentation nach Abweichungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Personalhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Belehrung n. IFSG / Gesundheitszeugnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Personalschulungen Hygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Betriebskontrollen

Eine Übersicht über die im Land Bremen ansässigen Betriebe, durchgeführten Kontrollen sowie die Verteilung auf die Betriebsarten finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Dabei handelt es sich um Vorgaben der EU-Kontrollverordnung 882/2004, die jährlich gemäß Anlage 2 der allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV Rüb) in dieser Form zu melden sind.

	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Ab- packer	Vertriebs- unterneh- mer und Trans- porteure	Einzel- händler (Einzel- handel)	Dienst- leistungs- betriebe	Hersteller auf Ein- zelhan- delsstufe	insge- samt
Zahl der Betriebe	73	161	466	2726	4048	216	7690
Zahl der kontrollierten Betriebe	31	81	117	992	1865	124	3210
Zahl der Kontrollbesuche	45	203	389	1855	4103	284	6879
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)		24	34	485	1148	70	1761
Art der Verstöße							
Hygiene (HACCP, Schulung)		26	19	214	711	55	1025
Hygiene allgemein		21	8	369	972	59	1429
Zusammensetzung (nicht mikrobiol.)		1		5	8	2	16
Kennzeichnung und Aufmachung		7	6	201	515	28	757
Andere		1	3	69	280	27	380

Risikoorientierte Überwachung und Personalbedarf

Seit Beginn 2019 verfügt der LMTVet über 17 Lebensmittelkontrolleur*innen sowie eine Probennehmerin für die Entnahme von Planproben. Gegen Ende des Jahres klagte Foodwatch das Land Bremen und damit den LMTVet wegen seiner ungenügenden Kontrollzahlen und unzureichenden Personalausstattung in einer Veröffentlichung an. Wir nutzen diesen Jahresbericht für eine entsprechende Stellungnahme und verweisen auch auf vergangene Jahresberichte, in denen die Problematik bereits thematisiert wurde.

Die Einteilung der Risikoklassen und sich daraus ergebenden Kontrollfrequenzen richten sich nach der AVV Rahmen-Überwachung. Abhängig von der Betriebsart und der Empfindlichkeit des hergestellten Produkts (Hauptmerkmale), des Verhaltens des Unternehmers, seiner Verlässlichkeit, der Eigenkontrollen sowie seines Hygienemanagements (Beurteilungsmerkmale) werden den Betrieben Risikoklassen zugeordnet, aus denen sich dann die Überwachungsfrequenz ergibt.

Schematische Darstellung der Risikokategorisierung gemäß Anlage 1 AVV Rüb

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risiko- klasse	Gesamtpunkt- zahl*	Risikokategorie des Betriebes						Kontroll- häufigkeit
		1	2	3	4	5	6	
1	200 – 181	200–	180–	160–	140–	120–	100–	(arbeits-) täglich
2	180 – 161							wöchentlich
3	160 – 141							monatlich
4	140 – 121							vierteljährlich
5	120 – 101							halbjährlich
6	100 – 81	100	80	60	40	20	0	jährlich
7	80 – 61	1,5-jährlich						
8	60 – 41	zweijährlich						
9	40 – 0							dreijährlich

* minimal und maximal erreichbare Punkte innerhalb einer Betriebs-Risikokategorie

Einer regelmäßigen Risikobeurteilung unterliegen ca. 5500 Betriebe, insgesamt sind im LMTVet gut 2000 Betriebe mehr registriert. Dabei handelt es sich um Betriebsarten, die von der Risikobeurtei-

lung ausgenommen sind, was jedoch nicht bedeutet, dass diese Betriebe nicht zu kontrollieren sind. Hierzu gehören z.B. Betriebe der Primärproduktion, Kosmetik-, Bedarfsgegenstände- und Tabakerzeugnis-Betriebe.

Gegenüberstellung Kontroll-Soll und –Ist

Risikoklasse	Betriebe, die einer Risikobewertung unterliegen	Kontrollfrequenz	Kontroll-Soll gemäß AVV RÜB
1	0	täglich	0
2	0	wöchentlich	0
3	23	monatlich	276
4	188	vierteljährlich	752
5	1510	halbjährlich	3020
6	2177	jährlich	2177
7	859	1,5-jährlich	573
8	457	zweijährlich	229
9	207	dreijährlich	69
Gesamt	5421		7096

Nach den Vorgaben der AVV Rüb wären z.B. industrielle Hackfleischhersteller zwischen täglich (sehr schlechte Beurteilung) bis halbjährlich (vorzügliche Beurteilung) zu kontrollieren. Betriebe, die deutliche Mängel aufweisen, sollen nach AVV Rüb häufiger kontrolliert werden, was auch vernünftig erscheint. Derartige gehäufte Kontrollen

werden jedoch nicht als Regelkontrolle (Plankontrolle) sondern als Verdachts- oder Nachkontrolle in der Datenbank erfasst. Ferner ist zu berücksichtigen, dass aufgrund der Verhältnismäßigkeit des Verwaltungshandelns jedem Betrieb Fristen für die Beseitigung festgestellter Mängel einzuräumen sind. Diese einzuräumenden Fristen über-

schneiden sich ggf. mit den Überwachungsfrequenzen. Die rechtlich geforderte Risikobeurteilung ist ein nachvollziehbares System, das jedoch in der Praxis seine Grenzen hat und nicht die gesamte Bandbreite der risikoorientierten Überwachung abdecken kann. Bestimmte zielgerichtete Überwachungsprogramme im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans, alle außerplanmäßigen Kontrollen, die im LMTVet mehr als die Hälfte der Gesamtkontrollen ausmachen, eingeleitete Maßnahmen zur Abstellung von Mängeln sowie eine gezielte, risikoorientierte Probenahme bleiben weitere Pfeiler der amtlichen Lebensmittelüberwachung, die zu berücksichtigen sind.

Aus diesen Ausführungen wird deutlich, dass das System der Risikobeurteilung der AVV Rüb seine Mängel hat und einer Überarbeitung bedarf. Dieses hat der Gesetzgeber erkannt und eine Änderung auf den Weg gebracht. Danach sollen die täglichen und wöchentlichen Überwachungsfrequenzen wegfallen. (Wie der Gegenüberstellung der Soll- und Ist-Vergleiche im Land Bremen entnommen werden kann, gab es 2019 keine Betriebe, die einer entsprechenden Kontrollfrequenz unterlegen haben.)

Unabhängig von dem Vorgesagten stellt sich die Frage, ob der LMTVet mit ausreichend Überwachungspersonal ausgestattet ist, um seiner rechtlichen Verpflichtung in der Lebensmittelüberwachung nachzukommen. Diese Frage muss verneint werden. In der Regel kann ein/e Lebensmittelkontrolleur/-kontrolleurin jährlich ca. 450 Kontrollen durchführen. Die Anzahl der Kontrollen pro Kontrolleur*in reichte 2019 von 135 bis 515, im Durchschnitt waren es 375 Kontrollen/Person. Das liegt u.a. an einem hohen Krankenstand, aber auch an der Notwendigkeit, bestimmte Betriebe im Vier-Augen-Prinzip kontrollieren zu müssen. Eine genaue Anzahl, wie viele Lebensmittelkontrolleur*innen im Land Bremen fehlen, kann nicht gemacht werden. Würde man ein Soll von 10.000 Kontrollen/Jahr ansetzen, würden dem LMTVet 5 Kontrolleur*innen fehlen. Gemäß den Controlling-Vorgaben ist der LMTVet verpflichtet, 8000 Kontrollen im Jahr durchzuführen; um diesen internen Vorgaben nachkommen zu können, müsste ein/e weitere/r Kontrolleur*in eingestellt werden. Ferner müsste dauerhaft eine weitere Person als Krankheitsvertretung für (Langzeit-)erkrankte zur Verfügung stehen.

Außerplanmäßige Kontrollen

Außerplanmäßige Kontrollen sind alle Kontrollen, die nicht aufgrund der Regelbeurteilung durchgeführt werden. Hierzu zählen neben den unten aufgeführten Kontrollen auch Kontrollen aufgrund von Auffälligkeiten während der Probenahme, Abnahmekontrollen, Ausfuhrkontrollen oder Kontrollen aufgrund externer Beanstandungen von Lebensmittelproben sowie die Kontrollen auf Anforderung von Betrieben, die z.B. Umbauten oder Neueröffnungen planen.

Verbraucherbeschwerden

Im Jahr 2019 wurden 308 Verbraucherbeschwerden durch die Abteilung 2 (LMÜ) des LMTVets bearbeitet, die Anzahl ist seit Jahren relativ konstant. Schwerpunkte der Verbraucherbeschwerden waren dabei beobachtete Hygienemängel der Betriebsstätte, Befall mit Schädlingen, ein unhygienischer Umgang mit Lebensmitteln durch das Personal sowie die unsachgemäße Mülllagerung. Es handelte sich immer um Einzelfälle, die auch nicht immer vom Kontrollpersonal verifiziert werden konnten. Größere Krankheitsausbrüche nach Verzehr von Speisen wurden 2019 nicht gemeldet.

Der Ungezieferbefall in der Stadt Bremen scheint in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen zu haben. So erreichen den LMTVet immer wieder Beschwerden von Bürgern, die in Ihrer häuslichen Umgebung Schadnagerbefall feststellten. Für diese Beschwerden ist der LMTVet jedoch nicht zuständig. Anders verhält es sich bei der Missachtung der rechtlichen Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer, Schädlinge fernzuhalten und unverzüglich bei Befall behandeln zu lassen. Hier mussten 2019 einige Betriebe temporär geschlossen werden, weil sie aufgrund von Ungezieferbefall massive Verschmutzungen aufwiesen; die Betriebe durften erst nach Abnahme der Grundreinigung und Einleitung einer ordnungsgemäßen Ungezieferbekämpfung wieder öffnen. Ferner wurden 29 Ordnungswidrigkeiten-Verfahren eingeleitet sowie zwei Verfügungen wegen Ungezieferbefall erlassen.

Internethandel

Der Handel mit Lebensmitteln findet immer mehr über das Internet statt und sollte ebenso sicher sein wie der stationäre Markt. Die im Auftrag der Bundesländer bestehende Zentralstelle (kurz: G@ZIELT) zur Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) führt Recherchen nach nicht sicheren Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen durch. Jedes Jahr wird mit den Bundesländern unter anderem ein Jahresplan festgelegt. Diese Ergebnisse werden an die jeweiligen Landeskontaktstellen zur Weiterleitung an die Überwachungsbehörde gegeben. Insbesondere der Bereich Nahrungsergänzungsmittel ist als Online Angebot stark vertreten. 2019 wurden dem LMTVet mehrere Vorgänge durch die Koordinierungsstelle bei der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz an den LMTVet zur Nachverfolgung abgegeben. Der Schwerpunkt der Meldungen die durch den LMTVet überprüft wurden, bezogen sich auf Produktrecherchen von Nahrungsergänzungsmitteln mit nicht zugelassenen Zutaten/Stoffen. Derartige Vorgänge endgültig zu bearbeiten, gestalten sich in der Praxis häufig als schwierig, da die Inverkehrbringer häufig nur eine Postadresse im Land Bremen besitzen und die Ware zur Beprobung oder Sicherstellung nicht greifbar ist.



Schnellwarnmeldungen

Auch in diesem Jahr war ein Anstieg der anlassbezogenen Kontrollen zu verzeichnen.

Im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystems (**R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood and **F**eed, RASSF) erreichten den LMTVet 175 Meldungen, bei denen Bremen durch Lieferungen betroffen war. In 16 Fällen wurde eine Folgemeldung aufgrund weiterer Ermittlungen/ Informationen abgesetzt.

Insbesondere auf dem Portal Lebensmittelwarnungen.de nahmen die Zahlen der veröffentlichten Meldungen zu, vor denen die Verbraucher über die Plattform „Lebensmittelwarnung.de“ gewarnt wurden und bei denen der Rückruf durch die zuständigen Behörden der betroffenen Gebietskörperschaften überwacht werden musste. 2019 wurde das Portal um die Kategorien Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel erweitert. In 122 Fällen hat Bremen sich den Meldungen angeschlossen. Eine genaue Aufschlüsselung der Meldungen sind der nachfolgenden Tabelle zu entnehmen.

Hinzu kamen 25 Meldungen über das europäische Schnellwarnsystem für gefährliche Verbraucherprodukte (**R**apid **E**xchange of Information System, RAPEX) zu Bedarfsgegenständen und kosmetischen Produkten. Meist ist der Rückruf der Ware durch den Hersteller schon eingeleitet und den Mitarbeiter*innen obliegt dann die Überwachung, ob die Rücknahme vom Markt erfolgreich verläuft.

Ein öffentlicher Rückruf ging dabei durch die Medien, weil ein Betrieb in einem anderen Bundesland geschlossen und alle Produkte dieses Betriebes zurückgerufen wurden. Das hatte zur Folge, dass es keine chargenbezogenen Vertriebslisten gab und auch die Zwischenhändler Listen erstellten, die wenig aussagekräftig waren. So waren zum Teil auf den dem LMTVet übermittelten Listen Lebensmittelunternehmer aufgeführt, die schon seit Jahren keine Wurstwaren der Firma mehr bekommen hatten.

	2019
RASFF Bremen beliefert	175
RASFF Follow up Bremen	16
RASFF Erstmeldungen Bremen	1
Rückrufe bei nur innerdeutschem Vertrieb	44
Grenzzurückweisungen (davon über RASFF)	82 (23)
Positive Planproben	1
Lebensmittelwarnungen insgesamt	236
Davon Warnungen, denen sich Bremen angeschlossen hat:	
Lebensmittel	99
Bedarfsgegenstände	18
Kosmetische Mittel	5
Ersteinstellungen durch Bremen	0
RAPEX Bremen beliefert	25
RAPEX Follow up Bremen	0
RAPEX Erstmeldungen Bremen	0

Probenahme

Im Rahmen der amtlichen Probenahme wurden durch die Mitarbeiter*innen der Lebensmittelüberwachung routinemäßig 2707 Proben entnommen. Der Großteil der Proben sind risikoorientierte amtliche Planproben, die mit dem Untersuchungsamt abgestimmt sind. Anlassbezogene Probenahmen im Rahmen der Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden, Verdachts-, und Verfolgspalten machen einen geringeren Anteil aus. Die Untersuchung der Proben erfolgte im Landesuntersuchungsamt Bremen sowie im Rahmen der norddeutschen Kooperation in den angeschlossenen amtlichen Laboratorien im Norden. Zu den Untersuchungsergebnissen wird auf die nachfolgenden Kapitel des Landesuntersuchungsamtes verwiesen.

Vollzug in der Lebensmittelüberwachung

Die Tabelle fasst die Ahndungen und Verwaltungsverfahren, die in der Lebensmittelüberwachung eingeleitet wurden, zusammen

Strafverfahren	3
Verwaltungsverfahren	10
Bußgeldverfahren	111
Verwarnungen	2

Hinzu kamen 2019 ca. 700 gebührenpflichtige Nachkontrollen. Hierbei handelt es sich um Kontrollen, die aufgrund der Mängel, die bei der Vorkontrolle festgestellt worden waren, erforderlich wurden. Es wird abgeprüft, ob die Mängel ordnungsgemäß abgestellt wurden.

Überwachung zugelassener Betriebe

Die Tierärzte und Tierärztinnen der Abteilung 2 überwachen routinemäßig die gemäß VO (EG) 853/2004 zugelassenen Betriebe. Die Frequenz der Plankontrollen beruht dabei auf der betriebspezifischen Risikoeinstufung der einzelnen Lebensmittelunternehmen. Überprüft werden unter anderem betriebliche Eigenkontrollsysteme, Hygienekonzepte für das Personal und die Produktion, der Herstellungsprozess, die Rückverfolgbarkeit der Ausgangs- und Endprodukte sowie Krisenkonzepte. Produktproben werden entsprechend eines festgelegten Probenplans untersucht. Zu den weiteren Aufgaben gehören die Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden und Ermittlungen sowie die Verfolgung auswärtiger Beanstandungen z.B. aufgrund von Probenahmen in anderen Bundesländern. Gleichzeitig sind sie in die Durchführung der amtlichen Kontrollen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Drittländer und der Bearbeitung von Beanstandungen bei bereits eingeführter Ware zuständig. Die Betriebskontrollen, die zur Aufrechterhaltung der Listung von Unter-

nehmen für die Ausfuhr in ganz bestimmte Drittländer erforderlich sind, werden auch von unseren tierärztlichen Kolleginnen und Kollegen durchgeführt. Werden Abweichungen festgestellt, kann die Zertifizierung ausgesetzt werden. Zum Aufgabenfeld der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte gehört auch die Vorbereitung von Audits zur Zulassung gem. VO (EG) 853/2004 bei neuen Betrieben oder im Rahmen von Umbaumaßnahmen oder wesentlichen Veränderungen in der Produktion.

Berichterstatter*innen

- Dr. F. Doepmann
- H. Kötter
- S. Rademacher-Wüstenberg
- St. Schmidt
- Dr. B. Schröder
- J. Stanek
- H. Straßenburg

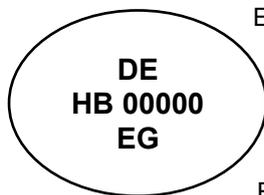


Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen oder bearbeiten und mehr als ein Drittel ihrer Herstellungsmenge an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, oder Betriebe in einem Umkreis von mehr als 100 km beliefern, müssen nach dem europäischen Gemeinschaftsrecht zugelassen werden. In Bremen ist für diese Zulassung das Referat 42 der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz zuständig.

In einem genau festgelegten Verfahren, werden zunächst eingehend die für eine Zulassung notwendigen Dokumente überprüft, wobei der Fokus auf der Einrichtung eines individuell angepassten Eigenkontrollsystems durch den Lebensmittelunternehmer liegt, welches geeignet ist, die Herstellung von hygienisch einwandfreien und damit sicheren Lebensmitteln zu gewährleisten. Dann wird in einem zweiten Schritt vor Ort die Eignung des Betriebes im Hinblick auf die baulichen Gegebenheiten festgestellt.

Erfüllt der Betrieb alle für die Zulassung nötigen lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen, wird eine fünfstellige Zulassungsnummer erteilt und der Betrieb muss seine Produkte mit dem ovalen Identitätskennzeichen versehen.



Es enthält ein Kürzel für das Land (hier: DE für Deutschland), HB für das Land Bremen, die Zulassungsnummer und EG als Kürzel für die EU.

Die Tierärzte und Tierärztinnen der Abteilung 2 des LMTVet überwachen routinemäßig die gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betriebe. Sie überwachen auch die Durchführung der Eigenkontrollen und koordinieren die amtlichen Probenahmen für die Abteilung. Gleichzeitig sind sie in die Durchführung der amtlichen Kontrollen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Drittländer und der Bearbeitung von Beanstandungen bei bereits eingeführter Ware zuständig. Die Betriebskontrollen, die zur Aufrechterhaltung der Leistung von Unternehmen für die Ausfuhr in ganz bestimmte Drittländer erforderlich sind, werden auch von unseren tierärztlichen Kolleginnen und Kollegen durchgeführt. Werden Abweichungen festgestellt, kann die Zertifizierung ausgesetzt werden.

Entwicklung im Berichtsjahr

Im Berichtszeitraum wurden für zwei Betriebe Neuzulassungen ausgesprochen. Außerdem wurden bei fünf Unternehmen Änderungen der Firmenbezeichnungen bzw. Änderungen von bestehenden Zulassungen (Betriebsstätten, Zulassungsbereich) vorgenommen.

Bei fünf Unternehmen ist die Zulassung erloschen.

Dr. Hans-Peter Pudollek
Lena Engeländer

Länderübergreifende Kontrollprogramme

Beteiligung Bremens an bundesweit abgestimmten Kontrollprogrammen

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

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

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

Die Untersuchung der Bremer Proben erfolgt mit Ausnahme der Hemmstoffproben im Rahmen der länderübergreifenden Kooperation durch Institute des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

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

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

Das BVL veröffentlicht die Einzelberichte zu den verschiedenen Kontrollprogrammen unter https://www.bvl.bund.de/DE/Service/01_Infothek/03_berichte/infothek_berichte_node.html

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

Name	Probenzahl	Programm
BÜp	45	2.1 „Mikrobiologischer Status von Süßwasserfischzuschnitten“ 4.1 „Überprüfung der Reinigung und Desinfektion von Sahneaufschlagmaschinen“ 4.2 „Kontrolle von vorverpackten Lebensmitteln aus Drittländern bei Großhändlern /Importeuren im Hinblick auf ihre deutsche Kennzeichnung“ 4.3 „Stracciatellaeis aus loser Abgabe“
Monitoring	88	Untersuchung von Goudakäse, Kichererbsen, Pilzen, Pflaumen, Himbeeren, Kopfsalat, Spinat, Rosenkohl sowie Gemüse- und Obstkonserven auf PSM-Rückstände, Mykotoxin- oder Schwermetallbelastung oder Gehalte an Nitrat. Untersuchung von Kosmetischen Mitteln, Lebensmittelverpackungen und Spielwaren auf Mineralölgehalte bzw. Elementlässigkeit.
NRKP	715 Proben (davon 430 für Hemmstoffteste)	Untersuchung von Schlachttieren (Rinder) entsprechend den Vorgaben des NRKP. Es gab keine positiven Befunde.
EÜP	235	Untersuchung von Erzeugnissen tierischer Herkunft auf Rückstände von Tierarzneimitteln, weitere Rückstände und Kontaminanten, Mikrobiologie usw. Eine Sendung mit Blauhaifilet wurde wegen erhöhten Quecksilbergehalten (Grenzwertüberschreitung) beanstandet. Zwei Sendungen (Pangasius, Feigenmarmelade) wurden aufgrund irreführender, falscher bzw. fehlender Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-VO beanstandet. Die Ergebnisse wurden der jeweiligen Überwachungsbehörde am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt.
Zoonosen-Monitoring	29	Im Rahmen des Zoonosen-Stichprobenplanes 2019 wurden insgesamt 29 Proben entsprechend den Vorgaben des BfR qualitativ auf Salmonellen, Campylobacter, Listeria monocytogenes, STEC, MRSA, ESBL E.coli, Carbapenemase-bildende E.coli, Yersinia enterocolitica, Vibriolen und quantitativ auf E.coli untersucht.
	davon 5 Proben Schweinefleisch (konventionell)	Die Proben Schweinefleisch aus konventioneller bzw. ökologischer Tierhaltung wurden im Einzelhandel gezogen und auf Salmonellen, Yersinia enterocolitica, ESBL- und Carbapenemase-bildende E.coli sowie auf den Keimgehalt an E.coli untersucht. Nachgewiesen wurden ESBL E.coli in einer Probe Schweinefleisch aus ökologischer Tierhaltung.
	davon 5 Proben Schweinefleisch (ökologisch)	Die Untersuchung auf die weiteren Parameter verlief negativ, der Keimgehalt an E.coli lag in allen Proben bei <10 KbE/g.
	davon 3 Proben Schweinehackfleisch	Bei diesen Proben handelte es sich um Fertigpackungen mit frischem Schweinehackfleisch aus dem Einzelhandel. In den Proben wurden weder Salmonellen noch STEC nachgewiesen.
	davon 3 Proben Rindfleisch	Bei diesen Proben handelte es sich um frisches Rindfleisch aus dem Einzelhandel. In einer der Proben wurden ESBL E.coli nachgewiesen. Der Keimgehalt an E.coli lag in allen Proben bei <10 KbE/g, Salmonellen, STEC und Carbapenemase-bildende E.coli waren in keiner Probe nachweisbar.
	davon 4 Proben Hähnchenfleisch	In drei der vier Proben Hähnchenfleisch aus dem Einzelhandel wurden Campylobacter nachgewiesen.
	davon 6 Proben pflanzliche Lebensmittel	Bei diesen Proben handelte es sich um drei Proben tiefgekühlte Petersilie und drei Proben Babyspinat aus dem Einzelhandel. In den Proben wurden weder Salmonellen noch Listeria monocytogenes oder STEC nachgewiesen.
	davon 3 Proben unverarbeiteter Fisch (Importware)	In den drei Proben Pangasius wurden weder Salmonellen noch MRSA, ESBL E.coli oder Vibriolen nachgewiesen. Der Keimgehalt an E.coli lag in allen Proben bei <10 KbE/g. In einer der Proben wurde Listeria monocytogenes nachgewiesen.

Dr. Martina Langenbuch

Probenuntersuchungen

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

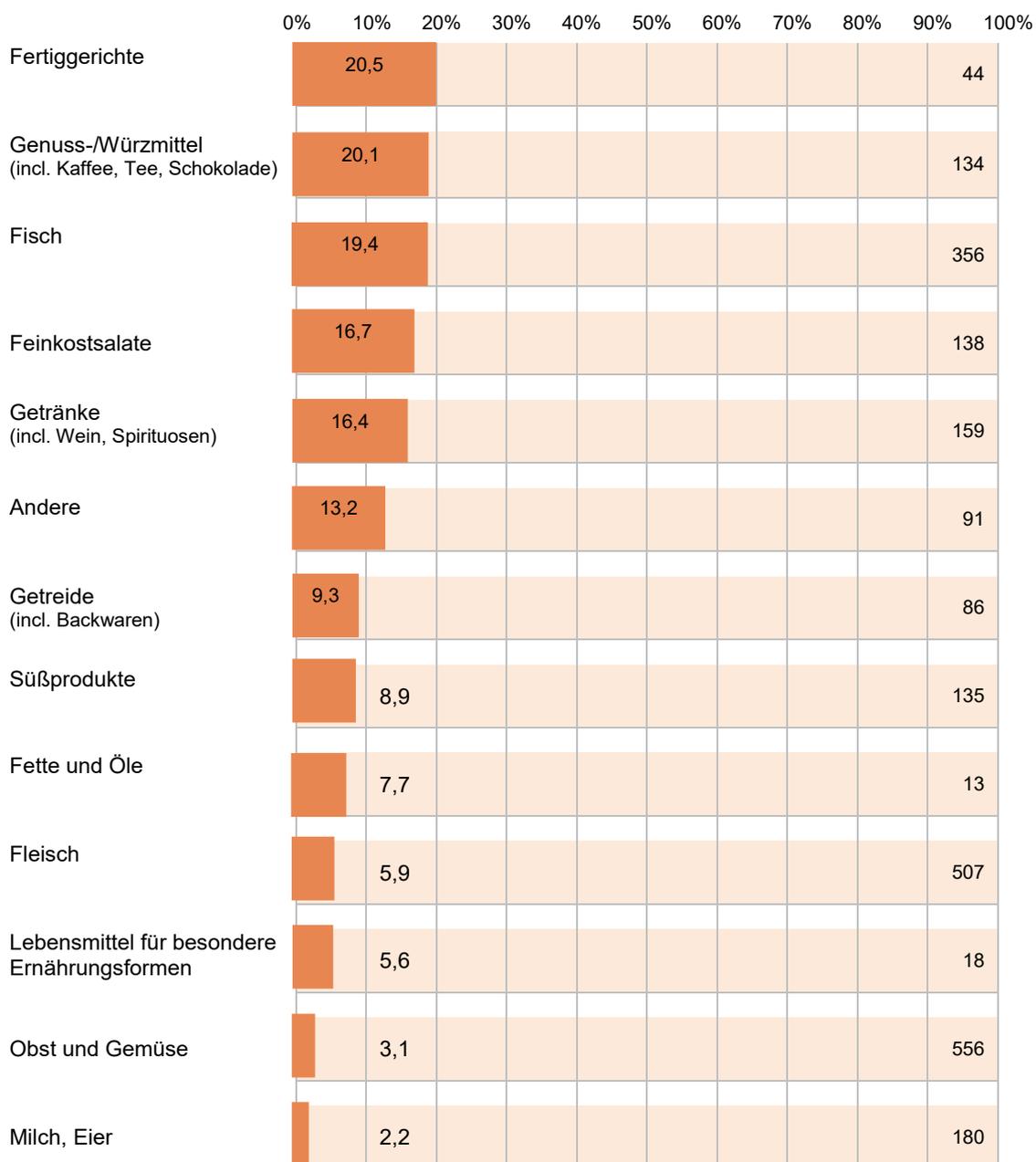
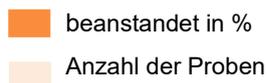
Von den insgesamt 2.417 Proben waren 239 wegen Normabweichungen zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote von 9,9 % liegt über

der Quote des Vorjahres (8,3 %), entspricht jedoch dem Durchschnittswert der letzten fünf Jahre (9,8 %).

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

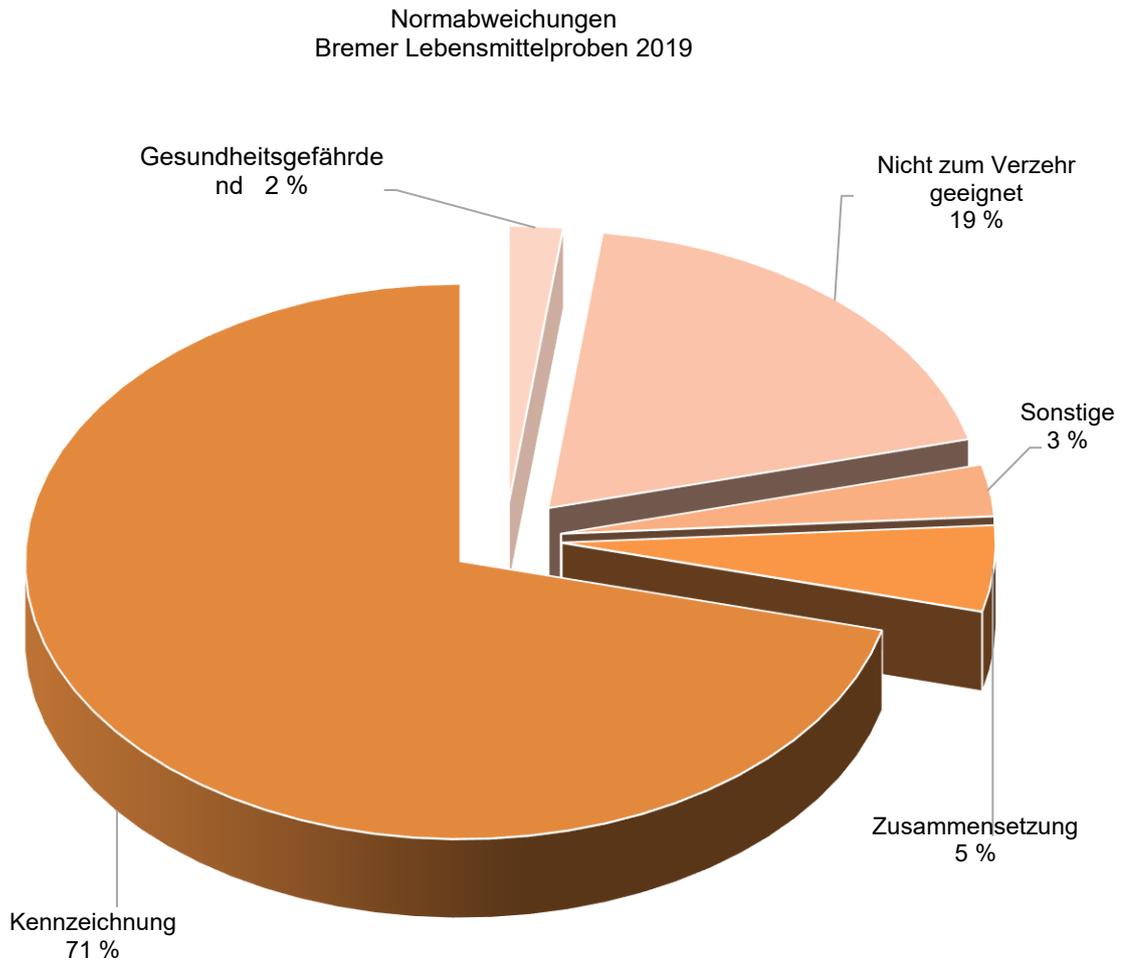
Bremer Proben 2019



Von den insgesamt entnommenen 2.417 Proben waren 121 Proben als Verdachts-, Beschwerde- oder Verfolgsproben [siehe gleichnamige Infoboxen] eingereicht worden. Bei nahezu 20 % dieser Proben konnten die Verdachts- oder Beschwerdegründe durch das Untersuchungsergebnis bestätigt werden. Diese Beanstandungsquote ist im Vergleich zum Vorjahr niedrig, liegt jedoch in der

Größenordnung der Jahre vor 2018. Nahezu die Hälfte der Verdachts- und Beschwerdeproben betraf Fisch- und Fleischproben, von denen jede vierte beanstandet wurde.

Die Art der insgesamt 239 Normabweichungen sind nach der Schwere der Verstöße im nachfolgenden Diagramm dargestellt.



Gesundheitsgefährdend / nicht zum Verzehr geeignet

In 3 Fällen (2 %) waren Salmonellen in Sesam und Listerien in Räucherlachs Ursache für die Beurteilung als gesundheitsgefährdend. 59 Proben (19 %) waren überwiegend aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die schwerwiegenden Mängel traten gehäuft auf in den Produktgruppen Fisch und Fleisch sowie den Erzeugnissen daraus. Diese schwerwiegenden Mängel sind gegenüber 2018 (40 %) zurückgegangen, dennoch wurde wiederum ein

hoher Anteil der Verstöße bei Fleisch und Fisch in der Gastronomie festgestellt.

Erläuterungen zu einzelnen Produktgruppen, insbesondere zu dem Schwerpunkt „Proben aus der Gastronomie“, sind auf den nachfolgenden Seiten zu finden.

Zusammensetzung

Bei 15 Proben (5 %) entsprach die Zusammensetzung der Lebensmittel nicht den Anforderungen. Die Abweichungen stammten zur Hälfte aus dem Fischbereich.

Kennzeichnung

71 % aller Normabweichungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung. Bei den insgesamt 196 Proben mit Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften wurden 31 Fälle als zur Irreführung geeignet eingestuft. Mehrfach gaben unzulässige gesundheitsbezogene Angaben und die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen Anlass zu Beanstandungen. Bei insgesamt 81 Proben lagen Verstöße gegen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformations-Verordnung – LMIV] vor. Dabei häuften sich insbesondere fehlende oder unvollständige Angaben zum Zutatenverzeichnis, zum Mindesthaltbarkeitsdatum und zur Allergen Kennzeichnung. Auch die Lesbarkeit der vorgeschriebenen Angaben war des Öfteren nicht gewährleistet.

Planproben

Planproben sind amtliche Proben, die zielorientiert und koordiniert innerhalb eines Probenplans entnommen werden. Dabei werden alle Proben, die dem Regelungsbereich des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) unterliegen, im Probenplan berücksichtigt. Als wichtigstes Ziel steht bei der Probenfestlegung der umfangreiche Schutz des Verbrauchers.

Nachfolgend sind Ergebnisse der Untersuchungen und Beurteilungen zu verschiedenen Warengruppen dargestellt.

Proben aus der Gastronomie

Alljährlich sind Proben aus Gastronomiebetrieben ein Schwerpunkt der mikrobiologischen Untersuchungen. Proben aus dieser Betriebskategorie fielen bereits in den letzten Jahren immer wieder durch sensorische Mängel, häufig in Verbindung mit erhöhten Keimgehalten, auf. Durch die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung wurden dafür alle Arten von Gastronomie beprobt, von klassischen Restaurants und Fastfoodketten, Cafés, Eiscafés und Imbissen in Bremen und Bremerhaven bis hin zu mobilen Imbissbetrieben z. B. auf dem Bremer Freimarkt.

In mehreren Untersuchungsprogrammen wurden insgesamt 236 Proben aus Gastronomiebetrieben entnommen, davon **199 Planproben**, **35 Verdachtsproben** und **2 Beschwerdeproben**. Beurteilt wurden die Sensorik (Aussehen, Geruch und

Geschmack), der mikrobiologische Status sowie die Kenntlichmachung der Proben.

Häufig wurden Proben aufgrund von sensorischem Verderb als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet beurteilt. Der sensorische Eindruck wurde dabei in der Regel durch erhöhte Keimzahlen bestätigt. Ursache für den Verderb ist meist eine zu lange bzw. ungeeignete Lagerung der Lebensmittel, z. B. bei zu hohen Temperaturen oder ohne ausreichende Trennung von anderen Lebensmitteln.

Von den **35 Verdachtsproben** aus Gastronomiebetrieben waren 10 Proben verdorben. Bei 9 Proben wurden „geringe Mängel“ wie erhöhte mikrobiologische Werte oder geringgradige organoleptische Abweichungen festgestellt.

Bei der Beurteilung der Beanstandungsquote ist zu beachten, dass Verdachtsproben keine zufällige oder geplante Auswahl darstellen, sondern gezielt entnommen werden.

Verdachtsproben

Lebensmittelkontrolleure stoßen bei der Entnahme von Planproben in Supermärkten, Bäckereien, Fleischereien usw. oder bei Betriebsbesichtigungen immer wieder auf Lebensmittel, bei denen Mängel aufgrund unsachgemäßer Lagerung oder anderer nachteiligen Beeinflussung zu erwarten sind. Diese Proben werden als Verdachtsproben entnommen.

Zunächst werden Ergebnisse zu Proben aus der Gastronomie differenziert nach den folgenden Warengruppen beschrieben

- Fleisch
- Fisch und Meeresfrüchte
- Thunfisch aus Dosen
- Sushi
- Salate von Buffets
- Sahne
- Speiseeis
- Fertiggerichte

Fleisch

In 2019 wurden über das Jahr verteilt **57 Planproben** aus Restaurants, Imbissen, Systemgastronomien und vom Bremer Freimarkt untersucht. Auch wenn alle Proben noch zum Verzehr geeignet waren, wurden bei mehr als 40 % der Fleischproben

hygienische Mängel festgestellt. Hier wurden überwiegend erhöhte Gehalte an Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und Laktobazillen nachgewiesen, die zu typischen Verderbniserregern von Fleisch zählen.

Von den eingesendeten **24 Verdachtsproben** wurden vier Proben rohes Fleisch (Roastbeef, paniertes Schnitzel, Schweinefleisch und geschnittenes Geflügelfleisch) wegen ihres stark abweichenden, säuerlichen, teilweise auch fauligen Geruchs als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei sechs weiteren Proben wurden hygienische Mängel festgestellt.

Pseudomonaden

Pseudomonaden kommen sehr oft in Lebensmitteln vor, meist sind diese nicht gesundheitsschädlich, können aber, wenn sie in großer Zahl vorkommen, zum Verderb der Lebensmittel führen. In Milch, Milchprodukten, Fisch und Fleisch sind Pseudomonaden häufig vertreten und stellen die typische Verderbnisflora für diese Lebensmittel dar. Bei Seefischen gehören sie zur normalen Keimflora, die durch die Umgebung (Seewasser) bedingt ist. Hohe Gehalte an Pseudomonaden zeigen in der Regel eine unsachgemäße oder zu lange Lagerung an und führen zum geruchlich wahrnehmbaren Verderb.

Bei einer Betriebsbegehung in der Systemgastronomie waren Weizenbrötchen mit graugrünen pudrigen Auflagerungen auf der Unterseite aufgefallen. Der Betreiber behauptete, dass es sich um Mehlablagerungen handelte. In einer Abklatschprobe wurden unter dem Mikroskop Partikel von Schimmelpilzen nachgewiesen, der Keimgehalt an Schimmelpilzen in der gesamten Probe lag bei 1.1×10^7 KbE/g. Die Probe wurde daher als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.



Foto: Weizenbrötchen mit Schimmelpilzen

Fisch

In dieser Produktkategorie wurden insgesamt **55 Planproben und 5 Verdachtsproben** entnommen. Dies umfasste sowohl rohe Fischfilets und Garnelen, als auch Sushi oder Thunfisch aus geöffneten Dosen.

Fisch und Meeresfrüchte

In einem gezielten Programm wurde die Küchenhygiene in Bezug auf rohen Fisch überprüft. Es war immer wieder aufgefallen, dass Fisch nicht sachgerecht oder zu lange gelagert wurde. Bei **22 Planproben** wurden drei Beanstandungen und sechs hygienische Bemängelungen ausgesprochen. Die Beanstandungsquote lag somit niedriger als in den letzten Jahren.

Bei **3 Verdachtsproben** lautete das Urteil der Prüfer: „verdorben“.

Zusätzlich wurde eine dieser Proben als „Limanda-Filet“ auf der Speisekarte beworben. Es handelte sich dabei um eine Probe der Spezies „Atlantische Kliesche“, lateinisch *Limanda aspera*. Diese ist deutlich billiger als die Echte Rotzunge, die auch „Limandes“ genannt wird, lateinisch „*Microstomus kit*“. Die Bezeichnung von Fischen ist in Deutschland durch eine Liste des BVL geregelt. Danach wird *Limanda aspera* als „Kliesche“ oder „Scharbe“ bezeichnet.

Thunfisch aus Dosen

Dosenthunfisch ist eine beliebte Zutat in vielen Küchen - insbesondere wird er für Thunfischpizza und Salate verwendet. Aber auch Sandwiches, Wraps oder Nudelsoßen werden gerne damit zubereitet.

Thunfisch in Dosen ist vollkommen steril, d. h. in der ungeöffneten Dose sind keine Keime vorhanden. Eine Verkeimung erfolgt bei diesem Lebensmittel ausschließlich sekundär über die Küchenhygiene. Die Ursache hierfür kann entweder eine zu lange und/oder zu warme Lagerung der offenen Dosen sein oder eine unhygienische Entnahme von Teilmengen.

Thunfische enthalten natürlicherweise in ihrem Muskelfleisch größere Mengen der Aminosäure Histidin. Aus Histidin kann durch bakteriellen Abbau Histamin entstehen. Bei Histamin handelt es sich um ein biogenes Amin, dass zu ernsthaften Lebensmittelvergiftungen führen kann. Für diesen Abbauprozess sind in erster Linie Keime verantwortlich, die zu den Laktobazillen und Enterobakterien gehören. Hohe Keimzahlen dieser normaler

Weise nicht gesundheitsschädlichen Keime führen dann bei Thunfisch zur Bildung von Histamin, dem Botenstoff, der von unserem Körper auch bei Allergien ausgeschüttet wird. Die Symptome sind allergie-ähnlich und verlaufen abhängig von der Dosis unterschiedlich stark. Sie können bis hin zum anaphylaktischen Schock reichen.

In drei zu beanstandenden Proben wurden sehr hohe Keimgehalte festgestellt, teilweise waren auch organoleptisch erhebliche Abweichungen feststellbar. Die Beanstandungsquote war hier mit 20 % niedriger als im Jahr 2017 (30 %).



Sushi

Sushi erfreut sich hoher Beliebtheit. In einem Untersuchungsprogramm wurde Sushi aus „eigener Produktion“ in Gastronomiebetrieben und im Einzelhandel unter die Lupe genommen. Gerade bei kleineren Betrieben im To-Go-Bereich ist die Küchenhygiene schwierig einzuhalten, wenn wie so oft dieselbe Person sowohl für die Zubereitung als auch für den Verkauf zuständig ist. Bei einigen Gastronomiebetrieben werden neben Sushi auch durchgegarnte Speisen angeboten, was das Risiko von Kreuzkontaminationen z. B. durch rohes Fleisch mit sich bringt.

Darüber hinaus sind die Temperaturen und die Standzeiten wichtig. Das Dilemma: aus hygienischer Sicht muss Sushi so kalt wie möglich gelagert werden. Für rohen Fisch gilt die Anforderung „nahe Schmelzeistemperatur“, also um die 0°C. Aber: Eiskaltes Sushi schmeckt nicht. Im Ergebnis bedeutet das: Sushi ist in der Gastronomie nur sehr kurz lagerfähig. Wenn Sushi vorbereitet oder verpackt in den Verkauf kommen soll, muss es möglichst kalt gelagert werden.

Keine der untersuchten Sushi-Proben war verdorben oder inakzeptabel kontaminiert. Allerdings wurden bei einem Drittel erhöhte mikrobiologische Werte festgestellt. Häufig wiesen Enterobacteriaceae auf Mängel in der Personal- und Küchenhygiene hin oder Pseudomonaden, die auch durch

überlagerten Fisch in das Produkt gelangen können. Hefen und Milchsäurebakterien gehören zur typischen Verderbnisflora bei Sushi, da sie auch mit den niedrigen pH-Werten im Reis gut zurechtkommen.

Salate von Buffets

Es wurden auch einige Salate von Buffets aus gastronomischen Betrieben entnommen. Dabei waren Proben von Frühstücksbuffets oder andere Buffets mit Salaten zur Selbstbedienung.

Bei fünf dieser Proben waren die Gehalte an Hefen und / oder Enterobacteriaceae erhöht.

Enterobacteriaceae

Enterobacteriaceae sind typische Darmbewohner von Menschen und warmblütigen Tieren. Sie sind aber auch auf Gemüse zu finden, insbesondere wenn es in Bodennähe wächst wie z. B. Zwiebeln oder Salat. Daher ist es wichtig, Obst und Gemüse vor der Zubereitung und dem Verzehr gut zu waschen. Zu hohen Gehalten an Enterobacteriaceae kommt es oft durch mangelnde Personalhygiene. Auch die Verwendung von ungewaschenem Gemüse und Salat oder die unzureichende Trennung von sauberem und ungewaschenem Gemüse führen zu hohen Gehalten.

Sahne

Seit vielen Jahren werden in Bremen regelmäßig Proben von Schlagsahne aus Sahneautomaten gezogen. Bei unzureichender Reinigung der Sahneautomaten können sie eine Kontaminationsquelle für flüssige oder aufgeschlagene Sahne mit Bakterien darstellen. Besonders Enterobacteriaceae und Pseudomonaden finden in proteinreichen Sahneresten ideale Vermehrungsbedingungen.

In den 15 beprobten Betrieben, vor allem Cafés, Eisdieleen und Bäckereien, wurde jeweils die fertig geschlagene Sahne beprobt. Diese Proben wurden hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack sowie hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht.

Bei sechs Proben wurden leicht erhöhte Keimgehalte festgestellt, in der Regel Enterobacteriaceae.

Speiseeis

Speiseeis bietet aufgrund der Zutaten Milch, Zucker, Ei und Wasser einen idealen Nährboden für Keime aller Art. Daher sind hohe Hygienestandards bei Produktion und Verkauf von Speiseeis oberstes Gebot. Ein verlässliches Temperaturmanagement ist dabei ebenso wichtig, um die Vermehrung von Keimen zu verhindern. Im LUA wird routinemäßig jedes Jahr lose verkauftes Speiseeis aus Eiscafés, Restaurants und auch vom Bremer Freimarkt mikrobiologisch auf Krankheitserreger und Hygieneparameter untersucht. Auch eine sensorische Prüfung wird dabei durchgeführt. Positiv zu berichten ist, dass 2019 alle Proben frei von krankheitserregenden Salmonellen oder Listerien waren und keine Probe als „gesundheitsgefährdend“ oder „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt wurde. Auch sensorisch war keine Probe auffällig. Bei den untersuchten Hygieneparametern waren jedoch 24 % der Proben auffällig. Der häufigste Bemängelungsgrund war ein erhöhter Gehalt an Enterobacteriaceae.



Fertiggerichte

Von den insgesamt 44 eingereichten Proben wurden über 20 % beanstandet.

Im Rahmen eines Untersuchungsprojektes „Fertiggerichte aus Imbissbetrieben mit sichtbaren Feta- bzw. Schafskäse-Würfeln“ (z. B. Pide, Salate) zeigte sich folgendes Bild: Fast die Hälfte der untersuchten Proben mussten beanstandet werden. [Infobox: Was ist Feta?]

Bei den beanstandeten Proben handelte es sich um belegte Baguettes und Pizzen mit Salzlakenkäse aus Kuhmilch, die auf den Flyern und/oder Aushängen der Imbissbetriebe jedoch als „Fetakäse“ bezeichnet wurden – eine klare Irreführung der Verbraucher. Darüber hinaus war in mehreren Fällen die erforderliche Kennzeichnung bestimmter Zusatzstoffe und allergener Zutaten unklar oder fehlte vollständig.



Foto: Verpackungs-Vorderseite mit der Phantasiebezeichnung Hirtenkäse und bildlichen Assoziationen an Griechenland bei einem in Ostfriesland hergestellten Produkt



Foto: Rückseite mit der Verkehrsbezeichnung „Käse in Salzlake gereift“

Auffällig war die Situation hinsichtlich der fehlerhaften, unvollständigen oder gar nicht vorhandenen Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: Diese Stoffe oder Erzeugnisse stellen eine

Gefahr für die Gesundheit von Verbrauchern dar, die von den entsprechenden Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind. Daher ist es umso wichtiger, dass sowohl in der Handelskette als auch bei der Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher die entsprechenden Stoffe eindeutig und rechtskonform gekennzeichnet sind. Nicht zuletzt aus Gründen der Produkthaftung sollten alle Gewerbetreibenden bei diesem Thema äußerst sensibel und genau sein.

Was ist Feta?

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2002 darf seit dem 15.10.2002 nur noch in Salzlake gereifter weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist, den Namen Feta tragen.

Entsprechende Schafs- und/oder Ziegenmilchkäse aus anderen Regionen oder Salzlakekäse aus anderer Milch (z. B. Kuhmilch) dürfen somit nicht als Feta(-Käse) bezeichnet werden. Häufig werden die Verpackungen dieser Konkurrenzprodukte mit Markennamen oder Illustrationen versehen, die Assoziationen zu Griechenland wecken sollen und besser klingen als die rechtlich korrekte Bezeichnung Salzlakekäse, z. B. Balkankäse, Hirtenkäse, Käse nach Balkanart, Pheta, Weißer Käse, Salatkäse nach griechischer Art, Deutscher Hirtenkäse nach traditioneller Art oder Schipkakäse (unter diesem Namen war der bulgarische Salzlakekäse in der DDR bekannt). Rechtlich ist dies bei zusätzlicher Angabe der korrekten Verkehrsbezeichnung zulässig.

Proben von Herstellern und aus dem Einzelhandel

Feinkostsalate, Matjes

In Bremerhaven sind zahlreiche Firmen ansässig, die Feinkostsalate, Matjes und Marinaden herstellen. Von diesen Produktgruppen wurden insgesamt 55 Proben untersucht und in 25 Fällen Beanstandungen ausgesprochen.

45 Feinkostsalate mit und ohne Fisch und / oder Meeresfrüchten wurden direkt bei Herstellern, insbesondere aus dem Fischereihafen Bremerhaven, entnommen. Die Proben wurden sensorisch und mikrobiologisch untersucht und die Kennzeichnung überprüft.

Zwei Proben waren am Ende der angegebenen Haltbarkeit verdorben. Ursächlich für den Verderb war jeweils ein sehr hoher Gehalt an Hefen, der zum Teil zu Bombagen führte. Die Haltbarkeit war bei diesen Proben zu lang bemessen. Die Angaben hierzu wurden daher als irreführend beurteilt. Die rechtlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Feinkostsalaten sind kompliziert, da hier eine Vielzahl zusammengesetzter Zutaten Verwendung findet. Die meisten verwendeten Zutaten wie Mayonnaise und Gewürzgerichte haben ihrerseits wiederum Zutaten, die alle in die Kennzeichnung einfließen. Durch die seit Ende 2015 geltende Europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) sind die Anforderungen für die Deklaration von Lebensmitteln umfangreicher geworden. Diese gesetzlichen Anforderungen sind bei manchen Herstellern, vor allem handwerklich strukturierten Betrieben, nicht vollständig umgesetzt worden. Bei 19 von 44 Proben wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt, wobei oft mehrere Mängel auf demselben Etikett auftraten.

So wurden die Zutaten in der Zutatenliste nicht so angegeben, wie dies vorgeschrieben ist. Teilweise wurden Zutaten doppelt aufgeführt, die Zutatenliste wurde durch andere Angaben unterbrochen oder es fehlten die Zutaten zusammengesetzter Lebensmittel. Es wurden auch vorgegebene Formulierungen abgekürzt oder die Mindestschriftgröße nicht eingehalten.

Es hat sich offensichtlich noch nicht bei allen Herstellern herumgesprochen, dass seit Ende 2017 bei vorverpackten Lebensmitteln die Angabe der Nährwerte vorgeschrieben ist.



Foto: Matjessalat

Alles Matjes oder was?

Es gibt grundsätzlich zwei Verfahren, die zu dem führen, was der Verbraucher als Matjes kennt. Die Ergebnisse sind dabei auch im Geschmack sehr verschieden.

Der „Echte“ **Matjes nach holländischer Art** stammt aus dem traditionellen Verfahren: Die ganzen Fische werden mit Salz eingelegt und reifen dann durch die körpereigenen Enzyme des Heringes. Das Verfahren dauert mehrere Wochen.

Für den **Matjes nach nordischer Art** werden die Filets vom „Vollfetten Hering“ in einer Lake mit Salz, Zuckern, Säuren sowie Gewürzen und Kräutern, manchmal auch mit Salpeter, eingelegt und reifen innerhalb weniger Tage. Matjesfilets nach nordischer Art werden fast immer in Öl eingelegt vertrieben. Verarbeitet wird gerne Norwegischer Hering, der größer ist als die Heringe aus Nord- und Ostsee. Matjesfilets nach nordischer Art dürfen nicht einfach als „Matjes“ bezeichnet werden, es muss auf diese Art der Herstellung bei der Bezeichnung hingewiesen werden.

Im Jahr 2019 wurden zehn Matjes-Proben entnommen und am Ende der angegebenen Haltbarkeit mikrobiologisch untersucht und verkostet. Bei sieben Proben wurden dabei hohe Gehalte an Mikroorganismen, meist Lactobazillen und Hefen, festgestellt. Außerdem fielen sechs Proben durch Kennzeichnungsmängel auf. So wurde die Mindestdriftgröße nicht eingehalten, es fehlten Angaben zu den Zusatzstoffen in der Zutatenliste oder Hinweise auf die Herstellung „nach nordischer Art“.

Bei der Angabe von Nährwerten wiederholten sich die Probleme, die auch bei Feinkostsalaten bestehen.

Räucherfisch

Die Proben umfassten 10 kaltgeräucherte und 15 heißgeräucherte Produkte.

Das wohl am weitesten verbreitete kaltgeräucherte Fischereierzeugnis ist Räucherlachs. Daneben wurde aber auch kaltgeräucherter Thunfisch beprobt.

Heißgeräuchert werden oft Makrelen, Aal, Forelle und Schwarzer Heilbutt, aber auch Bücklinge und Schillerlocken sind beliebte Produkte.

Räucherfisch ist ein verzehrfertiges Lebensmittel, bei dem der pH-Wert und die Wasseraktivität in einem Bereich liegt, der die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* ermöglicht.

Listerien sind sehr gut an die Bedingungen in MAP-verpackten oder vakuumierten Fischereierzeugnissen angepasst, da sie sowohl bei den niedrigen Lagerungstemperaturen als auch bei einer Atmosphäre mit einem reduzierten Sauerstoffgehalt wachsen können.

Die Einhaltung der von der EU festgelegten Sicherheitskriterien für verzehrfertige Lebensmittel ist daher für diese Produktgruppe sehr wichtig.

In einer Probe Räucherlachs wurden 110 Koloniebildenden Einheiten *Listeria monocytogenes* pro Gramm (KbE/g) festgestellt. Aufgrund des festgestellten Gehaltes an *Listeria monocytogenes* wurde die Probe beanstandet.

Bei fünf Proben wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt. Oft waren es Mängel bezüglich der Zutatenliste oder der Nährwertangaben. Auch die Fanggebiete werden nicht immer gemäß den geltenden rechtlichen Vorschriften angegeben.



Foto: Räucherfisch

Fleisch

Aus einem Supermarkt wurde eine **Verdachtsprobe Hähnchenbrust** eingeliefert. Neben einem leicht säuerlichen Geruch und hohen Keimzahlen an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae wurden in der Probe Salmonellen nachgewiesen. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Ebenfalls als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt wurde eine **Verdachtsprobe Hähnchenkeule** aus einem Einkaufsmarkt, die einen faulig-verdorbenen Geruch sowie erhöhte Keimgehalte an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae aufwies.

Untersuchung auf Campylobacter

Aus dem Einzelhandel (aus Lebensmittelgeschäften, Metzgereien und von Marktständen) wurden insgesamt 48 Proben eingeliefert, die auf Campylobacter untersucht wurden. Dabei handelte es sich um 10 Proben Rohwurst mit Geflügelfleischanteil sowie 38 Proben rohes Fleisch von Huhn, Pute, Ente oder Gans.

Campylobacter sind Bakterien, die im Darm von Haus- und Nutztieren vorkommen und bei der Schlachtung über Federn und Darminhalt auf den Schlachtkörper und das Fleisch übertragen werden können.

Rohes Fleisch sollte daher zum Schutz vor einer Infektion mit Campylobacter durchgegart werden. Um eine Übertragung durch Hände oder Gerätschaften auf andere eventuell roh zu verzehrende Lebensmittel zu vermeiden, sollte außerdem auf die konsequente Einhaltung der Küchenhygiene geachtet werden.

Die Symptome einer Campylobacteriose sind Bauchschmerzen und Durchfall, teilweise mit Fieber.

In keiner der 10 Proben Geflügel-Rohwurst wurden Campylobacter nachgewiesen.

In den 38 Proben rohes Fleisch wurden 11-mal Campylobacter nachgewiesen, hier vor allem im Hähnchen- und Entenfleisch.

Untersuchung von rohem Fleisch auf STEC

Im Rahmen der Untersuchung von 23 Proben rohem Wild- und Rindfleisch aus dem Einzelhandel wurden in zwei Proben Wildfleisch und einer Probe Rindfleisch STEC nachgewiesen.

STEC (Shigatoxin-bildende Escherichia coli) gehören zur Gruppe der Darmbakterien E.coli, die durch die Bildung von Toxinen sowie weiteren Faktoren Symptome wie Bauchschmerzen, Durchfall und Fieber, jedoch auch schwerwiegendere Krankheitsverläufe mit Schädigung der Blutgefäße und Nieren (HUS = hämolytisch-urämisches Syndrom) verursachen können.

STEC können zur physiologischen Darmflora von Rindern und Wildtieren gehören. Während des Schlachtvorgangs bzw. beim Ausweiden von Wildtieren können STEC auf das zum Verzehr vorgesehene Fleisch gelangen.

Wie beim Schutz vor einer Infektion mit Campylobacter ist auch hier das Durchgaren von rohem Fleisch zu empfehlen.

Wurstwaren

Bei den Fleischerzeugnissen liegt der Anteil der bemängelten Proben in etwa auf dem Niveau der Vorjahre.

Bei rund 10 % der untersuchten Wurstwaren wurde die Bezeichnung als irreführend beurteilt. Beispielsweise wurden Bratwürste, bei denen es sich um nicht umgerötete Brühwürste handelte, unter der Bezeichnung „Bauernbratwurst“ in Verkehr gebracht. Gemäß der „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ ist die Bezeichnung „Bauernbratwurst“ jedoch für mittelkörnige, schnittfeste, umgerötete Rohwürste mit einem vergleichsweise deutlich höheren Gehalt an Muskelfleisch vorgesehen. [Infobox: Was bedeutet der Begriff „Umrötung“?]

In den weiteren Fällen waren die angegebenen Bezeichnungen aufgrund der Verwendung von pflanzlichen Fetten oder Fleisch anderer Tierarten als Zutaten nicht zutreffend – hier hätte eine beschreibende Bezeichnung verwendet werden bzw. ein Hinweis auf die andere Tierart in die Bezeichnung der Proben aufgenommen werden müssen.

Roh-, Brüh- oder Kochwürste?

Rohwürste sind in der Regel auch ungekühlt lange haltbar und wurden deshalb früher auch als „Dauerwurst“ bezeichnet. Die Haltbarmachung von Rohwürsten erfolgt - im Gegensatz zu Brüh- und Kochwürsten - durch Pökeln, Reifen, Räuchern und Kombinationen dieser Verfahren. Zu den Rohwürsten zählen z. B. Salami und Cervelatwurst.

Brühwürste sind mit rund 800 verschiedenen Varianten der größte Zweig innerhalb der Wurstwaren. Bei der Herstellung wird zerkleinertes Fleisch in Natur- oder Kunstdärme gefüllt und in heißem Wasser gebrüht - das macht sie haltbar. Brühwürste sind anders als Rohwürste nur begrenzt haltbar und sollten deshalb gut gekühlt aufbewahrt und möglichst frisch verzehrt werden. Klassische Vertreter der Brühwürste sind z. B. Fleischwurst und Mortadella.

Kochwürste werden aus Fleisch hergestellt, das erhitzt wurde, bevor es in Därme oder Dosen gefüllt wird. Leberwurst und Blutwurst zählen beispielsweise zu dieser Wurstkategorie.

Umrötung – Was bedeutet das?

Speisefische sowie Fleisch- und Wurstwaren wurden schon in der Antike durch Salzen haltbar gemacht – das Einlegen dieser Lebensmittel in Speisesalz oder Salzlake (d. h. eine wässrige Lösung mit hohem Salzgehalt) zählt zu den ältesten Formen der Lebensmittelkonservierung. Eine Weiterentwicklung des Salzens ist das Pökeln – es unterscheidet sich vom Salzen dadurch, dass neben Speisesalz auch Natrium- oder Kaliumnitrit (bzw. Natrium- oder Kaliumnitrat) und weitere Pökelformstoffe (z. B. Ascorbinsäure, bestimmte Zuckerarten, Gluconsäure-delta-Lacton und Gewürze) verwendet werden.

Das Pökeln dient wie das Salzen dazu, die Ware vor mikrobiellem Verderb zu schützen und dadurch haltbar zu machen. Zusätzlich sorgt es dafür, dass die rosafarbene bis rote Farbe von rohem Muskelfleisch verstärkt und vor allem hitzebeständig wird („Umrötung“) und charakteristische Aromen entstehen. Rohwürste wie z. B. Salami oder Cervelatwurst sind in der Regel umgerötet. Wozu jedoch dieser zusätzliche Begriff, wenn es sich verfahrenstechnisch doch um eine Pökellung handelt?

Dies hat in erster Linie mit dem (traditionellen) Sprachgebrauch zu tun, bei dem häufig nicht oder nicht richtig zwischen den Begriffen Salzen und Pökeln unterschieden wird. Außerdem stellt der Begriff „Umrötung“ recht plakativ dar, was durch die Behandlung von Fleisch mit Natrium- oder Kaliumnitrit erreicht wird:

Rohes Fleisch erhält seine Farbe durch das Muskelprotein Myoglobin, das nicht hitzebeständig ist. Beim Erhitzen wandelt es sich in Met-Myoglobin um und das Fleisch färbt sich graubraun – dieser Prozess kann beispielsweise beim Anbraten von Hackfleisch sehr gut beobachtet werden. Durch den Nitrit-Zusatz wird das Myoglobin dagegen in Nitroso-Myoglobin umgewandelt, das unter Hitze in eine stabile rote Form übergeht, das Nitroso-Myochromogen. Daher wird beispielsweise gepökelt Kasserl beim Kochen nicht grau.

Bei weiteren 10 % der Proben wurden sonstige Kennzeichnungsverstöße festgestellt – in einem Fall fehlte beispielweise die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums.



Foto: Brühwurst „Bremer Gekochte“

Seit mehreren Jahren beobachten wir jedoch eine steigende Zahl von Kennzeichnungsmängeln bei den sogenannten „zusammengesetzten Zutaten“ (d. h. Zutaten, die selbst aus mehr als einer Zutat bestehen): Entweder fehlt die – häufig nicht zuletzt aufgrund der Allergen Kennzeichnung – zwingend erforderliche Aufzählung der Zutaten der zusammengesetzten Zutat, oder es werden nicht zulässige beschreibende Bezeichnungen verwendet. Zusammengesetzte Zutaten müssen in Zutatenverzeichnissen nämlich unter ihrer in einer Rechtsvorschrift festgelegten Bezeichnung oder ihrer üblichen Bezeichnung angegeben werden. Hätten Sie z. B. vermutet, dass es sich bei einer zusammengesetzten Zutat mit der Bezeichnung „Tomatenstücke, halbgetrocknet“ in Wirklichkeit um eine Mischung aus Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz und Gewürzen handelt?

Kaffee, Tee

In einem grünen Tee waren die Pflanzenschutzmittel Cyhalothrin und Acetamiprid oberhalb des zulässigen Höchstgehaltes der europäischen Verordnung über Rückstandshöchstgehalte enthalten. Der Tee war somit nicht verkehrsfähig.

In vier Kräutertees, die Hanfbestandteile enthielten, waren die Konzentrationen an THC (Tetrahydrocannabinol) zu hoch. Die Erzeugnisse wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. [Infobox: Hanf im Tee?]

Weiterhin enthielten diese Tees auch das nicht zugelassene neuartige Lebensmittel Hanfblüten. Erzeugnisse, die nicht zugelassene neuartige Lebensmittel enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

[Infobox: Novel Food - Hanfblüten].

Hanf im Tee?

Im Handel ist eine steigende Anzahl hanfhaltiger Lebensmittel erhältlich. Neben Hanfsamen und dem daraus gewonnenen Hanfsamenöl werden weitere hanfhaltige Lebensmittel, wie z. B. Bier, alkoholische Getränke, Backwaren, Süßwaren oder teeähnliche Erzeugnisse, angeboten. Letztere enthalten als Zutat Hanfblätter und evtl. auch Hanfblüten.

Die Hanfpflanze *Cannabis sativa* L. wird seit vielen Jahrhunderten als Nutzpflanze angebaut und dient der Gewinnung von Fasern, welche z. B. in der Textilindustrie verwendet werden. Daneben werden verschiedene Zubereitungen der Pflanze seit dem Altertum wegen der schmerzlindernden Wirkung, aber auch als Rauschdroge eingesetzt. Wichtigster Inhaltsstoff ist dabei das Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC), das für die psychotropen und anderen Wirkungen maßgeblich ist.

Gegenwärtig gibt es keine gesetzlichen Grenzwerte für THC in Lebensmitteln; für den Anbau für Hanf als Nutzpflanze gilt ein Höchstgehalt von 0,2 % Tetrahydrocannabinol für die Beihilfefähigkeit der genutzten Flächen. Zur Beurteilung analysierter Gehalte von THC werden u. a. Stellungnahmen der EFSA (European Food Safety Authority) und des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) herangezogen. Das BfR geht in Übereinstimmung mit der EFSA von einer Akuten Referenzdosis (ARfD) von 0,001 mg THC je Kilogramm Körpergewicht (mg/kg KG) aus. Die ARfD beschreibt die Menge an THC, die kurzfristig aufgenommen werden kann, ohne dass psychomotorische und psychogene Effekte zu erwarten sind. Werden unter Berücksichtigung der Verzehrsempfehlung die Werte überschritten, ist das Erzeugnis als nicht sicher gemäß Art. 14 Abs. 2 der Lebensmittel-RahmenVO (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) zu beurteilen und darf nicht in Verkehr gebracht werden.

Einige Tees wurden auffällig, da die Kennzeichnung der Erzeugnisse gesundheitsbezogene Angaben enthielt. Entsprechend der Health-Claims-Verordnung sind gesundheitsbezogene Angaben vor der Verwendung zu beantragen und müssen genehmigt werden. Beispielsweise ist die Auslobung ‚Detox‘ eine gesundheitsbezogene Angabe, welche aber keine Genehmigung erhalten hat. Demzufolge wurden alle Erzeugnisse, die diese Auslobung hatten, beanstandet.

Novel Food - Hanfblüten

Unter neuartigen Lebensmitteln werden gemäß der Novel-Food-Verordnung Lebensmittel verstanden, die vor einem bestimmten Stichtag (15.05.1997) noch nicht in nennenswertem Umfang in der EU für den menschlichen Verzehr verwendet worden sind und bestimmten Lebensmittelgruppen zugeordnet werden können. Neuartige Lebensmittel dürfen in der EU nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn sie zugelassen worden sind. Dabei werden neuartige Lebensmittel im Rahmen des Zulassungsverfahrens einer gesundheitlichen Bewertung unterzogen (Verbraucherschutz). Die Zutat Hanfblüten war von dem Stichtag nicht in nennenswerter Menge in Verkehr und besitzt keine Zulassung als neuartiges Lebensmittel. Erzeugnisse, die die Zutat Hanfblüten enthalten, sind daher nicht verkehrsfähig in der EU.

Durch das Rösten von Kaffeebohnen können neben den Aromastoffen auch gesundheitlich bedenkliche Stoffe entstehen, wie z. B. das Acrylamid. Durch EU-Verordnung sind Hersteller gehalten, bei der Überschreitung des Acrylamidrichtwertes Maßnahmen einzuleiten, um den Gehalt abzusenken. Dies kann beispielsweise durch Veränderung der Rösttemperatur oder Röstdauer geschehen. Im Jahr 2019 waren ein Röstkaffee und zwei Kaffeeextrakte (lösliche Kaffees) auffällig, deren Acrylamidgehalte oberhalb der jeweiligen Richtwerte lagen. In Zusammenarbeit mit der Überwachung müssen nun die Gehalte abgesenkt werden.



Getreide / Backwaren

Drei Pflaumenkuchen mit Butterstreusel wurden beanstandet. Bei der Auslobung Butterstreusel muss das verwendete Fett zur Herstellung der Streusel ausschließlich Butter oder Butterfett sein; andere Fette dürfen nicht verwendet werden. Durch gaschromatographische Analytik wurde in zwei Fällen nur etwa die Hälfte des verwendeten Fettes als Butterfett identifiziert, und in einem Fall konnte gar kein Butterfett nachgewiesen werden. Im letzteren Fall wurde offensichtlich Butter oder Butterfett komplett durch ein anderes Fett ersetzt. Die Angabe Butterstreusel ist in allen drei Fällen als irreführend beurteilt worden. Lebensmittel mit irreführenden Angaben dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.



Foto: Alles in Butter?

Eine **Beschwerdeprobe Kokosmakronen** wurde eingeliefert, da der Verbraucher einen untypischen chemischen Geruch wahrgenommen hatte. Bei der Genusstauglichkeitsprüfung wurde u. a. ein ranziger Geruch und kratzender Geschmack festgestellt. Aufgrund der geruchlichen und geschmacklichen Mängel war das untersuchte Produkt zum Zeitpunkt der Verkostung nicht mehr zum Verzehr geeignet. Jedoch wurde das Erzeugnis vom Beschwerdeführer mit einem um sieben Wochen überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum eingeliefert.

Beschwerde- und Verfolgsproben

Wird von einem Verbraucher ein Mangel an einem Produkt festgestellt (z. B. Schimmel, verdorbener Geruch oder Geschmack), so kann er es bei der Lebensmittelüberwachung als Beschwerdeprobe abgeben. Da eine Beschwerdeprobe keine amtliche Probe ist, wird sofern dies möglich ist eine Verfolgsprobe durch den Lebensmittelkontrolleur entnommen. Diese Proben werden dann dem LUA zur Begutachtung und Beurteilung vorgelegt.

Eine Probe Haferkekse zeigte verschiedene Kennzeichnungsmängel. So waren beispielsweise die Allergene im Zutatenverzeichnis drucktechnisch nicht hervorgehoben und es fehlte die mengenmäßige Angabe des Haferanteils (QUID).

Eine Probe Popcorn (Puffmais) wurde beanstandet, da die aufgedruckte Nährwertkennzeichnung außerhalb der Toleranzgrenzen lag. So lag der deklarierte Zuckergehalt weit oberhalb des gemessenen Zuckergehaltes und bei der Angabe des Brennwertes fehlte die Angabe in Kilojoule. Lebensmittel, deren Pflichtkennzeichnungselemente, zu denen auch die Nährwertkennzeichnung und die Hervorhebung der Allergene gehören, fehlen oder nicht korrekt sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht und an Verbraucher abgegeben werden.

Milchprodukte

Als **Beschwerdeprobe** wurde eine Fertigpackung **Milch** eingeliefert: Dem Beschwerdeführer waren beim Öffnen der Packung neun Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein abweichender Geruch und Geschmack aufgefallen. In den mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen wurden Aeromonaden mit einem Keimgehalt von 5.2×10^6 KbE/g nachgewiesen.

Speiseeis

Speiseeis ist für viele eine genussvolle Abkühlung bei sommerlichen Temperaturen – nach der Art des zur Herstellung verwendeten Fettes kann bei den Speiseeissorten grundsätzlich unterschieden werden zwischen

- Speiseeis, das ausschließlich mit Milchfett hergestellt wird (z. B. Sahneeis, Eiscreme, Fruchteiscreme, Milcheis);
- Speiseeis, das unter Verwendung von pflanzlichen Fetten hergestellt wird (Bezeichnung: Eis);
- Speiseeis ohne zugesetztes Fett (z. B. Fruchteis, Wassereis, Sorbet).

Bei Speiseeis, das ausschließlich mit Milchfett hergestellt wird, ist der Milchfettgehalt ein wesentliches Beurteilungsmerkmal. Gemäß der „Leitsätze für Speiseeis“ beträgt der Milchfettgehalt bei Sahneeis mindestens 18 %, bei Eiscreme mindestens 10 %, bei Fruchteiscreme mindestens 8 % und bei Milcheis mindestens 2,45 %.

Im Rahmen eines Untersuchungsprojektes wurden bei vier der 22 Fruchteiscreme- und Milcheis-

Proben zu geringe Gehalte an Milchfett festgestellt. Die jeweiligen Bezeichnungen der Proben wurden deshalb als irreführend beurteilt.

Ebenso als irreführend wurden zwei Proben Schokoladeneis mit deutlich sichtbaren „Schokoladenstückchen“ beurteilt. Aufgrund ihres Kokosfett-Gehaltes von rund 16 % handelt es sich bei den „Schokoladenstückchen“ um deutlich preiswertere kakaohaltige Fettglasur.

Getränke

Bier

Bei Bier gab es einige Beanstandungen, da die Pflichtkennzeichnungselemente teilweise zu klein gedruckt waren. Entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind die Kennzeichnungselemente mit einer Höhe der Kleinbuchstaben von mindestens 1,2 mm aufzudrucken, sowie ein geeigneter Kontrast zu wählen, sodass eine gute Lesbarkeit gewährleistet wird. Einige Biere erfüllten diese Vorgabe nicht.

Weiterhin wurden zwei Biere beanstandet, deren Stammwürze- und Alkoholgehalt auffällig waren. Die Stammwürze (unvergorene Anstellwürze) ist ausschlaggebend für die Einordnung eines Bieres in die Biergattung Schankbier, Vollbier oder Starkbier. Vollbiere müssen dabei einen Stammwürzegehalt von 11 % bis 15,9 % aufweisen. Die auffälligen Biere waren als Vollbier gekennzeichnet, der Stammwürzegehalt betrug jedoch weniger als 11 %, es handelte sich also um Schankbiere. Die Angabe Vollbier wurde daher als irreführend angesehen; die Erzeugnisse dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Weiterhin wurde der auf den Bierflaschen deklarierte Alkoholgehalt so weit unterschritten, dass eine weitere Beanstandung ausgesprochen werden musste.

Wein

Zwei Bio-Weißweine mit der Angabe „ohne zugesetzten Schwefel“ fielen in der sensorischen Prüfung durch ihre bräunliche Farbe, eine Trübung sowie einen deutlichen Oxidationston und einer bitteren und fauligen Note auf. Beide Weine wurden aufgrund der sensorischen Mängel als „nicht mehr von handelsüblicher Beschaffenheit“ beurteilt. Nach § 16 Absatz 1 Weingesetz dürfen Erzeugnisse nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie von handelsüblicher Beschaffenheit sind.

In der Etikettierung von Wein wurden Mängel wie falsche Alkoholangabe, fehlende Angabe des Herkunftslands oder der Anschrift des Verantwortlichen und nicht ausreichende Schriftgröße bei der Deklaration der Allergene festgestellt.

Bei mehreren aromatisierten weinhaltigen Cocktails mit der blickfangartig herausgestellten Bezeichnung „Secco“ (übersetzt: „trocken“) wurde der ermittelte Zuckergehalt von jeweils über 70 g je Liter als irreführend beurteilt. Die Verordnung (EU) Nr. 251/2014 sieht die Verwendung der Begriffe „trocken“ und „secco“ bei Erzeugnissen vor, die einen Zuckergehalt von weniger als 50 g je Liter aufweisen.



Foto: Wirklich „Legal im Regal“?

Ein Fruchtglühwein „mit Hanfextrakten“ und dem werbewirksamen Hinweis „Hanf“ wurde beanstandet, da Hanfextrakt als neuartiges Lebensmittel (Novel Food) einzustufen ist und vor dem ersten Inverkehrbringen eine Zulassung benötigt. Im Novel Food-Katalog der Europäischen Kommission sind zwar einige Bestandteile der Hanfpflanze wie Hanfsamen oder Hanfsamenöl als „nicht neuartig“ eingestuft, nicht jedoch „Hanf“ oder „Hanfextrakt“ [siehe auch Infobox: Novel Food - Hanfblüten].

Spirituosen

Die Bezeichnung „Original [Ortsname] Schafsmilch“ zusammen mit der Abbildung eines Schafs wurde bei einem Sahnelikör aus Sahne von Kuhmilch als irreführende Information über die Art bzw. Identität des Lebensmittels beurteilt.



Obst und Gemüse

Bei den 556 Proben Obst und Gemüse lag die Beanstandungsquote mit 3,1 % in einem ähnlich niedrigen Bereich wie in den vergangenen Jahren. Ein Friséesalat wurde aufgrund der hohen Keimbelastung als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.

Bei einer Probe Kulturchampignons und einer Probe Kiwi war der Höchstgehalt für das Insektizid Acetamiprid überschritten.

Bei vier Proben (Paprika, Fenchel, Zwiebel und Himbeere) war die allgemeine Höchstmenge für Pestizide von 0,01 mg/kg überschritten.

Wenn dieser Orientierungswert des Bundesverbands Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V. (BNN) überschritten wird, besteht ein begründeter Anfangsverdacht für eine bewusste Anwendung eines Pestizids, das in Deutschland bzw. im Anbaugebiet für die untersuchte Kultur nicht zugelassen ist. Eine genaue Überprüfung und Aufklärung dieses Sachverhaltes kann jedoch nur vor Ort erfolgen.

Bei einer Probe Grapefruit fehlte die Kenntlichmachung des Schalenbehandlungsmittel „ortho-Phenylphenol“.

Der Befall von frischen Erdbeeren mit wenigen Fruchtliegen war für einen Verbraucher Anlass zur Beschwerde. Die daraufhin bei dem Verkaufstand als **Verfolgsproben** entnommenen frisch geernteten Erdbeeren sowie Erdbeeren vom Vortag waren bei der sensorischen Prüfung im LUA unauffällig. Hier ist zu bedenken, dass bei Erdbeeren, die zur Lieferung in frischen Zustand an den Verbraucher bestimmt sind, vereinzelt auftretende Insekten, Milben und andere Schädlinge, welche die Verzehrbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen, zulässig sind. Kolonien von Schädlingen sind jedoch nicht zulässig.

Landesuntersuchungsamt Bremen



Fleischhygieneuntersuchungen

Allgemeines

Im Land Bremen wurden im Jahr 2019 in dem nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Schlachtbetrieb in Bremerhaven 82604 Rinder und 96 Pferde geschlachtet.

Für die Überwachung das Referat 31 „Fleischhygiene“ des LMTVet verantwortlich. Die Aufgabenerledigung erfolgt durch amtliche Tierärztinnen und Tierärzten sowie amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten.

Das Aufgabengebiet umfasst

- ❑ die Durchführung der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung
- ❑ die Trichinenuntersuchung beim allen der Trichinenuntersuchung unterliegenden Tieren (Wildschwein und Pferd)
- ❑ die Entnahme von Probenmaterial zur Untersuchung auf den Gehalt nicht zugelassener Stoffe und Kontaminanten
- ❑ tierschutzrechtliche Kontrollen der angelieferten Schlachttiere, der Transportfahrzeuge sowie der ordnungsgemäßen Zuführung zur Betäubung sowie der Betäubung selbst
- ❑ Einhaltung des Tierwohls beim Abladen, der Einstallung und des Zutriebs zur Betäubung
- ❑ Hygienekontrollen der Schlacht- und Zerlegebetriebe
- ❑ Überwachung der Tierischen Nebenprodukte

Schlacht- und Fleischuntersuchung

Jedes Schlacht- und Fleischuntersuchung unterzogen. Diese umfasst:

- ❑ Prüfung der Lebensmittelketteninformation, die jeden Schlacht- und Fleischtransport begleitet sowie der Tierpässe und der Tierkennzeichnung
- ❑ Untersuchung auf Anzeichen von Krankheiten, die eine Gefahr für Mensch und Tier darstellen
- ❑ tierschutzrechtliche Beurteilung der Schlacht- und Fleischuntersuchung auf ihre Transportfähigkeit und Tiergesundheit

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

Schlachttauglichkeit getroffen. Für 77 Rinder konnte die Schlachterlaubnis nicht erteilt werden. 18 Schlachtrinder verendeten auf dem Transport.

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

Anzahl vorläufig beanstandeter, sowie der davon als genussuntauglich beurteilten Schlacht- und Fleischuntersuchung 2019

	vorläufig beanstandet	genussuntauglich
Rind	6.624	325

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

Die untauglichen Tiere werden unter amtlicher Aufsicht der unschädlichen Beseitigung zugeführt. Die Fleischuntersuchung des Rindes umfasst zusätzlich die Untersuchung auf Cysticercose (Rinderbandwurm). Im Jahr 2019 wurden 27 Tiere, bei denen dieser Parasit festgestellt wurde, einer Kältebehandlung unterzogen, wodurch evtl. noch im Tierkörper befindliche Bandwurmfinnen abgetötet werden. Sie konnten danach vermarktet werden.

Trichinenuntersuchung

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

Probenahme zur weiteren Untersuchung

Gemäß § 10 der Tierischen Lebensmittelüberwachungsverordnung werden bei 0,5 % aller Schlachttiere Rückstandsuntersuchungen durchgeführt. Hierzu wird fortlaufend risikoorientiert Muskel- und Nierenmaterial entnommen. Zudem werden nach Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes ebenfalls risikoorientiert verschiedene Organproben auf diverse Substanzen untersucht. Dies dient der Ermittlung

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

Die 715 untersuchten Schlachttiere wiesen keine Hemmstoffe oder Rückstände auf. Bezogen auf die Gesamtschlachtzahl wurden 0,86 % der Schlachttiere beprobt.

Tierschutz

Eine zentrale Aufgabe ist die Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Schlachtung. Alle 6296 Tiertransportfahrzeuge wurden planmäßig sowie anlassbezogen kontrolliert, sowie der Zustand der Schlachttiere beurteilt. Bei Verstößen wurden entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

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

Neben der betriebseigenen und amtlichen Überwachung des Tierwohls und der Betäubung wurde eine externe Untersuchung durch ein anerkanntes Institut durchgeführt.

Hygienekontrollen

Aufgrund einer umfangreichen Risikobeurteilung werden in dem Schlachtbetrieb und in dem angeschlossenen Zerlegebetrieb amtliche Kontrollen vorgenommen und unangekündigte Hygieneproben genommen. Deren Frequenz wird anhand der

Verlässlichkeit des Lebensmittelunternehmers bestimmt. Hierzu werden die Ergebnisse der bisherigen Kontrollen, die Beurteilung seines Systems der Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen, das betriebliche HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement in Bezug auf Personal und Produktion bewertet. In den Schlachtbetrieben erfolgt zusätzlich eine schlacht tägliche Überprüfung.

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

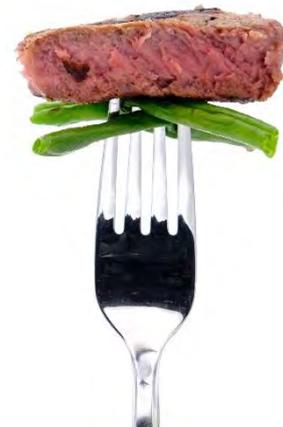
Ausbildung

21 Studenten/innen der Veterinärmedizin absolvierten die praktische Ausbildung in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gem. der Verordnung zur Approbation von Tierärzten/innen.

2 Tierärztinnen wurden nach der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung des höheren Veterinärdienstes im Lande Niedersachsen (APO-Vet) ausgebildet.

Der Ausbildung angehender Tierärzte/innen wird in der Fleischhygiene Bremerhaven große Bedeutung zugemessen.

Thomas Scholz



Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 35



Futtermittelüberwachung

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

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMEL im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland (Rahmenplan) beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und in ihrer Gesamtheit von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen FMÜ wurde 2004 per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen an das niedersächsische LAVES übertragen; diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005. Da sich die Kooperation der beiden Länder bewährt hat, wurde der Staatsvertrag im Jahr 2018 überarbeitet und gilt seit Juli 2019 in einer aktualisierten Fassung.

Entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 2017/625 richten sich die Kontrollen der amtlichen FMÜ am Risiko des zu kontrollierenden Betriebes sowie an den potentiellen Risiken der eingesetzten Futtermittel-Komponenten und der hergestellten Produkte aus. Vorgaben zur verpflichtenden Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe sind in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“ verankert und werden von allen Bundesländern umgesetzt.

Darüber hinaus erarbeiten der Bund und die zuständigen Behörden der Länder ein mehrjähriges ziel- und risikoorientiertes Kontrollprogramm für den Futtermittelsektor. Das derzeit gültige „Kontrollprogramm Futtermittel 2017-2021“ 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. Das Kontrollprogramm selbst wird 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 und Bremerhaven ca. 380 Betriebe – darunter Landwirte, Hersteller und Inverkehrbringer von Einzel- und Mischfuttermitteln, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen - bei der FMÜ registriert. Acht Betriebe verfügen zudem über eine Zulassung gemäß VO (EG) Nr. 183/2005, Futtermittelverordnung oder VO (EG) Nr. 999/2001. Diese Betriebe werden von den Niedersächsischen Kollegen der FMÜ entsprechend der Ergebnisse der Risikobeurteilung in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 82 Kontrollen in Bremischen Futtermittelunternehmen durchgeführt (Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Cross-Compliance-Kontrollen; Vorjahr: 75), dabei wurden 187 Futtermittelproben gezogen (Vorjahr: 159). Die Probenahme erfolgte dabei sowohl als Stichprobe (sog. Planprobe) wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 18 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet. Beanstandungsgründe waren dabei Abweichungen bei analytischen Inhaltsstoffen, Abweichungen bei Zusatzstoffen, mikrobiologischer Verderb, Nachweis von Salmonellen, Nachweis nichtgekennzeichnete gentechnisch veränderter Or-

ganismen sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Insgesamt führte die Ahndung von Verstößen (Betriebskontrollen und Probenahmen) zu folgenden Maßnahmen: Eine Anhörung sowie die Verhängung von einem Verwarngeld. Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2019 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst:

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	82
davon Cross Compliance Kontrollen	0
Probenahmen	187
beanstandete Proben	18
Neu - Registrierungen	3
Neu - Zulassungen	0
Verwaltungsverfahren:	
• Verwarngeld	1
• Anhörung	1
• Bußgeld	0
• Abgabe	0
• Strafverfahren	0

Links

Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2017 bis 2021

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



Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland

https://www.bmel.de/DE/Tier/Tierernaehrung/_texte/FuttermittelJahresueberwachung.html



Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

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



Dr. Martina Langenbuch



Tierschutz & Tiergesundheit

- Blickpunkt 2019 Seite 39
- Tierschutz im Heimtierbereich und in landwirtschaftlichen Betrieben Seite 45
- Tierseuchen Seite 49
- Tiergesundheit Seite 50



Blickpunkt 2019

MNKP 2018/2019 risikoorientierte Überwachung

Ziel

Landwirtschaftliche Nutztierhaltungen sowie Betriebe, die einer Erlaubnis gemäß § 11 Abs. 1 Satz 1 Tierschutzgesetz bedürfen, unterliegen der regelmäßigen Überwachung. Für landwirtschaftliche Betriebe gibt es eine Risikobeurteilung, die jedoch auf die Bremer Verhältnisse nur schwer anwendbar ist, auch die in BALVI hinterlegte Risikobeurteilung ist für landwirtschaftliche Betriebe im Land Bremen wenig geeignet.

Laut Handbuch Tierschutzüberwachung in Nutztierhaltungen sollen 20% der landwirtschaftlichen Betriebe einmal im Jahr durch das zuständige Veterinäramt kontrolliert werden, wobei die Definition für landwirtschaftliche Betriebe lautet, dass sie zur Erzeugung von Nahrungsmitteln, Wolle, Häuten oder Fellen oder zu anderen landwirtschaftlichen Zwecken gehalten werden oder deren Nachzucht zu diesen Zwecken gehalten werden soll. Im Land Bremen sind der Großteil der Nutztierhaltungen (insbesondere Geflügel, Schweine, Schafe, Ziegen, Bienen) private und Hobbyhaltungen, sodass sie keiner Regelüberwachung unterliegen würden. Die Erfahrungen des LMTVet haben jedoch gezeigt, dass Hobbyhaltungen sowohl aus Sicht der Tierseuchenbekämpfung als auch aus Gründen des Tierschutzes zu den überwachungsbedürftigen Beständen gehören, sodass wir uns entschieden haben, auch die Hobbyhaltungen in die Regelüberwachung einzubeziehen.

Gemäß Art 110 Abs. 2 Buchstabe b VO (EU) 2017/625 sind die Risikokategorisierungen amtlicher Kontrollen im MNKP offenzulegen.

Die berechneten Überwachungsintervalle sollen auch für die Berechnung des benötigten Personals in den Bereichen Tierschutz und Tiergesundheit herangezogen werden.

Geplanter Ablauf

In 2018 wurde eine Status-Quo-Erhebung der im Land Bremen ansässigen zu überwachenden Betriebe erstellt. Die Parameter für die Risikobeurteilung, die sich daraus ergebenden Überwachungsfrequenzen sowie die technische Umsetzung erfolgten 2019.

Rechtsgrundlagen im Einzelnen

Gemäß Art. 9 Abs.1 VO (EU) 2017/625 stellen die Mitgliedstaaten sicher, dass regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit amtliche Kontrollen durchgeführt werden, damit die Ziele der vorliegenden Verordnung erreicht werden. Dabei berücksichtigen sie

- a) die festgestellten Risiken in Verbindung mit
 - i) Tieren (*Anm. der Verfasserin: Wirbeltiere und wirbellose Tiere*) und Waren,
 - ii) den Tätigkeiten unter der Kontrolle der Unternehmer,
 - iii) dem Ort, an dem die von den Unternehmern zu verantwortenden Tätigkeiten oder Vorgänge stattfinden,
 - iv) der Verwendung von Produkten, Prozessen, Materialien oder Stoffen, die Auswirkungen auf die Sicherheit, Lauterkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln oder die Futtermittelsicherheit, die Tiergesundheit oder den Tierschutz und die Pflanzengesundheit haben oder die –im Falle von GVO und Pflanzenschutzmitteln – auch umweltschädlich sein können;
- b) [...]; (*Anm. der Verfasserin: betrifft ausschl. Lebensmittel, für Tiergesundheit und Tierschutz nicht relevant*)
- c) die Ergebnisse früherer amtlicher Kontrollen bei den Unternehmern und die Einhaltung der Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 durch die Unternehmer;
- d) die Verlässlichkeit und die Ergebnisse der Eigenkontrollen, die von den Unternehmern oder in deren Auftrag von Dritten durchgeführt wurden, gegebenenfalls einschließlich privater Qualitätssicherungsmechanismen, um die Einhaltung der Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 zu gewährleisten und
- e) alle Informationen, die auf einen Verstoß gegen die Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 hindeuten könnten.

Die Risikoorientierung hat noch nicht ausreichend in die nationale Gesetzgebung Einzug gehalten: So unterliegen gemäß § 16 Tierschutzgesetz der Aufsicht durch die zuständige Behörde

1. Nutztierhaltungen einschließlich Pferdehaltungen,
2. Einrichtungen, in denen Tiere geschlachtet werden,
3. Einrichtungen, in denen
 - a) Tierversuche durchgeführt werden,
 - b) Wirbeltiere zu den in § 6 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4 genannten Zwecken verwendet werden oder
 - c) Wirbeltiere zu wissenschaftlichen Zwecken getötet werden,
4. Einrichtungen und Betriebe nach § 11 Abs. 1 Satz 1 (alle erlaubnispflichtigen Betriebe),
5. Einrichtungen und Betriebe,
 - a) die gewerbsmäßig Tiere transportieren,
 - b) in denen Tiere während des Transports ernährt, gepflegt oder untergebracht werden,
6. Zirkusbetriebe, die nicht gewerbsmäßig betrieben werden,
7. Tierhaltungen, die auf Grund einer nach § 13 Abs. 3 erlassenen Rechtsverordnung einer Genehmigung bedürfen (*Anm. der Verfasserin: Einfuhr und Haltung wildlebender Tiere*),
8. Hersteller, Einführer und Inverkehrbringer von Stalleinrichtungen oder beim Schlachten verwendeter Betäubungsgeräte oder Betäubungsanlagen, soweit diese Personen eine Zulassung oder Bauartzulassung beantragt haben.

Einrichtungen und Betriebe nach Satz 1 Nummer 3 und § 11 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 (*Anm. der Verfasserin: Tierversuchszüchtungen und Haltungen*) und 2 (*Anm. der Verfasserin: Organ- und Gewebeentnahme zur Transplantation, Kulturen etc. zu nichtwissenschaftlichen Zwecken*) werden regelmäßig und in angemessenem Umfang unter besonderer Berücksichtigung möglicher Risiken besichtigt.

In Einrichtungen und Betrieben nach Satz 1 Nummer 3 soll die Besichtigung mindestens alle **drei Jahre** erfolgen.

In Einrichtungen und Betrieben nach Satz 1 Nummer 3 und § 11 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 und 2, in denen Primaten gezüchtet, gehalten oder verwendet werden, soll die Besichtigung **jährlich** erfolgen.

Die Aufzeichnungen über die Besichtigungen und deren Ergebnisse sind ab dem Zeitpunkt der jeweiligen Aufzeichnung mindestens fünf Jahre aufzubewahren.

Gemäß § 24 Abs. 1 Satz 2 Tiergesundheitsgesetz überwachen die zuständigen Behörden die Einhaltung der *Bundes- und EU-rechtlichen Vorschriften* sowie der auf Grund dieser Vorschriften ergangenen vollziehbaren Anordnungen. Die Überwachung ist jeweils von approbierten Tierärzten oder unter deren fachlicher Aufsicht stehenden anderen Personen durchzuführen.

Gemäß § 25 Abs. 1 TierGesG werden Viehmärkte, Viehhöfe, Viehausstellungen, Vogelbörsen oder Veranstaltungen ähnlicher Art, Viehhandelsunternehmen, Transportunternehmen, Viehsammelstellen und Schlachtstätten durch die zuständige Behörde überwacht.

Die zuständige Behörde kann die Anordnungen treffen, die erforderlich sind, um an den der Überwachung unterliegenden Orten oder in den der Überwachung unterliegenden Betrieben und sonstigen Einrichtungen sicherzustellen, dass die zur Erfüllung der Zwecke des § 1 Satz 1 notwendigen Anforderungen eingehalten werden.

Gemäß § 25 Abs. 2 TierGesG können Jahr- und Wochenmärkte, auf denen Vieh nur in geringem Umfang gehandelt wird, von der zuständigen Behörde von der Überwachung befreit werden, soweit Belange der Tierseuchenbekämpfung nicht entgegenstehen.

§ 25 Abs. 3 TierGesG kann die Überwachung ausgedehnt werden auf

1. Vieh, Hunde, Katzen und Fische, soweit sie zum Zwecke des Inverkehrbringens zusammengebracht werden,
2. Tierschauen, Wettbewerben oder Veranstaltungen ähnlicher Art,
3. Vieh oder Fische, soweit sie auf behördliche Anordnung zusammengezogen worden sind,
4. Tierhaltungen,
5. Tierkliniken oder
6. sonstige Betriebe oder Einrichtungen, von denen die Gefahr einer Tierseuche ausgehen kann.

Status-Quo-Erhebung im Land Bremen
 Nutztierhaltungen (§ 24 Abs. 1 TierGesG sowie § 16 TierSchG)

(Stand 10.10.2019)

Nutztierhaltungen im Lande Bremen	Gesamtzahl an Betrieben	Ausschl. genannte Tierart	Tierhaltungen deutlich über Mittelwert	Zusätzlich andere Arten
Rinder	91	33	(über 200) 19	39
Schweine	25	8		17
Equiden (inklusive Reitställe und Pensionen)	264	254	(über 50) 7	3
Schafe und/oder Ziegen	76	21		46
Geflügel (Enten, Gänse, Hühner, Puten, Wachteln)	553	502	(über 3000) 1	50
Ausschließlich Tauben	70	70		
Bienenstände	632	630	(über 50 Völker) 2	
Gesamt	1719			

Rechtsgrundlage	Betriebsart	Anzahl
§ 16 i.V. m. § 11 Abs. 1 Nr. 3 TierSchG	Tierheime	2
	Tierauffangstationen	1
	Tierpensionen	3
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 5 TierSchG	Einfuhr von Wirbeltieren in das Inland und Vermittlung	1
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 a TierSchG	Gewerbsmäßiges Züchten/Halten von Wirbeltieren	4
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 b TierSchG	Zoofachhandel	18
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 c TierSchG	Reit - und Fahrbetriebe	7
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 d TierSchG	Zur Schaustellung von Tieren	6
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 e TierSchG	Schädlingsbekämpfer	11
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 8 f TierSchG	Hundetrainer	35
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Nr. 4 TierSchG	Zirkusbetriebe mit Sitz in Bremen	1
	Zirkusbetriebe mit Gastspielen	Ca. 15 pro Jahr
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Ziff. 1, Buchstabe a + b TierSchG	Tierversuchseinrichtungen (davon Versuche an Primaten)	17 (1)
§ 16 i.V.m. gem. § 11 Abs. 1 Ziff. 7 TierSchG Sowie ggf. (abhängig von bes. Seuchenlagen) § 25 Abs. 1 TierGesG	Tierbörsen (Geflügel, Fische, Reptilien etc.)	Ca. 6 pro Jahr

Daneben existieren im Land Bremen fünf Kinder- und Jugendfarmen mit landwirtschaftlichen Nutz- und Heimtieren. Diese Tiere dienen einem sozialen Einsatz, sodass keine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz besitzen, die jedoch eine engmaschige Betreuung durch den Veterinärdienst erfordern.

Risikobeurteilung

Das Risiko und die daraus resultierende Kontrollfrequenz ergeben sich aus den Hauptmerkmalen

1. Betriebsart und allgemeines Risiko (Ersterfassung)
2. Eigenkontrollen (Feineinstufung)
3. Verlässlichkeit des Tierhalters/Betriebsinhabers (Feineinstufung)
4. Management (Feineinstufung)

Zu 1.

Jede Betriebsart wurde einer Risikokategorie zugeordnet, es werden 20 bis maximal 100 Punkte vergeben (siehe Anlage 2 Risiko_Anwenderversion.xlsx).

Hinzu kommen ggf. 10 oder 20 Punkte, wenn Bestände durch die Gefahr des Ausbruches hochkontagiöser Tierseuchen gefährdet sind, eine sonstige besondere Schutzwürdigkeit der Tierarten besteht (z.B. Primatenhaltung, die bereits vom Gesetzgeber unter eine höhere Überwachungsfrequenz gestellt wurde), ein Betrieb unterschiedliche Tierarten gleichzeitig hält oder Betriebe eine überregionale Bedeutung besitzen (z.B. Forschung, regelmäßige Teilnahme an Auktionen, Im-, Export).

Betriebsart und das allgemeine Risiko werden für alle überwachungspflichtigen Betriebe im Vorfeld festgelegt (Ersteinstufung) und ergeben die Kontrollfrequenz. Die Parameter der Hauptmerkmale 2 bis 4 dienen der Feineinstufung und werden nach jeder Plankontrolle bewertet und dem vorgegebenen Risiko hinzugefügt. Bei der Erstellung wird erst einmal davon ausgegangen, dass alle Betriebe die rechtlichen Vorgaben einhalten (siehe Anlage 4 Risiko_Anwenderversion.xlsx).

Zu 2.

Zu den Eigenkontrollen zählen die Einhaltung der Untersuchungsabstände, die regelmäßige tierärztliche Betreuung von Beständen, die Teilnahme der Betriebsinhaber an Fortbildungen sowie die Umsetzung von Leitlinien, soweit diese

vorhanden sind. Werden hier bei den Kontrollen Mängel festgestellt, können – abhängig von der Schwere der Mängel – Malus-Punkte von 0 (keine Mängel) bis maximal 15 (grobe Mängel) hinzugefügt werden.

Zu 3.

Unter Verlässlichkeit wird die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen, die fristgerechte Umsetzung von amtlichen Auflagen, der Erlass von Ordnungswidrigkeitenverfahren, die Buchführungs- und Meldeverpflichtungen (z.B. HITier-Meldungen, Versuchstiermeldungen, Meldungen von sonstigen Tierzahlen, Standortänderungen) sowie die ordnungsgemäße Rückverfolgbarkeit von Tierströmen. Hier werden zwischen 0 und 25 Punkte vergeben.

Zu 4.

Zum Management gehört der bauliche Zustand, die erforderlichen Einrichtungen und die Instandsetzung von Gebäuden, Umzäunungen etc., die Einhaltung von Hygienestandards, die Reinigung, Desinfektion und Entwesung, soweit sie für die Aufrechterhaltung des ordnungsgemäßen Betriebes erforderlich sind. Hier werden Punkte von 0 bis maximal 40 vergeben.

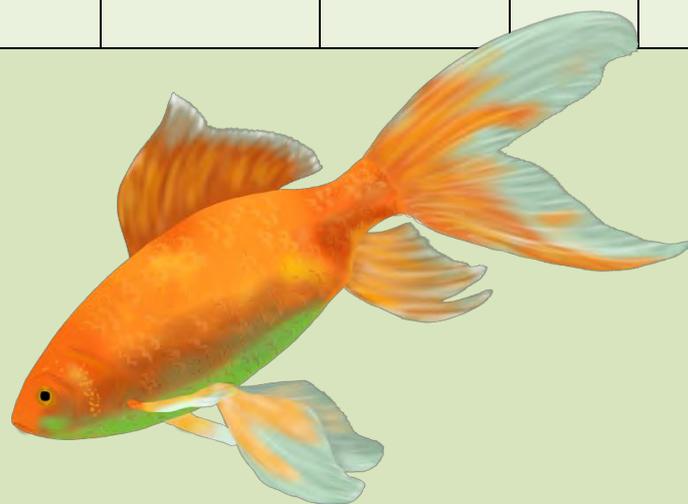
Zusätzlich wird ein Bonus-Punkte-Vergabe von 10 bis 20 Punkte für Betriebe eingeführt, die Haltungsbedingungen vorweisen, die über das rechtlich Geforderte deutlich hinausgehen, indem sie ein Konzept für eine artgerechtere Haltung mit größeren Stallflächen, verbesserten Beschäftigungsmöglichkeiten oder regelmäßiger Weidehaltung / Auslauf umsetzen.

Die Risikobeurteilung soll nach jeder Routinekontrolle durchgeführt, in BALVI hinterlegt und so regelmäßig an die tatsächlichen Gegebenheiten angepasst werden.

Aus der Risikoeinstufung ergibt sich eine Risikoklasse, mit der eine Überwachungsfrequenz verbunden ist, die von monatlich bis alle 10 Jahre reicht. Die Kontrollfrequenzen sollten – soweit die Personalausstattung, die Inanspruchnahme durch anlassbezogene Kontrollen und die Abwesenheit bestimmter Seuchenlagen es zulassen - eingehalten werden.

Anzahl Kontrollen und Personalbedarf bei Umsetzung des MNKPs im Land Bremen

Betriebsart	Anzahl an Betrieben	Punkte Ersteinstufung	Kontrollfrequenz Ersteinstufung	Kontrollen / Jahr aufgrund der Ersteinstufung	Mittleres Risiko	Kontrollen / Jahr aufgrund mittlerer RisikoEinstufung
§ 11 Betriebe						
Tierheime	2	100	2-jährig	1	140	4
Tierauffangstationen	1	80	5-jährig	0,2	120	1
Tierpensionen	3	60	7-jährig	0,4	100	1,5
Einfuhr von Wirbeltieren in das Inland und Vermittlung	1	80	5-jährig	0,2	120	1
Gewerbsmäßiges Züchten/Halten von Wirbeltieren	4	40	10-jährig	0,4	80	0,8
Zoofachhandel	18	80	5-jährig	3,6	120	18
Reit - und Fahrbetriebe	7	60	7-jährig	1	100	3,5
Zur Schaustellung von Tieren	6	80	5-jährig	1,2	120	6
Schädlingsbekämpfer	11	40	10-jährig	1,1	80	2,2
Hundetrainer	35	40	10-jährig	3,5	80	7
Zirkusbetriebe mit Sitz in Bremen	1	80	5-jährig	0,2	120	1
Tierversuchseinrichtungen	16	100	2-jährig	8	140	32
Tierversuche an Primaten	1	120	jährlich	1	160	4
Tierbörsen (Geflügel, Fische, Reptilien etc.)	6	100	2-jährig	3	140	6



Betriebsart	Anzahl an Betrieben	Risiko-punkte Erst-einstufung	Kontroll-fre-quenz Erst-einstufung	Anzahl Kon-trollen bei Erst-einstu-fung	Risiko-punkte mitt-leres Risiko	Anzahl Kontrollen bei middle-rem Ri-siko
Nutztierhaltungen						
Rinderhalter	33	70	5-jährig	6,6	110	33
Rinder über 200	19	80	5-jährig	3,8	120	19
Rinder u.a. Tierarten	39	80	5-jährig	7,8	120	39
Schweine	8	70	5-jährig	1,6	110	8
Schweine u.a. Tierarten	17	80	5-jährig	3,4	120	17
Equiden	254	20	10-jährig	25,4	60	36,3
Equiden über 50	7	30	10-jährig	0,7	70	1,4
Equiden u.a. Tierarten	3	30	10-jährig	0,3	70	0,6
Schafe und/oder Ziegen	21	30	10-jährig	2,1	70	4,2
Schafe und/oder Ziegen u.a. Tierarten	46	40	10-jährig	4,6	80	9,2
Geflügel (Enten, Gänse, Hühner, Puten, Wachteln)	502	30	10-jährig	50,2	70	100,4
Geflügel über 3000	1	40	10-jährig	0,1	80	0,2
Geflügel u.a. Tierarten	50	40	10-jährig	5	80	10
Ausschließlich Tauben	70	20	10-jährig	7	60	10,0
Bienenstände	630	20	10-jährig	63	60	90,0
Bienenstände über 50 Völker	2	30	10-jährig	0,2	70	0,4
Gesamt	1814			206,6		466,7

Durch die Einführung der planmäßigen Überwachung aller Nutztierbestände sowie Betriebe, die eine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz besitzen, würden 200 zusätzliche Kontrollen im Jahr erforderlich sein, wenn die Ersteinstufung zugrunde gelegt wird (ausschließlich Hauptmerkmal 1), bei einem mittleren Risiko bei den Hauptmerkmalen 2-4 wären 450 Kontrollen im Jahr erforderlich. Aufgrund von Vor- und Nachbereitung, gutachterlichen Tätigkeiten, Durchführung erforderlicher Maßnahmen, Dokumentationspflichten kann ein/e Amtstierarzt*in maximal 1,5 Kontrollen am Tag durchführen.

Derzeit werden ca. 900 Kontrollen von 2,75 Amtstierärzt*innen durchgeführt, dabei handelt es sich zu 95 % um anlassbezogene Kontrollen (Beschwerden aus der Bevölkerung, anlassbezogene Kontrollen nach Feststellung einer Tierseuche, Beratung etc.). Mit dem vorhandenen Personal ist die Einführung von Regelkontrollen im Bereich Tiergesundheit/Tierschutz nicht umzusetzen, es sei denn, dass Beschwerdekontrollen deutlich zurückgefahren würden. Da es sich bei Aufnahme eines Hinweises aus der Bevölkerung am Telefon nur schwer abschätzen lässt, ob ein gewichtiger Verstoß gegen das Tierschutzgesetz vorliegt oder nicht, ist dieses jedoch keine wirkliche Alternative.

Dr. Bärbel Schröder

Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlichen Betrieben

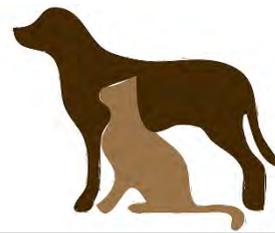
Tierschutz ist ein Thema, welches die Öffentlichkeit zunehmend bewegt. Das Bewusstsein in der Gesellschaft für eine tierart- und tierschutzgerechte Haltung von Heim- und Nutztieren ist in den letzten Jahren stark angestiegen.

Unter Tierschutz ist die gezielte Hilfe für das Tier zu verstehen. Er ist ausgerichtet auf die Erhaltung des Lebens und Wohlbefindens von Tieren, Bewahren von Schäden, Gewährleistung eines artgerechten Lebens und Wohlbefindens für Tiere in der Obhut des Menschen sowie eines schmerzfreien Todes für den Fall, dass Tiere sterben müssen.

Der Begriff Tierschutz wird in unserem Sprachgebrauch von vielen Menschen in unterschiedlicher Bedeutung benutzt und unterschiedliche Erwartungen mit ihm verbunden. Häufig gibt es den emotional geprägten Tierschutz, der spontan und fachlich selten hinreichend begründet ist. Hier werden die Bedürfnisse des Menschen auf Tiere übertragen, ohne dass sie wissenschaftlich zu rechtfertigen sind. Grundlage des amtlichen Tierschutzhandelns und damit die Basis der Tätigkeit des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen ist der wissenschaftliche und rechtliche Tierschutz. Dabei erfolgt eine tiergerechte Bewertung auf der Grundlage naturwissenschaftlicher Erkenntnisse zum Tierverhalten unter Anwendung der geltenden tierschutzrechtlichen Vorgaben.

In dem Vertrag über die Arbeitsweise der EU, zuletzt durch den Vertrag von Lissabon aus dem Jahr 2007 überarbeitet, erhält der Tierschutz in Artikel 13 eine große Bedeutung. So ist in den dortigen Grundsätzen festgelegt, dass die EU und ihre Mitgliedstaaten die Erfordernisse des Wohlergehens der Tiere beachten müssen. Bereits seit dem Jahr 1999, also noch bevor im Jahr 2002 der Tierschutz in Artikel 20 a des Grundgesetzes aufgenommen wurde, ist der Tierschutz in der Landesverfassung der Freien Hansestadt Bremen durch § 11b verankert worden. So heißt es hier, dass „Tiere als Lebewesen und Mitgeschöpfe geachtet werden. Sie werden vor nicht artgemäßer Haltung und vermeidbaren Leiden geschützt.“

In Bremen ist in der Verordnung über die zuständigen Behörden nach dem Tierschutzrecht geregelt, dass der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen



mit wenigen Ausnahmen die zuständige Behörde für Überwachung der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorschriften ist. Diese Aufgaben werden von Amtstierärzten/innen und Verwaltungsmitarbeiter/innen wahrgenommen. Sie setzen geltendes Recht, insbesondere das Tierschutzgesetz und die entsprechenden anderen diesbezüglichen Rechtsvorschriften vor Ort und in weiteren anschließenden Verfahren um. In der Stadt Bremen sind dies arbeitsanteilig ein Tierarzt, eine Tierärztin sowie eine Tierschutzsachbearbeiterin und in der Stadt Bremerhaven eine Tierärztin. Sie werden verwaltungsrechtlich unterstützt durch Mitarbeiter der allgemeinen Verwaltung. Zudem gibt es in Bremen die sehr wertvolle und konstruktive Zusammenarbeit mit der Staatsanwaltschaft, die dort in einer Sonderzuständigkeit geregelt ist.

Die Grundsätze des Tierschutzes sind bundesweit in dem Tierschutzgesetz verankert. Der Zweck des Gesetzes ist es, 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. Mit diesem Grundsatz wird ausdrücklich das Bekenntnis des Gesetzgebers zum ethischen Tierschutz formuliert. Danach hat der Mensch eine besondere Verpflichtung gegenüber allen in seiner Obhut befindlichen Tieren. Es ist jedoch nicht angestrebt, Tieren jegliche Beeinträchtigung ihres Wohlbefindens bedingungslos zu ersparen. Inwieweit ein „vernünftiger Grund“ gegeben sein kann, Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen, Bedarf im Einzelfall einer sorgfältigen und pflichtgemäßen Abwägung, die gerichtlich nachprüfbar ist. Weitere tierschutzrechtliche Grundlagen für die Arbeit ist Tierschutzdienstes sind Richtlinien und Verordnungen der EU, Empfehlungen des Europarates, die zum Tierschutzgesetz erlassenen Bundesverordnungen und Ausführungsvorschriften, Gutachten und Leitlinien des Bundes sowie

allgemein anerkannte Gutachten und Empfehlungen des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves), der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz (TVT) sowie weitere Einzelgutachten und gerichtliche Entscheidungen. Schwerpunkt der Tierschutzarbeit ist die Prävention, um in menschlicher Obhut gehaltenen Tieren Schmerzen, Leiden und Schäden zu ersparen. Dies erfolgt einerseits bei festgestellten Haltungsmängeln im Rahmen des vorbeugenden Tierschutzes durch entsprechende Anordnungen. In sehr großem Maße finden zeitaufwendige Beratungs- und Aufklärungsgespräche vor Ort sowie intensive Überzeugungsarbeit statt. Auf der anderen Seite werden Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahren bei denjenigen eingeleitet, die Tieren vorsätzlich oder fahrlässig erhebliche bzw. länger anhaltende oder sich wiederholende erhebliche Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen. Die wahrzunehmende Tierschutzarbeit umfasst die Überwachung von Nutztierhaltungen sowie gewerblichen und - mit großem Schwerpunkt - die privaten Tierhaltungen. Weiterhin werden auch zusammen mit der Polizei die Transporte auf der Autobahn kontrolliert. Ebenfalls der Überwachung unterliegen Tierversuchseinrichtungen.

Zu den gewerblichen Tierhaltungen mit Erlaubnispflicht nach § 11 Tierschutzgesetz (TierSchG) zählen die Haltung, die Zucht und der Handel mit Wirbeltieren außer landwirtschaftlichen Nutztieren, Reit- und Fahrbetriebe, Tierheime und Tierpensionen, Tierbörsen, das Zurschaustellen von Tieren (z.B. im Zirkus), der Zoofachhandel und die Schädlingsbekämpfung. Auch die Haltung, die Zucht und der Handel mit Hunden, Katzen und Heimtieren sind erlaubnispflichtig, sofern die in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zum Tierschutzgesetz vorgeschriebene Anzahl an Tieren, Würfen oder Nachzuchten erreicht oder überschritten wird. Seit dem Jahr 2014 sind auch Personen, die Wirbeltiere, die nicht Nutztiere sind, zum Zwecke der Abgabe gegen Entgelt in das Inland verbringen oder einführen oder die Abgabe solcher Tiere, die in das Inland verbracht oder eingeführt werden sollen, gegen Entgelt vermitteln, erlaubnispflichtig. Außerdem sind auch Personen, die für Dritte Hunde ausbilden oder die Ausbildung der Hunde durch Tierhalter anleiten, erlaubnispflichtig. Alle gewerblichen Tierhaltungen benötigen eine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz. Mit Ausübung der Tätigkeit darf erst nach Erteilung der Erlaubnis begonnen werden. Die Voraussetzungen zur Erteilung der Erlaubnis sind die ent-

sprechende Sachkunde der verantwortlichen Person, also deren fachliche Kenntnisse und Fähigkeiten; die Zuverlässigkeit der verantwortlichen Person; die zur Tätigkeit genutzten Einrichtungen und Räume, welche eine artgerechte Unterbringung, Pflege und Ernährung der gehaltenen Tiere sicherstellen müssen.

Zu den privaten Tierhaltungen gehören alle Halungen von Heimtieren (z.B. Hunde, Katzen, Kleinsäuger). Hierzu sind keine Erlaubnisse gem. § 11 TierSchG erforderlich. Allerdings müssen auch diese Tiere entsprechend ihrer Bedürfnisse und den Anforderungen des Tierschutzgesetzes gehalten werden. Dieser Bereich nimmt den überwiegenden Anteil der Tierschutzarbeit im LMTVet ein und besteht zu einem großen Teil aus der Bearbeitung von Tierschutzhinweisen aus der Bevölkerung. Diese Hinweise gehen teils telefonisch, teils per E-Mail ein. Obwohl einige der Hinweise auf Miet-, Beziehungs- oder Nachbarschaftsstreitigkeiten basieren, geht die Behörde jeder einzelnen Meldung nach. Meistens handelt es sich hierbei um Hunde, Katzen oder Pferde, die nach Meinung der Hinweisgeber nicht tierschutzgerecht gehalten werden. Auch landwirtschaftliche Nutztiere und exotische Tiere sind betroffen. Nach sachgerechter Abwägung der eingegangenen Informationen erfolgt eine unangekündigte, amtstierärztliche Kontrolle der Tierhaltung vor Ort. Um die tatsächlichen Haltungsbedingungen feststellen zu können, müssen Tierhaltungen ggf. mehrfach angefahren werden, bevor der oder die Verantwortliche anzutreffen ist und die Vorwürfe geprüft werden können. Hierbei werden u.a. die vorgefundenen Haltungsbedingungen und der gesundheitliche Zustand der Tiere beurteilt. Der Tierhalter oder die Betreuungsperson erhält die Gelegenheit, sich zu den Vorwürfen zu äußern und die Situation aus eigener Sicht zu schildern. Überprüfungsschwerpunkte bei privaten Tierhaltungen sind die Haltungsbedingungen (artgerechte Unterbringung, Platzangebot, Zustand der Haltungseinrichtung, Witterungsschutz, regelmäßige Reinigung), Ernährung (Ernährungszustand des Tieres, artgerechte und ausreichende Futtermittelversorgung, Wasserversorgung in ausreichender Qualität und Quantität, Fütterungshygiene), Pflege und Versorgung der Tiere (Pflegezustand des Tieres, tägliche Versorgung, Auslauf und Bewegungsmöglichkeiten, ggf. Möglichkeit zu Sozialkontakt, tierärztliche Versorgung). Sobald bei der Überprüfung mehr als nur geringfügige Mängel festgestellt werden, ergibt sich hieraus die Notwendigkeit der Durchführung von Nachkontrollen. In der Praxis zeigt

sich leider immer wieder, dass einige Tierhalter aufgrund fehlender Einsicht oder finanzieller Möglichkeiten die geforderten Maßnahmen nicht oder nur unzureichend erfüllen. In solchen Fällen sind weitere verwaltungsrechtliche Maßnahmen und zusätzliche Nachkontrollen notwendig. Besonders schwierig gestalten sich Mängelfeststellungen, wenn es um bauliche Voraussetzungen oder Mängel in dem Pflege- und Ernährungszustand des Tieres geht, besonders z.B. auch bei Hunden um die Gewährleistung eines vorgeschriebenen Auslaufes im Freien oder eines vorgeschriebenen Umganges mit der Betreuungsperson. Schwierig ist die Beweisführung auch dann, wenn Hunde misshandelt sein sollen, da dies am Verhalten des Tieres nicht immer abgelesen werden kann. Erfahrungsgemäß verhalten sich Hunde selbst nachdem sie vorher geschlagen oder gar misshandelt worden sind gegenüber dem Tierhalter anschließend wieder freundlich.

Neben diesen anlassbezogenen Überprüfungen sind die vorgegebenen Routinekontrollen sowie amtstierärztlichen Kontrollen im Rahmen der erlaubnispflichtigen Tätigkeit nach § 11 Tierschutzgesetz durchzuführen.

Bei Feststellung von tierschutzrelevanten Mängeln erfolgt eine amtstierärztliche Bewertung und Gewichtung. Hierbei sind u.a. die für das einzelne Tier resultierenden Schäden, Schmerzen und Leiden, die Schwere des Verstoßes und die Häufigkeit von tierschutzrechtlichen Verstößen in die Beurteilung mit einzubeziehen. Je nach Resultat werden abgestufte und angemessene verwaltungsrechtliche Maßnahmen ergriffen, angefangen von einer mündlichen oder schriftlichen Belehrung, über schriftliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung bis hin zur befristeten oder vollständigen Fortnahme von Tieren und einem Tierhaltungs- und Betreuungsverbot. Darüber hinaus wird die Einleitung von Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren geprüft.

Im Jahr 2019 erhielt der LMTVet im Bereich Tierschutz 451 Anzeigen aus der Bevölkerung über mögliche tierschutzwidrige Zustände. Hieraus und aus den weiteren o.g. Tierschutzaktivitäten ergaben sich in dem Jahr 828 Kontrollen. In 50 Fällen wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und in 30 Fällen Strafverfahren. Acht Halter erhielten ein Tierhaltungs- und Betreuungsverbot. Einen Einblick über die Tierschutzarbeit geben folgende Fälle:

Aufgrund eines Anrufes wurde eine Kaninchenhaltung in Bremen-Nord aufgesucht. In dem Kaninchenstall befanden sich zwei Kaninchen, wovon eines tot war. Der Boden des Stalles war mit Kot verdreckt und durchnässt, Raufutter nicht vorhanden. Das lebende Kaninchen wurde dem Halter fortgenommen und in die Obhut des Tierheimes gegeben, während der Tierkörper zur Klärung der Todesursache in eine Untersuchungseinrichtung abgegeben wurde. Ein Verfahren gegen den Tierhalter wurde eingeleitet.



Auch ein zweiter, außergewöhnlicher Kaninchenfall beschäftigte unsere Behörde. Da eine Familie in Urlaub fahren wollte und nicht wusste, wie Urlaubsbetreuung ihrer acht Kaninchen sichergestellt werden konnte, ließen sie die Tiere im Garten frei. Bewohner wurden darauf aufmerksam, weil ein Kaninchen sich im vielbefahrenen Straßenbereich aufhielt. Einige der Tiere konnten durch unsere Behörde eingefangen werden, wiederum andere fanden Schlupflöcher in die Gärten von Nachbarn und entkamen.



Besonders erwähnenswert war auch die Haltung zweier Shetlandponies. Sie fielen dem Anrufer auf, weil sie nach monatelanger Stallhaltung auf einer Weide standen. Die Ponyhufe waren schon viele Monate lang nicht durch einen Hufschmied bearbeitet worden und bogen sich aufgrund der Länge am Ende schon nach oben. Die hierdurch bedingte Fehlbelastung führte bei den Tieren zu erheblichen Schmerzen. Zudem bestand die Einzäunung der Weide lediglich aus Stacheldraht. Dieses ist tierschutzwidrig, da Pferde und Ponys als Fluchttiere dort hineingeraten und sich erheblich verletzen können. Eine Behandlung der Ponys durch einen Hufschmied sowie Herrichtung einer

artgerechten Haltung wurde ebenso angeordnet sowie ein Verfahren gegen den Halter eingeleitet.



Wiederholt fielen auch Hunde, die auf Balkonen gehalten wurden, auf. Durch den Gestank von Hundekot, insbesondere im Sommer, wurden die Nachbarn auf die nicht artgemäße Haltung der Tiere aufmerksam. So wurde bei der unangemeldeten Kontrolle der auf dem Bild zu sehende Zustand vorgefunden.



Ferner war die Fläche für das Tier viel zu klein und auch die Hundehütte entsprach nicht den Anforderungen.

In einer Kneipe wurde das Aquarium vorgefunden.



Das Wasser war sehr stark veralgt und die darin schwimmenden Fische waren nicht mehr sichtbar.

Der Tierhalter wurde aufgefordert, das Aquarium zu säubern und für eine artgerechte Haltung der Fische zu sorgen. Bei der Nachkontrolle konnten wir feststellen, dass das Aquarium abgeschafft worden war und der Halter die Tiere abgegeben hatte.

Auch in Bremerhaven betrafen die weitaus meisten Tierschutzkontrollen private Tierhalter, die entweder telefonisch oder per Email an den LMTVet gemeldet wurden. Nach wie vor sind schwierige Tierhaltungen eng verbunden mit schwierigen sozialen Verhältnissen ihrer Besitzer.

Außerdem schaffen sich viele Leute vor allem Hunde an, ohne zu wissen, welche Aufgaben auf sie zukommen, dass ein Hund ausreichend Auslauf und Umgang mit seiner Betreuungsperson braucht – also Zeit – und dass eine gute Hundeerziehung Konsequenz und Ausdauer erfordert. Dazu fehlt oft noch das Geld für eine Behandlung der immer wieder auftretenden Probleme wie Floh- oder Wurmbefall oder auch für eine regelmäßige Impfung gegen schwere Infektionskrankheiten.

Bei Tierbesitzern wurden Tierhalte- und Betreuungsverbote bzw. Hundehaltungs- und Betreuungsverbote ausgesprochen, da die vorgefundenen Verhältnisse katastrophal waren und von mangelnder Kenntnis im Umgang mit den Tieren zeugten und – bei einer Person – bereits mehrmals aufgetreten waren.

Außerdem wurde eine Pferdehaltung aufgelöst, da die Besitzerin durch immer weiter fortschreitende Unzuverlässigkeit auffiel und zuletzt nicht einmal mehr die täglichen Bedürfnisse der Pferde erfüllen konnte.

Bei dem umfangreichsten Tierschutzfall 2019 in Bremerhaven mussten 173 Tiere fortgenommen werden, darunter 140 Tauben und 25 Singvögel. Der Besitzer hatte keinerlei Kenntnis über die in Deutschland vorgeschriebenen Haltungsbedingungen für Tiere. Hinzu kam, dass es sich bei den Tieren zusätzlich, zumindest teilweise, um gestohlene Tiere handelte, so dass hier eine Zusammenarbeit mit der Kriminalpolizei nötig war.

Irene Arera
Dr. Diana Scheffter

Tierseuchen

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr 2019 BHV1-frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das BHV1 im Blut nachgewiesen worden, waren bereits 2011 ausgemerzt worden. Vereinzelt galten Rinderbestände wegen Fristüberschreitungen formell nicht als BHV1-frei.

Im Land Bremen werden in 94 Beständen etwa 9.500 Rinder gehalten. Die Bovine Virusdiarrhoe /Mucosal Disease (BVD /MD) ist eine durch das BVD-Virus hervorgerufene anzeigepflichtige Tierseuche der Rinder und kommt weltweit vor. Dauerhaft mit dem BVD-Virus infizierte Rinder (sog. PI-Tiere) stellen nicht versiegende Ansteckungsquellen für den Rinderbestand dar. Ihre Identifizierung und Entfernung aus dem Bestand ist deshalb das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Tierseuche.

Die systematische Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) hat im Berichtsjahr zu keiner Identifizierung von BVD positiven Kälbern geführt.

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

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

Seit dem 28. April 2015 entfällt mit der Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung die Verpflichtung der systematischen Untersuchungen der gesunden Rinder auf BSE. Im Land Bremen sind im Berichtsjahr keine Fälle von BSE aufgetreten. Auch hinsichtlich verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: Transmissible Spongiforme Enzephalopathie, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch in den Vorjahren ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt. Ein Scrapie Verdacht bei einem Schaf wurde nicht bestätigt.

Mit der am 1. November 2017 in Kraft getretenen Niedersächsischen Verordnung zum Schutz der Rinder gegen die Paratuberkulose ist eine Untersuchungspflicht aller über 24 Monate alten Zuchtrinder anhand von Einzelblut- bzw. Einzelmilchproben oder von Bestandmilchproben vorgeschrieben. Die Verordnung gibt außerdem vor, dass zur Zucht vorgesehene über 24 Monate alte

Rinder lediglich dann in einen Rinderbestand mit Zuchtieren eingestellt werden dürfen, wenn mindestens zwölf Monate vor dem Einstellen bei einer Einzeltieruntersuchung keine Paratuberkulose festgestellt worden ist. Für den Fall des Verbringens von Rindern aus Beständen im Land Bremen in niedersächsische Betriebe ist die Niedersächsische Paratuberkulose Verordnung ebenfalls zu berücksichtigen. Es haben bereits zahlreiche Rinderhalter eine Untersuchung ihrer Bestände auf Paratuberkulose durchgeführt. Bei einer Sanierung gemäß der Verordnung können Entschädigungen durch die Niedersächsische Tierseuchenkasse geltend gemacht werden.

Im Juni wurde bei zwei Imkereien die Amerikanische Faulbrut, auch bösartige Faulbrut genannt, amtlich festgestellt. In beiden Beständen wurde erfolgreich eine Kunstschwarmsanierung durchgeführt, bei einem weiteren Ausbruch mussten die Bienenvölker abgeschwefelt werden. Die bakterielle Erkrankung wird durch den Erreger *Paenibacillus larvae* hervorgerufen, welcher die Brut befällt und ein Absterben der Völker zur Folge hat. Die Übertragung erfolgt vor allem durch Räubern der Bienen bei benachbarten Völkern und umherliegende infizierte Gerätschaften wie belastete Rähmchen. Auch das Verfüttern von Honig, besonders Imperthonig, kann durch das Vorhandensein von Faulbrutsporen zur Verbreitung beitragen (siehe auch Ausbruch und Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut in Bremen, Seite 52)

In dem eingerichteten Sperrgebiet wurden Futterkranzproben gezogen, um den Befall sämtlicher in dem Gebiet befindlicher Bienenhaltungen feststellen zu können. Dabei konnte in einem zusätzlichen Bestand der Ausbruch festgestellt werden und die noch verbliebenen Völker wurden abgetötet. Die Nachbeprobung der Bestände zum Ende des Jahres mit dem Ziel die Seuche bei nicht nachgewiesener Sporenbelastung aufzuheben, war noch nicht abgeschlossen. Die Beprobung zieht sich bis in nächste Jahr und hat Auswirkungen auf die Tätigkeit der Imker, die das Sperrgebiet nach der Bienenseuchenverordnung mit ihren Völkern weder betreten noch verlassen dürfen. Ein Wandern z.B. von der Raps- zur Lindentracht wäre dann nicht möglich.

Weitere Tierseuchenfälle traten im Berichtsjahr nicht auf. Bei dem Import von Hunden aus Osteuropa wurden drei Hundewelpen wegen fehlender Tollwutimpfung unter Quarantäne gestellt.

Seit Dezember 2018 ist die Blauzungenkrankheit (Bluetongue Disease - BT) erstmals seit neun Jahren wieder in Deutschland präsent. Vor dem Hintergrund der Verbreitung der Blauzungenkrankheit hat das Land Bremen im Februar die Genehmigung der freiwilligen vorbeugenden Schutzimpfung von Rindern, Schafen und Ziegen erteilt.

Im Land Bremen sind 27 Schweinehaltungen angemeldet, davon nur 1 Mastbetrieb mit über 200 Tieren. Es sind 66 Betriebe mit Schafen und 34 Betriebe mit Ziegen gemeldet. Von 323 Nutzgeflügelhaltungen gibt es nur einen Geflügelmäster mit über 100 Hühnern, die anderen sind Kleinhaltungen. Zusätzlich sind 100 Taubenhalter gemeldet. Insgesamt befinden sich 218 Pferdehaltungen im Einzugsgebiet, davon 28 Betriebe mit mehr als 20 Pferden.

Dr. Ralf Götz

Tiergesundheit

Überwachung Tierischer Nebenprodukte (TNP)

Tierische Nebenprodukte fallen bei der Schlachtung von Tieren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, bei der Herstellung von Milchzeugnissen, bei der Beseitigung toter Tiere oder im Zuge von Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen an. Des Weiteren handelt es sich bei von Schafen geschorener Wolle auch um ein tierisches Nebenprodukt. Ein weiteres Beispiel tierischer Nebenprodukte sind die sog. ehemaligen tierischen Lebensmittel, hierbei handelt es sich um Lebensmittel tierischen Ursprungs, die aus den verschiedensten Gründen nicht mehr verzehrt werden können. Hierzu gehört beispielsweise ein Lebensmittel dessen Verbrauchsdatum abgelaufen ist oder Lebensmittel mit beschädigten Verpackungen oder aufgrund von Nachweisen von Keimen nicht mehr verzehrt werden dürfen. Auch die in der Gastronomie anfallenden Speisereste fallen unter diesen Begriff. Alle tierischen Nebenprodukte müssen so behandelt werden, dass bei ihrer weiteren Verarbeitung oder ihrer Beseitigung keine Risiken für Mensch, Tier und Umwelt entstehen.

Durch umfangreiche rechtliche Anforderungen im EU - Recht sowie im nationalen Recht wird sichergestellt, dass die Verwertung und Beseitigung so erfolgt, dass es keine Gefährdung für die Gesundheit von Mensch und Tier gibt.

Im Land Bremen liegen die Zuständigkeiten für diesen Rechtsbereich bei der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz und dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet).

In diesem Zusammenhang liegt in der Zuständigkeit des LMTVet die Durchführung der Registrierung von Betrieben, die mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten arbeiten wollen. Die Zulassung von Betrieben die mit tierischen Nebenprodukten arbeiten wollen liegt bei der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz. Beide Betriebsarten werden von den Tierärzt*innen des LMTVet durch Regelkontrollen überwacht. Auf Grundlage eines bundesweit einheitlichen Systems der Risikobewertung wird festgelegt, in welcher Häufigkeit ein Betrieb grundsätzlich zu kontrollieren ist. Hierbei bestimmt die Betriebs- oder Anlagenart, die Kategorie des Materials des tierischen Nebenprodukts, die Art der eingesetzten Materialien (Rohmaterial oder Folgeprodukt der Kategorien 1-3), die Herkunft der Materialien (lokal, regional, national, aus der EU oder aus Drittländern) und die Größe des Betriebes die Beurteilung. Bewertet werden auch der bauliche Zustand des Betriebes, die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, die Trennung von anderen Betrieben, der Zustand der Anlagen, Ausrüstungen sowie Gerätschaften, das Kontaminationsrisiko und die Schädlingsbekämpfung. Im Bereich des Personals sind Schulungen, die Nutzung von Schutzkleidung und das Hygieneverhalten entscheidende Kriterien der Bewertung. Ein wichtiger Teil ist die Bewertung der betrieblichen Eigenverantwortung. Hierzu gehören in Abhängigkeit von der Betriebsart das Vorhandensein eines Qualitätsmanagementsystems und die Durchführung von HACCP-Verfahren. Für jedes Unternehmen

sind betriebliche Eigenkontrollen, die Dokumentation aller Vorgänge und die Einrichtung eines Systems zur Rückverfolgbarkeit unabdingbar.

Die durchgeführten Kontrollen werden in einem Datenbanksystem erfasst und nach jeder Kontrolle wird die bestehende Risikobewertung überprüft und ggf. angepasst. Aus dieser Bewertung ergeben sich Kontrollfrequenzen in Abhängigkeit von der Risikobewertung zwischen 12 und 60 Monaten.

Alle zugelassenen und registrierten Betriebe werden in Listen veröffentlicht, d.h. es ist für jedermann einsehbar, welche Betriebe in Deutschland, in der EU und auch in Drittländern in diesem Bereich Tätigkeiten ausüben.

Zu den Routinetätigkeiten gehören die Rückmeldung der eingehenden Sendungen für verarbeitete tierische Proteine, die aus anderen Staaten der EU geliefert werden sowie die Prüfungen und Rückmeldung der Sendungen von Rohmaterialien aus Drittländern, die für die Herstellung von Heimtierfutter verwendet werden. Es sind Verfahren in den Unternehmen installiert worden, die im Rahmen der Kanalisierung diese Erzeugnisse erhalten. So werden regelmäßig die Daten nach der Ankunft der Sendungen geschickt und es kann die rechtlich vorgeschriebene behördliche Rückmeldung an die Grenzkontrollstellen bzw. die zuständigen Behörden in anderen Landkreisen oder in Mitgliedsstaaten durchgeführt werden.

In der Zeit vom 5. bis 15. Februar 2019 wurde von der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit ein Audit in Deutschland unter dem Thema „Erfüllung der Anforderungen an die Hygiene und die Rückverfolgbarkeit verarbeiteter tierischer Proteine und an den Handel hiermit, einschließlich Ausfuhr, Einfuhr und Handel innerhalb der EU“ durchgeführt. Neben den Bundesländern Bayern und Niedersachsen wurde auch das Bundesland Bremen besucht, um das amtliche System der Kontrolle zu auditieren. In Bremen wurden im Fachbereich Grenzkontrollstelle die Einfuhren und die Ausfuhren von verarbeiteten tierischen Proteinen überprüft. Soweit verarbeitete tierische Proteine, die Anteile von Wiederkäuern enthalten, in Drittländer ausgeführt werden sollen, sind bestimmte amtliche Kontrollen festgelegt. Sendungen, die diese Proteine enthalten, müssen bei der Ausfuhr vor der Verladung auf ein Schiff bei der zuständigen Grenzkontrollstelle zur Prüfung angemeldet und vorgestellt werden. Um diese Kontrolle ordnungsgemäß ausführen zu können, wurde im LMTVet ein Verfahren installiert, dass gewährleistet, dass diese Kontrollen regelhaft durchgeführt

werden können. D.h. für die Exporteure, dass diese Sendungen für die Ausfuhr nicht nur über das TRACES-System anzumelden sind, sondern im Vorfeld eine Anmeldung der Container unter Nennung der Containernummern per E-Mail bei der Grenzkontrollstelle Bremerhaven gefordert ist. Bei diesen Sendungen sind die Siegel der Container zu überprüfen. Zusätzlich erfolgt noch ein Abgleich über die Hafendatenbank, ob die Container tatsächlich den Hafen in Richtung Drittland verlassen haben. Alle über Bremerhaven ausgehenden Sendungen wurden an die zuständige Behörde des Versandbetriebes zurückgemeldet. Zusätzlich wurden noch die Verfahren zu Einfuhrsendungen von verarbeiteten tierischen Proteinen überprüft, auch hier wurde von Auditteam festgestellt, dass alle rechtlichen Anforderungen im Rahmen des Einfuhrverfahrens eingehalten werden.

Neben der Regelkontrolle dieser Betriebe besteht eine zentrale Aufgabe der zuständigen Behörde darin, dass tierische Nebenprodukte auf ihrem Weg von der Einfuhr aus Drittländern zu Lager- und Verarbeitungsbetrieben einer besonderen Überwachung unterliegen. Dabei informiert die Grenzkontrollstelle, an der die Einfuhr dieser Produkte stattfindet, die zuständige Veterinärbehörde für den zugelassenen Lager- und Verarbeitungsbetrieb über die veterinärrechtliche Abfertigung dieser Produkte. Diese Information erfolgt über das „Trade Control and Expert System“ (TRACES), das dem Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden dient und die Rückverfolgbarkeit von Produkten sichert. Das bedeutet, dass ein Kontrollsystem zur Überprüfung des Wareneingangs dieser Sendungen installiert ist. Nachdem die Ankunft der Sendung vom Empfangsbetrieb gemeldet und überprüft wurde, erfolgt eine Rückmeldung der Behörde innerhalb von 15 Tagen an die Grenzkontrollstelle. Bei fehlender Rückmeldung ist es Aufgabe der Grenzkontrollstelle den Verbleib solcher Sendungen nachzuverfolgen. Auch im innergemeinschaftlichen Handel sind für bestimmte Erzeugnisse Rückmeldungen an die für den versendenden Betrieb zuständigen Behörden notwendig. Alle diese Maßnahmen dienen der Sicherstellung der ordnungsgemäßen Verwendung von tierischen Nebenprodukten.

Elisabeth Oltmann

Bienengesundheit im Land Bremen

Ausbruch und Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut in Bremen



Die Amerikanische Faulbrut (AFB) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche der Honigbiene (*Apis mellifera*). Die Bekämpfungsmaßnahmen sind in der Bienenseuchenverordnung (BienSeuchV) festgelegt. Die AFB ist weltweit verbreitet. Für den Menschen ist die AFB ungefährlich.

Bei der AFB handelt es sich um eine bakterielle Erkrankung ausschließlich der Honigbienen-Larve. Der Erreger ist das sporenbildende Bakterium *Paenibacillus larvae* (*P. larvae*). Betroffen ist allein die Honigbienenbrut, da nur die Bienenlarven infiziert werden können. Die adulten Bienen sind gegen den Erreger resistent und können Sporen sowohl im eigenen Bienenvolk als auch in fremden Bienenvölkern verbreiten. Die Sporen werden von den Larven mit dem Futter (Honig) aufgenommen und entwickeln sich im Magen zur vegetativen (krankmachenden) Form, die die Brut absterben lässt. Dadurch ist der wirtschaftliche Schaden unter Umständen enorm, da die Krankheit letztlich zum Verlust ganzer Bienenvölker führt und durch die widerstandsfähigen Sporen ein

sehr hohes Verbreitungspotential hat. In Wildbienen wurde der Erreger bislang nicht nachgewiesen.

Von *P. larvae* sind vier verschiedene ERIC-Genotypen beschrieben. Die beiden Genotypen ERIC I und ERIC II werden weltweit regelmäßig bei an AFB erkrankten Bienenvölkern festgestellt. Bei Infektion ist ERIC II virulenter (krankmachender) als ERIC I. ERIC II befällt die Brut schon vor der Verdeckelung, sodass das Krankheitsbild in der Regel sehr viel später erkannt wird, weil die tote Brut unmittelbar nach dem Absterben von den Bienen entfernt wird. Damit werden jedoch auch die Sporen im Bienenstock weiterverbreitet.

Im Land Bremen waren Ende 2019 466 Imker beim Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) gemeldet, davon 432 in der Stadtgemeinde Bremen (HB) und 34 in der Stadtgemeinde Bremerhaven (BHV). Diese hatten insgesamt 2301 Völker

(2122 in HB und 179 in BHV) an 574 bekannten Standorten (539 in HB und 35 in BHV).

In Monitoringproben aus dem Herbst 2018 waren in Futterkranzproben einiger Imker Sporenbelastungen auffällig geworden. Bei amtstierärztlichen Untersuchungen in diesen Beständen konnten jedoch keine Befunde der klinischen Symptomatik erhoben werden, sodass kein Ausbruch der AFB amtlich festgestellt wurde. Die Faulbrut gilt erst dann als amtlich festgestellt, wenn klinische Symptome in einem Bienenvolk vorhanden sind und ein positiver Erregernachweis auf *P. larvae* eines amtlichen Labors vorliegt.

Für gesunde Bienenvölker stellen geringe Sporenbelastungen keine Gefahr dar. Liegen jedoch andere schädigende Faktoren vor (z. B. zu geringes Nahrungsangebot, Befall mit *Varroa*-Milben oder andere Erkrankungen, fehlende Hygienemaßregeln wie verschleppte Bauerneuerung), etablieren sich die Erreger im Bestand. In den Därmen der Larven keimen die Sporen aus und vermehren sich zur vegetativen (krankmachenden) Form. In abgestorbener Bienenbrut befinden sich pro Bienenvolk bis zu 2,5 Milliarden Sporen, die von den Arbeiterinnen im Bienenstock verteilt werden.

Das typische Krankheitsbild mit eingesunkenen, löchrigen Zelldeckeln und schleimigen, fadenziehenden, zersetzten Zellinhalten (Massen) in den Brutzellen mit üblem Geruch zeigt sich nur bei infizierten, verdeckelten Larven. Dies Bild liegt typischerweise nach einer Infektion mit dem Genotyp ERIC I vor.

Die Imker wurden beraten, durch welche Maßnahmen sie die Sporenbelastung reduzieren können.

Im Juni 2019 wurde bei zwei Imkern in kurzem Abstand die amerikanische Faulbrut amtlich festgestellt. Der eine Imker befand sich in Huckeriede, der andere in der Vahr.

Bei einem der beiden vom Ausbruch betroffenen Bienenbestände handelte es sich um zwei ohne Gesundheitsbescheinigungen illegal zugekaufte belastete Bienenvölker aus Nordrhein-Westfalen. Bei dem anderen Bestand konnte die Ursache nicht ermittelt werden; dieser Imker hatte seinen Sitz jedoch in einem Bereich Bremens mit einer sehr hohen Bienendichte. Die große Konkurrenz um das vorhandene Nahrungsangebot in den bienendichten Innenstadtbezirken führt vermehrt zu Verflug von Bienen in fremde Völker und Räuberei des Honigs aus fremden Völkern. Hierdurch werden durch die Bienen Sporen aus einem Bestand in den nächsten verschleppt.

Mit Verfügung vom Juni 2019 wurde die Bienen-seuche „Amerikanische Faulbrut“ (AFB) in Bremen amtlich festgestellt und ein Sperrbezirk eingerichtet, der die Stadtteile Neustadt, Obervieland, Mitte, Östliche Vorstadt, Vahr, Schwachhausen und in Hemelingen die Ortsteile: Hastedt und Sebaldsbrück umfasste. Alle Bienenvölker innerhalb des Sperrgebietes wurden unverzüglich amtstierärztlich untersucht, innerhalb des Sperrbezirktes durften Bienenvölker nicht versetzt werden. Der Sperrbezirk durfte mit Bienen und Bienenvölkern weder verlassen noch ‚angewandert‘ werden.

In Bremen wurde der Genotyp ERIC II nachgewiesen. Dieser Typ ist hochpathogen, tötet die Bienenlarve früher als der Genotyp ERIC I, ist aber klinisch von der Symptomatik schwieriger zu erfassen. Hier wird die Larve vor der Verdecklung der Brutzelle von Bakterien getötet und durch die Putzbienen entfernt: Es entsteht ein löchriges Brutbild, welches wenig Aussagekraft besitzt, da auch andere Ursachen hierfür infrage kommen können.

Die beiden Ausbruchsbestände wurden mittels Kunstschwarmverfahren saniert. Die ersten Nachuntersuchungen zeigten, dass die Maßnahmen Erfolg hatten. Imker mit Beständen, in denen eine niedrige Sporenbelastung festgestellt wurde, mussten durch entsprechend angeordnete Hygienemaßnahmen (z. B. verstärkte Bau-erneuerung oder Zufütterung) ihre Bestände selbst sanieren. Die Bestände mit hoher Sporenbelastung ohne klinische Symptome wurden mittels Kunstschwarms amtlich saniert. Die Sanierung wurde von den Amtstierärzten/Amtstier-ärztinnen und einem Bienensachverständigen eng begleitet. Ferner mussten zwei Bestände abgetötet werden. Im ersten Fall waren deutliche klinische Symptome festgestellt worden. Im zweiten Fall waren bereits zu Beginn des Jahres 2019 Sanierungsmaßnahmen eingeleitet worden, ohne dass sich eine Verbesserung der Situation ergeben hatte. Da die Aufhebungsuntersuchungen im Oktober 2019 begonnen wurden, kann noch keine Aussage zum Gesamterfolg der angeordneten Maßnahmen getroffen werden.

In dem im Juni 2019 in Folge der AFB-Ausbruchsfeststellung eingerichteten Sperrbezirk befanden sich 137 Imker mit 167 Standorten. Pro Standort wurden zwischen einem Bienenvolk und 38 Völ-

kern vorgefunden. Es wurden 167 amtstierärztliche Kontrollen der Standorte durchgeführt. Insgesamt wurden 452 Proben (Einzel- und Sammelproben) von rund 600 Völkern entnommen. Von den Proben waren 15 Proben nicht auswertbar, 58 Proben wiesen eine niedrige Sporenbelastung und drei Bestände eine hohe Sporenbelastung auf.

Darüber hinaus wurden 2019 sowohl vor als auch nach dem Ausbruch der AFB außerhalb des Sperrbezirkes 54 Standorte (Bienenstände) der amtlichen Kontrollen unterzogen. 391 Monitoringproben (Futterkranz-Sammelproben) wurden von Personal des LMTVet, Bienenseuchensachverständige (BSV) und Imkern gezogen und untersucht. Eine Probe bzw. Sammelprobe beinhaltete

Probenmaterial von zwischen einem und sechs Völkern. In 26 Proben wurden Sporen nachgewiesen, 21 waren nicht auswertbar.

Die Aufhebungsuntersuchungen haben im Oktober 2019 begonnen und werden nicht vor Februar 2020 abgeschlossen sein können. Aufgrund des hohen Infektionsdrucks durch die Dichte der Bienenstandorte in den Innenstadtbezirken kann jedoch davon ausgegangen werden, dass der Sperrbezirk im Jahr 2020 nicht aufgehoben werden kann. Der LMTVet erwartet jedoch, den Sperrbezirk zu gegebenem Zeitpunkt im Jahre 2020 verkleinern zu können, wenn die angeordneten Maßnahmen gegriffen haben.



Amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln

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

Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei gewerblichen Tierhaltungen, insbesondere bei landwirtschaftlichen Betrieben
Zuständig ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierenschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet). Die Kontrollen erfolgen im Zusammenhang mit den routinemäßigen Tierhalterkontrollen.

Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei Tierärzten

Zuständig ist das Fachreferat 42 Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Pflanzenschutz.

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

Das Fachreferat nimmt die Anzeigen zur Aufnahme des Betriebs von TÄHA sowie Änderungsanzeigen der verantwortlichen Tierärzte entgegen und stellt entsprechende Bescheinigungen aus. Die ordnungsgemäße Anzeige ist Voraussetzung dafür,

dass der verantwortliche Tierarzt am Betäubungsmittelverkehr teilnehmen kann, d. h. bestimmte im Betäubungsmittelgesetz geregelte Betäubungsmittel im Rahmen der Ausübung seiner kurativen Praxis beziehen und anwenden darf. Es gelten außerdem zusätzliche Nachweispflichten. Darüber hinaus obliegt es dem Fachreferat, die Tierärztlichen Hausapotheken regelmäßig vor Ort zu kontrollieren. Im Berichtsjahr wurden 14 Apotheken überprüft. Gravierende Mängel wurden nicht festgestellt.

Die amtliche Überwachung von Großhandelsbetrieben

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

Lena Engeländer

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Blickpunkt 2019 Seite 57
- Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen Seite 59
- Kontrollen Pflanzengesundheit Seite 68
- Phytosanitäre Kontrollen Seite 71
- Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland Seite 74



Blickpunkt 2019

Internetmarkt für Pflanzenschutzmittel wird zentral kontrolliert

Die Länder richten eine Zentralstelle „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ ein

Im Februar 2020 hat beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Zentralstelle der Bundesländer „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ ihre Arbeit aufgenommen. Ihre Aufgabe ist es, den Vertrieb von Pflanzenschutzmitteln im Internet zentral zu kontrollieren und sicherer zu machen. Nicht registrierte oder nicht sachgerecht arbeitende Händler und Produkte, die in Deutschland nicht zugelassen oder gar gefälscht sind, sollen so effektiver ermittelt werden können.

Die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer sind in Deutschland für die Überwachung des Verkaufs von Pflanzenschutzmitteln zuständig. Da die Produkte beim Onlinehandel ortsunabhängig angeboten werden, soll deren Kontrolle in Zukunft zentral erfolgen. Bislang haben die Länderbehörden den Internet- und den stationären Verkauf kontrolliert. Der Vollzug gegebenenfalls notwendiger Maßnahmen wird weiterhin bei den Behörden der Bundesländer verbleiben. Das zunächst zweijährige Projekt der Zentralstelle „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ wird durch die Länder finanziert, gesteuert und beaufsichtigt.

Grundsätzlich ist der Vertrieb von Pflanzenschutzprodukten in Internetshops erlaubt. Dafür gelten die gleichen Vorschriften wie für Händler vor Ort: Sie dürfen nur Pflanzenschutzmittel vertreiben, die in Deutschland zugelassen sind. Händler müssen registriert sein und den Sachkundenachweis Pflanzenschutz besitzen. Pflanzenschutzmittel für professionelle Anwender dürfen nur verkauft werden, wenn der Käufer dem Händler seine Sachkunde nachweisen kann.

Die am BVL-Standort in Berlin angesiedelte Zentralstelle „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ wird im Internet recherchieren. Dazu gehören neben den Pflanzenschutzmitteln auch Pflanzenstärkungsmittel und Zusatzstoffe. Die Mitarbeiter werden die Angebote von Auktionshäusern, auf Handelsplattformen oder

auf Internetseiten einzelner Händler sichten. Mögliche Verstöße gegen die Vorschriften des Pflanzenschutzrechts werden sie dokumentieren und die Kontaktdaten der Anbieter identifizieren. Im Auftrag der Bundesländer kann die Zentralstelle auch Proben der im Internet angebotenen Ware beschaffen. Die Rechercheergebnisse werden anschließend an die zuständigen Behörden in den Bundesländern beziehungsweise an die Kontaktstellen anderer EU-Mitgliedstaaten weitergeleitet. Diese entscheiden über Maßnahmen vor Ort.

Die Zentralstelle nutzt bei ihrer Arbeit die Erkenntnisse und Erfahrungen der bereits im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes etablierten länderfinanzierten Zentralstelle „G@ZIELT“ (Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse). Diese ist ebenfalls beim BVL angesiedelt. Zwischen den beiden Stellen ist ein kontinuierlicher fachlicher Austausch geplant. Darüber hinaus wird die Zentralstelle „Online-Überwachung Pflanzenschutz“ durch die Abteilung Pflanzenschutzmittel und die zentralen Dienste des BVL unterstützt.

Hintergrund

Jeder Händler, der Pflanzenschutzmittel verkaufen möchte, muss die Tätigkeit vorab beim Pflanzenschutzdienst anmelden. Hierzu ist eine Anzeige gemäß § 24 Abs. 1 Pflanzenschutzgesetz in dem Bundesland notwendig, in dem der Betrieb ansässig ist.

Eine Voraussetzung für den Verkauf dieser Produkte ist der Besitz des Sachkundenachweises Pflanzenschutz für Abgeber. Ein Verkäufer muss sachkundig sein und einen Käufer fachkundig über Pflanzenschutzmittel informieren können. Zusätzlich müssen regelmäßig staatlich anerkannte Fortbildungsveranstaltungen besucht werden.

Beim Verkauf muss der Händler den Käufer über die bestimmungsgemäße und sachgerechte Anwendung des Pflanzenschutzmittels informieren. Hierzu gehören insbesondere Verbote und Beschränkungen. Ein bloßer Hinweis auf die Gebrauchsanleitung ist dabei nicht ausreichend. Auch im Online- und

Versandhandel besteht eine Beratungspflicht. Da in der Regel kein direktes Verkaufsgespräch stattfindet, müssen zu den angebotenen Pflanzenschutzmitteln die entsprechenden Informationen in schriftlicher Form bereitgestellt werden.

Des Weiteren müssen sich auch Online- und Versandhändler die Sachkunde des Käufers nachweisen lassen, bevor sie Profi-Pflanzenschutzmittel veräußern. Wie sich das in der Praxis umsetzen lässt, ist in der Leitlinie beschrieben, die die für die Beratung und Kontrolle zuständigen Behörden in den Bundesländern herausgegeben haben (www.bvl.bund.de/psmhandel).

Pflanzenschutzmittel dürfen in Deutschland nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie vom BVL zugelassen sind. Im Zulassungsverfahren werden Mittel auf ihre Sicherheit für den Anwender, die Wirksamkeit gegenüber Schadorganismen, die Verträglichkeit für Kulturpflanzen und auf die Unbedenklichkeit hinsichtlich möglicher Auswirkungen auf den Naturhaushalt, das Grundwasser sowie den Verbraucher untersucht. Über die auf dem Produkt aufgedruckte Zulassungsnummer kann auf der BVL-Homepage (www.bvl.bund.de/infopsm) überprüft werden, ob ein Pflanzenschutzmittel zugelassen ist, der Abverkaufsfrist unterliegt oder nicht.



Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen

Übersicht über die in den Jahren 2015 bis 2019 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringen von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundeeinrichtungen	Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot
2015	80	941	35	14	104	5
2016	81	817	38	4	76	3
2017	70	868	20	4	93	2
2018	34	601	43	2	53	1
2019	20	723	39	5	51	0

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

Aus der Tabelle ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 20 Betriebe, die Pflanzenschutzmittel (PSM) in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Dabei handelte es sich unter anderem um Großhändler, Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Apotheken, Gartencenter, Drogerien oder Baumärkte. Dort wird in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbotes, der Kennzeichnungsverpflichtungen und die Zulassungssituation der angebotenen 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 723 PSM geprüft. Zudem wurden im Berichtsjahr 51 Personen auf deren gültige Sachkunde im Pflanzenschutz hin kontrolliert. Es handelt sich hier um die Sachkunde für die Abgabe (Beratung) und Verkauf von PSM. Weiterhin wird stichprobenartig das Angebot im Internet sowie die Werbung von PSM kontrolliert. Hierzu gab es im Berichtsjahr keine Beanstandung.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot werden grundsätzlich beanstandet und ziehen ein Ordnungswidrigkeitsverfahren nach sich. Der freie Zugang für den Kunden zu den PSM ist nicht erlaubt. Es besteht grundsätzlich ein Selbstbedienungsverbot bei der Abgabe von PSM.

Durch das Selbstbedienungsverbot ist der Kunde gezwungen mit dem sachkundigen Ver-

kaufpersonal in Verbindung zu treten. Diese haben die Pflicht, den Kunden auf Verbote und Beschränkungen bei dem Einsatz von PSM hinzuweisen. Weiterhin wird der Kunde im Verkaufsgespräch darauf hingewiesen, dass die Anwendung von PSM auf Nichtkulturland oder in Gewässern verboten ist. Durch dieses gezielte Kundengespräch soll verhindert werden, dass nicht sachkundige Personen im Pflanzenschutz weiterhin die Möglichkeit haben PSM in ihrem Kleingarten einsetzen zu können ohne den Naturhaushalt nachhaltig zu schädigen.

Versand- und Internethandel

	Kontrollen	Beanstandungen	Maßnahmen
Versandhandel / Internethandel	6	0	0
2019	14	1	Schriftliche Untersagung
Internetauktionen Meldung aus anderen BL	69	69	Schriftliche Informationen 69 Vorortkontrollen 16 Entsorgungsanordnungen 6 Freiwillige Entsorgung 24
	0	0	0

Der Versand- und Internethandel nimmt seit einigen Jahren einen deutlich größeren Umfang ein.

Um die Bestimmungen für den Verkauf von PSM über das Internet einzuhalten und zu kontrollieren, sind besondere Recherchen notwendig.

Dazu wird zukünftig eine zentrale Stelle beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin eingerichtet, die die Recherche zentral für alle Länderdienste übernimmt. Für die Nachverfolgung und Ahndung der Verstöße sind dann die jeweiligen Pflanzenschutzdienste der Länder zuständig.

In 2019 wurden in Bremen 69 Kontrollen durchgeführt. In diesen Fällen wurden PSM für den professionellen Bereich an Haus – und Kleingärtner verkauft.

Käufer, die Gebinde mit mehr als 1 Liter gekauft haben, wurden kontrolliert und aufgefordert die Produkte der Vernichtung zuzuführen.

In Zusammenarbeit des BVL und Mitarbeitern der PSD der Länder wurde die „Leitlinie für die Abgabe von PSM im Internet- und Versandhandel“ erstellt.

Hier werden die gesetzlichen Pflichten beim Verkauf von PSM über den Internet- und Versandhandel genau dargelegt.

Die Voraussetzungen des Verkäufers sind auch hier die gültige Sachkunde im Pflanzenschutz. Dies gilt auch für Privatpersonen, die im Internet PSM verkaufen. Weiterhin müssen die Verkäufer ihre Tätigkeit beim jeweiligen PSD anzeigen. Die Abgabe von „Profi-PSM“ darf nur gegen Vorlage des Sachkundenachweises erfolgen und zwar bevor der Kauf abgeschlossen wurde. Und auch hier gilt die Unterrichtungspflicht des Händlers.

Überwachung des Imports von PSM

Einfuhrkontrollen von PSM im Zeitraum von 2015 bis 2019; Kontrolle der Einfuhrmeldungen vom Zoll und den Wirtschaftsbeteiligten

	Anzahl der Sendungen	Gesamtmenge Einfuhr in t	Beanstandungen	Meldungen vom Zoll, PSM im Reiseverkehr	PSM Importe für Versuchszwecke
2015	54	2.836	1	6	-/-
2016	52	2.367	1	0	15
2017	15	1015	0	0	30
2018	7	297	1	0	47
2019	6	224	2	30	2

Aus der Tabelle ist zu entnehmen, dass die Anzahl der Importe von Pflanzenschutzmitteln abgenommen hat. Nach Aussage der Zollbehörde ist diese Entwicklung dadurch zu erklären, dass die Importsendungen vermehrt in den Binnenländern verzollt werden. In diesem Fall bekommt der Pflanzenschutzdienst (PSD) Bremen keine Mitteilung über den Import von den Zollbehörden. Die Importmengen, die über Bremerhaven importiert werden sind auf ähnlich hohem Niveau. Die Kontrollen der Importsendungen haben zu einer Beanstandung geführt.

Weiterhin werden dem Pflanzenschutzdienst seit 2016 vermehrt Importsendungen von Pflanzenschutzmitteln gemeldet, die zu Versuchszwecken eingeführt werden sollen. Diese Pflanz-

schutzmittel sind in Deutschland nicht zugelassen und unterliegen daher einem besonderen Genehmigungsverfahren. Diese Genehmigungen werden von der Zulassungsbehörde für Pflanzenschutzmittel dem „Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL“ ausgesprochen und für die Einfuhr mit besonderen Auflagen genehmigt. Diese vom BVL erteilten Auflagen sind von den zuständigen Landesbehörden, in dem diese Pflanzenschutzmittel eingeführt werden, zu überwachen und zu kontrollieren. Im Land Bremen wurden diese Pflanzenschutzmittel über den Flughafen eingeführt und von den Wirtschaftsbeteiligten bzw. dem Zoll gemeldet. Bei den Überprüfungen der Einhaltung der Auflagen ist es zu einer Beanstandung gekommen.

Kontrollen im Rahmen der Bienenschutzverordnung

Im Rahmen der Bienenschutzbestimmungen nach dem Pflanzenschutzgesetz wurden acht Standorte mit 62 Bienenvölkern und den angrenzenden Flächen mit Rapsanbau kontrolliert. Es konnten keine Verstöße festgestellt werden.

Ausnahmegenehmigungen zur Pflanzenschutzmittelanwendung auf Nichtkulturland

Grundsätzlich ist nach dem Pflanzenschutzgesetz eine Anwendung von PSM auf sog. Nichtkulturland nicht erlaubt. Für den Ausnahmefall werden nach strengen Prüfkriterien Ausnahmegenehmigungen erteilt. Hierzu wurde eine bundesweit einheitliche Leitlinie an Kriterien für die

Genehmigung zur Anwendung chemischer PSM gemäß § 12 Abs. 2 Pflanzenschutzgesetz erarbeitet.

Im Jahr 2019 wurden vom Pflanzenschutzdienst Bremen 12 Ausnahmegenehmigungen zur Anwendung von PSM auf Nichtkulturland erteilt; 5 Anträge wurde abgelehnt. Es handelte sich vorwiegend um Flächen, bei denen sicherheitsrelevante Gründe eine entscheidende Rolle für die Genehmigung spielten, wie z. B. Gleisanlagen, Umspannwerke, Großlagerstätte für Heizöl und Gasreglerstationen.

Alternative Verfahren wie z. B. thermische oder mechanische Unkrautbekämpfung sind in diesen Bereichen bisher aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

Flächenkategorie	Anzahl erteilter Genehmigungen	Gültigkeit der Genehmigungen	Durchgeführte Kontrollen
Verkehrsflächen, Wege und Plätze (Maßnahmen zur Verkehrssicherung)	1	2019	-
Bahnhöfe, Gleisanlagen, sonstige Infrastrukturobjekte schienengebundenen Verkehrs	8	2019	6
Umspannwerke, Strommasten oder –leitungen (Gasreglerstationen)	0	-	-
Industrie- und Gewerbeflächen	2	2019	-
Bekämpfung invasiver Arten	0	-	-
Sonstige Flächen Deichanlagen	1	2019	-
Abgelehnte Anträge	5	-	-

Birte Evers

Importkontrollen (Umschlagskontrollen) von Pflanzenschutzmittel in den Seehäfen des Landes Bremen

	2018	2019
Durchgeführte Kontrollen	513	357
Anzahl der relevanten Gefahrgutmeldungen (Container)	8307	4808
Anzahl Container mit Pflanzenschutzmittel / Wirkstoffe	792	498
Anzahl Importierter Container nach DE	100	82
Anzahl Exportierter Container	124	60
Anzahl der Transitcontainer die über die bremischen Häfen weitertransportiert wurden	568	356
Gesamtmenge der kontrollierten Pflanzenschutzmittel/ Wirkstoffe (in t)	10419	6887
weitergehende Recherchen / Kontrollen zu den Sendungen	78	40

Der Bremerhavener Hafen als Einlassstelle der EU für Pflanzenschutzmittel stellt eine bedeutende Drehscheibe für den Handel mit Pflanzenschutzmitteln dar.

Nach einer Recherche, die von der EU Kommission in Auftrag gegeben wurde, handelt es sich bei ca. 10 - 13 Prozent der weltweiten Importe um Fälschungen oder gar um illegale Waren.

Im Rahmen eines Pilotprojekts der EU Kommission wurden die PSD der Länder angehalten, die Kontrollen an den Einlassstellen zu intensivieren.

Seit Frühjahr 2017 werden somit die Einfuhren über die Bremer Häfen im Rahmen der bestehenden Möglichkeiten kontrolliert.

Auch in 2019 hat der Pflanzenschutzdienst Bremen im Rahmen seiner personell und technisch begrenzten Kapazitäten Kontrollen durchgeführt.

In 2019 wurden 357 Kontrollen durchgeführt. Die Anzahl an recherchierten Containern belief sich auf 4.808, hierbei handelte es sich nicht ausschließlich um Container mit PSM, sondern auch mit anderen Chemikalien.

498 Container waren mit unterschiedlichen PSM oder Wirkstoffen beladen, die dazu dienen können, Pflanzenschutzmittel herzustellen. Insgesamt wurde eine Menge von 6.887 Tonnen PSM über Bremerhaven verfrachtet, d. H. die Ware wurde entweder eingeführt, in einen anderen Mitgliedstaat verbracht oder in einen Drittstaat weiter transportiert. 82 Container mit PSM wurden für den Absatz in Deutschland abgefertigt. Diese Angaben geben nicht das tatsächliche gesamte Umschlagsvolumen wider, sondern sind das Produkt der erfassten Recherchen und ermittelten Daten.

Da die Importeure nicht dazu verpflichtet sind, die Importe von Pflanzenschutzmitteln/Wirkstoffen der zuständigen Behörde zu melden, ist der Pflanzenschutzdienst auf die Zusammenarbeit mit weiteren Behörden (Zoll, Hafenamtsamt, Gewerbeaufsichtsamt und Umweltpolizei) angewiesen.

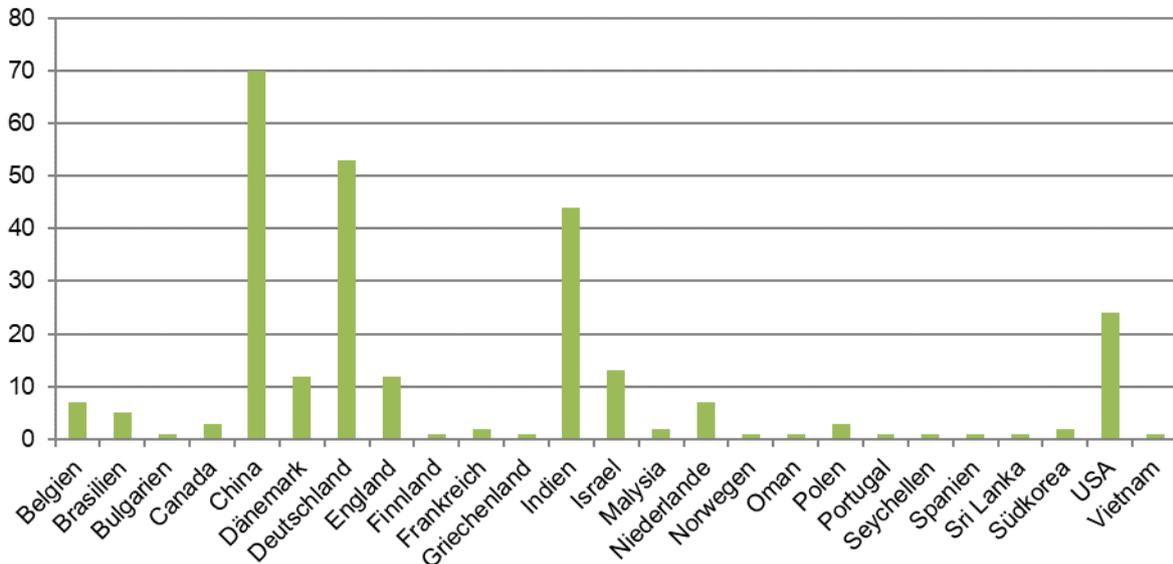
Der überwiegende Teil der gehandelten Pflanzenschutzmittel stammt aus China, Indien und Israel. Diese werden in Bremerhaven häufig umgeschlagen und gehen von dort aus hauptsächlich weiter nach Südamerika, Russland, und in den USA.

Haupteinfuhrmitgliedstaaten sind Litauen, Lettland, Polen, Großbritannien, Österreich, Frankreich, Niederlande, Tschechien und Deutschland. Die Transporte in den Mitgliedstaaten werden bis zum Empfänger recherchiert und gegebenenfalls werden die zuständigen Behörden in den Mitgliedsstaaten über die entsprechende Einfuhr informiert. Die nach Deutschland eingeführten Pflanzenschutzmittel wurden vom Zoll gemeldet. Die vom Zoll nicht gemeldeten Container wurden am Bestimmungsort verzollt (Zuständigkeit der Pflanzenschutzmittelverkehrs kontrolle obliegt somit dem jeweiligen Landesdienst in den Bundesländern) oder es handelte sich um Pflanzenschutzmittelwirkstoffe.

Stichprobenartig wurden Sendungen nach Deutschland vor der Verzollung angehalten und besichtigt. Hierbei wurden die Pflanzenschutzmittel/Wirkstoffe auf die ordnungsgemäße Kennzeichnung überprüft und in einem Fall wurde eine Probe zur Analytik gezogen. Diese ergab keine Beanstandung.

Import, Export und Transit von PSM über den
Hafen Bremerhaven in 2019

Herkunftsländer der Sendungen mit Pflanzenschutzmitteln / Wirkstoffen über
Bremerhaven 2019



Die weitergehende Recherche wird über mehrere Datenbanken, sowohl über die Gefahrgutdatenbank, die Manifeste als auch über die Schiffsmeldungen betrieben. Der Zugang zu den Warensendungen kann nur über die Kollegen des Zolls erfolgen.

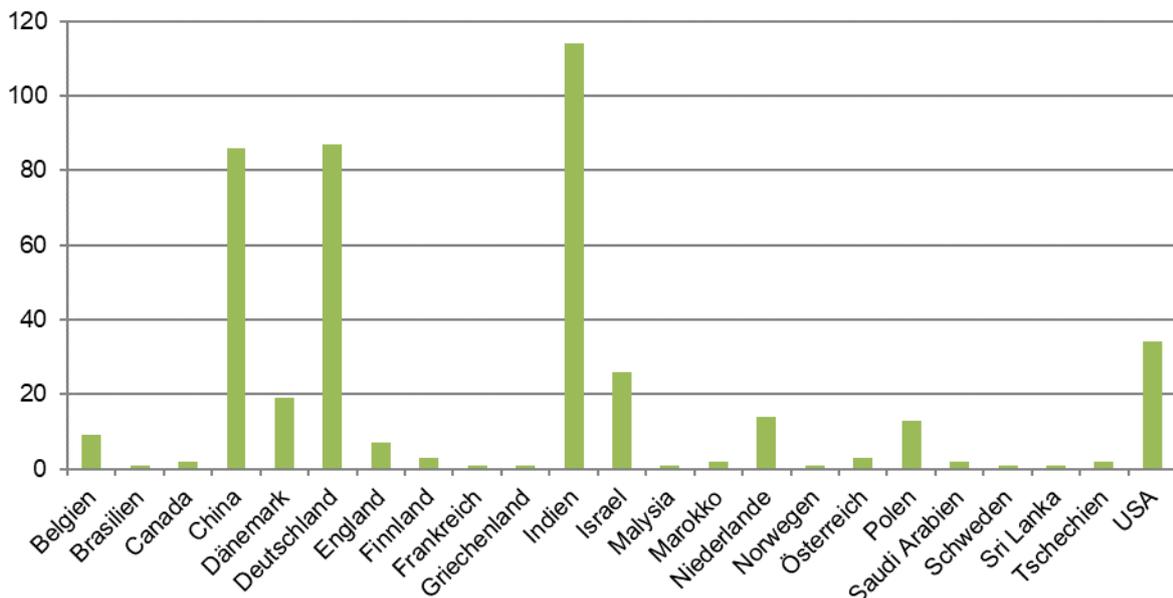
Über die Einlassstelle Bremerhaven wird eine breite Palette an verschiedenen Wirkstoffen für Pflanzenschutzmittel und auch fertig formulierte

Pflanzenschutzmittel importiert.

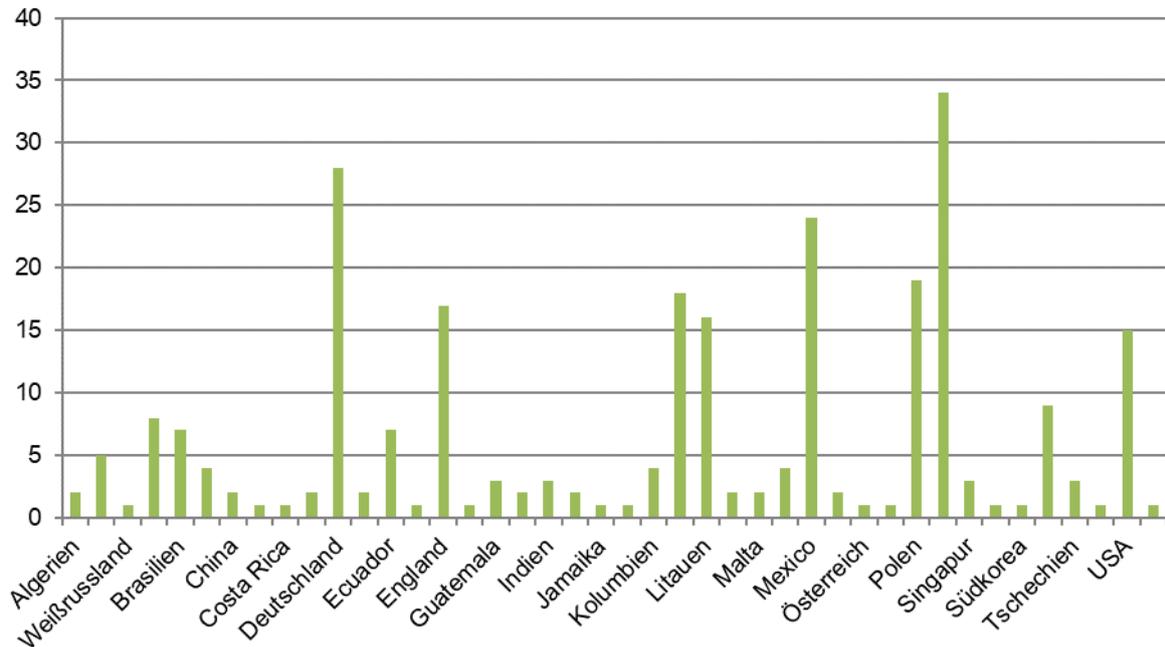
Die Zulassung der Mittel basiert noch auf nationaler Zulassungsebene und ist zum Teil sehr unterschiedlich in den einzelnen EU Mitgliedstaaten.

PSM, die in Deutschland keine Zulassung haben, können in den EU Nachbarländern oder in Drittstaaten sehr wohl eine Zulassung haben.

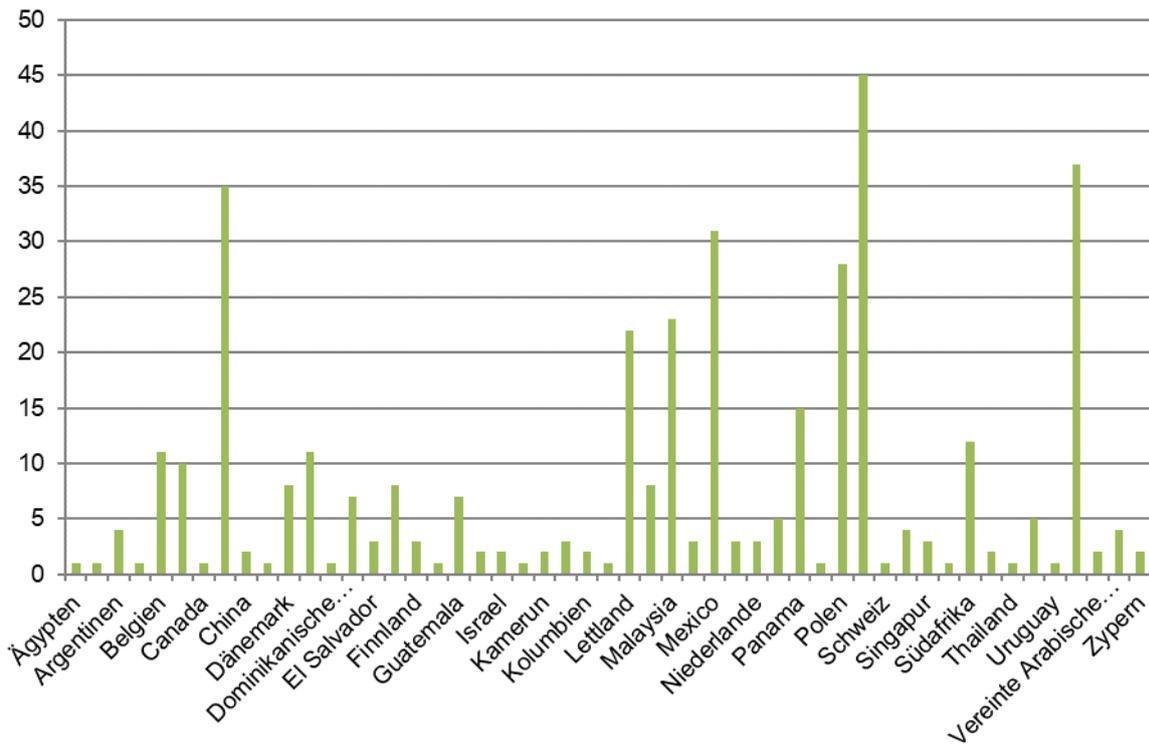
Herkunftsländer der Sendungen mit Pflanzenschutzmitteln / Wirkstoffen über
Bremerhaven 2018



Empfängerländer der Sendungen von Pflanzenschutzmitteln / Wirkstoffen über Bremerhaven 2019



Empfängerländer der Sendungen von Pflanzenschutzmitteln / Wirkstoffen über Bremerhaven 2018



Weiterhin wurden drei Transportkontrollen auf der Autobahn (A1) in Zusammenarbeit mit der Polizei für Umwelt und Gefahrgut durchgeführt. Bei diesen Kontrollen wurden Stichprobenartig Lastkraftwagen die als Gefahrguttransport ge-

kennzeichnet waren kontrolliert. Die Fahrer der Lastkraftwagen wurden aufgefordert die Autobahn zu verlassen um sie auf einem Rastplatz kontrollieren zu können. Es wurden keine pflanzenschutzrechtlichen Mängel festgestellt.

Kontrollen der Einfuhr von Saatgut im Rahmen der Pflanzenschutzmittelkontrolle

Kontrolljahr	Kontrollierte Sendungen	Bezeichnung des Saatguts	Anzahl der Sendungen mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln	Gesamtmenge (in t)
2018	39	Bohnen	0	3520
	1	Gras	0	24
	1	Mais	0	19
	4	Sonnenblumen	0	326
2019	38	Bohnen	0	10165
	2	Gras	0	48
	1	Luzerne	0	53

Im Berichtsjahr 2019 wurden 41 Sendungen mit Saatgut (Bohnen-, Gras- und Luzerne) auf anhaftenden Pflanzenschutzmitteln kontrolliert. Die Gesamtmenge an Saatgutimporten betrug 10256 Tonnen.

Es wurden 38 Sendungen mit Bohnensaatgut, zwei Grassaatgut und eine Sendung mit Luzerne über Bremerhaven eingeführt. Der Schwerpunkt der Kontrollen bezog sich auf Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln. Diese behandelten Saatgüter dürfen nur eingeführt werden, wenn das Beizmittel auf dem Saatgut in

der EU für dieses Anwendungsgebiet „Beizung“ zugelassen ist.

Die Kontrollen ergaben keine Beanstandungen. Die Saatgutbeizung ist eine Pflanzenschutzmitelanwendung. Seitdem vor einigen Jahren Maissaatgut in Zusammenhang mit dem Bienensterben ermittelt wurde, wird die Beizung in Deutschland oder anderen Mitgliedstaaten durch Beizstationen vorgenommen. 2019 wurde kein gebeiztes Saatgut über Bremerhaven eingeführt.



Erreger der Rußrindenkrankheit (*Cryptostroma corticale*)



Absterbende Ahornbäume mit abblätternder Stammrinde, unter der großflächig schwarzer „Staub“ zutage tritt, sind ein untrügliches Zeichen für die Pilzart *Cryptostroma corticale*, die sich durch die trockenen Sommer der vergangenen Jahre stark verbreitet hat.

So sind in Bremen im Jahr 2019 bereits mehrere Fälle in verschiedenen Stadtbereichen aufgetreten.

Diese Pilzart produziert enorm viele Sporen, es besteht die Gefahr einer Beeinträchtigung der Atemwege bei längerem Aufenthalt in der Nähe von stark betroffenen Bäumen.

Ahornbäume welken, die Krone stirbt zurück und am Stamm löst sich die Rinde flächig ab. Der darunterliegende Holzkörper ist von einer bis zu 1 cm dicken schwarzen Schicht aus mikroskopisch kleinen Pilzsporen bedeckt. Diese werden durch den Wind verbreitet und bei Regen den Stamm hinab geschwemmt.

Die Krankheit des Ahorns ist eine typische Folge von außergewöhnlich langen und trockenen Sommern, durch die Ahornbäume so geschwächt werden, dass der Pilz, der als sogenannter Endophyt im Holz des Stammes symptomlos lebt, sich im Holzkörper ausbreiten und schließlich die Rinde zerstören kann.

Kaum eine andere Pilzart ist imstande in der Natur dermaßen große Sporenzahlen pro Flächeneinheit zu produzieren. Deshalb besteht die Gefahr einer Beeinträchtigung der Atemwege

bei intensivem Aufenthalt in der Nähe von stark befallenen Bäumen.

Die Befallenen Bäume werden unter Sicherheitsmaßnahmen gefällt und speziell entsorgt.

Für eine Nutzung als Brennholz ist dieses befallene Holz nicht geeignet.

Wird ein erkrankter Baum z. B. auf einem Spaziergang entdeckt, sollte dies dem PSD gemeldet werden.

Wie auch für den Fall des Eichenprozessionsspinners an Eichen wird eine Handlungsanleitung für das Land Bremen für den Umgang und die Abwicklung bei Befall mit der Rußrindenkrankheit in Zusammenarbeit mit der Senatorin für Gesundheit, dem PSD Bremen und allen involvierten Einrichtungen erarbeitet.

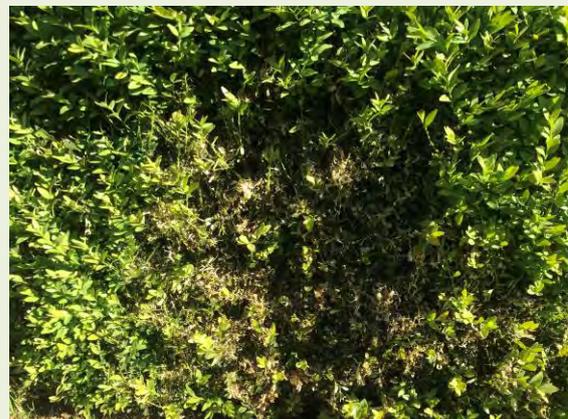
Buchsbaumsterben (Buchsbaum-Blattfall durch *Cylindrocladium buxicola*)

Das sog. Buchsbaumsterben ist auch in Bremen in 2018 ein großes Thema gewesen. Viele Parks, Friedhöfe und Privatgärten mussten sich von zum Teil sehr alten, großen Buchsbaumpflanzen als Einzelpflanzen, Hecken oder auch in Formgeschnittene Anpflanzungen trennen. Bräunliche Blattflecken, dunkle strichförmige bis stängelumfassende Läsionen und dann massiver Blattfall sind typische Symptome für diese Pilzinfektion.

Dieser Schaderreger ist die Hauptursache für das zunehmende Verschwinden von Buxus als wichtiges Gestaltungselement in Gärten als Hecken oder als Formgehölze.

Infolgedessen wandelt sich das Bild in den Gärten und öffentlichen Grünanlagen.

Alternative Gehölze als Ersatz von Buchsbaum sind aus der Übersicht unten zu entnehmen.



Asiatischer Buchsbaumzünsler (*Cydalima perspectalis*)

In vergangen Jahresbericht haben wir über das Sog. Buchsbaumsterben berichtet (siehe Artikel oben).

Seit dem letzten Jahr geht ein erheblicher Schaden von dem Buchsbaumzünsler aus.

Er kommt ursprünglich aus dem asiatischen Raum, ist allerdings in den letzten Jahren massiv auf dem Vormarsch und kann nahezu flächendeckend in Deutschland angesehen werden.

Der Buchsbaumzünsler ist als ausgewachsener Falter eher unscheinbar und harmlos. Es sind die gefräßigen Raupen, die den gewaltigen Schaden an den Pflanzen anrichten. Sie machen geradezu Kahlfraß vom Inneren der Pflanzen heraus. Bei starkem Befall können ganze Pflanzen absterben

Die behaarten Larven haben eine grüne Grundfarbe und tragen weiße Längsstreifen und schwarze Punkte. Sie werden bis zu 5 cm lang. Aus den Larven entwickeln sich über das Puppenstadium die ausgewachsenen weißen Falter mit braunen Flügelrändern, die in ca 2-3 Wochen eine neue Generation bilden und erneut Eier an die Buchsbäume ablegt und ein erneuter Entwicklungszyklus beginnt.

Im Jahr ist, je nach Witterung, mit 2-3 Generationen Buchsbaumzünsler zu rechnen.

Eine Kombination aus Maßnahmen hat sich als wirkungsvollste Methode der Eindämmung des Befalls erwiesen.

Die Buchsbäume rechtzeitig mit der Hecken-schere beschneiden und das Schnittgut unbedingt mit dem Restmüll entsorgen.

Anschließend kann eine Behandlung mit einem zugelassenen Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff *Bacillus thuringiensis*, der von den Larven aufgenommen wird und mit der Nahrungsaufnahme von den Larven aufgenommen wird und die Raupe befällt vorgenommen werden.

Dieser *Bacillus* wird für den Menschen als unschädlich eingestuft.



Der Zünsler hat in unseren Breitengraden keine natürlichen Feinde, es wurden jedoch beobachtet, dass z. B. Meisen und Stare begonnen haben die Raupen zur Fütterung ihrer Brut einzusetzen.

Da die Zünsler von Mai bis Oktober mehrere Generationen bilden ist es notwendig die Pflanzen über diesen langen Zeitraum auf Befall zu kontrollieren.

Bei kleineren Pflanzen können die Larven auch abgesammelt und entsorgt werden, oder es hilft auch der Einsatz eines Hochdruckreinigers.

Kontrollen Pflanzengesundheit

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen (SO) an Pflanzen zu verhindern. Gefährlich sind besonders diejenigen SO, die sich unseren klimatischen Bedingungen anpassen und sich nach einer Einschleppung hier vermehren können. In den meisten Fällen fehlen Ihnen die natürlichen Feinde und es kommt zu einer raschen Ausbreitung. Dies ist besonders dann der Fall, wenn keine ausreichend wirksamen Pflanzenschutzmittel oder andere Verfahren zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände betroffen und die Ausrottung des SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn Ernteerträge wichtiger landwirtschaftlicher Nutzpflanzen bedroht oder Baumarten wie Eiche und Ahorn gefährdet sind, die unser Landschaftsbild prägen. Um die Einschleppung gefährlicher SO bei der Einfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen in die Europäische Union zu verhindern, legte die Pflanzenbeschauverordnung (bis zum 14.12.2019) 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 (PGZ) ist die Einfuhr nicht möglich. Neben der Kontrolle dieses Zeugnisses wird in einem zweiten Schritt auch die Ware selbst untersucht.

Mit diesem Verfahren ist im Prinzip auch schon das Vorgehen beschrieben, wenn Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse aus der EU in ein Drittland versendet werden. In diesen Fällen muss der Pflanzengesundheitsdienst die Ware entsprechend den Anforderungen des Bestimmungslands untersuchen und hierüber ein Pflanzengesundheitszeugnis erstellen. Das Zeugnis begleitet die Ware bis zum Eintreffen im Bestimmungsland, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

Mit den Kontrollen an den beiden Seehäfen in Bremerhaven und Bremen sowie dem Flughafen in Bremen stellen die Aktivitäten an den EU-Außengrenzen zwar den Schwerpunkt der Tätigkeiten der Pflanzengesundheitskontrolle im Land

Bremen dar, dennoch ist die Behörde natürlich auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die „geregelt Waren“ produzieren und besonders mit deren Jungpflanzen handeln werden regelmäßig überwacht. Welche Pflanzenarten, -gattungen oder -familien als „geregelt“ gelten, ist in der Pflanzenbeschauverordnung festgelegt; diese lassen sich folgenden Produktgruppen zuordnen:

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

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

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

Neues Pflanzengesundheitssystem ab dem 14.12.2019

Das Jahr 2019 war geprägt von den Vorbereitungen auf die Umstellung in allen grundsätzlichen Bereichen der Pflanzengesundheitskontrolle. Ursache dafür war, dass die Regelungen der EU-Pflanzengesundheitskontrolle mit den Verordnungen (EU) 2016/2031 sowie 2017/625, die im Dezember 2019 Gültigkeit erlangten, auf eine vollkommen neue rechtliche Grundlage gestellt wurden. Eine besondere Herausforderung war dabei, dass sich die Kontrollverfahren, die zu kontrollierenden Waren, aber auch das Anmelde-

verfahren gleichzeitig mit Stichtag 14.12.2019 ändern sollten. Konkrete Vorgaben zur Umsetzung wurden in zahlreichen, sehr umfangreichen Durchführungsverordnungen mit zahlreichen Anlagen geregelt. Leider stand die Mehrzahl dieser Verordnungen erst unmittelbar vor diesem Termin zur Verfügung, so dass es kaum zeitlichen Vorlauf für die Umsetzung der Regelungen gab. Parallel dazu musste die Umstellung auf ein neues, Internet-basiertes EDV-System zur Abfertigung von Einfuhrsendungen - TRACES NT - vorbereitet werden. Die Betriebe im Land Bremen wurden mit eingebunden und einige Firmen hatten sich bereiterklärt, bereits zu einem früheren Termin in die Testung von TRACES NT einzusteigen. Um möglichst viele Betriebe zu erreichen, wurde mit Unterstützung des Vereins der Bremer Spediteure eine Informationsveranstaltung zu den anstehenden Neuerungen angeboten. Im Folgenden ein Ausblick auf einen kleinen Teil der umfangreichen Veränderungen, die sich langfristig gesehen, sicher positiv auf die Überwachung und Verhinderung der Einschleppung und Verbreitung gefährlicher Schadorganismen auswirken wird.

Allgemeine Info

Die neuen EU-Verordnungen 2017/625/EU (sog. Kontrollverordnung) und 2016/2031/EU (Pflanzengesundheitsverordnung), ersetzen das bisherige Regelungssystem der Richtlinie 2000/29/EG und somit auch die größten Teile der Pflanzenbeschauverordnung in Deutschland.

Die Überarbeitung der vorhandenen Kontrollsysteme führt die Arbeitsweisen von verschiedenen Aufgabengebieten, wie der Veterinärkontrolle, der Lebensmittelkontrolle und der Pflanzengesundheitskontrolle zusammen. Durch diese Neuordnung und engere Verzahnung können die einzelnen Aufgabengebiete erfolgreicher gegen die Ein- und Verschleppung von gefährlichen Schadorganismen und Krankheiten arbeiten.

Veränderungen Import

Es wird sich im Bereich der Waren, die im Rahmen der Einfuhr angemeldet werden müssen einiges mit der Einführung des neuen Pflanzengesundheitssystems ändern.

Mehr Produkte sind zeugnis- und anmeldepflichtig (Pflanzengesundheitszeugnis)

Für die bisherigen Produkte pflanzlichen Ursprungs, die von einem Pflanzengesundheitszeugnis begleitet sein müssen, ändert sich nichts, allerdings werden eine ganze Reihe an

pflanzlichen Waren hinzukommen. Hierunter fallen Früchte, Konsumsamen und Saatgut, Pflanzenteile zu Dekorationszwecken oder für die industrielle Verarbeitung.

Reiseverkehr, Post und Kleinsendungen

Die bisher geltende Kleinmengenregelung für Reisende wird es nicht mehr geben. Somit muss zukünftig jedes zeugnispflichtige Produkt z.B. von Flugpassagieren von einem Pflanzengesundheitszeugnis begleitet sein und zur Kontrolle angemeldet werden (z.B. „Mitbringsel“, Souvenirs, Früchte).

Speziell geregelt ist zukünftig auch der Umgang mit Kleinmengen in Postsendungen (z.B. Internetkäufe, Geschenke, u.a.). Auch hier müssen alle Teile, die unter die Zeugnispflicht fallen, angemeldet werden. Die Pflanzengesundheitsdienste entscheiden, ob eine Kontrolle erforderlich ist (hohes Einschleppungsrisiko) oder nicht. Lebende Pflanzen und Pflanzenteile, die zum Anbau oder zur Weiterkultur bestimmt sind, müssen IMMER kontrolliert werden.

Reduzierte Kontrollfrequenzen

Die EU sieht vor, dass bestimmte Produkte, die ab 14.12.2019 einer Zeugnis- und Anmeldepflicht unterliegen, einer reduzierten Kontrolle unterzogen werden können. Hierbei ist der Rahmen jedoch streng vorgegeben. So müssen z.B. lebende Pflanzen und Pflanzenteile, die zum Anbau oder zur Weiterkultur bestimmt sind, IMMER kontrolliert werden. Diese Liste wird in unterschiedlichen Abständen überprüft und an die neuen Risiken angepasst

Monitorings/Risikokontrollen

Zukünftig wird es auch im Rahmen der Einfuhr verstärkt risikobasierte Kontrollen geben. So kann ein bestimmtes Produkt generell oder nur aus bestimmten Ländern für eine bestimmte Zeit der Anmeldepflicht unterliegen. In der Vergangenheit ist dies z.B. bei Verpackungsholz der Risikowarenliste so durchgeführt worden.

Anmeldung mit TRACES NT

TRACES (**TR**Ade **C**ontrol and **E**xpert **S**ystem) **NT** (**N**ew **T**echnology)

TRACES ist das mehrsprachige Online-Management-Tool der Europäischen Kommission für den Handel und die Einfuhr von Tieren, Samen und Embryonen, Lebensmitteln, Futtermitteln und Pflanzen incl. pflanzlicher Produkte innerhalb der EU.

Rund 30 000 Benutzer aus mehr als 80 Ländern weltweit sind über TRACES miteinander verbunden, um alle Daten zu zentralisieren und den

Handelsprozess zu vereinfachen und zu beschleunigen.

TRACES erleichtert den Informationsaustausch zwischen allen beteiligten Handelspartnern und Kontrollbehörden und beschleunigt die Verwaltungsverfahren.

TRACES ist ein effizientes Tool, um Folgendes sicherzustellen:

Rückverfolgbarkeit (Überwachung von Bewegungen innerhalb und außerhalb der EU)

Informationsaustausch (damit Handelspartner und zuständige Behörden leicht Informationen über die Bewegung ihrer Sendungen erhalten und Verwaltungsverfahren beschleunigen können)

Risikomanagement (schnelle Reaktion auf Gesundheitsgefahren durch Rückverfolgung der Sendungsbewegungen und Erleichterung des Risikomanagements abgelehnter Sendungen).

Neuerungen im Bereich der Registrierungen

In der Vergangenheit wurden bereits Betriebe, die mit Pflanzen handeln, nach dem ISPM 15 arbeiten oder zeugnispflichtige Waren aus Drittländern importieren, registriert und erhielten eine Registriernummer. Dieses System wird nun überarbeitet und auch ausgeweitet, z.B. auf Betriebe, die im Export tätig sind. Für die Betriebe, die in mehreren Bereichen tätig sind, soll es nur noch eine Registriernummer geben. Die betroffenen Unternehmer können hierzu bei Ihrer zuständigen Behörde einen Antrag stellen. Der Grundantrag enthält allgemeine Angaben und ist für alle Bereiche geeignet. Die jeweils zuständige Behörde für Ihr Bundesland ist vorgegeben und

kann ausgewählt werden. Für die verschiedenen Belange können die erforderliche Anlagen ausgewählt, ausgefüllt und an die für Ihren Firmenstandort bzw. Standort der Zweigniederlassung zuständigen Behörde gesendet werden.

Pflanzenpass

Der Pflanzenpass ist vielen bereits bekannt, wird aber in Zukunft in allen Mitgliedsstaaten auf die gleiche Art und Weise verwendet. Die Pflanzenpasspflicht gilt nun für alle lebenden Pflanzen. Die Betriebe sind verpflichtet:

regelmäßig Ihre Kulturen und besonders die Pflanzen vor dem Verkauf auf mögliche Schadorganismen und Krankheiten zu kontrollieren.

Aufzeichnungen und Dokumentationen über ergriffene Maßnahmen zu führen

phytosanitäre Risiken im Betriebsablauf zu ermitteln und zu dokumentieren

selbst Kenntnisse im Bereich des Pflanzenschutzes zu besitzen, um Krankheiten zu erkennen und Behandlungen durchführen zu können.

Voraussetzung zur Erstellung von Pflanzenpässen:

Die Waren müssen frei sein von besonders gefährlichen Schadorganismen und Krankheiten

Sollten für die Waren spezifische Anforderungen (Laboranalysen, Kontrollen im Anbau...) gefordert sein, müssen diese nachgewiesen werden.

Das neue Format des Pflanzenpasses:

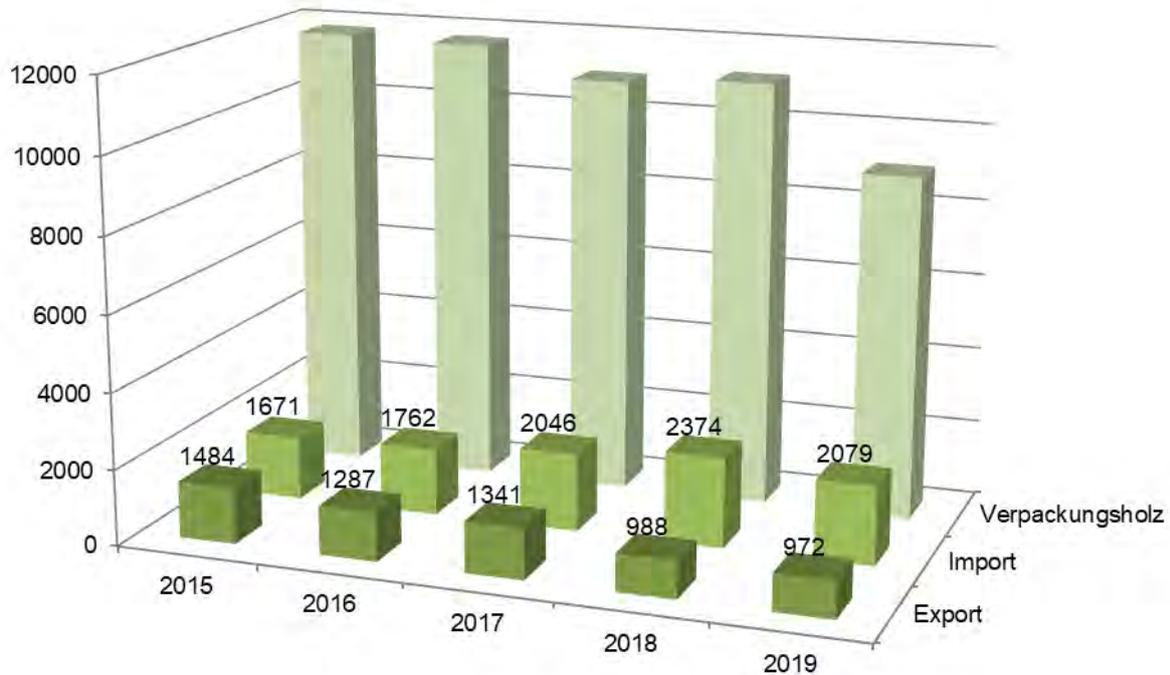
Eine Kombination mit dem Lieferschein ist nicht mehr möglich

Innerbetrieblich Abläufe und Systeme müssen angepasst werden



Phytosanitäre Kontrollen

Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2015-2019



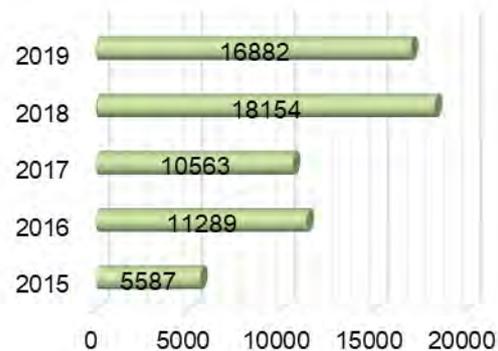
Die Gesamteinfuhrzahlen zeigen sich rückläufig, was teilweise an dem Einbruch der Importe von Citrusfrüchten aus Südafrika liegt, aber auch an der Reduzierung der Risikowarenliste von Verpackungsholz und den rückläufigen Importen über den Flughafen Bremen.

Import

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

Die Einfuhren von Kartoffeln aus Ägypten liegen 2019 weiterhin auf einem hohen Niveau. Der Aufwand der Untersuchung beschäftigt die gesamte Abteilung Pflanzenschutz von Mitte Februar bis Anfang Juni, wobei die Haupteinfuhrzeit März/April ist. Im Rahmen der Untersuchung werden je 25 Tonnen 200 Knollen visuell durch eine Schnittprobe untersucht. Des Weiteren werden Kartoffeln aus jedem Herkunftsgebiet in Ägypten einmal im Labor untersucht. Die Dokumentation jeder einzelnen Sendung und auch der, nach Abschluss der Saison, erforderliche

technische Bericht an die EU sind strengen Regeln unterworfen. Erschwerend kommt hinzu, dass in einem kurzen Zeitraum eine große Menge importiert wird, die zügig auf den Markt drängt, da es sich hier um hochpreisige Frühkartoffeln handelt.



Importe ägyptischer Kartoffeln in den Jahren 2015 bis 2019 in Gesamtgewicht in to

Bereits seit dem 1. September 2019 sind neue Einfuhrregelungen in Kraft getreten, die eine umfangreiche Liste an zusätzlich zu kontrollierenden frischen Früchten beinhalten. Besonders werden die Einfuhrkontrollen von frischen Weintrauben

für Mehrarbeit sorgen. Welche Mengen von den übrigen Produkten über Bremerhaven importiert werden, wird sich im Laufe des nächsten Jahres zeigen.

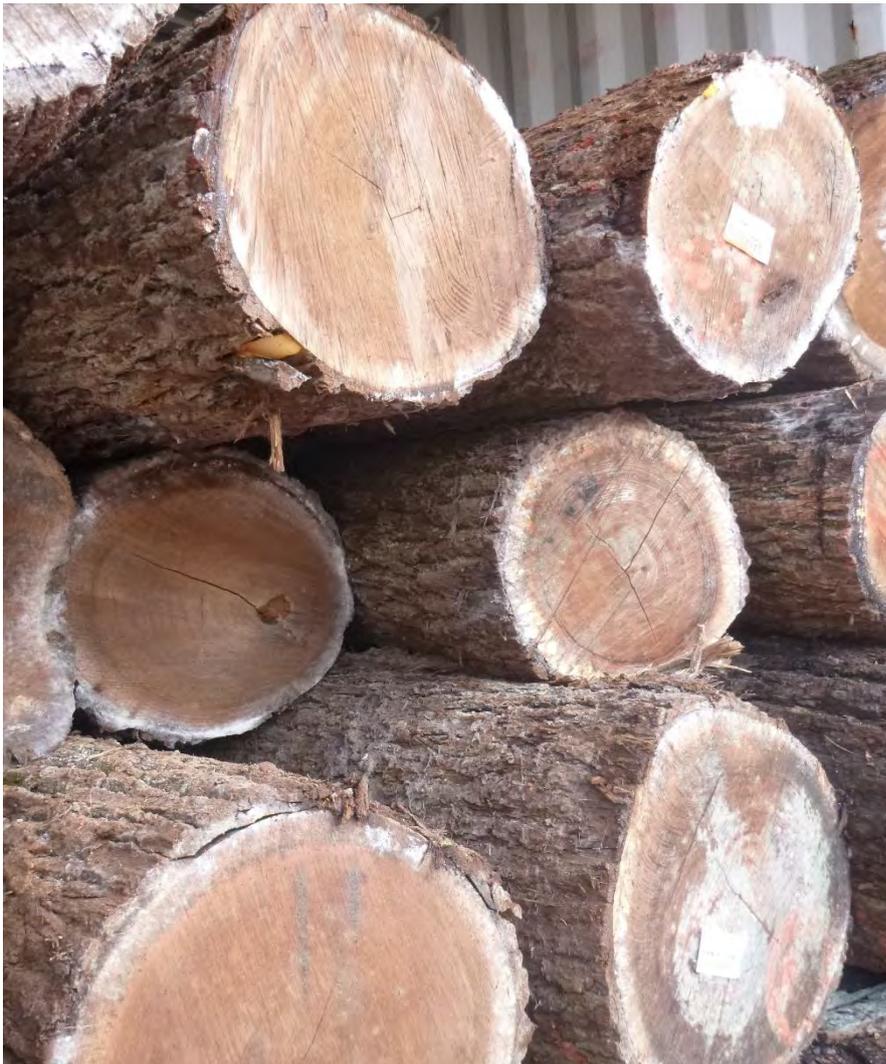
Betroffen sind:

- Tomaten, Auberginen, Paprika, Chili, Peperoni, Physalis
- Kiwi
- Papaya
- Erdbeeren
- Brombeeren
- Himbeeren, u.a.
- Avocado
- Weintrauben



Aber auch Holzarten

sind, je nach Herkunft, ab dem 1. September 2019 von einer PGZ-Pflicht betroffen (Holz, lose Rinde, abgeschnittene Äste). Hier kommt es besonders bei den Gattungen *Juglans* (Walnuss) und *Prunus* (Kirsche) zu erhöhten Anmeldungen und Problemen bei den Importeuren.



Stämme Walnuss

- Walnuss *Juglans spp.*
- Flügelnuss *Pterocarya spp.*
- Platane *Platanus spp.*
- Steinobst *Prunus spp.*

Für die Firmen sind solche Umstellungen immer mit Schwierigkeiten behaftet, da einige Produkte schon seit Jahren importiert werden und nun „plötzlich“ zeugnis- und untersuchungspflichtig sind. In der Regel haben sich die Betroffenen aber schnell angepasst und melden alle Sendungen mit Pflanzengesundheitszeugnis wie gefordert an.

Verpackungshölzer

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

Eine Beanstandung von Verpackungsholz (hier eine Palette) aus China zeigt, dass ein sehr kleiner Käfer (*Heterobostrychus aequalis*) in der Lage ist, in kurzer Zeit Holz in Staub zu verwandeln.

Schadbild an Paletten



Käfer_Heterobostrychus



Export

Die phytosanitären Vorgaben der verschiedenen Drittländer legen fest, für welche Ware ein Pflanzengesundheitszeugnis bei der Ausfuhr erforderlich ist und welche Anforderungen diese erfüllen muss. Die Zahl der ausgestellten Exportzertifikate war in den vergangenen Jahren stets rückläufig, da aufgrund der Erweiterung der EU Warensendungen in neue Mitgliedstaaten der EU nun dem Binnenmarkt unterliegen. Hinzu kommen noch die Einfuhrverbote nach Russland, besonders für landwirtschaftliche Produkte.

Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen, die mindestens einmal im Jahr durchgeführt werden, als auch die Registrierung von Betrieben.

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

Registrierte Betriebe im Land Bremen (Stand 2019)

Betriebe	Anzahl
ISPM 15 Betriebe	37
Zugelassene Empfangsorte (VPH)	14
Drittlandsimporteure (Holz und Frucht)	38
Betriebe mit Pflanzenpass	3
Holzhändler IPMS 15	3

Nationales Monitoringprogramm

Neben der Überwachung registrierter Betriebe erfolgt darüber hinaus die Durchführung verschiedener Monitoringaktivitäten. Diese dienen der Feststellung, ob sich eventuell bereits unerwünschte SO nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dieses präventive Schutzinstrument soll nach dem Willen der EU-Kommission in den nächsten Jahren verstärkt genutzt werden, um die Ausrottung bzw. Eindämmung eingeschleppter SO innerhalb der EU zu verbessern. Die deshalb in den nächsten Jahren in der Pflanzengesundheitskontrolle anstehenden Änderungen haben im Bereich der Überwachung von speziellen Risikogebieten bereits im Jahr 2015 begonnen. Geplant ist es, ein flächendeckendes, risikoorientiertes Monitoringprogramm in der EU aufzubauen. Um die Durchführung dieser vorsorgenden, risikoorientierten Überwachung zu stärken, beteiligt sich die EU an

den dafür entstehenden Kosten in Form einer Kofinanzierung. Das bedeutet, dass den Mitgliedstaaten auf Antrag bis zu 50 % der entstandenen Personal- und Sachkosten erstattet werden. Das erste Budget wurde bereits 2015 zu Verfügung gestellt und bis 2019 kontinuierlich erhöht.

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

Für das Land Bremen wurden 6 Schadorganismen herausgefiltert, die aufgrund der Pflanzenarten in dem Risikogebiet „Hafen“ und aufgrund der regelmäßig importierten Warenarten ein Risiko darstellen könnten. Es handelt sich hauptsächlich um Käfer, die an Gehölzen schädigen und in einem jeweils über zwei Jahre angelegten Programm überwacht werden.

Unter das Monitoring fallen folgende Schadorganismen:

Schadorganismen	Wirt
Prachtkäfer <i>Agrilus anxius</i>	Birke, Ahorn...
Eschenprachtkäfer <i>Agrilus planipennis</i>	Esche (<i>Fraxinus</i>)
Bockkäfer <i>Monochamus spp</i>	Kiefer, Tanne, Birke...
Citrusbockkäfer <i>Anoplophora chinensis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Laubholzbockkäfer <i>Anoplophora glabripennis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Japankäfer <i>Popillia japonica</i>	Ahorn, Birke, Prunus ...

Bei einem Großteil der Schadorganismen konnte für das Monitoring mit Fallen gearbeitet werden, die in 7 bis 14-tägigem Abstand kontrolliert und ausgewertet wurden. Von den gesuchten Käfern wurde keiner gefunden.

Für das Jahr 2018 ist vom EU-Rechnungshof eine ausführliche Überprüfung der kofinanzierten Kosten in allen Bundesländern durchgeführt worden. Hierzu musste jede Kontrolle und jede in Rechnung gestellte Arbeitsstunde nachgewiesen werden. Erfreulicherweise konnten für das Land Bremen alle Zuschüsse der EU zu den Monitorings ausgezahlt werden.

Beanstandungen

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

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

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

Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

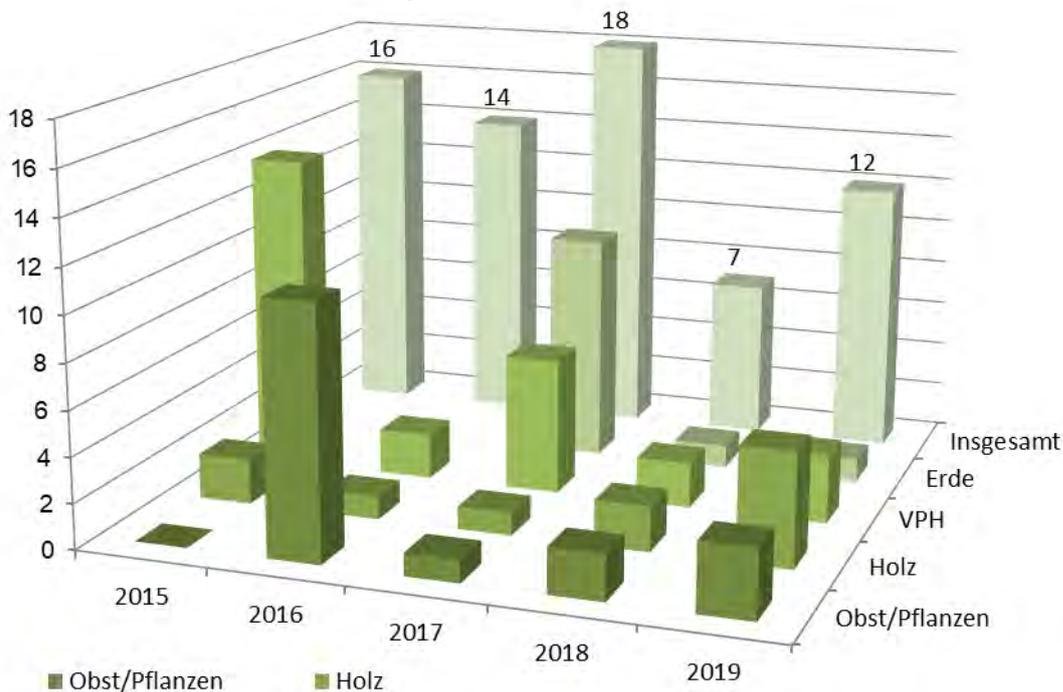
Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses System wird in Deutschland zentral durch das Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. Von dort werden dann auch die Pflanzenschutzdienste in den Herkunftsländern der betroffenen Waren benachrichtigt. Durch die gegenseitige Information über beanstandete Sendungen können Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. Die Daten dienen zudem als Grundlage für Risikoanalysen und als Frühwarnsystem. 2019 wurden in Bremen insgesamt 12 Sendungen beanstandet. Das folgende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren.

Die Beanstandungen im Bereich des Verpackungsholzes sind deutlich zurückgegangen, was auf die zunehmend gute Qualität zurückzuführen ist.

Viele Beanstandungen formeller Art, wie Mängel im Pflanzengesundheitszeugnis, können z.B. durch eine Neuausstellung des Pflanzengesundheitszeugnisses behoben werden und führen dann nicht mehr zu einer offiziellen Beanstandung, die über des System Europhyt an die EU zu melden wäre.

Meta Müller

Beanstandungen 2015 bis 2019 im Land Bremen



Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Blickpunkt 2019 Seite 77
- Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven Seite 79
- Weiterführende Untersuchungen Seite 88
- Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen Seite 90



Blickpunkt 2019

Schadenscontainer

Die Grenzkontrollstelle wird von Seiten der Reedereien, der Terminalbetreiber oder anderen verantwortlichen Personen immer wieder über Havarien bei Containern auf den Terminals informiert, im Durchschnitt 2-3 Containerhavarien pro Monat. Von den Havarien können Ein- und Ausfuhr- oder Transitcontainer betroffen sein, aber auch Sendungen im DL-DL Transshipment, die in Bremerhaven auf dem Terminal stehen. Bei diesen Sendungen kann die tierseuchenrechtliche Situation unklar sein.

Die Container sind entweder substantiell mit aufgerissenen Containerwänden durch Ladungsverschiebungen bei starkem Seegang beschädigt oder Transportschäden durch den lokalen Transport durch LKWs, Containerbrücken, Vancarrier etc. Auch Ausfälle von Kühlaggregaten führen dazu, dass Container entladen werden müssen, um weitere Schäden an der Ware zu verhindern. Es stehen hier unterschiedliche Entscheidungswege an, die dazu führen können, dass die Ware schnell in einen intakten Container umgeladen werden muss oder es zu einer Vernichtungsanordnung kommt. Oft handelt es sich um Versicherungsfälle, wo dann die Grenzkontrollstelle zusammen mit Sachverständigen der verschiedenen Parteien die Begutachtung begleitet. In 2019 wurden 60 Schadenscontainer begutachtet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

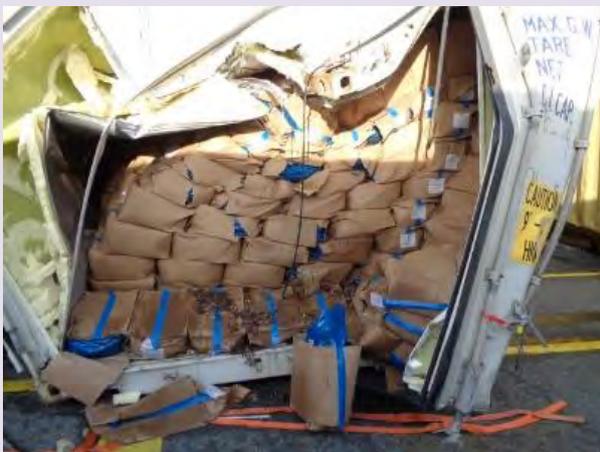
Eine besondere Situation entsteht dann, wenn ganze Containerschiffe havarieren, wie z.B. die Maersk Karachi im Jahr 2015 oder die MSC ZOE im Jahr 2019. Das Schiff unter der Flagge Panamas geriet am 2. Januar 2019 in der Nordsee vor Holland in schwere See. Am Ende verlor der Frachter 342 Container, mehr als 1.000 wurden beschädigt. Wochenlang wurde auf den Inseln und auch an der Küste Strandgut angespült. Auch ein Jahr nach dem Zwischenfall sind noch nicht alle Container geborgen.



Blick auf die havarierten Container der MSC ZOE, Bremerhaven

Von 3.300 Tonnen Ladung, die in Containern über Bord gingen, wurde bislang ein Drittel geborgen. Ein weiteres Drittel wurde als Müll angespült, rund 1.100 Tonnen der Ladung fehlen. Dem beschädigten Containerschiff wurde Bremerhaven als Liegehafen durch das Havariekommando Cuxhaven zugewiesen, so dass ab Ende Januar über 450 Schadenscontainer auf dem Terminal abgeladen wurden.

Es wurde ein eingezäunter Bereich mit Besprechungsräumen, Büros und Sanitäranlagen errichtet und regelmäßige Termine auch mit anderen Behörden zur Begutachtung und Sondierung von Sendungen mit veterinärpflichtigen Waren wahrgenommen. Es gab zerbeulte, aufgerissene, zerstückelte, zerquetschte, halb volle oder komplett leere Container. Angetaute offene Container mit Fischereierzeugnissen wurden umgehend vor Ratten und Möwen gesichert. Über einen Zeitraum von 4 Monaten überwachte und kontrollierte die Grenzkontrollstelle in dem errichteten Containerdorf die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, ordnete für 12 Sendungen die komplette Vernichtung der Lebensmittel an und überwachte die Umladung in Abfallbehälter. Insgesamt wurden 35 Sendungen mit veterinärpflichtigen Waren begutachtet, wovon auch einige durch Umladung in funktionsfähige Kühlcontainer veterinär- und zollrechtlich abgefertigt werden konnten.



Havarierte Container der MSC ZOE im Containerdorf auf dem Eurogate-Terminal Bremerhaven

Dr. Jürgen Witte

Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven

Am 14. Dezember 2019 ist die Verordnung (EU) 2017/625 (kurz OCR = Official Control Regulation) in Kraft getreten. Sie zeigt anschaulich den aktuellen Wandel in der unter anderem die Einfuhr betreffende Gesetzgebung. Im Vorwort dieser Verordnung heißt es: „Um den gesamten Rechtsrahmen zu straffen und zu vereinfachen und um gleichzeitig dem Ziel einer besseren Rechtsetzung näher zu kommen, sollten die geltenden Bestimmungen über die amtlichen Kontrollen in den einzelnen Bereichen in einem einzigen Rechtsrahmen gebündelt werden.“ Und weiter: „Diese Verordnung betrifft Bereiche, die bereits in derzeit noch geltenden anderen Rechtsakten geregelt sind. Um Überschneidungen zu vermeiden und einen kohärenten Rechtsrahmen zu schaffen, sollten die folgenden Rechtsakte aufgehoben und durch diese Verordnung ersetzt werden: ...“.

Die Verordnung ändert beziehungsweise setzt also verschiedene Gesetzesgrundlagen für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

außer Kraft, was große Auswirkungen auf die tägliche Arbeit an den Grenzkontrollstellen nach sich zieht. Darüber hinaus wurden im Kielwasser der Einführung der OCR weitere Rechtsgrundlagen geändert, die beispielsweise die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen Ursprungs oder den persönlichen Reiseverkehr betreffen.

Parallel dazu wurde ab Dezember 2019 mit TRACES New Technology schrittweise ein Nachfolgesystem des klassischen TRACES durch die Europäische Kommission eingeführt. Bei TRACES (TRAde Control and Expert System) handelt es sich um das EDV-System der Kommission, mit dem der innergemeinschaftliche Handel, sowie die Ein- und Ausfuhr aus Drittstaaten kontrolliert und zertifiziert werden kann. Die Kommission stellt die verschiedenen Funktionen des Systems schrittweise zur Verfügung, sodass die volle Umstellung auf TRACES New Technology ein immer noch anhaltender und sowohl für Wirtschaftsbeteiligte als auch für das Kontrollpersonal komplexer Prozess ist.

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2014-2019 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Sendungen	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Bremen	2.195	2127	1.898	1.645	598	174
Bremerhaven	15.226	14.246	11.964	10.595	11.986	11979



Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2019 in Sendungszahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2019	(Vorjahr)	2019	(Vorjahr)
Tierische Lebensmittel gesamt	3	435	7692	7172
davon:				
- Fischereierzeugnisse	-	-	5297	5086
- Geflügel	2	433	852	1034
- Fleisch	-	-	213	69
- Honig	-	-	758	958
Tierische Futtermittel gesamt	130	85	2729	2628
davon:				
- Fischmehl *incl. Krillmehl	117 (=t) 75924	85 (=t) 62545	181 (=t) 53613	152 (=t) 35726
- Fischöl	3 (=t) 4	-	29 (=t) 6653	4 (=t) 313
Wolle	-	-	234	267
Sonstige Produkte	2	-	763	843
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	36	46	1020	937
davon wegen:				
Mykotoxinen	8	11	789	679
Pestizide	-	-	69	94
Salmonellen	1	1	62	86
Pentachlorphenol	-	-	2	-
Sulfite	-	-	95	86
Japan -Produkte	-	-	3	-
Kunststoff- küchenartikel China	3	7	163	139

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für Schiffsausrüster und die Ausfuhr in 2019

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2019	(Vorjahr)	2019	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	648	586	115	42
Exportzertifikate	2937	2741	-	-

Zurückweisungen 2019 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Dokumentenkontrolle	-	28
Nämlichkeitskontrolle (Identität)	-	9
Sensorik (Verderb)	-	4
Hygiene	-	4
Mikrobiologische Kontamination	-	17
Chemische Kontamination	-	1
Temperaturschaden	-	6
Containerhavarie	-	12
Sonstiges	-	1
Gesamtzahl Beanstandungen	0	82

Positive Planproben nach Einfuhrüberwachungsplan 2019 mit Information der zuständigen Veterinärbehörden des Empfängerbetriebes durch die GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Kennzeichnung	-	2
Chemische Kontamination	-	1
Gesamtzahl Beanstandungen	-	3

Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Bei der Gesamtzahl der Einfuhren an der Grenzkontrollstelle Bremen zeichnet sich ein deutlicher Rückgang ab. Dies liegt insbesondere daran, dass die Einfuhr von Geflügelfleisch im Vergleich zum Vorjahr fast vollständig weggebrochen ist. Hiermit setzt sich ein Trend fort, der in der ersten Hälfte des Jahres 2017 begonnen hat. Seit März 2017 wurden vermehrt Salmonellen in brasilianischem Geflügelfleisch festgestellt. In der Folge wurden brasilianische Betriebe von der Liste der Betriebe, die in die EU exportieren dürfen gestrichen. Seither nehmen die Einfuhrzahlen an der Grenzkontrollstelle Bremen kontinuierlich ab.

Die Anzahl der Fischmehlsendungen ist hingegen um etwa 38% angestiegen, die Tonnage um immerhin etwa 21%, jeweils im Vergleich zum Vorjahr. Es gab keine Zurückweisungen.

Ausfuhr

Die ausgestellten Exportzertifikate an der Grenzkontrollstelle Bremen stiegen im Vergleich zu 2018 leicht, um etwa 7%, an. Die überwiegende Mehrzahl dieser Exportzertifikate wurde für Produkte des menschlichen Verzehrs ausgestellt. An zweiter Stelle folgen Futtermittel.

Die Anzahl der ausgestellten Zertifikate für Schiffsausrüster sank hingegen leicht im Vergleich zum Vorjahr.

Dr. Maximilian Herms

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Aufgaben

Die Grenzkontrollstelle Bremerhaven hat 2019 neben den Zuständigkeiten für die Einfuhrkontrollen von aus Drittländern stammenden Lebens- und Futtermitteln tierischer Herkunft, den Kontrollen von Lebens- und bestimmten Futtermitteln nicht tierischer Herkunft sowie die Kontrolle der Einfuhr von Bedarfsgegenständen (Küchenartikel) aus China weitere Zuständigkeiten etabliert. Zusätzlich zu der seit 2017 bestehenden Zuständigkeit für die Exportkontrolle von verarbeiteten tierischen Wiederkäuerproteinen kontrollieren die Grenzkontrollstellen der Europäischen Union seit 2019 ebenfalls den Export von organischen Düngemitteln und Bodenverbesserungsmitteln mit Wiederkäuerproteinen.

Weiterhin gehören die Durchfuhrkontrollen von tierischen Erzeugnissen (nicht EU-konforme Waren) als Eingangs- und Ausgangsgrenzkontrollstelle, die Überwachung sämtlicher Containerbewegungen auf den drei Freihafenterminals, die Kontrolle sämtlicher Schiffsmanifeste aber auch die Begutachtung von havarierten und defekten Containern zu den Aufgaben. Die Sicherstellung der Transportfähigkeit, Umladung, Beseitigung oder sonstigen Behandlungen von Containern mit tierischen Produkten stehen als Maßnahmen hier an erster Stelle.

Zudem kontrolliert die Grenzkontrollstelle im Freihafen die Ein- und Ausgänge in das hiesige Zollager und überwacht die Exporte und Einlagerungen des benachbarten Kühlhauses, welches Zulassungen für Lebens- und Futtermitteln tierischer Herkunft hat.

Entwicklung

In 2019 gab es im Vergleich zum Vorjahr einen erneuten Zuwachs in der Zahl aller Sendungen der Ein- und Durchfuhr um 1,4 % auf 13698, im Vergleich zu 2017 sogar um 14,1 %. Bei Lebensmittelsendungen tierischer Herkunft, die im Rahmen der Durchfuhr direkt an ein Schiff weitergeleitet wurden, gab es mehr als eine Verdreifachung der Sendungen, incl. der Zollagersendungen und direkten Durchfuhr in ein anderes Drittland hat sich auch hier der positive Trend fortgesetzt. Die Zahl der Transitsendungen stieg insgesamt um 31 % auf 1719. Im Bereich der Exportkontrollen von verarbeiteten tierischen Proteinen gab es ebenfalls eine Steigerung um 72 % von 141 auf 242 Sendungen.



Kontrolle von Containern an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven



Kühlcontainer auf dem NTB-Terminal, Bremerhaven

Einfuhr

Im letzten Jahr wurden über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven 11979 Sendungen in die europäische Union eingeführt. Davon waren 10769 Lebens- und Futtermittelsendungen sowie andere Produkte tierischer Herkunft mit einer Gesamttonnage von über 350.000 t. Bedingt durch den industriellen Standort Bremerhavens mit dem Fischereihafen spielt die Einfuhr von Fischereierzeugnissen bei den tierischen Produkten in Bremerhaven eine wichtige Rolle. Es handelt sich hier überwiegend um Erzeugnisse für die Weiterverarbeitung aber auch um eine vielfältige Palette der unterschiedlichsten Fertigprodukte für den Einzelhandel. Bundesweit wird der Bedarf an Fischereierzeugnissen zu 85 % durch die Einfuhr gedeckt. Bei den Fischarten aus Wildfängen sind der Alaska Pollock, Seelachs, Seehecht aber auch Kabeljau stark vertreten. Daher bilden von den 5297 eingeführten Sendungen mit einem Gesamtgewicht von 186347 t in Bremerhaven traditionell die Fischereierzeugnisse mit fast 50 % den größten Anteil.



Alaska-Pollackfilets als Plattenware

Bei der Einfuhr von Fischereierzeugnissen ist die Warenuntersuchung in den Untersuchungsräumen der Grenzkontrollstelle aufgrund der Produktvielfalt eine ständige Herausforderung. Die Fischereierzeugnisse sind gekennzeichnet durch eine hohe Artenvielfalt sowie einer ständigen Weiterentwicklung von zusammengesetzten Erzeugnissen bzw. Fertigprodukten. Fische, Krebstiere und Muscheln aus Wildfängen und Aquakultur sind leicht verderbliche Lebensmittel, deren Kühlkette unter besonderer Überwachung steht. Die Temperaturen der Kühlcontainer werden permanent während der gesamten Lieferkette vom Drittland bis zum Empfänger elektronisch überwacht und die Temperaturprotokolle müssen der Grenzkontrollstelle durch die Reedereien auf Anforderung zur Verfügung gestellt werden. Dies gilt insbesondere dann, wenn sich bei Durchführung der Nämlichkeitskontrolle Hinweise ergeben, dass die Kühlkette unterbrochen wurde (Eisbildung, Verfärbung und Verformung von Kartons u.a.) Im Rahmen der Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen werden zudem die Temperatur der Ware mittels Infrarotthermometer und durch Messung der Kerntemperatur regelmäßig erfasst.



Verfärbung und Verformung von angetauten Kartons mit Fischfilets im Container durch Unterbrechung der Kühlkette

Die Kennzeichnung von Fertigprodukten für die Einfuhr erfolgt in den Drittländern, so dass bei der Einfuhr im Rahmen der Nämlichkeitskontrollen auch hier besonders zwingend darauf zu achten ist, dass die Identitätskennzeichnung vorhanden ist. Das Identitätskennzeichen besteht aus dem ISO-Code des Drittlandes (z. B. CN für China und der EU-Zulassungsnummer des Drittlandbetriebes). Diese Betriebe müssen zudem in öffentlich zugänglichen Listen der EU geführt werden.



Liste der zugelassenen Lebensmitteldrittlandbetriebe:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_de.htm

In 2019 wurden insgesamt 9 Sendungen wegen fehlender, falscher oder nicht eindeutiger Identitätskennzeichen zurückgewiesen. Bei Sendungen mit Fertigprodukten für den europäischen Markt wird bei den Warenuntersuchungen auch kontrolliert, ob das angegebene Verbrauchsdatum den Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entspricht (EU Nr. 1169/2011). Bei zwei Sendungen, die als Planproben untersucht wurden, sind neben den analytischen Ergebnissen auch die Kennzeichnungsmängel der Behörde am Ort des Empfängers mitgeteilt worden. Es handelte sich hier um Abweichungen in der Schriftgröße der Kennzeichnungen, mangelnde oder unzureichende Nährwertdeklarationen aber auch fehlerhafte Angaben in der Mengenkennzeichnung (QUID, Quantitative Ingredient Declaration) in Prozent.

Eine Besonderheit bei den Einfuhren stellen die sogenannten Wiedereinfuhren dar. Dieses sind Sendungen tierischen Ursprunges, die die EU im Rahmen des Exports verlassen haben und aus den verschiedensten Gründen wieder zurückkommen. Die Ursachen können z.B. Mängel in den Papieren, der Nämlichkeitssicherung oder auch substantielle Probleme in der Produktbeschaffenheit sein. Zoll- und veterinärrechtlich hat

die Ware damit ihren EU-Status verloren und muss bei der Rückkehr die Hürden der Einfuhruntersuchung ähnlich den Drittlanderzeugnissen nehmen. Zusätzlich müssen diese Sendungen von einer Übernahmeerklärung der zuständigen Behörde des Ursprungsbetriebes begleitet sein und dorthin wieder zurückgehen. Sichergestellt werden muss zudem, dass diese Sendungen in den Drittländern, im Falle einer Entladung der Container, unter EU-Bedingungen gelagert wurden und keine Manipulationen stattgefunden haben. In 2019 wurden 75 Sendungen mit einem Gesamtgewicht von 1176 t wiedereingeführt und überwacht in die Ursprungsbetriebe der EU zurückgeführt. Bei den Produkten handelte es sich überwiegend um Milcherzeugnisse, frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse oder tierische Nebenprodukte.

Die Honigeinfuhren waren mit 785 Sendungen und einem Gesamtgewicht von 16802 t auf einem ähnlich hohen Niveau wie im Jahr davor. Der Honigbedarf in Deutschland wird überwiegend durch die Einfuhr von Drittländerhonigen gedeckt. In Zusammenarbeit mit dem Friedrich-Löffler-Institut, Insel Riems werden diese Honige seit 2018 auch auf Sporen der Bösartigen Faulbrut untersucht. Die Amerikanische (Bösartige) Faulbrut gefährdet seit einigen Jahren den Bienenbestand in der Bundesrepublik Deutschland und kann durch die Verfütterung von kontaminierten Honigen auf das Bienenvolk übertragen werden. Sie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche,

deren Bekämpfung der Tierseuchen-Gesetzgebung unterliegt. Von den bisher untersuchten Proben aus über 13 verschiedenen Drittländern konnten Faulbrutsporen in 47 Sendungen aus Argentinien, Mexiko, China, Chile, Kuba, Türkei und Brasilien nachgewiesen werden. Die Untersuchungen werden in 2020 fortgeführt.



Honigfuss mit Bienen

Eine weitere Zunahme um 8 % gab es im Vergleich zu 2018 erneut auch bei den Einfuhren von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft, die einer Anmeldepflicht aufgrund bestimmter Risiken unterliegen. Dazu gehören z.B. Feigen aus der Türkei zur Untersuchung auf Afla-

toxine oder auch Sesamsamen aus Indien zur Untersuchung auf Salmonellen, die als Lebensmittel bereits vor der Ausfuhr im Drittland untersucht werden müssen. Diese Produkte werden stichprobenhaft bei der Einfuhr zusätzlich auf die genannten Parameter untersucht und an der Grenzkontrollstelle so lange festgehalten, bis ein negatives Laborergebnis vorliegt.

Die veterinärrechtlichen Verfahren erlauben es bei Produkten der VO (EG) 884/2014 die weitergehenden Untersuchungen auf Antrag an einem Einfuhrort innerhalb der EU durchzuführen. Bei diesem sogenannten Weitertransport findet die Dokumentenkontrolle an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven statt und die Sendung wird anschließend elektronisch mittels des Informationssystems TRACES der zuständigen Einfuhrbehörde im Inland angekündigt. Dort erfolgt eine erneute Anmeldung durch den Wirtschaftsbeteiligten und die zuständige Behörde vor Ort entscheidet über eine weitergehende Untersuchung. In 2019 wurden 153 Sendungen, insbes. Erdnüsse aus Argentinien, nach diesem Verfahren abgefertigt.

Einfuhrsendungen von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft in 2019

Länder	Produkt	Gefahr	Anzahl Sendungen	Verdachtsproben	Weitertransport zum Einfuhrort
Argentinien	Erdnüsse	Aflatoxine	175	8	153
China	Tee	Pestizide	25	5	-
China	Paprika	Salmonellen	2	1	
China	Erdnüsse	Aflatoxine	2	1	
Indien	Sesamsamen	Salmonellen	37	8	-
Indien	Erdnüsse	Aflatoxine	1	-	-
Indien	Guarkernmehl	Pentachlorphenol	2	1	
Indien	Gewürze	Aflatoxine	1	1	
Indien	Okras	Pestizide	1	1	-
Japan	Lebensmittel	Radioaktivität	3	2	
Türkei	Haselnüsse	Aflatoxine	10	1	-
Türkei	Gemüsepaprika	Pestizide	39	4	-
Türkei	Feigen	Aflatoxine	51	6	-
Türkei	Weintrauben	Ochratoxin A	524	26	-
Türkei	Aprikosen	Sulfite	95	10	-
Türkei	Pistazien	Aflatoxine	5	2	-
Türkei	Weinblätter	Pestizide	4	2	
Uganda	Sesamsamen	Salmonellen	23	12	-
USA	Erdnüsse	Aflatoxine	20	3	
Summe			1020	94	-

Bei den Einfuhren von Kunststoffküchenartikeln aus China gab es mit 17 % ebenfalls Zunahmen (163 Sendungen). Aus diesen Bedarfsgegenständen können chemische Verbindungen wie z.B. Formaldehyd bei Melaminprodukten oder primäre aromatische Amine bei Artikeln aus Polyamid bei Wärmeeinwirkung in das Lebensmittel übergehen (Schadstoffmigration).

Durchfuhr

Neben den Einfuhrsendungen wurden 1719 Sendungen im Rahmen des Transits mit einer Steigerung um 31 % abgefertigt. Bei diesen Sendungen handelt es sich um nicht EU-konforme Produkte, die den Geltungsraum des EU- Lebensmittel- und Tierseuchenrechtes wieder verlassen müssen. Diese Sendungen verlassen entweder direkt die EU über eine andere Grenzkontrollstelle eines Mitgliedstaates bzw. NATO-Basis (Drittlandstatus mit eigener Grenzkontrollstelle) innerhalb von 30 Tagen oder werden direkt weitergeleitet auf z.B. Kreuzfahrtschiffe. Eine andere Möglichkeit ist der indirekte Transit, wo die Sendungen auf ein Zollager oder ein Lager für Schiffsausrüster gehen und erst später die EU verlassen. Von dort aus können diese Sendungen auch geteilt werden und dann in verschiedene Drittländer weitergehen.

Exportkontrolle von verarbeiteten Proteinen

Seit dem 01.07.2017 bzw. 2019 hat die GKS Bremerhaven die Zuständigkeit für die Kontrolle des Exports von verarbeiteten Wiederkäuerproteinen und Düngemitteln erhalten. Die Container werden mittels TRACES über ein Handelspapier

der GKS Bremerhaven gemeldet und der Ausgang der Container nach Siegelkontrolle an der Grenzkontrollstelle an die örtliche Veterinärbehörde in Deutschland oder in einem Mitgliedstaat der EU über TRACES zurückgemeldet. In 2019 wurden insgesamt 242 Container kontrolliert und in Drittländer weiterverschifft.

Terminalüberwachung

(Manifeste und Transhipments)

In 2019 wurden fast 13000 Schiffsmanifeste auf veterinärpflichtige Container kontrolliert. Die Auswertung sämtlicher Manifeste erfolgt elektronisch über ein Filtersystem, das gezielt mittels Keywords und Zolltarifnummern die Manifeste nach veterinärpflichtigen Sendungen durchsucht und uns ermöglicht, auch nicht angemeldete Container zu identifizieren.

Die Anzahl der mit dem gemeinsamen Dokument für die Einfuhr (GVDE) erfassten Transhipments betrug 273. 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, bei der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie im Falle der Drittland-Drittland (DL-DL) oder Transit-Transhipments der Grenzkontrollstelle vorgeführt werden (Nämlichkeitskontrolle bzw. Warenuntersuchung).



Einfuhrsendungen von Lebens-und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft in 2018 (17865 t)

Länder	Produkt	Parameter	Anzahl Sendungen	Verdachtsproben	Weitertransport zum Einfuhrort
Ägypten	Erdnüsse	Aflatoxine	1	1	-
Argentinien	Erdnüsse	Aflatoxine	210	2	201
Äthiopien	Pfeffer	Aflatoxine	1	1	-
Brasilien	Erdnüsse	Aflatoxine	15	1	14
China	Gojibeeren	Pestizide	4	1	-
China	Tee	Pestizide	32	4	-
Indien	Sesamsamen	Salmonellen	51	7	-
Indien	Erdnüsse	Aflatoxine	11	-	-
Indien	Okras	Pestizide	2	1	-
Türkei	Haselnüsse	Aflatoxine	15	1	-
Türkei	Gemüsepaprika	Pestizide	55	6	-
Türkei	Feigen	Aflatoxine	74	7	-
Türkei	Weintrauben	Ochratoxin A	351	28	-
Türkei	Aprikosen	Sulfite	86	10	-
Türkei	Pistazien	Aflatoxine	1	-	-
Uganda	Sesamsamen	Salmonellen	27	14	-
Vietnam	Paprika	Pestizide	1	1	-
Summe			937	85	-

Dr. Jürgen Witte

Weiterführende Untersuchungen

Weiterführende Untersuchungen

Tierische Erzeugnisse

Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 234 Sendungen im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht. Bei diesen sogenannten Stichproben werden mindestens 2 % aller Sendungen auf verbotene und erlaubte Tierarzneimittel (Grenzwertüberprüfung) untersucht. Außerdem werden mindestens 0,5 % aller Sendungen auf weitere Parameter wie Mikrobiologie, biogene Amine, Radioaktivität, Zusatzstoffe, Herkunftsnachweise u. a. untersucht. In 3 Fällen wurden aufgrund positiver Ergebnisse die Behörden am Bestimmungsort informiert. Im Gegensatz zu den sogenannten Verdachtsproben können Sendungen, die einer Planprobenuntersuchung unterliegen bereits nach der Probenahme zum freien Verkehr abgefertigt werden.

Aufgrund von Schnellwarnmeldungen der EU waren 2019 ca. 250 Betriebe aus verschiedenen Drittländern als Verdachtsbetriebe gelistet. Es wurden bei 88 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Die verstärkten Kontrollen sind im elektronischen Meldesystem TRACES hinterlegt, und bewirken, dass insgesamt an den EU-Grenzkontrollstellen zehn aufeinanderfolgende Sendungen in der Summe aus dem betroffenen Drittland und Betrieb gestoppt, beprobt und festgehalten werden, bis das Untersuchungsergebnis vorliegt.

Die Schwerpunkte in 2019 lagen in Bremerhaven erneut bei den Untersuchungen auf Salmonellen bei brasilianischem Geflügelfleisch. Die EU hatte 2017 nach Bekanntwerden von Unstimmigkeiten in den Zertifizierungen durch die brasilianischen Behörden die Untersuchungsfrequenz bezüglich Salmonellen auf 20 % der Sendungen festgelegt. Das führte dazu, dass verstärkt Salmonellen in frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen nachgewiesen wurden und die Zahl der Verdachtssendungen stark anstieg.

Von den 181 Sendungen Fisch- bzw. Krillmehl wurden alle Sendungen nach den Vorgaben der VO (EG) 142/2011 auf Salmonellen und Enterobacteriaceae untersucht. Bei den als Verdachtsuntersuchungen laufenden Beprobungen gab es 11 Beanstandungen aufgrund der Nachweise von Salmonellen und Enterobacteriaceae. Die Sen-

dungen wurden zurückgewiesen und einer Hitzebehandlung unterzogen. Insgesamt wurden 387 Sendungen als Verdachtsproben im Bereich tierischer Erzeugnisse festgehalten und Laboruntersuchungen eingeleitet.

Pflanzliche Erzeugnisse

Von den 1020 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel wurden der überwiegende Teil auf Kontaminationen mit Aflatoxinen untersucht. Hier kam es bei einer Sendung mit Erdnüssen zu Futtermittelzwecken zu einer Überschreitung des zulässigen Grenzwertes von 20 µg/kg. Die Sendung wurde in die USA zurückgewiesen und eine Schnellwarnmeldung erstellt. Weit mehr Beanstandungen gab es bei 7 verschiedenen Sendungen mit Sesamsamen aus Indien und Uganda, die als Ölsaaten für die Gewinnung von Sesamöl als Lebensmittel einerseits positiv auf Salmonellen getestet wurden und andererseits mit dem rotbraunen Reismehlkäfer (*Tribolium castaneum*) befallen waren.

Die drei Sendungen mit positivem Salmonellergebnis wurden zurückgewiesen und zwei dieser Sendungen der Weiterverarbeitung zugeführt. In diesen Fällen wurde in Zusammenarbeit mit der zuständigen lokalen Veterinärbehörde die Ware mittels Mikrowellentechnik auf über 92° C für 10 Minuten erhitzt und nach erneuter Untersuchung auf Salmonellen mit negativem Ergebnis zum freien Verkehr abgefertigt. Die mit Käfern befallenen vier Sendungen wurden zur Abtötung der Insekten begast und zu Futtermitteln verarbeitet. In allen Fällen wurde eine Schnellwarnmeldung erstellt.

Bedarfsgegenstände

In Folge vermehrter Hinweise auf belastete Polyamid- und Melamin-Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission die Schutzmaßnahme VO (EG) 284/2011. 15 Sendungen mit Produkten, wie z.B. Pfannenwender, Brotkästen, Schüsseln, Fleischhammer, Spaghetti- und Schöpflöffel u.a. wurden auf primäre aromatischer Amine oder Formaldehyd untersucht. Bei keinen dieser Sendungen wurden die Grenzwerte überschritten.

Zusammenfassung

Von den insgesamt 11979 Einfuhrsendungen im Jahr 2019 wurden in den Laboren des Landes Bremen und Niedersachsen 735 Sendungen weitergehend auf die verschiedensten Parameter untersucht. Das entspricht einer Untersuchungshäufigkeit von fast 6,2 % aller Sendungen im Rahmen der Einfuhr. Von den angemeldeten Sendungen wurden 82 Sendungen zurückgewiesen, d.h. die Ein- und Durchfuhr in die EU wurde verweigert, was einer Beanstandungsquote von fast 0,6 % aller Sendungen entspricht. In 23 Fällen wurden aufgrund der gesundheitlichen Risiken, die von den beanstandeten Produkten der Sendungen ausgingen, eine Schnellwarnmeldung erstellt.

Dr. Jürgen Witte



Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen

Laboruntersuchungen

Futtermittel tierischer Herkunft

Bei den über Bremen und Bremerhaven importierten Futtermitteln tierischer Herkunft handelt es sich vor allem um Fischmehlimporte. Es wird auf Salmonellen, auf Enterobacteriaceae und auf die Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Damit soll bereits zu einem frühen Zeitpunkt der Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette verhindert werden.

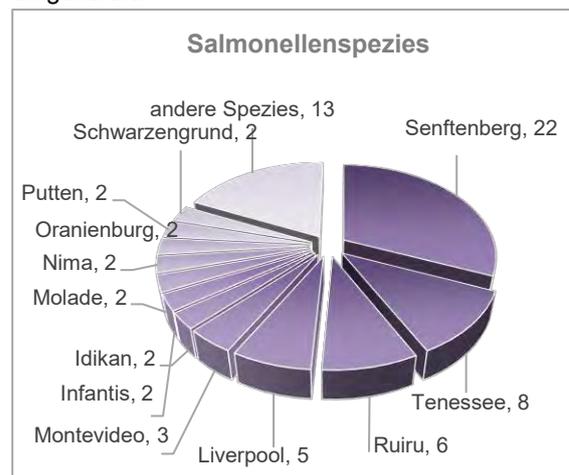
Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen vor der südamerikanischen Küste und wird in Produktionsanlagen zerkleinert, unter Druck gekocht, gepresst und getrocknet. Das so hergestellte Fischmehl ist aufgrund seiner günstigen Aminosäurezusammensetzung, einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und einer hohen Verdaulichkeit ein gern eingesetztes Futtermittel. Ein großer Anteil des im Berichtsjahr über Bremen importierten Fisch- und Krillmehls stammt aus Norwegen, Marokko und Peru, ein kleinerer Anteil aus den USA und Südafrika.

Da es während der Produktion und des Transportes zur Kontamination mit Salmonellen kommen kann, werden im Verlauf des gesamten Löschvorgangs einer Schiffsladung kontinuierlich Proben unter Aufsicht eines öffentlich bestellten und vereidigten Probennehmers entnommen und anschließend zur Untersuchung in das Landesuntersuchungsamt gebracht. Insgesamt unterlagen in Bremen im Berichtsjahr 128.552 Tonnen Fisch- und Krillmehl der Einfuhruntersuchung. Davon waren 20.198 Tonnen (13,3 %) mit Salmonellen kontaminiert. Diese Proben müssen

einer thermischen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden.

Zusätzlich werden Fisch- und Krillmehle mikroskopisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht. Diese Vorgabe resultiert aus futtermittelrechtlichen Bestimmungen, die im Zuge der BSE-Krise in der EU erlassen wurden. Im Berichtsjahr gab es bei keiner der untersuchten Proben einen Hinweis auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen.

Neben dem Fischmehl wurden von den Grenzkontrollstellen auch Futtermittel wie zum Beispiel Kauartikel zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert.



Grafik: Salmonellenspezies in Fisch-/Krillmehl-Importen 2019

Herkunft	Anzahl Einsendungen		Gewicht [Tonnen]		Salmonellen-positives Fisch- und Krillmehl [Tonnen]		Salmonellen positiv [%]	
	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
Chile	3	4	3.640	4.110	0	1.230	0	29,9
Costa Rica	4	18	193	1.344	0	0	0	0
Equador	2	1	80	27	27	0	33,4	0
Marokko	16	64	21.833	26.045	5.963	6.681	27,3	25,7
Mauretaniien	16	11	5.378	6.124	99	1.245	1,9	20,3
Norwegen	13	87	851	21.532	0	0	0	0
Panama	14	12	2.923	3.009	202	145	6,9	4,8
Peru	53	61	23.851	32.445	1.389	2.743	5,8	8,5
Südafrika	11	35	4.873	9.790	0	250	0	2,6
Türkei	-	17	-	8.229	-	0	-	0
Uruguay	83	-	14.411	-	0	-	0	-
USA	65	37	20.359	15.898	5.373	7.903	26,4	49,7
Gesamt	280	347	98.392	128.552	13.052	20.198	15,7	13,3

Tab.: Fisch- und Krillmehluntersuchungen auf Salmonellen; Importe über Bremen 2019 (zum Vergleich 2018)

Lebensmittel

Geflügelfleisch

Aufgrund von Vorführpflichten für rohes Geflügelfleisch erhielt das Landesuntersuchungsamt von den Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven 133 Einsendungen, bestehend aus je fünf Einzelproben, zur Untersuchung auf Salmonellen. Es handelte sich bei den Proben vorwiegend um gewürzte oder ungewürzte rohe Hähnchenbrustfilets aus Brasilien.

In 30 Proben (23 %) wurden Salmonellen nachgewiesen. Bei den Serotypen handelte es sich vorwiegend um S. Heidelberg.

In diesen Fällen wurden die Proben entweder an der Grenzkontrollstelle zurückgewiesen oder an einen Betrieb weitergeleitet, in dem die Rohware zur Elimination der Salmonellen erhitzt und danach weiterverarbeitet wurde.

Obst und Gemüse

Eine Importprobe „Feigenmarmelade“ entsprach zwar den Anforderungen bezüglich des Aflatoxingehaltes, die Kennzeichnung wies jedoch erhebliche Mängel auf.

Sesam

Im Jahr 2019 wurden durch die Grenzkontrollstellen im Bundesland Bremen unbehandelte Sessamsamen aus Uganda und aus Indien als Proben entnommen und im LUA Bremen auf Salmonellen untersucht. Bei den insgesamt 20 Einsendungen waren sieben Proben auffällig. In drei Proben wurden Salmonellen nachgewiesen, es handelte sich um S. Baguirmi, S. Subspezies V sowie S. Mbandaka.

Vier weitere Proben wiesen einen Befall mit lebenden Käfern auf, bei denen es sich um Rotbraune Reismehlkäfer handelte.

Wein

Deutschland ist nach wie vor das größte Weinimportland der Welt. Weine aus Südafrika, USA, Australien, Chile, Argentinien und weiteren Ländern kommen per Schiff über die bremischen Häfen nach Europa.

Bei der Einfuhr von Wein aus Drittländern in die Europäische Union gelten besondere Bestimmungen. Grundsätzlich ist das Europäische Weinrecht anzuwenden und gegebenenfalls die in bilateralen Weinabkommen zwischen EU und Drittstaat getroffenen Vereinbarungen. Die in Bremen und Bremerhaven für die Abfertigung von Wein zuständigen Zolldienststellen haben im Berichtsjahr in 11 Fällen vor ihrer Entscheidung über die Zulassung zur Einfuhr das Gutachten

des Landesuntersuchungsamtes (LUA) eingeholt. Vier Einfuhrpartien aus Argentinien wiesen Mängel auf: Einmal war der höchstzulässige Gesamtalkoholgehalt von 15 %vol überschritten und dreimal entsprachen die Angaben in der Etikettierung formal nicht den Vorschriften. Diese Weine wurden zunächst nicht zur Einfuhr zugelassen, konnten aber nach Beheben der Mängel bzw. nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung in den Verkehr gebracht werden.

Landesuntersuchungsamt Bremen

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

- Aufgabenwahrnehmung Seite 92
- Maßnahmen und Initiativen Seite 95
- Bericht der Verbraucherzentrale Bremen e.V. Seite 96



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

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

Aufgabenwahrnehmung

Der Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes ist im Land Bremen bei der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz (SGFV) im Referat 42 Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Pflanzenschutz angesiedelt. Dem wirtschaftlichen Verbraucherschutz liegt das Leitbild des „mündigen Verbrauchers“ zugrunde, der als informierter Konsument in der Lage ist, Entscheidungen im eigenen Interesse zu fällen. Gleichzeitig gilt die Prämisse von Markt- und Informations-Asymmetrien zwischen Anbietern auf der einen Seite sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern auf der anderen Seite.

Demzufolge besteht das Ziel darin, die Rahmenbedingungen so zu gestalten, dass die Asymmetrien abgebaut und die Rechtsposition von Verbraucherinnen und Verbrauchern gestärkt werden, um eine Rechtsentwicklung im Sinne einer Stärkung des Verbraucherinteresses zu befördern.

Aufgrund der Rechtssystematik des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes in Deutschland ist die Zusammenarbeit mit zivilgesellschaftlichen Akteuren ein wichtiger Bestandteil. Einer besonderen Rolle kommt dabei den Verbraucherzentralen zu, die neben der Verbraucherinformation und -beratung eine legal definierte Aufgabe zur Durchsetzung von Rechten gegenüber Unternehmen wahrnehmen.

Rechtsentwicklung 2019

Im Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes erfolgt die Rechtsetzung im Wesentlichen auf EU- und Bundesebene. Die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz ist hieran insbesondere im Rahmen der Bundesratsverfahren sowie über die Bund-Länderkoordinierung der zuständigen Fachministerkonferenz, der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK), beteiligt.

Innerhalb der Bundesregierung ist das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) das für den wirtschaftlichen Verbraucherschutz zuständige Ressort und innerhalb der Europäischen Kommission die Generaldirektion für Justiz und Verbraucher (GD Just). Während die Europawahl vom 26. Mai 2019 keine Änderung des Ressortzuschnitts der GD Just hervorbrachte, gab es Veränderungen der personellen Besetzung innerhalb des BMJV und der Kommission. Die Führung des BMJV ging an Christine Lambrecht über und zuständiger EU-Kommissar ist nun Didier Reynders (BEL). Das Arbeitsprogramm der Kommission für 2019-2024 folgt sechs Prioritäten, wobei Verbraucherschutz einen Schwerpunkt der Priorität „Förderung unserer europäischen Lebensweise“ darstellt. Ein zentrales Rechtsetzungsvorhaben der EU war im Mai 2019 die Verabschiedung der Warenkauf-Richtlinie (Richtlinie (EU) 2019/771) zur Ablösung der Verbrauchsgüterkauf-Richtlinie aus 1999. Ziel der Warenkauf-Richtlinie ist die Harmonisierung vertragsrechtlicher Aspekte des Kaufs von Waren mit und ohne digitalen Elementen. Von der Richtlinie umfasst sind Aspekte wie Kriterien für die Vertragsmäßigkeit oder Gewährleistungs- und Garantieansprüche, Haftungsregelungen sowie Verjährungsfristen. Eine wichtige verbraucherrechtliche Änderung ist die Verlängerung der Beweislastumkehr von sechs Monaten auf mindestens ein Jahr, die Möglichkeit für Mitgliedstaaten zur Verankerung einer Gewährleistungsfrist von über zwei Jahren sowie eine Verpflichtung für das Bereitstellen von Updates im Rahmen einer vernünftigen Verbrauchererwartung. Die Richtlinie findet frühestens Anwendung für Verträge, die ab dem 1. Januar 2022 geschlossen werden.

In Ergänzung zur Warenkauf-Richtlinie hat die EU im Mai 2019 zudem die Digitale-Inhalte-Richtlinie (Richtlinie (EU) 2019/770) verabschiedet, die Vertragsbeziehungen zwischen Verbrauchern und

Unternehmen zu digitalen Inhalten und Dienstleistungen regelt. Als zentrale Aspekte wurden nun Gewährleistungsfristen (bei einmaliger Bereitstellung für die Dauer von zwei Jahren und bei einer fortlaufenden Bereitstellung für die vertraglich vereinbarte Dauer der Bereitstellung), Vorgaben zur Mängelhaftung mit Ansprüchen auf Verbraucherseite auf Behebung, Preisminderung oder Beendigung des Vertrages sowie Vorgaben, die für die Änderung digitaler Inhalte bzw. Dienstleistungen gelten (wie beispielsweise die Vorgaben zur Kostenneutralität oder das Recht auf Beendigung des Vertrages bei Beeinträchtigungen aufgrund von Änderungen), rechtlich verankert. Die Richtlinie ist spätestens anzuwenden ab dem 1. Januar 2022 und gilt für digitale Inhalte wie kostenpflichtige Streamingdienste, Software und E-Books sowie digitale Dienstleistungen, worunter auch Cloud-Dienste fallen.

Als weiteres wichtiges verbraucherrechtliche Vorhaben wurde im November 2019 mit der Richtlinie (EU) 2019/2161 eine Omnibus-Richtlinie zur besseren Durchsetzung und Modernisierung der Verbraucherschutzvorschriften als Teil des im Jahr zuvor vorgestellten „New Deal for Consumers“ final beschlossen. Neben der Harmonisierung und Vereinheitlichung von Sanktionsvorschriften bei unlauteren Geschäftspraktiken wurden insbesondere verbesserte Schutzvorschriften für den Online-Handel etwa durch überarbeitete Transparenzvorgaben für Online-Marktplätze oder Preisangaben verankert. Anzuwenden sind die Vorschriften ab Mai 2022. Der zweite Teil des so genannten New Deals, die Verbandsklagerichtlinie, konnte in 2019 noch nicht final beschlossen werden, dies wird jedoch für 2020 erwartet.

Ein zentrales Gesetzesvorhaben auf nationaler Ebene stellt der in 2019 durch das Kabinett vorgelegte Gesetzentwurf zur Verteilung der Maklerkosten bei Kaufimmobilien dar. Danach ist eine bundeseinheitliche Regelung zur Verteilung der Kosten auf beide Vertragsseiten zu jeweils 50 % vorgesehen. Eine gesetzliche Regelung dazu fehlte bisher und die Praxis zur Verteilung der Maklerkosten folgte größtenteils den Empfehlungen regionaler Maklerverbände. Danach war es bisher in Bremen üblich, dass die Maklerkosten vollständig vom Käufer übernommen werden. Ein Abschluss des Gesetzgebungsverfahrens ist für 2020 vorgesehen.

Seit 2019 sind außerdem transparentere und strengere Vorschriften hinsichtlich des Mietrechts in Kraft. Das Mietrechtsanpassungsgesetz gibt

vor, dass Vermieter nun bereits vor Vertragsabschluss über eine überdurchschnittlich hohe Miete im Vergleich zur üblichen Ortsmiete informieren und diese Abweichung begründen müssen. Mieter werden vor kurzfristigen Erhöhungen geschützt und Abweichungen sind durch den Vermieter nachvollziehbar darzulegen. Die Regelungen für die Darlegung von Rückforderungsansprüchen bei zu viel gezahlter Miete wurden aus Verbrauchersicht vereinfacht.

Ein weiteres Vorhaben aus 2019 betrifft Änderungen von Vorschriften zur außergerichtlichen Beilegung von Streitigkeiten zwischen Verbrauchern und Unternehmen. Die Überarbeitung des VSBG (Verbraucherstreitbeilegungsgesetz) dient insbesondere der Umsetzung der Vereinbarung des Koalitionsvertrages Bund für die 19. Legislaturperiode, wonach die allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle dauerhaft vom Bund getragen werden soll. Vorausgegangen war eine zweijährige Modellphase einer allgemeinen Verbraucherschlichtungsstelle, getragen vom Zentrum für Schlichtung e.V. in Kehl am Rhein, die als so genannte Universal- oder Auffangschlichtungsstelle für die außergerichtliche Beilegung von Streitigkeiten zwischen Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Unternehmen angerufen werden kann, sofern keine andere Verbraucherschlichtungsstelle für den betreffenden Sachverhalt zuständig ist. Das Schlichtungsverfahren ist für Verbraucherinnen und Verbraucher kostenlos und die Teilnahme für Unternehmen ist freiwillig.

Bezüglich der Informationspflichten von Einrichtungen der betrieblichen Altersversorgung sowie Pensionskassen und -fonds gegenüber den Versorgungsberechtigten trat die VAG-Informationspflichtenverordnung in Kraft. Wesentliche Änderungen umfassen hier, dass die elektronische Bereitstellung von Informationen verpflichtend wird und die Ausgabe der Informationen in Papierform weiterhin auf Wunsch des Versicherten zur Verfügung gestellt werden müssen. Zudem wurde der Katalog der Informationspflichten um eine Darstellung von Risiken, die erfassten Leistungselemente oder die bestehenden Wahlmöglichkeiten bei Inanspruchnahme erweitert.

Zentrales Gremium der Verbraucherpolitik der Länder und des Bundes ist die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK). Vom 22. bis 24. Mai 2019 fand die 15. VSMK in Mainz unter Beteiligung Bremens statt. Ein Schwerpunkt der Konferenz lag auf Themen aus dem Bereich Digitalisierung, wobei ein Hauptanliegen die Entwicklung eines verbraucherfreundlichen Rechtsrahmens für

algorithmenbasierte Entscheidungsprozesse war. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf dem Bereich Finanzmärkte und Versicherungen mit dem Fokus auf einer verbesserten Regulierung und Produktüberwachung des so genannten Grauen Kapitalmarktes, der Sicherstellung von Verbraucherrechte bei einem Run-Off von Lebensversicherungen sowie der Deckelung der Abschlussprovisionen, die bei deren Vermittlung fällig werden. Andere Beschlüsse betrafen Themen wie Fake-Shops, wobei beispielsweise eine verbesserte Zusammenarbeit zwischen Verbraucherzentralen und Strafverfolgungsbehörden gefordert wird, oder den Fernwärmemarkt. Zu letzterem Thema wurde zur Erarbeitung konkreter Lösungsvorschläge zur Verbesserung des Verbraucherschutzes von der VSMK eine Arbeitsgruppe auf Arbeitsebene beschlossen, an der Bremen beteiligt ist.



Maßnahmen und Initiativen

Maßnahmen und Initiativen auf Ebene Bund

Neben der Rechtsetzung führte der Bund Maßnahmen und Initiativen im Zusammenhang mit dem wirtschaftlichen Verbraucherschutz durch. Im Herbst 2019 hat die Datenethikkommission des Bundes ihr Abschlussgutachten für einen Entwicklungsrahmen für die zukünftige Datenpolitik vorgelegt. Diese wurde ein Jahr zuvor durch das BMI (Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat) und BMJV eingesetzt. Das Gutachten umfasst sowohl ethische Leitlinien als auch konkrete Umsetzungsempfehlungen in Bezug auf Algorithmen, künstliche Intelligenz und digitale Innovationen. Eine zentrale Empfehlung ist eine abgestufte Regulierung algorithmischer Systeme je nach Schädigungspotential anhand eines risikoadaptierten Kontrollregimes mit fünf Kritikalitätsstufen. Je nach Kritikalitätsstufe werden Regelungsinstrumente wie beispielsweise Kennzeichnungs- und Informationspflichten oder Zulassungsverfahren empfohlen. Zur Umsetzung der risikoadäquaten Kontrolle wurde der Aufbau sektoraler Aufsichtsinstitutionen sowie die Schaffung eines bundesweiten "Kompetenzzentrums Algorithmischer Systeme" zur Unterstützung der Aufsichtsbehörden vorgeschlagen. Schärfere Regelungen sowie eine Verbesserung der Aufsicht werden in Bezug auf Datenschutz, Profilbildung und Scoring empfohlen. Die Datenethikkommission hat sich dezidiert

gegen algorithmische Systeme als Träger einer eigenen Rechtspersönlichkeit oder die Entwicklung eines Dateneigentumsrechtes ausgesprochen. Eine weitere wichtige Initiative des Bundes ist das Projekt „Verbraucher stärken im Quartier“. Im Rahmen dieses Projektes wird durch das BMI und BMJV in jedem Bundesland im Rahmen eines Modellvorhabens die Erbringung dezentraler Verbraucherinformation durch die Verbraucherzentralen der Länder finanziert. Angesiedelt ist das Projekt jeweils in einem Quartier, das im Rahmen des Städtebauförderprogramms „Soziale Stadt“ als förderungswürdig anerkannt ist. Der Projektstart in den Ländern erfolgt schrittweise zwischen den Jahren 2017 und 2020 und die Projektdauer beträgt jeweils vier Jahre. Am 15. November 2019 erfolgte der Projektstart im Land Bremen am Standort Schweizer Viertel. Der Projektstart war für den 01. Juli 2019 vorgesehen, wurde aber aufgrund des Verfahrens der Sanierungsinsolvenz der Verbraucherzentrale Bremen e.V. (siehe unten) verschoben. Die Projektlaufzeit in Bremen wird sich entsprechend verkürzen.

Der Verbraucherschutz im Land Bremen in 2019

Die Arbeit des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes in Bremen war in 2019 stark geprägt von der Wahl zur Bremischen Bürgerschaft am 26. Mai

2019 und dem Insolvenzverfahren der Verbraucherzentrale Bremen e.V. (siehe unten).

Der Rahmen für die Arbeit des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes im Land Bremen wird festgesteckt durch den Koalitionsvertrag, der für die Jahre 2019-2023 eine deutliche Stärkung vorsieht. Die angekündigte Stärkung betrifft insbesondere die Verbraucherzentrale Bremen e.V., bei der die Verbraucherberatung um die Themen Gesundheit und Digitales ergänzt werden soll. Auch die Rechtsdurchsetzung durch die Verbraucherzentrale Bremen e.V. soll gestärkt und der Themenbereich Nachhaltige Finanzanlage unterstützt werden. Es wurde zudem ein Bundesratsverfahren zur Verwendung von Einnahmen aus Kartellbußen zur Finanzierung der Verbraucherarbeit angekündigt.

Der Koalitionsvertrag sieht zudem eine Verstärkung und Erweiterung des Projektes zur Verbraucherrechtsberatung in den Quartieren vor. Sukzessive soll ein niedrigschwelliges Beratungsangebot in allen Quartieren entstehen mit dem Ziel,

so genannten verletzlichen Verbrauchern den Zugang zur Durchsetzung ihrer Rechte gegenüber Unternehmen zu erleichtern.

Daneben wurde in 2019 der Deutsche Hausfrauenbund Landesverband Bremen e.V. mit einem Mietkostenzuschuss sowie zur Erbringung eines dezentralen Projektes für gesundes Kochen mit Kindern und Jugendlichen im Quartier gefördert. Bei der Verbraucherzentrale Bremen e.V. wurde im Rahmen der Digitalisierungsstrategie zur Verbesserung des Bürgerservices und der Erreichbarkeit die Anschaffung einer cloudbasierten Telefonanlage gefördert.

Die bisher genannten Initiativen und Maßnahmen werden ergänzt um die institutionelle Förderung der Verbraucherzentrale Bremen e.V., sowie die zwei geförderten Projekte „Ernährung“ und „Wirtschaftlicher Verbraucherschutz“, die jeweils zur Hälfte vom Bund und Land getragen werden. Im Zusammenhang mit dem Insolvenzverfahren der Verbraucherzentrale Bremen e.V. ergaben sich bei der finanziellen Förderung in 2019 besondere Prüf- und Nachweispflichten sowie geänderte Förderungsmodalitäten.

Bericht der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Sanierungsinsolvenz der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Das Jahr 2019 war für die Verbraucherzentrale Bremen e.V. eine besondere Herausforderung. Auslöser war ein Fehler in den Arbeitsverträgen, der durch ein Gespräch mit dem Kommunalen Arbeitgeberverband offenkundig wurde. Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist angelehnt an den Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst (TV-L). Der TV-L wiederum verpflichtet zu einer Altersvorsorge in die Versorgungsanstalt des Bundes und der Länder (VBL). Doch eingezahlt hatte die Verbraucherzentrale Bremen e.V. richtigerweise in den Versorgungsverband bundes- und landesgeförderter Unternehmen (VBLU). Da die Verbraucherzentrale Bremen e.V. kein Unternehmen des öffentlichen Dienstes ist, kann sie nicht in die VBL einzahlen. Aber durch diesen pauschalen Verweis auf den TV-L könnte ein Anspruch vergleichbar mit der VBL bestehen, auf den kaum rückwirkend verzichtet werden kann.

Dieser Umstand gilt als Auslöser des Insolvenzverfahrens, auch wenn kein Problem hinsichtlich

der Liquidität bestand. Aber wenn ein Mitarbeiter mit diesem Passus im Arbeitsvertrag in Ruhestand gegangen wäre, hätte ein Anspruch auf eine VBL-gleichwertige Leistungen bestehen können. Dieser Anspruch bestünde dann gegenüber dem Verein.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist aber gemeinnützig und kann keine Pensionsrückstellungen bilden. Deshalb bestand eine drohende Zahlungsunfähigkeit. Der Formfehler im Musterarbeitsvertrag ist vor etwa 15 Jahren passiert, als der Musterarbeitsvertrag vom Bundes-Angestellentarifvertrag (BAT) auf den TV-L umgestellt wurde. Seither findet sich dieser pauschale Verweis auf den TV-L konsequent in allen Arbeitsverträgen. Neben der bilanziellen Bereinigung ging es der Verbraucherzentrale um die Aufrechterhaltung des Beratungsangebotes und die Sicherung der 32 Arbeitsplätze. Das Bremer Amtsgericht hat den Insolvenzplan bestätigt und damit das im Mai eröffnete Insolvenzverfahren im Oktober 2019 aufgehoben.

Kennzahlen 2019

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist eine Beratungs- und Informationsstelle für Verbraucherinnen und Verbraucher im Land Bremen. Sie gehört dem Dachverband Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. an und berät und informiert Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbraucherrelevanten Themen.

Die Beratungszahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V. sind trotz der schwierigen Situation der Sanierungsinsolvenz in 2019 leicht gestiegen (19.628 Beratungen und Auskünfte). Die folgende Tabelle zeigt Zahl der Beratungen und Auskünfte nach Bereichen sortiert über die vergangenen drei Jahre:

Beratungen	2017	2018	2019
Finanzen und Versicherungen	5.004	3.433	2.731
Bauen und Energie	3.611	3.778	6.602
Ernährung	949	1.241	686
Verbraucherrecht	9.719	10.725	9.609
Summe	19.283	19.177	19.628

Auffallend ist, dass es zwischen den Bereichen „Finanzen und Versicherungen“, „Bauen und Energie“ sowie „Ernährung“ relativ deutliche Verschiebungen der Beratungszahlen in 2019 im Vergleich zu den Vorjahren gegeben hat. Der Hauptgrund liegt in personellen Änderungen sowie krankheitsbedingten Ausfallzeiten. Im Bereich „Bauen und Energie“ konnte 2019 eine erhöhte Nachfrage nach Beratungen verzeichnet werden.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. war mit 411 Interviews unter anderem bei der

Deutschen Presse Agentur (dpa) stark nachgefragt und wurden in mehr als 1.050 Artikeln (Radio, Print und Online) erwähnt. Es wurden 74 Pressemitteilungen verschickt. Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. erscheint in jeder Ausgabe „Aktiv“, der Mitgliederzeitung der Deutschen Seniorenliga, jeden Montag mit einer Kolumne im Weser-Kurier und monatlich im Mix-Heft.

Die Webseite der Verbraucherzentrale Bremen e.V. haben 177.185 Besucherinnen und Besucher im Jahr 2019 angeklickt (www.verbraucherzentrale-bremen.de/) beziehungsweise über 16,5 Millionen Interessierte zusammen mit <https://www.verbraucherzentrale.de>. Hierin enthalten sind die Besuche auf der Seite <https://www.verbraucherzentrale.de>, die die Verbraucherzentrale Bremen e.V. gemeinsam mit weiteren Verbraucherzentralen betreibt. Daneben informiert die Verbraucherzentrale Bremen regelmäßig über einen Newsletter.

Seit dem Jahr 2010 (Twitter) und 2018 (Facebook) informiert die Verbraucherzentrale Bremen e.V. außerdem Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Multiplikatorinnen und Multiplikatoren über die Social-Media-Kanäle. Täglich erreicht sie bei Facebook über 1.000 Abonnenten und bei Twitter 1.800 Follower. Insgesamt postete sie 2019 auf dem Facebook-Account der Verbraucherzentrale Bremen e.V. 284 Artikel. Bei Twitter waren es 323 Tweets.

Dr. Martina Piewitt



Wasser

- Wasseruntersuchungen

Seite 99



Wasseruntersuchungen im LUA

Das Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Es handelt sich um Proben von

- ▣ Oberflächenwasser & Grundwasser
- ▣ Fließgewässern und Seen
- ▣ Abwasser
- ▣ Sickerwasser aus Altablagerungen
- ▣ Badebeckenwasser
- ▣ Trinkwasser
- ▣ Kühlwasser

Chemische Untersuchungen

Im Berichtsjahr 2019 wurden insgesamt 2.177 Proben mit ca. 17.000 Parametern untersucht. 97 % der Proben wurden durch eigene Probenehmer genommen. Das vielfältige Parameterspektrum erstreckt sich von Schwermetallen über PAK bis hin zu Pflanzenschutzmitteln. Die Proben umfassen sehr unterschiedliche Wasserarten, ein Schwerpunkt bei den Chemischen Untersuchungen waren im Jahr 2019 Abwasserproben.

Wasserart	Anzahl Proben
Abwasser	959
Badebeckenwasser	429
Oberflächenwasser	338
Grundwasser	260
Trinkwasser Hausinstallationen	141
Trinkwasser von Schiffen	50
gesamt	2.177

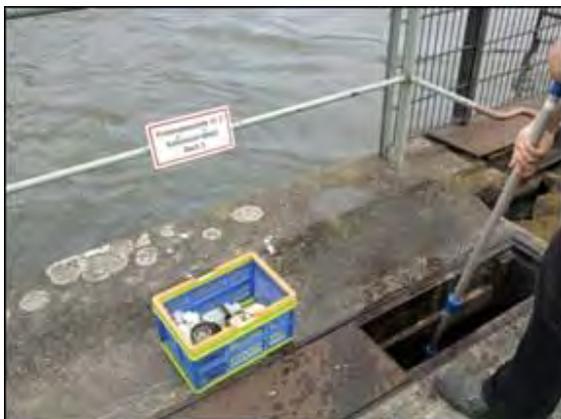


Foto: Abwasserprobenahme



Foto: Grundwasserprobenahme

Mikrobiologische Untersuchungen

2019 wurden insgesamt 3.008 Wasserproben mikrobiologisch untersucht. Dabei handelte es sich um Trinkwasser aus privaten und öffentlichen Hausinstallationen sowie von Schiffen, Badegewässern, Beckenwasser aus Schwimmbädern, Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen, Abwasser sowie Wasser aus medizinischen Einrichtungen.

Aus der Tabelle ist ersichtlich, dass der überwiegende Teil der Proben auf Trinkwasser entfällt.

Wasserart	Anzahl Proben
Trinkwasser aus Hausinstallationen	1.268
Trinkwasser von Schiffen	917
Beckenwasser	411
Kühlwasser	338
Badegewässer	57
Abwasser	7
Autowaschanlagen Wasser	10
gesamt	3.008

Das LUA ist eine akkreditierte und zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle. Es gehören folgende Parameter nach der geltenden Trinkwasserverordnung (TrinkwV) zum mikrobiologischen Untersuchungsspektrum:

- ▣ Koloniezahl bei 22°C
- ▣ Koloniezahl bei 36°C
- ▣ Escherichia coli
- ▣ Coliforme
- ▣ Enterokokken
- ▣ Clostridium perfringens
- ▣ Pseudomonas aeruginosa
- ▣ Legionella spec.

Im Jahr 2019 wurden zusätzlich über 150 Proben von Trinkwasserinstallationen aus Krankenhäusern entnommen und u. a. auf den Parameter *Pseudomonas aeruginosa* untersucht. Im Gegensatz zu *Escherichia coli* und Enterokokken ist *P. aeruginosa* kein Parameter, der regelmäßig bei Trinkwasser aus Hausinstallationen oder Trinkwasser von Schiffen untersucht wird. Lediglich zwei Proben vom Gesundheitsamt aus einem Privathaushalt und sieben Trinkwasserproben von Schiffen wurden zur Untersuchung auf dieses Bakterium im LUA eingereicht. Bei bestimmten Einrichtungen ist *P. aeruginosa* jedoch in die regelmäßige Überwachung einzubeziehen. Dazu zählen aus Gründen der Gesundheitsvorsorge u. a. Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Für diese Einrichtungen wird mindestens eine jährliche Untersuchung empfohlen. Besonders immungeschwächte bzw. durch andere Grundleiden beeinträchtigte Menschen, wie Krankenhauspatienten, sind anfällig gegenüber *P. aeruginosa*-Infektionen. Es können dabei schwere Wundinfektionen und Pneumonien auftreten. Im schlimmsten Fall kann es bei geschwächten Menschen zu einer Sepsis kommen, während bei gesunden Menschen das Bakterium selten Erkrankungen auslöst. Der Haupteintragsweg erfolgt über den Kontakt von kontaminiertem Wasser mit verletzter Haut. Weitere Eintrittswege können invasive Systeme in Krankenhäusern wie Katheter oder Beatmungstuben sein. *P. aeruginosa* zeichnet sich aus durch Eigenschaften wie geringe Nährstoffansprüche, Wachstum in einem breiten Temperaturbereich sowie die Fähigkeit zur Biofilmbildung. Er ist in der Lage sowohl in Wasser führenden Systemen als auch in destilliertem Wasser nicht nur zu überleben, sondern auch sich zu vermehren. Daher ist es aus Sicht des Gesundheitsschutzes besonders wichtig, präventive Maßnahmen zu ergreifen, die eine Kontamination des Leitungssystems mit *P. aeruginosa* verhindern sowie die Anlagen regelmäßig zu kontrollieren.



Dazu „...hat das Gesundheitsamt im Rahmen der Überwachung solcher Einrichtungen wie Krankenhäusern mindestens diejenigen Parameter zu untersuchen oder untersuchen zu lassen, von denen anzunehmen ist, dass sie sich in der Trinkwasser-Installation nachteilig verändern können.“ [§ 19 Abs. 7 TrinkwV]

Dies gilt für den Krankheitserreger *P. aeruginosa*, der durch Wasser übertragbar ist und nach § 5 Abs. 1 TrinkwV im Trinkwasser „nicht in Konzentrationen enthalten sein darf, die eine Schädigung der menschlichen Gesundheit besorgen lassen“.

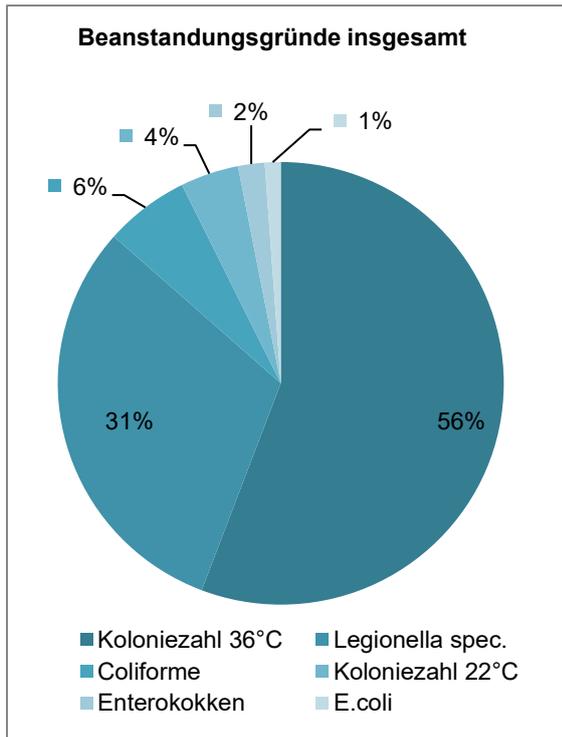
Das zuständige Gesundheitsamt kann zusätzlich auch in anderen Einrichtungen nach § 20 TrinkwV eine anlassbezogene Untersuchung auf *P. aeruginosa* anordnen, um festzustellen, ob die mikrobiologische Qualität des Trinkwassers gewährleistet ist.

Trinkwasser von Schiffen

Die Probenahme auf Schiffen in Bremen und Bremerhaven erfolgt durch die akkreditierten Gesundheitsaufseherinnen und -aufseher des Hafenzentralen Dienstes, die als akkreditierte, externe Trinkwasserprobenehmerinnen und -probenehmer im LUA eingebunden sind.

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 917 Trinkwasserproben von Schiffen wie Schleppern, Expeditionsschiffen, Kreuzfahrt- und Containerschiffen im LUA untersucht. 219 Proben mussten beanstandet werden. Die Beanstandungsquote liegt mit etwa 24% ähnlich hoch wie im Vorjahr (ca. 23%).

Trinkwasser von Schiffen in 2019	Anzahl
Proben insgesamt	917
nicht beanstandet	698
beanstandet	219



Wie bereits 2018 war der Hauptgrund für Beanstandungen eine Überschreitung des Grenzwertes der Koloniezahl bei 36 °C (145 Proben), gefolgt von Überschreitungen des Technischen Maßnahmenwertes für Legionellen (80 Proben). Bei einigen Proben führten auch gleich mehrere Grenzwertüberschreitungen zu Beanstandungen. Werden Proben beanstandet, müssen die Anlagen dieser Schiffe desinfiziert werden. Die Wirksamkeit wird mit der Untersuchung einer Nachprobe überprüft. Für *P. aeruginosa* und *Clostridium perfringens* wurden im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen bei allen Schiffswasserproben die Grenzwerte eingehalten.

Legionellen in Trinkwasser von Schiffen

Von 462 im Jahr 2019 auf Legionellen untersuchten Trinkwasserproben von Schiffen war bei 80 Proben der Technische Maßnahmenwert (>100 KbE/100 mL) überschritten. Bei 24 Proben wurde ein Legionellengehalt von 100 KbE/100 mL nachgewiesen.



Foto: *Legionella pneumophila* in Schiffswasser

Zu vermeiden ist eine Vermehrung des natürlich vorkommenden Wasserkeims. Nicht nur im Warmwasser sondern auch im Kaltwasser können sich Legionellen vermehren, wenn dort die Temperatur über 25 °C steigt. Nicht isolierte Leitungen oder Wasserleitungen, die in der Nähe zum Maschinenraum verlaufen, können das Kaltwasser unerwünscht erwärmen und damit verstärktes Legionellenwachstum begünstigen. Bei der Trinkwasserprobenahme an Bord ist daher die Temperaturmessung von Kalt- und Warmwasser besonders wichtig, um die Gefährdung durch Legionellenvermehrung einzuschätzen und entsprechend die Probe auszuwählen.

Anette Knor
Dr. Stephan Reher



Hafenärztlicher Dienst

- Blickpunkt Seite 103
- Reisemedizin Bremerhaven Seite 104
- Schiffshygiene Seite 105
- Fortbildungen und Konferenzen Seite 106



Blickpunkt 2019

Masern

Auch in der Reisemedizin hat die Beratung zur Masernimpfung einen hohen Stellenwert. Masern sind weltweit verbreitet und besonders in Afrika und Asien gehört Masern zu den 10 häufigsten Infektionskrankheiten mit einem besonders hohen Anteil an tödlichen Verläufen.

Masern gehört zu den ansteckendsten Krankheiten überhaupt. Auch wenn der ansteckende Mensch den Raum verlassen hat, kann man sich als ungeschützter Mensch in diesem Raum für noch kurze Zeit anstecken.

Bei der Reiseberatung fiel auf, dass viele Reisewillige keine Unterlagen vorlegen konnten, ob in der Kindheit Masern/Mumps/Röteln Impfungen erhalten wurden oder ob eine Erkrankung durchgemacht wurde.

In Deutschland sollen alle ab 1970 Geborenen, zwei Impfungen im Kindesalter erhalten haben oder abhängig von ihrer beruflichen Tätigkeit, ein oder zwei Impfungen im Erwachsenenalter bekommen haben. Wer im Dezember 2019 nach Samoa reisen wollte, musste allerdings schon ab Jahrgang 1957 den Nachweis einer Masernimpfung oder den Nachweis von Antikörpern nach durchgemachter Infektion erbringen.

Im Januar 2020 wurden Masernausbrüche aus Neuseeland, Samoa und Tonga und Kiribati und der Demokratischen Republik Kongo gemeldet.

Es gibt einen gut verträglichen Dreifach Impfstoff gegen Masern, Mumps, Röteln oder einen Vierfach Impfstoff gegen Masern, Mumps, Röteln, Windpocken. Da es auch immer wieder Meldungen von Ausbrüchen anderer „Kinderkrankheiten“ gibt, ist es auch im Bereich der Reisemedizin von Vorteil so geschützt zu sein.

Diese Impfungen sind Lebendimpfstoffe und sollen frühestens im Abstand von 4 Wochen vor oder nach der Gelbfieberimpfung gegeben werden. Oftmals bleibt vor einer Reise nicht genügend Zeit beide Impfungen zu bekommen, deshalb ist es

sehr sinnvoll, sich schon lange vor einer Reiseplanung zu versichern, dass man gegen Masern, Mumps, Röteln und vielleicht auch gegen Windpocken geimpft ist.

Auch in Deutschland ist es in den letzten Jahren immer wieder zu Masernausbrüchen gekommen. Deshalb sollte auch unabhängig von einer geplanten Reise der Impfschutz kontrolliert und fehlende Impfungen nachgeholt werden.

Tollwut

Auch weiterhin bleibt die Tollwut weltweit ein Problem. Tollwut wird durch Bissverletzungen durch Säugetiere übertragen, oder wenn der Speichel des Tieres auf verletzte Haut trifft oder wenn es sich um eine tiefe Kratzwunde handelt.

Ohne dreimalige Vorimpfung muss mit einem sofort wirkenden Impfstoff (schon vorhandene spezielle Antikörper gegen Tollwut) und einem vorbeugenden Impfstoff geimpft werden. Die Impfstoffe sind im Ausland oft nur schwer oder gar nicht erhältlich. Aber auch wenn man die drei Grundimpfungen hatte, muss man bei Bissverletzungen noch zweimal am Tag 0 und am Tag 3 geimpft werden.

Vorsicht beim Umgang mit Tieren ist also immer geboten.

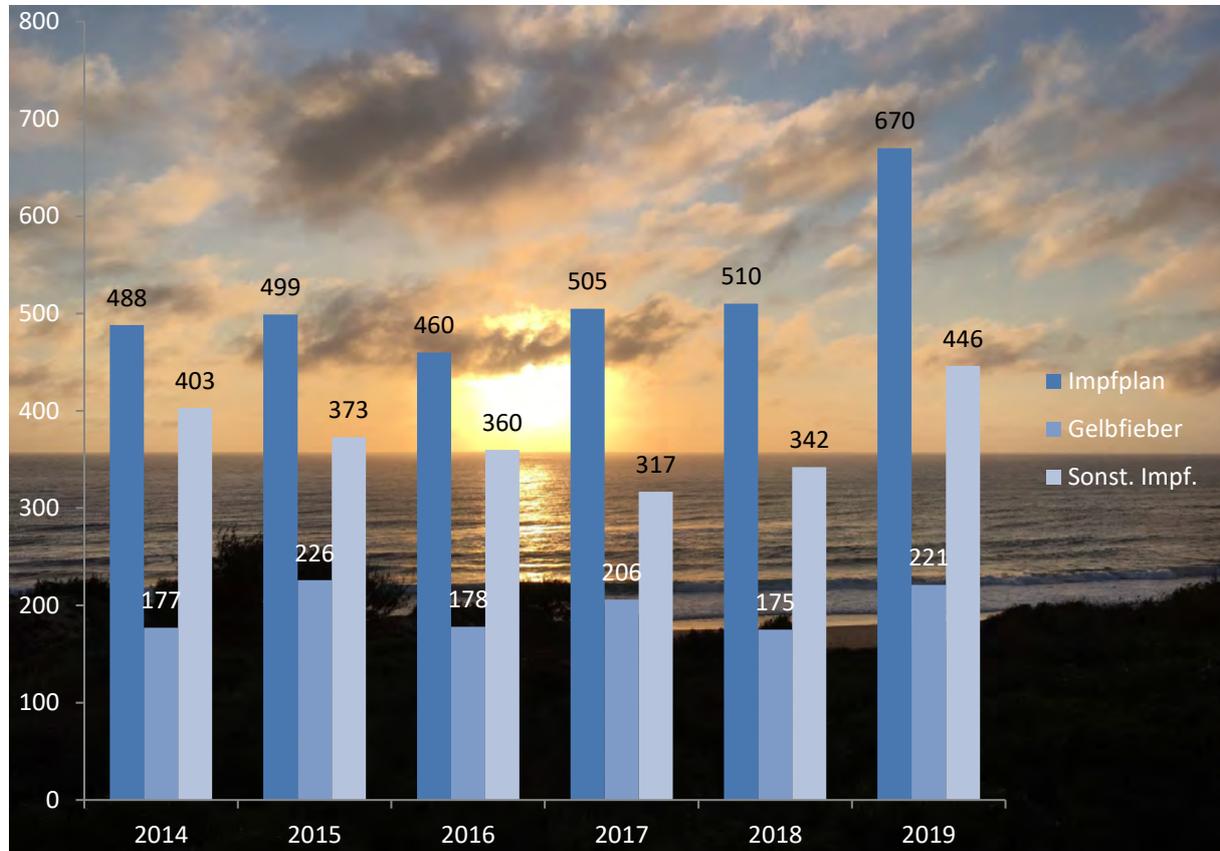
Der Impfstoff gegen Tollwut war 2019 in der zweiten Jahreshälfte wieder lieferbar, es wurden viele beruflich und privat Reisende grundimmunisiert.

Obwohl seit 2018 von der WHO nur noch 2 Impfungen am Tag 0 und Tag 7 empfohlen werden, wollte sich niemand auf eigene Verantwortung nach dem WHO Schema impfen lassen.

Es wurden viele Reisende mit drei Impfungen grundimmunisiert, meistens nach dem Schema: Tag 0, Tag 7, Tag 21-28. Manchmal musste auch das Schnellschema Tag 0, Tag 3, Tag 7 angewendet werden, weil die Reise kurz danach losgehen sollte.

Reisemedizin Bremerhaven

Übersicht über die Imp fzahlen



Die Zahl der Impfpläne und der „sonstigen Impfungen“ hat 2019 zugenommen, die Zahl der Gelbfieberimpfungen ist entgegen den Erwartungen leicht gestiegen. Der seit 2017 registrierte Gelbfieberausbruch an der brasilianischen Atlantikküste mit den Zentren Rio de Janeiro und Sao Paulo hat zu einer Erweiterung der Impfempfehlung geführt. Brasilien ist innerhalb von Südamerika das am meisten besuchte Reiseland 2019 sowohl beruflich als auch privat in unserer reisemedizinischen Sprechstunde gewesen.

Die Impfstoffknappheit konnte gegen Ende 2019 behoben werden, im Moment sind wieder alle wichtigen Reiseimpfungen verfügbar.

Im Jahr 2019 wurden insgesamt 441 Personen beraten und geimpft. Davon waren 110 Personen dienstlich oder aus caritativen Gründen unterwegs

und 331 Reisende haben Urlaub gemacht. Die Lieblingsländer waren Brasilien, Kolumbien, Peru und Panama in Mittel- und Südamerika. In Asien waren Thailand, Indonesien und Vietnam und Kambodscha sehr beliebt. In Afrika gab es die meisten Reiseberatungen für Kenia, Tansania und Südafrika. Die Art zu verreisen war sehr ausgewogen und teilte sich zwischen Kreuzfahrten, geführten Touren und komplett individuellen Reisen auf. Eine weitere Gruppe bildeten die beruflich Reisenden, die im Auftrag ihrer Firmen im Ausland Schiffe oder Maschinen warten oder reparieren mussten.

Auch Seeleute erhielten ihre erste Gelbfieberimpfung, ebenso wie Service-Mitarbeiter oder Künstler mit Tätigkeiten auf einem Kreuzfahrtschiff.

Schiffshygiene

Die folgende Tabelle spiegelt die Leistungen der Abteilung als Ganzes sowie den Vergleich zu den Vorjahren wider.

Leistungsumfang	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Schiffsankünfte über See, Hansestadt Bremerisches Hafenamts ¹⁾	7724	8175	7882	7222	7683	7517	n.a.
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Ankunft des Schiffes durch Besichtigung	4827	4348	4092	3723	4055	3777	3243
Prüfung der Schiffe bei Ankunft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2331	2277	2271	2589	2667	2585	2290
Ausstellen von Trinkwasser Attesten	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	546	555	539
Entnahme von Trinkwasser Proben	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	977	924	911
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen	533	526	532	542	499	499	425

Die Hauptaufgabe des Hafenärztlichen Dienstes ist die Überwachung der Schiffe und Häfen aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen zur Verhütung und Vermeidung von Krankheiten und Infektionskrankheiten.

Die Kontrollen werden nach Vorgaben der Weltgesundheitsorganisation WHO im Einklang mit nationalen Gesetzen in Deutschland und auf den Schiffen durchgeführt.

Die Anzahl der Schiffsankünfte für 2019 ist erst ab Mitte 2020 verfügbar. Die allgemeine Abfertigung von Schiffen durch Bordbesuche bei Ankunft hat etwas abgenommen. Der Grund liegt in der geringeren Zahl der Schiffsankünfte. Zum einen werden die Schiffe größer und transportieren mehr

Waren als es davor ein Schiff alleine konnte und zum anderen haben Reeder ihre Schiffe von Bremerhaven nach Hamburg verlegt. Durch ein verbessertes Meldewesen, dem National Single Window Meldewesen, konnten die Prioritäten, die zu einem Schiffsbesuch führten, besser gesetzt werden.

Die Anzahl der Schiffshygienezertifikate hat etwas abgenommen. Die Gebühren an Sonn- und Feiertagen und nachts wurden etwas angehoben, das mag dazu geführt haben, dass einige Schiffe die Atteste in anderen Häfen ausstellen lassen. Außerdem gibt Häfen bei denen ein fälliges SSCEC in den Liegegebühren mit enthalten ist.

Fortbildungen und Konferenzen

Fortbildung

Überwachung der Hafen-, Flughafen- und Schiffs-
hygiene“

Die Jahrestagung der Ärzte und Hygieneinspektoren zur Überwachung der Hafen- und Flughafenhigiene hat 2019 in Wilhelmshaven stattgefunden. Die Veranstaltung wurde von Herrn Dr. Rüb-samen, dem Leiter des Gesundheitsamtes Wilhelmshaven und seinem Team ausgerichtet. Die Räumlichkeiten und die gut gewählten Vorträge haben zu dem großen Erfolg der Veranstaltung beigetragen.

Neben vielen interessanten Vorträgen zum Beispiel über die Messung von Schiffsabgasen in Hamburg und Bremerhaven, wurde als Haupt-thema die Überwachung von infektiösen Erkrankungen auf Schiffen behandelt.

Ganz wichtig bei dieser Tagung war die Möglichkeit Erfahrungen auszutauschen. Noch immer wird von den Hygieneinspektoren der Binnenländer eine verpflichtende Hygienebescheinigung auf Flusskreuzfahrtschiffen gewünscht.

„Neues“ aus der Trinkwasserverordnung und das neue Projekt des ZfAM, des Zentralinstituts für Arbeitsmedizin und Maritime Medizin wurden vorgestellt.

Es handelt sich dabei um ein Projekt: „ARMIHN“ (Adaptives Resilienz Management im Hafen), das bei der Bewältigung eines Massenanfalls an infek-tiösen Erkrankungen an Bord von Schiffen helfen

soll. Dazu soll es im Oktober 2020 eine groß angelegte Übung in Hamburg geben.

Arbeitskreis Küstenländer / fachbezo- gene überregionale Konferenzen

Zu den Tätigkeiten des Hafenärztlichen Dienstes gehört die Teilnahme am Arbeitskreis Küstenländer für Schiffshygiene und die Teilnahme an anderen fachbezogenen länderübergreifenden Konferenzen, die der Harmonisierung der Arbeit der Hafenärztlichen Dienste in Deutschland dienen und für Reedereien, schiffsausrüstende Apotheken, Schiffsärzte, Betriebsärzte und andere in der Schifffahrt tätige Personen von Bedeutung sind.

Ärztliche Fortbildungen

Eine vom HÄD organisierte Fortbildung mit reise-medizinischem und immunologischem Hintergrund wurde von den überregional anreisenden Teilnehmern als gelungen und sehr informativ bewertet.

Durch die meist kleinere Zahl von Teilnehmern können alle Fragen beantwortet und diskutiert werden.

Das Thema 2019 war:

„Hepatitis A und B Impfung“.

Christine Beykirch



Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 108



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Verbraucherschutz, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



1

Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz
 Referat - Verbraucherschutz,
 Veterinärwesen & Pflanzenschutz
 Contrescarpe 72, 28195 Bremen
 E-Mail:
verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

www.lua.bremen.de



2

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

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

www.lmtvet.bremen.de



3

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



4

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



5

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



6

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

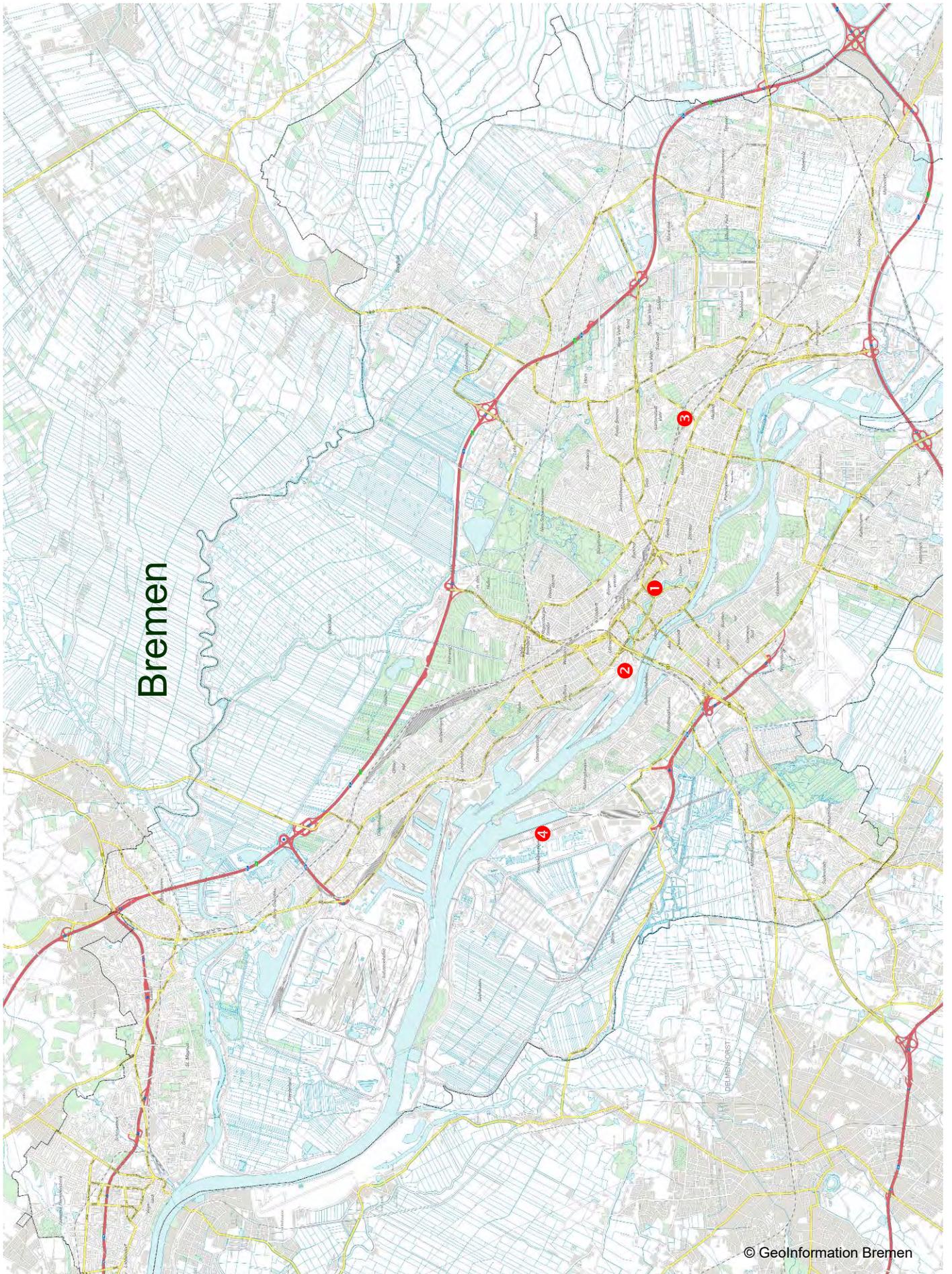


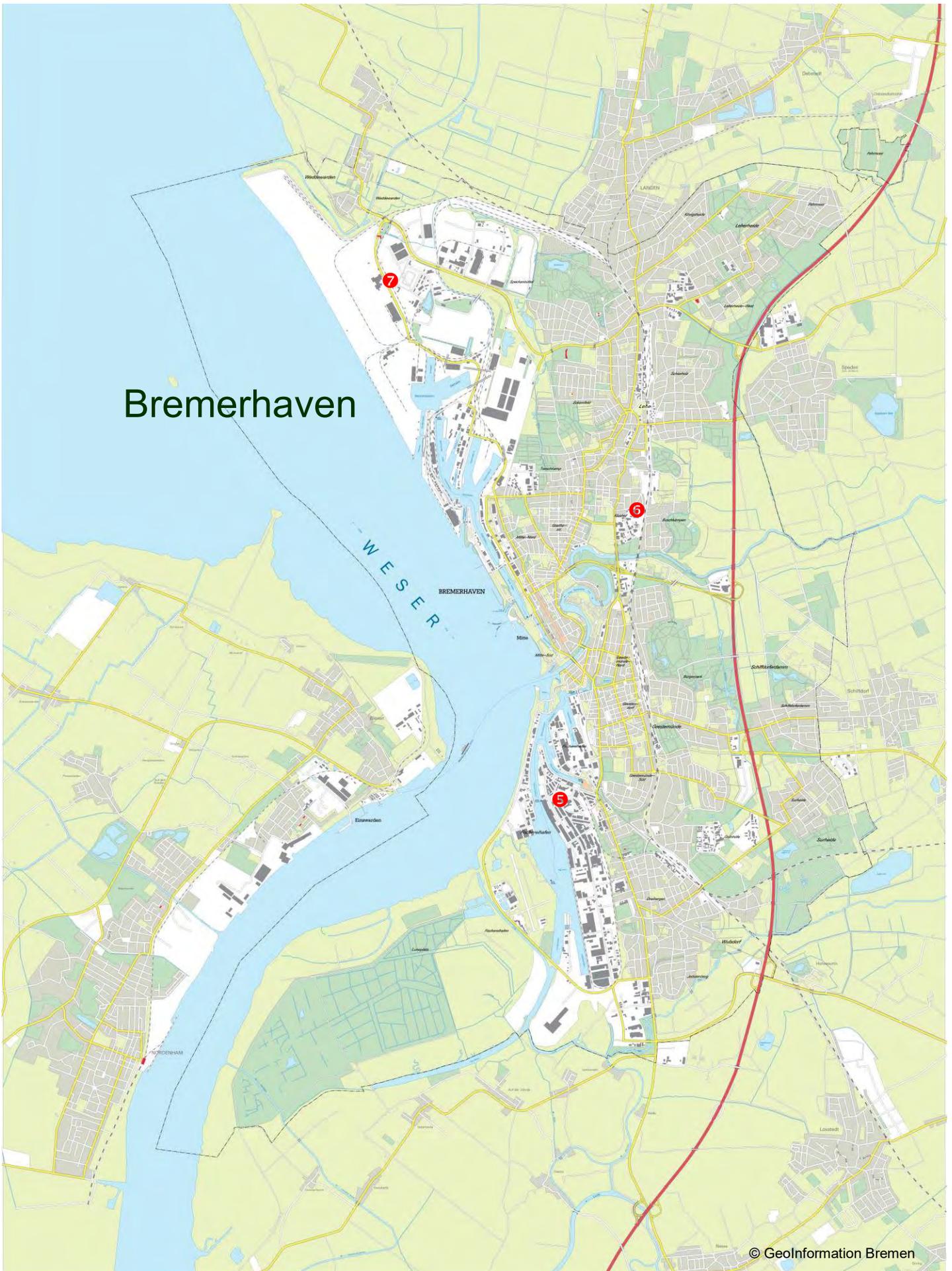
7

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



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





Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst