

2008

Jahresbericht

Gesundheitlicher Verbraucherschutz



Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen
Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Abteilung Gesundheit
Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Bahnhofsplatz 29
28195 Bremen

www.gesundheit.bremen.de

Konzeption und Bearbeitung:

Dr. Yuen Yee Hiltz
Referat: Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Fotos: Eigene Fotos & Microsoft Clip Gallery

Druck: Eigendruck

Stand: August 2009



Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit,
Jugend und Soziales



Jahresbericht 2008
Gesundheitlicher Verbraucherschutz



Gemeinsames Vorwort

Globalisierung und Finanzkrise einerseits sowie Qualitätsmanagement und EU-Harmonisierung andererseits sind nicht nur Stichworte, die uns im Jahr 2008 beschäftigt haben, sondern Herausforderungen, mit denen sich bereits seit längerer Zeit der Personenkreis auseinandersetzen muss, der im Rahmen der amtlichen Kontrollen in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit tätig ist.

Mit dem Seehafen in Bremerhaven und den Grenzkontrollstellen im Land Bremen hat der LMTVet seit Jahren mit den Auswirkungen der Globalisierung zu tun und stellt sich diesen Herausforderungen im Rahmen der amtlichen Kontrollen bei der Ein-, Aus- und Durchfuhr bestimmter Warensendungen. Die Finanzkrise hat im Bereich der Lebensmitteleinfuhren bisher keinen nennenswerten Rückgang an Warensendungen bewirkt und damit auch nicht den begonnenen Neubau der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven in Frage gestellt.

Sowohl im Fachreferat der senatorischen Dienststelle als auch im LMTVet und LUA sind geeignete Qualitätsmanagementsysteme implementiert, um durch entsprechende interne Audits die jeweilige Aufgabenwahrnehmung zu verifizieren. Hiermit werden nicht nur formale Vorgaben erfüllt,

sondern auch Möglichkeiten zur Optimierung interner Organisationsstrukturen eröffnet.

Nach der jüngsten Erweiterung der EU auf 27 Mitgliedstaaten verstärkte sich wieder die Tendenz zu mehr Harmonisierung: Ende 2008 sind die Verordnungen über Lebensmittelenzyme, Lebensmittelzusatzstoffe und deren Zulassungsverfahren im EU-Amtsblatt veröffentlicht worden. Alle Lebensmittelzusatzstoffe stehen derzeit hinsichtlich ihrer Zulassung, Lebensmittelverwendung und Höchstmengenfestlegung bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit auf dem Prüfstand, bevor sie in die Anhänge der EU-Verordnung aufgenommen werden. Damit werden die nationale Zusatzstoffverkehrsverordnung und die Zusatzstoffzulassungsverordnung in naher Zukunft Geschichte sein. Auch das Kennzeichnungsrecht wird künftig über eine in allen Mitgliedstaaten unmittelbar geltende Verordnung geregelt.

Der Prozess der kontinuierlichen Rechtsänderungen und Neufassungen erfordert u.a. von allen, die Berührung mit dem Lebensmittel- und Veterinärrecht haben, dass die fachliche Kompetenz durch Informationsaustausch und Fortbildungen aufrechterhalten wird – nicht nur auf der Seite des amtlichen Kontrollpersonals sondern auch auf der Seite der Wirtschaft.

Dr. Gerhard Schmidt
Amtsleiter des LUA

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin, 32

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Ausführungen	8
1.1. Organisationsstruktur und Ressourcen	8
1.2. Rechtsentwicklung und Kontrollstrategien	9
1.3. Kooperation mit Niedersachsen und den norddeutschen Ländern	10
2. Lebensmittelüberwachung.....	11
2.1. Aktuelle Themen aus Überwachung und Untersuchung	11
2.2. Betriebskontrollen	20
2.3. Probenahme und Untersuchung	24
2.4. Fleischhygiene	47
2.5. Qualitätskontrollen bei Obst und Gemüse.....	51
3. Futtermittelüberwachung	53
4. Tierschutz und Tiergesundheit.....	54
4.1. Tierschutz	54
4.2. Tierseuchenbekämpfung.....	57
4.3. Tierarzneimittelüberwachung	62
4.4. Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene	63
5. Allgemeiner Pflanzenschutz	70
6. Ein-, Aus- und Durchfuhr	76
6.1. Grenzkontrollstelle Bremen.....	78
6.2. Grenzkontrollstelle Bremerhaven	79
6.3. Überwachung in Cuxhaven	80
6.4. Zusammenfassung.....	81
6.5. Phytosanitäre Kontrollen	82
7. Wasserlabor	85
7.1. Abwasser	85
7.2. Oberflächenwasser, Grundwasser	86
7.3. Badewasseruntersuchungen.....	87
7.4. Schwermetall- und Element-Untersuchungen.....	88
8. Aus den Dienststellen.....	89
8.1. Referat 32	89
8.2. LMTVet	89
8.3. LUA	90
8.4. Medienspiegel.....	92
8.5. Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen	93
8.6. Aus- und Fortbildung.....	95

9. Anhänge.....97

9.1. Abkürzungsverzeichnis97
9.2. Standorte und Erreichbarkeiten 100
9.3. Probenstatistik zu Kapitel 2.3 (Untersuchung im LUA)..... 102
9.4. Statistik zur Untersuchung bremischer Proben in Niedersachsen 104
9.5. EU-Jahresbericht gemäß Art. 44 VO (EG) Nr. 882/2004 106

Allgemeine Ausführungen

1.1. Organisationsstruktur und Ressourcen

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Im Vordergrund der Tätigkeit steht der rechtliche Auftrag zum

Schutz der menschlichen Gesundheit

sowie der

Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Dabei umfasst der Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die fünf Fachgebiete:

- Lebensmittelsicherheit
- Futtermittelsicherheit
- Tierschutz
- Tiergesundheit
- Pflanzenschutz

Durch risikoorientierte amtliche Kontrollen wird geprüft, ob die EU-weit gültigen Vorschriften sowie die ergänzenden nationalen Vorgaben eingehalten werden und ob Eigenkontrollsysteme der Unternehmer funktionieren (Stichwort „Kontrolle der Selbstkontrolle“). Die Überwachung erfolgt dabei entlang

der gesamten Handelskette, d.h. vom Hersteller/Erzeuger über den Verarbeiter, Verpacker und Zwischenhandel bis hin zum Einzelhandel bzw. bis an den Ort der Abgabe an den Endverbraucher.

Die Kontrollmethoden und –techniken sind vielfältig und umfassen Überprüfungen, Inspektionen, Verifizierung, Probenahme und Analyse. Sie reichen in der Praxis von risikoorientierten und in der Regel unangekündigten Kontrollen von Betrieben oder Transporten bis hin zur Einfuhrkontrolle von Warensendungen an den Grenzkontrollstellen. Die entnommenen Proben werden in amtlichen Laboratorien untersucht und die Ergebnisse der Überwachungsbehörde in Form von Gutachten mitgeteilt. Diese ordnet bei Verstößen die erforderlichen Maßnahmen an und sorgt für die Beseitigung der festgestellten Mängel.

Im Folgenden soll nun die Organisation der Überwachung im Bundesland Bremen näher dargestellt werden.

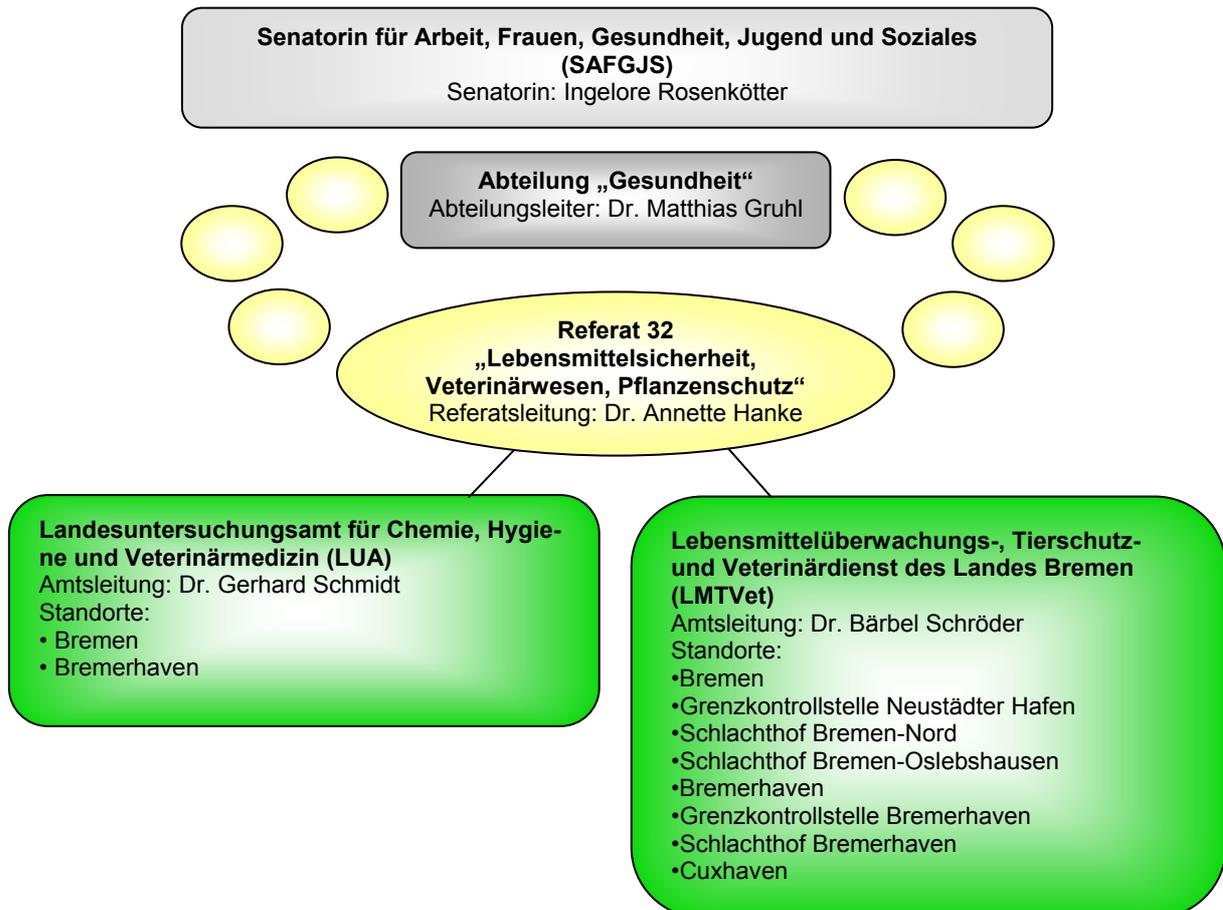


Abbildung 1: Übersicht zu Verwaltungsaufbau und Zuständigkeiten

Die Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem **Referat 32** zugeordnet. Das Referat ist eines von insgesamt 7 Referaten in der Abteilung „Gesundheit“ bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS).

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (**LMTVet**) ist ein Landesamt, das der SAFGJS zugeordnet ist und die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzugs in den oben genannten Bereichen durchführt (mit Einschränkungen im Futtermittelbereich). Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven, insgesamt acht Standorte. Zu den amtlichen Kontrollen zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (**LUA**) an den Standorten Bremen und Bremerhaven.

Eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden sich in Kapitel 9.1 (Anhänge).

Im Jahr 2008 arbeiteten im **Referat 32** insgesamt acht Personen (fünf männlich, vier weiblich) mit einem Beschäftigungsvolumen von 7,13 Vollzeitkräften (VZK).

Der **LMTVet** hatte zum Stichtag 31.12.2008 eine Beschäftigtenzahl von 129 Personen (68 Mitarbeiterinnen, 61 Mitarbeiter), die sich aus 76 festangestellten und 53 nichtvollbeschäftigten (NVB) MitarbeiterInnen zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 66,89 und bei den NVB-Kräften bei 29,46. Vier Lebensmittelkontrolleure, eine NVB-Fachassistentin sowie je eine festangestellte und NVB-Tierärztin haben den LMTVet 2008 verlassen. Neu eingestellt wurden eine Verwaltungsmitarbeiterin, fünf Lebensmittelkontrolleure, zwei festangestellte und sechs NVB-TierärztInnen sowie zwei NVB-FachassistentInnen.

Im **LUA** waren mit Stand 31.12.2008 47,50 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 58 Personen (46 Mitarbeiterinnen und 12 Mitarbeiter). Seit der Neuorganisation des LUA in den Jahren 2001/2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt.

1.2. Rechtsentwicklung und Kontrollstrategien

1.2.1. Rechtsentwicklung

Am 1. Mai 2008 trat das Verbraucherinformationsgesetz (ViG) in Kraft. Im Land Bremen gab es bis Ende 2008 insgesamt sieben Anträge auf Auskunft unter Bezugnahme auf das ViG, die alle fristgerecht (innerhalb von einem Monat) beantwortet werden konnten. Antragsteller waren 5x Verbraucherschutzorganisationen und 2x Einzelpersonen.

Von diesem formalisierten Auskunftersuchen sind alle Bürgeranfragen unberührt, die sich mit einem allgemeinen Wissensbedarf an die Bremer Behörden wenden, wie z.B. mit Fragestellungen zur Warenkunde, bestimmten rechtlichen Vorgaben oder Lagerung von Lebensmitteln. Derartige Anfragen werden „unbürokratisch“, meist telefonisch und kostenlos erledigt.

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit den Zolldienststellen fallen kontinuierlich Warensendungen auf, die von Privatpersonen über den Internethandel aus Drittländern nach Deutschland eingeführt werden sollen. Bei den in Frage gestellten Produkten handelt

es sich überwiegend um Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel oder sonstige Produkte, die als Lebensmittel mit einer bestimmten Zweckbestimmung beworben werden. Die Einfuhrkontrolle beschränkt sich in diesen Fällen auf zwei Prüf-Punkte: 1) Verletzung arzneimittelrechtlicher Belange und 2) stoffliche Beschaffenheit/Zusammensetzung in Verbindung mit der Lebensmittelsicherheit.

Im Bereich Tierschutz gab es im Jahr 2008 keine Anzeichen dafür, dass das am 6. Oktober 2007 in Kraft getretene Bremer Gesetz über das Verbandsklagerecht für Tierschutzvereine von Tierschutzorganisationen in Anspruch genommen wird. Grund hierfür ist sicherlich auch die von der Genehmigungsbehörde ausgesprochene Ablehnung eines insbesondere bei Tierschutzorganisationen umstrittenen Tierversuchsantrags der Universität Bremen. Dieser Vorgang ist mittlerweile beim Verwaltungsgericht in Bremen anhängig.

1.2.2. Kontrollstrategie

Qualitätssicherung im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Der LMTVet konnte Ende 2008 seine erste Version eines Qualitätsmanagementhandbuches (QM-HB) sowie die dazugehörigen 16 Verfahrensanweisungen fertig stellen und in die Mitbestimmung geben. Das

QM-HB erfüllt die Anforderungen der DIN EN ISO 9001 sowie DIN EN ISO 17020 und könnte jederzeit zertifiziert werden, auch wenn dieses für die nahe Zukunft noch nicht geplant ist. Ferner wurden EFQM-Elemente beim Aufbau von Strategien z.B. im Bereich Kommunikation, Führung und Einarbeitung von MitarbeiterInnen berücksichtigt.

1.3. Kooperation mit Niedersachsen und den norddeutschen Ländern

Für die Zusammenarbeit der Untersuchungseinrichtungen im norddeutschen Raum ist die Neufassung des Verwaltungsabkommens in 2008 abgeschlossen und zur Unterzeichnung in den Umlauf gegeben worden. Hiermit werden noch stärkere Akzente für eine Bündelung von Untersuchungsaufgaben und damit von Kernkompetenzen gesetzt. Diese Zielsetzungen haben zur Folge, dass an den Untersuchungsstandorten nicht mehr das komplette fachliche Spektrum vorgehalten wird. Diese Entwicklung mag für die größeren Untersuchungsämter als schmerzliche Einbuße von Fachkompetenzen empfunden werden. Für kleine Untersuchungsämter bietet sich hingegen die Chance zur Spezialisierung und Intensivierung von Untersuchungsmethoden, die bislang auf Grund sehr geringer

Probenzahlen äußerst unwirtschaftlich bearbeitet werden konnten.

Dieses fachliche Konzept der länderübergreifenden Zusammenarbeit kann nur erfolgreich sein, wenn es sowohl von der Mitarbeiterschaft der Untersuchungseinrichtungen und den politischen Entscheidungsträgern getragen wird.

Gleiches gilt auch für die bilaterale Kooperation des LUA mit den Untersuchungseinrichtungen in Niedersachsen, die sich in den Schwerpunkten Fisch, Kaffee, Tee, Kakao und Futtermittel gefestigt hat.

Besonders erfolgreich ist die gemeinsame Planung und Durchführung des jährlich stattfindenden Seefischkurses. Hier handelt es sich um ein Fortbildungsangebot für alle Bundesländer.

2. Lebensmittelüberwachung

Die Organisation und Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung richtet sich zum einen an der gewerblichen Struktur der Kommunen Bremen und Bremerhaven aus und berücksichtigt zum anderen Erkenntnisse, die für die Risikobeurteilung in Bezug auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit Bedeutung haben.

Bei den routinemäßigen Betriebskontrollen kann zwischen Herstellerkontrollen und Kontrollen in anderen Betrieben unterschieden werden. Die Kontrollfre-

quenz ergibt sich aus dem Ergebnis einer Risikobewertung der Betriebe. Darüber hinaus werden auch sogenannte außerplanmäßige Kontrollen durchgeführt, wie z.B. Nachkontrollen aufgrund von Hygienemängeln, Kontrollen aufgrund von Beanstandungen aus der Probenahme oder als Folge von Verbraucherbeschwerden. Aus all diesen Kontrollen resultieren die unterschiedlichsten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, die entsprechend den Rechtsvorgaben geahndet werden.

Tabelle 1: Überblick der Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2003-2008

Betriebsüberwachung	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Zu überwachende Betriebe	7376	7323	7482	7312	7331	7365
Anzahl der überwachten Betriebe	3766	4483	4390	3917	3497	3449
Anzahl der beanstandeten Betriebe	2241	2774	2520	2260	2465	2399
% Anteil beanstandeter Betriebe	59,5 %	61,9 %	57,4 %	57,7 %	70,5 %	69,5 %
Kontrollen in Herstellerbetrieben	971	1168	1569	1242	887	607
Kontrollen in anderen Betrieben	5427	7500	6918	5838	5143	5001

Wie aus der Tabelle zu entnehmen ist, fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet ca. 7300 Betriebe. Im Rahmen der risikoorientierten Überwachung war das Augenmerk darauf ausgerichtet, die Betriebe zu kontrollieren, die ein erhöhtes Risiko darstellen, wodurch der prozentuale Anteil der beanstandeten Be-

triebe mit 69,5 % wieder sehr hoch lag. Das Gros der festgestellten Verstöße betraf zu 64,8 % bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene und in 12,4 % der Fälle wurden rechtliche Anforderungen an die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems nicht umgesetzt.

2.1. Aktuelle Themen aus Überwachung und Untersuchung

Auch im Jahr 2008 wurden im Land Bremen wieder Programme zu besonderen Problembereichen durchgeführt. Dabei wurden sowohl Aktionen mit dem Schwerpunkt im Bereich der Betriebskontrolle als

auch solche mit einem analytischen Schwerpunkt, z.B. dem Nachweis spezifischer Kontaminanten, umgesetzt.

2.1.1. Risikoüberwachung von Betrieben

Seit dem 1.1.2007 wird die Kontrollfrequenz von Betrieben für die amtliche Überwachung durch eine neue risikoorientierte Klassifizierung der Betriebe anhand festgelegter differenzierter und objektiver Kriterien ermittelt. Dieses System löste das bis zu diesem Zeitpunkt bestehende alte Bewertungssystem ab. Die daraus resultierenden Kontrollfrequenzen können sich von täglichen bis hin zu dreijährlichen Kontrollintervallen für die unterschiedlich strukturierten Betriebe im Land Bremen erstrecken. Bestimmte Betriebsarten (Marktstände, Getränk-

keabhol-, Drogeriemärkte, Handelsmakler u.a.) wurden bisher nicht in die Regelüberwachung einbezogen, sondern werden im Rahmen von Sonderprogrammen oder aktuellen Anlässen kontrolliert.

In der Stadt Bremen sind etwa 6100, in Bremerhaven 1200 überwachungspflichtige Betriebe angesiedelt, davon sind in Bremen und Bremerhaven ca. 25 % der Betriebe von der Regelüberwachung ausgenommen. Inzwischen wurden 70 % der zu bewertenden Betriebe in Bremen und Bremerhaven einer Risikobewertung unterzogen.

Tabelle 2: Übersicht über die auf Grundlage der alten und neuen Risikobeurteilung ermittelten Kontrollzahlen

Kontrollfrequenzen	Anzahl der zu kontrollierenden Betriebe							
	Pro Monat	Alle 3 Monate	Alle 6 Monate	Pro Jahr	Alle 1 ½ Jahre	Alle 2 Jahre	Alle 3 Jahre	
neues System ab 1.1.2007	20	133	906	1791	670	276	186	
davon Herstellerbetriebe	13	37	155	116	17	6		
altes System vor 1.1.2007	26	7	572	664	221	17		
davon Herstellerbetriebe	26	5	15	20	1	36	1	
ausgenommen von der Regelüberwachung								1876
Anzahl gesamt	46	140	1478	2455	891	293	186	1876
davon Herstellerbetriebe	39	42	170	136	18	42	1	
Daraus sich ergebende Kontrollen pro Jahr	552	560	2956	2455	588	147	61	
Summe der errechneten Regelkontrollen pro Jahr ohne daraus resultierende Nachkontrollen, Kontrollen im Rahmen von Überwachungs-Programmen, Sonderveranstaltungen, andere außerplanmäßige Kontrollen								<u>7319</u>

Aus der Tabelle 2 sind die bis zum Ende des Jahres 2008 auf der Basis der alten und neuen Risikobeurteilung ermittelten Kontrollfrequenzen für die in Bremen und Bremerhaven ansässigen Betriebe und den daraus resultierenden jährlichen Regelkontrollzahlen zu entnehmen.

Die folgenden Abbildungen (Abbildung 2 & Abbildung 3) zeigen die Verteilung der Kontrollfrequenzen für Hersteller- und Nicht-Hersteller-Betriebe. Herstellerbetriebe weisen eine größere Konzentration in den größeren Überwachungsfrequenzbereichen aus als Nicht-Hersteller-Betriebe.

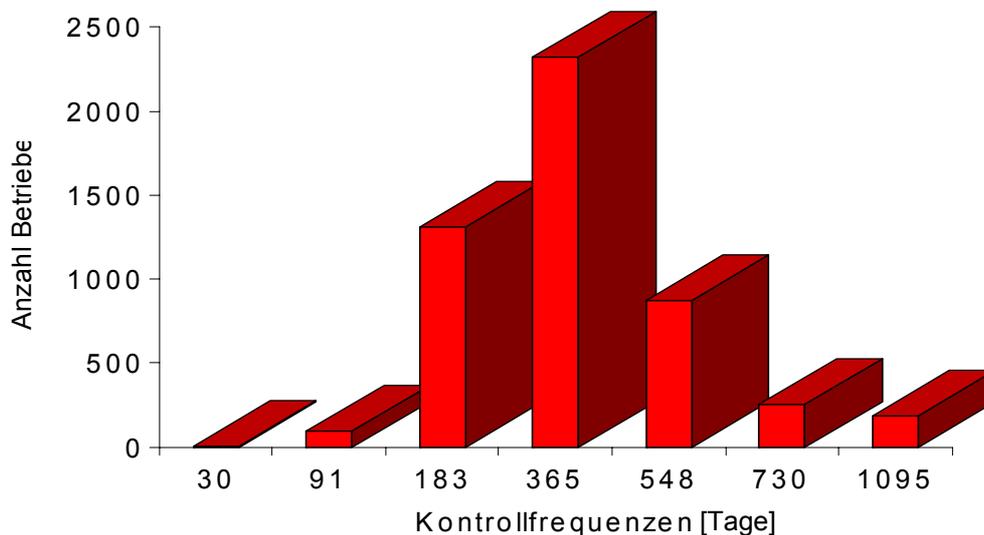


Abbildung 2: Verteilung der Nicht-Hersteller Betriebe auf die Kontrollfrequenzen

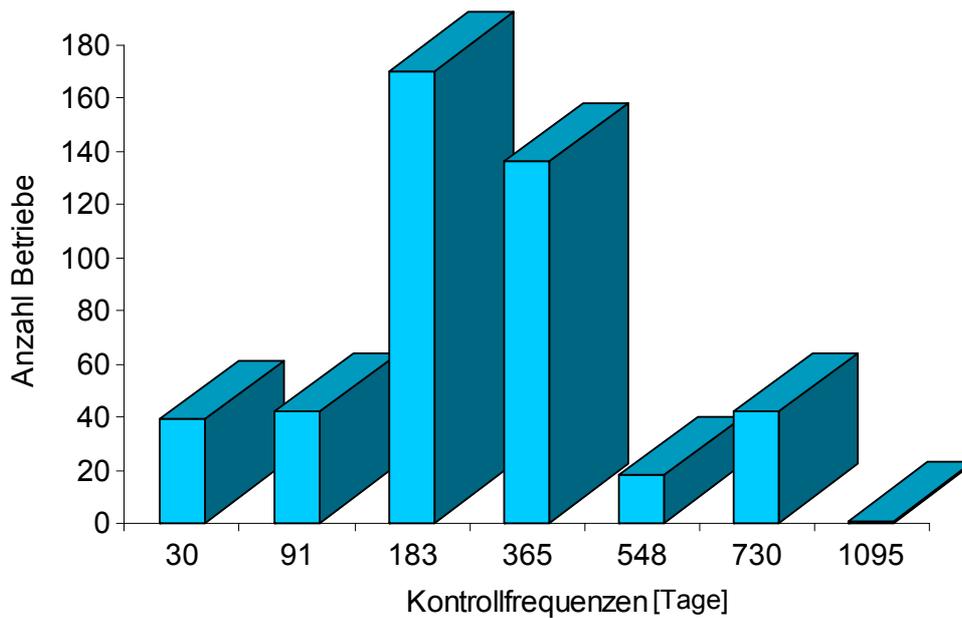


Abbildung 3: Verteilung der Herstellerbetriebe auf die Kontrollfrequenzen

Aus der in Tabelle 2 aufgeführten Berechnung ergibt sich eine Gesamtkontrollzahl für Bremen und Bremerhaven von 7319 Regelkontrollen pro Jahr. Die Erfahrungen der Vergangenheit zeigen, dass in etwa 15 % der Fälle wegen gravierender Mängel eine oder mehrere Nachkontrollen notwendig sind. Durch weitere außerplanmäßige Kontrollen auf Grund von Verbraucherbeschwerden, Schnellwarnmeldungen, Veranstaltungen, Überwachungsprogrammen und Beratungsbedarf von Gewerbetreibenden erhöht sich die Bedarfzahl erfahrungsgemäß auf mindestens 9000 Lebensmittelkontrollen pro Jahr. Ein Lebensmittelkontrolleur kann bei den gegenwärtigen Anforderungen maximal 600 Kontrollen pro Jahr leisten. Nicht mitberücksichtigt sind dabei Ausfallzeiten durch Krankheit, Personalvertretungstätigkeiten oder Arbeitszeitbindung durch andere interne organisatorische Maßnahmen.

Eine risikobasierte Überwachung auf Grundlage der von der „Allgemeinen – Verwaltungsvorschrift – Rah-

menüberwachung (AVV-Rüb) vorgeschlagenen Risikobeurteilung und die daraus resultierenden erforderlichen Kontrollzahlen, deren Umsetzung von allen Bundesländern angestrebt wird, bedeutet für alle im Bereich der Lebensmittelüberwachung tätigen Mitarbeiter eine große Herausforderung.

Darüber hinaus steigen die Anforderungen an eine detaillierte, zeitaufwändigere Dokumentation. Die für das Jahr 2008 geplante Installation einer neuen, bereits bundesweit eingesetzten Lebensmitteldatenbank (BALVI iP), musste auf das Jahr 2009 verschoben werden. Mit diesem Datenbanksystem wird es möglich sein, bei damit verbundenem steigenden Eingabevolumen, umfassendere Auswertungen und transparentere Verwaltungsabläufe zu gestalten.

Aus den Ausführungen wird ersichtlich, dass im LMTVet im Bereich der Lebensmittelüberwachung für das Jahr 2009 einige organisatorische Veränderungen geplant sind, deren Umsetzung im nächsten Jahresbericht thematisiert wird.

2.1.2. Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- / Pflanzenbehandlungsmittel“

Untersuchung von Erdbeeren

Die Erdbeere gehört seit Jahren zu dem beliebtesten Beerenobst in Deutschland. Sie wird nicht nur frisch verspeist, sondern findet sich auch in zahlreichen Produkten in verarbeiteter Form wieder. Da es sich bei Erdbeeren um ein empfindliches Weichobst handelt, ist beim konventionellen Anbau ein Einsatz von entsprechenden Pflanzenschutzmitteln notwendig. Gerade das Auftreten von Pflanzenschutzmittelmehrfachrückständen bei Erdbeeren führte immer wieder zu erheblicher Kritik verschiedener Verbraucherorganisationen.

So wurde im Rahmen des Monitoring bereits 1996, 1998 und 2004 die Rückstandssituation der Erdbeeren geprüft. Im Rahmen des KÜP (koordiniertes Überwachungsprogramm) wurden 2007 bundesweit erneut 205 Erdbeerproben auf Pflanzenschutzmittelmehrfachrückstände untersucht. Hierbei zeigte sich, dass in 78 % der Proben Mehrfachrückstände gefunden wurden und die Höchstmengenüberschreitung bei 2,9 % lag. (Quelle: Monitoringbericht 2007).

Tabelle 3: Rückstandsgehalte in Erdbeeren

Parameter	Gehalte (mg/kg)	Höchstmengen (mg/kg)	Häufigkeit
Fludioxonil	0,01-0,27	1,0	14
Boscalid	0,01-0,2	5,0 (AV)	13
Cyprodinil	0,015-0,25	1,0	9
Triadimenol	0,012-0,26	0,5	8
Carbaryl	0,011-0,022	0,05	7
Azoxystrobin	0,015-0,166	2	6
Myclobutanil	0,016-0,03	1,0	4
Acrinathrin	0,013-0,02	0,2	3
Pyraclostrobin	0,018-0,02	0,5	2
Bupirimat	0,012-0,013	0,5	2
Kresoxin-methyl	0,02	1,0	1
Vinclozolin	0,04	5,0	1
Trifloxystrobin	0,015	0,5	1
Thiacloprid	0,06	0,5	1
Phenmedipham	0,035	0,1	1
Lambda-Cyhalothrin	0,023	0,5	1
Imidacloprid	0,019	0,05	1
Clofentezin	0,04	2,0	1
Chlorpyrophos-ethyl	0,025	0,5	1
Bifenthrin	0,031	0,5	1

Im Vergleich zu 2004 wurde eine erfreuliche Zunahme der Proben vermerkt, die keine messbaren Gehalte aufweisen. Die Anzahl an Höchstmengenüberschreitungen war gering aber dennoch konstant geblieben.

Um zu überprüfen, ob sich dieser Trend auch 2008 weiter fortsetzt, wurden im Zeitraum von Januar bis Juni 34 Erdbeerproben im Landesuntersuchungsamt Bremen auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Hiervon stammen 19 Proben aus Spanien, 8 aus Deutschland, 4 aus Marokko und 3 aus den Niederlanden. Alle Proben stammen aus konventionellem Anbau. Es wurden insgesamt 26 verschiedene Pestizide nachgewiesen, wobei 20 davon in quantifizierbaren Mengen enthalten waren. Eine Übersicht über die bestimmungsbereichen Pflanzenschutzmittel mit den gefundenen Konzentrationsbereichen gibt Tabelle 3 wieder. Des Weiteren enthält die Tabelle 3 die in 2008 gültigen Höchstmengen gemäß RHMV. Werte mit der Angabe AV beruhen auf einer Allgemeinverfügung.



Vergleicht man die maximal gefundenen Gehalte in den Proben mit den Höchstmengen, ist festzustellen, dass die Höchstmengen erfreulicherweise nicht ausgeschöpft werden und eine Überschreitung in keinem Fall bei dem ausgewählten Pestizidspektrum gegeben ist.

Dass jedoch die Mehrfachrückstandsproblematik weiterhin besteht, zeigt Abbildung 4 auf. So sind in 74% der Proben drei oder mehr Pflanzenschutzmittel nachweisbar. Ob es auch hier einen Trend zur Verbesserung gibt, ist ein Untersuchungsziel im Jahr 2009, da dann die Möglichkeit besteht, Erdbeeren auf ein erweitertes Pestizidspektrum zu untersuchen.

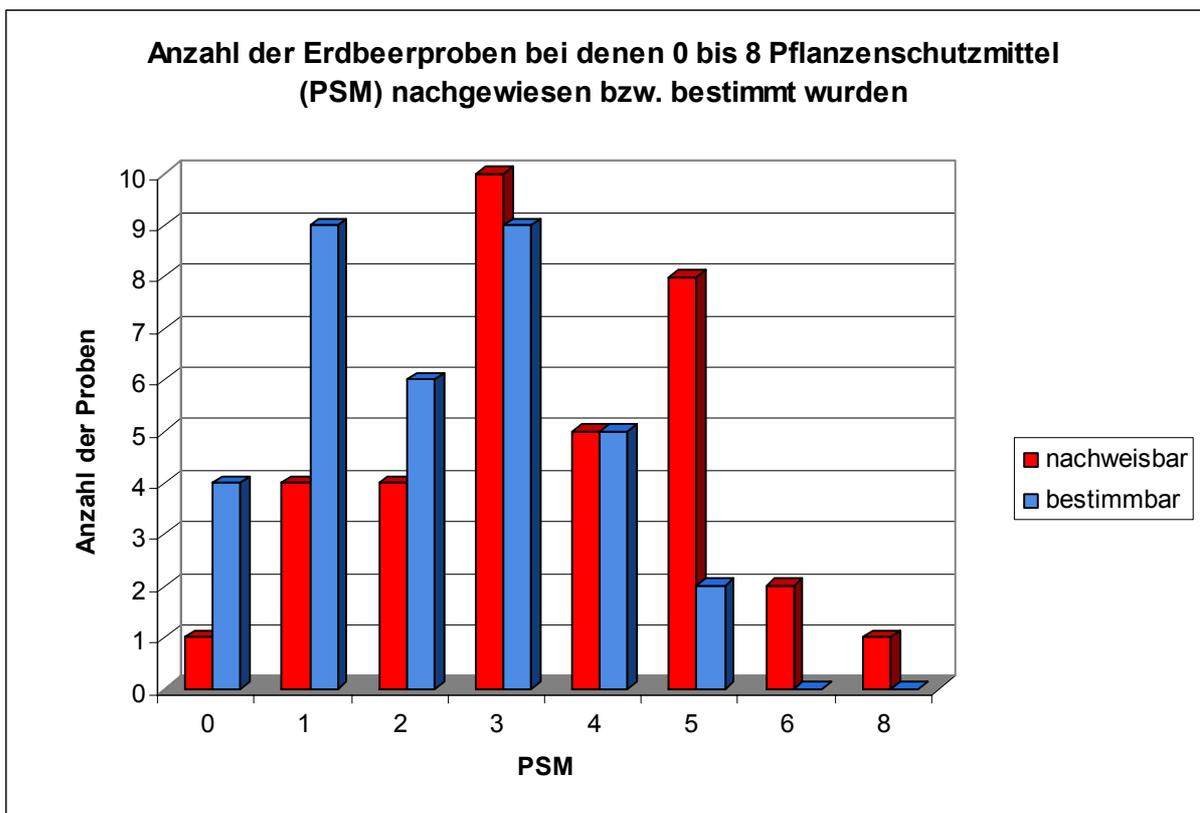


Abbildung 4: Anzahl der nachweisbaren Pflanzenschutzmittel je Erdbeerprobe

Bestimmbar heißt, die Konzentration des gesuchten Stoffes ist so hoch, dass man deren Gehalt mit der erforderlichen statistischen Sicherheit bestimmen kann.

Nachweisbar bedeutet, dass der entsprechende Stoff in so geringen Spuren enthalten ist, so dass man sagen kann er ist zwar vorhanden, aber die vorhandenen analytischen Möglichkeiten nicht ausreichen, um die genaue Konzentration zu bestimmen.

Weitere Untersuchungen

Am Landesuntersuchungsamt Bremen wurden im Jahr 2008 insgesamt 242 Obst- und Gemüseproben, sowie eine Pilzprobe und zwei Kartoffelproben auf Pestizide untersucht. Hierzu kommen noch 22 Zitrusfrüchte, die im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms auf Oberflächenbehandlungsmittel untersucht wurden. Diese Proben wurden zusätzlich auf das gesamte im LUA Bremen mögliche Pestizidspektrum überprüft. Weitere pflanzliche Proben waren Tees mit einer Anzahl von 43, wobei 15 Pfefferminztees und 15 Roibuschtees im Rahmen des Monitoringprogrammes 2008 analysiert wurden. Auch die Bestimmung von chlororganischen Pestiziden in 20 Schokoladenproben wurde aufgrund des Projektmonitoring 2008 durchgeführt. Die Untersuchung von fünf Ölen komplimentiert das pflanzliche Probenspektrum, das 2008 in Bremen auf Pflanzenschutzmittel untersucht wurde.

Zwei Grünkohlproben enthielten zu hohe Gehalte an dem Wirkstoff Tebuconazol. Die Höchstmenge für Carbaryl wurde von einer Charge Grapefruit aus Florida / U.S.A. überschritten. Auch aus der U.S.A. kamen Granatäpfel, deren Fludioxinilgehalt die Rückstandshöchstmenge für diesen Wirkstoff mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten. Bei der Untersuchung von Zwetschgen ergab sich der Verdacht, dass hier Pestizide verwendet wurden, deren Anwendung in Deutschland nicht erlaubt ist. Dieser Sachverhalt wurde dem



Pflanzenschutzmitteldienst zur Aufklärung weitergeleitet.

Zwei Proben Zitronen, die auf Oberflächenbehandlungsmittel untersucht wurden, wiesen eine unzureichende Kenntlichmachung der Konservierungsstoffe auf. Bei vier eingegangenen Beschwerdeproben aus dieser Warengruppe konnte der Verdacht eines erhöhten Pflanzenschutzmittelrückstandes in keiner der Proben bestätigt werden.

Zwei angelieferte Obstproben konnten aufgrund stark auftretender Fäulnis nicht auf Pflanzenschutzmittel untersucht werden. Bei zwei weiteren beanstandeten Obstproben ergab die Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel keinen auffälligen Befund, jedoch wich die Beschaffenheit stark von der üblichen Verkehrsauffassung ab.



Abbildung 5: Nektarinen mit abweichender Beschaffenheit

2.1.3. Vibrionen in Garnelen und Garnelenfleisch

Großgarnelen entstammen überwiegend Aquakulturen aus Asien, einem Lebensraum in dem sich Vibrionen gut vermehren können.

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

Im Berichtsjahr 2008 wurden im Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen am Standort Bremerhaven – einem Teil des Fischkompetenzzentrums Nord der Länder Bremen und Niedersachsen – 82 Proben Garnelen bzw. Garnelenfleisch unter anderem auf Vibrionen untersucht. In 8 Proben (9 %) konnten Vibrionen

nachgewiesen werden. In 3 Fällen wurde *Vibrio parahaemolyticus* (Kanagawa negativ), einmal *Vibrio vulnificus*, 6mal *Vibrio alginolyticus* und einmal *Vibrio* spp. nomen nachgewiesen, wobei zum Teil mehrere Vibrionenarten je Probe isoliert wurden. Des Weiteren konnte in keiner der 16 eingesandten Proben mit dem direkten Untersuchungsziel „*Vibrio cholerae*“ diese Vibrionenart nachgewiesen werden.

Obwohl die potentiell humanpathogenen Vibrionen (*Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*) inzwischen seltener (4,5 %) 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.

2.1.4. Räucherlachs und Graved Lachs im Test

Räucherlachs oder auch marinierte Erzeugnisse wie Graved Lachs haben insbesondere zu Weihnachten Saison. Aus diesem Anlass wurden wie auch in den letzten Jahren in der Vorweihnachtszeit im Jahr 2008 im Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen am Standort Bremerhaven – ein Teil des Fischkompetenzzentrums Nord der Länder Bremen und Niedersachsen – Räucherlachs und Graved Lachs untersucht.

Der Keim, der in Räucherlachs und Graved Lachs regelmäßig Anlass zur Besorgnis gibt, ist das Bakterium *Listeria monocytogenes*.

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Aber nicht jeder der diese Keime aufnimmt muss erkranken. Eine durch *Listeria monocytogenes* ausgelöste Erkrankung verläuft oft klinisch unauffällig, da unspezifische, grippeähnliche Symptome auftreten. Schwerwiegender bis problematisch kann eine Erkrankung jedoch bei Personen verlaufen, die Risikogruppen angehören. Dies betrifft insbesondere Frauen in der Schwangerschaft.

In 10 (9%) von 107 im Jahr 2008 untersuchten Proben wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die gefundenen Gehalte lagen jedoch ausnahmslos unter dem in Europa geltendem Grenzwert. Im Vergleich zum Vorjahr ist somit ein Rückgang der Liste-

rienkontamination zu verzeichnen. Im Jahr 2007 wurde *Listeria monocytogenes* noch in 22 (18%) der 120 untersuchten Proben festgestellt.

Räucherlachs und Graved Lachs sind Fischerzeugnisse, bei denen eine Kontamination mit diesem Keim und ggf. eine nachfolgende Vermehrung des Erregers, selbst unter kühlen Lagerungsbedingungen, nie vollständig ausgeschlossen werden kann. Obwohl in der Regel Keimgehalte in gesundheitlich unbedenklicher Höhe erreicht werden, sollten Schwangere und immun-geschwächte Personen auf den Verzehr dieser Fischerzeugnisse verzichten.

Empfehlung

Beim Umgang mit diesen Erzeugnissen empfiehlt das Landesuntersuchungsamt generell den Räucherlachs nach dem Kauf, auch auf dem Transport nach Hause, gut zu kühlen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte die Ware auf keinen Fall mehr verzehrt werden.

2.1.5. Fehlende Kennzeichnung von Polyphosphat-Zusätzen in Fischereierzeugnissen

Bei der Verarbeitung und Vermarktung von Fischen stellt der Verlust an Gewebwasser aus Sicht des Inverkehrbringers ein für die Qualität nachteilig beeinflussendes und nicht zuletzt wirtschaftliches Problem dar. Das Anliegen, diesen Verlusten entgegenzuwirken ist grundsätzlich berechtigt. Eine wirksame und bewährte Möglichkeit hierzu bietet der Einsatz von kondensierten Phosphaten. Zwar werden mit deren Zusatz keine gesundheitlichen Risiken in Zusammenhang gebracht; unter bestimmten Umständen kann aber eine Verbraucherübertreibung vorliegen, u.a. weil so die Wasserbindungsfähigkeit erhöht wird. Ihre Verwendung unterliegt daher der eng gefassten nationalen Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) und der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ehemals Richtlinie RL 95/2/EWG). Um deren Einhaltung zu gewährleisten, benötigen die zuständigen Überwachungseinrichtungen zuverlässige Nachweis- und Bestimmungsmethoden. Wegen der Instabilität der Polyphosphat-Spezies in Fischereierzeugnissen müssen diese Methoden darüber

zeugnissen müssen diese Methoden darüber hinaus rasch zu Ergebnissen führen. Neben qualitativ identifizierenden Methoden wie der Dünnschichtchromatografie (DC) besteht auch Bedarf an quantitativen Bestimmungsmethoden.

In Wahrnehmung seiner Schlüsselfunktion im „Fischkompetenzzentrum Nord“ der Länder Niedersachsen und Bremen wurde zu diesem Zweck im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven (IfF) mit der Thermo-Differenzial-Fotometrie (TDF) ein speziell für diesen Zweck geeignetes leistungsfähiges, einfaches und kostengünstiges Verfahren entwickelt, mittels dessen während der letzten 6 Jahre mehr als 1000 Proben bearbeitet werden konnten. Die Auswahl dieser Proben, von denen 849 niedersächsischer und 175 bremischer Herkunft waren, erfolgte gezielt nach dem Kriterium eines wahrscheinlichen Polyphosphat-Einsatzes. In Abbildung 6 werden die bisher erzielten Ergebnisse zur Übersicht dargestellt.

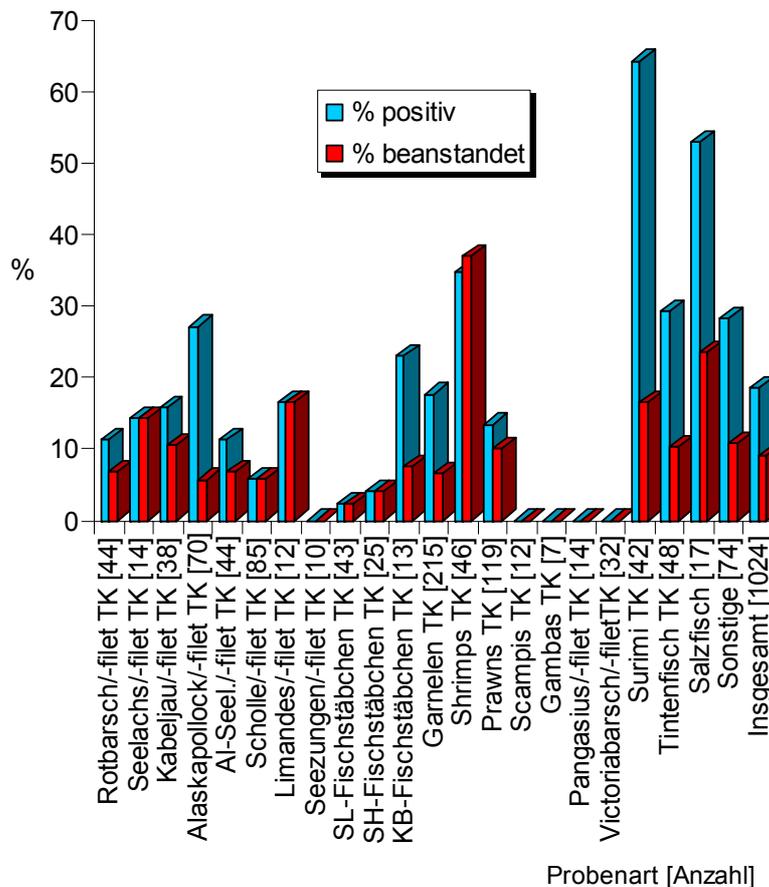


Abbildung 6: Relative Häufigkeit nachgewiesener Polyphosphat-Zusätze in ausgewählten Fischereierzeugnissen

In vielen Probenarten (5 von 21) waren die Befunde erwartungsgemäß positiv und standen überwiegend im Einklang mit den gesetzlichen Bestimmungen. Bei 9,1 % aller Proben bestand jedoch Anlass zu Beanstandungen, mit Abstand am häufigsten wegen fehlender Kennzeichnung (8,6 %). Ebenfalls – wenn auch in geringerem Umfang (0,4 %) – waren Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen festzustellen. Die unzulässige Verwendung in Frischfisch blieb bisher auf einen Einzelfall beschränkt.

Bei einer Aufschlüsselung der Ergebnisse nach Herkunftsstaaten der Proben ergaben sich deutliche Abweichungen von der Häufigkeit des weltweit durchschnittlich 18,6 % betragenden Polyphosphateinsatzes. Beispielsweise wurden von 93 Proben chinesischer Herkunft 26 positiv getestet (28,0 %) während von 98 Proben deutscher Herkunft nur 13 positiv waren (13,3 %).

Eine detaillierte Auflistung der Ergebnisse ist Tabelle 4 zu entnehmen.

Tabelle 4: Vorkommen von Polyphosphaten in Fischereierzeugnissen (Proben 2002 – 2008)

Probenart [Anzahl]	Polyp. pos.	beanstandet	unzureichd. Kennz.	> HM	unzul. Verw.
Rotbarsch/-filet TK [44]	5	3	3		
Seelachs/-filet TK [14]	2	2	2		
Kabeljau/-filet TK [38]	6	4	4		
Alaskapollock/-filet TK [70]	19	4	3	1	
AI-Seel./-filet TK [44]	5	3	3		
Scholle/-filet TK [85]	5	5	5		
Limandes/-filet TK [12]	2	2	2		
Seezungen/-filet TK [10]	0	0			
SL-Fischstäbchen TK [43]	1	1	1		
SH-Fischstäbchen TK [25]	1	1	1		
KB-Fischstäbchen TK [13]	3	1		1	
Garnelen TK [215]	38	14	14		
Shrimps TK [46]	16	17	16	1	
Prawns TK [119]	16	12	11	1	
Scampis TK [12]	0	0			
Gambas TK [7]	0	0			
Pangasius/-filet TK [14]	0	0			
Victoriabarsch/-filetTK [32]	0	0			
Surimi TK [42]	27	7	7		
Tintenfisch TK [48]	14	5	5		
Salzfisch [17]	9	4	4		
Sonstige [74]	21	8	7		1
Insgesamt [1024]	190	93	88	4	1

Der Trend zum Einsatz von Polyphosphaten in Fischereierzeugnissen scheint ungebrochen. Auch im Berichtsjahr bestätigten gezielte Untersuchungen deren verbreiteten Einsatz bei der Herstellung von tief gefrorenen Fischereierzeugnissen. Bei 112 geprüften Einsendungen (95 aus Niedersachsen, 17 aus Bremen) wurden in 29 Proben Polyphosphatzusätze angetroffen, von denen 9 (entspr. 8 %) wegen

fehlender Kennzeichnung zu beanstandet waren. Hierdurch zeigt sich, dass nach wie vor der Bedarf nach Aufrechterhaltung einer gezielten Überwachung in diesem Bereich bestehen bleibt.

2.2. Betriebskontrollen

2.2.1. Betriebskontrollen in Bremen

Betriebsschließungen

Von einer vorübergehenden Betriebsschließung waren im Jahre 2008 zehn Betriebe, davon sieben aus den Bereichen Restaurants / Imbisse und drei aus dem Handel betroffen. Die Zeitdauer der Schließungen betrug ein bis sieben Tage.

Kontrollen auf dem Bremer Freimarkt

Auf dem Bremer Freimarkt (Bürgerweide, Bahnhofsvorplatz und Innenstadt) wurden in diesem Jahr 187 Marktstände überprüft. Die Mehrheit der Stände befand sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand, lediglich bei sieben Ständen ergaben sich größere Mängel in der Hygiene und der baulichen Substanz. Hinsichtlich der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen waren bei einigen Schaustellern noch Defizite vorhanden. In einem Verkaufsstand wurden Fleischwaren mit abgelaufenem MHD vorgefunden, die bereits in den Verderbnisprozess übergegangen und nicht mehr verzehrfähig waren. Die Ware wurde aus dem Verkehr genommen. Zusätzlich zu den Hygienekontrollen wurden schwerpunktmäßig in allen Eisständen jeweils zwei Eisproben (Milchspeiseeis, Kunstspeiseeis oder Schaumeis) entnommen und mikrobiologisch untersucht. Bei vier Proben wurden erhöhte Gesamtkeimzahlen nachgewiesen.

Wochenmarktkontrollen

Von September bis November 2008 wurden auf 30 Wochenmärkten insgesamt 411 Wochenmarktstände kontrolliert. Um einen Überblick über die Struktur auf den Wochenmärkten zu erhalten, wurde gleichzeitig über die Nebenbetriebsart erfasst, welche Produktgruppen über die Stände angeboten werden. Die Ergebnisse sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Tabelle 5: Produktgruppen auf Wochenmarkt

Produktgruppen	Anzahl Stände	% *
Obst- und Gemüse	105	25,6
Fleisch- und Wurstwaren	83	20,2
Eier	73	17,8
Molkereiprodukte	50	12,2
Backwaren	46	11,2
Wild und Geflügel	33	8
Fisch	31	7,5
Süßwaren inkl. Honig	20	4,9

* Mehrfachnennungen möglich, deshalb > 100 %

Obwohl 291 Stände (70 %) beanstandet wurden, insbesondere handelte es sich hierbei um Mängel aufgrund der Kennzeichnung (62 %), bei der Dokumentation im Rahmen des Eigenkontrollsystems oder des Fehlens von Eigenkontrollen (44,5 %) oder Mängel in der Betriebs- und Arbeitshygiene (37,5 %), wiesen die Wochenmarktstände mit wenigen Ausnahmen ein gutes Hygieneniveau auf. Auch bei den Kennzeichnungsmängeln handelte es sich in der Regel um jeweils wenig gravierende Einzelverstöße an den einzelnen Ständen.

Verbraucherbeschwerden

Im Jahre 2008 gingen 245 Verbraucherbeschwerden ein. Davon wiesen 113 auf die mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin. In 132 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer Mängel nicht verzehrfähig seien. Die anschließenden Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchungen führten in 93 Fällen zu Beanstandungen (Betriebshygiene (46,9 %); Lebensmittel (30,3 %)), aufgrund derer die Gewerbetreibenden belehrt oder in gravierenden Fällen auch mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren belegt wurden.

33 Beschwerdeführer äußerten den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. In fünf Fällen waren noch Speisereste bzw. ein Rest in einer Getränkeflasche vorhanden, deren Untersuchung in drei Fällen keine Beanstandung, in einem Fall hohe Gesamtkeimzahlen und bei dem Flaschenrest einen intensiven Geruch nach Terpentin ergaben. Alle Betriebe wurden einer Kontrolle unterzogen. In sechs Betrieben waren die hygienischen Zustände zu bemängeln. Die in diesem Zusammenhang überprüften Eigenkontrollsysteme wiesen z.T. noch gravierende Mängel auf. Diesbezüglich wird auch zukünftig weiterhin ein großer Überwachungs- und Beratungsaufwand notwendig sein, damit auch kleinere Lebensmittelbetriebe diese Verpflichtungen umsetzen.

Im Rahmen einer Verbraucherbeschwerde gab es Hinweise auf einen bis dahin unbekanntem Betrieb zur Tabakherstellung. Im Zuge weiterer Ermittlungen stellte sich heraus, dass das Unternehmen eine Neugründung ist und Wasserpfeifentabak herstellt. Zum Zeitpunkt der ersten Kontrolle hatte der Betrieb neue Produktionsräume bezogen, die nach unseren Hinweisen und Empfehlungen weiter ausgestaltet wurden. Aufgrund dessen konnte der Hersteller ein schlüssiges Hygiene- und Dokumentationskonzept erarbeiten, das die Herstellungsprozesse in geeigneter Weise abbildet und eine gleichbleibende Produktqualität gewährleistet.

2.2.2. Betriebskontrollen in Bremerhaven

Lebensmittelüberwachung in Bremerhaven

Im April 2008 wurden die Überwachungsbezirke in Bremerhaven neu geordnet. Im Verlauf der neuen Zuordnung wurde die Risikoeinteilung der verschiedenen Betriebe aktualisiert. Mit dieser Umstrukturierung ging die qualitätssichernde Einführung des Vieraugenprinzips bei der Probenahme einher.

Die Umstellung des Lebensmittelrechtes auf das direkt geltende EU-Recht mit den beiden Hygieneverordnungen wurde in Deutschland durch Erlass der nationalen Durchführungs-Verordnung im August 2007 abgeschlossen. Eine Reihe selbstherstellender Einzelhandelsbetriebe, Großküchen, Kühlbetriebe und handwerklich strukturierter Fischereierzeugnisbetriebe werden daher Ende 2009 der Zulassungspflicht unterliegen. Ein Großteil der betroffenen Betriebe insbesondere Großküchen und Fleischereien wurde 2008 auf diesen Termin hingewiesen.

Besondere Probleme der täglichen Arbeit

Der LMTVet Bremerhaven führt jährlich besondere Kontrollen mit der Schutzpolizei Bremerhaven durch. Neben Restaurants, Gast- und Schankwirtschaften, die vorwiegend außerhalb der allgemeinen Arbeitszeit geöffnet haben, sind Discotheken und Nachbars praktisch nur durch solche Kontrollen zu erreichen. Das Auftreten von ganzen Teams (drei LMK und bis zu vier Polizisten) vermeidet Diskussionen oder Übergriffe schon im Vorfeld. Die beiden Gruppen überprüften insgesamt 30 Betriebe, bei denen überwiegend kleine leicht zu behebbende Mängel festgestellt wurden oder die erfreulicherweise beanstandungsfrei waren. In drei Restaurants wurden erhebliche Mängel festgestellt, die vorwiegend Ordnung und Sauberkeit der Küche betrafen. In einem Fall wurde eine sofortige Schließung wegen vernachlässigter Reinigung und miserabler Küchentechnik (Abzüge, Entlüftung) in Erwägung gezogen.

In allen Fällen trug die schlechte überalterte Bausubstanz erheblich zum Problem bei. Solche Betriebsräume sind meist günstig anzumieten, jedoch wird in Einbauten und Ausstattung kaum investiert. Die Küchenbereiche sind wegen reparaturmäßiger Nottlösungen kaum richtig zu reinigen, verwinkelt und eng. Ständiger Bestandteil der Spätkontrollen ist die Überprüfung der Zapfanlagen, die routinemäßig während der üblichen Kontrollen, insbesondere jedoch zu Beginn der Volksfeste und größerer Veranstaltungen durchgeführt wird. Seit 2005 gibt es keine besondere Vorschrift mehr, die den Betreiber von Zapfanlagen zu einer Hygieneprüfung durch einen Sachverständigen verpflichtet und die nachweisliche Reinigung der An-

lage (Armaturen und Leitungen) in mindestens zweiwöchigem Rhythmus vorschreibt. Im Allgemeinen werden die Reinigungen in den gleichen Intervallen wie bisher durchgeführt, wobei allerdings eine Zunahme verschmutzter Schankanlagen zu verzeichnen ist. Insbesondere die tägliche Reinigung der Zapfhähne und Auslauffüllen wird häufiger vernachlässigt. Im Innern stark verschmutzte Hähne sind ein häufiger Befund bei Kontrollen zu Beginn von Außenveranstaltungen. Meist handelt es sich dabei um gemietete Schankanlagen (Bierwagen), die laut Dokumentation eigentlich gereinigt dem Mieter übergeben werden.

Mitte November wurde auf einen türkischen Supermarkt ein Brandanschlag verübt. Obwohl sich die eigentlichen Brandschäden in Grenzen hielten, waren durch die Rauchentwicklung alle offenen Lebensmittel insbesondere Obst und Fleisch in Mitleidenschaft gezogen. Der LMTVet überwachte die Entsorgung dieser Lebensmittel. Lediglich in Dosen verpackte Lebensmittel wurden zur Veräußerung freigegeben. Nach der vollständigen Renovierung konnte das Geschäft kurz vor Weihnachten wieder eröffnet werden

Heimschäler – In Heimarbeit Garnelen schälen

Ein Anachronismus bereitet im Stadtgebiet noch immer Probleme. Ein im Landkreis Cuxhaven ansässiger Betrieb beschäftigt in der Seestadt noch „Heimschäler“, also Mitbürger, die in Heimarbeit Garnelen schälen. Die Gewerbeaufsicht erhielt regelmäßig eine Liste der Heimschäler, die dann in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung kontrolliert wurden. Die Liste umfasste im ersten Halbjahr 2008 noch 15 Familien, von denen jedoch nur noch wenige nachweislich tätig waren. Nachdem ein Bremerhavener Betrieb die Beschäftigung von Heimschälern, die alle qualitativ hochwertig arbeiteten, aufgeben hatte, wurde für ca. zwei Jahre keine Kontrollen durchgeführt. Bei Kontrollen der in 2008 verbliebenen Heimarbeitsstätten wurde ein dramatischer Verfall der hygienischen Bedingungen festgestellt. Dies war unter anderem dadurch bedingt, dass der Arbeitgeber aus dem niedersächsischen Umland die Heimschäler nicht als Teil seines Betriebes betrachtete, sondern als eigenverantwortlich tätige Unternehmer. Die Ausübung dieser Tätigkeiten wurde amtlicherseits unterbunden. Lebensmittelrechtlich handelt es sich bei den „Heimschälern“ tatsächlich um Lebensmittelbetriebe, die andere Betriebe beliefern und damit der Zulassungspflicht nach EU-Lebensmittelhygienerecht unterliegen. Sie sind jedoch schon vom Konzept her absolut nicht zulassungsfähig. Damit müsste spätestens mit dem Auslaufen der Übergangsfristen Ende 2009 diese Art der Lebensmittelbearbeitung eingestellt werden. In der neuen Saison werden Möglichkeiten des amtlichen Eingriffs mit der Ortspolizeibehörde abgestimmt.

Lebensmittelüberwachung im Fischereihafen

Der seit Jahren zu beobachtende Strukturwandel im Fischereihafen, nach wie vor die größte und wichtigste Ansammlung spezifisch ausgerichteter Herstellungsbetriebe in Deutschland, hin zu einer gemischten Gewerbestruktur, in der die Betriebe der Fischwirtschaft mehr oder weniger auf dem Rückzug sind, hat sich auch 2008 weiter fortgesetzt. Der Wandel ist mittlerweile durch die Vergabe großer Areale an die Hersteller von Windkraftanlagen augenfällig.

Der Wettbewerb um die Rohware Fisch, und gerade die Verfügbarkeit von Frischfisch, die Lebensgrundlage für einen Fischereihafen, ist weiterhin hart. Die Erzeugerländer sind bestrebt, die Wertschöpfung im eigenen Land zu halten. Im Bereich der Erstvermarktung frischer Fische ist in Bremerhaven die deutschlandweit einzige Auktion tätig. Mit 5100 Jahrestonnen liegt der Umschlag erneut unter dem Vorjahresergebnis. Als Folge der Finanzkrise, die den Hauptlieferant Island recht früh traf, wurden die Quoten dort hektisch abgefischt, um an Devisen zu kommen. Die Folge war ein genereller Preisverfall bei Frischfisch, der später mit erheblichen Preisschwankungen einherging.

Mit zwei Fabrikschiffen (Jan Maria, Atlantic Peace) ist der Standort Bremerhaven in der industriemäßigen Fischerei vertreten, dazu kommen noch ein weiteres Gefrierschiff (das ganzjährig von Spanien aus arbeitet), ein Großkutter und zwei kleinere Fangfahrzeuge. Allerdings wird nur ein Bruchteil der Fänge in Bremerhaven angelandet. Erfreulich war, dass mit der „Marbella“ und „Arctic Warrior“ (beide Heimathafen Hull) zwei gecharterte englische Gefriertrawler regelmäßig in Bremerhaven anlandeten und hier auch gewartet wurden.

Die Anzahl der zulassungspflichtigen Betriebe ist leicht steigend, wobei die Neuanmeldungen durchweg kleine Betriebe, vorwiegend aus dem Frischfischsektor, aber auch die Herstellung hochwertiger Salate für den Fachhandel betreffen. Erfreulich ist die Bereitschaft bestehender Betriebe in Neubauten zu investieren. Eine größere Räucherei hat bereits ein neues Betriebsgebäude bezogen und ein weiterer Fischereierzeugnisbetrieb hat die Planungen für den Neubau abgeschlossen und konkrete Vorbereitungen für den Baubeginn getroffen.

Auch hat ein großes Distributionszentrum, speziell für Fisch und Fischereierzeugnisse seinen Betrieb aufgenommen. Das Gebäude bietet zusätzlich auch sehr gute Schulungsräume für die Ausbildung von Fachkräften. Insbesondere in der Entwurfsphase, auch bei Umzügen, ist der LMTVet und die vorgesetzte Behörde an den Planungen beteiligt.

Wie in den Jahren zuvor wurden auch 2008 in Zusammenarbeit mit der Verkehrspolizei Anfang September Straßenkontrollen im Fischereihafen durchgeführt. An den beiden wichtigsten Ausgängen wurden Fischverkaufsfahrzeuge und Lebensmitteltransporte kontrolliert (insgesamt 69 Kontrollen). Im Allgemeinen waren die kontrollierten Fahrzeuge in gutem Zustand und auf dem Stand der Technik. Bei einem Transport und einem Verkaufsfahrzeug gab es deutliche Hygienemängel, die u.a. mit dem Alter des Fahrzeuges zusammenhängen. Angeblich war das Fischmobil auf dem Wege zur Ausmusterung.

Aktuelle Probleme der täglichen Arbeit

Für qualitativ hochwertige Lebensmittel geeignete Rohware ist knapp und teuer. Eine der Folgen davon ist die Beobachtung, dass Lebensmittelunternehmer nach wie vor gehäuft Strategien zur Gewinnverbesserung einsetzen. Bei vielen Fischereierzeugnissen spielt der Zusatz von Polyphosphaten eine erhebliche Rolle (siehe auch Kapitel 2.1.5). Die Zusatzstoffe erhöhen unter anderem die Fähigkeit des Fischeiweißes Wasser zu binden. Sie werden daher technologisch sinnvoll und erlaubt bei Gefrierfisch eingesetzt, um die Auftauverluste zu verringern. Sorge bereitet die Tendenz größere Mengen des Stoffes zur zusätzlichen Wasserbindung einzusetzen und die vorgeschriebene Deklaration zu unterlassen oder zu umgehen. Die häufig anzutreffende Bezeichnung "behandelt" (slightly treated) ist natürlich keine korrekte Kennzeichnung. Bei zusammengesetzten Erzeugnissen wird die Kennzeichnung gerne weggelassen und die Behauptung vorgeschoben, das zugesetzte Phosphat sei ein "Verarbeitungshilfsstoff" bei der Herstellung einer Vorstufe, hätte im Endprodukt keine Wirkung und sei daher von der Deklarationspflicht befreit. Bisher trat im Bereich Bremerhaven erst einer dieser Fälle auf, der nach intensiver Diskussion im Sinne des Verbraucherschutzes vor Täuschung gelöst werden konnte.

2.2.3. Kontrollen EU-zugelassener Betriebe

Nach dem geltenden EU-Lebensmittelhygienerecht bedürfen bestimmte Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, einer gesonderten behördlichen Zulassung. In Bremen liegt die Zuständigkeit für diese Zulassung beim Referat 32 der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen. Das Verfahren der Zulassung beinhaltet die eingehende Prüfung der vom Lebensmittelunternehmen durchgeführten Prozessanalyse und der einzureichenden Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung der betrieblichen Eigenkontrolle sowie mindestens eine Vor-Ort-Begehung.

Die Anzahl der bisher ausgesprochenen Zulassungen liegt seit Jahren bei etwa 100, die sich auf etwa 70 Betriebe verteilen. Mehrfachzulassungen bestehen bei bestimmten Betrieben für verschiedene Arbeitsbereiche wie z.B. Schlachtung, Umpacken, Kühl- und Gefrierlagerung, Be- und Verarbeitung für verschiedene Lebensmittel aus Fisch bzw. Fleisch von Rind /Schwein oder Geflügel. Seit 2006 wird bei Neuzulassungen oder Änderungen von bestehenden Zulassungen für ein Lebensmittelunternehmen eine (Gesamt-)Zulassung ausgesprochen, unter die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zusammengefasst sind.

Im Berichtszeitraum wurden für sechs Betriebe neue Zulassungen ausgesprochen. Dabei handelte es sich um vier Neuzulassungen (eine Neugründungen sowie drei Betriebe, die nach bisher geltendem Recht keine Zulassung benötigten) und zwei Wiederezulassungen aufgrund von Änderungen in den betrieblichen Strukturen. Zugleich wurden hier die Zulassungen an die neuen rechtlichen Grundlagen angepasst. Im Gegenzug wurden die bestehenden Zulassungen von drei Betrieben aufgrund von Betriebsschließungen gelöscht.

Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist an die einzelne Betriebsstätte gebunden und wird nach den ausgeübten Tätigkeiten ausgesprochen. Der Ablauf erfolgt nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren. Über die Zulassung ergeht ein Zulassungsbescheid. Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist für den Verbraucher bei verpackten Lebensmitteln auf dem Etikett durch das typische Oval mit der entsprechenden Nummer zu erkennen.

Das Verfahren beginnt mit der Antragstellung durch den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer. Im Weiteren muss das Unternehmen dann seine betrieblichen Prozesse darlegen und im Hinblick auf das Auf-

treten möglicher Gesundheitsgefahren systematisch erfassen und bewerten. In Abhängigkeit von dieser prozessbezogenen Risikobewertung muss der Lebensmittelunternehmer im nächsten Schritt dann seine vorbeugenden betrieblichen Maßnahmen zur Vermeidung bzw. ggf. Ausschaltung der Gesundheitsgefahren ableiten und verbindlich festlegen. Die dabei festgelegten wesentlichen Prozessschritte zur Gefahrenbeherrschung sind dann nach den fachlichen Regeln ständig Prozess begleitend zu dokumentieren. Der beschriebene Vorgang beschreibt die wesentlichen Schritte im Rahmen des vorgeschriebenen HACCP-Verfahrens (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint).

Nach Art. 1 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 ist der Einzelhandel (soweit nicht besonders bestimmt) grundsätzlich von der Zulassungspflicht ausgenommen, es sei denn, die Einzelhandelstätigkeiten dienen der Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Damit können nunmehr auch handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe bzw. Fleischereien, die in nennenswertem Umfang für andere „Wiederverkäufer“ produzieren, betroffen sein. Es gibt seitens der Europäischen Union für diese Betriebe eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2009.

Die kleineren eher handwerklich strukturierten Unternehmen beklagen häufig den erheblichen bürokratischen Aufwand des Verfahrens und fordern mehr Flexibilität im Vergleich zu den industriell produzierenden Mitbewerbern. Dieser Einwand ist nicht gerechtfertigt, da es ausschließlich darum geht, die für den Betrieb spezifischen Produktionsprozesse zu erfassen und zu bewerten. Das bedeutet in der Praxis: Kleiner Betriebe – in der Regel einfache Strukturen und Prozesse – übersichtliche Analyse und daraus ergeben einfache Maßnahmen – geringer Aufwand/ großer Betrieb – in der Regel komplexe Strukturen und komplizierte Prozesse – aufwendige Analyse – umfangreiche Maßnahmenpakete – großer Aufwand.

Das vorgeschriebene Verfahren bietet 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 betriebliche Struktur im Land Bremen wird aller Voraussicht nach praktikable Lösungsmöglichkeiten zulassen.

2.3. Probenahme und Untersuchung

2.3.1. Ergebnisse der Überwachung nach Lebensmittelgruppen

Warenkode 01 – Milch

19 Proben- 3 Beanstandungen (16 %)

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 18 Proben einer mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung unterzogen.

Von fünf als Beschwerdeproben eingelieferten Produkten wurden drei Proben – 2mal pasteurisierte Vollmilch und einmal H-Vollmilch – als nicht sicheres Lebensmittel beanstandet. Diese bereits geöffnet eingelieferten Proben wichen hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack erheblich von der Norm ab. Ursache hierfür war eine Kontamination mit Pseudomonaden, Milchsäurebildnern und Enterobacteriaceae. Die Vergleichsproben waren unauffällig.

Die Untersuchungsergebnisse der übrigen Proben ergaben keine Abweichungen von der Norm.

Warenkode 02 – Milchprodukte:

7 Proben – keine Beanstandung

Neben zwei Planproben wurden vier Verdachtsproben (ausschließlich Frischkäsezubereitungen) eingeliefert. In einer Verdachtsprobe Frühlingscreme wurde *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung in einer Größenordnung < 100 KbE/g nachgewiesen. Dieses lässt auf hygienische Mängel bei der Herstellung schließen.

Warenkode 03 – Käse:

66 Proben - 9 Beanstandungen (13 %)

Im Jahr 2008 wurden in einem Programm 15 Proben geriebener Käse, überwiegend aus Pizza-Service-Betrieben, mikrobiologisch auf Hefen- und Schimmelpilze untersucht. Es wurden keinerlei Abweichungen von der Norm festgestellt.

In einem weiteren Programm wurden 20 Proben Sauermilch- und Weichkäse auf das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* untersucht. Alle Untersuchungen verliefen negativ.

Neben den Planproben wurden eine Beschwerde- und zwei Verdachtsproben eingereicht. Grund der Beschwerde war ein abweichender Geruch eines Harzer Käses. Dieser konnte jedoch nicht bestätigt werden, die Probe wurde als verkehrsfähig beurteilt. Eine Probe Schmelzzubereitung mit Käse wurde als Verdachtsprobe eingeliefert, da das MHD bereits 17 Tage überschritten war. Die Probe wurde aufgrund starker sensorischer Abweichungen beanstandet. Die zweite Verdachtsprobe, ein Korb-Schafskäse in Lake, erwies sich sowohl sensorisch als auch mikrobiologisch als unauffällig.

Es werden immer noch Erzeugnisse, die vom Hersteller eindeutig als „Weichkäse aus Kuhmilch“ gekennzeichnet werden, in der Gastronomie und im Einzelhandel als Feta- oder Schafkäse bezeichnet. 7 derartige Produkte wurden als irreführend beanstandet. In einem Fall handelte es sich um ein Käseimitat. Ein Brie-käse, der laut Etikett 30 % Fett i.Tr. enthalten sollte, hatte tatsächlich 59 % Fett i. Tr..

Warenkode 05 – Eier:

2 Proben – keine Beanstandung

Zwei Verdachtsproben Hühnereier wurden im Zusammenhang mit einer Salmonellenerkrankung untersucht. Es konnten keine Salmonellen nachgewiesen werden.

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere:

182 Proben - 18 Beanstandungen (10 %)

Eine Schweinezunge und ein Schweineschnitzel, die das LUA als Verbraucherbeschwerde erreichten, wurden aufgrund eines unangenehm dumpfen Geruches und einer hohen mikrobiellen Keimbesiedelung durch Pseudomonaden und Enterobacteriaceae als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Drei weitere Beschwerdeproben waren unauffällig.

Von 134 Planproben wurden 10 Proben beanstandet. Beanstandungsgründe waren bei zwei Proben, die zum Jahresprogramm „Überprüfung von Gefrierhäusern“ gehörten, der Nachweis von Salmonellen und das Auftreten von Frostbrand. Außerdem führten sensorische Abweichungen in Verbindung mit hohen Keimgehalten zur Beanstandung der Proben als nicht sicheres Lebensmittel.

Bei 22 Proben wurde ein Hygienemangel mitgeteilt, der durch den Nachweis von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KbE /g) oder hohe Keimgehalte, z.B. der aeroben Mikroflora, Enterobacteriaceae oder Pseudomonaden hervorgerufen wurde.

Von 12 Verdachtsproben wurden sechs Proben wegen abweichender Sensorik in Zusammenhang mit einer hohen Keimbelastung beanstandet. Bei einer dieser Proben handelte es sich um einen Pansen vom Lamm mit anhängender Haube, dem noch Futterpartikel anhafteten (Abbildung 7). Der Geruch war faulig und er wies eine hohe Keimzahl an Pseudomonaden, Enterobacteriaceae und Lactobazillen auf.



Abbildung 7: Pansen vom Lamm

Außerdem wurden in einem Programm 26 Proben Rinderhackfleisch, Geflügelfleisch und Wildfleisch mittels PCR auf verotoxinbildende E.coli (VTEC) untersucht. In einer Probe Rehulasch wurden VTEC nachgewiesen.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) wurde die „Mindesthaltbarkeit von im Einzelhandel selbst abgepacktem Frischfleisch in Fertigpackungen“ auf folgende Parameter untersucht: Aussehen, Geruch, Geschmack, pH-Wert, aerober Keimgehalt, aerobe Milchsäurebildner, Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und E.coli. Keine der 15 Proben war zu beanstanden.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen

Wurstwaren:

149 Proben – 30 Beanstandungen (20 %)

Über das Jahr verteilt wurden elf Verdachtsproben im LUA zur Genusstauglichkeits- und mikrobiologischen Untersuchung abgegeben. Zwei dieser Proben wurden beanstandet: Bei einer Rostbratwurst hatten aerobe und anaerobe Sporenbildner zum Verderb vor Erreichen des MHD geführt; Eine Probe Geflügelfleisch wurde wegen einer abweichenden Sensorik in Verbindung mit einer hohen Gesamtkeimzahl bestehend aus Enterobacteriaceae und Lactobazillen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei vier weiteren Verdachtsproben, u.a. zwei Hackfleischzubereitungen, wurde aufgrund hoher Gehalte der aeroben Keimflora, Pseudomonaden, Lactobazillen oder Enterobacteriaceae auf Hygienemängel hingewiesen.

Insgesamt wurden zehn Proben beanstandet. In einer Probe mariniertes Schweinemedallions wurde *Salmonella typhimurium* (Serogruppe O: 4,5) nachgewiesen. Ein weiterer Beanstandungsgrund war der Verkauf einer Fertigpackung mit grober Bratwurst, bei der das Verbrauchsdatum abgelaufen war. Nach der Lebensmittelkennzeichnungsverord-

nung (LMKV) dürfen Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Die anderen beanstandeten Proben wiesen eine hohe Keimzahl verbunden mit sensorischen Abweichungen auf und wurden als nicht sichere Lebensmittel beurteilt.

Bei 12 Proben lagen aufgrund des Nachweises von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KbE/g) oder einer hohen Keimbelastung ohne sensorische Abweichung Hygienemängel vor.

Die mikrobiologische Untersuchung von 16 Proben Hähnchendöner im Rahmen von BÜP führte zu keiner Beanstandung, während bei warenkundlichen Untersuchungen weiterer 17 Dönerprodukte 13 zum überwiegenden Teil aus mehreren Gründen beanstandet wurden. So gab in 5 Fällen der Imbissbetreiber die Tierart des Produktes falsch an, obwohl ihm aus dem Original-etikett die tatsächliche Zusammensetzung bekannt war, z. B. wurde mehrfach Lammdöner ohne eine Spur von Lamm angeboten. Ebenso verhielt es sich bei weiteren 8 Fällen, bei denen abweichende Bezeichnungen von den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches festgestellt wurden. In der Regel wurden die Produkte, trotz der eindeutigen Kenntlichmachung der Abweichung z. B. „Hackfleischdrehspieß“ auf dem Original-etikett, als Döner bezeichnet. Bei nahezu allen beanstandeten Proben wurde auch noch das Original-etikett, für das der Hersteller verantwortlich ist, beanstandet. Bei 10 Proben fehlte die nach LMKV notwendige quantitative Angabe des Fleischanteiles, in 4 Fällen wurde bei der Untersuchung eine nicht auf dem Etikett angegebene weitere Tierart festgestellt, viermal wurde das eingesetzte Sojaweiß nicht angegeben und in 6 Fällen gab es bei der Angabe von Zusatzstoffen Probleme.

Eine im Einzelhandel angebotene Probe Kochhinterschinken wies einen Wasser-Eiweiß-Quotienten von 4,9 und einen Gehalt von 15,5 % Eiweiß im fettfreien Anteil auf. Dieses Produkt ist ein Imitat und darf die Bezeichnung Kochhinterschinken nicht tragen.

Warenkode 08 – Wurstwaren:

119 Proben - 18 Beanstandungen (15 %)



Fünf Beschwerde und zwei Verdachtsproben wurden im LUA -bakteriologisch untersucht. Von diesen Proben wurden drei beanstandet: Eine Geflügelfleischwurst wurde wegen ihrer abweichenden Konsistenz und eines säuerlichen Geruches in Verbindung mit einer deutlich erhöhten aeroben Keimzahl beanstandet. Eine spanische Paprikasalami wies neben einer hohen aeroben Keimflora einen säuerlichen Geruch und Geschmack auf. Bei einer Verdachtsprobe wurde die Kennzeichnung beanstandet, da keine Verkehrsbezeichnung in deutscher Sprache vorhanden war. Die übrigen Proben erwiesen sich als uneingeschränkt verkehrsfähig.

Eine weitere Planprobe wurde aufgrund irreführender Kennzeichnung beanstandet: Die Probe wurde auf zwei verschiedenen Etiketten einmal als Kräuterzwiebelmett und einmal als Zwiebelmettwurst bezeichnet. Eine Probe Wurstabschnitte, die im Rahmen des Jahresprogramms „Überprüfung von Gefrierhäusern“ eingeliefert wurde, wurde aufgrund eines stark abweichenden Geruches in Verbindung mit einer hohen Keimzahl an Enterobacteriaceae, Pseudomonaden, Lactobazillen und Hefen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Bei insgesamt sieben Proben wurde auf einen Hygienemangel hingewiesen: Ein Fleischkäse-Brät enthielt *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung, jedoch mit einem Keimgehalt < 100 KbE/g, bei den übrigen Proben lag ein hoher aerober Keimgehalt vor.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) wurde die mikrobiologische Beschaffenheit von im Einzelhandel selbst abgepackten Brühwurstwaren bei Einlieferung und am Ende des deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht. Bei zwei Proben (Frühstücksfleisch und Leberkäse) wurde ein Hygiene-

mangel mitgeteilt, da der Gehalt der aeroben Keimflora, der Enterobacteriaceae und der Lactobazillen über den entsprechenden Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) lag.

Bei einer Leberwurst und zwei Brühwürsten war das zugesetzte Milcheiweiß nicht kenntlich gemacht. Bei der Überprüfung der Nährwertkennzeichnung fielen 6 Produkte wegen falscher Angabe des Fettgehaltes auf. Drei Leberwurstproben osteuropäischen Ursprungs wichen in ihrer Zusammensetzung deutlich von den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse ab. So enthielten zwei Proben Lunge als nicht übliche Zutat und bei allen Proben lag der wertbestimmende Eiweißanteil deutlich niedriger als in den Leitsätzen vorgegeben. Bei zwei Leberwürsten handwerklicher Herstellung war dies ebenfalls der Fall.

Warenkodes 10 bis 12 – Fischereierzeugnisse; Warenkodes 20 und 50 mit Fischanteil

909 Proben – 81 Beanstandungen (9 %)

Gemäß dem Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen wird die amtliche Untersuchung dieser Warengruppe zwischen den beiden zuständigen Landesinstituten aufgeteilt. Die mikrobiologisch zu untersuchenden Proben werden, inklusive der organoleptischen und der Kennzeichnungsprüfung sowie der Beurteilung der Proben, von der Außenstelle Bremerhaven des 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. Die nachfolgenden Untersuchungsergebnisse bilden die bremischen und niedersächsischen Proben ab.

LUA Bremerhaven

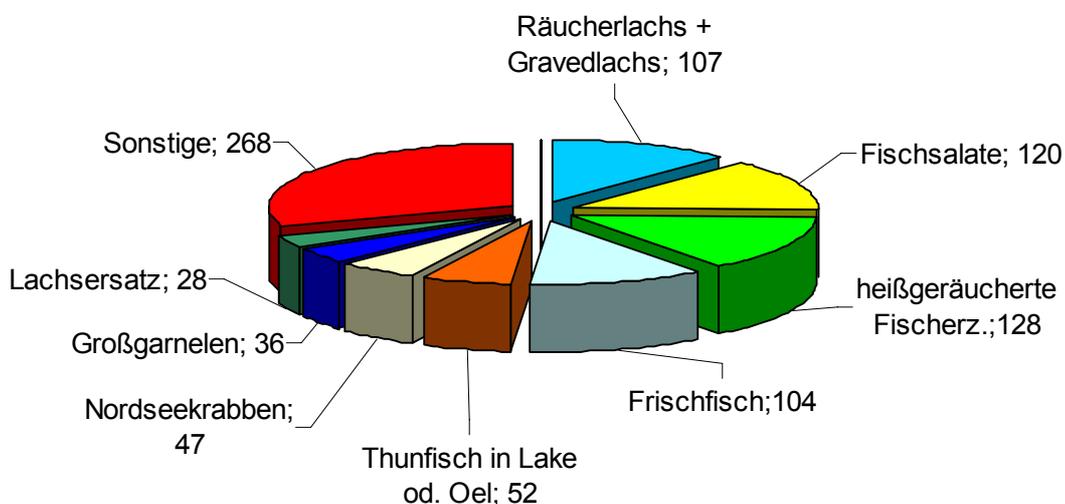


Abbildung 8: Zusammensetzung des Probenaufkommens des LUA Bremerhaven 2008

Im Berichtsjahr 2008 wurden im LUA Bremerhaven insgesamt 909 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der LMÜ (544 aus Niedersachsen, 365 aus Bremen) federführend hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die im Service im IfF Cuxhaven untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen. Bei 25 Proben wurden für das IfF Cuxhaven zusätzlich mikrobiologische Service-Untersuchungen im LUA Bremerhaven durchgeführt. Weiterhin gelangten

159 Tupferproben (49 aus Niedersachsen, 110 aus Bremen) aus Herstellerbetrieben zur mikrobiologischen Untersuchung. Insgesamt wurden 9 % der eingesandten Proben der Warengruppen 10, 11 und 12 (Fischereierzeugnisse) beanstandet. Das Verhältnis von nicht zu beanstandeten zu beanstandeten Proben innerhalb der Warengruppen ist der folgenden Abbildung zu entnehmen. Insgesamt ist zu bemerken, dass die Beanstandungsquote in der Größenordnung vom Vorjahr liegt.

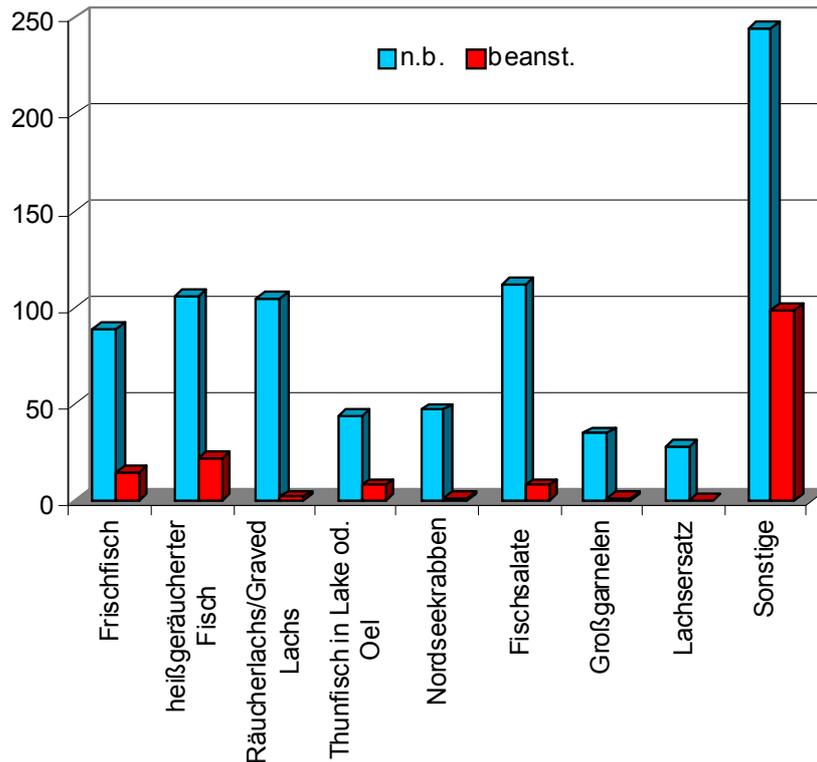


Abbildung 9: Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben nach Warengruppen

Räucherlachs, Graved Lachs

Räucherlachs und Graved Lachs sind Fischerzeugnisse, die häufig mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert sind und in denen eine Vermehrung des Erregers selbst unter kühlen Lagerungsbedingungen nicht ausgeschlossen werden kann. Gegenüber den Vorjahren wurde ein stetiger Rückgang der Belastung festgestellt. Während im Jahr 2006 33 % der Räucherlachs und Graved Lachs mit *Listeria monocytogenes* belastet waren, waren es 2007 17 %. Im Jahr 2008 waren es schließlich 12 %. Erfreulicherweise lagen die nachgewiesenen Kontaminationen im Berichtsjahr unter 100 KbE /g.

Insgesamt wurden zwei Räucherlachs beanstandet. Hier handelte es sich allerdings um lose Ware, die wegen abweichendem Geruch und erhöhter Keimzahlen, in einem Fall Hefen, beanstandet wurden.

Heißgeräucherter Fisch

Das Untersuchungsprogramm dieser Warengruppe war 2008 zweigeteilt. Zum einen wurden die klassischen Räucherprodukte wie Makrelenfilet, schwarzer Heilbutt, Bückling etc. und zum anderen wurden besondere geräucherte Erzeugnisse wie Fingerfood, Lachszöpfe, Lachsrollen gefüllt, Pangasiusfilet mit Honig und Ananas geräuchert u.s.w. untersucht. Neben den bakteriologischen Aspekten wurde diese Gruppe speziell auf ihre Kennzeichnung, insbesondere Erfüllung der Quiddkennzeichnung untersucht. In der letztgenannten Gruppe waren ausschließlich Kennzeichnungsmängel zu verzeichnen. In der Gruppe der klassischen Erzeugnisse wurde ein Produkt wegen sichtbarem Schimmelpilzbefall, 6 Erzeugnisse wegen erhöhter Keimzahlen, vor allem Pseudomonaden und 2 wegen abweichender Organoleptik beanstandet. In einem Fall war die Kennzeichnung unvollständig. Gegenüber den Berichtsjahren zuvor ist die Beanstan-

ungsquote in dieser Warengruppe deutlich höher als in den vergangenen Jahren; dieses ist auf die gestiegene Zahl der Kennzeichnungsmängel bei neuartigen Erzeugnissen und auf die erhöhte Anzahl der mikrobiologischen Beanstandungen bei klassischen Produkten zurückzuführen.

Frischfisch

Frischfische gehörten auch im Berichtsjahr 2008 zum Untersuchungsspektrum. In diesem Jahr wurde allerdings das Keimspektrum um die spezifischen, sulfitreduzierenden Verderbniserreger erweitert. Die spezifischen, sulfitreduzierenden Verderbniserreger sind u.a. für die Bildung der Fehlgerüche und -geschmäcker verantwortlich. Um die organoleptischen Abweichungen und den TVB-N-Gehalt zu untermauern, wurde eine Methode für diesen Erreger etabliert.

104 Frischfischproben wurden 2008 untersucht. Hiervon waren 15 (14 %) zu beanstanden. 5 Frischfische waren aufgrund abweichender Organoleptik und erhöhten TVB-N - Gehalten, 4 Proben ausschließlich wegen stark abweichender Organoleptik und 6 Frischfische aufgrund erhöhter Keimzahlen zu beanstanden. In der Regel waren bei hohen Keimzahlen die Pseudomonaden erhöht. Diese Keime lassen auf eine zu lange, unsachgemäße Lagerung schließen, da sie im natürlichen Lebensraum der Fische nicht vorkommen. Pseudomonaden verursachen ab einer bestimmten Größenordnung sensorische Abweichungen. Ausgenommen davon sind Kontaminationen, die erst kurze Zeit zurückliegen, so dass sich noch nicht ausreichend Stoffwechselprodukte für abweichende Gerüche bilden konnten. Fünf Frischfische wiesen unerwartet hohe Keimzahlen auf und wurden als wertgemindert wegen eingeschränkter Lagerfähigkeit beurteilt.

Thunfisch in Lake oder Öl

In den Vorjahren war in dieser Erzeugnisgruppe die Beanstandungsquote sehr hoch (38 %). Aufgrund dessen wurde die Untersuchung von Thunfisch in das Untersuchungsprogramm 2008 nochmals aufgenommen. Bei unsachgemäßer Lagerung und Handhabung von Thunfisch in geöffneten Behältnissen kann es in Folge hoher Keimbelastungen zur Histaminbildung kommen. Erfahrungsgemäß stellt eine hohe Keimzahl eine notwendige, jedoch nicht hinreichende Bedingung für hohe Histamingehalte dar.

Eine praktikable und sichere Methode zur Vermeidung hoher Keimbelastung und Histaminbildung ist die Verwendung von kleinen Packungseinheiten.

Im Berichtsjahr gelangten 52 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. 8 Proben (15 %) wurden aufgrund von zu hohen Keimzahlen beanstandet, vorwiegend Hefen und Pseudomonaden, in einem Fall in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik.

Die Beanstandungsquote lag deutlich unter der der Vorjahre.



Nordseekrabben mit und ohne Schale

Im Berichtsjahr wurden 48 Proben Nordseekrabben, u. a. 44mal auch auf Vibrionen, untersucht. Wie Untersuchungen 2006 an der Ostsee zeigten, stellt der Vertreter *V. vulnificus* in warmen Sommern

eine ernstzunehmende mikrobiologische Kontamination dar. Neben der Ansteckung über Wunden kann es auch bei der Verarbeitung von kontaminierten Meeresfrüchten sowie deren Verzehr zu Infektionen kommen. Bereits im Jahr 2003 wurde im LUA Bremerhaven erstmalig *V. vulnificus* aus gekochten Nordseegarnelen (*Crangon crangon*) isoliert. In 44 untersuchten Proben wurden Vibrionen ausgeschlossen. Die Beanstandungsquote lag bei 2 %. Eine Probe Krabben wurde wegen abweichender Organoleptik beanstandet.

Salate mit Fischereierzeugnissen

Die Untersuchung von 120 Fisch- und Krebstiersalaten stellte 2008 ein weiteres Untersuchungsprogramm dar. Bei 41 Proben handelte es sich um lose Ware, die ausschließlich bakteriologisch untersucht wurden. Hiervon wurden 2 Proben beanstandet. In einem Fall wurden in einem Heringssalat 2300 KBE/g *Listeria monocytogenes* als gesundheitsschädlich eingestuft und eine Probe wurde wegen erhöhter Keimzahlen, Hefen und Lactobazillen, als wertgemindert beurteilt. In der Mehrzahl der Beanstandungen handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

Lachsersatz

2008 wurden Alaska-Seelachschnitzel und -scheiben in Öl mikrobiologisch und chemisch auf Konservierungsstoffe untersucht. 4 Proben wurden wegen zu hoher Konservierungsstoffgehalte beanstandet.

Iff Cuxhaven

Nematoden

Im Berichtsjahr 2008 wurden für Niedersachsen und Bremen federführend vom Iff Cuxhaven insgesamt 470 Proben Fische und Fischereierzeugnisse einer parasitologischen Untersuchung (Leuchttisch oder Digestionsmethode) unterzogen. Von 329 Proben Fischfilets waren 56 Proben (17,0 %), von den restlichen 141 Proben Fischereierzeugnisse 14 Proben (9,9 %) wegen erhöhter Nematodenzahlen zu beanstanden.

Schwermetalle in Fischereierzeugnissen

Bei den im Jahre 2008 insgesamt untersuchten 93 Proben wurden die Gehalte von Quecksilber, Blei und Cadmium ermittelt und nach VO (EG) 1881/2006 beurteilt. Als Ergebnis bleibt festzuhalten, dass lediglich in einem Fall (Tintenfisch) eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge für Cadmium zu verzeichnen war.

Antibiotika Rückstände in importierten Fischen und Krustentieren

Im Jahr 2008 wurden 98 Importproben der Grenzkontrollstelle Bremerhaven auf Rückstände von pharmakologisch-wirksamen Substanzen untersucht. Bei den Proben handelte es sich vorwiegend um Krustentiere und Fische aus Aquakulturhaltung. Lediglich eine Einsendung aus China wurde beanstandet. In der Fischfiletprobe wurde der Furazolidonmetabolit AOZ in einer Konzentration von 2,6 µg/kg massenspektrometrisch nachgewiesen. Bei Furazolidon handelt es sich um ein Nitrofurantibiotikum, das im Anhang IV der EU-Verordnung 2377/90 gelistet ist. Die Anwendung von Nitrofurantibiotika ist daher bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verboten. Jeder Nachweis dieser Substanz oder ihres wichtigsten Metaboliten AOZ in tierischen Importproben führt zur Vernichtung oder Zurückweisung der betroffenen Ware.

Fische und Krustentiere werden im Rahmen von Importuntersuchungen vorwiegend auf Antibiotikarückstände aus den Stoffgruppen der Nitrofurane, der Phenicole, der Chinolone, der Sulfonamide, der Makrolide, der Tetracycline und der Lincosamide untersucht. Moderne analytische Methoden basierend auf der LC-MS/MS-Technik ermöglichen die simultane Untersuchung auf ein breites Substanzspektrum von bis zu 60 Antibiotika. Der Einsatz dieser Technik gewährleistet derzeit Verbraucherschutz auf höchstem Niveau.

Warenkode 13 - Speisefette und Öle:

14 Proben – 0 Beanstandung

Neben Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel (siehe Kapitel 2.1.2) in Ölen wurde in 12 Proben der Gehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen überprüft. Keine der Proben zeigte auffällige Gehalte.

Zusätzlich wurde noch eine Verdachtsprobe Friteuseöl in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinstitut Braunschweig bearbeitet. Dieses Öl stammte aus einem Imbiss und es bestand der Verdacht, dass es schon zu lange verwendet wurde. Es stellte sich heraus, dass es zwar schon erhebliche Gebrauchsspuren aufwies, aber eine Verwendung rechtlich noch nicht verboten werden konnte.

Warenkode 15 – Getreide:

18 Proben – 2 Beanstandungen (11 %)

Zwei Proben Reis waren mit nährwertbezogenen Angaben versehen („fettarm“, „glutenfrei“, „cholesterinfrei“). Eine der Proben war als „reich an Ballaststoffen“ ausgelobt. Laut der Verordnung über nährwertbezogene Angaben darf die Kennzeichnung von Lebensmitteln nur bestimmte nährwertbezogene Angaben enthalten. Des Weiteren muss das Lebensmittel bestimmten Anforderungen entsprechen. So muss ein festes Lebensmittel, das auf einen hohen Ballaststoffgehalt hinweist, mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g enthalten. Die Angabe „cholesterinfrei“ ist nach Ablauf einer Übergangsfrist nicht mehr erlaubt. Enthält ein Lebensmittel nährwertbezogene Angaben, so sind der Brennwert und die Gehalte bestimmter Nährstoffe entsprechend den Vorgaben der Nährwertkennzeichnungsverordnung anzugeben. Bei den beiden Reisproben waren weder alle geforderten Nährstoffe angegeben noch erfolgte die Angabe in der einzuhaltenden Form. Darüber hinaus lag der ausgelobte Ballaststoffgehalt unter 6 g pro 100 g.

Es wurden acht Proben Weizen, vier Dinkel- und drei Roggenproben, sowie eine Getreidemischung auf das Mykotoxin Ochratoxin untersucht. Das Schimmelpilzgift Ochratoxin wirkt beim Menschen nierenschädigend und hat sich im Tierversuch als krebserregend erwiesen. Nur bei einer Weizengetreideprobe konnte Ochratoxin bestimmt werden. Der Wert lag jedoch bei weniger als 45 % des Höchstgehaltes.

Warenkode 16 - Getreideprodukte einschl. Frühstückscerealien, rohe Teige und Massen:

21 Proben – 1 Beanstandung (5 %)

1 Empfehlung wegen Überschreitung des Signalwertes.



Das LUA erreichten im Jahr 2008 zwei Beschwerdeproben: Eine Probe Cornflakes und eine Probe Nuss-Kern-Mischung sowie die dazugehörigen Vergleichsproben wichen bei der Genusstauglichkeitsprüfung und hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Ergebnisse nicht von der Norm ab.

Eine Probe Frühstückshaferflocken wurde auf das Schimmelpilzgift Ochratoxin untersucht. Aus 11 Fruchtemüslis mit hohem Fruchtanteil wurden in mühevoller Handarbeit die Rosinen, Sultaninen bzw. Korinthen herausgelesen und anschließend auf Aflatoxine untersucht. Es wurde in keiner Probe ein bestimmbarer Mykotoxingehalt festgestellt. Weitere Ausführungen sind dem Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“ (Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine und Rückstände) zu entnehmen.

5 Frühstückscerealien wurden auf Acrylamid untersucht. Es trat eine Signalwertüberschreitung auf. Weitere Informationen bezüglich der Acrylamiduntersuchungen sind dem Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“ zu entnehmen.

Warenkode 17 - Brot und Kleingebäck:

5 Proben - keine Beanstandung, 1 Empfehlung

Eine Probe Zimtschnecken wurde auf Cumarin untersucht. Da es zur Zeit der Untersuchung nur Höchstmengenvorschläge auf europäischer Ebene gab, diese aber von der vorliegenden Probe um mehr als das dreifache überschritten wurde, wurde eine Empfehlung ausgesprochen, durch die entsprechende Auswahl des Zimtes eine Reduzierung zu erreichen (siehe auch Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“).

Warenkode 18 – feine Backwaren:

98 Proben - 2 Beanstandungen (2 %)

Im Jahr 2008 wurden Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung mikrobiologisch untersucht. Infolge zu hoher mikrobiologischer Belastungen mit Pseudomonaden, Enterobacteriaceae bzw. Hefen wurden bei 22 Proben Hygienemängel festgestellt. Eine Probe Frankfurter Kranz enthielt *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung, jedoch mit einem Keimgehalt < 100 KbE/g: Hier wurde ebenfalls ein Hygienemangel mitgeteilt, außerdem wurde empfohlen,

aufgrund der Pathogenität des Keimes der Kontaminationsursache nachzugehen.

Zwei Proben Zimtsterne mussten aufgrund ihrer Kennzeichnung beanstandet werden. Im Zutatenverzeichnis wurde entweder nur der Klassenname des Zusatzstoffes oder die Verkehrsbezeichnung aufgeführt. Erforderlich sind aber beide Angaben.

Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonaisen

202 Proben - 6 Beanstandungen (3 %)

Im Jahr 2008 wurden 214 Proben diverser nicht fischhaltiger Salate – wie Fleischsalate, Geflügelsalate, Obstsalate – auf Verzehrstauglichkeit und den mikrobiologischen Status untersucht. Bei drei Verdachtsproben wurde aufgrund zu hoher Keimbelastung oder des Nachweises von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung ein Hygienemangel mitgeteilt.

Eine Planprobe Obstsalat, die nach Ablauf des Verbrauchsdatums noch im Handel angeboten wurde, wick durch einen gärrigen, hefigen Geruch und Geschmack und einen hohen Gehalt an Hefen von 1.6×10^6 KbE/g erheblich von der Norm ab. Die Probe wurde als nicht sicheres Lebensmittel und somit für den Verzehr durch den Menschen nicht geeignet beurteilt.

In einem Eiersalat wurden 500 KbE/g *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich beanstandet.

27 Planproben verschiedener Salate wichen hinsichtlich der mikrobiologischen Ergebnisse von den entsprechenden Richtwerten der DGHM ab. In diesen Fällen wurde auf einen Hygienemangel hingewiesen.

20 Feinkostsalate wurden hinsichtlich des Gehalts an Konservierungsstoffen untersucht und die vorgeschriebene Kennzeichnung überprüft. Ein Salat wurde auf Pflanzenschutzmittel analysiert.

Warenkode 21 – Pudding, Desserts:

7 Proben – 5 Beanstandungen (71 %)

Eine Beschwerdeprobe Schoko-Haselnuss-Creme wurde aufgrund makroskopisch sichtbarer Schimmelpilze als nicht sicheres Lebensmittel und für den Verzehr durch den Menschen nicht geeignet beurteilt. Die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen der dazugehörigen Verfolgsproben ergaben ebenfalls eine erhöhte Keimzahl an Schimmelpilzen. Diese Proben wurden ebenfalls beanstandet.

Drei Verdachtsproben „Flavour Dessert“ wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.



Warenkode 22 – Teigwaren

10 Proben – 4 Beanstandungen (40 %)

Es wurden sieben Proben „Quick Cooking Noodles“ eines chinesischen Herstellers, die von einem anderen Amt bereits beanstandet worden waren, auf den Aluminiumgehalt untersucht.

Vier Proben wiesen mit 51, 55, 61 und 70 mg Aluminium je kg Werte deutlich über dem Richtwert von 36 mg/kg auf und wurden an der Grenzkontrollstelle zurückgewiesen.

Dieser Richtwert wurde vom BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) am 06.01.2009 zur Beurteilung von Aluminium in Schnellkochnudeln festgelegt.



Wie kommt Aluminium in die Nudeln?

Die Ursache der hohen Gehalte war vermutlich die Verwendung von Aluminiumgefäßen, in denen die Nudeln bei der Herstellung in China vorgekocht wurden.

Bei Verwendung anderer Gefäße verringerten sich die Werte auf 14, 16 und 19 mg/kg.

Bei zwei Kochversuchen der fertigen Nudeln im LUA Bremen konnte keine Verringerung der Aluminiumgehalte in den Nudeln festgestellt werden.

Bei der Untersuchung von 59 Teigwaren wurde im LUA Sachsen ein mittlerer Gehalt von nur 3,9 mg Aluminium je kg Nudeln festgestellt. Die hohen Gehalte (51 bis 70 mg / kg) wurden somit als technisch vermeidbar und gesundheitlich bedenklich beanstandet.

Warenkode 23 - Hülsenfrüchte bis

Schalenobst:

64 Proben - 10 Beanstandungen (15 %)

Bei einem Linsensalat, der im Rahmen des „Feinkostsalatprogramms“ erhoben wurde, wurden die Konservierungsmittel überprüft. 24 verschiedene Nüsse, 13 Pistazienkerne und einmal Kichererbsen aus dem Handel wurden auf ihren Aflatoxingehalt hin analysiert. Bei zwei Proben Walnüsse (Beschwerde- und Vergleichsprobe) wurde aufgrund einer Verbraucherbeschwerde der Schwefeldioxidgehalt untersucht. Die einzige Beanstandung war aufgrund einer fehlerhaften Kennzeichnung.

Warenkode 24 – Kartoffeln, stärkereiche

Pflanzenteile:

6 Proben – keine Beanstandung

Kartoffelproben wurden auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Eine Höchstmengenüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Warenkodes 25, 29 - Obst, Gemüse

295 Proben (129 in Warenkode 25, 166 in Warenkode 29) - 15 Beanstandungen (5%)

Bei 20 Proben getrockneter Pilze, verlief der Nachweis der pathogenen Keime *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* und *Salmonella spp.* negativ. Ein

weiteres Programm beschäftigte sich mit der Verkehrsfähigkeit von Keimlingen und Sprossen. Bei 16 von 32 untersuchten Proben wurde aufgrund einer erhöhten Keimbelastung auf einen Hygienemangel hingewiesen. Eine Probe frischer Sojasprossen wurde beanstandet, da die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums fehlte.

Eine Verbraucherbeschwerde betraf gekeimte Tomaten, in denen die Tomatenkerne beim Lagern bereits ausgekeimt waren (Abbildung 10).



Abbildung 10: „aus Versehen“ gekeimte Tomaten

Dieser Effekt kommt selten vor und wird durch ein fehlendes Enzym verursacht, das normalerweise das Auskeimen in der Pflanze verhindert. Dieser Gendefekt gilt als unbedenklich, sieht aber interessant aus.

Der Schwerpunkt der Prüfungen dieser Warenkodes lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Weitere Informationen dazu finden sich in Kapitel 2.1.2 Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- / Pflanzenbehandlungsmittel“.

Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse (warenkundliche Untersuchungen):

43 Proben – 6 Beanstandung (15%)

Dass die Einhaltung der Vorschriften der Zusatzstoffzulassungsverordnung doch noch immer Probleme bereitet, zeigt die Untersuchung auf Konservierungsstoffe bei verarbeitetem Gemüse. So wurden in fünf verschiedenen Proben Konservierungsstoffe nachgewiesen, die in der Kennzeichnung nirgends aufgeführt waren. Auf einer Probe befand sich sogar die Auslobung „ohne Konservierungsstoffe“, obwohl Benzoesäure und Sorbinsäure enthalten waren. Bei einer Probe führte die falsche Reihenfolge im Zutatenverzeichnis zur Beanstandung.

Warenkodes 27 und 28 – Pilze und Pilzerzeugnisse:

21 Proben – keine Beanstandung

Warenkode 30 - Obstprodukte, ausgenommen 31 und 32

54 Proben – 3 Beanstandungen (6 %)

24 Proben Trockenfrüchte wiesen hinsichtlich Gesamtkeimzahl, Gehalt an *Salmonellen*, *Enterobacteriaceae* und *E.coli* keine Abweichungen von der Norm auf. Allerdings musste eine Probe getrocknete Aprikosen aufgrund eines massiven Befalles mit Backobstmilben als gesundheitsschädlich beanstandet werden (Abbildung 11).

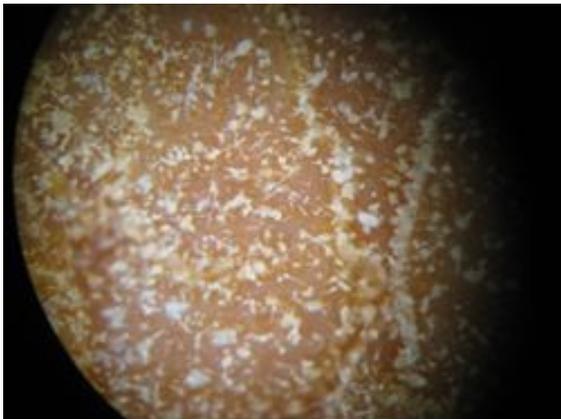


Abbildung 11: getrocknete Aprikosen mit Backobstmilben

10 Proben wurden auch hier auf die richtige Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen überprüft. Wiederum musste eine Probe mit mangelhafter Kennzeichnung beanstandet werden.

Die Einhaltung der Höchstmenge an Ochratoxin A wurde in 11 Sultaninnenprobe, einer Korinthenprobe und einer Rosinenprobe kontrolliert. Alle Proben wurden direkt aus dem Handel erhoben und waren somit Proben, wie sie der Verbraucher auch für die

küchentechnische Anwendung nutzt. Eine Höchstgehaltsüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Eine Beanstandung gab es nur wegen Fehler in die Nährwertkennzeichnung.

Bei den neun Proben, die auf Aflatoxine untersucht wurden, handelt es sich um Feigen aller Art, wie man sie überall im Handel erhält. Diese Proben entsprachen im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen durchgehend den gesetzlichen Vorschriften.

Warenkode 31 – Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsäfte getrocknet

19 Proben - 3 Beanstandungen (16 %)

Eine Beschwerdeprobe Grapefruit Direktsaft wich bezüglich Geruch und Geschmack erheblich von der Norm ab, während die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen unauffällig waren. Die Vergleichsprobe war einwandfrei und verkehrsfähig.

16 unterschiedliche Säfte wurden auf Konservierungsstoffe untersucht. In keinem wurde ein Konservierungsstoff aus dem Untersuchungsspektrum nachgewiesen. Die oben genannte Beanstandung in dieser Warengruppe ist auf eine unzureichende Kennzeichnung bezüglich der Herstellerangaben zurückzuführen.

Warenkode 32 – Erfrischungsgetränke, Getränkepulver

17 Proben - 2 Beanstandungen (12 %)

Ein Wildfrucht Getränkepulver zur Herstellung eines teeähnlichen Getränkes war mit Waldbeer Geschmack aromatisiert. In der Zutatenliste fehlte jedoch die Zutat „Aroma“.

Ein Multivitamin-Teegetränkepulver enthielt kein Koffein, obwohl Schwarztee-Extrakt mit 0,1 % ausgelobt war. Üblich sind zudem 1,2 % Tee-Extrakt, also die 12-fache Menge. Zudem waren die zugesetzten Vitamine nur mit einem Fünftel der in der Nährwertkennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Menge im Pulver enthalten. Weitere Kennzeichnungsmängel rundeten das negative Bild ab.

Warenkode 33 – Wein:

72 Proben - 16 Beanstandungen (22 %)

Häufigster Mangel in der Beschaffenheit von Weinen war eine fortgeschrittene Oxidation durch übermäßig lange Lagerung im Verkaufsregal. Insbesondere in Sonderpostenläden war die Quote überlagerter Weine hoch. Ein deutscher Qualitätsweißwein war nahezu vollständig oxidiert und wies keine handelsübliche Beschaffenheit mehr auf. Die sensorischen Mängel wurden in diesem Fall gestützt durch den Gehalt an freiem Schwefeldioxid, der im Verlaufe der Lagerung von ursprünglich 55 mg/l (lt. Untersuchungsbefund bei der Qualitätsweinprüfung) auf unter 10 mg/l abgebaut war. Der Wein hatte somit keinen Oxidationsschutz mehr.

Die Auslobungen auf dem Etikett „Zeitgemäß ... fruchtig-frisch ... Schluck für Schluck purer Genuss“ waren zweifelsohne nicht mehr zutreffend.

Ein italienischer Qualitätsrotwein war nach über vierjähriger Lagerung in einem SB-Großhandelsmarkt derart oxidiert und bitter, dass er in einer bundesweiten Rückrufaktion aus dem Verkehr genommen wurde.

In zwei Weinen aus Chile und den USA war deutlich mehr Alkohol enthalten, als auf dem Etikett angegeben war.

Bei den Verstößen gegen die Kennzeichnungsvorschriften nahmen fehlende oder falsche Angaben über den Importeur von Drittlandsweinen deutlich zu. Die vorschriftswidrige Angabe des Importeurs war Gegenstand eines Drittels aller Beanstandungen.

Bei einem deutschen Landwein fehlte die obligatorische Angabe des Abfüllers. Die fehlende Angabe eines jeglichen Verantwortlichen auf dem Etikett erschwerte die Rückverfolgung des Verantwortlichen für den Wein.

Südafrikanischer Wein wurde mit einer bekannten Herkunftsbezeichnung in den Verkehr gebracht, auf die der Wein jedoch keinen Anspruch hatte.

Die Kenntlichmachung des Zusatzstoffes Schwefeldioxid muss bei einem Gehalt von mehr als 10 Milligramm pro Liter durch die Angabe „Enthält Schwefeldioxid“ oder „Enthält Sulfite“ vorgenommen werden. In vier Fällen wurde bemängelt, dass diese Angabe nicht in einer Sprache erfolgte, die der Endverbraucher ohne weiteres verstehen kann. Im Vergleich zu den Vorjahren sind die Beanstandungen in diesem Bereich rückläufig.

Weitere Bemängelungen der Kennzeichnung bezogen sich auf unlesbare Loskennzeichnungen und Schriftgrößen, die nicht den Bezeichnungsvorschriften entsprachen.

Bei einem chilenischen Wein wurden die in lediglich 0,8 mm hohen Schriftzeichen aufgedruckten Angaben nicht mehr als leicht lesbar akzeptiert.

Warenkode 34 – Erzeugnisse aus Wein:

49 Proben – 3 Beanstandungen (6 %)

Nach den vor einigen Jahren durchgeführten intensiven Kontrollen auf den Weihnachtsmärkten mit einer hohen Beanstandungsquote bei den ausgeschenkten Glühweinen waren seit 2003 keine nennenswerten Mängel mehr zu verzeichnen. 2008 führten die Probenahmen jedoch in drei Fällen zu einer Beanstandung der Beschaffenheit. Neben sensorisch deutlich wahrnehmbaren Mängeln wiesen alle drei Glühweine nicht den erforderlichen Mindestalkoholgehalt von 7 %vol auf. In einer Probe „Glühwein aus Weißwein“ wurde weniger als 4 %vol Alkohol gemessen. Der größte Teil des im Ausgangsprodukt vorhandenen Alkoholgehalts von 9,5

%vol war offensichtlich durch zu starkes und zu langes Erhitzen verdampft. Der Siedepunkt von Alkohol liegt bei nur 78°Celsius.

Bei 36 Proben wurde zusätzlich zur routinemäßigen Analytik der Gehalt an Ochratoxin A ermittelt. Bei Ochratoxin A handelt es sich um ein Mykotoxin (Schimmelpilzgift), das vor allem in Getreideerzeugnissen, Kaffee und Bier vorkommt, aber auch im Wein. Zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher ist daher durch EG-Verordnung 123/2005 für alle Weine ab der Ernte 2005 ein Höchstgehalt an Ochratoxin A von 2,0 µg/kg festgelegt worden. In keinem der untersuchten Glühweine wurde der Höchstgehalt erreicht oder gar überschritten. In 30 Proben lag der Gehalt an Ochratoxin A unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,2 µg/kg. In sechs Proben wurden Gehalte an Ochratoxin A von 0,21 g/l bis 0,34 g/l gemessen.

Warenkode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken:

10 Proben - keine Beanstandungen

Nach der ungewöhnlich hohen Beanstandungsquote (63%) im Jahre 2006 insbesondere wegen irreführender Verkehrsbezeichnungen und fehlender Allergen Kennzeichnung bei Fruchtglühweinen blieb die Überprüfung dieser Erzeugniskategorie im Jahre 2008 erfreulicherweise ohne Mängel.

Warenkode 36 – Bier, Bierähnliche Getränke

11 Proben - 1 Beanstandung (9 %)

Bei einer Bierprobe, die in Portugal produziert wurde, fehlten alle wesentlichen Kennzeichnungselemente ganz bzw. waren nicht in deutscher Sprache angebracht worden. Das Bier war mit anderen als in Deutschland üblichen Zutaten hergestellt worden (auch Farbstoff und Mais). Dies ist unter ausreichender Kenntlichmachung zulässig, wenn das Bier den Anforderungen des Herstellerlandes entspricht.

Warenkode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34:

28 Proben - 8 Beanstandungen (29 %)

Ein aus Chile stammendes, als „Licor Estomacal“ („Magenlikör) bezeichnetes Getränk mit 28 %vol Alkohol enthielt auf dem Etikett den Hinweis „Este licor estomacal, elaborado de hierbas indígenas de Arauco, es excelente para indigestiones del estómago“ („Dieser Magenlikör, aus einheimischen Kräutern aus Arauco bereitet, eignet sich hervorragend bei Verdauungsstörungen des Magens“). Diese Angabe stellt eine „gesundheitsbezogene Angabe“ im Sinne von der VO (EG)



Nr. 1924/2006 dar. Nach dieser Verordnung dürfen Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 %vol keine gesundheitsbezogenen Angaben tragen. Die Probe wurde aus diesem Grund beanstandet und war darüber hinaus wegen der irreführenden Alkoholangabe, der fehlende Loskennzeichnung und der nicht vorschriftsmäßigen Nennfüllmenge „750 cc.“ nicht verkehrsfähig.

In einem Williams Christ - Birnenbrand mit eingelegerter ganzer Birne war der zulässige Gehalt an Schwefeldioxid überschritten.



Abbildung 12: Williams Christ-Birnenbrand

In der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist der Höchstgehalt an Schwefeldioxid für „Destillierte Getränke mit ganzen Birnen“ auf 50 mg/l begrenzt.

Weitere Beanstandungen bezogen sich auf die Kennzeichnung: Mehrfach fehlten zutreffende Verkehrsbezeichnungen oder sie waren ausschließlich in kyrillischen Zeichen abgedruckt. In zwei Fällen war die als Hersteller bzw. Verkäufer angegebene Firma nicht mehr existent; die entsprechenden Angaben wurden als irreführend beurteilt. Dreimal war die in 4 mm hohen Schriftzeichen vorgeschriebene Angabe der Nennfüllmenge mit weniger als 1,5 mm Schrifthöhe viel zu klein angegeben.

Warencode 42 – Speiseeis

147 Proben - 30 Beanstandungen (20 %)

Bei zwei Planproben wurden infolge mikrobiologischer Belastungen mit Enterobacteriaceae Hygienemängel mitgeteilt.

52 Proben als Milchspeiseeis bezeichnetes Eis aus Eissalons und Konditoreien wurden auf den Milchanteil und den Zusatz von Pflanzenfetten untersucht. Gemäß den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen muss Milchspeiseeis mindestens 70 % Milch enthalten und der Zusatz von Pflanzenfetten ist nicht erlaubt. Insgesamt wurden 27 Proben, das ist eine Quote von 52 %, beanstandet. Bei 8 Proben war der Milchanteil zu gering, 5 Proben enthielten bei einem ausreichendem Milchanteil Pflanzenfette und 13 Proben hatten bei einem zu geringen Milchanteil auch noch Pflanzenfette. Alle diese Produkte dürfen nicht als Milchspeiseeis bezeichnet werden. Darüber hinaus wurden bei 2 Proben Stracciatella- und Schokoladeneis die „Schokostückchen“ als kakaohaltige Fettglasur identifiziert.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes (BÜP) wurden 10 Proben Eisgrundmasse „Vanilleeis“ erhoben und mittels Stabilisotopenanalytik in Oldenburg darauf untersucht, ob diesen Produkten echte Vanille zugegeben wurde oder auch künstliches Vanillearoma zugesetzt wurde. Nur wenn ausschließlich echte Vanille verwendet wurde, darf das aus der Eisgrundmasse hergestellte Eis als „Vanilleeis bzw. Speiseeis Vanille“ bezeichnet werden. Ist hingegen künstliches Vanillearoma zugesetzt, muss das Endprodukt bei der Abgabe an den Verbraucher als „Speiseeis mit Vanillegeschmack“ bezeichnet werden. Bei zwei der zehn Proben konnte mit Sicherheit gesagt werden, dass das Produkt kein künstliches Vanillearoma enthält.

Weitere untersuchte Proben aus den Eisdielen in Bremen waren Eisgrundmassen für Pistazieneis. Es wurden hiervon 6 Pasten bzw. Massen auf Aflatoxine untersucht. Eine dieser Eisgrundmassen wurde aufgrund erhöhter Aflatoxin B₁-Konzentration beanstandet.

(siehe Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“).

Warencode 44 – Schokoladen und Schokoladenwaren:

356 Proben – 74 Beanstandungen (21 %)

Im Jahr 2008 wurden 311 Proben aus Niedersachsen und 45 Proben aus Bremen untersucht.

Mikrobiologische Beschaffenheit:

44 Schokoladenerzeugnisse wurden mikrobiologisch untersucht. 12 Proben lagen im Bereich des DGHM- Richtwerts für die Gesamtkeimzahl von 5×10^4 KbE/g (DGHM = Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Auffällig dabei war, dass 8 dieser 12 Proben von einem Hersteller stammten. Pathogene Keime wurden in keiner Probe nachgewiesen.



Cadmium: Schokoladenerzeugnisse werden unter Verwendung von Kakaobohnen hergestellt. Cadmium wird durch die Wurzeln des Kakaobaums aufgenommen. Kakaobohnen haben somit je nach Beschaffenheit des Bodens unterschiedliche Cadmiumgehalte. Rechtsverbindliche Grenzwerte für Cadmium in Schokolade gibt es zurzeit nicht. Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) schlägt für Schokolade einen Höchstwert von 0,1 bis 0,3 mg/kg vor.

Im Berichtsjahr 2008 wurden die Cadmiumgehalte bei 41 Bitterschokoladen und 17 Milkschokoladen bestimmt. Bei dem größten Teil der untersuchten Proben wurde laut Angabe auf dem Etikett für die Herstellung unter anderem auch Edelkacao verwendet.

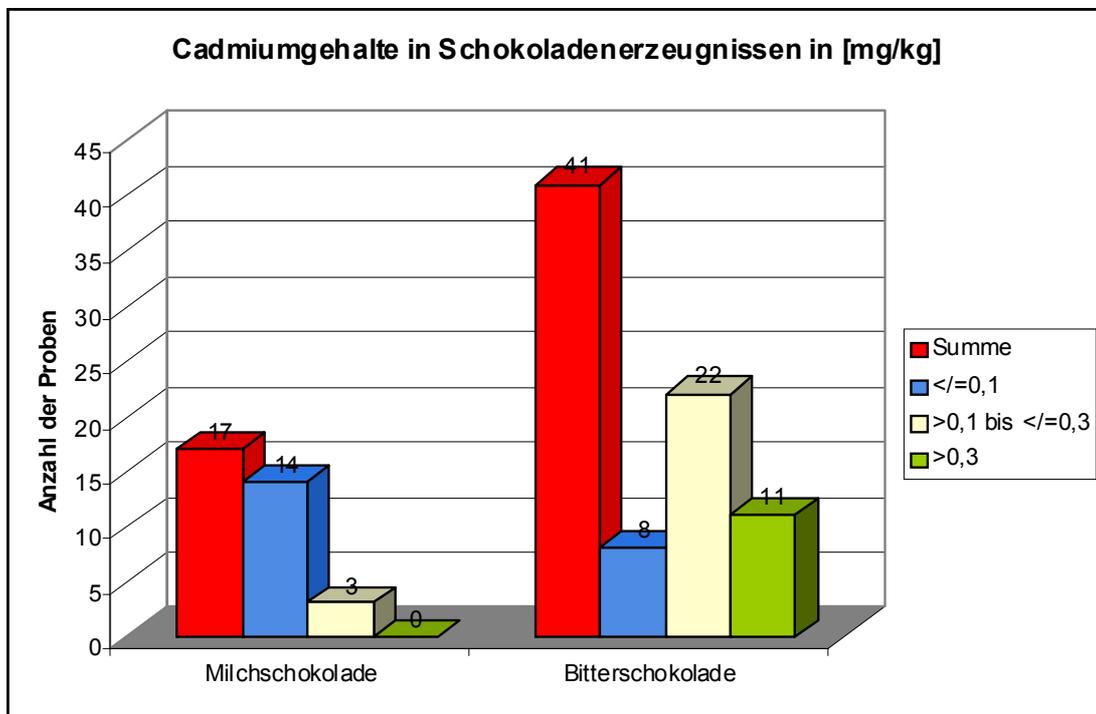


Abbildung 13: Cadmiumgehalte in Schokoladenerzeugnissen

Einen Grenzwert von 0,1 mg/kg Cadmium hätten 18% der Milkschokoladen und 80% der Bitterschokoladen überschritten. Der Cadmiumgrenzwert von 0,3 mg/kg wurde zwar von keiner Milkschokolade aber noch von 27% der Bitterschokoladen überschritten.

Benzo(a)pyren: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) sind organischen Verbindungen mit kondensierten Ringsystemen. Sie sind in Teer- und Erdölprodukten enthalten und entstehen als Nebenprodukt bei der Verbrennung von organischem Material. Die Kontaminationsquelle von Kakaobutter und somit von Schokoladenerzeugnissen durch PAKs ist weitgehend ungeklärt. Vorstellbar ist, dass die Kakaobohnen nach der Ernte durch unsachgemäße Produktionsbedingungen kontaminiert werden.



Um die Belastung von Schokoladenerzeugnissen zu ermitteln, wurden 40 Proben untersucht. Als Leitsubstanz wurde Benzo(a)pyren herangezogen.

In 82% der Proben wurden Benzo(a)pyrengelalte oberhalb der Bestimmungsgrenze von 0,05 µg/kg ermittelt. Der Maximalwert lag bei 0,23 µg/kg.

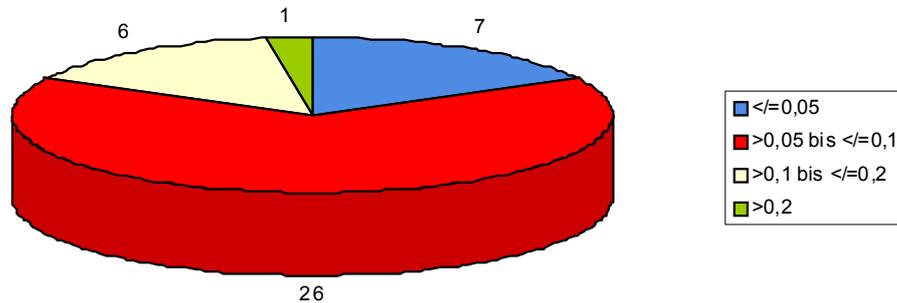


Abbildung 14: Benzo(a)pyrengelalte in Schokoladenerzeugnissen [µg/kg]

Ochratoxin A sind Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen. Bei Pilzwachstum auf Lebensmittel wird praktisch nur Ochratoxin A (OTA) gebildet. OTA kommt unter anderem in Rosinen und Kakao-Produkten vor.

14 mit Schokolade überzogene Rosinen, 8 Bitterschokoladen und 6 Milkschokoladen wurden auf OTA untersucht. Die OTA-Gehalte der Milch- und Bitterschokoladen lagen alle unter 0,5 µg/kg. Bei den mit Schokolade überzogenen Rosinen wurde der OTA-Gehalt auf den Rosinenanteil bezogen. Der Grenzwert für Rosinen von 10 µg/kg wurde von allen Proben weit unterschritten.

Cumarin:

10 Schokoladenartikel mit Zimtzusatz wurden auf den Pflanzeninhaltsstoff Cumarin untersucht. Bei allen Proben lag der Gehalt unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,5 mg/kg. Im Jahr 2006 wurde dagegen in 3 von 5 untersuchten Proben Cumarin nachgewiesen. Die Werte lagen zwischen 8 mg/kg und 27 mg/kg. Vermutlich konnten die Gehalte durch eine verbesserte Rohstoffauswahl verringert werden.

Wertbestimmende Parameter:

In der Kakaoverordnung werden je nach Produkt Mindestgehalte für Kakaotrockenmasse, Milchtrockenmasse und Milchfett festgelegt. Häufig gehen die Auslobungen auf den Packungen der Produkte noch über die geforderten Mindestwerte hinaus. Die einzuhaltenden Parameter und gegebenenfalls weitere Auslobungen wurden bei 5 Sahneschokoladen, 15 Milkschokoladen, 37 Halbbitter- und Bitterschokoladen sowie bei 3 Früchten mit Schokoladenüberzug überprüft. Bei einer Probe wurde der ausgelobte Kakaogehalt von 80 % unterschritten, zwei weite-

re Proben entsprachen nicht den Anforderungen der Kakaoverordnung.

Wertmindernde Parameter:

Fettreif: Ist ein Schokoladenerzeugnis mit einem grau-weißen Belag überzogen, handelt es sich in der Regel um Fettreif. Fettreif wird oft mit Schimmel verwechselt, es handelt sich aber um eine Oberflächenveränderung, die bei Schokoladenerzeugnissen auftritt. Fettreif wird durch Fettkristalle gebildet, die sowohl in geschlossener Schicht als auch vereinzelt auftreten. Die Schokolade verliert zunächst ihren Glanz (Frühstadium), später entsteht ein durchgängiger grauer bis weißer Belag. Fettreif entsteht durch Schmelzvorgänge. Dabei tritt das Fett aus der festen Schokoladenphase aus und rekristallisiert dann an der Oberfläche. Stark gefördert wird die Bildung von Fettreif durch zu warme Lagerung und/oder zu große Temperaturschwankungen. Dabei neigen verschiedene Schokoladenerzeugnisse in unterschiedlichen Temperaturbereichen zur Fettreibbildung. Bei Bitterschokoladen bildet sich eher Fettreif aus als bei Milkschokoladen. Um eine möglichst breite Produktpalette vor Fettreif zu schützen, ist eine Lagerung unter 18°C anzustreben. Häufig sind bei einer Schokolade mit Fettreibbelag Geruch und Geschmack noch nicht oder nur wenig beeinträchtigt. Der Genusswert eines Lebensmittels wird jedoch nicht nur durch Geruch und Geschmack, sondern auch durch Aussehen und Beschaffenheit bestimmt. Dementsprechend ist eine Schokolade mit durchgängigem Fettreibbelag als wertgemindert anzusehen.



Abbildung 15: Fettreif auf Schokoladenerzeugnis

Von 356 zur Untersuchung eingereichten Schokoladenerzeugnissen wurden 7 Proben aufgrund eines deutlichen Fettreifbelages als wertgemindert beurteilt. Die beanstandeten Proben stammten aus den Monaten Juli bis November. Aufgrund der höheren Temperaturen im Sommer treten Beanstandungen wegen Fettreif vermehrt im Sommer und Herbst auf.

Auf Märkten und im Einzelhandel werden mit Schokolade überzogene Früchte angeboten.



Abbildung 16: Frucht mit Schokoladenüberzug

Der Überzug besteht jedoch nicht immer aus Schokolade, sondern aus kakaohaltiger Fettglasur. Diese lässt sich leichter verarbeiten und ist darüber hinaus noch preiswerter. Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur ist kenntlich zu machen. Von 14 Proben wurde bei 4 Proben die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur nachgewiesen. Bei zwei dieser Proben fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltigen Fettglasur“. Bei den beiden anderen Proben war das Produkt als „mit Schokolade“ ausgelobt, erhielt aber darüber hinaus den Hinweis auf die kakaohaltige Fettglasur.

Nährwertkennzeichnung:

Von den Herstellern wird immer häufiger die Möglichkeit der freiwilligen Nährwertkennzeichnung wahrgenommen. Die Angaben zum Nährwert wurden bei 17 Proben überprüft. Bei einer Probe wurde

der Lactosegehalt nicht in die Berechnung für den angegebenen Zuckergehalt einbezogen.

Kennzeichnung:

Wie in den Vorjahren musste auch im Jahr 2008 der größte Teil der Beanstandungen aufgrund von Kennzeichnungsmängeln ausgesprochen werden. 18 % der Proben entsprachen nicht den Kennzeichnungsvorschriften. Die häufigsten Beanstandungen betrafen fehlende Mengenangaben hervorgehobener und wertbestimmender Zutaten im Sinne von § 8 LMKV und fehlende Angaben oder unkorrekte Formulierungen des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Gesamtkakaotrockenmasse. Des Weiteren waren fehlerhafte Zutatenverzeichnisse und Nährwertkennzeichnungsangaben sowie fehlende Verkehrsbezeichnungen zu beanstanden.

Warenkode 45 – Kakao

47 Proben – 1 Beanstandung (2 %)

Eine Probe enthielt entgegen der allgemeinen Verkehrsauffassung Fremdfett (Kokos) als Hauptbestandteil. Zusätzlich waren die notwendigen Kennzeichnungselemente nicht im gleichen Sichtfeld angeordnet. Des Weiteren wurden kakaohaltige Getränkepulver auf den Kakaogehalt und die Kennzeichnung untersucht. Die Proben entsprachen den Vorgaben, wobei zu bemerken ist, dass viele Produkte zu mehr als zwei Dritteln aus Zucker bestehen. Der Verbraucher sollte die Zutatenlisten und die Nährwertkennzeichnung aufmerksam studieren, um überhöhte Kalorienaufnahme durch wertlosen Zucker zu vermeiden.

Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke:

232 Proben – 15 Beanstandungen (7 %)

Von den untersuchten 232 Proben stammten 72 aus Bremen. 165 Proben wurden im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen in das LUA Bremen eingesandt. Insgesamt wurden 15 Beanstandungen ausgesprochen.



Röstprodukt Acrylamid - immer noch ein Problem?

Die Untersuchung von Röstkaffee, löslichem Kaffee und Kaffeeersatz auf Acrylamid ist auch weiterhin von hoher Bedeutung. Ein rechtsverbindlicher Acrylamid-Grenzwert ist nach wie vor noch nicht festgelegt worden. Wegen offener toxikologischer Fragen sind Signalwerte und ein Minimierungskonzept vereinbart worden. Der Acrylamidgehalt in Lebensmitteln soll, soweit technologisch machbar, abgesenkt werden, da Acrylamid für den Menschen als möglicherweise mutagen (erbgutschädigend) bzw. krebserregend eingestuft wird. Bei Überschreitung des Signalwertes wird der betroffene Hersteller aufgefordert, unverzüglich geeignete Maßnahmen zur Reduzierung der Gehalte zu ergreifen. Der Überwachungsbehörde in Bremen wurden alle Ergebnisse aus dem Jahr 2008 übermittelt und aufgrund von Signalwertüberschreitungen der notwendige Dialog mit den Herstellern zur Umsetzung von Maßnahmen zur Minimierung zu hoher Acrylamidwerte eingeleitet. Die zwischenzeitliche Veröffentlichung aktualisierter Signalwerte (277 µg/kg) durch das BVL am 23.01.2008 zeigt, dass die Problematik auch in den nächsten Jahren von Bedeutung sein wird, da Signalwerte abgesenkt bzw. zusätzliche Beobachtungswerte eingeführt wurden.

Vor diesem Hintergrund wurden schwerpunktmäßig insgesamt 51 Kaffeeproben (31 aus Bremen und 20 aus Niedersachsen) auf Acrylamid untersucht (Mittelwert 170 µg /kg; Vorjahr 227, also eine im Mittel 25 % niedrigere Belastung). In sieben Proben (14 %) war der Signalwert von 277 µg /kg Röstkaffee überschritten (Minimum 62 und Maximum 427 µg

Halten kakaohaltige Getränkepulver was sie versprechen?

Alle 62 untersuchten kaffee- und kakaohaltigen Getränkezubereitungen und Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee und z.T. Kakaozusätzen enthielten die deklarierten Gehalte an Koffein und Theobromin (aus dem Kakao) bzw. die gemäß der Deklaration errechneten Kaffee- und Kakaozusätze im Rahmen der natürlichen und analytischen Schwankungen. Bei zwei Proben fehlten die Angaben der nach § 8 LMKV geforderten Mengenangabe für das „Kakaopulver“ in der Zutat Schokoladenpulver. Weitere sechs „aromatisierte Getränkepulver mit Schokoladen- (oder Kakao-) pulver und löslichem Bohnenkaffee“ vom „Typ Cappuccino“ eines Herstellers wurden wegen fehlender Kakao-, Kaffee- und Cappuccinonote beanstandet. Die Abbildungen von Schokoladenstückchen und die Gesamtaufmachung wurden als irreführend angesehen, da die Erzeugnisse keine Schokolade enthielten. Umso erstaunlicher war es, dass der gleiche Hersteller ein anderes Produkt vom „Typ Cappuccino“ mit ähnlicher Aufmachung in den Verkehr bringt und dieses tatsächlich 10 % Schokoladenstückchen enthält.

Der Verbraucher sollte die Zutatenlisten der Erzeugnisse genau studieren und Erzeugnissen mit höheren Kakao- und Kaffeeanteilen den Vorzug zu geben. Die meisten Produkte enthalten neben ca. 60 % Zucker, Milchpulver und anderen Zutaten nur ca. 5 bis 30 % Kakao- und 3,5 bis 16 % löslichen Bohnenkaffee. Entsprechend stark oder schwach bzw. gar nicht schmecken die Getränke nach Kakao und Kaffee.

/kg). Von diesen sieben Proben waren vier Überschreitungen durch einen milden Röstkaffee eines Bremer Herstellers zu bemängeln. Zwei dieser Proben überschritten sogar den Beobachtungswert von 310 µg/kg für Acrylamid. Der schon länger geführte Minimierungsdialog zwischen dem LUA Bremen und dem Hersteller hat in diesem Fall noch keine ausreichende Verringerung der Acrylamidgehalte bewirkt und wird verstärkt fortgesetzt.

Auffällig ist, dass insbesondere milde Sorten erhöhte Acrylamidgehalte aufweisen. Bei der Lagerung reduziert sich nach ersten Versuchen der Gehalt um ca. 40 % in einem halben Jahr. Typischerweise wird Kaffee aber frisch gehandelt und verzehrt. Eine von 30 Röstkaffeeproben enthielt 7,8 µg/kg des Mykotoxins Ochratoxin A und überschritt somit die Höchstmenge von 5 µg/kg deutlich.

Kritisch anzumerken ist, dass die Höchstmengen für OTA aus der Mykotoxin-HöchstmengenVO entsprechend der geänderten Kontaminanten-HöchstgehaltVO (VO (EG) Nr. 1881/2006) von 3 µg auf 5 µg je kg Röstkaffee und von 5 µg auf 10 µg je kg löslicher Kaffee hochgesetzt worden sind. Somit hält sich die Zahl der Beanstandungen generell in Grenzen. Allerdings wird unnötigerweise ein von der großen Mehrzahl der Hersteller erreichtes niedriges Kontaminationsniveau ohne Not aufgegeben.

Des Weiteren wurden 25 Röstkaffees mit der Auslobung „100 % Arabica“ auf den Gehalt an Cafestol (=16-o-Methylcafestol) als Leitsubstanz für die billigere Robusta-Kaffeesorte untersucht. Alle Proben entsprachen den Vorgaben und enthielten Cafestol unterhalb der Bestimmungsgrenze.

Warenkode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse:

430 Proben - 49 Beanstandungen (11 %)

Von den 430 untersuchten Proben stammten 114 aus Bremen, 317 aus Niedersachsen. Insgesamt wurden 49 Proben beanstandet.

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

Untersucht wurden schwarze und grüne Tees, entcaffeiinierte grüne und schwarze Tees, Biotees auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Fenchel-, Kümmel- und Anistees („Stilltees“) auf Estragol, Methyleugenol und Safrol, sowie der mikrobiologische Status von Früchte- und Weihnachtstees. Eisteegetränke wurden auf den Teegehalt hin untersucht; Zimthaltige Tees und die Rohware auf Cumarin. Bei 14 Teeproben wies die Kennzeichnung Mängel auf. Dazu gehörten fehlende oder fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsdaten, Loskennzeichnung, keine Angaben in deutscher Sprache und fehlende Hersteller- und Gewichtsangaben.

Die auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Proben Grüne Tees aus China und Japan wiesen in einem Fall eine Höchstmengenüberschreitung für Fenvalerat auf.

Die Untersuchung von entcaffeiinierten grünen und schwarzen Tees ergab keine Coffeinreste oberhalb der in den Leitsätzen festgelegten Höchstmenge von 0,4 Prozent Coffein in der Trockenmasse. Schwarzer Tee enthält mindestens 1,5 % - im Mittel 3,3 % - Coffein.

Die Untersuchung von 22 Fenchel-, Kümmel- und Anistees (Baby-, Kinder- und „Stilltees“) ergab bei der Untersuchung der unerwünschten natürlichen Aromastoffe Estragon, Methyleugenol und Safrol keine erhöhten Werte

Im Jahr 2006 waren noch 29 % der Teerzeugnisse, die hohe Zimtgehalte aufwiesen, wegen überhöhter Cumarinwerte zu bemängeln. Im Sommer 2007 wurden 10 Zimt-Tees und 15 Zimtgewürze erneut auf Cumarin geprüft, um die von den Herstellern zugesagten Verbesserungen zu überprüfen.

Zimt enthält natürlicherweise Cumarin, das bei hohen Gehalten und häufigem Verzehr zu reversiblen Leberschäden bei empfindlichen Personen führen kann. Es gibt zwei Zimtsorten: den hoch belasteten Cassia-Zimt aus China und Indonesien und den unbelasteten aber mildereren Ceylon-Zimt aus Sri-Lanka (= Ceylon).

Tatsächlich waren die Gehalte an Cumarin in Zimt-Tees und im Zimtgewürz im Sommer 2007 und bei 23 Proben im Winter 2008 deutlich niedriger als im Winter 2006. Die Hersteller und Importeure konnten offenbar durch gezielte Rohstoffauswahl Cumarin-ärmere Sorten einsetzen bzw. durch Rezepturänderungen den Gehalt senken. Keiner der untersuchten Zimt-Tees und Zimtgewürze überschritt den Höchstwert der tolerierbaren täglichen Aufnahme (ADI-Wert) für Cumarin.

Für Tee schlägt das BfR einen Höchstgehalt von 200 mg /kg im trockenen Tee und 2 mg /l im Teeaufguss vor. Zimt soll danach nicht mehr als 1800 mg /kg Cumarin enthalten. Diese Werte wurden in 2006 häufig (29 %), in 2007 und 2008 jedoch bei unseren Stichproben nicht mehr überschritten.

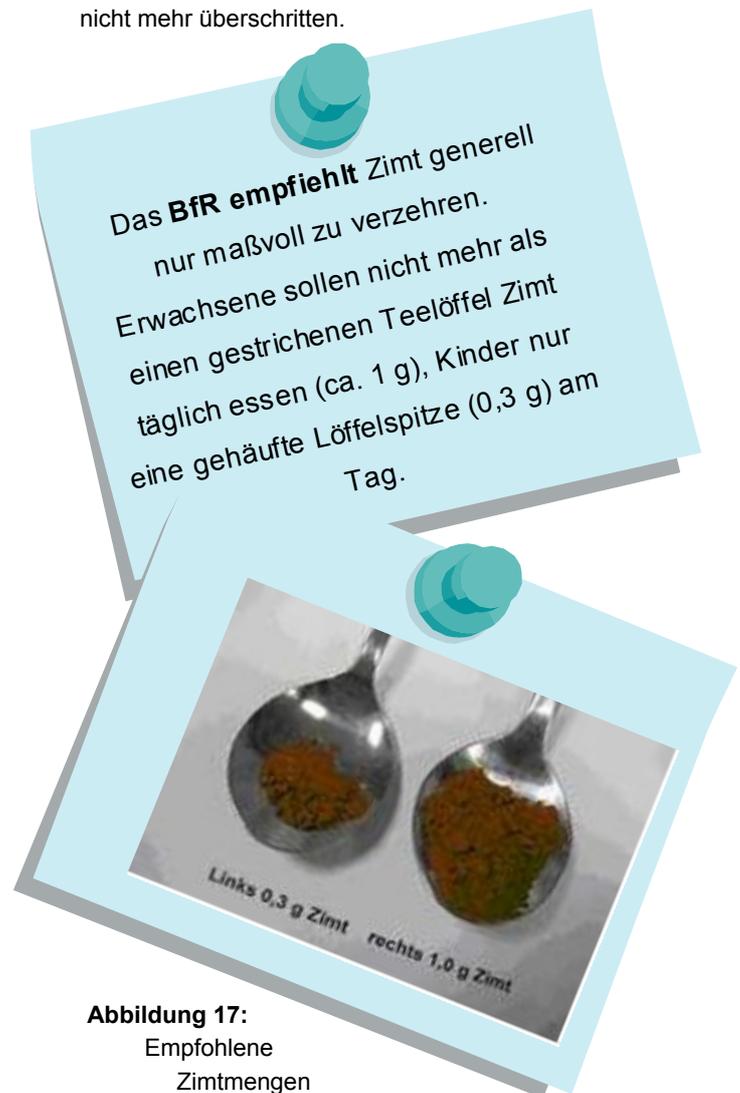


Abbildung 17:
Empfohlene
Zimtmengen

Tees mit Zusatznutzen?

Immer mehr in Mode kommen Teemischungen mit Zutaten, die auch als Arzneimittel-Tees zugelassen sind. Durch die entsprechende Werbung, Abbildungen und das „Halbwissen“ der Verbraucher sollen den Erzeugnissen offensichtlich positive Wirkungen übertragen werden, die von den echten Arzneitees aus der Apotheke bekannt sind. So sind die Zutaten Ginkgo, Ginseng, Johanniskraut, Mistelkraut, Frauenmantelkraut, Erdrachkraut usw. auch als zugelassene Arzneimittel auf dem Markt. Als Zutaten zu Tees und teeähnlichen Erzeugnissen werden sie diesen meist in geringen Mengen zugesetzt. Die Hersteller behaupten häufig, die Zutaten zur geschmacklichen Abrundung zuzusetzen. Dies ist oft wenig glaubhaft, da solch geringe Mengen, neben einer kräftigen Aromatisierung, meist nicht mehr geschmacklich wahrnehmbar sind. Zudem gibt es für diesen Zweck andere unbedenklichere Zutaten.

Die zugehörige Werbung bewegt sich häufig diffus in Richtung „Wellness, ayurvedisches altindisches Wissen vom gesunden Leben“ und ähnlicher Andeutungen. Direkte Angaben zu konkreten gesundheitlichen Wirkungen werden bewusst vermieden, da bei Lebensmitteln gesundheitsbezogene Werbung verboten ist. Diese ist den Arzneimitteln vorbehalten und muss in einem Zulassungsverfahren bewiesen werden.

Arzneimitteltees gehören in die Apotheke

Zudem ist in jedem Einzelfall zu prüfen, ob diese Zutaten überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackswertes oder als Genussmittel in Lebensmitteln verwendet werden bzw. ob es sich um eine charakteristische Lebensmittelzutat handelt.

Auch die Kennzeichnung derartiger Produkte ist umstritten. Eine Hervorhebung der pharmazeutisch

wirksamen Zutaten außerhalb der Zutatenliste wird abgelehnt, da dies als verdeckter Hinweis auf die Arzneimittel-eigenschaft gewertet wird.

Auf seiner 89. Sitzung haben die Fachleute des ALS (=Arbeitskreis Lebensmittel-chemischer Sachverständiger) im März 2007 beschlossen, dass Zutaten, die im Endprodukt keine pharmakologische Wirkung ausüben, als Lebensmittelzutaten zu beurteilen sind. Üben diese Zutaten bei vorhersehbarem Gebrauch eine arzneiliche Wirkung aus, so sind die Erzeugnisse nicht als Lebensmittel verkehrsfähig. Der Nachweis der pharmakologischen Wirksamkeit von Zutaten zu Lebensmitteln wird von hier aus häufig als problematisch angesehen und bedarf einer jeweiligen Einzelbeurteilung. Der Vorschlag Bremens, dass arzneilich wirksame Zutaten, die als Monopräparate eine Arzneimittelzulassung haben, keine Lebensmittelzutaten sein können, fand keine Mehrheit im ALS. Unberührt von diesen Prüfungen ist im Einzelfall zu klären, ob es sich bei den Stoffen um neuartige Lebensmittel handelt.

Neun teeähnliche Erzeugnisse wurden beanstandet, weil sie auch arzneilich wirksame Zutaten wie Ginkgoblätter, Weißdornblütenblätter, Sennablätter und Sennasamen in Mengen enthielten, die schon in den Bereich arzneilicher Anwendungen kamen. Eine pharmakologische Wirkung ist dann bei vorhersehbarem Gebrauch möglich und die Zutat somit kein Lebensmittel mehr.

Insbesondere die im Ausland hergestellten Schlankheitstees enthielten oft große Mengen pharmakologisch wirksame Stoffe wie die abführend wirkende Senna. Zugleich fielen diese Erzeugnisse durch viele Kennzeichnungsfehler und die für diese Erzeugnisse verbotene Auslobung der schlankmachenden Wirkung auf.

Sennestee ist in Deutschland nur als Arzneimittel zugelassen und muss wegen der erheblichen Nebenwirkungen unter ärztlicher Aufsicht eingenommen werden.



Energieschub aus Tees?

Mehrere Tees enthielten unzulässige Auslobungen wie „belebend, erfrischend“ sowie „Energie, Energiequelle usw.“, obwohl sie weder erhöhte Koffeingehalte aus Tee oder Kolanuss zum Wachwerden enthielten noch energieliefernde Stoffe aufwiesen. So enthielt ein angeblich „belebender, ... neuen Schwung gebender“ Pausentee nur 0,1 g Dextrose je Tasse Tee. Diese Portion kann nur 0,1 % der Tagesenergie liefern. Dies wird als irreführend beanstandet. Ein Kräutertee mit Kolanuss und Ginseng sollte „stärkend-vitalisierend durch das Koffein von Kolanüssen“ wirken. Da er jedoch nur 5 % Kolanuss enthält und diese weniger Koffein als z.B. Schwarztee enthält, konnte dieser Kräutertee nur 2 % der vitalisierenden Wirkung von Schwarztee erzielen und wurde als irreführend beanstandet.

Zuviel Nitrat in Kräutertees?

Auf überhöhte Nitratgehalte wurden 47 Pfefferminz- und Brennnesseltees untersucht.

Für 33 Pfefferminztees lag der Mittelwert bei 3170 mg/kg (671 – 8250 mg/kg), das sind 5 mg je Tasse bzw. 32 mg/Liter (bei 1,5 g Tee / Tasse von 150 ml).

Bei 14 Brennnesseltees lagen die Nitratwerte noch deutlich höher, im Mittel bei 8570 mg/kg Tee (2650 bis 11810). Dies ergibt 13 mg je Tasse oder 86 mg/Liter Teegetränk.

Die Trink- und Mineralwasserverordnungen geben als Grenzwerte für Nitrat 7,5 mg Nitrat je Tasse bzw. 50 mg/Liter Trinkwasser an. Diese Grenzwerte werden bei Pfefferminztee im Mittel zu 64 % „ausgeschöpft“. Bei Brennnesseltee im Mittel mit 172 % weit überschritten. Es bleibt zu prüfen, ob dies gesundheitliche Beeinträchtigungen nach sich ziehen kann. Zur gesundheitlichen Beurteilung wird der ADI-Wert (duldbare tägliche Aufnahmemenge) herangezogen. Er liegt für Nitrat bei 3,7 mg/kg Körpergewicht und Tag. Ein 60 kg schwerer Erwachsener darf demzufolge max. 222 mg Nitrat am Tag über alle Lebensmittel und Getränke zu sich nehmen.

Beim Verzehr von einem Liter Pfefferminztee mit mittlerem Gehalt wird der ADI-Wert für Nitrat zu 14 % beim Maximalgehalt zu 37 % „ausgeschöpft“. Bei einem Liter Brennnesseltee sind die Werte mit 39 % und maximal 53 % deutlich höher.

Es sollte geprüft werden, ob die hohen Nitratwerte durch z.B. Sortenwahl gesenkt werden können. Auch Verzehrsempfehlungen sollten in Erwägung gezogen werden. Bei hohen Nitratwerten in Tees bleibt nur noch wenig „Spielraum“ für weitere Belastungspfade mit Nitrat, wie z.B. aus Salat, Trinkwasser usw., also Produkten, die ebenfalls hohe Nitratgehalte aufweisen.

Die Untersuchung von 33 Rooibos- und Pfefferminztees im Rahmen des Monitoring auf Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle ergab keine bedenklichen Gehalte.



Warenkode 49 – Diätetische Lebensmittel:

34 Proben – 7 Beanstandungen (21 %)

In Jahr 2008 wurden 24 Proben aus Niedersachsen und 10 Proben aus Bremen untersucht.

Bei 19 Proben wurde die Nährwertkennzeichnung überprüft. Die angegebenen Gehalte lagen im Toleranzbereich für technologische Schwankungen.

Zwei Bitterschokoladen, die laut Zutatenliste ohne Zusatz von Milchprodukten hergestellt wurden, enthielten 0,5 % bzw. 1,1 % Lactose.

Zwei Proben waren aufgrund des Geruches und des Geschmackes nicht mehr zum Verzehr geeignet.

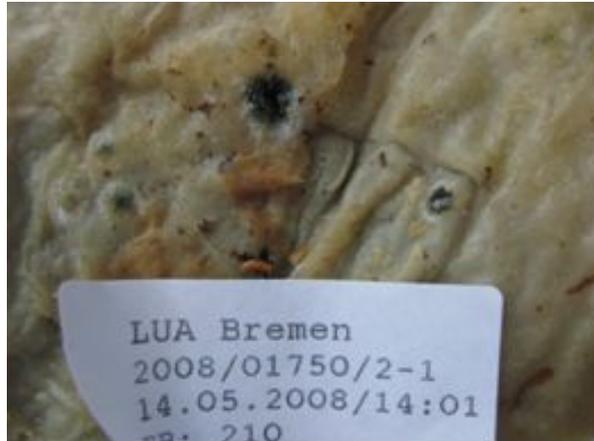
Darüber hinaus waren Kennzeichnungsmängel zu beanstanden.

Warenkode 50 – Fertiggerichte, zubereitete Speisen

80 Proben - 7 Beanstandungen (9 %)

Drei von sieben Verbraucherbeschwerden wurden aus folgenden Gründen beanstandet: Auf zwei Borek waren makroskopisch Schimmelpilze sichtbar (Abbildung 18). Die Proben wurden ebenso wie die dazugehörige Vergleichsprobe als nicht verzehrtauglich beurteilt.

Abbildung 18:
Spinatboerek mit Schimmelpilzbefall



Aufgrund eines abweichenden Geruches und einer hohen Keimbelastung mit aeroben Sporenbildnern war ein Fertiggericht Cevapcici ebenfalls nicht zum Verzehr geeignet. Bei zwei Verdachtsproben wurden Hygienemängel festgestellt: Eine Probe Reisspezialitäten enthielt relativ hohe Keimzahlen an Enterobacteriaceae ohne Abweichungen hinsichtlich Aussehen, Geruch oder Geschmack. In der anderen Probe Auberginenauf-
lauf wurde *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KbE/g) nachgewiesen. Bei drei weiteren Planproben wurden ebenfalls aufgrund des Nachweises von *Listeria monocytogenes* auf einen Hygienemangel hingewiesen.

Schwerpunktprogramme

Überprüfung von Gefrierhäusern (Lebensmittel aller Art)

In einem Jahresprogramm zur Staturerhebung der mikrobiologischen Belastung von Lebensmitteln aus Gefriereinrichtungen (Gastronomie und Handel) wurden über das Jahr verteilt 106 Proben untersucht. Darunter befanden sich Fleisch und Fleischerzeugnisse, Gemüse, Eis, Backwaren, Fertiggerichte, etc.

Wie bereits unter den entsprechenden Warenkodes erwähnt, wurden eine Probe Schweinelachs mit Frostbrand, eine Probe Hähnchenschenkel mit Salmonellen und eine Probe Wurstabschnitte mit deutlich abweichendem Geruch und hoher Keimbelastung beanstandet. Außerdem wurden bei 13 % der Proben Hygienemängel festgestellt. Unter diesen Proben waren Fleisch und Fleischerzeugnisse, einmal geschälter Spargel und mehrere Proben Fertiggerichte.

Überprüfung von angelieferter Gemeinschaftsverpflegung

24 Menus aus Kindertagesstätten, Altenheimen oder Betriebsküchen wurden untersucht. In keiner Probe konnten Abweichungen hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack festgestellt werden. 95,8 % der Proben lagen bezüglich des aeroben Keimgehaltes bei maximal 1.0×10^3 KbE/g. Der Gehalt an *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* sowie Hefen- und Schimmelpilzen lag in einem Bereich von < 100 KbE/g. Die pathogenen Keime Salmonellen und *Listeria monocytogenes* waren nicht nachweisbar.

Nur eine Probe Gemüseauf-
lauf wies eine aerobe Keimzahl von 3.3×10^5 KbE/g auf, der Gehalt an Enterobacteriaceae betrug 2.0×10^3 KbE/g. Die Ergebnisse aller übrigen Untersuchungsparameter waren unauffällig.

Warenkodes 52, 53 - Gewürze, Würzmittel:

70 Proben - 1 Beanstandung (1,4 %)

Bei der Herstellung von Sojasoßen wird das Sojajeiweiß sauer hydrolysiert. Da die Hydrolyse häufig mit Salzsäure durchgeführt wird können im Ausgangsmaterial enthaltene Fettreste nach Abspaltung von Fettsäuren und anschließender Reaktion des Glycerinrestes mit Chlorid zu 3-Chlor-1,2-propandiol (3-MCPD, Monochlorpropandiol) reagieren. Sojasoßen können aus diesem Grund erhöhte Gehalte an 3-MCPD aufweisen.

3-MCPD wirkt im Tierversuch in hohen Dosen cancerogen, daneben wurde *in vitro* (lat.: im Glas, übertragen außerhalb eines lebenden Organismus), jedoch nicht *in vivo* (lat.: im Lebendem) Genotoxizität festgestellt. Aufgrund dieser toxikologischen Daten hält der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission eine duldbare tägliche Aufnahme (Tolerable Daily Intake (TDI)) von 2 µg an 3-MCPD pro kg Körpergewicht für tolerierbar.

Durch technologische Maßnahmen konnten die Gehalte in Sojasoßen in letzter Zeit jedoch wesentlich reduziert werden. Inwieweit dies auch für Sojasoßen gilt, die in der Gastronomie verwendet werden, sollte mit diesem Untersuchungsprogramm überwacht werden. Das erhaltene Ergebnis war erfreulich. In keiner der analysierten 18 Sojasoßen lag der Gehalt an 3-MCPD oberhalb der Bestimmungsgrenze.

In den letzten Jahren sind besonders die Höchstmengenüberschreitungen an verschiedenen Pflanzenschutzmitteln bei frischen Paprika in das Bewusstsein der Öffentlichkeit gedrungen. In diesem Bereich ist deshalb die Kontrolldichte durch entsprechende Maßnahmen, wie z.B. eine Vorführpflicht für Paprika aus bestimmten Ländern, wesentlich erhöht worden. Doch Paprika in getrockneter Form als Gewürz kann noch andere Kontaminationen aufweisen. So treten immer wieder Meldungen über erhöhte Aflatoxingehalte in Gewürzen auf und auch der Skandal aufgrund erhöhter Schwermetallgehalte in Paprikagewürzen dürfte noch nicht ganz in Vergessenheit geraten sein. Aus diesem Grund wurden 21 Paprikapulver auf Aflatoxine und die Schwermetalle Blei und Chrom untersucht. Bei dieser Untersuchung wurde ein auffälliger Bleigehalt ermittelt. Da es für Blei in Paprikagewürz keinen eigenen Höchstgehalt in der entsprechenden EU-Verordnung gibt, wurde der Bleigehalt mittels gemessener Trockenmasse im Paprikagewürz und der durchschnittlichen Trockenmasse im frischen Paprika auf den Gehalt vor der Trocknung berechnet, so

dass ein Vergleich mit dem Höchstgehalt für Gemüse möglich ist. Hierbei stellte sich heraus, dass der Höchstwert um mehr als das Doppelte überschritten wurde. Verstärkt wurde der Verdacht, als vom selben Hersteller sechs weitere Proben untersucht wurden, deren Bleigehalte um die Faktoren 8- bis 10-mal niedriger waren. Alle anderen Proben zeigten weder erhöhte Aflatoxingehalte noch auffällige Schwermetallgehalte. Insgesamt wurden 20 Proben auf diese Parameter untersucht. Ein Currypulver wurde für das LUA Bremen in Niedersachsen auf das verbotene Pflanzenschutzmittel Ethylenoxid untersucht. Der Gehalt erwies sich jedoch als unauffällig.



Warenkodes 59 – Trinkwasser:

25 Proben - 3 Beanstandungen (12 %)

Bis auf eine Ausnahme handelt es sich bei den Beanstandungsgründen um Falschdeklarationen hinsichtlich der Zusammensetzung. Nach § 2 Abs. 3 der VO über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser 1984 hat Mineralwasser der Anforderung im Rahmen natürlicher Schwankungen bzgl. seiner Zusammensetzung konstant zu sein, zu entsprechen. Die „Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser“ präzisiert unter Punkt 2.5 die natürliche zulässige Schwankungsbreite für gelöste Bestandteile mit +/- 20% bezogen auf den deklarierten Gehalt.

Warenkodes 82–86 - Bedarfsgegenstände:

7 Proben – 1 Beanstandung (1,4%)

Die Proben wurden im Rahmen der Kooperation mit dem Land Niedersachsen durch den LMTVet entnommen und gelangten im Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg zur Untersuchung. Bezüglich der Ergebnisse wird auf die gemeinsame Kommentierung der Proben im Jahresbericht des LAVES Niedersachsen verwiesen, den Sie unter der Adresse http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25031765_N1225_L20_D0_I826.html finden (Rubrik „Aktuelles und Service“ → „Publikationen“).

2.3.2. Produktübergreifende Untersuchungen

Pflanzenschutzmittel

Die Ergebnisse sind unter 2.1.2 Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- / Pflanzenbehandlungsmittel“ aufgeführt.

Mykotoxinuntersuchungen

Mykotoxine sind niedermolekulare Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen, die bei Mensch und Tier bereits in geringsten Mengen giftig wirken. Sie entstehen bei ungünstigen Bedingungen bereits auf dem Feld oder bei der Lagerung, beim Transport oder der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln. Hohe Mykotoxingehalte können akut toxisch wirken, z.B. durch ihren Einfluss auf das Zentralnervensystem oder das Immunsystem. Manche Toxine wirken zudem krebserregend oder können bei chronischer Aufnahme Organschäden verursachen. Zu den für die Lebensmittelsicherheit relevanten Verbindungen gehören derzeit Aflatoxine (v.a. Nüsse, ölhaltige Samen, Gewürze), Patulin (Kernobst), Ochratoxin A (Kaffe, Gewürze, Trauben, Getreide), die Fusarien-Toxine Deoxynivalenol /Zearalenon /Fumonisine (Getreide) und Mutterkornalkaloide (Getreide).

Aflatoxine

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 190 Laborproben (inklusive 30 Einfuhrkontrollen und 9 Schiedsproben) von Nüssen, Trockenfrüchte, Gewürze sowie Eisgrundmassen auf Gehalte an Aflatoxinen untersucht. Bei insgesamt 5 Grenzkontrollproben mussten die Chargen beanstandet werden, da eine oder mehrere Laborproben einer Charge, die vorgeschriebenen Höchstgehalte an Aflatoxin B₁ oder dem Summenparameter aus Aflatoxin B₁, B₂, G₁ oder G₂ mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten. Bei einer dieser Proben wurde das komplette Probenspektrum von der amtlichen Probe (LUA Bremen), die Gegenprobe (privates, zugelassenes Gegenschachverständigenlabor) und die Schiedsanalytik (damals noch im nationalen Referenzlabor Berlin) untersucht. Da die Ergebnisse des LUA Bremens vom nationalen Referenzlabor in Berlin bestätigt wurden, durfte die Probe weiterhin nicht in den Verkehr gebracht werden.

Die 9 Schiedsproben wurden im Auftrag der Grenzkontrollstelle Hamburg durchgeführt, da das nationale Referenzlabor in Berlin aufgrund einer politischen Entscheidung keine Schiedsanalysen mehr durchführt. Aufgrund einer anderen Probenerhebung in Hamburg, was Probe, Gegenprobe und Schiedsprobe, betrifft, macht sich die inhomogene

Verteilung der Aflatoxine stärker bemerkbar, so dass die Wahrscheinlichkeit, unterschiedliche Ergebnisse bei der Erstuntersuchung, Gegenprobenuntersuchung und Schiedsprobenuntersuchung zu erhalten, wesentlich höher ist.

Lebensmittel, die der/dem Normalverbraucher/in direkt zugänglich sind, wurden keine Höchstwertüberschreitungen hinsichtlich der Aflatoxingehalte festgestellt. Zu beanstanden war nur ein Ausgangsprodukt zur Herstellung von Eis aus einer Eisdiele. Die Pistazieneisgrundmasse enthielt eindeutig zuviel Aflatoxin B₁.

Ochratoxin

Ochratoxin wurde in 30 Proben Kaffee, in 14 mit Schokolade überzogenen Rosinen, in 8 Bitterschokoladen, 6 Milchsokoladen 13 Trockenfrüchte, 18 Getreideprodukten sowie 36 Proben Glühwein untersucht.

Erhöhte Ochratoxingehalte wurden nicht festgestellt.

Acrylamiduntersuchungen

Bei Acrylamid handelt es sich um ein toxisches Reaktionsprodukt, welches beim Backen, Braten, Rösten, Grillen oder Frittieren im Lebensmittel selbst entstehen kann. Ausgangsstoff der Reaktion ist Asparagin - eine Aminosäure; Acrylamid bildet sich daraus als Nebenprodukt der sogenannten Maillardreaktion bei der Erhitzung Stärke-haltiger Lebensmittel wie Kartoffeln oder Getreide. Aus Tierversuchen sind verschiedene gesundheitsschädliche Wirkungen bekannt. So kann Acrylamid die Nerven schädigen und Krebs auslösen.

Da eine Grenzwertfestsetzung zurzeit für Acrylamid weder toxikologisch begründbar noch technologisch umsetzbar ist, werden vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Rahmen eines dynamischen Minimierungskonzepts sogenannte Signalwerte veröffentlicht. Ziel ist eine stufenweise Absenkung des Acrylamidgehaltes. Diese Signalwerte werden durch eine ständige Auswertung der vorliegenden Daten den Erfordernissen angepasst. Aus diesem Grund wurde bei den vorliegenden Proben nur eine Empfehlung, den Acrylamidgehalt zu reduzieren, ausgesprochen.

Für Frühstückscerealien wurde der Signalwert von 180 µg/kg auf 80 µg/kg reduziert. Von den fünf untersuchten Proben aus dieser Kategorie, überschritt eine diesen Wert deutlich. Der Hersteller erhielt aus diesem Grund eine Empfehlung seine Werte zu minimieren. In sieben Röstkaffees wurde der Signalwert von 277 µg/kg z.T. deutlich überschritten. Näheres über die Acrylamidgehalte ist im Kapitel 2.3.1 unter dem Warenkode 46 nachzulesen.

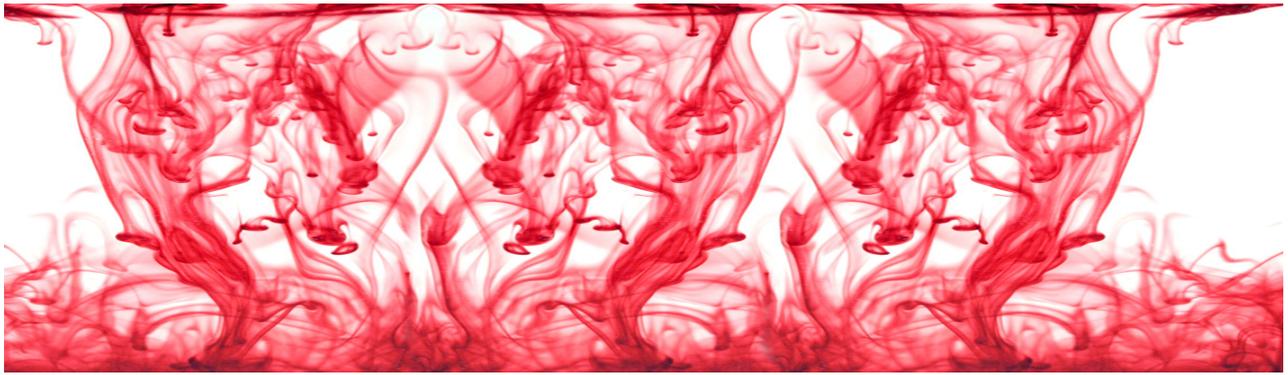


Tabelle 6: Auszug aus Signalwerttabelle Acrylamid

Warengruppe	Signalwerte 7.Berechnung 23.01.2008 [mg/kg]
Getreideprodukte	
Frühstückscerealien	80
Kaffeeprodukte:	
Kaffee, geröstet	277
Kaffee löslich	937
Kaffeersatz	801

Cumarinuntersuchungen

Insgesamt wurden 23 Teeproben, 10 Schokoladenartikel und eine Zimtschneckenprobe, auf den Cumarinegehalt untersucht.

Bis auf die Zimtschnecke unterschritten die Cumarinegehalte der untersuchten Proben, die in Tabelle 7 genannten Vorschläge für Höchstwerte (siehe hierzu auch Kapitel 2.3.1. Warekode 17, 44 und 47).

Da zurzeit eine Festlegung einer Höchstmenge für Cumarin in Zimt, der vom Verbraucher direkt verwendet wird, auf europäischer Ebene diskutiert wird, ist eine direkte Beanstandung nicht möglich. Im Rahmen der dort durchgeführten Beratungen wurden folgende Cumarinhöchstgehalte vorgeschlagen.

Tabelle 7: Cumarinhöchstwert (Vorschlag)

Lebensmittelgruppe	Cumarin- höchstwert
Saisonbackwaren mit Hinweis auf Zimt (z.B. Zimtsterne)	20 mg/kg
Andere Backwaren mit Zimt (einschließlich Lebkuchen), alkoholische Getränke, zimthaltige Süßwaren	15 mg/kg
Frühstückscerealien, Müsli, Müsliriegel	10 mg/kg
Desserts auf Milchbasis	4 mg/kg
Aromatisierte Tees oder Aufgüsse	2 mg/l im Aufguss

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

In 7 Ölproben wurde auf PAK untersucht. Auffällige Gehalte waren nicht vorhanden.

Bei den **polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs)** handelt es sich um eine Substanzklasse, die aus ca. 250 verschiedenen organischen Verbindungen mit mindestens zwei miteinander verbundenen Benzolringen – sogenannten kondensierten Ringsystemen – besteht. Als Leitsubstanz bei der Analyse dient die Verbindung Benzo(a)pyren, die auch zur Beurteilung des Gesamt-PAK-Gehaltes in Lebensmitteln herangezogen wird. Aufgrund ihrer unterschiedlichen toxikologischen Eigenschaften ist eine Einteilung in „leichte“ (2-4 Ringe) und „schwere“ (5-7 Ringe) PAKs sinnvoll. Obwohl die akute Toxizität gering ist, sind v.a. die „schweren“ PAKs nachweislich krebserregend. PAKs entstehen bei der unvollständigen Verbrennung organischen Materials und sind überall in der Umwelt vorhanden. Sie können sich auch bei Herstellungs- und Behandlungsverfahren bilden, bei denen Lebensmittel stark erhitzt oder geräuchert werden.

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV

Auch im Jahr 2008 wurden keine unerwünschten Sudanrotfarbstoffe nachgewiesen.

Schwermetalle

Wie bereits unter dem Warenkode 52, 53 - Gewürze, Würzmittel u.ä. beschrieben, wurde in einem Paprikapulver ein erhöhter Bleigehalt festgestellt. Da Paprikagewürz nur in geringen Mengen zur Geschmacksgebung zugefügt wird, besonders „Paprika scharf“, ist das Produkt trotzdem für den/die Verbraucher/in unbedenklich. Nach den uns vorliegenden Informationen verschärft der betroffene Hersteller die Eigenkontrollen, indem er die Dichte der Bleiuntersuchungen erhöht.

Bei den anderen 20 untersuchten Paprikagewürzen war sowohl der Bleigehalt als auch der Chromgehalt unauffällig.

Weitere Schwermetalluntersuchungen finden sie auch im Kapitel 2.3.1. unter den Warenkodes (z.B. 44, 47 usw.).

Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Jahr 2008 wurden in Bremen insgesamt 130 Lebensmittel- und 23 Futtermittelproben von der Landesmessstelle für Radioaktivität am Institut für Umweltphysik (Fachbereich I der Universität Bremen) auf Radioaktivität hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich um ein breites Spektrum von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft, u.a. auch Meeresfisch, Milch, Milchprodukte, Obst, Gemüse und Säuglingsnahrung. Alle Messwerte waren nach gängiger Maßgabe des Strahlenschutzes unbedenklich.

Gentechnik in Lebensmitteln

Die seit April 2004 geltende EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in Lebensmitteln sieht eine Senkung des Grenzwertes um 0,1 % auf jetzt 0,9 % GVO-Anteil vor. Ab diesem Schwellenwert gilt eine Kennzeichnungspflicht für Lebensmitteln, die aus GVO bestehen oder diese enthalten. Anteile, die unterhalb dieser Marke liegen, werden von der amtlichen LMÜ als zufällig sowie technisch unvermeidbar eingestuft und sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Im Berichtsjahr wurden durch den Kooperationspartner LI Braunschweig insgesamt 15 Proben Bremer und Bremerhavener Hersteller untersucht. Die Lebensmittel können auf Bestandteile gentechnisch veränderter Linien der Pflanzengattungen Soja, Mais, Reis, Raps und Papaya untersucht werden. 2006 war die Analytik um den Nachweis der nicht zugelassenen Reislagen LLReis601, LLReis62, LLReis06 und BT63 erweitert.

Bezüglich der Ergebnisse wird auf die gemeinsame Kommentierung der Proben im Jahresbericht

des LAVES Niedersachsen verwiesen, den Sie unter der [Adresse
http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25031765_N1225_L20_D0_I826.html](http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25031765_N1225_L20_D0_I826.html) (Rubrik „Aktuelles und Service“ → „Publikationen“).

Einfuhrkontrollen

Insgesamt wurden 40 Proben für die Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven analysiert, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann.

Nüsse und Trockenfrüchte auf Aflatoxine

Insgesamt wurden 13 Mandelproben, 4 Haselnusskernproben, eine Haselnusscreme, 2 Pistazienproben und 7 Feigenprodukte auf Aflatoxine untersucht. Hier von überschritten 5 Proben (zweimal Haselnüsse, einmal Mandeln, einmal Pistazien, einmal Feigen) die vorgeschriebenen Höchstgehalte.

Gewürzproben (Paprikapulver, Chili- und Currypulver) auf Azofarbstoffe (z.B. Sudanrot)

5 Importproben mit Vorführpflicht waren unauffällig.

Hähnchenbrust

6 Proben aus Brasilien wurden auf chlorierte Pestizide, Moschusverbindungen und PCB untersucht. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Sonstiges

Weitere Aufgabengebiete waren Untersuchungen diverser Matrices u.a. auf Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Coffein, Theobromin, Bestimmung von Fettsäuregehalten sowie die Untersuchung von Wasser- und Abwasserproben (vgl. dazu auch Kapitel 7).

Auffällige Werte sind unter den jeweiligen Warenkodes aufgeführt.

2.4. Fleischhygiene



2.4.1. Schlachtzahlen und Untersuchungen

Im Jahr 2008 wurden in den drei im Bundesland Bremen ansässigen Schlachtbetrieben 485.768 landwirtschaftliche Nutztiere zur Schlachtung gebracht und unter der Aufsicht des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen nach tierseuchen-, tierschutzrechtlichen und fleischhygiene-rechtlichen Vorschriften überwacht und untersucht. Damit steigerte sich die Anzahl der Schlachttiere im Vergleich zum Vorjahr um weitere 3 %. Bei der Bremer Schlachthof GmbH in Bremen-Oslebshausen wurden 372.784 Tiere geschlachtet, die Schlachthof GmbH in Bremen Nord schlachtete 16.499 Tiere und am Schlachthof Bremerhaven wurden 96.485 Tiere geschlachtet.

Die bundesweite Zunahme in der gewerblichen Rinderschlachtung von 4 % konnte für das Bundesland Bremen nicht beobachtet werden. Für die zwei

Standorte im Stadtgebiet Bremen ging die Zahl um 18 % bzw. 5 % zurück, während für den Bereich Bremerhaven der bundesweite Trend mit 3 % Steigerung zu beobachten war. Der Rückgang in der Zahl der Rinderschlachtungen wurde durch einen erheblichen Anstieg von 27 % in der Schweineschlachtung kompensiert. Wie auch bundesweit trug u.a. auch hier die Schlachtung von Schweinen ausländischer, insbesondere dänischer Herkunft zu dieser überproportionalen Steigerung bei. Der Schlachthof in Bremen – Aumund weist insgesamt leicht rückläufige Schlachtzahlen von 4% (Schweine) bzw. 5 % (Rinder) auf. Im Laufe des Dezember 2008 wurde die Rinderschlachanlage des Schlachtbetriebes in Bremen vom Eigentümer stillgelegt und der Betrieb wurde zum Jahresende veräußert. Der neue Betreiber setzt auf den Schwerpunkt Schweineschlachtung und Zerlegung.

Tabelle 8: Schlachtzahlen im Bundesland Bremen im Jahr 2008, zum Vergleich Zahlen des Vorjahres 2007 in Klammern.

	Bremen- Oslebshausen	Bremen- Aumund	Bremen (gesamt)	Bremerhaven	Gesamtsumme
Rinder	17.753 (21.622)	2.637 (2811)	20.390 (24.433)	53.169 (51.606)	73.559 (76.039)
Schweine	355.031 (276.231)	13.425 (13.889)	368.456 (290.120)	43.316 (33.960)	411.772 (324.080)
Kälber	0 (10)	0 (22)	0 (32)	0 (0)	0 (32)
Schafe	0 (0)	437 (425)	437 (425)	0 (0)	437 (425)



Rinderschlachtung

In **Bremen** wurden von den 17.753 geschlachteten Rindern 122 Tiere, also 0,8 % der Gesamtzahl der geschlachteten Tiere bzw. 16 % der beanstandeten Tiere als untauglich beurteilt. 1.167 Schlachttierkörper (4,8%) wurden vorläufig beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung bzw. Behandlung zugeführt. Von den 53.169 in **Bremerhaven** geschlachteten Rindern wurden 462 Rinder (0,9%) untauglich beurteilt. Bei einer Zahl von 2.380 vorläufig beanstandeten Tieren entspricht dies einem Anteil von 19 %. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist die Grundlage zur weitergehenden Untersuchung und Beurteilung auch der vorläufig beanstandeten Tiere. Die weitergehenden Untersuchungen umfassen Labortests sowie auch Untersuchungen zur Fleischbeschaffenheit. Die sog. Teilschäden, wie beispielsweise Blutungen ausgelöst durch mechanische Ursachen, werden unmittelbar entfernt und beurteilt.

Rückstandsuntersuchung

437 Rinder (103 Rinder aus Bremen und 334 Rinder aus Bremerhaven) wurden planmäßig auf Hemmstoffe untersucht. Im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplan kamen 207 Proben des Landes Bremen in die Untersuchung. Die Aufteilung erfolgte zentral, entsprechend der Schlachtzahlen. In einer Probe wurde Gentamicin unterhalb des MRL-Wertes in der Niere festgestellt. Bei drei in Bremerhaven geschlachteten Tieren konnten jeweils in der Niere Hemmstoffe nachgewiesen werden. Eine Maßregelung der betreffenden Tierkörper hatte nicht zu erfolgen. Die für den Lieferbetrieb zuständige Behörde wurde von den Funden unterrichtet. Im Rahmen einer gesonderten Anmeldung sind 23 Rinder aus dioxonbelasteten Gebieten zur Schlachtung gekommen und wurden besonders gemäßregelt.

Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 71 Rindern (Bremen) und 4 Rindern (Bremerhaven) aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet. Diese Beanstandungsquote entspricht den Zahlen des Vorjahres.

Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen (*Cysticercus bovis*) des Rinderbandwurmes des Menschen (*Taenia saginata*) wurden in Bremen 30 Rinder, in Bremen Nord 2 Rinder und in Bremerhaven 74 Rinder als schwachfinnig befundet. Davon waren 62 Kühe, 28 Färsen, 1 Ochse und 15 Bullen betroffen. Nach Beschlagnahme des Tierkörpers wurden weitere amtliche Maßnahmen eingeleitet und die Tierkörper unter amtlicher Überwachung einer definierten Ge-

frierbehandlung unterzogen. Im Anschluss an diese Behandlung ist das Fleisch als tauglich zu beurteilen und frei verkehrsfähig.

Testung auf BSE

Bis zum Jahresende 2008 war es notwendig alle Rinder, die bei der Schlachtung älter als 30 Monate waren einer Testung auf BSE zu unterziehen. Die Proben werden vor Ort entnommen und im Rahmen des Staatsvertrages Niedersachsen – Bremen im Institut des LAVES in Oldenburg untersucht. Von der Gesamtzahl der im Land Bremen geschlachteten Rinder von 73.559 Stück waren somit 35.961 Tiere (6.228 in Bremen, 509 in Bremen-Aumund, 29.224 in Bremerhaven) untersuchungspflichtig. Es wurde kein Fall von BSE nachgewiesen. Im Rahmen intensiver Plausibilitätsprüfungen ist sichergestellt, dass alle testpflichtigen Tiere beprobt und untersucht werden.

Training for Safer Food

Zum Thema „Prevention, control and eradication of Transmissible Spongiform Encephalopathies“ im Rahmen des Training for Safer Food der EU-Kommission fanden 5 Workshops des LAVES unter Beteiligung der Abteilung Fleischigiene Bremen statt. Jeweils ca. 30 Tierärzte und Tierärztinnen der EU-Mitgliedstaaten und aus Drittländern informierten sich über das amtliche Überwachungssystem zur TSE-Bekämpfung und dessen praktische Durchführung.

Sonderschlachtung

Unter besonderen Auflagen wurden, nach enger fachlicher Abstimmung mit der niedersächsischen Behörde, aus einem wegen Tuberkuloseansteckungsverdacht reglementierten landwirtschaftlichen niedersächsischen Betrieb 167 Rinder geschlachtet. Diese Tiere wurden einzeln beprobt und von jedem Tier lymphatisches Gewebe zur weitergehenden Untersuchung an das Veterinärinstitut des LAVES in Oldenburg gesendet. Die vorausgehenden Untersuchungen im Ursprungsbetrieb wiesen ein negatives Untersuchungsergebnis aus. Alle Laboruntersuchungen der amtlichen Fleischuntersuchung wurden ebenfalls mit einem Negativergebnis abgeschlossen.

Im April wurde eine EU-Inspektion zur Rinderklassifizierung und Preismeldung im Land Bremen durchgeführt. Die konkrete Überprüfung fand in Bremerhaven statt. Am dortigen Schlachthof wurden von einer Delegation der Kommission die entsprechenden Überprüfungen durchgeführt. Der LMTVet war als zuständige Behörde und Ansprechpartner zu Fragestellungen im Rahmen der BSE-Überwachung beteiligt.

EU-Inspektion

Schweineschlachtung

Die Zunahme der Schlachtung von Schweinen im Land Bremen hat sich auch im Jahr 2008 fortgesetzt. Mit 27 % ist diese Steigerung noch wesentlich höher als im Bundesdurchschnitt. Diese resultiert aus einer weiter zunehmenden Schlachtung von Schweinen dänischer Herkunft, sowie aus dem Aufbau von weiteren Vermarktungswegen. Da es weiterhin Beschränkungen in der Schlachtkapazität in Dänemark gegeben hat, ist das Bundesland Bremen für die Transporteure noch innerhalb der Frist von 8 Stunden, d.h. ohne die tierschutzrechtlichen Anforderungen an die Transportfahrzeuge für Langzeittransporte zu erreichen. Alle Sendungen von Schlachtschweinen werden über das TRACES – System von den dänischen Behörden angemeldet. Über die Rückmeldung von nicht eingetroffenen Sendungen wird die zuständige Behörde des Abgangbetriebes informiert und kann insofern auch überprüfen, ob die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr.1/2005 zu Tierschutz und Tiertransporten eingehalten werden.

Von den 411.772 im Land Bremen geschlachteten Schweinen wurden 12.532 Schweine vorläufig beanstandet. Dies entspricht einer Quote von 3 % und entspricht damit dem Vorjahreswert. Die Schlachtkörper und ihre Organe wurden diversen weitergehenden Untersuchungen unterworfen. Von diesen beanstandeten Tieren wurden 10,9 % abschließend untauglich beurteilt, was einer Zahl von 1.327 entspricht. 58 Schweine wurden einer bakteriologischen Untersuchung unterzogen.

Rückstandsuntersuchung

1.721 Schweine wurden im Land Bremen auf Hemmstoffe untersucht. Lediglich bei einem Tier wurde ein positives Ergebnis in der Niere festgestellt. Eine weitergehende fleischhygienerechtliche Maßregelung war damit nicht notwendig, allerdings wurde die für den Lieferanten zuständige Behörde über das Ergebnis informiert. Die Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplanes (NRKP) wurden an 143 Schlachtschweinen überprüft und risikoorientiert umgesetzt. Alle Untersuchungsergebnisse aus dem NRKP waren negativ. Die Untersuchungen werden im Rahmen der Kooperation beim Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Veterinärinstitut Oldenburg und im Veterinärinstitut Hannover durchgeführt.

Bakteriologische Untersuchung

Nach Einleitung von Labortests gemäß der Verordnung (EU) 854/2004, wurden bei 3 Schweinen Rotlauferreger nachgewiesen und entsprechende fleischhygienerechtliche Beurteilung vorgenommen,

d.h. sie wurden als untauglich beurteilt und unschädlich beseitigt.

Untersuchung auf Geschlechtsgeruch

4.045 nicht kastrierte männliche Schweine, Zwitter und Kryptorchiden wurden beschlagnahmt und einer weiterführenden Untersuchung zugeführt. Die Untersuchungen werden gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis durchgeführt. Dies bedeutet, dass die Untersuchung frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung von zwei erfahrenen Prüfern durchgeführt wird. Die Ergebnisse werden entsprechend als negativ, mäßig abweichend und hochgradig abweichend beschrieben.

Tiere mit hochgradigen Geruchsabweichungen werden als untauglich beurteilt. Aus diesem Grund wurden in diesem Jahr 288 Tiere untauglich beurteilt. 3.757 Tiere wurden nach der durchgeführten Untersuchung tauglich beurteilt. Das bedeutet, dass 7 % der beanstandeten Tiere wegen hochgradiger Geruchsabweichungen nicht in den Verkehr gebracht werden durften.

Trichinenuntersuchung

Die Trichinenuntersuchung wird nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 2075/2005 nach der Digestionsmethode an den drei Standorten durchgeführt. So wurden im vergangenen Jahr 411.772 Schweine auf Trichinen untersucht. Ein positiver Befund konnte nicht erhoben werden. Des Weiteren stieg die Zahl der zur Untersuchung vorgelegten Proben von Wildschweinen, die der Trichinenuntersuchung zugeführt werden müssen. Hier stieg die Anzahl von 71 im Jahr 2007 auf 242 im Jahr 2008 an. Auch hier konnte kein Nachweis geführt werden. Alle drei Trichinenuntersuchungslabore des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst Bremen haben zur Qualitätssicherung wieder an dem Ringversuch zum Nachweis von Trichinen des Nationalen Referenzlabors des Bundesinstituts für Risikobewertung teilgenommen



2.4.2. Transport

Bei der Anlieferung der Schlachttiere werden neben der Lebenduntersuchung der Tiere auch die tierschutzrechtlichen Aspekte des Transportes überprüft. So gab es im Jahr 2008 in Bremen 5.605 Transporte mit Lebewesen und in Bremerhaven 6.420. Bei den Lebenduntersuchungen wurden von den amtlichen Tierärzten Schlachtverbote ausgesprochen, dies geschah aufgrund von hochgradigen Störungen des Allgemeinbefindens. Betroffen waren davon in Bremerhaven 67 Rinder und 8 Schweine, in Bremen 7 Rinder und 72 Schweine und in Bremen – Aumund 2 Rinder und 6 Schweine. Diese so gemäßregelten Tiere wurden daraufhin unmittelbar nach der Untersuchung getötet und unschädlich beseitigt. In diesem Zusammenhang wurden Verwarnungen ausgesprochen und 2 Anzeigen in Bremen und eine Anzeige in Bremerhaven wegen Verstößen gegen das Tierschutzgesetz erstattet. Dies bedeutet einen Rückgang zu der Anzahl der Anzeigen im Vorjahr. Es ist davon auszugehen, dass die durchgeführten Kontrollen, die ausgesprochenen Verwarnungen und die Anzeigen doch mittelfristig zu einer Verbesserung und Einhaltung der Transportbedingungen geführt hat. Trotzdem war noch eine Anzahl von 10 tot angelieferten Rindern

und 257 tot angelieferter Schweine festzustellen. Gerade bei diesen Transporten wird eine grundsätzliche Überprüfung der Einhaltung der Transportbedingungen vorgenommen.

Die Anzahl der Fleischexporte in Drittländern war auch im Jahr 2008 weiter rückläufig.

So wurden im Vergleich zum Vorjahr nur noch die Hälfte an Exportzertifikaten erstellt, d.h. 431 Stück. Der Anteil an Veterinärbescheinigungen für die Russische Föderation hat sich aufgrund von Exportsperrern weiter verringert. Im November 2008 wurde von Seiten der Russischen Föderation eine Inspektion in 23 deutschen Schlacht- und Zerlegebetrieben durchgeführt. Auch ein Betrieb im Bundesland Bremen war Gegenstand der Inspektionsreise. Allerdings war das Ergebnis der Inspektion nicht die erwartete Aufhebung der Exportsperrern.

2.4.3. Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

Bedingt durch die regelmäßige Anwesenheit des amtlichen Personals werden Betriebskontrollen in den Schlachtbetrieben pro Schlachttag durchgeführt. Davon unabhängig erfolgen schwerpunktmäßig Überprüfungen der betrieblichen Eigenkontrollen in den verschiedenen Bereichen des Tierschutzes bei der Schlachtung, des Tierseuchenbereiches und der Betriebs- und Personalhygiene. In den an den Schlachtstätten angesiedelten Zerlegebetrieben wurden 569 Kontrollen im Rahmen von Begehungen vorgenommen.



2.5. Qualitätskontrollen bei Obst und Gemüse

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft und Häfen sowie der Senatorin für Arbeit Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales und vom Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen durchgeführt.

Die Zusammenarbeit der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung und die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene.

Gesetzliche Grundlagen: Die Handelsklassen für Obst und Gemüse wurden mit der Verordnung zur Aufhebung der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse (Bundesgesetzblatt 2006 Teil I, Nr. 10, ausgegeben zu Bonn am 6.März 2006) aufgehoben. Die Aufhebung gilt seit 1. Januar 2007 für folgende Obst- und Gemüsearten auf allen Handelsstufen:

Brombeeren, Dicke Bohnen, Feldsalat, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Knollensellerie, Kohlrabi, Meerrettich, Preiselbeeren, Radieschen, Rettich, Rote Rüben (Rote Beete), Schwarzwurzeln und Stachelbeeren.

Die EG-Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse sowie die Handelsklassenverordnung für Speisekartoffeln bleiben weiterhin bestehen. Grundlagen stellen die VO (EWG) Nr. 2200/96 und die VO (EWG) 1580/2007 auf dem Gebiet der EU-Gesetzgebung dar.

Als nationale Rechtsvorschriften finden das Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972 und die Verordnung über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse vom 9.11.1971 Anwendung.

Die positiven Erfahrungen, die mit der Kombination der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Kontrolle der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse auf allen Stufen des Handels im Rahmen von Betriebskontrollen gemacht wurden, haben sich auch im zurückliegenden Berichtszeitraum erneut bestätigt. Hierdurch konnten nicht nur Doppelkontrollen vermieden, sondern insbesondere auch die Auswirkungen der stärkeren Personalprobleme im Bereich der Lebensmittelüberwachung abgemildert werden.

Insgesamt erfuhren die Kontrollzahlen durch das große Defizit in dem Bereich des Überwachungspersonals einen Rückgang. Ab Januar 2009 werden vier neue Lebensmittelkontrolleure ihre Tätigkeit aufnehmen und können somit auch auf dem Gebiet der Kontrolle der Qualitätsnormen für Obst und

Gemüse auf der Einzelhandelsstufe für eine Verstärkung sorgen.

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 347 Kontrollen durchgeführt und 103 Beanstandungen ausgesprochen. Dabei beinhalten die Kontrollen mit Beanstandung teilweise mehrere Mängel. Die häufigste Beanstandungsursache lag in der fehlenden Herkunftsangabe. Die Verstöße wurden überwiegend im Einzelhandel und auf Wochenmärkten festgestellt.

Ergebnisse Kontrolltätigkeit

Lebensmittelüberwachung

Anzahl Kontrollen gesamt	347
Beanstandung: keine Klassenangabe	15
Beanstandung: falsche Klassenangabe	48
Beanstandung: fehlende Herkunftsangabe	60
Kontrollen ohne Beanstandung	244



3. Futtermittelüberwachung

Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen Futtermittelüberwachung ist per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen vom 01.07.2004 an das LAVES übertragen worden. Diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005. Die Niedersächsischen Kollegen kontrollieren die etwa 60 registrierten und zugelassenen gewerblichen Futtermittelunternehmen des Landes Bremen (ohne landwirtschaftliche Primärproduzenten) in regelmäßigen Abständen. Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2008 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Tabelle 9: Überblick über die im Jahr 2008 durchgeführten Futtermittelkontrollen im Land Bremen

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	46
Cross Compliance-Kontrollen	4
Probenahmen	99
Registrierungen	22
Zulassungen	1
Verwaltungsverfahren	2 Verwarngelder
	1 Anhörung
	2 Bußgeldbescheide
	0 Einstellung
	1 Abgabe

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMELV im integrierten mehrjährigen nationalen Rahmenkontrollplan der Bundesrepublik Deutschland beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der Futtermittelüberwachung dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und ganzheitlich von Niedersachsen durchgeführt.

Hinsichtlich der Erreichung der strategischen Ziele durch die Umsetzung von operativen Maßnahmen verweisen die Kontrollpläne des Bundes und der Bundesländer auf den *Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011*. Dieser Kontrollplan des Futtermittelsektors geht aus dem seit 2001 jährlich von den Ländern, dem BMELV und dem BVL gemeinsam erstellten Kontrollprogramm hervor, welcher unter Berücksichtigung der Kontrollergebnisse der Vorjahre, der konkreten Bedingungen einzelner Länder, der Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktueller Problemstellungen erarbeitet wird.

Der Plan beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese Kontrollen durchgeführt werden sollen und schließt eine quantitative Orientierung ein. Schwerpunkte bei Produktkontrollen durch Probenentnahme und Analysen werden konkret genannt, wobei in mehreren Anlagen zum Kontrollplan die Probenahme und Untersuchung differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel im Detail festgelegt wird. Die Verteilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkommens an Einzelfuttermitteln. Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrolle werden von Bund und Ländern in der Futtermittel-Jahresstatistik zusammengefasst und jährlich auf der Internetseite des BVL unter der Rubrik Futtermittel veröffentlicht.

Links:

- 
 Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011
http://www.bmelv.de/cln_045/nn_753016/DE/07-SchutzderTiere/Futtermittelsicherheit/FuttermittelKontrollprogramm.html__nnn=true
- 
 Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle
 Deutschland
http://www.bvl.bund.de/cln_027/nn_495478/DE/02_Futtermittel/03_Jahresstatistiken/jahresStatistiken__node.html__nnn=true

4. Tierschutz und Tiergesundheit

4.1. Tierschutz

4.1.1. Fachgebiet Tierschutz im Referat 32

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

Auf Referatebene waren nationale Rechtssetzungsangelegenheiten (z. B. zum Gesetz zur Durchführung gemeinschaftlicher Vorschriften über das Verbot der Einfuhr, der Ausfuhr und des Inverkehrbringens von Katzen- und Hundefellen) und EU-, Rechtssetzungsangelegenheiten (z. B. der Vorschlag für eine EU-Verordnung über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung) zu bearbeiten. Weiter wurden regelmäßig Fragen zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene sowie Fragen zur Rechtsauslegung und Hinweise für den Vollzug zwischen den Ländern und im Land Bremen bearbeitet. Dabei stellte wieder einmal die - in den meisten Teilen - seit Januar 2007 direkt geltende EU-Verordnung Nr. 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen den Schwerpunkt. Hinzu kommen Anfragen von Verbänden, Vereinen, Wissenschaftlern und Bürgern zu den verschiedensten Tierschutzthemen.

Die SFAFGJS ist die zuständige Behörde für Anträge auf genehmigungspflichtige sowie für Anzeigen anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 32 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2008 wurden vier Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben mit Erstbescheid abgeschlossen; drei Vorhaben

wurden genehmigt und ein Vorhaben mit Primaten abgelehnt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission dreimal.

Die konstituierende Sitzung der 6. Sitzungsperiode des Bremer Tierschutzbeirats fand im März 2008 statt. Auf Vorschlag des Deutschen Tierschutzbundes - Landesverband Bremen, der Tierärztekammer Bremen, der Kirchen in Bremen und der Fraktionen der Bremischen Bürgerschaft wurden neun Mitglieder durch die Senatorin Frau Rosenkötter in den Beirat berufen. Der Beirat berät die SFAFGJS in Tierschutzangelegenheiten mit Bezug auf das Land Bremen und auf Bundesebene sowie bei Rechtsentwicklungen auf EU-Ebene.

An dieser Stelle wird auf den umfangreichen Tierschutzbericht 2007 der Bundesregierung hingewiesen, der über den Stand der Entwicklung des Tierschutzes in den Jahren 2005 und 2006 informiert. Dieser kann im Internet unter www.bmelv.de unter der Rubrik Tierschutz heruntergeladen werden. Der Tierschutzbericht wird nach Rechtsänderung zukünftig nicht mehr alle zwei Jahre sondern alle vier Jahre, d. h. wieder im Jahre 2011 erscheinen.

4.1.2. Überwachung durch den LMTVet

Der nachstehenden Tabelle sind die aufgeschlüsselten Zahlen der im Rahmen der Tierschutzüberwachung im Land Bremen durchgeführten Kon-

trollen und die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren des Jahres 2008 zu entnehmen:

Tabelle 10: Überwachungen im Bereich Tierschutz

	2008
Kontrollen bei Nutztieren ¹⁾	26
Andere Tierschutzkontrollen ²⁾	717
Gesamtzahl Tierschutzkontrollen	743
davon Tiertransportkontrollen ³⁾	28
Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren	48

¹⁾ Nutztiere gemäß RL 98/58/EG: hier Rinder, Schweine, Geflügel (außer Tauben), Pferde, Schafe, Ziegen

²⁾ Anlassbezogene Kontrollen im privaten und gewerblichen Bereich wie z.B. von Heimtier- bzw. Hobbyhaltungen, Zoofachgeschäften, Tierhaltungen in Forschungseinrichtungen

³⁾ gemäß EU-Transport VO 1/2005 Transporte lebender Wirbeltiere: hier Vieh- und Schlachttiertransporte

Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen und die daraus resul-

tierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren seit dem Jahr 2003:

Tabelle 11: Überblick zur Tierschutzüberwachung im Land Bremen 2003-2008

	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Anlass-bezogene Kontrollen und Regelkontrollen	665	1.017	827	752	791	743
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	45	63	46	52	89	48

Bremen

Die präventive Arbeit der vergangenen Jahre hat sich im Bereich Tierschutz für das Jahr 2008 in der Stadtgemeinde Bremen bemerkbar gemacht. So wurden derartig eklatante Einzelfälle an Tierschutzverstößen wie in den vergangenen Jahren nicht vorgefunden. Dennoch mussten in 36 Fällen Straf- bzw. Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet werden. Insgesamt in 11 Fällen wurden Tiere fortgenommen, da die Halter eine ordnungsgemäße Tierhaltung nicht mehr gewährleisten konnten.

Bei den insgesamt 246 Tierschutzbeschwerden in Privathaushalten lag der deutliche Schwerpunkt der Tierschutzarbeit im Bereich des Bremer Westens bzw. Nordens. Aufgrund der überwiegenden Kontrollen von Hunde- und Katzenhaltungen wird die grundsätzliche Problematik im Arbeitsbereich Tierschutz offensichtlich: sichtbar werden Tierschutzfälle in der Öffentlichkeit anhand der Tiere, die auch in der Bevölkerung zu sehen sind, wie z.B. Hunde oder Katzen. Eine unsachgemäße Haltung von Heimtieren (z.B. Kaninchen, Reptilien) fällt nur in Einzelfällen auf, z.B. bei Verkäufen oder durch Gestank aus der Wohnung heraus.

Unter Berücksichtigung der o. g. 246 Tierschutzbeschwerden sowie 28 Kontrollen von Tiertransportfahrzeugen und Überwachung von gewerblichen Tierhaltungen resultierten für das Jahr 2008 insgesamt 446 Kontrollen (inklusive Nachkontrollen) im Tierschutzbereich der Stadt Bremen.

Einblick in das weite Spektrum der Tierschutzarbeit liefern die nachfolgenden Bilder aus dem vergangenen Jahr. So sind die Weiden in Bremen nicht immer für eine ganzjährige Haltung von Tieren geeignet – wie das nachfolgende Bild beweist. (Abbildung 19).



Abbildung 19: Weide in Bremen

Leider fallen auch in jedem Jahr im Herbst Rinder- bzw. Pferdehaltungen auf, welche aus unterschiedlichen Gründen versuchen, die Weidehaltungen der Tiere weiter hinauszuzögern, so daß Bilder wie dieses entstehen. Den Rindern, obwohl gepflegt und wohlgenährt, steht kein trockener Liegeplatz zur Verfügung.



Abbildung 20: Fehlender trockener Liegeplatz

Kontrollen im Haus- bzw. Heimtierbereich bieten nicht selten unliebsame Überraschungen. Es ist leicht nachzuvollziehen, dass die Bewohner dieser Wohnungen nicht in der Lage sind, ihre Tiere ordnungsgemäß zu halten.



Abbildung 21: Kontrollen im Haus- bzw. Heimtierbereich



Kontrollen von Zoofachgeschäften

Zoofachgeschäfte handeln gewerbsmäßig mit Wirbeltieren und müssen deshalb gemäß § 11 Tierschutzgesetz (TSchG) eine Erlaubnis beim Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen beantragen. Eine Erlaubnis darf nur dann erteilt werden, wenn die für die Tätigkeit verantwortliche Person die erforderlichen fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten hat und diese in einem Fachgespräch der zuständigen Behörde auch nachweisen kann. Die vorhandenen Räume und Einrichtungen müssen den Anforderungen des § 2 TSchG entsprechen und insbesondere gewährleisten, dass die Tiere ihrer Art und ihren Bedürfnissen entsprechend verhaltensgerecht untergebracht und die Möglichkeit der Tiere zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränkt wird, dass ihnen Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden und sie angemessen ernährt und gepflegt werden können. Auch die im Verkauf tätigen Personen, müssen vor Aufnahme ihrer Tätigkeit den Nachweis ihrer Sachkunde auf Grund ihrer Ausbildung, ihres bisherigen beruflichen oder sonstigen Umgangs mit Tieren oder ihrer entsprechenden Unterrichtung erbracht haben.

Die für die Überwachung zuständigen Mitarbeiter des LMTVet überprüfen regelmäßig die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen in Zoofachgeschäften. Im Jahre 2008 wurden in den 19 im Stadtgebiet Bremen ansässigen Zoofachgeschäften 38 Kontrollen durchgeführt, die zu keiner Beanstandung geführt haben. Die Kontrollen beziehen sich auf die Unterbringung der Tiere und es wird dahingehend geprüft, ob das sachkundige Personal dort noch tätig ist.

Dieses belegt, dass die intensive Überwachung der letzten Jahre zu einer rechtskonformen Handlungsweise im Sinne des Tierschutzes beigetragen haben.

Bremerhaven

Das Jahr 2008 war geprägt durch eine intensive Zusammenarbeit mit der Ortpolizei Bremerhaven, der Unteren Naturschutzbehörde Bremerhaven und dem Tierheim Bremerhaven sowie einer intensiven Öffentlichkeitsarbeit insbesondere mit der Presse.

In 2008 gingen insgesamt 160 Anzeigen aus der Öffentlichkeit in der Behörde ein. Es kam zu 12 Strafanzeigen und 21 Fortnahmen der Tiere nach § 16a Tierschutzgesetz.

Es wurden u.a. diverse Hunde, Katzen und Ratten wegen nicht artgerechter Haltung fortgenommen und im Tierheim Bremerhaven untergebracht und tierärztlich versorgt. Es wurden im wesentlichen diverse Hunde, Katzen und Ratten wegen nicht artgerechter Haltung fortgenommen und im Tierheim Bremerhaven untergebracht und tierärztlich versorgt.

Nachfolgend werden einige besondere Tierschutzfälle aus Bremerhaven dargestellt.

In einem Fall wurde einer Person mit einem vom Landkreis Cuxhaven verhängten Tierhaltungsverbot vier mal verwarloste Katzen, Ratten, Meerschweinchen und ein Nymphensittich aus verschiedenen Wohnungen in Bremerhaven fortgenommen. Diese Person hat die Tierhaltung in der Zwischenzeit aufgegeben.

In einem weiteren Fall wurde in 2008 bei zwei Personen zum wiederholten Mal trotz bestehendem Tierhaltungsverbot eine unerlaubte Hundehaltung festgestellt. Diese Personen sind nicht in der Lage den Hunden ausreichende Bewegung zu verschaffen. Es folgte eine Verhandlung vor dem Verwaltungsgericht Bremen, welches das behördliche Tierhaltungsverbot bestätigt hat und dem LMTVet in allen Punkten recht gab.

Aus einem Haus wurde ein Hund aus dem 11. Stock geworfen. Es kam zu einer Strafanzeige. Es stellte sich bei den Ermittlungen heraus, dass diese Personen mal sehen wollten, ob der Hund das überlebt.

In einem anderen Fall wurde ein kleiner Mischlingshund in einem Gartengelände mit zertrümmertem Rücken aufgefunden; das Hinterteil des Hundes war mit Maden befallen. Das Tier konnte nicht mehr gerettet werden. Es folgte eine Strafanzeige gegen unbekannt.

In einem weiteren Fall wurde das LMTVet von der Polizei in eine Wohnung gerufen, in der im mumifizierten Zustand zwei Katzen und Schildkröten sowie eine Wachtel vorgefunden wurden. Eine weitere Katze lag im Sterben und ein Hund war total abgemagert. Auch hier wurde Strafanzeige gestellt.

Über die Ergebnisse der eingeleiteten Strafverfahren liegen keine Kenntnisse vor.

4.2. Tierseuchenbekämpfung

4.2.1. Fachgebiet Tierseuchen im Referat32

Deutschland erfüllte im Jahre 2008 die Bedingungen des internationalen Tierseuchenamtes (OIE) zur Erlangung des tollwutfreien Status, nachdem der letzte Tollwutfall beim Fuchs im Februar 2006 festgestellt und im Berichtsjahr die orale Immunisierung von Füchsen gegen Tollwut nach 25 Jahren eingestellt wurde. Unabhängig davon wurde im Dezember 2008 ein Fall von klassischer Tollwut bei einem Hund in Baden-Württemberg diagnostiziert. Dieser Hund war illegal aus Kroatien importiert worden und erfüllte nicht die in der EU-Verordnung Nr. 998/2003 geforderten Veterinärbedingungen für die Verbringung von Heimtieren hinsichtlich des Heimtierausweises, der notwendigen Tollwutimpfung sowie des Testes zur Bestimmung der Antikörper. Durch weitere Untersuchungen konnte Kroatien als Infektionsquelle eindeutig nachgewiesen werden.

Gerade in der Urlaubszeit werden immer wieder unüberlegt und unvorbereitet aus Mitleid Hunde und Katzen von der Reise mit nach Hause gebracht, ohne dass die tierseuchenrechtlichen Bestimmungen eingehalten sind. Dieses kann nicht nur gefährlich sondern auch sehr teuer werden. Für den Reiseverkehr mit Heimtieren wie Hunden, Katzen und Frettchen gelten zur Vermeidung von Tollwut strenge Anforderungen. Bei der Tollwut handelt es sich um eine insbesondere in vielen Drittländern noch weit verbreitete Tierseuche, die auch für den Menschen tödlich sein kann. Tiere, die die geforderten Bestimmungen nicht erfüllen, müssen auf Kosten des Halters, der sie einführt, in das Herkunftsland zurückgeschickt oder kostenpflichtig in amtlicher Quarantäne untergebracht werden bis gesichert ist, dass von ihnen keine Gefahr ausgeht. Bei einem entsprechenden Krankheitsverdacht ist sogar die Tötung zulässig.

Auch bei Mitnahme von Heimtieren in den Urlaub, kommt es häufig zu Problemen im Reiseland oder bei der Rückreise.

Deshalb ist es wichtig, sich vor Reiseantritt gründlich über die bestehenden Regelungen für die verschiedenen Reiseländer und die EU-Regelungen zu informieren. Qualifizierte Hilfe erhalten betroffene Tierbesitzer im Lande Bremen beim Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst; darüber hinaus bieten viele Tierarztpraxen ihre Un-



terstützung an. Zu den Reiseregulungen erhält das Fachreferat jährlich diverse Anfragen aus dem Ausland.

Im Berichtsjahr hat sich die Situation der Geflügelpest gegenüber den Aktivitäten der Vorjahre weiter beruhigt. In Deutschland wurde eine Infektion mit hochpathogenem aviären Influenzavirus (HPAIV) des Typs H5N1 in einem Mischgeflügelbetrieb in Sachsen festgestellt. Die Einschleppungsursache konnte bisher nicht geklärt werden. Im Wildvogelmonitoring wurden deutschlandweit 21.815 Tiere beprobt; dabei wurde HPAI H5N1 nicht nachgewiesen.

Die für den Menschen ungefährliche Blauzungenkrankheit, die im Herbst 2006 mit dem Serotyp BTV-8 erstmals in Deutschland auftrat, ist auch im Jahre 2008 wieder festgestellt worden. Insgesamt breitete sie sich langsamer aus als in dem Vorjahr; dennoch wurden von Mai bis Dezember 3.067 Fälle bei Rindern, Schafen und Ziegen gemeldet. Dabei hat sicher die flächendeckende Impfung eine wesentliche Rolle gespielt. Leider waren die Impfstoffe nicht früh genug verfügbar, so dass die Tiere zu Beginn der Hauptübertragungszeit

noch nicht geimpft waren und bei vielen Tieren ein zuverlässiger Schutz durch die Impfung erst Ende August bis Mitte September vorhanden war. Erstmals wurde im Berichtjahr auch Infektionen mit dem Serotyp 6 festgestellt. Die Blauzungenkrankheit mit dem Serotyp 1 hat sich im Laufe des Jahres in Frankreich zunehmend Richtung Osten ausgedehnt. Es muss damit gerechnet werden, dass sich dieser Serotyp weiter ausbreitet und bis nach Deutschland gelangen könnte.

Die Tuberkulose der Rinder ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die auch beim Menschen schwere Erkrankungen hervorrufen kann. Seit mehr als 10 Jahren gilt Deutschland offiziell als frei von der Rindertuberkulose, d. h. dass jedes Jahr in weniger als 0,1 % der Rinderbetriebe Tuberkulose amtlich festgestellt wird. Im Gegensatz zum Vorjahr mit 12 Tuberkuloseausbrüchen wurde im Berichtsjahr in 23 Betrieben verschiedener Bundesländer – das Land Bremen war nicht betroffen - Tuberkulose festgestellt. Diese hatten teils epidemiologische Verbindungen untereinander, z. T. konnten aber keine Verbindungen zwischen den Betrieben festgestellt werden. Die Ausbrüche haben zu intensiven Diskussionen über die Monitoring-Methoden bei der Tuberkulose geführt, die in 2008 noch nicht abgeschlossen waren. Impfprogramme sind ausgeschlossen, da kein effizienter Impfstoff existiert und Impfungen verboten sind.

4.2.2. Überwachung durch den LMTVet

Anzeigepflichtige Tierseuchen

Seit dem Jahr 2006 hat sich die Blauzungenkrankheit der Widerkäufer (Bluetongue disease, BT), von den Niederlanden ausgehend, über das gesamte Bundesgebiet und über weite Teile West- und Nordeuropas ausgebreitet. Erreger war der Virustyp BTV8 mit Ursprung in Afrika und weiterhin unklarem Einschleppungsmodus.

Vom Frühjahr 2008 an standen angemessene Mengen an geeignetem Impfstoff für das Bundesgebiet zur Verfügung (zunächst mehr als 20 Millionen Impfportionen für Schafe, Ziegen und Rinder), deren Beschaffung und Verteilung zentral zu steuern waren.

Auf Grund der Dringlichkeit hinsichtlich der Bekämpfung der

Auch selbst wenn keine unmittelbare Betroffenheit besteht, bleibt eine indirekte Betroffenheit nicht aus, was sich an der Vielzahl der nachfolgend geschilderten Aktivitäten deutlich erkennen lässt.

Die Bearbeitung von Fragen der Tierseuchenbekämpfung hatte im Jahre 2008 wiederholt mit dem Thema Blauzungenkrankheit und der Impfung einen Schwerpunkt.

Auf Referatsebene waren insbesondere nationale Rechtssetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, die Koordination konkreter Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie der Niedersächsischen Tierseuchenkasse u. a. zu den vorgenannten Tierkrankheiten zu bearbeiten. Dabei werden Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Tierseuchen maßgeblich durch EU-Recht bestimmt und der Lage entsprechend ständig angepasst;

Ergänzende detaillierte Erläuterungen des LMTVet zu vorgenannten und weiteren Tierseuchen sowie anderen Themen aus dem Bereich Tiergesundheit im Land Bremen finden sich im nachfolgenden Kapitel 4.2.2. .

Seuche wurde auf das übliche langwierige Zulassungsverfahren verzichtet und die Impfstoffe per Bundes-Eilverordnung zur Anwendung freigegeben. Zwecks wissenschaftlicher Absicherung der Verträglichkeit wurde seitens des Friedrich-Löffler-Instituts (Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) ein Feldversuch durchgeführt.

Die Blauzungenkrankheit ist eine Viruserkrankung der Widerkäufer. Das Virus bleibt in den Tieren in der Regel 100 Tage aktiv. Die Tiere bilden eine belastbare Immunität aus. Die Krankheit kann ausheilen.

Die Blauzungenkrankheit ist eine nicht unmittelbar von Tier zu Tier, sondern durch stechende Insekten übertragbare Infektionskrankheit. Überträger sind kleine Mücken (1 – 3 mm lang) der Gattung Culicoides (= Gnitzen). Sie fallen vor allem zwischen Abend- und Morgendämmerung Tiere im offenen Gelände an. Das Virus wird aus infizierten Tieren von den blutsaugenden Insekten aufgenommen. Nach einer Entwicklungszeit von ca. einer Woche kann das Virus bei einer weiteren Blutmahlzeit auf einen Säugetierwirt übertragen werden.

Das Virus (BTV) ist für den Menschen nicht gefährlich. Fleisch- und Milchprodukte können ohne Bedenken verzehrt werden.

Die Impfstoffkontingente für Bremen waren seitens des LMTVet mit der federführenden Niedersächsischen Tierseuchenkasse abzustimmen und die Anlieferung, Kühlung und Verteilung an praktizierende Tierärzte zu organisieren. Zu berücksichtigen war dabei die per Bundesverordnung geregelte Verantwortlichkeit:

Der Tierhalter ist verpflichtet, die Impfung gegen BTV8 durch einen von ihm zu beauftragenden Tierarzt durchführen zu lassen

Auf Grund der Tatsache, daß die in bremischen Nutztierbeständen tätigen Tierärztinnen und Tierärzte zumeist in Niedersachsen ansässig sind, wurde in Abstimmung mit dem Landkreis Osterholz geregelt, daß in Bremen anzuwendender Impfstoff auch dort abgeholt werden kann. Nach Bestandsimpfungen müssen diese durch den LMTVet in der zentralen Datenbank HI-Tier dokumentiert werden.

Die Kosten für den Impfstoff werden durch die Niedersächsische Tierseuchenkasse getragen; die Kosten für die tierärztliche Leistung der Impfung wurden noch bis zum 31.12. des Berichtsjahres von der Kasse mit einem Fixbetrag mitgetragen. Im Übrigen verhindert die Impfung, ähnlich wie bei BHV1, zwar nicht die Infektion, aber mit hoher Wahrscheinlichkeit die klinischen Symptome sowie Todesfälle. Nebenwirkungen der Impfung wurden im Rahmen des erwähnten Feldversuches nicht festgestellt. Die Niedersächsische Tierseuchenkasse leistete jedoch im Falle von Verkaltungen und Verlammungen in gewissem zeitlichem und kausalem Zusammenhang mit BT-Impfungen finanzielle Härtefallbeihilfe.

Auf Grund von Blutuntersuchungen aus jeweils gegebenem Anlass gelangten im Berichtsjahr in 17 Beständen Einzelfälle von Infektion mit der Blauzungenkrankheit zur Anzeige. Klinische Fälle von Blauzungenkrankheit gelangten nicht zur amtlichen Kenntnis.

Blauzungenkrankheit (BTV6)

Im Oktober des Berichtsjahres wurde in den Niederlanden erstmals in Mitteleuropa der Virustyp BTV6 nachgewiesen. Die Einschleppung des Virus, der üblicherweise in Afrika und Mittelamerika vorkommt, erfolgte möglicherweise durch Anwendung eines nicht zugelassenen Lebendimpfstoffes aus Südafrika. Über Nordrhein-Westfalen breitete sich der Erreger nach Niedersachsen aus, so dass eine 150-km-Schutzzone bis an die Grenze zum Land Bremen heranreichte. Sämtliche Restriktionsmaßnahmen fanden unabhängig vom BTV8-Geschehen statt, was sich Anfang November in der „Verordnung zum Schutz vor der Verschleppung der Blauzungenkrankheit des Serotyps 6“ niederschlug. Es handelte sich aber insofern nicht nur um eine „neue“ Tierseuche; vielmehr ist auch der gegen BTV8 entwickelte und eingesetzte Impfstoff gegen eine Infektion mit BTV6 nicht wirksam.

Niedrigpathogene aviäre Influenza (LPAI)

Am 10. Dezember 2008 wurde der Ausbruch von LPAI in einem Geflügelbestand im Landkreis Cloppenburg amtlich festgestellt; bis zum Ende des Berichtsjahres waren 29 Bestände in Niedersachsen davon betroffen. Als Erreger wurde ein Influenza-Virus A vom Subtyp H5N3 identifiziert. Für Bremen hatte das nahe Seuchengeschehen eine neue Risikobewertung zur Folge, woraufhin am 15.12.2008 per Allgemeinverfügung die zuvor geltende Ausnahmegenehmigung von der Aufstallungspflicht bis auf weiteres widerrufen wurde.

Die niedrigpathogene aviäre Influenza zeichnet sich im Gegensatz zur eigentlichen Geflügelpest (hochpathogene AI) durch nur geringfügige Krankheitssymptome bei den erkrankten Tieren aus (pathogen = „Krankheit hervorrufend“). Es besteht jedoch bei allen Influenza-Viren das Risiko der Wandlung der pathogenen Eigenschaften, vor allem im Verlauf von Tierpassagen, so dass aus dem LPAI-Geschehen jederzeit eine Geflügelpest hätte entstehen können.

Tollwut

Deutschland gilt seit dem 28. September des Berichtsjahres als frei von Tollwut. Daran ändert auch der Nachweis von Tollwut bei einer im August 2008 in Bremen-Nord aufgefundenen Fledermaus nichts, da der Erreger der Fledermaustollwut (European Bat Lyssa Virus) nicht mit dem Erreger der bei Hund, Katze und Mensch bedeutsamen Form identisch ist.

BHV 1

Bovine Herpes Virus Typ 1 ist allgemein auch als **Infektiöse Bovine Rhinotracheitis**, kurz „IBR“ IBR bekannt.

Eine Infektion des Rindes mit dem BHV1-Virus kann sich in unterschiedlicher Ausprägung und an verschiedenen Organen zeigen; in der Regel treten Krankheitserscheinungen an den Schleimhäuten im Bereich der Eintrittspforten auf (Atemwege, Genitaltrakt), meist als entzündliche Rötung auf. Unter gewissen Umständen kann die Sterblichkeitsrate in einem befallenen Bestand bis zu dreißig Prozent erreichen.

Eine Übertragbarkeit auf Menschen ist weder bei direktem Kontakt noch über vom Tier gewonnene Lebensmittel möglich.

Im Berichtsjahr erlangten zwei weitere Rinderbestände durch konsequentes Management den Status „frei von BHV1“; der Anteil der freien Bestände im Land Bremen beträgt demnach nunmehr 97%. Bremen nimmt damit im Bundesvergleich neben Bayern und Sachsen-Anhalt eine Spitzenposition ein. In drei verbleibenden Beständen stehen noch Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das bovine Herpesvirus Typ 1 im Blut nachweisbar sind. Diese Be-

stände werden regelmäßig mit sogenanntem Markerimpfstoff geimpft, wodurch die Unterscheidung von Antikörpern gegen infektiöses Feldvirus einerseits und durch Impfung induzierte Antikörper andererseits möglich bleibt.

BSE

Hinsichtlich der bovinen spongiformen Enzephalopathie und verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten ist zu betonen, dass bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch jemals zuvor ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt ist.

Meldepflichtige Tierkrankheiten

Im Berichtsjahr waren aus Bremen in jeweils einem Fall Toxoplasmose bei einer Hauskatze, Echinokokkose bei einem wildlebenden Fuchs (Fuchsbandwurm) und das sogenannte Q-Fieber bei einem Hausrind zu melden.

Der Nachweis meldepflichtiger Tierkrankheiten hat, im Gegensatz zu anzeigepflichtigen Tierseuchen, keine weiteren behördlichen Maßnahmen zur Folge, sondern dient der zentralen Beobachtung der Verbreitung der in der betreffenden Bundesverordnung aufgeführten Krankheiten.

Vor-Ort-Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe

Im Berichtsjahr wurden seitens des LMTVet zwölf Kontrollen in Nutztierhaltungen in unmittelbarem Zusammenhang mit dem gemeinsam mit Niedersachsen betriebenen Cross-Compliance-Verfahren durchgeführt; in drei Fällen handelte es sich um Überprüfungen zuvor veranlasster Nachbesserungen hinsichtlich der Kennzeichnung bzw. Registrierung.

Beanstandungen in den Kontrollbereichen Lebensmittel tierischer oder pflanzlicher Herkunft, Nutztierhaltung im allgemeinen und Kälberhaltung im Besonderen waren nicht zu verzeichnen. In keinem Fall gab es Anlass zu Sanktionen.

Am 17. September des Berichtsjahres nahm der LMTVet erfolgreich an einer Übung unter Federführung des LAVES teil. Thema der Übung war das behördliche Management eines Ausbruchs von Maul- und Klauenseuche auf einem ausgewählten Gehöft, wobei besonderer Wert auf die virtuelle Erstellung der erforderlichen räumlichen Abgrenzungen und auf die praktische räumliche Organisation des Betriebsgeländes einschließlich Reinigung und Desinfektion zu legen war.

Besonderer Dank gilt dem ausgewählten Landwirt für seine freundliche Mitarbeit und den Mitarbeitern des LAVES für die Auswertung der Übung.

Tierseuchenübung unter niedersächsischer Führung

Schaf- und Ziegen Datenbank

Seit dem 01. Januar des Berichtsjahres sind Schaf- und Ziegenhalter verpflichtet, analog zu den Regelungen für Schweinehalter Stichtags- und Übernahmemeldungen an die zentrale Datenbank HI-Tier abzugeben. Die Abgabe von Schafen und Ziegen darf nur noch bei Verwendung eines Begleitpapiers erfolgen. Gemeinsam mit dem Fachreferat 32 wurde seitens des LMTVet zur Deckung des Klärungsbedarfs Rundschreiben an alle bekannten Schaf- und Ziegenhalter versandt. Regionalstelle und somit Ansprechpartner für die Meldepflichtigen ist die Landwirtschaftskammer Bremen.



Situation der Bienengesundheit in 2008

Im Berichtszeitraum trat im Land Bremen –wie auch bundesweit- kein Bienensterben auf. Die Winterverluste der Bienenvölker lagen im normalen Bereich, häufig zwischen 0 bis 10 %. Die Entwicklung der Bienengesundheit ist tendenziell als positiv zu bewerten.

Auftreten der Amerikanischen Faulbrut im Land Bremen

In 2008 konnte ein Rückgang der Amerikanischen Faulbrut gegenüber den Vorjahren verzeichnet werden; auf der Basis von Nachuntersuchungen, mit denen keine Neuinfektionen nachgewiesen wurden, konnten der extrem lange anhaltende Sperrbezirk Bremen-Oberneuland (eingerrichtet am 22.11.2004) sowie die Sperrbezirke Bremen-Vahr und Bremen-Woltmershausen (beide eingerrichtet am 29.11.2007) am 12.04.2008 aufgehoben werden.

Der am 04.07.2007 im Bremer Süden (Kattenturm) eingerrichtete Sperrbezirk blieb aufgrund von Neuausbrüchen in zwei Imkereien bis zum 14.07.2008 bestehen. Insgesamt waren in diesen beiden Imkereien 5 Völker klinisch an der Amerikanischen Faulbrut erkrankt und drei weitere Völker mit einer hohen Sporenkonzentration belastet. Alle betreffenden Völker wurden - für die Bienen-saison sehr früh - Anfang April einer Kunstschwarm-sanierung mit Hungerphase erfolgreich unterzogen. Die Sanierungs- und Desinfektionsmaßnahmen führten zu einer Auslöschung der Seuche, wie die bakterielle Nachuntersuchung ergab.

Insgesamt wurden 69 Futterkranzproben von 28 Imkereien zwecks Nachweis des Faulbruterregers untersucht.

Fremdhonig/Auslandshonig als Infektionsquelle

Auslandshonig enthält zu über 90% Sporen des Bakteriums *Paenibacillus larvae*, das bei Honigbienen die Amerikanische Faulbrut, eine anzeigepflichtige Tierseuche auslöst. Der Erreger wird sehr schnell durch Räuberei zwischen Bienenvölkern oder Einsammeln von sporenhaltigem Honig in die umliegenden Bienenvölker verbracht und löst dort oberhalb der Schadensschwelle die Seuche aus.

In der Vergangenheit wurden mehrfach in umliegenden Imkereien die Erreger nachgewiesen bzw. kam es zum Ausbruch der Tierseuche. In die Seuchenbekämpfung und –prophylaxe wurden die Honigimporteure und –abfüller als potentielle Sporenquelle einbezogen.

Bei einer im Juli 2008 durchgeführten Kontrolle wurden Verstöße gegen die gesetzlichen Bestimmungen [Anforderungen des § 2 Abs. 2 und 3 der

Bienenseuchen-Verordnung hinsichtlich der Verhinderung des Eintrags von Faulbrutsporen aus Import- und anderem Honig in heimische Bienenbestände] festgestellt und per Verfügung abgestellt.

Die Betreiber haben die Dringlichkeit der Einhaltung der Auflagen verstanden – Wiederholungsfälle traten in 2008 nicht mehr auf.

Hinweis
Der Erreger der Amerikanischen Faulbrut ist für Menschen nicht schädlich. Der Verzehr von Honig, der Erreger enthält ist somit gesundheitlich unbedenklich.

Schwerpunkt: Überprüfung der Einhaltung der Bekämpfungspflicht gem. §15(1) Bienenseuchen-VO (Varroose)

Der Gesetzgeber verpflichtet jeden Bienehalter zur eigenständigen Bekämpfung der Varroamilbe, da ansonsten die Bienenvölker nach 2-3 Jahren an der Varroose verenden und in diesem Zeitraum umliegende Bienenvölker über Räuberei und Bienenverflug mit übermäßig vielen Milben „versorgen“.

Sowohl die im Rahmen der Faulbrutbekämpfung als auch bei weiteren Betriebskontrollen überprüften Imkereien wurden in Hinblick der Einhaltung der Varroabekämpfungspflicht überprüft. Von 61 überprüften Imkereien kamen 100% der Bekämpfungspflicht nach. Überwiegend kommen hierbei neben der biotechnischen Bekämpfung (Ausschneiden verdeckelter, von den Varroamilben bevorzugter Drohnenbrut) die drei organischen Säuren Ameisen-, Milch- und Oxalsäure zum Einsatz. Die zugelassenen Thymolpräparate wurden nicht angewendet, da ein für die Wirkung nötiger Zeitraum von 6 Wochen mit konstant hoher Außentemperatur nicht zu erwarten war.

Es wurden von den Imkern jedoch Probleme in der Anwendung der 60%igen Ameisensäure insbesondere bei niedrigen Außentemperaturen im Spätsommer/Herbst beobachtet. Dies verursacht eine niedrige Verdunstungsrate und senkt deutlich den Behandlungserfolg. Daher besteht von Imkern ein Interesse am zukünftigen Einsatz 85%iger Ameisensäure, die z. Zt. im Zulassungsverfahren steht.

Schwerpunkt: Überprüfung der Bedeutung von Bienenbäumen als Infektionsquelle für Faulbrut

Prinzipiell ist es möglich, dass sich Bienenschwärme in hohlen Bäumen niederlassen und dort eine Zeit lang leben. Erfahrungsgemäß sterben derartige „ausgewilderte“ Bienenvölker nach 2-3 Jahren, da eine Bekämpfung der Varroamilbe unterbleibt. Wenn sich diese Bienenvölker mit dem Faulbruterreger *Paenibacillus larvae* infizieren und die Seuche ausbricht, dann bleibt dies unbemerkt. In umliegenden Völkern kann die Seuche dann über Räuberei der Bienen untereinander und Verflug von Bienen verbreitet werden. Daher besteht prinzipiell die Gefahr von Faulbrut-Sporenreservoirs in „Bienenbäumen“. Über Hinweise von Imkern wurden drei Bienenbäume untersucht: 2 Bäume waren in 2008 bienenfrei, d.h. die Völker sind abgestorben. Da die umliegenden Bienenstände keine Infektion mit dem Faulbrut-Erreger aufwiesen, wurden keine weiteren Untersuchungen veranlasst. Die Situation an diesen Bäumen wird weiterhin beobachtet. Beim Auftreten der Amerikanischen Faulbrut müssten „Bienenbäume“ mit relativ hohem technischem Aufwand z.B. mit Hilfe einer Hubleiter auf Faulbrut untersucht werden. Ein dritter Bienenbaum war unterdessen gefällt und beseitigt worden. Bei Fällaktionen von alten Bäumen im Stadtgebiet können recht häufig große Hohlräume beobachtet werden, die von Bienen als natürliche Behausung genutzt werden kann.

4.3. 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 32 der SAFGJS. Die Situation im Tätigkeitsbereich ist nahezu unverändert gegenüber dem Vorjahr.

Im Land Bremen gibt es seit Jahren gleichbleibend etwa 45 Tierarztpraxen, die tierärztliche Hausapotheken führen. Davon ist nach wie vor lediglich eine Praxis primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren tätig. Im Berichtsjahr wurde die Mitteilung über eine Praxisneugrün-

dung mit der entsprechenden Anmeldung 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 34 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung). Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.



4.4. Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

Präventive Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz standen im Berichtsjahr auch im

Sachgebiet Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene im Vordergrund.

Tabelle 12: Überblick zu Untersuchungen im Jahr 2008

2008	Probenzahl n =	Vorjahr (2007)	Bemerkung
Klinisches Untersuchungsmaterial			
Sektionen	32	0	Im Jahr 2007 wurden im LUA keine Sektionen angenommen
Körperteile, Waben etc.	16	4	
Kotproben	63	38	
Hautgeschabsel	24	44	
Tupfer etc.	89	55	
Antibiogramme	114	80	
Urine	6	10	
Histologie	33	48	
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	137	177	
Futtermittel			
Fischmehl/Salmonellen	4422	5140	(inkl. nachbehandelte Futtermittel)
Fischmehl/Enterobakterien	1666	1673	
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	503	646	
„Pet food“	840	868	
Wolle	39	44	
Milchproben	76	64	
Fleischhygiene			
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	131	154	
Rückstände	2083	1794	
Rückstände (Import)	1	5	
Sonstige Importuntersuchungen	161	37	

Das Sachgebiet ist innerhalb des Landesuntersuchungsamtes zuständig für Diagnosen von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „Pet Food“ sowie für Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Es steht der Bevölkerung Bremens und Bremerhavens sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für spezielle 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 weiteres diagnostisches Gebiet des Labors. Wesentliche Instrumente für die Nachweise von

Tierkrankheiten sind die labordiagnostischen Methoden der Pathologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

Im besonderen Interesse des Landes Bremen als Handelszentrum mit Freihafen liegt unter anderem die Freizügigkeit der Tiertransporte, die Freiheit von Tierseuchen und der kontrollierte Import von unbedenklichen Futtermitteln für den EU-Wirtschaftsraum sowie als Transitware. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Bevölkerung ist die Laborleistung der Veterinärdiagnostik hierbei in die amtliche Überwachung mit eingebunden.



Abbildung 22: Fuchs zur Untersuchung auf Tollwut im Rahmen des Monitorings

Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE) / Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE)

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigen Kenntnissen möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist (Creutzfeld-Jacob-Syndrom). Die BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem LAVES im VI Oldenburg bearbeitet. Flankierende histologische Untersuchungen von Futtermitteln wurden auch im Berichtsjahr im LUA Bremen durchgeführt (vgl. Einfuhruntersuchungen).

Aviäre Influenza, Geflügelgrippe, „Geflügelpest“

Im Berichtsjahr wurden 6 verendete Wildvögel (2 Eulen, 3 Enten, 1 Teichhuhn) sowie 25 Kloakentupfer-/Kotproben aus Bremer Rastgebieten von Zugvögel auf Erreger der Aviären Influenza untersucht. Mittels PCR konnten im LAVES-VI Oldenburg in keiner der Proben AI-Antigen nachgewiesen werden.

Salmonellose

Nach heutigen Erkenntnissen können grundsätzlich alle Salmonellentypen als Ursache für eine Salmolleninfektion in Frage kommen und werden darum vom LUA beanstandet.

Das Aufspüren von Salmonellen in Futtermitteln, Schlachttierkörpern, Nutz- und Heimtierproben, Umweltproben und importierten Lebensmitteln wird als vorrangige und originäre Aufgabe unserer mikrobiologischen Arbeit gesehen.

Salmonellen zählen weltweit zu den wichtigsten Krankheitserregern mit hoher sozialer und ökonomischer Bedeutung. Sie bedrohen die Gesundheit von Mensch und Tier. Während die Salmonellose des Rindes eine anzeigepflichtige, also staatlich bekämpfte Tierseuche ist, gehören die Salmonelleninfektionen bei den übrigen Tierarten zu den meldepflichtigen Tierkrankheiten. Innerhalb der Keimgruppe der Salmonellen werden heute mehr als 2300 Serotypen unterschieden. Die hohe genetische Variabilität und die hohe Überlebensfähigkeit der Erreger außerhalb des Wirtsorganismus erlauben ihnen ein wochen- bis jahrelanges Überleben in Abwässern und Böden und sorgen dafür, dass Salmonellen in der Umwelt weit verbreitet sind.

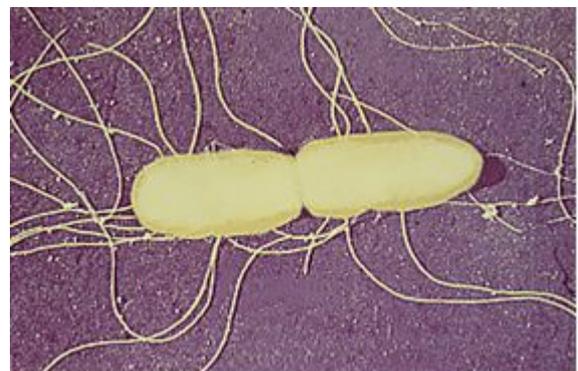


Abbildung 23: Salmonellen mit Geißeln

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. SARS, Schweinepest, Geflügelpest) durch Verschleppung über den Fernverkehr wird nachhaltig bekämpft. So ist das Mitführen von Lebensmitteln aus vielen Drittländern im Flugreiseverkehr untersagt; die Flugreisenden werden hierauf in den Abflugterminals auch mittels Piktogrammen informiert. Da trotzdem wiederholt versucht wird, potentiell gefährliche Lebensmittel über die Grenze nach Deutschland zu schaffen, werden diese vermehrt vom Zoll bzw. LMTVet konfisziert und im Landesuntersuchungsamt sachgerecht vernichtet. Im Berichtsjahr gelangten 37 Einsendungen mit 130 Chargen á ~ 20 kg (insgesamt ca. 2,6 Tonnen) Lebensmittel zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen, Tiererschutz

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellosen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilzkrankungen, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten übermittelt. Es gilt einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu

vereiteln. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiotogramme eingeleitet, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Hierdurch wird langfristig eine Resistenzentwicklung der Krankheitskeime gegenüber gebräuchlichen Antibiotika verhindert, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt. In drei von 34 Kotproben von Hunden waren Salmonellen (2x *S. Thyphi-murium*, 1x *Salm. Serogrp. O:4,5*) nachweisbar; in Kotproben vom Rind (n=8), Katze (n=2), Nager (n=2), Taube (n=1) und Tupfern (n=78) verschiedener Tierarten waren keine Salmonellen nachweisbar.

Fuchsbandwurm

Bei einer in Bremen tot aufgefundenen Fuchsfähe konnte in der parasitologischen Untersuchung der Kleine Fuchsbandwurm (*Echinococcus multilocularis*) sowie als Nebenbefund *Taenia* spp. festgestellt werden.

Der Kleine Fuchsbandwurm ist ein Parasit, der im Dünndarm des Wirtstieres lebt und nur 5 mm lang wird. Er braucht für seine Entwicklung einen Zwischenwirt (Feld- und Wühlmäuse), in dem sich ein Larvenstadium (Finne) entwickeln kann und einen Endwirt, in dessen Darm sich der erwachsene Wurm aufhält und Eier produziert. Als wichtigster Endwirt des Wurmes gilt der Fuchs, der die mikroskopisch kleinen Eier mit dem Kot ausscheidet. Er trägt sie aber auch in seinem Fell und verbreitet sie so auf Beeren und Kräuter, fatalerweise sind die Eier so leicht, dass sie im Staub aufgewirbelt größere Areale kontaminieren können. Nimmt der Mensch versehentlich diese Bandwurmeier auf (Waldfrüchte, Fallobst) kann er zum „Fehlzwischenwirt“ werden. Es können sich inoperable Zysten in der Leber, im Gehirn und anderen Organen bilden.

Die geographische Verbreitung des Fuchsbandwurmes von Süddeutschland Richtung Norden schreitet kontinuierlich voran (Abbildung 24).



Abbildung 1: Geografische Verbreitung von *Echinococcus multilocularis* in Europa

Abbildung 24: Geografische Verbreitung von *E. multilocularis* in Europa aus: ESCCAP European Scientific Counsel Companion Animal Parasites (2007): Bekämpfung von Würmern (Helminthen) bei Hunden und Katzen, Broschüre S. 11, Worcestershire, UK

Die o.g. Sektion des Fuchses mit Diagnose „Fuchsbandwurm“ stellte insofern ein Kuriosum dar, als das Tier offensichtlich beim Räubern eines Schwanennestes vom Muttertier der Jungschwäne erschlagen worden war.



Abbildung 25: Fuchsbandwurm (*Echinococcus multilocularis*)

Im Magen des in unmittelbarer Nähe des Nestes aufgefundenen –zunächst erfolgreichen– Räubers befanden sich reichlich Schwanenfedern.

Sektionen

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache verendeter oder eingeschlafener Tiere wurden 32 Sektionen im Jahre 2008 durchgeführt: 8 Hunde, 4 Katzen, 6 Stockenten, 2 Tauben, 2 Sittiche, 4 Kaninchen, 3 Meerschweinchen, 1 Huhn, 1 Chamäleon, 1 Schwan.

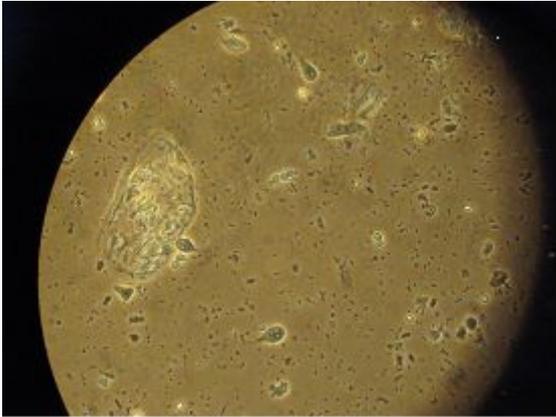


Abbildung 26: Nachweis von Giardien (Einzeller-Parasiten) im Darm von Jungtieren nach einer Sektion (Phasenkontrastmikroskopie)

Beim vermehrten Sterben von Stockenten ließ sich als Ursache „Botulismus“ nachweisen. Aus dem Inhalt des Magen-Darm-Traktes betroffener Stockenten ließ sich Botulinumtoxin nachweisen. Die Untersuchung erfolgte im BBGes Berlin. Immer wieder kommt es zu verheerenden Massensterben unter wildlebenden Watt- und Wasservögeln. Botulismus - eine durch ein bakterielles Nervengift hervorgerufene Erkrankung, führt fast stets zum Tode.

Doch nicht nur Vögel erkranken. Vielmehr können alle Arten von Wirbeltieren davon betroffen sein - vom Kleinfisch bis zum Großsäuger. Beim Menschen ist die Erkrankung auch als "Wurstvergiftung" bekannt. Der Name Botulismus leitet sich vom lateinischen Wort botulus für Wurst ab.

Botulismus tritt bei Wildvögeln weltweit mit Ausnahme der Antarktis auf. Verursacher des Botulismus ist das Bakterium *Clostridium botulinum*, das in Böden und Schlamm weltweit verbreitet ist. Es braucht zum Gedeihen relativ hohe Temperaturen, eine eiweißreiche Nährlösung sowie eine sauerstofffreie Umgebung. Ungünstige Umweltbedingungen überdauert *Clostridium botulinum* in Form von Sporen, die im Freiland mehr als zehn Jahre lebensfähig bleiben.

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft - hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stich-

probenartig gemäß EU-Gesetzgebung auf Salmonellenkontamination, allgemeinen Hygienestatus und Abwesenheit von Säugetiermehl untersucht. Das Einbringen von Salmonellenhaltigen Futtermitteln in die Nahrungskette stellt ein Risiko mit ernsten Folgen für den Endverbraucher dar. Die Infektionskette von Salmonellen auf Futter – Nutztier (Rind, Geflügel, Schwein) – rohes Fleisch – verzehrfertiges Lebensmittel – Salmonelleninfektion des Endverbrauchers soll bereits auf der Ebene der eingesetzten Futtermittel unterbrochen werden (Stable-to-table-Prinzip). Als kritische Kontrollstufe innerhalb der Produktionskette ist in diesem Zusammenhang die bakteriologische Untersuchung importierter Fischmehle zu sehen. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen in Gewässern vor der südamerikanischen Küste und wird in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert und verschifft. Insgesamt unterlagen in Bremen 193,3 Tausend Tonnen Fischmehl im Berichtsjahr über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen (2007: 226,5 Tausend Tonnen). Die Ware stammte überwiegend aus Peru (ca. 138 Tausend Tonnen) und Chile (ca. 48 Tausend Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Marokko, Panama, Norwegen, Faröer Inseln und Island.

Knapp 6.000 Tonnen (= 3,06 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten demzufolge erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung über die Nutztierfütterung in die Nahrungskette. Im Vergleich zum Vorjahr (2007: 4,5 % Salm.-positiv) sank damit die Quote der Beanstandungen in diesem Sektor wiederum deutlich ab. Das steigende Bewusstsein und die steigende Kompetenz der beteiligten Unternehmen führten so zu einer weiteren Hygienesteigerung in den Ursprungsländern.

Die Nachweisfrequenz einzelner Salmonellenspezies ist aus den nachfolgenden Tabellen ersichtlich.



Tabelle 13: Futtermitteluntersuchungen 2008 (Vergleichszahlen aus 2007 in Klammern)
hier: Salmonellenkontaminiertes Fischmehl, Importe über Bremen

Herkunft	Anzahl der Einsendungen 2008	Gewicht [Tonnen]	Salm.- positives Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv in %
Peru	300 (400)	137.861 (183.785)	2.726 (8.468)	2,0 (4,6)
Chile	158 (153)	47.892 (37.146)	1.336 (1.418)	2,8 (3,8)
Faröer Inseln	1 (0)	743	0	
Island	1 (0)	1.125	0	
Marokko	6 (1)	1.844 (676)	1.844 (0)	100 (0)
Panama	19 (4)	2.969 (1.1031)	0 (300)	0 (27,2)
Gesamt	485 (562)	193.276 (226.532)	5.906 (10.186)	3,06 (4,5)

In der folgenden Grafik (Abbildung 27) werden einerseits die Gesamtimporte von Fischmehl über Bremen dargestellt; andererseits die prozentuale Belastung des Fischmehls mit Salmonellen. Während 2004 bei einem Gesamtimport von 190.000 Tonnen noch 12,2% der Ware Salmonellenbelastet

waren, fiel der Kontaminationsgrad kontinuierlich bis auf 3,1 % Salmonellenhaltigen Fischmehls bei einem ähnlich hohem Importgewicht von 193.200 Tonnen im Jahr 2008. Die bakteriologische Qualität des in die EU importierten Fischmehls stieg in den letzten vier Jahren kontinuierlich an.

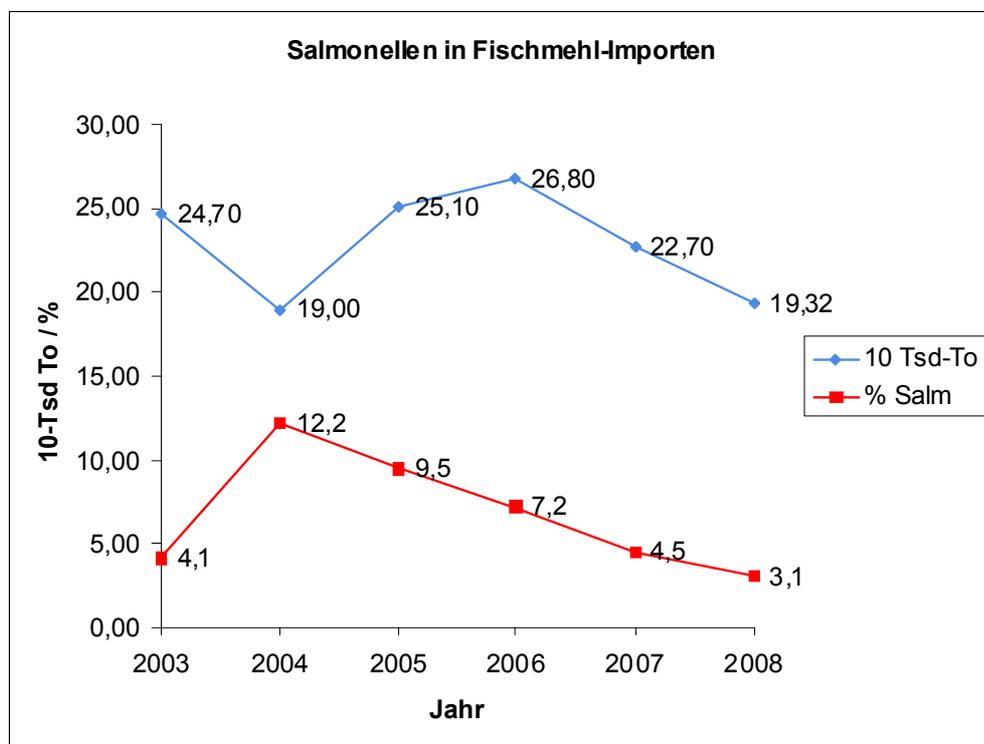


Abbildung 27: Prozentualer Anteil Salm.-positiven Fischmehls in Bezug zum Gesamt-Importvolumen über Bremen

Wie bereits im Jahr 2006 beobachtet wurde, stellt Marokko auch 2008 unter hygienischem Aspekt einen problematischen Sonderfall dar. Im Berichtsjahr

waren alle sechs untersuchten Chargen (= 100%) salmonellenbelastet.

Tabelle 14: Nachweishäufigkeit von Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2008 (Bremen)

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise 2008	Anzahl der Nachweise 2007	Anzahl der Nachweise 2006	Anzahl der Nachweise 2005	Anzahl der Nachweise 2004
S. Agona	41	4	35	18	
S. Ohio	30		13	14	25
S. Senftenberg	19	23	9	21	39
S. Lille	6		7	14	5
S. Anatum	5	14	80	25	3
S. Mbandaka	1	2	6		13
S. Schwarzengrund	1				3
S. Cerro		83	17	22	
S. Alachua		10			
S. Tennessee		5		48	91
S. Kiambu		2			
S. Ouakam		1			
S. Muenster				58	
S. Oranienburg			3	22	
S. Montevideo			16	20	7
S. Falkensee				13	15
S. Kentucky				13	6
S. Durby				10	
S. Idikan				8	1
S. Stanley				6	
S. Kiambu				3	4
S. Corvallis			27	3	
S. Typhimurium				3	
S. Cubana				1	
S. Godesberg					1
S. Havana					31
S. Infantis					9
S. Lexington			2		
S. Serogruppe E, E 1 und Sonstige	8			2	23

Bei Futtermittelimporten wird ebenso mikrobiologisch der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft. Als Indikatorkeime werden Enterobakterien quantitativ erfasst und bewertet (n= 1666). Bezüglich des allgemeinen Hygienestatus des importierten Fischmehls wurden im Berichtsjahr keine Beanstandungen ausgesprochen. Jede importierte Futtermittelpartie wird ferner daraufhin untersucht, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Fütterungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung seit der BSE-Krise.

Im Berichtsjahr wurden von 503 untersuchten Proben keine gefunden, die auf den Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen hingedeutet hätten.

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen (n=840) zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nagerfutter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter aber auch exotische Futtermittel wie Igel-, Koi-, Schildkröten-, Ratten-, Mäuse-, Frettchenfutter u.a. erfasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen und Schimmelsporen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen wie Antibiotikaresten und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien). In 8 Chargen „Pet Food“ waren Salmonellen nachweisbar (S. Aberdeen, S. Minnesota, S. Give, S. Muenster, S. carrau, S. Typhi-murium, 2x Salm. Serogr. B).

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

In enger Zusammenarbeit mit den Tierärztinnen und Tierärzten des LMTVet Bremen werden im LUA regelmäßig ergänzende Laboruntersuchungen an verdächtigen Schlachttierkörpern und Organen durchgeführt. Es wurden bakteriologische Fleischuntersuchungen (n= 131) und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe, n= 2083) nach dem Stichprobenprinzip durchgeführt; in 3 Fällen konnten Antibiotikarückstände nachgewiesen werden (= 0,14 %). Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen verschiedenste Diagnosen bei der Schlachtkörperbeschau wie Erkrankungen des Verdauungsapparats, des Herzens, der hämatopoetischen Organe, des Atmungsapparates, von Euterentzündungen und spezielle Infektionserkrankungen wie Rotlauf. Hinzu kommen stichprobenweise entnommene Nieren- und Muskulaturproben bei unverdächtigen Schlachttieren zum Nachweis möglicher Antibiotikarückstände nach einem bundesweiten Rückstandskontrollplan.

Eine weitere für die Fleischhygiene wichtige Hilfsuntersuchung stellt die histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur (Rinder) auf Finnenbefall dar. Im Berichtsjahr wurden 24 Verdachtsproben histologisch auf Finnenbefall untersucht. In 5 Fällen konnte der Verdacht auf „Finnigkeit“ bestätigt werden.

Im Rahmen der Importuntersuchungen wurden 81 Proben Heimtierfutter sowie Rindfleisch (n=30), Milchpulver (n=25), Eipulver (n=15), Geflügelfleisch (n=5) und Gelatine (n=5) mikrobiologisch untersucht; aufgrund der mikrobiologischen Befunde kam es zu keinen Rückweisungen von Ware.



5. Allgemeiner Pflanzenschutz

Die Aufgaben des Pflanzenschutzes sind seit dem Jahr 2001 neu geregelt und dem LMTVet übertragen worden. Es gelten neben den gemeinschaftlichen auch die nationalen Rechtsvorschriften: Richtlinie 91/414/EWG, EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung, Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung. Die Beratung zu Pflanzenschutzfragen in Landwirtschaft und Gartenbau stellen im Gegensatz zu den Flächenländer nicht den Hauptanteil der Arbeitsfelder dar. Dies sind die Bereiche öffentliches Grün und Haus- und Kleingärten, die Kontrolle des Imports, des Handels mit und der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln.

Es gibt u.a. folgende landesrechtliche Vorschriften in Bremen: Leitlinie zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, Wasserschutzgesetz.

Bei den Kontrollen wird die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln im Handel und bei der Anwendung überwacht, wobei sich die Vorgehensweise der Kontrollen nach dem 2004 erarbeiteten und für alle Länderdienste gültigen Handbuch zum Pflanzenschutz-Kontrollprogramm ausrichtet. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung und Aktualisierung sich Bremen kontinuierlich beteiligt, soll eine bundesweit einheitliche Pflanzenschutzmittelkontrolle gewährleisten und beschreibt u.a. die Aufgaben der Expertengruppe sowie die Regelung der Zusammenarbeit mit anderen Behörden. Die Kontrollen sind nach einem Kontrollplan durchzuführen, der in Verkehrs- und Anwendungskontrollen gegliedert ist. Über die Kontrolltätigkeiten erfolgt eine Berichterstattung an das BVL.



Die Überwachung der Pflanzenschutzmittel-Abgabe wird u.a. in folgenden Betriebsarten in Bremen und Bremerhaven nach einer speziellen Risikobewertung durchgeführt: Accessoires für Haus und Garten, Apotheken, Bastelgeschäfte, Baugeschäfte, Baumärkte, Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Heimwerkerbedarf, Blumengeschäfte, Baumschulen, Landhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäfte, Düngemittelgeschäfte, Drogerien, Spezialisten für Wassergärten, Schädlingsbekämpfer.

Es haben sich 116 Betriebe in Bremen und in Bremerhaven gemäß §21a PflSchG als Inverkehrbringer angezeigt. Der Pflanzenschutzdienst hat jedoch festgestellt, dass nicht alle Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, der Anzeigepflicht nachgekommen sind. Bei

Betrieben, die diese gewerbliche Tätigkeit nicht angezeigt haben, wurden sieben Verwarnungsgeld- sowie drei Bußgeldverfahren eingeleitet.

Bei den Pflanzenschutzmittel-Kontrollen werden in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbot gemäß §22 PflSchG sowie die Kennzeichnungsverpflichtungen nach §20 PflSchG und die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln gemäß §11 PflSchG überwacht. Weiterhin muss der Inverkehrbringer von Pflanzenschutzmitteln sachkundig sein (§22 Abs.2 PflSchG). Der Erwerber von Pflanzenschutzmitteln darf nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln unterrichtet werden.

Tabelle 15: Übersicht über die in den Jahren 2003 bis 2008 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2003	94	2399	147	39	114
2004	173	2801	153	71	179
2005	176	2576	75	81	172
2006	210	2671	41	97	188
2007	139	2232	59	86	154
2008	149	1636	28	78	150

Tabelle 16: Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen

Verstöße gegen	2004	2005	2006	2007	2008
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	12	18	22	9
§11 PflSchG Zulassung	47	32	21	31	20
§20 PflSchG Kennzeichnung	4	17	9	7	2
§6 PflSchG Anwendung	9	3	3	15	7
§ 2a PflSchG Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz	-	-	-	-	7

Als Maßnahmen aus den festgestellten Verstößen wurden sechs Verwarnungsgelder und sieben Bußgelder verhängt;

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in großen Märkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder durch den Kunden verursacht. Die Beanstandungen auf Grund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Jahr 2008 abgelaufen ist. Hierbei wurden jedoch keine Pflanzenschutzmittel mit toxischen oder schwer abbaubaren Wirkstoffen vorgefunden. Die Zulassung endete zum größten Teil durch Zeitablauf (§15 PflSchG), so dass eine Aufbrauchfrist von 2 Jahren noch gewährleistet war. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind hauptsächlich entstanden, weil „Altprodukte“ mit einer geänderten Gebrauchsanweisung wieder neu zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.

Insgesamt wurden 7 Verstöße gegen §6 PflSchG (Anwendung) festgestellt. Alle sieben Verstöße wurden mit einem Bußgeld geahndet und die sieben Verstöße gegen die gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz mit einem Verwarnungsgeld belegt. Bei diesen Verstößen handelte es sich hauptsächlich um

unsachgemäße Anwendungen von Herbiziden, wobei private aber auch gewerbliche Anwender die Verursacher waren.

Ausnahmegenehmigungen

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sogenanntem Nichtkulturland (Beispiele siehe Tabelle). Die Genehmigung von Ausnahme-Anträgen wird sehr restriktiv nach der Leitlinie für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Land Bremen gehandhabt. In diesem Zusammenhang wurden Kontrollen vor, während und nach der Anwendung wie folgt durchgeführt. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden evtl. vor Erteilung der Genehmigung besichtigt. Voraussetzung für eine Genehmigung ist die weitgehende Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz des Pflanzenschutzmittels, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft.

Tabelle 17: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2005 – 2008

Bereich	Anzahl 2005	Anzahl 2006	Anzahl 2007	Anzahl 2008
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	4	4	12	6
Gleisanlagen	8	14	5	9
Sport-, Golfplätze	6	2	9	10
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen,	6	8	4	10
Sonstige			6	
Gesamt	24	30	36	35
Ablehnungen	1	2	2	1
Kontrollen	15	22	14	7

Fallbeispiel: Ausnahmegenehmigung für Einsatz des Rotofix-Verfahrens (zur Beikrautregulierung auf Nichtkulturland)

Die Beikrautregulierung auf Nichtkulturland ist im Land Bremen nur im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 6 Abs. 3 PflSchG erlaubt. Eine besondere Schwierigkeit stellte in der Vergangenheit die Beikrautbekämpfung auf befestigten Flächen dar. Im September 2001 hat die Biologische Bundesanstalt das sogenannte Walzenstreichgerät Rotofix zugelassen. Bei der Anwendung des Rotofix-Verfahrens kommt nur ein bestimmter Wirkstoff zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Durch dieses technologische Verfahren, das nur bei Trockenheit angewendet werden darf, wird die Abschwemmgefahr durch das gezielte Aufbringen mittels des Walzenstreichgeräts weitgehend verhindert. Trotz der Zulassung des Verfahrens ergibt sich die Genehmigungsfähigkeit zur Anwendung dieser neuen Technologie erst seit Juli 2003 durch Änderung der Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung. Seit 2004 werden in Bremen für dieses Verfahren vom Pflanzenschutzdienst Genehmigungen nach Einzelfallprüfung und Vorlage des Behandlungskonzeptes erteilt.

Im Rahmen der Genehmigungsverfahren wird vom Pflanzenschutzdienst grundsätzlich geprüft, ob alternative Verfahren (wie z.B. Heißwasserschäum) eingesetzt werden können. Außerdem muss gemäß §10 PflSchG ein Sachkundenachweis vorgelegt werden. Das sachkundige Personal erhält eine praktische Einweisung von der Herstellerfirma und eine theoretische Einweisung in das geltende Pflanzenschutzrecht von dem zuständigen Pflanzenschutzdienst Bremen.

Die Anwendung darf nur in regenarmen Phasen und in der Hauptwachstumszeit nach Vollaustrieb der zu behandelnden Pflanzen erfolgen. Außerdem sind bestimmte Vorkehrung zum Schutz von Oberflächengewässern und öffentlichen Plätzen (z.B. Schulgelände, Spielplatz) zu beachten.

2008 konnte wiederum eine deutliche Steigerung der Anzahl der Anträge auf Einsatz von Rotofix registriert werden; wobei die Anzahl der beantragten Flächen und die Größe der einzelnen Flächen pro Antrag deutlich größer waren.

Betriebe wie z. B. Stadtgrün in Bremen oder auch das Gartenbauamt Bremerhaven setzen dieses Verfahren nunmehr seit 2004 regelmäßig in immer größerem Umfang auch für andere Auftraggeber als Dienstleister ein. Stadtgrün Bremen setzt dieses Verfahren zur Behandlung von Wegen und Plätzen in öffentlichen Grünanlagen und auf Friedhöfen ein.

Das Rotofix-Verfahren hat sich somit mittlerweile in Bremen etabliert und stellt eine sehr gute Alternative zur konventionellen Applikation im Spritzverfahren dar. Die aufgewendeten Mengen an Pflanzenschutzmittel pro behandelter Fläche können durch das Verfahren im Sinne des Umweltschutzes deutlich reduziert werden.

Betriebskontrollen bei Pflanzenschutzmittelanwendern

Insgesamt wurden 12 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Bei den Betriebsprüfungen wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmitteln sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. In den Betrieben wurden insgesamt 57 Pflanzenschutzmittel kontrolliert – davon waren 2 Pflanzenschutzmittel nicht mehr zugelassen.

Von insgesamt 3 Pflanzenschutzgeräten, die geprüft wurden, hatte eins keine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln eine Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden 9 Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft. Anzu merken ist, dass die Pflanzenschutzmittelanwendungen in den Betrieben der Landwirte immer mehr von qualifizierten Lohnunternehmern durchgeführt werden. Dies führt dazu, dass der einzelne Landwirt kein Lager für Pflanzenschutzmittel führt und dadurch auch kein Pflanzenschutzgerät benötigt.

Tabelle 18: Übersicht Betriebskontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln 2004-2008

Jahr	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundenachweise
2004	18	184	40	11	15
2005	26	50	6	8	11
2006	23	6	0	5	14
2007	25	128	4	7	7
2008	12	57	2	3	9

5.1.1. Schwerpunktkontrollen im Jahr 2008

Der Pflanzenschutzdienst Bremen hat sich auch in diesem Jahr an den bundesweiten Schwerpunktkontrollen beteiligt.

Bundesweite Kontrollschwerpunkte

Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland

In diversen Untersuchungen der Länder wurde Glyphosat in Oberflächengewässern in teilweise erheblichen Konzentrationen nachgewiesen, daher wurden bundesweite Schwerpunktkontrollen im Bereich Nichtkulturland durchgeführt.

Bei diesen Kontrollen im Lande Bremen wurden zahlreiche Wege und Plätze vorgefunden bei denen augenscheinlich eine Anwendung mit Mitteln vorgenommen wurde, die eine herbizide Wirkung haben. Da nicht in allen Fällen festgestellt werden konnte, wer der Verursacher war, wurden Bodenproben genommen und an den angrenzenden Grundstücken ein Informationsblatt des Pflanzenschutzdienstes zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland hinterlassen. Es mussten im Rahmen dieser Kontrollen sechs Bußgelder in einer Höhe von 50,00 bis 500,00 Euro ausgesprochen werden.

Kontrolle der Beratungspflicht bei der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln

Da der Pflanzenschutzmittelverkauf an ein Beratungsgespräch gebunden ist, wurde dieses Beratungsgespräch zwischen Verkäufer und Käufer soweit es möglich war, im verdeckten Rahmen kontrolliert. Dabei wurden von 13 Beratungsgesprächen 3 Beanstandungen ausgesprochen.



Landesweite Kontrollschwerpunkte

Messen, Märkte und Ausstellungen

Da im Lande Bremen Messen, Märkte und Veranstaltungen im gärtnerischen und landwirtschaftlichen Bereich immer mehr an öffentlichem Interesse gewinnen wurde hier ein Schwerpunkt gesetzt. Dabei wurde festgestellt, dass viele Anbieter sich auf Messen präsentieren und auch beratend tätig sind. Bei den Kontrollen dieser Unternehmen, wurde die Registrierungspflicht nach § 9 Pflanzenschutzgesetz überprüft und festgestellt dass von sieben Unternehmen sich nur einer registriert hatte. Diese Verstöße wurden mit einem Verwarnungsgeld geahndet; die Kontrollen erregten bundesweites Interesse. Diese Tatsache hatte zur Folge, dass eine nur für die Überwachungsbehörden der Bundesländer zugängliche Tabelle erstellt wurde, die einen Abgleich in den anderen Bundesländern zum Stand der Registrierung zulässt.

Schädlingsbekämpfer

In Zusammenarbeit mit dem Tierschutzbeauftragten wurden die im Lande Bremen ansässigen Schädlingsbekämpfer im Rahmen der Betriebskontrollen überprüft. Dabei wurden 9 Betriebe kontrolliert. Die Kontroller ergaben, dass 5 Betriebe Pflanzenschutzmittel zum Vorratsschutz anwenden. Nur ein Betrieb hatte sich aber nach § 9 PflSchG registrieren lassen. Eine Beanstandung der vorgefundenen Pflanzenschutzmittel sowie der Sachkenntnis der Anwender konnte nicht festgestellt werden.

Kennzeichnungskontrolle von Zitronella-Öl als Pflanzenschutzmittel

Aufgrund mehrfacher Meldungen aus den anderen Bundesländern über die Verwendung von Zitronella-Öl als Herbizid im Grünland, wurden die damit handelnden 9 Betriebe überprüft. Ein Verstoß gegen das Pflanzenschutzgesetz konnte hier nicht festgestellt werden.

Internet Handel

Da der Internet Handel mit Pflanzenschutzmitteln immer mehr an Bedeutung gewinnt, wurde dieser Handel verstärkt kontrolliert. Dabei wurde überprüft, ob der Händler aus dem Lande Bremen stammt und hier registriert ist. Des Weiteren wurde überprüft, ob die angebotenen Pflanzenschutzmittel in Deutschland zugelassen sind und wie der Kunde über die gesetzlichen Bestimmungen informiert wurde (Beratungspflicht). Es gab bei diesen Kontrollen 5 Beanstandungen, wobei eine Beanstandung zuständigkeitshalber an Niedersachsen abgegeben wurde. Drei Händler (Privatpersonen) wurden schriftlich über die gesetzlichen Bestimmungen aufgeklärt und es wurde auf die Pflicht zur Einhaltung hingewiesen. Einem weiteren Betrieb wurde die Abgabe von Pflanzenschutzmitteln

untersagt, da die Bedingungen nicht gesetzeskonform waren.

Die Abgabe von Pflanzenschutzmittel übers Internet steht weiterhin im öffentlichen Interesse, daher wird dieses Überwachungsfeld nach und nach Bestandteile der normalen Kontrolltätigkeit hinzugefügt.

Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen

Es gibt im Lande Bremen zwei unter zollamtlicher Aufsicht geführte Einfuhrstellen für Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe und Zusatzstoffe. Für Bremerhaven ist dabei das Zollamt am Container-Terminal und für Bremen das Zollamt Neustädter Hafentor zuständig. Nur an diesen beiden Grenzkontrollstellen dürfen Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe oder Zusatzstoffe eingeführt werden.

Gegenüber dem Jahre 2007 wurde dem Pflanzenschutzdienst in 2008 keine Einfuhr von Pflanzenschutzmittel gemeldet. Nachforschungen über die nicht mehr eingeführten Pflanzenschutzmittel ergaben, dass das in der Vergangenheit eingeführte Pflanzenschutzmittel in den Mitgliedstaaten nicht mehr zugelassen war. Dem gegenüber wurde zur Kontrolle 496.958 kg Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmittel gemeldet. Es gab dabei keine Beanstandung. Die anhaftenden Pflanzenschutzmittel des gebeizten Saatgutes hatten eine Zulassung.

Beratung im Haus- und Kleingartenbereich

Die Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird anlassbezogen durchgeführt. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose oft schwierig ist, werden teilweise nach Abwägung des Aufwandes vor Ort Beratungen durchgeführt. Weiterhin wurde im Rahmen der Pflanzenschutzmittel Verkehrskontrolle über die Zulassung sowie die Anwendungsgebiete von Pflanzenschutzmitteln geleistet.

Invasive Pflanzenarten:

Beifuß-Ambrosie (*Ambrosia artemesiifolia*)

Die Biologische Bundesanstalt (BBA) hat im Jahr 2007 das Aktionsprogramm Ambrosia (*Ambrosia artemesiifolia*) herausgegeben. Dieses wird vom LMTVet mit unterstützt. Ambrosia ist eine invasive Pflanze, die bei vermehrtem Auftreten zu gesundheitlichen Problemen führen kann. Aus diesem Grund wurde das Aktionsprogramm gestartet. Zu diesem Programm gehörten umfangreiche Informationsmaterialien welche dem Verbraucher zur Verfügung gestellt wird.

Aufgrund einiger Fernsehsendungen, die auf das Problem Ambrosia hingewiesen haben, gingen beim PSD vermehrt telefonische Anfragen gestellt. Da das Aktionsprogramm eine Meldung der Ambrosia-Funde vorsieht, wurde der LMTVet als zuständige Behörde gebeten, Funde im Zuständigkeitsbereich anhand eines Meldeformulars und Sichtung der Flächen der BBA zu melden. Es wurde von zwei Flächen gemeldet, die mehr als 100 Pflanzen aufwiesen. Weiterhin wurden verschiedene Flächen untersucht, auf denen die Möglichkeit besteht, dass sich hier Ambrosia Pflanzen ansiedeln: z. B. Kompostierungsplätze, verwilderte Gärten, Firmengelände, die mit Saatgut bzw. Futtermittel handeln. Um eine Übersicht zu bekommen, inwieweit sich die Ambrosiasaat über verschiedenen Futtermittel verbreitet, wurden Proben von verschiedenen Saatgutlieferanten bzw. Futtermittelanbietern untersucht. Dabei konnte keine Ambrosiasaat nachgewiesen werden, Gleichzeitig wurden die Firmen auf diese Problematik hingewiesen. Den Firmen, insbesondere einem großen Tierfuttermittelhersteller war diese Problematik im Vogelfutter bereits bekannt.

Dieser hatte bereits Maßnahmen getroffen, wie z.B. die Verpflichtung der Zulieferer, nur ambrosiafreie Saat zu liefern.

Bienenschutz im Pflanzenschutz

Frevelschaden an Bienenvölkern

2008 wurden in Bremen Nord im Juni auf einem Bienenstand fünf Bienenvölker vergiftet: Die Bienen waren völlig verklebt, lagen zahlreich in und vor den Bienenkästen und rochen stark nach einer chemischen Substanz. Diese chemische Substanz wurde vom Täter sowohl in die Bienenvölker als auch auf umliegende Pflanzen gespritzt, welche sich bräunlich verfärbten. Die Untersuchung von Pflanzen-, Boden- und Bienenproben wurde eingeleitet; sie ergab, daß es sich um eine bienengiftige Substanz handelte. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln konnte jedoch ausgeschlossen werden. Mit großer Wahrscheinlichkeit handelte es sich um einen Frevelschaden; die Täter konnten auch von der Polizei nicht ermittelt werden.



Bienenvergiftungen durch gebeiztes Maissaatgut

In Süddeutschland wurde im Frühjahr 2008 durch mangelhafte Beizung in Kombination mit der Ausbringungsart des Saatgutes die Vergiftung vieler Bienenvölker verursacht. Bei der Aussaat wurde nicht berücksichtigt, dass durch die Ausbringungstechnik des Saatgutes insektizide Beizmittel in blühende Pflanzenbestände verdriftet werden können. Diese Beizmittel führten zu Vergiftungen von Honigbienen und zum Verlust vieler Bienenvölker. Die Ursachenanalyse erfolgte noch im Frühjahr 2008. Das Ergebnis dieser umfangreichen Untersuchungen hatte zur Folge, dass die Aussaat mit den betroffenen Wirkstoffen einge-

stellt werden musste. Weiterhin hatten diese Untersuchungen zur Folge, dass Anfang 2009 ein Ruhen der Zulassungen für alle insektiziden Beizmittel bis auf „Mesurol flüssig“ angeordnet wurde.

Im Land Bremen wurden keine derartigen Bienenvergiftungen im Jahr 2008 beobachtet bzw. gemeldet.

6. Ein-, Aus- und Durchfuhr

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

Pflanzliche Lebensmittel werden ebenfalls risikoorientiert an den Grenzkontrollstellen erfasst.

Die GSK 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. Abbildung 28 stellt die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2004 dar. Weiterhin geben die folgenden Tabellen einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2008 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export.

Tabelle 19: Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2004-2008 der GSK Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

	2004	2005	2006	2007	2008
GKS HB	3.524	3.471	3.934	4.280	3557
GKS BHV	12.678	14.619	15.920	16.985	20.626

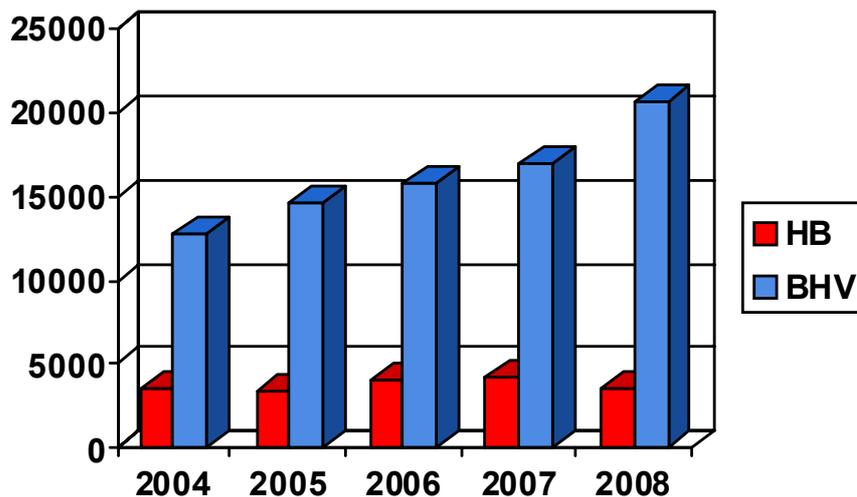


Abbildung 28: Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2004-2008 der GSK Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Tabelle 20: Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2008 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB 2008	(Vorjahr)	GKS BHV 2008	(Vorjahr)
Fischmehl	330 (= 215027 t)	336 (= 342735 t)	10	80
Tierische Lebensmittel gesamt	2839	3.441	16.501	14.285
davon:				
- Fischereierzeugnisse	-	2	13.532	11.261
- Geflügel	2836	3.416	1.680	1.748
- Fleisch	1	19	711	820
- Honig	2	4	394	461
Futtermittel	113	58	1.915	1.574
Wolle	145	343	330	341
Pflanzliche Lebensmittel gesamt	106	68	1.814	559
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	45	24	10	3
- Mykotoxinen	60	44	1.726	556
Sonstige Produkte	24	34	56	130
Phytopsanitäre Kontrollen	102	93	2357	1.929

Tabelle 21: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2008 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB 2008	(Vorjahr)	GKS BHV 2008	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	1.538	1.527	-	-
Exportzertifikate	3.045	2.905	235	197
Pflanzengesundheitszeugnisse (Ausfuhr)	2.270	2.195	531	680

Tabelle 22: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2008, Erläuterungen in Kapitel 6.1 und 6.2

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	2	15
Nicht zugelassene Produkte		2
Nichteinhaltung der Kühlkette	-	11
Aflatoxine	3	3
Cadmium in Fischereierzeugnissen	-	1
GVO in Heimtierfutter	-	3
Aluminium in Nudeln	-	3
Hygienemängel	-	4
Gesamtzahl Beanstandungen	5	42

6.1. Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren in Bremen ist mit 3.557 Sendungen und um 16,9% gegenüber dem Vorjahr gesunken. Der größte Einbruch ist hierbei mit 16,5% bei den tierischen Lebensmitteln zu verzeichnen.

Für den Bereich des Fischmehls ist eine Abnahme der Sendungen um 1,8% gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen, dabei sank die Gesamttonnage um 37% auf 215.027 Tonnen.

Tabelle 23: Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2004-2008

	2004	2005	2006	2007	2008
Anzahl Sendungen	154	270	312	336	330
Gewicht in Tonnen	184.718	253.683	255.391	342.735	215.027

Die Anzahl der ausgestellten Veterinärbescheinigungen bei Schiffsausrüstungen ist mit 1.538 gegenüber der Zahl von 1.527 im vorigen Jahr in etwa gleichgeblieben. Dabei gehen die Aktivitäten hauptsächlich auf einen Schiffsausrüster in Bremen zurück.

Insgesamt wurden in Bremen 106 Sendungen mit pflanzlichen Lebensmitteln zur Einfuhr angemeldet. Alle Sendungen waren von Laboruntersuchungsergebnissen begleitet.

Im Rahmen von Stichprobenuntersuchungen wurden insgesamt acht Sendungen auf Aflatoxine (Schimmelpilzgifte) und sechs Sendungen auf den nicht zugelassenen Farbstoff Sudanrot untersucht.

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplans wurden 81 Sendungen Geflügelfleisch beprobt, zusätzlich wurde bei einer Sendung Rinderkochfleisch aus Argentinien auf Hemmstoffe untersucht. Es erfolgten keine Beanstandungen. Der Einfuhrückstandskontrollplan wird in Anlehnung an den nationalen Rückstandskontrollplan erstellt und umfasst Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen.

Insgesamt wurden im Jahr 2008 fünf Sendungen als nicht einfuhrfähig beurteilt. Dabei wurden drei Sendungen wegen positiver Aflatoxinbefunde und zwei Sendungen wegen fehlerhafter Dokumente zurückgewiesen (vgl. auch Tabelle 22).

Ausfuhr

Im Bereich der Ausfuhr wurden im Berichtsjahr 3.045 Exportatteste ausgestellt. Davon entfielen 249 Atteste auf den Versand von Fischmehl sowie 2.796 Exportzertifikate auf Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Honig, Wolle und andere zusammengesetzte Lebensmittel tierischer Herkunft. Insgesamt bedeutet dies eine Steigerung von 4,8% zum vorherigen Berichtsjahr.



6.2. Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 20.626 Sendungen, davon 1.814 mit Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft um 21,4% angestiegen, wobei der Anteil an Fischereierzeugnissen mit 66% weiter am größten ist. Sämtliche Kühlhäuser waren zum Jahresende komplett ausgelastet.

Der Anteil Geflügelfleisch am Gesamtaufkommen der Sendungen liegt bei 8,1%. Der vom Tier stammender und nicht für die menschliche Ernährung bestimmter Produkte beträgt etwa 10,9% (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl). Von den 837 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen wurden 167 zur Durchfuhr mit oder ohne Zwischenlagerung abgefertigt.

168 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager nach Bremen abgefertigt. Weitere 438 Sendungen waren für die direkte Lieferung an Standorte der US-Army in Deutschland bestimmt.

Die Reedereien sind verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff umgeladen werden, zu melden. Von den sog. Transshipments wurden 60 Sendungen kontrolliert.

Weiterführende Einfuhruntersuchungen

Insgesamt wurden 1.814 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2007: 559). Davon wurden 87 Sendungen auf Aflatoxine, 10 auf Sudanrot, 7 auf Aluminium, 2 auf genveränderte Organismen (GVO) und 3 auf Melamin untersucht. Der sprunghafte Kontrollanstieg wurde durch die EU-Entscheidung zur Problematik von Aflatoxinen in Mandeln aus den USA (1.555 Sendungen) ausgelöst. Insgesamt 3 Sendungen wurden wegen erhöhten Aflatoxingehalts zurückgewiesen.

Bei den Sonderbestimmungen zu genverändertem BT63 Reis aus China, LL601 Reis aus den USA und Melamin in Milch- und Sojaerzeugnissen aus China gab es keine Beanstandungen.

Im Rahmen von Schutzmaßnahmen wurden 3 Sendungen mit Garnelen aus Myanmar auf Chloramphenicol und 96 Fischimporte aus Indonesien auf Histamin und Schwermetalle untersucht. Dabei gab es keine Beanstandungen.

Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 65 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 9 Sendungen zu Arzneimittelrückständen, bei 29 zur Mikrobiologie, bei 14 zu genveränderten Organismen, bei 12 zu Polyphosphaten, Schwermetallen und biogenen Aminen in Fischereierzeugnissen. Von weiteren 281 Sendungen mit weiterführenden Untersuchungen entfielen 227 auf den Einfuhrückstandskontrollplan, 29 auf mikrobiologische Untersuchungen, 17 auf genveränderte Organismen in Heimtierfutter und 22 auf biogene Amine in Fischereierzeugnissen.

Insgesamt wurden in Bremerhaven 42 Sendungen zurückgewiesen, davon 15 wegen fehlerhafter Dokumente und 11 wegen unterbrochener Kühlkette (vgl. Tabelle 21).

In Zusammenarbeit mit der Zollfahndung wurde ein Container mit nichttierischen und tierischen Lebensmitteln aus China wegen illegaler Einfuhr der Vernichtung zugeführt.

Direktanlandungen von Fischereierzeugnissen

Im Berichtsjahr wurden keine Schiffe mit Direktanlandungen (siehe Tabelle 24) tiefgefrorener Fischereierzeugnisse vorgestellt (2006: 3). Fischereierzeugnisse aus Russland werden in der Regel über Pusan in Südkorea umgeschlagen, d.h. dort von Transportschiffen in Container umgeladen. Diese werden dann zu größeren Sendungen zusammengestellt und nach Europa verschifft.

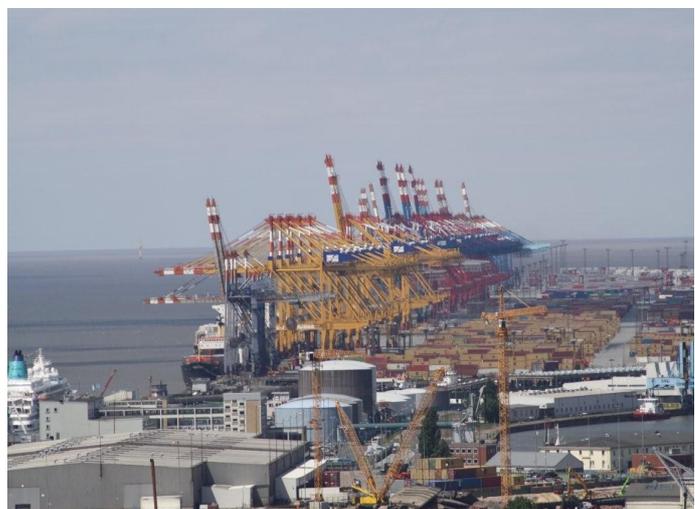


Tabelle 24: Direktanlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Bremerhaven in den Jahren 2004-2008

	2004	2005	2006	2007	2008
Anzahl Schiffe	5	22	3	-	-
Tonnage (t)	3.696	10.067	916	-	-

Tabelle 25: Anlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Cuxhaven (2006-2008), Erläuterungen siehe Kapitel 6.3

Herkunft	Russland			USA		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008
Anzahl Schiffe	5	3	-	9	8	6
Tonnage (t)	24.000	4.000	-	35.900	30.800	24.000

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2008 insgesamt 878 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt, davon 235 in der GSK. 167 Sendungen passierten im Transit unter Rückmeldung durch die Austrittsgrenzkontrollstellen die Europäische Union.

6.3. Überwachung in Cuxhaven

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

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 45 (2007: 66) Einfuhrvorgänge bearbeitet. Dabei werden anders als in Bremen und Bremerhaven Anlandungen von Transportschiffen untersucht; Container werden in Cuxhaven nicht gestellt (siehe Tabelle 25). Bei der



Einfuhr von tiefgefrorenem Fisch aus Drittländern zur Weiterverarbeitung in Cuxhaven hat sich der Anteil russischer Waren und Schiffe weiter verringert. Dafür gab es eine Anlandung aus Grönland. Den Hauptanteil bilden 6 Schiffe (2007: 8) aus den USA. Das Gesamtgewicht der eingeführten, tiefgefrorenen Fischereierzeugnisse betrug 24.000 Tonnen (2007:31.000 Tonnen). Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 160 (2007:132) Exportzertifikate ausgestellt.

6.4. Zusammenfassung

Entwicklung

Die Einfuhren in Bremen stagnieren mit etwa 3.500 Sendungen. Dabei wird ein Zusammenhang zu den kostenpflichtigen Federverkehrstransporten von den erstberührten Häfen in der EU zu den Zielhäfen vermutet.

Mit einer Steigerung von 21,4% gegenüber dem Vorjahr und über 20.000 Sendungen in Bremerhaven sind die Zielzahlen deutlich überschritten und es bleibt abzuwarten, wie sich die Tendenzen, auch im Vergleich zu den andern Häfen, weiter entwickeln werden.

Räumlichkeiten /Anlagen

Die hygienischen und baulichen Anforderungen an die GKS sind gestiegen, was in den letzten Jahren an der Inbetriebnahme neuer Anlagen in anderen Mitgliedsländern der europäischen Gemeinschaft schon zu verfolgen war.

So hatte die EU-Kommission nach dem für die GKS ansonsten erfolgreichen Inspektionsbesuch im Juni 2005 eine Anpassung der Anlage in Bremerhaven mit der Androhung der Schließung von Teilbereichen eingefordert. Das für 2007 geplante Bauvorhaben wurde im Hinblick auf ein gemeinsames Kontrollzentrum von GKS, Pflanzenschutz und Zoll noch einmal überarbeitet und soll bis Ende 2010 umgesetzt werden. Die Bedeutung der Zusammenarbeit der Behörden wird auch bei Kontrollen durch die Kommission immer wieder betont und soll mit dem sog. „Single window“ Verfahren, der Zusammenführung der Anmeldeverfahren bei der Zollbehörde, der Vereinfachung für den Wirtschaftsbeteiligten und dem gemeinsamen risikoorientierten Ansatz Rechnung tragen.

Weiterführende Untersuchungen und Aussichten

Die EU-Entscheidungen über Schutzmaßnahmen in Bezug auf tierische Lebensmittel wurden bis auf die Überprüfung von Rückständen von Tierarzneimitteln in Garnelen aus Myanmar sowie von Schwermetallen /Histamin in Fischereierzeugnissen aus Indonesien weitgehend aufgehoben. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen.

Bei der Produktpalette sehen wir einen deutlichen Zuwachs im Bereich der Kontrollen nicht tierischer Lebensmittel. Hier greifen sowohl gesetzliche Regelungen als auch Sonderbestimmungen bei bestimmten Risiken wie z.B. möglicher Aflatoxinkontamination in Importen von Nüssen, Pistazien, Mandeln und Feigen. Im Berichtsjahr wurden aufgrund einer EU-Entscheidung 1.555 Mandelimporte aus den USA erfasst. Insgesamt wurden von den Grenzkontrollstellen in Bremen und Bremerhaven 6 Sendungen wegen festgestellter Überschreitung der gesetzlichen Grenzwerte für Mykotoxine zurückgewiesen. Im Gegensatz zu den vom Tier stammenden Produkten kann die Beprobung von pflanzlichen Lebensmitteln auch am Bestimmungsort erfolgen.

Insgesamt wurden an den Grenzkontrollstellen im Land Bremen 47 Einfuhr-Sendungen zurückgewiesen.



6.5. Phytosanitäre Kontrollen

Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen von Importen und Exporten von Pflanzensendungen im internationalen Warenverkehr ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Diese Schutzmaßnahmen sollen die nachhaltige Pflanzenproduktion sichern und damit die Umwelt und den Verbraucher schützen. Quarantäne-schadorganismen von Pflanzen können dabei z.B. In-

sekten, aber auch Mikroorganismen oder sog. invasive Pflanzenarten sein.

Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2008 im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Die Exportzahlen sind leicht rückläufig, zeigen sich aber grundsätzlich stabil. Im Bereich der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Importsendungen ist im Jahr 2008 wieder ein Anstieg zu erkennen. Der Anstieg der Sendungszahlen im Import ist in erster Linie auf die steigende Anzahl von Verpackungsholzsendungen zurückzuführen.

Tabelle 26: Entwicklung der Anzahl der Sendungen zur phytosanitären Kontrolle (Ein- und Ausfuhr) der Pflanzengesundheitskontrolle Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV)

	2004	2005	2006	2007	2008
Sendungen Σ HB	5.387	5139	4359	4113	8231
Sendungen Σ BHV	3.195	3575	4243	6212	6660
Einfuhr HB	97	629*	143	93	102
Einfuhr BHV	1.906	2062*	1887	1929	2357
Ausfuhr HB	5.290	4510	2097	2195	2270
Ausfuhr BHV	1.289	1513	235	680	531
Verpackungsholz HB			2119	1825	5859
Verpackungsholz BHV			2121	3603	3772

* ab 10/2005 wurde Verpackungsholz nach Anhang IV Teil A Kapitel I Nr. 2 der Richtlinie 2000/29/EG kontrolliert und bei den Importzahlen mit berücksichtigt.

Tabelle 27: Quartalszahlen 2008 für Ein- und Ausfuhrsendungen nach phytosanitärer Kontrolle (Bremen = HB; Bremerhaven = BHV; VPH = Verpackungsholz)

	BHV Import	HB Import	BHV Export	HB Export	BHV VPH*	HB VPH
Quartal 1	672	23	84	404	954	1399
Quartal 2	543	28	304	612	1020	1625
Quartal 3	511	26	69	779	1031	1600
Quartal 4	631	25	74	475	767	1235
Gesamt	2357	102	531	2270	3772	5850

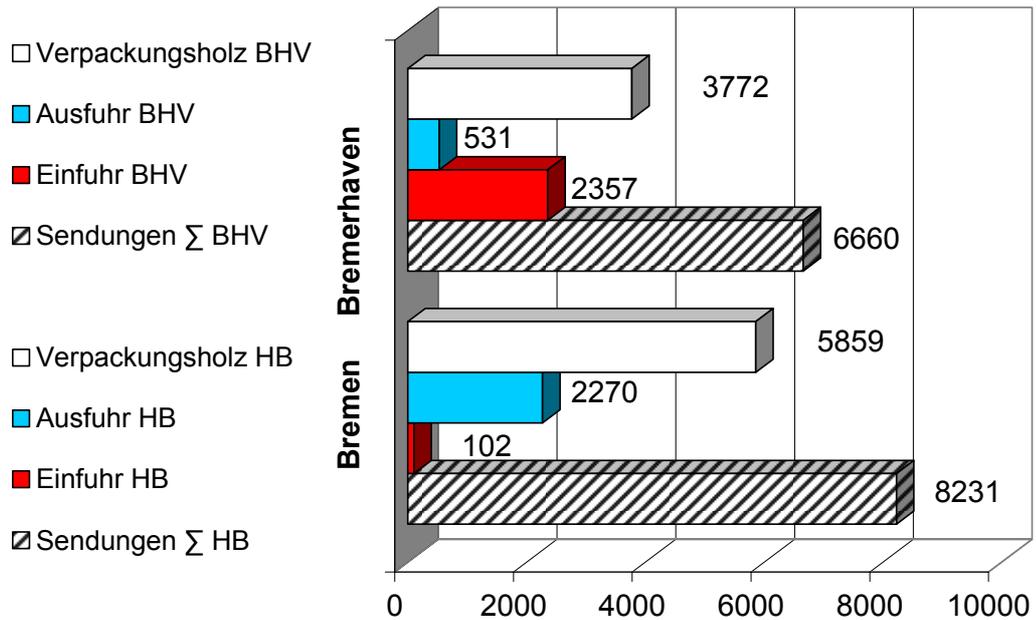


Abbildung 29: Sendungen der Pflanzengesundheitskontrolle 2008

Einfuhr

Bahnschwellen aus den USA

Der Import von Bahnschwellen aus Eichenholz mit Ursprung USA verlief in diesem Jahr nicht ohne Probleme.

Für die Einfuhr von Eichenholz aus den USA besteht die Anforderung, dass die Ware "... bis zur völligen Beseitigung der Rundungen abgeviert (d.h. zum Vierkant) wurde...". Dies wurde auch auf dem Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) erklärt. Im Rahmen der Warenuntersuchung konnte jedoch festgestellt werden, dass dies in mehreren Fällen nicht eingehalten wurde. Dem Kunden wurde nun freigestellt, die Ware in die USA zurückzusenden, zu vernichten oder die beanstandeten Teile auszusondern.

Die Firma entschied die beanstandeten Teile auszusortieren und zu vernichten.



Abbildung 30: Bahnschwellen mit Rundungen



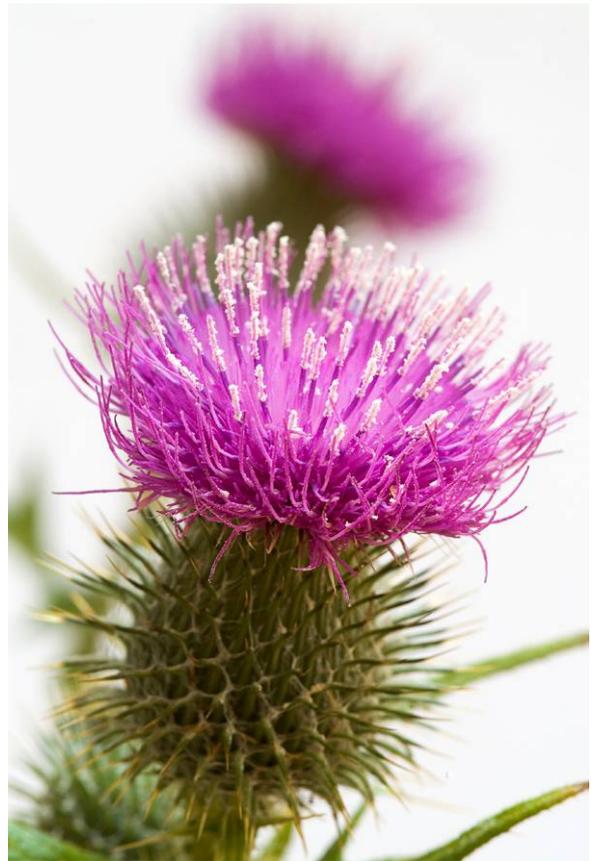
Abbildung 31: Rindenreste

Neues Risiko durch den Citrusbockkäfer

An Importsendungen von Fächerahornpflanzen (*Acer palmatum*) aus China wurde bereits seit 2005 wiederholt Befall mit dem Citrusbockkäfer (*Anoplophora chinensis*) festgestellt. Im Frühsommer 2008 kam es auch zum Befall in einer aus etwa 100 000 Pflanzen bestehenden Sendung. Die Ware wurde über einen großen Discounterhandel in ganz Deutschlands verkauft.

Nach ersten Funden des Schädlings wurden Restbestände in den Filialen von den Pflanzenschutzdiensten eingesammelt und untersucht. Über die Tagespresse und Informationsschreiben wurde die Bevölkerung auch in Bremen um erhöhte Aufmerksamkeit gebeten. Besonders bemerkenswert bei diesen Fällen ist, dass sich die Larven dieser Käfer in den dünnen Trieben der noch sehr jungen Ahornpflanzen entwickeln konnten. Die möglichen Schäden, die der Citrusbockkäfer in Europa verursachen könnte, sind denen des gefürchteten Asiatischen Laubholzbockkäfer (*Anoplophora glabripennis*) gleichzusetzen.

Im Land Bremen wurden ca. 20 Verdachtsfälle gemeldet, die sich jedoch nicht bestätigt haben. Importe aus China mit Pflanzen speziell *Acer* spp., aber auch andere Pflanzenarten werden mit erhöhter Intensität untersucht und beprobt.



Ausfuhr

Exportstopp für Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* von Deutschland nach Norwegen

Wiederholt wurden Pflanzen von Rhododendron spp. durch den norwegischen Pflanzenschutzdienst beanstandet. Aufgrund des Befalls mit *Phytophthora ramorum*, wurde ein Einfuhrverbot für Wirtspflanzen des genannten Pilzes, unter anderem auch gegen Deutschland, ausgesprochen.

Obwohl keine Produktionsbetriebe im Land Bremen ansässig sind, kam es auch für bremische Firmen zu Beeinträchtigungen, da auch für die Handelsfirmen das Geschäft mit Norwegen praktisch zum Erliegen kam.

Norwegen plant entsprechende Vorschriften zu entwickeln, unter denen die Importe wieder zugelassen werden können. Diese lagen aber bis Ende des Jahres noch nicht vor.

Entwicklung einer bundesweit einheitlichen Software für die Pflanzengesundheit im Pflanzenschutz

Die Pflanzenschutzdienste der Länder haben sich im Jahr 2006 auf die Entwicklung eines bundesweit einheitlichen Software-Programms für den Bereich der Pflanzengesundheitskontrolle zur Erstellung von Zertifikaten, Datenerfassung, Rechnungsstellung und zur Bereitstellung allgemeiner Informationen für alle Pflanzenschutzdienste verständigt. Über eine Vereinbarung des Bundes und der Länder haben sich 2007 alle Dienste der Länder finanziell an dieser Softwarelösung beteiligt.

Gegen Ende des Jahres wurde intensiv daran gearbeitet, die für den 01.01.2009 geplante Umstellung auf das neue Online-Programm zur Erfassung und Anmeldung aller Warensendungen vorzubereiten. Hierzu wurde mit einigen Firmen ein Probelauf durchgeführt, der parallel zu den regulären Anmeldungen erfolgte. Die beteiligten Firmen haben das neue Programm sehr positiv aufgenommen.

7. Wasserlabor

Das Wasserlabor im Landesuntersuchungsamt stellt nach der in den Vorjahren stattgefundenen Zusammenlegung von wasser- und umweltuntersuchenden Einrichtungen des Landes Bremen die zentrale Einrichtung zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Im Wesentlichen resultieren die Aufgaben aus Untersuchungsprogrammen

7.1. Abwasser

Bei der **Abwasseranalytik** wird zwischen drei Hauptarbeitsbereichen differenziert: Abwässer von Indirekteinleitern, Direkteinleitern und Sickerwässer. Abwässer von so genannten Direkteinleitern sind Wässer, die direkt in den Vorfluter, meist die Weser eingeleitet werden. An diese Abwässer werden in der Regel höhere Kriterien angelegt, da sie bei Nichteinhaltung den Vorfluter beeinträchtigen können. Abwässer von so genannten Indirekteinleitern sind Wässer, die vor ihrer Einleitung in den Vorfluter einer Reinigung, z. B. in einer Zentralkläranlage, unterworfen werden.

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer der 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 vom 2. Juli 2002.

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden **805** Proben bearbeitet und **2485** Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle /Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium,



Abbildung 32: Messplatz zur Bestimmung von Elementen/ Schwermetallen in Wasser

für den Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten und die HanseWasser. Die rechtliche Beurteilung der Analysenergebnisse sowie der Vollzug obliegen dem jeweiligen Auftraggeber. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Benzol, Toluol, Xylol (BTX), Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrollen

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



2008 wurden so **141** Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter hierbei sind Schwermetalle/ Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat, Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.

Sickerwasser aus Altdeponierungen

Aus fünf Altdeponierungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils zwei- bis viermal pro Jahr im Rahmen der auferlegten Eigenkontrolle, beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Schwermetallen/ Elementen, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Kohlenwasserstoffen, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und AOX ermittelt. Insgesamt wurden **821** Einzelbestimmungen ausgeführt.

7.2. Oberflächenwasser, Grundwasser

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

Im Auftrag des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten 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 **66** Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei **576** Einzelbestimmungen anfielen.

Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Calcium, Chrom, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Nickel, Blei und Zink), Anionen und Kationen (Ammonium, Natrium, Kalium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat), die Summenparameter (abfiltrierbare Stoffe, methylenblauaktive Substanzen sowie TOC/ DOC).

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 zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten **55** Proben wurden hier **321** Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Anionen und Kationen (Ammonium, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid) und die Summenparameter CSB, BSB, AOX und DOC.

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 bundes-

weiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu **214** Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung **2280** Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid, Eisen, DOC, BSB, Kupfer und Chlorophyll A. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad des Gewässers erhoben und bewertet.

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von **96** Proben von so genannten Basis- und Trendbrunnen in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme **2496** Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Typische zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, AOX, Fluorid, Chlorid, Sulfat, Hydrogencarbonat, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Ammonium und Elemente / Schwermetalle.

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten, Referat 32, wurden für **33** Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen **118** Beprobungen im Frühjahr und Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, Phenolindex, Chlorid, Fluorid, Sulfat, Nitrat, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Trialkylzinnverbindungen und Polychlorierte Biphenyle.

Hierzu wurden an den **118** gewonnenen Proben insgesamt **7262** Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.



Abbildung 33: Probenahme aus Altablagerungen

7.3. Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden **504** Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus **4820** Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential, der

Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie die mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahlen, E. coli, coliforme Bakterien, Ps. Aeruginosa und Legionella Pneumophilla).



7.4. Schwermetall- und Element-Untersuchungen

Als interne Serviceleistung im Landesuntersuchungsamt wurden insbesondere Lebensmittelproben auf Schwermetalle/ Elemente untersucht. Exemplarisch sind in der untenstehenden Tabelle 28 die Ergebnisse zur Bestimmung der Gehalte von Elementen in Nudeln, Tee, Schokolade und Paprikagewürz dargestellt. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten.



Abbildung 34: Messplatz zur Bestimmung von Elementen/Schwermetallen

Tabelle 28: Übersicht zur Bestimmung der Gehalte an Elementen in Lebensmitteln

Lebensmittel	Anzahl Proben n	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median* [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Nudeln**	7	Aluminium	7	13	70	40	
Tee***	47	Aluminium	47	<0,01	0,31	0,035	0,2
Tee***	47	Arsen	47	<0,0001	0,0013	0,00029	0,01
Tee***	63	Cadmium	63	<0,0001	0,0035	0,0001	0,005
Tee***	47	Chrom	47	<0,001	<0,001	-	0,05
Tee***	47	Kupfer	47	0,0032	0,20	0,029	2
Tee***	47	Nickel	47	<0,001	0,025	0,0086	0,02
Tee***	63	Blei	63	<0,001	0,0090	0,001	0,025
Tee***	46	Selen	46	<0,0005	0,0064	0,0005	0,01
Tee***	47	Zink	47	0,023	0,17	0,050	2
Minze***	1	Cadmium	1	<0,0001	<0,0001	-	0,005
Minze***	1	Blei	1	<0,001	<0,001	-	0,025
Schokolade	14	Aluminium	14	7,0	71	35	
Schokolade	14	Arsen	14	0,010	0,052	0,025	
Schokolade	59	Cadmium	59	0,025	0,46	0,20	0,3 ¹⁾
Schokolade	14	Chrom	14	0,20	2,7	0,695	
Schokolade	14	Kupfer	14	2,9	19	13	
Schokolade	14	Nickel	14	0,58	4,3	2,4	
Schokolade	14	Blei	14	0,038	0,18	0,081	
Schokolade	14	Selen	14	0,030	0,24	0,115	
Schokolade	14	Zink	14	13	38	23,5	
Kakaobohnen	2	Cadmium	2	0,089	1,6	0,845	0,3 ¹⁾
Paprikagewürz	20	Chrom	20	0,50	9,6	3,85	
Paprikagewürz	20	Blei	20	0,050	3,2	0,305	

* Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze gehen in Höhe der halben Bestimmungsgrenze in die Mittelwertbildung ein

** chinesische Nudeln

*** der Gehalt an Elementen wurde in einem Aufguss (2 g Tee/ 200 mL Wasser) ermittelt, die Angabe erfolgt abweichend in mg/L; Grenzwerte gemäß TrinkwasserVO, 2000

¹⁾ Vorschlag BVR (Stellungnahme Nr. 15, 2007)

8. Aus den Dienststellen

8.1. Referat 32

Nach Fertigstellung des QM-Handbuchs im Jahr 2007 wurden 2008 die ersten Audits und unabhängigen Prüfungen durchgeführt sowie weitere Ergänzungen vorgenommen.

Einer der Kernpunkte der rechtlichen Vorgaben sowie des Qualitätsmanagements sind die Qualifizierung und Kernkompetenzen des im Bereich der amtlichen Kontrollen eingesetzten Personals sowie deren Fortbildung und Schulung. Dies gilt auch für die Fachaufsicht durchführende Referat. Um hierfür einen länderübergreifenden, vergleichbaren und hohen Standard zu erreichen, hat eine Projektgruppe der LAV AfAB – unter Bremer Beteiligung – ein modulares Konzept mit entsprechenden Lernzielen und Lerninhalten erarbeitet.

Nach Wiederaufnahme der Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren im Land Bremen hat Ende 2008 der erste Lehrgang mit vier Auszubildenden er-

folgreich die Abschlussprüfung absolviert. Die Referatsleitung hat den Vorsitz des Prüfungsausschusses und zusammen mit dem LMTVet als „Ausbildungsbetrieb“ sowie dem Aus- und Fortbildungszentrums Bremen die schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfungen vorbereitet und durchgeführt.

Die Ausbildungsmodule sind auch für die Ausgestaltung von Schulungsveranstaltungen geeignet. Hierzu wird das Referat 2008/2009 ein Rahmenkonzept für das Land Bremen entwickeln und die Erfahrungen, die bereits durch einige „Inhouse“-Fortbildungen vorliegen, in dieses Konzept einbinden. Dieser Baustein wird sich künftig ausführlicher im Mehrjährigen nationalen Kontrollplan Bremen und im EU-Jahresbericht wiederfinden.

8.2. LMTVet

Der 2007 im LMTVet ins Leben gerufene Qualitätszirkel hat zum Ende des Jahres 2008 ein Qualitätsmanagement-Handbuch mit dazugehörigen 16 Verfahrensanweisungen vorgelegt. Dieses ist trotz der 2008 in einigen Bereichen sehr engen Personaldecke und der Vielfalt und Vielzahl der täglichen Aufgaben gelungen, indem einige Beteiligte zusätzliche Anstrengungen auf sich genommen haben und zum Teil außerhalb des Dienstes an der Erstellung von Verfahrensanweisungen gearbeitet haben.

Auch das Jahr 2008 geht in die Annalen als das Jahr „der Planung des Neubaus der Grenzkontrollstelle und Pflanzengesundheitskontrolle im Containerterminal in Bremerhaven“ ein. Nachdem zwischenzeitlich neue Planungen der Trassenführungen im Containerterminal den geplanten Standort für den Neubau gefährdeten und neue Standorte gesucht werden mussten, wurde nun Ende des Jahres doch wieder am „alten“ Standort weitergeplant. Dieses führte zu einer weiteren Verzögerungen des Baubeginns um ein weiteres Jahr. Mit einer Fertigstellung der neuen Grenzkontrollstelle und Pflanzengesundheitskontrolle wird nun Anfang 2010 gerechnet.



8.3. LUA

Seit April 2008 ist die Amtsleitung des LUA kommissarisch auf Herrn Dr. med. vet. Gerhard Schmidt übergegangen. Sein Vorgänger im Amt, Herr Matthias Christelsohn, wechselte zu diesem Zeitpunkt in das Referat 33-8 der SAFGJS. Als neuer Amtsleiter-Vertreter wurde Herr Dr. Bernd Gabel, Lebensmittelchemiker, berufen.

Öffentlichkeitsarbeit

Tag der offenen Tür

Unter dem Motto

„Alles, was der Mensch isst oder trinkt, wird im Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin Bremen auf seine Unbedenklichkeit geprüft“ fand im LUA am Samstag, 11.10.2008 ein Tag der offenen Tür statt.

Tabelle 29: Programm Tag der offenen Tür

Jörn Meyer Wasserlabor	Grundwasser- und Einleiterproben – Analysen zum Schutz der Bevölkerung und der Umwelt
Dr. Julia Riloks Tierärztin	Listeriose in der Schwangerschaft – ein Risiko durch Lebensmittel?
Christian Wambold Lebensmittelchemiker	Die Lebensmittelkennzeichnung
Dr. Julia Riloks Tierärztin	Zecken auf dem Vormarsch
Dr. Bernd Gabel Lebensmittelchemiker	Vermutete und tatsächliche Gefahren durch unsere Lebensmittel
Dr. Gerhard Schmidt Tierarzt	Zoonosen – Vom Tier auf den Menschen übertragbare Krankheiten
Mekias Mengistu Tierarzt	Gammelfleisch – nein danke!

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informierten bei den Führungen auf der Wasserstraße, der Bakterienroute, dem Kaffee-Tee-Kakao-Trail, im Weinkeller sowie auf dem Fischzug insgesamt 441 Besucher (davon 34 Kinder).



Abbildung 35: Auch die Kinder wurden als „kleine Chemiker“ aktiv

In einer Extraführung ließ sich auch Frau Senatorin I. Rosenkötter über die vielschichtige Arbeit des Hauses informieren. Im Rahmen dieses Informationstages wurde neben den Führungen, den Labordemonstrationen, dem Expertentisch, der Posterausstellung, der „historischen Präsentation“ auch ein abwechslungsreiches gut besuchtes Vortragsprogramm angeboten.



Abbildung 36: Senatorin I. Rosenkötter beim Mikroskopieren

Die erfreuliche Resonanz der Presse äußerte sich in zahlreichen erschienenen Artikeln.



Wie befällt man den Käse? Ein Mitglied des Landesuntersuchungsamtes (LUA) gibt gestern praktische Tipps. Foto: (D) 018 07055

Abbildung 37: Berichterstattung über den Tag der offenen Tür in der örtlichen Presse

LUA-Flyer



Abbildung 38: Flyer LUA

Um die zahlreichen Facetten und das breite Tätigkeitsspektrum des LUA's zu vermitteln, entschied sich das Haus im Sommer des Berichtsjahres, einen hauseigenen Flyer zu gestalten.

Unter den Rubriken „Wer wir sind“, „Wofür wir arbeiten“, „Was wir untersuchen“, „Wer uns beauftragt“ und „Wie Sie uns kontaktieren“ wurden 3.000 Flyer gedruckt, die bereits am Tag der offenen Tür reißenden Absatz fanden

LUA Homepage

In diesem Kontext präsentierte sich das LUA auch erstmals mit einer eigenen Internetseite www.Lua.Bremen.de

Anerkennung als Ausbildungsstätte

Mit Wirkung ab 29.10.2008 wird das LUA von der Handelskammer Bremen nach einer Fachbegehung als Ausbildungsbetrieb für den Beruf „Biologielaborant/ Biologielaborant“ zugelassen; als verantwortlichen Ausbilder wird Dr. med. vet. G. Schmidt berufen.

Aus den Dienststellen

8.4. Medienspiegel

8.4.1. LMTVet

Auch 2008 gab es wieder Anfragen der Presse, die die tägliche Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LMTVet dokumentieren wollten. Genannt sei eine vom Weserkurier ins Leben gerufene neue Dokumentationsreihe „Bremens Tierleben“, an dem regelmäßig MitarbeiterInnen des LMTvets die Tierchutzaspekte der behandelten Themen erläuterten und wichtige Hinweise gaben.

Daneben stand das Jahr 2008 im Blickpunkt der Blauzungenkrankheit: Impfpflicht gegen den einen Virustyp wechselte sich mit der Feststellung neuer Virustypen in der weiteren Umgebung von Bremen ab. Zusammen mit dem Ressort wurden die Bürgerinnen und Bürger regelmäßig über die neuen Ereignisse, die notwendigen Schutzmaßnahmen und Verpflichtungen der Tierhalter in der Tagespresse aufmerksam gemacht.

Auch über den Ausbruch der niedrig pathogenen aviären Influenza zum Ende des Jahres und die damit verbundene Aufstallungspflicht für Geflügel wurden die Bremer BürgerInnen über die Presse informiert.

Im Bereich der Pflanzengesundheit hielt ein neuer asiatischer Käfer, der Citrusbockkäfer, der durch importierten Fächerahorn in die EU eingeschleppt worden war, die MitarbeiterInnen des Pflanzenschutzdienstes in Atem. Der LMTVet informierte über die Presse und bat die BürgerInnen um ihre Mitarbeit, um eine Ausbreitung zu verhindern.

Ein weiteres Thema, das durch die Presse aufgegriffen wurde, war das der Herkulesstaude, eine vor Jahren nach Deutschland eingeschleppt Pflanze, dessen Berührung zusammen mit Sonnenlicht zu schweren, schmerzhaften Hautreaktionen führen kann.

8.4.2. LUA

Vorträge und Posterbeiträge

- Ewald Briesch: „50 Jahre Koch-Kommentar Weinrecht“, 28.05.2008, Braunschweig
- Jörn Meyer: Grundwasser- und Einleiterproben – Analysen zum Schutz der Bevölkerung und der Umwelt, 11.10.2008, Bremen
- Dr. Julia Riloks: Listeriose in der Schwangerschaft – ein Risiko durch Lebensmittel? 11.10.2008, Bremen
- Christian Wambold: Die Lebensmittelkennzeichnung, 11.10.2008, Bremen
- Dr. Julia Riloks: Zecken auf dem Vormarsch, 11.10.2008, Bremen
- Dr. Bernd Gabel: Vermutete und tatsächliche Gefahren durch unsere Lebensmittel, 11.10.2008, Bremen
- Mekias Mengistu: Gammelfleisch – nein danke! 11.10.2008, Bremen
- Dr. Gerhard Schmidt: Zoonosen – Vom Tier auf den Menschen übertragbare Krankheiten, 11.10.2008, Bremen
- Michaela Berges: Qualitäts- und Kennzeichnungsaspekte von Räucherlachs, 22.10.2008, Bremen
- Michaela Berges: Rückstände an Schwermetallen und Aromaten in Fischereierzeugnissen, 22.10.2008, Bremen
- Michaela Berges: Sensorische Eigenschaften von Kaltrauchlachs, 22.10.2008, Bremen
- Michaela Berges: Aussagekraft und Einsatzfähigkeit der sulfitreduzierenden spezifischen Verderbniserreger in der Routineuntersuchung, 31.10.2008
- Dr. Ursula Lindena: Vibrionen – immer noch ein Problem bei Garnelen und Nordseekrabben? 31.10.2008
- Dr. Gerhard Schmidt: Zoonosen, 24.11.2008, Vortrag TFA-Ausbildung im SZ Walle, Bremen

Sonstige Beiträge für Print- und TV-Medien

- Dr. B. Gabel: Live-Interview in Radio Bremen zu „Rückständen in Grünkohl“ am 23.01.2008
- Dr. B. Gabel: längerer Bericht in „buten und binnen“ von Radio Bremen zu „Rückständen in Grünkohl in Bremen und umzu“ am 23.01.2008
- Dr. B. Gabel: Weser-Kurier Bremen: „Wunderkerzen auf dem Essen unbedenklich“, 31.03.2008
- Ewald Briesch: „Wein und Korken“, Reportage von Radio Bremen am 30.04.2008
- Ewald Briesch: Weinkontrolleur Ewald Briesch überprüft Rebsäfte“, Weser-Kurier vom 11.05.2008

8.5. Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

8.5.1. Referat 32

- **LAV:**
Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit)

Neben verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen waren die Referenten des Fachreferates 32 vor allem in den Arbeits- und Projektgruppen der LAV vertreten.

LAV-Arbeitsgruppen

- LAV-Arbeitsgruppe Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika:
Dr. Hanke
- LAV-Arbeitsgruppe Futtermittel:
Dr. Gehlhaar
- LAV-Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft:
Dr. Lenz
- LAV-Arbeitsgruppe Ein-, Aus-, Durchfuhr:
Dr. Gehlhaar
- LAV-Arbeitsgruppe Tierarzneimittel:
Dr. Lenz
- LAV-Arbeitsgruppe Tierseuchen, Tiergesundheit:
Dr. Meentzen
- LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz:
Dr. Meentzen
- LAV-Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen:
Dr. Hanke, Dr. Lenz

LAV-Projektgruppen

- LAV-Projektgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz:
Dr. Langenbuch
- LAV-Projektgruppe Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz:
Dr. Hanke

- Projektgruppe zur Erstellung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans (ALB) und des EU-Jahresberichts:
Dr. Hanke
- Projektgruppe der AGT „Genehmigungsbehörden für Tierversuche“
Dr. Meentzen

Aus dem Bereich Tierseuchen/Tiergesundheit wurden weiter folgende Gremien bedient:

- Bund/Länder Task Force Tierseuchen
- HIT/ZiD Koordinierungsausschuss
- Gastfunktion in den Verwaltungsratssitzungen der Niedersächsischen Tierseuchenkasse
- Zusammenschluss der beseitigungspflichtigen Gebietskörperschaften im Einzugsbereich Mulmshorn (Tierkörperbeseitigung)

Aus dem Bereich Tierschutz wird die Geschäftsstellenfunktion in nachfolgenden Gremien wahrgenommen:

- Bremer Tierschutzbeirat
- Tierversuchskommission nach § 15 Tierschutzgesetz

Darüber hinaus hat das Referat 32 als Gast an zwei Sitzungen der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. (Beratungen zu einem produktspezifischen „Gütesiegel“ in Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem der Betriebe) teilgenommen.

Der Arbeitskreis „Qualität und Hygiene“ der IHK Bremerhaven, an der das Fachreferat in der Vergangenheit ebenfalls als Gast eingeladen ist, hat im Berichtszeitraum nicht getagt. Dies wird bedauert, weil in diesem Rahmen immer eine sehr konstruktive Kommunikation mit Vertretern der Lebensmittelwirtschaft möglich war.

8.5.2. LUA

Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes wirkten an folgenden Arbeitskreisen mit:

- Arbeitsgruppe Öffentlichkeitsarbeit bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales; (Machus)
- Arbeitsgruppe Fleischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH); (Fischer)
- Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger; (ALTS; Dr. Riloks)
- Arbeitsgruppe „Wein und Spirituosen“ im Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (AWS; Briesch)
- Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger (ASW; Briesch)
- Expertengruppe für Pflanzenschutzmittelrückstände am BVL Berlin (Wambold)
- Fachgruppe für getrocknete Früchte und Schalenobst. Treffen bezüglich Aflatoxinkontrollmaßnahmen von Mandeln aus den U.S.A. in Hamburg (Wambold)
- Laborleitertreffen der Arbeitsgruppe Rückstände und Kontaminanten in der länderübergreifenden Norddeutschen Kooperation in Hamburg (Wambold, Siegemund)
- Ausschuss Monitoring; 27. Sitzung in Berlin (Wambold)
- 92. Sitzung des ALS in Dresden (Wambold)
- Ausschuss Monitoring; 28. Sitzung in Berlin (Wambold)
- Arbeitsgruppe Fisch und Fischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH,) (Berges)
- Ausführungshinweise zur Fischhygiene der Bundesländer Bremen und Niedersachsen (Dr. Lindena)
- Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik (AVID) (Dr. Schmidt)
- Norddeutsche Kooperation, Direktorenkonferenz (Dr. Schmidt, Fischer)



Aus- und Fortbildung

8.5.3. Referat 32

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referats 32 haben an folgenden Aus- und Fortbildungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- Einführungskurs InDesign (professionelles Grafikprogramm), Dr. Hanke
- Antikorruption (Fortbildung für Führungskräfte), Dr. Hanke
- Suchtprävention (Fortbildung für Führungskräfte), Dr. Hanke
- Durchführung einer Informationsveranstaltung für die amtlichen Tierärzte zum Thema „Umsetzung Cross-Compliance relevanter Kontrollen in Bremen, Dr. Langenbuch
- Inhouse-Fortbildung für Lebensmittelkontrolleure des LMTVet, Vortrag und Diskussion zu „verschiedenen Fragestellungen zur Umsetzung der nationalen Durchführungsverordnungen zum EU-Lebensmittelhygienerecht in der Kontrollpraxis“, Dr. Lenz
- Inhouse-Fortbildung für Lebensmittelkontrolleure des LMTVet, Vortrag und Diskussion zu den Themen „Kontrolle der Eigenkontrolle in Kleinbetrieben, Herstellung von Futtermitteln in Lebensmittelbetrieben und neue Regelungen zur Zulassungspflicht für andere Betriebe als Fleischereien“, Dr. Lenz
- Fortbildung für Lebensmittelkontrolleure im Fachbereich Fischhygiene in Bremerha-

ven, Vortrag. „Die gemeinsamen Ausführungshinweise der Länder Bremen und Niedersachsen bei der Überwachung von Fisch be- und verarbeitenden Betrieben“, Dr. Lenz

- Seminar "Krisenmanagement für Oberste Veterinärbehörden" an der Akademie für Krisenmanagement, Notfallplanung und Zivilschutz in Ahrweiler, Dr. Meentzen

Vorträge bei Fachdiskussionen /Fortbildungsveranstaltungen:

- Co-Tutor im Rahmen des EU-Projektes „Better Training For Safer Food“ in Bonn zum Thema HACCP in Lebensmittelbetrieben (Grundkurs & Aufbaukurs, Dr. Lenz
- „Seefischkurs“ 2008: Organisation und Durchführung der Veranstaltung der Länder Bremen und Niedersachsen zur Qualifizierung amtlicher Tierärzte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Cuxhaven und Bremerhaven, Dr. Lenz.
- Inspektionsreise einer russischen Delegation zur Auditierung von Schlacht- und Zerlegungsbetrieben in Bremen, Vortrag, Dr. Lenz
- Chinesische Delegation zu Gast an der Universität Bremen, Vortrag, Dr. Lenz
- Mitgliederversammlung der Tierärztekammer Bremen, Vortrag, Dr. Lenz

8.5.4. LMTVet

Zum Ende des Jahres wurden die vier Mitarbeiter geprüft, die ihre zweijährige Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur beim LMTVet absolviert hatten. Alle vier Mitarbeiter bestanden die einzelnen Prüfungsabschnitte, bestehend aus einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung mit zum Teil sehr guten Ergebnissen. Sie konnten daraufhin noch Ende Dezember eingestellt werden, um die in der Lebensmittelüberwachung bestehenden Personalengpässe auszufüllen. Die praktische Ausbildung fand schwerpunktmäßig im LMTVet, daneben im LUA sowie im Gesundheitsamt statt. Die theoretische Ausbildung wurde durch die Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen Düsseldorf organisiert; Ausbildungsort war Hamburg. 2008 wurde erstmals wieder eine Ausbildung von amtlichen Fachassistenten vorgenommen. Dies wurde in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Gütersloh umgesetzt. Die theoretische Ausbildung wurde komplett in Gütersloh vorgenommen, die praktische Ausbildung leisteten die Standorte im Land Bremen. Es konnten 3 FachassistentInnen ausgebildet werden, von denen dann zwei Personen eingestellt wurden.

Auch die aufgrund des neuen EU-Hygiene-Rechts, notwendigen umfangreichen Indoor-Fortbildungen wurden in enger Zusammenarbeit mit dem vorgesetzten Referat 32 in den Bereichen Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene 2008 fortgesetzt. Mehrere KollegInnen aus den unterschiedlichen Bereichen nahmen an einwöchigen von der EU initiierten Schulungen "Bessere Schulung für sichere Lebensmittel" teil. Ferner nahmen MitarbeiterInnen aus den einzel-

nen Fachbereichen an TÜV-Schulungen zum/zur Qualitätsbeauftragten teil. Die Schulungen werden 2009 fortgeführt.

Im Bereich der Verwaltung war der LMTVet an den beiden Standorten Bremen Findorffstraße und Bremerhaven Freiladestraße an der Ausbildung von Kauffrauen bzw. Kaufmännern für Bürokommunikation beteiligt.

Auch 2008 wurden die Fortbildungen in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft fortgesetzt, mit der diese die Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben erlangen konnten. Diese Schulungen wurde um den Bereich der Schulung einer „kundigen Person“ erweitert, die seit Inkrafttreten der EU-VO 853/2004 auf Jagden anwesend sein muss, wenn das erlegte Wild als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden soll.

Im Fachbereich 2 (Lebensmittelüberwachung, Tiererschutz und Tierseuchenbekämpfung) sowie im Fachbereich 3 (Fleischhygiene) absolvierten wie in den vergangenen Jahren auch Studierende der fünf deutschen veterinärmedizinischen Bildungsstätten das vorgeschriebene Praktikum im Land Bremen. 2008 wurden insgesamt 37 Studierende in den Bereichen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ausgebildet und 4 Studierende absolvierten ihr Hygienepraktikum in der Abteilung 2.

8.5.5. LUA

Besuche, Informationsaustausch, Ausbildung 2008

- 27.03.2008: SZ Lange Reihe: Infotag der Abschlussklasse Tiermedizinische Fachangestellte
- 7.10.2008: Informationsbesuch von Mitarbeiterinnen des Inst. für Lebensmittelqualität Oldenburg
- 10.10.2008: SZ Rübekamp: EU-gefördertes Austauschprogramm der griechischen Lebensmittelindustrie. Informationsbesuch über Umsetzung des HACCP-Systems in Deutschland.

Im Berichtszeitraum wurden im LUA betreut:

- MTAs, BTAs, CTAs: 5
- Studenten der Veterinärmedizin (cand. med. vet.): 3
- SchülerpraktikantInnen: 5
- Lebensmittelkontrolleure in Ausbildung: 2
- Zukunftstag: 2
- Auszubildende zur „Verwaltungsfachangestellten“: 2
- Auszubildende zur „Kauffrau für Bürokommunikation“: 1
- Langzeitpraktikantinnen für den Ausbildungsberuf „Bürokauffrau“: 1

9. Anhänge

9.1. Abkürzungsverzeichnis

ADI:	acceptable daily intake (=duldbare tägliche Aufnahme); Menge eines zugesetzten Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Maß für das toxische Potential eines Stoffes bei chronischer Exposition
AFB:	Amerikanische Faulbrut
ALS:	Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
ALTS:	Arbeitskreis lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger der Länder
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
ARfD:	Akute Referenzdosis; aus wissenschaftlichen Quellen abgeleitete Menge eines Stoffes in Lebensmitteln, die über eine kurze Zeit (zum Beispiel eine Mahlzeit) aufgenommen werden kann, ohne dass Gesundheitsrisiken für die Verbraucher (v.a. Kleinkinder) zu befürchten sind → Maß für das akut toxische Potential eines Stoffes
ASW:	Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
AVV Rüb:	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung
AWS:	Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen im ALS
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BIS:	Bremerhavener Investitionsgesellschaft
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMF:	Bundesministerium für Finanzen
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Enzephalopathie
BT:	bluetongue disease (=Blauzungenkrankheit)
BTV8:	Blue Tongue Virus Serotyp 8
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BÜP:	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf
DGHM:	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)
GdCH:	Gesellschaft Deutscher Chemiker

GKS:	Grenzkontrollstelle
GKZ:	Gesamtkeimzahl
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points (= Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkontrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art)
HKG:	Handelsklassengesetz
HPAIV:	high pathogen avian influenza virus (= hochpathogene Variante des Geflügelgrippevirus)
IBR /IPV:	Infektiöse Rhinotracheitis /Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis
IFF:	niedersächsisches Institut für Fischkunde, Cuxhaven (seit 01.03.2008 Institut für Fische und Fischereierzeugnisse)
JB:	Jahresbericht
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAGV:	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LFGB:	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LI:	Lebensmittelinstitut
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
LMÜ:	Lebensmittelüberwachung
MHD:	Mindesthaltbarkeitsdatum
NKV:	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
n.n.:	nicht nachweisbar; analytisch messbare Werte liegen unterhalb der Nachweisgrenze der Methode
NRKP:	Nationaler Rückstandskontrollplan
OTA:	Ochratoxin A
OWI:	Ordnungswidrigkeiten
PCB`s:	Polychlorierte Biphenyle
PCP:	Pentachlorphenol
PflSchG:	Pflanzenschutzgesetz
RHD:	rabbit hemorrhagic disease (= Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen)
RHmVO:	Rückstandshöchstmengenverordnung
SAFGJS:	Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
SHKW:	Schwerflüchtige Kohlenwasserstoffe

TDI:	tolerable daily intake (=tolerierbare tägliche Aufnahmemenge); Menge eines Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Beurteilungswert äquivalent zum ADI, wird allerdings für Kontaminanten in Lebensmitteln verwendet
TOC:	total organic carbon (= Gesamt-organischer Kohlenstoff)
TierSchG:	Tierschutzgesetz
TSE:	Transmissible spongiforme Enzephalopathie
TSK:	Tierseuchenkasse
TVB-N:	total volatile basic nitrogen (= Gehalt an flüchtigem basischen Stickstoff; Wert dient zur Unterstützung des sensorischen Befundes)
VI:	Veterinärinstitut
VO:	Verordnung <i>Escherichia coli</i>
VSMK:	Verbraucherschutzministerkonferenz
VTEC/STEC:	Verotoxin- /Shiga-Toxin bildende
VZK:	Vollzeitkräfte
ZEPP:	Zentralstelle der Länder für EDV-gestützte Entscheidungshilfen und Programme im Pflanzenschutz

9.2. Standorte und Erreichbarkeiten

9.2.1. Referat 32

Fachreferat für Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und Pflanzenschutz

bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales

Bahnhofplatz 29

28195 Bremen

Tel.: 0421/361-4036

Fax: 0421/361-4808

E-mail: verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

9.2.2. LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

LMTVet Bremen

Findorffstr. 101

28215 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

Grenzkontrollstelle Bremen

Zum Schuppen 22

28197 Bremen

Tel.: 0421/14253426

Fax: 0421/14253427

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven

Freiladestr. 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13884

Fax: 0471/596-13881

E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven

Schlachthofstr. 1

27576 Bremerhaven

Tel.: 0471/9512349

Fax: 0471/3000994

E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Senator Bortscheller Str. 8

27568 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13470

Fax: 0471/596-13474

E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

Standort des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Cuxhaven

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

9.2.3. LUA

Standort des LUA in Bremen

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
Lloydstraße 4
28217 Bremen
Tel.: 0421/361-10001
Fax: 0421/361-15238
E-mail: office@lua.bremen.de

Standort des LUA in Bremerhaven

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
Freiladestraße 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13850
Fax: 0471/596-13882
E-mail: luabremerhaven@lua.bremen.de

9.3. Probenstatistik zu Kapitel 2.3 (Untersuchung im LUA)

Die Statistik der im Bundesland Bremen im Jahr 2008 durch das LUA untersuchten Proben sowie die entsprechenden Beanstandungsquoten finden sich in der folgenden Tabelle:

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	01	02	05	06	07	08
1 000000		keine Angabe	3	0	0	0	0	0	0	0	0
1 010000		MILCH	18	3	3	0	0	3	0	0	0
1 020000		MILCHPRODUKTE AUSGENOMMEN 030000 U. 040000	7	0	0	0	0	0	0	0	0
1 030000		KAESE	66	9	9	0	0	0	1	0	8
1 040000		BUTTER	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1 050000		EIER UND EIPRODUKTE	2	0	0	0	0	0	0	0	0
1 060000		FLEISCH WARMBLUETIGER TIERE AUCH TIEFGEFROREN	182	18	18	0	0	9	1	0	0
1 070000		FLEISCHERZEUGNISSE WARMBLUETIGER TIERE AUSGENOMMEN 080000	149	30	37	0	0	6	0	1	16
1 080000		WURSTWAREN	119	18	18	0	0	3	0	0	10
1 100000		FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	156	19	19	0	0	1	5	7	0
1 110000		FISCHERZEUGNISSE	270	25	25	0	0	5	1	6	1
1 120000		KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE SONSTIGE TIERE U. ERZEUGNISSE DARAU	149	3	3	0	1	0	0	0	0
1 130000		FETTE UND OELE AUSGENOMMEN 040000	14	0	0	0	0	0	0	0	0
1 140000		SUPPEN UND SOSEN AUSGENOMMEN 200000 UND 520100	4	0	0	0	0	0	0	0	0
1 150000		GETREIDE	18	2	2	0	0	0	0	0	0
1 160000		GETREIDEPRODUKTE BACKVORMISCHUNGEN BROTTTEIGE MASSEN UND TEIGE FUER BACKWARE	21	1	1	0	0	0	0	0	0
1 170000		BROTE UND KLEINGEBAECKE	5	0	0	0	0	0	0	0	0
1 180000		FEINE BACKWAREN	98	2	2	0	0	0	0	0	0
1 200000		MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSEN KALTE FERTIGSOSEN FEINKOSTSALATE	202	6	6	1	0	2	0	0	0
1 210000		PUDDINGE KREMSPEISEN DESSERTS SUESSE SOSEN	7	5	5	0	0	2	0	0	0
1 220000		TEIGWAREN	10	4	7	0	0	0	0	0	0
1 230000		HUELSENFRUECHTE OELSAMEN SCHALENOBST	64	10	10	0	0	0	1	0	0
1 240000		KARTOFFELN UND STAERKEREICHE PFLANZENTEILE	6	0	0	0	0	0	0	0	0
1 250000		FRISCHGEMUESE AUSGENOMMEN RHABARBER	129	6	6	0	0	0	0	1	2
1 260000		GEMUESEERZEUGN. UND GEMUESEZUBER. AUSGEN. RHABARBER U. 200700 U. 201700	43	6	6	0	0	0	0	0	1
1 270000		PILZE	6	0	0	0	0	0	0	0	0
1 280000		PILZERZEUGNISSE	15	0	0	0	0	0	0	0	0
1 290000		FRISCHOBST EINSCHLIESSLICH RHABARBER	166	9	9	0	0	1	0	3	1
1 300000		OBSTPRODUKTE AUSGENOMMEN 310000 UND 410000 EINSCHL. RHABARBER	54	3	3	0	1	0	0	0	0
1 310000		FRUCHTSAEFTE FRUCHTNEKTARE FRUCHTSIRUPE FRUCHTSAEFTE GETROCKNET	19	3	3	0	0	0	2	0	0
1 320000		ALKOHOLFREIE GETRAENKE GETRAENKEANSATZE GETRAENKEPULVER AUCH BRENNWERTRED	17	1	1	0	0	0	0	1	0
1 330000		WEINE UND TRAUBENMOSTE	72	16	17	0	0	0	0	0	0
1 340000		ERZEUGNISSE AUS WEIN AUCH VOR- UND NEBENPRODUKTE DER WEINBEREITUNG	49	3	4	0	0	0	0	1	0
1 350000		WEINAEHNLICHE GETRAENKE SOWIE DEREN WEITERVERARBEITUNGSERZEUGNISSE	10	0	0	0	0	0	0	0	0
1 360000		BIERE BIERAEHNLICHE GETRAENKE UND ROHSTOFFE FUER DIE BIERHERSTELLUNG	11	1	1	0	0	0	0	0	0
1 370000		SPIRITUOSEN UND SPIRITUOSENHALTIGE GETRAENKE	28	8	12	0	0	0	0	0	3
1 420000		SPEISEEIS UND SPEISEEISHALBERZEUGNISSE	147	30	31	0	0	0	0	2	25
1 430000		SUESSWAREN AUSGENOMMEN 440000	2	0	0	0	0	0	0	0	0
1 440000		SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADENWAREN	45	11	11	0	0	0	0	3	2
1 450000		KAKAO	3	0	0	0	0	0	0	0	0
1 460000		KAFFEE KAFFEEERSATZSTOFFE KAFFEEZUSAETZE	72	11	14	0	0	0	0	0	6
1 470000		TEES UND TEEAEHNLICHE ERZEUGNISSE	114	4	4	0	0	0	0	0	0
1 490000		DIAETETISCHE LEBENSMITTEL	10	4	4	0	0	0	0	0	0
1 500000		FERTIGGERICHTE UND ZUBEREITETE SPEISEN AUSGENOMMEN 480000	80	7	7	0	0	4	0	0	0
1 520000		WUERZMITTEL	23	0	0	0	0	0	0	0	0
1 530000		GEWUERZE	47	1	1	0	0	0	0	0	0
1 590000		TRINKWASSER MINERALWASSER TAFELWASSER QUELLWASSER BRAUCHWASSER	25	3	5	0	0	0	0	0	0
1 820000		BEDARFSGEGENSTAENDE MIT KOERPERKONTAKT UND ZUR KOERPERPFLEGE	7	1	1	0	0	0	0	0	0
1 840000		KOSMETISCHE MITTEL UND STOFFE ZU DEREN HERSTELLUNG	2	0	0	0	0	0	0	0	0
1 850000		SPIELWAREN UND SCHERZARTIKEL	11	1	1	0	0	0	0	0	0
1 860000		BEDARFSGEGENSTAENDE MIT LEBENSMITTELKONTAKT (BGLM)	7	1	1	0	0	0	0	0	0
1 900000		TECHNISCHE UNTERSUCHUNGEN	1	0	0	0	0	0	0	0	0
1 950000		SPEZIELLE PROBEN Z. MIKROBIELLEN UNTERSUCHUNG	77	0	0	0	0	0	0	0	0
2 990000		SONSTIGE FUTTERMITTEL	2	2	2	0	0	0	0	0	0
15 290000		ANDERE FISCHE	50	2	2	0	0	0	0	0	0
15 400000		KRABBen SHRIMPS PRAWNS HUMMER LANGUSTEN	37	0	0	0	0	0	0	0	0
Summe			2952	289	311	1	2	36	11	25	75

	10	11	12	13	14	17	18	20	21	25	27	36	37	40	52	55	56	71	74	76	77	99
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	12	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
	0	10	0	2	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	0	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5	9
	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	2	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	67	5	4	5	18	6	14	5	1	2	2	1	3	2	2	2	3	1	5	10	2

Erklärungen zu den Beanstandungspunkten:

- 01 - Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
- 02 - Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
- 05 - Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
- 06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)
- 07 - Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt
- 08 - Irreführend
- 10 - Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben
- 11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
- 12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung
- 13 - Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung
- 14 - Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten
- 17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten
- 18 - Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf g
- 20 - Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen)
- 21 - Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
- 25 - Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung
- 27 - Gentechnisch veränderte Organismen, fehlende Kennzeichnung
- 36 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung,
- 37 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
- 40 - Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
- 52 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
- 55 - Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften und Hilf
- 56 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften oder Hilfsnormen
- 71 - Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel
- 74 - Über- bzw_ Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für
- 76 - Irreführende Bezeichnung, Aufmachung
- 77 - Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung
- 99 - Keine Angabe/ Keine Beanstandung

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

9.4. Statistik zur Untersuchung bremischer Proben in Niedersachsen

Untersuchungsort: LAVES Oldenburg

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	08 - Irreführend
1	250000	FRISCHGEMUESE AUSGENOMMEN RHABARBER	5	2	2	2
1	290000	FRISCHOBST EINSCHLIESSLICH RHABARBER	2			
1	520000	WUERZMITTEL	1			
Summe			8	2	2	2

Untersuchungsort: LAVES Lüneburg

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	36 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung,	37 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Besc	52 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
1	820000	BEDARFSGEGENSTAENDE MIT KOERPERKONTAKT UND ZUR KOERPERPFLEGE	7	1	1			1
1	840000	KOSMETISCHE MITTEL UND STOFFE ZU DEREN HERSTELLUNG	2					
1	850000	SPIELWAREN UND SCHERZARTIKEL	11	1	1		1	
1	860000	BEDARFSGEGENSTAENDE MIT LEBENSMITTELKONTAKT (BGLM)	7	1	1	1		
1	900000	TECHNISCHE UNTERSUCHUNGEN	1					
Summe			28	3	3	1	1	1

Untersuchungsort: LAVES Braunschweig

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	27 - Gentechnisch veränderte Organismen, fehlende Kennzeichnung
1	130000	FETTE UND OELE AUSGENOMMEN 040000	1			
2	990000	SONSTIGE FUTTERMITTEL	2	2	2	2
Summe			3	2	2	2

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

Untersuchungsort: LAVES Cuxhaven

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen	02 - Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	07 - Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	08 - Irreführend	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	25 - Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung
1	000000	keine Angabe	3									
1	100000	FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	82	7	7		1					6
1	110000	FISCHERZEUGNISSE	93	2	2			1	1			
1	120000	KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE SONSTIGE TIERE U. ERZEUGNISSE DARAU	136	3	3	1				1	1	
1	200000	MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSSEN KALTE FERTIGSOSEN FEINKOSTSALATE	3									
1	210000	PUDDINGE KREMSPEISEN DESSERTS SUESSE SOSSEN	1									
15	290000	ANDERE FISCHE	50	2	2					1		1
15	400000	KRABBen SHRIMPS PRAWNS HUMMER LANGUSTEN	37									
Summe			405	14	14	1	1	1	1	2	7	1

9.5. EU-Jahresbericht gemäß Art. 44 VO (EG) Nr. 882/2004

Der im Rahmen der EU-Berichterstattung zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan erstellte Jahresbericht 2008 findet sich in **Anlage 1** des vorliegenden Berichts.

