

■ 2020

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

JAHRESBERICHT

Verbraucherschutz

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz

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

Stand

September 2021

Vorwort

Sehr geehrte Leser:innen,

hiermit legen Ihnen die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz, vertreten durch das Referat 42, der Lebensmittelüberwachungs-Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) den Verbraucherschutzbericht 2020 für das Land Bremen vor. Wie in vielen gesellschaftlichen Bereichen, stand auch in unserem die Bewältigung der Herausforderungen der Corona-Pandemie und ihrer Auswirkungen im Mittelpunkt des Handelns. Ganz konkrete Themen, die sowohl den Infektionsschutz für unsere Kolleg:innen, die Organisation der Überwachungs- und Untersuchungstätigkeiten, die Tierseuchenbekämpfung unter Pandemiebedingungen, die Sicherstellung der Einfuhrkontrollen die corona-konforme Abwicklung des Schiffs- und Passagierverkehrs oder die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs betreffen, rückten plötzlich in den Vordergrund und mussten ad hoc geregelt werden. Hierzu mussten auch unkonventionelle Lösungsansätze entwickelt und umgesetzt werden, die Kreativität, Mut und Opferbereitschaft aller Mitarbeiter:innen erforderlich machten. Dass dies in bewährter enger fachlicher Kooperation und in guter kollegialer Zusammenarbeit gelungen ist, ist aller Anerkennung wert. Dafür gilt den Kolleg:innen des Referates und beider Ämter unser herzlichster Dank. In diesen besonderen Zeiten sind die Stärken aber auch die Probleme in den betreuten Fachbereichen deutlich zutage getreten. Aufgabe für die Zukunft wird sein, aus den Erfahrungen der Vergangenheit zu lernen und weitere Anstrengungen zu unternehmen, eine pandemieresiliente Organisationsstruktur zu entwickeln, die auch künftigen Herausforderungen

mit der erforderlichen Struktur und Personalausstattung begegnen kann. Die sich abzeichnenden Fortschritte in der Digitalisierung sind dabei besonders beachtenswert. Eine weitere Herausforderung ergibt sich aus dem derzeit akuten Fachkräftemangel und den unzureichenden Möglichkeiten für Kolleg:innen der Ämter, sich fachlich weiter zu qualifizieren und ihnen so die Tätigkeit im Land Bremen attraktiver zu machen. An dieser Stelle möchten wir allen Kolleg:innen noch einmal für die geleistete Arbeit danken und darauf hinweisen, dass es auch unter Pandemiebedingungen gelungen ist, bei nach wie vor schwierigen personellen und finanziellen Rahmenbedingungen im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher zu wirken. Dass dies auch durch die Öffentlichkeit eine hohe Wertschätzung genießt, ist auch weiterhin ein großer Ansporn für alle Beteiligten.

Wie Sie dem vorgelegten Bericht entnehmen können, wird hier ein anspruchsvolles Themenspektrum dargestellt – u.a. werden der wirtschaftliche Verbraucherschutz, der Pflanzenschutz und die Pflanzengesundheit, die Einfuhr von Lebensmitteln, die Aufgaben des Hafengesundheitsdienstes, die Tierseuchenbekämpfung und nicht zuletzt der Tierschutz abgebildet. Nach Inkrafttreten vieler neuer nationaler und europäischer Rechtsakte wird der Rechtsrahmen in vielen Fachgebieten erweitert und konkretisiert, dessen Umsetzung für alle Beteiligten eine enorme Kraftanstrengung sein wird. Ob das mit den bisher vorhandenen personellen und finanziellen Mitteln möglich sein wird, 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 – 31



Futtermittel- überwachung

Seite 32 – 35



Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 36 – 45



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 46 – 67

05
Betriebskontrollen

33
Futtermittelüberwachung

37
Tierschutz im
Heimtierbereich und
landwirtschaftlicher Betriebe

47
Blickpunkt 2020

16
Länderübergreifende
Kontrollprogramme

43
Tierseuchen

49
Pflanzenschutzdienst
Bremen 2020

19
Norddeutsche Kooperation

45
Überwachung Tierischer
Nebenprodukte

52
Pflanzenschutz-Kontrollen
im Land Bremen

21
Probenuntersuchungen

60
Kontrollen
Pflanzengesundheit

29
Fleischhygiene-
untersuchungen

63
Phytopsanitäre Kontrollen

65
Pflanzengesundheitliche
Maßnahmen im Inland



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 68 – 83



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Seite 84 – 89



Wasser

Seite 90 – 93



Hafenärztlicher Dienst

Seite 94 – 107

69
Blickpunkt 2020

85
Aufgabenwahrnehmung

91
Wasseruntersuchungen im
LUA

95
Blickpunkt 2019

70
Kontrollen der
Grenzkontrollstellen Bremen
und Bremerhaven

87
Maßnahmen und Initiativen

96
Reisemedizin und
Impfungen

77
Weiterführende
Untersuchungen

89
Bericht der
Verbraucherzentrale Bremen
e.V.

97
Schiffhygiene

99
Fortbildungen und
Konferenzen



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

Anhang

Seite 100 – 105

Lebensmittelüberwachung

- Betriebskontrollen Seite 5
- Länderübergreifende Kontrollprogramme Seite 16
- Norddeutsche Kooperation Seite 19
- Probenuntersuchungen Seite 21
- Fleischhygieneuntersuchungen Seite 29



Betriebskontrollen

Eine Übersicht über die im Land Bremen ansässigen Betriebe, die mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen sowie Kosmetik und Tabakerzeugnissen umgehen, sowie über die Anzahl der in diesen Betrieben durchgeführten Kontrollen und der Anzahl und Art der festgestellten Verstöße erhalten Sie in der nachfolgenden Tabelle.

	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	60	169	457	2730	3928	214	7558
Zahl der kontrollierten Betriebe	11	77	84	925	1793	106	2996
Zahl der Kontrollbesuche	13	228	347	1548	2780	194	5110
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)		31	20	467	1237	63	1818
Art der Verstöße							
Hygiene (HACCP, Schulung)		33	22	172	508	62	797
Hygiene allgemein		29	20	242	701	82	1074
Zusammensetzung (nicht mikrobiol.)		1	1	4	8	1	15
Kennzeichnung und Aufmachung		13	6	261	336	31	647
Andere		3	1	87	230	25	346

Im Vergleich zum Vorjahr ist die Anzahl der erfassten Betriebe leicht rückläufig. Die im Vergleich zum Vorjahr verringerte Anzahl an Kontrollen steht mit der Corona-Epidemie im Zusammenhang. Bereits im Mai des Jahres kam es zu Schließungen von Gastronomiebetrieben. Nach einer Öffnungsphase im Sommer sind Gastronomiebetriebe seit dem 3. November bis zum Jahresende geschlossen. Diverse Großveranstaltungen in Bremen und Bremerhaven, wie die Sail, die Breminale, der Freimarkt und der Weihnachtsmarkt wurden abgesagt. Aufgrund von Schul- und Kita-Schließungen konnten auch in diesen Einrichtungen keine Kontrollen durchgeführt werden. Inwieweit sich dies aufgrund der Corona Maßnahmen mit dem eingeschränkten Betrieb auf die Anzahl der Betriebe gerade im gastronomischen Bereich auswirkt, wird vermutlich erst Ende 2021 einzuschätzen sein.

Im LMTVet sind im Bereich der Lebensmittelüberwachung 17 Lebensmittelkontrolleur:innen, eine Probenehmerin sowie 4 Tierärzt:innen mit der Überwachung und Probenahme in den registrierten und zugelassenen Betrieben in den Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven tätig. Die Durchführung der amtlichen Tätigkeit in diesen Betrieben ist in EU- sowie nationalen Rechtsvorschriften geregelt. Um eine einheitliche Überwachung in den Bundesländern zu gewährleisten, wurde vor Jahren die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung erlassen. In dieser AVV RÜb werden grundsätzliche Vorgaben für die Überwachung geregelt. Die Überwachung soll für den Schutz der Verbraucher und Verbraucherinnen risikoorientiert erfolgen. Jeder Betrieb wird ausgehend von der Betriebsart bewertet. Hier ist zunächst einmal die Betriebsart und auch die

Empfindlichkeit des hergestellten Lebensmittels entscheidend, des Weiteren wird das Verhalten des Unternehmers, seine Zuverlässigkeit, die Durchführung von betrieblichen Eigenkontrollen sowie das betriebliche Hygienemanagement bewertet. Aus diesen Daten wird eine Gesamtpunktzahl ermittelt, die mit einer Risikokategorie des Betriebes verknüpft ist und dann zu einer Kontrollhäufigkeit des jeweiligen Betriebes führt. Diese Risikobeurteilungen unterliegen ausgehend von den dann folgenden Regelkontrollen einer regelmäßigen Überprüfung und werden aufgrund der bei erneuten Kontrollen ermittelten Kontrollergebnissen neu bewertet und angepasst. Diese Regelkontrollen sind die planmäßig durchgeführten Kontrollen und sollen eine flächendeckende Überwachung gewährleisten. Daneben machen die anlassbezogenen Betriebskontrollen, die sog. außerplanmäßigen Kontrollen, einen weiteren Großteil der Gesamtkontrollen aus.

Die angekündigte Änderung der AVV Rahmenüberwachung wurde im Berichtsjahr nicht verabschiedet. Im Zusammenhang mit der angekündigten Änderung dieser Verwaltungsvorschrift wurde amtsintern eine kritische Überprüfung für die Durchführung der amtlichen Kontrollen durchgeführt. Alle mit den Kontrollen verbundenen Tätigkeiten, d.h. der Vor- und Nachbereitung einer Kontrolle und die verwaltungsrechtlich notwendigen Maßnahmen sowie die Probenahmen wurden mit dem notwendigen Zeitaufwand erfasst. Die Notwendigkeit Kontrollen im Vieraugen-Prinzip durchzuführen nimmt zu. Aufgrund der vorgenommenen Auswertung (schon unter Berücksichtigung der aus dem Entwurf der AVV RÜb bekannten Anpassungen der Kontrollfrequenzen) wurde festgestellt, dass 11 Lebensmittelkontrolleur:innen sowie 6 Verwaltungsmitarbeiter:innen fehlen, um die notwendigen Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelüberwachung rechtskonform durchführen zu können. Unberücksichtigt bleiben in diesen Überlegungen die Auswirkung des Brexit für den Fachbereich, der noch nicht abzuschätzen war. Der LMTVet steht ebenso wie viele andere Bereiche

der öffentlichen Verwaltung auch vor einem Generationenwechsel. Die Generation der sog. Babyboomer wird in den nächsten 5 Jahren in den Ruhestand gehen. Dies ist ein Grund Fortbildungen zum Lebensmittelkontrolleur:in in Zusammenarbeit mit dem Bremer Aus- und Fortbildungszentrum durchzuführen. So befinden sich jetzt zwei Personen in dieser 2-jährigen Fortbildung. Für das Jahr 2021 ist geplant 2 weitere Personen auszubilden, um zumindest unter diesem Aspekt die Anzahl des Personals wenigstens zu halten.

Neue Herausforderungen wie die Überwachung des Onlinehandels nehmen größeren Raum ein, da sich auch das Kaufverhalten der Verbraucher:innen ändert. In Bezug auf die Probenahme im Onlinehandel fehlt der Überwachung derzeit noch die Rechtsgrundlage.

Wenn der Fokus in der Lebensmittelüberwachung über die Jahre mit Schwerpunkt bei der Sicherheit der Lebensmittel lag, nimmt die Irreführung und Täuschung bei den inverkehrgebrachten Lebensmitteln deutlich zu. Der Lebensmittelbetrug geriet mit dem sogenannten Pferdefleischskandal im Jahr 2013 erstmals als Ereignis in den Blickpunkt der Öffentlichkeit. Was verbirgt sich grundsätzlich hinter diesem Begriff? Hierbei geht es um das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln, deren tatsächliche Beschaffenheit nicht mit der Auslobung/Kennzeichnung übereinstimmt. Der Hersteller hat damit seinen wirtschaftlichen und finanziellen Vorteil im Blick. Dieser Verstoß gegen das Lebensmittelrecht muss nicht mit einer Gesundheitsgefahr für den Verbraucher bzw. die Verbraucherin verbunden sein. Aber auch ohne die Gesundheitsgefährdung besteht für die Behörde Handlungsbedarf. Die Bandbreite der betroffenen Produkte ist groß, es geht hierbei um Lebensmittel tierischen wie auch pflanzlichen Ursprungs und betrifft nicht nur hochpreisige Lebensmittel, sondern auch günstigere, die in großen Mengen verkauft werden.



Schnellwarnmeldungen

Gehen von Bedarfsgegenständen, Lebens- oder Futtermitteln Risiken für die menschliche Gesundheit aus, ist ein zeitnahes und wirksames Handeln der Behörden erforderlich. Informationen hierzu werden innerhalb der Europäischen Union innerhalb des RASFF (Rapid Alert System Food and Feed) für Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände und im RAPEX (Rapid Exchange of Information System) für Verbraucherprodukte übermittelt. Verbraucher werden über die Plattform „Lebensmittelwarnung.de“ (<https://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/liste/alle/deutschlandweit/10/0>) informiert. In der Regel wird der Rückruf der Ware durch den Hersteller eingeleitet und den Mitarbeiter:innen obliegt dann die Überwachung der Rücknahme vom Markt.

Eine Zusammenfassung der im Jahr 2020 im Land Bremen bearbeiteten Schnellwarnmeldungen ist der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Ein Schwerpunkt der Arbeit war der europaweite Rückruf von Sesamkörnern und Produkten mit Sesam auf Grund eines erhöhten Gehalts von Ethylenoxid, einem Pflanzenschutzmittel, welches vorwiegend in tropischen Ländern zur Begasung von Lebensmitteln eingesetzt wird, um einem Verderb vorzubeugen. In der Europäischen Union ist eine Behandlung von Lebensmitteln mit dieser Substanz seit längerem auf Grund einer möglichen Gefährdung der menschlichen Gesundheit nicht mehr zugelassen. Sesam befindet sich in einer Vielzahl von Produkten, weshalb die Rückrufvorgänge ein erhebliches Ausmaß erreichten.

Lebensmittelwarnungen Eingänge	263
Lebensmittelwarnung.de Ersteinstellungen durch Bremen	1
Lebensmittelwarnung.de Warnungen, denen sich Bremen angeschlossen hatte	140, davon <ul style="list-style-type: none"> • 105 Lebensmittel • 32 Bedarfsgegenstände • 3 Kosmetische Mittel
RASFF Bremen beliefert	196
RASFF Erstmeldung Bremen	5
Meldungen außerhalb des Schnellwarnsystems	33
RAPEX Erstmeldung Bremen	keine

Lebensmitteltransparenz

Im Berichtsjahr 2020 wurden im Rahmen von Anträgen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zusammen 180 Anträge gestellt, 141 Anträge wurden zugunsten der jeweiligen Antragsteller beschieden. Die verbliebenen nicht beschiedenen Anträge wurden entweder durch den Antragsteller zurückgezogen, die Betriebe waren unbekannt oder waren bereits so lange abgemeldet, dass eine Kontrolle in den letzten fünf Jahren vor der Antragstellung nicht erfolgt war. Diese hohe Anzahl der Anträge resultiert aus dem gemeinsamen Projekt von foodwatch und FragDenStaat „Topf Secret“. Dieser einfache Weg der Bürger:innen hat dazu geführt, dass der Verwaltungsbereich für manche andere notwendige Tätigkeit blockiert wurde, denn auch diese Auskunft an den Bürger erfordert eine verwaltungsrechtlich ordnungsgemäße Bearbeitung.

Weiterhin wurde ein Antrag auf Akteneinsicht gem. dem Bremer Informationsfreiheitsgesetz (BremlFG) gestellt.

Hinsichtlich der verpflichtenden Veröffentlichungen gem. § 40 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) wurden in 2020 vier

Betriebe auffällig, welche nach Abschluss der jeweiligen Verwaltungsverfahren auf der Homepage des LMTVet veröffentlicht wurden.

Eine der ersten Veröffentlichungen betraf einen Bremer Bäcker. Dieser war auf Grund zahlreicher erheblicher und wiederkehrende Hygienemängel auffällig. Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlich bedenklichen Lebensmitteln und/oder dem Schutz vor Irreführung und Täuschung. Insbesondere darf dem Verbraucher nicht zugemutet werden, dass ihm Lebensmittel angeboten werden, die unter ekelregender Weise hergestellt oder behandelt wurden oder nicht zum Verzehr geeignet sind. In dem konkreten Fall handelt es sich grundsätzlich um alle Produkte, die unter den erheblichen unhygienischen Bedingungen hergestellt, gelagert und in den Verkehr gebracht wurden. Die objektive Bedeutung der Ordnungswidrigkeiten ist als erheblich anzusehen.

Mehrere Bußgeldbescheide wurden erlassen und schließlich folgte die Veröffentlichung gem. § 40 1a LFGB auf der Homepage des LMTVet.



Der Alltag in der amtlichen Überwachung

Was darf die Lebensmittelüberwachung?

Betreten und Besichtigen des Betriebes

Die zuständige Behörde - und bei Gefahr im Verzug auch die Polizei – ist grundsätzlich berechtigt, Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel **während des üblichen Betriebs und Geschäftszeiten** zu betreten. Ein Betreten dieser Räume ist auch gegen den Willen des Inhabers des Hausrechts sowie in seiner Abwesenheit möglich. Zu Beginn der Kontrolle hat sich das Kontrollpersonal auszuweisen. Die zuständige Behörde ist nicht verpflichtet, auf Einlass zu warten, insbesondere dann nicht, wenn durch ein Zuwarten die Kontrolle beeinträchtigt oder vereitelt wird. Die zuständige Behörde darf auch Lager und sonstige Geschäftsräume, nicht jedoch Wohnungen besichtigen. Eine Kontrolle muss nicht vorab angekündigt werden, und wird in der Regel unangemeldet durchgeführt. (Artikel 9 Absatz 4 der VO (EU) 2017/625).

Die zuständige Behörde ist zudem befugt, sämtliche Arbeitsmittel und Unterlagen anzusehen. Möglich ist daher auch das Berühren von Waren und Rohstoffen und von Betriebsmitteln, etwa, um Proben zu entnehmen oder sensorische Prüfungen durchzuführen.

Außerhalb der üblichen Geschäftszeiten darf eine Kontrolle nur bei „dringender Gefahr für die öffentliche Sicherheit und Ordnung“ (Gefahr im Verzug) erfolgen. Dies ist meist nur bei akuten Gesundheitsgefahren der Fall. In einem solchen Fall dürfen dann auch Wohnräume betreten werden.

Einsicht in Unterlagen

Der zuständigen Behörde steht ein weitgehendes Einsichtsrecht in geschäftliche Unterlagen zu. Dies betrifft alle geschäftlichen Unterlagen und Datenträger, insbesondere Aufzeichnungen, Frachtbriefe, Leistungsbeschreibung und Unterlagen über verwendete Stoffe, soweit diese im Zusammenhang mit dem Herstellungsprozess bzw. dem Inverkehrbringen von Lebensmittel stehen. Diese Unterlagen dürfen zwar einsehen und hieraus Abschriften, Auszüge, Ausdrucke und sonstige Vervielfältigung angefertigt werden, jedoch dürfen die Originalunterlagen nicht mitgenommen oder beschlagnahmt werden. Dies wäre nur unter der Voraussetzung der Strafprozessordnung zulässig.

Anfertigen von Aufzeichnungen und Fotos

Die zuständige Behörde hat das Recht, Bildaufnahmen oder Aufzeichnungen anzufertigen. Sie darf Fotografien oder Videos im Betrieb anfertigen. Es dürfen in diesem Zusammenhang auch personenbezogene Daten aufgenommen oder aufgezeichnet werden, soweit dies zur Sicherung von Beweisen erforderlich ist. Bild oder Videoaufnahmen von Mitarbeitern sind aber nicht zulässig. Die Aufnahmen oder Aufzeichnung der personenbezogenen Daten sind zu vernichten, sobald sie nicht zur Sache erforderlich oder dienlich sind.

Auskunft

Die zuständige Behörde hat danach das Recht, alle erforderlichen Auskünfte, insbesondere solche über die Herstellung, das Behandeln, die zur Verarbeitung gelangenden Stoffe und deren Herkunft sowie das Inverkehrbringen zu verlangen. Auskunftspflichtig sind alle Mitarbeitenden im überprüften Unternehmen. Dem Lebensmittelunternehmer stehen ggf. umfangreiche Auskunft- und Zeugnisverweigerungsrechte zu, sofern er sich in straf- oder ordnungswidrigkeitrechtlichen Angelegenheiten selbst belasten würde.

Probenahme

Die Lebensmittelkontrolle hat das Recht, Proben zu fordern und zu entnehmen. Der Lebensmittelunternehmer hat an der Kontrolle mitzuwirken und diese zu dulden. Er ist daher sogar verpflichtet, Maschinen vorübergehend anzuhalten, Räumlichkeiten zu öffnen, Geräte und Produktionsverfahren zu erläutern usw. Zudem hat der Unternehmer dafür Sorge zu tragen, dass seine Mitarbeiter:innen ebenfalls die Kontrolle dulden und unterstützen. Er darf daher nicht die Lebensmittelkontrolle auf einen späteren Zeitpunkt vertrösten.

Fachliche Kompetenz von Lebensmittelunternehmern

Wie schon in den vorangegangenen Jahren, zeigte sich auch im Jahre 2020, dass in vielen Bereichen der Lebensmittelunternehmen das Verständnis für die Behandlung von Lebensmitteln sowie die fachliche Kompetenz fehlen.

Die fehlende fachliche Kompetenz bei den Verantwortlichen sowie bei Mitarbeiter:innen zeigte sich erneut im unzureichendem Umgang mit diversen Lebensmitteln und/oder deren mangelhafter Lagerung. Hier ist insbesondere die Lagerung von losen tiefgefrorenen Fischen in Tiefkühltruhen, die allgemein unzureichende Lagerung von rohem

Fleisch und Innereien direkt neben Geflügel, frischen Fisch oder verzehrfertigen Lebensmittel, dem Behandeln von Gemüse auf der einer Fleischwaage ohne vorhergehende Reinigung der Oberflächen sowie das Aufstecken von Hähnchen in nicht geeigneten Räumen (z.B. in verschimmelten Räumen) beispielhaft zu nennen.

Da viele Betreiber:innen keine Ausbildung oder Erfahrung in einem Lebensmittelberuf vorweisen können, fehlt ihnen das nötige Wissen im Umgang mit Lebensmitteln sowie auch zur Reinigung und Desinfektion. Daraus folgt auch, dass kein fachliches Know How und keine entsprechenden Arbeitsanweisungen an die jeweiligen Mitarbeiter:innen gegeben werden können. Diesen Missstand wird in den betroffenen Unternehmen oftmals auch nicht in Form einer jährlichen Personal- und Hygieneschulung ausgeglichen. Zudem kann dieses fehlende Fachwissen auch häufig nicht durch eine externe § 4 Schulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung ausgeglichen werden, da hier Wissen meist oberflächlich vermittelt und zudem häufig durch bestehende Sprachbarrieren deutlich beeinträchtigt wird.

Das Problem ist, dass aufgrund der Gewerbefreiheit jede Person ohne eine fachliche Eignung ein Lebensmittelunternehmen gründen kann. Dieses Problem begleitet die Lebensmittelüberwachung nun seit Jahren. Die Ursache des Problems, z.B.

die Gründung eines Gewerbes im Lebensmittelsektor an konkrete Bedingungen zu knüpfen, wird jedoch nicht angegangen. Es zeigte sich in den letzten Jahren, dass das Problem größer wird, da immer mehr Menschen ohne eine fachliche Qualifikation (Ausbildung etc.) im Lebensmittelsektor tätig werden. Die fehlenden fachlichen Kenntnisse zeigten sich bei vielen Gelegenheiten im Berichtszeitraum 2020 bei dem Herstellen und Behandeln von Hackfleisch, überwiegend in Betrieben des Einzelhandels mit nicht konventionellen Lebensmitteln bzw. Lebensmitteln überwiegend aus Drittländern außerhalb der Europäischen Union.

Fehlendes Verständnis zeigte sich erneut in Punkto Eigeninitiative, Schädlingsbekämpfung und dem Eigenkontrollsystem. Das Eigenkontrollsystem wird in den meisten Fällen nicht gelebt, sondern nur mit Text und Zahlen ausgefüllt. Es wird von den meisten als notgedrungenes, lästiges Übel angesehen.

Beim Umgang mit einem Schädlingsbefall im Betrieb, musste in vielen Fällen dem Unternehmen die Beauftragung eines Schädlingsbekämpfers auferlegt werden. Eigeninitiative sowie unternehmerisches Handeln im Vorfeld fehlte oft in diesen Fällen. Auch die baulichen Maßnahmen zur Eindämmung von Schädlingsbefall sowie das kontinuierliche Schädlingsmonitoring musste immer wieder eingefordert werden.



Bei den meisten Betrieben/ Unternehmen, die mit Kompetenz geführt und wo ausgebildete Mitarbeiter ihr Engagement und Fachwissen anwenden, gibt es diese Probleme (Großküchen, Kita, usw.) eher selten.

Die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung werden sich in den kommenden Jahren auch in anderen Bereichen weiter verändern, hierzu sei auf folgende Aufgabenbereiche verwiesen: Anonyme Probennahme im Onlinehandel, zunehmender Lebensmittelbetrug, Überprüfung der Ursprung- und Herkunftskennzeichnung, Ausweitung/Zusammenarbeit/ Projekte mit anderen Behörden. Schon jetzt ist auf die erfolgreiche Zusammenarbeit von Behörden im Bereich Food Fraud (Lebensmittelbetrug) hinzuweisen.

Einen möglichen Weg zur Verbesserung der Zusammenarbeit wird seitens des LMTVet auch darin gesehen, dass Personen, welche ein Gewerbe beim Gewerbeamt anmelden möchten, zur Auflage erhalten, dass durch die zuständige Lebensmittelüberwachung eine Abnahme der Betriebsstätte vorgenommen werden soll. Somit könnte die Lebensmittelüberwachung die baulichen Gegebenheiten sowie die fachliche Eignung vorab überprüfen.

Positiv zu erwähnen ist, dass im Jahre 2020 die behördenübergreifenden Kontrollen, z.B. mit der Gewerbeaufsicht oder dem Ordnungsamt, ein Erfolg waren. Dies sollte weiter durchgeführt und ausgebaut werden.

Gewerbefreiheit

Jeder Bürger in der Bundesrepublik Deutschland hat die Freiheit, wann und wo er will gewerblich tätig zu werden. Dies ist im Grundgesetz Artikel 2 und 12 verankert. Die Gewerbeordnung geht ebenfalls vom Grundsatz der Gewerbefreiheit aus (§1 GEWO). Allerdings handelt es sich nicht um eine uneingeschränkte Freiheit. Es gibt durchaus Ausnahmen und Einschränkungen. Für einige Tätigkeiten wird eine behördliche Gewerbeerlaubnis, auch Konzession genannt, benötigt.

Damit weisen die Gewerbetreibenden nach, dass sie fachlich qualifiziert sind und dass sie die persönliche Eignung haben und die räumlichen Anforderungen eingehalten werden. In den vergangenen Jahren und auch 2020 hat die Zahl der genehmigungspflichtigen Gewerbe im Rahmen der Liberalisierung stetig abgenommen. Einige sind z.B. Recht- und Steuerprüfung, Buchhalter, gewerblich ausgeführtes Handwerk, Betrieb einer Kindertagesstätte, Handel mit Waffen, Bordellbe-

trieb, Betrieb einer Gaststätte mit dem allgemeinen Ausschank von alkoholischen Getränken. Es gibt noch einige weitere Gewerbearten, für die eine Konzession notwendig ist.

Dazu gehören die Gewebeanmeldungen von Fleischereien, Bäckereien, Restaurants ohne Ausschank von Alkohol, Küchen, Imbisse, etc. nicht. Dies bedeutet, dass grundsätzlich jede Person in diesem Bereich ein Gewerbe anmelden kann und zwar unabhängig davon, ob eine Befähigung besteht oder nicht. Es braucht kein Nachweis erbracht werden, ob eine fachliche Qualifikation besteht, ob eine persönliche Eignung vorhanden ist oder auch die Räumlichkeiten für die Tätigkeiten geeignet sind.

Beispielhaft soll hier **ein** Fall vorgestellt werden.

Was lange währt wird endlich gut?

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde ein inhabergeführter Lebensmitteleinzelhandel von zwei Kontrolleuren:innen Mitte Juli 2020 aufgesucht. Ein Betreiberwechsel hatte zwischenzeitlich stattgefunden. Zusätzlich zur bestehenden Beschwerde wurde die Fleischabteilung mit angrenzendem Spülbereich kontrolliert. Es wurden zahlreiche Hygienemängel wie z.B. zu hohe Temperaturen im Tresen für Innereien und Geflügelfleisch vorgefunden, im Spülbereich war das Abwasserrohr defekt, so dass Schmutzwasser in einen Eimer abgeleitet wurde, die Wände und der Fußboden waren stark verunreinigt. Zusätzlich wurden einige Baumängel festgestellt. Aufgrund dieser Feststellungen wurde die Fleischabteilung mit sofortiger Wirkung geschlossen.

Nach neun Tagen bat der Inhaber um eine Nachkontrolle. Festgestellt wurde aber dann vor Ort, dass die Mängel nur unzureichend beseitigt wurden und die Fleischabteilung blieb weiterhin geschlossen. Ein neuer Termin wurde vereinbart und die Fleischabteilung konnte nach Beseitigung der Hygienemängel wieder geöffnet werden. Das Herstellen von Hackfleisch wurde aber weiterhin untersagt, da die baulichen Voraussetzungen dafür noch nicht gegeben waren sowie fachkundiges Personal im Betrieb fehlte. Es wurde eine Schulung gem. § 4 LMHV und VO (EG) Nr. 852/2004 für den Mitarbeiter der Fleischabteilung gefordert sowie die Dokumentation der Eigenkontrollen, eine Gefahrenanalyse, die Voraussetzung für die Ausnahmegenehmigung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben ist, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen.

Bei einer erneuten Kontrolle Anfang September 2020 wurde festgestellt, dass einige Baumängel

beseitigt wurden und auch ein Eigenkontrollsystem etabliert wurde. Somit wurde das Herstellen von Hackfleisch erlaubt, mit der Auflage einer wöchentlichen Beprobung durch ein akkreditiertes Labor und einer eventuellen Zusammenarbeit bezgl. weiterer Eigenkontrolle/ Erstellung einer Gefahrenanalyse, falls der Betrieb nicht selbst in der Lage ist, dies eigenständig und korrekt zu erstellen. Eine Anmeldung für den Mitarbeiter zu einer § 4 LMHV Schulung konnte zu diesem Zeitpunkt vorgelegt werden.

Ende Oktober 2020 fand eine erneute Plankontrolle des Betriebes statt, deren Kontrollfrequenz bei neunzig Tagen lag. Es wurden zum wiederholten Male Hygienemängel, verschmutzte Arbeitskleidung, keine ausreichende Umkleidemöglichkeit für das Personal etc. vorgefunden. Im Tresen lagen angetrocknete, graue, z.T. schmierige Rindfleischabschnitte, die für die Herstellung von Hackfleisch vorgesehen waren. Eine Verdachtsprobe wurde entnommen, die vom LUA- Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen beanstandet wurde. Außerdem wurde vakuumiertes Rinderfilet mit einem MHD vom 07.12.2019 vorgefunden. Lieferscheine hierfür waren nicht einsehbar und wurden erst später per Mail übersandt.

Die Fleischabteilung wurde wieder mit sofortiger Wirkung geschlossen, eine Ordnungsverfügung erstellt und ein Bußgeldverfahren eingeleitet.

In dieser Zeit wurden mit der deutsch sprechenden Ehefrau des Inhabers zahlreiche Telefonate geführt und E-Mails ausgetauscht, die die zahlreichen Fragestellungen seitens des LMTVet beinhalteten. Die Antworten kamen zumeist zögernd und unzureichend. Auf die gestellten Fragen wurde z.T. gar nicht eingegangen. Aufgrund der Corona Pandemie erwies es sich als schwierig, den angestellten Mitarbeiter der Fleischabteilung an einer § 4 LMHV Schulung im Land Bremen teilnehmen zu lassen. Die entsprechenden Institutionen hatten keinen Präsenzunterricht mehr angeboten.

Dann sollte ein neuer Mitarbeiter für die Fleischabteilung lt. Angaben des Inhabers eingestellt werden. Ein Nachweis, dass dieser über die erforderlichen Sach- und Fachkenntnisse verfügt, konnte zunächst nicht erbracht werden. Der geforderte Nachweis (eine Übersetzung des Gewerbescheins aus Kabul) wies im Logo „Gewerkschaft für Damenfriseur in Kabul“ auf und wies aus, dass der potenzielle Mitarbeiter ein Jahr als Metzger gearbeitet habe. Auch eine Zweitschrift der Erstbelehrung gem. § 43 IfSG konnte nicht vorgelegt

werden, da aufgrund der Corona Pandemie die Gesundheitsämter kaum zu erreichen waren.

Kurz darauf wurde mitgeteilt, dass der potenzielle Mitarbeiter abgesprungen sei. Ein neuer Mitarbeiter wurde angeworben, der ebenfalls nicht nachweisen konnte, dass dieser Fachkenntnisse in einer Fleischerei erworben hatte. Erst verspätet wurden die geforderten Unterlagen/ Verträge der letzten Arbeitgeber, die Erstbelehrung gem. § 43 IfSG und eine eidesstattliche Erklärung über die vorhandenen Kenntnisse für die Ware Frischfleisch übersandt.

Bei einer erneuten Kontrolle Anfang Dezember 2020 konnte endlich festgestellt werden, dass die baulichen Mängel beseitigt waren und die hygienischen Voraussetzungen zum Zeitpunkt der Kontrolle geeignet waren, die Fleischabteilung wieder zu eröffnen, jedoch ohne die Herstellung von Hackfleisch zu erlauben.

Der Betrieb wurde von Juli – Dezember 2020 insgesamt acht Mal aufgesucht, zahlreiche Emails wurden versandt und Telefonate mussten geführt werden. Nur die ständige Kontrolle und Präsenz der LMÜ vor Ort führte bei diesem Problembetrieb doch noch zum Teil- Erfolg. Diese Kontrollen und Nachbearbeitungen sind sehr zeitaufwendig. Leider ist der aufgeführte Betrieb kein Einzelfall in der Überwachung. Immer häufiger wird festgestellt, dass durch die Lebensmittelüberwachung Basiswissen vermittelt werden muss, die eigentlich Voraussetzung ist, um ein Unternehmen ordnungsgemäß führen zu können.

Ein weiterer Fall ...

Im Zuge der planmäßigen Kontrolle am 11.02.2020 in einem Einzelhandelsbetrieb, wurden in allen Betriebsbereichen Befallsmerkmale von Mäusen vorgefunden. Insbesondere im Lagerbereich im Keller, wurden zum Teil großflächige Verschmutzungen durch Mäusekot und Mäuseurin dokumentiert. Dort wurde auch im separaten „bake off – Raum“, in dem offene Backwaren umgepackt und im Ofen gebacken wurden, massive, großflächige Verschmutzungen durch Mäusekot und Mäuseurin in allen Bereichen festgestellt. Im bake off-Raum konnte ein süßlich-stechender Geruch von Mäuseurin sowie in Teilbereichen großflächige gelb-bräunliche Ablagerungen durch Mäuseurin im Schrank und Fußbodenbereich festgestellt werden. Im Raum wurden alle Bedarfsgegenstände, die zum Behandeln der Lebensmittel verwendet wurden, z.B. Backbleche, Handschuhe, Gebäckzangen usw., offen im Raum gelagert.

Auch im Verkaufsraum, wurden in verschiedenen Bereichen, sowie insbesondere im gesamten Umfeld des SB-Backwarenregals und der Brotschneidemaschine, großflächige Verunreinigungen durch Hinterlassenschaften von Mäusen vorgefunden.

Das Behandeln von offenen Backwaren sowie deren Abgabe wurde vor Ort mit sofortiger Wirkung untersagt. Der anwesende Mitarbeiter entschied, nach Absprache mit dem zuständigen Bezirksleiter, dass die Backwaren unverzüglich aus dem Verkaufsregal entfernt wurden.

Das Informationsblatt Nr. 55-1 „Maßnahmen Schädlingsbefall“ des LMTVet wurde zur Information ausgehändigt. Im Rahmen des im Anschluss eingeleiteten Verfahrens wurde festgestellt, dass vom Lebensmittelunternehmer keine Reinigungs-, Desinfektionsmaßnahmen vor Arbeitsbeginn eingeleitet wurden, die verhinderten, dass durch Hinterlassenschaften von Mäusen nachteilig beeinflusste Lebensmittel den Verbraucher erreichten.

Am 18.02.2020 wurde im Zuge einer durchgeführten Nachkontrolle die Abgabe sowie das Behandeln von offenen Backwaren wieder gestattet. Das Unternehmen gab an, dass in der Nacht vom 20.02.2020 zum 21.02.2020 eine Grundreinigung durchgeführt werden sollte. Des Weiteren wurde die sofortige Behebung aller baulichen Mängel, die den Zulauf von Mäusen begünstigen, in den gesamten Betriebsräumen angekündigt.

Durch die Auswirkungen der Covid-19 Pandemie erfolgte die nächste Kontrolle erst am 10.06.2020, in dieser wurde erneut ein starker Schädlingsbefall durch Mäuse in den Betriebsbereichen Verkaufsraum und Lager festgestellt. Weiter wurde die erforderliche Dokumentation der Schlagfallenkontrolle, der Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen bezüglich des Schädlingsbefall im Betrieb nicht geführt.

Bestehende bauliche Mängel, die den Zugang von Schädlingen begünstigen, wurden nicht im ausreichenden Maße beseitigt, z.B. wies Eingangsschiebetür keinen ausreichenden Bodenabschluss auf. Während des gesamten Zeitraumes wurde vom beauftragten Schädlingsbekämpfungsunternehmen, im zweiwöchentlichen Intervall der Betrieb überprüft. In den angefertigten Serviceberichten wurden detailliert alle Mängel beschrieben sowie auf die einzuleitenden Maßnahmen hingewiesen. Weiter wurde ein Anfraß von verschiedenen verpackten Lebensmitteln festgestellt und dokumentiert.

Am 25.06.2020 wurde dem Lebensmittelunternehmen eine Ordnungsverfügung zugestellt, in der

das Unternehmen aufgefordert wurde, für eine fachgerechte Schädlingsbekämpfung zu sorgen, alle dokumentierten bauliche Mängel, die ein Zulauf von Mäusen begünstigen, zu beheben sowie die angeordneten Maßnahmen gegen den Schädlingsbefall unverzüglich umzusetzen.

Am 03.07.2020 teilte das Unternehmen den LMTVet schriftlich mit, dass die Verkaufsstelle zum 29.08.2020 geschlossen wird. In dem Schreiben wurde gebeten auf das Beheben der baulichen Mängel, wie in der Ordnungsverfügung gefordert, verzichten zu dürfen. Dies wurde angesichts der lediglich kurzen Dauer des Verbleibs des Unternehmens unter den in der Ordnungsverfügung enthaltenen Hygieneauflagen vom LMTVet zugunsten des Unternehmens beschieden.

Fazit:

Das Lebensmittelunternehmen hat in gravierender Weise, das berechnete Verbraucherinteresse außer Acht gelassen. Dem Unternehmen standen alle erforderlichen Informationen zu dem jeweiligen baulichen sowie hygienischen Zustand in den Betriebsräumen zur Verfügung um die erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, hygienisch einwandfreie Lebensmittel an den Verbraucher abzugeben. Auch nachdem durch die Lebensmittelüberwachung Maßnahmen gefordert wurden, wurden diese gar nicht, nicht nachhaltig oder nur sehr zeitverzögert umgesetzt. Hierbei wurde festgestellt, dass die verantwortlichen Mitarbeiter:innen ihrer Verantwortung nicht gerecht wurden und die in ihrem Zuständigkeitsbereich liegenden Maßnahmen nicht, nicht rechtzeitig und nicht konsequent einleiteten. Dass vor Ort tätige Verkaufspersonal erhielt bei dem Problem des starken Schädlingsbefalls durch Mäuse zudem nicht die notwendige Unterstützung.

Erst das Einleiten von Maßnahmen und einer verschriftlichen Ordnungsverfügung mit der Androhung von Zwangsgeld brachte das Unternehmen dahin, sich der Verantwortung eines Lebensmittelunternehmens zu stellen.

Das zusätzlich eingeleitete Bußgeldverfahren wurde mit einem Bußgeld in Höhe von 15.000 € abgeschlossen.

Kontrolle auf Anforderungen von Institutionen (Polizei Bremen)

Im August 2020 wurde der LMTVet durch die Polizei Bremen / Gefahrgutüberwachung zum Parkplatz eines Super-Marktes in Bremen gerufen. Die Polizei hatte im Rahmen einer Verkehrskontrolle einen Kleinlaster überprüft. Es wurde durch den Lebensmittelkontrolleur festgestellt, dass kühlpflichtige Lebensmittel in einem hierfür nicht geeigneten Auto transportiert wurden. Das Transportfahrzeug verfügte weder über eine aktive, noch passive Kühlvorrichtung. Es wurden mehrere kühlpflichtige, verpackte Lebensmittel (z.B. Grillhähnchen, Zaziki, Pommes Frites) ungekühlt im Transportfahrzeug vorgefunden. Vor Ort erklärten sich der Fahrer gegenüber dem Lebensmittelkontrolleur, dass es sich um einen „Notfall“ gehandelt habe und kein geeignetes Kühlfahrzeug zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung gestanden hatten. Zum Zeitpunkt der Kontrolle betrug die gemessene Außentemperatur 19,5° C. Durch diesen unsachgemäßen Transport von kühlpflichtigen und leicht verderblichen Produkten (Unterbrechung der Kühlkette) bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung dieser Lebensmittel durch die abweichenden Produkttemperaturen und den daraus folgenden begünstigenden Umständen für das Wachstum mikrobieller Keime (z.B. Verderbniskeime). Einer Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher wurde demzufolge Vor-schub geleistet. Die betroffenen Lebensmittel wurden im Beisein der Polizei freiwillig vernichtet. Gegen den Verantwortlichen wurde ein Bußgeld verhängt.

Handel mit SNUS-Tabakerzeugnissen

Spätestens mit dem Gerichtsurteil vom Bundesverwaltungsgericht vom 12.05.2020 ist das Inverkehrbringen von SNUS-Tabakerzeugnissen (Tabakerzeugnisse in Portionsbeuteln), lt. § 29 Abs. 2 Tabakerzeugnisgesetz (TabakerzG) verboten. "Snus" wird verwendet, indem man es zwischen Lippen und Zahnfleisch oder in der Wangenfalte positioniert, daher fällt es auch nicht unter einem Kautabakerzeugnis. Im Rahmen der amtlichen Überwachung wurden daraufhin Groß- und Einzelhändler aufgesucht, um das Verbot des Inverkehrbringens zu überprüfen. Hierbei wurden zahlreiche betroffene Produkte vorgefunden und unverzüglich aus dem Verkauf genommen. In einigen Fällen war den Wirtschaftsbeteiligten dieses Verbot nicht bekannt. Entsprechende Maßnahmen,

wie z.B. Verbotsverfügungen und teilweise Bußgeldverfahren, wurden eingeleitet.

Kontrollen unter Corona-Bedingungen

Die Arbeit der Lebensmittelüberwachung war im Berichtsjahr vor allem geprägt durch die besonderen Herausforderungen im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie. Während des ersten Shutdowns im März des Jahres wurden im Rahmen der Plankontrollen schwerpunktmäßig die lebensmittelrechtlichen Hygienekonzepte und deren Umsetzung im Lebensmitteleinzelhandel und den Versorgungseinrichtungen in Kitas sowie Alten- und Pflegeeinrichtungen kontrolliert.

Im Zuge der folgenden Lockerungen haben wir in der Überwachung ‚Minimal-Kontrollen‘ nach Plan und Erfordernis auf Grundlage der DVO (EU) 2020/466 durchgeführt: Kantinen, Alten- und Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser etc.; Schwerpunkt: Gastronomie und hier im Detail die ‚betrieblichen Schutzkonzepte mit Hygieneplan‘ und Schulungen der Mitarebiter gem. § 9 der dritten Corona-VO.

Die Betriebskontrollen nach den Lockerungen hatten folgende Schwerpunkte:

- Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan
- Wiederinbetriebnahme von Schankanlagen (Dokumentation)

Im Oktober war Bremen das erste Bundesland, in dem ein Inzidenzwert der zweiten Welle den der ersten übertraf. Der LMTVet hat daraufhin, neben der Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden, die Überwachungstätigkeiten zunächst nach anstehenden Plankontrollterminen organisiert und dabei geschlossenen Betriebe identifiziert bzw. auch veränderte Betriebskonzepte (‚Außer Haus‘, Lieferservice etc.) erfasst und das Kontrollkonzept auf Grundlage der DVO entsprechend angepasst. Zu Vereinfachung und aus Gründen der Gleichbehandlung wurden z.T. Checklisten eingesetzt, um wesentliche Fragen im Rahmen der Plankontrollen im Zusammenhang mit den Auswirkungen der Pandemie flächenmäßig zu erfassen.

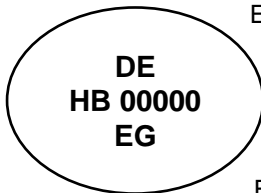
Ende Oktober wurde in Bremerhaven eine gemeinsame Spät(Nacht)kontrolle mit der Polizei und dem Zoll in insgesamt 9 Betrieben durchgeführt. Die festgestellten Mängel betrafen vor allem Schädlingsbefall, der in drei Betrieben so erheblich war, dass hier vom zuständigen Kontrolleur eine vorläufige Schließung zum Zwecke der Schädlingsbekämpfung angeordnet wurde.

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.

Überwachung zugelassener Betriebe

Bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen, benötigen eine Zulassung gemäß VO (EG) Nr. 853/2004. Diese werden durch Tierärzte und Tierärztinnen der Abteilung überwacht. Dabei bestimmt die betriebsspezifische Risikoeinstufung der Lebensmittelunternehmen die Frequenz, also die Häufigkeit, der Kontrollen. Überprüft werden unter anderem die betrieblichen Eigenkontrollsysteme, die Hygienekonzepte für Personal und Produktion, die Verfahrensabläufe und die Rückverfolgbarkeit der Ausgangs- und Endprodukte. Auch Ablaufpläne für

Notfall- und Krisensituationen werden begutachtet. Zusätzlich werden Produktproben und Untersuchungen zur Einhaltung der Betriebshygiene entsprechend eines festgelegten Probenplans oder anlassbezogen untersucht.

Eine weitere Aufgabe ist die Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden. Führen Probennahmen in anderen Bundesländern oder EU Mitgliedstaaten zu einer Beanstandung, werden auch diese nachverfolgt.

Weitere Tätigkeitsschwerpunkte der tierärztlichen Kolleginnen und Kollegen sind:

- Durchführung der amtlichen Kontrollen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Drittländer und die Bearbeitung von Beanstandungen bei bereits eingeführter Ware
- Betriebskontrollen zur Aufrechterhaltung der Leistung von Unternehmen, die zur Ausfuhr von Produkten in ganz bestimmte Drittländer erforderlich sind
- Vorbereitung von Audits zur Zulassung gem. VO (EG) Nr. 853/2004 von neuen Betrieben oder im Rahmen von Umbaumaßnahmen oder wesentlichen Veränderungen in der Produktion

Die Überwachung zugelassener Betriebe hat durch die zuzüglichen Anforderungen im Rahmen des Pandemiegeschehens eine weitere Verbesserung des ohnehin hohen Hygieneniveaus in den Betrieben deutlich feststellbar gemacht. Wo nötig, wurden Anpassungen der HACCP-Konzepte vorgenommen und zumeist im Zuge der Plankontrollen geprüft und festgeschrieben.

Lebensmittelkontrolleur:innen und Amtstierärzt:innen der Abteilung 2

Berichterstatter*innen

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

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	68	1.2 „Cadmium in Kakaopulver und Schokolade“ 1.3 „Fettgehalt von Fruchteis aus loser Abgabe“ 1.4 „Phosphat in vertikalen Fleischdrehspießen“ 3.2 „Freisetzung von Aluminium aus Lebensmittelkontaktmaterialien“ 3.6 „Antischuppenmittel“ 4.1 „Hygiene bei selbst aufgeschnittenem Obst /Obstsalat“ 4.2 „Einhaltung der Kühlkette beim Transport leichtverderblicher Konditoreiprodukte“ 4.3 „Überprüfung Herkunftsangaben bei deutschem Spargel“
Monitoring	85	Untersuchung von Aprikosensaft, Brombeeren, Johannisbeeren, Orangen, Mandarinen, Salaten, Blumenkohl, Kürbis, Bohnen, Grünkohl sowie Matcha-Tee auf PSM-Rückstände, Mykotoxin-, PAK- oder Schwermetallbelastung. Untersuchung von Kosmetischen Mitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen auf Elementlöslichkeit.
NRKP	861 Proben (davon 434 für Hemmstoffteste)	Untersuchung von Schlachttieren (Rinder) entsprechend den Vorgaben des NRKP. Es gab 3 Befunde (1 x chemische Elemente, 2 Nachweise Ketoprofen). Die Vorgänge wurden an die zuständigen Behörden der Tierhalter abgegeben.
EÜP	239	Untersuchung von Erzeugnissen tierischer Herkunft auf Rückstände von Tierarzneimitteln, CLKWs und Kontaminanten, Mikrobiologie, Tierartbestimmung usw. Eine Sendung mit Garnelen aus Vietnam zeigte eine Überschreitung des Sulfamethoxazol-Grenzwertes. Die Ergebnisse wurden der Überwachungsbehörde am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt und eine Rücknahme durch den Importeur eingeleitet.



Name	Probenzahl	Programm
Zoonosen-Monitoring BÜp	18	Im Rahmen des Zoonosen-Stichprobenplanes 2020 wurden insgesamt 18 Proben entsprechend den Vorgaben des BfR qualitativ auf Salmonellen, Campylobacter, Listeria monocytogenes, STEC, MRSA, ESBL E.coli und quantitativ auf E.coli und Bacillus cereus untersucht.
	davon 3 Proben Hähnchenfleisch	Die Proben frisches Hähnchenfleisch aus dem Einzelhandel wurden auf Salmonellen, Campylobacter, Listeria monocytogenes, ESBL-bildende E.coli sowie auf den Keimgehalt an E.coli untersucht. Nachgewiesen wurden ESBL E.coli in einer Probe und Campylobacter in zwei Proben. Eine Probe enthielt außerdem noch Listeria monocytogenes sowie einen Keimgehalt an E.coli von 70 KbE/g.
	davon 3 Proben Schweinehackfleisch	Bei diesen Proben handelte es sich um zwei Fertigpackungen sowie eine lose Probe mit frischem Schweinehackfleisch aus dem Einzelhandel. In den Proben wurden weder Salmonellen noch Campylobacter oder ESBL E.coli nachgewiesen.
	davon 3 Proben Eier	In den drei Proben Eier aus konventioneller Haltung aus dem Einzelhandel wurden weder Salmonellen noch Campylobacter nachgewiesen. Der Keimgehalt an E.coli lag in allen Proben bei <10 KbE/g.
	davon 3 Proben Weichkäse	Bei diesen Proben handelte es sich um Fertigpackungen Weichkäse aus Rohmilch, je einmal aus Schafmilch, aus Büffelmilch und einmal aus Kuhmilch. In den Proben wurden weder Listeria monocytogenes noch STEC oder MRSA nachgewiesen.
	davon 3 Proben getrocknete Blatt- und Grasprodukte	Bei diesen Proben handelte es sich um Weizen- bzw. Gerstengraspulver aus dem Einzelhandel. In keiner der Proben wurden Salmonellen, Listeria monocytogenes oder STEC nachgewiesen. Der Keimgehalt an E.coli lag in allen Proben bei < 10 KbE/g. Bacillus cereus wurde in einer Probe mit 1×10^2 KbE/g nachgewiesen, der Keimgehalt in den übrigen beiden Proben lag bei < 100 KbE/g.
	davon 3 Proben Lammfleisch	Die Proben Lammfleisch wurden aus dem Einzelhandel gezogen und auf Salmonellen, STEC, MRSA und ESBL E.coli untersucht. Die Keime waren in keiner der Proben nachweisbar. Der Keimgehalt an E.coli lag in allen drei Proben bei < 10 KbE/g.
	68	1.2 „Cadmium in Kakaopulver und Schokolade“ 1.3 „Fettgehalt von Fruchteis aus loser Abgabe“ 1.4 „Phosphat in vertikalen Fleischdrehspießen“ 3.2 „Freisetzung von Aluminium aus Lebensmittelkontaktmaterialien“ 3.6 „Antischuppenmittel“ 4.1 „Hygiene bei selbst aufgeschnittenem Obst /Obstsalat“ 4.2 „Einhaltung der Kühlkette beim Transport leichtverderblicher Konditoreiprodukte“ 4.3 „Überprüfung Herkunftsangaben bei deutschem Spargel“

Dr. Martina Langenbuch

Norddeutsche Kooperation (NoKo)

In den vergangenen 20 Jahren haben sich die Anforderungen an amtliche Untersuchungseinrichtungen stetig erhöht. So wird allein im Rückstandsbereich kontinuierlich das Pestizidspektrum erweitert. Um das leisten zu können ist eine entsprechende apparative Ausstattung und eine permanente Investition notwendig. Darüber hinaus unterliegt insbesondere der Rückstandsbereich einer ständigen Entwicklung, da immer weitere Stoffe untersucht werden müssen wie z. B. aktuell Ethylenoxid.

Ein weiterer Aspekt ist die sich ständig verändernde Rechtslage bei der Beurteilung von Lebensmitteln. Auch die Anzahl der Verordnungen und Rechtsgrundlagen nimmt in erschreckendem Tempo zu. So ist es für einen Sachverständigen für Wein erforderlich, sich mit nahezu 5.000 Seiten einschlägiger Rechtsvorschriften auszukennen.

Gleichzeitig steigen die Anforderungen an die qualitätssichernden Maßnahmen der Laboratorien. Zur Aufrechterhaltung der DAkkS-Akkreditierung müssen dauerhaft mindestens 15% der Arbeitszeit aufgewendet werden; dieser Zeitanteil wird weiter ansteigen.

Um diesen stetig wachsenden Aufgaben zur Stärkung des Verbraucherschutzes gerecht werden zu können bedarf es der Kooperation. Denn neue zusätzliche Herausforderungen im Verbraucherschutz werden wir nur dann bewältigen, wenn wir über den Tellerrand hinausschauen. Auch in Bremen dürfte sich hierzu aufgrund der räumlichen und organisatorischen Nähe ein besonders großes Potential befinden.

Eine seit über zehn Jahren erfolgreiche Zusammenarbeit der Landeslabore existiert bereits seit 11 Jahren zwischen den norddeutschen Bundesländern Berlin/Brandenburg, Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein.

Die Kooperation erstreckt sich auf die Bereiche der Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Tiergesundheit.



Hierunter fallen nicht nur Proben, die zu untersuchen sind, sondern auch Überwachungsaufgaben, wie zum Beispiel in der Futtermittel- und Weinüberwachung.

Jeder Kooperationspartner bringt in bewährter Weise seine besonderen Stärken ein, baut die bestehenden Kompetenzen aus und schafft Kapazitäten durch die Abgabe von Proben. Durch die Bündelung von Kompetenzen konnte in den letzten Jahren den ständig wachsenden analytischen Herausforderungen fachgerecht begegnet werden.

Ziele der Kooperation:

- Beibehaltung des hohen Qualitätsniveaus im Verbraucherschutz bei permanent steigenden Anforderungen
- Verbesserung und Erhalt der Fachkompetenz durch Spezialisierung,
- Begrenzung von Kostensteigerungen
- Gegenseitige Unterstützung im Krisenfall
- Fachlicher Austausch

Die Zusammenarbeit besteht in erster Linie aus dem Austausch von Proben, die dann von fachlich

besonders qualifizierten Laboren (Kompetenzzentren und Schwerpunktlabore) untersucht werden. Die Zusammenarbeit erstreckt sich nicht nur auf die Kooperation in untersuchungstechnischen Fragen, sondern auch auf das Zusammenwirken bei der Beurteilung von Proben aus lebensmittel-fachlicher und lebensmittelrechtlicher Sicht.

Während in den Kompetenzzentren die Proben in Gänze untersucht und beurteilt werden, halten die Schwerpunktlabore Untersuchungskapazitäten für einzelne Parameter bereit, für die ein besonders hoher apparativer oder qualitätssichernder Aufwand erforderlich ist.

Ein weiterer Aspekt sind die inzwischen sehr hohen Kosten für die Referenzsubstanzen, die zur Beurteilung der erzeugten Messwerte benötigt werden.

Das LUA Bremen hat sich aufgrund seiner besonderen Nähe zum Hafen und der dortigen Herstellerstruktur zum Kompetenzzentrum für Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade und für die Mikrobiologische Untersuchung von Fisch und Fischereierzeugnissen entwickelt.

Um den erforderlichen Datenaustausch durchführen zu können, nutzen die Länder ein vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Verfügung gestelltes Internet-Portal. Die Leiter der Landesuntersuchungseinrichtungen sowie der Präsident des Bundesamtes unterzeichneten am 20.04.2010 in Hamburg eine Vereinbarung zur gemeinsamen Nutzung des Datenmeldeportals.

Damit die Norddeutsche Kooperation ihren Aufgaben gerecht wird wurde bei ihrer Gründung eine

entsprechende Organisationsstruktur implementiert. Dreh- und Angelpunkt ist die so genannte Direktorenkonferenz, in der die Landeslaborleiter regelmäßig zu Konferenzen zusammenkommen. Spezielle Themen werden in den Arbeitsgruppen besprochen.

Einmal im Jahr berichtet die Direktorenkonferenz dem Beschlussgremium, das sich aus den Vertretern der obersten Landesbehörden zusammensetzt. Der Vorsitz in der Direktorenkonferenz und im Beschlussgremium wechselt im zweijährigen Turnus; zurzeit hat Bremen in beiden Gremien den Vorsitz inne.

Grundlage der Zusammenarbeit ist eine Verwaltungsvereinbarung zwischen den NOKO-Ländern aus dem Jahr 2009, die den Rahmen bildet. Neben bestimmten vertraglichen Regelungen zur Bilanzierung der erbrachten Leistungen wurden auch einheitliche Qualitätskriterien festgelegt nach denen die Untersuchungen durchgeführt werden.

Auch in Zukunft werden wir weiteren Herausforderungen begegnen müssen, wie den steigenden fachlichen Aufgaben, dem Fachkräftemangel und dem demografischen Wandel.

Deswegen ist es in Zukunft sicher erforderlich, aufbauend auf den guten Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit den NOKO-Trägerländern, auch innerhalb Bremens über die Möglichkeiten einer verstärkten behördenübergreifenden Zusammenarbeit nachzudenken.

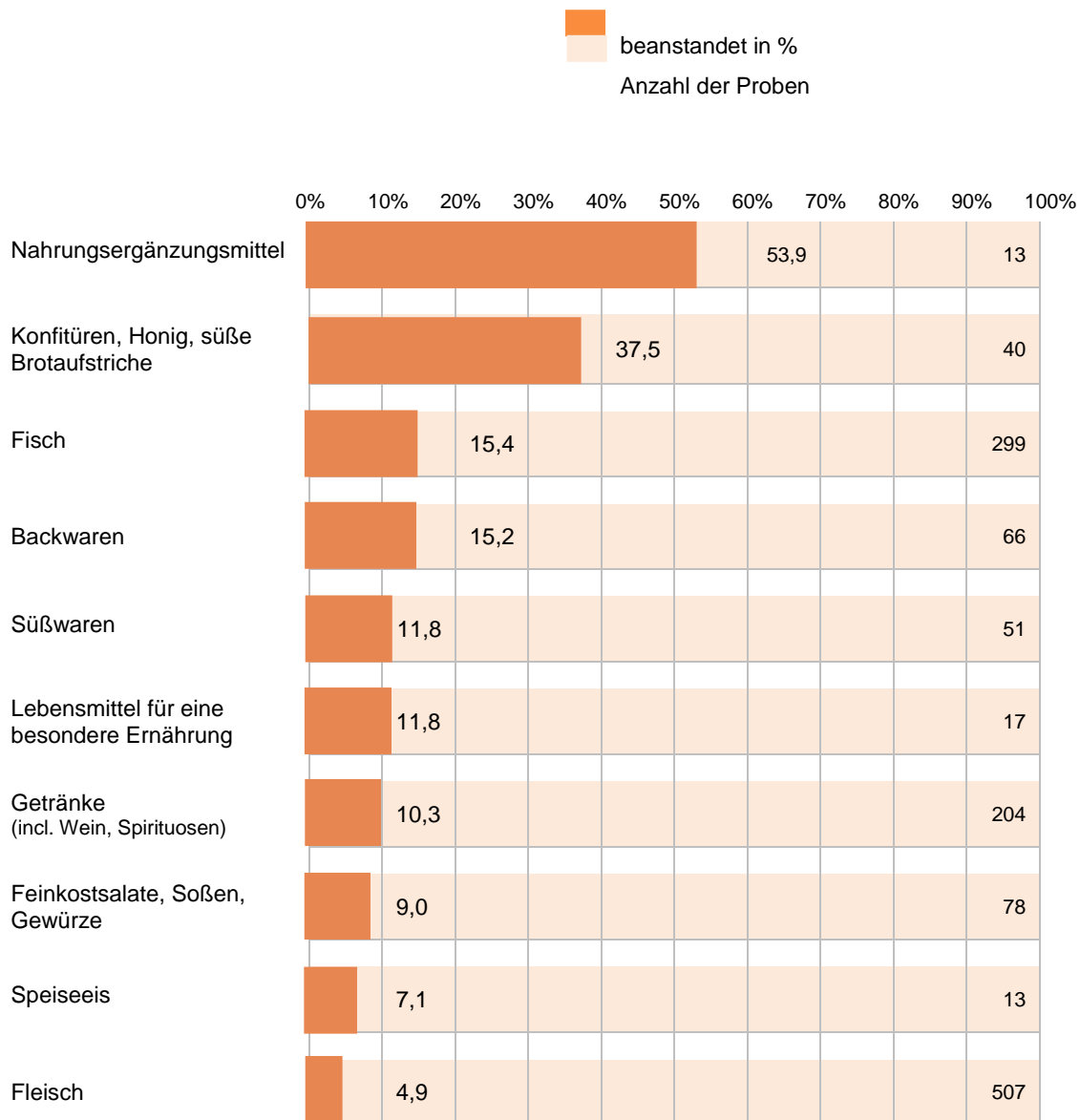


Probenuntersuchungen

Die Grafik bildet diejenigen im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab, bei denen es eine nennenswerte Quote bei den Beanstandungen gab.

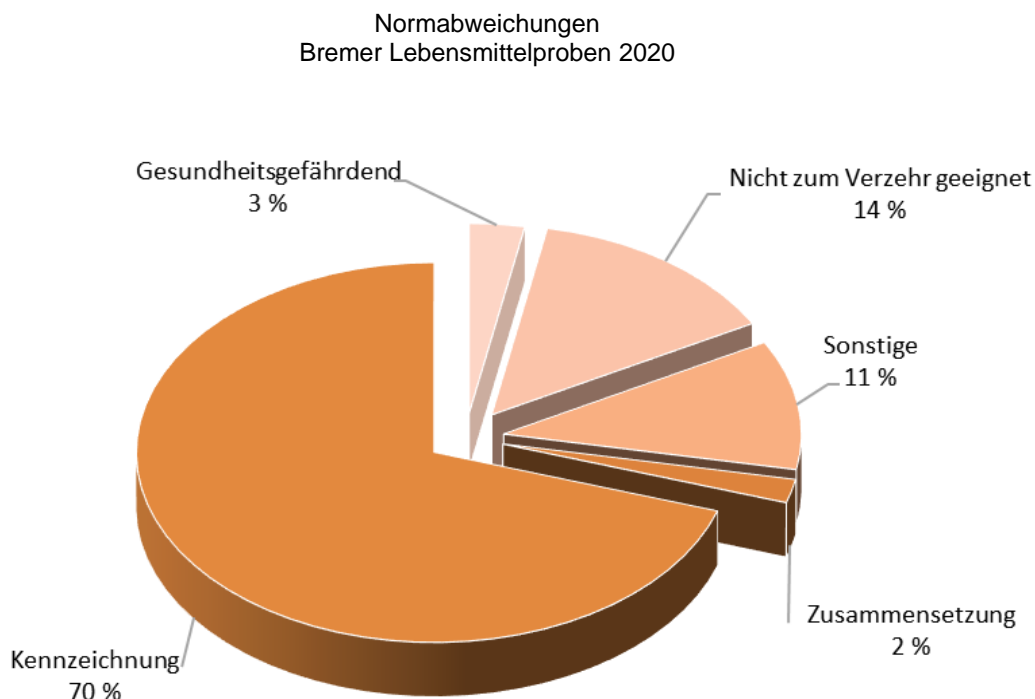
Von den insgesamt 1.968 Proben waren 167 wegen Normabweichungen zu beanstanden. Die Beanstandungsquote von 8,5 % liegt unter der Quote des Vorjahres (9,9 %) und dem Durchschnittswert der letzten fünf Jahre (9,8 %).

Bremer Proben 2020



Von den insgesamt entnommenen 1.968 Proben waren 114 Proben als Verdachts-, Beschwerde- oder Verfolgsproben eingereicht worden. Bei nahezu 16 % dieser Proben konnten die Verdachts- oder Beschwerdegründe durch das Untersu-

chungsergebnis bestätigt werden. Diese Beanstandungsquote ist relativ niedrig im Vergleich zum Durchschnittswert der letzten Jahre (25%). Die Art der insgesamt 199 Normabweichungen sind nach der Schwere der Verstöße im nachfolgenden Diagramm dargestellt.



Gesundheitsgefährdend / nicht zum Verzehr geeignet

In 5 Fällen (3 %) wurden Proben als gesundheitsschädlich eingestuft: In Halva, einer asiatischen Süßwarenspezialität auf der Basis von Pistazien und Glucosesirup, wurden Salmonellen gefunden, geräucherter Lachs fiel durch einen zu hohen Gehalt an Listerien auf und in Rehfleisch wurde STEC (Shigatoxin bildende E. coli) nachgewiesen. Ausführliche Informationen zu **Listerien** und **STEC**, ihre Bedeutung für unsere Gesundheit und Empfehlungen zur Vermeidung von Infektionen sind auf den nachfolgenden Seiten gesondert dargestellt.

Neben den mikrobiologischen Befunden führten auch andere Ursachen zu der Bewertung als gesundheitsgefährdend: Die an der Unterseite eines Gebäcks anhaftende teilweise eingetrocknete Natronlauge bot die Gefahr des Verätzens beim

Verzehr. Eine Konserve mit Thunfischsalat enthielt neben den zu erwartenden Bestandteilen auch einen Fremdkörper aus Hartkunststoff, bei dem Form und Farbe einem getrockneten Tomatenstückchen ähnelte und somit die Gefahr des Verschluckens bestand.

25 Proben waren nicht zum Verzehr geeignet, bei zwei Drittel dieser Proben wurden mikrobiologische Ursachen diagnostiziert. Wie im Vorjahr fiel auch 2020 rohes Fleisch am häufigsten auf mit erhöhten bakteriellen Verunreinigungen auf, so z. B. Campylobacter in Hähnchenfleisch. Im Fischbereich gaben mehrfach zu hohe Gesamtkeimzahlen Anlass zu Beanstandungen.

Andere als mikrobiologische Ursachen waren Überschreitungen von Höchstgehalten zum einen an Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse zum anderen an Aflatoxinen in Reis.

Zusammensetzung

Die geringe Zahl der Beanstandungen bezog sich auf sensorische Mängel in Getränken und bei Fisch.

Kennzeichnung

70 % aller Normabweichungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung. Bei den insgesamt 131 Proben mit Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften wurden 24 Fälle als zur Irreführung geeignet eingestuft.

Die höchste Beanstandungsquote von 53,9 % erzielten 13 Planproben **Nahrungsergänzungsmittel (NEM)**. Bei drei untersuchten Propolis-Kapseln lagen unzulässige gesundheitsbezogene bzw. krankheitsbezogene Angaben oder allgemeine unspezifische Claims vor. Weitere Mängel waren die fehlende Kennzeichnung der einzelnen Wirkstoffe eines NEM, die falsch deklarierte Menge bei Vitamintropfen und Werbung mit Selbstverständlichkeiten („keine Konservierungsstoffe“) bei einem Vitamin B-Komplex.

Der hohe Anteil an Kennzeichnungsmängeln bei der Warengruppe **„Konfitüren, Honig, süße Brotaufstriche“** resultiert in erster Linie aus Proben von Marktständen. Bei allen zehn bemängelten Proben waren sowohl das Verzeichnis der Zutaten als auch die Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum fehlerhaft. Darüber hinaus tauchten mehrmals Mängel bei der Angabe des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers und der Nettofüllmenge auf.

Mehrere als **Fruchteis** bezeichnete Proben wurden als irreführend beurteilt, weil der nachgewiesene Fettzusatz nicht mit den in den Leitsätzen für Speiseeis beschriebenen Verkehrsauffassung entspricht

Von den 299 Proben **Fisch und Fischereierzeugnisse** fielen fünf als irreführend gekennzeichnet auf. Weitere 38 Proben entsprachen hinsichtlich ihrer Kennzeichnung nicht den Anforderungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 [LMIV].

Bei **„Drehspieß aus ... Fleisch“** entsprach in mehreren Fällen die Verwendung von Zutaten wie Kartoffel- und Maisstärke und/oder Paniermehl nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Als Dauerbrenner entwickelte sich falsch deklariertes **Feta**. „Feta“ darf sich nur in Griechenland hergestellter Salzlakenkäse aus Schafsmilch nennen. Wiederholt wurden bei Proben aus Imbissbetrieben die irreführenden Bezeichnungen „Feta“ oder „Schafskäse“ bei Kuhmilchkäse beanstandet.

Im Bereich der **alkoholischen Getränke** traten Bezeichnungsmängel breit gestreut auf: Zwei Proben erfüllten nicht die Anforderung an eine Verkehrsbezeichnung, ein alkoholhaltiges Mischgetränk mit weniger als 15 %vol Alkohol war als „Gin“ bezeichnet, eine aromatisierte Spirituose war mit Rum verwechselbar. Ein als „Sparkling Wine“ (Schaumwein) deklariertes Getränk entpuppte sich bei näherem Hinsehen nur als „Vino Frizzante“ (Perlwein). Die blickfangartige Auslobung „100% FRANCE“ auf dem Etikett eines Weines mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ wurde als irreführend beurteilt, da die dieser Wein nach seiner Produktspezifikation ausschließlich aus Frankreich stammen darf.

Grüner Tee enthielt Rückstände eines Pflanzenschutzmittels, das bei einem als „Bio“ gekennzeichneten Produkt nicht angewendet werden durfte.

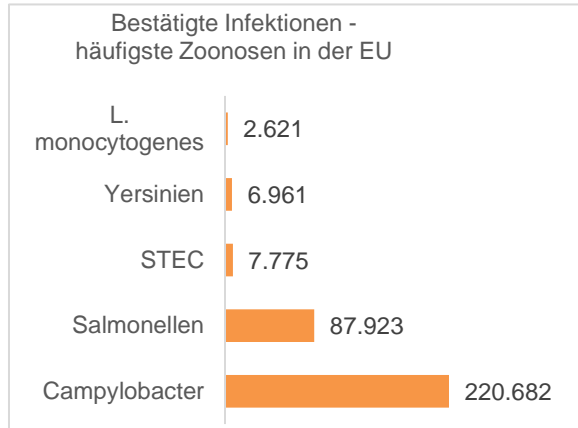
Bei den Auslobungen „anregend“ und „beruhigend“ auf der Verpackung eines grünen Tees handelt es sich um unspezifische gesundheitsbezogene Angaben im Sinne von Art. 10 Abs. 3 der VO (EG) 1924/2006 [Health-Claims-Verordnung]. Diese Hinweise ohne die Nennung einer speziellen gesundheitsbezogenen Angabe sind nicht zulässig.

Wie bereits in den Vorjahren nahmen die Fälle mit Verstößen gegen die Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV] nicht ab. Immer wieder fielen Proben auf, in deren Kennzeichnung insbesondere Angaben zum Zutatenverzeichnis, zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), zur Allergen Kennzeichnung und zur Lesbarkeit nicht den Anforderungen entsprachen.

Listerien

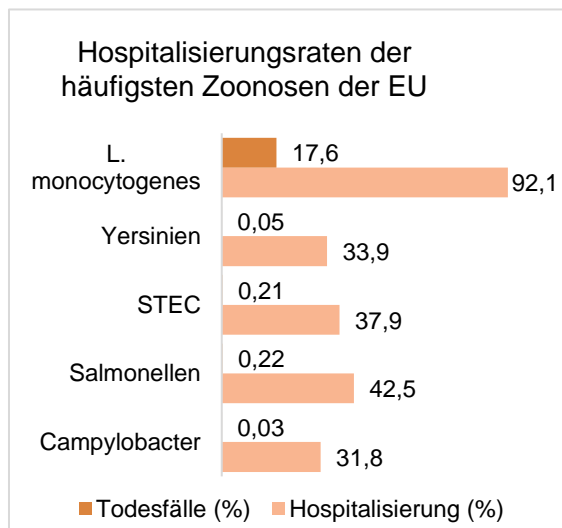
Listeria monocytogenes ist einer der wichtigsten Krankheitserreger, die durch Lebensmittel übertragen werden können und wird als Keim oft unterschätzt.

Salmonellen und *Campylobacter* sind aufgrund der hohen Fallzahlen medial deutlich präsenter.



Quelle: EFSA Journal 2021;19(2):6406

Während bei *Campylobacter*, Salmonellen, STEC und Yersinien jeweils etwa ein Drittel der bestätigten Erkrankungsfälle im Krankenhaus behandelt werden mussten, ist diese Quote bei *Listeria monocytogenes* ungleich höher. Besonders drastisch zeigt sich dies darin, dass 17,6 % der Erkrankten diese Infektion nicht überlebten. Die überwiegende Zahl der bestätigten Erkrankungsfälle trat in der Altersgruppe über 64 Jahre, insbesondere über 84 Jahre auf.



Quelle: EFSA Journal 2021;19(2):6406

In den meisten Fällen verursachte *Listeria monocytogenes* dabei den Betroffenen Meningitis (Hirnhautentzündung), Sepsis (Blutvergiftung) oder spontaner Abortus (Todgeburt).

Was sind „Yersinien“?

Es handelt sich um Bakterien, die beim Menschen bakterielle Darmerkrankungen verursachen können. Hauptquelle der Infektionen ist der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Schweinefleisch und frischer Rohwurst.

Auch in absoluten Zahlen starben 2019 daher aufgrund von *Listeria monocytogenes* mit 300 Todesfällen in der EU mehr Menschen als an *Campylobacter* (47), Salmonellen (140), STEC (10) und Yersinien (2) zusammen.

Aufgrund der Prävalenz in der Lebensmittelkette von Listerien wird davon ausgegangen, dass es einen hohen Anteil an unauffällig verlaufenden Infektionen mit *Listeria monocytogenes* gibt, bei denen die genaue Ursache der Erkrankung nicht ermittelt wird. Es gibt also vermutlich eine hohe Dunkelziffer, bei denen die Patienten sich innerhalb weniger Tage ohne weitere Maßnahmen schnell wieder erholen und daher keine Ursache ermittelt wird.

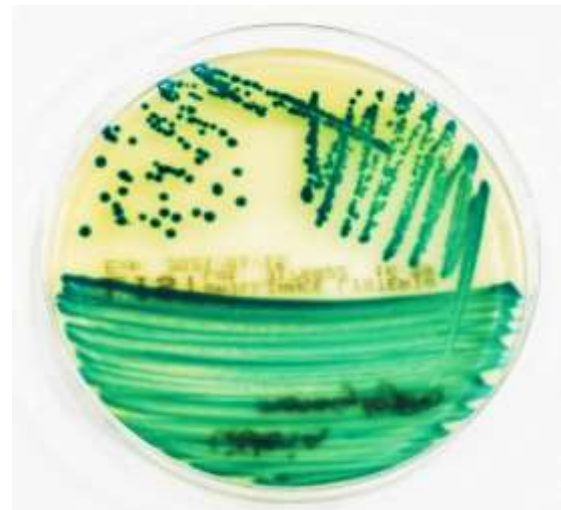


Foto: *Listeria monocytogenes*

Durch die EU-Gesetzgebung besteht europaweit eine Pflicht für Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr herstellen, zur Untersuchung von *Listeria monocytogenes* (Verordnung (EU) Nr. 2073/2005). Darin ist auch festgelegt, dass Produkte mit über 100 KBE/g als nicht sicher angesehen werden und daher nicht in

den Verkehr gebracht werden dürfen oder, falls sie schon im Handel angelangt sind, entsprechend zurückgerufen werden müssen. Darüber hinaus untersuchen die Mitgliedstaaten viele Proben entlang der gesamten Lebensmittelkette. Aus dem Jahr 2019 wurden so aus 25 Mitgliedstaaten 218.439 Untersuchungen in Lebensmitteln zum unmittelbaren Verzehr an die EU gemeldet. Darüber hinaus meldeten 13 EU-Mitgliedstaaten auch Daten zu 22.135 Untersuchungen aus der Urproduktion (Ackerbau, Tierhaltung, Schlachtungen, Fischerei, usw.).

Anteil von Proben, in denen *L. monocytogenes* nachweisgewiesen wurde in Lebensmitteln zum unmittelbaren Verzehr nach Lebensmittelgruppen

L. monocytogenes	Herst. %	E-Hdl. %
Fisch Räucherfisch, Matjes,	5,8	1,9
Fischereierzeugnisse Muscheln, Garnelen, Surimi	2,5	1,5
Weichkäse	0,7	0,06
Milch	1,2	0,0
Fermentierte Wurstwaren Salami, Mettwurst, Streichmett	2,9	2,1
Andere Fleischerzeugnisse	2,5	0,65

Quelle: EFSA Journal 2021;19(2):6406

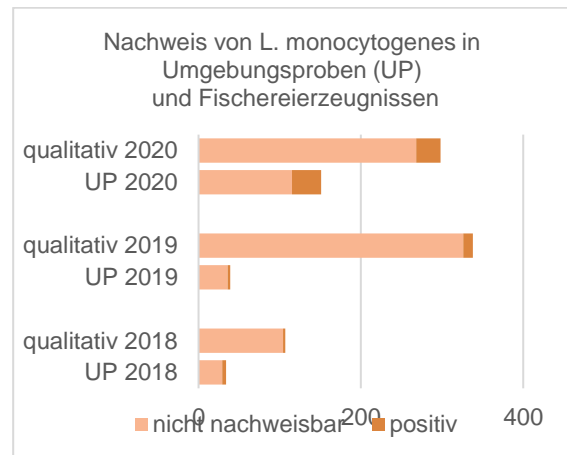
Die Beherrschung von *L. monocytogenes*, insbesondere in Betrieben, die Fisch- oder Fleischprodukte herstellen, die zum unmittelbaren Verzehr vorgesehen sind, ist daher besonders wichtig. Listerien sind dafür bekannt sich in Betrieben in Biofilmen festzusetzen und dann in diesen Betrieben immer wieder sporadisch aufzutreten. Daher ist die Bekämpfung von Biofilmen und ein permanentes Monitoring der Betriebsstätten wichtig zur Beherrschung dieses Risikos. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei im Bundesland Bremen auf den Betrieben, die verzehrfertige Fischereierzeugnisse herstellen. Ein ähnliches Risiko besteht bei der Herstellung von Feinkostsalaten, auch aufgrund der enthaltenen Fisch- oder Fleischkomponenten.

In 2020 wurden insgesamt **151 Umgebungsproben** aus Herstellungsbetrieben im Bundesland Bremen auf *Listeria monocytogenes* untersucht, wovon 36 positiv waren.

Jedes Jahr werden sehr viele Lebensmittel auch auf Listerien untersucht; sie gehören zum typischen Untersuchungsspektrum.

Die nachfolgende Betrachtung von **Lebensmittelproben** bezieht sich ausschließlich auf **Fischereierzeugnisse und Feinkostsalate**.

Der Anteil von Proben in denen *Listeria monocytogenes* nachgewiesen wurde variiert hierbei deutlich (2020: 10 %; 2019: 3,5 %; 2018: 2,8 %). Dabei ist aber zu beachten, dass ein positiver Nachweis oft zu einer vermehrten Beprobung im betroffenen Betrieb führt und dadurch die Statistik kumulativ beeinflusst.



Der quantitative Nachweis von *Listeria monocytogenes* von über 100 KBE/g ist hingegen sehr selten. 2020 überschritt eine Probe Räucherlachs mit 130 KBE/g diesen Grenzwert. 2019 war ebenfalls bei einem Räucherlachs ein Gehalt von 110 KBE/g nachgewiesen worden.

Bei einem Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Umgebungsproben oder in Proben von Herstellerbetrieben muss der Kontaminationsquelle nachgegangen werden. Dabei wird der Frage nachgegangen, ob es sich um eine persistierende Kontamination handelt, d. h. ob dieser Stamm sich in dem jeweiligen Betrieb festgesetzt hat und immer wieder auftritt. Einige Stämme können so nach Jahren immer auf den gleichen Betrieb zurückzuführen sein. Daher ist es wichtig die Quelle der Kontamination zu finden und abzustellen.

Für diese Fragestellung werden die Sequenzen dieser Isolate miteinander verglichen um Cluster zu erkennen. Eine derartige Clusterbildung konnte in drei Betrieben beobachtet werden. Ein weiterer Stamm wurde in verschiedenen Betrieben, jeweils im Verladebereich nachgewiesen und konnte erst im Laufe von 2021 einem Betrieb zugeordnet werden. Bei zwei dieser Cluster konnte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einen Zusammenhang mit humanen Erkrankungsklustern erkennen, die bundesweit auftreten.

Konstanze Behrmann

STEC

Bei *E. coli* (*Escherichia coli*) handelt es sich um Bakterien, die natürlicherweise im Darm von Tieren und Menschen vorhanden sind. Werden sie in Lebensmitteln nachgewiesen, ist von einer fäkalen Verunreinigung auszugehen. Von besonderer Bedeutung für den Menschen sind *E. coli*-Typen, die Shigatoxine bilden können. Diese werden als **STEC** (Shigatoxin bildende *E. coli*) bezeichnet. STEC, die beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen können, werden als **EHEC** (enterohämorrhagische *E. coli*) bezeichnet. Eine besonders aggressive Variante war im Jahr 2011 in Sprossen aufgetreten und hatte in Deutschland zu zahlreichen schweren Erkrankungen und 53 Todesfällen geführt.



Foto: *E. Coli*

Diese Keime kommen in Deutschland vorwiegend bei Wiederkäuern (Rinder, Schafe, Ziegen sowie Rehe und Hirsche) vor. Neben dem Fleisch sind immer wieder Rohmilchprodukte betroffen.

Auch Mehl als pflanzliches Produkt kann betroffen sein. Als Eintragsquelle spielt die Kontamination des Ausgangsprodukts durch Wildwiederkäuer wie Rehe und Hirsche eine wesentliche Rolle. Bei Mehlen kann es in den Mühlen zu einer großräumigen Verteilung dieser Kontaminationen innerhalb der Produktionschargen kommen. Die Mühlenhygiene ist daher ein vielversprechender Ansatzpunkt zur Risikominimierung hinsichtlich der Übertragung von STEC durch Mehl.

Eine Auswertung von Publikationen und Daten der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ergeben, dass STEC in einem erheblichen Anteil (10 bis 30 %) der Mehle nachweisbar sind.

Ein Zusammenhang zwischen Krankheitsausbrüchen und STEC-Kontaminationen in Mehl konnte in den USA und Kanada hergestellt werden. In Deutschland wurde ein derartiger Zusammenhang bisher noch nicht nachgewiesen. In den beobachteten auf STEC in Mehl zurückgeführten Infektionen spielt wiederholt der Verzehr von rohem Keks-teig eine Rolle.

Zum Schutz vor Infektionen mit STEC über Lebensmittel empfiehlt das BfR Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten oder Pasteurisieren, wodurch die Krankheitserreger in Fleisch und Rohmilch abgetötet werden. Dabei muss für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70°C oder darüber im Kern des Lebensmittels erreicht werden. Fleisch ist also gut durchzugaren. Es wird empfohlen, pflanzliche Lebensmittel wie frische Kräuter, Salate und Blattgemüse vor allem vor dem Rohverzehr bei maximal 7°C kühl zu lagern, gründlich zu waschen und schnell zu verbrauchen. Das gilt insbesondere für Sprossen, die zur Verringerung der Keimbelastung am besten vor dem Verzehr intensiv und vollständig erhitzt werden sollten. Immungeschwächten Personen wird vom Verzehr roher Sprossen abgeraten.

Im Jahr 2020 wurden in 4 von 20 Wildfleischproben (Reh, Hirsch) STEC nachgewiesen.

In die Bewertung der festgestellten Kontamination fließen neben dem reinen Messwert auch weitere Informationen mit ein.

Hierbei spielt die Zubereitung eine wesentliche Rolle: Viele Fleischstücke wie z. B. Braten und Gulasch werden geschmort und dabei praktisch alle Bakterien abgetötet. Dagegen wird bei „kurzgebratenem“ oder gar „rosa“ gebratenem Fleisch wie Steaks und Filets im Kern nicht die erforderliche Temperatur erreicht, sodass eventuell vorhandene Bakterien nicht abgetötet werden.

Daher haben die Zubereitungsempfehlungen auf den Fertigpackungen eine wichtige Funktion: Sie machen den Verbraucher ggfs. darauf aufmerksam, dass ein Produkt vor dem Verzehr durcherhitzt werden muss und dass bei der Zubereitung zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen auf eine gute Küchenhygiene zu achten ist.

Die lebensmittelrechtliche Bewertung der Proben bleibt daher eine Einzelfallentscheidung, die den zu erwartenden Gebrauch ebenso berücksichtigt, wie auch die dem Verbraucher zur Verfügung gestellten Informationen.

Konstanze Behrmann

Untersuchung von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Tee, der von einer bestimmten Pflanze, nämlich dem Teestrauch *Camellia sinensis* stammt, ist von den sogenannten teeähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden, die z. B. Kräuter- und Früchtetees (Kamillentee, Pfefferminztee, Hagebutte mit Hibiskus) umfassen. Diese dem Lebensmittelbereich zuzuordnenden Erzeugnisgruppen sind wiederum von den sogenannten Arzneitees abzugrenzen, welche auf eine medizinische Indikation hinweisen, z. B. Magen- und Darmtee, Grippe- und Erkältungstee und dem Arzneimittelrecht unterliegen.

Die im Landesuntersuchungsamt Bremen untersuchten und ausschließlich den Lebensmitteln zuzuordnenden Proben werden je nach Art und Zusammensetzung auf verschiedenste Parameter hin geprüft.

Grüner Tee, Schwarzer Tee

Grüne (nicht fermentierte) und schwarze (fermentierte) Tees werden in regelmäßigen Abständen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln hin untersucht. Die Bandbreite der Ergebnisse zeigt dabei, dass es neben völlig unbelasteten Proben solche mit geringen Rückständen gibt, aber auch Erzeugnisse mit Mehrfachrückständen. Ein Teil der Proben weist auch Überschreitungen der gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte auf; diese Produkte dürfen nicht in Verkehr gebracht bzw. müssen aus dem Handel genommen werden.



Foto: Schwarzer Tee

Weitere Untersuchungen, die bei Tees standardmäßig durchgeführt werden, betreffen verschiedene Schwer- und Leichtmetalle (Cadmium,

Quecksilber, Aluminium), polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und die Untersuchung auf Pyrrolizidinalkaloide (s. u.).

Weiterhin werden noch qualitätsrelevante Parameter wie Extraktgehalt, Trockenmasse und Koffeingehalt (vor allem bei entkoffeinierten Tees) untersucht. Diese Parameter in Verbindung mit der Bewertung von Aussehen, Geruch und Geschmack geben Aufschluss über die Güte des jeweiligen Erzeugnisses.

Eistee

Eisteegetränke werden auf Basis von Wasser, Süßungsmitteln und Teeextrakten unter Zusatz von ggfs. Aromen und/oder Fruchtsäften hergestellt. Bei diesen Erzeugnissen werden die eingesetzten Mengen an Tee-Extrakten überprüft. Einige Eistees sind durch den Ersatz von Zucker durch Süßstoffe kalorienreduziert; hier werden die eingesetzten Süßstoffe identifiziert und deren Einsatz mit den gesetzlichen Vorgaben abgeglichen.

Früchtetee, Kräutertee

Früchte- und Kräutertees bestehen unter anderem aus getrockneten Pflanzenteilen, die nicht vom Teestrauch stammen. Diese Bestandteile werden dann vom Verbraucher durch Aufgießen mit Wasser zubereitet. Eine hohe Keimbelastung kann aufgrund von kontaminiertem Rohmaterial auftreten und unter Umständen zu nicht sicheren Lebensmitteln führen. Ein besonderer Fokus wird diesbezüglich auf sogenannte kalt aufzugießende Früchtetees gelegt; das sind Erzeugnisse, die wie Tee aufgegossen werden, wobei das Wasser aber auch kalt sein kann. Die Süßung wird in diesem Fall durch die in diesen Mischungen enthaltenen Blätter der Steviapflanze (*Stevia rebaudiana*) erreicht. Diese wurden kürzlich zum Einsatz in Tee, Kräuter- und Früchtetees als nicht neuartig im Sinne der Novel Food Verordnung anerkannt und dürfen – ausschließlich – diesen Erzeugnissen zugesetzt werden.

Auch bei den teeähnlichen Erzeugnissen werden qualitätsrelevante Parameter untersucht, das sind u. a. die Restfeuchte, der Aschegehalt, sowie der ätherische Ölgehalt (v. a. bei Pfefferminze und

Kamille). Diese Parameter geben, ähnlich wie beim Tee, in Verbindung mit der Bewertung von Aussehen, Geruch und Geschmack Aufschluss über die Güte des Erzeugnisses.

Pyrrolizidinalkaloide in Tee

Relativ neu ist die Besorgnis um die sogenannten Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Tee und teeähnlichen Erzeugnissen. So wurden im Jahr 2013 erstmals Funde von PA in Kräutertees und Tees vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gemeldet, die vermutlich durch das Miternten von PA-haltigen Pflanzen verursacht wurden.

Bedeutsam für den Verbraucher sind chronisch toxische Wirkungen der PA, also Wirkungen die durch den häufigen Verzehr kleinerer Mengen bestimmter PA auftreten können. Vor allem werden hier als Angriffspunkt die Leber sowie eine mögliche krebserregende Wirkung bestimmter PA diskutiert. Im Landesuntersuchungsamt Bremen (LUA) werden in Zusammenarbeit mit dem LAVES in Niedersachsen regelmäßig die Gehalte an PA in Kräutertees geprüft und bewertet. Dabei konnten die 2013 ermittelten Werte des BfR für Kräutertee anfänglich bestätigt werden: es gibt Proben bei denen keinerlei PA nachgewiesen wurden, aber auch solche, bei denen mehrere hundert bis tausend Mikrogramm (1 Mikrogramm = 1 Tausendstel Milligramm = 1 Millionstel Gramm) PA pro Kilogramm Tee gefunden wurden. Die Befunde nahmen über die letzten Jahre ab, so dass jetzt nur noch vereinzelt Gehalte gefunden werden, die Anlass zur Besorgnis geben.

Zimthaltige Tees

Gerade in der Vorweihnachts- und Winterzeit werden vermehrt Früchte- und Gewürztees, die Zimt als Zutat enthalten, verzehrt. Bestimmte Zimtsorten können jedoch hohe Cumaringehalte aufweisen. Bedeutend in Hinblick auf die Risikobewertung und Gegenstand der wissenschaftlichen Diskussion sind dabei die hepatotoxischen (lebergiftigen) und kanzerogenen (krebserregenden) Eigenschaften von Cumarin. Da es für den Cumaringehalt in Tee und teeähnlichen Erzeugnissen zurzeit keine Höchstmengen gibt, erfolgt die Beurteilung des Cumaringehaltes über die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 [BasisVO]). Sehr vereinzelt werden Gehalte gefunden, die eine Einstufung als nicht sicheres Lebensmittel notwendig machen,

und die Erzeugnisse infolgedessen aus dem Handel genommen werden müssen.



Foto: Tee-Ei mit Rooibos Tee

Hanftee

Vermehrt werden auch teeähnliche Erzeugnisse in Umlauf gebracht, die einen oder mehrere Bestandteile der Hanfpflanze (*Cannabis sativa*) enthalten. Hanf gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und wurde bereits vor 5000 Jahren zur Faser- und Ölgewinnung, aber auch wegen der schmerzlindernden Wirkung in Asien (China, Indien) und in Ägypten kultiviert. Wichtigster Inhaltsstoff ist das Tetrahydrocannabinol (THC), das für die psychotropen und anderen Wirkungen (u. a. Regulation des Appetits, Immunmodulator) maßgeblich ist. Neben der primär zu klärenden Frage, ob das jeweilige Erzeugnis ein Lebensmittel ist, oder dem Betäubungsmittelrecht unterliegt, wird bei Vorliegen der Lebensmitteleigenschaft der Gehalt an THC untersucht und beurteilt. Gegenwärtig gibt es keine gesetzlichen Grenzwerte für THC in Lebensmitteln; die Einstufung erfolgt daher wiederum entsprechend der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäß Art. 14 BasisVO. Werden THC-Gehalte in dem jeweiligen Erzeugnis detektiert, die eine Überschreitung der sogenannten Akuten Referenzdosis (ARfD) erwarten lassen, muss das Erzeugnis entsprechend Art. 14 BasisVO aus dem Markt genommen werden. Die ARfD beschreibt die Menge an THC, die kurzfristig aufgenommen werden kann, ohne dass psychomotorische und psychogene Effekte zu erwarten sind.

Dr. Stefan Lunkenbein

Fleischhygieneuntersuchungen

Allgemeines

Im Land Bremen wurden 2020 nach der Verordnung (EU) 853/2004 insgesamt 84.572 Rinder – ein Plus von 2,3 % – sowie 88 Pferde – ein Rückgang von 8,5 % zum Vorjahr – geschlachtet.

Für die Überwachung ist das Referat Fleischhygiene des LMTVet verantwortlich. Die Aufgabenerledigung erfolgt durch amtliche Tierärzte:innen sowie amtliche Fachassistenten:innen und Amtstierärzt:innen.

Das Aufgabengebiet umfasst

- ❑ die Durchführung der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung
- ❑ die Trichinenuntersuchung beim allen der Trichinenuntersuchung unterliegenden Tieren (Im Land Bremen wurden Wildschwein- und Pferdeproben untersucht)
- ❑ die Entnahme von Probenmaterial zur Untersuchung auf den Gehalt nicht zugelassener Stoffe und Kontaminanten
- ❑ tierschutzrechtliche Kontrollen der angelieferten Schlachttiere, der Transportfahrzeuge
- ❑ Einhaltung des Tierwohls beim Abladen, der Einstellung und des Zutriebs zur Betäubung
- ❑ Überwachung der ordnungsgemäßen Zuführung zur Betäubung und der Betäubung selbst
- ❑ Überwachung der Tierischen Nebenprodukte
- ❑ Hygienekontrollen der Schlacht- und Zerlegebetriebe
- ❑ Überwachung der Tierischen Nebenprodukte
- ❑ Überwachung der Verladung von zum Export bestimmter Produkte

Schlacht- und Fleischuntersuchung

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

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

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 91 Rinder konnte die Schlachterlaubnis nicht erteilt werden. 20 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.

	vorläufig beanstandet	genussuntauglich
Rind	7313	307
Pferde	keine	keine

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 2020 wurden 15 Tiere, bei denen dieser Parasit festgestellt wurde, einer Kältebehandlung unterzogen, wodurch evtl. noch im Tierkörper befindliche die Bandwurmfinnen abgetötet werden. Das Fleisch kann danach frei vermarktet werden.

Trichinenuntersuchung

Die Untersuchung auf Trichinen beim Schwein, Wildschwein und Pferd gehört zu den amtlichen Aufgaben. Es wird eine entnommene Muskelprobe dieser Tiere in dem Labor des LMTVet nach dem im Anhang I Verordnung (EU) Nr. 2015/1375 genannten Verfahren untersucht. Es wurden im Berichtszeitraum 555 Wildschweine, 93 Pferde, 1 Nutria und 1 Dachs auf Trichinen 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. Für Hemmstofftests wird schlachttätig 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 Arzneimitteleinsatzes

Die 661 untersuchten Schlachttieren wiesen 5 Hemmstoffe oder Rückstände auf.

Bezogen auf die Gesamtschlachtzahl wurden 0,78 % der Schlachttiere im Land Bremen beprobt.



Tierschutz

Eine zentrale Aufgabe ist die Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Schlachtung und des Tiertransports. Es findet eine amtliche Überwachung des Zutriebes, der Fixierung, des Bolzenschusses, der Betäubung und der Entblutung nach der Tierschutzschlachtverordnung statt. Im Jahr 2020 wurden 4.329 amtliche Kontrollen der Betäubung an 221 Schlachttagen durchgeführt.

Arbeitstäglich erfolgt eine Überprüfung der Betäubungsanlage 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.

Feststellungen:

Nachschüsse: Diese werden sofort durchgeführt, wenn auch schon geringe Abweichungen von der optimalen Betäubungsreaktion beobachtet werden wie z.B. ggr. Kopfheben oder Atembewegungen.

Im Liegen stechen: Rinder werden vorsorglich im Liegen gestochen, wenn zu vermuten ist, dass die maximal 60 sec. Erlaubte Zeit zwischen Betäubung und Entblutung überschritten werden könnten. Gründe sind erhöhte Exzitationen und ungünstige Anschlingpositionen.

Eine Zeitüberschreitung der gesetzlich geforderten 60 sec. zwischen Betäubung und Entbluteschnitt.

Tiertransportkontrolle ist die Inspektion aller Schlachttiere und der Transportfahrzeuge durch die amtlichen Tierarzt:innen bei der Anlieferung der Tiere gem. VO (EG) 1/2005.

Alle angelieferten Schlachttiere wurden auf ihre Transportfähigkeit untersucht. Die 7086 angelieferten Tiertransporte wurden auf die allgemeinen Bedingungen für den Transport von Tieren geprüft, wie ausreichende Bodenfläche und Standhöhe, geeignete Verlade- und Enladevorrichtungen, genügend Einstreu sowie einer angemessenen Versorgung der Tiere.

Bei Verstößen wurden entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

Wegen Verstöße gegen Tierschutzbestimmungen wurden in 302 Fällen Verfahren eingeleitet oder an die zuständigen Veterinärämter abgegeben. Es handelte sich um die Abgabe von trächtigen Rindern im letzten Drittel der Trächtigkeit zur Schlachtung, der Transport von transportunfähigen Rindern sowie tierschutzrelevante Tatbestände in den Herkunftsbetrieben (z.B. eingewachsene Hörner).

Hygienekontrollen

Aufgrund einer umfangreichen Risikobeurteilung werden in dem Schlachtbetrieb und in dem angeschlossenen Zerlegebetrieb amtliche Kontrollen vorgenommen und unangekündigte Hygiene- und Produktproben genommen. 27 Kontrollen wurden in der Schlachthalle und den Kühlhäusern und 29 in der Zerlegeabteilung durchgeführt. Die Überwachungsfrequenz 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 schlachttägliche Überprüfung. Treten Abweichungen auf, werden umgehend Maßnahmen zur Abstellung der Mängel eingeleitet. Die Ergebnisse werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Ausbildung

Trotz der Corona Pandemie absolvierten 18 Student:innen der Veterinärmedizin die praktische Ausbildung in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung gem. der Verordnung zur Approbation von Tierärzten und Tierärztinnen. Der Ausbildung angehender Tierärzte/innen wird in der Fleischhygiene Bremerhaven große Bedeutung zugemessen.

Thomas Scholz

Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 33



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 beschrieben. Dieser stellt die Organisation der FMÜ in Deutschland auf Ebene des Bundes und der Länder 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. Die Überwachungsfrequenz der Betriebe richtet sich nach den Ergebnissen der durchgeführten Risikobeurteilung.

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

Alle Betriebe, die Futtermittel herstellen, lagern, transportieren oder behandeln, müssen sich nach der VO (EG) Nr. 183/2005 bei der zuständigen Behörde registrieren lassen. Im Berichtsjahr waren in Bremen und Bremerhaven ca. 450 Betriebe – darunter Landwirte, Hersteller und Inverkehrbringer von Einzel- und Mischfuttermitteln, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen - bei der FMÜ registriert. 18 Betriebe verfügen zudem über eine Zulassung gemäß VO (EG) Nr. 183/2005. Diese Betriebe werden von den niedersächsischen Kollegen der FMÜ entsprechend der Ergebnisse der Risikobeurteilung in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2020 wurden bei 174 amtlichen Kontrollen der FMÜ in registrierten Betrieben folgende Tatbestände geprüft:

Anzahl	Tatbestand
119	Kennzeichnung von Futtermitteln
30	Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln
95	Zusatzstoffe in Futtermitteln gemäß VO (EG) Nr. 1831/2003
479	Unerwünschte Stoffe in Futtermitteln gemäß RL 2002/32/EG
362	Pestizidrückstände in Futtermitteln
7	GVO in Futtermitteln

Die Kontrollen fanden im Rahmen von Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Cross-Compliance-Prüfungen statt; dabei wurden auch 114 Futtermittelproben entnommen. Eine Probenahme kann sowohl als Stichprobe (sog. Planprobe) erfolgen wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 7 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet. Beanstandungsgründe waren dabei Abweichungen beim deklarierten Wert analytischer Inhaltsstoffe, Nachweis von Salmonellen, Abweichungen bei unerwünschten Stoffen. Insgesamt führte die Ahndung von Verstößen (Betriebskontrollen und Probenahmen) in einem Fall zu administrativen Maßnahmen (Ordnungswidrigkeitenverfahren), in vier Fällen zu Strafverfahren.

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

- Tierschutz im Heimtierbereich und in landwirtschaftlichen Betrieben Seite 37
- Tierseuchen Seite 43
- Überwachung Tierischer Nebenprodukte Seite 45



Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlichen Betrieben

Vorweg die Zahlen – sie sprechen für sich:

In Bremen sind zwei TierärztInnen, eine Tierschutzsachbearbeiterin, in Bremerhaven eine Tierärztin sowie für den Vollzug im Land Bremen zwei Verwaltungsmitarbeiter:innen für die Bearbeitung von Tierschutzangelegenheiten zuständig. Seit November erfährt der Bereich Unterstützung durch eine Mitarbeiterin, die sich um die telefonische Annahme von Beschwerden für den Tierschutz und der Lebensmittelüberwachung kümmert. Sowohl die Tierärzte wie auch die Verwaltungsmitarbeiter:innen arbeiten jedoch nicht nur allein für den Tierschutz, sondern sind auch noch mit anderen Aufgaben betraut, wie der Tierseuchenbekämpfung mit sich auf Bremen auswirkenden aktuellen Seuchen (Amerikanische Faulbrut und Geflügelpest). Die beiden Verwaltungsmitarbeiter:innen sind zudem für sämtliche in der Dienststelle noch anfallenden Verwaltungsverfahren aus Lebensmittelüberwachung, Pflanzenschutz, Hafenzärztlicher Dienst und Grenzkontrollstellen zuständig.

Im Jahr 2020 wurden allein im amtlichen Tierschutz 695 (828) Kontrollen aufgrund von 475 (451) Beschwerden durchgeführt. Aus diesen Kontrollen resultierten 71 (50) Ordnungswidrigkeitenverfahren. 40 (30) Strafverfahren wurden an die Staatsanwaltschaft abgegeben. Darüber hinaus wurden 23 Verwaltungsverfahren durchgeführt, welche in 16 Fällen Tierfortnahmen zum Ziel hatten. In fünf (acht) Fällen wurde ein Tierhaltungs- und Betreuungsverbot ausgesprochen (Vorjahreszahlen in Klammern). Anders als in anderen Rechtsbereichen wie z.B. dem Straßenverkehrsrecht mit standardisiertem Vorgehen bei einer Vielzahl von Fällen, bedeutet im Tierschutzrecht jeder Fall ein Einzelfall mit entsprechend zeitlichem Aufwand. Zudem sind diese Zahlen unter den durch die Pandemie vorgegebenen Kontaktbeschränkungen und Einschränkungen des öffentlichen Lebens zu werten. Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Zahl der Beschwerden sogar noch an. Hingegen waren die routinemäßig zusammen mit der Polizei durchgeführten Kontrollen von Viehtransporten aus dem fließenden Verkehr auf den Autobahnen seitens der Polizei pandemiebedingt ausgesetzt. Positiv wirkt sich der Umzug des Tierheims Bremerhaven in einen großzügigen Neubau mit Quarantänestation aus, so dass auch

dort die fortgenommenen Tiere unter modernen Tierheim-Bedingungen untergebracht werden konnten.

Die im amtlichen Tierschutz tätigen Mitarbeiter:innen befanden und befinden sich in einer starken – auch mental – belastenden Arbeitssituation, die sich während der Corona-Pandemie noch verschärft hat: So abwechslungsreich die Tätigkeit ist (kein Fall gleicht dem anderen), so groß sind auch die Hausforderungen bei einer seit über 20 Jahren gleichen Personaldecke im Tierschutz. Die Arbeitsbelastung pro Person steigt ebenso wie die Bearbeitungsintensität im Einzelfall. Während früher zumindest die vorhandenen Rechtsgrundlagen als Maßstab galten, wird heute selbst für in einer Verordnung niedergelegten Mindestanforderungen an die Tierhaltung eine juristische Erklärung eingefordert und die vorhandenen rechtlichen Vorgaben in Frage gestellt. Auch ist grundsätzlich die Tendenz größeren Unmuts in der Bevölkerung zu bemerken, welche vermehrt lauthals und mit Unverständnis reagiert, wenn die Behörde nicht so agiert, wie es nach ihrem subjektiv empfundenen Tierschutz notwendig wäre bzw. sie es erhofft hatten. Aufklärende Berichte z.B. im Weser-Kurier, bei Radio Bremen „buten un binnen“ oder als Wochenserie bei der ARD „live nach neun“ sind nur von vorübergehendem Erfolg. Die Mitarbeiter:innen befinden sich in einer dauerhaften Anspannung, ad hoc im Einzelfall sofort loszufahren, Vorort alle Fakten zu erfassen und sofort zum Wohle des Tieres die „richtige“ Entscheidung zu treffen. Häufig gibt es jedoch für die „richtige“ Entscheidung kein schwarz oder weiß, sondern sie befindet sich im Graubereich, in dem das Handeln anhand der zu dem Zeitpunkt vorliegenden Erkenntnisse abgewogen werden muss. Die hier getroffene Entscheidung kann sich bei veränderter Faktenlage im Nachhinein als überzogen oder zu lasch herausstellen, jeweils mit Konsequenzen entweder für das Tier oder den Halter. Immer schwingt zudem der Gedanke mit, ob diese Situation die einzige Chance hinsichtlich eines Zugriffes ist, weil möglicherweise dann der Tierhalter gewarnt wird und das Tier für ein Handeln durch die Behörde entzieht, es zeitlich also sehr viel zeitaufwändiger wird, dem Tier zu helfen. So wird versucht, in Abhängigkeit des vorhandenen Perso-

nals und der zu erledigenden Aufgaben, Kontrollen in Bremen zu zweit durchzuführen. Dieses ist – analog zum polizeilichen Streifendienst - aus Sicherheits- und dem 4-Augen-Prinzip geboten. Aufgrund einer personell unbefriedigenden Personalsituation ist dieses Vorgehen in Bremerhaven jedoch nur eingeschränkt möglich. Auf der anderen Seite bindet der Außeneinsatz von zwei Personen bei o.g. Personalausstattung und Arbeitsaufkommen, Zeit, so dass andere, nicht priorisierte Tätigkeiten, liegen bleiben müssen und sich deren Bearbeitungszeit verlängert. Die Sicherstellung des Wohlbefindens der Tiere und damit die Kontrolltätigkeit im Außendienst hat Vorrang. Dieses lässt sich jedoch bei begrenztem Personal und Arbeitskapazität nicht dauerhaft durchhalten. Allein die Dokumentationen in die Datenbank nehmen häufig so viel Zeit ein, wie die Kontrollen selbst. Hierbei sind nachfolgende verwaltungsrechtliche bzw. gutachterliche Tätigkeiten nicht berücksichtigt. Umso ärgerlicher sind dann Fahrten, die sich als Nachbarschafts- oder Beziehungsstreitigkeiten herausstellen, ohne Tierschutz hintergrund, und wertvolle Arbeitszeit kosten.

Die für die Mitarbeiter:innen belastende Arbeitssituation hat sich unter Corona-Bedingungen noch zusätzlich verschärft. Sie wurden aufgefordert, nur noch in wirklich dringenden Fällen in den Außeneinsatz zu fahren. Schutzmasken waren jedoch erst ab Sommer in ausreichender Zahl verfügbar. Die Mitarbeiter:innen standen bei jedem Hinweis, jedem Telefonat, jeder Mail vor der Frage, ob Dringlichkeit geboten ist. Auch hier wurde jeder Sachverhalt nicht unerheblich durch die subjektive Einschätzung des Meldenden über das, was tierschutzwidrig ist, und somit dringend abzustellen sei, beeinflusst. Und immer mussten sich die Mitarbeiter:innen, da der weitaus häufigste Teil der Tierschutzfälle in Privathaushalten anfällt, ungeschützt in enge Wohnungen begeben, mit naturgemäß engem räumlichen Kontakt zu Personen mit unklarem Gesundheitsstatus. Eine Gefährdung der eigenen Gesundheit war somit immer gegeben. Diese Tierschutzmeldungen weitestgehend zu ignorieren und damit mögliches Tierleid hintenanzustellen, war für keinen der im Tierschutz tätigen Mitarbeiter:innen eine Option. Dieses drückt sich allein anhand der mit 695 durchgeführten Kontrollen und damit sehr hohen Einsatzzahl aus. Die Tiere sind auf unser amtliches Handeln angewiesen, um ihre Situation zu verbessern. Und es gab da auch noch eine andere Seite der Corona-Pandemie: Tierhalter nutzten sie als Argu-

ment, um nicht kontrolliert zu werden. Mit der unwiderlegbaren Aussage (es gab seinerzeit noch keine Testmöglichkeiten), Krankheitsanzeichen einer Covid-Erkrankung zu haben oder daran erkrankt zu sein, schafften es einige Tierhalter für eine gewisse Zeit, sich der amtlichen Kontrolle der Haltung ihrer Tiere zu entziehen.

Der Trend in der Bevölkerung hin zu einem veränderten Bewusstsein hinsichtlich des Wohls von Heim- und „Nutztieren“ setzte sich auch selbst bei der Einschränkung des öffentlichen Lebens mit einem Anstieg von Beschwerden im Vergleich zum Vorjahr weiter fort. Für uns kristallisieren sich derzeit drei verschiedene Arbeitsfelder heraus: Die überwiegend im medialen Interesse stehende Haltung von „Nutz“tieren spielt in Bremen als Stadtstaat eine eher nachgeordnete Rolle. Derartig große Betriebe – ausgenommen Rinderhaltungen, wie sie im Umland das ländliche Bild prägen, gibt es im kleinsten Bundesland nicht. Dieses soll die nachstehende Zahl von Schweine haltenden Betrieben im Land Bremen verdeutlichen: Mit Stichtag 31.12.2020 wurden gerade mal vier Betriebe registriert, die mehr als fünf Schweine halten. Die größte gehaltene Anzahl Mastschweine in einem Betrieb beträgt 200 Tiere. Das zweite, dem Tierschutzdienst zunehmend Arbeit bereitende Arbeitsfeld, ist die Haltung von Tieren bei Menschen mit Migrationshintergrund. Entsprechend der kulturellen Prägung ihres Heimatlandes werden die Tiere auch hier im Land Bremen gehalten: Ziervögel in kleinen Käfigen; Geflügel, Hunde, dort, wo gerade Platz ist, ggf. angebunden (auch das Geflügel angebunden am Bein auf dem Balkon) unabhängig von den örtlichen Gegebenheiten und tierartindividuellen Mindestanforderungen. Aufklärende Gespräche und Auflagen nach europäischem bzw. nationalem Recht festgelegten Mindestanforderungen führen mehr oder weniger dauerhaft zu einer verbesserten Haltung. Und als drittes Arbeitsfeld ist die Heimtierhaltung zu nennen. Häufig aus einer persönlichen Bedürftigkeit (z.B. Schutz vor dem Alleinsein, Kindersatz, abwechslungsreicherer häuslicher Umfeld) und aus einem menschlichen Betrachtungswinkel heraus, versuchen Tierhalter, den von ihnen gehaltenen Tieren ein optimales Umfeld zu schaffen. So wird umfassendes Zubehör für den Käfig gekauft, aber Vögel nicht in der Wohnung fliegen gelassen, weil sie die Wohnung verschmutzen oder Einrichtungsgegenstände anknabbern, Hunde auf dem Balkon gehalten, weil die Wohnung ja dreckig werden kann. Beispiele lassen sich noch viele finden.

Hierbei steht vielfach Unwissenheit des Tierhalters über die entsprechenden Bedürfnisse der gehaltenen Tiere im Vordergrund. Es ist zu erwarten, dass sich diese Situation im Laufe der Pandemie noch verschärft und vermehrt Tiere angeschafft werden! Anfragen, die es in den vergangenen Jahren in der Form so nicht gab, wie „ich möchte einen Affen halten. Gibt es da etwas Besonderes zu berücksichtigen?“ oder „wieviel Quadratmeter benötigt ein Serval (mittelgroße, wilde Katze Afrikas, Reviergröße dort 10 qkm)? Ich glaube mein Garten ist dafür groß genug“ lassen das veränderte Verhalten der Menschen gegenüber der Anschaffung von Tieren erahnen. Wie sich dieses bei Abflauen der Pandemie und der Zunahme von Angeboten von gesellschaftlichen Aktivitäten bis hin zur wiederkehrenden Reisefreiheit auf die Haltung der Tiere auswirken wird, bleibt abzuwarten. Mit großer Wahrscheinlichkeit wird die Anzahl der Tiereschutzfälle zunehmen.



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. 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 Tiere 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.

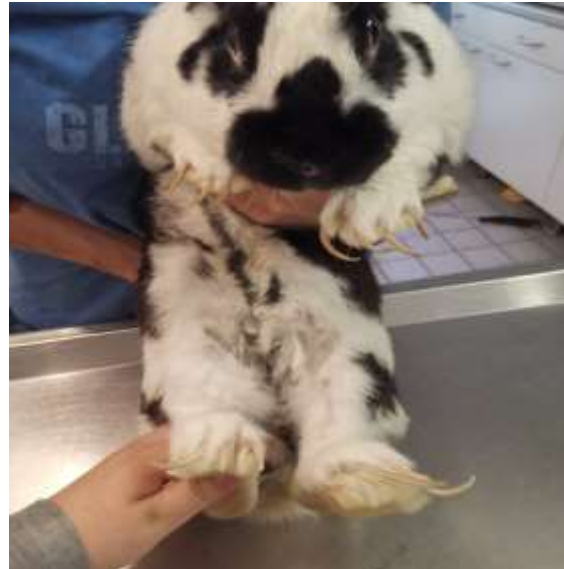
Zu den gewerblichen Tierhaltungen mit Erlaubnispflicht nach § 11 Tierschutzgesetz (TierSchG) zählen die Haltung, die Zucht und der Handel mit Wirbeltieren außer landwirtschaftlichen Nutztieren, Reit- und Fahrbetriebe, Tierheime und Tierpensionen, Tierbörsen, das Zurschaustellen von Tieren (z.B. im Zirkus), 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 Tätigkeiten von 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 entsprechende 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 Haltungen von Heimtieren (z.B. Hunde, Katzen Kleinsäuger). Hierzu sind keine Erlaubnisse gem. § 11 TierSchG erforderlich. Allerdings müssen auch diese Tiere entsprechend ihren Bedürfnissen 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.

In den Jahren zuvor wurden an diese Stelle außergewöhnliche bzw. besondere Einzelfälle vorgestellt. In diesem Jahr wollen wir einen Einblick über das, was uns tierschutzmäßig mehr oder weniger täglich beschäftigt, anhand von Fotos geben. Alle

Situationen zeigen, dass die Tierhalter keine Kenntnisse bzw. Fähigkeiten hatten, eine tiergerechte Haltung, Versorgung, Pflege sicherzustellen.





Irene Arera
Dr. Diana Scheffter

Tierseuchen

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr 2020 BHV1-frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das BHV1 im Blut nachweisbar sind, waren bereits 2011 ausgemerzt worden. Vereinzelt galten Rinderbestände wegen Fristüberschreitungen formell nicht als BHV1-frei. Im Land Bremen werden in 83 Beständen etwa 9000 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. Ab 2021 gilt ein Impfverbot für das Land Bremen. In allen Fällen konnten die Stichproben mit negativen Testbefunden oder serologischen Ergebnissen abgeschlossen werden.

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigem Kenntnisstand möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist. Seit dem 28. April 2015 entfällt mit der Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung die Verpflichtung der systematischen Untersuchungen der **gesundgeschlachteten** Rinder auf BSE. Im Land Bremen sind im Berichtsjahr keine Fälle von BSE aufgetreten. Auch hinsichtlich verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: Transmissible Spongiforme Enzephalopathie, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch in den Vorjahren ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt.

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 Bestandsmilchproben vorgeschrieben. Die Verordnung gibt außerdem vor, dass zur Zucht vorgesehene über 24 Monate alte Rinder lediglich dann in einen Rinderbestand mit Zuchttieren 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.

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

Das Geschehen der Amerikanischen Faulbrut, auch bösartige Faulbrut genannt, hält trotz Sperrgebiet und Wanderbeschränkungen an. 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. In dem eingerichteten Sperrgebiet wurden Futterkranzproben gezogen, um den Befall sämtlicher in dem Gebiet befindlicher Bienenhaltungen feststellen zu können. Es wurden in 2020 keine neuen Ausbrüche festgestellt. Die Nachbeprobung der Bestände zum Ende des Jahres mit dem Ziel die Seuche bei nicht nachgewiesener Sporenbelastung aufzuheben, war noch nicht abgeschlossen, das Sperrgebiet konnte aber verkleinert werden. Die Beprobung zieht sich bis in nächste Jahr und hat Auswirkungen auf die Tätigkeit der Imker, die das Sperrgebiet nach der Bienen-seuchenverordnung mit ihren Völkern weder betreten noch verlassen dürfen. Ein Wandern z.B. von der Raps- zur Lindentracht wäre dann nicht möglich.

Seit 13.11.2020 gilt die Allgemeinverfügung zur Aufstallung von im Lande Bremen gehaltenen Hühnern, Truthühnern, Perlhühnern, Rebhühnern, Fasanen (auch Pfauen), Laufvögeln, Wachteln, Enten und Gänsen zum Schutz vor der Geflügelpest, auch Aviäre Influenza (AI) oder Vogelgrippe genannt, der Wild- und Zugvögel. Die Geflügelpest ist eine hoch ansteckende und - abhängig von der Art des Geflügels - mit schwerwiegenden Krankheitssymptomen und Verenden einhergehende Tierseuche, die durch bestimmte besonders aggressive Influenzaviren hervorgerufen wird. Seit dem 30. Oktober 2020

wurden bei mehreren Wildvögeln in Niedersachsen, Hamburg Schleswig-Holstein sowie Mecklenburg-Vorpommern sowie in zwei Nutzgeflügelhaltungen in Schleswig-Holstein durch das Nationale Referenzlabor für Aviäre Influenza des Friedrich Loeffler-Instituts (FLI) Fälle von Geflügelpest bestätigt. Die bisher auftretenden Viren wurden dem Subtyp H 5 zugeordnet. Mittlerweile wurden auch aus den Niederlanden und dem Vereinigten Königreich Fälle von HPAI in Geflügelhaltungen und Wildvögeln nachgewiesen. Eine Verbreitung des Influenzavirus (HPAI H5 Viren) durch Wildvögel ist aufgrund der positiv Vögel daher sehr wahrscheinlich.

Im Land Bremen sind 83 Rinderhalter, 32 Schweinehaltungen, davon nur 1 Mastbetrieb mit über 200 Tieren, 60 Betriebe mit Schafen und 35 Betriebe mit Ziegen gemeldet. Von 601 Hühnerhaltern gibt es nur einen Geflügelmäster mit über 100 Hühnern, die anderen sind Kleinhaltungen. Der Rest der Nutzgeflügel verteilt sich auf 8 Putenhaltungen, 66 Enten- und 44 Gänsehalter. Zusätzlich sind 103 Taubenhalter gemeldet. Insgesamt befinden sich 261 Pferdehaltungen im Einzugsgebiet, davon 28 Betriebe mit mehr als 20 Pferden.

Dr. Ralf Götz



Überwachung Tierischer Nebenprodukte (TNP)

Tierische Nebenprodukte fallen bei der Schlachtung von Tieren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, bei der Herstellung von Milcherzeugnissen, bei der Beseitigung toter Tiere oder im Zuge von Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen an. Des Weiteren handelt es sich bei von Schafen geschnittener 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).

Der LMTVet ist zuständig für die Registrierung von Betrieben, die mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten umgehen. Die Zulassung von Betrieben, die mit tierischen Nebenprodukten arbeiten wollen, liegt bei der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz. Beide Betriebsarten unterliegen der Kontrolle durch die Tierärzt*innen des LMTVet. Auf Grundlage eines bundesweit einheitlichen Systems der Risikobewertung wird festgelegt, in welcher Häufigkeit ein Betrieb grundsätzlich zu kontrollieren ist. Hierbei fließen 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 in die Risikobeurteilung des Betriebes ein. Bewertet werden unter anderem der

bauliche Zustand des Betriebes, die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, die Trennung von anderen Betrieben, der Zustand der Anlagen, Ausrüstungen und 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. Im Jahr 2020 wurde in den zugelassenen und registrierten Betrieben im Land Bremen 28 Kontrollen durchgeführt.

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 mit tierischen Nebenprodukten umgehen.

Zu den Routinetätigkeiten gehören weiterhin 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. Diese Folgeprodukte bzw. Rohmaterialien dürfen nur an bestimmte Betriebe „kanalisiert“ verbracht werden. Diese Rückmeldungen werden im TRACES System abgebildet. Hierbei handelt es sich um ein EU Datenbanksystem, in dem die Veterinärbehörden der EU miteinander kommunizieren.

Dr. Maximilian Herms
Elisabeth Oltmann

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Blickpunkt 2020 Seite 47
- Pflanzenschutzdienst Bremen 2020 Seite 49
- Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen Seite 52
- Kontrollen Pflanzengesundheit Seite 60
- Phytosanitäre Kontrollen Seite 63
- Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland Seite 65



Blickpunkt 2020

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“ wurde mittlerweile entfristet; es 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 „ZOPF“ 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 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.

Pflanzenschutzdienst Bremen 2020

Aufgaben und Organisation des Pflanzenschutzdienstes

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

Dazu gehören insbesondere Aufgaben wie:

- Die Überwachung der Pflanzenbestände sowie der Vorräte von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen auf das Auftreten von Schadorganismen, insbesondere auch von Quarantäneschadorganismen.
- Die Überwachung des Beförderns, des Inverkehrbringens, des Lagerns, der Einfuhr und der Ausfuhr von Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und Kultursubstraten im Rahmen des Pflanzenschutzes sowie der Ausstellung entsprechender Zertifikate.
- Die Beratung zu Kulturpflanzen, die Aufklärung und Schulung auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes für alle, die mit PSM umgehen, einschließlich den Themengebieten Integrierter Pflanzenschutz und Bienenschutz.
- Die Kontrolle der Einfuhr, des Inverkehrbringens und der Anwendung von PSM.

Nähere Ausführungen zu den Aktivitäten des PSD im Bereich der Pflanzengesundheit finden Sie auf den Seiten 60 und folgende. Nachfolgend werden die Tätigkeiten für den Bereich des allgemeinen Pflanzenschutzes ausführlicher dargestellt:

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

Durch die Entwicklungen der letzten Jahre und die daraus resultierenden Rechtsänderungen ist der Fokus der Tätigkeiten der PSD der Bundesländer stärker auf die Beratung und Schulung mit Schwerpunkt Umweltschutz auszurichten. Für die Anwendung von PSM wurden strengere Regeln fixiert, um dieses anspruchsvolle Ziel zu erreichen. Der Integrierte Pflanzenschutz hat an Bedeutung gewonnen und ist vom Leitbild zur „generellen Verpflichtung“ hochgestuft worden. Somit sind die Vorbeugung und Bekämpfung von Schadorganismen durch Maßnahmen wie z.B. geeignete Fruchtfolge, der Pflanzung resistenter oder toleranter Pflanzensorten und dem Einsatz, Schutz und der Förderung von Nützlingen in der Landwirtschaft und Gartenbau vorgegeben. Einer PSM-Anwendung geht demzufolge immer ein Abwägungsprozess von Nutzen und Risiken voraus. Das bedeutet auch, dass die fachlichen Anforderungen an Anwender, Händler und Berater gestiegen sind.

In einem gesonderten Kapitel wird auf das Thema „Integrierter Pflanzenschutz“ noch einmal genauer eingegangen.

Die Sachkunde-Verordnung im Pflanzenschutz

Die Umsetzung der Neufassung der Sachkunde-Verordnung begann im Jahr 2015.

Rund 750 Sachkundige aus Landwirtschaft, Gartenbau und dem Handel, Beratung und Dienstleistungsgartenbau sind im Land Bremen im Besitz einer Sachkundenachweiskarte.

Mit der Einführung der Sachkundecheckkarten ist der Nachweis der Qualifikation von Gärtnern und Landwirten innerhalb Deutschlands vereinheitlicht worden.



Abb.: Sachkundenachweis im Checkkartenformat

Die durch die Karte ausgewiesene Sachkunde muss innerhalb eines Zeitraumes von drei Jahren ab der erstmaligen Ausstellung durch die Teilnahme an einer von der Behörde anerkannten Fortbildung aufgefrischt werden. Erfolgt keine solche Teilnahme kann die Sachkunde durch die Behörde entzogen werden.

Die inhaltlichen Anforderungen an Fortbildungen sind in der Sachkundeverordnung festgelegt und wurden durch eine Leitlinie der Länder konkretisiert: Zu den obligatorischen Inhalten gehört u. a. die Vermittlung von aktuellen gesetzlichen Regelungen, der ordnungsgemäße Umgang mit PSM zum Anwenderschutz, die Inhalte des Integrierten Pflanzenschutzes und die Diagnose von Schadbildern und deren Behandlung gemäß des Integrierten Pflanzenschutzes.

Die notwendigen Fortbildungen bietet u. a. der PSD Bremen in unterschiedlichen Konstellationen an: Der PSD hat auch kommerzielle Anbieter für die Durchführung von Schulungen anerkannt, sofern sie die Anforderungen an die Qualifizierung der Referenten und der Inhalte erfüllen. So wurde speziell für Apotheker und pharmazeutisch-technische Angestellte gezielt eine Schulung angeboten.

Für Produktionsgärtner sowie Garten- und Landschaftsgärtner werden Fortbildungen in den Räumlichkeiten der Grünen Schule in der Botanika im Rhododendronpark durchgeführt. Weitere Schulungen wurden für die Mitarbeiter von Gartencenter als geschlossene Veranstaltung abgehalten.

Im Jahr 2020 wurden neben 3 Präsenzveranstaltungen weitere Onlineschulungen über das Jahr verteilt angeboten. Die Sachkundigen kommen aus Bremen und dem niedersächsischen Umland.

Ein Schulungsschwerpunktthema war die Bedeutung und die Umsetzung des Integrierten Pflanzenschutzes. Der Integrierte Pflanzenschutz ist nach der „Guten fachlichen Praxis“ im Pflanzenschutzgesetz fixiert und daher verbindlich in der Praxis umzusetzen.

Umsetzung des Integrierten Pflanzenschutzes (IPS)

Im deutschen Gesetz zum Schutz der Kulturpflanzen ist der IPS in § 2 definiert als eine Kombination von Verfahren, bei denen unter vorrangiger Berücksichtigung biologischer, biotechnischer, pflanzenzüchterischer sowie anbau- und kulturtechnischer Maßnahmen die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel auf das notwendige Maß beschränkt wird.

Das Prinzip „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“ soll hier zur Anwendung kommen.

Das notwendige Maß bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln beschreibt die Intensität der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, die notwendig ist, um den Anbau der Kulturpflanzen, besonders vor dem Hintergrund der Wirtschaftlichkeit, zu sichern.

Dabei wird vorausgesetzt, dass alle anderen praktikablen Möglichkeiten zur Abwehr und Bekämpfung von Schadorganismen ausgeschöpft und die Belange des Verbraucher- und Umweltschutzes sowie des Anwenderschutzes ausreichend berücksichtigt werden.

Anhand der erhöhten Nachhaltigkeitsanforderungen an die landwirtschaftliche Produktion kann man eine deutliche Ausrichtung auf einen Land- und Gartenbau erkennen, der mehr auf den IPS und auf alternative Bekämpfungsmaßnahmen ausgelegt ist.

Für die Umsetzung dieser Grundsätze des IPS wurde ein Fragebogen für Praktiker mit Fragen z. B. zur vorbeugenden Maßnahmen, alternativen, nicht-chemischen Pflanzenschutzverfahren, oder zur Resistenzvermeidung entwickelt, der zusammen mit den Kontrolleuren bei der Pflanzenschutzkontrolle ausgefüllt wird, sofern dies nicht bereits vom Landwirt selbst erledigt wurde.

Der ausgefüllte Fragebogen verbleibt gemeinsam mit den übrigen Pflanzenschutzunterlagen und Nachweisen auf dem Betrieb. Die Kontrolleure vermerken in den Kontrollprotokollen, dass der Fragebogen ausgefüllt wurde. Der vollständige Text der Leitlinie der allgemeinen Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes kann

auch auf der Homepage des LMTVet eingesehen werden.



Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm der Länder Aufgaben der Arbeitsgemeinschaft „Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle“

Die fachlichen Schwerpunkte für die Kontrollen der Länderdienste werden durch die Arbeitsgruppe „Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle“ (AG PMK) entwickelt. Das abgestimmte jährliche Arbeitsprogramm bildet die Basis für das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm der Länder. Dieses beruht auf einer Selbstverpflichtung der Länder, wird unter Mitwirkung des Bundes erstellt und von den zuständigen Behörden im Rahmen der fachrechtsbezogenen Kontrollaufgaben durchgeführt.

Vorrangige Ziele des Programms sind:

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

Grundlage für die Durchführung des Programms ist das von der eingesetzten Expertengruppe erstellte Handbuch, an dessen Erarbeitung und Aktualisierung sich der PSD Bremen innerhalb der AG PMK kontinuierlich beteiligt. Es beinhaltet Informationen über die verschiedenen Rechtsgrundlagen und Kontrollbereiche, Vorgaben zu den Prüftatbeständen, Aussagen zum Kontrollumfang sowie Hinweise zur Berichter-

stattung an das BVL. Das Handbuch dient in den Länderdiensten auch als Nachschlagewerk, als Wegweiser für die praktische Durchführung der Pflanzenschutz-Kontrollen, mit der Absicht, bundesweit vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Die im Handbuch genannten Methoden und Muster-Kontrollbögen dienen als Arbeitsgrundlage in den Bundesländern.

Die Kontrollschwerpunkte im Berichtszeitraum konzentrierten sich in Bremen aufgrund des geringen Anteils landwirtschaftlich und gartenbaulich genutzter Flächen wie in den Jahren zuvor wieder auf den Bereich der Anwendung von PSM auf „Nichtkulturland“. Dazu gehören beispielsweise Flächen im öffentlichen Grün, gewerbliche Flächen sowie Gleisanlagen.

Ein weiteres Schwerpunktthema ist die Abstandseinhaltung zu Gewässern: Bei den Kontrollen wird die Einhaltung der in der Zulassung vorgegebenen Abstände der Applikation von PSM zu Gräben und Gewässern kontrolliert. Auch die Abdrift durch Windeinfluss muss berücksichtigt werden, damit Beeinträchtigungen von Gewässern vermieden werden. Bei zu hohen Windgeschwindigkeiten ist die Anwendung von PSM nicht mehr zulässig.

Für viele PSM wurden mit der Zulassung spezifische Abstandsauflagen erteilt; dort ist genau festgeschrieben, welcher Abstand zu Gewässern einzuhalten ist.

Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen

Verkehrs- und Anwendungskontrollen

Übersicht zu 2020 durchgeführten Kontrollen von Gartencentern, Baumärkten, Großhändlern bei der Abgabe von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise	Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot
2020	28	365	9	0	45	1

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

Es wurde die Zulassung und Kennzeichnung von insgesamt 365 PSM geprüft. Zudem wurden im Berichtsjahr 45 Personen auf deren gültige Sachkunde hin kontrolliert. Es handelt sich hier um die Sachkunde für den Verkauf von PSM.

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

Kontrollen im Versand- und Internethandel 2020

	Kontrollen	Beanstandungen	Maßnahmen
Versandhandel / Internethandel	1	1	Meldung an ZOPF
Meldung vom BVL über Internetkäufe im Land Bremen	7	7	Schriftliche Informationen: 7 Vorortkontrollen: 6 Entsorgungsanordnungen: 7

Der Versandhandel auch über Internetplattformen hat in den vergangenen Jahren deutlich an Umfang und Menge zugenommen. Anbieter sind private und aber auch professionelle Händler, die teilweise versuchen die Auflagen beim Handel mit PSM zu umgehen.

PSM für professionelle Anwender dürfen auch nur an professionelle Anwender verkauft werden. PSM in Großgebinden dürfen nur von professionellen Anwendern gekauft und angewendet werden.

Die sog. ZOPF ist die zentrale bundesweite Kontrollstelle für den Internethandel in Berlin, die zu PSM im Internet recherchiert bzw. den Online-Handel beobachtet und kontrolliert. Im Verdachtsfall werden Ermittlungsergebnisse den einzelnen Länderdiensten zur weiteren Bearbeitung und Ahndung weitergeleitet.



In Bremen erfolgten im Berichtsjahr sieben Meldungen von der Zentralstelle. Es handelte sich u. a. um einen Handel mit dem Herbizid Glyphosat in einem Großgebäude, welches ausschließlich für den professionellen Anwender zugelassen ist.

In diesen Fällen wurden die privaten Käufer im Rahmen eines Ordnungswidrigkeitsverfahrens verpflichtet die Kanister unverzüglich zu entsorgen und wurden mit einem Bußgeld belegt.

Durch die verpflichtende Beratung bei der Abgabe von PSM soll gerade Fehlanwendungen auf versiegelten Flächen gezielt vorgebeugt werden. Vielen Haus- und Kleingartenbesitzern ist nicht bewusst, dass eine Anwendung von Herbiziden auf befestigten Wegen, Plätzen und Garageneinfahrten nicht erlaubt ist. Bei den Vor-Ort-Kontrollen kann auch häufig beobachtet werden, dass diese Regelungen gerne umgangen werden

Verdachtskontrollen von Pflanzenschutzmitteln in den Seehäfen des Landes Bremen anhand von Recherchen in der Gefahrgutdatenbank

Bremen und vor allem Bremerhaven sind wichtige Häfen für den weltweiten Handel mit Chemikalien und PSM.

Es werden sowohl fertig formulierte PSM eingeführt, als auch Wirkstoffe zur Herstellung von PSM, die weiteren Veredelungsstufen zugeführt werden.

Im Jahr 2020 wurden 9788 Container Pflanzenschutzmittel mit einer Tonnage von 17791 Tonnen eingeführt.

Beim Import von PSM besteht keine Anmelde- oder Vorführpflicht. Daher werden die Kontrollen zunehmend in Zusammenarbeit mit den Zollstellen ausgebaut. Durch den Status des Freihafens ist die Kontrolltätigkeit des Pflanzenschutzdienstes vor Ort eingeschränkt, weil ein direkter Zugriff auf die Importsendungen nicht ohne Mithilfe des Zolls oder der Hafenkaptäne möglich ist.

Die Recherche nach PSM wird anhand der Gefahrgutdatenbank durchgeführt.

Von den Gefahrgutsendungen konnten 1064 Sendungen als PSM oder Stoffe zur Herstellung von PSM für den Im-, und Export sowie den Transitverkehr identifiziert werden.

Diese Recherchearbeit ist sehr aufwendig und bedarf viel Erfahrung hinsichtlich der unterschiedlichen Zulassungsregelungen für PSM in den verschiedenen EU-Mitgliedstaaten.

Der Seehafen Bremerhaven gilt als bedeutende Drehscheibe für den Internationalen Linienverkehr für den Pflanzenschutzmittelhandel. Die meisten Importe von PSM werden über anderen europäischen Häfen abgefertigt.

Eine weitere Beobachtung konnte hinsichtlich der zollrechtlichen Abfertigung gemacht werden: viele Importsendungen werden nicht in den Hä-

Einfuhrkontrollen von Pflanzenschutzmitteln 2020

	2018	2019	2020
Durchgeführte Kontrollen	513	357	522
Anzahl der relevanten Gefahrgutmeldungen (Container)	8307	4808	9788
Anzahl Container mit Pflanzenschutzmitteln / Wirkstoffen	792	498	1064
Anzahl importierter Container nach DE	100	82	76
Anzahl exportierter Container	124	60	80
Anzahl der Transitcontainer, die über die bremischen Häfen weiter transportiert wurden	568	356	908
Gesamtmenge der kontrollierten Pflanzenschutzmittel / Wirkstoffe in t	10419	6887	17791
Tieferegehende Recherchen / Kontrollen zu den Sendungen	78	40	40

fen, also an der eigentlichen Einlassstelle, sondern an Zolldienststellen in den Binnenländern abgefertigt.

Pilotprojekt in Zusammenarbeit mit dem Zoll zur Entwicklung von Risikoprofilen für PSM-Importe

Im Rahmen der neuen Kontrollverordnung VO (EU) 2017/625 befindet sich auch das Pflanzenschutzrecht seit dem 14. Dezember 2019 im Geltungsbereich der Verordnung. Die Verordnung regelt u.a., dass auch Einfuhren von PSM regelmäßigen Kontrollen unterzogen werden sollen. Dabei bleibt das altbekannte Problem bestehen, da auch weiterhin weder eine Anmelde- noch eine Vorführpflicht für diese Waren besteht. Dafür sollen nun sog. Risikoprofile entwickelt und eingesetzt werden.

Eine länderübergreifende Arbeitsgruppe „Einfuhrkontrollen PSM“, in der auch Bremen mitarbeitet, begleitet den Aufbau solcher Risikoprofile und hat 2020 ein Konzept dazu erstellt.

Die Daten der Zollanmeldungen werden dann nach den im Risikoprofil vorgegebenen Parametern gefiltert und in Zusammenarbeit mit dem Zoll werden die so identifizierten Importsendungen für mögliche Kontrollen angehalten.

Bisher wurden sechs Risikoprofile erstellt, die in einem Pilotprojekt für 30 Zolldienststellen und zugeordnete Fachbehörden aus acht Ländern „scharf geschaltet“ wurden.

Zukünftig soll ein Verfahren ausgearbeitet werden, das die regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung der Risikoprofile sowie die Zusammenarbeit von Zoll- und Fachbehörden beschreibt. Ziel ist die Einbeziehung aller Länderdienste.

Die Durchführung der Kontrollen auf der Basis von Risikoprofilen löst sicherlich nicht schlagartig die Probleme bei der Kontrolle von PSM-Importen, v. a. im Bereich des illegalen Handels. Sie stellt aber einen ersten wichtigen Schritt für den Aufbau eines risikobasierten Einfuhrkontrollsystems dar.

Import von gefälschten und illegalen Pflanzenschutzmitteln

Der Handel mit illegalen PSM hat in den letzten Jahren eine beachtliche Größenordnung angenommen. Er basiert auf Machenschaften eines internationalen und kriminellen Netzwerks - man kann hier durchaus von organisierter Kriminalität sprechen. Diese Entwicklung begründet sich durch die extrem hohen Warenwerte, bzw. Pro-

fitspannen, die durch den Handel mit PSM oder Wirkstoffen erreicht werden.

Zur besseren Abwehr solcher illegalen PSM-Importe wurde mit den Kollegen aus Hamburg und seit 2012 auch mit den Kollegen aus Niedersachsen eine länder-übergreifende Kooperation aufgebaut. Seit Jahren finden regelmäßig Arbeitstreffen in Hamburg, Bremen und auch im neuen Jade-Weser-Port in Wilhelmshaven statt. Für eine erfolgreiche Kontrolle und den rechtzeitigen Zugriff auf verdächtige Sendungen ist die gute Zusammenarbeit entscheidend. Der PSD ist originär für die Kontrolle des Imports von PSM zuständig, ist jedoch auf die Zusammenarbeit mit den anderen Behörden angewiesen.

Den einzelnen Behörden liegen unterschiedliche Informationen aus verschiedenen Informationssystemen, wie z. B. dem Gefahrgutrecht, vor. Diese Informationen gilt es möglichst vor der zollrechtlichen Abwicklung einer Sendung abzugleichen und zu prüfen, um den Zugriff auf illegale Sendungen zu bekommen.

Der PSD Bremen arbeitet seit mehreren Jahren auch in einer internationalen Arbeitsgruppe mit, die sich die Bekämpfung von illegalen Importen und des illegalen Handels mit PSM zum Ziel gesetzt hat.

Seit Mitte des Jahres 2013 ist beim BVL eine Task Force „Illegale PSM-Importe“ eingerichtet worden, die im Fall von illegalen Einfuhren den internationalen Austausch mit anderen Länderdiensten ermöglicht, Kontakte herstellt und Strategien zum verbesserten Zugriff und zur Ahndung entwickelt, um die Arbeit der PSD in den Ländern zu unterstützen.

Transportkontrolle auf der BAB

Jährlich werden mit Beteiligung von verschiedenen Behörden ein bis zwei umfassende Vollkontrollen von LKW-Transporten auf der Bundesautobahn durchgeführt.

Die Kontrollen werden auf der Grundlage verschiedenster Rechtsgrundlagen durchgeführt. Kontrolliert werden u. a. ob die Anforderungen an den Kraftfahrer und die Transportbedingungen erfüllt werden oder ob die Waren verkehrsfähig bzw. zugelassen sind für den EU-weiten Markt. Gerade Transporte von Gefahrgut unterliegen hohen Sicherheitsauflagen.

Die Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle hat hier verstärkt Transporte von gefälschten oder illegalen PSM im Blick.

In 2020 wurden bei den durchgeführten Kontrollen keine PSM vorgefunden.

Kontrollen von Einfuhr- und Transitsendungen von Saatgut im Rahmen der Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle 2020

Kontrolljahr	Kontrollierte Sendungen	Bezeichnung des Saatguts	Anzahl der Sendungen mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln	Gesamtmenge in t
2020	64	Mais	0	2804
		Bohnen		
		Karotten		
		Salat		
		Erbsen		

Ursprünglich wurden diese Kontrollen eingeführt, um Sendungen von Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln zu prüfen. Seit einigen Jahren ist aufgrund der Zulassungssituation der Import nicht mehr zulässig. Anhand der verpflichtenden Anmeldungen über das Online-

Portal TRACES werden Importe von Saatgut weiterhin geprüft.

Es wurden bei den 64 Sendungen eine Dokumentenkontrolle durchgeführt.

Beanstandungen wurden nicht festgestellt.

Erteilung von Ausnahmegenehmigungen sowie Kontrollen der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland in 2020

Flächenkategorie	Anzahl erteilter Genehmigungen	Gültigkeit der Genehmigungen	Durchgeführte Kontrollen
Verkehrsflächen, Wege und Plätze (Maßnahmen zur Verkehrssicherung)	1	2020	1
Bahnhöfe, Gleisanlagen, sonstige Infrastrukturobjekte schienengebundenen Verkehrs	7	2020	7
Umspannwerke, Strommasten oder -leitungen (Gasreglerstationen)	1	2020	1
Industrie- und Gewerbeflächen	2	2020	2
Bekämpfung invasiver Arten	0	-	-
Sonstige Flächen Deichanlagen	1	2020	0
Abgelehnte Anträge		2	

Auf sog. „Nichtkulturland“ ohne landwirtschaftliche oder gärtnerische Nutzung ist die Anwendung von PSM grundsätzlich nicht erlaubt. PSM können hier nur im Rahmen einer Ausnahmegenehmigung, die nach Einzelfallprüfung vom PSD erteilt wird, angewendet werden. Kriterien für die Genehmigung sind unter anderem die Gewährung der Betriebssicherheit z. B. bei Gleisanlagen im Rangierbereich oder die Sicherheit bei Arbeiten im Straßenbegleitgrün. Die Anwendung von PSM kann im Einzelfall auch in unfallträchtigen Bereichen auf Sportplätzen genehmigt werden.

Im Berichtsjahr 2020 wurden 12 Ausnahmegenehmigungen erteilt und 2 Anträge abgelehnt.

Der Rückgang der Anträge auf Ausnahmegenehmigung in den letzten Jahren hängt unmittelbar mit der Regelung für Flächen, die für die Allgemeinheit bestimmt sind, zusammen.

Für diese Anwendungsflächen gibt es mittlerweile eine Auswahl zugelassener PSM. Hier ist die Anwendung dann nicht mehr an eine Ausnahmegenehmigung gebunden.

Die Verantwortung für eine ordnungsgemäße Anwendung obliegt hier dem sachkundigen Anwender

Unkrautbekämpfung auf Nichtkulturland

Problematisch ist weiterhin die Behandlung von sog. Nichtkulturland wie Betriebsflächen oder sonstiger Funktionsflächen auf Betriebsgeländen oder auch auf Geh- oder Fahrwegen sowie allen anderen versiegelten Flächen oder sog. wassergebundenen Flächen.

Die Auswahl an zugelassenen Wirkstoffen ist für diesen Anwendungszweck in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen. Auch PSM mit dem Wirkstoff Glyphosat sind in Verbindung mit bestimmten Zusatzstoffen hinsichtlich potentieller Gesundheits- und Umweltrisiken in die Kritik geraten. Die aktuelle Entwicklung geht in einigen Bundesländern soweit, dass glyphosat-haltigen Mittel nicht mehr im Rahmen einer Ausnahmegenehmigung genehmigt werden.

Daher erfahren alternative Verfahren zur Regulierung von pflanzlichem Aufwuchs immer größeres Interesse, obwohl diese in der Regel gegenüber einer chemischen Bekämpfung mit einem finanziellen und personellen Mehraufwand verbunden sind.

Durch die kontinuierliche Beratung der Antragsteller über die unterschiedlichen Verfahren als Alternative zum Einsatz von Herbiziden versucht der PSD diese Verfahren verstärkt zum Einsatz kommen zu lassen. Dazu zählen mittlerweile die Betriebsflächen von größeren Unternehmen im Hafengebiet oder auch im öffentlichen Nahverkehr. Der Flughafen Bremen nimmt hier seit Jahren eine Vorreiterrolle ein, denn hier wird bereits seit dem Jahr 2000 ausschließlich das sog. Heißschaum- bzw. das Heißwasserverfahren eingesetzt. Die Verfahren sind in den vergangenen Jahren technisch weiterentwickelt worden. Dazu zählen z. B. Infrarotgeräte oder Geräte, die auf Heißwasserbasis arbeiten.

In Bremen kann man zunehmend mehr Einsätze von Heißwassergeräten beobachten. In der Überseestadt wird das sog. Wave Verfahren auf unterschiedlichen Untergründen zur Unkrautregulierung eingesetzt. Die Wasserdüsen können je nach Art und Aufbau des Untergrundes variiert, die Arbeitshöhe kann angepasst werden und die Wendigkeit für die Behandlung von Zäunen u. ä. ist gegeben.

Entscheidend beim Einsatz von alternativen Verfahren ist die Erarbeitung und Umsetzung eines effektiven Konzepts zur Regulierung des Aufwuchses, da der Einsatz der Geräte während der Vegetationsperiode 2-4 Mal wiederholt werden muss. Das Vorarbeiten durch mechani-

sches Kehren und das anschließende Entfernen des organischen Materials sind ebenfalls entscheidend. Hier ist häufig noch eine gezielte Beratung erforderlich, da ansonsten der Wirkungsgrad der folgenden Anwendung stark reduziert ist.

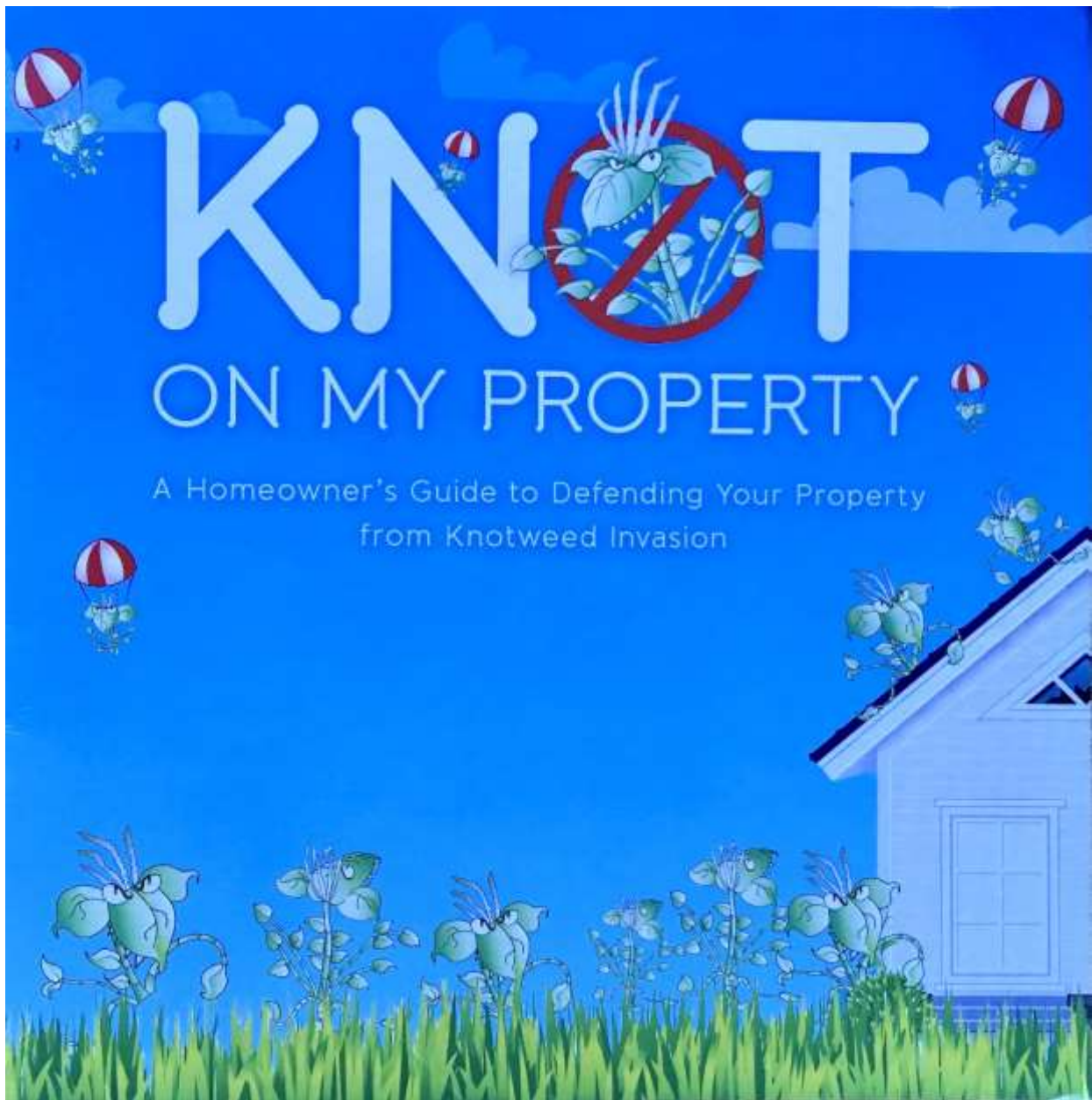
Beispiel für die Bekämpfung von Problemunkräutern: Japanischer Knöterich

Der Japanische Knöterich ist eine stattliche, bis zu 2,50 Meter hochwachsende Pflanze und hat sich, wie auch die Herkulesstaude, seit einigen Jahren auf vielen Standorten etabliert und durch seine starke Wuchskraft die einheimische Flora verdrängt. Zur Zurückdrängung dieses unerwünschten Aufwuchses kann hier das Heißwasserverfahren zum Einsatz kommen.

In Knoop's Park in Bremen Nord wurde ein Projekt zur Bekämpfung des Knöterichs mit einem Unternehmen aus den Niederlanden zur Renaturierung einer ehemaligen Lagerfläche von Stadtgrün durchgeführt.

Der Japanische Knöterich hat die Fähigkeit sehr tief zu wurzeln, in diesem Fall bis zu einer Tiefe von bis zu vier Metern. Da jedes Teilstück einer Wurzel in der Lage ist neu auszutreiben, ist es wichtig die komplette Wurzelmasse zu entfernen. Hierzu wurde das komplette Bodenmaterial aufgenommen und durchgesiebt. Jedes kleinste Wurzelstück ist in der Lage neu auszutreiben. Der gesiebte Boden mit noch kleinsten Teilstücken wurden dann solange liegen gelassen bis diese wieder ausgetrieben hatten. Im nächsten Arbeitsschritt wurden die frischen Austriebe mit dem Heißwasserverfahren behandelt. Die Fläche kann erst nach dieser aufwendigen Behandlung der neuen Verwendung zugeführt werden. Trotzdem muss die Fläche über die kommenden Vegetationsperioden weiterhin auf neuen Aufwuchs kontrolliert werden. Dieses Projekt verdeutlicht wie extrem problematisch diese relativ neue Pflanze ist und wie aufwendig und schwierig es ist, diesen sog. Neophyten zurück zu drängen. Es sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass es nicht zu einer weiteren Verbreitung des Japanischen Knöterichs kommt, da er die heimische Flora stark verdrängt. Auch hinsichtlich des Deichschutzes ist der Knöterich eine problematische Pflanze, denn er breitet sich auch stark entlang von Flussläufen aus.

Ein Beispiel für die dringliche Aufklärung der Bürger zeigt das Foto unten mit einer Warnung im Comicstil.



Warnhinweis Japanischer Knöterich aus Kanada



Japanischer Knöterich am Weserufer



Problemunkraut Japanischer Knöterich in Bremen Nord Knoop's Park Bremen

Beispiele aus der Pflanzenschutzberatung

Die Beratung in Bremen umfasst spezielle Anfragen und Probleme aus unterschiedlichsten Bereichen des Garten- und Landschaftsbau, aus Gartenbaubetrieben, Dienstleistungsgartenbau, Haus- und Kleingartenbereich, zunehmend aber auch aus dem öffentlichen Grün bzw. von den für die Pflegearbeiten zuständigen Betrieben.

Nützlinge im Pflanzenschutz

Im Rahmen der EU-Rechtsetzung ist es erklärtes Ziel, den sog. Integrierten Pflanzenschutz und den Einsatz von Nützlingen im Pflanzenschutz weiter zu entwickeln und in die Praxis einzuführen. Der Nützlingseinsatz bietet diverse Vorteile im Vergleich zu Maßnahmen des chemischen Pflanzenschutzes. Die Anwendung ist in der Regel einfach, schnell und ohne Schutzmaßnahmen durchführbar. Für Menschen, Haustiere, Pflanzen, Boden und Wasser gehen keine Gefahren von den Nützlingen aus. Es sind keine Wartezeiten einzuhalten, und es gibt keine Wirkstoffrückstände oder andere negative Auswirkungen auf die Gesundheit von Mensch und Tier.

Der bekannteste Nützing zum Einsatz gegen Blattläuse ist der asiatische Marienkäfer. Es gibt beispielsweise auch Arten von Schlupfwespen, die im Gewächshaus freigelassen werden, um das Problem der Weißen Fliege in Tomatenkulturen zu regulieren.

Im Maisanbau ist der Befall mit dem Maiszüns-

ler (ein kleiner Schmetterling) ein Problem. Hiergegen kann der Einsatz von Schlupfwespen der Gattung *Trichogramma* als Gegenmaßnahme helfen. Die Schlupfwespen legen ihre Eier in die Eier der Maiszünsler, die dann absterben.

Für eine erfolgreiche Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen muss der Nützlingseinsatz genau auf den Schädling abgestimmt werden und auch andere Faktoren wie z. B. Temperatur und Entwicklungsstadium müssen berücksichtigt werden.

Ein weiteres Beispiel für den Einsatz von Nützlingen ist der Besatz im Gewächshaus mit Hummeln, die in den Tomatenkulturen z. B. die Bestäubung gerade in der Anfangszeit der Kultur verbessern soll.

Die Tomatenpflanzen setzen durch Befruchtung mittels Hummeln mehr Früchte an und die einzelnen Früchte entwickeln sich größer.

In Bremen arbeiten mehrere ökologisch wirtschaftende Gartenbaubetriebe und auch einige konventionell arbeitende Gartenbaubetriebe mit Nützlingen.

In den konventionell arbeitenden Betrieben lässt sich die Arbeit mit Nützlingen umsetzen, wenn nur PSM zum Einsatz kommen, die als nützlingsschonend eingestuft sind.

Der PSD übernimmt auf Anfrage die Bestimmung der Krankheiten und Schädlinge und gibt eine Empfehlung für den Einsatz von entsprechenden Nützlingen als Gegenspieler heraus. In anderen Fällen wird der Kontakt zu professio-



nellen Nützlingszüchtern hergestellt, die dann die weitere Beratung übernehmen und den Einsatz der Nützlinge begleiten. Bei Befall mit Engerlingen oder Larven auf Rasenflächen übernimmt der PSD die Bestimmung des Schädlings und leitet daraufhin weitere Maßnahmen ein. In Abhängigkeit davon, ob es sich um Gartenläufer, Mai- oder Junikäfer handelt, kommen unterschiedliche Nematoden als Gegenspieler zum Einsatz.

Ratgeber für den Garten- und Landschaftsbau Ratgeber für den Haus- und Kleingarten, Gesunde Pflanzenumweltgerecht und sicher

Im Rahmen des Landesplanes Bremen zum Mehrjährigen Nationalen Kontrollplan (MNKP) der EU hat sich der PSD an der Erstellung eines Ratgebers speziell für Fragen, die zum Bereich Pflanzenschutzmittelanwendungen und Pflanzenkrankheiten in dem breit gefächerten Arbeitsbereich der Garten- und Landschaftsgärtner und im Bereich Haus- und Kleingarten anfallen beteiligt.

Diese Broschüren entstanden in Zusammenarbeit mit den norddeutschen PSD Niedersachsen, Hamburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein.

Der Anteil an Garten- und Landschaftsgärtnern umfasst den größten Teil der Gartenbaubetriebe in Bremen. Viele öffentliche Grünflächen, Wohnanlagen und Gärten im Haus- und Kleingartenbereich werden von diesen Gärtnern geplant, angelegt und gepflegt. Sie erbringen mit den Pflanzungen und deren Pflege einen hohen Beitrag für eine grüne Umwelt, für die Gestaltung von Landschaft, Stadt und Garten für Klimaschutz und für das menschliche Wohlbefinden.

Mit der neuen Gesetzgebung im Pflanzenschutz gibt es eine Reihe an neuen Anwendungsbestimmungen und Regulierungen; für diese Arbeitsbereiche werden hilfreiche Auslegungshinweise gegeben.

Ein Schwerpunkt ist die Beschreibung der in Norddeutschland auftretenden Schadursachen Pflanzenkrankheiten sowie Maßnahmen zu deren Bekämpfung.

Es werden Informationen zum Integrierten Pflanzenschutz und zu Biologischen Pflanzenschutzmaßnahmen gegeben, sowie auch zur sachgerechten Ausbringung und zum Umgang mit chemischen Pflanzenschutzmitteln.

Der Ratgeber für den Haus- und Kleingarten ist speziell für Fragen in Sachen Krankheiten und Pflege im privaten Garten geschrieben.

Eine wichtige Grundlage zur Prophylaxe und zur akuten Behandlung von Krankheiten ist eine möglichst genaue Bestimmung und Diagnose des Schadbildes.

Dazu gibt es in beiden Ratgebern umfangreiche, detaillierte Abbildungen und Fotos.

Beide Ratgeber können über die Homepage des LMTVet bestellt werden.

www.lmtvet.bremen.de

Notfallplan zur Bekämpfung des Asiatischen Laubholzbockkäfers (ALB)

Die Erstellung eines Bremer Notfallplans zur Bekämpfung des Asiatischen Laubholzbockkäfers für den Fall einer Einschleppung vorzugsweise über die Häfen ist Grundlage für das unverzügliche und effektive Handeln für den Ernstfall. Hier gilt es, eine gezielte Bekämpfung für den Ernstfall optimal vorzubereiten.

Bisher gab es keinen Ausbruch dieses Schaderregers im Land Bremen und im niedersächsischen Umland. Rechtsgrundlage für die Bekämpfung ist das EU-Recht und eine Leitlinie zur Bekämpfung des Julius-Kühn-Institutes.

Seit 2015 werden Monitorings mit speziell ausgebildeten Spürhunden durchgeführt.

Der LMTVET Bremen bildet in Eigenregie einige Hunde für diese spezielle Aufgabe aus. Die Anerkennung der Prüfung dieser vierbeinigen Mitarbeiter des LMTVET steht allerdings noch aus.

Diese Spürhunde sind Hunde sind durch eine besondere Ausbildung für die Suche nach diesem gefürchteten Schädling gegangen.

Die Einlassstellen in den Häfen Bremen und Bremerhaven und deren Umgebung wurden systematisch mit Hilfe der Hunde abgesucht.

Diese Art von Monitorings wird nach Beantragung von der EU zur Hälfte kofinanziert.

Daraus lässt sich auch der hohe Stellenwert dieses Schädlings in der EU ableiten.

(siehe auch Teil Pflanzengesundheitskontrolle)

Birte Evers

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, gelten nun die EU-Verordnungen 2017/625 (Kontrollverordnung) und 2016/2031 (Pflanzengesundheitsverordnung). Diese Verordnungen ersetzen das bisherige Regelungssystem der Richtlinie 2000/29/EG und somit auch die Pflanzenbeschauverordnung in Deutschland. Die Untersuchungen an den geregelten Warenarten 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 den Dokumenten- und Nämlichkeitskontrollen, wird in einem zweiten Schritt 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 stellen die Aktivitäten an den EU-Außengrenzen zwar den Schwerpunkt der Tätigkeiten der Pflanzengesundheitskontrolle im Land Bremen dar, dennoch ist die Behörde natürlich auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die „geregelte Waren“ produzieren und besonders mit deren Jungpflanzen handeln werden regelmäßig überwacht. Welche Pflanzenarten, -gattungen oder -familien als „geregelt“ gelten, ist in der neuen Pflanzengesundheitsverordnung (EU) 2016/2031 in Verbindung mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2072 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
- Betriebe, die geregelte Waren in Drittländer exportieren

Das erste Jahr mit dem neuen Pflanzengesundheitssystem

Das Jahr 2020 war aufgrund des neuen Regelungsrahmens geprägt von Umstellungen, die grundsätzlich alle Bereiche der Pflanzengesundheitskontrolle betrafen. Eine besondere Herausforderung war, dass sich sowohl die Kontrollverfahren und die zu kontrollierenden Waren, als auch das Anmeldeverfahren geändert hat und das Ganze in sehr umfangreichen Verordnungen mit zahlreichen Anlagen geregelt wurde. Leider standen die Mehrzahl der Verordnungen erst kurz vor der Umsetzung zur Verfügung und die Umstellung auf ein neues Anmeldeverfahren für alle Sendungen im Importbereich (TRACES NT) musste parallel vorbereitet werden. Im Folgenden findet sich 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 Anpassung der vorhandenen Kontrollsysteme an die Vorgaben der VO (EU) 2017/625 führt zu einer Harmonisierung der Arbeitsverfahren verschiedener Fachgebiete, wie der Veterinärkontrolle, der Lebensmittelkontrolle und der Pflanzengesundheitskontrolle. Durch die Neuordnung können die einzelnen Aufgabengebiete erfolgreicher verzahnt werden und gegen die Ein- und Verschleppung von gefährlichen Schadorganismen und Krankheiten arbeiten.

Veränderungen Import

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

- Mehr Produkte sind nun zeugnis- und anmeldepflichtig (Pflanzengesundheitszeugnis)
- Anwendung von verschiedenen Kontrollverfahren (100% Kontrolle bzw. reduzierte Kontrolle, Transitverfahren usw.)

Für die bisherigen Produkte pflanzlichen Ursprungs sind leider keine Anforderungen weggefallen, sondern diese sind eher noch erweitert worden. Zu den Warenarten, die von einem Pflanzengesundheitszeugnis begleitet sein müssen, sind eine ganze Reihe an pflanzlichen Pro-

dukten hinzugekommen. Hierunter fallen Früchte, Konsumsamen und Saatgut, Pflanzenteile zu Dekorationszwecken oder für die industrielle Verarbeitung.

□ Reiseverkehr, Post und Kleinsendungen

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

Speziell geregelt ist 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.

https://www.julius-kuehn.de/media/Veroeffentlichungen/Flyer/Pflanzliche_Souvenirs.pdf

□ Reduzierte Kontrollfrequenzen

Die EU sieht vor, dass bestimmte Produkte, einer Zeugnis- und Anmeldepflicht unterliegen und 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. Allerdings können je nach phytosanitärem Risiko weniger als 100% der Sendungen 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) 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 überschaubarer zu gestalten. 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).

Ende 2020 wurde die Möglichkeit geschaffen, die Beanstandung einer Einfuhrsendung nun über TRACES NT einzugeben und nicht mehr über das Programm „Europhyt“.

In der sog. IMSOC-Verordnung (EU) 2019/1715 Artikel 33 ist festgelegt, dass innerhalb von 2 Tagen eine ausgesprochene Beanstandung zu einer Sendung von in die Union verbrachten Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und anderen Gegenständen über TRACES zu übermitteln ist. Diese Meldungen müssen, sowohl bei Vorhandensein eines SO, als auch bei Nichterfüllung sonstiger Einfuhranforderungen erfolgen. Auf diesem Wege soll das Exportland möglichst frühzeitig informiert werden, um die zeitnahe Analyse der Beanstandungsdaten zu ermöglichen.

Normalerweise sollen Beanstandungen getätigt werden, nachdem die Kontrollen abgeschlossen sind und ein Verstoß festgestellt wurde. Unter bestimmten Umständen, kann die Meldung bereits vor Abschluss der Kontrolle aufgrund eines Verdachts auf das Vorhandensein von gefährlichen SO erfolgen. In solchen Fällen muss die Meldung aktualisiert werden, wenn das endgültige Ergebnis der Untersuchung vorliegt.

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 zuständige Behörde für das jeweilige Bundesland ist vorgegeben und kann ausgewählt werden. Für die verschiedenen Belange können die erforderlichen Anlagen ausgewählt, ausgefüllt und an die für Ihren Firmenstandort bzw. Standort der Zweigniederlassung zuständigen Behörde gesendet werden.

Pflanzenpass

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

- ❑ regelmäßig Ihre Kulturen und besonders die Pflanzen vor dem Verkauf auf mögliche SO 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 SO und Krankheiten
- ❑ Sollten für die Waren spezifische Anforderungen (Laboranalysen, Kontrollen im Anbau...) gefordert sein, müssen diese nachgewiesen werden.

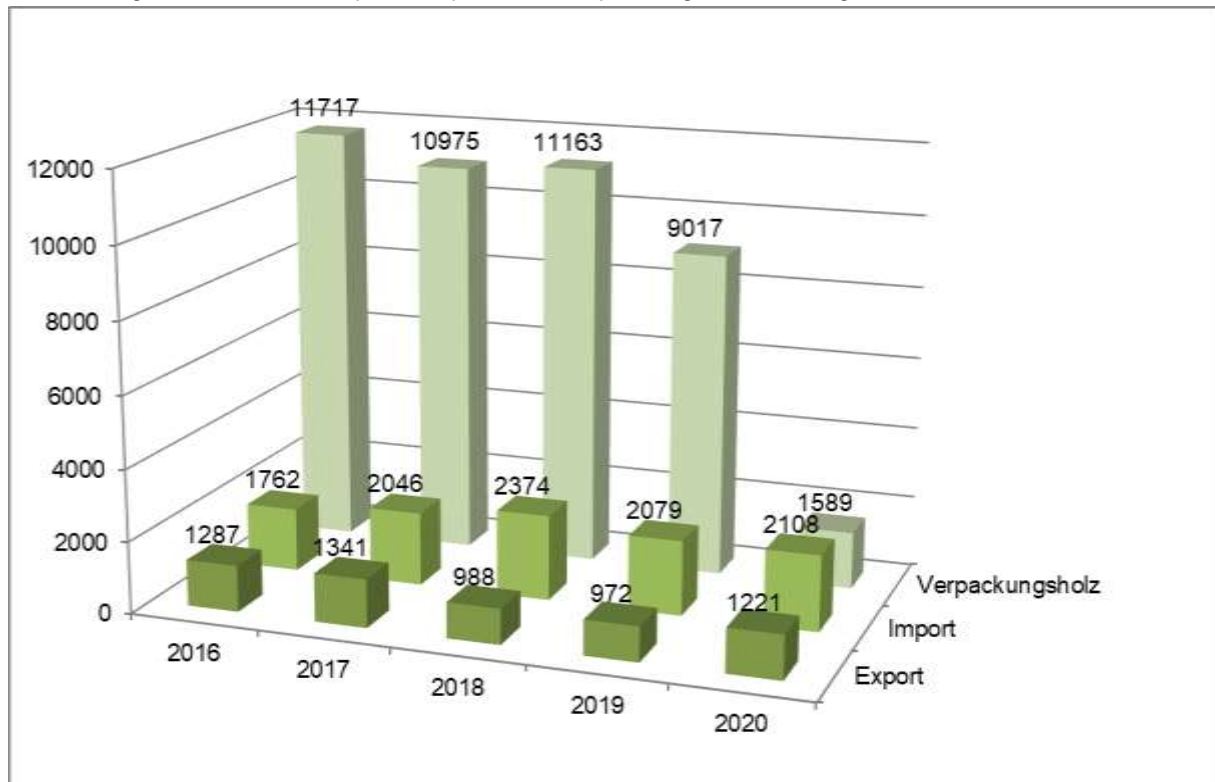
Das neue Format des Pflanzenpasses:

- ❑ Eine Kombination mit dem Lieferschein ist nicht mehr möglich

Innerbetrieblich Abläufe und Systeme müssen angepasst werden

Phytopsanitäre Kontrollen

Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2016-2020



Ein sehr deutlicher Rückgang ist bei den Sendungen mit Verpackungsholz zu erkennen. Das liegt an der Aufhebung der Riskowarenliste, die speziell für Deutschland galt und erst zum Herbst wieder in Kraft getreten ist. Außerdem hat sich deutlich ausgewirkt, dass die Kommission unerwartet den Durchführungsbeschluss zur Kontrolle von Verpackungsholz aus China, nicht verlängert hat.

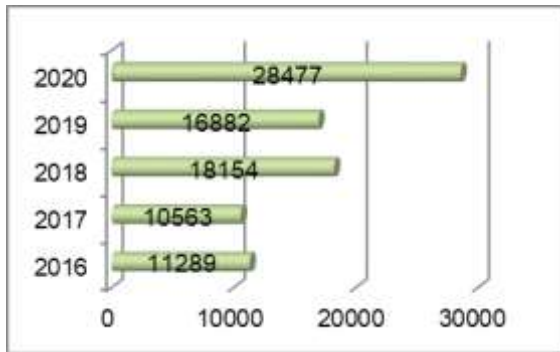
Der Anstieg im Export ist vermutlich zum größten Teil auf den Export von Stammholz nach China zurückzuführen. Hier gehen derzeit große Mengen des aufgrund der Trockenheit anfallenden Kalamitätenholzes als Stammholz nach China.

Import

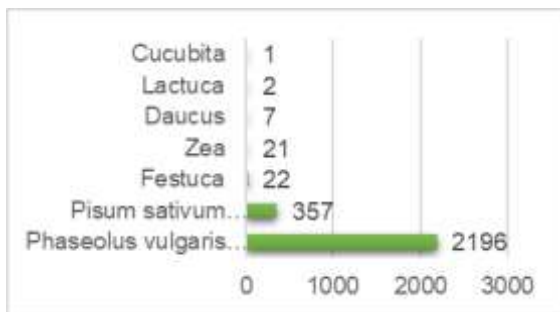
Im Bereich des Imports liegt die Hauptaufgabe des Pflanzengesundheitsdienstes in der Durchführung der Warenuntersuchung für die zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen.

Die Einfuhren von Kartoffeln aus Ägypten lagen 2020 auf einem besonders hohen Niveau. Hier wurden aufgrund der Pandemiesituation viele Schiffsrouten zusammengelegt und manche Häfen gar nicht mehr angelaufen. Der Containerschlag in Bremerhaven ist allerdings weiter auf

einem hohen Niveau geblieben. Der Aufwand der Untersuchung beschäftigte die gesamte Belegschaft der Pflanzengesundheitskontrolle 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 wird Ware aus jedem Sektor eines einzelnen Anbaugebiets in Ägypten einmal im Labor untersucht. Die Dokumentation jeder einzelnen Sendung und 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. Im Berichtsjahr wurden allerdings, aufgrund der für alle Mitarbeiter:innen gefährlichen Situation wegen Covid 19, die Kontrollen nur sehr eingeschränkt durchgeführt.



Importe ägyptischer Kartoffeln in den Jahren 2016 bis 2020 in Gesamtgewicht in to



Die Importe von Saatgut nehmen an Bedeutung zu, allerdings wurde 2020 im Gegensatz zu den vorherigen Jahren sehr viel Bohnensaatgut importiert. In der Vergangenheit wurden die Saatgut-einfuhren eindeutig von Maissaatgut dominiert, das jetzt deutlich zurückgegangen ist

Verpackungshölzer

Importsendungen mit Verpackungsholz aus Drittländern (ausgenommen China) unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden in Deutschland über eine spezielle Risikoliste und über einen Durchführungsbeschluss geregelt. Diese beiden Regelungen sind im Laufe des Jahres 2020 weggefallen und erst mit deutlicher zeitlicher Verzögerung wieder in Kraft getreten.

Dies erklärt auch die stark gefallenen Sendungszahlen im Bereich der Verpackungsholzkontrollen.

Export

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

Der leichte Anstieg in 2020 im Vergleich zu den beiden Vorjahren, ist auf den stark zunehmenden Export von Stammhölzern nach China zurückzuführen. Aufgrund der Trockenheit hat die Entwicklung der Borkenkäfer stark zugenommen und das in erheblichen Mengen anfallende Kalamitatenholz wird nach einer geforderten Begasung zum großen Teil nach China exportiert.



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 Pflanzepässe für Ihre Waren auszustellen.

Da es leider nicht möglich war trotz der vielen neuen Aufgaben weiteres Personal einzustellen, konnten die erforderlichen Registrierungen bisher nur teilweise umgesetzt werden.

Nationales Monitoringprogramm

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

denen Personal- und Sachkosten erstattet werden.

Klare Aussagen zur Befallssituation in den Mitgliedstaaten sind nur möglich, wenn sich alle Länder beteiligen. Demzufolge muss für jeden SO, der nicht durch ein Monitoring überwacht wird, eine Begründung abgegeben werden, wieso er für das Land nicht relevant ist. Ab 2020 wird diese Art der Überwachung für alle Mitgliedsstaaten verpflichtend eingeführt.

Beanstandungen

Sendungen, die nicht den Einfuhranforderungen entsprechen, werden beanstandet. Eine Beanstandung nach der Verordnung (EU) 2017/625 Artikel 66 kann erfolgen, wenn:

- kein Pflanzengesundheitszeugnis vorgelegt werden kann oder dieses nicht den Anforderungen entspricht
- die Ware einem Einfuhrverbot unterliegt
- bei der Untersuchung festgestellt wird, dass die Ware nicht den Einfuhranforderungen entspricht

Neben den Anforderungen in der neuen Pflanzengesundheitsverordnung (EU) 2016/2031 in Verbindung mit der Durchführungsverordnung (EU) 2019/2072 gelten für viele Produkte zusätzliche Regelungen aus Entscheidungen oder Richtlinien der EU -Kommission.

Beanstandungen über Europhyt eingestellt

Wie unter dem Punkt TRACES beschrieben, erfolgen die Meldungen von Beanstandungen jetzt direkt über TRACES NT.

Aufgrund der schwierigen Situation in 2020, durch die Einschränkungen der Kontrolltätigkeiten aufgrund der Pandemie, sind kaum Beanstandungen ausgesprochen worden. Allerdings gab es einen besonders interessanten Fall bei der Kontrolle von Citrusfrüchten aus Argentinien. Hier wurde der Unionsquarantäneschadorganismus *Xanthomonas citri* gefunden.



Früchte mit Symptomen



Karton Früchte

Die Sendung musste nicht vernichtet werden, sondern konnte in ein Drittland verkauft werden, in dem *Xanthomonas citri* kein Quarantäneschädling ist und demnach keine Anforderungen dahingegen bestehen. Das Drittland wird aber über die Beanstandung, die in der EU ausgesprochen wurde, vorab informiert.

Neu in der Gruppe der zu kontrollierenden Warenarten sind gebrauchte Landmaschinen aus Drittländern. Um Verschleppungen von SO zu vermeiden müssen diese gereinigt und komplett frei von Erde sein. Das muss in Form eines Pflanzengesundheitszeugnisses bescheinigt werden. Hier gab es doch sehr viele Importeure, die von der Änderung überrascht wurden, und auch in die Information des Zolls wurde die Änderung erst zeitversetzt übernommen.

Allerdings bot sich hier in der Übergangszeit die Möglichkeit, die Maschinen in Bremerhaven zu reinigen, wobei das Brauchwasser ordnungsgemäß entsorgt wurde.

Meta Müller

Landmaschine gereinigt



Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Blickpunkt 2020 Seite 69
- Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven Seite 70
- Weiterführende Untersuchungen Seite 77



Blickpunkt 2020

Resistente Keime aus Aquakulturen (ESBL, MRSA)

Zwischenbericht

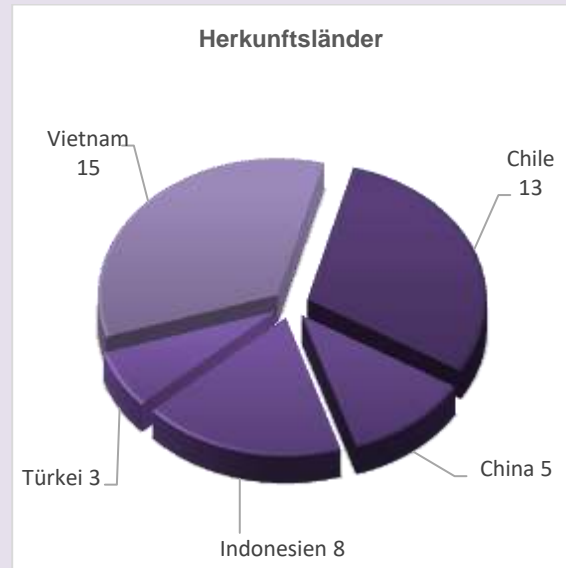
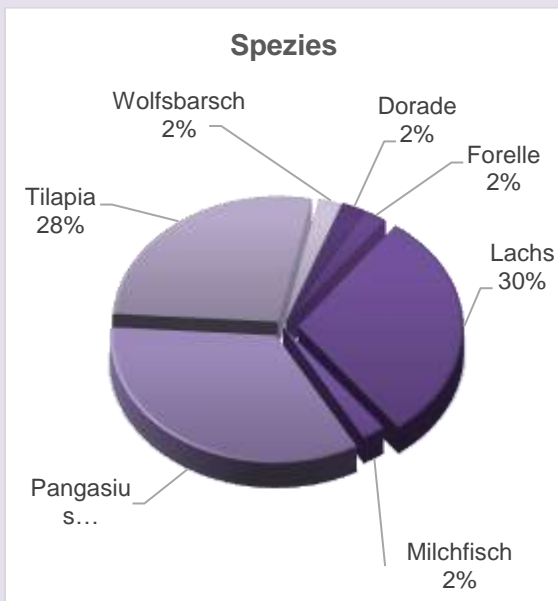
Antibiotikaresistenzen bei Keimen nehmen weltweit zu. Auf europäischer und nationaler Ebene sind deswegen eine Reihe von Aktionen in den Bereichen der Datenerhebung, Überwachung, Forschung und Aufklärung mit dieser Fragestellung initiiert worden.

Bei Fischen und Garnelen aus Aquakulturen, die häufig mit Antibiotika behandelt werden, liegen nur vereinzelt Daten zu Antibiotikaresistenzen vor. Nachdem in den Jahren 2015-2017 Garnelen untersucht wurden und die Ergebnisse der Untersuchungen auf vielfältiges Interesse stießen, sollen nun Daten zu rohen Fischfilets erhoben werden, die in die EU verbracht werden.

Vor diesem Hintergrund sollen Fische auf resistente Keime untersucht werden, um einen Überblick über derzeitige Situation zu erhalten.

Es wurden bisher 44 Proben von Fischen aus Aquakultur auf Vibrionen, MRSA und ESBL-E. coli untersucht, die an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven entnommen wurden.

Hinsichtlich der Spezies waren Pangasius, Lachs und Tilapia am häufigsten vertreten.



Pangasius wurde eingeführt aus Vietnam, Lachs aus Chile und Tilapia aus Indonesien und China.

Die Untersuchung der Proben der bisher eingesendeten Proben ist abgeschlossen.

Isolate konnten hauptsächlich aus den 14 Pangasius-Proben gewonnen werden:

- Vibrionen-Spezies: 4 Proben positiv
3-mal *Vibrio metschnikovii*
1-mal *Vibrio metoecus*
- MRSA: 4 Proben positiv (28%)
- ESBL-E.coli: 1 Probe positiv (7%) .

Bei den Tilapia-Proben konnten aus einer Proben Vibrionen und aus einer anderen MRSA isoliert werden.

In allen anderen Proben waren die untersuchten Parameter nicht nachweisbar. Pathogene Vibrionen wurden im Rahmen der laufenden Untersuchungen nicht isoliert.

Das Projekt wird 2021 fortgeführt.

Konstanze Behrmann

Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven

2020 - ein besonderes Jahr

Die Grenzkontrollstelle Bremerhaven wurde im Jahr 2020 aufgrund des Inkrafttretens der neuen EU-Kontrollverordnung 2017/625 zum Ende des Jahres 2019 sowie die Umsetzung von über 20 weiteren Durchführungsverordnungen vor eine besondere Herausforderung gestellt. Gleichzeitig wurde ein neues, unfertiges EU-Einfuhranmeldesystem (TRACES NT) parallel zum alten Anmeldesystem TRACES classic eingeführt, welches zusätzlich im gesamten Jahr durch Doppeleingaben, sehr häufige Fehlermeldungen und vielen Dysfunktionen des Programmes, zu einer erheblichen Mehrbelastung aller Mitarbeitenden führte.

Die schon länger angespannte Personaldecke wurde durch die Einschränkungen im Rahmen

der Coronapandemie erweiternd strapaziert, der Dienstbetrieb musste und konnte aber im vollen Umfang vor Ort aufrechterhalten werden - die Grenzkontrollstellen sind Teil der Lieferkette -, sodass wir auf ein sehr anstrengendes, arbeitsreiches Jahr zurückblicken, welches trotz aller Widrigkeiten gemeistert wurde. Dieses wurde auch dadurch erreicht, dass Hygienemaßnahmen, die zeitweise Trennung des Teams in zwei Kohorten und die Umsetzung der EU 2020/466 (Maßnahmen zur Eindämmung von COVID-19) konsequent angewendet und eingehalten wurden. Kennzeichnend für das Jahr waren zudem vermehrt stattfindende Videokonferenzen incl. Online-Schulungen.

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2015-2020 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Sendungen	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Bremen	2127	1.898	1.645	598	174	183
Bremerhaven	14.246	11.964	10.595	11.986	11979	11195

Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2020 in Sendungszahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2020	(Vorjahr)	2020	(Vorjahr)
Tierische Lebensmittel gesamt	30	3	7065	7692
davon:				
- Fischereierzeugnisse	-	-	4566	5297
- Geflügel	30	2	719	852
- Fleisch	-	-	211	213
- Honig	-	-	903	758
Tierische Futtermittel gesamt	149	130	2824	2729
davon:				
- Fischmehl *incl. Krillmehl	137 (=t) 60.905	117 (=t) 75924	49 (=t) 11.600	181 (=t) 53613
- Fischöl	4 (=t) 3.789	3 (=t) 4	21 (=t) 2587	29 (=t) 6653
Wolle	-	-	207	234
Sonstige Produkte	-	2	66	763
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	3	36	879	1020
davon wegen:	1			
Mykotoxinen		8	703	789
Pestizide		-	53	69
Salmonellen	2	1	70	62
Pentachlorphenol		-	3	2
Sulfite		-	50	95
Japan -Produkte		-	-	3
Kunststoff- küchenartikel China	1	3	133	163

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für Schiffsausrüster und die Ausfuhr sowie durchgeführte Exportkontrollen von Containern mit verarbeiteten tierischen Proteinen (VTP) in 2020

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2020	(Vorjahr)	2020	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	40	648	2	115
Exportzertifikate	1940	2937	-	-
Exportkontrollen VTP	-		164	242

Zurückweisungen 2020 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Dokumentenkontrolle	1	74
Nämlichkeitskontrolle (Identität)	-	14
Sensorik (Verderb)	-	1
Hygiene	-	3
Mikrobiologische Kontamination	1	1
Chemische Kontamination	-	1
Temperaturschaden	2	94
Containerhavarie	1	74
Sonstiges	-	14
Gesamtzahl Beanstandungen	-	1

Positive Planproben nach Einfuhrüberwachungsplan 2020 mit Information der zuständigen Veterinärbehörden des Empfängerbetriebes durch die GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Tierarzneimittelrückstände	-	1
Gesamtzahl Beanstandungen	-	1



Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr Brexit

In der Nacht vom 31. Dezember 2020 auf den 1. Januar 2021 endete die seit Februar 2020 gültige Übergangsphase. Das Vereinigte Königreich hat damit den EU-Binnenmarkt und die Zollunion verlassen. Dies schließt ein Unterkapitel des Austritts des Vereinigten Königreichs aus der EU, der mit dem Austrittsreferendum im Juni 2016, bei dem sich die Wähler:innen knapp für den Austritt entschieden, seinen Anfang nahm. Neben allen anderen tiefgreifenden Änderungen für Bürger:innen, Wirtschaft und Politik diesseits und jenseits des Ärmelkanals, sind die Auswirkungen dieses Prozesses auf die europäischen Grenzkontrollstellen immens. Durch die Beendigung des freien Warenverkehrs müssen Importe und Exporte aus dem und in das Vereinigte Königreich Zoll- und Einfuhrkontrollen unterzogen werden. Außerdem müssen Gesundheitszertifikate für eine Vielzahl von Waren erstellt werden. Alle Tätigkeitsbereiche der Grenzkontrollstellen betroffen: Dokumentenkontrolle, Prüfung der Nämlichkeit, Warenuntersuchung. Die Wirtschaftsbeteiligten haben sich größtenteils rechtzeitig mit den Umstellungen auseinandergesetzt und haben die Grenzkontrollstelle Bremen bei Fragen frühzeitig kontaktiert, sodass in aller Regel ausreichend Zeit zur Verfügung stand, um individuelle Lösungen für unterschiedliche Herausforderungen in den Bereichen Einfuhr und Ausfuhr gemeinsam zu erarbeiten. Trotz aller Vorbereitung bleibt der Brexit auch im Jahr 2021 ein brisantes Thema für die Grenzkontrollstelle Bremen.

Corona-Virus-Pandemie

Die Pandemie, die schon im Januar 2020 auch Deutschland erreicht hat, dominiert die Schlagzeilen des gesamten Jahres. Die Maßnahmen zur Bekämpfung und die Auswirkungen des Geschehens betreffen alle Bereiche des sozialen Lebens, der Wirtschaft und der Politik. Mit der „Durchführungsverordnung (EU) 2020/466 der Kommission vom 30. März 2020 über befristete Maßnahmen zur Eindämmung von Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie für den Tierschutz bei bestimmten schweren Störungen in den Kontrollsystemen von Mitgliedstaaten aufgrund von COVID-19“ ist eine rechtliche Grundlage geschaffen worden, die

dieser besonderen Situation im Bereich der amtlichen Kontrolle Rechnung trägt. Sie erlaubt elektronische und damit kontaktlose Kontrollen unter gewissen Bedingungen auch für Grenzkontrollstellen und leistet so einen Beitrag zur Eindämmung der Erkrankung. Die Pandemie hat sich spürbar auf die Tätigkeit der Grenzkontrollstelle Bremen ausgewirkt. Routineüberprüfungen sind, wenn möglich, verschoben worden, Kontrollen wurden verstärkt auf elektronischem Wege durchgeführt, das Arbeiten im „Homeoffice“ hat an Bedeutung gewonnen. Schiffsausrüster, deren Tätigkeiten teilweise auch der Kontrolle des LMTVet unterliegen, sind besonders betroffen, da Kreuzfahrten stark eingeschränkt sind. Wann der Pandemiesituation ein definitives Ende gesetzt werden kann, ist nicht vorhersehbar. Daher wird auch dieses Thema weiterhin starke Relevanz für die Arbeit der Grenzkontrollstelle haben.

Einfuhr

Bei der Gesamtzahl der Einfuhren an der Grenzkontrollstelle Bremen zeichnet sich im Vergleich zum Vorjahr ein leichter Anstieg ab. Dass sich die Einfuhrzahlen insgesamt auf niedrigem Niveau befinden, lässt sich dadurch erklären, dass die Einfuhr von Geflügelfleisch in den letzten Jahren stark eingebrochen 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 leicht angestiegen, die Tonnage ist hingegen leicht gesunken, jeweils im Vergleich zum Vorjahr. Es gab zwei Zurückweisungen. Eine wegen nicht eingehaltener Kühlketten und eine wegen fehlerhafter Dokumente.

Ausfuhr

Die Anzahl ausgestellter Exportzertifikate an der Grenzkontrollstelle Bremen ist im Vergleich zu 2019 deutlich gesunken. Noch deutlicher ist der Rückgang an ausgestellten Schiffsausrüsterzertifikaten. Die Ursachen hierfür sind eindeutig in den Auswirkungen der Corona-Pandemie auf den Handel und die Kreuzfahrt zu suchen.

Dr. Maximilian Herms

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Aufgaben

Die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist zuständig für die Ein- und Durchfuhrkontrollen von aus Drittländern stammenden Lebens- und Futtermitteln tierischer und nicht tierischer Herkunft sowie für die Kontrolle der Einfuhr von Bedarfsgegenständen (Küchenartikel) aus China. Weiterhin besteht auch eine Zuständigkeit für die Exportkontrolle von verarbeiteten tierischen Wiederkäuerproteinen incl. der organischen Dünge- und Bodenverbesserungsmitteln. Ebenso ist die Grenzkontrollstelle eingebunden in die verstärkten nationalen Einfuhrkontrollen in Zusammenarbeit mit dem Zoll, die zusätzlich von den Mitgliedstaaten in nationaler Regie nach Art. 44 der EU 2017/625 umgesetzt wird. Hier werden risikobasierte, amtliche Kontrollen, von überwiegend nicht tierischen Erzeugnissen durchgeführt.

Zum Aufgabenspektrum gehört ebenfalls die Kontrolle der Ausgänge nicht EU-konformer Ware über Bremerhaven sowie die Überwachung sämtlicher Containerbewegungen auf den drei Freihafen terminals, die Kontrolle sämtlicher Schiffsmanifeste aber auch die Begutachtung von havarierten und defekten Containern. 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 Futtermittel tierischer Herkunft hat.

Entwicklung

In 2020 gab es im Vergleich zum Vorjahr eine Abnahme in der Zahl aller Sendungen der Ein- und Durchfuhr um 12,5 % auf 11984 mit einem Gesamtgewicht von fast 300.000 t verteilt auf 17283 Container. Die Abnahme beruht einerseits auf die starke Konkurrenz der Westhäfen in Antwerpen und Rotterdam, die ihr Angebot und die Kapazitäten weiterhin ausbauen sowie die Verlegung von Liniendiensten nach Hamburg.

Der Rückgang war aber insbesondere bei den Transitsendungen festzustellen, wobei bei Lebensmittelsendungen tierischer Herkunft, die im Rahmen der Durchfuhr direkt an ein Schiff oder auf ein Zollager gingen, sich die Anzahl um 54 % reduzierte und bei 789 Sendungen lag. Im Bereich der Einfuhr gab es bei den Honigsendungen Zunahmen um fast 20 % und mit 903 Sendungen wurde wieder das Niveau von 2018 erreicht.

Erhebliche Zunahmen gab es bei den tierischen Nebenprodukten, einerseits bei dem verarbeiteten Heimtierfutter mit über 10 % und andererseits bei Rohmaterialien für die Heimtierfutterherstellung mit fast 11 % und fast 2700 Sendungen. Die Anteile an den Gesamteinfuhrendungen sind bei diesen Produkten in den letzten Jahren von ca. 20 % in 2017 auf 27 % in 2020 gestiegen. Diese Tendenz wurde in 2020 auch an anderen Grenzkontrollstellen festgestellt und sicherlich hängt der steigende Bedarf mit dem „Haustierboom“ seit der Coronapandemie zusammen.

Käseschinkenwürfel mit Geflügelfleisch aus China, Heimtierfutter für Hunde



Änderungen in der Einfuhrgesetzgebung - Anpassung der Verfahren

Die EU hatte zum 14.12.2019 durch das Inkrafttreten der EU 2017/625 und von mehr als 20 weiteren Durchführungsverordnungen und delegierten Verordnungen neue Grundlagen geschaffen, um die korrekte Durchsetzung der Unionsvorschriften zur Lebens- und Futtermittelkette zu gewährleisten. Das beinhaltet die regelmäßigen, risikobasierten Kontrollen in angemessener Häufigkeit mit einem Schwerpunkt bei den Dokumentenprüfungen, gefolgt von den Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen.

Die Wirtschaftsbeteiligten wurden im Rahmen einer Informationsveranstaltung umfassend über diese Änderungen in Kenntnis gesetzt. Wesentliche Änderungen gab es zu den Dokumentenkontrollen, die Einführung einer amtlichen Plombe mit der Möglichkeit wesentlich häufiger ausschließlich eine Siegelkontrolle als volle Nämlichkeitskontrolle durchzuführen, sowie gab es eine geänderte Festlegung und Anpassung von Häufigkeitsraten für Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Zuchtmaterial, tierischen Nebenprodukten, Folgeprodukten, Heu und Stroh sowie zusammengesetzten Erzeugnissen. Ebenfalls angepasst wurden die Kontrollen hinsichtlich bestimmter Kategorien von Tieren und Waren, die von amtlichen Kontrollen an Grenzkontrollstellen ausgenommen sind, sowie Anpassungen der Kontrollen des persönlichen Gepäcks von Fahrgästen bzw. Passagieren und von für natürliche Personen bestimmten Kleinsendungen von Waren, die nicht in Verkehr gebracht werden sollen,

Die Umladefristen für Sendungen im Transshipment wurden von ehemals 7 Tage auf 30 Tage für Erzeugnisse mit Tierseuchenrelevanz wie z.B. Fleisch und tierische Nebenprodukte verlängert, bei Sendungen mit keinem Tierseuchenrisiko, wie z.B. wildgefangener Fisch, auf 90 Tage. Es handelt sich hier grundsätzlich um Sendungen von Waren, die auf dem Seeweg aus einem Drittland in die Union verbracht werden und unter zollamtlicher Überwachung zur Vorbereitung ihrer Weiterbeförderung von einem Schiff zu einem anderen Schiff in demselben Hafen verbracht werden. Die Anpassung der Fristen führte unmittelbar in einer angemessenen Weise

zu einer Optimierung der Umladeprozeduren auf den 3 Terminals bei gleichbleibender Überwachungstiefe.

Ein wesentlicher Fokus wurde seit Anfang 2020 auf die Kontrolle der einzureichenden Dokumente gelegt. Das sind neben dem Gemeinsamen Gesundheitseingangsdokument (GGED) weiterhin das Originalgesundheitszeugnis, evtl. Originalanalysezertifikate, die Bill of Lading und evtl. Entgasungsbescheinigungen aber auch die Packlisten zu den Sendungen. Diese Unterlagen sind die Grundlagen für die Dokumentenprüfungen im Bereich der Abfertigung von veterinärpflichtigen Erzeugnissen an der Grenzkontrollstelle nach der EU 2019/2129 und EU 2019/2130 sowie die EU 2019/1793 bei pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln.

Die Durchführung der umfangreicheren Dokumentenprüfungen und die geänderten Referenzkriterien zur Festlegung von neuen Basis-Häufigkeitsraten bei Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen mit einer Anpassung und Reduzierung von Kontrollen aufgrund der Einführung von geänderten Risikokategorien, verfolgen gezielt den oben genannten Ansatz der neuen EU-Kontrollverordnung. Das bedeutet, dass z. B. Sendungen der Risikokategorie III (z. B. wildgefangener Fisch) nach EU 2019/2129, Anhang I, in amtlich verplombten Containern (amtliche Plombe im Gesundheitszeugnis) in 85 % der Fälle mit Siegelkontrolle abgefertigt werden können.

Dieser erweiterte Ansatz führte dazu, dass es bei den Beanstandungen von Sendungen, aufgrund von nicht zufriedenstellenden Dokumentenprüfungen, zu einer Steigerung um 164 % der Zurückweisungen von 28 auf 74 im Vergleich zum Vorjahr kam. Das lag auch daran, dass die Anforderungen insgesamt an die Ausstellung von Gesundheitszeugnissen durch die Drittlandbehörden, die sozusagen die „Eintrittskarte“ für die Erzeugnisse in die EU sind, erheblich präzisiert wurden. Die zuständigen Behörden dürfen seit Ende 2019 nur noch dann Ersatzbescheinigungen ausstellen, wenn die Originalbescheinigung Verwaltungsfehler aufweist oder das Original beschädigt oder verloren gegangen ist. Sämtliche Änderungen an den in der Originalbescheinigung enthaltenen Angaben zur Identifizierung, zur Rückverfolgbarkeit und zu den Gesundheitsga-

rantien sind seitdem nicht mehr zugelassen. Eine Nachzertifizierung von Sendungen, in denen Angaben der verwendeten Tierart im Produkt, Garantien zur Hitzebehandlung, Seuchenfreiheit oder andere fehlende oder falsche Streichungen zur Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette fehlen, sind obsolet und müssen vor Abgang der Sendung im Drittland vor Ort bescheinigt werden. Durch die EU-Kontroll-Verordnung rückt auch die Bekämpfung von Lebensmittelbetrug in den Fokus der neuen Kontrollstrategien. Es geht bei den Kontrollen nicht mehr nur um "risikoorientierte Kontrollen" die sich ausschließlich auf die Lebens- und Futtermittelsicherheit beschränken, sondern es geht auch verstärkt um das Risiko von Lebens- und Futtermittelbetrug. Durch die Bildung von europäischen Referenzzentren für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette sollen die Mitgliedsstaaten durch wissenschaftliche Expertise bei der Prävention und Bekämpfung von betrügerischen Praktiken unterstützt werden. In Deutschland wird dieses durch das Max Rubner Institut in Kulmbach gewährleistet (Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel).

Als zentralen Baustein für die neuen Kontrollstrategien hat die Europäische Kommission in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten ein computergestütztes Informationsmanagementsystem für amtliche Kontrollen (IMSOC) eingerichtet und verwaltet damit die Daten, Informationen und Unterlagen, die die amtlichen Kontrollen betreffen und automatisch ausgetauscht werden sollen. In das IMSOC sollen bestimmte, von der Kommission verwaltete Informationssysteme integriert und bei Bedarf aktualisiert werden; zudem wird mit dem IMSOC die Interoperabilität sichergestellt werden, indem die von der Kommission verwalteten Informationssysteme und in bestimmten Fällen auch bestehende nationale Systeme der Mitgliedstaaten und Informationssysteme von Drittländern und internationalen Organisationen („andere Systeme“) miteinander verbunden werden.

Dies gilt auch insbesondere für das gemeinsame Gesundheitseingangsdokument (GGED), das alle Sendungen begleiten muss, welche an der

Grenzkontrollstelle kontrolliert werden. Das GGED kann über das IMSOC in Echtzeit zurückverfolgt werden und erreicht die Behörde der Grenzkontrollstelle, bevor die Sendung tatsächlich an der Grenze zur EU ankommt. In IMSOC werden außerdem bestehende Informationssysteme wie zum Beispiel das Trade Control and Expert System (TRACES NT), das Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) oder auch EUROHYT integriert. Der Begriff der Grenzkontrollstelle wurde zudem erweitert und beinhaltet jetzt auch andere Kontrolleinheiten, wie z. B. die der Pflanzengesundheitskontrolle, die beim LMTVet Bremen bereits seit 2010 im Freihafen Bremerhaven unter einem Dach zusammenarbeiten.

Sowohl aus der neuen IT-Anwendung TRACES NT wie auch der Delegierten Verordnung (EU) 2019/1602 ergeben sich daraus Änderungen an dem bisherigen Verfahren, die mit dem endgültigen Abschalten von TRACES classic und der verpflichtenden Anwendung von TRACES NT ab dem 02. März 2021 zur Anwendung kommen. Durch die Umstellung des elektronischen Anmeldesystems sind jetzt auch Teilungen von Sendungen möglich. Das betrifft sowohl Zurückweisungen von Sendungen als auch Sendungen, die aus mehreren Containern bestehen und unterschiedliche Bestimmungsorte haben. Hier werden die Sendungen an der Grenzkontrollstelle geteilt. Voraussetzung ist die Kontrolle der gesamten Sendung, also aller Container und die Validierung des Mutter-GGED in TRACES NT, erst anschließend ist eine Teilung möglich. Bei Sendungen mit 2 verschiedenen Bestimmungsorten in Bremerhaven, können die einzelnen Container vorab nach zufriedenstellender Kontrolle auf ein Verwahrungslager gem. Art. 148 UZK (Unionszollkodex) gehen und dort mit einer 90 Tagefrist zur Überführung in ein Zollverfahren oder Wiederausfuhr gelagert werden. Sobald das Mutter-GGED validiert wurde, steht anschließend dem Sendungsverantwortlichen die Teilungsfunktion in TRACES NT zur Verfügung

Weiterführende Untersuchungen

Einfuhr

Tierische Erzeugnisse

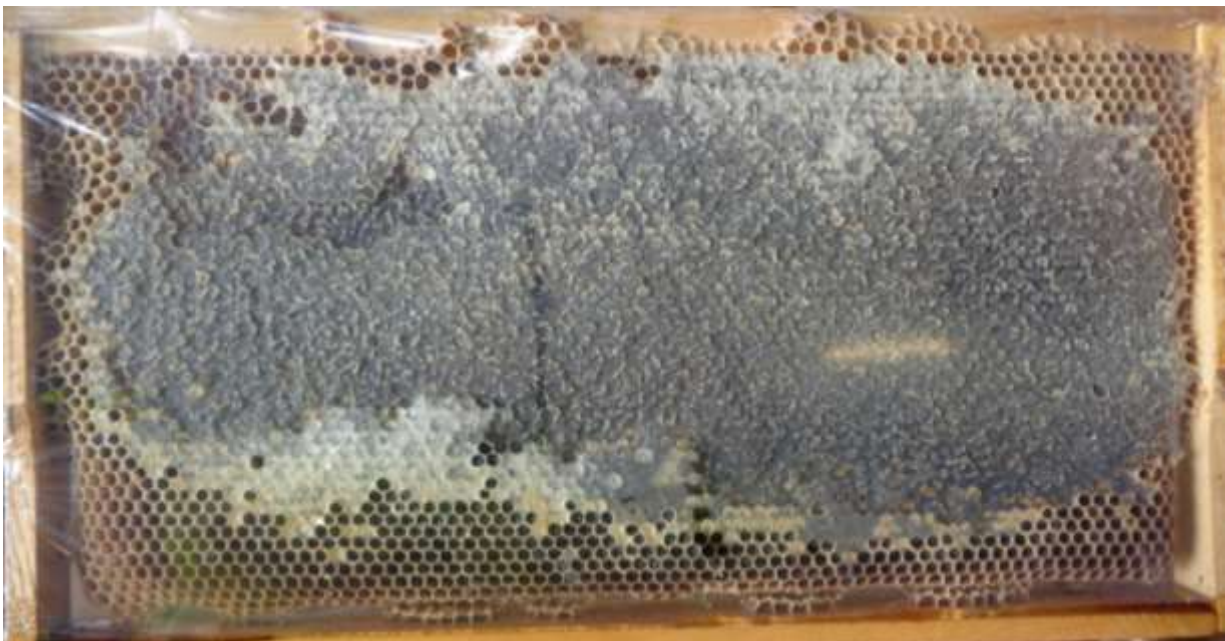
Die Einfuhr von Fischereierzeugnissen hat weiterhin mit fast 4600 Sendungen (> 150.000 t) und einem Anteil von 49 % einen besonderen Stellenwert an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven. Bundesweit wird der Bedarf an Fischereierzeugnissen zu 85 % durch die Einfuhr gedeckt. Bei den Fischarten aus Wildfängen sind der Alaska Pollock, Seelachs, Seehecht und Kabeljau stark vertreten, diese werden primär direkt im Fischereihafen in Bremerhaven verarbeitet, zudem werden viele Sendungen mit Fertigprodukten nach der Einfuhruntersuchung und zollrechtlichen Abfertigung zum freien Verkehr in andere Bundesländer und Mitgliedstaaten weitertransportiert.

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 2020 wurden 38 Sendungen mit einem Gesamtgewicht von 690 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 903 Sendungen und einem Gesamtgewicht von 18795 t auf einem ähnlich hohen Niveau wie im Jahr davor. Der Honigbedarf in Deutschland wird überwiegend durch die Einfuhr von Drittlandhonigen gedeckt. Bei den durchgeführten Warenuntersuchungen und Rückstandsuntersuchungen auf verbotene Arzneimittel und Antibiotika gab es keine Beanstandungen und keine Grenzwertüberschreitungen. Eine Sendung mit 2 t verschimmelten, verdeckelten Honigwaben, in Kartons mit Folie verpackt aus der Türkei, wurde auch aufgrund fehlerhafter Einfuhrzeugnisse zurückgewiesen.

Verschimmelte, verdeckelte Honigwaben in Folie aus der Türkei



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 untersuchten Proben aus über 11 verschiedenen Drittländern konnten Faulbrutsporen in 19 Sendungen insbesondere aus Argentinien und Kuba, aber auch China, Chile und der Türkei nachgewiesen werden. Die Untersuchungen werden in 2021 fortgeführt.

Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 239 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 einem Fall wurden aufgrund positiver Ergebnisse bei der Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände mit Grenzwertüberschreitung in Garnelen aus Vietnam 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. In Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden am Empfängerbetrieb wurde die betroffenen Chargen sichergestellt, es fanden umfangreiche weitere Untersuchungen anderer Chargen statt und die betroffenen Partien wurden vom Markt bzw. aus dem Verkehr genommen und wurden ins Ursprungsland zurückgeschickt.

In den Untersuchungsfokus gelangten in 2020 erstmalig Chlorate und andere quartäre Ammoniumverbindungen in Pangasius, der als beliebter, exotischer Süßwasserfisch gilt. Die auf dem deutschen Markt gehandelten Erzeugnisse stammen praktisch ausschließlich aus vietnamesischen Aquakulturbetrieben im Mekong-Delta.

Die Welse werden in der Regel bereits im Ursprungsland geschlachtet, filetiert und tiefgefroren, und die meist glasierten Filets kommen in Fertigpackungen in den Einzelhandel.



glasierte Pangasiusfilet aus Vietnam für den Einzelhandel

Die Kontamination mit Chloraten erfolgt einerseits durch die Verwendung von gechlortem Trinkwasser beim Glasieren der Filets oder entstehen bei der Verwendung von chlorhaltigen Biozidprodukten zum Zwecke der Desinfektion der Fischverarbeitungsgerätschaften. Chlorat und Perchlorat sind lt. dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) insbesondere bei einer regelmäßigen Aufnahme gesundheitlich problematisch. Sie hemmen unter anderem die Jodaufnahme in der Schilddrüse, was zu einer Schilddrüsenvergrößerung führen kann.

In den in 2020 an der Grenzkontrollstelle untersuchten Pangasiusfilets (siehe Tabelle unten) konnten keine gesundheitsgefährdenden Gehalte gemessen werden und die Filets waren verkehrs- und verzehrsfähig. Zurzeit gibt es für Fischereierzeugnisse noch keine festgelegten EU-Grenzwerte, Gehalte ab 2 mg/kg werden aber als nicht verzehrsfähig und Gehalte ab 150 mg als gesundheitsgefährdend eingestuft. Die Untersuchungen werden in 2021 fortgesetzt

Untersuchungsergebnisse von untersuchten Pangasiusfilets (n.n. = nicht nachweisbar)

Probenummer GKS BHV	Ursprungsland	Chlorat in mg/kg	Perchlorat in mg/kg
2426	Vietnam	0,018	< 0,010
2484	Vietnam	0,031	< 0,010
2521	Vietnam	0,014	< 0,010
2642	Vietnam	0,013	< 0,010
3895	Vietnam	n.n.	n.n.
9228	Vietnam	n.n.	n.n.

Aufgrund von Schnellwarnmeldungen der EU waren 2020 ca. 250 Betriebe aus verschiedenen Drittländern als Verdachtsbetriebe gelistet. Es wurden bei 24 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Die verstärkten Kontrollen sind im elektronischen Meldesystem TRACES NT 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.

Pflanzliche Erzeugnisse

Die Kontrolle der pflanzlichen Lebens- und Futtermittel aus Drittländern obliegt seit einigen Jahren verstärkt den Grenzkontrollstellen. Diese Kontrollen werden aufgrund von Erkenntnissen über eine mögliche Gesundheitsgefährdung durchgeführt und halbjährlich durch EU und national verstärkte Kontrollprogramme angepasst. Überwiegend handelt es sich um Verdachtsuntersuchungen, deren Kosten der Importeur der Ware zu tragen hat. Die Gründe für diese Maßnahmen sind oft Untersuchungen auf Parameter, von denen ein gesundheitliches Risiko ausgeht. Diese können z.B. sein:

- Schimmelpilzgifte (Aflatoxine) z. B. in Erdnüssen, Mandeln, Pistazien oder auch Gewürzen
- eventuellen Pestizidrückständen in Obst oder Gemüse
- Salmonellen, Norovirus, Sulfite, PCP und Dioxine mit Ursprung in bzw. aus bestimmten Drittländern
- Sofortmaßnahmen hinsichtlich nicht zugelassenem genetisch verändertem Reis in Reiserzeugnissen mit Ursprung in China

- Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl (Wildpilze, Preiselbeeren usw.)
- besonderen Bedingungen für die Einfuhr von Lebens- und Futtermitteln, deren Ursprung oder Herkunft Japan ist, nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima



Haselnüsse, Rosinen ex Türkei

Die veterinärrechtlichen Verfahren erlauben es bei den nichttierischen Lebens- und Futtermitteln der EU 2019/1793 die weitergehenden Untersuchungen auf Antrag an einer Kontrollstelle 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 NT 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. Diese sogenannten „Transfers“ werden nach zufriedenstellender Dokumentenkontrolle in TRACES NT mittels eines follow up innerhalb von 15 Tagen durch die zuständigen lokalen Behörden im In-

land oder in einem anderen Mitgliedstaat zurückgemeldet. In 2020 unterlagen 226 Sendungen diesem Überwachungsverfahren und wurden erfolgreich zurückgemeldet.

Einfuhrsendungen von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven in 2020:

Länder	Produkt	Gefahr	Anzahl Sendungen	Verdachtsproben	Zurückweisung
Argentinien	Erdnüsse	Aflatoxine	40	2	1
Äthiopien	Schwarz-kümmel	Aflatoxine	1		1
Brasilien	Erdnüsse	Aflatoxine	1	-	-
China	Tee	Pestizide	18	4	-
China	Paprika	Salmonellen	5	1	-
China	Goji-Beeren	Pestizide	3	1	-
Georgien	Haselnüsse	Aflatoxine	8	5	-
Indien	Sesamsamen	Salmonellen	54	6	-
Indien	Sesamsamen	Ethylenoxid*	1	1	-
Indien	Guarkernmehl	Pentachlorphenol	3	1	1
Türkei	Haselnüsse	Aflatoxine	134	7	-
Türkei	Gemüsepaprika	Pestizide	26	2	-
Türkei	Feigen	Aflatoxine	47	7	-
Türkei	Weintrauben	Ochratoxin A	456	26	-
Türkei	Aprikosen	Sulfite	50	4	-
Türkei	Pistazien	Aflatoxine	3	19	-
Türkei	Weinblätter	Pestizide	3	1	1
Türkei	Granatäpfel	Pestizide	3	1	-
Uganda	Sesamsamen	Salmonellen	11	5	2
USA	Erdnüsse	Aflatoxine	13	1	-
Summe			879	94	6

* seit dem 25.10.2020 (EU 2020/1540)

Von den 879 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel wurden der überwiegende Teil auf Kontaminationen mit Aflatoxinen untersucht. Hier kam es bei einer Sendung mit Erdnussbutter zu einer Überschreitung des zulässigen Grenzwertes von 2 µg/kg. Die Sendung wurde in die USA zurückgewiesen und eine Schnellwarnmeldung erstellt.

Zwei Sendungen mit Sesamsamen aus Uganda, die als Ölsaaten für die Gewinnung von Sesamöl eingeführt werden sollten, wurden positiv auf Salmonellen getestet. In diesen beiden Fällen wurde in Zusammenarbeit mit der zuständigen lokalen Veterinärbehörde am Ort des Verarbeitungsbetriebs 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.

Aufgrund von Dokumentenmängeln wurden zudem eine Sendung mit Weinblättern aus der Türkei, eine mit Guarkernmehl aus Indien sowie eine mit Schwarzkümmel aus Äthiopien zurückgewiesen. Einerseits fehlten die Gesundheitszeugnisse, nicht ausgestellt von den Drittlandbehörden, andererseits, wie im Fall der Sendung mit Weinblättern aus der Türkei, wiesen die beigelegten Untersuchungsergebnisse zu den Pestizidgehalten eine Grenzwertüberschreitung aus.

Im Oktober reagierte die EU auf die schnell anwachsende Zahl von Schnellwarnmeldungen seit August 2020 bezüglich Ethylenoxid in Sesamsamen aus Indien. Ethylenoxid darf als Begasungsmittel zur Sterilisation von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden. Es gilt auch als genotoxisches Kanzerogen. Ethylenoxid ist ein farbloses Gas und tötet Mikroorganismen und Insekten ab. Für Sesamsamen gilt ein Rückstandshöchstgehalt bis 0,05 mg/kg. Da 20 % der Sesamsamensendungen aus Indien aufgrund der Vorgaben der EU 1793/2019 bereits auf Salmonellen zu untersuchen sind, besteht der Verdacht, dass das Ethylenoxid zur Eindämmung der Keimgehalte im Drittland eingesetzt wird. Durch Rechtsanpassung wurde umgehend eine Untersuchungshäufigkeit von 50 % auf Ethylenoxid festgelegt. In den in Bremerhaven untersuchten Sesamsendungen aus Indien wurden weder Salmonellen

noch Ethylenoxid gefunden. Indien verhängte zudem im Oktober einen Exportstopp, so dass bis Ende des Jahres keine Sendungen mehr zur Einfuhr angemeldet wurden.

Verstärkte nationale Einfuhrkontrollen

Im September 2020 wird das System der Risikoprofile der Zollverwaltung für die Durchführung der verstärkten Kontrollen auf nationaler Ebene auf Grundlage Art. 44 Abs. 1 der VO (EU) 2017/625 nach einer Probephase in 2018/2019 genutzt. Diese verstärkten Kontrollen betreffen bestimmte Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs aus Drittländern, für die ein bestimmtes Risiko festgestellt wurde.

Hierbei ist entscheidend, dass eine enge Zusammenarbeit, Abstimmung und Kommunikation zwischen den deutschen Zollbehörden und den zuständigen Überwachungsbehörden der Bundesländer mit Grenzkontrollstellen gewährleistet ist. In einer Liste mit 10 Risikoprofilen wurden z. B. Mandeln aus den USA zur Untersuchung auf Aflatoxine, Kreuzkümmelsamen aus der Türkei zur Untersuchung auf Pyrrolizidinalkaloide oder auch Reis aus Indien zur Untersuchung auf Pestizide aufgenommen. Es handelt sich hier um Planproben, die für den Einführer kostenfrei sind und das EU-Ebene hinterlegte System der verstärkten europäischen Kontrollen zu unterstützen, um relevante Risikoprofile für die Aufnahme in die Verordnung (EU) 2019/1793 vorzuschlagen.



Beprobte Big Bags mit Sesamsamen aus Indien

Bedarfsgegenstände

In Folge vermehrter Hinweise auf belastete Polyamid- und Melamin-Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission die Schutzmaßnahme VO (EG) 284/2011. Von den 133 eingeführten Sendungen waren alle Dokumentenprüfungen zufriedenstellend, 11 Sendungen mit Produkten, wie z.B. Pfannenwender, Brotkästen, Schüsseln, Fleischhammer, Spaghetti- und Schöpflöffel u.a. wurden zusätzlich als Verdachtsproben auf primäre aromatischer Amine oder Formaldehyd untersucht. Bei keinen dieser Sendungen wurden die Grenzwerte überschritten.

Durchfuhr

Neben den Einfuhrsendungen wurden 789 Sendungen im Rahmen des Transits. Bei diesen Sendungen handelt es sich um nicht EU-konforme tierische 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.

Auffällig in 2020 waren die Beanstandungen aufgrund von Dokumentenmängeln, so dass im Vergleich zu 2019 ca. 50 % mehr Sendungen zurückgewiesen werden mussten. Der Anteil lag 2020 bei 1 % der Sendungen, sehr viele Sendungen hatten zudem häufig Verwaltungsfehler in den Gesundheitszeugnissen verursacht durch die Drittlandbehörden.

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 2020 wurden insgesamt 164 Container kontrolliert und in Drittländer weiterverschifft.

Terminalüberwachung

(Schiffsmanifeste, Einfuhrcontainer und Transhipments)

In 2020 wurden über 12000 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 für den Eingang in die EU durch Crosschecks zu identifizieren. In 2020 wurden auf den Bremerhavener Terminals 23343 veterinärpflichtige Container identifiziert. Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU-Hafens oder eines Drittlandhafens umgeladen werden, sind zudem verpflichtet diese bei einer Standzeit von 30 bzw. 90 Tagen an der Grenzkontrollstelle mittels TRACES NT anzumelden. Es erfolgt dann eine Dokumentenkontrolle anhand der Gesundheitszeugnisse oder bei Verdacht können auch Nämlichkeitskontrollen incl. Warenuntersuchungen durchgeführt werden.

Zusammenfassung

Von den insgesamt 11213 Einfuhrsendungen im Jahr 2020 wurden in den Laboren des Landes Bremen und Niedersachsen 487 Sendungen weitergehend auf die verschiedensten Parameter untersucht. Das entspricht einer Untersuchungshäufigkeit von fast 4,4 % aller Sendungen im Rahmen der Einfuhr. Von den angemeldeten Sendungen wurden 94 Sendungen zurückgewiesen, d.h. die Ein- und Durchfuhr in die EU wurde verweigert, was einer Beanstandungsquote von fast 0,8 % aller Sendungen entspricht. In 3 Fällen wurden aufgrund der gesundheitlichen Risiken, die von den beanstandeten Produkten der Sendungen ausgingen, eine Schnellwarnmeldung erstellt.

Dr. Jürgen Witte

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

- Aufgabenwahrnehmung Seite 85
- Maßnahmen und Initiativen Seite 87
- Bericht der Verbraucherzentrale Bremen e.V. Seite 89



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 2020

Im Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes erfolgt die Rechtsetzung im Wesentlichen auf EU- und Bundesebene.

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).

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. In 2020 war sie zudem Mitglied der Projektgruppe Fernwärmemarkt der LAV (Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz).

Die Projektgruppe Fernwärmemarkt wurde von der VSMK beauftragt, konkrete Lösungsvorschläge zur Verbesserung der Situation von Verbraucher:innen im Fernwärmemarkt zu erarbeiten. In 2020 hat die Projektgruppe der VSMK einen Zwischenbericht mit Lösungsvorschlägen zur Überarbeitung der in der AVBFernwärmeV (Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Versorgung mit Fernwärme) festgelegten Rechtsvorschriften vorgelegt. Die Lösungsvorschläge umfassen folgende Themenbereiche: Preisänderungsklauseln, Transparenz, Vertragsbedingungen und Umsetzung der EU-Energieeffizienzrichtlinie.¹

Ein Großteil der Rechtsentwicklung in 2020 stand jedoch im Lichte der COVID 19-Pandemie. Die Europäische Kommission hat unter dem Titel „Neue Verbraucheragenda: Stärkung der Resilienz der Verbraucher/innen für eine nachhaltige Erholung“ ihr verbraucherpolitisches Arbeitsprogramm für den Zeitraum 2020-2025 vorgestellt.

¹ Der Bericht kann abgerufen werden unter <https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/VSMK-Dokumente.html> (Letzter Abruf: 10.05.2021)

Ziel ist es unter anderem die Resilienz von Verbraucher:innen zu steigern und ihren Bedürfnissen angesichts der COVID 19-Pandemie Rechnung zu tragen. Die Agenda beinhaltet 22 Maßnahmen, wovon sich drei als Konsequenz aus der COVID 19-Pandemie ergeben, zwei Maßnahmen auf eine Verbesserung der Governancestruktur auf Europäischer Ebene abzielen und die Übrigen sich auf die fünf Schwerpunktbereiche grüner Wandel, digitaler Wandel, Rechtsschutz und Durchsetzung der Verbraucherrechte, besondere Bedürfnisse bestimmter Verbrauchergruppen sowie internationale Zusammenarbeit. Zu den Maßnahmen zählen beispielsweise eine Überarbeitung der Verbraucherkreditrichtlinie und der Richtlinie über den Fernabsatz von Finanzdienstleistungen oder die Unterstützung von Initiativen zur lokalen Beratung von Verbraucher:innen.

Zur Abmilderung der Folgen der COVID 19-Pandemie wurden zwischen März und Mai 2020 auf nationaler Ebene in Bezug auf unterschiedliche Rechtsbereiche drei Gesetzespakete mit Auswirkungen für Verbraucher:innen verabschiedet. Mit dem Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Pauschalreisevertragsrecht, dem Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Veranstaltungsvertragsrecht und dem Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Zivil-, Insolvenz- und Strafverfahrensrecht wurden teilweise nicht unumstrittene temporäre Änderungen des Rechtsrahmens mit Verbraucherbezug geschaffen. Mit den ersten beiden Gesetzen wurde eine Gutschein-Regelung eingeführt, auf die Anbieter bei pandemiebedingten Ausfällen anstelle einer sofortigen Rückerstattung zurückgreifen konnten. Unterschiede gab es jedoch bei der Ausgestaltung der Gutschein-Regelung im Reisebereich auf der einen Seite und im Veranstaltungs- und Freizeitbereich auf der anderen Seite. Während aufgrund europarechtlicher Vorgaben die Gutschein-Regelung im Reisebereich eine Wahlfreiheit für Verbraucher:innen beinhaltet, handelt es sich im Veranstaltungs- und Freizeitbereich um eine für Verbraucher:innen verbindliche Lösung, die Ausnahmen lediglich im Rahmen einer Härtefallregelung

vorsieht. Mit dem drittgenannten Gesetz wurde für Verbraucher:innen ein Schuldenmoratorium eingerichtet. Dies beinhaltete ein Leistungsverweigerungsrecht sowie ein Verbot zur Kündigung eines Mietverhältnisses bei Mietrückständen, sofern die jeweiligen Verpflichtungen aufgrund eines pandemiebedingten Einkommensrückgangs oder -verlustes nicht geleistet werden konnten, für die Dauer bis zum 30. Juni 2020. Aufgrund unterschiedlicher Positionen innerhalb der Bundesregierung wurde diese Regelung anschließend jedoch nicht verlängert.

Daneben wurden zahlreiche Konjunkturmaßnahmen zur Bekämpfung der Folgen der Pandemie auch mit direkten wirtschaftlichen Auswirkungen für Verbraucher:innen ergriffen.

Dazu zählt die mit dem Ersten Corona-Steuerhilfegesetz im April 2020 beschlossene Besteuerung von Restaurant- und Verpflegungsleistungen (mit Ausnahme der Abgabe von Getränken) mit dem ermäßigten Umsatzsteuersatz (7 %) statt des allgemeinen Steuersatzes (19 %) für den Zeitraum vom 01. Juli 2020 bis 31. Juni 2021. Mit dem Dritten Corona-Steuerhilfegesetz wurde dies bis zum 31. Dezember 2022 verlängert. Zwischenzeitlich erfolgte zudem mit dem Zweiten Corona-Steuerhilfegesetz eine Reduzierung des allgemeinen Umsatzsteuersatzes von 19 % auf 16 % und des ermäßigten Umsatzsteuersatzes von 7 % auf 5 %, beides für die Dauer vom 01. Juli 2020 bis 31. Dezember 2020.

Zudem wurden besondere Unterstützungsmaßnahmen für Familien beschlossen. Alleinerziehenden wurde ein befristeter Entlastungsbetrag gewährt. In 2020 wurde zudem ein Kinderbonus in Höhe von 150 Euro für jedes kindergeldberechtigtes Kind gewährt, der in 2021 aufgrund des Dritten Corona-Steuerhilfegesetzes erneut gewährt wird.

Eine dauerhafte Verbesserung für Verbraucher:innen in einer Überschuldungssituation wurde im Dezember 2020 mit einer rückwirkenden Verkürzung des Restschuldbefreiungsverfahrens bei Privatinsolvenzen von sechs auf drei Jahre und bei einem wiederholten Insolvenzverfahren auf fünf Jahre umgesetzt.



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.

Von besonderer Bedeutung für Kund:innen der Thomas Cook-Unternehmensgruppe dürfte die Abwicklung der Ausgleichszahlungen in 2020 durch den Bund gewesen sein. Hintergrund ist die Insolvenz von Thomas Cook in 2019, die die Bundesregierung veranlasste, Schäden aus der Insolvenz zu erstatten, die nicht auf anderem Wege beziehungsweise durch die gesetzlich festgeschriebene Insolvenzversicherung ausgeglichen wurden. Dass es überhaupt zu nichtausgeglichenen Schäden gekommen ist, liegt an der Haftungsbegrenzung der Insolvenzversicherung im Pauschalreisebereich auf 110 Mio. Euro pro Versicherer pro Jahr. Infolgedessen gab es Reformbestrebungen zur Aufhebung der Haftungsbegrenzung, die sich auch im Land Bremen niederschlugen (siehe unten).

Der Bund führte in 2020 im Zusammenhang mit der EU-Ratspräsidentschaft Deutschlands in der zweiten Jahreshälfte zudem Aktivitäten durch, die jedoch aufgrund der COVID 19-Pandemie in die digitale Welt verlegt werden mussten. Dazu zählt ein virtueller Consumer Day oder eine informelle Tagung der Verbraucherschutz-Ministerinnen und Minister der Europäischen Union und in Kooperation mit der EU-Grundrechteagentur eine Konferenz über den Schutz von Grundrechten im Zeitalter der Künstlichen Intelligenz (KI).

Der Verbraucherschutz im Land Bremen in 2020

Die Bremische Bürgerschaft hat in der 8. Sitzung am 26./27.02.2020 einen Beschluss zur Änderung des Reiserechts gefällt (BB-Drs. 20/134 „Reiserecht ändern – Kundinnen und Kunden besser schützen“). Der Beschluss hat neben der Verbesserung des Schutzes von Tagesreisenden auch die Überarbeitung der Insolvenzabsicherung von Pauschalreisen zum Inhalt. Hintergrund war insbesondere die oben erwähnte Insolvenz der Thomas Cook-Gruppe in 2019, die Mängel in der nationalen Ausgestaltung des Insolvenzschutzes aufgrund der Haftungsbegrenzung auf 110 Mio. Euro pro Versicherer pro Jahr offenbarte. Zur Umsetzung erfolgte der Beitritt Bremen zum Entschließungsantrages des Landes Hamburg, der im Rahmen der 986. Sitzung des Bundesrates am 13.03.2020 beschlossen wurde (BR-Drs. 66/20 „Entschließung des Bundesrates: ‚Pauschalreisen effektiv absichern – Verbesserung des Insolvenzschutzes im Pauschalreiserecht‘“).²

Daneben stand der wirtschaftliche Verbraucherschutz im Land Bremen in 2020 vor allem unter dem Vorzeichen der COVID 19-Pandemie. So hat sich die Bremische Bürgerschaft mit der Gutschein-Regelung im Veranstaltungsvertragsrecht befasst, was in 2021 zu einer entsprechenden Beschlussfassung führte.

Daneben standen im Land Bremen insbesondere das Beratungsangebot der Verbraucherzentrale Bremen e.V. (siehe unten) sowie die durch die Se-

natorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz finanzierten Projekte im Lichte der Pandemie.

In Bezug auf das dezentrale Projekt zur Verbraucherrechtsberatung im Quartier ist es aufgrund der erlassenen Maßnahmen zur Eindämmung der COVID 19-Pandemie im März 2020 zu einer Schließung aller Quartierszentren beziehungsweise Bürgerhäuser gekommen. Die Beratung konnte im April 2020 an allen Standorten auf eine telefonische Beratung umgestellt werden. Damit es zu keiner missbräuchlichen Inanspruchnahme des Angebotes kam, wurden die Telefonnummern jeweils nur lokal durch Aushänge, Stadtteilkuriere etc. beworben. Durch die Einführung entsprechender Hygienemaßnahmen wurden die Standorte im Verlaufe des Jahres wieder teilweise für den Publikumsverkehr geöffnet, so dass hier wieder eine persönliche Beratung stattfinden konnte.

In Bezug auf die institutionelle Förderung der Verbraucherzentrale Bremen e.V. ist es in 2020 zu einer Ausweitung gekommen, auf die sich die Regierungsparteien im Land Bremen im Koalitionsvertrag 2019-2023 verständigt hatten. Die Förderung betrug in 2020 fast 650.000 Euro. Mit der Ausweitung wurden - neben der Rücknahme von in den Jahren zuvor notwendig gewordenen Arbeitszeitverkürzungen - die neuen Themen Gesundheit und Digitalisierung besetzt und die Ressourcen des Bereichs Rechtsdurchsetzung gestärkt. Zudem wird ein Teil der Ausweitung verwendet, um das Angebot zu nachhaltigen Finanzdienstleistungen weiterzuentwickeln und den Beratungsstandort Bremerhaven abzusichern.

² Die Umsetzung zur Verbesserung des Schutzes von Tagesreisenden erfolgte in 2021 als Antrag im Rahmen der BR-Drs. 148/21.

Bericht der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

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

Die COVID 19-Pandemie hat in 2020 bei der Verbraucherzentrale Bremen e.V. zu einem deutlichen Anstieg der Anzahl der durchgeführten Verbraucherberatungen & -anfragen geführt. Diese sind insgesamt gegenüber dem Vorjahr um fast zehntausend Beratungen gestiegen, was einem Zuwachs von über 50 % entspricht. Die folgende Tabelle zeigt die Zahl der Beratungen und Auskünfte nach Bereichen sortiert über die vergangenen drei Jahre:

Beratungen	2018	2019	2020
Finanzen und Versicherungen	3.433	2.731	2.203
Bauen und Energie	3.778	6.602	8.588
Ernährung	1.241	686	233
Verbraucherrecht	10.725	9.609	18.597
Summe	19.177	19.628	29.611

Ausschlaggebend für den Anstieg der Beratungszahlen ist insbesondere der Bereich „Verbraucherrecht“. Im Vergleich zum Vorjahr haben sich hier die Zahlen mit einem Zuwachs von 8.988 Beratungen fast verdoppelt. Auch der Bereich „Bauen und Energie“ erfuhr mit einem Zuwachs von 1.986 Beratungen (dies entspricht einem Zuwachs von rund 30 %) gegenüber dem Vorjahr eine erhöhte Nachfrage nach Beratungen. Dagegen sind die Beratungszahlen im Bereich „Finanzen und Versicherungen“ mit einem Rückgang von 528 Beratungen (entspricht rund 19 %) gegenüber 2019 und insbesondere im Bereich „Ernährung“ mit einem Rückgang von 463 Beratungen (entspricht rund 67 %) deutlich zurückgegangen.

Als Hauptgründe für diese Entwicklungen wurden von der Verbraucherzentrale Bremen e.V. angegeben: 1) Die Nachfrage nach Beratungsangeboten hat sich zu den im Zusammenhang mit der

COVID 19-Pandemie besonders virulenten Fragestellungen Kontaktbeschränkungen, Kurzarbeit, Energiesperrandrohungen, Reiserecht sowie energetische Sparmaßnahmen verschoben, 2) die Beratungszahlen im Bereich „Ernährung“ sind auch aufgrund des Wegfalls von Messen und Veranstaltungen in 2020 sowie der Zunahme von Online-Seminaren zur Klärung von Fragestellungen gesunken, 3) die Beratungszahlen im Bereich „Finanzen und Versicherungen“ sind auch aufgrund personeller Abgänge im Bereich der Honorarkräfte sowie der eingeführten Kontaktbeschränkungen (z.B. Durchführung von Telefonberatung anstelle einer umfassenden persönlichen Beratung) gesunken.

Die Zugriffe auf der Website waren erhöht, besonders gefragt war das Thema Nahrungsergänzungsmittel. Die Webseite der Verbraucherzentrale Bremen e.V. haben 218.868 Besucher:innen im Jahr 2020 angeklickt (www.verbraucherzentrale-bremen.de/) beziehungsweise über 33,3 Millionen Interessierte zusammen mit der Gemeinschaftswebseite www.verbraucherzentrale.de.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. war mit 502 Interviews unter anderem bei der Deutschen Presse Agentur (dpa) stark nachgefragt und wurden in mehr als 1.200 Artikeln (Radio, Print und Online) erwähnt. Es wurden 144 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. Daneben informiert die Verbraucherzentrale Bremen e.V. regelmäßig über mehrere Newsletter. Seit dem Jahr 2010 (Twitter) und 2018 (Facebook) informiert die Verbraucherzentrale Bremen e.V. außerdem Verbraucher:innen sowie Multiplikator:innen über die Social-Media-Kanäle. Täglich erreicht sie bei Facebook über 1.200 Abonnent:innen und bei Twitter fast 2.000 Follower. Insgesamt postete sie 2019 auf dem Facebook-Account der Verbraucherzentrale Bremen e.V. 460 Artikel. Bei Twitter waren es 712 Tweets.

Dr. Martina Piewitt

Wasser

- Wasseruntersuchungen

Seite 90



Wasseruntersuchungen im LUA

Im Landesuntersuchungsamt werden alle notwendigen physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen in Proben aus bremischen Gewässern (Fließgewässer und Seen), Grundwasser, Sickerwasser aus Altlasten, Abwasser, Trinkwasser und Badebeckenwasser durchgeführt. Hierdurch wird gewährleistet das der Verbraucher in Bremen immer eine optimale Wasserqualität konsumieren kann. Weiterhin wird das Trinkwasser von Schiffen und das Kühlwasser von Rückkühlwerken untersucht.

Auftraggeber des Landesuntersuchungsamtes sind z. B. die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau (SKUMS), die hanseWasser Bremen GmbH, der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet), die Gesundheitsämter und bei Bedarf auch Privatpersonen, hier im besonderen Blei- und Legionellenuntersuchungen in der Haustrinkwasserinstallation.

Die Untersuchungen werden im Rahmen gesetzlicher Vorgaben durchgeführt. Beispiele rechtlicher Grundlagen:

- Abwasser-Verordnung –AbwV
- Trinkwasser-Verordnung –TrinkwV
- EU-Wasser-Rahmen-Richtlinie-WRRL (2000/60/EG)
- Wasser-Haushalts-Gesetz -WHG



Chemische Untersuchungen

Im Berichtsjahr 2020 wurden insgesamt 2.749 Proben von den Probenehmern des Landesuntersuchungsamtes genommen.

In diesen Proben wurden dann in der chemischen Wasseranalytik 14.869 Parameter untersucht.

Wasserart	Anzahl Proben Chemische Analytik
Abwasser	952
Oberflächenwasser	314
Grundwasser	274
Trinkwasser Hausinstallationen	114
Badebeckenwasser	102
Trinkwasser von Schiffen	30
gesamt	1.786

Das vielfältige Parameterspektrum erstreckt sich von Schwermetallen über PAK bis hin zu Trihalogenmethanen. Die Proben umfassen sehr unterschiedliche Wasserarten, ein Schwerpunkt bei den Chemischen Untersuchungen waren im Jahr 2020 wieder Abwasserproben.

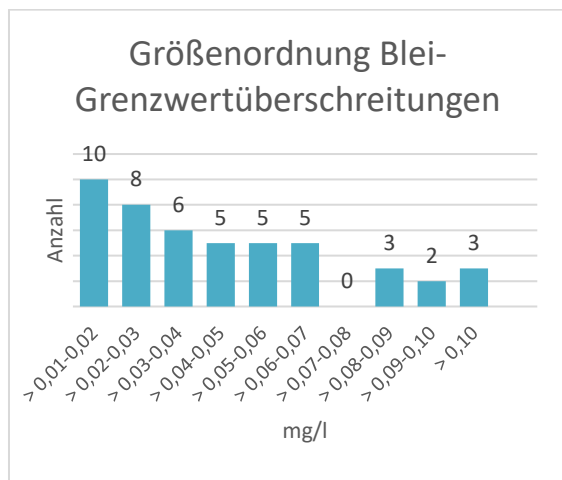
Foto: Sickerwasserprobenahme

Blei in der Hastrinkwasserinstallation

In der Trinkwasserverordnung ist in Anlage 2 (zu § 6 Abs. 2) der Grenzwert für Blei mit 0,010 mg/L festgelegt.

In Teilen Bayerns und Baden-Württembergs kommen Bleileitungen schon seit Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr zum Einsatz. In Nord- und Ostdeutschland wurden Bleileitungen bereichsweise noch bis Anfang der 1970er-Jahre genutzt [1].

Von 114 untersuchten Proben wiesen 41 % eine Überschreitung des Grenzwertes auf.



[1] <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/blei-im-trinkwasser#gewusst-wie>

Mikrobiologische Untersuchungen

Das LUA ist eine akkreditierte und zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle. 2020 wurden insgesamt 3.479 Wasserproben mikrobiologisch untersucht.

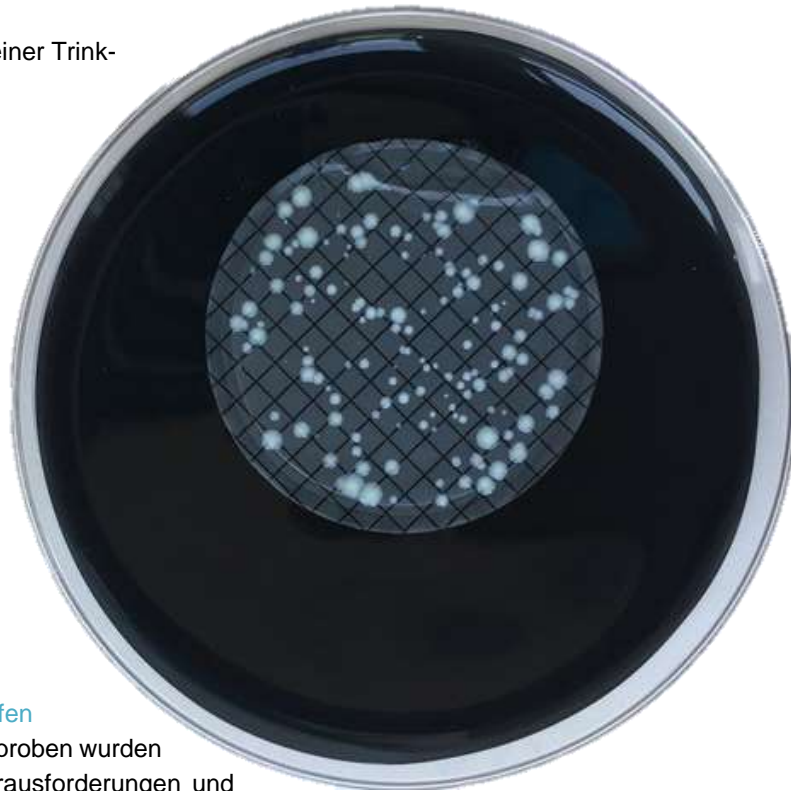
Wasserart	Anzahl Proben
Trinkwasser aus Hausinstallationen	2.396
Trinkwasser von Schiffen	757
Beckenwasser	99
Kühlwasser	150
Badegewässer	55
Abwasser	4
Autowaschanlagen Wasser	18
gesamt	3.479

Das Spektrum der eingegangenen Wasserarten war auch in diesem Jahr breit gefächert. Nach den entsprechenden gesetzlichen Vorgaben wurde Trinkwasser aus Hausinstallationen und von Schiffen, Badegewässer, Beckenwasser aus Schwimmbädern, Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen und Abwasser untersucht. Im Vergleich zum letzten Jahr hat besonders der Anteil an Beckenwasser abgenommen, da Schwimmbäder aufgrund der Corona Maßnahmen größtenteils geschlossen waren.

Ein Anstieg konnte hingegen bei den Trinkwasserproben aus Hausinstallationen verzeichnet werden, da einige Bremer Krankenhäuser als Kunden gewonnen werden konnten, die auch während der Pandemie unter besonderen Schutzmaßnahmen beprobt und untersucht werden mussten.

Im Sommer 2020 nahmen Legionellenuntersuchungen an Bedeutung zu. Da aufgrund von Corona Maßnahmen Hotels, Sporteinrichtungen, Teile von Altenheimen etc. über längere Zeit geschlossen waren und leer standen, bestand die Gefahr eines erhöhten Legionellenwachstums bei unsachgemäßer Wartung der betreffenden Trinkwasseranlagen. Das Robert Koch Institut warnte daher im Epidemiologischen Bulletin 24 vom 11. Juni 2020 vor einem vermehrten Auftreten von Legionellen bei der Wiederinbetriebnahme bisher ganz oder teilweise geschlossener Einrichtungen. Um das Infektionsrisiko zu minimieren, sollten die Betreiber solcher Trinkwasseranlagen im Vorfeld der Wiederöffnung die erforderlichen technischen Maßnahmen beachten. Nach den entsprechenden technischen Regelwerken, Richtlinien und Empfehlungen waren dafür Legionellenuntersuchungen durchzuführen.

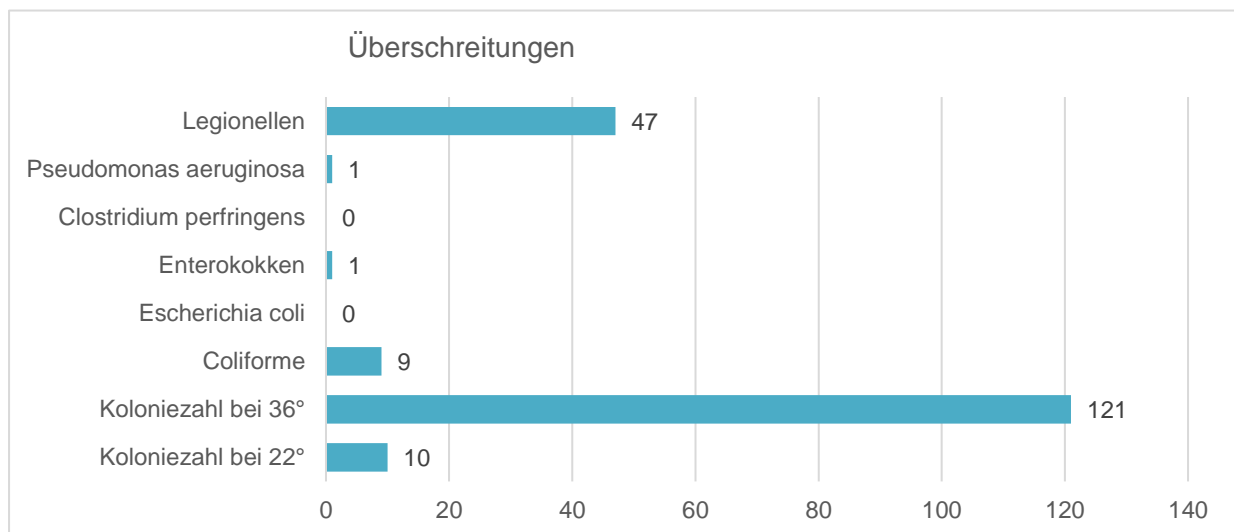
Foto:
Legionella anisa aus einer Trinkwasserprobe



Trinkwasser von Schiffen

Über 700 Trinkwasserproben wurden unter besonderen Herausforderungen und Corona-Schutzmaßnahmen auf Schiffen in Bremen und Bremerhaven gezogen und im LUA mikrobiologisch untersucht.

In der Regel erfolgte die Untersuchung auf Escherichia coli, Enterokokken, Coliforme und die Koloniezahlen bei 22°C und 36°C. Etwa 22% der Proben wurden beanstandet aufgrund von Grenzwertüberschreitungen. Überwiegend war die Koloniezahl bei 36°C überschritten. E. coli gilt als Parameter für fäkale Verunreinigungen und darf in 100 ml Trinkwasser nicht nachweisbar sein. Keine der Schiffswasserproben enthielt E. coli.



Anette Knor
Dr. Stephan Reher

Hafenärztlicher Dienst

- Blickpunkt Seite 95
- Reisemedizin Bremerhaven Seite 96
- Schiffshygiene Seite 97
- Fortbildungen und Konferenzen Seite 99



Blickpunkt 2020

Corona

Fast das gesamte Jahr 2020 wurde durch die Corona Pandemie gekennzeichnet. Die erste große Herausforderung für den Hafenzärztlichen Dienst Bremerhaven/Bremen war es, den noch auf See befindlichen Kreuzfahrtschiffen eine Möglichkeit zur Rückkehr zu geben.

Viel Kreuzfahrer werden sich erinnern, über Bremerhaven nach Deutschland zurück gekommen zu sein. Die Passagiere waren teilweise schon sehr lange an Bord, weil der Landgang auf ihrer Urlaubsrouten untersagt wurde.

Viele dieser Urlauber hatten den Anfang der Pandemie nicht hautnah mitbekommen. Die eingeführte Maskenpflicht war noch ganz neu und ungewohnt. In Ermangelung von ausreichender Mund-Nasen Bedeckung wurde auf der Überfahrt angeboten, sich selbst eine Maske unter Anleitung zu nähen. Es wurden erfolgreich Gardinstoffe verwendet.

Die glücklich zurückgekehrten Urlauber mussten sich dann in Quarantäne begeben. Ein zu diesem Zeitpunkt noch neues und ungewöhnliches Ereignis

Die Organisation der Rückkehr war ein mühevoller Unterfangen, Informationen mussten an die Passagiere, aber auch an die heimatischen Gesundheitsämter weitergegeben werden.

Trotz großer Anstrengungen konnte das Vorhaben zusammen mit dem Hansestadt Bremischen Hafenamt und der Bundespolizei sehr gut bewältigt werden. Zum Erfolg dieser Rückholaktion haben das Cruise Terminal, die Schiffsbesatzungen, die Reiseveranstalter und die lokalen Schiffsagenturen maßgeblich beigetragen.

Im weiteren Verlauf des Jahres lagen recht viele Kreuzfahrtschiffe in der Deutschen Bucht auf Reede und kamen zum Bunkern und zum Crew Wechsel nach Bremerhaven.

Im Rahmen dieser Crew Wechsel haben wir auch die ersten positiv getesteten Seeleute gesehen.

Die Frachtschiffahrt war zu diesem Zeitpunkt noch von Corona Fällen verschont. Die Seeleute haben jedoch über einen langen Zeitraum Landgang aus Angst vor Ansteckung vermieden und wir haben unsere Kontakte zu den Schiffscrews auf das Notwendigste beschränkt.

Gegen Herbst und Winter ist es bei weltweit zunehmenden Infektionszahlen dann auch in Bremerhaven zu Corona Infektionen an Bord von Frachtschiffen gekommen. Zeitweise wurde ein ganzes Schiff unter Quarantäne gesetzt.

Trotz der sehr hohen Arbeitsbelastung während des gesamten Jahres ist es fast immer gelungen, Seeleuten dabei zu helfen, endlich Nachhause zu kommen. Einige Seeleute waren über 12 Monate an Bord. Die Seeleute haben oft sehr darunter gelitten, nicht zu ihren Familien reisen zu können. Die Nachrichten von Corona Erkrankungen im familiären Bereich und an Corona gestorbener älterer Familienangehöriger führte oft zur Verzweiflung.

Die Seemannsmission Bremerhaven war mit ihrer unermüdlischen Betreuung ein Lichtblick für viele Crew Mitglieder.

Wenn man jetzt mit etwas Stolz davon sprechen darf, was der Hafenzärztliche Dienst Bremerhaven/Bremen im Jahr 2020 geleistet hat, so muss auch erwähnt werden, dass dies nur durch die gute Zusammenarbeit aller Behörden, Agenturen und Terminalbetreiber geklappt hat.

Sehr große Anerkennung gebührt auch den Lotsen, die alle Schiffe sicher in den Hafen geholt haben, selbst wenn ein Corona Verdacht an Bord gemeldet wurde.

Reisemedizin Bremerhaven

Reisen und Corona



In den Monaten Januar und Februar wurden noch viele Reisende geimpft. Bis dahin hatte man noch die Hoffnung, dass die Corona Pandemie nur eine auf China konzentrierte Epidemie blieb und dass es möglich sein würde, diese vielen schönen sorgfältig geplanten und vorbereiteten Urlaube anzutreten.

Neben der Enttäuschung, dass es im Jahr 2020 keine Fernreisen geben würde, sind auch viele Reisende auf ihren Unkosten sitzen geblieben.

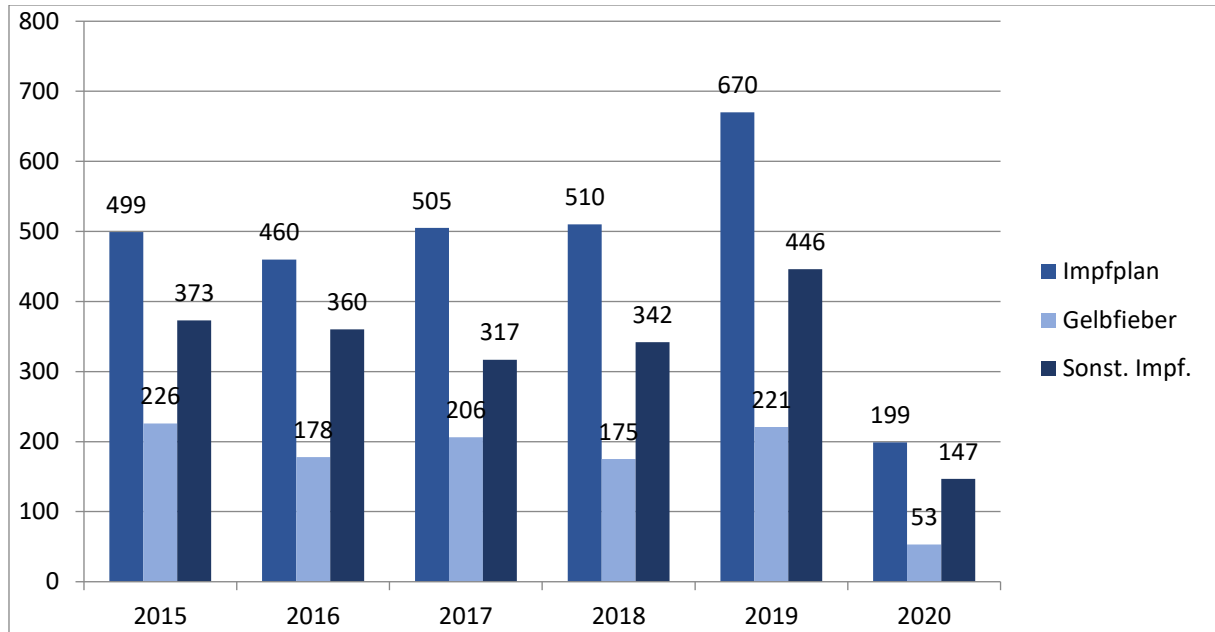
Das Jahr 2020 wurde also ein Reisejahr, in dem die meisten Reiselustigen sich auf einen Urlaub in Deutschland oder allenfalls in den Nachbarländern einstellten.

Wir haben geraten den Impfschutz gegen Tetanus, Diphtherie, Polio, Pertussis und Masern, Mumps, Röteln und FSME beim Hausarzt überprüfen zu lassen. Der FSME Impfung gegen die von Zecken übertragene Gehirnentzündung, kam ein großer Stellenwert zu. Da der schöne Sommer und die Corona Regelungen einen Aufenthalt im

Freien begünstigten, war es je nach Urlaubsziel sehr ratsam, sich impfen zu lassen. Wenn das Reiseziel in einem FSME Risikogebiet lag, wurde die Impfung als kassenärztliche Leistung übernommen.

In unserer reisemedizinischen Sprechstunde wurden nur noch vereinzelt beruflich reisende Personen beraten und natürlich wurden Gelbfieberimpfungen für die Seefahrt durchgeführt. Die Zahlen liegen jedoch verständlicherweise sehr weit unter dem Vorjahresniveau.

Übersicht über die Impffzahlen



Schiffshygiene

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

Leistungsumfang	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Schiffsankünfte über See, Hansestadt Bremisches Hafenamt ¹⁾	8175	7882	7222	7683	7517	6650	n.a.
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Anknft des Schiffes durch Besichtigung	4348	4092	3723	4055	3777	3243	2657
Prüfung der Schiffe bei Anknft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2277	2271	2589	2667	2585	2290	2545
Ausstellen von Trinkwasser Attesten	n.a.	n.a.	n.a.	546	555	539	467
Entnahme von Trinkwasser Proben	n.a.	n.a.	n.a.	977	924	911	757
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen	526	532	542	499	499	425	452

Die Zahlen der Schiffsankünfte sind seit Jahren rückläufig. Die Schiffe werden größer, nehmen dafür aber zahlenmäßig ab.

Durch den Ausbruch der Corona Pandemie sind die Schiffsankünfte im Jahr 2020 noch einmal gesunken. Reguläre Kreuzfahrtanläufe sind komplett entfallen. Der Frachtverkehr funktionierte jedoch recht gut weiter, mit kleinen Einschränkungen.

Obwohl einerseits versucht werden musste, den Kontakt zu den Schiffen zu reduzieren, um die Seeleute vor Infektionen zu schützen, so mussten andererseits aber Schiffshygienezertifikate für die internationale Fahrt der Schiffe ausgestellt werden.

Die allgemeinen Schiffsabfertigungen sind im Sinne der Kontaktvermeidung etwas zurückgegangen. Durch die Informationen die im NSW (Nationalen Single Window System) erhältlich sind, konnte vorab eine gute Auswahl getroffen werden und Schiffe, bei denen laut Anmeldung alles in Ordnung war, mussten nicht besucht werden.

Die Zahl der ausgestellten Schiffshygienezertifikate hat gegenüber dem Vorjahr leicht zugenommen.

Anfangs konnten die Zertifikate verlängert werden, um einen Bordbesuch zu vermeiden. Diese Empfehlung war befristet und die Schiffe benötigen diese Bescheinigung, um in internationalen Häfen anlegen zu können. Scheinbar war es nicht so leicht in einigen Vorhäfen das Zertifikat zu bekommen, deshalb wurden die Anfragen bei uns größer. Die Schiffshygienezertifikate beinhalten eine Inspektion des Schiffes mit dem Haupt Augenmerk auf die Kombüse, die Vorratsräume und die Sauberkeit der Quartiere und die zufriedenstellende Ausstattung des Hospitals.

Die Seehafengesundheitsaufseher haben diese Inspektionen schwerpunktmäßig durchgeführt mit angemessener Schutzkleidung und Abstand zu den Crew Mitgliedern.

Die Entnahme von Trinkwasserproben wurde aus Gründen der Kontaktminimierung nur dann ausgeführt, wenn ein Attest dringend erforderlich war und wenn es eine Beanstandung des Trinkwassers im Vorfeld gegeben hatte, oder wenn es den Verdacht der Verunreinigung gegeben hatte.

Fortbildungen und Konferenzen

Fortbildung

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

Diese wichtigste jährliche Fortbildung ist 2020 Corona bedingt ausgefallen. Am Jahresanfang konnten die allgemeinen Fortbildungsangebote noch gut wahrgenommen werden, später wurden die meisten Fortbildungen abgesagt.

Stattdessen wurden Fortbildungen und Konferenzen online durchgeführt. Leider kam die Entwicklung der Online-Fortbildungsangebote jedoch erst gegen Ende des Jahres in Gang. Das Angebot wird Corona bedingt im Jahr 2021 noch weiter ausgebaut.

Arbeitskreis Küstenländer / fachbezogene überregionale Konferenzen

Zu den Tätigkeiten des Hafenzärztlichen Dienstes gehört die Teilnahme am Arbeitskreis Küstenländer für Schiffshygiene.

Im Rahmen der Corona Pandemie gab es vermehrt Online-Konferenzen vom Arbeitskreis Küstenländer initiiert, zur Besprechung eines möglichst einheitlichen

Vorgehens der Häfen bei der Umsetzung der Corona- und Einreise Verordnungen.

Auch über die Situation der vielen in den Häfen aufliegenden Kreuzfahrtschiffe gab es einen regen Austausch.

Ärztliche Fortbildungen

Herr Große-Dunker, der neue Hafenzarzt mit der Referatsleitung für den Hafen von Bremen und der stellvertretenden Abteilungsleitung für Bremerhaven und Bremen, konnte am Jahresanfang seine Fortbildungen zum Erhalt der Reisemedizinischen Qualifikation glücklicherweise noch vollständig wahrnehmen.

Christine Beykirch

Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 100



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

Lötzer 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

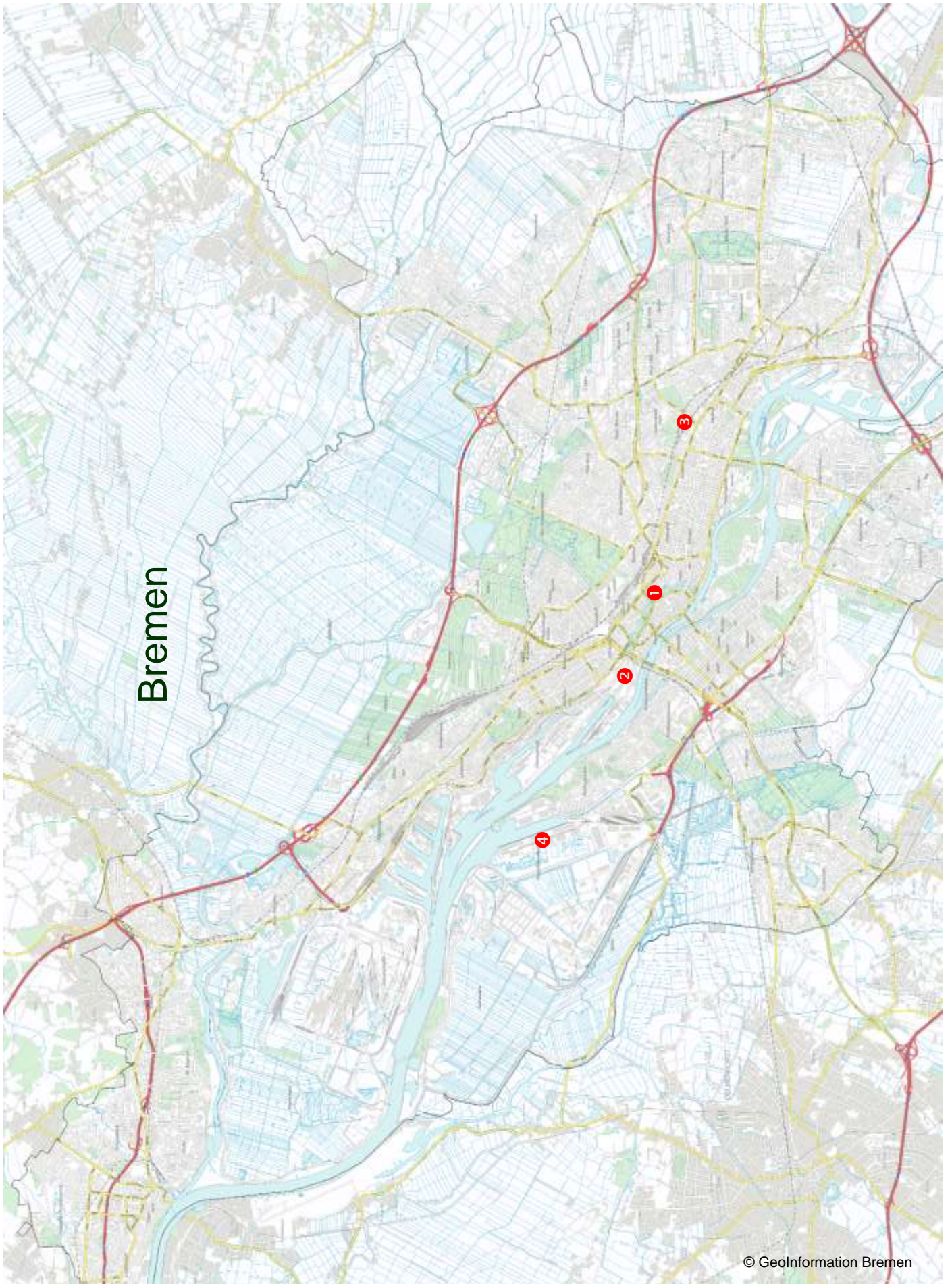


7

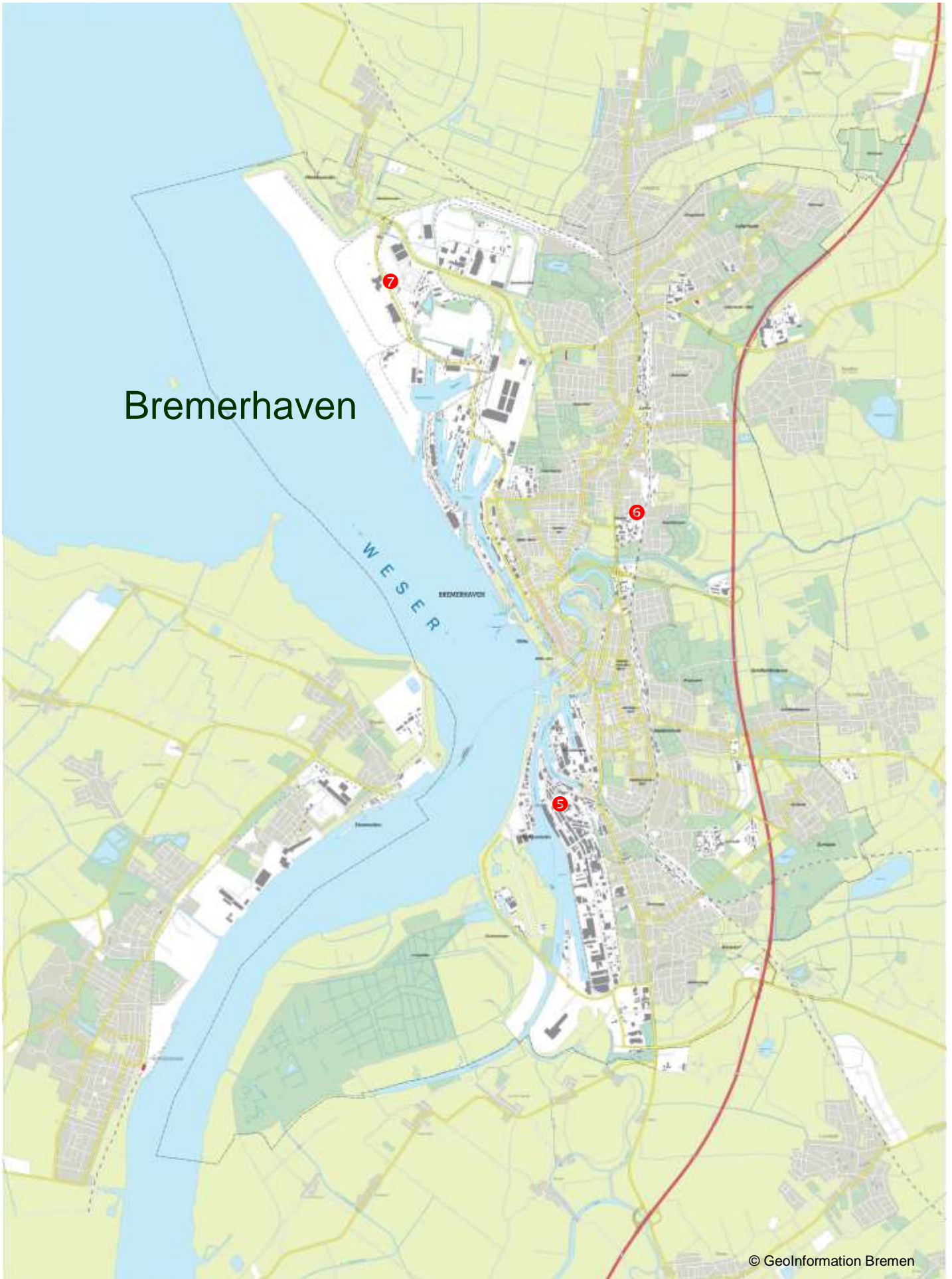
Grenzkontrollstelle Bremerhaven
 Senator – Borttscheller – Str. 8
 27568 Bremerhaven
 Tel.: 0471/596-13470
 Fax: 0471/596-13474
 E-Mail: officegkst@lmtvet.bremen.de



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



© GeoInformation Bremen



Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst