

■ 2012

JAHRESBERICHT



Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen ■ Grenzkontrolle ■ Hafenmedizin

Der Senator
für Gesundheit



Freie
Hansestadt
Bremen

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Der Senator für Gesundheit

Abteilung Gesundheit

Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Bahnhofstraße 29

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Diana Scheffter (LMTVet)

office@veterinaer.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

Mai 2013

Vorwort

Persönliche Entscheidungen veranlassen organisatorische Veränderungen.

Zum 1. Februar 2012 verließ der langjährige Abteilungsleiter Dr. Matthias Gruhl seinen Wirkungskreis in Bremen, um sich neuen Herausforderungen im Hamburger Amt für Gesundheit zu widmen. Nach einer mehrmonatigen Übergangszeit und kommissarischer Leitung wurde Silke Stroth zur neuen Abteilungsleiterin der Abteilung Gesundheit ernannt.

Weitere Veränderungen ergaben sich nach dem Rücktritt von Senatorin Renate Jürgens-Pieper im Dezember 2012. Der Senat entschied kurzfristig, aus dem Bereich Gesundheit eine eigenständige senatorische Behörde zu bilden. Ziel ist es, sich bis zum Ende der laufenden Legislaturperiode vorrangig um Problemlösungen der kommunalen Kliniken zu kümmern.


Die Zuständigkeiten des gesundheitlichen Verbraucherschutzes sind von diesen Entwicklungen unberührt geblieben, ebenso wie die Qualität und Kontinuität der Aufgabenwahrnehmung in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz sowie Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz.


Letzteres gilt nicht nur für die Fachbehörde, sondern auch für den Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen sowie das Landesamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin.

Fachlich stehen die Akteure des gesundheitlichen Verbraucherschutzes vor ständig wachsenden Anforderungen und Erwartungen. Das Profil der Anforderungen wird durch die sich kontinuierlich ändernden Vorgaben des Fachrechts bestimmt.


Die Erwartungen werden durch die Befassung von Politik, Bürgern, Verbrauchern oder Medien mit öffentlich diskutierten Vorfällen aufgebaut.

In diesem Jahresbericht sind alle wesentlichen Ergebnisse und Informationen aus dem Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes für das Jahr 2012 zusammengestellt worden.




Dr. Gerhard Schmidt
Amtsleiter des LUA


Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin 42

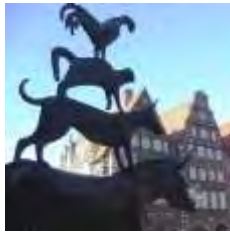

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Inhalt



Vorwort

Seite 1



Allgemeine Ausführungen

Seite 4 – 7



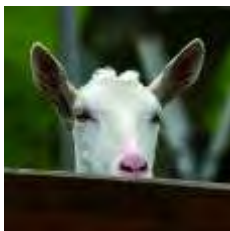
Schwerpunkte & Aktionen

Seite 8 – 17



Lebensmittelüberwachung

Seite 18 – 63



Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 64– 77



Futtermittelüberwachung

Seite 78 – 79



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 80 – 97



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 98 – 107



Wasseruntersuchungen

Seite 108 – 113



Hafenärztlicher Dienst

Seite 114 – 119



Aus den Dienststellen

Seite 120 – 127



Anhang

Seite 128 – 133

Allgemeine Ausführungen

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



Neue Behördenstruktur

Die Grafik unten gibt die neue, ab Mitte Dezember 2012 geltende Behördenstruktur wieder. Zuvor war der Bereich Gesundheit einschließlich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dem Ressort Bildung und Wissenschaft zugeordnet. Behördenumbildungen sind zwar nicht neu, in diesem Fall war die Herausforderung jedoch um einiges größer: es mussten kurzfristig Lösungen geschaffen werden, um diese allgemeinen Verwaltungsdienste - insbesondere in Bezug auf Personal und Haushalt - auch der kleinen neuen senatorischen Behörde zur Verfügung zu stellen - ohne gravierende zusätzliche Kosten. Obgleich sich ein solcher Prozess meistens nach außen nicht bemerkbar macht, gibt es für einen gewissen Zeitraum nicht unerhebliche Schwierigkeiten bei den internen Arbeitsabläufen.

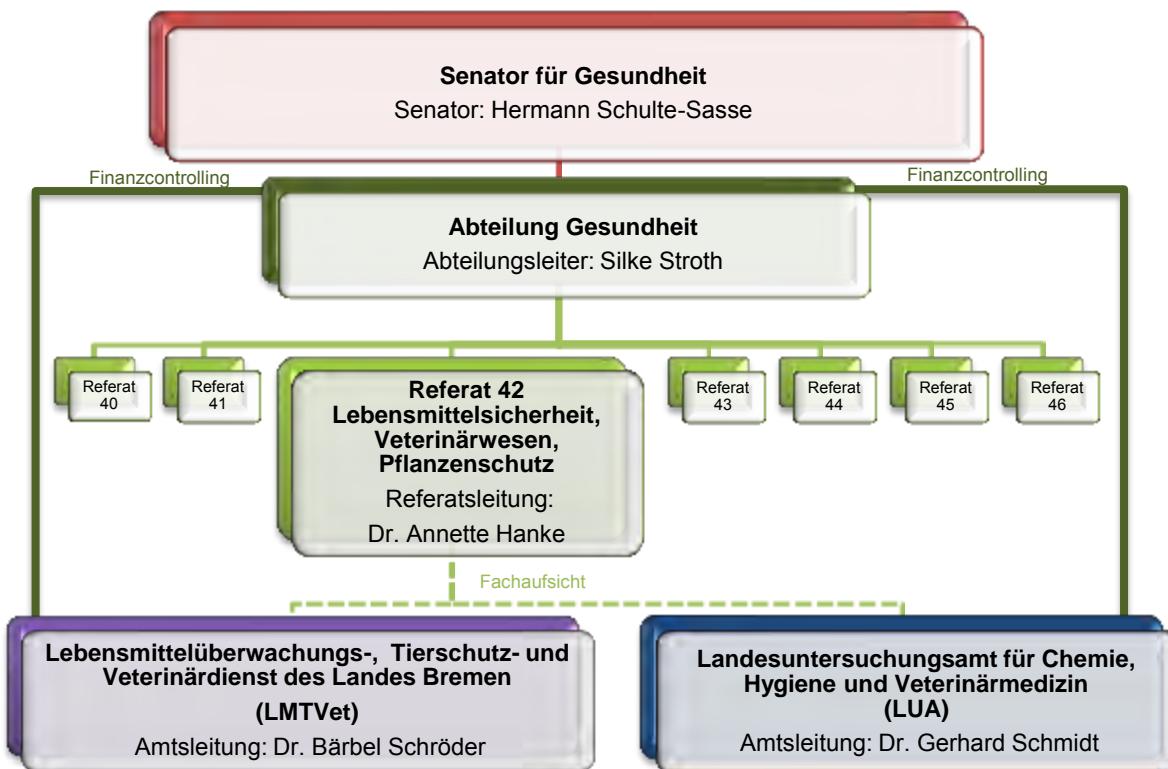
Organisationsstruktur & Ressourcen

Mit der Neubildung des Ressorts hat Herr Dr. Schulte-Sasse die Aufgaben des Senators für Gesundheit übernommen und wird auch die Vertretung des Landes Bremen in der Verbraucherschutzministerkonferenz wahrnehmen.

Der Aufgabenzuschnitt des [Referats 42](#) „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“ und die Kommunikationsstrukturen innerhalb des Referates sowie mit den beiden nachgeordneten Ämtern haben sich bewährt und sind unverändert geblieben.

Mit fünf wissenschaftlichen und vier verwaltungstechnischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern lassen sich die Aufgaben im Fachreferat nur bewältigen, wenn eine Bereitschaft zur interdisziplinären Zusammenarbeit gelebt und die Aufgabenerledigung auf das Notwendige für das Land Bremen fokussiert wird.

Die folgende Abbildung zeigt das Organigramm der neuen Behörde (Stand 31.12.2012):



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

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

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

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

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

Rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter untersuchen, beurteilen und begutachten Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie Wasser, analysieren Rückstände und Schwermetalle im Lebensmittel- und Umweltbereich. Auch im Rahmen der Einfuhr, Ausfuhr und Durchfuhr über

die Häfen in Bremen und Bremerhaven prüfen und begutachten wir Futtermittel und Lebensmittel.

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

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

Zum Stichtag 31.12.2012 arbeiteten im Referat 42 der Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit der Freien Hansestadt Bremen insgesamt 9 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 7,83 Vollzeitkräften (VZK). Der LMTVet hatte eine Beschäftigtenzahl von 137 Personen, die sich aus 86 Festangestellten und 51 NVB-MitarbeiterInnen (MitarbeiterInnen, die einen Vertrag gemäß TV Fleischhygiene besitzen und überwiegend in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung eingesetzt werden) zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 79,13 und bei den NVBs bei 31,27 VZK.

Im LUA waren mit Stand 31.12.2012 50,04 VZK registriert. Diese verteilten sich auf insgesamt 59 Personen.

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

Dr. Annette Hanke

Kooperation mit Niedersachsen & weiteren norddeutschen Ländern

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

Die in der Kooperation beteiligten Untersuchungseinrichtungen sind:

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

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

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

Dr. Gerhard Schmidt



Schwerpunkte & Aktionen 2012

- Gedanken zum Wunsch nach mehr Transparenz in der Überwachung Seite 9
- Abschlussbericht zum dreijährigen Kontrollprogramm „Problemetriebe“ Seite 11
- Einmal Brüssel und zurück Seite 12
- Gentechnisch verändertes Saatgut Seite 13
- Amtlich Kontrollen von Nahrungsergänzungsmitteln und ähnlichen Erzeugnissen an der EU- Außengrenze Seite 14
- Untersuchungen von Speiseeis mit Schwerpunkt Herstellerbetriebe Seite 15
- Untersuchungen von Eis aus Trinkwasser Seite 16
- Untersuchungen aufgeschlagener Sahne Seite 17



SCHWERPUNKTE & AKTIONEN

Gedanken zum Wunsch nach mehr Transparenz in der Überwachung

Seit September 2012 sind die Behörden gemäß §40 Abs. 1a Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB) verpflichtet, bei gravierenden oder wiederholten Verstößen in Lebensmittelbetrieben (Voraussetzung: Bußgeld ab 350 €) Daten über solche Firmen im Internet zu veröffentlichen.

Die Maßnahme der Veröffentlichung wird häufig als Mittel der Wahl zur Durchsetzung einer besseren Hygiene in Lebensmittelbetrieben mit dem Argument angesehen, dass durch die für jeden Verbraucher transparente Darstellung die Möglichkeit bestünde, einen solchen Betrieb nicht mehr aufzusuchen, womit die Hoffnung verbunden wird, dass der wirtschaftliche Druck so groß wird, dass Betriebe in dieser Form nicht mehr existieren können.

Aber, ist der Verbraucher so aufgeklärt und interessiert, dass er sich davon abhalten lässt, ein Lokal zu betreten, das entweder durch Veröffentlichungen im Internet oder durch ein sichtbar am Betrieb angebrachtes Symbol (Hygienebarometer in Ampelfarben, Smiley) als auffällig ausgewiesen wird? Dänemark hat seit Jahren ein System, über das jede Kontrolle mit Kontrollbericht veröffentlicht wird und über das Anbringen von Smileys im Eingangsbereich von Betrieben der Hygienestatus erkennbar gemacht wird. Aus jährlichen Statistiken ist abzuleiten, dass es trotz dieses Systems immer einen fast gleichbleibenden prozentualen Anteil an der Gesamtheit der Betriebe gibt, deren Hygienestatus als kritisch zu betrachten ist. Und auch diese Betriebe haben, trotz Kenntlichmachung, einen Kundenstamm. Dieses deckt sich mit eigenen Erfahrungen. Das bedeutet, dass das Grundproblem durch eine Veröffentlichung nicht behoben wird.

Wenn man trotz dieser Einwände weiterhin über die Einführung eines Transparenzsystems nachdenkt, was macht es denn so schwierig, ein System, wie es in Dänemark praktiziert wird, auch in Deutschland umzusetzen?



Aus unserer Sicht ist es das einzige System, das eine umfassende Transparenz bietet, weil die Beanstandungen für den Verbraucher erkennbar werden.

Als Voraussetzung hat Dänemark seit Jahren einen historisch gewachsenen, offenen Umgang mit Veröffentlichungen von Kontrollergebnissen. Unterstützt wird dieses System aber auch durch eine angemessene Personal- und Materialausstattung. In Deutschland gibt es durch das föderale System Unterschiede in der Organisationsstruktur und in der Personalausstattung. Deshalb wird hier nach einem kostengünstigeren, nicht so personalintensiven Ansatz gesucht.

Allerdings ist der Versuch, über ein Hygienebarometer ein „vergleichbares“ System wie in Dänemark aufzubauen, bisher gescheitert. Es würde aber auch nicht die Transparenz beinhalten wie das dänische System. Denn was würde sich hinter einem Hygienebarometer verbergen? Es soll auf einer bereits bestehenden Risikobewertung von Betrieben basieren, über die die Kontrollfrequenz von Lebensmittelbetrieben ermittelt wird. Über diese Risikobeurteilung wird sowohl beurteilt, welche vorbeugenden Maßnahmen (Eigenkontrollen, eigene Untersuchungen, Personalschulungen, Wareneingangskontrollen) ein Betrieb vornimmt und welche tatsächlichen Hygienemängel (Zustand der Räumlichkeiten, Personalhygiene, Produktionshygiene, Reinigungsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfung) festgestellt wurden. Aus der über das System ermittelten Punktzahl, die dann ausschlaggebend für die Einstufung des Betriebes ist, würde aber für den Verbraucher gar nicht erkennbar sein, welche

Kriterien (eine schlechte Hygiene, Mängel im Bereich der Eigenkontrollen usw.) zu einer Abstufung geführt haben. Hier stellt sich die Frage, ob das System ausreichend transparent ist oder wieder neue Fragestellungen aufwerfen würde.

Es gibt aber eine ganz andere Problematik, die die Überwachung beschäftigt. In Deutschland ist die Gewerbefreiheit sehr hoch angesiedelt. Jeder kann im Lebensmittelbereich ein Gewerbe anmelden. Dabei ist es unerheblich, ob er Kenntnisse mitbringt oder nicht. Hier werden Probleme in Kauf genommen, die später in der Überwachung zu einem hohen Kontrollaufwand führen können, weil einige Gewerbetreibende keine Voraussetzungen mitbringen, die gesetzlichen Regelungen zu verstehen und umzusetzen. So leicht es ist, ein Lebensmittelgewerbe anzumelden, umso schwieriger ist es, jemandem die Gewerbe genehmigung trotz gravierender Verstöße gegen gesetzliche Bestimmungen wieder zu entziehen. Der LMTVet kann im Vollzug nur eine vorübergehende Schließung veranlassen, bis eine akute Gesundheitsgefährdung, die nachgewiesen werden muss, wieder durch Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen behoben wurde. Oft ist die Verbesserung nur von kurzer Dauer und die Missstände treten nach kurzer Zeit wieder auf. Eine dauerhafte Gewerbeuntersagung kann aber nur ein anderes Amt veranlassen und hier ist eine Untersagung, so der Hinweis von dort, in der Regel allein wegen gravierender Hygienemängel, häufig nicht ausreichend. Hier müssten gesetzliche Regelungen geschaffen werden, um die Gewerbe genehmigung an Voraussetzungen zu binden und bei wiederholten Verstößen eine dauerhafte Gewerbeuntersagung zu erleichtern.

Dem aufgeklärten Verbraucher kann man nur raten, seine Möglichkeiten auszuschöpfen, die ihm jetzt schon zur Verfügung stehen. In der Regel sind Betriebe, die Hygieneprobleme haben, schon äußerlich erkennbar. Diese sollten gemieden werden. Ohne Kunden ist ein Betrieb auf Dauer nicht überlebensfähig. Dafür muss aber auch in Kauf genommen werden, dass man vielleicht nicht schnell mal nebenan einkaufen oder essen gehen kann. Denn ein solches Verbraucherverhalten macht, trotz bestehendem Transparenzsystem, auch einen prozentualen Bodensatz von Betrieben in Dänemark, der hier in Deutschland einen ähnlich hohen Anteil hat, überlebensfähig.

Vielleicht wird aus den Ausführungen verständlich, dass die für den Vollzug verantwortlichen Mitarbeiter nicht nur pro Veröffentlichung eingestellt sind, wenn die Rahmenbedingungen nicht geschaffen werden bzw. gar keine Rolle in der öffentlichen Diskussion spielen. Veröffentlichung ja, wenn der Gleichheitsgrundsatz berücksichtigt wird, die Veröffentlichungen für jeden Verbraucher transparent in der Darstellung sind, aber auch die notwendigen organisatorischen Grundvoraussetzungen und die Voraussetzungen für eine ausreichende Rechtssicherheit geschaffen werden.

Unbeschadet der rechtlichen Situation, dass der Lebensmittelunternehmer für die Sicherheit der Produkte, die er in den Verkehr bringt, verantwortlich ist, geraten die Überwachungsbehörden häufig in den Fokus der Kritik von Medien, Verbraucherschutzverbänden und der Politik, wenn wieder einmal ein „Lebensmittelskandal“ die Verbraucher verunsichert. Aufgabe der Vollzugsbehörden ist, zu überprüfen und zu überwachen, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Seit Jahren wird versucht, mit dem vorhandenen Personal die Forderung nach regelmäßigen, risikoorientierten Kontrollen, die mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden, zu erfüllen und gleichzeitig wirksame, verhältnismäßige und abschreckende Maßnahmen



nahmen und Sanktionen bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht durchzusetzen. Nach diesen Grundsätzen handeln die Überwachungsbehörden in allen Bundesländern. Dennoch konnten in der Vergangenheit gravierende Hygieneverstöße in Betrieben, aber auch „Lebensmittelkandale“ nicht verhindert werden. Sicherlich muss sich auch der Vollzug immer wieder neuen Herausforderungen stellen und sein Überwachungssystem regelmäßig verifizieren, um schneller und effizienter auf Missstände reagieren zu können. Wo allerdings die Förderung des weltweiten freien Handelsverkehrs Warenströme immer unüberschaubar macht und kriminelle Energie eingesetzt wird, um mit wertgeminderten, falsch deklarierten Produkten wirtschaftlichen Profit zu machen, wird jedes noch so dicht gestaltete und gut organisierte Überwachungsnetz seine Grenzen haben. Der Vollzug befindet sich immer auf einer Gratwanderung zwischen dem von der Politik und der Öffentlichkeit Gewollten und dem rechtlich, finanziell oder personell Machbaren. Wir hätten gerne häufiger die Gelegenheit dieses sachlich darstellen zu können, und zwar bevor das Kind in den Brunnen gefallen ist. Auch das gehört zur Transparenz und muss gelöst werden.

Aber abschließend darf auch der Hinweis nicht fehlen, dass es nur ein kleiner prozentualer Anteil von Betrieben ist, der massiv gegen geltendes Lebensmittelrecht verstößt und dadurch zu einem manchmal verzerrten Bild in der öffentlichen Darstellung führt und zu der Verunsicherung und der Angst des Verbrauchers beiträgt, dass auf dem Markt befindliche Lebensmittel nicht sicher sind.

Bremen, 19.2.2013

Peter Drewes

Abschlussbericht zum dreijährigen Kontrollprogramm „Problem-betriebe“

Seit dem Jahr 2010 berichtet der LMTVet in seinen Jahresberichten über das Programm „Problem-betriebe“ und veröffentlicht die Auswertungen über die Kontrolltätigkeiten in diesen Betrieben.

Als Problem-betriebe wurden solche Betriebe ausgewählt, die dauerhaft gravierende Mängel aufwiesen. Das Überwachungsprogramm diente der transparenten Darstellung der Schwierigkei-

ten bei der Umsetzung des Lebensmittelhygiene-rechts in Problembetrieben und des damit verbundenen Zeitaufwandes und wird in diesem Jahr mit diesem abschließenden Bericht beendet.

Auf die vermeintlichen Gründe, warum ein Betrieb zum Problembetrieb wird, wurde im letzten Jahr bereits hingewiesen. Die Hauptursache ist aus unserer Sicht, dass jede Person, auf welche berufliche Grundlage sie auch immer zurückgreift, im Lebensmittelgewerbe einen Betrieb eröffnen kann, ohne besondere Fachkenntnisse hierfür nachweisen zu müssen. Entwickeln sich Betriebe dann langfristig in eine negative Richtung, gibt es große Probleme eine dauerhafte Schließung, die der LMTVet nicht verfügen kann, durchzusetzen. Hier sind weitere Abstimmungen mit dem dafür zuständigen Ordnungsamt notwendig, um wirksame Maßnahmen, wie Gewerbeuntersagungen, erwirken zu können.

Von den ursprünglich 43 Problembetrieben, wurden inzwischen 15 Betriebe (35 %) geschlossen und nur noch 7 Betriebe (16 %) werden noch als Problembetriebe geführt. Das zeigt, dass die intensiven Kontrollmaßnahmen zu einer erfolgreichen Reduzierung geführt haben. Auffällig ist der hohe Anteil an Bäckereien, der auch nach drei Jahren noch als problematisch eingestuft wird. Gehörten von den anfangs 43 Betrieben seinerzeit acht (18,5 %) zur Betriebsart „Bäckereien“, sind es Ende 2012 immer noch fünf (71,5%) von sieben Problembetrieben. In diesen sieben Betrieben wurden 58 Kontrollen, davon 48 (83 %) in Bäckereien mit einem reinen Kontrollaufwand von insgesamt 45 Stunden durchgeführt.

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

Abschließend kann festgestellt werden, dass der hohe Kontrollaufwand in den Betrieben insgesamt zu einer Verbesserung der Situation geführt hat. Erstaunlich hoch ist der Anteil der Bäckereien an den Problembetrieben. Dieses hat den LMTVet veranlasst, für das Jahr 2013 ein Sonderprogramm „Überwachung von Bäckereibetrieben“ durchzuführen, das einen umfassenden Überblick über den Hygienestatus in Bäckereien geben soll.

Peter Drewes

Einmal Brüssel und zurück Erfahrungsbericht zu einem Praktikum bei der EU-Kommission

Im Rahmen des Programmes „Nationale Sachverständige in beruflicher Weiterbildung“ (NSBW; NEPT: „National Experts in Professional Training“) nahm von Oktober bis Dezember 2012 erstmals eine Vertreterin der Bremer Verwaltung an diesem Fortbildungsprogramm der EU-Kommission teil. Eine Referentin aus dem Fachreferat 42 „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“ hatte die Chance für drei Monate direkt in einem fachverwandten Referat der Kommission in Brüssel mitzuarbeiten.

Das NSBW-Programm bietet Angehörigen des öffentlichen Dienstes der Mitgliedstaaten zwei Mal im Jahr die Möglichkeit, drei- bis fünfmonatige Praktika in verschiedenen Kommissionsdienststellen zu leisten. Dieser Austausch dient natürlich in erster Linie der Fortbildung der Teilnehmer, die die Arbeit der EU-Institutionen vor Ort erleben können. Andererseits profitiert die Kommission von dem Fachwissen der entsandten Nationalen Experten, die durchweg über mindestens drei Jahre Berufserfahrung im administrativen oder justiziellen Bereich verfügen müssen.

Das Bewerbungsverfahren verlief recht unkompliziert und wurde für die Teilnehmer der Länder von der Europaminister-Konferenz koordiniert. Die Unterlagen aller deutschen Bewerber (Bund und Länder) wurden dann von der Ständigen Vertretung der Bundesrepublik bei der EU entsprechend den geäußerten Einsatzpräferenzen an die Kommissionsdienststellen weitergeleitet. Aufgrund der umfangreichen Vorkenntnisse der Bremer Bewerberin im Bereich des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie des Pflanzenschutzrechts wurde sie als NSBW vom Referat E5 („Enforcement“) der Abteilung „Safety of the Food Chain“ der GD SANCO (Ge-

neraldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz) angefordert.

Während des Praktikums erstellte die Referentin eigenverantwortlich eine vergleichende Studie zum Stand der Umsetzung der EU-Kontrollverordnung in den Mitgliedstaaten. Darüber hinaus konnte sie die Tätigkeiten der Referatskollegen gerade in Bezug auf verschiedene Rechtsetzungsvorhaben und die damit verbundenen Abstimmungsprozesse begleiten. So war es ihr möglich an zahlreichen Sitzungen verschiedener Gremien als Gast teilzunehmen (interne Arbeitsgruppen der GD, Expertengruppen, Kommissionsarbeitsgruppen der Mitgliedstaaten und der Kommission, Ratsarbeitsgruppe).

Insgesamt wurde der Aufenthalt in Brüssel von der Teilnehmerin als in jeder Hinsicht lohnenswert beurteilt. Er ermöglichte einen – wenn auch kurzen – so doch sehr intensiven Einblick in die Arbeitsweise der europäischen Verwaltung. Dies gilt vor allem im Hinblick auf die Bedeutung der Kompromissfindung im Spannungsfeld zwischen den Partikularinteressen der Mitgliedstaaten und den übergeordneten Zielsetzungen der Kommission. Darüber hinaus förderte der Aufenthalt natürlich auch das Verständnis für das komplexe Zusammenspiel der zahlreichen EU-Institutionen. Nicht vergessen werden darf hier auch die wertvolle Erfahrung der Arbeit in einem multikulturellen und vielsprachigen Umfeld mit der Möglichkeit vielfältige Kontakte zu knüpfen, die hoffentlich zukünftig auch für die Vermittlung deutscher und bremischer Standpunkte genutzt werden können.

Dr. Martina Langenbuch



Gentechnisch verändertes Saatgut

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) spielen auch in Deutschland eine immer größere Rolle. Um sicher zu stellen, dass der Grundstoff vieler Lebens- und Futtermittel die erforderliche Reinheit aufweist, sei es nun mit oder eben ohne gentechnische Veränderungen, unterliegt



das Saatgut entsprechenden Kontrollen nach dem Gentechnikrecht. Saatgut, welches gentechnisch verändert worden ist, muss entsprechend gekennzeichnet werden. Für die Einfuhr und den Anbau in der EU ist es weiterhin notwendig, dass dieses Saatgut nur zugelassene gentechnische Veränderungen enthält. Um die Einhaltung der Anforderungen zu gewährleisten, werden Saatgutpartien auf gentechnische Veränderungen hin überprüft. In der EU gibt es für Saatgut im Gegensatz zu Lebensmitteln keine Grenzwerte für gentechnisch veränderte Verunreinigungen, hier gilt die Nulltoleranz. Ansonsten ist es als gentechnisch verändertes Produkt anzusehen und unterliegt damit den hierfür vorgeschriebenen Vorschriften und Verboten.

Das Vorhandensein von gentechnischen Veränderungen wird in Deutschland im Rahmen eines Monitorings stichprobenartig durch die jeweiligen Landesbehörden kontrolliert. Im Regelfall werden diese Proben bei der Saatgutverkehrskontrolle mit entnommen und untersucht, während das Saatgut in den Aufbereitungsstationen und Lagerhallen verweilt. Das Land Bremen hat in 2012 nach intensiver Aufarbeitung der rechtlichen Regularien die ersten Saatgutproben an der Einlassstelle Bremerhaven für Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen gezogen.

Hierbei hat sich Bremen zum Ziel gesetzt, das Saatgut sofort zum Zeitpunkt der Einfuhr zu beproben, also bevor es in den Aufbereitungsstationen oder Saatgutlagerräumen zur weiteren Verteilung an den Endkunden (Landwirt) bereit liegt.

Für 2012 hatte Bremen das Ziel, an dem bundesweiten Monitoring teilzunehmen und zu ermitteln, wie viele Sendungen bestimmter Risikopflanzenarten aus welchen Ländern als Saatgut über

die bremischen Häfen importiert werden. Somit sollten Saatgutsendungen von Raps, Senf, Zuckerrüben, Mais, Bohnen und Sonnenblumen, die für die Aussaat in Deutschland vorgesehen waren, beprobt werden. Da jedoch entweder die betreffende Pflanzenart gar nicht über Bremerhaven importiert worden ist (Raps, Senf, Zuckerrübe) oder aber die entsprechenden Sendungen in andere (Dritt-)Länder verbracht werden sollten (Sonnenblumen, Mais, Bohnen), sind unerwartet drei Sendungen mit Sojabohnen-Saatgut aus den USA mit Bestimmungsland Griechenland untersucht worden.



Sendung mit Sojabohnensaatgut in Bremerhaven

Das Ergebnis: In allen drei Sendungen konnten Spuren gentechnischer Veränderungen festgestellt werden. Hierbei handelte es sich um das sog. „Roundup Ready Soja“. Saatgut mit dieser gentechnischen Veränderung darf zwar in die EU importiert werden, der Anbau ist jedoch verboten. Auf Grundlage dieser Positivfunde sind die Sendungen wieder zurück in das Ursprungsland USA verbracht worden. Der erste Beprobungsdurchgang kann als Erfolg betrachtet werden, wenn auch die Schwierigkeiten dieser Einlassstellenprobenentnahme deutlich hervortraten. Durch die Positivfunde ist ersichtlich, wie wichtig derartige Kontrollen sind.



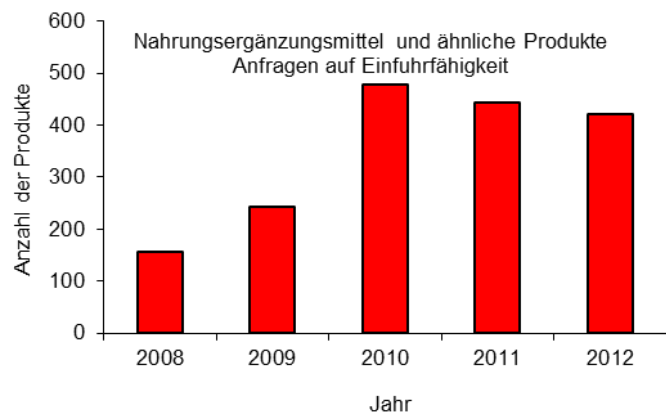
Im Kontrolldurchgang 2012 zeigten sich folgende Problemfelder:

- ❑ Von Seiten der EU existieren bislang keine fest vorgeschriebenen Kontrollpläne für Saatgutbeprobungen nach dem Gentechnikrecht. Es sind weder Listen mit zu kontrollierenden Pflanzenarten noch Risikoländern vorhanden.
- ❑ Bestimmte Pflanzenarten, die als Risikosaatgut beurteilt wurden, sind nicht über die Häfen im Land Bremen importiert worden.
- ❑ Es besteht noch kein bundesweites Meldesystem zwischen den Zollbehörden und den Überwachungsbehörden für gentechnisch verändertes Saatgut.
- ❑ Saatgut mit Ursprung in EU-Ländern fällt aus dem Zollraster heraus und kann somit an der Einlassstelle im Land Bremen nicht erfasst und daher auch nicht kontrolliert werden.
- ❑ Die Sendungsgröße und die Untersuchungskosten sind limitierende Faktoren bei Probenentnahmen an der Einlassstelle.

Die geplanten Kontrollen der kommenden Jahre werden zeigen, welche Möglichkeiten und Grenzen hinsichtlich der Saatgutbeprobungen an der EU-Einlassstellen im Land Bremen existieren.

Amtlich Kontrollen von Nahrungsergänzungsmitteln und ähnlichen Erzeugnissen an der EU-Außengrenze

Die Angebote im Internet boomen und die Auswahl der Produkte ist vielfältig. Die Internetseiten präsentieren sich meistens als Online-Shop oder Versandhandel. Deutschsprachige Internetangebote suggerieren dem Verbraucher einen problemlosen Kauf bzw. Handel dieser Produkte. Umso größer ist die Überraschung oder Verärgerung, wenn derartige Warensendungen vom Zoll aufgehalten werden und die Einfuhrfähigkeit in Frage gestellt wird. In diesen Fällen wird die Fachbehörde von den Zolldienststellen im Rahmen der Amtshilfe um Unterstützung und Entscheidungshilfe gebeten. Das Referat 42 wurde auch 2012 vom Hauptzollamt Bremen in die Entscheidung über die Einfuhrfähigkeit von Lebensmitteln in Angrenzung zu Arzneimitteln einbezogen. Nach wie vor handelt es sich fast ausschließlich um kleine Warenmengen von zumeist Privatpersonen. 2012 wurden 422 Bewertungen von Produkten durchgeführt (2011: 443 Produkte). Rund 69 % der in Frage stehenden Warensendungen waren aufgrund der Zweckbestimmung oder Zusammensetzung nicht einfuhrfähig (2010: 74 %, 2011: 80 %). Diese Produkte werden auf Anweisung des Zolls vernichtet bzw. zurückgeführt. Auffällig im Jahr 2012 war, dass von den 69 % Zurückweisungen ca. 22,4 % der Produkte von der Einfuhr zurückgewiesen wurden, weil Zweckbestimmung und Zusammensetzung des in Frage stehenden Produkts nicht erkennbar gewesen sind. Dabei handelte es sich z. B. um blaue oder bunte Pillen, getrocknete Blätter, Holzstäbe, die jeweils in kleinen Tüten ohne jegliche Kennzeichnung an den Adressaten verschickt worden sind.



Astrid Freers

Claudia Schellack

Untersuchungen von Speiseeis mit Schwerpunkt Herstellerbetriebe

Allgemeines:

Untersuchungen zum Hygienestatus von lose gehandeltem Speiseeis gehört saisonal zu den Standardprogrammen der Lebensmittelüberwachung. Wie in den vergangenen Jahren wurden die Proben hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status untersucht und bezüglich der Kennzeichnung begutachtet.

Mit dem Ziel eine bessere Nachhaltigkeit in der weiteren Verringerung der Beanstandungsquote zu erzielen, wurden die Erläuterung der Proben-ergebnisse und die fachliche Beratung der LMU weiter verstärkt. Das aus dem Vorjahr bewährte und standardisierte Verfahren wurde genutzt, um landesweit einheitlich Beanstandungen zu ahnden und präventive Maßnahmen im Sinne der Gefahrenabwehr durchzusetzen.

Untersuchungsergebnisse:

Insgesamt wurden 24 Einzelproben aus 12 Betrieben amtlich im Rahmen des Programms untersucht. Davon entfielen 15 Proben (in neun Betrieben) auf Bremerhaven und sechs Proben (in drei Betrieben) auf Bremen.

Insgesamt wurden drei Proben beanstandet (12,5%) und sieben Proben wurden mit einem Hinweis wegen Richtwertüberschreitung (29%) beurteilt. Insgesamt waren damit 42% der untersuchten Proben nicht hygienisch einwandfrei. Bezogen auf die beprobten Betriebe (n=12) gab es insgesamt zwei Beanstandungen. Das heißt in 17% der Betriebe wurden ahndungsrelevante Hygienemängel festgestellt. Während es im Untersuchungszeitraum keine Beanstandung bei den neun beprobten Betrieben in Bremerhaven gab, waren bei nur sechs kontrollierten Betrieben in Bremen zwei mit beanstandeten Proben auffällig. In beiden Betrieben wurde jedoch kein Speiseeis hergestellt, sondern zugekaufte Ware portioniert und verkauft. Die nachgewiesenen mikrobiologischen Mängel ließen eindeutige Rückschlüsse auf eine mangelhafte Personalhygiene im Umgang mit dem Produkt zu.

Zusätzlich gab es einen Hinweis wegen fehlerhafter Kennzeichnung. Hier handelte es sich aber eher um einen Nebenbefund, da der Fokus auf dem Hygienestatus lag und verschiedenste Sorten beprobt worden sind. Eine Aussage zur Qualität der Kennzeichnung kann daher nicht getroffen werden.



Erkenntnisse aus den Kontrollen:

Wie in den Vorjahren ist nach wie vor die unzureichende Personalhygiene als Hauptursache für Hygienemängel festzustellen.

Ergebnisse:

In diesem Jahr mussten keine Ordnungsverfügungen wegen Fristüberschreitung zugestellt werden. Die bemängelten Betriebe haben wie gefordert mit angemessenen Personalschulungen zur Hygiene im Umgang mit Speiseeis reagiert und diese auch entsprechend dokumentiert. Allgemein sehr positiv wurden die Vorgaben zu selbst veranlassten Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle aufgenommen und von den meisten LMU als gutes und günstiges Mittel zur Kontrolle des Hygienestatus angenommen mit dem Ziel, ein wirklich sicheres und hygienische einwandfreies Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Das ist zum einen den sehr ausführlichen Erläuterungen der Untersuchungsergebnisse zuzurechnen sowie zum anderen der gründlichen Beratung hinsichtlich der Ursachen und erforderlichen Maßnahmen zum Abstellen der Mängel. Die Ergebnisse zeigen eine deutliche Tendenz, dass der hohe Zeitaufwand für Erläuterung und Beratung mit einem nachhaltigen Verständnis der LMU für Ursachen und Zusammenhänge einhergeht und zu insgesamt befriedigenden Ergebnissen bei allen beprobten Herstellerbetrieben geführt hat.

Felix Doepmann
Petra Ostendorf

Untersuchungen von Eis aus Trinkwasser

Allgemeines:

Einzelunteruntersuchungen von Verdachtsproben aus Eismaschinen geben immer wieder Anlass zu Beanstandungen oder Hinweisen auf mangelhafte Hygiene.

Das Programm diente einer landesweiten Statuserhebung zur mikrobiologischen Qualität von aus Trinkwasser hergestelltem Eis, dass in dieser Form an den Verbraucher überwiegend in Getränken abgegeben wird. Die Herstellung erfolgte sowohl in Maschinen als auch haushaltsähnlich in festen Formen.

Analog zu dem Programmen Sahne und Speiseeis wurde auch hier ein standardisiertes Verfahren genutzt, um landesweit einheitlich Beanstandungen zu ahnden und präventive Maßnahmen im Sinne der Gefahrenabwehr durchzusetzen.

Mit dem Ziel eine bessere Nachhaltigkeit in der weiteren Verringerung der Beanstandungsquote zu erzielen, wurden die Erläuterung der Probenresultate und die fachliche Beratung der Lebensmittelunternehmer (LMU) intensiviert.

Untersuchungsergebnisse:

Insgesamt wurden 60 Einzelproben aus 42 Betrieben amtlich im Rahmen des Programms untersucht. Davon entfielen 14 Proben (in zehn Betrieben) auf Bremerhaven und 46 Proben (in 32 Betrieben) auf Bremen.

Insgesamt wurden 23 Proben beanstandet (38%) und eine Probe wurde mit einem Hinweis wegen Schwebeteilchen beurteilt. Insgesamt waren damit 40% der untersuchten Proben nicht hygienisch einwandfrei. Bezogen auf die beprobten Betriebe (n=42) gab es insgesamt 23 Beanstandungen. Das heißt in 55% der Betriebe wurden ahndungsrelevante Hygienemängel festgestellt. Die Mängel verteilen sich im Untersuchungszeitraum auf drei Beanstandungen bei den zehn beprobten Betrieben in Bremerhaven (30%) und 20 bei 32 kontrollierten Betrieben in Bremen (62,5%). Die unterschiedliche Beanstandungsquote ist teilweise auf den hohen Anteil Proben zurück zu führen, die aus haushaltsähnlich selbst eingefrorenem Trinkwasser (Formen bzw. Beutel) stammt. Die nachgewiesenen mikrobiologischen Mängel ließen eindeutige Rückschlüsse auf eine mangelhafte Personalhygiene im Umgang mit dem Produkt zu.

Die Untersuchung einer industriell hergestellten Fertigpackung Eiswürfel war ohne Mängel.

Erkenntnisse aus den Kontrollen:

Wie in den Vorjahren ist nach wie vor die unzureichende Personalhygiene als Hauptursache für Hygienemängel festzustellen. Soweit Eis aus Eismaschinen beanstandet wurde, lagen die Ursachen überwiegend in nicht sachgerechter Reinigung nach Herstellervorschrift. Personalschulungen zu diesem Thema konnten fast nie belegt werden.

Ergebnisse:

Zur Durchsetzung der angeordneten Maßnahmen mussten sechs Ordnungsverfügungen wegen Fristüberschreitung zugestellt werden. Die angedrohten Zwangsgelder mussten jedoch in keinem Fall verhängt werden.

Allgemein sehr positiv wurden die Vorgaben zu selbst veranlassten Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle aufgenommen und von den meisten LMU als gutes und günstiges Mittel zur Kontrolle des Hygienestatus angenommen mit dem Ziel, ein wirklich sicheres und hygienische einwandfreies Produkt in den Verkehr zu bringen. Das ist zum einen den sehr ausführlichen Erläuterungen der Untersuchungsergebnisse zuzurechnen sowie zum anderen der gründlichen Beratung hinsichtlich der Ursachen und erforderlichen Maßnahmen zum Abstellen der Mängel. Die Ergebnisse zeigen eine deutliche Tendenz, dass der hohe Zeitaufwand für Erläuterung und Beratung mit einem nachhaltigen Verständnis der LMU für Ursachen und Zusammenhänge einhergeht und zu insgesamt befriedigenden Ergebnissen bei allen beprobten Herstellerbetrieben geführt hat. Die meisten Betriebe haben auf unser Anraten auch die häufig bemängelte Eigenproduktion in Beuteln oder Haushaltsformen eingestellt und sind zum Kauf industriell hergestellter Eiswürfel in kleineren Gebinden von ca. 2 kg übergegangen. Hier gilt es im kommenden Jahr zu prüfen, inwieweit die Hygiene bei der Entnahme über einen längeren Zeitraum von Tagen oder Wochen beachtet wird und sich ggf. negativ auf die mikrobiologische Qualität auswirkt. Im Untersuchungszeitraum hatte keiner der großen Hersteller von Eiswürfeln in Fertigpackungen Hygienehinweise zur Entnahme auf den Packungen. Ebenso fehlen unserer Ansicht nach Hinweise zu einem angemessenen Verbrauchszeitraum geöffneter Packungen.



Felix Doepmann
Petra Ostendorf

Untersuchungen aufgeschlagener Sahne aus Automaten in Bäckereifilialen, Cafés und Eisdielen

Allgemeines:

Schwerpunkt der Untersuchungen waren Betriebe, die bereits in den Vorjahren auffällig waren. Wie in den vergangenen Jahren wurden die Proben hinsichtlich ihres mikrobiologischen Status untersucht.

Mit dem Ziel eine bessere Nachhaltigkeit in der Verringerung der Beanstandungsquote zu erzielen, wurden die Erläuterung der Probenergebnisse und die fachliche Beratung der LMU weiter verstärkt. Das bewährte und standardisierte Verfahren aus dem vergangenen Jahr wurde genutzt, um landesweit einheitlich Beanstandungen zu ahnden und präventive Maßnahmen im Sinne der Gefahrenabwehr durchzusetzen.

Untersuchungsergebnisse:

Insgesamt wurden 96 Einzelproben aus 62 Betrieben amtlich im Rahmen des Programms untersucht. Von den untersuchten Betrieben waren 37 bereits in den beiden Vorjahren mit beanstandeten Sahneproben aufgefallen.

Insgesamt wurden 32 Proben beanstandet (31%) und 13 Proben wurden mit einem Hinweis wegen Richtwertüberschreitung (12,5%) beurteilt. Insgesamt waren damit 43,5% der untersuchten Proben nicht hygienisch einwandfrei. Bezogen auf die beprobten Betriebe (n=62) gab es insgesamt 21 Beanstandungen. Das heißt in 31% der Betriebe wurden ahndungsrelevante Hygienemängel festgestellt. Mit Ausnahme dreier Betriebe vom Bremer Freimarkt handelt es sich um Betriebe im Land Bremen.

Daraus ergibt sich eine bereinigte Quote für das Land Bremen von 29% Beanstandungen. Knapp ein Viertel entfallen dabei auf Betriebe, die bereits in den Vorjahren aufgefallen waren. Diese Untersuchungsergebnisse zeigen erste Anzeichen einer grundlegenden Verbesserung im Vergleich zu den vergangenen Jahren.

Erkenntnisse aus den Kontrollen:

Wie in den vergangenen Jahren ist nach wie vor die mangelhafte Kenntnis der Maschinenreinigung nach Herstellervorschrift als Hauptursache für Hygienemängel festzustellen. Dicht gefolgt von fehlenden oder ungenügenden Schulungen des Betriebspersonals zu Fragen der Personalhygiene.



Rainer Sturm@pixello.de

Ergebnisse:

Insgesamt mussten bislang 15 Ordnungsverfügungen wegen Fristüberschreitung zugestellt werden, die auch ihre Wirkung zeigten. In keinem Fall wurde bislang das angedrohte Zwangsgeld fällig, so dass sich dieses Vorgehen als recht wirkungsvoll gezeigt hat.

Zwei Betriebe verzichteten auf die eigene Herstellung aufgeschlagener Sahne und haben die (überalterten) Sahnemaschinen abgeschafft. Zukünftig werden dort Sprühsahneprodukte aus Einwegdosierern verwendet, die sich bei kleineren Tagesmengen bis ca. 1,5 l/Tag Sahne sehr bewährt haben.

Allgemein sehr positiv wurden die Vorgaben zu selbst veranlassten Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle aufgenommen und von den meisten LMU als gutes und günstiges Mittel zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion der Maschinen angenommen mit dem Ziel, ein wirklich sicheres und hygienische einwandfreies Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Das ist zum einen den sehr ausführlichen Erläuterungen der Untersuchungsergebnisse zuzurechnen sowie zum anderen der gründlichen Beratung hinsichtlich der Ursachen und erforderlichen Maßnahmen zum Abstellen der Mängel.

Die Ergebnisse zeigen eine deutliche Tendenz, dass der hohe Zeitaufwand für Erläuterung und Beratung mit einem nachhaltigen Verständnis der LMU für Ursachen und Zusammenhänge einhergeht und zu insgesamt besseren Ergebnissen führt.

Felix Doepmann
Petra Ostendorf

Lebensmittelüberwachung

- Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung Seite 19
- Betriebskontrollen Bremen Seite 19
- Betriebskontrollen in Bremerhaven Seite 23
- Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe Seite 27
- Ergebnisse der Untersuchungen Seite 29
- Fleischhygiene Seite 58



Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung

Statistik der zu überwachenden, überwachten und beanstandeten Betriebe in den Jahren 2007 - 2012

Betriebsüberwachung	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Zu überwachende Betriebe	7.331	7.365	7.431	7.186	7.196	7.386
Anzahl der überwachten Betriebe	3.497	3.449	3.955	3.808	3.383	3.951
Anzahl der beanstandeten Betriebe	2.465	2.399	2.692	2.608	2.764	2.264
% Anteil beanstandeter Betriebe	70,5 %	69,5 %	68,1 %	68,5 %	81,7 %	57,4%
Anzahl Kontrollen	5.630	5.608	8.203	8.017	6.736	8.146

Wie aus der Tabelle zu entnehmen ist, fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet im Land Bremen 7.386 Betriebe, von denen 3.951 (53,5%) kontrolliert wurden. In 2.264 der kontrollierten Betriebe (57,3 %) wurden Mängel festgestellt. Dabei handelt es sich um Mängel, die durch formelle Maßnahmen (Mängelberichte, schriftliche Belehrungen, Ordnungswidrigkeitenverfahren, Verwarnungen usw.) geahndet wurden. Das Gros der festgestellten Verstöße betraf bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene (43,5 %) und Mängel im Eigenkontrollsystem (34,4 %). 2.362 (29 %) der 8.146 durchgeführten Kontrollen waren außerplanmäßige Kontrollen (Nach-, Verdachts-, Beschwerdekontrollen, Kontrollen auf Anforderung des Betriebes, Kontrollen aufgrund von Rückrufen / Schnellwarnungen usw.). Für diese Kontrollen wurden Gebühren erhoben, die in der Höhe abhängig vom Zeitaufwand und der Anzahl des beteiligten Überwachungspersonals waren und eine maximale Höhe von 256,00 € betragen konnten.

Im Lebensmittelbereich wurden 163 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und für kleinere Verstöße 46 Verwarnungen ausgesprochen. Darüber hinaus wurden 26 Verwaltungsverfahren durchgeführt.

Peter Drewes

Betriebskontrollen in Bremen Besondere Ereignisse

Hygienemängel in Großbäckerei

In einer großen türkischen Fladenbrotbäckerei wurden wiederholt gravierende Mängel in der Produktionshygiene und bei der Schädlingsbekämpfung festgestellt. Neben massiver Schimmelbildung an Wänden, auf Gärbrettern und Abziehbändern, alten Teigresten in den Knetmaschinen vor Arbeitsbeginn, Zigarettenresten auf dem Fußboden des Produktionsraumes, verschmutzten Personaltoiletten und Transportsatten konnten bei heller Beleuchtung auch Schaben an Wänden und Mehlsäcken festgestellt werden. Ein bereits bei Tageslicht sichtbarer Schabenbefall ist bei den nachtaktiven Insekten in der Regel ein Hinweis auf hochgradigen Schädlingsbefall. Die Betriebsstätte wurde vorübergehend geschlossen und die Produktion musste solange eingestellt werden, bis eine akzeptable Grundhygiene wiederhergestellt worden war. Außerdem wurde eine umgehende Schädlingsbekämpfung in der Betriebsstätte angeordnet. Aufgrund dieses Vorgangs wurde für das Jahr 2013 die Durchführung eines Schwerpunktprogramms „Überprüfung von Bäckereien“ beschlossen, das einen aktuellen Überblick über den Hygienezustand der gesamten Bäckereibetriebe in Bremen und Bremerhaven geben soll.



Bubble Tea

"Bubble Tea" sind Getränke auf der Basis von gesüßtem grünen, schwarzen oder weißen Tee, die mit Fruchtsirup, gegebenenfalls auch Milch oder Joghurt, versetzt werden.

Die Besonderheit von Bubble Tea sind die zugesetzten farbigen Kügelchen aus Speisestärke oder Algenstärke, oft mit einer flüssigen zucker- oder honighaltigen Füllung. Diese Kügelchen werden mit einem Trinkhalm aufgesaugt. Abgegeben werden die Getränke in erster Linie als so genannte "lose" Ware in der Gastronomie.

Die in Bubble Tea enthaltenen gelartigen Kügelchen haben u. a. bei Kinder- und Jugendärzten Besorgnis hervorgerufen, da diese Zutaten von kleinen Kindern leicht verschluckt werden können. Auf Veranlassung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat sich das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ebenfalls mit dieser Thematik befasst und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass insbesondere bei kleinen Kindern ein besonders hohes Risiko für Gesundheitsbeeinträchtigungen durch Verschlucken besteht. Die Gefahr des Verschluckens kann durch das Ansaugen der Kügelchen mit einem Trinkhalm noch verstärkt werden. Daher sieht das BfR den Bedarf, durch entsprechende Warnhinweise auf den Produkten bzw. beim Verkauf oder der Bewerbung der Getränke auf diese Risiken hinzuweisen. Im Zusammenhang mit Bubble Tea treten darüber hinaus auch Fragen zur Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen auf. Werden Lebensmittelzusatzstoffe in Lebensmitteln verwendet und diese als "lose" Ware an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben, muss dies kenntlich gemacht werden, zum Beispiel "mit Farbstoff" oder "mit Konservierungsstoff". Das kann auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder in Speise- und Getränkekarten erfolgen. Außerdem muss bei der Verwendung von Azofarbstoffen der vorgeschriebene Hinweis "Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen." vorhanden sein. Der LMTVet hat im dritten Quartal 2012 alle bekannten Betriebe, die Bubble-Tea anbieten, auf die Bewertung durch das BfR und die Deklarationspflicht hingewiesen. In den 15 überprüften Betrieben wurden nach mündlicher Belehrung in 10 Betrieben die Deklarationen und Warnhinweise angebracht, drei Betriebe haben den Verkauf eingestellt, ein Betrieb ganz geschlossen und in einem Betrieb muss die Kennzeichnung noch umgesetzt werden.

Kontrollen auf dem Bremer Freimarkt



Der Freimarkt 2012 hatte ca. 4 Millionen Besucher. Um für einen ausreichenden Verbraucherschutz auf dem Volksfest zu sorgen war der LMTVet des Landes Bremen präsent. Es wurde an verschiedenen Tagen eine Vielzahl von Betriebskontrollen durchgeführt. Des Weiteren wurden im Vorfeld des Freimarktes Sonderprogramme geplant, um insbesondere den Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln zu überprüfen. Folgende Sonderprogramme wurden durchgeführt:

- Abgabe von aufgeschlagener Sahne die in Sahneautomaten hergestellt wurde,
- Eiswürfel die zur Zugabe in Getränken bestimmt waren,
- Speiseeis,
- Abgabe von Fischereiprodukten.

Bei der Probennahme wurde risikoorientiert vorgegangen, das heißt Betriebe, die in den letzten Jahren schon in bestimmten Bereichen auffällig waren, wurden verstärkt beprobt. Zu den Ergebnissen der durchgeführten Probennahmen:

Bei der Beprobung von aufgeschlagener Sahne waren vier Betriebe auffällig, die Sahne war mikrobiologisch belastet. Die Sahneautomaten der betroffenen Betriebe wurde nach Bekanntwerden der Untersuchungsergebnisse des Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen umgehend außer Betrieb genommen. Den Betrieben wurde die Abgabe von

aufgeschlagener Sahne aus den Sahnevollautomaten mit sofortiger Wirkung untersagt. Es wurden vier Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

Die Beprobung der Eiswürfelmaschinen ergab eine Beanstandung, die produzierten Eiswürfel waren mikrobiologisch stark belastet. Diese Eiswürfelmaschine wurde mit sofortiger Wirkung außer Betrieb genommen, auch in diesem Fall wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

Bei der Untersuchung der gezogenen Proben der Fischereiprodukte (z.B. Fischbrötchen) wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Das untersuchte Speiseeis gab ebenfalls keinen Grund zur Beanstandung. Die mikrobiologischen Ergebnisse waren unauffällig.

Im Zuge der planmäßigen Kontrollen wurden keine groben lebensmittelrechtlichen Verstöße festgestellt. Die Kontrolle von Frittierfetten, ergab eine Beanstandung bei einer Berlinerbäckerei. Das Frittierfett in beiden Fritteusen war stark beansprucht und wurde sofort entsorgt. Gegenüber der Betriebsinhaberin wurde eine Verwarnung mit Verwarngeld ausgesprochen.

Als Fazit der Überwachung der ca. 200 Lebensmittelbetriebe auf dem Bremer Freimarkt zeigte sich, dass der Umgang mit Lebensmitteln grundsätzlich sorgfältig und verantwortungsvoll durchgeführt wird. Die oben genannten lebensmittelrechtlichen Verstöße sind auf eine risikoorientierte Probennahme und Kontrolle der Betriebe zurückzuführen. Aus Sicht der Lebensmittelüberwachung konnte auf dem Bremer Freimarkt ohne Probleme nach Herzenslust geschlemmt werden.



Verbraucherbeschwerden



Im Jahre 2012 gingen 327 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen 117 (36 %) auf die mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin, in 63 (19 %) Fällen kam es nach dem Verzehr von Lebensmitteln zu gesundheitliche Beeinträchtigungen, 53 (16 %) Beschwerdeführer stellten eine abweichende Beschaffenheit des Lebensmittels fest und in 51 (16 %) Fällen führten Verunreinigungen im Lebensmittel oder die Feststellung von Schädlingen in der Umgebung des Betriebes zu Beschwerden. Nach anschließenden Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchungen von eingereichten Proben wurden in 93 Fällen (28,5 %) die dem LMTVet übermittelten Beanstandungsgründe als berechtigt, in 66 Fällen (20,2 %) als unberechtigt eingestuft. Die restlichen Beschwerden waren zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht zu bewerten, da zwar Mängel festgestellt wurden, aber der Zusammenhang zum Beschwerdegrund nicht mehr eindeutig hergestellt werden konnte (insbesondere bei gesundheitlichen Beeinträchtigungen nach dem Verzehr von Lebensmitteln). Diesen Vorgängen sind auch die unten aufgeführten Vorfälle zuzuordnen, bei denen eine größere Anzahl von Verbrauchern Krankheitserscheinungen aufwiesen:

27 von 200 Personen, die in einer Kantine mit Essensausgabestelle gegessen hatten, erkrankten nach dem Verzehr von Hacksteak mit Gemüse, das von einer Großküche angeliefert worden war, an Durchfall. In der Großküche waren über 3000 Portionen Hacksteak hergestellt und an verschiedene Ausgabestellen geliefert worden. Weitere Krankheitsfälle waren nicht bekannt geworden. Trotz erhöhten Keimnachweises in einer Rückstellprobe in der Ausgabestelle konnte die Ursache für die Erkrankungen nicht ermittelt werden. Alle weiteren Untersuchungen von Stuhlproben der Erkrankten und Rückstellproben in der Großküche ergaben keine Auffälligkeiten.



Im September 2012 erhielt der LMTVet nach einer Hochzeitsfeier den Hinweis, dass 29 von 90 Personen nach dem Verzehr von Lebensmitteln, die an drei Orten der zweitägigen Feier angeboten worden waren, an Durchfall und Erbrechen litten. Die durchgeführten Recherchen ergaben, dass die Erkrankten unterschiedliche Speisen zu sich genommen und auch nicht alle an denselben Terminen an den Feierlichkeiten teilgenommen hatten. Weiterhin wurde festgestellt, dass es schon zwei Tage vorher bei zwei Personen Erkrankungen mit den gleichen Symptomen gegeben hatte. Die Übertragung über Lebensmittel wurde dadurch als sehr unwahrscheinlich eingestuft. Letztendlich wurden in der Stuhlprobe der ebenfalls erkrankten Braut Noroviren nachgewiesen, woraus geschlossen werden konnte, dass die Übertragung von Mensch zu Mensch stattgefunden hatte.

Im Januar 2012 erkrankten 11 von 18 Personen, die an einer Kohlfahrt in einer Gaststätte in der Bremer Innenstadt teilgenommen hatten, an extremen Durchfall und Erbrechen. Es wurde der Verdacht geäußert, dass Hygienemängel zu einer Lebensmittelvergiftung geführt haben könnten. Die anschließenden Kontrollen ergaben, dass an dem Tag in dem Lokal 345 Essen ausgegeben wurden, dabei gab es keine unter-

schiedlichen Speisen. Weitere Erkrankungen, außer aus der betroffenen Gruppe, waren nicht bekannt geworden. Da auch keine gravierenden Hygienemängel festgestellt wurden, konnte ein direkter Zusammenhang zu den verzehrten Speisen nicht hergestellt werden.

Nach dem Verzehr unterschiedlicher Speisen in einem Restaurant erkrankten im Februar acht von neun Personen einer Gruppe und sechs Personen einer anderen Gruppe, die an zwei unterschiedlichen Tagen in Folge das Lokal besucht hatten, an Durchfall und Erbrechen. Die im Rahmen der durchgeführten Kontrollen entnommenen sieben Essen- und 15 Tupferproben wurden nach Untersuchung im Landesuntersuchungsamt nicht beanstandet. Größere Hygienemängel im Betrieb konnten nicht festgestellt werden. Auch in diesem Fall ergab sich aus der Untersuchung der Stuhlproben ein Hinweis auf Noroviren. Eine direkte Übertragung durch den Verzehr von Lebensmitteln konnte auch hier nicht nachgewiesen werden.

Die aufgeführten Fälle sind ein Indiz dafür, wie schwierig es ist, die Ursachen für Krankheitserscheinungen, die nach dem Verzehr von Speisen auftreten, zu ermitteln und den direkten Zusammenhang zwischen Erkrankungen und verzehrten Speisen nachzuweisen. Gerade in den Wintermonaten werden häufig Noroviren im Stuhl von Erkrankten nachgewiesen, die auch auf ein bereits zum Zeitpunkt des Speisenverzehr bestehendes Krankheitsgeschehen bei den beteiligten Personen hinweisen könnten, das durch direkten Personenkontakt verbreitet worden sein könnte. Natürlich ist auch eine Übertragung über verzehrte Speisen in solchen Fällen nicht immer auszuschließen. Um die Ursachenforschung auf eine breite Basis zu stellen, erfolgt immer eine zeitnahe Abstimmung zwischen Mitarbeitern des LMTVet und des Gesundheitsamtes über die weitere Vorgehensweise.

Peter Drewes

Betriebskontrollen in Bremerhaven

Lebensmittelüberwachung im Fischereihafen

In den vergangenen Jahren, war die Frage, ob der Fischereihafen mit immerhin 59 einschlägig zugelassenen Betrieben auf diese Weise noch richtig umschrieben ist, gar nicht so einfach zu beantworten. Mittlerweile ist der Fischereihafen ein Gewerbegebiet mit einem besonderen Schwerpunkt im Bereich der Herstellung von Fischereierzeugnissen. Das System „Fischereihafen“ verdankt seinen Bestand vorwiegend der Tatsache, dass es hier viele gleichartige Betriebe gibt, die sich durch besondere Kompetenzen auf allen Ebenen der Herstellung und des Inverkehrbringens von Fischereierzeugnissen auszeichnen und zusammen mit Logistik- und Versorgungsunternehmen ein belastbares Netzwerk formen. Die einzelnen unternehmerischen Tätigkeiten wären mittlerweile auch im Binnenland realisierbar nur nicht so effektiv.

In Bremerhaven sind noch vier Fischereifahrzeuge – die Kennzeichen beginnen mit BX oder ABH - im Haupterwerb und ein weiteres Schiff im Nebenerwerb gemeldet. Eines dieser Schiffe ist in Vigo (Spanien) stationiert und läuft seinen Heimathafen gar nicht an. Die beiden Fangschiffe der großen Hochseefischerei sind Froster, d.h. es gibt bis auf winzig kleine Reste keine Frischfischanlandungen mehr. Immerhin hat sich eine begrenzte Erstvermarktung insbesondere von Rotbarsch, Seelachs, Lengfisch, Katfisch und See-teufel mit Ursprung Island erhalten. Eine Firma führt sowohl Auktionen als auch Maklerverkäufe durch, doch handelt es sich dabei um Containerware aus Island, für die das amtliche Fanggewicht bestimmt und die hier auch gemäß der VO (EG) 2406/1996 nach Frische und Größe klassifiziert wird. Der Auktionsverkauf selbst hat in den letzten Jahren stetig an Bedeutung verloren, der Bedarf der Kunden wird über Maklertätigkeiten gedeckt, die eine konstantere Zulieferung, für die 15 in Bremerhaven zugelassenen Frischfisch verarbeitenden Betriebe versprechen.

Die Vertriebslogistik der Küstenstaaten der Europäischen Gemeinschaft ist sehr aktiv, selbst

kleine Anlieferungen erreichen die Betriebe auf direktem Weg. Mitunter kommt es vor, dass sich die Preise für Direktlieferungen von Filets nur unbedeutend von denen für unbearbeitete Ware in Bremerhaven unterscheiden. Die Betriebe vor Ort setzen daher auf höhere Qualitäten z.B. durch Handfiletierung, um dem Preisdruck zu begegnen und die Kunden fester an sich zu binden.

Waren große Fangschiffe in den vergangenen Jahren ein eher seltener Anblick im Fischereihafen, hat sich dies durch die ausgeweiteten Aktivitäten eines Fischereikonzerns geändert. Der Konzern ist mit der Bereederung von Fischereifahrzeugen – insgesamt ca. 40 – und Verarbeitungsfabriken in allen namhaften Fischereinationen weltweit vertreten. Er ist sowohl in der pelagischen Fischerei insbesondere auf Makrele, Holzmakrelen, Hering und Blauen Wittling als auch in der demersalen Fischerei insbesondere auf Rotbarsch, schwarzen Heilbutt, Kabeljau vertreten. Mit der Vermarktung der Erzeugnisse der bodennahen Fischerei (Filets und bearbeitete Teilstücke) ist in Bremerhaven ein Tochterunternehmen aktiv. Die vorhandenen Kühlhäuser und die damit verbundene hohe Kühlkapazität bringt es mit, dass häufig Anlandungen in Bremerhaven zu verzeichnen sind. Neben den beiden Bremerhavener Schiffen, waren u.a. auch Schiffe aus Rostock, Hull (UK) und Klaipeda (LT) häufig im Fischereihafen vertreten. Ein britisches Schiff wurde zum Jahreswechsel nach Grönland umgeflaggt und bringt nun Gefrierfisch aus den dortigen Fanggebieten nach Bremerhaven. Anlandende Frost(fabrik)schiffe sind mittlerweile mindestens genauso gegenwärtig und alltäglich, wie es in vergangener Zeit die großen Fangschiffe für Frischfisch waren.





Überwachungsprogramme

Mitte 2012 veröffentlichte nach knapp zweijähriger Arbeit die AFFL (Arbeitsgruppe Fleisch- & Geflügelfleischhygiene, fachspezifische Fragen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft) den Abschlussbericht der Projektgruppe Ausführungshinweise für die Auditierung von Eigenkontrollsystemen im Hinblick auf *Listeria monocytogenes*. Die Projektgruppe tagte unter der Leitung des Landes Bremen. Für Fischereierzeugnisse bestanden zwar seit 2001 Leitlinien, doch zeigten Zwischenfälle mit Weichkäse, dass übergreifende Ausführungshinweise notwendig waren, zumal der Codex Alimentarius 2007 eine Leitlinie (CAC/GL 61 -2007) vorgelegt hatte und die Europäische Gemeinschaft in der Verordnung (EG) 2073/2004 und einer Leitlinie zu besonderen Haltbarkeitsstudien bei Lebensmitteln deutliche Vorgaben gemacht hatte. Die neuen Ausführungsbestimmungen heben insbesondere auf die Notwendigkeit ab, die Maßnahmen im Rahmen der Basishygiene speziell auf diesen problematischen Keim auszurichten. Im Focus standen insbesondere Lebensmittel, die ohne weitere Zubereitung verzehrt werden können. Parallel zu den Beratungen lief in Bremerhaven im Rahmen eines mehrjährigen Kontrollplans (MNKP), die thematische Überwachung von Räucherfischbetrieben, der Ende 2012 auch durch eine Facharbeit (BSZ Dippoldiswalde) unterstützt wurde. In Bremerhaven gibt es aktuell acht Räucherbetriebe, die verzehrsfertige Lebensmittel herstellen. In diesen Produktionen wurden bisher jeweils drei Probenreihen jährlich entnommen, die aus fünf Rohwarenproben, fünf Enderzeugnissen und fünf Oberflächenproben (Abstriche) bestehen. Oberflächenkeimzahlen werden sowohl im Bereich der Herstellung der Fertigerzeugnisse als auch bei den Rohmaterialien (Frischfisch/aufgetauter Fisch) genommen. Parallel wurden über einen

Fragebogen die organisatorischen und betrieblichen Maßnahmen zur Kontrolle dieses problematischen Keims ermittelt. Die Ergebnisse zeigten 2012, dass positive Befunde eher Einzelfälle sind. Als gesundheitsgefährlich einzustufende Keimbelastungen (über 100 KbE/g) waren nicht zu verzeichnen. Gerade Betriebe, die eine strikte Trennung der Rohwareseite von der Fertigwareseite praktizieren, haben wenig oder keine Probleme mit den Fertigerzeugnissen, wobei auch kleine Betriebe diesen Standard regelmäßig erreichen. Als Weg der Listerien in den Betrieb zeichnet sich deutlich der Rohmaterialeingang ab. Hier wird häufig und wiederholt an den gleichen Stellen *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Es bedarf ständiger Anstrengungen ein Durchschlagen der Belastung auf die Fertigwareseite zu verhindern. Bei Betrieben, die diese Trennung aus bautechnischen Gründen nicht oder noch nicht vollzogen haben, reichen die Anstrengungen mitunter nicht aus.

Häufung von Lebensmittelvergiftungen durch Ciguatera, ein tropisches marines Toxin

Anfang November (09.11.2012) meldete die Qualitätssicherung eines großen Sourcing Unternehmens, entsprechend der Vorgaben von § 44a LFGB, dass es bei einem belieferten Einzelhandelsunternehmen in Hamburg, mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit zu einer Ciguatera-Vergiftung (gespr: sziehwawa-tera) gekommen sei. Zu diesem Zeitpunkt war nur dieser Fall bekannt, bei dem drei Personen Filets vom Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) gegessen hatten, von denen zwei erkrankten. Der Fisch war in zwei Pfannen zubereitet worden und offensichtlich war nur in den Filets der einen Pfanne eine gefährliche Konzentration des Toxins vorhanden. Die Symptomatik folgte eindeutig dem klassischen Schema

mit gastrointestinalen, neurologischen und neuropsychiatrischen (z.B. Magen-Darm Beschwerden, Schwindel, Halluzinationen) Symptomen. Spätere Gespräche mit der betroffenen Familie ergaben, dass die neurologischen Symptome bis weit über eine Woche nach dem ersten Auftreten anhielten. Später kamen noch weitere Bürgerbeschwerden aus Hamburg, Niedersachsen, Bayern und Rheinland Pfalz hinzu, die sich auf insgesamt 14 Fälle mit eindeutiger Symptomatik summierten.

Vom Lieferunternehmen wurde die Herkunft der Ware identifiziert und nach weiteren gefährdeten Erzeugnissen (z.B. Zackenbarsch, Papageienfisch) aus der gleichen Quelle gefahndet. Es handelte sich um eine Lieferung von Frischfisch über den Flughafen Frankfurt, die aus Südindien/Sri Lanka (FAO Fanggebiete 51, 57, ca. 5° bis 10° nördlicher Breite) stammte. Nachfragen ergaben, dass wenige Tage vor dem Fangdatum ein Taifun über die Fischgründe hinweggezogen war. Die Fangplätze hatten bisher als sicher gegolten. Alle als risikobehaftet identifizierten Fischereierzeugnisse wurden gesperrt und im Rahmen eines sog. „Stillen Rückrufs“ aus dem Handel gezogen. Der Verkauf von Red Snapper als Frisch-, Auftau- und TK-Ware wurde ausgesetzt. Gleichzeitig trat das Unternehmen mit einer Pressemitteilung an die Öffentlichkeit, eine Schnellwarnmeldung (RASFF) erfolgte wenig später. Aus dem rückgeführten Material wurden Proben genommen und Mitte November zur Untersuchung gegeben. Das Problem war, dass weder im Inland noch in den benachbarten Mitgliedstaaten der EG Untersuchungsmöglichkeiten verfügbar waren. Die Proben wurden darauf durch Vermittlung des Bundesinstituts für Risikobewertung in Berlin vom Europäischen Referenzlabor für marine Biotoxine in Vigo (SP) übernommen, das Mitte Januar die Ergebnisse übermittelte. Besonders bei den Proben, die der Lieferung aus Indien zuzuordnen war und im Rahmen der Rückverfolgung als Verursacher identifiziert wurde, ließen sich sehr deutliche Mengen an Ciguatera-Toxin CTX-1B (s.u.) nachweisen. Eine zusammenfassende Auswertung des Vorfalls ergab, dass es geboten erscheint, auch in Deutschland Untersuchungskapazitäten aufzubauen.

Der betroffene Betrieb hat den Import von frischem Red Snapper bisher nicht wieder aufgenommen und will sobald es möglich ist, auf Aquakulturware zugreifen.

Mit der Bezeichnung Ciguatera Fischvergiftung (CFP) wird eine Erkrankung bezeichnet, die durch den Genuss von Ciguatoxin-haltigen tropischen Meerestieren ausgelöst wird. Der Name leitet sich von Cigua einer in Cuba üblichen spanischen Bezeichnung für die essbare tropische Kreiselschnecke (*Cittarium pica*) ab. Der Name Cigua-Toxin (CTX) beschreibt eine Gruppe von fettlöslichen hitzestabilen komplizierten Verbindungen, sog. Polyethern, die sich auf Grund der lipophilen Eigenschaften in den marinen Nahrungsketten beständig sind und angereichert werden.

Die sehr giftigen, wasserlöslichen Vorstufen (Maitotoxine) werden insbesondere von der Geiselalge *Gambierdiscus toxicus* gebildet, die Wassertemperaturen um 29°C bevorzugt. Besonders häufig („hot spots“) ist sie in der Karibik, den tropischen Inseln des Pazifiks und im Norden Australiens vertreten. Die Ausbildung hoher Populationsdichten verläuft zeitlich und räumlich sehr begrenzt und ohne irgendwelche Warnzeichen, wie z.B. Rotverfärbung des Wassers („Rote Tiden“) ab. Die Alge lebt assoziiert mit Tangen und Seegräsern, kommt aber auch in zerfallenen organischen Substanzen unter Korallenbänken vor. Algenblüten sind häufig die Folgen vom ausgedehnten Absterben der Korallenbänke (Ausbleichen), u. a. weil es dann zu vermehrter Bildung von Korallenbruch und Besiedelung mit Tangen und Seegräsern kommt. Die Erhöhung der Wassertemperaturen in den letzten Jahrzehnten hat zu einer Verstärkung der warmen Meeresströmungen geführt, wodurch die Alge ihre Verbreitung um 3° bis jeweils 35°, nördlicher und südlicher Breite ausdehnen konnte und damit in Fischereigeieten, die bisher als unbedenklich galten besiedelt. Für die Ausweitung des gesundheitlichen Risikos in Gebiete mit gemäßigttem Klima ist mittlerweile auch der weltumspannende Handel mit den wertvollen Speisefischen aus den Tropen verantwortlich. Gerade die Raubfische wie Snapper (*Lutjanus spp.*), Zackenbarsche (Grouper, *Centropristis spp.*) ggf. auch Papageifische (*Bolbometopon muricatum*) und andere gelten als Delikatesse, die in großem Umfang in den gemeinsamen Markt importiert werden.

Die Algen von den Algen situationsbedingt produzierten Toxine, erreichen durch Pflanzenfresser die Nahrungspyramide. Im tierischen Organismus werden die Toxine in ihrer chemischen Struktur verändert und dabei lipophil, eine Eigenschaft, die für eine stete Anreicherung innerhalb der Nahrungspyramide – Pflanzenfresser bis

Raubfisch und schließlich ggf. Mensch - Vorbe-dingung ist. Die chemische Struktur der Toxine variiert entsprechend der Verbreitungsgebiete, so werden für den pazifischen Raum die chemischen Strukturen (Congenere) P-CTX-1, P-CTX-2 und P-CTX-3 beschrieben für die Karibik C-CTX-1 und C-CTX-2. Es werden eine ganze Reihe von verwandten Molekülen gefunden, wovon das CTX-1 in Raubfischen am häufigsten in toxischen Konzentrationen ($> 0,1\mu\text{g}/\text{kg}$) vorgefunden wird.

Belastete Fische sind mit einfachen Methoden nicht zu erkennen, das Toxin selber ist sensorisch nicht wahrnehmbar. Da auch Warnhinweise für Algenblüten in den Fanggebieten fehlen, sind Lebensmittelvergiftungen mit Ciguatera (CFP) in den Tropen häufig. Mit einer geschätzten Häufigkeit von 10 000 bis 50 000 Fällen pro Jahr, ist CFB neben der Histaminvergiftung die häufigste Fischvergiftung überhaupt. Einfache Nachweismethoden existieren nicht, in der Nachbereitung von Intoxikationen oder präventiv kommen Bioassays oder chromatographische Methoden mit massenspektrometrischer Detektion zum Einsatz. Letztere erlaubt auch die Identifikation einzelner Artgenossen und damit Aussagen über die Herkunft der Toxine. In Ermangelung praktikabler Nachweismethoden setzt man kommerziell auf die Vermeidung von risikobehafteten Fischen insbesondere großen Raubfischen und auf die Befischung von anerkannt risikofreien Fangplätzen. In endemischen Gebieten vertraut man häufig auf Haustiere als Vorkoster. Bisher haben sich die üblichen Strategien gegen CFP bewährt, es gab nur sehr vereinzelte Fälle, meist Mitbringsel aus dem Urlaub. Das führte dazu, dass in ganz Europa weder kommerzielle noch amtliche Labore darauf vorbereitet sind, kurzfristig Analysen durchzuführen.

Beim Kontakt und der Aufnahme der Toxine in ausreichender Menge treten innerhalb von einer halben Stunde bis maximal einem Tag, typischerweise sechs Stunden, eine Reihe von Symptomen auf. Anfänglich handelt es sich um gastrointestinale Symptome wie Erbrechen und Durchfall, aber auch Krämpfe und Übelkeit. Gleichzeitig oder später treten neurologische Symptome wie Kopfschmerz, unangenehme Fehlwahrnehmungen (Paresthesien) wie Hitzeempfinden, Juckreiz, Glieder oder Gelenkschmerzen auf. Ein besonders typisches Symptom ist die Umkehrung des Kälte- Wärmeempfindens. Weitere Symptome aus dem Bereich der

Neuropsychiatrie (Halluzinationen, Depressionen) und kardiovaskuläre Beschwerden können die Symptomatik verschärfen. Während die erstgenannten Beschwerden im Allgemeinen innerhalb eines Tages abklingen, bleiben die Empfindungsstörungen oft über mehrere Tage, in sehr ungünstigen Fällen auch bis zu einem Jahr bestehen. Da es keine brauchbaren Diagnosemittel gibt, bleibt dem Arzt in erster Linie die Symptomatik, die sich anfänglich allerdings wenig von einer Histaminvergiftung unterscheidet und die Anamnese, also das Feststellen, ob ein Fischverzehr von CTX-verdächtigen Fischarten innerhalb der letzten Stunden stattgefunden hat.

Ausbildungstätigkeiten



Mit zwei Ausbildungskursen, im Oktober/November 2012, war der LMTVet wiederum an der Weiterbildung von amtlichen Tierärzten und Lebensmittelkontrolleuren (LMK) beteiligt. Der Kurs für Tierärzte (ca. 50) ist ein Gemeinschaftsprojekt des Fischkompetenzzentrums Nord, der in Cuxhaven und Bremerhaven durchgeführt wird. Austragungsort war im Oktober 2012 Cuxhaven. Die Betriebsbesichtigungen wurden auf Betriebe in Bremerhaven und Cuxhaven verteilt. Die Schwerpunkte lagen bei Vorträgen auf Fragen zur Aquakultur, der risikoorientierten, qualitätsgesicherten Überwachung und besonderen Laboruntersuchungen, wie Tierartbestimmung, Rückstands- und Kontaminantenanalyse sowie Mikrobiologie.

Der Träger des zweiten Kurses (25 LMK) ist die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf. Dieser Kurs wird mit Vorträgen und Betriebsbesichtigungen vollständig in BHV abgehalten. Dieses Seminar orientiert sich mit vielen Betriebsbesichtigung und Demonstrationen vorwiegend an der Praxis. Beim Programm wurde in diesem Jahr besonderer Wert auf warenkundliche Vorträge zur Technologie, Sensorik und Kennzeichnung von kaltgeräucherten Erzeugnissen aus Lachs gelegt. Das Echo auf alle Veranstaltungen war durchweg sehr gut.

Dr. Claude Boiselle

Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Nach unmittelbar geltendem EU-Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) bedürfen bestimmte Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, einer ausdrücklichen behördlichen Zulassung. In Bremen liegt die Zuständigkeit für die Zulassung beim Fachreferat 42 des Senators für Gesundheit. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen.

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

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



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

Das Zulassungsverfahren beinhaltet die eingehende Prüfung von Dokumenten zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines individuellen betrieblichen Eigenkontrollsystems, mit dem der Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten hat,

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

Kleinere und eher handwerklich strukturierte Unternehmen beklagen häufig den erheblichen bürokratischen Aufwand des Zulassungsverfahrens und fordern mehr Erleichterungen im Vergleich zu den industriell produzierenden Mitbewerbern. Dieser Einwand ist nicht gerechtfertigt. Bei den Betroffenen wird häufig noch verkannt, dass es bei dem Zulassungsverfahren ausschließlich darum geht, die für den Betrieb spezifischen Produktionsprozesse zu erfassen und zu bewerten. Das bedeutet in der Praxis:

- kleiner Betrieb: einfache Strukturen und Prozesse – übersichtliche Analyse und einfache Maßnahmen: folglich eher geringer Aufwand
- großer Betrieb: komplexe Strukturen und komplizierte Prozesse - aufwendigere Analyse und komplexe Maßnahmenpakete: folglich eher hoher Aufwand

Das im EU-Recht vorgeschriebene Verfahren bietet damit den „kleinen Betrieben“ in ausreichendem Maße die geforderte Flexibilität, um den speziellen Gegebenheiten und den berechtigten Interessen der betroffenen Lebensmittelunternehmer in angemessener Weise Rechnung zu tragen. Die Devise kann also nicht lauten: HACCP – ja oder nein, wie es bisweilen vehement gefordert wird, sondern vielmehr: wie kann das System individuell und praxisnah angewendet werden, um für das Lebensmittelunternehmen und damit letztendlich für die Verbraucher/innen ein Optimum an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Das HACCP-Verfahren ist insofern ohne Alternative!

Es gab im Land Bremen am Ende des Berichtszeitraumes 107 zugelassene Betriebe mit 112 zugewiesenen Veterinärkontrollnummern. Mehrfachzulassungen resultieren daraus, dass einzelne Betriebsstätten noch über mehrere Zulassungsnummern für unterschiedliche Tätigkeitsbereiche wie Schlachtung sowie Be- und Verarbeitung der verschiedenen Lebensmittel aus Fischen oder Fleisch von Rind und Schwein oder Geflügel verfügen. Nach der Systematik des heute geltenden EU-Lebensmittelhygienerechts wird für ein Lebensmittelunternehmen eine Gesamtzulassung ausgesprochen, in die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten aufgenommen werden. Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind lediglich der Transport sowie die Lagerung von nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln (tierischen Ursprungs) sowie der Umgang mit den genannten Lebensmitteln im Zusammenhang mit sogenannten Einzelhandelstätigkeiten. Darunter versteht man vom Grundsatz her den Umgang mit Lebensmitteln im Zusammenhang mit dem Vorrätighalten von Waren zur direkten Abgabe an den Endverbraucher.

Die Ausnahmeregelung von der Zulassungspflicht für den Einzelhandel gilt allerdings dann nicht, wenn diese Tätigkeiten in nennenswertem Umfang zur Deckung des Bedarfs anderer Betriebe, welche die Lebensmittel dann an den Endverbraucher abgeben, durchgeführt werden, also sogenannte Wiederverkäufer. Damit können nun auch Betriebsarten der Zulassungspflicht unterliegen, die bisher von der Zulassungspflicht ausgenommen waren. Zu nennen sind hier beispielhaft bestimmte handwerklich strukturierte Fleisch be- und verarbeitende Betriebe wie Fleischereien mit externen Filialen oder auch Großküchenbetriebe, die ihre Essenportionen wiederum an verschiedenen Orten direkt an die Verbraucher austeilen bzw. an andere Institutionen zur Essensausgabe abgeben. All diese Fragestellungen sind im Vorfeld individuell zu bearbeiten.

Im Berichtszeitraum wurden für vierzehn Betriebe Zulassungen, ausgesprochen. Dabei handelte es sich um fünf Neuzulassungen und neun Änderungen von bestehenden Zulassungen aufgrund von Änderungen in den betrieblichen Strukturen bzw. Erweiterungen der Tätigkeitsbereiche. Die im Berichtsjahr zugelassen Betriebe verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen:

Betriebsart	Anzahl der Zulassungen
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	4
Darmbetrieb/ Kuttellei	1
handwerkliche Fleischereien	3
Großküchenbetriebe	1
Großhandelszentrum	3
Kühl- und Tiefgefrierlager	2
Summe	14
davon	
Betriebe in Bremen	6
Betriebe in Bremerhaven	8

Dem gegenüber haben sechs Betriebe, davon vier in Bremen und zwei in Bremerhaven, den Betrieb eingestellt. Mit der Schließung eines Betriebes erlischt die Zulassung.

Dr. Franz-Christian Lenz



Jürgen Oberguggenberger©pixello.de

Ergebnisse der Untersuchungen (Warenkode)

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

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

Produktgruppe	Anzahl der Proben	beanstandete Proben	Beanstandungen in Prozent	Seite
Eier und Eiprodukte	23	0	0%	31
Fette und Öle	14	0	0%	38
Hülsenfrüchte, Nüsse, - Erzeugnisse, Snacks	24	0	0%	55
Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	7	0	0%	55
Obst und Gemüse	509	11	2,2%	41
Saucen, Feinkostsalate, Mayonnaisen	160	8	5,0%	38
Getreide, Teigwaren, Backwaren	214	12	5,6%	39
Fische, Krusten, Schalen, Weichtiere u. Erzeugnisse	456	40	8,8%	36
Fertiggerichte	21	2	9,5%	55
Schokolade, Kakao, kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	256	26	10,2%	50
Alkoholfreie Getränke	87	10	11,5%	44
Kräuter und Gewürze	14	2	14,3 %	43
Fleisch, Geflügel, Wild und Erzeugnisse	447	78	16,4%	31
Eis und Desserts	137	23	16,8%	48
Milch und Milchprodukte	168	42	25,0%	30
Alkoholische Getränke außer Wein	35	10	28,6%	48
Wein	79	23	29,1%	45
Andere (Trinkwasser)	77	26	33,8%	56
Zuckerwaren, Brotaufstriche	24	9	37,5%	55
Proben insgesamt	2.752	322	11,7%	

Milch und Milchprodukte

168 Proben - 42 Beanstandungen

Eine Probe Bio Joghurt wurde aufgrund diverser Verstöße gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung beanstandet. So fehlte z. B. die quantitative Angabe des werbend hervorgehobene Anteils an Früchten, die Zutatenliste war unvollständig und kaum leserlich.

Stufenkontrolle aufgeschlagene Sahne

Wie in den letzten Jahren wurde auch in diesem Jahr maschinell aufgeschlagene Sahne aus der Gastronomie hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack und hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Eine sogenannte Stufenkontrolle, die Beprobung der Sahne aus der Originalverpackung, der flüssigen Sahne aus der Maschine und der fertigen aufgeschlagenen Sahne, sollte mögliche Kontaminationsquellen aufdecken. Über das Projekt wird in Kapitel Schwerpunkte und Aktionen (S. 17) berichtet.

Butter

Im Rahmen eines kleinen Programms wurden acht Proben Kräuterbutter und ähnliche Erzeugnisse aus der Gastronomie entnommen, die auf Speisekarten als „Kräuterbutter“ ausgelobt waren. Es sollte überprüft werden, ob bei der überwiegend eigenen Herstellung dieser Produkte tatsächlich ausschließlich Butter als Fett eingesetzt wurde. Sechs Proben enthielten nur Butter. In einem Fall bestand die Fettgrundlage ausschließlich aus Pflanzenfett und bei einer weiteren Probe wurde ein Gemisch aus Pflanzenfett und Butter eingesetzt. Beide Proben wurden wegen Irreführung beanstandet. Eine Beschwerdeprobe „Irische Butter“ war wie die Verfolgsproben organoleptisch weit vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums käsig und ranzig und wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.



Rohmilchkäse

In einem über zwei Monate laufenden Projekt wurden 19 Proben Rohmilchkäse auf pathogene (potentiell krankmachende) Bakterien wie E.coli, koagulase-positive Staphylokokken, Listeria monocytogenes und Salmonellen untersucht. Zur Untersuchung gelangte vor allem lose Ware aus dem Einzelhandel, aber auch Käse in Fertigpackungen.

Rohmilchkäse wird aus roher, also nicht erhitzter Milch hergestellt. In roher Milch ist natürlicherweise eine gewisse Menge an Bakterien enthalten, die bei der Pasteurisierung, der Erhitzung der Milch auf über 73°C, abgetötet werden. Da bei der Herstellung von Rohmilchkäse auf diese Erhitzung verzichtet wird, ist hier die Möglichkeit einer Kontamination mit für den Menschen krankmachenden Bakterien größer als bei Käse aus pasteurisierter Milch. Andererseits sind in Rohmilch Bakterien enthalten, die für die Reifung des Käses erwünscht und für einen besonderen Geschmack verantwortlich sind. Aufgrund der geringeren Feuchtigkeit verbunden mit dem höheren Salzgehalt und der teilweise monatelangen Reifung kommen pathogene Bakterien seltener in Hartkäse als in Weichkäse vor.

An Rohmilch werden besonders hohe hygienische Anforderungen gestellt. Außerdem muss Rohmilchkäse eindeutig als solcher gekennzeichnet sein.

Typische Rohmilchkäse sind zum Beispiel Allgäuer Emmentaler, Appenzeller, Roquefort und Greyerzer.

Pathogene Bakterien wurden in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen. Eine Probe Weichkäse enthielt eine sehr hohe Keimzahl an E.coli. Sie wurde aufgrund der Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) beanstandet.

Verdachts- und Beschwerdeproben

Zwei Mal wurde je eine Probe Ayrar, ein mit Salz und Wasser schaumig gerührtes Joghurtgetränk, als Verdachtsprobe ins LUA geliefert. Die eine Probe wies bei der organoleptischen Untersuchung einen intensiv gärischen Geruch auf, bei den mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen wurde ein sehr hoher Keimgehalt an Hefepilzen nachgewiesen. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeig-

net beurteilt. Die zweite Probe wich hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit von der Norm ab: Sie enthielt erhöhte Keimgehalte an Hefen und Enterobacteriaceae. Sie wurde aufgrund einer Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit im Sinne der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) beanstandet. Aus einer Kantine wurde ein Ziegenkäse als Verdachtsprobe eingeliefert, da kein Mindesthaltbarkeitsdatum bekannt war. Die Probe war hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack unauffällig, die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben jedoch einen erhöhten Keimgehalt an Enterobacteriaceae.

Eier und Eiprodukte

23 Proben - 0 Beanstandungen

Konsumeier und rohehaltige Produkte werden als häufigste Infektionsquelle für Salmonellen genannt, wobei sich die Zahl der gemeldeten Salmonellosefälle in Deutschland in den letzten Jahren deutlich verringert hat (Robert-Koch-Institut 2012). Obwohl der Pro-Kopf-Verbrauch an Eiern tendenziell steigt, sinkt die Salmonellose rate in Deutschland. Grund dafür sind zum einen die abnehmenden Prävalenzzahlen von Salmonellen in den Legebetrieben aufgrund entsprechender Bekämpfungsmaßnahmen und zum anderen verbessert sich die Verbraucheraufklärung bezüglich der Gefahr, die von kontaminierten Eiern ausgehen kann. Diese absteigende Tendenz von Salmonelleninfektionen spiegelt sich auch im Untersuchungsergebnis wider. Es wurden rohe Eier unterschiedlicher Haltung im Handel gezogen und Schalen und Eiinhalte getrennt voneinander untersucht. Bei keiner der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen. Zusätzlich schickte die Grenzkontrollstelle in Bremerhaven fünf Proben Eipulver zur Untersuchung auf Salmonellen ins LUA. Dabei handelte es sich um Importware aus Argentinien. Bei keiner Probe wurden Salmonellen nachgewiesen.

Richtwerte

Richtwerte geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Proben mit Keimgehalten unter oder gleich dem Richtwert sind, unter mikrobiologischem Aspekt, grundsätzlich unauffällig (Definition der DGHM e.V. Präambel vom 23.05.2012).

Fleisch, Geflügel, Wild und -Erzeugnisse

447 Proben - 78 Beanstandungen



Thomas Weiss©pixelio.de

Projekt Fleisch von Marktständen

In diesem Jahr wurde über die Sommermonate hinweg rohes Fleisch, das lediglich an Verkaufsständen auf Wochenmärkten angeboten wird, von den Lebensmittelkontrolleuren gezogen und mikrobiologisch im LUA untersucht. Das Probenspektrum wurde dabei besonders weit gefasst, so dass sämtliche Fleischsorten sowie gewürzte und ungewürzte Proben eingeliefert wurden. Das Untersuchungsspektrum umfasste Hygieneparameter, Verderbniskeime sowie pathogene Keime. Von 25 gezogenen Proben zeigten zwei Proben bereits geruchliche und optische Abweichungen. Ein Stück rohes Schweinefleisch war blassgrau und roch säuerlich, während ein Stück rohes Rindfleisch mit grünlich beigefarbenem Fettgewebe und einem Grünstich im Muskelfleisch eingeliefert wurde. Auch diese Probe fiel durch einen säuerlichen Geruch auf. Zur Überprüfung eines möglichen Verderbs wird das so genannte Nesslerreagenz eingesetzt, mit dem bereits einsetzender Eiweißabbau nachgewiesen wird. Beide Proben zeigten eine positive Reaktion. Der beginnende Verderb wurde auch durch die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse bestätigt. Bei beiden Proben waren die Gesamtkeimzahlen sehr hoch und lagen deutlich über den empfohlenen Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Bei einer Probe Schweinefleisch wurden zusätzlich mehr als 100 Mio. Kolonie bildende Einheiten pro Gramm (KbE/g) an Pseudomonaden nachgewiesen. Pseudomonaden treten als typische Verderbnis-keime beim Fleisch auf.

Bei einer Probe Rindfleisch lag der nachgewiesene Gehalt an Enterobacteriaceae deutlich über dem empfohlenen Warnwert der DGHM.

Beide Proben wurden als Lebensmittel, die nicht zum Verzehr geeignet sind, beurteilt und beanstandet.

Projekt Fleisch aus der Gastronomie

Um den hygienischen Status von Fleisch zu erheben, das dem Verbraucher zubereitet als Gast serviert wird, beprobten die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung gehobene Restaurants, Restaurants mit internationaler Küche, Asia-Restaurants, Vereinskneipen, Imbisse und Gaststätten mit gutbürgerlicher Küche in Bremen und Bremerhaven. Die 36 Proben deckten auch bei diesem Projekt ein breites Spektrum ab. Es kam gewürztes, mariniertes, eingelegtes, gegartes und unbehandeltes Fleisch von Hähnchen, Enten, Puten, Schweinen, Lamm und Rindern ins LUA zur Untersuchung.

Zu den vier beanstandeten Proben gehörte eine Probe aus gegartem, zerkleinertem Hähnchenfleisch, das für die Zubereitung eines asiatischen Pfannengerichts in der Restaurantküche gelagert wurde. Grund für die Beanstandung war die hohe Gesamtkeimbelastung von über 100 Mio. KbE/g, und der stark erhöhte Gehalt an Enterobacteriaceae von über 1 Mio. KbE/g. Es kann davon ausgegangen werden, dass die Probe zu lange gelagert wurde. Gegartes Fleisch sollte im Kühlschrank in der kältesten Zone, also über dem Gemüsefach, nicht länger als zwei bis drei Tage aufbewahrt werden. Ist das Fleisch zerkleinert, verringert sich die Haltbarkeit.

Eine Probe „Putenspieße“ wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Warnwerte

Warnwerte geben lt. DGHM Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis verletzt oder dass z. B. das Haltbarkeitsdatum zu lange bemessen wurde.

Die Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae und Pseudomonaden lagen jeweils über 100 Mio. KbE/g. Obwohl die Putenspieße nicht roh an den Verbraucher abgegeben werden und durch Erhitzen eine Keimabtötung stattfindet,

ist eine so deutliche Überschreitung von empfohlenen Richtwerten zu ahnden. Gegen diesen Imbissbetreiber, aus dessen Imbiss die Probe stammte, wurde ein Bußgeldverfahren eingeleitet. Schwerwiegend kam hinzu, dass auch die Verfolgsprobe aufgrund derselben Überschreitungen beanstandet wurde.

Ein Putenbrustfilet, das in einem Restaurant gezogen wurde, fiel durch einen stark erhöhten Wert an Enterobacteriaceae auf, der deutlich über dem von der DGHM empfohlenen Warnwert lag. Diese Probe wurde nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet.

Bei einer weiteren Probe war der Beanstandungsgrund mangelhafte Kennzeichnung. Die empfohlene Lagertemperatur fehlte, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung für Fertigpackungen vorgeschrieben ist. Die mikrobiologischen Werte des Rindfleisches (Färsenfleisches) waren einwandfrei.



Färsenfleisch mit fehlender Lagertemperaturangabe“

Projekt Hackfleisch

Hackfleisch aus zerkleinertem Fleisch bietet mit seiner großen Oberfläche den Mikroorganismen ideale Vermehrungsbedingungen.

Ein unbehandeltes Stück Fleisch hat eine natürliche Mikroflora auf der Oberfläche, während das Innere als steril anzusehen ist. Bei jedem Schnitt in ein Stück Fleisch und erst recht beim Zerkleinern und Wölfen zerstört man die mikrobiologische Barriere aus natürlicherweise vorhandenen Bindegewebsanteilen und intakter Muskulatur, so dass sich die Mikroorganismen von der Oberfläche im Fleischgemenge homogen verteilen können. Gleichzeitig wird das Hackfleisch beim Zerkleinerungsvorgang mit Sauerstoff angereichert. Verderbniserreger und pathogene Mikroorganismen finden ideale Wachstumsbedingungen vor; ein nährstoffreiches, feuchtes Substrat mit einem angenehmen pH-Wert.

Je nachdem wie hoch der Oberflächenkeimgehalt des Schlachttieres und die hygienischen Bedingungen im Schlachthof sind, so variieren schließlich die Keimgehalte im Hackfleisch.

Der hygienische Umgang im Verkaufsbereich hat einen weiteren Einfluss. Hier ist besonders sorgsam auf eine gute Personalhygiene zu achten, um eine Keimzunahme durch Sekundärkontaminationen zu verhindern.

Einer Vermehrung kann nur durch Kühlung entgegengewirkt werden. Daher gelten zum Schutz vor Verderb und Wachstum von Krankheitserregern für rohes Hackfleisch besonders strenge Anforderungen an die Herstellung und Lagerung.

Auch der Verbraucher sollte an der Bedientheke erworbenes Hackfleisch im Privathaushalt nur im Kühlschrank aufbewahren und am Tag des Einkaufs verbrauchen. Frisches Hackfleisch in Fertigpackungen muss mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) sowie einer Beschreibung der einzuhaltenden Lagertemperatur gekennzeichnet sein. Sofern die auf der Verpackung angegebene Lagertemperatur im Haushalt nicht eingehalten werden kann, sollte Hackfleisch am Einkaufstag verbraucht oder durchgebraten werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte rohes Hackfleisch nicht mehr verzehrt werden.

Um den hygienischen Status dieses mikrobiologisch sensiblen Lebensmittels zu ermitteln wurden im LUA über das Jahr verteilt 77 Hackfleischproben aus dem angebotenen Verkaufs-



sortiment in Bremen und Bremerhaven untersucht. Dabei entnahmen die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung Proben in Fleischerien, Feinkostläden, Supermärkten und Märkten mit internationalen Produkten. Verpackung und Ausgangsfleisch variierten dabei. 20 Proben vom Schwein, fast doppelt so viele Proben vom Rind, mehrere Proben aus Schwein und Rind gemischt und drei Proben Lamm mit Rind gemischt kamen zur Untersuchung.

In fünf von sechs Fällen war der erhöhte Gehalt an Enterobacteriaceae Beanstandungsgrund, dreimal in Verbindung mit einer überhöhten Gesamtkeimzahl, und zweimal in Verbindung mit einem erhöhten Gehalt an Pseudomonaden. Bei einer beanstandeten Probe Hackfleisch halb Schwein halb Rind wurden Salmonellen nachgewiesen. Die Typisierung im Nationalen Referenzlabor ergab „Salmonella Brandenburg“.

Campylobacter und Salmonellen in rohem Geflügelfleisch

Im vergangenen Jahr wurden 49 Proben rohes Geflügelfleisch auf die pathogenen Bakterien Campylobacter und Salmonellen untersucht. Pathogen bedeutet potentiell krankmachend, d. h. pathogene Bakterien können schon in sehr geringen Keimzahlen Krankheitserscheinungen hervorrufen.

In Geflügelfleisch wurden in den letzten Jahren in Deutschland häufiger Salmonellen und Campylobacter nachgewiesen als im Fleisch anderer Tierarten. Bezüglich Salmonellen lag die Nachweisrate in Planproben im Jahr 2011 bei 4,6%. Campylobacter wurden in 30,3% der Planproben nachgewiesen.

Beide Bakterienarten können den Darm des Geflügels besiedeln und so bei der Schlachtung über Federn oder Darminhalt auf den Schlachtkörper und damit auf das Lebensmittel Fleisch

gelangen. Zu einer Infektion mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfall kann es dann kommen, wenn das Fleisch nicht ausreichend durcherhitzt wird oder die Bakterien auf andere, möglicherweise roh zu verzehrende Lebensmittel übertragen werden. Ein sensibler Umgang mit rohem Geflügelfleisch, die getrennte Zubereitung von anderen Lebensmitteln, die sorgfältige Entsorgung der Verpackung, die Reinigung der Gerätschaften und die vollständige Durcherhitzung können helfen, eine Infektion mit Salmonellen und Campylobacter zu vermeiden.

In den 49 untersuchten Proben wurden fünf Mal Campylobacter und zwei Mal Salmonellen nachgewiesen. Zwei weitere Proben, Hähnchenbrustfilet und Hähnchenschenkel aus demselben Geschäft, fielen beim Probeneingang durch einen verdorbenen Geruch auf. Die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben eine sehr hohe aerobe Gesamtkeimzahl bestehend aus Pseudomonaden und Enterobacteriaceae. Beide Bakterienarten gehören zu den so genannten Verderbniserregern, die in hohen Keimzahlen Abweichungen in Geruch, Farbe und Konsistenz verursachen können. Die beiden Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Untersuchung von rohem Wildfleisch auf STEC

Im März wurden zehn Proben rohes Wildfleisch auf shigatoxinbildende E.coli (STEC) untersucht. Die Bakterien E.coli gehören zu der natürlichen Darmflora von Menschen und Tieren. Es gibt jedoch einige Stämme, die verschiedene Fähigkeiten besitzen, den menschlichen Organismus zu schädigen und Krankheiten zu verursachen. Einige produzieren ein Toxin, das Shigatoxin, das eine zerstörende Wirkung auf die Darm- und Gefäßzellen hat und zu blutigen Durchfällen und schweren Allgemeinsymptomen führen kann. STEC kommen natürlicherweise im Darm von Haus- und Wildwiederkäuern vor. Von hieraus kann es beim Melken oder bei der Schlachtung zur Kontamination von Milch bzw. Fleisch kommen. Im vergangenen Jahr wurden STEC in Planproben am häufigsten in rohem Kalb- und Schaffleisch (12 bzw. 18%) und im Fleisch von Wildwiederkäuern (16%) nachgewiesen. Bei Rohmilch waren 4,5% der Planproben positiv. Auch auf pflanzlichen Lebensmitteln kann STEC vorkommen, hier liegt die Nachweisrate jedoch deutlich niedriger als bei den erwähnten Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Das Shigatoxin ist hitzelabil, es wird beim Erhitzen von Milch bzw. Fleisch auf über 70°C zer-

stört. Die Bakterien werden bei diesen Temperaturen ebenfalls abgetötet.

In den zehn im LUA untersuchten Proben wurde kein STEC nachgewiesen. Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wurden zusätzlich drei Proben rohes Fleisch von Wildwiederkäuern untersucht. In einer Probe Hirschaftbraten wurden STEC nachgewiesen.

Mikrobiologische Untersuchung von rohem Fleisch in Fertigpackungen

Im Verlauf von zwei Monaten wurden 30 Fertigpackungen mit rohem Geflügelfleisch und Hackfleisch hinsichtlich Aussehen und Geruch und hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht.

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind, tragen ein Verbrauchsdatum, das mit einem Hinweis für die Lagerungstemperatur verbunden ist. Wenn die Kühlkette – das Einhalten dieser vorgegebenen Temperatur zwischen Herstellung und Verbrauch – unterbrochen wird, kann es sein, dass die Produkte bereits vor dem Verbrauchsdatum nicht mehr einwandfrei sind. Daher sollte auch bei dem Transport vom Einkauf nach Hause die angegebene Temperatur nicht überschritten werden.

Die Proben für dieses Projekt wurden kurz vor Ablauf des Verbrauchsdatums aus dem Handel gezogen, um Auswirkungen einer eventuell im Handel unterbrochenen Kühlkette auf die mikrobiologische Beschaffenheit beurteilen zu können. Von den 30 Proben wurde keine Probe aus mikrobiologischen Gründen beanstandet. In zwei Proben lagen sowohl die Gesamtkeimzahl als auch der Keimgehalt an Enterobacteriaceae über den von der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) empfohlenen Richtwerten. Es erfolgte eine Mitteilung an den LMTVet über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben. In zwei weiteren Proben wurde *Listeria monocytogenes* qualitativ, jedoch <10 KBE/g nachgewiesen. Da es sich hierbei um eine pathogene (potentiell krankmachende) Keimart handelt, erfolgte hier zusätzlich die Empfehlung, der Kontaminationsursache nachzugehen.

Bei einer der Proben dieses Projektes fiel eine unzureichende Kennzeichnung im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) auf: Zum einen klebten auf der Probe zwei Etiketten mit unterschiedlichen Angaben zur Tierart, aus der das Mettffleisch hergestellt worden war.

Die Laboruntersuchung ergab, dass es sich beim Ausgangsmaterial um Schweinefleisch handelte. Außerdem fehlten neben der Gewichtsangabe, das Verbrauchsdatum und die einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen.

Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch aus den Zerlegebetrieben der Schlachthöfe

Aus den Zerlegebetrieben der Bremer Schlachthöfe und des Schlachthofes Bremerhaven wurden insgesamt 68 Plan- und Verdachtsproben zur mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung ins LUA geliefert. In einigen dieser Proben wurden Salmonellen oder *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, andere Proben wurden wegen hoher Keimgehalte an Enterobacteriaceae und *E.coli* beanstandet.

Beschwerde- und Verdachtsproben

Unter den eingelieferten Beschwerdeproben (Lebensmittel, die dem Verbraucher durch einen abweichenden Geruch oder Geschmack negativ auffallen) befand sich eine geöffnete Packung Bauernmettwurst: An jeder Scheibe waren am Rand je zwei Stellen Beläge aus Schimmelpilzen zu erkennen. Bei der chargengleichen Vergleichsprobe zeigte sich das gleiche Bild. Die Anordnung der Schimmelpilzbeläge – nur an den Rändern und an den entsprechend gleichen Stellen an jeder Scheibe – lässt vermuten, dass die Schimmelpilze bereits an der Stückware vor dem Aufschnitt vorhanden waren.



Bauernmettwurst mit Schimmelpilzen

Beide Proben wurden als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Ebenfalls nicht zum Verzehr geeignet war eine Beschwerdeprobe mit mehreren Scheiben Katenrauchmettwurst. An den Rändern zeigte sich ein gräulicher Rasen, der aus Hefepilzen bestand. Bei der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung

der Probe wurde ein Gehalt an Hefepilzen von über 100 Mio. KbE/g nachgewiesen.



Katenrauchmettwurst mit Belag durch Hefepilze

Bei einer weiteren Beschwerdeprobe handelte es sich um ein Glas mit Bauernsülze: der Inhalt bestand aus einer für Sülze untypischen blassbraunen, breiigen Masse, in der nur vereinzelt gegarte Fleischstückchen zu erkennen waren. Der Geruch der Probe war unangenehm stechend und leicht ammoniakalisch. Bei der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung wurde eine sehr hohe Gesamtkeimzahl bestehend aus Enterobacteriaceae und Hefepilzen nachgewiesen. Die breiige Konsistenz und der auffällige Geruch der Probe können damit in Zusammenhang stehen. Eine mögliche Ursache kann unter anderem eine undicht verschlossene oder während der Lagerung geöffnete Verpackung gewesen sein.

Unter den eingelieferten Verdachtsproben waren im Handel lose angebotene Cevapcici. In den Cevapcici wurden Salmonellen nachgewiesen, die Probe wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Ebenfalls als Verdachtsprobe eingeliefert wurde eine Geflügelfrikadelle, die einen unangenehm sauren Geruch aufwies. Bei den mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen wurde eine sehr hohe Gesamtkeimzahl von >100 Mio. KbE/g bestehend aus Lactobazillen und Pseudomonaden nachgewiesen. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Eine weitere Verdachtsprobe aus der Gastronomie bestand aus gegartem Hähnchenfleisch. Das Fleisch wies einen sauren, verdorbenen Geruch auf. Die aerobe Gesamtkeimzahl lag bei über 100 Mio. KbE/g, sie bestand aus Enterobacteriaceae, darunter auch *E.coli*, und Lactobazillen. Das Fleisch wurde ebenfalls als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Plan- und Verdachtsproben der Grenzkontrollstellen

Von den Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven wurden 230 Einzelproben rohes Geflügelfleisch zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert. In 33 Proben konnten Salmonellen nachgewiesen werden.

Außerdem wurden drei Proben zur Bestimmung der Tierart eingesandt. Bei allen drei Proben handelte es sich um das auf dem Etikett angegebene Geflügelfleisch.



Fleischerzeugnis

Bei zwei Hackfleischzubereitungen die neben 70 % Fleischanteil auch noch Pflanzeneiweiß enthielten, fehlte die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung erforderliche quantitative Angabe dieses Eiweißes. Darüber hinaus gab es bei beiden Produkten die Auslobung „30% weniger Cholesterin“. Dies ist nach der Verordnung der Europäischen Union über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln nicht zulässig, da nur solche nährwertbezogenen Angaben verwendet werden dürfen, die in dieser Verordnung aufgeführt sind. Dies trifft aber für Cholesterin nicht zu. Außerdem war in eine dieser Proben der angegebene Fettgehalt in der Nährwerttabelle um 40% überschritten. Dies wurde ebenso wie die auf der Verpackung gemachte Aussage „30% weniger Fett im Vergleich zu einem Hackfleisch“ als Irreführung beurteilt.

Wurstwaren

Bei einer Fertigpackung Streichmettwurst fehlte die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung notwendige Angabe des Fleischanteils. Der zugesetzte Farbstoff wurde mit „natürlicher Farbstoff“ angegeben, obwohl dies nicht zulässig ist. In Bierschinken muss gemäß der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches mindestens 50% grobe Fleischeinlage enthalten sein. Bei einer Probe wurde dieser Wert erheblich unterschritten.

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

456 Proben - 40 Beanstandungen (HB)

303 Proben - 26 Beanstandungen (NI)

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

Im Berichtsjahr 2012 wurden insgesamt 598 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der Lebensmittelüberwachung (295 aus Bremen und 303 aus Niedersachsen) federführend im LUA Bremen hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die vom Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IfF) Cuxhaven im Service untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen. Innerhalb des Fischkompetenzzentrums Nord kamen weitere Lebensmittel mit Fischanteil zur Untersuchung ins LUA. Die Ergebnisse werden unter den entsprechenden Warengruppen wie Fertiggerichte und Feinkostsalate dargestellt.

Weitere 161 in Bremen entnommene Proben wurden chemisch-physikalisch im IfF Cuxhaven untersucht.

Die nachfolgenden Untersuchungsergebnisse bilden ausschließlich die **bremischen** Proben ab. Wie in jedem Jahr gehörten im Berichtsjahr 2012 neben Fischen und Fischzuschnitten auch Garnelen zum Untersuchungsspektrum.

Anfang 2012 wurden aufgrund der zunehmenden Marktpräsenz geräucherte Buttermakrelen in Fertigpackungen von bremischen Herstellern beprobt.

Neben einer mikrobiologischen Untersuchung, erfolgte insbesondere eine Überprüfung der Kennzeichnung. Buttermakrelen (*Lepidocybium flavobrunneum*) und Ölfische (*Ruvettur pretiosus*), fälschlicherweise häufig als „Butterfisch“ im Handel, stammen aus der Familie der Gempylidae und weisen einige Besonderheiten auf.

Beide Fische beinhalten einen hohen Anteil an unverdaulichen Wachsestern, die ähnlich dem Rhizinusöl, abführend wirken können. Deswegen ist innerhalb der Europäischen Union ein entsprechender Warnhinweis vorgeschrieben, der den Verbraucher auf mögliche Beeinträchtigungen des Magen-Darm-Traktes hinweisen muss. Liegen Buttermakrelen und Ölfische unverarbeitet, d. h. frisch oder gefroren vor, ist zusätzlich eine geeignete Zubereitungsempfehlung notwendig, die darauf hinweist, dass austretendes Fett zu verwerfen ist.

Es wurden neun Proben unter den oben genannten Aspekten untersucht, hiervon waren fünf aufgrund unzureichender Kennzeichnung zu beanstanden.

Ein weiteres Programm im Berichtsjahr war die Untersuchung von 35 Proben Frischfisch aus der Gastronomie.

In fünf Fällen kam es zur Beanstandung, davon dreimal wegen erhöhter Keimzahlen und zweimal wegen Überschreitung der TVB-N-Grenzwerte (flüchtige Basenstickstoffe) in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik.

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

hoher Keimzahlen beanstandet. 2011 lag die Beanstandungsquote mit 26% unter den beiden Vorjahren.

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

Im Berichtsjahr gelangten 15 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. Fünf Proben (33%) wurden aufgrund von zu hohen Keimzahlen beanstandet, vorwiegend Hefen, Laktobazillen, Enterobakterien und Pseudomonaden in keinem Fall kam es zu einer Histamingrenzwertüberschreitung. Somit liegt die Beanstandungsquote leicht über der von 2011.

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

Im Berichtsjahr wurden im Landesuntersu-





chungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen 40 Proben Garnelen bzw. Garnelenfleisch und exotische Fische u. a. auf Vibriolen untersucht. In fünf Proben konnten Vibriolen nachgewiesen werden. Folgende Vibriolen wurden gefunden:

- 2 x *Vibrio parahaemolyticus* (tdh, trh negativ)
- 1 x *Vibrio vulnificus*
- 1 x *Vibrio alginolyticus*
- 1 x *Vibrio orientalis*
- 1 x *Vibrio harveyi*

Obwohl die potentiell humanpathogenen Vibriolen (*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*) inzwischen seltener als in den 90er Jahren isoliert werden, wird Personen mit chronischer Grunderkrankung, Immundefizienz oder Menschen mit hohem Lebensalter von dem Verzehr roher oder unzureichend erhitzter Garnelen abgeraten. Auch sollte bei Personen dieser „high risk“-Gruppe im Falle schlecht heilender Wunden nach dem Verzehr roher Meerestiere sowie nach Badeverletzungen bzw. durch Meerwasser infizierter Wunden (Wassertemperatur ab ca. 20°C) und bei Bearbeitungsverletzungen mit der Möglichkeit einer Infektion/Intoxikation durch *Vibrio vulnificus* gerechnet werden.

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden im LUA im Berichtsjahr 425 Fische und Fischereierzeugnisse mikrobiologisch untersucht. Folgende Untersuchungsprogramme wurden durchgeführt:

- kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse
- Sushi aus der Gastronomie und verpackt aus dem Einzelhandel
- Frischfisch aus der Gastronomie
- mikrobieller Status von Fischsalaten
- Garnelen – mikrobieller Status, einschl. Vibriolen
- Thunfisch aus geöffneten Dosen aus der Gastronomie

Fette und Öle

14 Proben - keine Beanstandung

Bei zwei untersuchten Ölproben handelt es sich um eine Beschwerdeprobe und die dazugehörige Vergleichsprobe. Das Öl wurde in einem Feinkostgeschäft aus einem Glasballon lose an den Verbraucher/in abgegeben. Der Beschwerdeführer beklagte einen oxidativen Verderb, des ihm als Mischung aus Walnussöl und kaltgepresstes Olivenöl mündlich angepriesenen Öles. Untersuchungen im Rahmen der Zusammenarbeit mit Niedersachsen zeigten jedoch, dass kein Fettverderb vorlag, vielmehr deutet die sensorische Prüfung daraufhin, dass es sich um Öl aus gerösteten Walnüssen handelt. Der Zusatz von Olivenöl konnte nicht verifiziert werden.

Das Produkt wies somit keine Mängel hinsichtlich der Beschaffenheit auf, vielmehr war die Verbraucherinformation nicht ausreichend bzw. falsch und somit zu beanstanden.

Zusätzlich wurden zehn verschiedene, Speiseöle auf Pflanzenschutzmittel und polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKS) untersucht. PAKS entstehen bei unvollständigen Verbrennungen. Zahlreiche dieser Verbindungen sind krebserregend.

In keiner Probe wurde eine Höchstgehaltsüberschreitung festgestellt.

Soßen, Feinkostsalate, Mayonnaisen

160 Proben - 8 Beanstandungen (HB)

75 Proben - 6 Beanstandungen (NI)

Suppen und Soßen

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans wurden fünfzehn Proben asiatische Suppen aus der Gastronomie auf den Gehalt des Geschmacksverstärkers Glutamat untersucht. In der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist ein Zusatz von maximal 10 g/kg Lebensmittel unter Kenntlichmachung erlaubt. Elf Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. In einem Fall war der erlaubte Höchstgehalt um 50% überschritten. Zwei Proben wiesen Glutamatgehalte unterhalb des Höchstgehaltes auf, es fehlte aber die obligatorische Angabe „mit Geschmacksverstärker“. Die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ bei einer Probe die 2g/kg Glutamat enthielt wurde als irreführend beanstandet.

Feinkostsalate

Gemäß den Leitsätzen für Feinkostsalate muss Geflügelsalat gegartes Geflügelfleisch enthalten. Eine als Geflügelsalat bezeichnete Probe aus eigener Herstellung, enthielt ausschließlich Geflügelbrühwurst. Diese Abweichung wurde beanstandet. Im Berichtsjahr wurden 45 Proben Feinkostsalate hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack und hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Bei den Proben handelte es sich z.B. um Fleisch- oder Geflügelsalate, Eiersalate oder Nudelsalate aus eigener Herstellung des Einzelhandels. Proben aus der Selbstbedienung mit Etikett und Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wurden erst am Ende des MHD untersucht, alle anderen am Tag des Probeneingangs. Alle 45 Proben wiesen bei der organoleptischen Untersuchung keine Abweichungen auf. In drei Proben wurden leicht erhöhte Keimgehalte an Hefepilzen bzw. Enterobacteriaceae nachgewiesen. Der LMTVet wurde aufgrund der geringgradigen Überschreitung der von der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) empfohlenen Richtwerte über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben informiert. In einer der drei Proben wurde zusätzlich *Listeria monocytogenes* qualitativ, jedoch unter 10 KbE/g nachgewiesen. Da es sich hierbei um eine pathogene (potentiell krankmachende) Keimart handelt, wurde zusätzlich empfohlen, der Kontaminationsursache nachzugehen.

Verdachtsproben

Der LMTVet brachte eine Verdachtsprobe Kartoffelsalat ins LUA. Die Probe wurde in der Gastronomie entnommen, da eine Charge und ein Mindesthaltbarkeitsdatum nicht nachvollziehbar waren. Bei der Untersuchung auf Verzehrstauglichkeit war die Probe hinsichtlich Aussehen und Geruch unauffällig, die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben jedoch einen erhöhten Keimgehalt an Hefepilzen. Dieses Ergebnis kann ein Hinweis auf eine unsachgemäße – zu lange oder zu warme – Lagerung sein. Der LMTVet wurde über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Probe informiert.



Getreide, Teigwaren, Backwaren

214 Proben - 12 Beanstandungen

Getreide

Zehn Proben Müsli und Frühstücks-Cerealien wurden auf Acrylamid untersucht. Dieser unerwünschte Stoff entsteht beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln, die auch reduzierende Zucker enthalten. Im Mittel lagen die Werte mit 42 µg/kg Acrylamid (von 23 bis 115 µg/kg) deutlich unter dem neuen Richtwert der EU von 400 µg/kg. Dieser Richtwert scheint zu hoch angesetzt und sollte reduziert werden.

Die Müslis und Flakes enthielten mit bis zu 37% (8 bis 37%) viel zuviel Zucker. Die Verbraucher sollten ungesüßte Erzeugnisse nutzen und nach Geschmack mit frischem Obst und wenig Zucker veredeln, das ist deutlich gesünder.

Auf den Schadstoff Arsen wurde in zehn Reisproben untersucht, als Mittelwert ergaben sich 0,29 mg/kg (von 0,06 bis 0,41 mg/kg). Die Werte lagen im parboiled Reis (0,37 mg/kg) höher als im unbehandelten Reis (0,11 mg/kg). Insgesamt sind die Werte unbedenklich. Allerdings fehlt immer noch ein Höchstwert für Arsen in Lebensmitteln.

Teigwaren

Auf Grund einer Vorführpflicht wurden 32 chinesische Schnellkoch-Nudeln von der Grenzkontrollstelle auf einen unerlaubten Zusatz von Aluminium untersucht. Der Mittelwert lag mit 7,1 mg/kg Nudeln (3,3 – 23,2) niedriger als in den Vorjahren und unter dem Schwellenwert von 10 mg/kg für Aluminium. Werte über 10 mg/kg werden als unerlaubter Zusatz beanstandet, dies war bei einer Probe der Fall (23,2 mg/kg).



Tierzahn im Gebäck

Lebende Maden aus einer Knäckebrotprobe

Backwaren

In feinen Backwaren mit viel Zimt, wie in Zimsternen, wurde auf den unerwünschten Begleitstoff Cumarin untersucht. Dieser Stoff ist natürlicherweise in hohen Gehalten (ca. 3.000 mg/kg) in chinesischem Cassia Zimt enthalten. Der Ceylon Zimt enthält nur geringe Gehalte und sollte deshalb bevorzugt werden. Leider werden in den mit Zimt hergestellten Erzeugnissen keine Hinweise auf die Herkunft des Zimtes gegeben. In 19 Zimsternen und ähnlichen Erzeugnissen mit hohem Zimtanteil wurden im Mittel 20 mg/kg (kleiner 0,01 bis 110 mg/kg) gefunden. Für traditionelle Backwaren mit viel Zimt gibt es eine Höchstmenge von 50 mg/kg. Dieser Wert wurde von einer Probe mit 110 mg/kg deutlich überschritten. Der Hersteller wurde aufgefordert durch Änderung der Rezeptur oder Einsatz von Ceylonzimt die Werte deutlich zu senken.

Auf das Schimmelpilzgift Deoxynivalenol (= DON) wurde in Backwaren mit hohem Getreideanteil untersucht. In fünf Proben Haferflocken waren keine Spuren von DON zu finden. In zehn Teigwaren wurden im Mittel 81 µg/kg Spuren von DON weit unter der Höchstmenge von 750 µg/kg gefunden. In einem von sechs Butterkeksen war DON in Spuren zu finden.

In einem türkischen Backlava-Gebäck wurde ein Tierzahn gefunden. Weitere Backwaren enthielten Holzsplitter, lebende Maden, Fruchtfliegen und weitere unerwünschte Bestandteile.

Meist sind die Ursachen der Verunreinigungen von hier aus nicht zu klären. Oft sind falsche La-

gerbedingungen im Handel oder auch im Verbraucherhaushalt die Ursache.

Backwaren, die lose in Bäckereien angeboten werden, wurden auch in diesem Jahr mikrobiologisch untersucht. Dabei sind besonders die „Sahnestückchen“ interessant, da die nicht durchgebackenen Füllungen bei Kuchenstücken besonders anfällig für Mikroorganismen sind. Verderbniskeime und pathogene Erreger finden einen idealen Nährboden. Nur eine ausreichende Kühlung kann die Vermehrung von Mikroorganismen verhindern.

Planproben

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

Von fast 40 Planproben wurden zwei Proben aufgrund erhöhter Werte für Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und einer daraus resultierenden erhöhten Gesamtkeimzahl beanstandet. Zusätzlich zu den mikrobiologischen Parametern wurden farblich auffällige Kuchenstücke auf Zusatzstoffe untersucht, wenn am Verkaufstresen eine entsprechende Kennzeichnung

fehlte. Ein Kuchen „Mint English Style“ fiel durch eine grün-gefärbte Sahneschicht auf. Anhand der Unterlagen des Herstellers war ersichtlich, dass das für die Herstellung der hellgrünen Sahne verwendete Sahnestandmittel den Farbstoff E141 enthielt. Ebenfalls aus den Unterlagen des Herstellers wurde deutlich, dass das verwendete Schokodekor mit den Farbstoffen E171, E132, E101 und E120 gefärbt war. Diese Farbstoffe sind zum Färben von Backwaren nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zulässig, jedoch muss der Zusatz von Farbstoffen bei Abgabe an den Verbraucher durch den Hinweis „mit Farbstoff“ kenntlich gemacht werden. Diese Kennzeichnung fehlte, der Kuchen wurde beanstandet.

Obst, Gemüse, -Erzeugnisse

509 Proben - 11 Beanstandungen

Obst

Vorgeschnittenes abgepacktes Obst

Abgepacktes vorgeschnittenes Obst ist verzehrfertig im Einzelhandel erhältlich. Durch das Zerkleinern von Obst wird die natürliche, mikrobiologische Schutzschicht zerstört und die Keime, die natürlicherweise nur auf der Oberfläche anhaften, gelangen so ins Innere der Frucht. Gründliches Waschen, gegebenenfalls Schälen und schließlich hygienisches Verpacken ist für die mikrobiologische Qualität des Endprodukts ausschlaggebend. Die hygienische Beschaffenheit von vorgeschnittenem Obst lag im Fokus dieses Projektes. Mit Hilfe der ausgewählten Untersuchungsparameter ließen sich sowohl die Ausgangsqualität des verarbeiteten Obstes als auch die Hygienebedingungen während der Zubereitung erfassen.

Keine der 24 Proben wurde beanstandet.

Pflanzenschutzmittel im Obst

128 Proben wurden für das mehrjährige nationale Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen nach Art. 30 der VO (EG) 396/2005 untersucht.

Insgesamt wurden dabei nur eine Höchstgehaltsüberschreitung und dreimal der Hinweis für die unerlaubte Anwendung von in Deutschland nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln festgestellt. In einer Probe Birnen wurde ein Gehalt an dem Fraß- und Kontaktgift Dichlorphos ermittelt, der etwas mehr als das doppelte über dem zugelassenen Höchstgehalt lag.

Bei den Proben mit dem Hinweis auf die Verwendung von in Deutschland nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel handelt es sich um eine Erdbeerprobe und um eine Kirschenprobe.
Nachfor-

schungen im Falle der Kirschen haben ergeben, dass hier eventuell am Verkaufsstand ausländische Kirschen anstatt der deklarierten deutschen Kirschen verkauft wurden. Weiterhin fehlte bei einer Probe Orangen die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes ortho-Phenylphenol. Ortho-Phenylphenol wird bei Zitrusfrüchten als Schalenbehandlungsmittel eingesetzt und verhindert den Schimmelpilzbefall auf Schalen.

Nicht auf Pflanzenschutzmittel, sondern auf Aceton wurde eine Beschwerdeprobe Erdbeeren untersucht. Bei der Probe handelt es sich um zerschnittene Erdbeeren, die in einer qualitativ minderwertigen Kunststoffüte im LUA angeliefert wurden. Die starke Saftentwicklung und die Farbe der Erdbeeren ließen auf eine längere gekühlte Lagerung schließen. Trotz der Ermittlung verschiedener natürlich vorkommender Gärprodukte konnte der Verbraucherverdacht des Vorhandenseins von Aceton mittels Headspace-Gaschromatographie nicht bestätigt werden. Die Erdbeeren waren alleine schon durch den enzymatischen Abbau nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Im Rahmen des bundesweiten Monitoring wurden 13 Dattelpfropfen auf Aflatoxine, Ochratoxin A und Schwermetalle untersucht. Auffälligkeiten wurden hierbei keine festgestellt.

Sechs Tiefkühllobstprodukte überwiegend von Bremer Herstellern wurden auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In keiner der Proben wurden auffällige Gehalte bestimmt.



Gemüse

Kleingeschnittene, verpackte Mischsalate und frische Sprossen gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln.

Salate und Frischgemüse können schon vor der Verarbeitung hohe Keimgehalte aufweisen. Durch die in der Erde, im Wasser und in der Luft natürlicherweise vorkommenden Bakterien kann bereits vor der Ernte eine Kontamination erfolgen. Die Keime haften fest auf der Oberfläche, durch die Zerkleinerung geht während der Verarbeitung die natürlich vorhandene Schutzschicht verloren und der austretenden Zellsaft bietet den Keimen eine ideale Nahrungsgrundlage. Hygienemängel während der Verarbeitung und eine unterbrochene Kühlkette können dann zu einer weiteren Erhöhung des Keimgehaltes führen.

Bei Sprossen liegt der Grund für die hohe Keimbelastung vor allem in der Aufzucht: Sprossen werden in feucht-warmem Klima gezogen, das auch für Bakterien und Schimmelpilze optimale Wachstumsbedingungen darstellt. Auch wenn während der Aufzucht auf ordnungsgemäße Hygiene geachtet wird, kann es gerade zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums zu sehr hohen

Keimgehalten kommen. Da es neben einer generell hohen Keimzahl auch zu Kontaminationen mit pathogenen (krankmachenden) Bakterien wie *Listeria monocytogenes* oder Salmonellen kommen kann, hat das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) 2011 in einer Stellungnahme Personen mit einer geschwächten Immunabwehr empfohlen, vorsichtshalber auf den Verzehr von rohen Sprossen und abgepackten vorgeschrittenen Mischsalaten zu verzichten. Allen anderen Personen wird zu gründlichem Waschen und einem möglichst schnellen Verbrauch geraten.

Wie in den Vorjahren wurden auch 2012 Gemüseproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Dabei wurden Überschreitungen von Höchstgehalten nicht festgestellt. In zwei Proben Grünkohl wurden jedoch zwei Pflanzenschutzmittel nachgewiesen, deren Anwendung in Deutschland für Grünkohl nicht zugelassen ist. Inwieweit jedoch ein Verstoß vorliegt ist vom zuständigen Pflanzenschutzdienst vor Ort zu überprüfen, da auch eine Kontamination z. B. durch Querverschleppung verursacht werden kann und keine gewollte Behandlung mit den verbotenen Mitteln zur Kontamination führte.



Kartoffeln

Insgesamt wurden 17 Kartoffelproben auf Pflanzenschutzmittel analysiert. Hauptziel war es die ausreichende Kenntlichmachung des Wirkstoffes Chlorpropham zu überprüfen. Kartoffeln, die nach der Ernte zum Zwecke der Haltbarmachung mit Chlorpropham behandelt wurden, müssen bei der Abgabe an den Verbraucher durch die Angabe "nach der Ernte behandelt" kenntlich gemacht werden. Chlorpropham wurde nur in einer Probe in bestimmaren Mengen festgestellt. Die Fertigpackung dieser Probe war gesetzeskonform mit dem Satz „nach der Ernte behandelt“ kenntlich gemacht.

Pilze

Es wurden insgesamt elf Proben Kulturchampignons auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In keiner der eingereichten Proben wurde ein Pflanzenschutzmittel nachgewiesen.

Sprossen

In den Sommermonaten wurden 31 Proben Sprossen hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack und hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Lose Ware wurde bei Probeneingang, Fertigpackungen wurden am Ende des auf der Verpackung angegebenen Verbrauchsdatums untersucht.

Alle Proben wiesen eine relativ hohe, für dieses Lebensmittel aber noch akzeptable Gesamtkeimzahl auf.

In einer Probe wurden Salmonellen nachgewiesen. Da es sich bei Sprossen um ein Lebensmittel handelt, das roh verzehrt werden kann, wurde die Probe als gesundheitsschädlich beurteilt.

In zwei weiteren Proben wurde *Listeria monocytogenes* mit einem Keimgehalt von < 10 KbE/g nachgewiesen.

Rohkostsalate aus Kindertagesstätten

Im Zusammenhang mit der inzwischen häufigen Ganztagsbetreuung von Kindern muss auch die Verpflegung in KITAs, Kindergärten und Schulen gewährleistet sein. Nachdem im Jahr 2011 die mikrobiologische Qualität der Verpflegung in Schulmensen untersucht worden war, lag im vergangenen Jahr der Schwerpunkt bei Rohkostsalaten in Kindertagesstätten.

Es wurden 30 Proben vorgeschnittene Rohkostsalate unterschiedlicher Zusammensetzung untersucht. Pathogene Keime wurden in keiner der Proben nachgewiesen. In einer Probe lag der Gehalt an Schimmelpilzen geringfügig über dem

von der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) empfohlenen Richtwert. Dem LMTVet wurde dieser Hygienemangel mitgeteilt.

Vorgeschnittenes Gemüse vom Hersteller

Von den in Bremen und Bremerhaven ansässigen Herstellern von kleingeschnittenen verpackten Mischsalaten wurden zehn Proben auf die Gesamtkeimzahl und den Keimgehalt an *E.coli* und auf das Vorhandensein der pathogenen Keime koagulase-positive Staphylokokken, *Bacillus cereus*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes* und VTEC (verotoxin-bildende *E.coli*) untersucht. Alle Ergebnisse der Untersuchungen waren unauffällig.

Kräuter und Gewürze

14 Proben - 2 Beanstandungen

In fünf Pfefferproben wurde der Ochratoxingehalt überprüft. In allen Proben konnten nur Spuren dieses Schimmelpilzgiftes nachgewiesen werden, die weit unterhalb des vorgeschriebenen Höchstgehaltes lagen. Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle wurden in einem verwendeten Paprikagranulat erhöhte Aflatoxin B₁-Gehalte festgestellt. Diese Ergebnisse wurden gemäß der Mitteilungs- und Übermittlungspflichten über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen der zuständigen Überwachungsbehörde mitgeteilt. Diese entnahm nun aus der vom Betrieb gesperrten Charge eine der Probennamevorschrift entsprechende Menge für die Untersuchung am Landesuntersuchungsamt Bremen. Bei der Untersuchung stellte sich heraus, dass die Belastung in der Probe sehr inhomogen verteilt war und nur eine sehr aufwändige Probenzerkleinerung in Kombination mit der entsprechenden Probenahme ein für die Charge repräsentatives Ergebnis ergibt. Dieses lag unterhalb des vorgeschriebenen Höchstwertes für Aflatoxin B₁.

Tiefgefrorene Kräuter

Bei der Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückständen bei einem Bio-Dill mit der Auslobung „aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft“ wurde Prosulfocarb oberhalb der allgemeinen Höchstmenge bestimmt. Eine Überschreitung des spezifischen Höchstgehaltes für Dill gemäß Verordnung (EG) 396/2005 lag jedoch nicht vor. Die allgemeine Höchstmenge ist für nicht zugelassenen bzw. nicht geregelten Pflanzenschutzmittel anzuwenden und deshalb entsprechend niedrig. Ein Überschreiten der allgemeinen Höchstmenge weist auf eine Verwendung von Prosulfocarb als Pflanzenschutzmittel hin.

Die Kennzeichnung der Probe „Bio-Dill“ mit der Auslobung „aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft“ ist als Irreführung anzusehen, wenn der Dill mit Prosulfocarb behandelt wurde. Ein Gurkensalat wurde ins Landesuntersuchungsamt mit dem Verdacht einer Schmierölverunreinigung als Beschwerdeprobe eingeliefert. Aufgrund der sehr geringen Probenmenge konnte nur eine organoleptische Prüfung vorgenommen werden, die jedoch diesen Verdacht nicht bestätigte.



Alkoholfreie Getränke

87 Proben - 10 Beanstandungen

Mineralwässer

In 2012 wurden 25 Planproben Mineralwasser untersucht. Hiervon waren neun Proben zu beanstanden. Sieben Proben zeigten zu hohe Abweichungen der deklarierten Gehalte an Inhaltsstoffen. Die Verordnung erlaubt maximal eine Schwankungsbreite von $\pm 20\%$ der auf den Flaschenetiketten angegebenen Gehalte. Bei der weiterhin beanstandeten Probe war keine formale Anerkennung des Mineralwassers vorhanden. Es wurden zwei Proben aromatisiertes Mineralwasser zur Untersuchung ins LUA eingeliefert; eine Probe als Beschwerdeprobe und eine Probe als Verdachtsprobe. Die Verbraucherbeschwerde fiel durch eine leichte Trübung mit einem ca. drei Zentimeter großen Schimmelpilzmycel in der Mitte der Flasche auf. Es handelte sich dabei um *Cladosporium* spp. Bei weiteren mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen nach den Anforderungen der Mineral- und Tafelwasserverordnung wurden keine weiteren Auffälligkeiten festgestellt. *Cladosporium* spp. zählt zu den sogenannten Schwärzepilzen. Sie sind die häufigsten Schimmelpilze der Außenluft und in nahezu allen Teilen der Erde mit Ausnahme der polaren Regionen zu finden. Probleme mit Schimmelpilzen bei Getränken entstehen meist sekundär durch Kontamination von gereinigten Flaschen oder Verschlüssen mit Konidien. In stillen Getränken können zunächst an der Flaschenwandung ring- oder flöckchenartige Myzelien entstehen, die später infolge von Konidienbildung eine grünliche oder schwarze Färbung annehmen. Diese vegetativen Sporen gehören zu den häufigsten Luftkeimen, so dass ein Befall einzelner Leerflaschen fast unvermeidlich ist. Bei der Heißluftbefüllung muss daher gewährleistet werden, dass die Flasche im heißen Zustand randvoll gefüllt ist und dass das Getränk in der Flasche mindestens 78°C bei einer Einwirkzeit von einer Minute aufweist. Dadurch wird eine Nachpasteurisierung der Flaschenmündung und der Verschlüsse erreicht. Aufgrund der Erhitzung wird auch bei stillen Getränken der Sauerstoff weitgehend entfernt, so dass normalerweise ein Auskeimen der Konidien verhindert wird. Nur bei fehlerhaften Abfüllungen durch z. B. zu niedrige Temperaturen, undichte Verschlüsse oder auch Störungen an der Abfüllanlage können Schimmelpilze unangenehm in Erscheinung treten.

Ob die Schimmelpilz-Kontamination bei der Beschwerdeprobe bereits bei der Abfüllung oder zu einem späteren Zeitpunkt stattgefunden hat, ist unklar, da die Flasche in geöffnetem Zustand eingeliefert wurde. Die entsprechende original verschlossene Verdachtsprobe derselben Charge war bezüglich der mikrobiologischen und sensorischen Untersuchungen unauffällig. Die Beschwerdeprobe war zum Zeitpunkt der Untersuchung für den menschlichen Verzehr nicht geeignet.

Projekt: frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte

Insbesondere in den Sommermonaten werden frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte in Saftbars offen angeboten. Um dem Verbraucher eine hygienisch einwandfreie Ware anbieten zu können, sind mehrere Punkte zu beachten. Die Verwendung von gereinigtem, nicht schadhaftem Obst und eine regelmäßige, fachgerechte Reinigung der Saftpressen sind ebenso wichtig wie eine Kühlung der Säfte bei unter 7°C, wenn der gepresste Saft nicht sofort abgegeben wird. Die mikrobiologische Qualität dieser Produktgruppe wurde im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsplans auch in Bremen und Bremerhaven überprüft. Dazu kamen 20 Proben zur Untersuchung ins LUA. Etwa die Hälfte der Proben bestand aus frisch gepresstem Orangensaft, drei weitere Proben aus gemischten Fruchtsäften, bei denen keine hygienischen Auffälligkeiten festgestellt wurden. Von sechs Säften, die aus Gemüse und Früchten hergestellt wurden, ergaben die Untersuchungen bei drei Proben hygienische Mängel. Diese Proben wurden beanstandet. Auch die Saftpressen nahmen die Kontrolleure bei der Probenahme in Augenschein. Auffällig wurde dabei ein Anbieter von frisch gepresstem Orangensaft, der für die Safterstellung nicht unbehandelte, sondern konservierte Orangen verwendete. Es erfolgte eine chemische Untersuchung der Probe im LUA u. a. auf den Konservierungsstoff Imazalil, um den eventuellen Übertrag des Konservierungsstoffes von der Schale in den Saft zu überprüfen. Dieser Übertrag hatte stattgefunden. Es wurde im Saft Imazalil mit einem Gehalt von 0,0392 ppm sowie Thiabendazol, ein weiterer Konservierungsstoff, mit einem Gehalt von 0,0235 ppm nachgewiesen (Grenzwert jeweils 5 ppm basierend auf der VO 396/2005). Für derartige Entsaftungsapparate, bei denen die Schale mit dem Endprodukt in Berührung kommt, sollten unbedingt unbehandelte Orangen verwendet werden.



Frisch gepresste Säfte

Pflanzenschutzmittelrückstände in Säften?

Bei zehn Orangensäften und zwölf Kirschnektaren wurden die Höchstgehalte an Pflanzenschutzmitteln überprüft. Eine Überschreitung dieser wurde nicht festgestellt.

Elf Traubensäfte wurden auf Ochratoxin A untersucht. Alle Gehalte lagen weit unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalt.

Wein

79 Proben - 23 Beanstandungen

Gegenüber den Vorjahreszahlen ist die Beanstandungsquote von 10% auf 31% stark angestiegen; es gab jedoch keine Probe mit gesundheitlich bedenklichen Mängeln.

Ein deutscher Weißwein war in der Etikettierung als „bekömmlich“ ausgelobt; ein weiterer Wein wurde „für Diabetiker“ angepriesen mit der zusätzlichen Angabe, er sei insbesondere „für Konsumenten mit einer Glucose-Intoleranz“ geeignet. Beide Proben wurden unter Hinweis auf die Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 beanstandet. Nach dieser Vorschrift sind gesundheitsbezogene Angaben in der Etikettierung und der Werbung bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent untersagt. Die jahrelang diskutierte Frage, ob es sich bei „bekömmlich“ um eine gesundheitsbezogene Angabe handelt, ist inzwischen durch ein Urteil des Europäischen Gerichtshofs vom 06.09.2012 - C-544/10 mit einem „Ja“ beantwortet worden.

Zwei südafrikanische Weine mit der Bezeichnung „Classic“ mussten beanstandet werden, da es sich hierbei um einen traditionellen Begriff handelt, der durch europäisches Recht geschützt. In der entsprechenden Datenbank E-Bacchus ist „classic“ für deutsche und österreichische Weine in deutscher Sprache und für Weine aus den USA in englischer Sprache geschützt.

„Klassiker“ als Bezeichnung für einen Landwein aus Deutschland wurde in drei Fällen wegen der Verwechslungsgefahr mit der Bezeichnung „Classic“ beanstandet.

Darüber hinaus trugen zwei der genannten Landweine unzulässigerweise den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“.

Mehrfach musste bemängelt werden, dass bei eingeführten Weinen nicht der für die Abfertigung zum zollrechtlich freien Verkehr in der EU Verantwortliche als Importeur angegeben war. In einem Fall war durch die Angabe von mehreren Importeuren unklar, wer den konkret vorliegen-

den Wein eingeführt hat. In solchen Fällen ist eine Rückverfolgbarkeit der in Deutschland im Handel befindlichen Weine nicht eindeutig gewährleistet.

Alles „Hugo“ oder was?

Bei dem in der Gastronomie allgegenwärtigen Hugo handelt es sich in der Regel um ein Getränk, das aus mindestens 50% Wein besteht, der hauptsächlich mit Holunderblütenextrakt aromatisiert wurde. Durch Zugabe von Wasser, Zucker, Kohlensäure und weiteren Aromen wie z. B. Minze entsteht ein Getränk mit rund 7%vol Alkohol. Als Verkehrsbezeichnung ist in der Etikettierung sowie in der Werbung „Aromatisierter weinhaltiger Cocktail“ bei weniger als 7%vol und „Aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ bei 7%vol oder mehr vorgeschrieben. Der Begriff „Hugo“ selbst ist nicht geregelt und reicht keinesfalls zur Bezeichnung aus.

Der Schwerpunkt der Mängel war bei den 21 Proben von weiterverarbeiteten Erzeugnissen aus Wein zu finden. Hierzu zählen insbesondere aromatisierte weinhaltige Getränke, bei denen offensichtlich jeden Sommer ein neuer Modetrend kreiert wird. Ausgelöst durch Verbraucheranfragen wie „Was ist Hugo?“ wurde ein besonderes Augenmerk auf die Probenahme von Getränken mit diesem Namen gelegt.

Bei acht im LUA untersuchten „Hugo“-Proben waren lediglich zwei ohne Beanstandung.

In zwei Fällen war der für aromatisierte weinhaltige Getränke erforderliche Mindestalkoholgehalt von 7%vol mit nicht erreicht.

Zwei Proben waren unter anderem beschrieben als „Erfrischend-prickelnd, fruchtig-leicht!“.

Nach dem Anhang der VO (EG) Nr. 1924/2006 muss die Angabe „leicht“ dieselben Bedingungen erfüllen wie die Angabe „reduziert“; sie



muss außerdem mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel „leicht“ machen. Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30% gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht. Das war bei diesen Proben aber nicht der Fall. Rekordverdächtig war eine Probe „Hugo“, bei deren Kennzeichnung insgesamt sechs verschiedene Verstöße gegen die einschlägigen Vorschriften festgestellt wurden: Es fehlten oder waren nicht rechtskonform die Verkehrsbezeichnung, Losnummer, Allergen-, Nährwert- und Füllmengenkennzeichnung sowie der Hinweis auf „natürlichen“ Wein.

„Sangria“ lag im Alkoholgehalt mit 6,1%vol deutlich unter dem erforderlichen Mindestgehalt von 7%vol. Darüber hinaus fehlte die vorgeschriebene Angabe des Herstellungslandes.

Ein „Aromatisierter weinhaltiger Cocktail“ aus Italien war auf der Schauseite groß mit „White Peach & Sparkling Wine“ (Weißer Pfirsich & Schaumwein/Sekt) aufgemacht. Das rückwärtig angegebene Zutatenverzeichnis verrät jedoch, dass anstelle des vom Verbraucher höherwertig angesehenen Schaumweines/Sektes lediglich ein einfacher Perlwein („Vino frizzante“) als Zutat diente. Die Probe wurde wegen irreführender Kennzeichnung beanstandet.

Die Bezeichnung „Boisson aromatisée a base du vin“ bei einem französischen Erzeugnis war für den deutschen Verbraucher nicht ohne Weiteres verständlich. Der Hinweis „leger en alcool“ (leicht im Alkohol) bei diesem aromatisierten weinhaltigen Getränk mit einem durchaus üblichen Alkoholgehalt von 10,5%vol wurde als irreführend beurteilt.



Verplombte Zollprobe

Weineinfuhr

Wein aus Drittländern darf nur in die Europäische Gemeinschaft eingeführt werden, wenn er hierfür zugelassen ist. Die für Zulassung zur Einfuhr zuständigen Zolldienststellen haben im Berichtsjahr in zwölf Fällen vor ihrer Entscheidung über die Zulassung das Gutachten des LUA eingeholt. Bei der amtlichen Untersuchung und Prüfung wurden bei vier Proben Verstöße gegen einschlägige EU-Vorschriften festgestellt, so dass diese Erzeugnisse zunächst von der Einfuhr zurückgewiesen werden mussten. Da es sich ausschließlich um Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften handelte, wurde den Verfügungsberechtigten vor der endgültigen Entscheidung über die Zulassung zur Einfuhr Gelegenheit zur Behebung des Mangels gegeben werden. Nach Behebung der Mängel konnten die Erzeugnisse in die EU eingeführt werden.



Blindverkostung

Alkoholische Getränke, außer Wein

35 Proben - 10 Beanstandungen

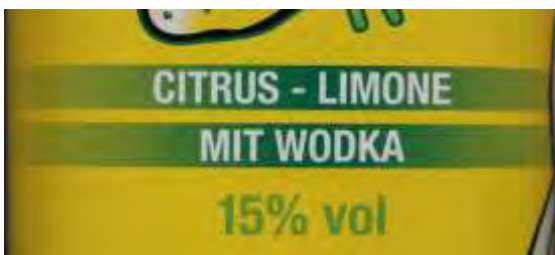
Bier & Co

Elf Biermischgetränke wie Alster u. ä. wurden untersucht und beurteilt ohne dass Mängel auftraten.

Spirituosen

Eine Probe Alkoholischer Cocktail „Sex on the Beach“ wurde in zwei getrennten Komponenten - je eine Dose Spirituosen- und Fruchtsaftkomponente - zum Selbermixen angeboten. Der im Fertiggetränk ermittelte Alkoholgehalt lag deutlich unter dem deklarierten Gehalt von 11%vol.

Wie im Vorjahr wurden auch 2012 mehrfach Verstöße in der Kennzeichnung von Spirituosen festgestellt, bei denen die Verkehrsbezeichnung nicht den Vorschriften der EU-Spirituosen-Verordnung entsprach. Dabei fiel die häufige Hervorhebung des Begriffs „Wodka“ bei Likören auf. Nach der Begriffsbestimmung in der EU-Verordnung kann aber ein „Wodka“ nicht gleichzeitig ein „Likör“ sein und umgekehrt. Offensichtlich soll durch den Hinweis auf Wodka vom hohen Zuckergehalt bei Likören (mindestens 100 g/Liter sind vorgeschrieben) abgelenkt und neue Konsumenten gewonnen werden, die Liköre bisher ablehnten.



Hätten Sie's gewusst: Hierhinter verbirgt sich ein Likör mit über 250 g/l Zucker

Bei einem Bananenlikör aus Griechenland war die vorgeschriebene Deklaration der Farbstoffe zu beanstanden. Der angegebene Farbstoff war formal nicht korrekt angegeben und die Kenntlichmachung eines weiteren in der Probe nachgewiesenen Farbstoffs fehlte.

Speiseeis

137 Proben - 23 Beanstandungen

In jedem Jahr, sobald die Sonne scheint, erfreuen sich die Bremer Eisdiele großen Zulaufs.

Ebenfalls jährlich in den Sommermonaten wird die Qualität des Speiseeises überprüft. In diesem Jahr legten die Lebensmittelkontrolleure neben der mikrobiologischen Untersuchung ein besonderes Augenmerk auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Farblich besonders auffällige oder geschmacklich unnatürlich intensive Eissorten wurden im LUA auf Farbstoffe und Aromastoffe untersucht, wenn eine Kennzeichnung in der Eisdiele fehlte. Von 71 untersuchten

Die Verdachtsprobe

Die Lebensmittelkontrolleure stoßen bei der Entnahme von Planproben in Supermärkten, Bäckereien, Fleischerien usw. oder bei Betriebsbesichtigungen immer wieder auf Lebensmittel, bei denen Mängel aufgrund unsachgemäßer Lagerung oder anderer nachteiligen Beeinflussung zu erwarten sind. Diese Proben werden als Verdachtsproben entnommen und ebenso wie Plan- oder Beschwerdeproben im zuständigen Amt untersucht.

Planproben wurde eine Probe Pistazieneis aufgrund mangelnder Kennzeichnung zugelassener Farbstoffe beanstandet. Die Lebensmittelüberwachung konnte vor Ort anhand der Unterlagen des Herstellers feststellen, dass die für die Herstellung des Pistazieneises verwendete Eispaste die Farbstoffe E100 und E141 enthielt. Zwei Proben wurden aufgrund erhöhter Gehalte von *Escherichia coli* (*E. coli*) und *Enterobacteriaceae* beanstandet. Beide Eissorten waren aus derselben Eisdiele. Da es sich bei *E. coli* um einen pathogenen Keim handelt, wurde empfohlen, der Kontaminationsursache nachzugehen. Beide Mikroorganismen in der nachgewiesenen Menge deuteten auf ein Hygieneproblem in der Eisdiele hin. Es wurde ein Bußgeldverfahren gegen den Betreiber der Eisdiele eingeleitet.

Auf einer Messe fiel einem Lebensmittelkontrolleur eine Softeismaschine auf, die auf Nachfrage des Betreibers überhaupt nicht gereinigt werden müsse. Daraufhin entnahm der Kontrolleur zwei Verdachtsproben, eine Probe aus dem linken und eine aus dem rechten Auslass. Die Untersuchung im LUA zeigte, dass beide Verdachtsproben aufgrund stark erhöhter Keimgehalte nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu beanstanden waren.

Bei der planmäßigen Probeentnahme an einem Verkaufsstand für Geflügel fiel einem Kontrolleur der Lebensmittelüberwachung auf, dass an diesem Stand zusätzlich Softeis angeboten wurde. Da beim Umgang mit dem rohen Geflügelfleisch und dem Softeis keine strikte Trennung erkennbar war, lieferte der Kontrolleur das Softeis als

Verdachtsprobe ins LUA ein. Eine Beanstandung wegen überhöhter Keimgehalte folgte.

Eine Eisprobe in einer Fertigpackung gelangte als Verdachtsprobe ins LUA, da dieses Eis aufgrund eines Lufteinschlusses in der Verpackung und der festen Konsistenz nicht die Verbrauchererwartung erfüllte und nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprach. Nach § 11 Absatz 2 Nr. 2.b) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) ist es verboten, Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen, ohne ausreichende Kennzeichnung in den Verkehr zu bringen. Die Verdachtsprobe wurde beanstandet.



Eis mit Lufteinschluss in der Verpackung

Bei einem weiteren Projekt wurden 29 Proben auf den Zusatz von 6 Azofarbstoffen untersucht. Seit Juli 2010 müssen Lebensmittel, die mit den Farbstoffen E 102 (Tartrazin), E 110 (Gelborange S), E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot A), E 129 (Allurarot) und E 104 (Chinoliengelb) gefärbt wurden, einen Warnhinweis auf der Packung tragen: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“. Da diese Angabe nicht gerade verkaufsfördernd ist, haben etliche Hersteller auf weniger bedenkliche natürliche Farbstoffe oder färbende Lebensmittel umgestellt.

Allerdings haben wir in den Vorjahren hohe Beanstandungszahlen, insbesondere bei loser Abgabe gefärbter Lebensmittel aus eigener Herstellung, bei Bäckereien und Eisdieleen festgestellt.

Von den 29 Proben wurden 6 beanstandet: in fünf Eisproben aus Eisdieleen waren die Farbstoffe nicht kenntlich gemacht, dabei fehlte in einer Eisprobe der vorgeschriebene Warnhinweis. Eine Slusheisprobe hatte den Farbstoff aber nicht den Warnhinweis deklariert.

Speiseeis mit Schokoladenüberzug in Fertigpackungen

Die Ernährungsindustrie bietet ein breites Spektrum von Speiseeis in Portionspackungen an. Ein Teil dieser Produkte ist mit kakaohaltiger Fettglasur oder Schokoladenerzeugnissen überzogen. Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur ist in der Regel deutlich gekennzeichnet. Bei Überzugsmassen aus Schokoladenerzeugnissen, die neben der im Kakao vorkommenden Kakaobutter auch Kokosfett enthalten, ist dies nicht der Fall. Der Zusatz von bis zu fünf Prozent Fremdfett ist bei Schokoladenerzeugnissen zulässig, jedoch ist nach Kakaoverordnung dann ein deutlicher Hinweis auf den Fremdfettzusatz erforderlich. Dieser Hinweis erfolgt bisher nur bei Schokoladenerzeugnissen, aber nicht bei Speiseeisprodukten. Wird zum Beispiel ein Speiseeis mit der Bezeichnung „Vanille Eis, überzogen mit Milkschokolade (25%)“ in den Verkehr gebracht, kann der Milkschokoladenüberzug als Fettkomponente neben Kakaobutter und Milchfett auch Kokosfett enthalten. Es befinden sich Produkte mit und ohne Kokosfett im Handel. Vanilleeis wird in der Regel unter Verwendung von pflanzlichen Fetten hergestellt. Im Zutatenverzeichnis ist die Zutat „pflanzliche Fette“ aufgeführt. Ob diese Zutat nur zur Herstellung des Vanilleeises oder auch für den Überzug verwendet wurde, kann der Verbraucher nicht erkennen. Wenngleich die Kakaoverordnung nicht für Speiseeis gilt, gilt Sie doch ganz sicher für Milkschokolade und zwar auch wenn Milkschokolade als Zutat für andere Lebensmittel verwendet wird. Der Verbraucher kann erwarten, dass er bei der Auslobung „überzogen mit Milkschokolade“, auch über einen Fremdfettzusatz informiert wird. Von 20 untersuchten Proben wurde bei 9 Proben Kokosfett im Schokoladenüberzug nachgewiesen. Bei drei Proben war eine sorgfältige Abtrennung des Überzuges und somit ein sicherer Nachweis von Kokosfett nicht möglich.

Schokolade, Kakao und kakaohaltige Getränke, Kaffee und Tee

256 Proben - 26 Beanstandungen (HB)

616 Proben - 82 Beanstandungen (NI)

Schokolade

Im Berichtsjahr 2012 wurden zehn Edelbitterschokoladen mit einem Kakaogehalt über 80% auf Cadmium und dem Schimmelpilzgift Ochratoxin A untersucht.

Der Begriff „Edel“ wird bei Schokoladen nach traditionellem Handelsbrauch nur verwendet, wenn mindestens 40% der Kakaomasse aus Edelkakao besteht. Edelkakao unterscheidet sich vom Konsumkakao durch seinen besonderen Geschmack und durch einen erhöhten Coffeingehalt. Angebaut wird Edelkakao vorwiegend in Südamerika, Mittelamerika und Indonesien. Edelkakao insbesondere aus Südamerika weist naturbedingt meist höhere Cadmiumgehalte auf. Rechtsverbindliche Grenzwerte für Cadmium in Schokolade gibt es zurzeit nicht. Das BfR schlägt für Schokolade einen Höchstwert zwischen 0,1 bis 0,3 mg/kg vor. Die ermittelten Cadmiumgehalte bewegten sich zwischen 0,14 mg/kg und 0,42 mg/kg. Der Mittelwert betrug 0,24 mg/kg Cadmium. Der Wert von 0,1 mg/kg Cadmium wird von allen und der Wert von 0,3 mg/kg Cadmium von einer Schokolade überschritten.

Ochratoxine sind Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Bei Pilzwachstum auf Lebensmittel wird praktisch nur Ochratoxin A (OTA) gebildet. OTA kommt unter anderem in Kakaoprodukten vor. Die OTA-Gehalte der Edelbitterschokoladen lagen alle unter 0,5 µg/kg.

Eine Verbraucherbeschwerde weiße Schokolade mit Puffreis wurde mit Verdacht auf eingeschlossene Käfer eingeliefert. Bei der Untersuchung wurde kein Schädlingsbefall festgestellt. Zwar waren einige gepuffte Reiskörner durch „schwarze Punkte“ auffällig, diese Erscheinung ist wohl eher herstellungsbedingt. Vom ungeschälten Reis werden durch Schleifen Silberhäutchen und Keimling größtenteils entfernt. Reste des Keimlings können bei der Puffreisherstellung zu Verfärbungen führen. Diese Verfärbungen ergeben jedoch keinen Anlass zur Beanstandung.



weiße Schokolade mit Puffreis

Darüber hinaus wurden wie auch in den Vorjahren wertbestimmende Parameter in Schokoladen, Milkschokoladen und Pralinen bestimmt. Beanstandungen mussten nicht ausgesprochen werden.



Bitterschokoladen mit Edelkakaobohnen

Des Weiteren wurden im Rahmen der Norddeutschen Kooperation für Niedersachsen 252 Schokoladenerzeugnisse und 28 Kakaoerzeugnisse mit folgenden Schwerpunkten untersucht:

- wertbestimmende Parameter in Pralinen und Schokoladenerzeugnissen
- Überprüfung der Nährwertkennzeichnung bei Schokoladenerzeugnissen
- Elemente in Bitterschokoladen
- wertbestimmende Parameter von Kakao
- Überprüfung der Nährwertkennzeichnung bei kakaohaltigen Getränkepulvern
- Konservierungsstoffe und wertbestimmende Parameter in Trockenfrüchten mit Schokoladenüberzug
- Aflatoxine in Schokoladenerzeugnissen mit Marzipanfüllung
- wertbestimmende Parameter in weißer Schokolade
- Genusstauglichkeit und wertbestimmende Parameter in Schokoladenerzeugnissen in Klarsichtverpackungen
- Fremdfette in Früchten mit Schokoladenüberzug

Insgesamt wurden 59 Proben beanstandet.



Kakao

Zur Herstellung von „Heißer Schokolade“ werden in der Gastronomie sehr unterschiedliche Grundstoffe eingesetzt. In seltenen Fällen ist es tatsächlich Schokolade in Form von kleinen Sticks, die in heißer Milch aufgelöst werden. Überwiegend werden aber Pulver eingesetzt, deren Kakaanteil stark variiert. So gibt es die in der Kakaoverordnung geregelten Erzeugnisse Schokoladenpulver mit einem Kakaogehalt von mindestens 32%, Trinkschokoladenflocken mit mindestens 25% Kakaopulver und Schokoladen- bzw. Milkschokoladenflocken. Darüber hinaus werden kakaohaltige Getränkepulver eingesetzt, die in der Kakaoverordnung nicht geregelt sind. Diese enthalten zwischen 11 und 22 % stark entöltem Kakao. Stark entöltem Kakao ist ein Großteil der für Schokolade charakteristischer Kakaobutter entzogen worden. Neben einem großen Anteil von Zucker können diese Erzeugnisse auch noch Milchpulver enthalten, damit sie bei der Herstellung des Getränkes nicht mit Milch sondern mit heißem Wasser versetzt werden können.

Im Rahmen eines Programms wurden insgesamt zweiundvierzig Proben Grundstoffe für die Herstellung von „Heißer Schokolade“ aus der Gastronomie entnommen und auf die Übereinstimmung des eingesetzten Pulvers mit der Bezeichnung auf der Speisekarte überprüft. 18 Proben waren Erzeugnisse wie Schokoladenpulver oder Schokoladenflocken, die in der Kakaoverordnung geregelt sind und bei deren Einsatz das daraus hergestellte Getränk als „Heiße Schokolade“ bezeichnet werden darf. Drei Getränke, die aus kakaohaltigem Getränkepulver mit stark entöltem Kakao hergestellt wurden, waren auf der Speisekarte korrekt als „Kakaogetränk“ bzw. „Kakaohaltiges Getränk“ bezeichnet. 19 Erzeugnisse bei denen das fertige Getränk als „Heiße Schokolade“ benannt war, wurden aus kakaohaltigen Getränkepulvern mit stark entöltem Kakao hergestellt. Der Kakaanteil in diesen Pulvern betrug überwiegend nur 11–13%. Die Bezeichnung „Schokolade“ für das fertige Getränk wurde bei diesen Proben als irreführend beanstandet. Im Rahmen dieser Untersuchungsreihe wurden auch zwei Getränkepulver ohne Kakao eingeliefert, bei denen das fertige Getränk als „Weiße Schokolade“ angeboten wurde. Eines dieser Pulver enthielt Kakaobutter, die in der Kakaoverordnung als wertbestimmende Zutat für weiße Schokolade genannt wird. Die andere Probe, die neben Milchpulver und Zucker nur Aroma enthielt, wurde wegen Irreführung beanstandet.



Kaffee

Es wurden 223 Kaffeeprouben untersucht. Davon 90 aus Bremen mit drei Beanstandungen. Aus Niedersachsen wurden im Rahmen der Kooperation zwischen Bremen und Niedersachsen 133 Erzeugnisse mit sieben Beanstandungen analysiert und bewertet.

Die Untersuchungen erstreckten sich z.B. auf den Nachweis von Methylcafestol als Hinweis auf Verfälschungen des hochwertigen Arabica- mit dem preiswerteren Robusta-Kaffee. Alle 32 Kaffees waren unauffällig und enthielten tatsächlich Arabica-Kaffee, wenn dies drauf stand.

Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A (OTA) wurde in 15 Röstkaffees und 28 löslichen Kaffees gesucht.

Beim Röstkaffee wurde die Höchstmenge von 5 µg/kg deutlich unterschritten: im Mittel lagen die Werte bei 0,82 µg/kg und variierten von 0,4 – 2,4 µg/kg OTA. Die Höchstmenge sollte auf 3 µg/kg OTA reduziert werden, um einen besseren Verbraucherschutz zu gewährleisten.

Auch die OTA-Gehalte in löslichen Bohnenkaffees unterschritten im Schnitt mit 0,98 µg/kg

(kleiner 0,4 bis 4,2) die Höchstmenge von 10 µg/kg erheblich. Auch diese Höchstmenge sollte auf 5 µg/kg halbiert werden.

Die Überprüfung des Restcoffeingehaltes von entcaffinierten löslichen Kaffees zeigte bei 29 Proben keine Überschreitungen der Höchstmengen von 3,0 g Coffein je kg (im Mittel 1,25 g/kg).

Die Untersuchungen auf das unerwünschte Nebenprodukt Acrylamid, das bei allen möglichen Röstvorgängen entsteht, ergab Gehalte unter den Signal- und Richtwerten.

In 27 Röstkaffees wurden Werte von 117 bis 397, im Mittel 256 µg/kg gemessen. Sie lagen somit alle unter dem neuen Richtwert der EU, der 450 µg/kg zulässt. Der vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erlassene Signalwert von 280 µg/kg, der bis Januar 2011 galt, wäre von 44% der Röstkaffees überschritten worden. Insbesondere mild geröstete Kaffees lagen im oberen Bereich. Hochwertige Kaffees aus kleinen Röstereien, die bei niedrigeren Temperaturen „langsamer“ und somit schonend geröstet werden, lagen mit 130 µg/kg im Mittel wiederum deutlich tiefer als die großen Marken. Die Untersuchung von zehn löslichen Kaffees von Bremer Herstellern auf Acrylamid ergab im Mittel 723 µg/kg bei Werten von 594 bis 777 µg/kg. Alle Werte unterschritten den Signalwert von 900 µg/kg deutlich, so dass dieser auf z. B. 800 gesenkt werden sollte.

Acht Proben Ersatzkaffees lagen im Mittel bei 530 µg Acrylamid je kg (254 – 860 µg/kg) und unterschritten den Signalwert von 1000 µg/kg deutlich.

Die Acrylamidgehalte wiesen bei allen Kaffeeprouben gegenüber den Vorjahren wiederum eine Abnahme auf. Die Hersteller bemühen sich durch verschiedene Maßnahmen diesen unerwünschten Stoff zu minimieren bei gleichzeitigem Erhalt der Kaffequalität.

Kaffeeprouben

Die Prüfungen von 18 Getränkepulvern vom „Typ Latte Macchiato“ ergaben drei Beanstandungen: bei einer Probe fehlte der Hinweis auf „Typ“, da man mit einem derartigen Pulver nur ein Getränk herstellen kann, das nur so ähnlich wie ein echter Latte Macchiato aussieht und schmeckt.

Bei zwei Proben waren 10% löslicher Bohnenkaffee gekennzeichnet. Gefunden wurden aber nur 5,6% und es fehlte der deutlich wahrnehmbare Geschmack nach Kaffee. Dieser wird jedoch

nach den Richtlinien der Süßwarenindustrie für derartige Kaffeeerzeugnisse gefordert. Die Proben wurden als irreführend beanstandet. Eine Probe die nur 3,5% löslichen Kaffee enthielt wurde mit der gleichen Begründung beanstandet. Ein weiteres Getränkepulver hatte auf der Vorder- und Rückseite Schokoladenstückchen, die in eine Tasse fallen, abgebildet ohne dass das Pulver Schokoladenstückchen enthielt.



Der Zuckergehalt war bei den Getränkepulvern mit durchschnittlich 57% Zucker sehr hoch. Das sind pro Tasse 9 g Zucker oder drei Stück Würfelzucker.

Ein Getränkepulver vom „Typ Cappuccino“ war als „ungesüßt“ gekennzeichnet, obwohl es 42% Milchzucker (Lactose) enthielt. Lactose ist wie Haushaltszucker ein Disaccharid, es schmeckt aber um ca. die Hälfte weniger süß als Zucker, hat jedoch genauso viel Kalorien.



Bei der Beurteilung von 15 Proben vom „Typ Cappuccino“ wurden zwei Erzeugnisse als irreführend beanstandet, weil die Verkehrsbezeichnung: „löslicher Bohnenkaffee mit Kaffeeweißler“ lautete. Nach den Leitlinien der Süßwarenindustrie sind derartige Erzeugnisse aber als „Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee“ zu kennzeichnen, da sie „nur“ 3,5 bis 16% löslichen Bohnenkaffee enthalten. Eine weitere „Cappuccino“-Probe enthielt nicht den Hinweis auf „Typ“ und wurde somit als irreführend beanstandet.

Tee und Teeerzeugnisse

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden 281 Proben untersucht. Davon 78 aus Bremen und 203 aus Niedersachsen. Beanstandet wurden fünf Tees aus Bremen und 16 Proben aus Niedersachsen.

Bei 24 Kamillentees waren keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Die Analyse von Schwermetallen wies sehr niedrige Gehalte an Blei und Cadmium und niedrige Werte für Aluminium (im Mittel 0,15 mg/l Teeaufguss) auf.



Kamillentees ist unbelastet

Fünfzehn Brennnesseltees enthielten, wie in den Vorjahren, sehr hohe Nitratgehalte. Im Schnitt 10.300 mg/kg (5.210 bis 17.700 mg/kg). Das ergab im Mittel 99 mg/l (46–222 mg/l) an Nitrat im Teeaufguss. Da keine Höchstmenge für Nitrat in Tees besteht, wurden vergleichsweise die Werte für Trinkwasser zu Hilfe genommen. Diese liegen mit 50 mg/l niedrig und werden von 87% der Brennnesseltees überschritten. Nur zwei Bio-Tees hatten mit 46 mg/l akzeptable Werte. Da Brennnesseltees zum Entwässern mit großen Trinkmengen über längere Zeiträume empfohlen werden, sollte vor den sehr hohen Nitratwerten gewarnt werden. Eine zu hohe Nitrataufnahme mit Getränken und Lebensmitteln ist unerwünscht, da gesundheitliche Folgen nicht auszuschließen sind.

Bei 24 Pfefferminzteeeproben waren die Gehalte an Nitrat im Teeaufguss mit 41 mg/l (10–91 mg/l) deutlich geringer als bei den Brennnesseltees (99 mg/l). Die Untersuchungen auf Schwermetalle ergaben bei Blei und Cadmium keine nachweisbaren Gehalte, für Aluminium mit im Schnitt 0,13 mg/l Aufguss niedrige Mengen.

Die Untersuchung von 13 Rotbuschtees auf Pflanzenschutzmittel ergab bei drei Proben Spuren von Wirkstoffen unterhalb der Höchstmengen.

Ebenso ergaben die Analysen von 13 Kräuter- und Früchtetees auf Schwermetalle und Mikrobiologie keine Auffälligkeiten.

Bei 17 Proben grüner Tees aus China wurden in acht Proben keine Pflanzenschutzmittel (PSM) gefunden, in weiteren acht Tees waren Spuren von Wirkstoffen nachweisbar. Ein grüner Tee aus China enthielt mit 1,72 mg/kg deutlich mehr Cypermethrin als zugelassen ist (0,5 mg/kg). Bei drei weiteren grünen Tees wurden Mehrfachrückstände jeweils unter den Höchstmengen nachgewiesen.



Grüner Tee aus China belastet??

In zehn Proben Mate- und Lemongrastees wurden keine erhöhten Schwermetallgehalte aber bei fünf Erzeugnissen Pflanzenschutzmittel-Rückstände im Bereich der Höchstmengen nachgewiesen (Lindan und Endosulfane).

Es wurden 24 Instanzzubereitungen für Eistees mikrobiologisch untersucht. Keine Probe war auffällig.

Es fiel jedoch wieder der sehr hohe Zuckergehalt in den Getränkpulvern auf. Er lag mit 0 bis 96%, im Mittel bei 78 %, sehr hoch. Das sind durchschnittlich 14 g Zucker oder 5 Stück Würfelzucker je Glas oder 115 g Zucker in einem Liter Getränk.

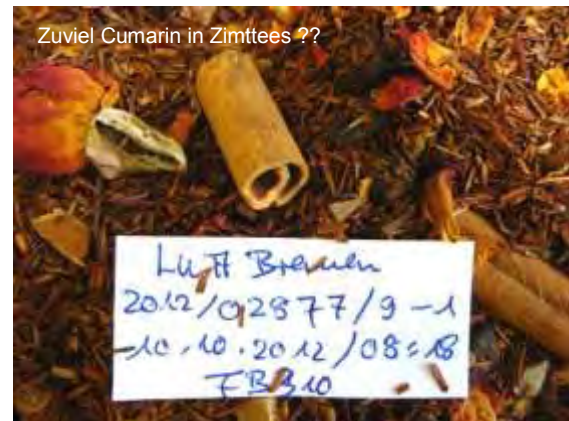


Zuviel Zucker (93,8 %) in Eistees

Bei den kalorienreduzierten Eistees war der Zucker ganz oder teilweise durch Süßstoffe ersetzt. Dem Verbraucher ist zu empfehlen, solche Eis-

tees selbst aus Tee und zugesetzten Fruchtsäften herzustellen und nur gering zu süßen.

In 29 Zimttees wurde der im Zimt von Natur aus enthaltene unerwünschte Stoff Cumarin untersucht. Es gibt zwei Sorten von Zimt: den hoch mit Cumarin belasteten Cassia- oder Chinazimt (im Mittel 3.000 mg/kg Cumarin) und den unbelasteten Ceylon Zimt. Auf den Packungen ist nicht zu erkennen, welcher Zimt und welche Menge als Zutat zugegeben wurden. Die Kennzeichnung der Zimtart und -menge sollte vorgeschrieben werden, da etwa 10% der Bevölkerung empfindlich auf Cumarin reagieren. Als Mittelwert wurden 3,1 mg/l Teeaufguss an Cumarin gemessen (kleiner 0,03 bis 26,1 mg/l). Für Cumarin in Tees gibt es keine Höchstmengen. Deshalb wurde die maximal tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) zur Beurteilung herangezogen. Vier Zimttees überschritten den TDI schon beim „Genuss“ von einem Becher Tee (200 ml) am Tag. Diese Proben wurden als nicht sicher eingestuft und die Hersteller wurden aufgefordert, durch Rezepturänderung und/oder geeignete Rohstoffauswahl, die Werte deutlich unter den TDI-Wert zu senken. Dass dies möglich ist, beweisen die 25 Zimttees, die unbelastet sind.



Ein Apfel-Zimttee mit überhöhten Cumarinegehalten wurde vom Hersteller aus dem Handel zurückgerufen und der belastete Cassiazimt wurde durch unbelasteten Ceylonzimt ersetzt.

Wie im Vorjahr wurden mehrere „Schlankheitstees“ beanstandet, weil nach der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung ein Hinweis auf schlank machende Wirkung allein den Lebensmitteln vorbehalten ist, die dem §14 der Diätverordnung entsprechen. Dies war bei fünf Tees nicht der Fall. Diese waren mit Auslobungen wie „schlank und fit, Kräuterteemischung zum Leichtfühlen“, „Schlankheitstee; schonende und lang anhaltende Gewichtsreduzierung“ gekennzeichnet, was nicht erlaubt ist. Zwei Tees enthielten

Sennesteeblätter und Faulbaumrinde in Mengen, die arzneilich wirksam sind. Ohne ärztliche Verschreibung können diese Zutaten bei Dauergebrauch die Gesundheit schädigen.

Bei mehreren Proben, insbesondere bei aus Drittländern direkt eingeführten und/oder selbst etikettierten Erzeugnissen, wiesen die Kennzeichnungen erhebliche Fehler auf oder waren überhaupt nicht in deutscher Sprache angegeben. Zwei Earl Grey Tees wurden wegen irreführender Kennzeichnung beanstandet. Anstelle des ausgelobten natürlichen Bergamottöles enthielten sie nur synthetische Aromen. Eine Probe Cistroseentee (*cistus incanus*) und eine Zutat Ölbaumblüten (*osmantus*) wurden als neuartige Lebensmittel beanstandet, da diese vor dem Stichtag im Mai 1997 noch nicht in erheblichem Umfang als Lebensmittel im Verkehr waren.

Für das mehrjährige nationale Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen nach Artikel 30 der VO (EG) 396/2005 wurden vier Fencheltees untersucht. In keinem der vorliegenden Tees wurde ein Pflanzenschutzmittel nachgewiesen.

Zuckerwaren, Brotaufstriche

24 Proben - 9 Beanstandungen

Hohe Beanstandungszahlen ergaben sich bei gefärbten Süßwaren wie Marzipan und ähnlichen Produkten. Im Rahmen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) wurden 21 Süßwaren in Mecklenburg Vorpommern für Bremen auf Farbstoffe untersucht. Bei drei von neun Marzipanproben waren die Farbstoffe nicht gekennzeichnet und bei fünf Proben fehlte der für Azofarbstoffe vorgeschriebene Warnhinweis. Von zwölf Lakritzwaren wurde eine wegen zu hoher Gehalte an Glycerrhizinsäure beanstandet.



Hülsenfrüchte, Nüsse, - Erzeugnisse, Snacks

24 Proben - keine Beanstandung

Im Rahmen des Monitoringprogramms wurden sieben Hülsenfrüchte auf Pflanzenschutzmittel analysiert. Auffälligkeiten konnten nicht festgestellt werden. Bei zwei Proben handelt es sich um eine Beschwerdeprobe und die dazugehörige Verfolgsprobe. Die Erdnüsse im Teigmantel mit Paprikageschmack wurden von der Beschwerdeführerin aufgrund eines stechenden Geruchs während des Öffnen der Packung und dem Verdacht von Schimmelbildung beanstandet. Weder organoleptisch noch analytisch konnte dieser Verdacht bestätigt werden.

Fertiggerichte

21 Proben – 2 Beanstandung (HB)

35 Proben – 11 Beanstandungen (NI)

Verdachts- und Beschwerdeproben

Ein Burger wurde als Beschwerdeprobe eingeliefert: Dem Verbraucher waren während des Verzehrs mehrere kleine grünliche Beläge an der Unterseite des Brötchens aufgefallen.



In den Abklatschproben von diesen Stellen wurden mikroskopisch und mikrobiologisch-kulturell Schimmelpilze nachgewiesen. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Im Rahmen der Kooperation Bremen-Niedersachsen wurden 35 Proben aus Niedersachsen untersucht und beurteilt. Insgesamt elf Beanstandungen wurden ausgesprochen.

Lebensmittel für besondere Ernährungsformen

7 Proben - keine Beanstandung

Im Jahr 2012 wurden sieben als glutenfrei ausgelobte Produkte auf ihren Gehalt an Gluten untersucht. Die Kennzeichnung glutenfreier Produkte ist EU-weit geregelt. Bei der Auslobung „glutenfrei“ darf ein Glutengehalt von 20 mg/kg nicht überschritten werden.

Alle untersuchten Proben lagen unter dem geforderten Höchstwert.



Trinkwasser

77 Proben – 26 Beanstandungen

Eiswürfel aus der Gastronomie

Im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsplans wurden in diesem Jahr 60 Proben Eiswürfel aus der Gastronomie im LUA untersucht. Die Auswertung der Untersuchungsergebnisse wird ausführlich im unter dem Kapitel „Schwerpunkte und Aktionen“ Seite 16 beschrieben.

Darüber hinaus wurden ca. 1.300 Trinkwasserproben von Schiffen und von öffentlichen oder gewerblichen Trinkwasseranlagen mikrobiologisch untersucht (siehe Kapitel „Wasseruntersuchungen“).

Mikrobiologische Umgebungsproben

Im Rahmen der Überwachung der Fleischhygiene an den beiden Bremer Schlachthöfen und dem Bremerhavener Schlachthof wurden aus den Schlacht- und Zerlegebetrieben 425 Umgebungsproben im LUA untersucht. Die Probenahme erfolgte mittels Schwammtupfern an Arbeitsflächen, Arbeitsgeräten und Tierkörpern.

Die Schwämmchen wurden quantitativ auf die Gesamtkeimzahl und die Keimgehalte an Enterobacteriaceae und E.coli untersucht und qualitativ auf die Anwesenheit von Listeria monocytogenes und Salmonellen. Darüber hinaus wurden 254 Umgebungsproben aus Fischbetrieben auf die Anwesenheit von Listeria monocytogenens untersucht.

Die Untersuchungsergebnisse dienen als Grundlage für die Hygienekontrollen vor Ort.

Produktübergreifende Untersuchungen

Pflanzenschutzmittel

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 456 Proben auf Pflanzenschutzmittel untersucht.

Der Schwerpunkt lag, wie es auch den einzelnen Warengruppen zu entnehmen ist, hauptsächlich bei Obst und Gemüse.

Mykotoxine

Schiedsproben

Werden bei der amtlichen Untersuchung von Einfuhrproben Grenzwertüberschreitungen festgestellt, die zu einer Beanstandung führen, kann der betroffene Unternehmer eine Probe derselben Charge bei einem Privatlabor analysieren lassen. Kommt das Privatlabor zu einem anderen Ergebnis, dann muss ein anderes amtliches Labor diese Probe (Schiedsprobe) erneut untersuchen.

Aflatoxine

Im Jahr 2012 wurden insgesamt 47 eigene Proben und vier Schiedsproben auf Aflatoxine untersucht. Darunter befanden sich 34 Einfuhrkontrollproben und 13 Planproben. Bei den Planproben handelt es sich ausschließlich um Datteln, die im Rahmen des bundesweiten Monitoring sowohl auf Aflatoxine als auch auf Ochratoxin A untersucht wurden.

Nur eine von der Grenzkontrollstelle eingereichte Probe musste beanstandet werden. Die vorgeschriebenen Höchstgehalte an Aflatoxin B1 und/oder der Summenparameter aus Aflatoxin B1, B2, G1 oder G2 waren mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten.

Ochratoxin A

Ochratoxin A wurde in 138 Proben untersucht. Davon wurden 96 Proben - bestehend aus Kaka-, Schokolade- und Kaffeeproben im Service bearbeitet und bei den übrigen 42 Proben handelt es sich um Datteln, Paprikapulver, Traubensaft und Pfefferproben. Erhöhte Ochratoxingehalte wurden nicht festgestellt.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und deren Bestandteile in Lebensmitteln

Im Jahr 2012 wurden im Rahmen der Norddeutschen Kooperation für Bremen von Niedersachsen 17 Proben auf gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht.

	Anzahl der Proben	Ergebnis der Untersuchung
Eiweißbrot (Low Carb)	5	In einer Probe wurden Spuren Roundup Ready™ Soja nachgewiesen.
Leinsamen	5	Spuren Roundup Ready™ Soja als botanische Verunreinigung
Mais	2	Spuren GVO-Mais < 0,1%
Papaya	1	GVO positiv
Reis	3	negativ
Zusatzstoffe (Sojalecithin)	1	Spuren < 0,1%

Gemüse-Papaya

Eine Probe Gemüse-Papaya aus Thailand wurde als gentechnisch verändert identifiziert, die GVO-Linie konnte nicht bestimmt werden. Gentechnisch veränderte Papayas werden in Thailand in Freilandversuchen getestet, bisher liegen jedoch in der Europäischen Union keine Zulassungen vor. Das hat zur Folge, dass gentechnisch veränderte Papayas in der Europäischen Union nicht verkehrsfähig sind und auch nicht eingeführt werden dürfen.

**Autoren von
Ergebnisse der Untersuchungen:**

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

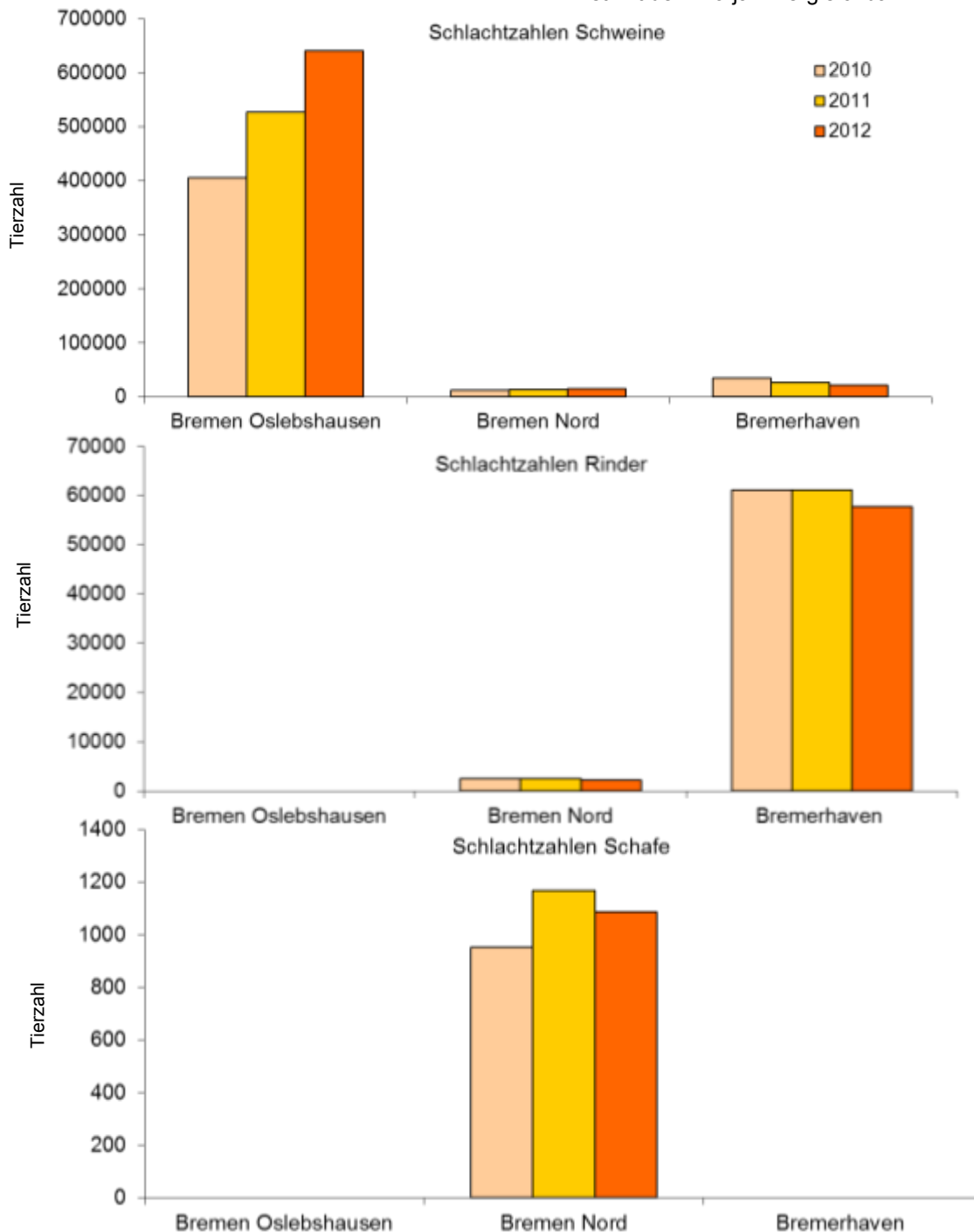


Fleischhygiene

Allgemeines

Alle vier im Bundesland Bremen gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Schlachtung von Schweinen, Pferden und Wiederkäuern zugelassenen Betriebe haben ihre Tätigkeit auch im Jahr 2012 fortgesetzt. Die zunehmende Spezialisierung der Schlachtbetriebe, die im gesamten Bundesgebiet zu beobachten ist, ist auch an den hiesigen Standorten festzustellen. Im Gegensatz zu den Zahlen des Statistischen Bundesamtes für 2012 konnte im spezialisierten Schweineschlachtbetrieb eine Steigerung der Schlachtzahlen festgestellt werden. Im Vergleich zum Vorjahr wurde die Schlachtung um 22 % gesteigert. Im Gegensatz dazu nahm die Zahl der Schweineschlachtungen in dem Betrieb mit dem Schwerpunkt Rinderschlachtung um ca. 21 % ab. Die Entwicklung der Rinderschlachtungen entspricht mit einem kleinen Rückgang dem Bundestrend. Der dritte Schlachtbetrieb, der mit einem starken Regionalbezug sowohl im Ankauf der Schlachttiere als auch in der Vermarktung tätig ist, zeigt bei allen dort geschlachteten Tieren (Rind, Schaf und Schwein) einen leichten Rückgang auf. Die Situation beim ansässigen Pferdeschlachtbetrieb ist mit dem Vorjahr vergleichbar

len festgestellt werden. Im Vergleich zum Vorjahr wurde die Schlachtung um 22 % gesteigert. Im Gegensatz dazu nahm die Zahl der Schweineschlachtungen in dem Betrieb mit dem Schwerpunkt Rinderschlachtung um ca. 21 % ab. Die Entwicklung der Rinderschlachtungen entspricht mit einem kleinen Rückgang dem Bundestrend. Der dritte Schlachtbetrieb, der mit einem starken Regionalbezug sowohl im Ankauf der Schlachttiere als auch in der Vermarktung tätig ist, zeigt bei allen dort geschlachteten Tieren (Rind, Schaf und Schwein) einen leichten Rückgang auf. Die Situation beim ansässigen Pferdeschlachtbetrieb ist mit dem Vorjahr vergleichbar



Personal

Im Fachbereich konnte das Personal um vier amtliche Fachassistenten sowie eine amtliche Tierärztin aufgestockt werden. Auch diese MitarbeiterInnen werden nach dem „Tarifvertrag Fleischuntersuchung“ beschäftigt, deren Einsatz sich in der Lebendtieruntersuchung, am Untersuchungsband und im Labor nach dem Arbeitsanfall richtet. Neben den festangestellten TierärztInnen und amtlichen Fachangestellten ist durch diese MitarbeiterInnen gewährleistet, dass die anfallenden Untersuchungstätigkeiten an den Schlachttagen von Montag bis Samstag wahrgenommen werden können. Des Weiteren konnten Arbeitsspitzen und Urlaubszeiten durch die weiter bestehende Zusammenarbeit mit dem Landkreis Rotenburg / Wümme bewältigt werden.

Im Jahre 2012 wurden 48 Studenten der Veterinärmedizin und Referendare an den Schlachthöfen ausgebildet. Dieser praktische Teil der Ausbildung der Studenten der Veterinärmedizin umfasst 100 Stunden in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Aufgrund der geringer werdenden Anzahl an Schlachtstätten und somit Ausbildungsmöglichkeiten für den tiermedizinischen Nachwuchs sind die freien Praktikumsplätze schnell besetzt.

Die Anzahl von Hausschlachtungen hat sich auch im Berichtszeitraum weiter verringert. So wurden im Jahr 2012 von einem amtlichen Tierarzt und

einem amtlichen Fachassistenten noch 40 Schweine, 11 Schafe und 3 Rinder für den eigenen Haushalt der Schlachtierbesitzer geschlachtet. Die Schlachtung von Tieren für den eigenen häuslichen Bedarf ist weiterhin rückläufig. Neben der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, die vor Ort durchgeführt wird, ist bei Schweinen die Trichinenprobenahme vorzunehmen. Diese Proben werden am Standort Fleischhygiene in Bremen-Oslebshausen untersucht, und erst nach dem Vorliegen des Ergebnisses darf das Fleisch durch den Hausschlachter weiter verarbeitet werden.

Transport und Lebendtieruntersuchung

Bedingt durch die im Vergleich zum Vorjahr höhere Anzahl der Schweineschlachtungen nahm die Anzahl der Schlachtiertransporte (Schweine) im Jahr 2012 am Standort Bremen zu (2012: 4.449, 2011: 3.778). Im Vergleich zur Zahl von 2011 und der Anzahl der geschlachteten Schweine (2012: 641.229, 2011: 526.608) ist zu erkennen, dass die Zahl der pro Anlieferung transportierten Schweine leicht von 139 auf 144 pro Transport gestiegen ist.

In Bremerhaven ist die Zahl der Transporte (2012: 6.873, 2011: 6.180) wieder ansteigend, bedingt durch eine Zunahme der Anlieferer (Viehhandelsunternehmen) und einer geringeren



Anzahl von Tieren pro Transport.

Die Anzahl auf dem Transport verendeter Tiere war zum Vorjahr weiter rückläufig. Am regional tätigen Schlachthof gab es keine Anlieferung von auf dem Transport verendeten Tieren. An den beiden anderen Standorten handelte es sich um 0,01 % bzw. 0,02 % der angelieferten Schlachtschweine (Bremen : 58 Schweine; Bremerhaven : 2 Schweine). Anhand der Aufzeichnungen ergeben sich keine Rückschlüsse auf einen jahreszeitlichen Einfluss oder die Transportdauer. Von den 57799 transportierten Rindern erreichten 11 Rinder den Schlachthof nicht lebend. Dies sind 0,02 % der angelieferten Rinder. Ursache für den Transporttod der Schweine sind augenscheinlich Kreislaufzusammenbrüche, während eine Ursachenfeststellung bei den Rindern durch eine ad-spektorische Untersuchung nicht möglich ist.

Aufgrund der durchgeführten Schlachttieruntersuchung wurde bei 34 Schweinen und bei 60 Rindern ein Schlachtverbot ausgesprochen. Das Schlachtverbot resultiert bei den Schweinen überwiegend aus Kreislaufstörungen, während es sich bei den Rindern um Tiere handelt, die eine hochgradige Abmagerung aufwiesen oder aber nach dem Transport auf dem LKW festliegend vorgefunden wurden. Diese Tiere werden vor Ort betäubt, entblutet und unschädlich beseitigt. Soweit bei den Untersuchungsbefunden tierschutzrechtliche Sachverhalte festgestellt wurden, wurden Verfahren gegen die Beteiligten (Transporteur; Tierhalter) eingeleitet.

Fleischuntersuchung und weitergehende Untersuchungen

Nach der Schlachttieruntersuchung, die auch die Überprüfung der sogenannten Lebensmittelketteninformation nach der Vorprüfung durch den Schlachthofbetreiber umfasst, wird die Entscheidung über die Schlachterlaubnis getroffen. Der nächste Teil der amtlichen Untersuchung ist die Fleischuntersuchung. Gegebenenfalls werden andere weiterführende Untersuchungen veranlasst, wie bakteriologische Untersuchungen, Kochproben und pH-Wert-Messungen. Als Ergebnis der Fleischuntersuchung wurde im Jahr 2012 bei 10 Rindern und bei 42 Schweinen eine bakteriologische Untersuchung eingeleitet. Das Ergebnis dieser weiterführenden Untersuchungen führt zur abschließenden Beurteilung der Tierkörper. Insgesamt wurden in Bremerhaven 2220 Rinder sowie 303 Schweine vorläufig beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsrate

von 3,8 % bei Rindern und 1,4 % bei Schweinen. Als untauglich wurden abschließend 351 Rinder bzw. 5 Schweine beurteilt. Diese Tiere wurden aus der sog. Lebensmittelkette herausgenommen und unschädlich beseitigt. Daraus resultiert, dass 0,6 % der angelieferten Schlachtrinder und 0,02 % der angelieferten Schlachtschweine unschädlich zu beseitigen waren. In Bremen wurden 2,69 % der geschlachteten Schweine vorläufig beanstandet, das sind 17235 Tiere, die einer Nachuntersuchung zu unterziehen waren. 3 % dieser Tiere wurden als untauglich beurteilt, somit 2 % weniger als im Vorjahr. Die wichtigsten Gründe für die Beurteilung „untauglich“ sind hochgradige Geruchsabweichungen, wie sie bei Ebern vorkommen können, eine mangelhafte Ausblutung und Abzessbildungen, die bei der Lebenduntersuchung nicht festzustellen sind. Auffällig war der Befund von Hautrotlauf bei 10 Schweinen im Februar. Alle Tiere wurden als genussuntauglich aus der Lebensmittelkette entfernt. Die zusätzlich eingeleitete bakteriologische Untersuchung bestätigte dann diese eindeutige Diagnose über den Nachweis des Erregers *Erysipelothrix rhusiopathiae*. Aufgrund der Beanstandung fand sich der Tierhalter mit dem betreuenden Bestandstierarzt in der Schlachtstätte ein, da dieser Schlachtbefund am lebenden Schwein nicht sichtbar gewesen war. Im März wurden erneut weitere Schweine von diesem Anlieferer wegen der Feststellung von Rotlauf für untauglich erklärt. Bei einem Schlachttierkörper wurden als Ursache für granulomatöse Entzündungen der serösen Häute parasitäre Zysten diagnostiziert. Bei einigen Schlachttieren festgestellte generalisierte petechiale Blutungen der Haut und in inneren Organen konnten nach der PCR Untersuchung als durch PCV2 verursachte Veränderungen eingeordnet werden. Am Standort Bremen Nord wurden 17 Rinder und 105 Schweine vorläufig beanstandet, hiervon wurden nach weiterführenden Untersuchungen 12 Schweine als untauglich beurteilt und unschädlich beseitigt. Hier handelt es sich überwiegend um Schweine, die multiple Abszesse aufwiesen.

Im Jahr 2012 nahm die Schlachtung von Ebern zu. Hiermit wirkt sich die Zunahme der Ebermast auch auf den hiesigen Schlachthof aus. Nachdem zunächst grundsätzlich alle Eber amtlich sichergestellt und einer anschließenden weiterführenden sensorischen Untersuchung zugeführt wurden, konnte die Vorgehensweise auf Grundlage der gewonnenen Erkenntnisse im Laufe des Jahres angepasst werden. Somit werden alle am



Untersuchungsband geruchsauffälligen Tiere vorläufig beschlagnahmt und nach 24 Stunden einer Kochprobe unterzogen. Zwei Untersucher beurteilen die Geruchsbildung und nehmen anhand dieses Ergebnisses die Beurteilung des Tierkörpers vor. Bei dem Großteil dieser vorläufig beschlagnahmten Tiere ergab die Kochprobe ein zufriedenstellendes Ergebnis, und sie wurden für den Verzehr freigegeben. Trotz der im Vergleich zum Vorjahr höheren Anzahl von vorläufig sichergestellten Tieren (2012: 1.975, 2011: 1.056) mussten lediglich 34 Schweine (Vorjahr: 63) wegen hochgradigem Geschlechtsgeruch unschädlich beseitigt werden. Wodurch diese geringe Geruchsbelastung verursacht wird, lässt sich aus Sicht der Untersucher nicht abschließend klären. Da es sich in der Regel um Betriebe handelt, die sich intensiv mit der Ebermast auseinandersetzen, mögen veränderte Fütterung, andere genetische Zuchtlinien aber auch ein verringertes Schlachtgewicht dazu führen, dass doch eine Reduzierung des sog. Geschlechtsgeruches der Eber stattfindet.

Nationaler Rückstandskontrollplan

Im Nationalen Rückstandskontrollplan werden die Vorgaben des § 10 Absatz 1 Nr.1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung umgesetzt. Die Überwachung hat zum Ziel, festzustellen, ob verbotene bzw. nicht zugelassene Stoffe zum Einsatz bei lebensmittelliefernden Tieren kommen. Darüber hinaus dient sie auch der Überprüfung des vorschriftsmäßigen Einsatzes von zugelassenen Tierarzneimitteln. Des Weiteren wird die Belastung mit Umweltkontaminanten wie beispielsweise mit Schwermetallen und anderen unerwünschten Stoffen erfasst. Vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit werden die Daten entsprechend des

Schlachtaufkommens auf die Bundesländer verteilt.

Grundsätzlich ist damit jedes 250. geschlachtete Rind, jedes 2000. geschlachtete Schwein und jedes 2000. geschlachtete Schaf im Untersuchungsumfang erfasst. Der für das Bundesland Bremen jährlich vorgegebene Gesamtplan wird vom LMTVet

bearbeitet und es wird ein Plan für die verschiedenen Standorte erstellt. Die Proben werden anschließend risikoorientiert über das Jahr entnommen. Für diese Untersuchungen wurden 257 Schweine in der Stadtgemeinde Bremen und neun in Bremerhaven beprobt. Ferner wurde Untersuchungsmaterial von 173 Rindern entnommen. Der Untersuchungsumfang umfasste das Vorkommen von Antibiotika, Hormonen und Entzündungshemmern. Sämtliche Proben wiesen ein negatives Ergebnis auf. Gemäß der Tierische Lebensmittelüberwachungs-Verordnung sind bei mindestens 0,5 Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Huftiere (außer Kälbern) amtliche Proben zu entnehmen und auf Rückstände zu untersuchen. Für diese Hemmstoffuntersuchungen werden von den geschlachteten Tieren Proben von der Muskulatur und der Niere entnommen. Der Nachweis von Hemmstoffen kann zum einen aus einer antibiotischen Behandlung resultieren, zum anderen gibt es auch eine erhebliche Anzahl an chemischen Stoffen, wie z.B. Desinfektionsmittel, die zu einem positiven Ergebnis führen können. Von den bei 3.379 bei Schweinen entnommenen Proben gab es keine Positivbefunde. Bei den 300 beim Rind entnommenen Proben gab es 3 positive Nachweise in der Niere. Bei diesen drei Tieren handelte es sich um die Rinder, die in der Fleischuntersuchung weitergehende pathologische Befunde (eitrige Entzündungen der Bauch- bzw. Beckenhöhle) aufwiesen und daher als untauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt wurden. Sie gelangten somit nicht in die Lebensmittelkette. Unabhängig von der Beurteilung wurde in jedem Fall die zuständige Behörde des landwirtschaftlichen Herkunftsbestand informiert, um vor Ort weitere Überprüfungen vorzunehmen. Ein Bremer Herkunftsbestand war von den Befunden nicht betroffen.



schließenden Ergebnisauswertung ist für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein wichtiger Bestandteil der jährlichen Arbeit. Vor dem Hintergrund zunehmender Funde von Trichinellen bei Wildschweinen sind diese Ringversuche als Übungsmaßnahme für das Untersuchungspersonal unentbehrlich.

BSE-Untersuchung bei Schlachtrindern

Seit dem Juli 2011 werden nur alle geschlachteten Rinder, die älter als 72 Monaten sind, auf BSE untersucht. Die Anhebung des Untersuchungsalters war eine Folge der EU-weit abnehmenden BSE-Fälle. Weiterhin werden alle Rinder auf BSE untersucht, die nach der Schlacht tieruntersuchung getötet werden, sowie die Rinder, die auf landwirtschaftlichen Betrieben euthanasiert werden oder verendet sind. Von den 60.134 im Land Bremen im Berichtsjahr geschlachteten Rindern unterlagen daher noch 11.654 der Testpflicht. (Vergleichszahlen des Vorjahres 2011: 63.686 geschlachtete Rinder = 19.040 BSE-Tests; 2010: 63.670 geschlachtete Rinder = 24.302 BSE-Tests).

Insoweit führte die Reduzierung des BSE-Testalters zu einer Reduzierung der Gesamtzahl der BSE-Untersuchungen. Alle Proben wurden beim Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit untersucht und kein Fall von BSE nachgewiesen. Durch Plausibilitätsprüfungen wird von amtlicher Seite sichergestellt, dass alle testpflichtigen Tiere in die Untersuchung kommen.

Trichinenuntersuchung

Die Grundlage der Untersuchung auf Trichinellen ist die EU-weit geltende Verordnung (EG) Nr.2075/2005. Die dort beschriebene Digestionsmethode wird an allen drei Untersuchungsstandorten im Bundesland Bremen eingesetzt. Im März 2012 fand in zwei Trichinenuntersuchungslaboren eine eintägige Überwachungsbegehung durch einen Begutachter der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) statt, die erfolgreich für jeden Standort abgeschlossen wurde. Die Akkreditierungsanforderungen wurden erfüllt und die Trichinenuntersuchungen im Land Bremen finden weiter in akkreditierten Untersuchungseinrichtungen statt. Insgesamt wurden 676.768 Schweine, 383 Wildschweine, 232 Pferde, 40 Schweine aus Hausschlachtungen und drei Dachse auf Trichinen untersucht. Alle Proben hatten ein negatives Untersuchungsergebnis, sodass es nicht nötig wurde, weitere Maßnahmen einzuleiten. Im Rahmen der Qualitätssicherung nahm der Fachbereich auch in diesem Jahr wieder an dem Ringversuch des Nationalen Referenzlabores des Bundesinstitutes für Risikobewertung teil. Zur Überprüfung der eigenen Tätigkeit werden sechs Proben an die teilnehmenden Labore versandt, die nicht oder mit einer wechselnden Zahl von Trichinen versetzt sind. Neben der qualitativen Auswertung wird auch eine quantitative Auswertung der Ergebnisse vorgenommen. Der Ringversuch konnte mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen werden. Die regelmäßige Teilnahme mit der an-



Weitere amtliche Kontrollen und Tätigkeiten

An allen drei Standorten des LMTVet sind neben dem Schlachtbetrieb auch die angegliederten Zerlegebetriebe in die routinemäßige Überwachung eingegliedert. Es wird eine Risikobeurteilung des Betriebes vorgenommen, aus der sich die regelmäßige Kontrollfrequenz ergibt. Es wurden insgesamt 187 Betriebskontrollen mit unterschiedlichen Schwerpunkten durchgeführt. Bewertet werden hierbei die Verlässlichkeit des Unternehmers, u.a. bei der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und den Systemen zur Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen inklusive der HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement des Betriebs in Bezug auf das Personal und die Produktion. Im Schlachtbetrieb wird eine schlacht tägliche Hygienekontrolle vorgenommen. Die Ergebnisse der Kontrollen werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Neben den nationalen und EU- Handelsbeziehungen der Betriebe stellt der Export in Drittländer sowohl von Rind- als auch von Schweinefleisch eine Säule der Betriebe dar. Handelsbeziehungen nach Südostasien, in diverse afrikanische Länder und auch Länder Südosteuropas erfordern häufig die Erfüllung von zusätzlichen Anforderungen bei der Erstellung von Veterinärzeugnissen, die die Waren zu begleiten haben. Von amtlicher Seite ist grundsätzlich zu prüfen, ob alle Anforderungen eingehalten sind. Erst nach der Bestätigung aller erforderlichen Angaben kann die Ausstellung von Zertifikaten durch den LMTVet erfolgen. Es wurden 405 Exportzertifikate ausgestellt.

Fortbildungen

Am 03. und 13. September fand die jährliche Fortbildung des Bereiches Fleischhygiene statt. Es konnte Herr Prof. Dr. Thomas Blaha von der Tierärztlichen Hochschule Hannover als Referent gewonnen werden. An zwei Tagen wurden Themen aus dem Bereich Tiergesundheit und Tierschutz, dem EU-Lebensmittelrecht, das Vorkommen und die Bedeutung von IaMRSA (Methicillin-resistenter *Staphylococcus aureus*) referiert. Aus dem eigenen Hause wurden die Themen: „Anatomisch – pathologische Veränderungen an Tierkörpern und Organen vom Schwein, die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und Anforderungen der Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement Audit und Auditierte“ vorgetragen. Zwei Mitarbeitern war es möglich, am Tagesseminar über Verbraucherschutz am Schlachthof in der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig teilzunehmen. Eine regelmäßige Teilnahme gibt es beim Jahrestreffen mit Tagung der Landesarbeitsgemeinschaft für Schlachthygiene, Fleischhygiene und Tierschutz im Schlachtbetrieb. Hier findet ein intensiver fachlicher Austausch mit Kollegen und Kolleginnen aus den anderen Bundesländern statt. Interne Dienstbesprechungen zu aktuellen Themen, Rechtssetzungsänderungen finden in den jeweiligen Teams statt und runden das Thema Fortbildung ab.



Tierschutz & Tiergesundheit

- Tierschutz Seite 65
- Tierseuchenbekämpfung & Tiergesundheit Seite 71
- Tierarzneimittelüberwachung Seite 74
- Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik Seite 75



Tierschutz

Fachgebiet Tierschutz im Referat 42

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

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

Besonderen Raum nahm das Rechtssetzungsverfahren zum Erlass der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV) ein. Weiter ist im November 2010 die Richtlinie 2010/63/EU zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere in Kraft getreten. Sie musste von den Mitgliedstaaten bis zum 10. November 2012 umgesetzt werden. Zu diesem Zweck legte die Bundesregierung den Entwurf eines Dritten Gesetzes zur Änderung des Tierschutzgesetzes vor. In Verbindung mit einer Verordnung zur Umsetzung unionsrechtlicher Vorschriften zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere sollte die Umsetzung erfolgen. Dies konnte bis Ende des Jahres 2012 nicht abgeschlossen werden.

Wie in allen Jahren gingen Anfragen von Verbänden, Vereinen und Bürgeranfragen zu den verschiedensten Tierschutzthemen ein.

Weiter wurde zu Anträgen und einer kleinen Anfrage für die Fragestunde für die Bremische Bürgerschaft sowie Petitionen Stellung genommen. Ein Antrag der Fraktionen der SPD und Bündnis 90/Die Grünen in der Bremischen Bürgerschaft (Landtag) befasste sich mit Zweifeln an der Durchsetzung des Tierschutzgesetzes in Bremen. Nach Auftrag der Bremischen Bürgerschaft wurde ein „Runder Tisch“ unter Federführung der Abteilung Gesundheit eingerichtet. Unter Beteiligung verschiedener Behörden und Tierschutzorganisationen des Landes Bremen wurde im Verlaufe dreier Sitzungen ein einvernehmliches Ergebnis erzielt.

In diesem Zusammenhang erfolgte die Kleine Anfrage der Fraktion der SPD „Strafrechtliche Verfolgung von Misshandlung von Tieren im Lande Bremen“. Die Antwort des Senats ist in der Drucksache 18/649 der Bremischen Bürgerschaft (Landtag), 18. Wahlperiode vom 13.11.2012

nachzulesen. Im Ergebnis ist festzuhalten, dass bei der Staatsanwaltschaft Bremen eine Sonderzuständigkeit für Umweltschutzsachen besteht. Nach MiStra Nr. 51 zählen Tierschutzsachen zu den Umweltschutzsachen; dort werden zukünftig auch die Tierschutzsachen konzentriert bearbeitet werden. Die Auswirkungen auf Effizienz und Bearbeitungsqualität bei der Strafverfolgung und somit auch indirekt auf den Tierschutz wird sich perspektivisch zeigen.

Der Senator für Gesundheit war im Berichtsjahr die zuständige Behörde für Anträge genehmigungspflichtiger Tierversuche, die im Referat 42 bearbeitet werden. Es wurden sechs Anträge für genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben gestellt. Vier Versuchsvorhaben wurden 2012 abgeschlossen und genehmigt. Für die Genehmigungsverfahren wurde die Kommission nach § 15 Tierschutzgesetz turnusgemäß neu berufen und tagte drei Mal. Im Rahmen des laufenden Gerichtsverfahrens in Bezug auf die im Jahr 2008 und 2011 abgelehnten Anträge zu den Primatenversuchen in der Neurokognitionswissenschaft an der Uni Bremen wurde wie in den Vorjahren auch im Jahr 2012 neben dem Rechtsreferat der Abteilung das Fachreferat in Anspruch genommen.

Auch der Bremer Tierschutzbeirat wurde turnusmäßig neu berufen und tagte unter Vorsitz der Ressortspitze ein Mal.

Dr. Barbara Meentzen

Tierschutzüberwachung im Land Bremen

Insgesamt nahmen die MitarbeiterInnen in Bremen und Bremerhaven im Jahr 2012 insgesamt 604 Tierschutzbeschwerden aus der Bevölkerung entgegen. Aus diesen resultierten 1084 Kontrollen. Hervorzuheben sind die gegenüber dem Vorjahr erneut gestiegenen Zahlen der 112 Ordnungswidrigkeitenverfahren und 42 Strafverfahren.

	2010	2011	2012
Beschwerdeeingänge	531	537	604
Anlassbezogenen Kontrollen	842	934	1084
Ordnungswidrigkeiten	53	102	112
Strafverfahren	32	34	42



Einsatz auf der Autobahn A1

Am 11.10.2012 wurde der LMTVet zu einem Unfall auf der BAB A1 Anschlussstelle Bremen–Arsten gerufen. Bei dem gemeldeten Verkehrsunfall mit sieben beteiligten LKW war auch ein mit lebendem Geflügel beladenes Fahrzeug dabei. Die Fahrzeuge waren durch den Aufprall ineinander verkeilt. Der mit Hähnchen beladene LKW musste, nachdem die verletzen Personen geborgen waren, von einem Feuerwehrran aus dem davor stehenden LKW gezogen werden. Die Behältnisse, in denen die Hähnchen untergebracht waren, waren dem ersten Anschein nach unbeschädigt, sodass alle Tiere auf dem LKW verblieben. Es wurde ein für Geflügeltransporte spezialisierter LKW zum Umladen angefordert und die Umladearbeiten mit Hilfe eines Radladers mit Ladegabel vorgenommen. Die Hähnchen wurden nach Abstimmung mit der zuständigen Veterinärbehörde zum nächstgelegenen Schlachthof verbracht. Von den 7.900 Hähnchen wurden 55 tot in der Schlachtstätte angeliefert. Weitere 100 Hähnchen wiesen Hämatome auf, die vermutlich unfallbedingt waren und wurden ebenso aus der Lebensmittelkette entfernt.

Elisabeth Oltmann

Stadt Bremen

Amtlicher Tierschutz und Tierschutz in der Öffentlichkeit - ein Spagat

„Über 100 Tiere aus tierschutzwidriger Haltung befreit, das Veterinäramt kannte die Tierhaltung“ – so ähnlich lauteten im Jahr 2012 Presseartikel über vermeidlich schlimme Tierhaltungen. Drei Tierschutzfälle wurden in Bremen im Jahr 2012 medienwirksam aufgegriffen:

In einem Fall in Bremen-Gröpelingen hielt ein Tierhalter Pferde, Hühner, Kaninchen, Katzen, Tauben, Hunde, Frettchen und diverse Wildtiere auf verschiedenen Grundstücken. Die Tierhaltung war dem Amt z. T. durch Beschwerden aus der Bevölkerung, eigenen Kontrollen und durch die Meldeverpflichtung nach Tierseuchenbestimmungen, die bestimmte Tierarten umfasst, die unter den Begriff „Vieh“ fallen (z.B. Pferde, Hühner, Tauben und Kaninchen) bekannt. Eine Verpflichtung zur Meldung von gehaltenen Hunden oder Katzen gibt es nach tierschutz- oder tierseuchenrechtlichen Vorschriften jedoch nicht. Das machte das Geschehen vor Ort besonders brisant. Als der Tierhalter verstarb, konnte nicht ausgeschlossen werden, dass durch ihn weitere

Tiere auf nicht bekannten Parzellen gehalten worden waren, welche nunmehr unversorgt sein würden. Nach umfangreichen Ermittlungen konnte dieses jedoch bald ausgeschlossen werden. Vielmehr wurden aber Wildtiere in Verschlägen entdeckt, die der Tierhalter vor den Behörden versteckt gehalten hatte. Als zunehmend problematisch erwies sich für die Mitarbeiter unserer Behörde der zu dem Fall geführte emotionale Tierschutz in der Bevölkerung, forciert durch einseitige Medienberichte, ohne dass ein tatsächlicher Blick auf den Zustand und die Haltung der Tiere selbst gerichtet wurde. Sämtliche dort vorgefundenen, der Behörde bekannten Tiere, befanden sich in einem guten Ernährungs- und Pflegezustand. Dieses wurde durch den das Tierheim betreuenden Tierarzt nach der dortigen Unterbringung und Untersuchung bestätigt. Hier spiegelt sich eines der Grundproblematiken bei der Beurteilung von Tierhaltungen durch die Bevölkerung wider: Häufig wird das Haltungsumfeld, in dem der Tierhalter wohnt, z.B. ob eine Wohnung oder Umgebung vermüllt ist, mit in die Beurteilung einbezogen. Tatsächlich tierschutzrechtlich relevant ist jedoch das Tier, also der Zustand des Tieres selbst hinsichtlich seiner Gesundheit,

Pflege, körperlichen Konstitution sowie wie das Tier gehalten und versorgt wird. Kann es sich durch herumliegende Gegenstände verletzen, wie sieht das Tränkewasser aus, was bekommt es / kann es fressen? Absolut nicht relevant für die Beurteilung ist jedoch das weitere Umfeld, sofern es keinen Einfluss auf das Tier hat, z.B. ob Unrat oder verschimmelter Obst außerhalb des Haltungsbereiches herumliegen sofern ordnungsgemäßes Futter verfüttert wird. Leider wird dieses aber in der Beurteilung, ob ein Tierschutzfall vorliegt oder nicht, häufig miteinander vermischt. So werden selektive Fotoaufnahmen aus einem chaotischen Umfeld der Bevölkerung präsentiert, die den emotionalen Tierschutz bei dem Betrachter wecken und automatisch auf eine chaotische Tierhaltung schließen lassen, ohne jedoch das Bild der eigentlichen Tierhaltung wiederzugeben. Es bedarf also eines differenzierten Blickes vor Ort, der in weiten Bereichen vermisst wurde.

Es ist die Aufgabe der Mitarbeiter unseres Amtes, Tierhaltungen auf Grundlage der bestehenden rechtlichen Regelungen zu überprüfen und ggf. entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Dieses bedeutet aber auch, dass jeder das Recht auf Gleichbehandlung hat und die getroffenen Entscheidungen und Erwägungsgründe rechtlich fundiert und jederzeit nachvollziehbar und nachprüfbar sein müssen. Und hier hat der emotionale Tierschutz seine Grenzen. Der Tierschutz unterliegt u. a. bedingt durch Fortschritte in der Forschung, gesellschaftlichem Wertewandel einer ständigen, wenn auch z. T. sehr langsamen Weiterentwicklung. Die Tierhaltung, die vor Jahrzehnten gesellschaftlich akzeptiert und üblich war, ist heutzutage möglicherweise tierschutzwidrig. Eine klassische Kettenhundhaltung, bei der der Hund an einer kurzen Kette an der Hundehütte angebunden war, gehört der Vergangenheit an. Aber die hieraus weiterentwickelte Haltung an einer sog. Laufleine kann heute, sofern bestimmte Voraussetzungen (z.B. Sicherstellung ausreichender Sozialkontakte, Auslauf, Hundehütte) eingehalten werden, nicht beanstandet werden. Dennoch wurde von Bürgern die Hundehaltung im oben genannten Fall kritisiert, wobei sie jedoch den Vorschriften der Tierschutz-Hundeverordnung entsprach. Es ist zu erkennen, dass der emotional und persönlich motivierte Tierschutz (jeder glaubt besser zu wissen, wie ein Tier gehalten werden sollte), forciert durch die Berichterstattung der Medien, einen immer größeren Stellenwert erhält, wobei die Rechtsvor-

schriften aus dem Blickpunkt geraten. Möglicherweise ist hier auch erkennbar, dass der Tierschutzgedanke sich weiterentwickelt und in der Öffentlichkeit bereits andere Standards gesetzt werden, als der Gesetzgeber aktuell vorsieht. Da die tierschutzgesetzlichen Regelungen durch Bundes- und zunehmend auch durch EU-Vorschriften vorgegeben werden, ist der rechtliche Gestaltungsraum auf Landesebene gering.

Tierschutzverstöße?





In einem zweiten gravierenden Tier-schutzfall verschaffte sich eine selbster-nannte Tier-schützerin Zutritt zu ei-nem Tierhal-tungsgelände einer Schule

und „befreite“ diverse Kaninchen in dem Glauben, dass es den Kaninchen in der Schule nicht gut gegangen sei. Die Kaninchenhaltung mit Auslauf war behördlicherseits nicht zu beanstanden. Einige Tiere, welche sich aufgrund des unerlaubten Zutretens kranker Kaninchen durch Personen, die sich ihrer Tiere entledigen wollten, angesteckt hatten, waren in tierärztlicher Behandlung. Diesen Fall griffen die Medien im Sinne der Frau auf, woraufhin die für die Tierhaltung Verantwortlichen massiv von Bürgern beschimpft und bedroht wurden. In der Konsequenz wurde die Tierhaltung an der Schule beendet – sehr zum Leidwesen der Kinder, für die die Tiere in mehrfacher Hinsicht ein wertvolle Begleitung waren.

In einem weiteren medienwirksam dargestellten Tierschutzfall wurde eine Polizeiaktion beschrieben, wo angeblich der Hundehalter mit einer Axt auf seine Hunde losgegangen sei und sie teilweise verletzt habe. Da sich das Ganze auf einer Parzelle abgespielt hatte, wurde durch die Bevölkerung sofort angenommen, dass da

auch die Tierhaltung nicht ordentlich sein könne und die Tierhaltung dem Hundehalter sofort zu verbieten sei. In Wahrheit war aber weder der Tierhalter auf die Hunde losgegangen noch gab es eine mangelhafte Tierhaltung. Vielmehr kam es zu Rangordnungskämpfen zwischen den Hunden, denen der Tierhalter mittels eines Stahles aus dem Wasserschlauch Einhalt gebieten wollte.

Viele Tierschutzfälle spielen sich jedoch fern der öffentlichen Wahrnehmung ab. So wurde das auf dem Foto gezeigte Chamäleon mit hochgradigen Verbrennungen an Hals und Rücken einer Tierärztin vorgestellt. Diese Verbrennungen sind aufgrund unsachgemäßer Haltung durch eine nicht abgesicherte Terrariumlampe entstanden. Das Tier hat diese umfangreichen Verletzungen nur aufgrund der fachkundigen tierärztlichen Behandlung überlebt, wird jedoch dauerhaft durch eine vernarbte Rückenpartie gezeichnet sein.

Mit dem Ziel, die Tierschutzarbeit im Lande Bremen zu verbessern wurde ein runder Tisch eingerichtet, an dem Vertreter von mit Tierschutz-tätigkeiten betrauten Behörden, der im Tierschutz-beirat vertreten Fraktionen und bremischer nicht staatlicher Tierschutzorganisationen teilnahmen.

In mehreren Sitzungen konnte die Transparenz und Verständigung verbessert werden. Zudem führte es dazu, dass nunmehr mit Beginn des Jahres 2013 eine



Sonderzuständigkeit bei der Staatsanwaltschaft eingerichtet wird, welches für die Tierschutzarbeit eine erhebliche Verbesserung hinsichtlich der Effektivität und Effizienz zur Folge haben wird.

Seit Anfang des Jahres 2012 wurde Balvi, ein Informationsverarbeitungsprogramm, welches in anderen Fachbereichen und Bundesländern ebenfalls zum Einsatz kommt, auch für den Bereich Tierschutz eingeführt. Damit wurde unser bewährtes, auf bremische Verhältnisse konzipiertes Tierschutz-EDV-Programm abgelöst. Die Möglichkeiten, die diese neue Software bietet, sind umfangreich. Allerdings bedeutet die Arbeit mit dem Programm einen erheblich höheren Zeitaufwand.

Der LMTVet erhielt bezogen auf die Stadt Bremen im Jahr 2012 435 Beschwerden aus der Bevölkerung. Hieraus sowie aus den nach dem Tierschutzgesetz ergebenden verpflichtenden Kontrollen bei Betrieben, die einer Erlaubnis unterliegen, ergaben sich 704 Tierschutzkontrollen. In 108 Fällen wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und in 40 Fällen Strafverfahren. Die Anzahl der Beschwerden befand sich somit auf dem Vorjahresniveau. Die Quantität hinsichtlich der Kontrollen hängt zum einen von den vorgefundenen Sachverhalten (ob ggf. noch weitere Kontrollen erforderlich sind) und zum anderen Teil bei den gesetzlich vorgegebenen zu überwachenden Betrieben von der Einstufung der Kontrollhäufigkeit, die sich u. a. an der Zuverlässigkeit des Betreibers, des Zustandes vor Ort hinsichtlich der Tiere und der Haltungseinrichtung ausrichtet, ab.

Dr. Diana Scheffter

Tierschutz in Bremerhaven

Wie auch schon in den Jahren zuvor fand 2012 die amtliche Tierschutzüberwachung vorwiegend in Privathaushalten aufgrund von Beschwerden aus der Bevölkerung statt. Dabei lässt sich im Hintergrund von immer mehr Tierschutzfällen eine steigende Zahl von Nachbarschaftsstreitigkeiten feststellen. Die Behörde – und nicht nur der Veterinärdienst – wird eingeschaltet, wenn man sich über seinen Nachbarn ärgert, egal ob das Einschreiten der Behörde gerechtfertigt ist oder nicht. Auch die Zahl der „Tierschützer“, die wiederholt und zum Teil sehr unfreundlich anrufen und sich beschweren, weil der LMTVet nicht zu ihrer Zufriedenheit handelt, nimmt zu. Nach wie vor ist das Vorkommen von Tierschutzfällen eng gekoppelt an die finanzielle Situation der Tierbesitzer, denn fehlendes Geld führt oft dazu, dass die Tiere unzureichend versorgt sind. Erfreulicherweise ist es wiederholt gelungen, bei den Tierbesitzern ein Verantwortungsgefühl für ihre Tiere zu wecken, so dass die Tiere mit Hilfe von wiederholten Kontrollen besser versorgt wurden.

Wie auch im Vorjahr lag der Schwerpunkt der Tierschutzfälle erneut in der Hunde- und Katzenhaltung.

20 Tiere - sieben Hunde, vier Katzen und neun Kaninchen - wurden dem Land Bremen per Schenkungsurkunde übereignet und zur Weitervermittlung im Tierheim Bremerhaven untergebracht.

Allerdings kam es auch zu einigen Fortnahmen durch unsere Behörde. vier Katzen wurden über längere Zeit allein in Wohnungen zurück gelassen und wurden nach ihrer Entdeckung im Tierheim Bremerhaven untergebracht. Ein Hund wurde an einem Hochsommertag in praller Sonne auf einem Balkon kurz angebunden und ohne Wasser stundenlang allein gelassen. Auch er wurde im Tierheim Bremerhaven untergebracht ebenso wie neun Meerschweinchen, die unter katastrophalen hygienischen Bedingungen lebten.

Neben den zurück gelassenen Katzen wurde in einer bereits seit Monaten leer stehenden Wohnung eine mumifizierte tote Zierratte in ihrem Käfig entdeckt. Sie wurde zur Sektion ins LUA gebracht. Die Besitzerin wurde angezeigt.

Die Geburt von Hunde- und Katzenwelpen stellt die Tierbesitzer immer vor eine schwere Aufgabe, denn „ungewollte“ Trächtigkeiten kommen immer

dort vor, wo das Geld für eine Kastration fehlt. Während ein Hundehalter in schwierigen Lebensverhältnissen die 11 Jungtiere seiner Schäferhündin in seiner Wohnung unter Beobachtung des LMTVet sehr gut aufgezogen hat, wurden im Dezember 6 andere neugeborene Welpen tot auf den Gleisanlagen der Überseehäfen gefunden. Offensichtlich wurden sie dort direkt nach der Geburt abgelegt. Sie wurden nicht überfahren sondern waren anscheinend verdurstet bzw. erfroren. Bedauerlicherweise waren die Täter nicht zu ermitteln. Der LMTVet ließ daraufhin einen kurzen Artikel über diesen Fall in der Nordseezeitung Bremerhaven veröffentlichen mit dem Hinweis, dass sich Leute mit Problemen in der Aufzucht von Hunde –und Katzenwelpen beim LMTVet Bremerhaven oder im Tierheim melden können, um solche Vorkommnisse in Zukunft zu vermeiden.

Nachdem die Polizei bereits im Januar 2012 einen misshandelten Hund seinem Besitzer weggenommen hatte, und durch Zeugenaussagen bekannt wurde, dass derselbe Mann erneut einen Hund misshandelte, konnte dieser Hund Anfang November 2012 auch sicher gestellt werden. Schon 2011 war diesem Mann ein Hund auf Grund von Misshandlung weggenommen worden. Inzwischen wurde mit Hilfe von Zeugenaussagen und eines Gutachtens des LMTVet gegen diesen Besitzer ein 2-jähriges gerichtliches Hunde-Betreuungs- und Halteverbot verhängt.

Eine Ziege, die allein auf einer Weide ohne Unterstand gehalten wurde, wurde genauso anderweitig untergebracht wie ein Hausschwein, das ein paar Wochen später auf derselben Weide einzeln gehalten wurde.

Bei der Kontrolle der Zoofachgeschäfte konnten keine schwerwiegenden Mängel festgestellt werden, wobei die Anzahl der kleinen Zoofachgeschäfte im Verhältnis zu großen Märkten mit Zoofachabteilungen gering ist.

Die Tierschutzkontrollen der Tierhaltungen vom Klimahaus und Zoo am Meer verliefen erfreulich und blieben ohne Beanstandungen.

Im Zoo am Meer musste Anfang Juli die 34 Jahre alte Eisbärin „Irka“ eingeschlafert werden, da sie zunehmend an Organversagen litt. Bereits im Mai hatte der Zoo eine neue Eisbärin, „Valesca“, bekommen, die zu diesem Zeitpunkt bereits trächtig



war. Das Eisbärenjunge wurde am 15.12.2012 geboren, starb aber nach einem Tag am 16.12.2012 an einer Aspirationspneumonie, da es offensichtlich während oder kurz nach der Geburt Fruchtwasser verschluckt hatte.

Bei der Kontrolle der Schafe, Ziegen und Pferde des Gartenbauamtes, die im Bürgerpark leben, konnten keine Mängel festgestellt werden. Der Ziegenbestand hat sich hier um vier Tiere erhöht.

Die Tierschutzkontrollen in Kleinbeständen mit Hühnern, Schafen, Pferden und Schweinen verliefen überwiegend ohne Beanstandungen. Lediglich bei einem Teil der Pferdehaltungen spielte vor allem fehlender Witterungsschutz eine Rolle. Die Tiere wurden nach der Kontrolle durch den LMTVet an anderen Standorten mit Unterständen untergebracht oder es wurden Unterstände gebaut.

Irene Arera

Tierseuchenbekämpfung und Tiergesundheit

Fachgebiet Tierseuchen / Tiergesundheit im Referat 42

Nach Jahren der Bedrohung durch oder des Auftretens hochansteckender Tierseuchen wie z. B. der Maul- und Klauenseuche, der Schweinepest oder Geflügelpest blieb es auch im Jahre 2012 bundesweit weitgehend ohne schwerwiegende Vorfälle. Vereinzelt kam es in anderen Bundesländern zu Fällen der gering pathogenen Geflügelpest (LPAI) in Hausgeflügelbeständen, deren Ausgangsursache nicht abschließend geklärt werden konnten. Insofern kommt dem Wildvogelmonitoring als Indikator weiter eine Bedeutung zu. In Bremen wurde bei einer erlegten Wildente im November AIV-spezifisches Genom nachgewiesen, jedoch weder H7 noch H5; bei einer weiteren erlegten Wildente wurde im Dezember der Virustyp H5N3 festgestellt. Diese Nachweise hatten keine tierseuchenrechtlichen Folgen; sie zeigen jedoch, dass gerade Wildgeflügel verschiedenartige Influenzaviren in sich tragen können. Als Besonderheit kam es in Nordrhein-Westfalen zu einem Ausbruch der infektiösen Anämie der Einhufer (EIA), ausgehend von einem Pferd, das zur Plasmaspende verwendet wurde. In der epidemiologischen Nachverfolgung der Plasmaempfänger wurden weitere Folgeausbrüche ermittelt. Bei dieser durch Blut oder Insekten übertragenen Krankheit kam es zu einer längeren Sperre der Galopper auf der Rennbahn in Köln, auf der ein infizierter Vollblüter entdeckt wurde.

Da es zwischen den Rennpferden national viele Kontakte zwischen den Rennbahnen gibt, wurde ein Monitoring auf EIA aufgelegt. In Bremen wurden 82 Rennbahn-assoziierte Pferde mit negativem Ergebnis untersucht. Bei den Rechtssetzungsangelegenheiten stand neben Umsetzung von EU-Recht insbesondere national der Entwurf eines Gesetzes zur Vorbeugung vor und Bekämpfung von Tierseuchen (Tiergesundheitsgesetz - TierGesG) auf Bund-Länderebene im Fokus. Dieses ist neben der Bekämpfung von Tierseuchen nunmehr deutlich auch auf Vorsorge und Erhalt der Tiergesundheit ausgerichtet. Es wird mit Übergangsfrist das Tierseuchengesetz ablösen.

Weiter waren Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, zur Koordination konkreter Bekämp-

fungs- und Monitoringmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie der Niedersächsischen Tierseuchenkasse zu bearbeiten. Neben Teilnahmen an den Verwaltungsratssitzungen der Niedersächsischen Tierseuchenkasse ist Bremen zu den regelmäßigen Dienstbesprechungen zur Tierseuchenbekämpfung / Tiergesundheit des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung und dem LAVES geladen.

Im Hinblick auf die Rechtsvorschriften zu den Tierischen Nebenprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind gab es eine große Fülle an Fragen der Rechtsauslegung und Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 sowie der zugehörigen EU-Durchführungsverordnung (EG) Nr. 142/2011. Im Lande Bremen sind diverse Unternehmen und Forschungseinrichtungen direkt betroffen oder es handelte sich um Fragen der Einfuhr und des innergemeinschaftlichen Verbringens. Die notwendige Rechtsbereinigung des nationalen Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und der –verordnung wurden auch in 2012 nicht auf den Weg gebracht.

In diesem Themenbereich ist die senatorische Behörde zuständig für die Angelegenheiten der Tierkörperbeseitigung in der Stadtgemeinde Bremen. Mindestens einmal jährlich findet ein Treffen der Gebietskörperschaften im Einzugsbereich der Tierkörperbeseitigungsanstalt statt.

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

Dr. Barbara Meentzen

Überwachung durch den LMTVet

Anzeigepflichtige Tierseuchen

▣ Aviäre Influenza (AI)

Im Verlauf eines auf Bundesebene gesteuerten Monitorings wurde in Bremen bei zwei Stockenten niedrig pathogenes AI-Virus (LPAIV) nachgewiesen. Da es sich nicht um gehaltene, sondern um Wildvögel handelte, hatte dieser Nachweis keine tierseuchenrechtlichen Folgen.

▣ Bovines Herpes Virus Typ1 (BHV1)

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr faktisch BHV1-frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen (BHV1) im Blut nachweisbar sind, wurden im Vorjahr gemerzt.

▣ BVD

Dauerhaft mit BVD-Virus infizierte Rinder (PI-Tiere) sind nicht versiegende Ansteckungsquellen für den Rinderbestand; ihre Identifizierung und Merzung sind das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Rinderseuche. Die systematische Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) und begleitend die Untersuchung von Blutproben von älteren Rindern haben zu einem weiteren Absinken der Nachweisrate von PI-Tieren im Berichtsjahr geführt. Nur noch zwei Rinder konnten im Land Bremen als dauerhaft infiziert diagnostiziert werden (gegenüber fünf im Vorjahr und 23 im Jahr 2010).

▣ Ansteckende Blutarmut der Einhufer (EIA)

Wegen des Auftretens der EIA in anderen Bundesländern wurden in Bremen von 82 Sportpferden, die häufig anderweitig zum Einsatz kommen, Blutproben untersucht, sämtlich mit negativem Ergebnis.

Dr. Uwe Janssen

Einreise mit einem Kakadu über den Flughafen Bremen

Im Oktober wurde der LMTVet vom Zollamt Flughafen informiert, dass im Rahmen des privaten Reiseverkehrs ein Kakadu über den Flughafen Bremen

eingeführt werden sollte.

Wie sich vor Ort herausstellte, führte der Besitzer weder



Gesundheitszeugnisse noch artenschutzrechtliche Dokumente für sein Heimtier mit. Da die Einreise aus der Türkei erfolgte, musste auf Grundlage von tierseuchenrechtlichen Vorgaben eine Quarantäne angeordnet werden. Unabhängig davon wurde von der zuständigen Zollbehörde die artenschutzrechtliche Überprüfung vorgenommen. Von dem Besitzer wurden keine weiteren Dokumente vorgelegt. So wurde der Kakadu nach Ende der tierseuchenrechtlichen Quarantäne und einer weiter eingeräumten Frist zur Beibringung notwendiger Dokumente in einer zoologischen Einrichtung untergebracht.

Leider erkundigen sich viele Reisende immer noch nicht, welche Anforderungen bei der Einreise mit Heimtieren einzuhalten sind, sondern entscheiden sich sehr spontan die Tiere aus Drittländern mitzubringen. Da die Seuchensituation in Bezug auf Tollwut und aviäre Influenza in vielen Drittländern unbefriedigend ist, sind dann bei der Einreise über den Flughafen durch die zuständige Veterinärbehörde Quarantänemassnahmen anzuordnen. Die betroffenen Tiere, ob Hund, Katze oder Vogel, werden für lange Zeiträume in Quarantänestationen untergebracht und bekommen damit nicht die Fürsorge, die sie von ihren Besitzern verdienen. In dieser Zeit verlieren viele Besitzer das Interesse an „ihren“ Tieren, da die Unterbringung, notwendige Untersuchungen und Impfungen, sowie Desinfektionsmaßnahmen mit hohen Kosten verbunden sind. Das Tier wird nicht besucht und ggf. noch zur weiteren Vermittlung freigegeben. Die zwischenzeitlich entstandenen hohen Kosten der Unterbringung, Versorgung, Pflege und tierärztlichen Behandlung werden dem Tierbesitzer in Rechnung gestellt.

Elisabeth Oltmann

Tierseuchensituation Bienen 2012

Bienensterben und Varroose



Ein erhöhtes Absterben von Bienenvölkern von durchschnittlich rund 20% - in Einzelfällen sogar 50 bis 100% - war im Zeitraum Herbst 2011 bis März 2012 zu beobachten. Mit großer Wahrscheinlichkeit war der Hauptverursacher der Parasit *Varroa destructor*, die Varroamilbe, die auch als Überträger von Viren im Bienenvolk eine große Rolle spielt. Die Milbenbekämpfung wurde im Jahr 2011 erheblich durch die Witterung in Deutschland/Europa behindert: Niedrige Außentemperaturen und hohe Luftfeuchtigkeit während der Milbenbehandlung im Sommer - nach der letzten Honigernte Anfang/Mitte Juli - bis in den September hinein. Das wichtigste Varroa-Bekämpfungsmittel, 60%ige Ameisensäure, lassen die Imker im Bienenstock verdunsten, damit die Varroamilben geschädigt und abgetötet werden. Die Ameisensäure wirkt als einziges Medikament auch auf Milben, die in verdeckelten Brutzellen Bienenlarven schädigen, während alle übrigen Medikamente nur die Milben auf den Bienen erreichen – der größere Anteil an Milben vermehrt sich jedoch in den verdeckelten Brutzellen. Selbst durch mehrfache Wiederholungen der Anwendungen konnte die Milbenbekämpfung nicht ausreichend wirkungsvoll durchgeführt werden.

Die Verkettung der Bienen-Generationen macht Krankheitsbelastungen wie die Varroose auch über viele Monate spürbar: Geschädigte Som-

merbienen können nur weniger vitale und nur kurzlebige Winterbiengenerationen aufziehen. Viele überstark geschädigte Völker starben deshalb im Zeitraum Herbst 2011 bis Winter 2011/12 ab.

Amerikanische Faulbrut (AFB)

Sporen (widerstandsfähige Überlebensstadien) des Erregers der AFB, das Bakterium *Paenibacillus larvae*, wurden nur punktuell in Walle und Grolland in jeweils geringer Konzentration nachgewiesen. Die Suche nach den Sporenquellen war erfolglos: Hier kommen hauptsächlich der Kontakt mit erkrankten Bienenvölkern oder mit sporenkontaminiertem (Import-) Honig von Honigabfüllern in Frage. Da sich die Sporen nicht weiter verbreitet haben, ist ein Seuchenausbruch auszuschließen. Anders als bei anderen Tierseuchen können Bienen durch Wabenerneuerung, verstärktes Hygieneverhalten und den Verzehr von AFB-Sporen die Dichte der Krankheitserreger unter die Ausbruchsschwelle reduzieren. Hierbei ist ebenfalls sehr wichtig, dass die Völker ausreichend Pollen zur Verfügung haben und ein starker Futterstrom (Nektar/Honig) die Hygiene im Bienenstock wie z.B. die Aktivität von Putz- und Ammenbienen fördert. Die Witterungsbedingungen in 2012 und das Blütenangebot haben diese für die Bienengesundheit positiven Bedingungen ermöglicht.



Tierarzneimittelüberwachung

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

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

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

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

Dr. Franz-Christian Lenz



Kontrolle von Bienenvölkern zwecks Nachweis von Bienenkrankheiten.

Dr. Friedrich Pohl

Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik im Landesuntersuchungsamt

Präventive Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz standen im Berichtsjahr auch im Bereich Veterinärdiagnostik des Referates 20 Mikrobiologie im Vordergrund. Neben der Mikrobiologie der Lebensmittel ist das Referat zuständig für die Diagnostik von Tierseuchen und anderer Tierkrankheiten, Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland, Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, sowie für die Untersuchungen von „Pet Food“. Zudem steht es der Bevölkerung der Freien Hansestadt Bremen, sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden tierärztliche Fragestellungen bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz beantwortet. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein wichtiges diagnostisches Gebiet. Wesentliche Werkzeuge zum Nachweis von Tierkrankheiten sind die labordiagnostischen Methoden der Pathologie, Histologie, Parasitologie, Bakteriologie und Virologie.

Im Folgenden finden sie Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse des Berichtsjahres.

Überblick zu Untersuchungen von klinischem Material im Jahr 2012

2012	Probenzahl	Vorjahr (2011)
Klinisches Untersuchungsmaterial		
Sektionen	31	18
Körperteile, Waben etc.	25	12
Kotproben	58	51
Hautgeschabsel	47	17
Tupfer etc.	93	93
Antibiogramme	136	113
Urine	8	26
Histologie	18	42
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	139	94

Arbeitsschwerpunkte und besondere Ergebnisse

Untersuchungen auf anzeigepflichtige Tierseuchen und Zoonosen

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

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

Zoonosen sind Infektionskrankheiten die von Tier zu Mensch und von Mensch zu Tier übertragbar sind.

Tollwut

Deutschland gilt seit 2008 als frei von klassischer Tollwut. Neben dieser „Fuchstollwut“ gibt es jedoch noch verschiedene Formen von Tollwut in der Fledermauspopulation. In den vergangenen Jahren wurden deutschlandweit immer wieder einzelne Fledermäuse, zumeist Breitflügelfledermäuse, positiv auf Tollwut getestet.

2012 wurde eine erkrankte Breitflügelfledermaus aufgefunden und an eine kundige Person weitergeleitet. Das Tier verendete dort unter tollwutverdächtigen Symptomen und wurde dann am Landesuntersuchungsamt abgegeben. Aus entnommenem Hirnmaterial wurde sofort ein Immunfluoreszenztest durchgeführt, der die Tollwutinfektion bestätigte. Der positive Befund wurde umgehend an den LMTVet weitergeleitet, so dass Kontaktpersonen schnellstmöglich informiert werden konnten. Zur Typisierung und für weitere wissenschaftliche Untersuchungen wurde das Tier an das nationale Referenzlabor für Tollwut am Friedrich-Loeffler-Institut gesendet. Dort wurde festgestellt, dass es sich bei dem gefundenen Virus um das Europäische Fledermaustollwutvirus Typ 1 (EBLV-1) handelt.



Sieben weitere Einsendungen auf Tollwut, (Füchse, Hund, Steinmarder, Eichhörnchen), in mehreren Fällen mit direktem Personenkontakt, haben sich glücklicherweise nicht bestätigt.

Rotlauf

Rotlauf ist eine bakteriell bedingte Infektionskrankheit, die hauptsächlich beim Schwein vorkommt und zu den Zoonosen zählt. Typisch für den akuten Hautrotlauf sind so genannte „Backsteinblättern“. Charakteristisch für diese Form sind quadratisch, rechteckige oder rhomboide, scharf abgegrenzte Hautveränderungen, von hellroter bis violetter Farbe.



Im Rahmen der Untersuchung nach dem Fleischhygienegesetz gelangten mehrere typisch veränderte Proben vom Schlachthof zur Untersuchung. Durch mikrobiologische Untersuchungen konnte die am Schlachthof erstellte Diagnose Rotlauf bestätigt werden.

Untersuchungen auf weitere Tierkrankheiten



Private Einsender und Tierärzte haben die Möglichkeit klinisches Material in Form von Tupfern, Hautgeschabseln, Kot- und Urin- sowie Gewebeproben für mikrobiologische, parasitologische oder histologische Untersuchungen einzureichen. Es gilt einerseits eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, aber auch eine weitere Übertragung auf Artgenossen aber vor allem auf den Menschen (Zoonosen) zu verhindern. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiogramme erstellt, um die Empfindlichkeit gegenüber verschiedenen Antibiotika auszutesten. Dies unterstützt den behandelnden Tierarzt bei der Auswahl eines passenden Antibiotikums, vor allem aber führt es zu einer verlangsamten Resistenzentwicklung gegenüber gebräuchlichen Antibiotika, was dann auch erkrankten Menschen zu Gute kommt.

Sektionen, Tierschutz

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

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

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

Im Rahmen der amtlichen Untersuchung und Begutachtung tierschutzrelevanter Tatbestände ging im Berichtsjahr ein auffällig veränderter Schweineschwanz von einem Bremer Schlachthof ein. Bei diesem Schlachtschein war versucht worden, den Schwanz mithilfe eines elastischen Ringes zu kupieren, um die Wahrscheinlichkeit des Schwanzbeißen durch Artgenossen zu minimieren. Dieser Ring wird an der entsprechenden Schwanzstelle angebracht, unterbricht die Blutzufuhr, und damit die Versorgung des Gewebes, bis das Schwanzende dann im Regelfall abfällt.

Mehrfach gingen im Berichtsjahr Gliedmaßen von Schlachtschweinen zur Begutachtung und Dokumentation tierschutzrelevanter Tatbestände ein. Bei der Lebenduntersuchung am Schlachthof waren diese Tiere bereits durch Lahmheit und auffällige Umfangsvermehrungen an den Gliedmaßen aufgefallen.

Auf Grund der makroskopischen Befunde ergänzt durch feingewebliche Untersuchungen konnte bestätigt werden, dass diese Tiere über einen längeren Zeitraum tierärztlich unbehandelt geblieben waren.

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

Eine objektive und gerichtsfeste Beurteilung tierschutzrelevanter Befunde ist notwendig, um im Falle einer gerichtlichen Auseinandersetzung, eine Ahndung von Ordnungswidrigkeiten bzw. Straftatbeständen zu erreichen.

Corina Link



Kupieren eines Schweineschwanzes mittels eines elastischen Ringes



Eiter gefüllter Abszess im Bereich der Gliedmaße (Schlachtschwein)



Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 79



Futtermittelüberwachung

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

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMELV im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Kontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und ganzheitlich von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen FMÜ ist somit seit Anfang des Jahres 2005 auf das LAVES übertragen worden.

Entsprechend den Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004 richten sich die Kontrollen der FMÜ am Risiko des zu kontrollierenden Betriebes sowie an den potentiellen Risiken der eingesetzten Futtermittel-Komponenten und der hergestellten Produkte aus. Ein Modell zur Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe findet sich als Anlage im „Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2012-2016“. Das Kontrollprogramm wird bundeseinheitlich ab 2012 angewendet und regelmäßig aktualisiert. Es beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese Kontrollen durchgeführt werden sollen. Zahlen für Probenahme und Untersuchung werden differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel konkret benannt. Die Verteilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkommens an Einzelfuttermitteln. Das Kontrollprogramm selbst wird dabei trotz seiner mehrjährigen Gültigkeit jährlich überprüft und ggf. aktualisiert, wobei die Kontrollergebnisse der Vorjahre, spezifische Bedingungen einzelner Länder, die Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktuelle Problemstellungen Berücksichtigung finden.

Die Ergebnisse der amtlichen FMÜ 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. Dies betraf im Berichtsjahr in Bremen etwa 110 /Primärproduzenten sowie ca. 130 sonstige „gewerbliche“ Betriebe – darunter Hersteller und Inverkehrbringer, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen. Diese Betriebe werden von den niedersächsischen Kollegen der FMÜ in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2012 wurden insgesamt 64 Kontrollen durchgeführt (Vorjahr: 64), dabei wurden 135 Futtermittelproben sowohl als routinemäßige Stichproben wie auch in Verdachtsfällen gezogen (Vorjahr: 95). Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen sieben Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben. Davon waren zwei Proben hinsichtlich bestimmter Inhaltsstoffangaben und vier Proben nach mikrobiologischen Kriterien zu beanstanden. Eine Roggen-Probe enthielt zu viel Mutterkorn. Es gab keine weiteren Beanstandungen bei unerwünschten Stoffen oder Zusatzstoffen sowie keinen Nachweis unzulässiger Stoffe.

Kontrollelement	Anzahl
Kontrollen	49
Cross Compliance Kontrollen	15
Probenahmen	135
beanstandete Proben	7
Verwaltungsverfahren:	
• Verwargelder	3
• Anhörung	7
• Bußgeld	5
• Abgabe	1
• Strafverfahren	--

Links

Kontrollprogramm Futtermittel, Jahresstatistik der amtlichen FMÜ in Deutschland:

http://www.bmelv.de/DE/Landwirtschaft/Tier/Tiere_rnaehrung/tierernaehrung_node.html

Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

<http://www.laves.niedersachsen.de>

Dr. Martina Langenbuch

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Pflanzenschutz Seite 81
- Pflanzengesundheitskontrollen Seite 91



Pflanzenschutz

Aufgaben und Organisation des Pflanzenschutzdienstes

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

Dazu gehören insbesondere Aufgaben wie:

- Überwachung der Pflanzenbestände sowie der Vorräte von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen auf das Auftreten von Schadorganismen.
- Überwachung des Beförderns, des Inverkehrbringens, des Lagerns, der Einfuhr und der Ausfuhr von Pflanzenerzeugnissen und Kultursubstraten im Rahmen des Pflanzenschutzes sowie der Ausstellung entsprechender Zertifikate.
- Beratung, Aufklärung und Schulung auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes für alle, die mit PSM umgehen, einschließlich Bienenschutz
- 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 97 ff. Nachfolgend werden vor allem 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 muss dabei ebenso den Schutz der Verbraucher, der Umwelt wie auch die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen im Blick haben.

Nach der Novellierung des Pflanzenschutzgesetzes im letzten Jahr ist der Fokus der Tätigkeiten stärker auf die Beratung und Schulung gerade auch in Richtung 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“ definiert geworden:

Somit sind die Vorbeugung und Bekämpfung von Schadorganismen durch Maßnahmen wie z.B. eine geeignete Fruchtfolge, der Pflanzung resistenter oder toleranter Pflanzensorten und dem Einsatz, Schutz und der Förderung von Nützlingen in der Landwirtschaft und Gartenbau vorgegeben. Einer PSM-Anwendung geht demzufolge immer ein Abwägungsprozess der Nutzen und Risiken voraus. Das bedeutet auch, dass die fachlichen Anforderungen an Anwender, Händler und Berater steigen.

Im Verlauf des nächsten Jahres wird sich zeigen müssen, welchen konkreten Mehraufwand die Umsetzung der neuen Rechtsgrundlagen - inklusive der noch anstehenden Änderungen nachgeordneter Verordnungen - im Arbeitsalltag der PSD mit sich bringen werden:

Umsetzung der Sachkunde-Verordnung

Durch die Neufassung der Sachkunde-Verordnung im Verlauf des Jahres 2013 wird sich abschließend klären, wie die erhöhten Anforderungen an die Sachkunde umgesetzt werden. Eine entscheidende Änderung wird die Einführung eines neuen Sachkundenachweises in Form einer Ausweiskarte sein, mit der sich jeder, der mit PSM umgeht (als Anwender oder als Verkäufer von PSM) ausweisen können muss. Die durch die Karte ausgewiesene Sachkunde muss alle 3 Jahre durch Fortbildungskurse aufgefrischt werden. Auch die Anforderungen an die Fortbildungen werden in der neuen Verordnung genauer geregelt werden. Die PSD werden diese Fortbildungen teilweise selbst durchführen, es werden aber auch Kriterien erarbeitet werden, nach denen private Anbieter für die Durchführung von Schulungen anerkannt werden können, sofern sie die Anforderungen an die Qualifizierung der Mitarbeiter und an die Inhalte der Fortbildungen erfüllen. Anwender und Berater sowie Verkäufer von PSM verlieren ihre Berechtigung zum Umgang mit PSM, falls diese Fortbildungen nicht regelmäßig besucht werden.

In den skandinavischen Ländern und auch in den Niederlanden gelten solche Anforderungen an eine fortlaufende Qualifizierung und Fortbildung der Menschen, die mit PSM umgehen, bereits seit einigen Jahren.

Umsetzung des Nationalen Aktionsplans (NAP) zur nachhaltigen Anwendung von PSM

In allen EU Mitgliedstaaten sollen auf der Grundlage der Pflanzenschutz-Rahmenrichtlinie (RL 2009/128/EG) allgemeine Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes (IPS) eingeführt werden. Zur Sicherung der nachhaltigen Anwendung von PSM wird der Bund zusammen mit den Ländern und unter Beteiligung der relevanten Verbände einen Nationalen Aktionsplan. Aufgabe der PSD der Länder wird es dann sein, die beschlossenen Maßnahmen umzusetzen.

Im NAP werden u. a. Maßnahmen zu folgenden Punkten formuliert werden:

- Einhaltung des notwendigen Maßes bei der Anwendung von PSM

Die Entwicklung und Förderung von Innovationen zur Weiterentwicklung des Integrierten Pflanzenschutzes, z. B. die Entwicklung und Erprobung nicht-chemischer Pflanzenschutzverfahren

- mehr Förderprogramme im IPS und ökologischen Landbau
- Verbesserung von Wissen und Information
- die Sicherung der Sachkunde für Anwender und Handel
- Stärkung der Pflanzenschutzberatung

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 als auf den Einsatz von chemischen PSM.

Pflanzenschutz-Kontrollprogramm der Länder

Aufgaben der Arbeitsgemeinschaft „Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle“

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

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

Grundlage für die Durchführung des Programms ist das von der eingesetzten Expertengruppe erstellte Handbuch, an dessen Erarbeitung und Aktualisierung sich Bremen in der AG PMK kontinuierlich beteiligt. Es beinhaltet Informationen über die verschiedenen Rechtsgrundlagen und Kontrollbereiche, Vorgaben zu den Prüftatbeständen, Aussagen zum Kontrollumfang sowie Hinweise zur Berichterstattung an das BVL. Das Handbuch dient in den Länderdiensten auch als Nachschlagewerk, als Wegweiser für die praktische Durchführung der Pflanzenschutzkontrollen, mit der Absicht, bundesweit vergleichbare Ergebnisse zu erhalten.

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“. Dies sind beispielsweise Flächen im öffentlichen Grün, gewerbliche Flächen sowie Gleisanlagen.

Arbeitstreffen der AG PMK beim PSD Bremen

Im Berichtsjahr fand das jährlich abwechselnd von den verschiedenen Länderdiensten organisierte Arbeitstreffen in Bremen statt. Schwerpunktthemen des Arbeitstreffens waren u. a. die Berichterstattung des Mitarbeiters vom Celler Bieneninstitut über die Problematik des Bienensterbens aufgrund von Fehlanwendungen von PSM in landwirtschaftlichen Kulturen. In Bremen gab es 2012 keinen Fall von Bienenschaden nach PSM-Anwendungen.

Einen weiteren Beitrag hat ein Kollege aus Sachsen-Anhalt über die Teilnahme an einem Workshop im Rahmen der EU „Better Training For Safer Food“ eingebracht. Dieser Workshop wurde zum Thema „Kontrollen von Anwendung und Vermarktung von PSM“ durchgeführt. Berichtet wurde auch über die Entwicklung von Kontrollprogrammen in anderen EU-Mitgliedstaaten. Diese Erfahrungen sind insofern auch für den PSD Bremen wichtig, da die Kontrollarbeit zukünftig voraussichtlich noch stärker als bisher im europäischen Rahmen harmonisiert wird.

Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen

Verkehrs- und Anwendungskontrollen

Übersicht über die in den Jahren 2010 bis 2012 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2010	121	1404	19	79	139
2011	87	1066	9	49	94
2012	80	1398	18	62	129

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

Übersicht Betriebskontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundennachweise
2010	7	43	15	1	3
2011	1	0	0	1	1
2012	2	35	2	1	2

Aus der oberen Tabelle ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 80 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 1398 PSM geprüft. In 18 Fällen wurden PSM ohne Zulassung angeboten. Außerdem wurden im Berichtsjahr 129 Personen auf deren Sachkunde hin überprüft. Es handelt sich hier entweder um die Sachkunde für den Verkauf oder für das Ausbringen von PSM.

Der Umfang der Kontrollen hat sich im Laufe der Jahre auf einem niedrigen Niveau eingependelt, nachdem in den Jahren bis 2008 mehr Betriebe besucht wurden. Die Beanstandungen sind in den Betrieben sehr gering.

Im Jahr 2012 wurde sowohl ein landwirtschaftlicher als auch ein Gartenbaubetrieb kontrolliert. Von den vorgefundenen PSM mussten zwei beanstandet werden, da ihre Zulassung ausgelaufen war.

Bei Kontrollen festgestellte Beanstandungen bei der Abgabe und Anwendung von PSM (2010 - 2012)

Verstöße gegen	2010	2011	2012
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	7	7	9
§11 PflSchG Zulassung	19	5	18
§20 PflSchG Kennzeichnung	6	5	5
§6 PflSchG Anwendung	5	23	5
§ 2a PflSchG Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz	/	46	9

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

Auffällig sind die Verstöße gegen die Zulassung der PSM. Hier handelt es sich überwiegend um PSM bei denen die Zulassung ausgelaufen ist. Das Selbstbedienungsverbot wurde in 9 Fällen missachtet, obwohl die Abgabe von PSM nur in Verbindung mit einer sachkundigen Beratung erfolgen darf. Der freie Zugang zu den PSM wie sie auf den Fotos zu sehen ist, ist nicht erlaubt.



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

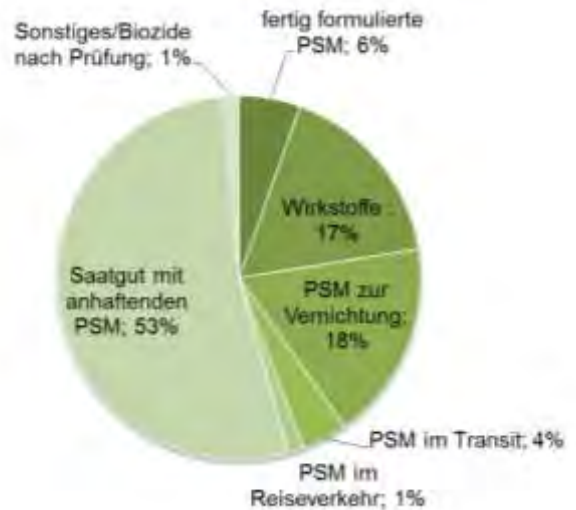
Nachdem im Jahr 2011 die Zahl der Verstöße gegen die gute fachliche Praxis mit 46 Fällen sehr hoch war, sind sie im Berichtszeitraum wieder auf neun Fälle gesunken. In den meisten Fällen wurde die Dokumentationspflicht bei der Anwendung von PSM im Rahmen der Ausnahmegenehmigungen nicht erfüllt. Hier wurden die Anwendungsprotokolle erst nach wiederholter Aufforderung eingereicht.

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



Überwachung des Imports von PSM im Jahr 2012

Die Kontrolltätigkeiten im Pflanzenschutz konzentrieren sich zunehmend mehr auch auf die Importkontrollen von PSM in den Häfen Bremen und Bremerhaven.



Importsendungen prozentuale Verteilung

Wie auch aus dem Diagramm zu entnehmen ist, kommt die größte Anzahl an Importsendungen als Saatgut mit anhaftenden PSM über Bremerhaven nach Bremen und somit in die EU. Hier fungiert der Hafen als sog. Einlasssstelle in das Gebiet der Europäischen Gemeinschaft.

Über Bremerhaven wurden im vergangenen Jahr 140 Sendungen mit Saatgut abgefertigt.

Einige Saatgutpartien werden bereits im Ursprungsland mit PSM gebeizt, d. h. sie sind mit PSM behandelt. Hier gilt es zu recherchieren und zu prüfen, ob dieses Saatgut, wenn es in Deutschland verbleiben soll mit PSM gebeizt ist, welches in Deutschland oder der EU für diese Anwendung eine Zulassung besitzt. Nur bei vorhandener Zulassung ist eine Aussaat hier in Deutschland erlaubt.

Einige Sendungen verbleiben allerdings nicht in der EU, sondern gehen als Transit in andere Drittländer. Da es vor einigen Jahren zu Vorfällen von Bienensterben aufgrund von gebeiztem Maissaatgut gekommen war, wurden die Anforderungen insbesondere in diesem Bereich durch die Neufassung der Maissaatgut-Verordnung erheblich verschärft.

Für die Überwachung der Saatgut-Importe nutzt der PSD das Online-gestützte „pgz-online“ Programm aus dem Bereich der Pflanzengesundheitskontrolle, um die dort angemeldeten Sen-

dung zu prüfen. So können die Sendungen mit Saatgut identifiziert werden, die der Fachbehörde ohnehin zur Pflanzenbeschau vorgeführt werden müssen. Neben importiertem Saatgut bestehen weitere Einfuhrsendungen z. B. aus fertig formulierten PSM, die aus Drittländern wie China oder Israel importiert werden. Diese Importe verbleiben entweder in Deutschland, werden weiter transportiert in ein anderes EU-Land oder gehen als Transitsendungen in weitere Drittländer. Darüber hinaus kommen auch reine Wirkstoffe über die Häfen nach Deutschland. Diese können zu verschiedenen Endprodukten weiter verarbeitet werden, u. a. zu PSM, Bioziden, aber auch Lacken oder Farben.

Einen Sonderfall stellen PSM dar, die zum Zweck der Entsorgung nach Deutschland verbracht und in einer dafür geeigneten technischen Anlage vernichtet werden. Diese Sendungen werden durch den PSD bis zur Vernichtung nachverfolgt, um eine gesicherte Entsorgung zu gewährleisten. Hier hat sich die Zusammenarbeit mit den Kollegen der Zollbehörden und des Hanseatisch Bremischen Hafenamtes als sehr wichtig und hilfreich erwiesen.

Kooperation der norddeutschen Häfen zur Bekämpfung des Imports von illegalen PSM

Der Handel mit illegalen PSM hat in den letzten Jahren eine Größenordnung angenommen, die sehr beachtlich ist. Sie basiert auf den Tätigkeiten eines internationalen und kriminellen Netzwerks - man kann hier durchaus von organisierter Kriminalität sprechen. Verständlich wird diese Entwicklung, wenn man bedenkt, dass der Warenwert einer Containersendung bis zu 1 Million € betragen kann. Dies sind Dimensionen, bei denen die PSD der Länder teilweise hohen kriminellen Machenschaften gegenüber stehen.

Zur besseren Abwehr solcher illegalen PSM-Importe wurde somit mit den Kollegen aus Hamburg und seit 2012 auch mit den Kollegen aus Niedersachsen eine länderübergreifende Kooperation aufgebaut. Im Jahr 2012 fand sowohl in BHV als auch am neuen Jade-Weser-Port in Wilhelmshaven ein Arbeitstreffen mit Mitarbeitern aus allen beteiligten Ämtern statt.

Zum Erfahrungsaustausch und zur Intensivierung der Zusammenarbeit der Häfen und zur abgestimmten Nachverfolgung von Sendungen mit illegalen PSM sind diese Treffen sehr hilfreich. Dieser Kontrollschwerpunkt hat sich in den letz-

ten Jahren stärker entwickelt und hat an Bedeutung und Umfang deutlich zugenommen.



Zudem wurde in Zusammenarbeit mit den Zollbehörden und mehreren Vertretern der PSD eine „Handlungsanleitung zum Import von PSM“ verabschiedet. Die Erfahrungen beim Import von PSM und

Wirkstoffen für die Herstellung von PSM zeigten, dass hier die Zusammenarbeit mit den Zollbehörden eine wichtige Voraussetzung für den gezielten Zugriff auf die importierten PSM darstellt. Gemäß der Handlungsanleitung melden die Zollbehörden nun verdächtige Sendungen mit PSM beim PSD zur Überprüfung an, bevor diese abgefertigt werden. Darüber hinaus bekommen die PSD zu jeder regulär zum freien Warenverkehr freigegebenen Sendung eine Einfuhrmeldung und gewinnen somit einen wertvollen Überblick über die Menge und Art der eingeführten PSM.

Mit einer abgestimmten Vorgehensweise unter Einbindung aller notwendigen Behörden, wie der Zolldienststellen, der Wasserschutzpolizei und der Gewerbeaufsichtsämter können die Schiffs-ladungen ankommender Containerfrachter anhand spezieller EDV-Programme (beispielsweise für die Anmeldung von Gefahrgütern) nach PSM gesichtet. Hier gibt es das sog. BREPOS - Programm, welches z. B. Gefahrgut von ankommenden Schiffen ausweist. Diese Auswertungen stellen für den PSD wertvolle Hinweise dar, da die meisten relevanten PSM (auch potentiell illegale Mittel, die lediglich als Chemikalie deklariert eingeführt werden sollen) als Gefahrgut einzustufen sind. Durch eine gute, abgestimmte Zusammenarbeit mit den Zollbehörden, der Wasserschutzpolizei und dem Hafenskapitän soll für den PSD ein verbesserter Zugriff auf illegale Importe und Transfers ermöglicht werden. Auch PSM-Hersteller sind teilweise in diese Zusammenarbeit eingebunden, da Ihnen durch gefälschte PSM empfindliche finanzielle Schäden entstehen. Nach der Novellierung des Pflanzenschutzgesetzes ist es möglich, den Import und Handel mit illegalen PSM als Straftat zu ahnden. Solche Fälle werden dann an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Ahndung abgegeben.

Erteilung von Ausnahmegenehmigungen

Auf sog. „Nichtkulturland“ ohne landwirtschaftliche oder gärtnerische Nutzung ist die Anwendung von PSM grundsätzlich nicht erlaubt. PSM können hier nur im Rahmen einer Ausnahmegenehmigung, die nach Einzelfallprüfung vom PSD erteilt wird, angewendet werden. Kriterien für die Genehmigung sind unter anderem die Gewährleistung der Betriebssicherheit z. B. in Gleisanlagen im Rangierbereich oder die Sicherheit bei Arbeiten im Straßenbegleitgrün. Die Anwendung von PSM kann im Einzelfall auch in unfallträchtigen Bereichen auf Sportplätzen genehmigt werden. Die Anzahl der Anträge auf Ausnahmegenehmigung ist im Berichtsjahr deutlich zurückgegangen, da 2012 durch die Überarbeitung der Gesetzesgrundlage im Pflanzenschutzgesetz eine Übergangsphase darstellte.

Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen in den Jahren von 2010 – 2012

Bereich	Anzahl 2010	Anzahl 2011	Anzahl 2012
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	15	12	4
Gleisanlagen	7	8	6
Sport-, Golfplätze	13	9	3
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	11	15	10
Voranfragen	4	2	1
Gesamtzahl	46	46	24
Ablehnungen **	2	1	6
Kontrollen	10	17	10

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.

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

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.

In Bremen gibt es mittlerweile mehrere Dienstleister, die Geräte für solche alternativen Verfahren zur Unkrautregulierung einsetzen. Einige

Beispiele wie ein Infrarotgerät im Einsatz und ein Gerät auf Heißwasserbasis sind auf den Bildern zu sehen.



Infrarotgerät im Einsatz



Einsatz Heißschaum

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 mechanisches Kehren und das anschließende Entfernen des organischen Materials sind ebenfalls entscheidend. Hier ist häufig noch eine gezielte Beratung erforderlich. Im vergangenen Jahresbericht wurde das Heißschaumverfahren genauer beschrieben.

Von den Anwendern wird berichtet, dass Passanten und Anwohnern immer wieder Sorge haben, dass der Schaumteppich als rutschig und als möglicherweise gesundheitsgefährdend angesehen wird. In diesem Jahr möchten wir ein Verfahren vorstellen, das ausschließlich mit heißem Wasser arbeitet, aber auf den Schaum als isolierende Schicht verzichtet.

Die Funktionsweise ähnelt dem Heißschaumverfahren: Wasser wird durch Düsen bei fast 100°C auf die Pflanzen aufgebracht. Das pflanzliche Eiweiß wird zerstört und die Pflanzen sterben ab. Die hohen Temperaturen sind erforderlich damit die Temperatureinwirkung auch bis in den Wurzelbereich vordringt. So wird eine nachhaltige Zurückdrängung der Pflanzen erreicht und ein Neuaustrieb verhindert.

Flächen die für die Allgemeinheit bestimmt sind

Der Gesetzgeber hat im neuen Pflanzenschutzgesetz die Anwendung von PSM auf Flächen neu geregelt, die für die Öffentlichkeit bestimmt sind. Gemeint sind damit z.B. Rasenflächen in Schwimmbädern und im öffentlichen Grün, auf Friedhöfen, oder auf Spiel- oder Sportplätzen sowie Spielplätze.

Auf diesen Flächen halten sich Menschen unterschiedlichen Alters und Gesundheitszustandes auf, die eines besonderen Schutzes bedürfen, wie z. B. Kinder und schwangere Frauen.

Deshalb soll die Anwendung von PSM in diesen Bereichen so weit wie möglich minimiert werden. Auf solchen für die Allgemeinheit bestimmten Flächen ist nur im Ausnahmefall die Applikation mit zugelassenen sog. „Low Risk-Produkten“ möglich. Die notwendige Prüfung über die Erteilung einer solchen Zulassung nimmt auf Antrag das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit vor. Weitere Informationen zum Thema sowie die Liste der bereits für diesen Anwendungszweck zugelassenen PSM finden Sie unter <http://www.bvl.bund.de>

Aktivitäten rund um den Bienenschutz

In den Vorjahren wurde das Arbeitsgebiet Bienenschutz überwiegend anlaßbezogen bearbeitet: Imker haben bei Verdacht auf Bienenvergiftungen des Pflanzenschutzdienst informiert. Die Untersuchung der Ursachen bezieht sowohl die Untersuchung der umliegenden Pflanzen als auch die Maßnahmen des Imkers, wie z.B. den Einsatz von Medikamenten gegen die parasitische Milbe *Varroa destructor* mit ein. Im Vorjahr war eine technische Barriere, ein zu enges Flugloch der Auslöser für das Absterben eines Bienenvolkes – andere Einwirkungen konnten ausgeschlossen werden.

Seit einigen Jahren wird aktiv die Einhaltung des Bienenschutzes in der Landwirtschaft kontrolliert: Im Mai 2012 wurden in der Mahndorfer Marsch acht Bienenstände mit insgesamt 86 Bienenvölkern während der Rapsblüte aufgesucht und auf Hinweise von Bienenvergiftungen durch Pflanzenschutzmittel untersucht. Es wurde kein erhöhter Bienen-Totenfall im Fluglochbereich und rund um die Bienenkästen festgestellt. Da keine Hinweise über Völkerschrumpfen oder ähnliches gemeldet wurde, sind Vergiftungen durch Pflanzenschutzmittel unwahrscheinlich und auszuschließen.

Außerdem wurden keine Spritzaktivitäten auf den blühenden Rapsflächen beobachtet. Die Laboruntersuchung von einer Bodenprobe ergab ebenfalls keine Hinweise auf bienengefährliche Pflanzenschutzmittel.

Bienensterben im Land Bremen

Ein großflächiges Bienensterben, wie es z.B. in den USA beobachtet wird, kann für das Land Bremen für 2012 ausgeschlossen werden. Es gibt zurzeit kein massives Absterben von Honigbienen. Jedoch können Negativ-Faktoren wie Monokultur in der Landwirtschaft, ein unsachgemäßer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, sich stark vermehrende Bienenparasiten und auch ungünstige Witterungsbedingungen die Vitalität der Honigbienen maßgeblich herabsetzen und zu einer Zunahme von Völkerausfällen führen. Das weltweit diskutierte Phänomen von „Bienensterben“ hat nach bisherigem Kenntnisstand in jedem Land und Kontinent unterschiedliche Ursachen bzw. Vorgeschichten.

Seit 2012 wird in der EU besonders über die Zulassung von Insektiziden aus der Wirkstoffgruppe der Neonicotinoide konträr diskutiert.



Beispiele aus der aktuellen Pflanzenschutzberatung

Die Beratungsarbeit in Bremen umfasst Anfragen und Probleme sowohl aus dem Haus- und Kleingartenbereich, als auch zunehmend aus dem öffentlichen Grün und aus den Gartenbaubetrieben, die für die Pflegearbeiten zuständig sind.

Für weitergehende Laboruntersuchungen zur genauen Bestimmungen von z. B. Pilzkrankungen arbeiten wir mit den Laboren in Oldenburg und Braunschweig eng zusammen. Das Spektrum an Krankheiten und Schädlingen, die v. a. Bäume und Sträucher im öffentlichen Grün belasten und schädigen, wird immer größer.

Das ist für den PSD Bremen eine besondere Herausforderung, da es sich häufig um Einzelfälle handelt, die mit einer genauen Untersuchung verbunden sind. Die empfohlenen Maßnahmen entscheiden dann häufig auch über den Weiterbestand der Bäume. In manchen Fällen sind das Abholzen und die schadlose Vernichtung unumgänglich.

Kastanienbäume werden beispielsweise in den vergangenen Jahren zunehmend mehr von Krankheitserregern bedroht, die aus dem Bakterienstamm *Pseudomonas* stammen.



Deutliches Symptom ist ein rötlich bis brauner Ausfluss, der aus dem Hauptstamm der Kastanie austritt. Das Eindringen der Bakterien schädigt die Versorgungsleitsysteme der Bäume. Diese Krankheit führt nicht unweigerlich zum Absterben der Bäume, jedoch ist die Lebenserwartung eingeschränkt und es ist mit erhöhtem Astbruch zu rechnen, was im öffentlichen Raum aufgrund der Beeinträchtigung der Verkehrssicherheit grund-

sätzlich problematisch ist. Ein Teil der Kastanienbestände musste demzufolge gefällt werden.

Auch die ansonsten als Stadtbaum sehr robusten Platanen haben einen Pilzbefall, der ihnen sehr zu schaffen macht. Er verschließt die Leitbahnen der ca. armdicken Äste. Es kommt durch das partielle Absterben der Äste zu erhöhtem Astbruch. Infolgedessen wird die auf dem nachfolgenden Bild zu sehende stattliche Platanenallee von rund 170 Bäumen in kürzeren Abständen kontrolliert und die befallenen Äste zurück geschnitten.



Linden in Schwachhausen mussten im Berichtsjahr komplett gefällt werden, da eine Anhäufung von Bohrlöchern zu erkennen war, die teilweise von deutlich riechendem Ausfluss begleitet war. Durch diese Sekundärinfektion mit Hefepilzen kommt es zu partiellen Absterbeerscheinungen im Hauptstammbereich. Auch in diesem Fall war die Verkehrssicherheit nicht mehr gewährleistet.



Diese Beispiele zeigen auf, wie gefährdet gerade Bäume im urbanen Bereich und v. a. im Straßbereich sind, die durch sehr begrenzte Baumscheiben eingeengt, dem Einfluss von Streusalz, Verletzungen durch Kontakt mit Autos und Fahrrädern usw. und damit einem sehr hohen Stress ausgesetzt sind.

Verdacht auf PSM-Fehlanwendung im Straßenbegleitgrün

Auf dem Grünstreifen und im Bereich der Baumscheiben wurde von einem aufmerksamen Bürger das Ausbringen eines Spritzmittels beobachtet und angezeigt. Daraufhin wurde vom PSD eine Bodenprobe entnommen und zur Untersuchung auf PSM-Wirkstoffe eingereicht. Das Untersuchungsergebnis bestätigte den Verdacht der unerlaubten Anwendung eines Totalherbizides zunächst einmal nicht, obwohl alle Anzeichen dafür sprachen. Die Anwohner wurden vom PSD informiert und zur aufmerksamen Beobachtung aufgefordert.

Einen deutlichen Fall von Frevel gab es im Kleingartengebiet auf dem Peterswerder. Wie auf dem Foto deutlich zu erkennen ist wurde hier durch den unerlaubten Einsatz eines Herbizides ein Großteil einer Hecke zum Absterben gebracht.



Arbeitsgruppe zur Entwicklung von Bekämpfungsstrategien und –maßnahmen gegen Quarantäneschädlinge

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

Der Hauptfokus der Arbeitsgruppe liegt in einem ersten Projekt auf den Quarantäneschädlingen Asiatischer Laubholzbockkäfer (ALB) und Citrusbockkäfer (CLB), die bei einem Befall in kurzer Zeit durch die Bohraktivität ihrer Larven zum Absterben von Bäumen der Gattungen Ahorn und aber auch anderer Laubholzarten führen. Bisher sind beide Käfer nicht im Land Bremen aufgetreten; eine Einschleppung /Verbreitung ist über Verpackungsholz (ALB) oder über lebende Pflanzen (CLB) möglich. Allerdings ist das Auftreten beider Schädlinge (ALB und CLB) im Zuge der

Importkontrollen von Holz, Holzverpackungen, Pflanzen und Pflanzenteilen bereits Arbeitsalltag für den Pflanzenschutzdienst im Land Bremen. Der ALB wurde bereits wiederholt mit Verpackungsholz in mehrere nordamerikanische und europäische Länder, so auch nach Deutschland, eingeschleppt. Da der Käfer vitale Laubbäume befällt und er eine weite ökoklimatische Amplitude hat, geht laut Julius-Kühn-Institut (JKI) von ihm „ein hohes phytosanitäres Risiko aus“. Aus diesem Grunde hat das JKI eine Bekämpfungsleitlinie für die Pflanzenschutzdienste erarbeitet.

Weitere Informationen zu den beiden Käfern sind in einem Informationsblatt auf der Internetseite des LMTVet (Bereich Pflanzenschutz → Pflanzengesundheitskontrolle) aufgeführt: „Krabbende Schönheiten: Eingeschleppte Anoplophora-Käfer sind eine Bedrohung für die heimischen Laubbäume“ von Astrid Freers. Ziel des Projektes ist es, nach den Vorgaben der Bekämpfungsleitlinie des JKI einen speziell auf das Land Bremen zugeschnittenen Bekämpfungsplan zu entwickeln, der für den Fall des Auftretens eines Befalls ein schnelles und zielgerichtetes Eingreifen des PSD zur Ausrottung der Quarantäneschädlinge ermöglicht.

Die Bekämpfung des Auftretens eines der beiden Käfer könnte aufgrund der umfangreichen Maßnahmen (z.B. Fällen von Bäumen, engmaschige Überwachung des Pflanzenbestandes usw.) erhebliche personelle sowie finanzielle Folgen für das Land Bremen haben.

ALB-Workshop organisiert und durchgeführt vom PSD Bremen

Bisher gab es keine Hinweise für die Einschleppung des ALB (und des CLB) im Land Bremen. Es besteht jedoch ein erhöhter Aufklärungs- und Planungsbedarf bei denjenigen, die mit der Pflege und Kontrolle von Bäumen professionell befasst sind: Eine frühzeitige und umfassende Bekämpfung im Einschleppungsfall erleichtert die völlige Eliminierung des Schädlings. Dabei ist der technische und personelle Aufwand nicht unerheblich, da befallene Bäume komplett verbrannt werden müssen und alle Bäume in der Befallszone (Umkreis von 500 Metern) und in der Sicherheitszone (Umkreis von 2 km) mehrfach im Jahr auf Anzeichen von Käferbefall untersucht werden müssen.

Im Land Bremen gibt es eine Vielzahl von Bäumen, die in unterschiedlichen Zuständigkeitsbereichen liegen, was die reguläre Pflege angeht:



Privatbäume an Häusern und in Gärten, Bäume im Straßenbegleitgrün und im öffentlichen Grün. Als erster Schritt für die Erarbeitung eines Bekämpfungskonzeptes im Land Bremen wurden zu der Veranstaltung folgende Institutionen eingeladen:

- Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit, Referat 42
- Magistrat der Stadt Bremerhaven, Gartenbauamt
- Senator für Umwelt, Bau und Verkehr; Fachbereich Umwelt, Referat 30
- Umweltbetrieb Bremen
- Rhododendronpark Bremen
- Bürgerpark Bremen
- Landwirtschaftskammer Bremen

Aus anderen Bundesländern waren Teilnehmer vertreten von:

- Pflanzenschutzdienst Hamburg, Pflanzengesundheitskontrolle
- Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Pflanzenschutzamt

Erfahrungen zur Bekämpfung von ALB aus Nordrhein-Westfalen:

Als kompetenter Referent gab Herr Renker (Pflanzenschutzdienst NRW) auf dem Workshop die dortigen Erkenntnisse über die Einschleppung sowie zu Bekämpfungsansätzen weiter. Hierdurch wurde die Bekämpfungspraxis deutlich. Mit den Teilnehmern wurden die Schulungsinhalte auch in Bezug auf die Bremer Verhältnisse diskutiert und die Positionen des PSD Bremen deutlich:

- Lebenszyklus des Schädling
- Vorgehen beim positiven Befund von der Sperre bis zur Vernichtung
- Bedeutung von Allgemeinverfügung und Bescheiden
- Aufwand und Kosten der Bekämpfung für Fällung und Vernichtung
- Möglichkeiten von finanziellen (EU-) Zuschüssen

Die Ergebnisse des Workshops haben wesentlich zur Weiterentwicklung des Maßnahmenkatalogs zur Bekämpfung des ALB und CLB im Land Bremen beigetragen.

Weitere Veranstaltungen zur Prophylaxe, Erkennung und Bekämpfung des Quarantäneschädling werden auch zukünftig durchgeführt werden.

Birte Evers

Pflanzengesundheitskontrollen

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 hier vermehren können. In den meisten Fällen fehlen Ihnen die natürlichen Feinde und es kommt zu einer raschen Ausbreitung. Dies ist besonders dann der Fall, wenn keine ausreichend wirksamen Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände betroffen und die Ausrottung des SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn Ernteerträge wichtiger landwirtschaftlicher Nutzpflanzen bedroht oder Baumarten wie Eiche und Ahorn gefährdet sind, die unser Landschaftsbild prägen.

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

land, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

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

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

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

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



Sonderaktion zur Kontrolle von nicht zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen mit Obst und Gemüse

In Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) fanden in den Jahren 2011-2012 an der Einlassstelle Bremerhaven (Container Terminal) Kontrollen von frischen Früchten und Gemüse statt, die nicht zeugnis- und untersuchungspflichtig sind. Ergänzt wurde die Aktion durch Kontrollen an pflanzlichen Lebensmitteln, die uns durch die Mitarbeiter der Grenzkontrollstelle (GKS) gemeldet wurden.

In der Regel liegen uns keine Informationen über Importe von frische Früchten und Gemüse vor, die nicht zeugnis- und untersuchungspflichtig sind. Durch ein Sonderprogramm sollte geklärt werden, ob solche Waren über die Einlassstelle Bremerhaven importiert werden und ob bei diesen Waren ein Risiko zur Einschleppung von SO, die für die Gemeinschaft von Belang sein könnten, besteht.

Sowohl die Ware als auch die Verpackung kann Träger von Quarantäneschadorganismen (SO die in der EU noch nicht auftreten und im Verdacht stehen größeren Schaden zu verursachen) und von neuen SO sein. In der Pflanzenbeschauverordnung wurden dauerhaft Vorführpflichten für solche Pflanzen /Pflanzenerzeugnisse verankert, bei denen bekanntermaßen ein Risiko für die Einschleppung von SO besteht. Ein großer Teil der Einfuhrsendungen pflanzlichen Ursprungs unterliegt aber keiner etablierten Vorführpflicht.

Die Zusammenarbeit mit BLE und GKS ermöglicht die Gewinnung wertvoller Informationen bzgl. des tatsächlichen Warenaufkommens (im Bereich Obst und Gemüse) bei der Einfuhr über die Häfen in Bremerhaven bzw. Bremen. Zudem erhält die Pflanzengesundheitskontrolle Zugang

zu Einfuhrsendungen, die normalerweise nicht im direkten Zugriff der Behörde stehen. Dabei wurden Warensendungen, die der BLE oder GKS zur Prüfung auf Vorgaben des Marktordnungsrechts (z. B. Qualitätsnormen bei Obst und Gemüse) oder des Lebensmittelrechts (z. B. Vorhandensein von Pestizidrückständen) vorgestellt wurden, zusätzlich auf den Befall mit SO untersucht.

Die Übermittlung von Informationen zu einer Einfuhrsendung erfolgte durch die BLE per Fax. Nach Abstimmung mit den Mitarbeitern der BLE erfolgte die Prüfung der Ware vor Ort (Warenbegleitpapiere, Kennzeichnung der Ware, ggf. Probenahme und Untersuchung).

Als Rechtsgrundlage diente die Verordnung zur Verhütung der Einschleppung von gefährlichen Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Pflanzenbeschauverordnung) vom 03. April 2000 (BGBl. I Nr. 14 S. 337) in der aktuellen Fassung

Folgende Kontrollen wurden in den Jahren 2011 und 2012 durchgeführt. Es wurden keine Maßnahmen eingeleitet.

2011:

Warenart	Herkunft	Befund
Speisezwiebeln	Neuseeland	Ohne Befund
Wassermelonen	Costa Rica	Ohne Befund
Speisezwiebeln	Neuseeland	Laboruntersuchung auf Nematoden: Aphelenchoides
Speisezwiebeln	Chile	Laboruntersuchung auf Nematoden: Aphelenchoides

2012:

Warenart	Herkunft	Befund
Weintrauben	Südafrika	Ohne Befund
Mandeln	USA	Ohne Befund
Hasselnüsse	Türkei	Ohne Befund
Speisezwiebeln	Australien	Ohne Befund
Bananen*	Ecuador	Ohne Befund
Kiwi	Chile	Ohne Befund
Mandeln	USA	Ohne Befund
Feigen	Türkei	Ohne Befund
Tomaten	Marokko	Ohne Befund

* Container stand 8 Wochen bei 13°C auf dem Terminal



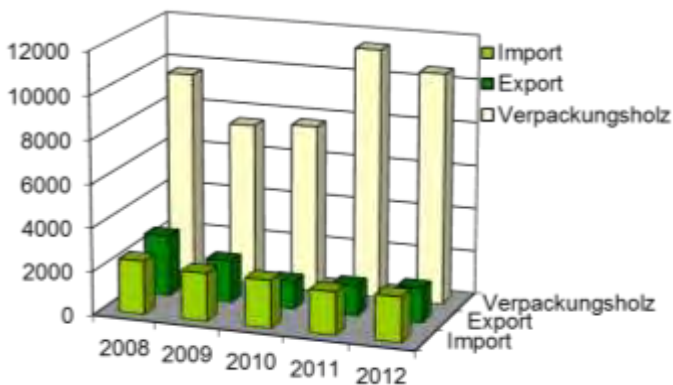
Ergebnisse:

Es wurden weniger Waren an Obst und Gemüse importiert, das nicht zeugnis- und untersuchungspflichtig war, als angenommen. Speziell Waren wie Papaya, Ananas, Avocados, Paprika usw., die im Hinblick auf die mögliche Einschleppung von SO besonders interessant sind, wurden dem Pflanzengesundheitsdienst nicht gemeldet. Als Fazit aus dem zweijährigen Sonderprogramm kann nun aber davon ausgegangen werden, dass solche Waren nur sehr selten über den Seehafen in Bremerhaven eingeführt werden.

An den untersuchten Waren wurden bis auf die Nematoden an den Speisezwiebeln keine lebenden Organismen festgestellt. Diese sind allerdings nicht als phytosanitäres Risiko einzustufen, da es sich hierbei nicht um Quarantäneschadorganismen handelt.

Dies bedeutet, dass speziell für Containersendungen über die Einlassstellen im Land Bremen kein erhöhtes Risiko für die Einschleppung von gefährlichen SO gegeben ist. Zu bedenken ist, dass sich das Warenaufkommen jederzeit ändern kann, es ist deshalb geplant, die begonnene Zusammenarbeit mit der BLE weiter zu pflegen.

Phytosanitäre Kontrollen



Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2008-2012

Der leichte Anstieg sowohl im Import als auch im Export stammt aus den Saatgutimporten, die 2012 direkt in Bremerhaven gelagert und wieder in Drittländer exportiert wurden.

In den rückläufigen Verpackungsholzsendungen schlägt sich die schwächere Konjunktur besonders seit dem Herbst nieder.

Import

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

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

Nach der positiven Einfuhrkontrolle erhält der Kunde sein Antragsformular als Freigabe, abgestempelt mit den entsprechenden Zusätzen zur Vorlage beim Zoll und für seine Unterlagen. Das Pflanzengesundheitszeugnis verbleibt an der Einlassstelle. Von der Zollbehörde werden die Vorgänge erst weiterbearbeitet, wenn eine Freigabe der Pflanzengesundheitskontrolle vorliegt.

Die eigentliche Einfuhrkontrolle besteht aus drei Teilen: Der Dokumentenkontrolle, der Nämlichkeitskontrolle sowie der Warenuntersuchung. Entspricht die Ware (incl. der notwendigen Begleitpapiere) bei der Kontrolle den Anforderungen kann sie freigegeben werden und ist nach der Abfertigung durch den Zoll für den freien Warenverkehr in der gesamten EU zugelassen.

Entspricht die Sendung nicht den Anforderungen und kann somit nicht in die EU eingeführt werden, kann der Kunde zwischen drei Maßnahmen wählen:

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

Geht von der Ware eine besondere Gefahr aus, wie z. B. bei einem Befall mit einem gefährlichen SO, wird die Maßnahme von der Pflanzengesundheitskontrolle festgelegt.

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

- Holz
- Früchte
- Saatgut
- Speisekartoffeln
- lebende Pflanzen (z. B. Zierpflanzen, Baumschulware)

Den größten Anteil an den Importsendungen haben die Holzprodukte. Hierbei handelt es sich in der Regel um Schnittholz, aber auch Bohlen und Stämme werden importiert. Mit einem gebührenden Abstand folgt die Gruppe der Früchte. Schwerpunktmäßig handelt es sich hierbei um Zitrusfrüchte wie Orangen, Grapefruit, Clementinen und Zitronen.

Im Berichtsjahr 2012 hat es einen deutlichen Anstieg an Importsendungen im Saatgutbereich gegeben. Bei dem importierten Saatgut handelt es sich hauptsächlich um Sonnenblumen, gefolgt von Bohnen und Mais.



Summe der Saatgutsendungen 2010-2011-2012

Außer der Anzahl der Sendungen ist auch interessant, welche Mengen dabei importiert wurden. So fällt auf, dass 2012 im Gegensatz zu den Vorjahren viele mengenmäßig kleinere Sendungen importiert wurden. Dies ist in diesem Fall auf einen neuen Kunden zurückzuführen.

Betrachtet man die Anzahl der importierten Sendungen, so wurde hauptsächlich Sonnenblumensaatgut, gefolgt von Bohnen- und Maissaatgut importiert.



Anzahl Saatgutsendungen nach Produktgruppen

Betrachtet man die Importe nach dem Gewicht, so liegt immer noch das Sonnenblumensaatgut deutlich an der Spitze. Jedoch fällt auf, dass die Sendungen mit Mais meist wesentlich mehr Container umfassen und somit mengenmäßig deutlich über den Bohnenimporten liegen.

Das importierte Sonnenblumen- und Maissaatgut stammte aus den USA und aus Kanada. Die Untersuchungen erfolgten stichprobenartig bei dem Sonnenblumensaatgut auf den Pilz *Plasmopara halstedii* und bei dem Maissaatgut auf die Bakteriose *Pantoea stewartii*.

Ein Großteil der Ware wurde in die Ukraine und nach Russland exportiert und nicht alle erforderlichen Untersuchungen waren bereits in den Ursprungsländern erfolgt. Da die Anforderungen



der Länder sehr umfangreich sind, mussten einige Untersuchungen, speziell auf Verunreinigung mit Unkrautsamen, bei uns in Bremerhaven und teilweise auf Pilzkrankheiten in Laboren in Niedersachsen erfolgen.

Das Bohnensaatgut stammte aus USA und Kanada und war vollständig für Ungarn bestimmt und die Sendungen wurden, nach der Dokumentenkontrolle, zur Warenuntersuchung an den Bestimmungsort weitergeleitet.

Verpackungsholz

Die leicht rückläufige Entwicklung der Wirtschaft schlägt sich auch in der Anzahl der Verpackungsholzsendungen nieder. Es gab gegenüber dem Vorjahr weniger Sendungen die im Rahmen der Verpackungsholzkontrollen angemeldet wurden. Importsendungen mit Verpackungsholz unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden über eine spezielle Risikoliste geregelt. Holzverpackungen werden häufig aus günstigem und deshalb minderwertigem Holz hergestellt und sind aus diesem Grund oft mit SO behaftet, die dann über die Verpackung in andere Gebiete verschleppt werden können.

In der Risikowarenliste befinden sich vor allem Warengruppen, die aufgrund der besseren Stabilität bevorzugt in Holz verpackt werden, wie z. B. Maschinenteile, Steingut und sonstige schwergewichtige Waren. Ähnlich wie bei den zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren muss der Importeur auch für die Waren der Risikoliste bei der Zollabfertigung nachweisen, dass die Sendung vom Pflanzengesundheitsdienst freigegeben wurde.

Export

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

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

In diesem Jahr ist die Anzahl der erstellten Zertifikate wieder leicht angestiegen.

Seit Ende 2011 hat ein uns bereits seit langem bekannter Kunde die Lagerung seines Saatguts nach Bremerhaven verlegt. Neben den Importuntersuchungen werden nun für diese Ware auch Exportzertifikate erstellt. Hauptsächlich wird Saatgut von Mais und Sonnenblumen nach Russland und die Ukraine exportiert. Da die Importanforderungen dieser Länder sehr streng sind, müssen hier intensive Untersuchungen auf Unkräuter, lebende SO und Pilzkrankheiten durchgeführt werden. Besonders schwierig sind auch Exporte von lebenden Pflanzen in die USA, die nur unter besonderen Bedingungen durchgeführt werden dürfen. Dazu gibt es immer wieder Anfragen von Gärtnereien aus Bremen, die kurzfristig Pflanzensendungen (Rhododendron, Orchideen) in die USA exportieren möchten. Leider ist dies nicht immer möglich, da die zu erfüllenden Anforderungen sehr detailliert sind und erfahrungsgemäß ein gewisser zeitlicher Vorlauf für die Erfüllung notwendig ist. So dürfen Rhododendren beispielsweise nur von Betrieben exportiert werden, die registriert und auf das Vorkommen von *Phytophthora ramorum*, einem pilzähnlichen Mikroorganismus getestet sind.

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

Im den vergangenen Jahren haben diese Zertifikate deutlich an Bedeutung gewonnen und werden nun regelmäßig im Austausch mit den Niederlande und Belgien verwendet. Darüber hinaus erhalten wir in Bremen regelmäßig Sendungen mit Stammholz in Containern aus Niedersachsen, Hessen oder Bayern für den Export. Diese Ware wird von einem Intra-EC-Dokument begleitet, das

vom dortigen Pflanzenschutzdienst ausgestellt wurde und die Freiheit von Erde und lebenden SO bescheinigt. Würde dieses Zertifikat nicht vorliegen, müsste für die Ausstellung des Pflanzengesundheitszeugnisses zum Export die Ware erst wieder entladen und untersucht werden.

Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben.

- Die Registrierung nach ISPM 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.

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

Beanstandungen aus beiden Bereichen

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

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

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

Beispiele für Beanstandungen

- Verpackungs- und Stauholz



Im Rahmen einer Kontrolle von Verpackungsholz wurde ein Container mit Motorrädern kontrolliert. Die Sendung kam aus den USA und war für Polen bestimmt. Die aus Massivholz gebauten Regale und Gerüste, die dazu dienten die Motorräder in dem Container zu befestigen und in zwei Etagen transportieren zu können waren nicht vorschriftsgemäß gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung dient der Pflanzengesundheitskontrolle als Nachweis einer durchgeführten Hitzebehandlung des Holzes, die zur Abtötung möglicher SO vor der Verarbeitung des Holzes zu Verpackungen erforderlich ist.

Um zu klären, ob sich im hinteren Bereich mögliche Kennzeichnungen zu der erforderlichen Behandlung befinden, musste der Container entladen werden.

Leider konnte auch nach dem Entladen keine Kennzeichnung entdeckt werden, allerdings wurden Bohrgänge gefunden, in denen sich aber keine lebenden



Bohrgänge im Holz

Organismen befanden. Die Hölzer wurden beanstandet und vernichtet. Zum Weitertransport der Motorräder mussten neue Gestelle und Rahmen gebaut werden.

□ Holzstämme

Die Einfuhr von Eichenholz in Stämmen und mit Rinde ist mit Auflagen belegt. Berindete Stämme von Eichen dürfen nur in der Zeit vom 1. Mai bis zum 15. Oktober eines Jahres in die EU importiert werden, wenn Sie einer Begasung mit Methylbromid unterzogen wurden, die als Zusatzklärung auch im Zeugnis vermerkt sein muss.

Da für die Sendung auch auf Rückfragen hin, keine Behandlung nachgewiesen werden konnte, war eine Einfuhr in des Containers mit 13 Stämmen in die EU nicht möglich. Aufgrund des hohen Warenwertes hat sich der Kunde für den Rücktransport der Ware entschieden.

□ Früchte

Im Rahmen einer Warenkontrolle an Nektarinen aus Südafrika fielen Insekten auf, die im ersten Moment keine Lebenszeichen mehr zeigten. Nach einiger Zeit bei höheren Temperaturen zeigte sich aber, dass es sich nur um eine Kältestarre gehandelt hatte und die Tiere noch lebten. Die Bestimmung der Tiere gestaltete sich sehr schwierig und erst der zweite Entomologe konnte die Gattung und Art bestimmen. Es handelte sich um die Südafrikanische Getreidelangwanze (*Macchiademus diplopterus*), die wie der Name schon sagt hauptsächlich im Getreideanbau bekannt ist und sich lediglich zum Überwintern auf Obstplantagen zurückzieht. Es handelt sich hierbei nicht um einen Quarantäneschaderreger aber eine vorläufige Risikoanalyse des Julius-Kühn Instituts ergab, dass Sie in Europa größeren Schaden verursachen könnte. Auch in anderen Mitgliedsstaaten, speziell in Großbritannien, wurden bereits einige Beanstandungen hierzu ausgesprochen.

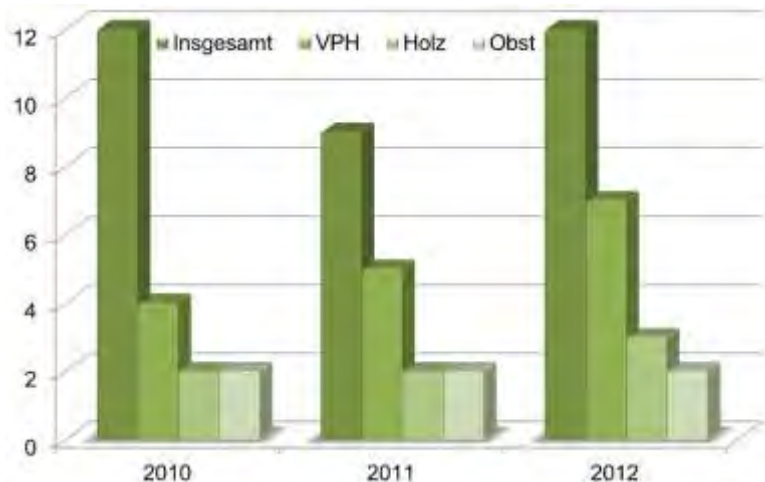
Nach einer Behandlung, um die Tiere abzutöten, wurde die Sendung in einer geeigneten Biogasanlage entsorgt.



Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses System wird in Deutschland zentral durch das Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. Von dort werden dann auch die Pflanzenschutzdienste in den Herkunftsländern der betroffenen Waren benachrichtigt. Durch die gegenseitige Information über beanstandete Sendungen können Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. Die Daten dienen zudem als Grundlage für Risikoanalysen und als Frühwarnsystem. 2012 wurden in Bremen insgesamt 12 Sendungen beanstandet. Das folgende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren.

Die Beanstandungen sind geringfügig angestiegen, da 2012 vermehrt Verpackungsholz kontrolliert wurde, das sehr häufig den Anforderungen nicht entspricht. Es sind allerdings insgesamt keine neuen rechtlichen Anforderungen zur Geltung gekommen (z. B. EU-Entscheidungen als Reaktion auf die Feststellung eines konkreten Risikos), die sonst in der Regel zu einem Anstieg der Meldungen führen.



Beanstandungen 2010 bis 2012 im Land Bremen

Meta Müller

Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Allgemeines Seite 99
- Grenzkontrollstelle Bremen Seite 101
- Grenzkontrollstelle Bremerhaven Seite 103
- Grenzkontrollstelle Cuxhaven Seite 104
- Entwicklung Seite 105
- Laboruntersuchungen Seite 106



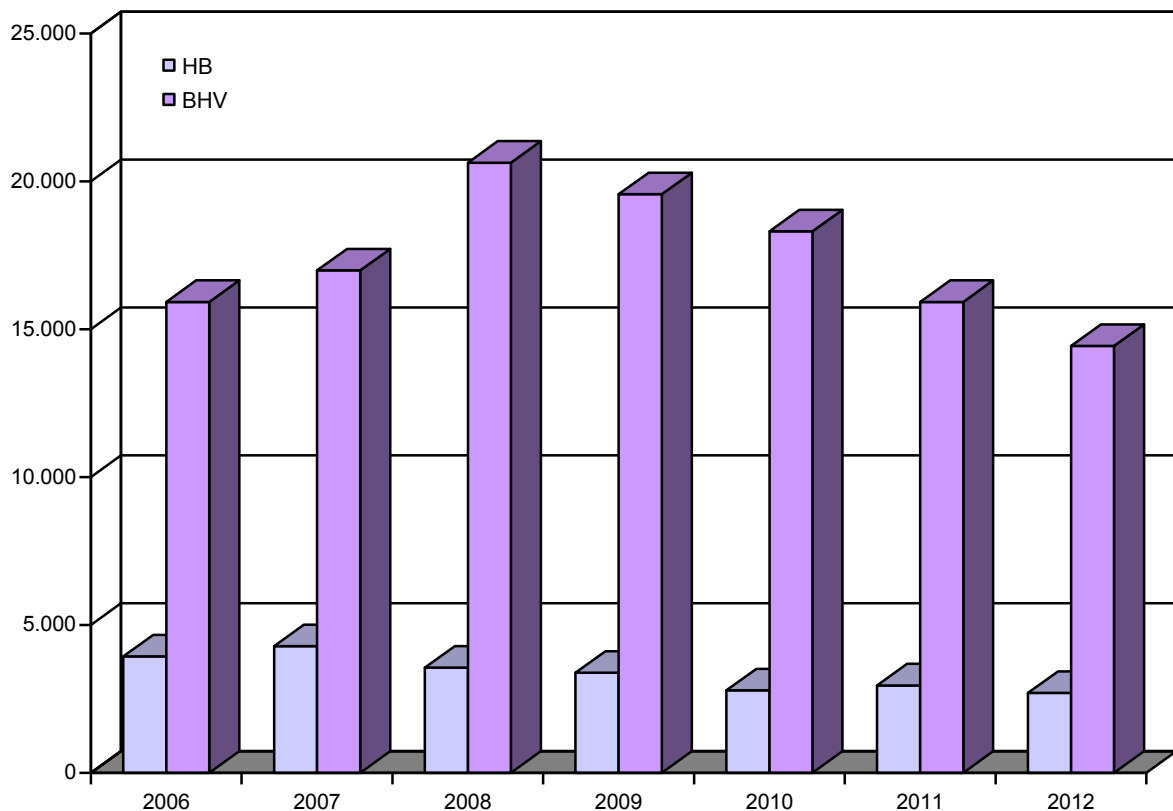
Allgemeines

Seit dem Bestehen der Europäischen Union unterliegen an ihren Außenstellen Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft einer Einfuhrkontrolle vor dem Hintergrund der Abwehr von Tierseuchen und dem Schutz des Verbrauchers. Diese Aufgabe übernehmen die Grenzkontrollstellen (GKS) in enger Verbindung zu den Zollbehörden.

Seit einigen Jahren werden pflanzliche Lebens- und Futtermittel bei festgestellten Risiken ebenfalls an den Grenzkontrollstellen erfasst.

Die Tendenz geht allerdings dahin, dass sich den Grenzkontrollstellen weitere Aufgabenfelder erschließen. So werden seit 2011 auch Kunststoffküchenartikel aus China bzw. Hongkong erfasst. Im Hinblick auf die neuen Anforderungen an die Einfuhrkontrollen ist eine ständige Weiterbildung notwendig, was sowohl durch interne als auch durch externe EU –BTSF Schulungen, „Better Training for Safer Food“ gewährleistet wird.

Die GKS ist als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt. Die folgende Abbildung stellt die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2006 dar. Weiterhin geben die Tabellen 16 bis 18 einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2012 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export.



Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen in den Jahren 2006-2012 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2012 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2012	2011	2012	2011
Fischmehl	356 (= 257807 t)	210 (= 170.108 t)	-	3
Tierische Lebensmittel gesamt	2.173	2.489	10.329	11.822
davon:				
- Fischereierzeugn.	1	4	7.993	9.339
- Geflügel	2.172	2.484	1.329	1.355
- Fleisch	-	-	475	650
- Honig	-	-	444	452
Futtermittel	101	200	1.914	1.786
Wolle	-	1	384	390
Sonstige Produkte	23	1	350	116
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	45	39	1.415	1.759
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	-	8	16	19
- Mykotoxinen	40	28	356	1.151
- Pestizide	2	1	233	65
Japan -Produkte	2	7	260	74
Kunststoff- küchenartikel China	7	6	20	42



Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2012 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2012	2011	2012	2011
Schiffsausrüster	1195	1.570		-
Exportzertifikate	2574	2.543	55	154

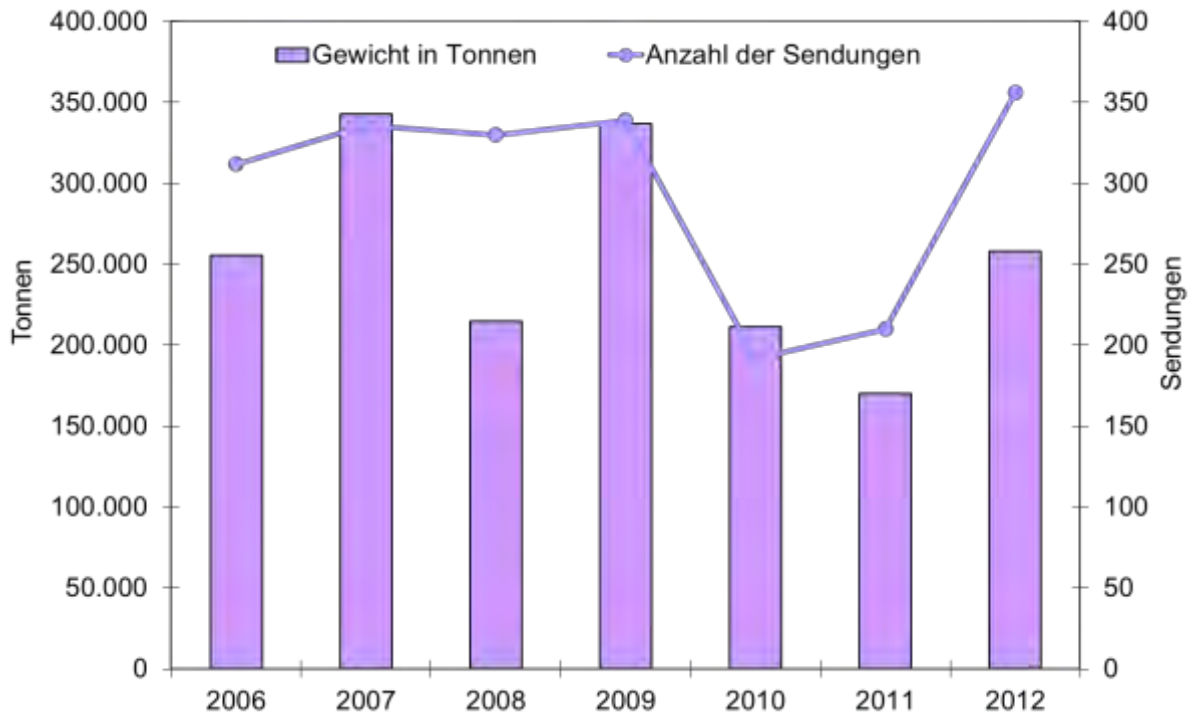
Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2012

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	2	5
Nämlichkeit		3
Nichteinhaltung der Kühlkette		10
Aflatoxine	1	2
Aluminium in Nudeln		1
Salmonellen		8
Arzneimittelrückstände		6
Histamin		1
Abweichung der Sensorik		2
Gesamtzahl Beanstandungen	3	41

Grenzkontrollstelle Bremen Einfuhr

Im Jahr 2012 wurden über die GKS Bremen insgesamt 2.705 Sendungen importiert. Das sind 82 Sendungen weniger als 2010, nach einem leichten Anstieg in 2011. Den Hauptanteil der Importe über die GKS Bremen bilden tierische Produkte, vor allem tiefgefrorenes Geflügelfleisch mit einem Anteil von 80% der Gesamteinfuhren. Dazu kommen Rohware zur Herstellung von Heimtierfuttermitteln für einen Bremer Betrieb sowie Fischmehl für einen Verarbeitungsbetrieb, ebenfalls in Bremen. Hier gab es eine deutliche Zunahme auf 356 Sendungen (210 in 2011).

Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2006-2012



Weiterführende Untersuchungen

In 2012 wurden 45 Sendungen pflanzlicher Herkunft kontrolliert, der größte Teil davon wegen einer möglichen Belastung mit Aflatoxinen. Das führte zu einer Zurückweisung von mit Aflatoxinen belasteten Feigen. Neu hinzugekommen im Jahr 2011 waren schon die Kontrollen von Produkten aus Japan auf radioaktive Substanzen. Im Jahr 2012 wurden zwei derartige Sendungen vorgeführt, wobei eine erhöhte radioaktive Belastung nicht festgestellt werden konnte. Von den Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden nach den Vorgaben des Einfuhrüberwachungsplanes 70 Proben entnommen. Eine dieser Sendungen wies ein nicht zufriedenstellendes Ergebnis auf, mit der Folge, den Ursprungsbetrieb in die EU-Datenbank „verstärkte Kontrollen“ aufzunehmen. Zwei Sendungen mit Futtermitteln bzw. Nahrungsergänzungsmitteln wurden wegen nicht gültiger Dokumente zurückgewiesen.



Ausfuhr

Entgegen der Tendenz der Vorjahre ist im Jahr 2012 die Anzahl der Veterinärbescheinigungen für Schiffsausrüster leicht zurückgegangen. Diese Bescheinigungen begleiten eingelagerte Sendungen aus Drittländern zur Belieferung von Schiffen, vornehmlich Kreuzfahrtschiffen, zur Befahrung internationaler Gewässer.

Die Anzahl der Exporte im Jahr 2012 ist im Vergleich zu 2011 auf dem gleichen Niveau geblieben

Dr. Ralf Götz



Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr



Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 14.428 Sendungen, davon 12.243 x Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft, 1.415 x Lebensmittel nicht tierischer Herkunft, 384 x Wolle, und 20 x Bedarfsgegenstände, um 9,4% gegenüber dem Vorjahresvergleich zurückgegangen. Von den eingeführten Sendungen bilden mit 55,4 % die Fischereierzeugnisse den größten Anteil, Geflügelfleisch liegt bei 9,2 %, vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machen einen Anteil von 16% aus. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft kommen auf 9,8% der an der GKS Bremerhaven vorgestellten Sendungen, wobei hier nur bestimmte Produkte mit einem identifizierten Risiko untersucht werden müssen.

Von den 1.073 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen wurden 6 Sendungen zur direkten Durchfuhr abgefertigt. Von den übrigen "nicht-EU-konformen" Drittlandsendungen wurden 272 für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager nach Bremen abgefertigt, und 108 waren für eine direkte Schiffsbelieferung vorgesehen. Weitere 562 Sendungen waren für die Standorte der US-Army in Deutschland bestimmt, und 110 Sendungen wurden auf andere Schiffe umgeladen („Transshipment“). Bei diesen Sendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im

Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU-Hafens oder eines Drittlandhafens umgeladen werden, an der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, muss an der Grenzkontrollstelle die Kontrolle der Veterinärzertifikate durchgeführt werden.

Darüber hinaus werden sämtliche Manifeste einlaufender Schiffe eingefordert und überprüft, um den Behörden einen Überblick über die zu kontrollierenden Sendungen und eine Information über mögliche Risiken für die menschliche Gesundheit oder Tierseuchen zu verschaffen.



Weiterführende Untersuchungen

Insgesamt wurden 1.415 Sendungen pflanzlicher Lebens- und Futtermittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2011:1.759), davon alleine 356 wegen einer möglichen Aflatoxinbelastung.

Aus dieser Gruppe wurden zwei Sendungen mit Aflatoxinen in Muskatnüssen und eine Sendung mit Aluminium in Nudeln beanstandet und in das Ursprungsland zurückversandt. Aufgrund des Vorkommens von Melamin in Milch- und Sojaerzeugnissen aus China und einer daraus resultierenden EU-Sondervorschrift wurden 48 Sendungen mit Sojasaucen kontrolliert; daraus resultierten keine Ablehnungen. Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 274 Sendungen im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht

Im Bereich der Schutzmaßnahmen wurden 23 Sendungen tierischer Herkunft einer weiterführenden Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände unterzogen. Bei drei dieser Sendungen handelte es sich um Fischereierzeugnisse aus Indonesien, zwei weitere enthielten Garnelen aus Bangladesch, und die restlichen 18 Sendungen waren Lieferungen mit Garnelen aus Indien.

Sämtliche dieser weiterführenden Untersuchungen wiesen ein zufriedenstellendes Ergebnis auf. Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Europäischen Gemeinschaft wurden bei 105 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Dabei handelte es sich um 19 Untersuchungen auf Arzneimittelrückstände, 40 Untersuchungen zur Mikrobiologie, drei auf biogene Amine und 43 auf Schwermetalle in Fischereierzeugnissen.

Insgesamt wurden in Bremerhaven 41 Sendungen zurückgewiesen, davon fünf wegen fehlerhafter Dokumente, zehn Sendungen in Folge von Temperaturschäden während des Transportes, bei drei Sendungen stimmten die Angaben in den Veterinärdokumenten nicht mit der Sendung überein, sechsmal wurden Arzneimittelrückstände nachgewiesen, achtmal Salmonellen, und dreimal Schwermetalle. Ferner, wurden zweimal Aflatoxine in Muskatnüssen, einmal Aluminium in Nudeln und einmal Histamin in Fischereierzeugnissen nachgewiesen. Darüber hinaus wurde im Rahmen der Warenuntersuchung bei zwei Sendungen mit Garnelen eine abweichende Sensorik festgestellt.

In Folge vermehrter Hinweise auf mit primären aromatischen Aminen und Formaldehyd belasteten Polyamid- und Melamin- Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission eine Schutz-

maßnahme. Von 20 erfassten Sendungen wurde keine Sendung beanstandet.

Die von der EU-Kommission vorgeschriebenen verstärkten Kontrollen nach der Reaktorkatastrophe in Fukushima, Japan, zur Untersuchung auf radioaktive Belastung führten zu 36 Laboruntersuchungen von insgesamt 260 Sendungen. Die vorgeschriebenen Grenzwerte wurden nicht überschritten.

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2012 insgesamt 55 Exportatteste in der Grenzkontrollstelle Bremerhaven ausgestellt.

Grenzkontrollstelle Cuxhaven

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

Im Jahr 2012 wurden über die Grenzkontrollstelle Cuxhaven 16.900 Tonnen tiefgefrorene Fischereierzeugnisse eingeführt. Diese Menge verteilte sich auf 34 Sendungen und neun Transportschiffe. Im Vergleich zum Vorjahr waren es 28 Sendungen mehr und die Tonnage steigerte sich um 11.000 Tonnen. Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 388 Exportzertifikate ausgestellt und somit 37% mehr als im vergangenen Jahr



Entwicklung

Die Einfuhren über Bremerhaven sind im Jahr 2012 im Vergleich zum Vorjahr noch einmal um 9,4% zurückgegangen. Damit setzte sich der Abwärtstrend bei den Einfuhren fort, wesentlich bedingt durch den Rückgang des Imports von Fischereierzeugnissen, der in Bremerhaven über die Hälfte der Einfuhren ausmacht. Auch in Bremen sind die Einfuhrzahlen gesunken, und damit in beiden Häfen unter den Stand von 2006 gefallen. Nach den pflanzlichen Futter- und Lebensmitteln fallen auch Bedarfsgegenstände risikoorientiert in den Bereich der Einfuhrkontrollen, vorerst handelt es sich nur um bestimmte Küchenartikel aus China. Hier wird deutlich, dass nach dem Flaschenhalsprinzip der Verbraucherschutz bei Importen an den Außengrenzen der Europäischen Union beginnt, und das nicht nur bei Lebensmittel- und Futtermitteln.

Aktuell wurde der flächenartige Ausbruch von Magen-Darm-Erkrankungen durch verunreinigte Tiefkühlerdbeeren aus China von der EU-Kommission aufgegriffen. Sie unterliegen ab Januar 2013 der Untersuchungspflicht an den Grenzkontrollstellen und dürfen nur über diese eingeführt werden.

Über eine EU Datenbank werden bei der Einfuhr auffällig gewordene Produkte tierischer Herkunft erfasst und die 10 aufeinanderfolgenden Sendungen mit dem gleichen Ursprung einer besonderen Kontrolle unterzogen („verstärkte Kontrol-

len“). Über diese Datenbank können Sendungen aus dem Drittland direkt avisiert werden. Diese Möglichkeit wird bisher jedoch nur von wenigen Ländern genutzt.

Durch die Verpflichtung der Reedereien, ihre Ladungen dem Zoll in den Zielhäfen der Gemeinschaft schon bei Abgang der Schiffe in den Drittlandhäfen zu melden, erhalten auch die Grenzkontrollstellen einen besseren Überblick über sämtliche ankommende Sendungen.

Die Abfertigungen an den Grenzkontrollstellen werden von einer Vielzahl von Faktoren beeinflusst (z. B. Tierseuchen, Umweltkatastrophen, wissenschaftliche Erkenntnisse, Handelsströme), so dass ständig auch kurzfristig mit Änderungen im Aufgabenbereich und einem veränderten Abfertigungsaufkommen gerechnet werden muss.

Insgesamt ist damit zu rechnen, dass die Einfuhren tierischer und nicht tierischer Lebensmittel über die Bremischen Häfen neu verteilt werden, wenn Wilhelmshaven frequent angefahren wird.

Für Cuxhaven ist eine deutliche Belebung zu verzeichnen, die mit der guten Akquisition der Wirtschaftsbeteiligten einhergeht. Vermutlich nehmen die Direktverladungen aus den USA bei der Verteuerung des Containertransportes zu. Davon könnte Cuxhaven weiter profitieren.

Dr. Ralf Götz



FVO-Inspektionen

Im Dezember 2012 fand eine Bereisung aller kleineren Grenzkontrollstellen statt. Hierbei standen insbesondere die Grenzkontrolle in Bremen sowie die Grenzkontrolle in Cuxhaven im Fokus. Da diese Grenzkontrollstellen relativ wenige und nur bestimmte Warensendungen abfertigen, unterscheiden sich ihre baulichen und organisatorischen Strukturen deutlich von den großen Grenzkontrollstellen. Umso wichtiger ist eine präzise Beschreibung der Arbeitsabläufe, um die Voraussetzungen für eine EU-Zulassung zu erfüllen.

Im Rahmen dieser EU-Inspektion wurde dem Inspektorenteam auch die Grenzkontrollstelle in Bremerhaven gezeigt.

Dr. Annette Hanke

Laboruntersuchungen

Einfuhruntersuchung von Futtermitteln tierischer Herkunft

Fischmehl

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft – hierbei handelt es sich in Bremen vor allem um Fischmehlimporte aus Südamerika – werden auf Salmonellen, allgemeinen Hygienestatus und die Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Zum Schutz des Verbrauchers soll bereits zu einem frühen Zeitpunkt der Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette verhindert werden. Als kritische Kontrollebene innerhalb der Produktionskette ist die bakteriologische Untersuchung der über Bremen importierten Fischmehle zu sehen. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fangrunden vor der südamerikanischen Küste, und wird dann in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert, verschifft, über Bremen importiert und von hier aus in die EU weiterverteilt. Nach Abschluss aller notwendigen Untersuchungen geht die Ware hauptsächlich als Fischfutter oder Fischfutterbestandteil in skandinavische Aquakulturbetriebe. Während der Produktion und des Transportes kann es zur Kontamination mit Salmonellen kommen. Deshalb werden im Verlauf des gesamten Löschvorgangs kontinuierlich Proben unter Aufsicht eines öffentlich bestellten und vereidigten Probennehmers entnommen und anschließend zur weiteren Untersuchung ins Landesuntersuchungsamt gebracht. Insgesamt unterlagen in Bremen im Berichtsjahr 268,8 Tausend Tonnen Fischmehl der Importuntersuchung.

Davon waren 28,4 Tausend Tonnen (10,6%) mit Salmonellen kontaminiert und mussten einer thermischen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden. Wie bereits in den letzten Jahren zu beobachten war stellt Marokko in Bezug auf den hygienischen Aspekt von Fischmehl weiterhin einen problematischen Sonderfall dar. Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies wird in der unten stehenden Tabelle ersichtlich. Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft (n= 1925). Als Indikatorkeime werden Enterobakterien (Darmbakterien) quantitativ erfasst und bewertet. Zusätzlich wird Fischmehl mikroskopisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht.

Salmonellenspezies	Anzahl der Nachweise					
	2012	2011	2010	2009	2008	2007
S. Agona	58	87	88	0	41	4
S. Senftenberg	42	39	74	2	0	0
S. Oranienburg	28	34	28	6	0	13
S. Bredeney	28	24	46	0	1	2
S. Mbandaka	19	16	0	0	0	0
S. Ohio	15	13	92	0	19	23
S. Kentucky	15	12	67	41	0	0
S. Idikan	9	12	0	42	0	5
S. Montevideo	8	10	0	0	0	0
S. Cerro	5	9	88	23	30	0
S. Anatum	5	8	63	2	0	0
S. Nima	3	7	1	5	5	14
S. Typhimurium	2	6	0	0	0	0
Sonstige Serogruppen	24	6	0	0	0	0

Fischmehluntersuchungen auf Salmonellen aus den wichtigsten Exportländern; Importe über Bremen 2012

Herkunft	Anzahl der Sendungen 2012 (2011)	Gewicht [Tonnen] 2012 (2011)	Salm.- positives Fischmehl [Tonnen] 2012 (2011)	Salmonellen positiv in % 2012 (2011)
Peru	393 (261)	191.967 (127.289)	370 (1.394)	0,19 (1,1)
Marokko	40 (45)	26.787 (19.252)	19.488 (11.733)	72,8 (60,9)
Chile	34 (39)	17.654 (16.036)	330 (0)	1,87 (0)
Mauretanien	72 (0)	13.249 (0)	7.756	58,5
Panama	23 (96)	6.748 (3.324)	295 (400)	4,37 (12)
Südafrika	17 (2)	5.471(1.003)	0 (1.003)	0 (100)
Gesamt	579 (447)	261.773 (166.904)	28.239 (14.530)	10,8(8,7)

Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Fütterungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung im Zuge der BSE-Krise. Im Berichtsjahr ergab keine der 687 untersuchten Proben einen Hinweis, auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen.

Heimtiernahrung

Im Rahmen von Einfuhrkontrollen Futtermitteln tierischer Herkunft wurden am Landesuntersuchungsamt 50 Einzelproben aus dem Bereich Heimtiernahrung (Pet Food) für die Grenzkontrollstellen untersucht. Davon wurden sieben Einzelproben aus zwei verschiedenen Sendungen getrockneter Pansenstreifen positiv auf Salmonellen getestet.



Zudem werden im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen sowie für Exportuntersuchungen regelmäßig bakteriologische Untersuchungen für verschiedene in Bremen ansässige Futtermittelhersteller durchgeführt. Im Berichtsjahr wurden 1.294 Proben untersucht. Dazu zählen neben Hunde-, Katzen-, Vogel- und Nagerfutter auch immer mehr exotische Futtermittel wie z. B. Futter für Igel, Kois, Schildkröten, Ratten, Mäuse und Frettchen. Die Untersuchungen umfassen die handelsübliche Sterilität von Konserven, Freiheit von Salmonellen, Untersuchung auf Hygienekeime, Schimmel, aber auch die Überprüfung auf enthaltene Hemmstoffe.

2012	Probenzahl n=	Vorjahr (2011)
Futtermittel		
Fischmehl/Salmonellen	7090*	4202*
Fischmehl/Enterobakterien	1925	1160
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	687	398
„Pet food“	1294	1138

* inkl. nachbehandeltem Fischmehl

Einfuhrkontrollen von Lebensmitteln nicht-tierischer Herkunft

Insgesamt wurden 76 Proben für die Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven analysiert. Bei dieser Anzahl ist zu berücksichtigen, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann. Es ist zu beobachten, dass eine Verschiebung des Untersuchungsspektrums stattgefunden hat. So liegt im Jahr 2012 die Probenanzahl bei Analysen auf Pflanzenschutzmittel über der Anzahl von Proben, die auf Aflatoxine untersucht wurden.

Pomelos aus China

Im Rahmen der Vorführpflicht wurden 34 Pomeproben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In allen Proben wurden Pflanzenschutzmittel - hauptsächlich Schalenbehandlungsmittel - nachgewiesen. Die Gehalte lagen jedoch alle unter den vorgeschriebenen Höchstgehalten.

Gefrorener Paprika aus der Türkei

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

Tee aus China

Im Rahmen der Vorführpflicht wurde zwei Proben grüner Tee auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Es wurden zwar in dem einen Tee bis zu zwölf Pflanzenschutzmittel nachgewiesen, doch keine der in beiden Tees ermittelten Konzentrationen lag über dem festgelegten Höchstgehalten.

Aflatoxine in Nüssen, Trockenfrüchten und Gewürzen

Insgesamt wurden 17 Feigenproben, sieben Haselnussproben, drei Mandelproben, zwei Ingwerproben und je eine Probe Currypulver, Kurkuma, Muskatnuss, Erdnussbutter und Gewürzpaprika auf Aflatoxine untersucht.

Bei der Muskatnussprobe handelte es sich um ganze Muskatnüsse, die hinsichtlich ihrer Härte eine Herausforderung bei der Homogenisation darstellten. Weiterhin sollte bei diesem Schritt die Wirkung der enthaltenen etherischen Öle auf das Personal nicht unterschätzt werden. Der erhebliche Aufwand machte sich jedoch bezahlt, da diese Probe, die einzige zu beanstandende Grenzkontrollprobe hinsichtlich des Aflatoxingehaltes im Jahr 2012 war. Dieser Umstand ist jedoch hauptsächlich auf die Anhebung der europaweit geltenden Höchstgehalte für Aflatoxine zurückzuführen.

Corina Link

Christian Wambold

Wasseruntersuchungen

- Abwasser Seite 109
- Oberflächenwasser & Grundwasser Seite 110
- Badewasseruntersuchungen Seite 111
- Probenahme von Wasser Seite 111
- Trinkwasser von Schiffen Seite 112



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

Im Folgenden werden die entsprechenden Tätigkeitsfelder kurz dargestellt.

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

Elementen/Schwermetallen

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

Anionen und Kationen

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

Summenparametern

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

Allgemeine und physikalisch-chemische Parameter

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

Abwasser

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

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer des Unternehmens HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das Entwässerungsortsgesetz (EOG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. März 2012 (Brem. GBl. S. 103), beziehungsweise deren Vorgänger.

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 847 Proben bearbeitet und 3.795 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe sind: Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/ Stoffgruppen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

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

In 2012 wurden so 95 Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter bei den 1.983 durchgeführten Einzelbestimmungen sind Elemente/Schwermetalle, Anionen und Kationen und Summenparameter.

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus sieben Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser jeweils zwei- bis dreimal pro Jahr im Rahmen der dem Betreiber auferlegten Eigenkontrolle beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Elementen/Schwermetallen, Anionen und Kationen, Summenparametern und organische Stoffen/Stoffgruppen ermittelt. Insgesamt wurden 596 Einzelbestimmungen ausgeführt.

Als interne Serviceleistung innerhalb des Landesuntersuchungsamtes wurden in 2011 diverse Lebensmittelproben auf ihren Gehalt an Schwermetallen-/Elementen und auf ihren Gehalt an polycyclischen Aromaten untersucht. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten ab Seite 29.

Oberflächenwasser & Grundwasser

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem so genannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben an einer Messstation zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 53 Proben wurden hier 314 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Anionen und Kationen sowie Summenparameter.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer (z. B. Lesum, Ochtum, Kuhgraben, Maschinenfleet, Schönebecker Aue, Blumenthaler Aue, Mühlenfleet, Großer Gaben, Sielgraben Timmersloh, Hexenbergzuleitung, Katrepeler und Sielgraben) und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 204 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 2.112 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Elemente/Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und Chlorophyll A. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad des Gewässers erhoben und bewertet.

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

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

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z. B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 51 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 555 Einzelbestimmungen anfielen.

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

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Umwelt, Bau und Verkehr die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 97 Proben in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme 2.619 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Zu untersuchende Parameter sind dabei allgemeine und physikalisch-chemische Parameter, Elemente/Schwermetalle, Anionen und Kationen sowie Summenparameter.



Probenahme aus Grundwasserleiter

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr, Referat 32, wurden für 26 Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen 123 Beprobungen im Frühjahr und Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei allgemeine und physikalisch-chemische Parameter, Elemente/ Schwermetalle, Anionen und Kationen, Summenparameter und organische Stoffe/Stoffgruppen.) sowie Trialkylzinnverbindungen. Hierzu wurden an den 123 gewonnenen Proben insgesamt 5.617 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.

Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 546 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 5235 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahl, E. coli und Ps. Aeruginos und Legionellen), die Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential sowie der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme sowie die mikrobiologischen Untersuchungen.

Trihalogenverbindungen des Methans

Trihalogenverbindungen des Methans wie z .B. Trichlormethan; sind nachweislich kanzerogen und können durch die Chlorung bei zu hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen. Da sie schlecht wasserlöslich und leicht flüchtig sind, gehen die Haloforme zum großen Teil gasförmig in den Luftraum oberhalb des Badewassers über. Als Gase mit höherer Dichte als Luft reichern sie sich dort an, wo der Badegast in der Regel einatmet

parameter erhoben.

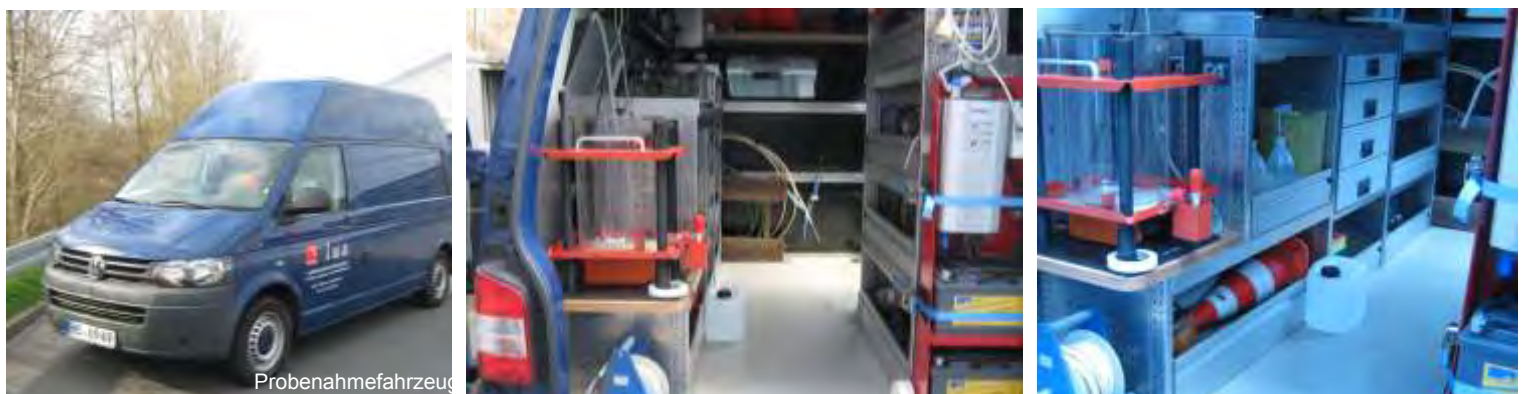
Probenahme von Wasser

Das Landesuntersuchungsamt ist seit vielen Jahren mit der Gewinnung von Wasserproben verschiedener Herkunft betraut. Hierzu wurden bisher für die verschiedenen Belange der unterschiedlichen Wassermatrizes entsprechende Fahrzeuge für die Probenahme eingesetzt. Diese speziell ausgerüsteten, uns vom früheren Wasserwirtschaftsamt (Ressort Umweltschutz) per Belegwechsel zugekommene Fahrzeuge mussten nach 25- bzw. 20-jähriger Laufzeit erneuert werden. Hierzu dient nun ein handelsüblicher Transporter mit entsprechenden Spezial-Einbauten, die den unterschiedlichen Ansprüchen der verschiedenen Probenahmen gerecht werden.

Während es sich bei der Probenahme von Abwasser um eine so genannte qualifizierte Mischprobe handelt (gewonnen durch mehrere zeitlich getaktete Schöpfprobenentnahmen und deren Mischen vor Ort), wird bei der Probenahme von Grundwasser das Wasser aus Grundwasserleitern per Tauchpumpe bzw. bei entsprechenden

Brunnenausbauten per Saug- oder Peristaltikpumpe gefördert. Der Betrieb von Pumpen bedarf elektrischer Energie, die in dem Fahrzeug von sechs Gel-Batterien (480 Ampere) mit entsprechendem Lade- und Wechselrichter realisiert wird. Neben den Entnahmen werden auch Vorortpa-

Dr. Rainer Bohlen



Trinkwasser von Schiffen

Wasseranlagen an Bord von Land-, Wasser- und Luftfahrzeugen müssen nach der Trinkwasserverordnung untersucht werden. Nach dieser Vorgabe entnahmen Mitarbeiter des Hafenzentralen Dienstes Trinkwasserproben vor Ort auf Schiffen, die in den Häfen Bremen und Bremerhaven vor Anker lagen. Nahezu 900 dieser Proben wurden mikrobiologisch im LUA untersucht. Dabei richteten sich die Untersuchungsparameter nach der Trinkwasserverordnung. In der Regel erfolgte die Untersuchung auf *E. coli*, Enterokokken, Coliforme und Koloniezahl. Über 300 Proben wurden auf Legionellen untersucht.

Trinkwasser und Legionellen

Legionellen gehören zur Gattung gramnegativer, stäbchenförmiger Bakterien, die bevorzugt im Wasser bei erhöhten Temperaturen wachsen; zwischen 25 und 50°C können sie sich vermehren. Erst bei einer Temperatur von 70°C sterben sie schnell ab. Besonders anfällig für eine Kontamination mit diesen Mikroorganismen sind z. B. Warmwasserverteilungssysteme. Aktuelle Heizungsanlagen verfügen daher bereits über eine so genannte Legionellenschaltung. Dabei erwärmt die Heizung das Wasser z. B. einmal pro Woche auf 70°C, um evtl. vorhandene Legionellen abzutöten.

Eine Infektion mit Legionellen erfolgt über das Einatmen von Aerosolen, z. B. durch Vernebelung von warmem Wasser beim Duschen und zeigt sich durch eine Lungenentzündung.

Die Abschätzung der Pathogenität in Abhängigkeit zur Dosis ist bei Legionellen jedoch schwierig, da diese unter ganz unterschiedlichen Lebensbedingungen vorzufinden sind. Zum einen überleben sie gut in Biofilmen, das sind Schleimschichten, die sich gerne in Wasserleitungssystemen bilden. Sie finden auch in Amöben gute Lebensbedingungen vor. Man vermutet, dass Legionellen z. B. kurz nach der Freisetzung aus Amöben ansteckender sind als längere Zeit danach, d. h. sie sind zu unterschiedlichen Zeitpunkten unterschiedlich infektiös. Bekannt ist dieses Phänomen als „Dosis-Wirkungs-Paradoxon“, wobei einerseits bei Trinkwassersystemen mit bekannter Legionellenverkeimung nicht in jedem Fall eine Infektion auftreten muss, andererseits bei Wasser mit nur geringer Legionellenkonzentration durchaus Erkrankungsfälle möglich sind.



Legionellen Feldstamm auf GVPC-Platte

Eine gesetzliche Bewertungsgrundlage für Legionellenuntersuchungen war dringend erforderlich.

Mit der Novellierung der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) Ende 2011 wurde aus gesundheitlicher Sicht ein wichtiger Parameter – nämlich die Legionellen – geregelt. Legionellen sind nun mit einem technischen Maßnahmenwert von 100 Kolonie bildende Einheiten (KbE) in 100 ml als spezielle Anforderung an Trinkwasser aufgeführt (TrinkwV Teil II Anlage 3). Dieser Wert ist kein Grenzwert sondern vielmehr ein technischer Orientierungswert. Bei der Einhaltung der allgemein anerkannten Regeln der Technik sind 100 KbE/100 ml ein erreichbares Qualitätsziel.

Auch das mikrobiologische Analyseverfahren für Legionellen ist in der neuen Trinkwasserverordnung in Anlage 5 Teil I spezifiziert.

Bis zur Novellierung Ende 2011 erfolgte eine Legionellenuntersuchung nur auf besondere Anordnung des Gesundheitsamtes. Nach dem heutigen Stand - die jüngste Änderung erfolgte im Dezember 2012 - besteht nun Untersuchungspflicht auf Legionellen für alle Betreiber oder Inhaber einer Trinkwasser-Installation, in der Trinkwasser im Rahmen einer öffentlichen (z. B. in Kindergärten) oder gewerblichen (z. B. bei Vermietungen von Wohnungen) Tätigkeit abge-

geben wird und die zusätzlich eine Großanlage zur Trinkwassererwärmung und Duschen oder andere Einrichtungen enthält, in denen es zu einer Vernebelung des Trinkwassers kommt. Als eine solche Großanlage gilt eine Anlage mit Speicher-Trinkwassererwärmer oder mit zentralem Durchfluss-Trinkwassererwärmer jeweils mit einem Inhalt von mehr als 400 Litern Inhalt oder einem Inhalt von mehr als drei Litern in mindestens einer Rohrleitung zwischen Abgang des Trinkwassererwärmers und der Entnahmestelle. Nach der ersten Änderung Ende 2011 sollten alle Betreiber dieser Trinkwasseranlagen ihrer Untersuchungspflicht bis zum 31.10.2012 nachgekommen sein. Ein großer Auftragsansturm folgte. Da lediglich akkreditierte Labore, die als gelistete Trinkwasserlabore zugelassen sind, diese Probenahme und die Legionellenuntersuchung durchführen dürfen, erreichten uns viele Proben von Privatkunden zusätzlich zu den Trinkwasserproben von Schiffen.

Mit der jüngsten gesetzlichen Änderung (Dezember 2012) wurde diese Frist für die erste Untersuchung von gewerblichen, nicht öffentlichen Großanlagen zur Trinkwassererwärmung (z. B.

Mietwohnungen in Mehrfamilienhäusern) bis zum 31. Dezember 2013 verlängert. Das Untersuchungsintervall für die routinemäßige Betreiberuntersuchung dieser gewerblichen, nicht öffentlichen Anlagen auf Legionellen wurde auf alle drei Jahre (Stand Dezember 2012) festgelegt.

Für Trinkwasserabgaben an die Öffentlichkeit (z. B. Schulen, Kindergärten) ist ein jährlicher Untersuchungsintervall vorgegeben.

Wird bei der Untersuchung auf Legionellen der technische Maßnahmenwert überschritten, ist eine Überprüfung der Wasserversorgungsanlage nach § 16 der TrinkwV erforderlich. Dabei müssen Untersuchungen zur Ursachenaufklärung durchgeführt werden, einschließlich einer Ortsbesichtigung, der Prüfung der Einhaltung der allgemein anerkannten Regeln der Technik (aaRdT) und der Erstellung einer Gefährdungsanalyse. Alle erforderlichen Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher sind unverzüglich zu ergreifen und das Gesundheitsamt ist darüber zu informieren.

Anette Knor



Hafenärztlicher Dienst

- Vorgeschichte der Hafengesundheit / Schiffhygiene Seite 115
- Gesetzliche Grundlagen Seite 115
- Neuere Entwicklung der Hafengesundheit im Lande Bremen Seite 116



Vorgeschichte der Hafengesundheit / Schiffshygiene

Im 19. Jahrhundert wurden die Hafengesundheitsämter geschaffen um die Bevölkerung vor Pocken, Pest, Fleckfieber, Aussatz und Cholera zu schützen, Infektionskrankheiten, die durch den wachsenden Schiffsverkehr weltweit epidemische Verbreitung fanden. 1828 wurden die ersten 230 Reichsthaler in Gold für Quarantänemaßnahmen an der Wesermündung gebilligt. Davon wurden zwei Ruderboote und 4 Matrosen bezahlt, die dem Hafenmeister unterstellt waren, Essenzen gekauft, die zum Räuchern der Schiffe geeignet waren. Seit 1896 musste jedes der gesundheitspolizeilichen Kontrolle unterliegenden Schiffe sobald wie möglich nach der Ankunft durch einen beamteten Arzt untersucht werden, nicht nur Schiffe mit Kranken an Bord.

Auf Veranlassung der amerikanischen Besatzungsmacht wurde am Ende des zweiten Weltkrieges sowohl in Bremen als auch in Bremerhaven je eine Behandlungseinheit für die ambulante ärztliche Versorgung für Seeleute im Hafen eingerichtet. Sie dienten als erste Anlaufstelle für ausländische Seeleute bei medizinischen Problemen. Zu der Zeit waren die Pocken noch nicht besiegt, Typhus noch sehr gut bekannt aus Kriegszeiten, Antibiotika standen nicht stets zur Verfügung, somit war auch die Pest noch immer eine mögliche Gefahr. Syphilis wurde noch ordnungsrechtlich verfolgt, wenn sich ein Erkrankter der Behandlung entzog. Hieraus entstanden die Hafengesundheitsämter und etablierten sich wieder als eigenständige Ämter sowohl in Bremen als auch in Bremerhaven. 1946 waren sie erstmals im GVP der Verwaltung im Gesundheitswesen verankert.

In Bremerhaven wurde es notwendig eine komplette Quarantänestation neu aufzubauen, in der der krankheitsverdächtige Seemann abgesondert werden konnte. (Dies geschieht mittlerweile auf Isolierstationen in Krankenhäusern). Das Hafengesundheits- und Quarantäneamt wurde mit einer neuen modernen Quarantänestation auf der Hafeninsel dicht am Auswandererkai gebaut. Außerdem erhielt der Hafentarzt mit dem Quarantäneboot die Möglichkeit den Seeschiffen entgegenzufahren um Kranke zu sichten und zu behandeln, das Schiff auf die Ankunft im Hafen vorzubereiten. (Die „Quarantäne“ liegt jetzt als Museumsschiff im Neuen Hafen in Bremerhaven).



In der heutigen Zeit, in welcher der weltweite Schiffsverkehr und Handel noch um ein Vielfaches zugenommen hat, besteht weiterhin die Gefahr von Epidemien durch alte aber auch neue (z.B. SARS) oder noch unbekannte Krankheiten.

Gesetzliche Grundlagen

Um diesen Gefahren vorbeugend zu begegnen verlangt die Weltgesundheitsorganisation / WHO zwingend eine routinemäßig durchgeführte staatliche Kontrolle der Schiffshygiene in den Häfen durch engmaschige, halbjährliche Inspektionen an Bord. Mit der Novellierung der Internationalen Gesundheitsverordnung 2005 (IGV) wurde das Zertifikat von der Befreiung von der Entrattung, das *Deratting Exemption Certificate* durch die Bescheinigung über die Befreiung von der Schiffshygienekontrolle, dem *Ship Sanitation Control Exemption Certificate* (SSCEC) ersetzt. Die dafür erforderlichen Schiffskontrollen sind weitgehend international standardisiert und umfassen neben der Suche nach Nagern und Schädlingsbefall auch das Aufdecken von Hygiene- und Lagerungsfehlern von Lebensmittel in der Küche, Inspektionen der Behandlungsräume und Überprüfung der medizinischen Einrichtung.

gen an Bord, sowie der Bordapotheke einschließlich der ersten Hilfe Ausrüstung für den Transport gefährlicher Güter (MFAG), Laderäume und Kontrolle der Trinkwasserversorgungsanlage mit Probenahme. Die Inspektionen werden als SSCEC attestiert. Schiffe bekommen ihre Verkehrserlaubnis nur mit diesem gültigen Attest.

Eine vollständige Kontrolle durch die Behörden ist völlig unmöglich, aber bei der globalen Ausbreitungstendenz von alten wie neuen Infektionserregern und dem damit steigenden gesundheitlichen Gefährdungsrisiko ist eine konsequente Unterbrechung von Infektionsketten durch eine kontinuierlich verfügbare Handlungsstruktur und die dazugehörige Logistik in den Häfen absolut erforderlich.

Reisemedizin

Die IGV regelt auch die Vergabe von Gelbfieberimpfungen im internationalen Reiseverkehr. Traditionell waren die Hafengesundheitsämter zuständig für die Vorbereitung von reisenden Seeleuten, von

Bremer Kaufleuten, Schiffsmechanikern, Handwerkern im Auslandseinsatz genauso wie alle Handelsreisenden weltweit.

Als Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre die allgemeine Reisetätigkeit auch der Bremer Bürger zunahm, übernahmen die Hafengesundheitsämter nicht nur die Aufgabe, die allgemein wichtigen Reiseimpfungen durchzuführen, sondern starteten ein Präventionsprogramm Reisende umfassend, abgestimmt auf die Art der Reise und der individuellen Konstitution des Reisenden vorbeugend zu beraten. Für längere berufliche Aufenthalte wurden die vorgeschriebenen Tropentauglichkeits- und Rückkehreruntersuchungen im Hafengesundheitsamt angeboten.



Neuere Entwicklung der Hafengesundheit im Lande Bremen

Seit dem Jahre 2000 drängte der Rechnungshof darauf die kleinen Ämter und deren Aufgaben größeren Einheiten zuzuordnen. Im Jahre 2003 wurden beide Hafengesundheitsämter zu einer Einheit zusammengefügt. 2010 erfolgte eine erneute Überprüfung des Rechnungshofes mit der Folge, dass beide Abteilungen des Hafengesundheitsamtes Bremerhaven/Bremen aufgelöst worden sind. In Bremen wurde die Reisemedizin mit der Gelbfieberimpfstelle an das Gesundheitsamt in der Horner Straße angegliedert. Am LMTVet wurde eine neue Abteilung Hafenzärztlicher Dienst mit zwei Standorten geschaffen.

Das Hafengesundheitsamt zeichnete sich durch hohe Flexibilität bezogen auf Arbeitsmengenschwankungen aus, in der Reisemedizin genau-

so wie in der Schiffshygiene. So stand in Bremen ein sacheübergreifender Pool von sieben Mitarbeitern für die reisemedizinische

Telefonberatung mit Terminvergabe für Gelbfieberimpfungen zur Verfügung, bei einer hierfür ausgewiesenen aber nicht besetzten halben Stelle. Dies beruhte auf positiven Synergieeffekten gewachsener Strukturen zwischen Gelbfieberimpfstelle, Reisemedizin und der Schiffshygiene. Nur mit Hilfe dieser eng verzahnten Kooperation waren erbrachte Arbeitsdichte und Leistung in der Kernkompetenz der Reisemedizin in Bremen möglich.

Diese Flexibilität ging mit der stattgehabten Umstrukturierung bleibend verloren.

Durch die Trennung gewachsener Strukturen, Entkopplung der positiven Synergieeffekte innerhalb des Hafengesundheitsamtes entstanden dem Land Bremen dauerhafte Personal Kosten in

der Form, dass im Gesundheitsamt ein zusätzliches Kontingent für die reisemedizinische Assistenz und die ärztliche Vertretung geschaffen werden musste.

Die Abteilungsleitung des Hafenzärztlichen Dienstes wird von einem Facharzt für Öffentliches Gesundheitswesen besetzt, mit Sitz in Bremerhaven. Die Differenz zwischen Abteilungsleitung und Amtsleitung wird eingespart, nicht die hochdotierte Stelle, nur die Differenz zur Amtsleitung. Da es keine Humanmediziner im LMTVet gibt, liegt die Fachaufsicht beim Senator für Gesundheit und die Dienstaufsicht beim LMTVet, somit ist eine ständige Doppelspitze, -struktur angelegt.

Umzüge

Mit Schaffung einer Abteilung 6 als Hafenzärztlicher Dienst im LMTVet wurden leider auch die Standorte des Hafengesundheitsamtes aufgegeben, die Mitarbeiter mussten in die Räumlichkeiten des LMTVet umziehen, in Bremen in die Lötzener Strasse, in Bremerhaven in die Freiladestrasse im Fischereihafen.

Bremen

Für Bremen bedeutete dies, dass das Betätigungsfeld der Hafenzärzte stark eingeschränkt wurde. Der Hafenarzt hat in Bremen keinen Praxisraum, nicht mal ein Beratungsraum steht ihm mehr zur Verfügung. Impfungen sind im HÄD Bremen nicht mehr möglich. Die Schiffe werden nicht mehr aus einer Hand bedient, was zu Koordinationsschwierigkeiten für die Schifffahrt und Einnahmeverluste für das Land Bremen geführt hat. Gelbfieberimpfungen werden im Gesundheitsamt Horner Straße Bremen durchgeführt.

Die Arbeitszeit der Gesundheitsaufseher ist in Bremen von der Reisemedizin entlastet, aber die Anfahrten in den Hafen von der Lötzener Str. aus sind um 4-5 Kilometer länger geworden.

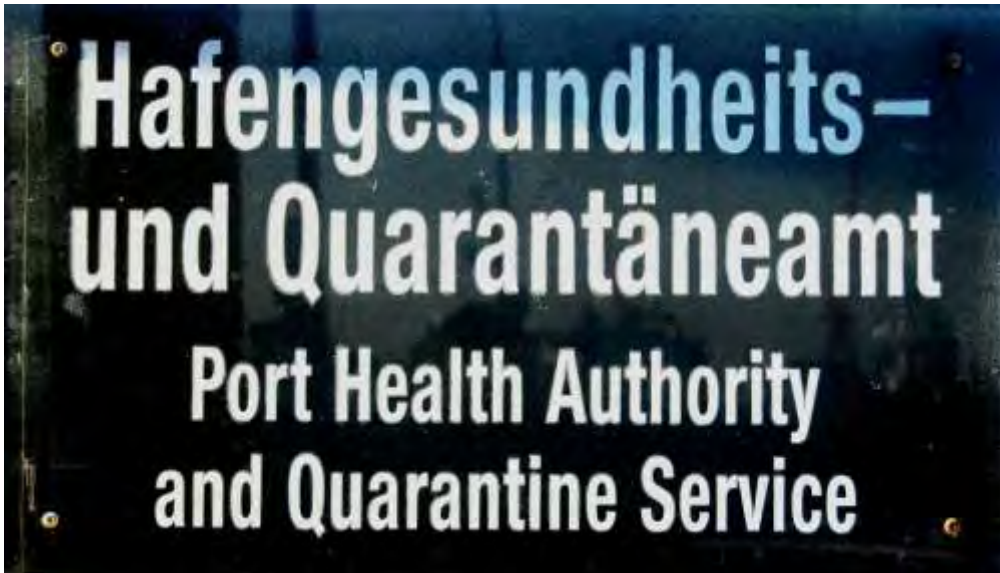
Bremerhaven

Hafengesundheit ist eng mit dem Hafen verbunden. Mit dem Wechsel des Standortes gingen besonders in Bremerhaven wertvolle Qualitäten verloren. Das Hafengesundheitsamt war ein Steinwurf vom Cruise Center entfernt und somit für Seeleute leicht erreichbar. Seeleute, insbesondere Crewmitglieder der Kreuzfahrtschiffe kamen teilweise zu Fuß, für Impfungen genauso wie zur Behandlung oder auch unangekündigt ohne dem Kapitän Bescheid sagen zu müssen

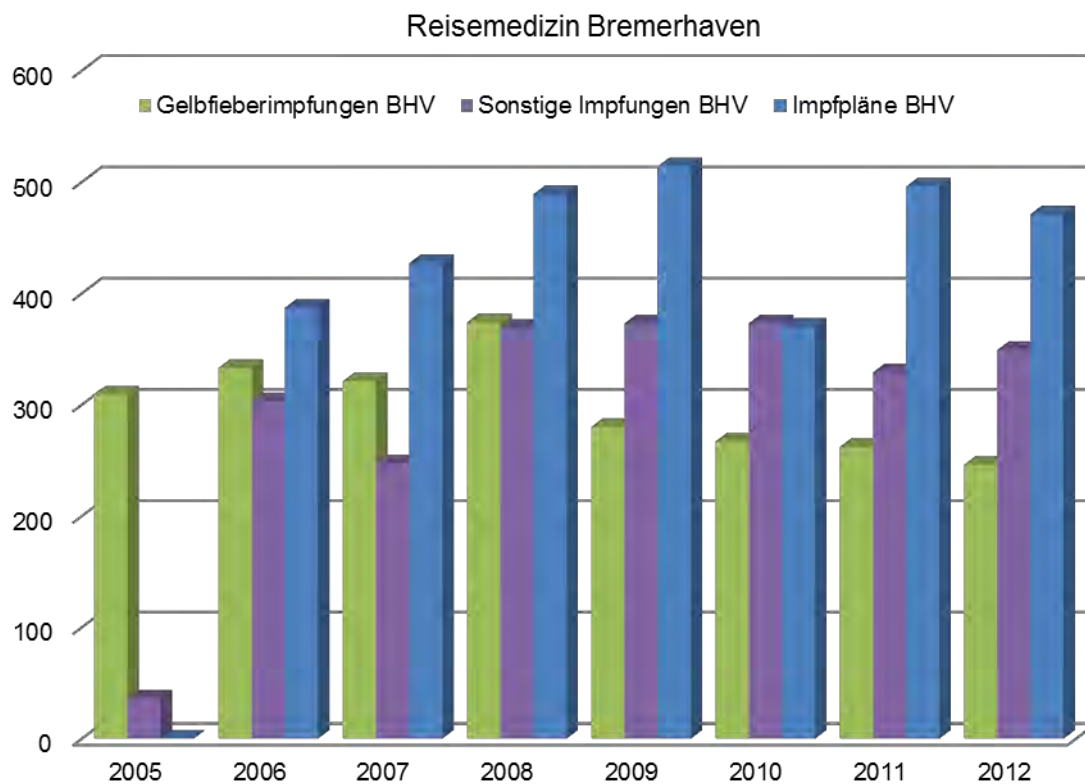
mit einer gesundheitlichen Frage, die nicht gerne mit dem Arbeitgeber offen besprochen wird. Für Seeleute ist die Entfernung zum Hafenarzt auch ein Zeitfaktor. Oft gibt es nur ein kleines Zeitfenster während des Aufenthaltes im Hafen in dem ein Arztbesuch möglich ist. Dies ist jetzt nicht mehr möglich. Der Weg aus dem Hafen in die Freiladestrasse ist für die Seeleute einfach zu weit und mit dem Taxi zu teuer.

Der Hafenzärztliche Dienst Bremerhaven liegt jetzt acht Kilometer im Landesinneren mit der Folge der Verschlechterung von Arbeitsabläufen für den HÄD, von längeren Anfahrtszeiten, erhöhten Kilometerzahlen somit erhöhten Kosten. Seit Mitte des Jahres 2011 erfolgte der Wechsel von dem Zweischicht- auf ein Dreischichtsystem für die Seehafengesundheitsaufseher. Das ist ein zusätzliches Hindernis für den leichten Fluss der Arbeitsabläufe im Hafen. Die längeren Anfahrtszeiten in und aus dem Hafen bedingen eine Abnahme der Präsenz und eine geringere Verlässlichkeit des HÄD für die Reeder, Kapitäne und Hafensbetreiber im Vergleich zu Zeiten vor der Umstrukturierung. Trotz 24 - Stunden - Dienst sind die Hafengesundheitsaufseher etwa 6 Stunden mit An- und Abfahrt und Übergaben außerhalb des Hafens beschäftigt.

Zugenommen haben die Fragen der Agenten und Reeder an den HÄD nach der Beurteilung der Seetauglichkeit von Seeleuten nach der Behandlung im Krankenhaus oder den Fachärzten. Oft geschah dies ohne dass der Seemann im HÄD gesehen worden ist. Als das Hafengesundheitsamt noch in der Geo Plate Strasse residierte kamen die Seeleute auf ihrem Weg zurück in den Hafen kurz im Amt vorbei um die letzten versicherungstechnischen Fragen zu klären. Die Seeleute werden in Bremerhaven in Praxen und Krankenhäusern gut durchdiagnostiziert und behandelt. Aber es fehlt manchmal der letzte Schritt, die Entscheidung der Seetauglichkeit bei oder nach Erkrankung. Ist der Seemann fit genug die nächsten vier oder gar acht Wochen ohne Möglichkeit der medizinischen Betreuung seiner Arbeit auf dem Schiff nachzugehen? Es fehlt der Blick von einem seeärztlich versierten Kollegen: Fit or unfit für eine Fahrt über den Ozean. Wird ein Seemann für länger als drei Tage krank geschrieben, so drängen Reeder und Agenten darauf, dass er abmustert und zügig in seine Heimat fliegt. Auch hier müssen wir Hafenzärzte manchmal Stopp sagen. Bei vielen Erkrankungen



ist das Thromboserisiko für einen interkontinentalen Flug zu hoch. Im Extremfall organisiert die Versicherung des Seemanns einen Flug mit ärztlicher Begleitung. Im Jahre 2012 wurden in den Räumen des HÄD in der Freiladestraße im Vergleich zu 2011 etwa die Hälfte der Seeleute behandelt.



2012

Das Jahr 2012 bedeutete Abschied nehmen von einer langen Tradition, einem traditionellen Amt in seinem 65. Jahr oder 193 Jahre nach der Geburtsstunde der Schiffshygiene an der Wesermündung, mit einer Refinanzierungsquote meist über 30%. Die Anpassungsprozesse bei Angleichung an eine größere Verwaltungsstruktur prägten das Jahr 2012.

Es folgen die summarischen Leistungszahlen für Bremen und Bremerhaven:

Abfertigung nach Aktenlage ohne Besuch der Schiffe nimmt insbesondere in Bremerhaven zu. Dies ist bedingt durch Arbeitszeitverlust nach der Umstellung vom Zweischicht auf ein Dreischichtsystem und verlängerte An- und Abfahrtswege nach Auslagerung des HÄD aus dem Überseehafen.

Leistungsumfang quantitativ	2000	2005	2008	2009	2010	2011	2012
Schiffsankünfte über See	9481	9097	9646	7485	7136	7195	8310 ⁴⁾
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Ankunft des Schiffes durch Besichtigung	7556	6058	6223	4857	5163	5248	5061
Prüfung der Schiffe bei Ankunft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2777	3837	3860	2180	1904	2313	2593
Schiffsbesichtigungen auf besondere Veranlassung	1613	877	737	559	507	555	487
Entnahme von Wasserproben und Ausfertigung von Bescheinigungen auf Schiffen ²⁾	177	157	782	777	645	723	652
Arzneimittelprüfungen durch Besichtigungen und Erstellen von Bescheinigungen	208	214	224	191	163	173	99
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen SSC ¹⁾	473	478	630 ¹⁾	520	413	502	535

1) Bis 30.06.07 Überprüfung der Schiffe auf Rattenbefall und Erstellen der Bescheinigungen, gefolgt von SSCC, Ship Sanitation Control Certificate

2) 173 Schiffe wurden 2012 nicht abgefertigt. Gründe hierfür waren Zeitmangel oder die Ankünfte und Abfahrten lagen in der Rufbereitschaft (Standort Bremen).

3) Mit der neuen Schiffsdatenbank wird nicht mehr differenziert zwischen See- und Binnenschiffen. Ab 2009 werden die Trinkwasserkontrollen erfasst.

4) Schiffsankünfte über See 2012 laut Schiffsmeldedienst - Bremerhaven: 6710, Bremen: 1600, in der Summe: 8 310

Mechthild Wagner

Aus den Dienststellen

- Referat 42 Seite 119
- LMTVet Seite 121
- LUA Seite 123



Referat 42

Aufgabenbereiche der Mitarbeiter

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

Dr. Annette Hanke

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

Dr. Franz-Christian Lenz

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

Dr. Barbara Meentzen

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

Dr. Yuen Yee Hilz

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

Dr. Martina Langenbuch

- ▣ Fachverwaltung

Peter Langguth
Jens Schaffarczik
Peter Schwarz
Claudia Schellack

Teilnahme an Sitzungen

2012 waren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 42 in verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen vertreten. Ebenso wurde an folgenden Arbeits- und Projektgruppen der LAV (Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz) teilgenommen:

LAV-Arbeitsgruppen

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

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

LAV-Projekt- & Arbeitsgruppen

- ▣ Ausführungshinweise für die Auditierung von Eigenkontrollsystemen im Hinblick auf *Listeria monocytogenes* (Vorsitz Bremen)
- ▣ Bearbeitung des Modells zur Risikobeurteilung nach AVV RÜb (Vorsitz Bremen)
- ▣ Ausführungshinweise für den Export von tierischen Lebensmitteln in die russische Föderation/ Zollunion; hier: Federführung für den Bereich Fischereierzeugnisse
- ▣ Finanzierung amtlicher Kontrollen
- ▣ AGT „Genehmigungsbehörden für Tierversuche“
- ▣ IT Datenstruktur – Lenkungsausschuss der AVV Data
- ▣ Sitzung des Lenkungsausschusses BvKoopVV
- ▣ Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechtstätigen Personen; Ständige Mitarbeit sowie Mitwirkung in der Projektgruppe Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Aus- und Fortbildung

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

- Schulung der EU-Kommission im Rahmen des BTSF-Programms , Titel: „Zusatzstoffe“ in Lissabon
- Schulung der EU-Kommission im Rahmen des BTSF-Programms , Titel: „Setting-Up and Implementation of an Audit-System“ in Madrid
- Schulung „Interaktives Schnellwarnsystem iRASFF, Umsetzung in Deutschland“
- Fisch-Forum 2012
- Niedersächsisches Tierschutzsymposium 2012
- Fortbildung „Aktuelle Probleme des Tierschutzes“
- TRACES Fortbildung „Einfuhrkontrollen“
- 14. BfR-Forum Verbraucherschutz „Nahrungsergänzungsmittel“
- Fortbildungsveranstaltung „Bedarfsgegenstände“
- Qualitätsgemeinschaft Fisch & Fischprodukte e. V.
Vorsitzender: Herr Holger Krieten, Unternehmer aus Bremerhaven
Es wird ein produktspezifisches „Gütesiegel“ propagiert in Kombination mit Beratung bei der Durchführung von Eigenkontrollen, das Fachreferat ist als ständiger Gast geladete
- Teilnahme als einer der deutschen Vertreter am Programm der EU-Kommission zur Fortbildung Nationaler Sachverständiger („National Experts in Professional Training“)

Vorträge bei Fachdiskussionen / Fortbildungsveranstaltungen

„Sitzung von Vertretern aus Ministerien, Veterinärbehörden und der Fischwirtschaft zum Thema „Export von Fisch und Fischereierzeugnissen in die Zollunion zwischen Russland, Weißrussland und Kasachstan“ am 28. März 2012 in Bremerhaven mit Vortrag Lenz:

„Spezielle Anforderungen an die Betriebe, die Fischereierzeugnisse in die russische Föderation/ Zollunion exportieren

Fortbildungsseminar des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure am 02. Mai 2012 in Marienheide mit Vortrag: „Transparenzmodell und Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben“

Fischseminar 2012

Organisation und Durchführung der jährlichen gemeinsamen Veranstaltung der Länder Bremen und Niedersachsen zur Qualifizierung wissenschaftlicher Sachverständiger in der amtlichen Lebensmittelüberwachung vom 17 bis 19 Oktober 2012 in Bremerhaven und Cuxhaven mit Vortrag:

„Rechtslage im Bereich der Hygiene bei Fischen und Fischereierzeugnissen“



LMTVet

Integration des hafenärztlichen Dienstes in den LMTVet

Mit Beschluss der Bürgerschaft vom 15.12.2011 wurde das Hafengesundheitsamt Bremerhaven/Bremen mit seinen Aufgaben (Hafenärztlicher Dienst, die Überwachung der Schiffe und bremischen Häfen in gesundheitlicher und hygienischer Sicht, Schiffsabfertigung etc.) dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) zugeordnet. Während die reisemedizinische Beratung und Gelbfieberimpfstelle in der Stadtgemeinde Bremen dem Gesundheitsamt Bremen zugewiesen wurde, verbleibt diese in Bremerhaven beim hafenärztlichen Dienst (HAD). Damit haben wir seit dem 1.1.2012 eine neue Abteilung 6 "Hafenärztlicher Dienst"; die Art der Tätigkeit, der Vollzug der Aufgaben sowie die AnsprechpartnerInnen blieben den BürgerInnen und Wirtschaftsbeteiligten in bewährter Art erhalten. Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen wurde als ein Landesamt im Jahr 2000 mit der Zielrichtung der Verbesserung und Vervollständigung des Verbraucherschutzes aus diversen einzelnen Ämtern und Fachbereichen Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung, Fleischhygiene, Grenzkontrollstellen, Pflanzenschutzdienst und zuletzt Hafenärztlicher Dienst zusammengelegt. Dadurch ist der LMTVet zu einer in der Bundesrepublik Deutschland einmaligen Organisationseinheit gewachsen, die die Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanze ganzheitlich im Auge behält. Aufgrund der diversen Umstrukturierungen, die der LMTVet im Laufe der Jahre erlebt hat, war es für die alteingesessenen MitarbeiterInnen des LMTVet naturgemäß einfacher, die neuen KollegInnen willkommen zu heißen und in unserer Mitte aufzunehmen. Nicht nur aufgrund finanzieller Aspekte sondern gerade um eine schnellere Integration des HÄD in den LMTVet zu erreichen, mussten die MitarbeiterInnen von ihren alten Standorten an die Dienstsitze des LMTVets in der Lötzener Straße bzw. in der Freiladestraße umziehen.

Gesundheitsmanagement im LMTVet

Mit der Umsetzung der Dienstvereinbarung zum Gesundheitsmanagement im Bremischen öffentlichen Dienst wurde im LMTVet bereits 2010 begonnen. Die Aufgaben wurden dem Arbeitssicherheitsausschuss zugewiesen und ein Gesundheitszirkel gebildet, der die vorhandenen

Daten auswertete. Ende 2011 wurde beschlossen, die MitarbeiterInnen in den Prozess der Weiterentwicklung des Gesundheitsmanagements noch besser einzubinden. Als Instrument wurde die Arbeitssituationsanalyse (ASiA) gewählt. Begonnen wurde 2012 in den gesundheitlich am stärksten belastenden Bereichen der Fleischhygiene – den auf den großen Schlachthöfen tätigen MitarbeiterInnen. Die Arbeitssituationsanalysen werden 2013 fortgesetzt.

Der Ton wird rauer

In 2012 brach eine Flut von Beschwerden über den LMTVet herein. Ausgelöst durch eine Aktion des Tiernotrufes der Bremer Tierschutzvereins, bei der Tiere fortgenommen wurden, wurden Mitarbeiter unseres Amtes im Internet, in der Presse, in Leserbriefen und direkt zum Teil so massiv angegangen, bedroht, beschimpft und verunglimpft, dass es zu Strafanzeigen gegen bestimmte BürgerInnen kam. Ist das bei einem Thema wie dem Tierschutz noch einigermaßen nachvollziehbar, dass die Emotionen überkochen, so haben die Drohungen und Verunglimpfungen aber auch auf die Lebensmittelüberwachung und gar auf den Pflanzenschutzdienst übergreifen. Unsere MitarbeiterInnen sind engagiert und zuverlässig tätig, um VerbraucherInnen, Tiere und Pflanzen im Land Bremen zu schützen. Sie haben eine derartige Behandlung weder im direkten Umgang mit KundInnen noch in der Öffentlichkeit verdient. Wir wünschen uns für die Zukunft, dass im Interesse der Gesundheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Kommunikation zwischen BürgerInnen und Amt wieder versachlicht wird.

Gespannter Blick nach Riems

Zum Ende des Jahres kam es zu einem kollektiven Luftanhalten bei den Bremischen Amtstierärzten: Haben wir die Geflügelpest im Land? Seit Jahren führt der LMTVet mit Unterstützung der bremischen Jäger ein Monitoring auf Wildgeflügelpest bei erlegten Enten und Gänsen zur Früherkennung der Wildgeflügelpest durch. Bei einer dieser Proben diagnostizierte das Veterinärinstitut Oldenburg den Subtypus H5. Die Probe musste ans Referenzlabor des FLI (Friedrich-Loeffler-Institut – Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) nach Riems zur weitergehenden Bestimmung weitergeleitet werden. Eine Woche vor Weihnachten kam die Entwarnung: Es handelte sich nicht um – in Einzelfällen auf den Menschen übertragbares – H5N1, sondern um den

schwach pathogenen Subtyp H5N3 und damit auch nicht um Wildgeflügelpest. In diesem Zusammenhang gilt unser besonderer Dank all den Jägern, die uns auch 2012 mit Proben erlegter Enten und Gänse versorgt haben, ohne die das Monitoring nicht möglich wäre!

Personalressourcen

Der LMTVet hatte eine Beschäftigtenzahl von 137 Personen, die sich aus 86 Festangestellten und 51 NVB-MitarbeiterInnen (MitarbeiterInnen, die einen Vertrag gemäß TV Fleischhygiene besitzen und überwiegend in der Schlachtier- und Fleischuntersuchung eingesetzt werden) zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 79,13 und bei den NVBs bei 31,27 VZK.

Einen Überblick über die Zahl und Qualifikation des beschäftigten Personals vermitteln die folgenden Tabellen (Stichtag 31.12.2012):

LMTVet	Beschäftigte
Wissenschaftliches Fachpersonal	22/ 19,32 VZK
Technisches Fachpersonal	40 / 36,86 VZK
Fachverwaltung	24/ 22,95 VZK
Summe	86 / 79,13 VZK
Ergänzung durch Nichtvollbeschäftigte	51 / 31,27 VZK

Auf Initiative des LMTVet gab es 2010 mehrere Sitzungen mit umliegenden niedersächsischen Kreisen zu einem Austausch von NVB-Personal bei Personalengpässen. Zwischen Bremen und dem Landkreis Rotenburg/Wümme ist ein Vertrag zustande gekommen, der den Einsatz von Rotenburger Personal auf den Bremischen Schlachthöfen ermöglichte. Der Vertrag wurde Ende 2012 erneuert.

Aus- und Fortbildung im LMTVet

Im LMTVet haben im März 2012 zwei Lebensmittelkontrolleure ihre Abschlussprüfungen absolviert und bekamen anschließend einen Zweijahresvertrag. Im Sommer haben wir dann in Zusammenarbeit mit dem AFZ zwei neue Fortbildungsstellen zum Lebensmittelkontrolleur ausgeschrieben, die Resonanz (ca. 200 Bewerbungsschreiben) war überwältigend. Aus der Flut an Bewerbungen wurden dann in einem dreigeteilten Auswahlverfahren zwei neue Fortzubildende ausgewählt, die in den nächsten zwei Jahren ausgebildet und anschließend dem demografi-

schen Wandel entgegenwirken sollen. Im Amt wurden im Berichtsjahr 36 PraktikantInnen der Veterinärmedizin ausgebildet. 12 absolvierten ihr „Schlachthofpraktikum“ in der Fleischhygiene in Bremen, 12 in Bremerhaven. Hinzu kamen 12 PraktikantInnen, die ihr Praktikum (öffentliches Veterinärwesen bzw. Hygienekontrolle) in den Abteilungen 2 – Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung – und 3 – zugelassene Betriebe – absolvierten. Auch wurde eine niedersächsische Veterinärreferendarin im Rahmen ihrer Ausbildung in der Fleischhygiene Bremen ausgebildet. An der Ausbildung von Auszubildenden im Konzern Bremen beteiligte sich der LMTVet mit der Betreuung einer Auszubildenden zur Verwaltungsfachangestellten im Haushalt und Controlling. Auch die Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft zur Erlangung der Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben wurde 2012 mit den Jungjägern des Jahrgangs wieder durchgeführt. Insgesamt wurden neun Jäger geschult. Im Rahmen der eigenen Fortbildungsverpflichtung nahmen bei mehr als hundert extern besuchter Fortbildungsveranstaltungen auch dreimal MitarbeiterInnen an BTSF (better training for safer foods)-Trainings der Europäischen Union zu den unterschiedlichsten Themen teil. Für die jährliche Inhouseschulung der amtlichen FachassistentInnen und amtlichen TierärztInnen der Fleischhygiene konnte 2012 Prof. Blaha der TiHo Hannover, Außenstelle Bakum, gewonnen werden. Aufgefüllt wurde der Reigen an Vorträgen durch TierärztInnen unseres Amtes. Auch die Fortgeschritten-Schulungen durch Herrn Tapper zu TSN und durch Herrn zu BALVlip im Bereich Tierschutz und Tierseuchen waren gewohnt informativ; beide Referenten gehören dem LAVES Niedersachsen an. Im Bereich der Grenzkontrollstellen gab es eine Einführungsschulung zu COACH-Manifesten. Auch konnten wir Frau Gerdes von der Universität Bremen gewinnen, unsere Vorgesetzten bezüglich der Neuerungen bei der „Konfliktbewältigung am Arbeitsplatz“ zu sensibilisieren. Daneben wurden Inhouseschulungen im Rahmen des amtseigenen QM-Managements in einigen Fachbereichen durch unsere Qualitätsmanagementbeauftragte und -assistenten durchgeführt. Aufgrund unseres QM-Systems wurden die Bewertungen der Fortbildungen ausgewertet und der Erfolg durch die Vorgesetzten überprüft. Die Ergebnisse sind im Großen und Ganzen positiv.

Dr. Bärbel Schröder

LUA

Das Jahr 2012 war bezüglich Lebens- und Futtermittel- sowie Tierseuchenskandalen glücklicherweise weniger spektakulär als die Vorjahre, in denen BSE, EHEC, Akrylamid, Gammelfleisch, Aviäre Influenza, Dioxin im Bewusstsein der Verbraucher zu tiefgehenden Verunsicherungen führte.

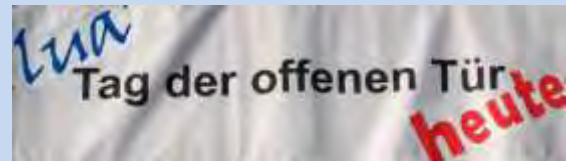
Das LUA ist im Rahmen des Gesundheits- und Verbraucherschutzes als Landeslabor in die Abläufe für Lebensmittelsicherheit eng eingebunden. Auch wenn die Arbeit an den oben genannten Headlines spannend, wichtig und öffentlichkeitswirksam ist, so stellt doch die Arbeit in der Routinediagnostik zum Schutze der Verbraucher insgesamt den Löwenanteil unserer Arbeit dar. Zusammen mit dem LMTVet wird jährlich ein breit angelegter Warenkorb definiert (Probenplan), der

für das Land Bremen einen Überblick nicht nur für besonders risikobehaftete Lebensmittel geben soll. Ferner werden Schwerpunktkaktionen durchgeführt, deren Ergebnisse interessante Aspekte in unserem Bundesland und auch überregional beleuchten. Als Schwerpunktprogramme wurden dieses Jahr die Hygiene von angebotenen Eiswürfeln, das Auftreten von Listerien in Fisch sowie Vorkommen und Kennzeichnung von Azofarbstoffen in gefärbten Lebensmitteln im LUA untersucht. Die Ergebnisse finden Sie im jeweiligen Fachteil dieses Berichtes.

Besonders stolz sind wir darauf, dass wir regelmäßig unsere Tore für Besucher öffnen, um die Breite und den erforderlichen Aufwand unserer Arbeit für den Verbraucher darzustellen.

Zweiter Tag der offenen Tür am 23.+24. Juni 2012 im LUA

Ende Juni öffnete das LUA seine Pforten für zwei Tage und bot rund 400 Besuchern einen erlebnisreichen und informativen Blick hinter die Kulissen. Eingebettet in den *ÜberseeTörn*, einer jährlich stattfindenden Stadtteilveranstaltung, interessierten sich viele Bürger aber auch Kunden an dem sonnigen Wochenende für unsere Arbeit. Während die Tätigkeit des Weinkontrolleurs noch jedem eingängig war, die Abwendung von Gefahren durch krankmachende Bakterien allen einleuchtete, die chemische Analyse unserer Nahrungsmittel wichtig erschien streckte so mancher die Waffen, als es um die Erläuterung der Pestizidanalytik und Schwermetallnachweise in Wasser ging. Die Präsentation unseres mobilen Labors für die Wasseranalytik, die Fachvorträge über beide Tage und die von Mitarbeitern geführten Besichtigungstouren durch das Amt sprachen die Gäste direkt an. Schließlich konnten die Besucher an den Posterpräsentationen auch in Detailfragen eintauchen. Eine Kinderspielecke mit Fotos des „kleinen Chemikers“ rundete unser Angebot ab. Alles in allem war der Tag der offenen Tür ein gelungener Event, ausgestattet von allen Mitarbeitern des Amtes und ein geeignetes Mittel, die manchmal schwer verständliche Arbeit in einem wissenschaftlichen Labor populär zu transportieren.





Neben dem Tag der offenen Tür, der dieses Jahr übrigens zum zweiten Mal nach 2008 stattfand, werden immer wieder interessierte Fachgruppen in die Arbeitsbereiche des LUA eingeführt.

▣ Tierärztliche Fachangestellte

Am 13.3.2012 erkundete eine TFA-Klasse (Tierärztliche Fachangestellte) das LUA. Schwerpunkt des Tages waren für die 20 bremischen Auszubildenden Informationen über Nachweismethoden für Tierkrankheiten, insbesondere die Methodik der Immunfluoreszenz bei der Tollwut-, Chlamydien- und Staupediagnostik.

▣ Landfrauenverein

Am 27.3.2012 wurde das LUA von 30 Landfrauen aus Ritterhude besucht, die sich insbesondere über Lebensmittelsicherheit, aber auch Tiergesundheit und Tierschutzfragen auf ihrem Rundgang durchs LUA informierten



▣ Studenten der Lebensmitteltechnologie

Im April des Jahres wurden in Zusammenarbeit mit der Hochschule Bremerhaven 15 Studentinnen und Studenten der Lebensmitteltechnologie die Vernetzung der Lebensmittelüberwachung im Land Bremen mit der Norddeutschen Kooperation und die Arbeitsweise der LUA-Labore vermittelt.

▣ Girlsday oder Zukunftstag

Am Zukunftstag wird das LUA jährlich wiederkehrend zu einem stark nachgefragten Betrieb für Jungen und Mädchen



▣ Gäste aus anderen Ländern

Im Juli besuchte eine Delegation von 12 Gästen aus Russland das LUA im Rahmen eines Informationsbesuchs. Die Uni Bremen kooperiert seit 1999 intensiv mit der russischen Staatsuniversität Belgorod. Das Motto des Besuches der Studierenden der Wirtschaftswissenschaften lautete: Der Markt regelt nicht alles und auch nicht alles zur Zufriedenheit aller Beteiligten. Der soziale Rechtsstaat hat wichtige Aufgaben in der Marktwirtschaft. Im August besuchte uns eine chinesische Delegation der dortigen „Industrie und Handelskammer“ mit 18 Gästen aus dem Land der aufgehenden Sonne. Die Chinesen interessierten sich insbesondere für den Ablauf von Importuntersuchungen und dem Aufbau des deutschen Gesundheitssystems unter Berücksichtigung der Lebensmittelqualität.

Teilnahme an Sitzungen

2012 haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LUA in verschiedenen bundesweiten Arbeits- und Projektgruppen teilgenommen:

- ▣ ALS - Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
- ▣ ALTS
- ▣ ALTS-AG „Fisch“
- ▣ ALTS-AG „Immunologie und Molekularbiologie“
- ▣ ALS-AG „Wein und Spirituosen“
- ▣ GDCh-AG „Fische und Fischerzeugnisse“
- ▣ Expertengruppe für Pflanzenschutzmittelrückstandsanalytik
- ▣ Fachtagung des Nationalen Referenzlabors für Pestizide
- ▣ Monitoring Ausschusssitzung
- ▣ Weinkontrolleurstagung
- ▣ Bund-Länderbesprechung „Kontaminanten und Pflanzenschutzrückstandsanalytik“
- ▣ Arbeitskreis QMB
- ▣ NOKO QM-Arbeitskreis

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des LUA haben an folgenden Aus- und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- ▣ Verbraucherinformationsgesetz
- ▣ BfR-Symposium Zoonosen und Lebensmittelsicherheit
- ▣ Seminar "QQQ-GC/MS Techniken und Software Operation"
- ▣ NRL-Kolloquium und Workshops für Fachleute aus den Laboren der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittel-Überwachung
- ▣ Workshop Lebensmittelallergene
- ▣ PCR-Training zum Nachweis von Ruminanten in FM
- ▣ Fortbildung Fleischhygiene
- ▣ Hannoverscher Milchtag
- ▣ Seminar Maldi-TOF, Maldi-Biotyper
- ▣ Jahrestagung Trinkwasserringversuche
- ▣ ASW-Sommertagung mit Weinsensorik-Seminar

Öffentlichkeitsarbeit

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LUA haben folgende Veranstaltungen durchgeführt bzw. daran mitgewirkt:

Veröffentlichungen:

- ▣ Alles unter Kontrolle - „Detektivarbeit“ zum Wohle des Verbraucherschutzes Zeitschrift Übersee 7/12 über das LUA
- ▣ Fischmehle in der Fischfütterung – Bedeutung und Risiken Seminarband „Fische und Fischereierzeugnisse“, Cuxhaven und Bremerhaven, 17.-19.10.2012, Fischkompetenzzentrum Nord

Vorträge, Seminare:

- ▣ Fischmehle in der Fischfütterung – Bedeutung und Risiken
- ▣ Seminar „Fische und Fischereierzeugnisse“ im Fischkompetenzzentrum Nord, Cuxhaven
- ▣ Fisch und Fischerzeugnisse für Lebensmittelkontrolleure, Bremerhaven
- ▣ Legionellen im Trinkwasser
- ▣ Kennzeichnung von Lebensmitteln
- ▣ Erkennen von Aromen und Fehlern in Wein
- ▣ Gesunde Ernährung - vermutete und tatsächliche Risiken

Sonstiges

Im Laufe des Jahres 2012 wurden im LUA Auszubildende, Praktikanten, Studenten und Hospitanten betreut.

- ▣ 2 Biogielaboranten
- ▣ 2 Kauffrau/-mann Bürokommunikation
- ▣ 1 Verwaltungsangestellter
- ▣ 5 Praktika (MTA, BTA, CTA, LaborantInnen)
- ▣ 1 Student der Tiermedizin
- ▣ 10 SchülerpraktikantInnen
- ▣ 2 BerufspraktikantInnen

Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 129



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



1

Senator für Gesundheit
 Referat - Lebensmittelsicherheit,
 Veterinärwesen & Pflanzenschutz
 Bahnhofstr. 29, 28195 Bremen
 Dienstgebäude Contrescarpe 72
 Tel.: 0421/361-4036
 Fax.: 0421/361-4804
 E-Mail:
verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

www.lua.bremen.de



2

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

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

www.lmtvet.bremen.de



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



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



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



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



7

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



8

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

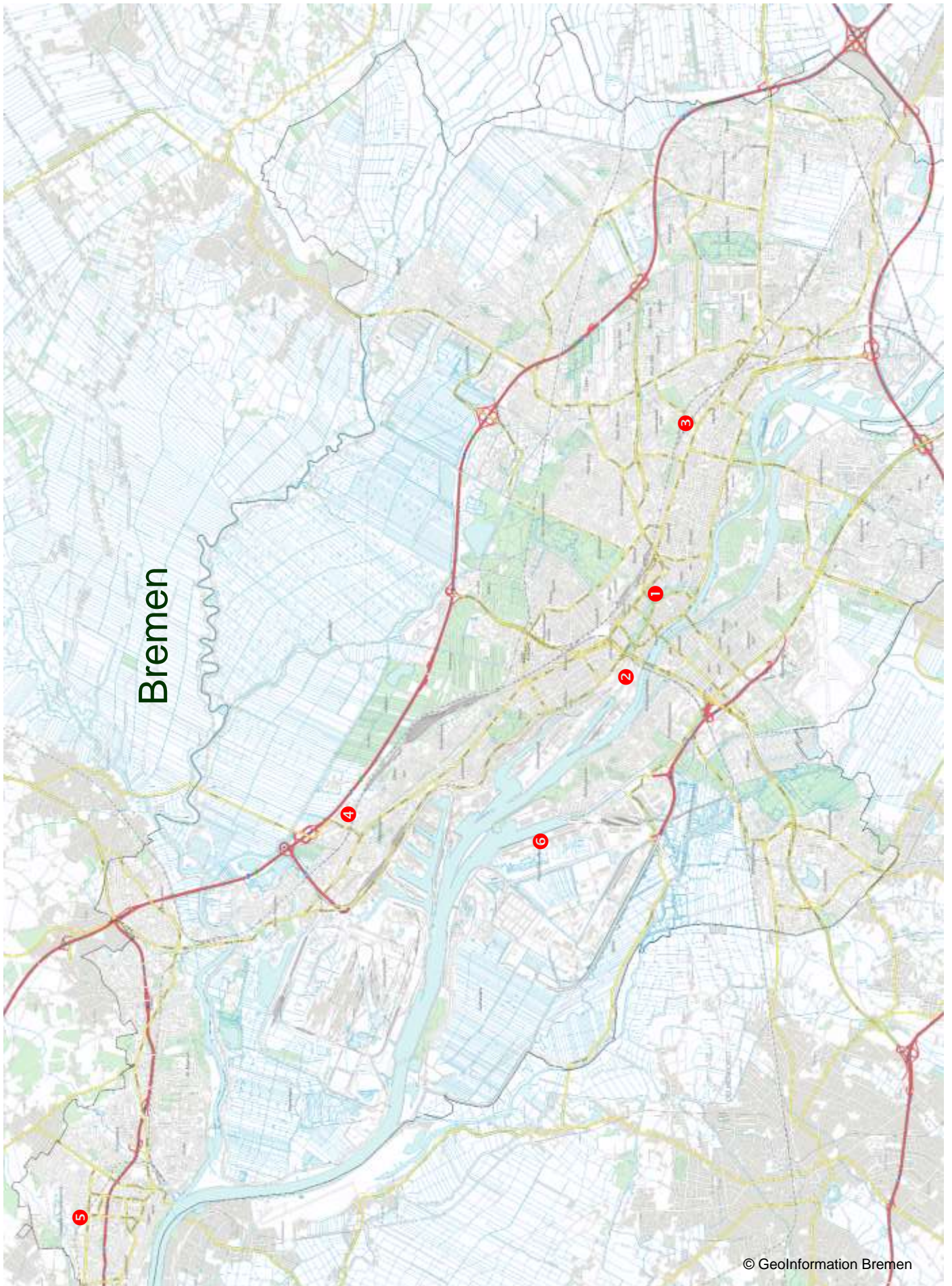


9

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



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



© GeoInformation Bremen



Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen ■ Grenzkontrolle ■ Hafenmedizin