

■ 2010

# JAHRESBERICHT



## Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Lebensmittelsicherheit ■ Futtermittelsicherheit ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzenschutz ■ Pflanzengesundheit

## Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

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

Abteilung Gesundheit

Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwe-  
sen, Pflanzenschutz

Bahnhofplatz 29

28195 Bremen

[www.verbraucherschutz.bremen.de](http://www.verbraucherschutz.bremen.de)

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 32)

[verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de](mailto:verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de)

Dr. Diana Scheffter (LMTVet)

[office@veterinaer.bremen.de](mailto:office@veterinaer.bremen.de)

Ewald Briesch (LUA)

[office@lua.bremen.de](mailto:office@lua.bremen.de)

Druck

Eigendruck

Stand

Juni 2011

# Vorwort



Rolandstatue auf dem Marktplatz, Bremen

## Freiheit - grenzenlos?

Der Roland auf dem Marktplatz vor dem Bremer Rathaus verkündet und garantiert als Repräsentant des Kaisers der Stadt die Marktrechte und Freiheiten, die der Stadt verliehen worden waren. So drückt es auch die Inschrift des Schildes aus: „Freiheit tu ich euch öffentlich kund / die Karl und mancher Fürst fürwahr / dieser Stätte gegeben hat / dafür danket Gott, das ist mein Rat!“ (nachzulesen bei Wikipedia)

Ist diese mittelalterliche Aussage in unserer heutigen Zeit eine Herausforderung oder Provokation, wenn es um die Gewährleistung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, die Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorgaben oder um Maßnahmen zum Schutz der Tier- und Pflanzengesundheit geht. Im Bereich des Lebensmittel- und Futtermittelgewerbes kann von einer Herausforderung für die verantwortlichen Personen gesprochen werden, die zwar sachkundig sein sollen, jedoch keine bestimmten Qualifikationen erwerben müssen, bevor sie in diesem Bereich unternehmerisch tätig werden. Es ist daher nicht

verwunderlich, dass die Forderung nach mehr Transparenz der amtlichen Kontrollergebnisse sich insbesondere auf das gastronomische Gewerbe bezieht. Hierzu gibt es in einigen Bundesländern auch bereits „Hygiene-Smiley's“ oder andere Modelle. Nach den Vorgaben des EU-Rechts haben die zuständigen Behörden die Aufgabe, ihre amtlichen Kontrollen risikoorientiert durchzuführen und wirksame Maßnahmen zu ergreifen, damit die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben nachhaltig gewährleistet wird. Dieses behördliche Instrument der Risikobeurteilung von Betrieben und die sich daraus abgeleiteten Kontrollfrequenzen hat der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremens (LMTVet) exemplarisch für eine bestimmte Branche transparent gemacht. Mehr dazu finden Sie auf Seite 19 ff.

Tierhaltungen ohne geeignete Rahmenbedingungen oder entsprechende Sachkunde sind eine Provokation. Missstände fallen hier nicht nur im Bereich von Nutztierhaltungen auf, sondern auch bei privaten Tierhaltungen. Die Freiheit des Einzelnen, ein (Haus) Tier zu halten, hat spätestens dort seine Grenze, wo eine artgerechte Unterbringung und Versorgung des Tieres nicht dauerhaft gewährleistet werden kann.

Seit Jahren sind die Freiheiten des gärtnerischen Wirkens ebenfalls begrenzt. Pflanzenschutzmittelrückstände, die der Verbraucher nicht auf gekauftem Obst und Gemüse haben möchte, zählen zu den bedeutenden Untersuchungen des Landesuntersuchungsamtes. Pflanzenschutzmittel, die dabei helfen sollen, z.B. Moos und Unkraut im eigenen Garten zu bekämpfen, stehen im Fokus des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet. Über die Sachkunde des Fachhandels soll der Erwerb von Pflanzenschutzmittel für den privaten Bereich nicht der Devise folgen „viel hilft viel“, sondern vielmehr darauf hinwirken, dass das richtige Mittel in angemessener Dosierung und nur auf den hierfür zugelassenen Untergründen im privaten Bereich zum Einsatz kommt – im Sinne eines nachhaltigen Umweltschutzes.

  
Dr. Gerhard Schmidt  
Amtsleiter des LUA

  
Dr. Annette Hanke  
Referatsleiterin, 32

  
Dr. Bärbel Schröder  
Amtsleiterin des LMTVet

# Inhalt

---



## Vorwort

Seite 1



## Allgemeine Ausführungen

Seite 4 – 7



## Schwerpunkte & Aktionen

Seite 8 – 27



## Lebensmittelüberwachung

Seite 28 – 69



## Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 70 – 81



## Futtermittelüberwachung

Seite 82 – 83



## Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 84 – 95



## Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 96 – 105



## Wasseruntersuchungen

Seite 106 – 109



## Aus den Dienststellen

Seite 110 – 119



## Anhang

Seite 120 – 123

# Allgemeine Ausführungen

- Organisationsstruktur & Ressourcen Seite 5
- Kooperation mit Niedersachsen & den norddeutschen Ländern Seite 6



## Organisationsstruktur & Ressourcen

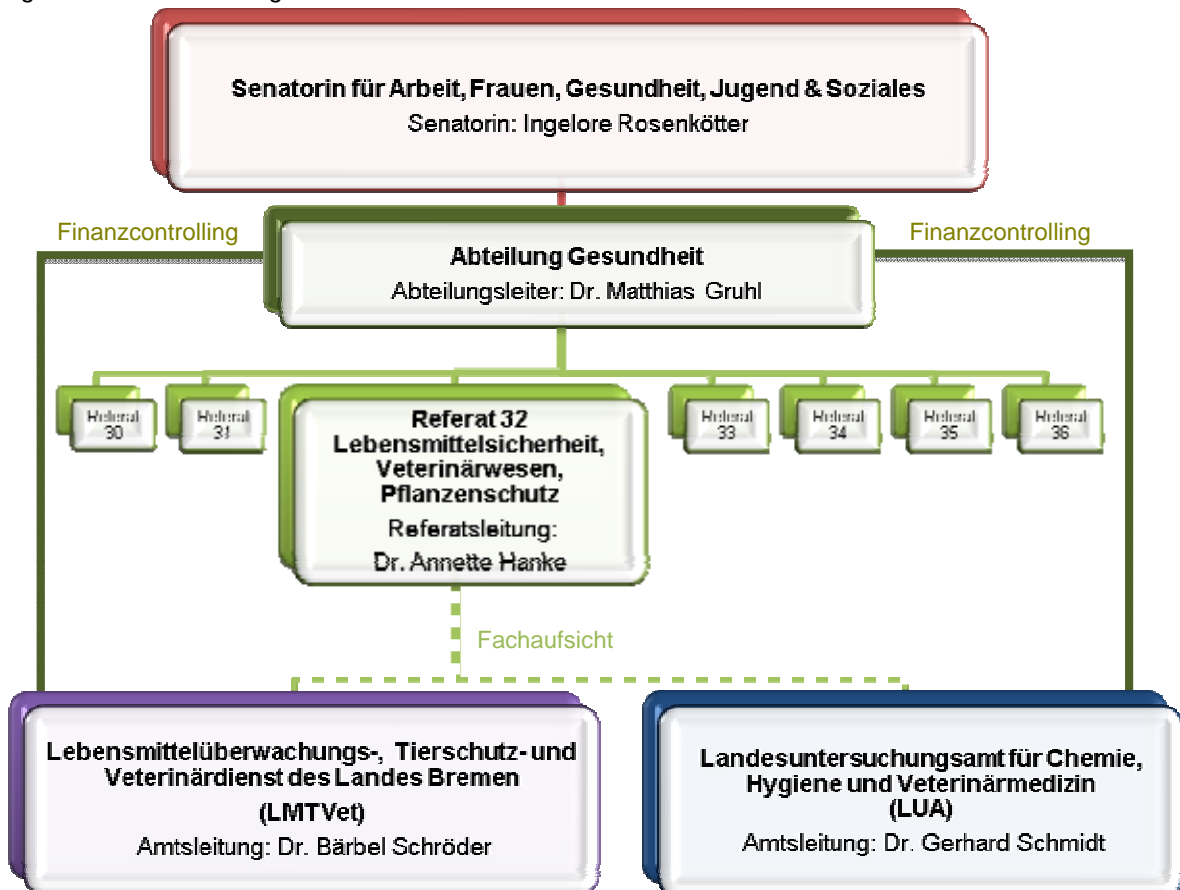
Der Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes umfasst die folgenden Fachgebiete:

- ▣ Lebensmittelsicherheit
- ▣ Futtermittelsicherheit
- ▣ Tierschutz & Tiergesundheit
- ▣ Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Durch risikoorientierte amtliche Kontrollen wird geprüft, ob die EU-weit gültigen Vorschriften sowie die ergänzenden nationalen Vorgaben eingehalten werden und ob die 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. Darüber hinaus werden besonders in den Arbeitsbereichen Tier- und Pflanzenschutz schwerpunktmäßig anlassbezogene Kontrollen durchgeführt.

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. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem vorsorglichen Schutz des Menschen und der Umwelt, in dem die gesetzlich geforderte gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz bei der Abgabe und Anwendung von Pflanzenschutzmitteln überwacht sowie die vorgeschriebene Sachkunde im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln geprüft werden. Weiterhin werden nach Bedarf Bürger und Wirtschaftsbeiträge beraten, informiert und gewarnt.

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



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 eine nachgeordnete Behörde der SAFGJS 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 \(LUA\)](#) in Bremen.

Zum Stichtag 31.12.2010 arbeiteten im Referat 32 der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales der Freien Hansestadt Bremen insgesamt 9 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 7,83 Vollzeitkräften (VZK). Der LMTVet hatte eine Beschäftigtenzahl von 122 Personen, die sich aus 70 Festangestellten und 52 nicht vollbeschäftigten Mitarbeitern zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 63,84 und bei den nicht vollbeschäftigten Kräften bei 27,26 VZK. Im LUA waren mit Stand 31.12.2010 47,62 VZK registriert. Diese verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 57 Personen.

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

Dr. Annette Hanke

## Kooperation mit Niedersachsen & weiteren norddeutschen Ländern

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

Die in der Kooperation beteiligten Untersuchungseinrichtungen sind:

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

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

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



Konkrete Themen der Zusammenarbeit in der NOKO sind:

- ▣ Schwerpunktmäßige Methodenerarbeitung und –validierung in den Untersuchungseinrichtungen der Vertragsländer,
- ▣ Bildung von Schwerpunkten für Untersuchungen nach dem NRKP,
- ▣ Gegenseitige Unterstützung bei der Erarbeitung und Fortschreibung von Standardanweisungen und Prüfmethoden,
- ▣ Austausch von Sachverständigen / technischen Kräften zur Methodeneinarbeitung,
- ▣ Bildung von Schwerpunkten (Kompetenzzentren) für analytisch besonders aufwendige Untersuchungen bzw. für seltene Einzeluntersuchungen, Erzeugnisse / Erzeugnisgruppen,
- ▣ Schwerpunktbezogene Koordinierung von Probenplänen,
- ▣ Fachliche Unterstützung, wenn der Sachstand aufgrund von Schwerpunktbildungen nicht mehr in allen Vertragsländern vorliegt.

Das LUA-Bremen ist innerhalb der NOKO Kompetenzzentrum für:

- ▣ Mikrobiologie von Fischen, Fischerzeugnissen, Fischzuschnitten, Krusten-, Schalen- und Weichtieren,
- ▣ Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade,
- ▣ Fischmehl

Um den Austausch der anfallenden Daten auf dem elektronischen Wege ohne zeitlichen Verzug zu ermöglichen, wird nunmehr neben der Probenbörse ein Internet-Portal genutzt, das das BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) eingerichtet hat. Dabei wird auf Seiten des BVL auf eine Datenverarbeitungsstruktur zurückgegriffen, die bereits seit langem von allen Bundesländern für Meldungen an das Bundesamt genutzt wird.

Das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin in Bremen nutzt für diese Datenübermittlung den bewährten Weg über das Probenmanagementsystem des LAVES Niedersachsen. Neben der Vereinfachung des Verfahrens im Rahmen der Norddeutschen Kooperation wird gleichzeitig ein hoher Standard bei der Übertragungssicherheit und dem Datenschutz gewährleistet.

Diese Entwicklung der Norddeutschen Kooperation hat auch Auswirkungen auf die bilaterale Kooperation zwischen Niedersachsen und Bremen: beide Länder haben sich darauf verständigt, künftig nur noch das NoKo - Abrechnungsmodell anzuwenden. Damit wird zum einen eine administrative Erleichterung erreicht und zum anderen eine Gesamtdarstellung für alle kooperierenden norddeutschen Länder ermöglicht.

Dr. Gerhard Schmidt & Dr. Annette Hanke



# Schwerpunkte & Aktionen 2010

Schwerpunkte	• Einführung der Lebensmittelsoftware BALVI iP	Seite 9
	• Risikoanalyse der Herstellung von lose angebotenem Hackfleisch & Fleischzubereitungen	Seite 9
	• Vorgehen der amtlichen Kontrolle in sogenannten „Problembetrieben“	Seite 10
	• Hygienestatus von aufgeschlagener Sahne aus Sahneautomaten	Seite 12
	• Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland	Seite 14
	• BVD-Sanierung: Aktuelles und Ausblick	Seite 15
	• Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung	Seite 17
Aktionen	• Transparente Lebensmittelkontrolle	Seite 19
	• Arbeits- und Fortbildungstagung der staatlichen Weinsachverständigen	Seite 24
	• Amtliche Kontrolle von Nahrungsergänzungsmitteln und ähnlichen Erzeugnissen an der EU-Außengrenze	Seite 25
	• Bremerhaven: Eine der modernsten Grenzkontrollstellen in Europa	Seite 26



# SCHWERPUNKTE

## Einführung der Lebensmittelsoftware BALVI iP

Das Programm BALVI iP ist ein in Deutschland flächendeckend zur Planung und Dokumentation des Vollzugs der Lebensmittelüberwachung genutztes Programm. Für das Jahr 2010 war geplant, dieses Programm auch in Bremen einzusetzen. Um die Kosten für die Einführung und Nutzung des Programms auf einem möglichst niedrigen Niveau zu halten und auch eine zentrale Administration zu ermöglichen, wurde zwischen Bremen und Niedersachsen vereinbart, dass Bremen sich dem bereits seit mehreren Jahren in Niedersachsen installierten und genutzten zentralen System anschließt. Dazu war es notwendig, einen Nutzungsvertrag zwischen beiden Bundesländern abzuschließen, der die Kostenregelung beinhaltet. Diese vertragliche Vereinbarung wurde erst im 4. Quartal 2010 von den Vertragspartnern unterzeichnet, so dass die für das 1. Quartal 2010 geplante Einführung des Programms auf den Januar 2011 verschoben werden musste. Allerdings konnten die Programme erstellt und erfolgreich getestet werden, die für die Übernahme der Daten aus dem bisherigen, in Bremen genutzten Datenbanksystem notwendig sind. Auch wurden schon Schulungstermine mit dem AFZ (Aus- und Fortbildungszentrum) vereinbart, um das Personal, das das Programm zukünftig nutzen soll, unmittelbar nach der Übernahme der Daten Anfang Januar, mit den Programminhalten vertraut zu machen und so einen möglichst reibungslosen Übergang auf das neue Programm zu gewährleisten.

Peter Drewes

## Risikoanalyse der Herstellung von lose angebotenem Hackfleisch & Fleischzubereitungen

Ziel der Untersuchungen war eine Risikoanalyse bezüglich mikrobiologischer Kriterien bei der Herstellung von lose angebotenen Produkten wie Hackfleisch, Hackepeter, Thüringer Mett aus Betrieben mit kleinen Herstellungsmengen (bis 2,5t Hackfleisch und/oder 5t Fleischzubereitung

pro Woche) zur Statuserhebung und für ggf. folgende spezifische Probenprogramme.

### Untersuchungsspektrum:

- Gesamtkeimzahl
- Pseudomonaden
- Enterobacteriaceae
- Koagulase-positive Staphylokokken
- Lactobazillen
- E.coli
- Listeria monocytogenes
- Salmonellen
- Organoleptik

Im Rahmen des Programms wurden aus 42 Betrieben insgesamt 109 Proben gezogen und untersucht. Davon waren 54 Proben Rindermett, 26 Proben Schweinemett, 18 Proben gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein), 9 Proben Fleischzubereitungen, und je eine Probe Pferdehack und gemischtes Hack aus Rind und Lamm.

- 10 Proben (9%) wurden beanstandet
- 53 Proben (49%) wurden hygienisch bemängelt
- 46 Proben (42%) waren ohne Befund

Die Proben aus 24 Betrieben waren ohne Befund und gaben keinerlei Anlass zu formellen oder nichtformellen Maßnahmen.

### Beanstandungsgründe

- Am häufigsten waren überschrittene Warnwerte für Enterobacteriaceae Beanstandungsgrund, die Hälfte davon in Verbindung mit erhöhtem E.coli-Keimgehalt
- bei etwa einem Drittel der beanstandeten Proben wurde ein zu hoher Pseudomonaden-Gehalt festgestellt; bei diesen Proben war in zwei Drittel der Fälle die Sensorik abweichend
- eine beanstandete Probe wies einen insgesamt überhöhten Keimstatus auf (Gesamtkeimzahl, E.coli, Pseudomonaden, Enterobacteriaceae)
- eine Probe wurde aufgrund ihres Gehaltes an Listeria mon. > 100 KBE/g beanstandet
- keine Probe wurde aufgrund von Salmonellen beanstandet

### Gründe für hygienische Bemängelung

Am häufigsten wurden Proben aufgrund von *Listeria monocytogenes*, aber in einer Größenordnung  $< 100$  KbE/g, hygienisch bemängelt. Wenngleich es sich hierbei um Ergebnisse nach Anreicherung handelt, so stellt das Ergebnis dennoch mit über 70% der Bemängelungen den höchsten Anteil in dieser Kategorie dar. Häufig war zudem die Kombination mit Enterobacteriaceae, gefolgt von *E.coli* bei den bemängelten Proben, so dass hier von manifesten Hygieneschwachpunkten im Betrieb ausgegangen werden muss.

Die überwiegende Anzahl der hiervon betroffenen Betriebe hatte das Problem erkannt und sofort eigene umfassende Untersuchungen veranlasst, um die mögliche Quelle der Listerienkontamination zu identifizieren und die allgemeine Hygiene zu verbessern. Das ist bis zum Ende des Jahres auch in den meisten Betrieben gelungen und hat nach bisherigem Stand auch die Sensibilität der Unternehmer hinsichtlich der Eigenverantwortung gefördert. Pseudomonaden waren in fünf von 53 Fällen Bemängelungsgrund. Gesamtkeimzahl und Sensorik spielten insgesamt eine untergeordnete Rolle.

Zusammenfassend ergibt diese Stuserhebung ein befriedigendes Bild hinsichtlich der Produktsicherheit und hat einzelne, besonders mit Listerienfunden konfrontierte, Betriebe zu erheblichen Anstrengungen in der betrieblichen Eigenkontrolle aktiviert. Der Anteil beanstandeter Proben bewegt sich im erwarteten, gerade noch einstelligen Prozentbereich und zeigt deutlich die Erfordernis einer kontinuierlichen Überwachung. Der vergleichsweise hohe Prozentsatz hygienisch bemängelter Proben mit „Hygienekeimen“ ist Anlass für folgende Programme mit Fokus auf Produkte, die speziell zum Rohverzehr hergestellt und angeboten werden, um hier höchstmögliche Lebensmittelsicherheit zum Schutz der Verbraucher zu gewährleisten.

Dr. Felix Doepmann & Michaela Berges

### Vorgehen der amtlichen Kontrolle in sogenannten „Problembetrieben“

Im Rahmen der Überwachung von Lebensmittelbetrieben im Land Bremen treten regelmäßig Probleme mit Betrieben auf, die dauerhaft gravierende Mängel aufweisen. Das Ziel der Überwachung, die nachhaltige Behebung dieser Mängel und das Hinführen des Betriebes zu einem akzeptablen Hygienezustand, stellt sich häufig als sehr schwierig und zeitaufwendig, manchmal sogar als nicht umsetzbar heraus. Die Ursachen dafür sind sehr vielschichtig und reichen z.B. von Sprachschwierigkeiten oder mangelndem Hygieneverständnis bis zu persönlicher Lethargie oder vorsätzlicher Ignoranz. In der Öffentlichkeit steht dann oft die Vollzugsbehörde im Brennpunkt der Kritik und wird für die mangelhaften Zustände verantwortlich gemacht. Übersehen wird dabei häufig, dass die Behörde zum „zahnlosen Tiger“ werden kann, wenn es um die Durchsetzung einer Gewerbeuntersagung oder die Eintreibung von ausstehenden Gebühren für Nachkontrollen oder Bußgeldern geht, weil z.B. Gewerbeummeldungen auf die Ehefrau oder die Kinder eine weitere Verfolgung verhindern. Dieses Programm dient der transparenten Darstellung der Schwierigkeiten bei der Umsetzung des Lebensmittelhygienerechts in Problembetrieben und des damit verbundenen Zeitaufwandes.

Von den Lebensmittelkontrolleuren in Bremen und Bremerhaven wurden in den verschiedenen Überwachungsbezirken 41 Problembetriebe ausgewählt. Die Probleme mit diesen Betrieben und ein kurzer Abriss der Aktenlage wurden schriftlich dargestellt und der Ist-Zustand eines Betriebes wurde bei der ersten Kontrolle, die nach dem Vier-Augen-Prinzip erfolgte, durch Fotos und Beschreibung dokumentiert. Es wurde eine aktuelle Risikobewertung basierend auf dem Leitfaden zur Risikobeurteilung von Betrieben durchgeführt. Zur Abstellung gravierender hygienischer und baulicher Mängel erhielt der Gewerbetreibende eine erste angemessene Frist zur Beseitigung. Die einzelnen Problembetriebe wurden kontinuierlich in den gemeinsamen Lebensmittelkontrolleurbesprechungen vorgestellt.



Die Folgekontrollen wurden, wie in anderen Betrieben durchgeführt. Die zu ergreifenden Maßnahmen zur Erreichung der definierten Ziele waren jedem Lebensmittelkontrolleur freigestellt. Jede Kontrolle war gebührenpflichtig. Erst bei Erreichen des definierten Zieles (Hygienestatus erreicht, Eigenkontrollsystem akzeptabel, Rückverfolgbarkeit gewährleistet), erfolgte eine gebührenfreie Kontrolle nach dem Vier-Augen-Prinzip mit einer neuen Risikobeurteilung. Auf der Grundlage der ermittelten Kontrollfrequenz wird der Betrieb dann planmäßig kontrolliert und dokumentiert, ob sich der erreichte Hygienestatus verändert oder gehalten werden kann.

Mit dem Programm sollte insbesondere die grundlegende Fragestellung herausgearbeitet werden, welche Kriterien dazu führen, dass Betriebe zu Problembetrieben werden. Dazu ergaben sich aus der Dokumentation folgende Hinweise:

1. **Sprachliche Voraussetzungen**  
20 Betriebe, also nahezu 50 %, werden von Inhabern betrieben, die aus anderen Kulturkreisen kommen. Bei der Hälfte dieser Betreiber sind die Sprachkenntnisse nicht ausreichend, um notwendige Maßnahmen für eine Problemlösung verständlich kommunizieren zu können.
2. **Persönliche Eignung der Betriebsinhaber**  
Bei 40 % der für die Betriebe Verantwortlichen wird vom Überwachungspersonal darauf hingewiesen, dass sie keine fachlichen Voraussetzungen mitbringen, um einen Lebensmittelbetrieb zu führen. 10 % der Inhaber fehlt das Durchsetzungsvermögen gegenüber dem Personal, die eigenen Vorstellungen durchzusetzen und weitere 15 % sind selbst völlig uneinsichtig oder unmotiviert, um notwendige gesetzliche Grundlagen in ihren Betrieben umzusetzen. Auch gibt es immer wieder Hinweise darauf, dass ein rechtlich ausgewiesener Inhaber nur als „Strohmann“ fungiert und nach außen kaum in Erscheinung tritt, weil es im Innenverhältnis andere Kompetenzzuweisungen gibt.
3. **Wirtschaftliche Lage**  
Die schlechte wirtschaftliche Lage der Betriebe führt in einigen Fällen dazu, dass eingeforderte Maßnahmen nicht umgesetzt werden.
4. **Personalsituation**  
Schlecht ausgebildetes Personal, häufiger Personalwechsel oder geringer Personaleinsatz führen zu mangelhaften Betriebsabläufen, deren Folgen oft Hygienemissstände in den Betrieben sind.
5. **Räumliche Voraussetzungen**  
Schlechte bauliche Substanz oder eine für den Produktionsprozess nicht ausreichende Betriebsgröße sind oft die Gründe für Hygienemängel in den Betriebsabläufen.

Abb. Beispiele für schlechte Betriebshygiene

Viele der oben beschriebenen Probleme resultieren aus der Tatsache, dass jede Person, auf welche berufliche Grundlage sie auch immer zurückgreift, im Lebensmittelgewerbe einen Betrieb eröffnen kann. Besondere Fachkenntnisse hierfür sind nicht nachzuweisen. Dass durch das Fehlen der notwendigen Fachkenntnisse häufig eine negative Entwicklung eines Betriebes vorprogrammiert ist, ist dabei nicht überraschend. Die Erwartung des Verbrauchers an die Lebensmittelüberwachung ist aber, dass sie trotzdem in der Lage ist, die Sicherheit von Lebensmitteln, auch in diesen Betrieben zu gewährleisten. D.h. aber, dass die für die Überwachung zuständigen Mitarbeiter durch mühsame, zeitaufwendige Aufklärungsarbeit, häufig unter Überwindung mangelhafter Sprachkenntnisse, Interessenlosigkeit oder geringem Durchsetzungsvermögen der Betriebsinhaber gegenüber ihrem Personal, hier durch Beratung, Belehrungen oder andere angemessene, aber wirksame Maßnahmen, das fehlende Know-How vermitteln oder die Aneignung einfordern muss.

In diesen 41 Betrieben, unter denen sich Fleischereien, Bäckereien, kleinere Lebensmittelbetriebe, Gaststätten, Supermärkte und auch ein renommiertes Hotel befinden, mussten dafür ca. 320 Kontrollen durchgeführt werden, die etwa 450 Stunden bei Kontrollen vor Ort in Anspruch nahmen. Neben Beratungsgesprächen und diversen Belehrungen wurden 20 Verwaltungsverfahren durchgeführt, sieben gebührenpflichtige Verwarnungen ausgesprochen, 28 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und vorübergehend sechs Betriebsschließungen angeordnet. Eine dauerhafte Schließung eines Betriebes kann nur über ein Gewerbeuntersagungsverfahren durch das Stadtamt erfolgen, wozu allein Verstöße gegen das Lebensmittelrecht, auch wenn sie dauerhaft wiederkehren, nach Aussage des Stadtamtes nicht ausreichend sind.

Für die Dokumentation und die Verwaltungstätigkeiten mussten noch einmal ca. 200 Arbeitsstunden aufgewendet werden, also insgesamt 650 Stunden, d.h. pro Betrieb etwa 16 Stunden im Jahr. Wäre dieser zeitliche Aufwand die Regel, könnte ein Kontrolleur ca. 100 Betriebe pro Jahr kontrollieren. Abschließend wurde bei den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren eine Einschätzung der Wirksamkeit und Dauerhaftigkeit der durchgeführten Maßnahmen abgefragt. In zwei Fällen wurden Betriebe dauerhaft geschlos-

sen, in fünf Fällen gab es Inhaberwechsel und drei Betriebe wurden für Umbaumaßnahmen vorübergehend geschlossen. Nur bei drei Betrieben erfolgte im Berichtsjahr der Hinweis, dass sie durch Besitzerwechsel oder Umbaumaßnahmen nicht mehr als Problembetriebe geführt werden. Bei neun Betrieben wird erwartet, dass sich der Hygienestandard dauerhaft positiv verändert hat, aber bei ca. 50 % der Betriebe besteht die Einschätzung, dass sie entweder weiterhin intensiv betreut werden müssen oder eine Aussage, über die Dauerhaftigkeit des erreichten verbesserten Zustandes noch nicht möglich ist.

Um eine Aussage über die Nachhaltigkeit der intensiven Kontrolltätigkeit in den Problembetrieben machen zu können und darstellen zu können, welche Auswirkungen die zeitintensiven Kontrollen auf die Gesamtorganisation der Überwachung haben, wird dieses Programm auch im nächsten Jahr fortgeführt.

Peter Drewes

## Hygienestatus von aufgeschlagener Sahne aus Sahneautomaten

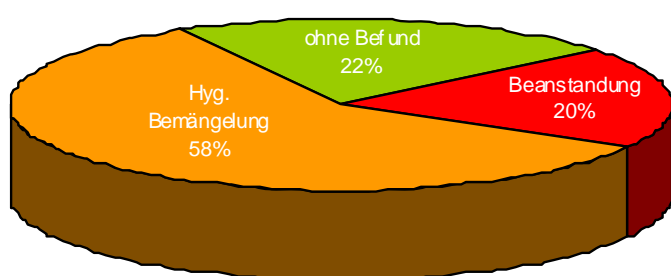
Im Jahr 2009 wurden seinerzeit 53 Sahnepробen aus Cafés, Eiscafé, Bäckereien, Konditoreien und auf dem Freimarkt auf ihren Keimstatus untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchung (auf der Grundlage der Lebensmittelhygiene-VO wurden 2 Proben beanstandet, weil die Enterobacteriaceae über dem Richtwert und die E. coli-Keime über dem Warnwert lagen, 38 Proben wurden wegen ihres hohen Keimgehalts bemängelt), wiesen auf mangelhafte Hygiene beim Herstellungsprozess hin. Daraufhin entschloss sich der LMTVet das Programm 2010 weiterzuführen. Dabei wurden insbesondere die auffällig gewordenen Betriebe einer Stufenkontrolle unterzogen und die Hygiene überprüft.

Ausgewertet wurden 41 Proben, bestehend aus einer, zwei oder drei Teilproben (flüssige Sahne aus der Originalverpackung, flüssige Sahne aus der Maschine, aufgeschlagene Sahne; insgesamt 85 Teilproben).

Das Untersuchungsspektrum umfasste

- ❑ die aerobe Gesamtkeimzahl
- ❑ Pseudomonaden
- ❑ Enterobacteriaceae
- ❑ E.coli
- ❑ Salmonellen (qualitativ)
- ❑ koagulase-positive Staphylokokken
- ❑ Listeria monocytogenes (quantitativ und qualitativ) und
- ❑ die Organoleptik

Auch dieses Jahr war die Beanstandungs- bzw. Bemängelungsquote ausgesprochen hoch:



8 Proben (20%) wurden beanstandet. Bei 24 Proben (58%) wurde in 33 Teilproben ein Hygienemangel mitgeteilt. Bei den 24 Proben handelte es sich um „aufgeschlagene Sahne“, bei 9 der 24 Proben kam ein Hygienemangel bei der „flüssigen Sahne aus der Maschine“ hinzu. Salmonella spp. Listeria monocytogenes wurde in keiner Probe nachgewiesen

### Beanstandungen

7 Proben wurden als nachteilig beeinflusst im Sinne des §3 Lebensmittelhygiene-VO (LMHV) beurteilt. 5 Proben hatten eine hohe Gesamtkeimzahl  $>10^7$  in Verbindung mit sehr hohen Keimzahlen an Pseudomonaden und / oder Enterobacteriaceae. 2 Proben besaßen eine sehr hohe Keimzahlen an Pseudomonaden in Verbindung mit hohen Keimzahlen an Enterobacteriaceae. Bei 5 Proben wurden bereits in der „flüssigen Sahne“ hohe Keimzahlen nachgewiesen, die zu einer Beanstandung führten. Bei 2 Proben wurde nur die „aufgeschlagene Sahne“ beanstandet. 1 Probe wurde als nicht sicher und damit nicht zum Verzehr geeignet beurteilt aufgrund eines sehr hohen Gehaltes ( $10^7$ ) an Pseudomonas aeruginosa in der flüssigen und in der aufgeschlagenen Sahne.

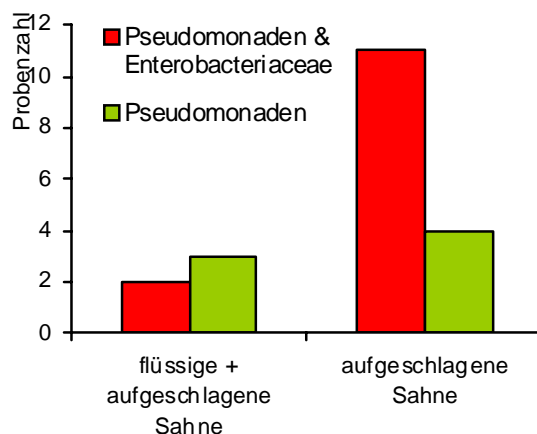
### Hygienische Bemängelungen

Kombination aus Pseudomonaden und Enterobacteriaceae mit Überschreitung der Richtwerte

- ❑ bei 11 Proben (46% der Hygienischen Bemängelungen) in der „aufgeschlagenen Sahne“
- ❑ bei 2 (8%) Proben sowohl in der „flüssigen Sahne aus der Maschine“ als auch in der „aufgeschlagenen Sahne“
- ❑ bei 4 (17%) Proben hohe Keimzahlen an Pseudomonaden in der „flüssigen Sahne“, Kombination aus Pseudomonaden und Enterobacteriaceae in der „aufgeschlagenen Sahne“.

Hohe Keimzahlen an Pseudomonaden mit Überschreitung des Richtwertes

- ❑ bei 4 (17%) Proben in der „aufgeschlagenen Sahne“
- ❑ bei 3 (12%) Proben sowohl in der „flüssigen Sahne aus der Maschine“ als auch in der „aufgeschlagenen Sahne“ hohe Keimzahlen an Pseudomonaden über dem Richtwert



Die Untersuchungsergebnisse aus dem Jahr 2010 zeigen, dass die Beanstandungsquote sich im Verhältnis zum Vorjahr nicht verbessert hat. Die Fortführung des Sahneprogramms aus dem Vorjahr hatte das Ziel, die möglichen Gründe für die hohe Verkeimung zu ermitteln. Hierzu wurde die Probenahme, die diesmal möglichst eine Stufenkontrolle (Probe von der gelagerten Sahne, der Sahne, die sich in der Sahnenaufschlagmaschine befand und der geschlagenen Sahne) umfassen sollte, durch die Ermittlung der Hygieneparameter, die auf einem Begleitschein dokumentiert werden sollten, ergänzt.

Auf dem Begleitschein wurde unter anderem erfasst, wo, wie und bei welcher Temperatur das Vorprodukt gelagert wurde, wie die Behältertemperatur der Sahneaufschlagmaschine war, ob die Hygieneparameter für die Aufschlagmaschinen eingehalten wurden, eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Maschinen erfolgte und auch Schulungen für das Personal bzgl. der Handhabung der Aufschlagmaschine durchgeführt wurde und dieses auch dokumentiert wurde.

Auffällig ist, dass in den Fällen, in denen die Flüssigsahne geschlossen gelagert wurde, die Bemängelungsquote bei 25 % lag, während die Quote bei offener Lagerung, also von angebrochenen Gebinden, 90 % betrug. Bei den Letzteren wurde in drei Fällen auch die Lagertemperatur überschritten. Ist die Behältertemperatur in zwei Betrieben mit + 11 °C als zu hoch zu beurteilen, überschritten bei der fertigen Sahne sieben Proben die empfohlene BGVV-Temperaturempfehlung für andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse von + 10 °C und wiesen im Endprodukt auch alle eine hohe Keimbelastung auf. Der hygienische Zustand der Sahneaufschlagmaschinen wurde in keinem Fall von den Lebensmittelkontrolleuren bemängelt, allerdings lagen auch in keinem Fall umfassende Nachweise für die durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schulungen oder die Durchführung von mikrobiologischen Eigenkontrollen vor.

Im Rahmen des Programms wurden sieben Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

Als Schlussfolgerung aus dem über zwei Jahre durchgeführten Programm ergibt sich, dass Sahne, die in Sahneaufschlagmaschinen hergestellt wurde, häufig mikrobiologisch beanstandet bzw. bemängelt werden musste. Dabei ist festzustellen, dass die gelagerte Ausgangssahne in keinem Fall belastet war, in 9 Fällen aber bereits die flüssige Sahne in der Aufschlagmaschine eine zu hohe Keimbelastung auswies und 32 aufgeschlagene Sahneprouben beanstandet (8) bzw. bemängelt werden mussten. Gründe dafür dürften zum einen in der Nichteinhaltung der Kühlkette liegen, aber auch die fehlende Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Personalschulungen und selbst durchgeführten mikrobiologischen Eigenkontrollen weisen auf Mängel hin, auch wenn optisch keine Hygienemängel festgestellt wurden. Auch im Jahr 2011

wird der LMTVet Proben entnehmen. Insbesondere dort, wo bereits Beanstandungen erfolgten und über Ordnungswidrigkeitenverfahren Maßnahmen ergriffen wurden, müssen bei erneutem Nachweis überhöhter Keimgehalte weitergehende Maßnahmen unter Einbeziehung von Verwaltungsverfahren mit Auflagen zur Untersuchungspflicht bis zur Untersagung der Herstellung von Sahne erfolgen, um hier eine Reduzierung der Beanstandungsquote zu erreichen.

Peter Drewes & Michaela Berges

## Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland

Im Rahmen des Pflanzenschutzkontroll-Programms werden jährlich wechselnde Schwerpunktkontrollen festgelegt. In 2010 waren es Kontrollen im Bereich des Zierpflanzenbaues und in den Stadtstaaten im Bereich des sog. Nichtkulturlandes. Der Umfang der Anbauflächen im Zierpflanzenbau in Bremen ist jedoch sehr gering. Hier wurde 1 Probe genommen, die ohne Beanstandung blieb.





Wie in den vergangenen Jahren wurde der Schwerpunkt der Kontrollen auf das Nichtkurland gelegt. Auf diese Kontrollen wird im Abschnitt Pflanzenschutz zu Ausnahmegenehmigungen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln weiter eingegangen.

Art der Fläche	Anzahl Kontrollen	Beanstandungen
Gleisanlagen, z. B. Privatbahnen, Straßenbahnen, Hafen oder Industrieanlagen	4	1
Industrie und nicht-landwirtschaftliche Gewerbeflächen (Wege und Plätze, Parkplätze, Hofflächen, Pflasterflächen)	9	2
Kommunale Flächen: Wohnanlagen, öffentliche Parks, Bürgersteige, Straßenbegleitgrün, Verkehrsinseln	7	2
An landwirtschaftliche Flächen angrenzende Felldraine und Böschungen, nicht landw. bewirtschaftete Wege und -ränder	-	-
<b>Gesamt</b>	<b>20</b>	<b>5</b>

Birte Evers

## BVD-Sanierung: Aktuelles und Ausblick

Im Land Bremen werden in mehr als 100 Beständen fast 12000 Rinder gehalten. Die Bekämpfung bzw. Verhütung von Rinderseuchen (BHV1, BVD) ist eine vorrangige Aufgabe des LMTVet im Bereich Tierseuchenbekämpfung.

Die BVD/MD (Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease) ist eine durch das BVD-Virus (BVDV) hervorgerufene anzeigepflichtige Seuche der Rinder und kommt weltweit vor. Geschätzt lassen sich in Deutschland in etwa ¼ aller Rinderbestände Antikörper gegen BVDV nachweisen, ein eindeutiger Hinweis auf Viruskontakt. Große wirt-

schaftliche Verluste entstehen durch Erkrankungen des Atmungsapparats, durch Schädigung des Immunsystems, durch Verkalben und Fortpflanzungsstörungen sowie durch Kümern der Kälber. Die Mucosal Disease ist eine besondere Ausprägung der BVDV-Infektion, die durch Virusvarianten hervorgerufen wird und schnell zum Tod führt.

Nach landläufiger Einschätzung sind etwa 2% aller Rinder in Deutschland persistent (dauerhaft) mit BVDV infiziert, sogenannte „PI-Tiere“ oder „Virämiker“; diese Tiere wurden bereits im Mutterleib in einem bestimmten frühen Stadium der Trächtigkeit infiziert und scheiden andauernd große Mengen Virus aus, ohne daß in ihrem Blut Antikörper nachzuweisen wären. Serologische Blutuntersuchungen sind daher weitgehend zwecklos. Krankheitserscheinungen treten nur bei etwa der Hälfte der infizierten Tiere auf, so daß ein großer Teil zunächst unerkannt bleibt.

Diese unerkannten PI-Tiere bilden die wesentliche Quelle für die Verbreitung der Infektion; weibliche PI-Tiere bringen auch wieder nur PI-Kälber zur Welt.

Die Bekämpfungsstrategie besteht in der Erkennung und Ausmerzung von PI-Tieren auf Grund von virologischen Blut- bzw. Gewebsuntersuchungen im Bestand, ggf. begleitet von geeigneten Impfmaßnahmen. Mittelfristiges Ziel der Strategie ist die sogenannte BVD-Unverträglichkeit sämtlicher Rinderbestände, also die Abwesenheit von infektiösem Virus. Von „BHV-Freiheit“ - analog z.B. zu BHV1 - wird auf tierseuchenrechtlicher Ebene zunächst nicht die Rede sein, weil sich bis auf weiteres Antikörper gegen das BVDV nachweisen lassen werden, teils als Folge vorübergehender (transienter) Infektionen erwachsener Tiere, teils als Folge von flankierenden Schutzimpfungen.

Am 1. Januar 2011 trat die bundesweit geltende BVDV-Verordnung als rechtliche Basis der BVD-Bekämpfung in Kraft. Von diesem Zeitpunkt an besteht für Rinderhalter die gesetzliche Verpflichtung zur Bekämpfung der BVD in ihren Beständen. Bis Ende 2010 waren bremische (und niedersächsische) Rinderhalter nur bedingt - im Rahmen von Verpflichtungserklärungen gegenüber der Niedersächsischen Tierseuchenkasse - in die Bekämpfung eingebunden. Rinder ohne BVD-Status dürfen jetzt nur noch in eng um-

schriebenen Ausnahmefällen von einem Bestand in den anderen verbracht werden. Untersuchungen auf BVDV sind verpflichtend.

Nach anfänglichen logistischen Verzögerungen wegen eines Rechtsstreits konnte die Niedersächsische Tierseuchenkasse Mitte 2010 die Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der obligatorischen Markierung neugeborener Kälbern als diagnostisches Instrument installieren (Ohrstanzen). Die Gewebeproben werden durch die Rinderhalter selbst gewonnen und unmittelbar an die untersuchende Stelle nach Oldenburg versandt.

Grundsätzlich werden die Ergebnisse der Ohrstanzenuntersuchungen seitens der jeweiligen Untersuchungseinrichtungen unverzüglich per Datenfernübertragung an die VIT übermittelt, so dass das Ergebnis bereits im individuellen Stammdatenblatt (früher „Rinderpass“) vermerkt werden kann. Zusätzlich wird das Ergebnis in die Datenbank HIT eingestellt, womit der BVD-Status eines Rindes jederzeit einsehbar ist. Weil jedoch im Land Bremen bis auf weiteres die erforderlichen technischen Voraussetzungen fehlen, erfolgt die Übermittlung der Untersuchungsdaten hierher auf dem Postweg und die Eingabe in HIT von Hand. Die Angabe des Status auf dem Stammdatenblatt ist wegen dieser Verzögerung regelmäßig nicht gewährleistet.

Der Status „BVD-unverdächtig“ gemäß der BVD-Verordnung ist für ein Einzeltier auf Grund einer einzigen Blut- bzw. Gewebsuntersuchung mit negativem Ergebnis zu vergeben und gilt dann lebenslang. Die Mutter eines mit negativem Ergebnis untersuchten Kalbes wird auf Grund des oben beschriebenen Übertragungsweges automatisch ebenfalls als BVD-unverdächtig eingestuft, was im Regelfall die Stuserhebung eines Rinderbestandes beschleunigt: von diesen Muttertieren müssen zur BVD-Diagnostik keine Blutproben mehr gewonnen werden.

Bevor ein Rinderbestand als Ganzes diesen Status erhält, müssen nicht nur sämtliche Rinder mit negativem Ergebnis untersucht worden sein, es ist auch ein anschließender einjähriger Beobachtungszeitraum zu beachten, in dem Neugeborene weiterhin lückenlos zu untersuchen sind und der Bestand durch bestimmte Maßnahmen vor dem Eintrag von BVDV zu schützen ist. Vor Ablauf eines Jahres nach Durchführung der Gesamtbe-

standsuntersuchung kann der Status „BVD-unverdächtig“ also nicht gewährt werden. Zur Aufrechterhaltung des erlangten Status müssen die für den Beobachtungszeitraum geltenden Maßnahmen weiter durchgeführt bzw. beachtet werden.

Im Frühjahr 2010 wurde sämtlichen Rinderhaltern die BVD-Sanierung durch den LMTVet per Rundschreiben dringend empfohlen. Die erforderlichen Maßnahmen und die anstehende Ohrstanzmethode wurden beschrieben sowie künftige Handelsbeschränkungen und mögliche finanzielle Einbußen geschildert. Wegen des zunehmenden Motivationsdrucks auf die Rinderhalter und als Folge der alternativlos eingeführten Ohrstanzmethode konnten letztlich 2010 im Land Bremen 23 PI-Tiere ermittelt werden, die unverzüglich getötet oder geschlachtet wurden. Der LMTVet schaffte in jedem Einzelfall die Voraussetzungen für die angemessene Entschädigung des Halters durch Beihilfen der Niedersächsischen Tierseuchenkasse: der Wert eines jeden Tieres ist durch die AmtstierärztInnen in jeweiliger Zuständigkeit zu ermitteln.

Die Kontrolle des BVD-Status von Einzeltieren kann grundsätzlich in rationeller Weise über Abfragen in der HIT-Datenbank erfolgen. Die Verifizierung und Überwachung des Bestandsstatus bedarf jedoch künftig der andauernden Überwachung der Einhaltung der Anforderungen der BVD-Verordnung. Jeglicher Kontakt des Bestandes zu Rindern mit unklarem BVD-Status ist zu verhindern, Besamungen dürfen nur unter Verwendung BVD-unverdächtigter Bullen erfolgen und die Rinder dürfen keine klinischen Symptome einer BVD-Infektion aufweisen.

Dr. Uwe Janssen



## Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (warmblütige Schlachttiere)

Im Rahmen der Schwerpunktsetzung erfolgte eine umfassende Überprüfung der Einhaltung der vorgeschriebenen Betäubungsverfahren. Die rechtliche Grundlage für die Überprüfung ergibt sich aus den Vorgaben der Tierschutzschlachtverordnung. Eine Erfassung der Daten erfolgte durch die vor Ort verantwortlichen Tierärzte und Tierärztinnen. Zur Sicherstellung einer einheitlichen Überprüfung dieser Fragestellung wurde eine Checkliste für alle Standorte zum Einsatz gebracht. Unabhängig von dieser Bestandsaufnahme finden vor Ort im Rahmen der schlacht-täglichen Anwesenheit tierschutzrechtliche Kontrollen sowohl im Bereich der Anlieferung der Schlachttiere, der Warteställe und der Betäubung und Schlachtung statt.

Im Land Bremen sind mehrere Schlachtbetriebe ansässig. In diesen Schlachtstätten wurden im Jahr 2010 452.893 Schweine, 63.673 Rinder, 3 Kälber und 953 Schafe geschlachtet. Alle Schlachttiere wurden durch amtliches Personal einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen. Neben den tierseuchenrechtlichen und fleischhygienerechtlichen Kontrollen stellen die tierschutzrechtlichen Kontrollen die dritte Säule der Überwachung dar.

Mit dem Programm wurden zielgerichtet die technischen und personellen Ausrüstungen an den Schlachtstätten in Bezug auf die Betäubung von Tieren überprüft. Es wurden die einzelnen Anforderungen aus der Rechtsetzung abgeprüft, das Ergebnis aufgezeichnet, bewertet und wo notwendig Maßnahmen angeordnet bzw. Empfehlungen ausgesprochen. Die Ergebnisse der Überprüfung sind die Grundlage der weiteren Kontrollen und ggf. notwendigen Maßnahmen.



Die einzelnen Überprüfungsbereiche werden nachfolgend zusammengefasst vorgestellt:

### 1. Überprüfung des Personals

Alle an der Betäubung und Schlachtung beteiligten gewerblichen Mitarbeiter der Betriebe waren in Besitz der geforderten Sachkundenachweise. Die gesetzlich geforderten Tierschutzverantwortlichen sind benannt, allerdings sind diese nicht an allen Schlachtstätten weisungsbefugt. Bis auf wenige Ausnahmen ist der Umgang des Personals mit den Schlachttieren ruhig. Durch die Anwesenheit der amtlichen Tierärzte vor Ort werden umgehend Ermahnungen ausgesprochen und Belehrungen des Personals bei Auffälligkeiten durchgeführt.

### 2. Überwachung der Betäubungseinrichtung

In Bezug auf die Standorte mit Rinderschlachtung ist in einem Betrieb die Kopffixierung als Baumaßnahme in der Planung. Im anderen Betrieb besteht eine starre Kopffixierung bei der Rinderbetäubung. Hier werden Gespräche mit dem Betreiber geführt, damit eine flexible Kopffixierung eingerichtet wird, wobei hier die Anlage als grundsätzlich ausreichend bewertet wird. An allen Schlachthöfen wird bei der Schweineschlachtung eine elektrische Betäubung der Schlachttiere vorgenommen. Die baulichen und technischen Einrichtungen entsprechen den Anforderungen bzw. sind in einem guten Zustand, so dass die Anlagen als geeignet bewertet werden und keine weiteren Maßnahmen von Seiten des Betreibers einzufordern sind.

### 3. Umgang mit lebenden Tieren

Eine ausreichende Zahl an sachkundigen Personen ist an jedem Standort vorhanden. Grundsätzlich wird ein ruhiger Umgang mit den Tieren festgestellt. Allerdings wird ein gelegentlicher Einsatz von Gummi- bzw. Holzstöcken festgestellt, der direkt zu Verwarnungen der ausführenden Personen von amtlicher Seite und einer Anhebung der Kontrollhäufigkeit führt.

Die Überprüfung der amtlichen Kollegen in der Lebenduntersuchung der Schlachttiere beschreibt, dass bei der überwiegenden Anzahl der angelieferten Tiere ein ruhiges Verhalten zu beobachten ist. Bei der Entladung der Fahrzeuge wird auf ein ruhiges Umgehen mit den Tieren geachtet. Verletzungen infolge der Aufstallung im Wartebereich konnten nicht festgestellt werden. Die vereinzelt bei der Lebenduntersuchung diag-

nostizierten Verletzungen waren transportbedingt oder resultierten aus dem Transport von schon auf dem landwirtschaftlichen Betrieb verletzten Tieren. In diesen Fällen werden unmittelbar nach Feststellung Tierschutzanzeigen gestellt. Ein Einsatz elektrischer Treibhilfen findet an allen Standorten statt. Die Überwachung vor Ort stellt sicher, dass dieser Einsatz auf Ausnahmefälle beschränkt ist und sachgerecht erfolgt.

#### 4. Überprüfung der Bolzenschussbetäubung

Die Kontrollen zur Überprüfung der Geräte in Bezug auf den Erhaltungszustand der Geräte liegen in der Verantwortung des Unternehmers. Von Seiten der Verantwortlichen werden zu den durchgeführten Überprüfungen Protokolle geführt, die wiederum amtlicherseits überprüft werden. Die Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Gerätes zum Arbeitsbeginn wird an jedem Standort durchgeführt. Ebenso liegen die Prüfbescheinigungen, die aufgrund des Waffengesetzes gefordert werden, vor.

Ersatzgeräte waren vor Ort vorhanden, wobei festgestellt wurde, dass die Überprüfung des Gerätes nicht termingerecht erfolgte. Dieser nicht ordnungsgemäße Zustand wurde durch unmittelbar eingeleitete Maßnahmen behoben.

In der praktischen Anwendung des Bolzenschussgerätes wurde festgestellt, dass der Ansatz des Gerätes grundsätzlich korrekt erfolgt. Anhand der Inspektion der Einschusswunden am Schädel lässt sich dieser Sachverhalt amtlicherseits verifizieren. Während bei der Betäubung der Rinder keine Abweichungen der vorgegebenen Zeit zwischen Betäubung und Entblutung erfasst wurden, war dies bei Schafen in Einzelfällen zu beobachten. Die daraus resultierende umgehende amtliche Maßnahme beinhaltete die sofortige Belehrung des Personals mit anschließender Überprüfung der korrekten Umsetzung.

#### 5. Überwachung der Elektrobetäubung

Die eingesetzten Geräte der Elektrobetäubung werden von den maschinentechnischen Sachverständigen des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im Auftrag des LMTVet überprüft. Alle eingesetzten Elektrobetäubungsgeräte sind aus technischer Sicht geeignet bei sachgerechter Bedienung eine tierschutzgerechte Betäubung der Schlachttiere zu gewährleisten. Mängel wurden in fehlenden Dokumentationen festgestellt, die kurzfristig abgestellt wurden. Die Überprüfung des Betäubungseintrittes von amtlicher Seite

bestätigt einen raschen Wirkungseintritt der Betäubung mit einer ausreichenden Tiefe. Die Überprüfung umfasst die Überprüfung einer ausbleibenden Rückkehr der Atembewegungen und die ausbleibende Reaktion auf Schmerzreize. Die Zeit zwischen dem Betäubungseintritt und dem Entbluteschnitt gewährleistet eine Entblutung in der Zeit der Wahrnehmungslosigkeit der Tiere. Die Überprüfungen der Fehlerprotokolle weisen in seltenen Fällen Abweichungen auf. Die festgestellten Fehler in den Stromstärken führen nicht zu Mängeln in der Betäubungstiefe, davon unabhängig sind Maßnahmen im Rahmen einer Belehrung der Verantwortlichen durchgeführt worden.

Die an jedem Schlachtbetrieb vorhandenen Ersatzgeräte sind in die Wartung mit aufgenommen, es fehlt im Einzelfall die dazu notwendige Dokumentation.

#### 6. Zusammenfassung und Analyse

Das Ergebnis der amtlichen Überprüfung belegt in Bezug auf die Sachkunde des Personals, den Zustand der Geräte und der Ausrüstungen, dass diese Vorgaben von den Betrieben eingehalten werden. Der Umgang des Personals mit den Schlachttieren erfordert neben der Sachkunde eine hohe Kompetenz und ständig eine hohe Aufmerksamkeit. Die Aufgabe der amtlichen Überwachung besteht auch bei der grundsätzlich gegebenen Einhaltung der rechtlichen Anforderungen darin, den täglichen Ablauf in Bezug auf den Umgang mit den Schlachttieren beim Transport, beim Entladen, im Wartebereich, beim Zutrieb zur Schlachtung, bei der Betäubung und Entblutung zu beobachten und unmittelbar bei Abweichungen einzugreifen. Hierbei werden einzuleitende Maßnahmen von mündlichen Belehrungen bis zu Einleitung von Ordnungswidrigkeitenverfahren zu prüfen sein. Daneben sind die durchgeführten betrieblichen Eigenkontrollen eine zentrale Überwachungsaufgabe. Insbesondere bei der Dokumentation der Überprüfung der Anforderungen wurden Mängel im Rahmen dieses Schwerpunktprogramms festgestellt. Die angewendete amtliche Dokumentation zum Programm hat sich als grundsätzlich geeignet erwiesen, wird aber den besonderen Erfordernissen weiter angepasst werden müssen.

Elisabeth Oltmann

# AKTIONEN



## Transparente Lebensmittelkontrolle: Die Risikobewertung – ein effizientes Instrument der Lebensmittelkontrolle

Großküchen im Lande Bremen versorgen täglich Tausende von Menschen mit Essen. Zu ihren Kunden gehören neben Firmenmitarbeitern, Studenten oder anderen Konsumenten, die mittags ihre Speisen in Kantinen oder Mensen einnehmen, auch Risikogruppen wie Kranke, alte Menschen oder Kinder, die in Krankenhäusern, Kindergärten, Altenheimen oder zu Hause versorgt werden. Unter die Kategorie Großküchen fallen Einrichtungen, die täglich ca. 200 Essen oder mehr herstellen und diese entweder vor Ort abgeben oder an andere Ausgabestellen liefern.

Um die Sicherheit der Produkte, die an den Endverbraucher abgegeben werden zu gewährleisten, müssen hier hohe Hygienestandards eingehalten und auch vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden, die über funktionsfähige Eigenkontrollen und regelmäßige Personalschulungen das Bewusstsein für Gefahren und Risiken im Produktionsablauf bei allen Mitarbeitern der einzelnen Betriebe sensibilisieren.

### Programmbeschreibung

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) hat in der Zeit vom 10.5.2010 bis 5.11.2010 alle 76 Großküchen im Land Bremen mit dem Ziel überprüft, die Ergebnisse zum Zeitpunkt der Kontrolle so zu dokumentieren, dass sie vergleichend tabellarisch dargestellt und veröffentlicht werden können.

Als Bewertungsgrundlage dient ein System der Risikobeurteilung von Betrieben, nach dem allen Betrieben im Land Bremen seit Jahren eine Kontrollfrequenz zugeordnet wird und das die organisatorische Abwicklung einer risikoorientierten Überwachung sicherstellen soll. Die Risikobeurteilung beinhaltet vier Hauptmerkmale die in zwei bis fünf Untermerkmale unterteilt sind:

1. Betriebsart (0-100)
  - a. Risikokategorie (80)
  - b. Produktrisiko (0-20)
2. Verlässlichkeit des Unternehmers (0-15)
  - a. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen (0-5)
  - b. Rückverfolgbarkeit (0-3)
  - c. Mitarbeiterschulung (0-7)
3. Betriebliches Eigenkontrollsystem (0-25)
  - a. HACCP-basierte Verfahren (0-12)
  - b. Untersuchung von Produkten (0-5)
  - c. Temperatureinhaltung (Kühlung) (0-8)
4. Hygienemanagement (0-40)
  - a. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung) (0-5)
  - b. Reinigung und Desinfektion (0-8)
  - c. Personalhygiene (0-11)
  - d. Produktionshygiene (0-13)
  - e. Schädlingsbekämpfung (0-3)

*Die Zahlen in den Klammern geben die Werte an, die bei der Bewertung zugeteilt werden können, wobei der kleinste Wert das geringste Risiko und der größte das höchste Risiko ausweist.*

Alle Großküchen wurden bei der Betriebsart mit 100 Punkten eingestuft, da sie in der Einstufung des Grundrisikos immer der Risikokategorie 2 (80 Punkte) zugeordnet werden und auch das Produktrisiko (Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, empfindliche Verbrauchergruppen) mit 20 Punkten bei allen Betrieben als hoch eingestuft worden ist. Diese Grundeinstufung ist von den Betrieben nicht zu beeinflussen. Einfluss können die Lebensmittelunternehmer aber auf die Hauptmerkmale zwei bis vier nehmen, die insgesamt mit 0 bis 80 Punkten bewertet werden können. Damit sind auf der Grundlage der über die Risikobewertung ermittelten Punktzahl folgende Einstufungen der Betriebe möglich:

Punkte	Kontrollfrequenz
180-161	Wöchentlich
160-141	Monatlich
140-121	Vierteljährlich
120-101	Halbjährlich
100	Jährlich

In der Folge werden die Grundlagen der Bewertung der Hauptmerkmale 2 bis 4, die von den Gewerbetreibenden direkt beeinflussbar sind, dargestellt:

**zu 2. Verlässlichkeit des Unternehmers**

**a. Einhaltung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen**

Es fließen Informationen ein, ob der Lebensmittelunternehmer in der Vergangenheit die gesetzlichen Vorgaben des Hygienerechts eingehalten hat. Negative Auswirkungen auf die Bewertung haben hierbei, wenn Sanktionen (Ordnungswidrigkeiten-/ Strafverfahren) wegen gravierender Mängel eingeleitet werden mussten, Beanstandungen nicht vereinbarungsgemäß zeitnah beseitigt wurden oder das Vertrauensverhältnis zwischen Überwachungsbehörde und Lebensmittelunternehmer durch bewusste Zurückhaltung von Informationen über verbraucherrelevante Produktmängel, gestört wurde.

**b. Rückverfolgbarkeit**

Im Krisenfall, z.B. wenn eine Lebensmittelvergiftung bei Verbrauchern diagnostiziert wird, die nachweislich durch den Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels aus einem Betrieb hervorgerufen wurde, muss der verantwortliche Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, lückenlos Unterlagen darüber vorzulegen, welche Rohstoffe, Zusatzstoffe und auch Packmaterialien für die Herstellung dieses fertigen Produktes verwendet, wann und von wem diese bezogen, wann sie hergestellt und an wen die Fertigprodukte noch geliefert wurden. Hiermit soll eine schnelle Handlungskette im Krisenfall ermöglicht werden, die die Verbreitung einer Gesundheitsgefahr, die entweder mit dem Endprodukt oder einer Zutat verbunden ist, durch einen schnellen Informationsaustausch und die Möglichkeit von Rückrufaktionen begrenzt.

**c. Personal**

Für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel ist es zwingend erforderlich, dass ausreichend qualifiziertes Personal in den Lebensmittelunternehmen zur Verfügung steht. Dieses muss regelmäßig geschult werden, um den in den letzten Jahren gewachsenen Anforderungen an die „Gute-Hygiene-Praxis“ (GHP) in Lebensmittelbetrieben gerecht werden zu können. Dabei ist es notwendig, dass der Schulungserfolg auch überprüft wird. Darüber hinaus müssen Mitarbeiter, die mit bestimmten Lebensmitteln in einem Lebensmittelbetrieb in Berührung kommen, gemäß den Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes darüber belehrt werden, dass sie dem Betriebsinhaber bestimmte Erkrankungen melden müssen, deren Erreger auf das Lebensmittel übertragbar sind und damit die Gesundheit des Verbrauchers nach dem Verzehr eines solchen Lebensmittels schädigen können.

**zu 3. Betriebliches Eigenkontrollsystem**

**a. HACCP-basierte Verfahren**

Für jeden Betrieb muss eine Gefahrenanalyse mit dem Ziel durchgeführt werden, Gefahren im Produktionsablauf zu erkennen und, falls vorhanden, kritische Kontrollpunkte (CCPs) im Produktionsprozess festzulegen, an denen das Risiko durch unmittelbar beeinflussbare Parameter im Ablaufprozess ausgeschaltet werden kann. In einer dafür dokumentarisch durchzuführenden Prozessanalyse muss sich der Produktionsablauf auch bei einer Überprüfung durch einen Außenstehenden transparent darstellen. Für die betriebsspezifisch ermittelten Gefahrenpunkte müssen Handlungsmuster beschrieben sein, durch die Gefahren für das Endprodukt beherrscht werden.

**b. Eigenkontrolluntersuchungen**

Es ist unter anderem zu bewerten, wie die Wareneingangskontrollen (z.B. Messung der Eingangstemperatur) durchgeführt werden, ob für kritische Produkte stichprobenweise Untersuchungen in akkreditierten Laboren in Auftrag gegeben oder Lieferantenaudits durchgeführt wurden.



### c. Temperatureinhaltung (Kühlkette)

Die Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist eines der wesentlichen Kriterien, um das Herstellen und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel zu gewährleisten. Hierzu ist eine regelmäßige und angemessene Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen und Produkte, sowie der Temperaturmessgeräte notwendig.

In allen Bereichen der betrieblichen Eigenkontrollen sind regelmäßige oder ggf. stichprobenartige Kontrollen zu dokumentieren, um nachweisen zu können, dass diese Kontrollen auch wirklich durchgeführt wurden. Von der Bewertung, ob die erarbeiteten Konzepte eines Betriebes ausreichend sind, um Gefahren im Produktionsprozess auszuschalten oder auf ein Minimum zu reduzieren, ist z.B. auch abhängig, welche weitergehenden Maßnahmen gegen einen Lebensmittelunternehmer eingeleitet werden, wenn ein von ihm produziertes Lebensmittel im Verdacht steht, eine Lebensmittelvergiftung ausgelöst zu haben, ohne dass ein gesicherter Nachweis erfolgen konnte, weil keine Lebensmittelreste oder Rückstellproben für die Untersuchung mehr vorhanden waren.

Werden Mängel bei der Überprüfung festgestellt, hat dieses Einfluss auf die Bewertung des Betriebes und führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

## zu 4. Hygienemanagement

### a. Bauliche Beschaffenheit

Die baulichen Gegebenheiten müssen so beschaffen sein, dass die geltenden gesetzlichen Anforderungen auf europäischer und nationaler Ebene eingehalten werden und damit ein umfassender Schutz vor Kontaminationen gewährleistet wird. Dazu sind im Bedarfsfall auch umgehend oder innerhalb angemessener Fristen selbständig Instandhaltungsmaßnahmen durchzuführen.

### b. Reinigung und Desinfektion

Es ist in regelmäßigen, angemessenen Intervallen und zusätzlich im Bedarfsfall eine effektive Reinigung und ggf. Desinfektion der Räume, verwendeten Materialien und Gerätschaften durchzuführen. Der Erfolg ist optisch oder ggf. mikrobiologisch zu überprüfen. Die Maßnahmen sind in Form von Reinigungs- und Desinfektionsplänen (wer, wie, womit, wann?) und Niederschriften über Durchführung und Erfolg zu dokumentieren.

### c. Personalhygiene

Unter diesem Merkmal ist das Hygieneverhalten der Mitarbeiter, das Maß an persönlicher Sauberkeit, der Umgang mit Produkten, Materialien und Geräten, die Sauberkeit und Funktionsfähigkeit der Schutzkleidung, sowie das Vorhandensein einer Meldepflicht für bestimmte Erkrankungen und deren Einhaltung zu bewerten.

**d. Produktionshygiene**

Die Organisation der Produktion, die Trinkwasserhygiene, Abfallbeseitigung und ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte ist so zu gestalten, dass keine nachteilige Beeinflussung bei der Herstellung, Behandlung oder dem Inverkehrbringen von Produkten innerhalb des Betriebes erfolgt.

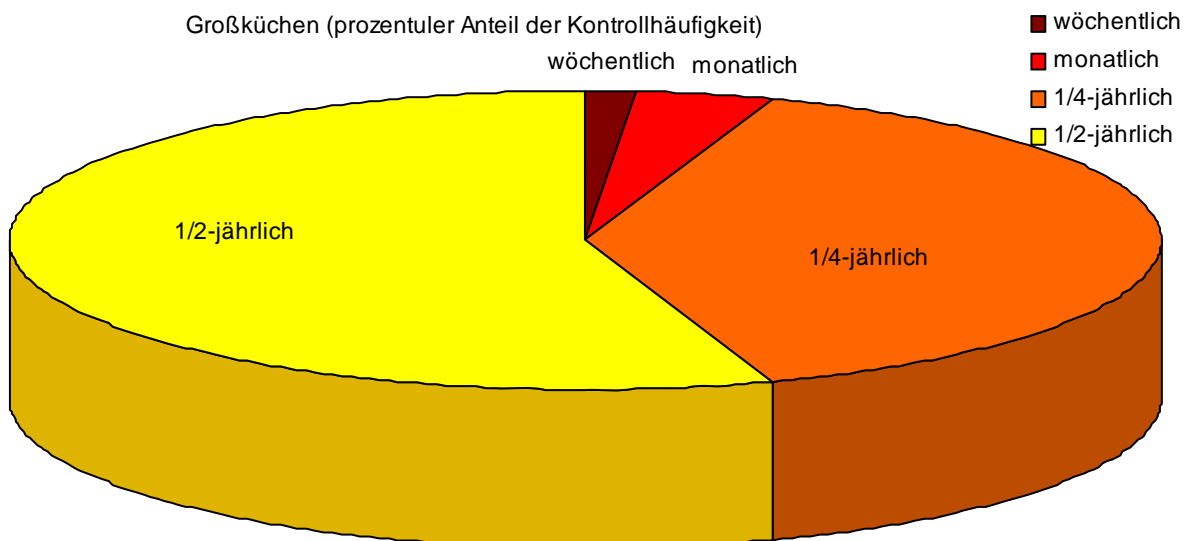
**e. Schädlingsbekämpfung**

In den Betrieben ist ein angemessenes Schädlingsmonitoring nach neuestem Stand der Technik durch qualifiziertes Personal durchzuführen, in dessen Rahmen eine effektive Auswahl und Lage der Köder, sowie regelmäßige Überprüfung erfolgen muss. Bei Befall ist eine geeignete Bekämpfung unter Verwendung zugelassener Mittel durchzuführen. Alle Maßnahmen müssen in geeigneter Weise dokumentiert werden.

Im Rahmen der durchgeführten Kontrollen wurde jedes für die Bewertung der Merkmale bedeutsame Kriterium überprüft und anhand des Ergebnisses jedem Merkmal die entsprechende Risikopunktzahl zugeordnet. Aus dem Gesamtpunkteergebnis ließ sich in der oben ausgewiesenen Tabelle die einem Betrieb zuzuordnende Überwachungsfrequenz ermitteln.

**Ergebnis**

Die Auswertung der Kontrollergebnisse zeigt, dass das Gros der Betriebe (42 = 55,3 %) nach der ersten durchgeführten Kontrolle bei einer halbjährlichen Überwachungsfrequenz liegt. Aus dem folgenden Diagramm ist die Verteilung der Betriebe auf Kontrollfrequenzen ersichtlich. Ermittelt man für die Betriebsart Großküchen den Mittelwert aus der Höchstpunktzahl der vom Lebensmittelunternehmer beeinflussbaren Hauptmerkmalen 2 bis 4 (=40) und addiert diese auf die allen Betrieben zugeteilte, nicht beeinflussbare Punktzahl der Betriebsart (100), so ergibt sich daraus eine mittlere vierteljährliche Kontrollfrequenz. Daraus resultiert, dass 94,8 % der bremischen Großküchen einem geringen (55,3 %) bis mittleren (39,5 %) Risikobereich zuzuordnen sind. Die Auswertung der Detailergebnisse zeigt, dass keiner der Betriebe im Hauptmerkmal Hygienemanagement in eine hohe Risikokategorie (65,8 % = gering; 34,2 % = mittel) eingestuft wurde, d.h. eine akute Gefahr für die Lebensmittelsicherheit wurde in keinem Betrieb festgestellt. Die größten Mängel wurden im Bereich des Eigenkontrollsystems (HACCP-basierte Verfahren nicht umfassende oder fehlende Dokumentation; Temperatureinhaltung nicht transparent dokumentiert) und der Verlässlichkeit der Unternehmer (in der Vergangenheit wurden mehrere Maßnahmen oder Sanktionen eingeleitet; es wurden keine ausreichenden Personalschulungen angeboten) festgestellt. Diese Merkmale geben Hinweise darauf, wie gut der vorbeugende Verbraucherschutz in den Betrieben geregelt ist. Aber auch hier führen festgestellte Mängel zu einer erhöhten Risikoeinstufung.





Allgemein lässt sich resümieren, dass insbesondere die Mängel im Eigenkontrollsystem, hier speziell bei der Dokumentation, der Schulung des Personals und z.T. Beanstandungen bei mehreren Kontrollen in der Vergangenheit zu einer höheren Risikoeinstufung von Betrieben geführt haben. Die Hygienestandards in den Betrieben, sind in der Regel als gut bis befriedigend zu bezeichnen, wobei einige Betriebe in der Zukunft bauliche Instandhaltungsmaßnahmen einplanen müssen, um die gesetzlich geforderten hohen Hygienestandards auch weiterhin erfüllen zu können.

Da das allgemeine Interesse der Verbraucher an den Ergebnissen der behördlichen Kontrolltätigkeit in den letzten Jahren insbesondere im Lebensmittelbereich ständig gestiegen ist, hat sich das Land Bremen entschieden, erstmalig eine namentliche Liste der kontrollierten Großküchen / -kantinen zu veröffentlichen. Die rechtliche Grundlage für die Veröffentlichung der Daten durch den LMTVet ergibt sich aus § 5 (Informationsgewährung) des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG), nach denen Informationen, zu denen gemäß § 1 dieses Gesetzes Zugang zu gewährt ist, über das Internet oder in sonstiger öffentlich zugänglicher Weise zugänglich gemacht werden können.

Die Auflistung besteht aus Name und Adresse des Betriebes und der aus der Risikobeurteilung ermittelten Gesamtpunktzahl. Visuell wird die daraus resultierende Kontrollfrequenz in Form einer Plakette dargestellt. Im gelben Mittelkreis ist die Kontrollfrequenz angegeben, die sich ergibt, wenn über die Risikobewertung für einen Großküchenbetrieb eine zufriedenstellende Beurteilung ermittelt wird. Alle Betriebe, für die eine häufigere Kontrollfrequenz als 1/4-jährlich ermittelt wurde (wöchentlich oder monatlich), sind als nicht zufriedenstellend zu beurteilen.

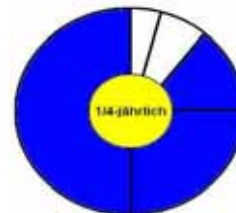
Die Tabelle der Betriebe sowie weitere Erläuterungen zu den Plaketten (siehe Abb. rechts), sind unter [www.lmtvet.bremen.de](http://www.lmtvet.bremen.de) im Internet veröffentlicht. Die Tabelle wird monatlich aktualisiert. Eine Veröffentlichung des neuen Ergebnisses erfolgt aber frühestens nach Ablauf der Frist von einem Monat, die gemäß § 4 Abs. 1 des VIG dem Gewerbetreibenden für eine Stellungnahme zu gewährt ist. Aus den bisher erfolgten Nachkontrollen, ist ersichtlich, dass in den meisten Fällen kurzfristig Mängel beseitigt wurden, die in der

Regel zu einer besseren Einstufung der Betriebe führten.

Das Transparenzmodell wird zunächst auf ein Jahr befristet, um die Erfahrungen anschließend auswerten zu können.



Kontrollfrequenz wöchentlich



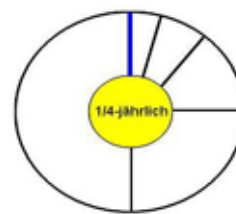
Kontrollfrequenz monatlich



Kontrollfrequenz 1/4-jährlich



Kontrollfrequenz 1/2-jährlich



Kontrollfrequenz jährlich

Peter Drewes



## Arbeits- und Fortbildungstagung der staatlichen Weinsachverständigen vom 3. bis 6. Mai 2010 in Bremen



60 Weinkontrollleurinnen und Weinkontrollleure aus allen Teilen Deutschlands sowie aus Österreich, Frankreich und der Schweiz kamen vom 3.-6. Mai 2010 zur Tagung nach Bremen. Eingeladen hatte die für die Weinüberwachung im Land Bremen zuständige Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales.

Weinkontrollleure sind ausgebildete Weinbauingenieure oder Önologen. Sie unterstützen als Weinsachverständige die in den Bundesländern für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden. Nach dem Weingesetz müssen Weinkontrollleure in der Sinnenprüfung der zu überwachenden Weine erfahren sein, die Herstellung und Verarbeitung beurteilen können und mit den umfangreichen Rechtsvorschriften vertraut sein. In Bremen ist ein Weinkontrollleur beim Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin angesiedelt.

Die Umsetzung des neuen EU-Weinbezeichnungsrechts stand dabei ebenso auf der Tagesordnung wie die geplante „Bio-Wein“-Verordnung der Europäischen Gemeinschaft. Fachreferenten des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz referierten insbesondere über neue Rechtsentwicklungen und die Kollegen aus Österreich und Frankreich über die Organisation der amtlichen

Kontrollen in ihren Ländern. Darüber hinaus diente die Fachtagung auch dem Erfahrungsaustausch, d.h. die Weinsachverständigen diskutierten über ausgewählte Fragen der Kontrollpraxis und suchten nach gemeinsam getragenen Lösungen.

Auf dem umfangreichen Programm der Weinsachverständigen standen auch drei Verkostungen. Im Bremer Ratskeller wurden zum Auftakt der Tagung typische deutsche Rebsortenweine aus allen 13 Anbaugebieten verkostet. Von der Repräsentantin des Wine Institute of California wurden die Teilnehmer am nächsten Tag über die Besonderheiten des Weinbaus in Kalifornien informiert. Die frisch gewonnenen Kenntnisse wurden sodann in einer Verkostung von ausgewählten kalifornischen Weinen vertieft.

Eine besondere Sinnenprüfung der Sensorik-Experten fand im Technologie-Transfer-Zentrum ttz Bremerhaven statt: Jeweils zwei aus der weltweit verbreiteten Rebsorte Merlot gewonnene Weine aus sieben Ländern sind in den ttz-Laboren auf ihre Aromenzusammensetzung analysiert worden und wurden von den teilnehmenden Weinsachverständigen im ttz Bremerhaven in Geruch und Geschmack beurteilt. Wie komplex das Aroma der Weine ist zeigte sich allein schon in der Anzahl der über 200 identifizierten Aromen. Als wichtige Erkenntnis nahmen die Teilnehmer mit auf den Weg, dass sich Analytik und Sensorik von Wein gut ergänzen und das Zusammenspiel intensiviert werden sollte, um Fälschungen künftig noch besser erkennen zu können.



Ewald Briesch

## Amtliche Kontrolle von Nahrungsergänzungsmitteln und ähnlichen Erzeugnissen an der EU-Außengrenze

Das Referat 32 wurde besonders 2010 vom Hauptzollamt Bremen in die Entscheidung über die Einfuhrfähigkeit von Lebensmitteln in Angrenzung zu Arzneimitteln einbezogen.

Es handelt sich hierbei fast ausschließlich um Warensendungen kleineren Umfangs von zu- meist Privatpersonen, die hauptsächlich Kaufangebote im Internet genutzt haben.

Der Zoll macht seine Entscheidung über die Einfuhrfähigkeit vom Votum der Lebensmittel- bzw. Arzneimittelüberwachung abhängig.

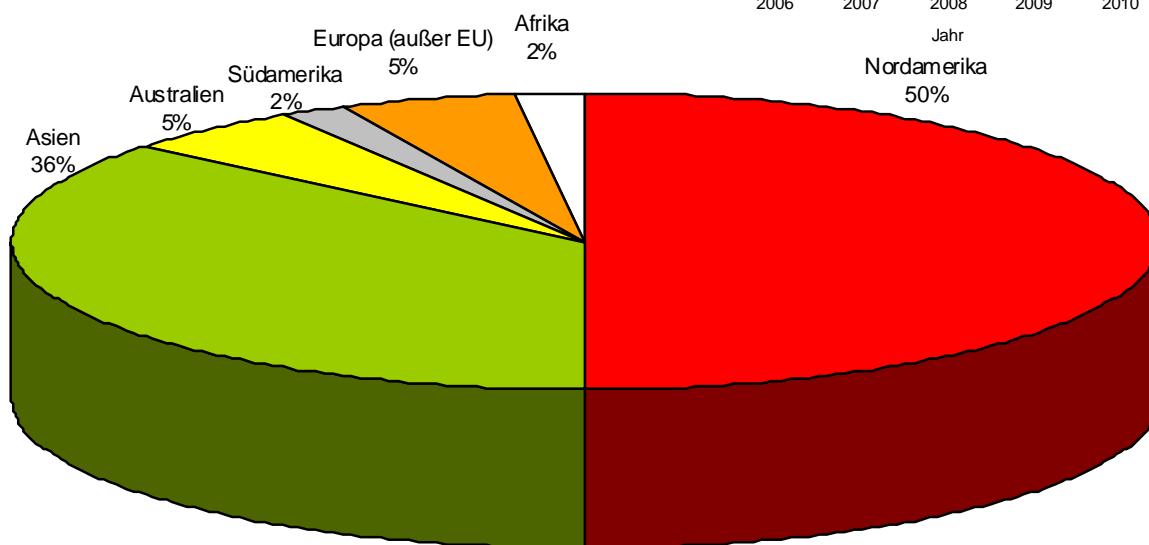
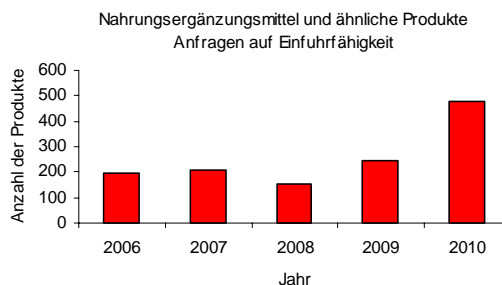
2010 wurden doppelt so viele Bewertungen von Produkten durchgeführt wie vergleichsweise im Vorjahr (2009: 242 Produkte; 2010: 478 Produkte). Rund 74 % der in Frage stehenden Warensendungen waren aufgrund der Zusammensetzung oder der ausgelobten Zweckbestimmung nicht einfuhrfähig. Auf Anweisung des Zolls erfolgte eine Vernichtung bzw. Rücksendung der Produkte.

Besonders auffällig war ein Fall, in dem eine aus Deutschland ausgewanderte Person u.a. Stevia, Weihrauch, Baldrian, Camu Camu als Lebensmittel aus Südamerika mit besonders heilenden und lindernden Wirkungen im Internet angeboten hat. Die Produkte selbst sind auch mit den entsprechenden Auslobungen gekennzeichnet gewesen und wurden für nicht einfuhrfähig beurteilt.

Auffällig waren 2010 in Bremerhaven auch Anträge zur Abfertigung in den freien Warenverkehr der Gemeinschaft von Warensendungen, die für Polen bestimmt gewesen sind. Bei den Warensendungen handelte es sich um ein Sortiment von Sportlernahrung und Muskelaufbaupräparaten.

Durch ein breites Angebot im Internet von Nahrungsergänzungsmitteln, bestimmten diätetischen Erzeugnissen sowie Produkten, die als Lebensmittel mit bestimmten gesundheitsbezogenen Auslobungen beworben werden, fällt es dem einzelnen Verbraucher schwer, rechtskonforme Produkte zu erkennen. Für den gewerblichen Bereich eröffnen sich über diese Internetangebote Kaufoptionen für Produkte, die nicht den arzneimittelrechtlichen oder lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. In Zusammenarbeit mit dem Zoll wird derzeit sicherlich nur ein Teil dieser in Frage stehenden Warensendungen an der EU-Außengrenze kontrolliert und – falls erforderlich – von der Einfuhr zurückgewiesen.

In den Grafiken wird die Entwicklung der Anzahl der Anfragen (Produkte) durch die Zolldienststellen dargestellt und die Verteilung der Herkünfte der in Frage stehenden Warensendungen.



Herkunftsländer der Produkte

Claudia Schellack

## Bremerhaven: Eine der modernsten Grenzkontrollstellen in Europa



Mit dem Neubau der Grenzkontrollstelle (GKS) und des Pflanzenschutzdienstes (PSD) des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen (LMTVet) in Bremerhaven hat eine der modernsten Grenzkontrollstellen in Europa den Betrieb aufgenommen.

Die alte Anlage entsprach nicht mehr den aktuellen Anforderungen der Europäischen Union (EU) und auch der Platzbedarf war gestiegen, denn der Container Terminal in Bremerhaven ist einer der größten in Europa. Jeden Tag landen hier eine Vielzahl von Containern mit tierischen oder pflanzlichen Produkten aus Nicht-EU-Ländern an. Diese Produkte unterliegen der Untersuchungspflicht, bevor sie in die EU eingeführt werden dürfen. In Bremerhaven ist die Grenzkontrollstelle direkt an das BLG Coldstore - das größte gewerbliche Kühlhaus in der Seestadt - angesiedelt. BLG Coldstore hat die neue Grenzkontrollstelle im Auftrag der zuständigen Behörde für über 3 Millionen Euro erstellt. Sie wird langfristig an den Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen vermietet. Die neue Anlage verfügt über zehn Andockrampen, getrennt in vier Sektionen: für Lebensmittel tierischer Herkunft, sonstige Erzeugnisse

tierischer Herkunft und je einen Bereich für pflanzliche Lebens- und Futtermittel sowie für die Pflanzengesundheitskontrolle. Mit dem neuen Abfertigungsgebäude werden sämtliche EU-Standards mit getrennten Arbeitsbereichen, Hygieneschleusen und Lagermöglichkeiten für be- und abgestandene Waren erfüllt.

Der Pflanzenschutz ist bereits 1996 in das Gebäude des BLG Coldstore und die Grenzkontrollstelle 1998 aus dem Fischereihafen in den Terminal an den gleichen Standort umgezogen, um kunden- und sachorientiert vor Ort Einfuhrkontrollen für Futter- und Lebensmittel sowie Pflanzen durchführen zu können.

Seit der Planung für den Neubau im Jahr 2005 bis zur Umsetzung und Eröffnung im Mai 2010 sind neue Erkenntnisse berücksichtigt und viele Veränderungen vorgenommen worden. So ist der Zoll hinzugekommen, zuerst mit einer Gruppe zur Erstellung von Risikoanalysen. Folgend wird die Containerprüfanlage in unmittelbarer Nähe des Gebäudes. Weiterhin besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Die Anzahl der Sendungen ist immer weiter gestiegen: Bremerhaven zählt mit etwa 20.000 Sendungen für die GKS zu den größeren der europaweit 280 Grenzkontrollstellen an Häfen, Flughäfen und Straßenübergängen. Zu den Produkten gehören Fisch, Geflügel- und Rotfleisch, Honig und Futtermittel, aber zunehmend auch pflanzliche Lebensmittel wie Mandeln und Erdnüsse.

Rund 5000 Sendungen werden jährlich über die Einlassstelle des PSD vor der Einfuhr untersucht; dabei spielen Zitrusfrüchte, Hölzer und Frühkartoffeln eine wichtige Rolle.

Für die Kontrollaufgaben an der EU-Außengrenze werden vom LMTVet kostendeckende Gebühren erhoben. Der LMTVet gewährleistet damit die Durchführung der notwendigen Kontrollen - gebündelt an einem Standort und mit den EU-rechtlich vorgeschriebenen fachlichen und technischen Anforderungen.

Dr. Ralf Götz

#### Tätigkeiten:

- ❑ Dokumentenkontrollen
- ❑ Nämlichkeitsprüfung
- ❑ Warenuntersuchung in den eigenen Laborräumen
- ❑ GKS: überwiegend sensorische Untersuchungen, pH-Messungen, Temperaturmessungen auf Genussstauglichkeit
- ❑ PSD: grobsinnliche und mikroskopische sowie Untersuchungen mittels Schnelltests auf Quarantäneschädlinge, pflanzliche mikrobiologische Krankheiten, Messungen der Holzfeuchte sowie
- ❑ Probenahme für die Rückstandsanalytik (Histamin, Mykotoxine, Arzneimittel, verbotene Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, Umweltkontaminanten wie Schwermetalle etc.) und Mikrobiologie mit der Untersuchung in akkreditierten Laboren im LUA Bremen, im LAVES Niedersachsen, im Julius-Kühn-Institut, in der Landwirtschaftskammer Hannover und der Bundesforschungsanstalt für Forst und Holzwirtschaft.



# Lebensmittelüberwachung

- Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung Seite 29
- Betriebskontrollen Bremen & Bremerhaven Seite 30
- Kontrollen zulassungspflichtiger Betriebe Seite 39
- Ergebnisse der Untersuchungen (Warenkode) Seite 40
- Qualitätskontrollen bei Obst & Gemüse Seite 64
- Fleischhygiene Seite 65



## Allgemeine Ausführungen zur Lebensmittelüberwachung

Statistik der zu überwachenden, überwachten und beanstandeten Betriebe in den Jahren 2005 - 2010

Betriebsüberwachung	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Zu überwachende Betriebe	7482	7312	7331	7365	7431	7186
Anzahl der überwachten Betriebe	4390	3917	3497	3449	3955	3808
Anzahl der beanstandeten Betriebe	2520	2260	2465	2399	2692	2608
% Anteil beanstandeter Betriebe	57,4 %	57,7 %	70,5 %	69,5 %	68,1 %	68,5 %
Kontrollen in Herstellerbetrieben	1569	1242	887	607	1189	1251
Kontrollen in anderen Betrieben	6918	5838	5143	5001	7014	6766

Wie aus der Tabelle zu entnehmen ist, fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet im Land Bremen 7186 Betriebe, von denen 3808 (53%) kontrolliert wurden. In 2608 (68,5 %) Betrieben wurden Mängel festgestellt, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass auch geringfügige Mängel statistisch erfasst werden. Das Gros der festgestellten Verstöße betraf zu 62,1 % bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene und in 14,4 % der Fälle wurden rechtliche Anforderungen an die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems nicht umgesetzt.

Es wurden 2 Straf- und 207 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und für kleinere Verstöße 55 Verwarnungen ausgesprochen. Darüber hinaus wurden 40 Verwaltungsverfahren durchgeführt.

Im Jahr 2010 konnte der LMTVet im Lebensmittelbereich seine Überwachung auf einem stabilen Personalbestand aufbauen. Nur so war es möglich neben den zeitintensiven Kontrollprogrammen (Großküchen, Sahne aus Sahneaufschlagmaschinen, lose angebotenes Hackfleisch und Problembetriebe) eine Kontrollzahl zu erreichen, die nahezu der des Vorjahres entsprach.

Wie im Jahresbericht des letzten Jahres bereits ausgeführt wurde, wird die Kontrollfrequenz eines Betriebes über eine Risikobeurteilung anhand festgelegter differenzierter, möglichst objektiver Kriterien ermittelt. Die sich aus dieser Risikobeurteilung ergebenden Kontrollzahlen für die überwachungspflichtigen Betriebe im Land Bremen sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Übersicht über die auf der Grundlage der Risikobeurteilung ermittelten Kontrollzahlen

Kontrollfrequenzen aus der Risikobeurteilung	monatl.	1/4-jährl.	1/2-jährl.	jährl.	1 1/2-jährl.	alle 2 Jahre	alle 3 Jahre	
Anzahl Betriebe	36	121	1654	2522	869	1186	326	
ausgenommen von der Regelüberwachung*								562
Daraus sich ergebende Kontrollen pro Jahr	432	484	3308	2522	574	593	108	
Summe der errechneten Plankontrollen für registrierte Betriebe pro Jahr ohne daraus resultierende Nachkontrollen, Kontrollen im Rahmen von Überwachungs-Programmen, Sonderveranstaltungen, andere außerplanmäßige Kontrollen								8021

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

Auf die ermittelte Zahl von 8021 Regelkontrollen pro Jahr sind noch etwa 25 % außerplanmäßige Kontrollen, die sich aus der Nachkontrolle wegen gravierender Mängel, auf Grund von Verbraucherbeschwerden, Schnellwarnmeldungen, Veranstaltungen, Überwachungsprogrammen und Beratungsbedarf von Gewerbetreibenden ergeben, aufzuschlagen, so dass sich die Bedarfszahl auf über 10.000 Lebensmittelkontrollen pro Jahr erhöht.

Die bisherige Annahme, dass ein Lebensmittelkontrolleur etwa 600 Kontrollen pro Jahr leisten kann, wenn keine längeren Ausfallzeiten durch Krankheit, Personalvertretungstätigkeiten oder Arbeitszeitbindung durch andere interne organisatorische Maßnahmen eintreten, wird zukünftig nicht mehr umsetzbar sein. Die Erfahrungen aus Sonderprogrammen im Berichtsjahr und den Vorjahren weisen darauf hin, dass bei den Kontrollen ermittelte gravierende Probleme in einigen Betrieben häufig nur durch eine kontinuierliche, zeitlich intensive Betreuung durch das zuständige Überwachungspersonal zu einer zufriedenstellenden Lösung führen. Weitere detaillierte Hinweise können den entsprechenden Programmbeschreibungen (s. u. Schwerpunkte und Aktionen im Jahresbericht) entnommen werden.

Im Januar 2011 wird die seit langem geplante Einführung eines neuen Datenbankprogramms, das bereits in allen anderen Bundesländern eingesetzt wird, umgesetzt. Die Datenübernahme aus dem bisher eingesetzten Programm ist im letzten Quartal 2010 vorbereitet und erfolgreich getestet worden. Die quantitativen und qualitativen Möglichkeiten, Kontroll- und Probandaten zu erfassen, wird mit diesem Datenbankprogramm zu einer umfassenderen Dokumentation der Kontrolltätigkeit beitragen, beinhaltet aber auch wieder einen größeren Zeitbedarf für die Eingabe der Daten.

Vom Grundsatz her ist die bestehende Risikobeurteilung, ein gutes und transparentes System für die Rahmenplanung der allgemeinen Kontrolltätigkeit. Dabei muss aber berücksichtigt werden, dass sie nur einen Teilbereich der risikoorientierten Überwachung darstellt, da auch die Probenahme, Überwachungsprogramme im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans und auch die Möglichkeiten der außerplanmäßigen Kontrollen darauf abzielen, Risiken zu ermitteln und effiziente Maßnahmen zu ergreifen, um sie

auszuschalten oder zu minimieren. Um die Risikobeurteilung im Sinne des Art. 17 der EU-VO 178/2002 als effizientes Planungsinstrument für ein amtliches Kontrollsystem nutzen zu können, darf die aus den Kontrollfrequenzen ermittelte jährliche Kontrollzahl aber nicht über den vom Personal leistbaren Kontrollzahlen liegen. Deshalb gilt es, die bestehende Diskrepanz im jetzigen System durch Aufstockung des Personalbestandes, über organisatorische Maßnahmen unter Verzicht auf die Abdeckung einiger Überwachungsbereiche oder einer Kombination aus beidem, zu beseitigen.

Peter Drewes

## Betriebskontrollen in Bremen

### Besondere Ereignisse / Betriebs-schließungen

In mehreren Fällen wurden bei Kontrollen wieder nicht verzehrsfähige Lebensmittel vorgefunden, die anschließend entsorgt werden mussten. Beispiele:

- Bei einer Verkehrskontrolle durch die Polizei wurde ein PKW mit Hänger wegen technischer Mängel angehalten. Die damit ungekühlt transportierten 380 kg Rindfleisch und fünf Schafschlachtkörper wurden in der Müllverbrennungsanlage Bremen entsorgt.
- Bei einer planmäßigen Routinekontrolle in einem Feinkostbetrieb wurden ca. 25 kg Kochschinken, sowie ca. 30 kg Wurst- und Käsewaren mit weit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum vom Inhaber freiwillig entsorgt.
- In einem Lebensmittelmarkt wurden bei einer außerplanmäßigen Kontrolle ca. 240 kg Hähnchenflügel, zwei Schafschlachtkörper und 40 kg Putenfleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum freiwillig entsorgt und weitere ca. 800 kg angetaute Hähnchenflügel zunächst sichergestellt und anschließend vernichtet.
- In einem weiteren Betrieb wurden 100 kg Hähnchenflügel mit weit überschrittenem Verbrauchsdatum, sowie ca. 30 kg Geflügelfleisch und 20 kg Rindfleisch, das unsachgemäß gelagert und starken Gefrierbrand aufwies, fachkundig entsorgt.



## Verbraucherbeschwerden über drei Filialen einer Marken-Discount-Kette

Im Zeitraum vom 22.6.2010 bis 15.7.2010, in dem hohe Außentemperaturen herrschten, erhielten wir Verbraucherbeschwerden über drei Filialen einer Marken-Discount-Kette, die alle darauf hinwiesen, dass eine Unterbrechung der Kühlkette entweder dadurch stattfand, dass angelieferte Ware nicht umgehend eingeräumt wurde oder die Raumtemperatur durch das Fehlen einer Klimaanlage so hoch war, dass die Kühleinrichtungen nicht mehr funktionsfähig waren. Daraufhin wurden 18 der 32 in Bremen registrierten Betriebe dieser Kette überprüft. In 14 Betrieben wurden folgende Mängel festgestellt:

- Fehlende Klimaanlage in 13 Filialbetrieben; Raumtemperaturen lagen dort zwischen 27°C und 35°C; bis auf zwei Ausnahmen waren die überprüften Kühleinrichtungen nicht in der Lage die hohen Raumtemperaturen zu kompensieren
- Produkte wiesen so hohe Temperaturen auf, dass sie als nicht mehr sicher einzustufen waren und aus dem Verkehr genommen werden mussten; Beispiele für gemessene Temperaturen: Molkereiprodukte bis 17,8°C, Grillwürste 14,3°C, Matjes 13°C, Garnelen 19°C, Eiersalat 17,5°C; Gelee von Sülzen verflüssigte sich, Schokoladen in den Regalen hatten eine cremige Konsistenz.
- Mangelhaftes Eigenkontrollsystem: Temperaturen wurden lt. Aussage des Personals gleich morgens nach Öffnen der Rollos gemessen und dann im gesamten Tagesverlauf nicht mehr; beim Vorlegen eines Kontrollblattes fehlten Temperaturkontrollen für mehrere Tage; ein problembewusstes Handeln bei der Umsetzung des Eigenkontrollsystems war hier nicht erkennbar
- Mangelhafte Schulung des Personals: Personal muss Kenntnisse aus Ordnern selbst erarbeiten; eine Auskunft, welche Temperaturen für welche Produkte eingehalten werden müssen, konnte bei Befragen häufig nicht beantwortet werden
- Kritikwürdige Umgangsweise mit Anordnungen der Mitarbeiter des LMTVet: Beanstandete Mängel wurden häufig mit Minimalaufwand und dadurch unvollständig beseitigt; der vereinbarte Umgang mit Lebensmitteln bei hohen Temperaturen wurde kurz nach der Kontrolle in einem Markt schon kurze Zeit später nicht mehr eingehalten, so dass uns zwei Tage später erneut eine Verbraucherbeschwerde erreichte. Zwei Schreiben an die Geschäftsführung der Zentrale, in denen auf die Missstände aufmerksam gemacht wurde, mit der Bitte uns mitzuteilen, welche Maßnahmen für die Zukunft geplant sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln in den Märkten auch bei hohen Außentemperaturen im Sinne des Verbraucherschutzes sicherzustellen, wurden nicht beantwortet. Dieses weist nicht darauf hin, dass an einer vertrauensvollen Zusammenarbeit Interesse besteht. Die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung werden zukünftig verstärkt in den Sommermonaten Kontrollen durchführen und ggf. weitere Maßnahmen einleiten.

Auch dieses Jahr mussten wieder diverse Betriebe vorübergehend geschlossen werden, bis die hygienischen Verhältnisse soweit hergestellt waren, dass die Herstellung bzw. Behandlung sicherer Lebensmittel gewährleistet war (sh. auch Programm Problembetriebe und der „Schwerpunkte und Aktionen“). Besonders kritische Zustände wurden in einem Betrieb auf der Disco-Meile bei einer gemeinsamen Kontrolle der Polizei mit anderen Behörden vorgefunden. Der Küchenboden im Kellerbereich war überdeckt von einem dicken Schmierfilm von Ölen und Fetten, diverse Lebensmittel standen ungekühlt auf unhygienischen Arbeitsflächen, Schimmel über-

zog eine Dunstabzugshaube, alte Lebensmittelreste waren überall verstreut und es wurden massenweise alte Speisefette und sonstige Abfallprodukte gelagert. Es fand zeitnah eine Kontrolle mit der Polizei und dem LMTVet statt. Aufgrund der unhygienischen und ekelregenden Zustände wurde der Betrieb umgehend geschlossen und es wurde eine Grundreinigung durchgeführt. Im Anschluss daran konnte die Arbeit des Betriebes wieder aufgenommen werden.

Peter Drewes

## Kontrollen auf dem Bremer Freimarkt



Der 975. Bremer Freimarkt präsentierte wieder eine große Vielfalt an kulinarischen Angeboten. Um die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Grundlagen zu gewährleisten, führte der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) wieder diverse Betriebskontrollen und Probenahmen durch.

Da von den leichtverderblichen Lebensmitteln das größte Gefahrenpotential für den Verbraucher ausgeht, wurde von der amtlichen Lebensmittelüberwachung auch der Fokus auf Betriebe gelegt, die solche Lebensmittel anbieten. Diese Betriebsgruppe teilte sich wie folgt auf



Von den Lebensmittelkontrolleuren wurden 48 Betriebe der verschiedenen Betriebsarten kontrolliert:

- 4 Festzelte
- 14 fleischverarbeitenden Betriebe
- 12 Reisebäckereien
- 10 fischverarbeitenden Betriebe
- 8 Eishersteller

Es wurden bei den durchgeführten Kontrollen keine gravierenden Hygienemängel festgestellt. Einige Beanstandungen bezogen sich auf Mängel in der Kennzeichnung der angebotenen Produkte, indem sie nicht richtig oder nicht ausreichend ausgezeichnet wurden. Kleinere hygienische sowie bauliche Mängel, konnten nach kurzer Belehrung der Betriebsinhaber umgehend abgestellt werden.

Wie in den Vorjahren, wurden auch in diesem Jahr wieder im Rahmen der Kontrollen Probenahmen durchgeführt. Diese sollten insbesondere darüber Aufschluss geben, ob sich die Kontroll- bzw. beratenden Tätigkeiten der Lebensmittelkontrolleure in den letzten Jahren positiv auf den Umgang der Lebensmittelunternehmer mit leichtverderblichen Lebensmitteln ausgewirkt haben.

Dazu wurden folgende Schwerpunktkontrollen durchgeführt:

- Sahneprouben aus Sahnautomaten
- Proben von Fischereierzeugnissen
- Qualitätszustand des Frittierfettes in Frittuusen

Es wurden folgende Proben entnommen und im Landesuntersuchungsamt Bremen auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit untersucht.

5 Sahneprouben aus Sahnautomaten  
10 Proben von Fischereierzeugnissen

Die Untersuchungsergebnisse des Landesuntersuchungsamts zeigten ein sehr erfreuliches Bild. Bei den eingelieferten Sahn- und Fischereierzeugnis-Proben wurden keine Beanstandungen ausgesprochen.

Darüber hinaus wurden 42 Frittierfette mit einem Testgerät vor Ort gemessen, das den polaren Anteil im Frittierfett ausweist. Dieser Wert ist ein Parameter dafür, ob das getestete Fett durch die ausgeführten Frittiervorgänge belastet wurde. Bis auf zwei Ausnahmen wiesen alle getesteten Frittierfette einen guten, bis sehr guten Zustand auf. Bei zwei Fetten wurde ein erhöhter polarer Anteil gemessen der über dem Grenzwert lag. Diese Fette wurden sofort ausgetauscht und verworfen.

Schwerpunktprogramme im Rahmen der Kontrollen und Probenahmen laufen jetzt seit zwei Jahren und wurden im Zuge der Osterwiese sowie des Freimarktes durchgeführt. Aus den Kontrollerkennnissen der Lebensmittelkontrolleure und den Untersuchungsergebnissen des Landesuntersuchungsamtes Bremen kann folgendes Fazit gezogen werden:

Die beratende Tätigkeit der Lebensmittelkontrolleure sowie eingeleitete Maßnahmen nach wiederholten Verstößen bezüglich der Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auf den ausgehängten Preistafeln zeigte Wirkung. In diesem Bereich wurden wesentliche Verbesserungen im Zuge der durchgeführten Kontrollen festgestellt. Somit hat der Verbraucher jetzt die Möglichkeit sich vor dem Kauf eines Lebensmittels umfassend über die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe zu informieren.

In den vergangenen beiden Jahren wurden noch drei Sahneprouben aus Sahnautomaten vom Landesuntersuchungsamt beanstandet und von den zuständigen Lebensmittelkontrolleuren die erforderlichen Maßnahmen eingeleitet. Auch hier wurden die Lebensmittelunternehmer intensiv durch die Lebensmittelkontrolleure beraten, um Mängel im Umgang mit den Anlagen sowie den eingesetzten Desinfektionsmitteln nachhaltig zu beheben. Die auf dem Bremer Freimarkt 2010 entnommenen Sahneprouben waren alleamt nicht zu beanstanden.

Bei der Beprobung von Fischereierzeugnissen spiegelte sich ein ähnliches Bild wider. Mussten im vergangenen Jahr ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und unsachgemäß gelagerte Ware vernichtet werden, wurde keine der diesjährigen entnommenen Fischereierzeugnisproben beanstandet. Dazu haben auch die intensiven Überprüfungen der Kühleinrichtungen und die Einhaltung der Kühlkette, sowie die Erörterung der Anwendung und Handhabung von Desinfektionsmitteln mit den Lebensmittelunternehmern in den letzten Jahren beigetragen.

Die durchgeführten Kontrollen zeigten, dass die lebensmittelverarbeitenden Betriebe auf dem Freimarkt ihr gutes Niveau gehalten und zum Teil verbessert haben.

Auch dieses Jahr kann wieder das Resümee gezogen werden, dass es keinen Hinweis darauf gegeben hat, dass nicht sichere Lebensmittel auf dem Freimarkt in den Verkehr gebracht wurden.

Peter Drewes

## Verbraucherbeschwerden

Im Jahre 2010 gingen 204 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen 106 auf die mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin, in 98 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer Mängel nicht verzehrfähig seien. Die anschließenden Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchungen führten in 55 Fällen zu Beanstandungen (Betriebshygiene (34 %); Lebensmittel (19,6 %)), aufgrund derer die Gewerbetreibenden belehrt oder in gravierenden Fällen auch mit einem Ordnungswidrigkeitenverfahren belegt wurden.

Auch dieses Jahr äußerten wieder 47 Beschwerdeführer den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. Alle Betriebe wurden einer Kontrolle unterzogen und wenn noch Ausgangsmaterial für die Speisenproduktion vorhanden war, wurden Vergleichsproben gezogen. Es wurde in sechs Fällen (12,7 %) festgestellt, dass entweder die Hygienemängel so gravierend waren, dass sie möglicherweise mit den Krankheitssymptomen in Verbindung gebracht werden könnten oder Vergleichsproben wegen zu hoher Keimzahlen beanstandet worden waren. Ansonsten bestätigte sich der Verdacht bei den Kontrollen nicht.

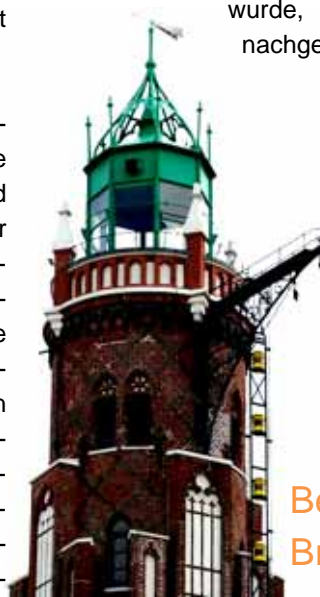
Diesen Vorgängen sind auch drei Vorfälle zuzuordnen, bei denen eine hohe Anzahl von Verbrauchern Krankheitserscheinungen aufwiesen:

1. In einem Schulzentrum erkrankten im September 2010 diverse Schüler nach dem Verzehr von Hähnchen Cordon-Bleu mit Kartoffeln oder Kartoffelbrei und Gemüse. Einige hatten aber auch ihr Pausenbrot verzehrt. Alle Untersuchungen der Rückstellmuster ergaben keinen Hinweis auf eine Lebensmittelvergiftung.
2. In einem Vereinsheim litten 16 Personen nach dem Verzehr von Krustenbraten mit Gemüseplatte und Mousse au chocolat als Nachtisch an Durchfall und Erbrechen. Die Krankheitserscheinungen traten kurz nach dem Verzehr der Speisen auf. Bei der Untersuchung von Stuhlproben wurde Norovirus nachgewiesen.

3. Nach einer Weihnachtsfeier in einem Restaurant, an der 200 Personen teilgenommen hatten (zwei unterschiedliche räumlich getrennte Gruppen), erkrankten mindestens 15 Personen kurzfristig nach Speisenzehr. Auch hier wurde Norovirus nachgewiesen.

Der Nachweis des Norovirus erfolgte in beiden Fällen sowohl beim Personal als auch bei Gästen. Ob das Virus über die Speisen oder durch Personenkontakt übertragen wurde, konnte nicht sicher nachgewiesen werden.

Peter Drewes



## Betriebskontrollen in Bremerhaven

Wie jedes Jahr führte der LMTVet auch 2010 besondere Spätkontrollen Ende April und Anfang November in Zusammenarbeit mit der Schutzpolizei Bremerhaven durch. Neben Restaurants, Gast- und Schankwirtschaften, die vorwiegend außerhalb der allgemeinen Arbeitszeit geöffnet haben, sind Discotheken und Nachtbars praktisch nur durch solche Kontrollen zu erreichen. Das Auftreten von ganzen Teams, zwei Gruppen bestehend aus zwei Personen aus der Lebensmittelkontrolle, einer Person aus dem amtstierärztlichen Dienst und bis zu vier Polizisten, vermeidet Diskussionen oder Übergriffe schon im Vorfeld, erfordert aber auch bei integren Betrieben einiges an Fingerspitzengefühl und Diplomatie. Die beiden Teams überprüften insgesamt 37 Betriebe einschließlich eines Lebensmittelgeschäfts und einer Bäckerei. Neben den fast überall auftretenden leichten Hygienemängeln (Sauberkeit, Ordnung) in Küchen oder Nebenräumen waren häufiger Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdaten bis hin zum Verderb zu beanstanden.

In vier Fällen vorwiegend während der Frühjahrskontrollen, wurde das nachgemachte Lebensmittel „Schinkenimitat“ vorgefunden, ohne dass dessen Verwendung als Zutat in den Speisekarten in „nicht zur Irreführung geeigneter Weise“ deklariert war.

Hygienemängel im Bereich der Schankanlage und den Eiswürfelbereitern waren in diesem Jahr nicht mehr so häufig, wie in den Vorjahren anzutreffen.

In einem Pizza-Bringdienst waren die vorgefundenen Hygienemängel so schwerwiegend, dass der Betreiber von alleine anbot, den Betrieb vorübergehend zur Reinigung zu schließen.

Weiter wurde in einem Fall, einem zur Bar umgebauten und erweiterten Verkaufshänger, festgestellt, dass dort im Tresenbereich kein Trinkwasser sondern nur Brunnenwasser zur Verfügung stand. In einem Italienischen Restaurant war in den Kellerräumen ein Rattenbefall zu verzeichnen, der glücklicherweise nicht die Gast- und Zubereitungsräume betraf.

Den Vogel schoss die o.a. Bäckerei ab, wo in der Backstube ein Vogelbauer mit Großpapagei abgestellt war. Weiter waren hier auch etliche Zigarettenkippen auf dem Boden festzustellen. Offensichtlich wurde die Backstube in den Betriebspausen als Wohnraum genutzt.

In Bremerhaven waren 2010 sechs Bäckereien allesamt kleine und mittlere Unternehmen tätig. Eine Backstube praktisch ohne Direktverkauf, wird fast nur vom Inhaber und in Teilzeit seiner Frau betrieben. In den letzten Jahren war der Weiterbestand der Bäckerei aufgrund schwerer Mängel in der Baussubstanz ständig gefährdet. Der LMTVet wurde und wird hier mit Kontrollen aber auch Hilfestellungen und konkreten Zielvorgaben häufig vorstellig. Auf diese Weise konnten die Mängel insbesondere 2010 schrittweise beseitigt bzw. auf ein vertretbares Maß reduziert werden.

Ernste Mängel wie zahlreiche kleinere und größere Defizite in der Betriebs- und Arbeitshygiene führten bei einem recht großen Filialbetrieb zur Einstufung als „Problembetrieb“; eine Situation, die sich trotz häufiger Kontrollen bisher nicht wesentlich geändert hat.

Mitte des Jahres musste ebenfalls eine Filialbäckerei wegen erheblicher Probleme mit der Baussubstanz und massivem Befall mit Mehlmotten teilweise geschlossen werden. Der Betriebsinhaber konnte überzeugt werden, dies auf freiwilliger

Basis zu tun. Der Mottenbefall konnte relativ schnell beseitigt werden, jedoch bestehen nach wie vor Probleme, wie z.B. Schwarzsimmel (Spakflecken) aufgrund der schlechten Bausubstanz.

Dr. Claude Boiselle

## Lebensmittelüberwachung im Fischereihafen

### Veranstaltungen

Mit zwei Ausbildungskursen, beide im Oktober 2010, war der LMTVet wiederum an der Weiterbildung von Amtlichen Tierärzten und Lebensmittelkontrolleuren beteiligt. Der Kurs für Tierärzte (ca. 50) ist ein Gemeinschaftsprojekt des Fischkompetenzzentrums Nord, der in Cuxhaven und Bremerhaven durchgeführt wird. Austragungsort war in diesem Jahr Cuxhaven. Die Betriebsbesichtigungen wurden auf Betriebe in Bremerhaven und Cuxhaven verteilt. Die Schwerpunkte lagen bei den Vorträgen auf Fragen zur Aquakultur, dem Schutz der weltweiten Fischbestände, der risikoorientierten, qualitätsgesicherten Überwachung und aktuellen Ergebnissen bei bestimmten Laboruntersuchungen.

Der Träger des zweiten Kurses (25 LMK) ist die Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf. Dieser Kurs wird mit Vorträgen und Betriebsbesichtigungen vollständig in BHV abgehalten. Dieses Seminar orientiert sich mit vielen Betriebsbesichtigung und Demonstrationen vorwiegend an der Praxis. Beim Programm wurde in diesem Jahr besonderer Wert auf warentkundliche Vorträge zur Technologie, Sensorik und Kennzeichnung von matjesartigen Heringserzeugnissen gelegt.

Das Echo aller Veranstaltungen war durchweg sehr gut.

### Fischereihafen

Der seit Jahren zu beobachtende Strukturwandel im Fischereihafen, nach wie vor die größte und wichtigste Ansammlung spezifisch ausgerichteter Herstellerbetriebe in Deutschland, hin zu einer gemischten Gewerbestruktur, in der die Betriebe der Fischwirtschaft auf dem Rückzug sind, hat sich 2010 weiter konsolidiert. Der Wandel ist mittlerweile durch die umfangreichen Baumaßnahmen der Hersteller von Windkraftanlagen sehr augenfällig. Praktisch wird das Südeareal des Fischereihafens durch die riesigen Fertigungshallen beherrscht.

Die laufenden Anmeldeverfahren eingerechnet, wird die Zahl zulassungspflichtiger Betriebe auf über 65 steigen. Neben der Neuansiedlung eines mittelgroßen Betriebs haben sich einige der bestehenden Betriebe erweitert und – mit Hilfe der Fischereihafen Betriebsgesellschaft – modernisiert. In zwei Fällen handelt es sich nicht um Hersteller von Enderzeugnissen sondern um Dienstleister (Auftauen, Einfrieren, Herstellen von Rollmöpsen aus Sauerlappen).

#### Fischauktion

Der Wettbewerb um die Rohware Fisch – gerade die Verfügbarkeit von Frischfisch ist für einen Fischereihafen die Lebensgrundlage – gestaltet sich weiterhin hart, da die Erzeugerländer die Wertschöpfung natürlich gerne im eigenen Land halten. Im Bereich der Primärvermarktung frischer Fische ist in Bremerhaven die deutschlandweit einzige Auktion tätig. Mit 4100 Jahrestonnen liegt der Umschlag allerdings erneut unter

dem Vorjahresergebnis. Die eigentliche Auktion ist nicht mehr das Standbein des Unternehmens, da Maklertätigkeiten (sog. Vorwagnahmen) hier immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Mit zwei Fabriksschiffen („Jan Maria“, „Atlantic Peace“) ist die Seestadt in der industriemäßigen Fischerei vertreten, dazu kommen noch zwei Großkutter, ein kleineres Fangfahrzeug und ein kleiner Krabbenkutter. Nur ein Bruchteil der Fänge der größeren Schiffe wird in Bremerhaven angelandet. Erfreulich war, dass neben wechselnden Anlandern, wie z.B. der in Rostock beheimateten „Gerda Maria“, mit der „Marbella“ und „Arctic Warrior“ (beide Heimathafen Hull) auch zwei englische Schiffe nunmehr regelmäßig den Fischereihafen anlaufen, um Frostfisch zu löschen. Die „Marbella“ wurde hier auch grundüberholt und überwinterte im Fischereihafen.





### Besondere Probleme der täglichen Arbeit

Anlässlich der Bremer Fischmesse im Februar 2010 war es zu Auseinandersetzungen zwischen Importeuren von Tilapiafilets gekommen. Ein Unternehmer ließ durch seinen Rechtsbeistand die Schleswig-Holsteinischen Behörden unterrichten, dass er als rechtschaffener Einführer geschäftlich den Unternehmen, die mit geschönten Tilapiafilets handeln, benachteiligt sei. Die Behörden in SH fragten in Bremen nach, ob diesbezüglich Beobachtungen auf der Fischmesse gemacht wurden. Der LMTVet nahm dies zum Anlass bei Betrieben, die mit Tilapia in größerem Maßstab handeln, Proben zu ziehen.

Kohlenmonoxid wird seit den späten 90er Jahren vermehrt zur Farbstabilisierung von Fischen mit rot gefärbter Muskulatur eingesetzt. Anfänglich stand dabei vor allem Thunfisch im Zentrum des Interesses, weil der kirschrote Farbkomplex, der durch die Reaktion von rotem Blut- und Muskelfarbstoff mit Kohlenmonoxid (CO) entsteht, sehr stabil ist und dem Fischfleisch ein attraktives Aussehen verleiht. CO ist in den meisten Ländern kein zugelassener Zusatzstoff für Lebensmittel, daher mussten die Produzenten nach Umwegen suchen. So war es üblich, Räucherrauch sämtliche farb- und aromagebenden Bestandteile zu entziehen und dann zur Begasung einzusetzen. Das Verfahren wurde unter dem Label „Clear smoke“ oder „Tasteless Smoke“ propagiert. Letztendlich wurde die CO-Behandlung in jeder Form auf Europäischer Ebene wegen der Eignung zur Verbrauchertäuschung und aus Gründen der Lebensmittelsi-

cherheit – Verdeckung von gefährlichem Verderb – für unzulässig erklärt. In den Vereinigten Staaten ist diese Behandlung jedoch immer noch erlaubt. Problematisch war die Etablierung eines Grenzwertes. Allgemein akzeptierten die Untersuchungseinrichtungen den japanischen Grenzwert (200 µg/kg) und setzten ihn als „Unterscheidungswert“, dessen Überschreitung mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit auf eine Behandlung hindeutet, ein. Das Verbot zeigte Wirkung, jedoch kamen erneut aus dem ostasiatischen Raum immer mehr Tilapia-Filets, bei denen der Verdacht auf eine CO-Behandlung bestand, in den Markt. Da die Verwendung von gewaschenem Rauch für Exportware nicht zulässig war, benutzte man nun dieses Gas zum Töten der Fische. Auch gab es Hinweise, dass die analytische Toleranz für den Nachweis bis an den Rand des Unterscheidungswertes ausgereizt wurde.

Von den (vier) eingangs erwähnten Proben, bei denen jeweils mehrere einzelne Filets untersucht wurden, lag eine Probe weit über dem „Unterscheidungswert“, während alle anderen im Bereich von 90 bis knapp 200 µg/kg lagen. Diese Proben konnten nach gängiger Praxis nicht beanstandet werden. Die betroffenen Betriebe bzw. deren Lieferanten wurden jedoch auf den Verdacht der unzulässigen CO-Behandlung der Ware hingewiesen.

Zurzeit laufen Bestrebungen, den Toleranzwert für Tilapia in Richtung 100 µg/kg zu senken.

## Falsche Deklaration bei Fischfilets

Da die traditionellen Fischarten wie Rotbarsch und Seelachs immer teurer werden und zunehmend schlechter verfügbar sind, versucht der Handel auf andere Fischarten auszuweichen. Dies sind zumeist Arten, die im Pazifik gefangen werden, zoologisch mit den im Atlantik vorkommenden Arten verwandt sind und auch ähnlich aussehen. Die Vermarktung erfolgt fast ausschließlich als Frostware in Fertigverpackungen. Die importierte Frostware wird in zunehmendem Maße auch aufgetaut vermarktet. Mittlerweile gibt es spezielle Dienstleistungsangebote, vor allem für Tilapia, Pangasius und Scallops (Jakobsmuscheln und verwandte Kammuschelarten). Der Handel spricht in solchen Fällen gerne von „Refreshware“. Gerade bei Scallops spielt die Wasseraufnahme beim Auftauen im Wasserbad eine besondere Rolle, da durch die Faserstruktur des Adduktormuskels (Schließmuskel) auch ohne Phosphatzugabe erhebliche Mengen an Wasser aufgenommen („soaked scallops“) werden können.

Weiter ergibt sich das Problem der Bezeichnung, da für die Deklaration die Namen aus der Nationalen Fischliste der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung verwendet werden müssen. Die Bundesanstalt verfolgt die Strategie, für eine Art auch einen Handelsnamen vorzusehen und Gruppierungen von Arten (spp.) möglichst zu reduzieren. Da mittlerweile die gentechnischen Methoden zur Tierartspezifizierung sehr weit fortgeschritten sind und auch auf verlässliche umfangreiche Datenbanken zurückgegriffen werden kann, ergaben sich für einige Inverkehrbringer Beanstandungen, da die deklarierten Arten nicht mit dem Inhalt der betroffenen Fertigverpackungen übereinstimmten. Besonders häufig wurden Scallops beanstandet, da hier der markträchtige Name „Jakobsmuschel“ nur für *Pecten maximus* und *P. jacobaeus* zulässig ist.

Eine ähnliche Situation war bei Plattfischen aus dem Nordpazifik zu verzeichnen. Hier überschneiden sich die Fanggebiete von *Limanda aspera*, *Lepidopsetta billienata* und *Hippoglossoides elassodon*, für die in der Nationalen Fischliste jeweils Deutsche Namen festgelegt sind (Pazifische Kliesche, Pazifische Scholle, Heilbutt-scholle). Beanstandungen bezüglich falscher Kennzeichnung kommen insbesondere bei den beiden letztgenannten häufiger vor. Teilweise mag es daran liegen, dass die Anlandungen nicht sortenrein sind oder bei der Bearbeitung – meist in Chinesischen Betrieben – nicht sorgfältig genug gearbeitet wird.

Während man die beschriebenen Fälle eher als Einzelfälle oder als fahrlässige Handlungen interpretieren kann, wurde Mitte des Jahres ein Fall aufgedeckt, der sowohl durch das Ausmaß als auch die konsequente Durchführung und Organisation im Exportland erstaunt oder erschreckt.

Vietnam ist als Exportland hauptsächlich für Pangasiuserzeugnisse bekannt, daneben werden jedoch in bedeutendem Ausmaß andere Fischarten exportiert. Vertreter eines namhaften vietnamesischen Erzeugers waren direkt bzw. über einen Zwischenhändler an zwei im Land Bremen ansässige Unternehmen herangetreten und boten einen im Gegensatz zu Pangasius – dessen Reputation im wahrsten Sinne des Wortes verwässert ist – hochwertigen Fisch, nämlich den Rotflossenwels (*Hemibagrus wickiodides*) an. Nach dem Hörensagen wurden gleich mehreren Interessenten Exklusivverträge angeboten. Die gelieferten Filets waren denen des Pangasius nicht unähnlich aber von bedeutend besserer Qualität. Die Filets wurden im Discount als TK-Ware, eingeschweißt in Beuteln, verkauft. Solche in Sachsen Anhalt, NRW (Köln) und Hamburg entnommenen Fertigpackungen entpuppten sich bei Untersuchungen der Bundesforschungsanstalt für Fischerei (MRI) und der beteiligten Untersuchungsämter im August 2010 als Pangasius. Die angewandten gentechnischen Untersuchungen bedienten sich anerkannter Datenbanken als Referenz, wodurch noch eine - allerdings unwahrscheinliche - Fehlermöglichkeit gegeben war. Zur endgültigen Abklärung wurden die betroffenen Betriebe aufgefordert, von Ihren Lieferanten möglichst schnell unbearbeitete Fische zur gentechnischen und ichtyologischen Bestimmung einzusenden. Es stellte sich schnell heraus, dass auch diese Referenzen nichts anderes als Pangasius waren. Zu diesem Zeitpunkt waren die gesamten erreichbaren Lagerbestände bereits beprobt und sichergestellt. Der Hauptimporteur aus Belgien hatte in einem Informationsschreiben – in dem er zugeben musste, die Farmen und Fabriken selbst nie gesehen zu haben, da Sie in einem Sperrgebiet liegen – erklärt, die Behörden hätten angesichts der Schwierigkeiten bei der ortsüblichen Benennung, der in einem sehr großen Stausee kultivierten Arten erlaubt, diese Fische unter der lokalen Bezeichnung „Ca Lang bzw. engl. „Red Mystus“ zu vermarkten. „Mystus“ ist älteres, weniger gebräuchliches Synonym des lat. Gattungsnamens für den Rotflossenwels.

Es ist anzunehmen, dass diese Praxis schon bis zu vier Jahre verfolgt wurde, bevor es zur Aufdeckung kam. Die sichergestellten Waren wurden an den Hersteller in Vietnam zurückgesandt. Bisher ist nicht vollständig geklärt, ob die betroffenen Betriebe in Deutschland und ggf. auch der Großimporteur in Belgien Opfer oder Mittäter bei dieser Betrugerei sind. Der Markt für dieses Erzeugnis ist jedenfalls vollständig zusammengebrochen.

Dr. Claude Boiselle



## Kontrollen zulassungspflichtiger Betriebe

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

Das Verfahren beinhaltet die eingehende Prüfung einzureichender Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines individuellen betrieblichen Eigenkontrollsystems, mit dem der Lebensmittelunternehmer gewährleisten soll, dass die vor Ort hergestellten Lebensmittel sicher sind, d. h. nicht die menschliche Gesundheit schädigen. Außerdem findet mindestens eine Vor-Ort-Begehung statt, bei der die Inaugenscheinnahme des Betriebes erfolgt und die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert wird.

Die Anzahl der ausgesprochenen Zulassungen liegt bei etwa 120, wobei nach wie vor noch Mehrfachzulassungen einzelner Betriebsstätten für verschiedene Arbeitsbereiche wie z. B. Schlachtung, Umpacken, Kühl- u. Gefrierlagerung, Be- und Verarbeitung bei den verschiedenen Lebensmitteln Fisch oder Fleisch von Rind/Schwein oder Geflügel bestehen. Nach der Systematik des heute geltenden EU-Lebensmittelhygienerechts wird für ein Lebensmittelunternehmen eine Gesamtzulassung ausgesprochen, in die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten aufgenommen werden.

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind lediglich der Transport sowie die Lagerung von nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln (tierischen Ursprungs) sowie der Umgang mit den genannten Lebensmitteln im Zusammenhang mit sogenannten Einzelhandelstätigkeiten. Darunter versteht man vom Grundsatz her den Umgang mit Lebensmitteln im Zusammenhang mit dem Vorrätighalten und der Abgabe an den Endverbraucher. Es gibt dabei eine Reihe von gesetzlichen Vorgaben, die zu Beginn des Verfahrens überprüft werden müssen. Nach Art. 1 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 ist der Einzelhandel grundsätzlich von der Zulassungspflicht ausgenommen, es sei denn, diese Tätigkeiten dienen der Deckung des Bedarfs anderer Betriebe an Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die die Lebensmittel dann an den Endverbraucher abgeben.

Damit können nun auch Betriebsarten der Zulassungspflicht unterliegen, die bisher von der Zulassungspflicht ausgenommen waren. Zu nennen sind hier insbesondere bestimmte handwerklich strukturierte Fleischereien oder Großküchenbetriebe.

Im Berichtszeitraum wurden für 23 Betriebe Zulassungen ausgesprochen. Dabei handelte es sich um 18 Neuzulassungen und 5 Änderungen von bestehenden Zulassungen aufgrund von Änderungen in den betrieblichen Strukturen bzw. Erweiterungen der Tätigkeitsbereiche. Die Betriebe verteilten sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen:

Von den 23 Betrieben sind 13 in Bremerhaven und 10 in Bremen ansässig.

Neuzulassungen	Anzahl
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	7
Fleisch (handwerkliche Fleischereien)	2
Großküchenbetriebe	3
Öle und Fette	2
Großhandel	4

Dr. Franz-Christian Lenz

## Ergebnisse der Untersuchungen (Warenkode)

Produktgruppe	Anzahl der Proben	beanstandete Proben	Beanstandungen in Prozent
Eier und Eiprodukte	14	0	0,0%
Brühe, Suppen, Saucen	18	0	0,0%
Alkoholfreie Getränke	36	0	0,0%
Obst und Gemüse	370	2	0,5%
Kräuter und Gewürze	44	1	2,3%
Eis und Desserts	77	2	2,6%
Fette und Öle	17	1	5,9%
Fertiggerichte	88	6	6,8%
Feinkostsalate, Mayonnaisen	158	12	7,6%
Andere	203	19	9,4%
Milch und Milchprodukte	122	12	9,8%
Fleisch, Geflügel, Wild und Erzeugnisse	620	65	10,5%
Fische, Krusten, Schalen, Weichtiere u. Erzeugnisse	600	69	11,5%
Schokolade, Kakao, kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee	196	29	12,8%
Getreide und Backwaren	176	24	13,6%
Alkoholische Getränke außer Wein	48	8	24,2%
Wasser/Mineralwasser	23	6	26,1%
Zuckerwaren/Süßwaren	15	4	26,7%
Wein	101	27	26,7%
<b>Proben insgesamt</b>	<b>2926</b>	<b>287</b>	<b>9,8%</b>

Die Tabelle bildet die im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab. Die aufgrund einer Kooperation mit Niedersachsen zusätzlich untersuchten Proben sind nachfolgend unter dem jeweiligen Warenkode gesondert ausgewiesen. Proben, die im Rahmen einer Einfuhruntersuchung zu bearbeiten waren sind im Kapitel „Ein-, Aus- & Durchfuhr - Laboruntersuchungen“ ab Seite 102 dargestellt.

## Warenkode 01 – Milch

7 Proben - 1 Beanstandung (14%)

Unter den im Jahr 2010 untersuchten Milchproben befand sich eine Planprobe des Probenprogrammes „Milch- und Milcherzeugnisse“, sowie eine Beschwerde- und die dazugehörige Verfolgsprobe. Die geöffnet eingelieferte Beschwerdeprobe fettarme H-Milch war zum Zeitpunkt der Untersuchung aufgrund eines herben, bitteren Geschmacks und einer sehr hohen aeroben Gesamtkeimzahl nicht zum Verzehr geeignet. Die Verfolgsprobe war ebenso wie die Planprobe hinsichtlich der Genusstauglichkeitsuntersuchung und der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung unauffällig.

Dr. Julia Riloks

## Warenkode 02 – Milchprodukte

73 Proben – 7 Beanstandungen (10%)

Im Berichtsjahr erreichte das LUA eine Beschwerdeprobe Sahne Kefir, nachdem der Verbraucher nach dem Verzehr an Übelkeit und Durchfall erkrankt war. Die Ergebnisse der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben keine Abweichungen von der Norm, so dass kein Hinweis auf einen Zusammenhang zwischen dem verzehrten Lebensmittel und den aufgetretenen Symptomen bestand.

Von drei eingelieferten Verdachtsproben fiel eine Probe Schlagsahne durch eine hohe aerobe Gesamtkeimzahl, sowie hohe Keimgehalte an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae auf. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) beurteilt.

Weitere Proben wie Joghurt, Tzaziki, Buttermilch und Sahne, die als Planproben im Rahmen des Programms „Milch- und Milcherzeugnisse“ untersucht wurden, waren bezüglich der Organoleptik und der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen unauffällig.

Als Schwerpunktprogramm wurde in den Sommermonaten aufgeschlagene Sahne aus der Gastronomie mikrobiologisch untersucht (siehe Schwerpunkte & Aktionen, Hygienestatus von aufgeschlagener Sahne aus Sahneautomaten).

Dr. Julia Riloks

## Warenkode 03 – Käse

42 Proben - 4 Beanstandungen (10%)

Von der Lebensmittelüberwachung erreichte das LUA eine Beschwerdeprobe Hartkäse von einem Marktstand. Die Probe fiel durch einen abweichenden Geruch und eine sehr hohe Keimzahl an Hefepilzen auf. Die Untersuchungsergebnisse der Verfolgsprobe waren unauffällig.

In drei Verdachtsproben Weichkäse in Salzlake, die im Rahmen einer Hygienekontrolle in einem Lebensmittel herstellenden Betrieb gezogen worden waren, wurden jeweils hohe Keimzahlen an Hefepilzen nachgewiesen. Hier erfolgten Mitteilungen an die Überwachungsbehörde mit dem Hinweis auf die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben. Außer einer Planprobe Frischkäse mit Lauchzwiebeln, in der neben einer sehr hohen Gesamtkeimzahl ein hoher Gehalt an Pseudomonaden nachgewiesen wurde, wiesen sechs weitere Planproben Weich- und Frischkäse aus dem Einzelhandel hinsichtlich der Organoleptik und der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen keine Abweichungen von der Norm auf. Im Rahmen des jährlichen Zoonosen-Stichprobenplanes wurden acht Weich- und Schnittkäsen auf *Listeria monocytogenes*, MRSA (Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*) und VTEC (verotoxinbildende *E.coli*) untersucht. In keiner Probe wurde einer dieser pathogenen Zoonoseerreger nachgewiesen.

Dr. Julia Riloks

In 12 Proben Käse, die als Feta oder Schafkäse bezeichnet waren, wurde eine Tierartbestimmung durchgeführt. Zwei Proben bestanden ausschließlich aus Kuhmilch und wurden wegen Irreführung beanstandet.

Beate Fischer

## Warenkode 05 – Eier

14 Proben – keine Beanstandung

Das LUA erreichte im Berichtsjahr eine Verdachtsprobe: Der Verbraucher war nach dem Verzehr von Spiegeleiern an Magen-Darm-Symptomen erkrankt. Die Untersuchung dieser Probe auf Salmonellen verlief negativ.

Im Rahmen des jährlichen Zoonosen-Stichprobenplanes wurden 12 Proben Eier am Tag der Einlieferung und am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums auf Salmonellen untersucht. In keiner Probe wurden Salmonellen nachgewiesen.

Dr. Julia Riloks

## Warencode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere

370 Proben - 44 Beanstandungen (12 %)

309 Proben wurden als Planproben von der Lebensmittelüberwachung eingeliefert und im LUA untersucht. Dabei erfasste man 127 Proben aus einem breiten Produktangebot von Fleischereien, Supermärkten, Imbissen und dem Schlachthof. Neben Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügelfleisch wurde auch bei Hackfleisch, Wild, Lamm und Pferdefleisch der allgemeine Keimstatus überprüft. Neun dieser Proben mussten beanstandet werden. Zweimal führte ein positiver Salmonellenbefund zur Beanstandung. Eine andere Probe, die vom Verkaufspersonal als Hähnchenbrust angeboten wurde, stellte sich als Tierhoden heraus. Dieser Fund führte zu einer Beanstandung nach dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) wegen irreführender Bezeichnung. Desweiteren erfolgten Beanstandungen aufgrund überhöhter Enterobacteriaceae-Gehalte, wenn die von der DGHM empfohlenen Warnwerte überschritten waren. Bei Richtwertüberschreitungen von Enterobacteriaceae wurde der Überwachungsbehörde lediglich das Untersuchungsergebnis mit dem Hinweis auf eine nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Probe mitgeteilt. Ebenso wurde beim Nachweis von *Listeria monocytogenes* in einer Größenordnung  $< 100$  KbE/g, unterhalb des Grenzwertes, verfahren. Mitteilungen über entsprechende Hygienemängel erhielt die Überwachungsbehörde für 22 Proben, die nach dem allgemeinen Untersuchungsspektrum untersucht wurden.

Zusätzliche Untersuchungen wurden im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans (MNKP) durchgeführt. Dabei wurde der allgemeine Keimstatus von 109 Proben Hackfleisch (101 Proben aus diesem Warencode und 8 Proben aus dem Warencode 7) ermittelt. 10 Proben wurden beanstandet. Die Ergebnisse werden in Kapitel Schwerpunkte & Aktionen, (Risikoanalyse der Herstellung von lose angebotenem Hackfleisch und Fleischzubereitungen) genauer beschrieben.

Im Rahmen des jährlichen Zoonosenmonitorings wurde Geflügelfleisch auf Salmonellen, *Campylobacter*, Methycillinresistente Staphylokokken (MRSA) und kommensale *Escherichia coli* unter-

sucht. Bei keiner Probe wurden pathogene Keime nachgewiesen.

Desweiteren untersuchte das LUA wie im vergangenen Jahr rohes Fleisch nach einem speziellen Programm ausschließlich auf *Campylobacter*. In diesem Jahr setzte sich die gesamte Probenmenge aus Geflügelfleisch zusammen, da 2009 nur dort positive Befunde aufgetreten waren. Es wurden insgesamt 89 Proben rohes Hähnchen- und Putenfleisch (81 Proben aus diesem Warencode und 8 Proben aus dem Warencode 7) untersucht. *Campylobacter* wurde in 16 Proben (13 Hähnchen- und 3 Putenfleisch) nachgewiesen. Diese Proben wurden als nicht sichere Lebensmittel beurteilt. *Campylobacter* gilt als einer der häufigsten Erreger bakterieller Durchfallerkrankungen und wird überwiegend bei Hähnchen nachgewiesen. Bei der Schlachtung gelangen die Erreger über Federn und den Darminhalt der Tiere in den Schlachthof und können auf andere Schlachtkörper verschleppt werden. Von dort gelangen sie in die Lebensmittelkette und zum Verbraucher. Nach einer Modellsimulationsstudie des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) können schätzungsweise 47% der in Deutschland eintretenden Fälle von *Campylobacteriose* auf den Verzehr von frischem Hähnchenfleisch mit Haut, wie z.B. Hähnchenkeulen zurückgeführt werden. Dabei zeigte sich, dass eine Kreuzkontamination in Folge von Hygienefehlern in der Küche der häufigste Auslöser für Erkrankungen war und im Gegensatz dazu der Verzehr von unzureichend erhitztem Hähnchenfleisch eine untergeordnete Rolle spielte. Um eine Infektion durch *Campylobacter* zu vermeiden, ist daher besonders darauf zu achten, dass rohes Fleisch in der Küche nicht zusammen mit anderen Lebensmitteln zubereitet oder gelagert wird. Strikte Trennung von Arbeitsflächen, Messern, Handtüchern usw. sowie gründliche Händereinigung zwischen den Zubereitungsschritten ist eine unerlässliche Vorbeugungsmaßnahme. Einige Lebensmittelhersteller geben auf ihren verpackten, rohen Geflügelprodukten freiwillig ausführliche Hinweise zur hygienischen Zubereitung, um den Verbraucher für diese Problematik zu sensibilisieren. Daneben wird auch auf die vollständige Durcherhitzung vor dem Verzehr hingewiesen. Dieser Hinweis ist für zerkleinertes Geflügelfleisch rechtlich vorgeschrieben (VO (EG) 853/2004 Abschnitt V Kapitel IV Nr.2).

Als Verbraucherbeschwerden wurden eine Probe Rindergulasch, die mikrobiologisch unauffällig war, und eine Probe Schweinefilet eingeliefert. Das Schweinefilet, das in einer Frischetheke eines Supermarktes angeboten worden war, zeigte bei der Untersuchung im LUA bereits deutliche Anzeichen von Verderb. Das Fleisch roch faulig und verdorben und großflächige Bereiche der Oberfläche waren grün-grau verfärbt. Die mikrobiologische Untersuchung ergab einen erhöhten Gesamtkeimgehalt, der zum größten Teil aus Enterobacteriaceae bestand. Die Probe wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Von neun Verdachtsproben wurden drei Proben wegen abweichender Sensorik in Zusammenhang mit einer hohen Keimbelastung, vor allem Enterobacteriaceae, beanstandet. Dabei fiel besonders eine Rinderbeinscheibe auf, die aufgrund eines säuerlich, verdorbenen Geruches und grünlich, grauen Verfärbungen als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt wurde.

Anette Knor



Irreführende Angaben des Fettgehaltes bei zwei Proben Hackfleisch und bei 2 Proben Kotelett in Fertigpackungen wurden beanstandet. Der auf der Verpackung angegebene Fettgehalt wurde z. T. deutlich überschritten. 1 Probe Kasseler enthielt einen erheblich zu hohen Gehalt an zugesetztem Wasser und einen deutlich zu niedrigen Eiweißgehalt, als in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen vorgegeben wird.

Beate Fischer

## Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren

185 Proben – 17 Beanstandungen (9%)

Über das Jahr verteilt wurden neun Verdachtsproben im LUA zur Genusstauglichkeits- und mikrobiologischen Untersuchung eingereicht. Fünf dieser Proben wurden beanstandet. Bei einer frischen, groben Bratwurst, Schaschlik und Hackepeter führte jeweils ein überhöhter Gehalt an Enterobacteriaceae zur Beanstandung. Tiefgefrorenes Hackfleisch wurde aufgrund einer unüblichen Lagerung als Verdachtsprobe eingeliefert. Es sollte festgestellt werden, ob das Hackfleisch vollständig gegart tiefgefroren wurde. Die mikrobiologische Untersuchung ergab keine erhöhte Keimbelastung. Jedoch fiel diese Probe neben der extremen Würzung durch einen Fremdkörper auf, der wahrscheinlich beim Braten in das Lebensmittel geraten war. Diese Probe wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Eine Fertigpackung Selum Sucuk, eine türkische Fleischzubereitung, wurde wegen eines offensichtlich abgekratzten Etiketts, auf der das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr zu lesen war, nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) beanstandet. Zusätzlich wies die Probe einen sichtbaren Schimmelbefall auf und galt als nicht sicher.

Ein fertig zubereitetes halbes Hähnchen erreichte als Verbraucherbeschwerde das LUA. Weder diese Beschwerdeprobe noch die dazugehörige Verfolgsprobe fielen sensorisch oder mikrobiologisch auf.

Von 95 gezogenen Planproben wurden zwei Proben beanstandet. Hackepeter, das im Rahmen des MNKPs untersucht wurde, wies einen zu hohen Gehalt an Enterobacteriaceae auf und wurde aufgrund dessen beanstandet.



Mit gebratenem, fertigverpacktem Rindfleisch wurde ein Lagerversuch durchgeführt. Dabei wurde ein Packstück direkt nach dem Probeneingang, ein Packstück nach der Hälfte der angegebenen Haltbarkeitszeit und ein Packstück am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht. Es stellte sich heraus, dass aufgrund einer bereits anfänglich zu hohen Gesamtkeimzahl bestehend aus Lactobazillen und Enterobacteriaceae, das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht eingehalten werden konnte. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst beurteilt.

Von den Planproben, die nach allgemeinen mikrobiologischen Kriterien untersucht wurden, erfolgten für 17 Proben Mitteilungen an die Überwachungsbehörde mit dem Hinweis auf eine nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit. Der Nachweis von *Listeria monocytogenes* (in einer Größenordnung unterhalb des Grenzwertes von 100 KbE/g) oder eine überhöhte aerobe Mikroflora aus Enterobacteriaceae oder Pseudomonaden führten zu Hygienemängeln.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) sollte in diesem Jahr der Hygienestatus von gegarten Hackfleischerzeugnissen in Fertigpackungen aus dem Einzelhandel überprüft werden. Dabei wurde bei jeder Probe eine Untersuchung beim Probeneingang und zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums durchgeführt. So ließ sich eine Aussage über die Verlässlichkeit der angegebenen Haltbarkeit treffen. Es wurden 19 Proben untersucht. Jede Probe erfüllte sowohl die sensorischen als auch die mikrobiologischen Anforderungen.

Anette Knor

Zwei Proben, die als Zubereitung aus Rinderhackfleisch bzw. Gemischtes Hackfleisch bezeichnet waren, wurden aus verschiedenen Gründen beanstandet. Hierbei handelte es sich um Proben, die als Fertigpackungen angeboten wurden. Sie enthielten neben 70 % Fleisch auch noch Wasser, Weizenprotein, Weizenmehl und färbende Lebensmittel. Angeboten wurden sie als Zubereitung aus Hackfleisch mit pflanzlichem Eiweiß. Im Handel werden sie unmittelbar neben oder zwischen herkömmlichem Hackfleisch, das zu 100 % aus Fleisch besteht, angeboten. Sie sind mit diesen auch leicht verwechselbar. Beanstandet wurde die Schriftgröße des Wortes Zubereitung, die deutlich kleiner war als das Wort Hackfleisch und somit schnell zu einer Verwechslung führt. Darüber hinaus war die Abweichung zu einem herkömmlichen Hackfleisch, die nach

der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung deutlich in der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden muss, nicht ausreichend. Hier war nur das Pflanzeneiweiß genannt, aber nicht das in sehr viel größerer Menge vorhandene Wasser, das Mehl und das färbende Lebensmittel. Diese Produkte bei denen das Fleisch durch Wasser, pflanzliche Proteine und Mehl ersetzt wird, zeigen, dass ein Verbraucher heute sehr genau hinsehen muss, damit er nicht eine deutlich schlechtere Qualität erhält als er erwartet. Ein als Prosciutto Cotto bezeichnetes italienisches Produkt, aus der Gastronomie, das auf der Speisekarte als Schinken angeboten wurde, wurde als ein Imitat beanstandet. Die Bezeichnung als Schinken ist eine Irreführung. Die Angabe einer traditionellen Herstellung bei einem Formschinken wurde beanstandet.

Beate Fischer

## Warenkode 08 – Wurstwaren

65 Proben – 4 Beanstandung (6%)

Im Rahmen des jährlichen Zoonosenmonitorings wurden in diesem Jahr wärmebehandelte Fleischerzeugnisse auf *Listeria monocytogenes* und *E. coli* untersucht. Bei einer Probe gekochtem Schinken wurde ein Hygienemangel aufgrund des Nachweises von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (< 100 KbE/g) der Überwachungsbehörde mitgeteilt.

Eine Beschwerdeprobe und drei Verdachtsproben wurden bakteriologisch untersucht. Von diesen Proben wurde eine Verdachtsprobe beanstandet. Eine Delikatess Kreml Salami wurde im Handel angeboten, obwohl das angegebene Haltbarkeitsdatum um mehrere Wochen überschritten war. Bei der mikrobiologischen Untersuchung wurden zudem sensorische Abweichungen festgestellt, so dass die Probe als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet wurde.

Anette Knor

7 Proben Wurst, bei denen Senf nicht kenntlich gemacht war, wurden auf das Allergen untersucht. Alle Proben waren frei davon. In einer Probe frischer Leberwurst war der in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgegebene Wert für BEEFE im Fleischeiweiß erheblich unterschritten. Der werbend hervorgehobene geringe Fettgehalt bei einer Light Geflügelleberwurst war deutlich überschritten und wurde als Irreführung beanstandet.

Beate Fischer

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

586 Proben aus Bremen – 69 Beanstandungen (12 %)

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

Im Berichtsjahr 2010 wurden insgesamt 676 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der LMÜ (428 aus Niedersachsen, 248 aus Bremen) federführend im LUA Bremen 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.

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

Wie in jedem Jahr gehörten auch im Berichtsjahr 2010 Fische und Fischzuschnitte zum Untersuchungsspektrum.

Insgesamt gelangten 90 Fische und Fischzuschnitte zur Untersuchung. Hiervon waren 12 (13 %) zu beanstanden. 6 Seefische waren aufgrund abweichender Organoleptik - vorwiegend ammoniakalischer Geruch - und einem Gehalt an flüchtigen Basenstickstoffen (TVB-N) über dem Grenzwert zu beanstanden, 5 Fische ausschließlich aufgrund erhöhter Keimzahlen, in 2 Fällen zusätzlich in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik. Ein Seelachsfilet wurde aufgrund eines begonnenen Fettverderbs beanstandet.

Im Berichtsjahr wurden 34 Thunfischproben aus geöffneten Dosen aus Imbissen, Pizzerien und Gaststätten untersucht. Während 2008 die Beanstandungsquote (15%) deutlich unter der der Vorjahre lag, war in den Jahren davor in dieser Erzeugnisgruppe die Beanstandungsquote sehr hoch (38 %). Um zu überprüfen, wie der derzeitige Stand ist, wurde dieses Programm 2010 wieder mit aufgenommen.



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

Im Berichtsjahr gelangten 34 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. 12 Proben (35 %) wurden aufgrund von zu hohen Keimzahlen beanstandet, vorwiegend Hefen, Laktobazillen und Enterobakterien, in keinem Fall kam es zu einer Histamingrenzwertüberschreitung. Somit ist 2010 die Beanstandungsquote vergleichbar mit der vor 2008. Ein weiteres Programm war 2010 die Untersuchung von belegten Brötchen mit Fischereierzeugnissen. Insgesamt kamen 29 Brötchen zur Untersuchung, davon war ein Fischfrikadellenbrötchen wegen zu hoher Enterobakterien und Pseudomonaden zu beanstanden.

Insgesamt ist hierzu zu sagen, dass ein ähnliches Ergebnis wie 2009 erzielt wurde und der

hygienische Status der untersuchten Fischbrötchen positiv zu bewerten ist.

Im Jahr 2010 wurden 4 Proben geräucherter schwarzer Heilbutt wegen zu hoher Gehalte an *Listeria monocytogenes*, Gehalte zwischen 1400 und 7300 KBE/g, beanstandet. Der europäische Grenzwert liegt bei 100 KBE/g. Eine durch *Listeria monocytogenes* ausgelöste Erkrankung verläuft oft klinisch unauffällig, da unspezifische, grippeähnliche Symptome auftreten. Schwerwiegender bis problematisch kann eine Erkrankung jedoch bei Personen verlaufen, die Risikogruppen angehören; insbesondere kann dies Schwangere betreffen. Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind. Aber nicht jeder, der diese Keime aufnimmt muss erkranken.

Durch Stufenkontrollen und Umgebungsproben wurde schließlich festgestellt, dass ein Eintrag in den Betrieb durch das Schuhwerk erfolgte und durch Hebefunktionen in entsprechende Bereiche gelangt ist.

Michaela Berges



In unserem Fokus standen im Jahr 2010 besonders auch die Produkte Matjes und Matjesartige im Hinblick auf mikrobiellen Status, Fettgehalt sowie Kennzeichnung. Ausgang bildete eine im Jahr 2009 vom Fischkompetenzzentrum verfasste Stellungnahme zur Aussage „biologisch gereift“ in Verbindung mit einem Matjesfilet nordischer Art, die mittlerweile bundesweit (ALTS) diskutiert wird. Matjesheringe sind ganze Heringe, die üblicherweise nur durch Salz und körpereigene Enzyme gereift sind, Matjesfilets nach nordischer Art dagegen sind Heringsfilets, die in einem Garbad unter Verwendung von Zutaten und Zusatzstoffen wie Zucker, Enzymen und Genussäuren unterschiedlichen Reifungsverfahren unterzogen werden. Vor dem Hintergrund der immer wiederkehrenden falsch deklarierten Produkte wurde diese Erzeugnisgruppe im Hinblick auf ihre Leitsatzkonformität hin untersucht.

Festzustellen ist, dass 3 (30%) von 10 untersuchten Proben nicht der Norm entsprachen. 2 Matjesartige wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung und den festgestellten Fettgehalten, 1 Probe wegen einer deutlich abweichenden Organoleptik, Gasbildung im Aufguss und zum Teil zersetzter Muskulatur, sowie einem unerwartet hohen Laktobazillengehalt, beanstandet.

Michaela Berges



### Bericht des IFF Cuxhaven über die Untersuchungen von Fischen und Fischereierzeugnissen aus dem Lande Bremen auf chemische und parasitologische Parameter sowie der Kennzeichnung und organoleptischen Beschaffenheit

In 2010 wurden insgesamt 504 Einsendungen der Warengruppen Fische, Krebs- und Weichtiere aus dem Bundesland Bremen an das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven als Kooperationspartner des Fischkompetenzentrums Nord zur Untersuchung auf chemische Parameter eingebracht. Davon wurden 202 Proben vom LMTVet (Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen) sowie 302 Proben von der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven eingeschickt. Schwerpunktmäßig wurden an den Proben, die vom LMTVet entnommen wurden, organoleptische Parameter, die Kennzeichnung sowie Belastungen mit Schwermetallen, Tierarzneimittelrückständen und organischen Kontaminanten mit 1046 Untersuchungen erfasst.

Bei insgesamt 367 Untersuchungen vornehmlich in Thunfisch und seinen Erzeugnissen auf biogene Amine, welche sich als Folge eines mikrobiellen Verderbs in Fischen und Fischereierzeugnissen bilden können und nach dem Verzehr beim Menschen u.a. Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen hervorrufen können, waren die Befunde generell unauffällig: es wurden keine Beanstandungen bei den untersuchten Proben ausgesprochen.

Weiterhin wurden 23 Frischfische, die in vielen Fällen bereits bei der Probennahme Hinweise auf Überlagerung zeigten, auf ihren Gehalt an leicht flüchtigen Basenstickstoffen (TVB-N) untersucht. Dieser Parameter gibt Auskunft über die Frische eines Fisches. Bei diesen Untersuchungen wurden 7 Beanstandungen wegen Überschreitungen der gesetzlichen Höchstmenge ausgesprochen.

Bei 18 Untersuchungen an Tiefkühlprodukten, die zum Schutz mit einer Eisglasur versehen waren, waren keine sensorischen Auffälligkeiten hinsichtlich Geruch und Geschmack der Produkte feststellbar. Bei 5 Proben zeigten sich jedoch Abweichungen im Eisanteil, was Hinweise auf eine nicht ausreichend erfolgte Kühlung erkennen ließ.

Bei 10 Untersuchungen auf Parasiten wurden nur in einer Probe Wittlingsfilet – eingeschickt von der Grenzkontrollstelle Bremerhaven – sichtbare Parasiten festgestellt.

Insbesondere alle in einer Fertigpackung eingegangenen Proben des LMTVet wurden auf ihre korrekte Kennzeichnung untersucht. In insgesamt 2 Proben wurden geringe Mängel in der Kennzeichnung ersichtlich. In 8 Proben war in der Verpackung eine von der Kennzeichnung abweichende Fischart enthalten. Hier wurde eine Irreführung des Verbrauchers festgestellt. Bei diesen Proben von Fischfilets, entnommen sowohl an der Grenzkontrollstelle als auch bei Herstellern und im Großhandel des Landes wurde die Kennzeichnung der Fischart „Rotflossenwels“ mittels Isoelektrischer Fokussierung geprüft, es handelte sich hierbei um Pangasius-Filets.

Mit 197 Untersuchungen wurde das Vorhandensein von Tierarzneimittelrückständen, vornehmlich in Krebstieren aus Aquakulturen, untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurden Gehalte bestimmt, die zu einer Beanstandung geführt hätten.

Es wurden insgesamt 137 Untersuchungen zur Belastung mit Schwermetallen (Blei, Cadmium, Quecksilber) zur Überprüfung der Einhaltung gesetzlicher Höchstmengen durchgeführt. Weder in den untersuchten Thunfischproben, noch in Heilbutt-, Schillerlocken- oder in Muschel-Proben konnten Überschreitungen der gesetzlichen Höchstmengen gefunden werden. Es wurden lediglich eine Probe Blauhai sowie eine Probe Barramundi - eingeschickt von der Grenzkontrollstelle- wegen erhöhter Quecksilbergehalte beanstandet.

Insgesamt wurden 52 Untersuchungen auf das Vorhandensein von Polyphosphaten, von Kohlenmonoxid und von Methyl-Quecksilber durchgeführt. Lediglich in zwei Fällen musste eine Beanstandung ausgesprochen werden, da eine unerlaubte Behandlung von Tilapiafilets (eine Buntbarschart) mit Kohlenmonoxid festgestellt werden konnte. Eine Behandlung mit Kohlenmonoxid führt zu einer Farbstabilität der rötlichen Filetanteile und kann somit den Anschein einer besseren Beschaffenheit als die tatsächliche erwecken.

Dr. Edda Bartelt

## Warenkode 13 - Speisefette und Öle

17 Proben – eine Beanstandung (6 %)

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) wurden verschiedene Speiseöle, wie Erdnussöl, Distelöl, Walnussöl, Mohnöl, Baumwollsaatöl, Weizenkeimöl und Traubenkernöl auf polycyclische, aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) untersucht. Bei PAK handelt es sich um ubiquitär vorkommende Kontaminanten, die bei Verbrennungsprozessen auftreten und als krebserregend gelten. In keinem der untersuchten Öle wurden auffällige Werte nachgewiesen.

Die einzige Beanstandung wurde in dieser Warengruppe durch ein Frittierfett aus einer Imbissbude verursacht. Während das ungebrauchte Vergleichsfett in Ordnung war, hätte das in der Friteuse befindliche, gebrauchte Fett dringend ausgetauscht werden müssen.

Christian Wambold

## Warenkode 15 – Getreide

14 Proben – 5 Beanstandungen (35,7%)

Eine Falafel-Fertigmischung enthielt mit 0,61 g/100 g zuviel Laktose, um als „...produktionsbedingt frei von Allergenen“ gekennzeichnet zu werden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (=DGE) und andere Fachleute fordern bei der Angabe „laktosefrei“ einen Wert kleiner als 0,01 g/100 g an Laktose und Galaktose. Bestimmte Verbraucher reagieren besonders empfindlich auf Spuren von Laktose und dessen Abbauprodukt Galaktose (Galaktosämie). Eine Kennzeichnung als: „laktosearm“ wäre richtig und würde auf Laktosegehalte kleiner als 1 g/100 g richtig hinweisen.

Die Angabe „cholesterinfrei“ in vier Reisproben ist nicht mehr erlaubt, da diese Angabe als nährwertbezogene Angabe gemäß Health Claims Verordnung nicht mehr zulässig ist. Es sind nur noch die in der Anlage zu Art. 8 aufgeführten Angaben gestattet.

Auch die Angabe der Proteinheiten in den 4 Reisproben darf nicht direkt in der Nährwerttabelle erfolgen, sondern muss von dieser optisch abgesetzt werden.

Dr. Bernd Gabel

Des Weiteren wurde in dieser Produktgruppe Basmati-Reis untersucht.

Bei den ersten Proben handelte es sich um eine Beschwerdeprobe und die dazugehörige Vergleichsprobe. Der Verbraucher beanstandete bei

diesem Reis einen ungewöhnlichen Geruch und Geschmack.

Sensorisch konnte von hier aus jedoch keine Abweichung festgestellt werden. Es liegt jedoch die Vermutung nahe, dass die Erwartungshaltung des Verbrauchers durch die „geschmacksneutralen“ Reissorten Patna- oder Parboiled-Reis, die überwiegend in europäischen Haushalten verarbeitet werden, geprägt wurde. Somit war der nussig ins blumig gehenden Eigengeruch des vorliegenden Reises etwas Ungewohntes.

Basmati-Reis, auch Duftreis genannt, ist ein klein- und langkörniger Reis, der gegart zart nussig duftet. Er wird am Fuß des Himalajas angebaut und gerade wegen seines Eigengeschmacks geschätzt.

Bei der letzten Basmati-Reisprobe handelte es sich um die Überprüfung einer Meldung nach § 44 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch). Hier wurde die Probe noch einmal amtlich auf Ochratoxin A untersucht und dabei die gemeldete Höchstgehaltsüberschreitung bestätigt.

Bei Ochratoxin A handelt es sich genauso wie bei den Aflatoxinen um Schimmelpilzgifte.

Christian Wambold

## Warenkode 16 - Getreideprodukte einschli. Frühstückscerealien, rohe Teige und Massen

29 Proben – keine Beanstandung

Zwei von fünf Proben Corn Flakes überschritten den in 2010 geltenden Signalwert für den Schadstoff Acrylamid mit 137 bzw. 122 µg/kg deutlich.

Der Signalwert wurde für erhitzte Frühstückscerealien in der 8. Berechnung des BVL am 18.11.2010 von 80 auf 260 µg/kg hoch gesetzt, um den produktionsbedingten Gehalten in erhitzten Erzeugnissen Rechnung zu tragen.

Dr. Bernd Gabel

## Warenkode 17 - Brot und Kleingebäck

5 Proben - 3 Beanstandungen ( 60 %)

Eine Beschwerdeprobe Weizenbrötchen wurde im LUA wegen kleiner schwarzer Ablagerungen auf der Unterseite untersucht. Ein Befall mit Schimmelpilzen konnte im direkten Abstrich nicht nachgewiesen werden, der Schimmelpilzgehalt des gesamten Brötchens lag im für Kleingebäcke üblichen Rahmen.



Eine weitere Beschwerdeprobe bestand aus dem Rest eines mit Butter bestrichenen Brötchens. Unterhalb der Kruste befand sich eine erbsen-große grün-graue Verfärbung im Teig. Sowohl mikroskopisch als auch mikrobiologisch-kulturell wurden keine Schimmelpilze nachgewiesen, die Ursache dieser Verfärbung konnte wegen der geringen Menge an Untersuchungsmaterial nicht geklärt werden. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne der LMHV beurteilt.

Eine Probe Buchweizenbrot enthielt mit 0,22 g/100 g zuviel Laktose, um als „laktosefrei“ aus- gelobt zu werden. Fachleute lassen den Begriff „laktosefrei“ nur gelten, wenn der Gehalt unter 0,01 g/100 g Laktose liegt (s.a. unter Wako 15). Mit einem Wert von unter 1 g/100 g darf dieses Brot als „laktosearm“ gekennzeichnet werden, um auch empfindliche Personen zu schützen.

Ein verpacktes geschnittenes Dinkelbrot war deutlich verschimmelt und enthielt 8 verschieden große flache Holzstücke und wurde als nicht sicher nach Art 14 Abs. 2 b und 5 der EU-Basisverordnung 178/2002 beanstandet.

Dr. Julia Riloks & Dr. Bernd Gabel

## Warenkode 18 – feine Backwaren

128 Proben - 16 Beanstandungen (12,5 %)

Im Verlauf des Jahres 2010 wurden drei Ver- dachtsproben im LUA eingeliefert: Eine Nuss- Sahne-Schnitte wurde bei unauffälliger Genuss- tauglichkeitsuntersuchung aufgrund hoher Keim- zahlen an Pseudomonaden und Enterobacteria- ceae als nachteilig beeinflusst im Sinne der Le- bensmittelhygiene-Verordnung beurteilt. Eine weitere Verdachtsprobe Bienenstich fiel durch einen sehr trockenen Teig und einen faden Ge- schmack auf. Die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben neben einer sehr ho- hen aeroben Gesamtkeimzahl hohe Keimgehalte an Pseudomonaden, Enterobacteriaceae und Hefepilzen. Die Probe war aufgrund der abwei- chenden Organoleptik in Verbindung mit den mikrobiologischen Ergebnissen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die Ergebnisse der dritten Verdachtsprobe, einem Apfelstrudel, waren so- wohl hinsichtlich der Organoleptik als auch hin- sichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Untersu- chungen unauffällig.



104 Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung wurden als Planproben organoleptisch und mik-robiologisch untersucht. Eine Probe Donauwelle fiel durch ein von der Verkehrsauffassung abwei- chendes Aussehen auf: Es fehlten sowohl die Sauerkirschen im Teig als auch die übliche Deckschicht aus Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur.

Bei der Genusstauglichkeitsuntersuchung waren alle weiteren Proben unauffällig, hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen fie- len jedoch 24 Proben mit Hygienemängeln auf. Ein besonderes Problem stellen in den sahnehal- tigen Schichten von Kuchen und Torten Pseu- domonaden dar, die durch mangelhafte Hygiene während des Herstellungsprozesses in die Fül- lung gelangen und hier bei unzulänglicher Küh- lung optimale Vermehrungsbedingungen vorfin-

den. Pseudomonaden sind typische Verderbniserreger, die z.B. Geschmacksabweichungen hervorrufen können. Sie wurden in 16 der Planproben in erhöhten Keimzahlen nachgewiesen. Die übrigen Proben wiesen hohe Keimgehalte an Enterobacteriaceae und Hefepilzen auf. In allen Fällen erfolgte eine Mitteilung an die Überwachungsbehörde über die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Proben.

In drei Proben aus zwei verschiedenen Herstellerbetrieben wurde *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung, jedoch mit einer Keimzahl von  $<100$  KbE/g nachgewiesen. Hier wurde der Überwachungsbehörde empfohlen, der Kontaminationsursache nachzugehen, da es sich bei *Listeria monocytogenes* um einen pathogenen Keim handelt, der in höheren Konzentrationen bei Risikogruppen wie Schwangeren und Menschen mit geschwächtem Immunsystem schwere Erkrankungen hervorrufen kann.

Eine Probe Sahneschnitte Erdbeer wies eine Kombination aus hohen Keimgehalten an Pseudomonaden, Enterobacteriaceae und Schimmelpilzen auf. Die Organoleptik dieser Probe war unauffällig, so dass sie aufgrund des hohen Keimgehaltes als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beurteilt wurde. Eine Probe Butter-Mandel Zungen enthielt einen ca. 4 cm langen Draht und war somit nicht sicher im Sinne der Basisverordnung der EG.

Zwei weitere Probe Kuchen enthielten einen nicht deklarierten Farbstoff im Überzug. Ein Donut, ein Schokocroissant und zwei Kuchen waren mit einem nicht kenntlich gemachten Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur versehen. Darüber hinaus wies einer dieser Kuchen diverse weitere Mängel in der Zutatenliste auf.

Zwei Backwaren waren mit der Verkehrsbezeichnung „Gebäck oder Gebäckmischung mit unterschiedlichen Schokoladen und mit veränderlichen Gewichtsanteilen“ und einem dazu passenden Zutatenverzeichnis versehen. Weder die Verkehrsbezeichnung noch Zutatenverzeichnis entsprach dem Inhalt der Packung.

Dr. Julia Riloks, Dr. Bernd Gabel,  
Beate Fischer & Rita Wiegmann

## Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonnaisen

158 Proben - 12 Beanstandungen (8%)

Im Berichtsjahr wurden 158 Proben unterschiedliche, nicht fischhaltige Salate – wie Fleischsalate, Geflügelsalate, Eier- und Gemüsesalate – auf ihre Genusstauglichkeit und den mikrobiologischen Status untersucht.



19 der Planproben wichen hinsichtlich der mikrobiologischen Ergebnisse von den empfohlenen Richtwerten der DGHM ab. Es handelte sich um eine erhöhte aerobe Gesamtkeimzahl in Verbindung mit erhöhten Keimzahlen an Enterobacteriaceae, Pseudomonaden, Lactobazillen und / oder Hefen. Die DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) veröffentlicht für verschiedene Lebensmittelgruppen Richt- und Warnwerte. Richtwerte weisen darauf hin, welche Mikroorganismengehalte in den Lebensmitteln unter guten Hygienebedingungen akzeptabel sind. Eine Überschreitung des Richtwertes deutet auf Schwachstellen im Herstellungsprozess und die Notwendigkeit hin, die Wirksamkeit der vorbeugenden Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation zu überprüfen. Im Zusammenhang mit einer unauffälligen Genusstauglichkeitsuntersuchung erfolgt hier eine Mitteilung an die Überwachungsbehörde mit dem Hinweis auf die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Probe.

In fünf dieser Proben wurde *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung, aber in einer Keimzahl  $<100$  KbE/g nachgewiesen. Da es sich um einen pathogenen Keim handelt, erhielt die Überwachungsbehörde hier neben dem Hinweis auf einen Hygienemangel die Empfehlung, der Kontaminationsursache nachzugehen.

10 Proben wiesen bei unauffälliger Organoleptik deutlich erhöhte Werte an Enterobacteriaceae auf, die den entsprechenden Warnwert der DGHM überschritten. Warnwerte geben Mikroor-

ganismengehalte an, deren Überschreitung darauf hinweist, dass die Prinzipien einer guten Hygienepraxis- bzw. Herstellungspraxis verletzt wurden. Die Proben wurden aufgrund einer Beeinträchtigung der hygienischen Beschaffenheit als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet war eine Planprobe, die bei der Organoleptik durch einen süßen, beginnenden Geruch nach Verderbnis und Geschmack auffiel und eine hohe aerobe Gesamtkeimzahl und hohe Gehalte an Lactobazillen und Hefepilzen aufwies. Eine weitere Planprobe, eine Fertigpackung Nudelsalat, wurde aufgrund unzureichender Kennzeichnung beanstandet. Hier fehlten die im Salat vorhandenen Mais- und Gurkenstücke im Zutatenverzeichnis, außerdem waren die Nudeln als Zutat mit „Nudelteig“ angegeben.

Ein gemischter Salat mit Weichkäse erreichte als Verdachtsprobe das LUA, nachdem in einem anderen Bundesland ein Salat dieses Herstellers mit deutlichen Hygienemängeln aufgefallen war. Die Verdachtsprobe selber war unauffällig, bei der Untersuchung zahlreicher Zutaten wie Radichio, Zwiebeln, Mais, Tomaten und Weichkäse stellte sich letzterer als Quelle für den Eintrag von Enterobacteriaceae und Hefepilzen heraus.

Dr. Julia Riloks

### Warenkode 21 – Pudding, Dessert

2 Proben – 1 Beanstandung (50%)

Im Rahmen des Probenprogrammes „Milch- und Milcherzeugnisse“ wurde eine Fertigpackung Sahnepudding sofort nach Einlieferung und nach Lagerung am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht. Beide Proben waren hinsichtlich der Organoleptik und der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ohne Abweichung von der Norm.

Eine Probe Götterspeise wurde wegen fehlender Kenntlichmachung des Farbstoffes beanstandet.

Dr. Julia Riloks, Beate Fischer

### Warenkode 22 – Teigwaren

3 Proben – keine Beanstandung

Wie in den Vorjahren wurden „Quick Cooking Noodles“ aus China als Proben von der Grenzkontrollstelle gezogen und auf Aluminium untersucht. In 2008 waren 4 von 7 Proben beanstandet worden, da die Gehalte mit 51 bis 70 mg/kg deutlich über dem Richtwert von 36 mg/kg des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) lagen.

Als Ursache wurden Aluminiumgefäße in der Nudel-Produktion ausgemacht. Nach deren Ersatz gingen die Werte in 2008 auf 14 – 19 mg/kg Nudeln zurück.

Im Berichtsjahr wurden drei Proben an der Grenze gezogen und ebenfalls mit 14 – 19 mg Aluminium je kg gemessen.

Dr. Bernd Gabel



© Wrw/pixelio.de

### Warenkode 25 – Frischgemüse

127 Proben – keine Beanstandung

Unter diesen Proben waren 6 Verdachtsproben, die im Rahmen einer Hygienekontrolle in einem Lebensmittel herstellenden Betrieb gezogen worden waren. Es handelte sich um verschiedene Salatsorten, Mais und Tomaten. Alle Proben waren hinsichtlich der Organoleptik und der mikrobiologisch-kulturellen Ergebnisse ohne Abweichung von der Norm.

Eine Verdachtsprobe Kohlrabi aus dem Einzelhandel wurde eingeliefert, nachdem einer Verbraucherin häufig auftretender Schädlingsbefall bei diesem Gemüse aufgefallen war. Bei den im LUA durchgeführten makroskopischen und mikroskopischen Untersuchungen der Verdachtsprobe konnten keine Schädlinge nachgewiesen werden.

Eine weitere Verdachtsprobe grüner Salat war aus einem Kebaphaus zusammen mit einer Joghurtsauce eingeliefert worden. Der grüne Salat war hinsichtlich der Organoleptik und der mikrobiologischen Untersuchung unauffällig.

Dr. Julia Riloks

Der Schwerpunkt der Prüfung lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Keiner der festgestellten Pestizidgehalte lag dabei über den gesetzlichen Höchstgehalten. Auch wurde dieses Jahr kein nicht zugelassenes Pflanzenschutzmittel ermittelt. Bei einer als Verdachtsprobe angelieferten Paprikaprobe trat ein auffälliger Naphthalingeruch auf. Naphthalin war jedoch nicht in der Probe enthalten.

7 Mangoldproben wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) auf Nitrat untersucht. Da es bisher keine Höchstmenge für Nitrat in Mangold gibt, kann jedoch zur Orientierung der Gehalt für Spinat herangezogen werden. Dieser liegt bei 3000 mg/kg. Die untersuchten Mangoldproben wiesen Gehalte von 500 mg/kg bis 3000 mg/kg Nitrat auf.

Christian Wambold

### Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse

28 Proben – keine Beanstandungen  
(Ohne Einfuhrkontrollproben)

Bei den Proben handelt es sich ausschließlich um tiefgefrorenen oder eingemachten Grünkohl. Die Proben wurden ausschließlich auf Pflanzenschutzmittel hin überprüft. Auffälligkeiten konnten nicht festgestellt werden.

### Warenkodes 29 Obst

181 Proben - eine Beanstandung (0,5 %)  
(Ohne Einfuhrkontrollproben)

Auch hier lag der Untersuchungsschwerpunkt bei den Pflanzenschutzmitteln. Höchstgehaltsüberschreitungen wurden keine festgestellt. Nur bei einer als Bioware gekennzeichneten Clementine ergab sich der Verdacht, dass hier ein Pflanzenschutzmittel unerlaubt eingesetzt wurde.

Christian Wambold

### Warenkode 30 - Obstprodukte

34 Proben – 1 Beanstandung (3 %)  
(ohne Einfuhrkontrollproben)

9 Proben Datteln wurden für das EU-Monitoring auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Keine der Proben wies einen auffälligen Gehalt auf. Eine Probe musste aufgrund ihres starken auch äußerlich sichtbaren Schädlingsbefalls beanstandet werden.



Abb.: Dattel mit Schädlingsbefall

Für das Projektmonitoring auf Bundesebene wurden 12 Proben getrocknete Feigen auf Aflatoxine und Ochratoxin A untersucht. Die erhaltenen Werte waren meist unter der Bestimmungsgrenze oder weit unterhalb der vorgeschriebenen Höchstmenge. Dasselbe Bild ergab sich bei der Untersuchung von 10 Sultaninenproben aus dem Einzelhandel auf Ochratoxin A. Unter die Warengruppe fallen noch zwei Packungen gefrorene Erdbeeren, die auf Pflanzenschutzmittel untersucht wurden, sowie eine Probe Sultaninen, bei der sich ein Verbraucher beschwert hatte, weshalb auf der Fertigpackung kein Herkunftsland angegeben sei.

### Warenkode 31 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare u. ä.

36 Proben – keine Beanstandung

10 unterschiedliche Säfte wurden auf das Mycotoxin Patulin untersucht. Patulin ist ein Schimmelpilzgift, das im Tierversuch als nicht kanzerogen und damit toxikologisch als weniger bedeutsam als andere Mykotoxine eingestuft wird. Jedoch gelten erhöhte Patulingehalte als Nachweis für die Verarbeitung verschimmelter Früchte. Die untersuchten Säfte wiesen keine auffälligen Gehalte auf. Weitere 16 Fruchtsäfte, vor allem Traubensäfte, wurden auf Pflanzenschutzmittel untersucht. In den beiden Apfelsäften wurden keine Gehalte an Pflanzenschutzmitteln über der Bestimmungsgrenze ermittelt. Hingegen wiesen die restlichen 9 Beerensäfte - vor allem Traubensäfte - meist mehrere bestimmbare Gehalte auf. Höchstmengen wurden jedoch auch hier nicht überschritten.

Christian Wambold

## Warenkode 33 – Wein

81 Proben - 22 Beanstandungen (27 %)

Insgesamt 5 Proben wurden als sensorisch fehlerhaft beurteilt. Die betroffenen Weiß- und Roseweine waren stark oxidiert und überlagert. Zwei der fünf Weine wiesen zudem eine untypische Alterungsnote (UTA) auf. Bei der untypischen Alterungsnote im Wein liegt eine negative Veränderung des Aromas vor, die insbesondere an den Geruch von Mottenkugeln (Naphthalin) erinnert. Dieser Weinfehler entsteht, wenn die Reben bei schlechter Ernährung und Wassermangel hohe Traubenerträge liefern und daraus Weine von geringer Qualität gewonnen werden. In 2 Rotweinen aus Argentinien wurde der Zusatzstoff Natamycin nachgewiesen. Natamycin ist ein Antimykotikum, das als Wirkstoff in Humanarzneimitteln eingesetzt wird (siehe Kasten). Der Zusatz zu Wein ist sowohl in der EU als auch in Argentinien verboten.

In Deutschland hergestellter Perlwein war irreführend mit „Vino frizzante italiano“ als italienischer Perlwein bezeichnet. Die Angabe „Classic“ auf dem Etikett eines spanischen Weines wurde beanstandet, da diese Angabe bestimmten deutschen Weinen vorbehalten ist. Bei drei Weinen wurden Alkoholgehalte festgestellt, die deutlich abwichen von den in der Etikettierung angegebenen Werten. Unverändert häufig wurden Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften festgestellt. Die vorgeschriebene Deklaration des als allergener Stoff eingestuftes Schwefeldioxids mit der Angabe „Enthält Sulfite“ war nicht in einer für den deutschen Verbraucher leicht verständlichen Sprache vorgenommen worden. Die für die Rückverfolgung wichtigen Angaben von Abfüller oder Importeur waren mehrfach nicht oder nicht korrekt angegeben. Nennfüllmenge und Alkoholgehalt waren häufig in viel zu kleiner Schrift gedruckt und entsprachen damit nicht den bezeichnungsrechtlichen Vorgaben.

### Natamycin

Natamycin ist ein Antimykotikum, das als Wirkstoff in Arzneimitteln zur Behandlung von Pilzinfektionen eingesetzt wird. Es kann darüber hinaus als Zusatzstoff bei der Herstellung einiger Käsesorten zur Behandlung der Rinde und bei getrockneten und gepökelten Würsten zur Oberflächenbehandlung gegen unerwünschte Hefe- und Schimmelpilzbildung eingesetzt werden. Der Zusatz zu Wein ist EU-weit verboten. Nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist die Verwendung von Natamycin im Bereich der Lebensmittelproduktion äußerst restriktiv zu verwenden, um einer Resistenzbildung bei potentiellen Krankheitserregern soweit wie möglich entgegen zu wirken.

Ewald Briesch

## Warenkode 34 – Erzeugnisse aus Wein

20 Proben – 5 Beanstandungen (25 %)

Ein in 10-Liter-Kanistern abgefüllter Glühwein enthielt mehr als die erlaubte Menge an Schwefeldioxid. Erlaubt ist lediglich der Gehalt an Schwefeldioxid, der durch den bei der Herstellung verwendeten Wein eingebracht wird (so genannter „Carry-Over-Effekt“). Bei der Herstellung von Glühwein ist der Zusatz von Schwefeldioxid verboten. Ein als „Madeira“ an einen Abfüller geliefertes loses Erzeugnis aus Portugal entpuppte sich ausweislich der Begleitdokumente als „Food product; declassified Madeira Wine - may not be consumed as a beverage“. Demnach handelte es sich um ein Nahrungsmittel, das nur für die Verarbeitung in Lebensmitteln, aber nicht für den Konsum als Getränk bestimmt war. „Madeira“ ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für einen Likörwein von der gleichnamigen portugiesischen Insel und darf für andere Produkte nicht verwendet werden.

Bei einem Früchte Punsch sowie einem Glühwein war der vorhandene Alkoholgehalt auf dem Etikett falsch angegeben und bei einer Sangria fehlte die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung.

Ewald Briesch

## Warenkode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken

4 Proben - keine Beanstandung



### Warenkode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34

14 Proben - 8 Beanstandungen (57 %)

Im Berichtszeitraum gab es hinsichtlich der Beschaffenheit der untersuchten Spirituosen keine Beanstandungen. Es wurden ausschließlich Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften festgestellt. Die Beanstandungen betrafen im Wesentlichen die so genannten "compound terms", also zusammengesetzte Bezeichnungen aus zwei definierten Spirituosen wie z. B. "Wodka" und „Likör“. Nach dem neuen seit 20. Mai 2009 geltenden EU-Spirituosenrecht kann ein Likör (15%vol und mehr als 100 g/l Zucker) nicht gleichzeitig die Bezeichnung Wodka (37,5%vol und weniger als 100 g/l Zucker) tragen. Bei mehreren „Feigenlikören“ mit 20%vol Alkohol wurde die Angabe „Wodka Feige“ daher beanstandet. Ein blickfangartig als „Wodka-O“ bezeichneter Orangenlikör wurde als irreführend aufgemacht beurteilt.

Bei einem alkoholhaltigen Getränk mit Limettengeschmack und Wodka fehlte die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung „Spirituose“.

Die Auslobung „Natürliche Aromen“ bei einem Kirschsaflikör aus Polen wurde als irreführend beurteilt, da bei der Herstellung von Likör aus Kirschen die Verwendung anderer als natürlicher Aromen nicht erlaubt ist.

Ewald Briesch

### Warenkode 40 – Honige, Imkererzeugnisse und Brotaufstriche auch brennwertvermindert

6 Proben – keine Beanstandung

Da es im Jahr 2010 gerade bei Einfuhrkontrollen öfter Beanstandungen bezüglich der Aflatoxinhöchstgehaltsüberschreitungen bei Erdnüssen gab, wurde anhand von 6 Erdnussaufstrichen überprüft, ob sich diese Tendenz in den weiterverarbeiteten Produkten bemerkbar macht. Die erhaltenen Werte erwiesen sich jedoch alle als unauffällig.

Christian Wamboldt

### Warenkode 42 – Speiseeis

75 Proben – 1 Beanstandung (1%)

Im Berichtsjahr wurden in den Monaten April bis September 75 Planproben Speiseeis aus der Gastronomie auf ihren mikrobiologischen Status untersucht. Die Untersuchung auf Genusstauglichkeit ergab bei keiner Probe Auffälligkeiten. In 8 Proben wurden geringe Keimgehalte an Enterobacteriaceae – ausgenommen E. coli – nachgewiesen. Hier erfolgte eine Mitteilung an die Überwachungsbehörde mit dem Hinweis auf die nicht einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Probe.

In einer Probe Bananeneis wurde ein Keimgehalt an Enterobacteriaceae nachgewiesen, der deutlich über dem von der DGHM angegebenen Richtwert lag. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beurteilt.

Dr. Julia Riloks

### Warenkode 43 – Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse, ausgenommen Schokoladenwaren

9 Proben – 4 Beanstandung (44 %)

Zwei Kaugummis enthielten Farbstoffe (E 102 Tartrazin u.a.) ohne den Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“. Dieser Warnhinweis ist bei bestimmten Farbstoffen seit dem 20. Juli 2010 neben der Kennzeichnung anzubringen.

Eine Probe Lakritz enthielt mit 12,9 % Ammoniumchlorid weit mehr als zugelassen (max. 7,99 % nach Allgemeinverfügung gemäß § 54 LFGB). Zusätzlich wiesen drei dieser Proben erhebliche Kennzeichnungsmängel auf.

Eine mit Schokolade überzogene Süßware war aufgrund ihrer Beschaffenheit (Fettreif) als wertgemindert zu beurteilen.

Rita Wiegmann

### Warenkode 44 – Schokoladen und Schokoladenwaren

33 Proben – 11 Beanstandungen (33 %)

Zwei Beschwerdeproben und eine dazugehörige Verfolgsprobe dieser Warengruppe waren durch Schädlingsbefall in ekelerregender Weise verändert und mussten beanstandet werden. Die Kontaminationsquelle kann in der Regel nur vor Ort ermittelt werden. Die Erzeugnisse können beim



Hersteller, im Handel oder auch beim Verbraucher verunreinigt worden sein. In einem Fall waren neben der Beschwerdeprobe und der Vergleichsprobe auch weitere Lebensmittel des Händlers verunreinigt, so dass von einer Kontamination beim Händler auszugehen war.



Foto: Schädlingsbefall Schokoladenerzeugnis

Ein Schokoladenerzeugnis mit Haselnüssen wurde wegen des nicht mehr frischen, leicht ranzigen Geruches und Geschmackes als wertgemindert beurteilt.

Bei einer Probe Pralinen wurde der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Zuckergehalt deutlich überschritten und als irreführend beanstandet.

Eine Milkschokolade enthielt neben Kakaobutter auch gehärtetes Pflanzenfett. Entsprechend Kakaoverordnung dürfen einer Milkschokolade neben Kakaobutter bestimmte andere pflanzliche Fette zugesetzt werden. Diese Fette dürfen durch Raffination oder Fraktionierung gewonnen werden. Die Hydrierung (Fetthärtung) wird nicht als erlaubtes Verfahren aufgeführt.

Die weiteren Beanstandungen wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln ausgesprochen.

Bei einer Probe brauner Streusel handelte es sich nicht um Schokoladen- oder Milkschokoladenstreusel, sondern um Konsumstreusel. Entsprechend Kakaoverordnung werden Schokoladenstreusel und Milkschokoladenstreusel unter Verwendung von Kakaoerzeugnissen, Zucker und gegebenenfalls Milchprodukten hergestellt, dabei sind die Mindestanforderungen der Kakaoverordnung einzuhalten. Kakao- oder Konsumstreusel werden dagegen aus Zucker, Pflanzenfett und Kakaopulver hergestellt. Konsumstreusel können leicht mit Schokoladen- oder Milkschokoladenstreusel verwechselt werden und sind deswegen kenntlich zu machen.

Darüber hinaus wurden im Landesuntersuchungsamt Bremen im Rahmen einer Kooperation mit Niedersachsen 239 Schokoladenerzeugnisse aus Niedersachsen mit folgenden Schwerpunkten untersucht:

- Schokoladenerzeugnisse, überwiegend Pralinen von Süßwarenherstellern und Konditoreien
- Wertbestimmende Parameter und Fremdfette in Schokostreusel, -flocken, oder ähnlichen Produkten
- Ochratoxin A in Bitterschokoladen
- Elemente und Pestizide in Bitterschokoladen
- Wertbestimmende Parameter in Schokoladentafeln
- Trüffelpralinen

Insgesamt wurden 53 Proben beanstandet (22%).

Rita Wiegmann

### Warenkode 45 – Kakao

10 Proben – eine Beanstandung (10 %)

Eine Probe wurde aufgrund der irreführenden Verkehrsbezeichnung beanstandet.

Dr. Bernd Gabel

### Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke:

89 Proben – 5 Beanstandungen (5,6 %)

Von den untersuchten 163 Proben stammten 89 aus Bremen mit 5 Beanstandungen, 74 Proben wurden dem LUA im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen eingesandt. Insgesamt wurden 7 Beanstandungen ausgesprochen, die sich alle auf die Kennzeichnung bzw. Werbung beziehen.

Bei vier Getränkepulvern waren: „löslicher Bohnenkaffee mit Kaffeeweißer und Zucker“ als Verkehrsbezeichnung angegeben. Die Pulver enthielten aber nur 10 bzw. 11 % löslichen Bohnenkaffee und 52 % Zucker. Es handelte sich also nur um ein „Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee, Kaffeeweißer und Zucker“.

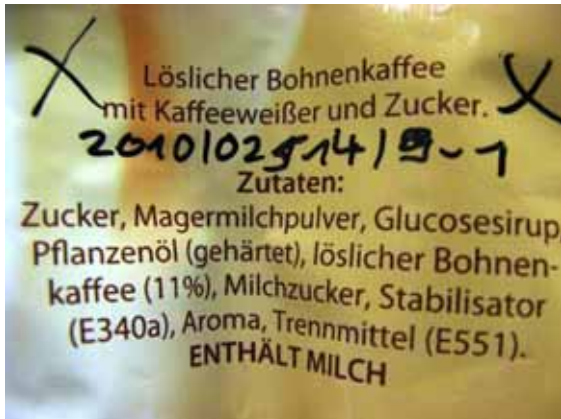


Foto: In Wirklichkeit Getränkepulver

Insgesamt 29 entkoffeinierte Röstkaffees wurden auf ihren Restkoffeingehalt untersucht. Die Kaffee-Verordnung schreibt einen Maximalgehalt von kleiner 100 mg Koffein je 100 g Kaffee vor. „Normaler“ Röstkaffee hat im Schnitt 13 mal soviel Koffein (1300 mg/100 g).

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

Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A (OTA) wurde in den letzten Jahren immer wieder in erhöhten Mengen in löslichen Bohnenkaffees gefunden. In 26 Proben wurden maximal 1,8 µg/kg und im Mittel 0,7 µg/kg nachgewiesen. Die gesetzliche Höchstmenge liegt mit 10 µg/kg Kaffee-Extrakt deutlich über unseren Messwerten der letzten Jahre. Offensichtlich ist die Höchstmenge deutlich zu hoch angesetzt und spiegelt – aus unserer Sicht - nicht das technisch Machbare wieder. Da 90 % unserer Werte für OTA unter 1,0 µg/kg lagen, schlagen wir diesen Wert als neue Höchstmenge vor, um den vorbeugenden Verbraucherschutz zu verbessern.

Zwei Proben wurden beanstandet, weil Antioxidantien direkt in der Nährwertabelle aufgeführt wurden. Die Kennzeichnung muss in der Nähe der Nährwertabelle, aber von dieser optisch getrennt erfolgen. Der Hersteller hat die Kennzeichnung inzwischen geändert.

Bei der Analyse von 13 Getränkepulvern vom „Typ Latte Macchiato“ lagen die Ochratoxin A-Gehalte mit im Mittel 1,4 µg/kg bezogen auf den Anteil an löslichem Kaffee doppelt so hoch wie bei den reinen löslichen Kaffees (im Mittel 0,7 µg/kg). Der Verdacht drängt sich auf, dass hier mindere Qualitäten eingesetzt werden.



Foto: Der süße Typ „Latte Macchiato“

Der Anteil an löslichem Bohnenkaffee lag bei diesen Erzeugnissen mit 3 bis 15 % (im Mittel 8 %) meist niedrig. Der Geschmack war aufdringlich süß bei bis zu 60 % Zucker. Vom Kaffee war geschmacklich wenig wahrnehmbar.

Es zeigt sich auch hier wieder, dass die Getränkepulver vom „Typ XYZ“ (z.B. „Typ Cappuccino“) meist von den richtigen Erzeugnissen nur den Namen übernommen haben. Geruch und Geschmack sowie Konsistenz sind nur nachgeahmt, der Kaloriengehalt und die Zahl der Zutaten und Zusatzstoffe hingegen sind recht hoch. Der Verbraucher sollte die Zutatenliste und die Nährwertabelle genau studieren und dann entscheiden, ob er „Original“ oder „Fälschung“ konsumieren will.

Die Überprüfung weiterer 21 Getränkepulver vom „Typ Latte Macchiato“ auf den Anteil an löslichem Bohnenkaffee ergab eine befriedigende Übereinstimmung mit den ausgelobten Werten. Die Gehalte an löslichem Bohnenkaffee variierten von 3,5 bis 11 %, im Mittel bei 8 %. Je nach dem Gehalt weiterer Zutaten und Aromen ist meist unterhalb von 8 % kaum noch ein deutlicher Kaffeegeschmack erkennbar. Auch bei diesen Getränkepulvern waren die Gehalte an Zucker mit 44 bis 65 % viel zu hoch, der Geschmack oft sehr süß.

Die Untersuchung von 25 Röstkaffees ergab keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Die Überprüfung von 35 milden Röstkaffees und drei Ersatzkaffees auf Acrylamid ergab 14 Signalwertüberschreitungen (40 %). Eine Überschreitung des Signalwertes von zur Zeit 277 µg/kg für Röstkaffee und 801 µg/kg löslichen Kaffee führt zu einem Minimierungsdialog zwischen der Überwachungsbehörde und dem Hersteller. Dabei sollen alle Möglichkeiten ausgeschöpft werden, um diesen auf „natürliche Weise“ entstehenden Schadstoff zu verringern.

Acrylamid entsteht bei der Erhitzung stärkehaltiger Erzeugnisse, die reduzierende Zucker enthalten (wie Kaffee, Pommes Frites, usw.). Leider hat der Minimierungsdialog noch nicht bei allen Herstellern zum Erfolg geführt. Die Kooperationsbereitschaft der Hersteller in Bremen ist gut, aber bei milden Röstkaffees ist die Entstehung des Schadstoffes höher als bei dunkler gerösteten Sorten. Bei höherer Rösttemperatur und längerer Röstzeit sind die Acrylamidwerte meist geringer.

Dr. Bernd Gabel

### Warenkode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse

64 Proben – 6 Beanstandungen (9,4 %)

Über die 64 Proben aus Bremen hinaus wurden 233 Proben aus Niedersachsen untersucht. Insgesamt wurden 56 Beanstandungen festgestellt. Geprüft wurde die Einhaltung der „Leitsätze der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“. Des Weiteren wurden die Kennzeichnung, die Gehalte an Rückständen (Pestizide), Kontaminanten (Schwermetalle) und unerwünschten natürlichen Stoffen (z.B. Estragol, Methyleugenol) überprüft. Auch wurden mikrobiologische Parameter sowie die Coffeingehalte und Extraktgehalte analysiert.



Foto: Fencheltees können Estragol enthalten

Bei 35 Teeproben (12 %) wies die Kennzeichnung Mängel auf. Dazu gehörten fehlende oder fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsdaten, fehlende Loskennzeichnung, fehlende Mengenangaben zu wertgebenden Zutaten, falsche Verkehrsbezeichnungen und fehlende Hersteller- und Gewichtsangaben. 6 Proben wurden als neuartige Lebensmittel eingestuft.



Foto: Jiaogulan-Tee ist neuartig

Dieser Jiaogulan-Tee ist in Europa noch nicht allgemein bekannt und wurde vor Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der EG in den Verkehr gebracht. Er wird als neuartiges Lebensmittel (Novel Food) eingestuft und kann erst nach gesundheitlicher Prüfung und Zulassung gehandelt werden. Im Internet werden diesem Tee („Kraut der Unsterblichkeit“) unerlaubterweise Krankheiten heilende Wirkungen beigelegt, was nicht zulässig ist. Ein Vertreter wies in seinem Internetauftritt ausdrücklich darauf hin, dass Jiaogulan zur Zeit wegen der Beanstandungen als nicht verkehrsfähig gilt, und er empfiehlt den Aufguss zur Düngung der Zimmerpflanzen oder als Luftverbesserer zu verwenden. Direkt darunter folgen „Leserbriefe“, die auf den wunderbaren Geschmack und die krankheitslindernden Vorzüge, bis hin zur Heilung bei Krebs, hinweisen. Das ist natürlich nicht zulässig und muss durch die Lebensmittelüberwachung unterbunden werden.

An die Überprüfung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit sind hohe Anforderungen zu stellen. Erfahrungen aus der „Volksmedizin“ ferner Länder sind dazu bei Weitem nicht ausreichend. Es werden wissenschaftlich abgesicherte Nachweise nach europäischen Vorgaben und für Europäer gefordert. Ebenso waren drei Guduchi-Tees und zwei Tulsi-Tees (auch indisches Basilikum) zu beurteilen.



Foto: Auch Guduchi-Tee gilt als Novel Food

Tees die als Hauptbestandteil Tulsi enthalten, weisen in der Literatur sehr hohe Gehalte (300 bis 800 mg/kg) der unerwünschten Naturstoffe Estragol, Eugenol und Methyleugenol auf.

In der neuen Aromenverordnung der EG (VO (EG) 1334/2008) werden ab Januar 2011 die Höchstgehalte an Estragol auf 10 mg/l und von Methyleugenol auf 1 mg/l für alkoholfreie Getränke begrenzt. Weitere Untersuchungen sollen ergeben, ob in Tulsikraut die erwarteten hohen Gehalte im Aufguss nachzuweisen sind.

Im Rahmen des bundesweiten Monitoring wurden 30 Fencheltees auf Estragol, Eugenol, Methyleugenol und Safrol im Aufguss untersucht. Die Werte lagen erfreulich niedrig, Die Gehalte lagen z.T. unter der Bestimmungsgrenze von 0,01 mg/l und endeten bei 0,7 mg/l, im Mittel bei 0,22 mg/l für Estragol. Ebenso wurden auch 35 grüne und schwarze Tees auf Pflanzenschutzmittelrückstände (PSM) untersucht. In 30 % der Proben wurden nur sehr geringe Mengen einzelner Wirkstoffe, deutlich unterhalb der Höchstmengen, nachgewiesen. In 70 % der Proben lagen die Werte unterhalb der Bestimmungsgrenzen. Auch die Untersuchung von 37 teeähnlichen Erzeugnissen (Rooibos-, Früchte- und Hagebuttentees) ergab nur Spuren an PSM, deutlich unterhalb der Höchstmengen und bei 57 % unter den Bestimmungsgrenzen. Die Analysen der Schwermetalle Blei, Cadmium und des Alu-

minium in 26 ayurvedischen Kräuter- und Gewürztees ergaben für Blei und Cadmium im Aufguss sehr geringe Mengen im Bereich und unter den Bestimmungsgrenzen. Die zum Vergleich herangezogenen niedrigen Grenzwerte der Trinkwasser-Verordnung wurden somit weit unterschritten. Für Tee gibt es keine Grenzwerte für Schwermetalle und Elemente. Die Aluminium-Gehalte variierten stärker und lagen im Aufguss deutlich höher. Bei einem Mittelwert von 0,034 mg/l reichten die Werte von unter der Bestimmungsgrenze von 0,02 mg/l bis zu 5,7 mg/l Teegetränk. Für Aluminium besteht kein gesundheitlich abgeleiteter Grenzwert in der Trinkwasser-Verordnung. Die tolerierbare maximale tägliche Aufnahmemenge (=ADI-Wert) von 1 mg/kg Körpergewicht und Tag wird auch bei häufigem Teegeuss nicht überschritten. Ein 60 kg schwerer Erwachsener dürfte danach etliche Liter des höchstbelasteten Tees trinken, ohne gesundheitlich bedenkliche Mengen (60 mg/Tag) aufzunehmen. Der ADI-Wert soll allerdings durch einen Aufnahmepfad oder ein Lebensmittel nur maximal bis zur Hälfte ausgeschöpft werden.

Die Untersuchung von neun Mate-Tees auf die krebserregenden polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (=PAK) ergab im trockenen Mate-Tee hohe Gehalte an PAK. Die Gehalte an der Leitsubstanz Benzo(a)pyren reichten von 22 bis zu 170 µg/kg im trockenen Tee; im Mittel lagen sie bei 57 µg/kg. Grenzwerte für andere Lebensmittel liegen zwischen 1 bis 10 µg/kg Benzo(a)pyren. Die darauf erfolgten Messungen im Teeaufguss ergaben, wie im Vorjahr bei Rauchtees, nur einen sehr geringen Übergang der Schadstoffe in den Tee (2 - 8 %). Die strengen Grenzwerte der Trinkwasser-Verordnung (0,01 µg/l) wurden in drei Proben überschritten (0,024; 0,049 und 0,062 µg/l).



Foto: Mate-Tee enthält Koffein (1,1 %)

Da der Mate-Tee nur in geringeren Mengen als Trinkwasser getrunken wird, wäre nur beim Verzehr großer Mengen Vorsicht geboten. Mate-Tee wird durch Fermentation und Trocknung der Blätter über offenem Feuer gewonnen. Dadurch entsteht der rauchig-erdige etwas bittere Geschmack. In Südamerika werden 300.000 t jährlich geerntet und bis zu 6,8 kg pro Person im Jahr verbraucht. Der Mate-Tee enthält mit ca. 0,35 – 1,7 %, im Mittel 1,1 % etwa halb soviel Koffein wie Tee (3,3 %). In Südamerika gilt er als Volksgetränk und wird dort auch Yerba genannt und zu Erfrischungsgetränken verarbeitet (z.B. Club-Mate mit 20 mg Koffein/100 ml; Tee hat 40 mg/100ml).

Dagegen enthalten Roibostee, alle Kräuter- und Früchtetees (teeähnliche Erzeugnisse) kein Koffein und wirken somit nicht anregend.

Nur schwarzer und grüner Tee enthalten im Mittel 3,3 %, Mate-Tee 1,1 % und die Kolanuss ca. 2,5 % Koffein. Im Vergleich dazu enthält Röstkaffee im Mittel 1,3 % Koffein.

Im Aufguss ähneln sich die Koffein-Gehalte von Tee und Kaffee, da ca. 1,5 g Tee je Tasse, aber 8 g Kaffee in der Tasse landen. Das ergibt in der Tasse Tee ca. 50 mg Koffein, in der Kaffeetasse 80 mg. Im Tee ist das Koffein, insbesondere bei längerer Ziehzeit von 5 min, an Teeinhaltsstoffe gebunden und wird erst langsam frei. Der Kaffee erzeugt seine anregende Wirkung sofort, aber sie hält nicht so lange an wie bei Tee. Die mikrobiologische Untersuchung von 28 grünen Tees ergab keine Auffälligkeiten.



Foto: Geliebt - Eisteegetränke

Von 41 Eisteegetränken wurden 14 beanstandet (= 34 %), weil die mengenmäßige Angabe der wertgebenden Zutat Schwarztee-Extrakt fehlte. Zwei dieser Proben enthielten außerdem zu wenig Tee-Extrakt. Handelsüblich sind 1,2 g Tee-Extrakt je Liter Eistee. Zwei weitere Proben lobten 30 % weniger Zucker aus als „herkömmliche mit Zucker gesüßte Softdrinks“. Dieser Vergleich ist nicht zulässig, da nur mit gleichartigen Erzeugnissen verglichen werden darf. Der Gehalt von 70 g Zucker je Liter entspricht 23 Stück Würfelzucker und ist typisch für Eisteegetränke. Der Hinweis auf minus 30 % Zucker ist somit irreführend. Softdrinks wie Cola u. ä. enthalten tatsächlich ca. ein Drittel mehr Zucker (100 -110 g/l = 33 Stück Würfelzucker), sind aber mit Eistees nicht vergleichbar.



Foto: Unzulässiger Vergleich - Eistee-Softdrink

Auch im Falle der Eistees kann man dem Verbraucher raten, sich einen derartigen Durstlöcher selbst herzustellen und diesen nach Bedarf zu süßen und mit Fruchtsäften geschmacklich abzurunden. Rezeptvorschlag: Schwarztee doppelt stark herstellen, abkühlen lassen und auf die gleiche Menge Eiswasser geben, mit frischem Zitronensaft und wenig Zucker abschmecken: schmeckt frisch, hat wenig Kalorien und ist zudem billig.

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von Tees mit Hinweisen auf schlank machende Wirkungen (z.B.: „schlank und fit“ und „Kräutermischung zum Leichtfühlen“) wurden 9 von 23 Proben (= 39 %) wegen Irreführung beanstandet. Gemäß Nährwert-Kennzeichnungsverordnung dürfen keine Angaben gemacht werden, die darauf hinweisen, dass Lebensmittel schlank machende oder Gewichtsreduzierende Wirkungen aufweisen. Ausnahmen gibt es nur bei diätetischen Lebensmitteln. Auch der Hinweis auf geringe Kaloriengehalte ist nicht zulässig, da alle Tees und teeähnlichen Erzeugnisse von Natur

aus sehr geringe Kaloriengehalte haben. Ein „ – Form“ Tee enthielt neben diversen Kennzeichnungsfehlern als Zutaten Sennesteeblätter und Faulbaumrinde. Beide Drogen sind ausschließlich für Arzneimittel als arzneilich wirksame Stoffe zulässig. Wegen erheblicher Nebenwirkungen dürfen sie nicht frei verkäuflich für den uneingeschränkten Verzehr eingesetzt werden. Die Abbildungen einer schlanken Frau und eines Maßbandes erweckt zusätzlich die Assoziation eines Schlankheitstees.

23 Früchtetees wurden mikrobiologisch und auf die Schwermetalle Blei und Cadmium im Aufguss untersucht. Die Gehalte an Blei (im Mittel 0,002 mg/l) und Cadmium (im Mittel 0,0004 mg/l) lagen im Bereich der Bestimmungsgrenzen und deutlich unter den strengen Grenzwerten der Trinkwasser-Verordnung. Die mikrobiologischen Untersuchungen ergaben keine unzulässig hohen Belastungen der Tees.

Die Untersuchungen von 50 Tees auf den Wassergehalt und die säureunlösliche Asche ergab unauffällige Werte unterhalb der Grenzen der Leitsätze für Tee.

Dr. Bernd Gabel

### Warenkode 49 – Diätetische Lebensmittel

2 Proben – 2 Beanstandungen (100%)

Diätetische Lebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind. Hierunter fallen auch diätetische Lebensmittel für Diabetiker. Sie stellen bisher bei den diätetischen Lebensmitteln die größte Produktgruppe dar. Nach aktuellem Wissensstand benötigen Diabetiker keine speziellen Lebensmittel. Es gelten vielmehr die gleichen Ernährungsempfehlungen wie für die Allgemeinbevölkerung. Die Anforderungen der Diätverordnung an diätetische Lebensmittel für Diabetiker wurden somit ersatzlos gestrichen. Sie dürfen jedoch noch bis Oktober 2012 in den Verkehr gebracht werden. Aus Bremen wurden im Jahr 2010 zwei Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker aus eigener Herstellung untersucht. Beide Proben wiesen erhebliche Kennzeichnungsmängel auf. Bei einer Probe fehlten sogar die nach der Diätverordnung erforderlichen Nährwertangaben. Des Weiteren wurden im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen 15 Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker aus Niedersachsen untersucht. Hiervon war keine Probe zu beanstanden.

Rita Wiegmann

### Warenkode 50 – Fertiggerichte, zubereitete Speisen

114 Proben – 9 Beanstandungen (8%)

Ein besonderes Augenmerk wurde auf die Überprüfung von Gemeinschaftsverpflegungen gelegt. Dabei wurden Menüs aus z.T. drei Gängen sowie einzelne Gerichte u.a. aus Schulmensen, Kindertagesstätten, Krankenhauskantinen und Altenheimen untersucht. Auch Proben von Restaurants und Cateringservices fanden ihren Weg zur Untersuchung ins LUA. Zunächst wurden die eingelieferten Proben einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Bei der bakteriologischen Untersuchung wurde einerseits der gesamte aerobe Keimgehalt ermittelt, andererseits fand eine Untersuchung auf pathogene Keime wie Salmonellen und *Listeria monocytogenes* statt. Ebenfalls wurden Keime wie Enterobacteriaceae überprüft, die als Hygieneparameter eine große Rolle spielen. Bei 97% der Planproben traten weder organoleptische noch mikrobiologische Abweichungen auf. Zwei Planproben wurden beanstandet. Ein Mittagsgesicht aus einer Kindertagesstätte wies Keimgehalte an koagulasepositiven Staphylokokken und *Escherichia coli* über den von der DGHM empfohlenen Warnwerten auf und wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Bei der zweiten Beanstandung handelte es sich um einen Vollkornnudelauflauf von einem Lieferservice, der speziell Mittagessen für Kinder zubereitet. Hier wurden deutliche Überschreitungen mehrerer mikrobiologischer Parameter nachgewiesen, die durch erhebliche Hygieneprobleme bei der Herstellung hervorgerufen wurden.

Vier Beschwerdeproben wurden eingereicht, davon war keine aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit auffällig. 9 der insgesamt 17 Verdachtsproben, die in einem chinesischen Restaurant vom Buffet entnommen wurden, erreichten das LUA. Dabei wurde ein Reisgericht als gesundheitsschädlich beurteilt, da mittels ELISA (ein spezielles immunologisches Nachweisverfahren) Staphylokokken-Enterotoxin nachgewiesen wurde. Hierbei handelt es sich um ein von Staphylokokken produziertes hitzestabiles Enterotoxin, das Symptome wie Schwindelgefühl, Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall verursachen kann. Ein Mittagessen aus einer Kindertagesstätte bestehend aus Eiern in Senfsauce mit Reis erreichte das LUA aufgrund eines verdächtigen, fischigen Geruches. Die mikrobiologische Untersuchung ergab keine Auffälligkeiten.

Der fischige Geruch war jedoch deutlich feststellbar und ging von einem der hartgekochten Eier aus. Fischgeruch bei Eiern wird durch Trimethylamin (TMA) hervorgerufen. TMA kann aus Bestandteilen des Futters im Stoffwechsel der Hühner entstehen und wird normalerweise in der Leber zu geruchlosem TMA-Oxid abgebaut. Ist dieser Abbau durch umweltbedingte oder genetische Einflüsse eingeschränkt, wird TMA nicht vollständig oxidiert, so dass es in den Eidotter gelangt und dort den fischigen Geruch verursachen kann. Die Verdachtsprobe wurde als ungeeignet für den Verzehr durch den Menschen beurteilt. Aufgrund eines verdächtig gehäuftem Auftretens von Symptomen wie Erbrechen und Bauchschmerzen bei mehreren Kindern in einem Schulzentrum kurze Zeit nach dem Mittagessen, wurden fünf Verdachtsproben umgehend untersucht. Alle eingesandten Proben waren frei von pathogenen Keimen, Staphylokokkentoxin und Bacillus cereus-Toxin (emetisches Syndrom). Es konnte kein Zusammenhang zwischen einer Erkrankung und dem aufgenommenen Essen hergestellt werden.

Anette Knor

2 Proben, die als Filet bzw. Schnitzel fleischnfrei bezeichnet waren und als Verkehrsbezeichnung „Produkt zum Braten (Milcherzeugnis)“ trugen, wurden aus verschiedenen Gründen beanstandet. Aus der Verkehrsbezeichnung kann der Verbraucher nicht erkennen, was für eine Produktart er tatsächlich vor sich hat. Hier ist gemäß § 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) eine beschreibende Verkehrsbezeichnung erforderlich. Vom Hersteller wurden die Erzeugnisse, deren Hauptbestandteile Milch und Weizenmehl sind, als Milcherzeugnis bezeichnet. In der MilcherzeugnisVO sind Erzeugnisse die unter diese VO fallen genau definiert. Die beanstandeten Produkte fallen nicht darunter, so dass die Bezeichnung Milcherzeugnis irreführend ist. Darüber hinaus enthielt eine Probe Käse, der als Goudakäse angepriesen wurde. Eine Abbildung auf der Verpackung zeigte ein Käsestück. Tatsächlich war aber Schmelzkäse enthalten, der nicht kenntlich gemacht war. Der Geschmacksverstärker Glutamat wurde in 10 Essensproben aus asiatischen Restaurants untersucht. In 6 Proben wurde ein Zusatz unterhalb des Grenzwertes von 10 g/kg festgestellt, der aber auf den entsprechenden Speisekarten kenntlich gemacht war.

Beate Fischer



## Warenkode 52 – Würzsoßen, Würzpasten

26 Proben - 1 Beanstandung (4 %)

Eine Probe wurde wegen falscher Kennzeichnung des MHD beanstandet.

Es wurden 20 Proben Ketchup und „Kinder-Ketchup“ untersucht. Fast alle Proben waren als „frei von Konservierungsstoffen und Farbstoffen“ deklariert, was unsere Untersuchungen bestätigten. Die Gehalte an Kalorien schwankten von 46 bis zu 177 kcal / 100 ml. Vier Proben enthielten 30 % weniger Zucker und somit auch 30 % weniger Kalorien und waren als „Kids“ Ketchup für Kinder beworben. Eine Probe war um 50 % kalorienreduziert und enthielt nur ein Viertel des durchschnittlichen Zuckergehaltes und erlangte seine Süße durch Süßstoffe.

Der Zuckergehalt streut über einen weiten Bereich von 4,6 % bis 30 % und ist der Hauptenergie lieferant im Ketchup.

Ein speziell für Kinder aufgemachter Ketchup einer großen Fast Food Kette enthielt mit 29,8 % Kohlenhydraten und 133 kcal Energie deutlich mehr Dickmacher als der Durchschnitt.

Es lohnt sich also für den Verbraucher, auf die Etiketten zu schauen und Ketchup mit weniger Zucker und Kalorien den Vorzug zu geben. Dies ist insbesondere dann zu beachten, wenn Ketchup zu fetten Pommes Frites gegeben wird anstelle von Gemüse und anderen gesünderen Beilagen.

Dr. Bernd Gabel

## Warenkode 53 - Gewürze

18 Proben - keine Beanstandung

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) wurden in der ersten Jahreshälfte 18 Proben gemahlener Pfeffer aus dem Einzelhandel untersucht. Da Pfeffer häufig ohne Erhitzung verzehrt wird, kann er bei mangelhafter hygienischer Qualität Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen sein. Die Proben wurden entsprechend den Empfehlungen der DGHM auf das Vorhandensein von Salmonellen und den Gehalt an E. coli, Bacillus cereus, Clostridium perfringens und auf Schimmelpilze untersucht. Salmonellen wurden in keiner der Proben nachgewiesen, die übrigen Parameter lagen unterhalb der vorgegebenen Nachweisgrenze.

Dr. Julia Riloks

## Warenkode 59 – Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser

23 Proben – 6 Beanstandungen (26%)

In dem betreffenden Zeitraum wurden 17 Mineralwässer beurteilt (15 Planproben, 1 Verbraucherbeschwerde und eine aus der der Beschwerde resultierenden Verfolgsprobe). Hiervon wurden 6 Proben beanstandet. Bei 2 der Mineralwässer waren über dem Grenzwert liegende Gehalte an Nickel der Beanstandungsgrund. 4 Proben zeigten Abweichungen der deklarierten Gehalte an Inhaltsstoffen, die über der geduldeten natürlichen Schwankungsbreite von +/- 20% der auf dem Flaschen-Etikett angegebenen Gehalte lagen.

Dr. Rainer Bohlen

## Produktübergreifende Untersuchungen Pflanzenschutzmittel

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 365 Proben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Der Schwerpunkt lag, wie es auch den einzelnen Warengruppen zu entnehmen ist, hauptsächlich bei Obst und Gemüse. Die Neuregelung der amtlichen Kontrolle bei der Einfuhr nicht tierischer Lebensmittel machte sich bei der Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel weniger stark bemerkbar als erwartet (siehe Kapitel „Ein-, Aus- und Durchfuhr“).

Insgesamt wurden im Berichtsjahr 364 pflanzliche Lebensmittel (ausgenommen Tee) – hauptsächlich Obst und Gemüse – auf Pestizide untersucht. Der größte Teil hiervon, nämlich 199, wurden im Rahmen des nationalen Programms zur Kontrolle von Pestizidrückständen nach Art. 30 der VO (EG) 396/2005 untersucht. Es handelte sich um Grapefruit, Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Pfirsiche, Nektarinen, getrocknete Datteln, Tomaten, Zucchini, Weißkohl, rote Beete, Porree, Rhabarber, Kohlrabi, Kopfsalat und Spargel. 10 weitere Proben (Zucchini und Rhabarber) wurden für das Warenkorbmobil monitoring analysiert. Bei 16 Proben handelte es sich um Einfuhrproben. Bei einer Probe handelt es sich um eine Verdachtsprobe und die restlichen 138 Proben fielen unter das Planprobenkontingent. Hier lag der Schwerpunkt regional bedingt auf Grünkohl, risikoorientiert bei Weintrauben und im Rahmen eines langjährigen Programms bei Erdbeeren.



Etwas aus der Reihe fiel die Untersuchung von Hähnchenfleisch im Rahmen der Einfuhrkontrolle auf Organochlorpestizide und polychlorierte Biphenyle. Die für Referat 30 untersuchten 98 Teeproben auf Pflanzenschutzmittel werden dort (Warenkode 47) näher behandelt.

Positiv ist zu erwähnen, dass in keiner der untersuchten Obst- und Gemüseproben eine Höchstgehaltsüberschreitung ermittelt wurde.

Auffällig wurde nur eine Clementinen-Probe, die auf der Preistafel mit „Clementinen-Bio“ bezeichnet und somit als „Bio-Ware“ deklariert wurde. In ihr wurden  $0,025 \pm 0,013$  mg/kg Metalaxyl nachgewiesen. Damit wurde die allgemeinen Höchstmenge von 0,01 mg/kg gemäß Artikel 18 Abs. 1 b) VO (EG) 396/2005 für Lebensmittel Pflanzenschutzmitteln mit der erforderlichen statistischen Sicherheit knapp überschritten.

Eine Überschreitung des spezifischen Höchstgehaltes für Mandarinen (Clementine, Tangerine, Mineola und andere Hybriden) gemäß Verordnung (EG) 396/2005 lag jedoch nicht vor.

Sollte sich bei der Vorort-Prüfung herausstellen, dass der Lebensmittelhersteller das Pflanzenschutzmittel Metalaxyl vorsätzlich angewendet hatte, handelt es sich gemäß Öko-Verordnung um keine Bioware und die Kennzeichnung der Probe als „Clementinen-Bio“ ist geeignet, den Verbraucher irrezuführen.

### Mykotoxinuntersuchungen

#### Aflatoxine

Im Jahr 2010 wurden insgesamt 201 Proben auf Aflatoxine untersucht. Diese setzten sich zusammen aus 91 Einfuhrkontrollproben, wobei aufgrund der Größe der zu beprobenden Charge, eine Probe aus bis zu drei Unterproben bestehen kann, die einzeln untersucht werden müssen, so dass sich hier eine zu bewältigende Probenzahl von 180 ergab. Im Rahmen von Kontrollproben aus dem Einzelhandel wurden zusätzlich 12 Feigenproben und 6 Proben Erdnussaufstrich untersucht.

Hinzu kam noch eine Schiedsprobe, die wiederum aus drei Unterproben bestand.

Bei insgesamt 12 Grenzkontrollproben musste die Charge beanstandet werden, da eine oder mehrere Laborproben einer Charge die vorgeschriebenen Höchstgehalte an Aflatoxin B<sub>1</sub> und/oder der Summenparameter aus Aflatoxin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> oder G<sub>2</sub> mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten. Eine weitere Ein-

fuhrprobe wurde aufgrund der starken sensorischen Abweichungen beanstandet.

Die Untersuchung einer Erdnussprobe auf Aflatoxine wurde im Auftrag der Grenzkontrollstelle Hamburg durchgeführt. Hierbei handelte es sich um eine Schiedsprobe. Schiedsproben dienen zur endgültigen Ergebnisfeststellung, wenn die Analytik der amtlichen Probe im Vergleich zu der Gegenprobe zu unterschiedlichen Bewertungen führt. Die Höchstgehaltsüberschreitung konnte hier bestätigt werden.

In den Proben, die der/dem Normalverbraucher/in direkt zugänglich sind, wurden keine Höchstwertüberschreitungen hinsichtlich der Aflatoxingehalte festgestellt.

#### Ochratoxin A

Ochratoxin A wurde in 22 Trockenobstproben, sowie einer Basmati-Reisprobe untersucht.

Erhöhte Ochratoxingehalte wurden nicht festgestellt.

#### Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

In 15 Ölproben wurde auf PAK untersucht. Erhöhte Gehalte wurden nicht festgestellt.

Christian Wambold



Abbildung: Einfuhrprobe Erdnüsse

## Qualitätskontrollen bei Obst und Gemüse

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse wurden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten sowie dem Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales vom Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen durchgeführt. Zum 3. Quartal 2010 wurde die Aufgabenstellung aus dem Tätigkeitsbereich des LMTVet herausgelöst und im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen durch einen Staatsvertrag dem Land Niedersachsen übertragen. Gesetzliche Änderungen haben sich gegenüber dem Vorjahr nicht ergeben.

Das Hauptaugenmerk bei den Kontrollen im Einzelhandel wurde auf die Kennzeichnung des Herkunftslandes und insbesondere Mängel, die sowohl lebensmittelrechtlich als auch für die Klasseneinteilung von Obst und Gemüse relevant sind, gelegt.

Wie auch in den letzten Jahren lag der Hauptbeanstandungsgrund im Einzelhandel bei der fehlenden Herkunftsangabe (insbesondere auf Wochenmärkten). Dieses wurde auch regelmäßig in den Medien und von der Verbraucherzentrale thematisiert und erfüllt den Tatbestand der Verbrauchertäuschung.

Die durchgeführten Kontrollen und ihre Ergebnisse sind aus der folgenden Tabelle zu entnehmen:

Anzahl Kontrollen gesamt	284
Beanstandung: Keine Klassenangabe	15
Beanstandung: Falsche Klassenangabe	10
Beanstandung: Fehlende Herkunftsangabe	41
Kontrollen ohne Beanstandung	269

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum während der 284 Kontrollen 66 Mängel festgestellt. Die 66 Kontrollen mit Beanstandung setzen sich zusammen aus einem Mangel oder auch mehreren Mängeln.

Peter Drewes



© www.pixelio.de

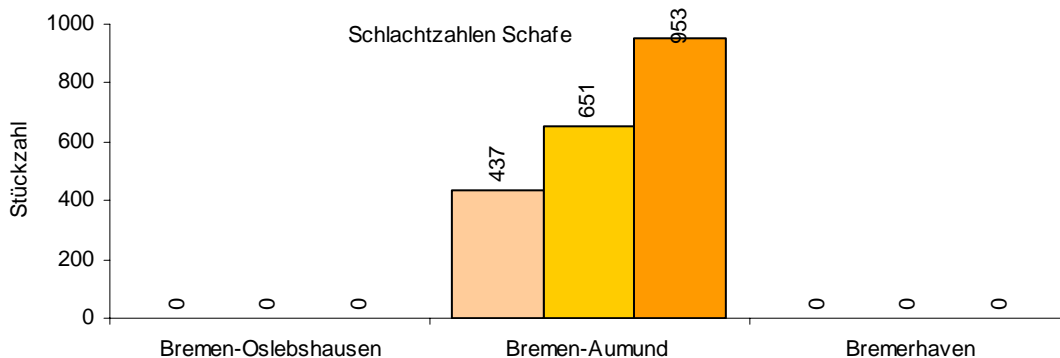
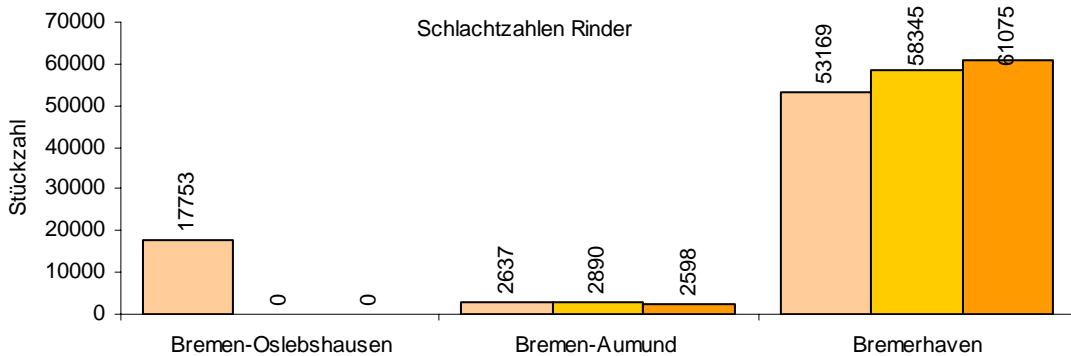
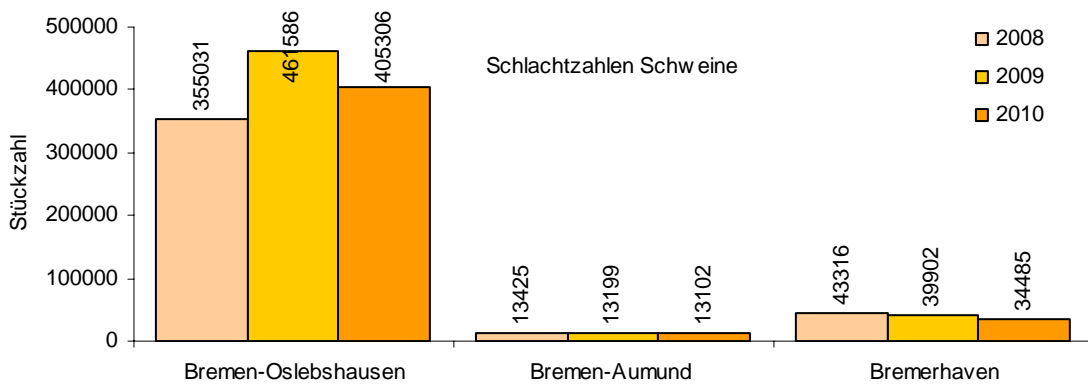
## Fleischhygiene

### Allgemeines

Im Bundesland Bremen sind vier Betriebe als Schlachtbetriebe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen. Die Struktur der Betriebe ist unterschiedlich. Ein Schlachtbetrieb hat sich auf die Schlachtung von Schweinen spezialisiert. Ein weiterer überregional tätiger Betrieb hat neben einem Schwerpunkt in der Rinderschlachtung einen erheblichen Anteil an der Schweineschlachtung. In dem dritten regional tätigen Schlachtbetrieb werden neben Rindern, Schweinen, einigen Kälbern auch Schafe ge-

schlachtet. Der vierte Betrieb schlachtet ausschließlich Pferde, vermarktet dieses Fleisch vor Ort im eigenen Geschäft bzw. auf mehreren Märkten im Bremer Stadtgebiet.

Am Standort Bremerhaven hat die Rinderschlachtung um 4,7 % auf 61.075 Tiere im Vergleich zum Vorjahr zugenommen. Gleichzeitig sank die Anzahl der geschlachteten Schweine um 13,6 % auf 34.485 Tiere. Am regional tätigen Schlachtbetrieb in Bremen Nord bewegen sich die Schlachtzahlen auf dem Niveau des Vorjahres. Die Anzahl der geschlachteten Schweine am Schlachthof in Bremen-Oslebshausen nahm im Vergleich zum Vorjahr um 12 % ab.



## Personal

Im Fachgebiet Fleischhygiene stehen für die Standorte zwei Teams zur Verfügung, die sich aus den Berufsgruppen der Tierärzte, amtlichen Fachassistenten, einer Verwaltungsangestellten, einer Trichinenuntersucherin und zwei Stemple-rinnen zusammensetzen. Neben 5 Tierärzten und Tierärztinnen, 4 amtlichen Fachassistenten, einer Verwaltungsangestellten und einer Stemple-rin, die als festangestellte MitarbeiterInnen des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen sind, werden 14 weitere Tierärzte und Tierärztinnen bzw. 19 amtliche Fachassistenten und Fachas-sistentinnen und eine Stemple-rin als nebenberuf-lich tätige MitarbeiterInnen auf Stundenbasis zur Arbeit in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung beschäftigt. Da diese MitarbeiterInnen zu unterschiedlichen Tagen sowie am Samstag zur Erledigung der anfallenden Tätigkeiten herange-zogen werden können, kann von Seiten des Am-tes relativ flexibel auf die unterschiedlichen Schlachttierzahlen reagiert werden. Weitere Ar-beitsspitzen konnte durch die Zusammenarbeit mit dem Landkreis Rotenburg im vergangenen Jahr im Personalbereich erreicht werden.

Im Jahr 2010 wurde auch die Grundlage zur Ausbildung weiterer amtlicher Fachassistenten für 2011 gelegt. In Treffen mit den Veterinäräm-tern der Landkreise Cloppenburg, Vechta und Oldenburg und dem Veterinäramt des Zweckver-bandes Jade-Weser wurde ein Ausbildungskon-zept abgestimmt. Es besteht nun die Möglich-keit, dass aus dem Land Bremen im Landkreis Cloppenburg fachliches Personal ausgebildet wird. Der LMTVet wird weiterhin die praktische Ausbildung vornehmen und beteiligt sich mit Per-sonal an der theoretischen Ausbildung.

## Transport und Lebendtieruntersuchung

Die Anzahl der Transporte reduzierte sich am Standort Bremen von 3.818 im Jahr 2009 auf 3.017 im Jahr 2010. Ursächlich ist hier die Redu-zierung der Gesamtschlachtzahl. Im Vergleich dazu nahm die Anzahl der Transporte in Bremer-haven auf eine Zahl von 8.395 zu. Dies entspricht einem Anstieg von 22 % zum Vorjahr. Von den 34.485 in Bremerhaven angelieferten Schweinen waren 14 (0,04 %) verendet. In Bremen wurden von den 405.306 angelieferten Schweinen beim Öffnen der Fahrzeuge 119 Schweine (0,03%) tot aufgefunden. Ein Einfluss der Jahreszeit bzw. hinsichtlich der Dauer des Transportes konnte nicht festgestellt werden. Von 61.075 transpor-tierten Rindern erreichten 15 Rinder den Schlachthof nicht lebend. Dies sind 0,02 % der angelieferten Rinder. In Bremen wurde damit im Vergleich zum Vorjahr fast eine Halbierung der Zahl tot angelieferter Tiere erfasst. Für den Standort in Bremerhaven ergab sich eine Zu-nahme zum Vorjahr. Kreislaufbedingte Zusam-menbrüche waren praktisch in allen Fällen für die Anlieferung toter Schweine verantwortlich. Bei den tot angelieferten Rindern konnten keine Ur-sachen ermittelt werden. Hier handelte es sich sowohl um Kühe wie um Bullen. Bei der Kontrolle der Transportfahrzeuge wurden keine Abwei-chungen festgestellt.

Aufgrund der durchgeführten Schlachttierunter-suchung wurde bei 31 Schweinen und bei 27 Rindern ein Schlachtverbot ausgesprochen. Die-se Tiere werden vor Ort betäubt, entblutet und der unschädlichen Beseitigung entsprechend dem Beseitigungsrecht zugeführt.





Im Rahmen der tierschutzrechtlichen Überwachung wurden am Standort in Bremerhaven 7 Verfahren eingeleitet. Es handelte sich um zwei Rinder, die tumoröse Veränderungen am Auge aufwiesen, ein Rind mit einer tiefen, blutigen Verletzung im Schulterbereich, ein festliegendes Rind mit einer Verletzung in der Flanke, zwei Bullen mit Gliedmaßenfrakturen und eine Kuh, die festliegend mit einem Transport kurzfristig nach der Geburt angeliefert wurde. Die Fälle wurden mit Fotos dokumentiert bzw. es wurde zusätzlich Material zur Sektion gegeben, um Gutachten zur Dauer einer bestehenden Fraktur zu erhalten.

Elisabeth Oltmann

## Fleischuntersuchung

### Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

Die Anforderungen an die Fleischqualität steigen stetig an und das Misstrauen von Verbrauchern nach Gammelfleischskandalen und beunruhigenden Pressenachrichten über Mängel in der Fleischproduktion erfordert weitreichende Kontrollen in diesem Wirtschaftszweig. In enger Zusammenarbeit mit den Tierärzten des LMTVet Bremen werden im LUA regelmäßig ergänzende Laboruntersuchungen an verdächtigen Schlachttierkörpern und Organen durchgeführt. Es wurden bakteriologische Fleischuntersuchungen (Anzahl (n) = 84) und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe, n= 2479) nach den gesetzlichen Vorgaben nach dem Stichprobenprinzip durchgeführt; in 5 Fällen (= 0,20%; Vorjahr 0,23%) konnten Antibiotikarückstände nachgewiesen werden. 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 pathologisch-anatomische und -histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur auf Finnenbefall dar. Finnen sind für den Menschen infektiöse Parasitenstadien in rohem Fleisch, die beim Verzehr zu einem Bandwurmbefall führen können und bei Befall den Tierkörper zum Verzehr untauglich machen.

Dr. Gerhard Schmidt

Als Ergebnis der Fleischuntersuchung wurde bei 16 Rindern und bei 74 Schweinen eine bakteriologische Untersuchung eingeleitet. Das Ergebnis dieser Untersuchung mit anderen weiterführenden Untersuchungen, wie Kochproben, pH-Wertmessung führt zur abschließenden Beurteilung der Tierkörper. Insgesamt wurden in Bremerhaven 2.856 Rinder sowie 505 Schweine vorläufig beanstandet. Als untauglich wurden abschließend 393 Rinder bzw. 81 Schweine beurteilt. Dies entspricht einer Beanstandungsrate von 4,7 % bei Rindern und 1,5 % bei Schweinen. Davon werden 16 % der Schweine (0,2 % der Schlachtschweine) bzw. 16 % der Rinder (0,6 % der Schlachtrinder) als untauglich zum menschlichen Verzehr beurteilt. Von den in Bremen geschlachteten 405.306 Schweinen kamen 9.058 aus EU-Mitgliedsstaaten. Diese Tiere wurden von den zuständigen Behörden in den Niederlanden und in Dänemark über das TRACES-System gemeldet. Rückmeldungen über Beanstandungen dieser Transporte mussten nicht vorgenommen werden. Von dieser Gesamtzahl an Schlachtschweinen wurden 8.689 Schweine (dies entspricht 2 %) vorläufig beanstandet und nach weiterführenden Untersuchungen wurden 678 Schweine als untauglich beurteilt. Dies sind 8 % der vorläufig beanstandeten Tiere bzw. 0,2 % der geschlachteten Schweine. Von den 170 am Standort in Bremen-Nord vorläufig beanstandeten Schweinen (Beanstandungsquote 1,3 %) wurden 4 Tiere (0,03 % der geschlachteten Tiere) untauglich beurteilt. Ein beanstandetes Schaf wurde für untauglich erklärt. Nach weiterführender Untersuchung wurden 24 Rinder (0,9 % der geschlachteten Tiere) zum Inverkehrbringen freigegeben.

In den vorläufig beanstandeten Schlachtierkörpern sind die Schweine enthalten, die als Eber, Binneneber oder Zwitter vorläufig beanstandet wurden und nach 24 Stunden gemäß der Vorgaben der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene untersucht wurden. Von den 839 sichergestellten Schweinen wurden 176 wegen einer hochgradigen Geruchsabweichung als untauglich beurteilt.

Erstmals wurde eine Gruppe von 80 Schweinen zur Schlachtung angeliefert, die mit dem Medikament Improvac behandelt wurden. Hier handelt es sich um eine Impfung zur Vermeidung der chirurgischen Kastration der Eber. Hoden und akzessorische Geschlechtsdrüsen werden infolge der Impfung kleiner ausgebildet und die Ausbildung des typischen Geschlechtsgeruches männ-

licher Tiere soll unterbunden werden. Bei allen angelieferten Tieren wurde festgestellt, dass die Größe der Hoden und akzessorischen Geschlechtsdrüsen reduziert war. Eine Kochprobe aller Tiere der Gruppe wurde durchgeführt, eine Geruchsabweichung konnte bei keinem der Tiere nachgewiesen werden.

Die Entwicklung der vergangenen Jahre mit einer Reduzierung der Beanstandungsquote hat sich auch in 2010 fortgesetzt. Es ist davon auszugehen, dass die beizubringende vom Landwirt zu unterzeichnende Information zur Lebensmittelkette und damit zur Information über den Gesundheitszustand der zur Schlachtung gebrachten Tiere zu dieser Verbesserung beigetragen hat. Unabhängig davon wurden in den bakteriologischen Untersuchung einmal Clostridien, dreimal Rotlaufferreger, zweimal Salmonellen, einmal Staphylokokken und einmal hämolysierende Streptokokken nachgewiesen. Im Nationalen Referenzlabor für Tuberkulose in Jena wurde bei einem Schwein *Mycobacterium avium* ssp. *hominissuis* diagnostiziert.

#### Nationaler Rückstandskontrollplan

Im Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) sind die Vorgaben des § 10 Absatz 1 Nr.1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung umgesetzt. Entsprechend der Vorgaben für das Bundesland Bremen werden die Proben anteilig zum Schlachtaufkommen auf die Schlachthofstandorte verteilt. Die Probenahme findet unangekündigt über das Jahr verteilt statt. Insgesamt wurden damit in Bremen-Oslebshausen 224 Proben des NRKP für das Schwein entnommen. In Bremen – Nord wurden 3 Schweine und in Bremerhaven 17 Schweine in den Plan aufgenommen. Zusätzlich wurden 166 Rinder in Bremerhaven und 5 Rinder in Bremen – Nord vom Programm umfasst. Lediglich bei einem Rind in Bremerhaven gab es ein positives Ergebnis. Es wurden weitergehende Maßnahmen eingeleitet, d.h. es wurde die für den Herkunftsbestand zuständige Behörde informiert.

Entsprechend der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung wurden von den geschlachteten Tieren Proben zur Hemmstoffuntersuchungen aus der Niere und Muskulatur entnommen. In die Beprobung kamen 2244 Proben vom Schwein, 308 Proben vom Rind und 2 Proben vom Schaf. Jeweils bei 2 Rindern und 2 Schweinen gab es einen positiven Hemmstoffnachweis. Ein Nachweis von Hemmstoffen in Niere und Muskulatur hatte die Beurteilung un-

tauglich zur Folge. Bei einem Positivbefund der Niere wird nur diese als untauglich beurteilt. Unabhängig von der Beurteilung wurde die zuständige Behörde für den Herkunftsbestand informiert, um vor Ort weitere Maßnahmen einleiten zu können.

#### Test auf BSE

Die BSE-Untersuchungsverordnung schreibt für Rinder, die im Anhang der genannten Verordnung aufgeführt sind, eine Untersuchungspflicht vor, wenn diese Tiere älter als 48 Monate sind. Damit sind in Deutschland geborene Rinder, die dieses Alter haben einer BSE-Testung zu unterziehen. Von 63.670 in Bremen geschlachteten Rindern wurden in Bremerhaven 24.149 Rinder und in Bremen-Nord 153 Rinder beprobt und auf BSE untersucht. Die entnommenen Proben werden für das Land Bremen im Veterinärinstitut in Oldenburg untersucht. Es wurde kein Fall von BSE nachgewiesen. Vom Schlachthofbetreiber werden nach der Erfassung der Ohrmarkennummern der Rinder sowie der Begleitpapiere die testpflichtigen Tiere festgestellt. Mit der Plausibilitätsprüfung durch die amtliche Überwachung wird sichergestellt, dass alle testpflichtigen Tiere untersucht werden.

#### Trichinenuntersuchung

Die Grundlage der Untersuchung auf Trichinellen ist die unmittelbar in Deutschland geltende Verordnung (EG) 2075/2005. Die dort beschriebene Digestionsmethode wird an allen drei Untersuchungsstandorten des LMTVet eingesetzt. Im Berichtszeitraum wurden 452.893 Schweine, 576 Wildschweine, 3 Dachse und 233 Pferde auf Trichinen untersucht. Ein positiver Befund konnte nicht erhoben werden. Somit hat sich bedingt durch die rückläufige Zahl der Schweineschlachtungen die Anzahl der Trichinenuntersuchungen reduziert, während die Anzahl der untersuchten Wildschweinproben weiter angestiegen ist (444 Wildschweine in 2009; 242 Wildschwein in 2008). Zu Beginn des Jahres fand die Erstakkreditierung von Seiten der AKS ( Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover ) statt. Durch den Übergang auf eine nationale Akkreditierungsstelle konnte das Verfahren nicht abgeschlossen werden. Infolgedessen wurde ein neuer Antrag an die nun zuständige Deutsche Akkreditierungsstelle gerichtet, der im Laufe des Jahres dort überprüft wurde. Eine Begehung der Untersuchungsstellen konnte im Berichtsjahr nicht mehr stattfinden. Unabhängig davon fand wieder die Teilnahme der Unter-

suchungsstellen an dem Ringversuch des Nationalen Referenzlabores des Bundesinstitut für Risikobewertung statt, um eine unabhängige Überprüfung im Rahmen der Qualitätssicherung zu gewährleisten.

#### Weitere amtliche Kontrollen und Tätigkeiten

Die Betriebskontrolle der Schlacht- und Zerlegebetriebe wird von den Vor Ort tätigen amtlichen Tierärzten durchgeführt. An den Schlachttagen gehören dazu regelmäßige Hygienekontrollen während der Schlachtung. Unabhängig davon werden Überprüfungen der betrieblichen Eigenkontrollen durchgeführt und die Grundlage zur Durchführung der Risikobeurteilung sind. Bestehende hygienische Mängel konnten von den Betreibern kurzfristig abgestellt werden. An allen Betriebsstätten hat es im Laufe des Jahres Bautätigkeiten gegeben bzw. wurden Planungen für Neubauten in Gang gesetzt. Hierzu gehörten der Umbau der Kühlhäuser sowie der Neubau einer Zerlegung am Standort in Bremerhaven. Sowohl die Planungen wie der Bautätigkeiten erfolgten nach und in Abstimmung mit der zuständigen Überwachungsbehörde.

Ein Standbein der Betriebe in Bremen und Bremerhaven ist weiterhin der Export von Schweine- und Rindfleisch in Drittländer. Durch Sperrungen von Betrieben durch die Russische Föderation hat es hier eine Abnahme gegeben. Allerdings sind Länder wie die Türkei, die Philippinen, Hongkong und Südafrika als Empfänger von Fleisch aus den bremischen Betrieben hinzugekommen. Für diese Exporte sind teilweise besondere Anforderungen zu erfüllen, die von der zertifizierenden Behörde zunächst einmal zu überprüfen sind. Insbesondere sind hier die Anforderungen der Russischen Föderation zu nennen, die vom EU- bzw. nationalen Recht abweichen und zusätzlich einzuhalten sind. Der Versand in Mitgliedsstaaten der Europäischen Union ist nicht von amtlichen Dokumenten zu begleiten.

Elisabeth Oltmann

# Tierschutz & Tiergesundheit

- Tierschutz Seite 71
- Tierseuchenbekämpfung & Tiergesundheit Seite 74
- Tierarzneimittelüberwachung Seite 77
- Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik Seite 78





## Tierschutz

### Fachgebiet Tierschutz im Referat 32

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung. Auf Referatsebene waren 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 zu bearbeiten. Hinzu kommen Anfragen von Verbänden, Vereinen und Bürgeranfragen zu den verschiedensten Tierschutzthemen. Weiter wurde zu Anträgen und einer kleinen Anfrage für die Fragestunde für die Bremische Bürgerschaft sowie Petitionen Stellung genommen. Ein Antrag der Fraktion der CDU in der Bremischen Bürgerschaft (Stadtbürgerschaft) zur Einführung der Kastrationspflicht bei Katzen im Stadtgebiet von Bremen wurde Ende des Jahres zur Beratung und Berichterstattung an die städtischen Deputationen für Inneres (federführend) sowie Arbeit und Gesundheit verwiesen und wird auch im Jahre 2011 weiter Thema bleiben. Der von der SAFGJS eingesetzte Bremer Tierschutzbeirat hatte im Jahre 2010 eine Sitzung. Der Beirat berät die SAFGJS in Tierschutzangelegenheiten mit Bezug auf das Land Bremen und auf Bundesebene sowie bei Rechtsentwicklungen auf EU-Ebene.

Die SAFGJS ist die zuständige Behörde für Anträge genehmigungspflichtiger sowie für Anzeigen anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 32 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2010 wurden zwei Anträge für genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben genehmigt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission zwei Mal. Auch im Jahr 2010 wurde neben dem Rechtsreferat der Abteilung auch das Fachreferat im Rahmen des laufenden Gerichtsverfahrens in Bezug auf den im Jahr 2008 abgelehnten Antrag zu den Primatenversuchen in der Neurokognitionswissenschaft an der Uni Bremen in Anspruch genommen.

Dr. Barbara Meentzen

Zum Themengebiet Tierschutz ist weiter auf die Seiten 17, 66 und 80 zu verweisen.

## Tierschutzüberwachung im Land Bremen

Ein eigenständiger Arbeitsbereich im LMTVet ist der Tierschutz. Durch den großen Bekanntheitsgrad in der tierschutzinteressierten Öffentlichkeit, der guten Zusammenarbeit mit den Tierheimen in Bremen und Bremerhaven, der Tierärzteschaft und anderen Behörden und Organisationen ergibt sich die hohe Anzahl von Anrufen hinsichtlich der Meldung tierschutzrelevanter Umstände.

Sicherlich ist ein Teil der Anrufe nachbarschaftlicher oder anderer zwischenmenschlicher Konflikte geschuldet, die im wahrsten Sinne des Wortes auf dem Rücken der Tiere abgearbeitet werden sollen. Für die fachgerechte Beurteilung der jeweiligen Situation vor Ort ist deshalb der hohe Sachverstand der Tierärzte und Tierschutzsachbearbeiter im LMTVet mit langjähriger Erfahrung von entscheidender Bedeutung. Auch sind nicht immer die lautstarken Anrufe von Beschwerdeführern diejenigen, die auf gravierende Verstöße hinweisen, sondern eher der Anrufer, der vorsichtig anfragt, ob sich hinter einem Verhalten/ einer Tierhaltung möglicherweise etwas Tierschutzrelevantes verbirgt. 371 Mal sind die Mitarbeiter der Dienststelle in Bremen und 160 Mal aus der Dienststelle Bremerhaven aufgrund von Beschwerden im Jahr 2010 vor Ort gewesen. Hieraus und aus den nach Tierschutzgesetz aufgeführten besonderen Tierhaltungen mit Erlaubnisvorbehalt ergaben sich 545 anlassbezogene Kontrollen in Bremen bzw. 297 Kontrollen in Bremerhaven. Diese Kontrollen finden immer unangekündigt statt. Lediglich in den Fällen, in denen der Verantwortliche nicht zu erreichen ist, werden zeitnahe Terminvereinbarungen getroffen. Die Möglichkeit, ggf. Missstände an vereinbarten Terminen zu verschleiern und die Tierhaltung zwischenzeitlich auf Vordermann zu bringen, sind gering, da sich der Pflege- und Ernährungszustand nicht kurzfristig zum Positiven verändern lässt. Auch Haltungsbedingungen lassen sich nicht wirklich zeitnah positiv kaschieren. Eine übervolle Katzentoilette oder vollgekotete Wohnung lässt sich zwar beseitigen, der spezifische Geruch jedoch bleibt in den Einrichtungsgegenständen vorhanden.



Die amtliche Tierschutzüberwachung in Bremen im Jahre 2010 war dadurch gezeichnet, dass sich die eingegangenen Beschwerden auf hohem Niveau eingependelt haben. In Bremerhaven fiel der für Tierschutz zuständige Amtstierarzt ab Oktober langfristig aus, so dass durch Improvisation die Kontrolle der Tierhaltungen aufrechterhalten werden musste. Hierbei waren auch verstärkt Kollegen aus Bremen vor Ort, damit zumindest die Durchführung der gesetzlichen Vorgaben des Tierschutzgesetzes sichergestellt werden konnten. Sehr große Unterstützung erhielten die Mitarbeiter des LMTVet in Bremen und Bremerhaven von der Polizei, die stets zur Hilfe kam, wenn es erforderlich war.

Auffällig ist wiederum ein hoher Anteil der Straf- und der Ordnungswidrigkeitenverfahren.

	2008	2009	2010
Beschwerdeeingänge	292	406	531
Anlassbezogenen Kontrollen	479	570	842
Ordnungswidrigkeiten	23	36	53
Strafverfahren	13	47	32

In 59 Fällen mussten Mitarbeiter des LMTVet in Bremen und Bremerhaven Tiere dem Halter fortnehmen und anderweitig pfleglich unterbringen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Anzahl der Fälle jedoch nichts über die tatsächliche Anzahl

fortgenommener Tiere aussagt. So wurden allein in nur einem Fall 91 (!) Sittiche im Tierheim untergebracht.

Die überwiegende tierschutzrechtliche Kontrolltätigkeit fand in Privathaushalten statt, wobei es in der Stadt Bremen hinsichtlich der Hundehaltung den größten Anteil (158) von Beschwerden gab, gefolgt von Katzenhaltung (57) und allen anderen Tierhaltungen mit Abstand. Dieses zeigt auch das Dilemma auf, in dem sich der Tierschutz befindet. Bei Hunden und Katzen handelt es sich um Arten, die in die Öffentlichkeit gelangen, sei es, dass sie nach draußen kommen, dass sie bei quälerischen Übergriffen Lautäußerungen von sich geben, dass es bei unhygienischer Haltung aus den entsprechenden Räumen stinkt. Anders verhält es sich bei den sog. Heimtieren wie Meerschweinchen, Kaninchen, Fischen aber auch Exoten wie Schlangen und Echsen. Diese Tiere leiden still ohne Kenntnisnahme seitens der Öffentlichkeit und damit häufig ohne Möglichkeit für die Mitarbeiter des LMTVet, eingreifen zu können. Daher ist die Statistik hinsichtlich der Tierarten entsprechend zu beurteilen.

Einer besonderen Verantwortung kommt daher den Zoofachgeschäften zu. Mitarbeiter, die dort Tiere verkaufen, müssen entsprechend sachkundig sein, um potentielle Käufer hinsichtlich artgerechter Haltung beraten zu können. Gewissenhafte Zoofachgeschäfte verzichten auf den Verkauf von Tieren, wenn festgestellt wird, dass der potentielle Käufer eine entsprechende Haltung nicht sicherstellen kann, z.B. wenn der in Schwärmen lebende Wellensittich als Einzeltier gehalten werden soll. Darüber hinaus haben die Zoofachgeschäfte auch eine Vorbildfunktion hinsichtlich der Haltung, auch wenn die Tiere dort nur vorübergehend untergebracht sind. Wie kann ein Zoofachgeschäft vernünftig hinsichtlich der Haltung beraten, wenn selbst bei den zu verkaufenden Tieren diese Mindestanforderungen nicht eingehalten werden? So musste gegen ein Zoofachgeschäft ein Verfahren eingeleitet werden, da die von hier verfügbaren Maßnahmen nicht sichergestellt wurden. Sollte wiederholt gegen die Mindestanforderungen verstoßen werden, wird von hier ein Tierhaltungs- und Verkaufsverbot der entsprechenden Arten die unabdingbare Folge sein.

Mittlerweile routinemäßig wurden auch im Jahr 2010 Tiertransportfahrzeuge auf den Autobahnen rund um Bremen zu unterschiedlichen Tages- und Nachtzeiten mit der Polizei kontrolliert. Die Anwesenheit der Polizei ist für unsere tierschutzrechtliche Kontrolltätigkeit zwingend erforderlich, da nur sie LKW aus dem fließenden Verkehr ziehen können. Bei den insgesamt 24 überprüften Tiertransporten wurden keine schwerwiegenden Verstöße gegen die Tierschutztransportverordnung festgestellt.

Auffällig ist, dass sich seit Jahren der Zustand der transportierten Nutztiere erheblich gebessert hat und die Tiere ordentlich auf den Transportfahrzeugen untergebracht sind.

Große Probleme bereitet hingegen das zunehmende Verbringen von Tieren aus anderen Staa-

ten der EU durch unseriöse Tierschutzorganisationen. Es muss davon ausgegangen werden, dass es sich hierbei oftmals um gewerbsmäßigen Tierhandel im Sinne von § 11 Tierschutzgesetz handelt, da mit dem Verbringen von Tieren unter dem Deckmantel des Tierschutzes erhebliche Gelder verdient werden. So kommt es zu Verkäufen aus dem Auto heraus an ahnungslose Personen, die im Glauben dem Tier etwas Gutes getan zu haben, das Tier bei sich aufnehmen. Nicht selten jedoch fallen größere finanzielle Folgekosten aufgrund spezieller Erkrankungen - mitgebracht aus den Ursprungsländern - oder aufgrund eines erhöhten Aufwandes der Sozialisation der Tiere an, die von den ahnungslosen Tierkäufern aufgebracht werden müssen.

### Spezielle Einzelfälle

Animal hoarding, also das Sammeln von Tieren, bekommt eine immer größere Bedeutung auch in Bremen und Bremerhaven. In einem Fall von Animal Hoarding mussten einer Frau aus Bremen insgesamt 91 Ziervögel fortgenommen werden, da sich die Tiere in einem sehr schlechten Haltungszustand befanden. Ausgangspunkt war ein anonymer Anrufer, der mitteilte, dass es aus der Wohnung der Betroffenen in einem Mehrfamilienhaus stinken würde. Den Mitarbeitern des LMTVet bot sich bei der Kontrolle ein Bild des Chaos. In einer mit diversen Gegenständen und Kisten z. T. mannshoch voll gestellten Wohnung, in der teilweise nur ein schmaler begehbarer Pfad freigelassen war, flogen diverse Sittiche umher. Einige Tiere waren zudem in zu kleinen handelsüblichen Käfigen eingesperrt. Die Wohnung war in allen Bereichen mit Vogelkot übersät. Zwischen bzw. in den teilweise von den Vögeln angeknabberten Pappkisten befanden sich Nester, z. T. mit Eiern, z. T. mit Jungvögeln. Die Wohnung war in keinen akzeptablen sauberen Zustand zu versetzen. Die Vögel wurden zusammen mit Mitarbeitern des Tierheimes eingefangen und über das Tierheim vermittelt.

In Bremerhaven fielen bei zwei Kontrollen Personen auf, die im Bereich Animal Hoarding und als Wiederholungstäter anzusiedeln waren. Im ersten Fall wurden aus einer Wohnung insgesamt 40 Hunde, 40 Ziervögel und 12 Katzen geholt, die alle in einem erheblichen vernachlässigten Zustand waren. Alle Tiere wurden in das Tierheim Bremerhaven gebracht. Bei einer weiteren Familie, wurden zum wiederholten Male Tiere (Hunde) fortgenommen, weil die Halter trotz eines seit 2000 bestehenden Tierhaltungsverbotes immer wieder Tiere anschaffen und sich nicht, trotz mehrfacher Anzeigen, an dieses Verbot halten.

Dr. Diana Scheffter & Friedberg Schottke

## Tierseuchenbekämpfung und Tiergesundheit

### Fachgebiet Tierseuchen / Tiergesundheit im Referat 32

Nach Jahren der Bedrohung durch oder des Auftretens hochansteckender Tierseuchen wie z. B. die Maul- und Klauenseuche, die Schweinepest oder Geflügelpest blieb es im Jahre 2010 bundesweit weitgehend ohne schwerwiegende Vorfälle.

Auf Referatsebene waren insbesondere nationale Rechtssetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, zur Koordination konkreter Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie der Niedersächsischen Tierseuchenkasse zu bearbeiten.

Es erfolgte die Teilnahme an den regelmäßigen Dienstbesprechungen des Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung und dem LAVES zur Tierseuchenbekämpfung und den Verwaltungsratssitzungen der Niedersächsischen Tierseuchenkasse.

Im Hinblick auf die Rechtsvorschriften zu den Tierischen Nebenprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, stehen umfangreiche Änderungen auf EU-Ebene an. Wenngleich die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bereits in Kraft ist, fehlt noch die Endfassung der zugehörigen EU-Durchführungsverordnung, um die Auswirkungen des neuen EU-Rechts z. B. auf betroffene Firmen oder Fragen der Einfuhr und des innergemeinschaftlichen Verbringens bereits im Jahre 2010 konkret abzuschätzen. In der Folge wird es auch Rechtsänderungen des nationalen Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und der –verordnung geben.

In diesem Themenbereich ist die senatorische Behörde zuständig für die Angelegenheiten der Tierkörperbeseitigung in der Stadtgemeinde Bremen. Hier gilt es Fragestellungen hinsichtlich der für Bremen und Bremerhaven entsorgenden Tierkörperbeseitigungsanstalt in Mulmshorn und eines Entsorgungsbetriebes zu bearbeiten, wobei



letztgenannter in der Stadtgemeinde über eine Vereinbarung die Annahme von Kleintierkörpern durchführt. Mindestens ein Mal jährlich findet ein Treffen der Gebietskörperschaften im Einzugsbereich Mulmshorn statt.

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

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

Dr. Barbara Meentzen

Im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans 2010 wurde ein Schwerpunktprogramm zur Vorbereitung auf das Inkrafttreten der Verordnung zum Schutz der Rinder vor einer Infektion mit dem Bovinen Virusdiarrhoe Virus (BVDV Verordnung) durchgeführt, über das im Kapitel Schwerpunkte & Aktionen berichtet wird.

## Überwachung durch den LMTVet

### Anzeigepflichtige Tierseuchen

#### ▣ Blauzungenkrankheit (BTV8)

Mit dem 01.01.2010 wurde die Pflicht zur Impfung gegen das Bluetongue Virus Typ 8 (BTV8) bundesweit aufgehoben. Im Berichtsjahr wurde im Land Bremen nur noch in sehr geringem Umfang gegen BTV8 geimpft. Die Kosten für den Impfstoff wurden 2010 letztmalig durch die Niedersächsische Tierseuchenkasse getragen. Es gelangte kein Fall von Blauzungenkrankheit zur Anzeige.

#### ▣ Tollwut

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

#### ▣ BHV1

Im Berichtsjahr konnte die BHV1-Sanierung im Land Bremen weiter vorangetrieben werden. Der Anteil der freien Bestände im Land Bremen beträgt nunmehr 98%, was einem Rest von zwei nicht BHV1-freien Beständen entspricht. In einem Rinderbestand befanden sich zum Jahresende noch Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das bovine Herpesvirus Typ 1 im Blut nachweisbar sind. In einem weiteren Bestand wurden die Reagenten bereits gemerzt; Nachuntersuchungen standen dort noch aus. Die Niedersächsische Tierseuchenkasse erhebt für Reagentenbestände einen Jahresbeitrag von 13 € je Rind gegenüber 6 € für Tiere in BHV1-freien Beständen.

#### ▣ BVD

Nach anfänglichen logistischen Verzögerungen wegen eines Rechtsstreits konnte die Niedersächsische Tierseuchenkasse im Berichtsjahr die Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälbern als diagnostisches Instrument installieren (Ohrstanzen).

Grundsätzlich werden die Ergebnisse der Ohrstanzenuntersuchungen seitens der jeweiligen Untersuchungseinrichtungen per Datenfernübertragung an die zuständige Regionalstelle (für das Land Bremen: Vereinigte Informationssysteme Tierhaltung w.V. (VIT in Verden)) übermittelt, so dass das Ergebnis bereits im individuellen Stammdatenblatt (früher „Rinderpass“) vermerkt wird. Zusätzlich wird das Ergebnis in die Datenbank HIT eingestellt, so dass der Status des Tieres jederzeit eingesehen werden kann. Weil jedoch im Land Bremen bis auf weiteres die technischen Voraussetzungen fehlen, erfolgt die Übermittlung der Untersuchungsdaten auf dem Postweg und die Eingabe in HIT von Hand. Die Angabe des Status auf dem Stammdatenblatt ist deshalb regelmäßig nicht gewährleistet. Als Folge der alternativlos eingeführten Ohrstanzmethode - und wegen des zunehmenden Motivationsdrucks auf die Rinderhalter - konnten 2010 im Land Bremen 23 infizierte Tiere ermittelt werden, die unverzüglich getötet oder geschlachtet wurden.

#### ▣ BSE/TSE

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

#### ▣ EIA

Die Ansteckende Blutarmut der Einhufer (ABE) oder Equine infektiöse Anämie (EIA) ist eine anzeigepflichtige Viruserkrankung der Equiden (Pferde, Esel, Zebras), die nicht heilbar ist und gegen die es bisher keinen Impfstoff gibt. Die Übertragung findet grundsätzlich über stechende Insekten statt. Gehäuftes Auftreten in Europa war in früheren Jahren in Italien und Rumänien zu verzeichnen. Im Berichtsjahr kam es in Deutschland und anderen mitteleuropäischen Ländern zu Nachweisen mit tierseuchenrechtlichen Konsequenzen (Tötungen und Sperren), weil aus Rumänien infizierte Pferde verbracht worden waren. Hinsichtlich des Landes Bremen wurde der Ansteckungsverdacht bei einer Pferdehaltung mit negativem Ergebnis abgeklärt.



#### □ Equidenkennzeichnung

Seit dem 9. März 2010 müssen gemäß Viehverkehrsverordnung grundsätzlich alle Equiden (Einhufer) mittels eines zu implantierenden Transponders individuell gekennzeichnet werden. Verantwortlich ist der Tierhalter. Tierhalter in diesem Sinne kann der Besitzer sein, der Eigentümer oder allgemein jede andere natürliche oder juristische Person, die für die Haltung zuständig ist, also z.B. auch der Betreiber eines Pensionsstalls. Die Ausgabe der Transponder erfolgt für das Land Bremen durch die VIT. Parallel zu dieser Regelung wurde in der zentralen Datenbank HIT eine Equidendatenbank eingerichtet. Die Transponder dürfen nur durch sachkundige Personen implantiert werden, die durch die zuständige Veterinärbehörde (hier: LMTVet) in der Datenbank HIT registriert sein müssen.

#### □ Psittakose

Im Januar 2010 gelangte der Verdacht der Ansteckung in einem Zoofachhandel in Bremen nach Zukauf aus Nordrhein-Westfalen zur amtlichen Kenntnis. Die Untersuchung der amtlich entnommenen Proben bestätigte den Verdacht nicht.

#### □ Bienenseuchen

Im Juni 2010 wurde ein Ausbruch der Amerikanischen Faulbrut (AFB) im Bereich Findorff/Walle angezeigt. Die lückenlosen Kontrolluntersuchungen im einzurichtenden Sperrbezirk ergaben, dass die Seuche sich noch nicht weiter ausgebreitet hatte. Die betroffenen Bienenvölker konnten durch die Anwendung des offenen Kunstschwarmverfahrens gerettet werden. Der Sperrbezirk hatte zum Ende des Berichtsjahres noch Bestand. In Woltmershausen und Hemelingen traten in je einem Bienenstand bedenkliche Konzentrationen des Erregers der AFB auf. Zur Vermeidung der weiteren Erregerverbreitung wurde auch hier jeweils das offene Kunstschwarmverfahren amtlich angeordnet. Bei allen diagnostischen und Bekämpfungsmaßnahmen kamen auch Bienenseuchensachverständige des Bremer Imkervereins von 1875 - zur Unterstützung des LMTVet - zum Einsatz. Die Ansteckungsquellen sind nicht bekannt. Die in den Vorjahren auffälligen Honig-Umschlagsbetriebe sind mittlerweile - durch geeignete behördliche Maßnahmen von hier aus veranlasst - im Rahmen der geltenden Vorschriften bei einem akzeptablen Standard der Tierseuchenvermeidung angelangt.

Im Berichtsjahr gab es kein erhöhtes Bienensterben im Land Bremen. Dies entspricht dem Trend in den umliegenden Bundesländern. Es zeichneten sich jedoch vereinzelt Völkerverluste von bis zu 30% ab, die nach ersten Erkenntnissen auf unzureichend wirkende Maßnahmen gegen die Varroa-Milbe zurückzuführen sind. Zur Vermeidung von Resistenzen und von Rückständen in Bienenprodukten verwenden viele Imker im Land Bremen die arzneimittelrechtlich zugelassenen Wirkstoffe Ameisen- und Oxalsäure zur Varroa-Bekämpfung - in Verbindung mit biotechnischer Bekämpfung durch das Ausschneiden und Vernichten von Drohnenbrut.

#### 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. Im Kontrollbereich Lebensmittel tierischer oder pflanzlicher Herkunft war ein Betrieb hinsichtlich der Milcherzeugung zu beanstanden; die Mängel wurden bearbeitet und als leichter Verstoß mit der Wertigkeit 1% eingestuft. Beanstandungen in den Kontrollbereichen Nutztierhaltung im allgemeinen und Schweine- bzw. Kälberhaltung im besonderen (jeweils drei Kontrollen) waren nicht zu verzeichnen. 11 weitere Cross Compliance-Kontrollen wurden in Bremischen Nutztierhaltungen seitens der Landwirtschaftskammer Niedersachsen hinsichtlich Kennzeichnung und Registrierung bzw. des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums hinsichtlich Lebensmittelsicherheit zuständigshalber durchgeführt. Ein Bestand war hinsichtlich der Kennzeichnung bzw. Registrierung von Schafen und Ziegen zu beanstanden (Einstufung als schwerer Verstoß mit 5%).

Dr. Uwe Janssen

## 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 des Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales. Die Situation im Tätigkeitsbereich ist nahezu unverändert gegenüber dem Vorjahr.

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

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

Dr. Franz-Christian Lenz

## Untersuchungen zur Veterinär- diagnostik

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

Neben der Mikrobiologie der Lebensmittel ist das Referat zuständig für Diagnosen von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten, für Untersuchungen von „Pet Food“, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft (siehe Kapitel Ein-, Aus- und Durchfuhr) sowie für Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland (siehe Kapitel Lebensmittelüberwachung, Fleischhygiene). 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 bezeichnete Infektionen bilden ein wichtiges diagnostisches Gebiet. Wesentliche Werkzeuge zum Nachweis von Tierkrankheiten sind die labordiagnostischen Methoden der Pathologie, Histologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

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

2010	Proben- zahl	Vorjahr (2009)
<b>Klinisches Untersuchungsmaterial</b>		
Sektionen	32	29
Körperteile, Waben etc.	28	30
Kotproben	44	59
Hautgeschabsel	38	39
Tupfer etc.	95	99
Antibiogramme	133	144
Urine	16	7
Histologie	26	33
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	88	86
<b>Futtermittel</b>		
Fischmehl/Salmonellen (inkl. nachbehandelte Futtermittel)	6605	8001
Fischmehl/Enterobakterien	1119	1680
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	495	731
„Pet food“	738	1150
<b>Wolle</b>		
	4	8
<b>Milchproben</b>		
	0	36
<b>Fleischhygiene</b>		
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	84	85
Rückstände	2479	2643
Sonstige Importuntersuchungen	343	51
<b>Sonstige Proben</b>	4	41



## Anzeigepflichtige Tierkrankheiten und weitere Zoonosen

Die anzeigepflichtigen Tierseuchen, bei denen die Notwendigkeit staatlicher Maßnahmen gegeben ist, sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet. Gleichmaßen werden in diesem Abschnitt weitere diagnostizierte Tierkrankheiten beschrieben, die vom Tier auf den Menschen übertragbar sind (= Zoonosen).

### Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft wurden oder Erkrankungen von Tierhaltern, deren Tiere als mögliche Ansteckungsquelle angesehen werden sowie ein Krankheitsverdacht bei Sittichartigen, die kurz nach Erwerb beim neuen Besitzer oder Händler verenden. Die starken jährlichen Schwankungen der Untersuchungszahlen resultieren aus staatlich vorgeschriebenen Folgeuntersuchungen nach einem positiven Psittakosefall. Im Berichtsjahr wurden 6 Verdachtsproben (6x Kotproben) auf Psittakoseerreger mit negativem Ergebnis untersucht.

### Tollwut

Nachdem der letzte Fall sylvatischer Tollwut Anfang 2006 auftrat, wird Deutschland seit Ende 2008 offiziell als tollwutfrei betrachtet. Doch nur die OIE erkennt diesen Status an, die WHO hingegen nicht. Das liegt an der unterschiedlichen Definition: die WHO definiert Tollwutfreiheit als Freiheit von jeglichen Tollwutviren, während die OIE für die Australischen und Europäischen Fledermaus-Lyssa-Viren eine Ausnahme macht. Auch wenn im Vorjahr (2009) in Bremen noch Fledermaustollwut nachweisbar war, konnte im Berichtsjahr Tollwut in keinem Fall nachgewiesen werden.

Ins LUA gelangten zur Untersuchung auf Tollwut 12 Füchse, eine Fledermaus, ein Hund, eine Katze. In drei Fällen mussten wegen Personenkontakt, also Bissverletzungen, zum sicheren Ausschluß noch Zellkulturen eingeleitet (VI Oldenburg) werden



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

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche. 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 (siehe Einfuhruntersuchungen, Kapitel Ein-, Aus- und Durchfuhr).

### Salmonellose

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. Bei den 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. 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, Schlachtierkörpern, Nutz- und Heimtierproben, Umweltproben und importierten Lebensmitteln wird als vorrangige Aufgabe unserer mikrobiologischen Arbeit betrachtet.

### Vermeidung der Einschleppung von Tierseuchen

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. Schweinepest, Geflügelpest) durch Einschleppung 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 81 Chargen mit insgesamt ca. 2 Tonnen Lebensmittel zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

### Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen, Tierschutz

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellosen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, Rabbit Haemorrhagic Disease (RHD) bei Kaninchen, Hautpilzkrankungen, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten mitgeteilt. Es gilt einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu verhindern. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiogramme erstellt, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Hierdurch wird langfristig die Resistenzentwicklung von Krankheitskeimen gegenüber gebräuchlichen Antibiotika vorgebeugt, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt. In 2 von 40 Kotproben von Hobbytieren (1x Hund, 1x Taube) waren Salmonellen (*Salm. typhimurium*) nachweisbar; in den übrigen 38 Kotproben von Hunden (28), Katzen (5), Rind (2), Pferd (2), Kaninchen (1) und Tupfern (91) verschiedener Tierarten waren keine Salmonellen nachweisbar.

### Sektionen, Tierschutz

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache verendeter oder eingeschläferter Tiere wurden im Berichtsjahr 32 Sektionen durchgeführt: Enten (5), Katzen (4), Hunde (4), Kaninchen (4), Sittiche (2), Ziervögel (4), jeweils ein Meerschwein, Hamster, Taube, Rhesusaffe, Diskusfisch, Koi, Huhn, Damwild und Schaf. Einerseits werden verendete Hobbytiere mit der Fragestellung eingesandt, ob Familienmitglieder oder weitere Haustiere gefährdet sind, andererseits werden forensische Fragen des Tierschutzes bearbeitet.

Der Tierschutz steht im Spannungsfeld von Öffentlichkeit und Verwaltung. Die gewachsene Sensibilität in der Bevölkerung für Natur, Umwelt und Mitgeschöpfe ruft viele Fragen zum Tierschutz hervor, die das LUA gemeinsam mit dem LMTVet im Sinne des Tierschutzgesetzes löst. In § 1 heißt es dort: „Zweck dieses Gesetzes ist, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.“ Der Tierschutz als Staatsziel ist seit 2002 im Grundgesetz verankert.

So gelangten im Februar 2010 zwei Singvögel und eine „Kleberute“ zur Untersuchung. Der Verstoß gegen das TSchGes. bestand darin, daß vor einem Köder in Form eines kleinen Käfigs mit zwitschernden Singvögeln ein mit stark haftenden Klebstoff (sog. „Rattenkleber“) umhüllter Ast befestigt wurde, um die darauf landenden Singvögel bewegungsunfähig zu machen um sie dann zu fangen. Die Befreiungsversuche führten zu gravierenden Traumata, umfangreichen Blutergüssen, ausgerissenen Federn, verrenkten Gliedmaßen, abgetrennter Haut. Die Tiere sind an ihren Verletzungen verendet und wurden im LUA seziert.

Dr. Gerhard Schmidt



Blutungen in die Schädelkalotte



Blutergüsse und abgetrennte Haut durch erfolglose Fluchtversuche



„Kleberute“ mit fädenziehender Klebemasse



Corpus delicti: Zwei Singvögel, ein Federkonglomerat und ein Stück „Kleberute“



Mit Kleberesten versponnene Ständer

### Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter (Pet Food) erfolgten im Referat regelmäßig Untersuchungen (608) 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 einer Probe („getrocknete Rinderohren“) wurden Salmonellen nachgewiesen.

Dr. Gerhard Schmidt

# 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 (Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) übertragen worden. Diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005. Die Niedersächsischen Kollegen kontrollieren die etwa 120 registrierten und zugelassenen gewerblichen Futtermittelunternehmen des Landes Bremen (ohne landwirtschaftliche Primärproduzenten) in regelmäßigen Abständen. Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2010 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	65
Cross Compliance-Kontrollen	2
Probenahmen	132
Registrierungen	17
Zulassungen	--

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) im integrierten mehrjährigen nationalen Rahmenkontrollplan der Bundesrepublik Deutschland beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzelkontrollpläne 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 werden. 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.

Dr. Martina Langenbuch

### Links

Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011  
[http://www.bmelv.de/cln\\_172/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelKontrollprogramm.html](http://www.bmelv.de/cln_172/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelKontrollprogramm.html)

Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland  
<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelJahresueberwachung.html>

Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen  
[http://www.laves.niedersachsen.de/live/live.php?navigation\\_id=20042&article\\_id=73546&psmand=23](http://www.laves.niedersachsen.de/live/live.php?navigation_id=20042&article_id=73546&psmand=23)

# Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Pflanzenschutz

Seite 85

- Pflanzengesundheit

Seite 91



## Pflanzenschutz

Der Pflanzenschutzdienst (PSD) des Landes Bremen hat einen deutlich anderen Arbeitsquerschnitt als die Dienste der Flächenländer. Landwirtschaftlich und gartenbaulich genutzte Flächen und deren Pflanzenproduktion sind nur in geringem Umfang vorhanden und beschränken sich auf folgende Produkte: Raps, Getreide, Mais und Grünland. Die Anzahl und die Produktionsflächen im Gartenbau sind in der Vergangenheit deutlich zurück gegangen. Die bestehenden Gartenbaubetriebe haben sich in der Kultur von Zierpflanzen stark spezialisiert und sind im Flächenumfang stagnierend, die Flächen von Straßengrün, Parkanlagen und Friedhöfen für den Zweistädtestaat haben damit verglichen eine hohe Bedeutung. Weiterhin finden sich in Bremen eine große Anzahl von Kleingartenanlagen, die hinsichtlich der Pflanzengesundheit und dem Pflanzenschutz ein weiteres Arbeitsfeld gegenüber den vorher genannten Flächen darstellen. Öffentlichen Grünanlagen an Schulen und anderen Gebäuden, aber auch der flächenmäßig große Airport Bremens stellen spezifische Arbeits- bzw. Problemgebiete dar. Der PSD stellt dabei natürlich die amtliche Kontrollinstanz in den genannten Bereichen dar, sieht sich daneben aber auch als Bindeglied beim Auftreten von pflanzenschutzrechtlichen und umweltrechtlichen Fragen im Sinne einer Informationsvernetzung und Beratung.

Das Pflanzenschutzrecht sieht u. a. die Aufgabe der Überwachung der Pflanzenbestände und Vorräte von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen auf das Auftreten von Schadorganismen vor. Im Mittelpunkt der Kontrollen steht dabei vor allem der Import, Verkehr mit und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln. Weiterhin ist die Beratung, Schulung und Aufklärung auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes als Aufgabe geregelt.

### Rechtsrahmen

Es gelten neben den gemeinschaftlichen auch nationale Rechtsvorschriften: unter anderem Richtlinie 91/414/EWG, EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung sowie Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung. Die im Pflanzenschutzgesetz geregelten Aufgaben der Kontrolle und Beratung zu Pflanzenschutzfragen in Landwirtschaft und Gartenbau stellen in Bremen im Gegensatz zu den Flächenländern nicht den Hauptanteil der Arbeitsfelder dar. Diese konzentrieren sich in Bremen auf die

Bereiche des öffentlichen Grüns und der Haus- und Kleingärten. Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der rechtlichen Vorgaben finden sowohl beim Import, als auch beim Handel mit und bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln statt.

Die Durchführung einschließlich der Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Pflanzenschutzgesetzes obliegt nach § 34 des Pflanzenschutzgesetz den nach Landesrecht zuständigen Behörden. Dies ist in Bremen der PSD des LMTVet. Seitens des Bundes wirkt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) an der Überwachung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften mit.

Im Hinblick auf ein bundeseinheitliches Risikomanagement im Pflanzenschutz sowie auf umfangreiche Berichtspflichten gegenüber der EU verständigten sich die Länder auf die Erarbeitung eines länderübergreifenden Programms zur Überwachung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften – das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm.

### Pflanzenschutz-Kontrollprogramm

Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm beruht auf einer Selbstverpflichtung der Länder, wird unter Mitwirkung des Bundes erstellt und von den zuständigen Behörden als Teil der fachrechtsbezogenen Kontrollaufgaben durchgeführt. Vorrangiges Ziel ist es,

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

Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm wird nach gemeinsamen Standards durchgeführt und dient als einheitliche Bewertungsgrundlage. Dabei werden vor allem solche Kontrollbereiche mit einbezogen, die im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz und den Schutz des Naturhaushaltes als besonders risikobehaftet angesehen werden.

Grundlage für die Durchführung des Programms ist das von der eingesetzten Expertengruppe erstellte Handbuch. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung und Aktualisierung sich Bremen kontinuierlich beteiligt, beinhaltet Informationen über die verschiedenen Rechtsgrundlagen und Kontrollbereiche, Vorgaben zu den Prüftatbeständen, Aussagen zum Kontrollumfang sowie Hinweise zur Berichterstattung an das BVL. Das Handbuch dient auch als Nachschlagewerk, als Wegweiser für die praktische Durchführung der Pflanzenschutz-Kontrollen, mit der Absicht, bundesweit vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Die im Handbuch genannten Methoden und Muster-Kontrollbögen dienen als Arbeitsgrundlage der Bundesländer. Das Handbuch wird im Rahmen der Expertengruppe in regelmäßigen Zeitabständen überprüft und den aktuellen Entwicklungen angepasst.

In 2010 wurde verstärkt an der einheitlichen Erfassung und Bewertung der Kontrollergebnisse in den Ländern gearbeitet, um die Transparenz und Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu verbessern

Birte Evers

### Kontrollen nach Pflanzenschutz-Kontrollprogramm

#### Verkehrs- und Anwendungskontrollen

Aus der Tabelle ist zu ersehen, dass im Jahr 2010 121 Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Es wurden rund 1404 Pflanzenschutzmittel auf ihre Zulassung und Kennzeichnung geprüft. In 19 Fällen wurden Pflanzenschutzmittel ohne Zulassung angeboten.

In 2010 wurden 139 Personen auf deren Sachkunde hin überprüft. Es handelt sich hier entweder um die Sachkunde zum Verkauf von Pflanzenschutzmitteln oder der Sachkunde zum Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln.

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 Pflanzenschutzgesetz (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 Vorjahr 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 Aufbrauchsfrist 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.

Tabelle: Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen hinsichtlich der Abgabe von PSM

Verstöße gegen	2008	2009	2010
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	9	11	7
§11 PflSchG Zulassung	20	13	19
§20 PflSchG Kennzeichnung	2	4	6
§6 PflSchG Anwendung	7	7	5
§ 2a PflSchG Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz	7	-	-

Tabelle: Übersicht über die in den Jahren 2003 bis 2009 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenschutzmittel	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2008	149	1636	28	78	150
2009	106	1352	14	73	105
2010	121	1404	19	79	139



Tabelle: Übersicht Betriebskontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln 2008-2010

Jahr	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundennachweise
2008	12	57	2	3	9
2009	7	63	14	1	4
2010	7	43	15	2	3

Bei den Betriebskontrollen wird immer festgestellt, dass PSM auftauchen, deren Zulassung abgelaufen ist. Für Mittel, bei denen keine Wiederzulassung zu erwarten ist wird nach dem Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz eine Entsorgung angeordnet.

Birte Evers

### Ausnahmegenehmigungen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sogenanntem Nichtkulturland (siehe Tabelle rechts). Die Genehmigung von Ausnahmeanträgen wird sehr restriktiv nach der Richtlinie für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Land Bremen gehandhabt. Diese Genehmigungen sind Einzelfallentscheidungen verbunden mit Kontrollen vor, während und nach der Anwendung. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden nach vorheriger Prüfung 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 stichprobenartige Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft. Über die Anwendung besteht eine Dokumentationspflicht seitens der Anwender.

Tabelle: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2008 –2010

Bereich	Anzahl 2008	Anzahl 2009	Anzahl 2010
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	6	11	15
Gleisanlagen	9	7	7
Sport-, Golfplätze	10	10	13
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	10	8	11
Voranfragen			4
<b>Gesamtzahl</b>	<b>35</b>	<b>36*</b>	<b>46</b>
Ablehnungen **	1	1	2
Kontrollen	7	5	10

\* die Anzahl der Ausnahmegenehmigungen umfasst Einzel- und Sammelanträge

\*\* teilweise wurde bereits nach der Aufklärung durch den Pflanzenschutzdienst seitens des Antragsstellers auf die Antragstellung verzichtet, da die Genehmigungsgrundlage nicht gegeben war.



### Golfanlagen

In 2009 wurde ein Arbeitsgespräch mit den Greenkeepern der Bremer Golfanlagen veranstaltet. Bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf den insgesamt sechs Golfanlagen in Bremen gab es gehäuft Probleme hinsichtlich der Einhaltung der Abläufe bei der Antragsstellung und bei den Anwendungen selbst. Daher wurde ein Arbeitsgespräch mit allen Greenkeepern durchgeführt. Die Ansprüche an die verschiedenen Flächen im Golfbereich liegen sehr hoch und sie werden punktuell stark beansprucht. Der Bedarf an selektiv wirkenden Pflanzenschutzmitteln ist daher groß; in Sammelanträgen werden bis zu 25 verschiedene Pflanzenschutzmittel an Herbiziden und Fungiziden beantragt. Da die Qualifikation der Greenkeeper sehr unterschiedlich ist, wird die Pflanzenschutzmittelanwendung auf den Greens entweder in Auftrag gegeben oder von sachkundigen und kompetenten Greenkeepern selbst durchgeführt. Im Arbeitsgespräch wurden die Besonderheiten bei Golfanlagen dargelegt und Lösungswege erarbeitet. Die Golfanlagenbetreiber aus Bremen haben sich zusammen geschlossen und beantragen mittlerweile alle Mittel über einen Fachberater. Das in 2009 durchgeführte Arbeitsgespräch mit den verschiedenen Golfkeepern hat sich auf das Genehmigungsverfahren sehr positiv ausgewirkt. Aus dieser positiven Entwicklung im Sinne einer reibungslosen Bearbeitung der Anträge und zum Schutz des Naturhaushaltes heraus wurden in 2010 weitere Arbeitsgespräche mit anderen Antragstellern angeschlossen.

### Friedhöfe

Aus dem Bereich der Friedhofsgärtner gab es in der Vergangenheit immer wieder Anfragen zu Ausnahmegenehmigungen. Beispielsweise ist das sog. Buchsbaumsterben (*Cylindrocladium buxicola*) ein zunehmendes Problem. Gerade die Gestaltung auf Friedhöfen ist häufig stark von Anpflanzungen mit Buchsbaum geprägt. Es gibt jedoch keine prophylaktischen Maßnahmen. Bei Neupflanzungen wird heute auf weniger anfällige Sorten zurück gegriffen. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wirkt zwar im akuten Fall, jedoch sieht die Bremer Friedhofsordnung keine Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in der Grabpflege vor. Um in dieser Situation eine praktikable Lösung zu finden ist der PSD mit den entsprechenden betroffenen Gärtnern und anderen Behörden im Austausch.

### Fehlanwendungen Industrieanlagen, Straßenbegleitgrün

Es kommt immer wieder zu Fehlanwendungen von PSM. Aufgezeigt sind hier einige Beispiele von Fehlanwendungen auf gewerblich genutzten Flächen. Es handelt sich um versiegelte Flächen, die mit Abläufen und Gullys durchzogen sind. Hier besteht eine besonders hohe Gefahr der Abschwemmung. Diese Abschwemmungen würden als Eintrag in die Abwasserkanalisation gelangen.



Birte Evers

## Import von Pflanzenschutzmitteln

### AG Leitlinie zum Import von PSM

Nach dem Fall von umfangreichen Importen von illegalen PSM über den Hamburger Hafen im Jahr 2009 wurde von uns ein Monitoring zur Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln eingesetzt. Hier hat ein privater Importeur von PSM und Wirkstoffen über viele Jahre mit illegalen Mitteln gehandelt. Darunter waren Mittel, die bereits seit Jahrzehnten keine Zulassung mehr hatten sowie PSM, die in der EU und in Deutschland keine Zulassung haben. Die Importe stammten dabei überwiegend aus Asien.

Aufgrund dieser Meldung hat der Bremer PSD in Zusammenarbeit mit der Zolldienststelle Bremerhaven ein Monitoring zur Einfuhr von PSM und PSM-Wirkstoffen durchgeführt. Im Pflanzenschutzgesetz ist festgelegt, dass die zuständigen Behörden - in Bremen der PSD des LMTVet- die Aufgabe haben, Sendungen von PSM, die zum Im- und Export bestimmt sind, auf ihre Konformität hin zu kontrollieren.

Ziel des Monitorings war es, in Zusammenarbeit mit dem Zoll, eine Bestandsaufnahme der Abläufe beim Import von PSM zu erheben, sowie die Anzahl von zum Import angemeldeten Sendungen von PSM zu ermitteln. Anhand der so gewonnenen Erkenntnisse sollte geprüft werden, ob das Verfahren der Kontrolle des Inverkehrbringens von PSM zu verbessern ist. Importe von illegalen PSM wie im Beispiel aus Hamburg sollen zukünftig möglichst verhindert werden. Weiterer Hintergrund für das Monitoring war die Frage, ob beim Inverkehrbringen von PSM die Umsetzung der bestehenden Rechtsgrundlagen zum ordnungsgemäßen Inverkehrbringen von PSM einer Anpassung auf der operativen Ebene bedarf. Zudem sollen mit Hilfe der aus dem Monitoring gewonnenen Daten Aussagen über erforderliche Korrekturen der bestehenden Kontrollsysteme getroffen werden.

Das Monitoring hat deutlich gemacht, dass nur durch eine Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den PSD eine effektive Importkontrolle möglich ist. Offen bleiben zur Zeit die Wege unter denen illegale PSM (und legale) an dem Anmeldesystem vorbei Eingang in die EU finden. Nur hier können Kontrollen erfolgreich ansetzen. Die sich daraus ableitende Aufgabenstellung ist die Entwicklung von Maßnahmen zur verbesserten Erfassung von PSM-Importsendungen sowie der Gewährleistung des Zugriffs darauf. Diese Fragestellung wurde durch die Obersten Landesbehörden auch an das Bundesministerium herangetragen; in speziellen Arbeitskreisen wird an dieser Problematik gearbeitet.

In 2010 ist auf Initiative vom PSA Hamburg unserer Senatorischen Dienststelle von Bundesministerium für Ernährung und dem Finanzministerium eine Arbeitsgruppe zur Erstellung einer Leitlinie zum Import von PSM eingerichtet worden. Bremen arbeitet an dieser AG mit. In 2010 fand die erste Arbeitssitzung in Nürnberg in der Oberfinanzdirektion Südost statt, die nächste ist in der neuen Räumlichkeiten der Grenzkontrollstelle der Pflanzengesundheitskontrolle in Bremerhaven geplant. Ziel der Leitlinie ist es einen geregelten Zugriff, bzw. regelmäßig die Information über PSM Importe von den Zolldienststellen zu bekommen. Die Zusammenarbeit mit den Zolldienststellen ist für die Fachdienste eine wichtige Grundvoraussetzung für den Zugriff auf die Waren, da die Anmeldung aller Sendungen über die Zollanmeldesysteme bekannt sind. Die Erstellung der Leitlinie ist in Arbeit und wird voraussichtlich mit der Novellierung des nationalen Pflanzenschutzgesetzes im Jahr 2011 eingesetzt werden.

Birte Evers



### Einfuhrkontrollen bei Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln

Über Bremerhaven als Einlassstelle kommen jährlich große Mengen an Mais und Maissaatgut in die EU. Über Bremens Häfen werden regelmäßig Importsendungen an Maissaatgut zur Einfuhr abgefertigt. 2010 wurden beispielsweise über Bremen ca. 700 Tonnen Maissaatgut eingeführt. Die Sendungen kommen per Container in den Hafen und werden vom PSD auf anhaftende PSM kontrolliert.

Anlass für die verstärkten Kontrollen ist das massenhafte Bienensterben im Jahr 2008 in einigen Regionen Deutschlands, welches durch den Einsatz von gebeiztem Maissaatgut (Saatgut mit anhaftenden Insektiziden) ausgelöst wurde. Durch mangelhafte Beizung in Kombination mit der Ausbringungsmethode des Saatgutes kam es zu einem zu hohen Abrieb der Beize. Dieser Abrieb hat sich als Staub auf die umliegenden Pflanzen gelegt und wurde über diesen indirekten Weg von den Bienen aufgenommen. Als Gegenmaßnahme wurde 2009 eine Eilverordnung über das Inverkehrbringen und die Aussaat von mit bestimmten Pflanzenschutzmitteln behandeltem Maissaatgut verabschiedet.

Kenntnisse über ankommende Sendungen von Saatgut mit anhaftenden PSM werden dem PSD zwar nicht regelmäßig und in geregelter Form zugeleitet. Im Rahmen der Pflanzenbeschauverordnung wird der Import von Maissaatgut und anderen geregelten Saatgütern jedoch angemel-

det und kontrolliert. Somit werden diese Anmeldungen und der Zugriff über die Pflanzengesundheitskontrolle auch zur Untersuchung auf anhaftende Beizmittel genutzt. Allerdings ist davon auszugehen, dass auf diesem Weg nicht alles evtl. gebeizte Saatgut erfasst werden kann, da nicht in allen Fällen eine Vorführpflicht zur phytosanitären Kontrolle besteht. Genaue Erkenntnisse dazu fehlen aber.

Zielsetzung für das Jahr 2010 war es, durch geeignete Maßnahmen, wie der Zugangsberechtigung zu einem Informationssystem über Gefahrguttransporte in den Häfen, sowie durch eine engere Abstimmung mit anderen beteiligten Dienststellen die Erfassung der Importsendungen von PSM und Saatgut mit anhaftenden PSM zu verbessern und damit eine Grundlage für systematischere Kontrollen zu schaffen.

Im Rahmen der AG Import von PSM (siehe auch Pkt. AG Leitlinie Import von PSM) und der daraus resultierenden Zusammenarbeit mit den Zolldienststellen besteht evtl. auch beim Import von Saatgut mit anhaftenden PSM die Möglichkeit einen geregelten Zugriff auf diese Sendungen zu bekommen.

Birte Evers

### Einzelfälle

#### Neuanpflanzung einer Eichenallee in der Überseestadt



In den letzten Jahren ist der Befall von Eichen mit dem Eichensplintkäfer (*Scolytus intricatus*) gerade bei Neuanpflanzungen wiederholt aufgetreten. Dieser Schädling gilt als Schwächeparasit und befällt vorzugsweise Bäume, die z. B. nach einer Pflanzung unter Stress stehen. Bei einer Neuanpflanzung einer Eichenallee in der Überseestadt waren die Bäume zusätzlich durch den Einsatz von ungeeigneten Boden und ungenügender Bodenvorbereitung gestresst.

Nachdem die Bäume zusätzlich durch den Eichensplintkäfer befallen wurden waren die Bäume so sehr geschwächt, dass die Allee vollständig gerodet werden musste.

Dieser Ausfall war sehr bedauerlich, da dieser bei entsprechender Vorbereitung des Bodens und rechtzeitiger Behandlung mit einem zugelassenen Insektizid hätte vermieden werden können.

Birte Evers

## Bienenschutz

Es wurden im Rahmen der Bienenschutzverordnung landwirtschaftliche Betriebsflächen kontrolliert - hier insbesondere die Anwendung von PSM während der Rapsblüte. Diese Kontrollen sollten Aufschluss darüber geben, ob bienengefährliche PSM während der Rapsblüte eingesetzt werden. Bei entnommenen Bodenproben sowie weiteren visuellen Kontrollen der Rapsstränge konnte kein Verstoß gegen das Pflanzenschutzgesetz sowie gegen die gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz festgestellt werden.

Foto: Kollege H. Puckhaber bei einer Bodenprobenentnahme



Im Jahr 2010 wurde im Lande Bremen kein Fall von „Bienensterben“ (d.h. Absterben von Bienenvölkern durch Insektizide) festgestellt.

Birte Evers

## Pflanzengesundheit

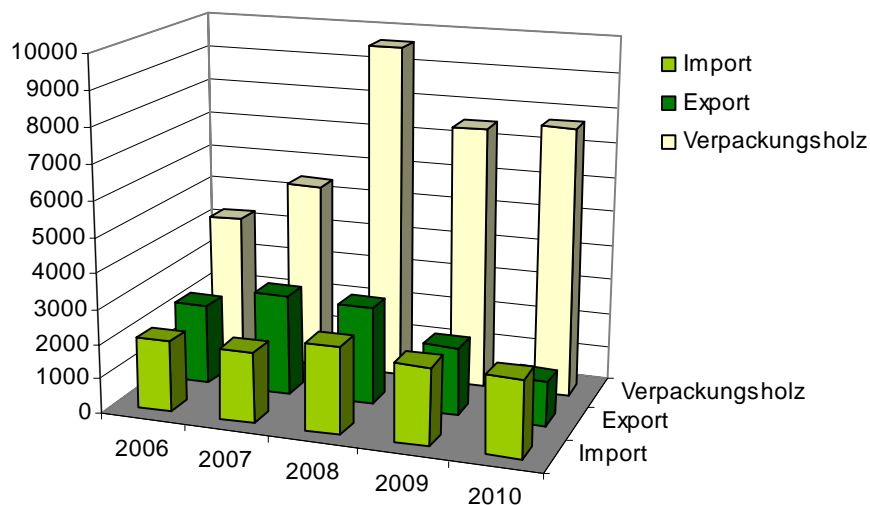
### Phytosanitäre Kontrollen

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen an Pflanzen zu verhindern. Bei der Einfuhr von Waren, seien es lebende Pflanzen, Pflanzenteile, pflanzliche Produkte oder Verpackungsmaterial aus Holz, werden direkt beim ersten Grenzübertritt in die EU Warenuntersuchungen durchgeführt. Ebenso wird die Ware für den Export in Drittländer auf Schadorganismen und die Einhaltung von Anforderungen des Bestimmungslandes kontrolliert.

Neben den EU-Außengrenzen ist die Pflanzengesundheitskontrolle aber auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die bestimmte Pflanzen produzieren und besonders mit bestimmten Jungpflanzen handeln werden regelmäßig überwacht. Registriert werden:

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

Diagramm: Entwicklung der Anzahl von Import- Export- und Verpackungholzsendungen im Land Bremen 2006-2010



**Import**

Die Importkontrollen umfassen alle Sendungen, die gemäß Pflanzenbeschauverordnung der Zeugnis- und Untersuchungspflicht unterliegen. Eine Sendung ist dabei jeweils von einem Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) begleitet. Innerhalb einer Sendung können einzelne Partien unterschieden werden. Dies ist möglich, wenn die Ware von verschiedenen Produzenten stammt und dies anhand der Unterlagen und der Etikettierung nachzuweisen ist.

Im Falle einer Beanstandung ist unter Umständen die gesamte Sendung betroffen. Kann man jedoch einzelne Partien unterscheiden und wenn die restlichen Partien eindeutig befallsfrei sind, besteht die Möglichkeit nur die betroffenen Partien zu beanstanden und entsprechend zu vernichten. Geht von der Ware kein besonderes Risiko aus, kann der Kunde im Falle einer Beanstandung zwischen drei Maßnahmen wählen:

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

Die wichtigsten Produktgruppen, die der phytosanitären Kontrolle zur Einfuhr in die EU unterliegen, sind:

- Holz, wobei es sich hierbei hauptsächlich um Schnittholz aus Nordamerika handelt,
- Früchte, mit einem eindeutigen Schwerpunkt bei Zitrusfrüchten,
- Saatgut, hier überwiegend Mais- und Sonnenblumensaatgut,
- lebende Pflanzen und
- Speisekartoffeln.

Innerhalb der Produktgruppe Früchte werden hauptsächlich Zitrusfrüchte, Birnen, Äpfel und Pflaumen importiert. Das folgende Diagramm veranschaulicht, dass der Schwerpunkt deutlich bei den Zitrusfrüchten liegt.

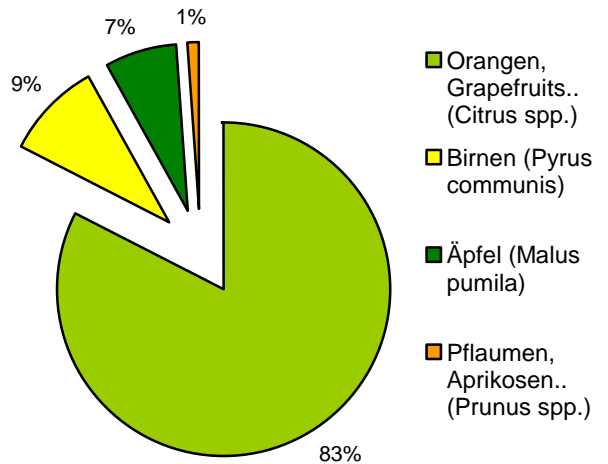


Diagramm: Anteile der Fruchtarten in % am Gesamtimport im Jahr 2010.

Innerhalb der Produktgruppe Zitrusfrüchte wird, von der Menge aus betrachtet, an erster Stelle Apfelsinen, dann Grapefruits, Clementinen und in geringen Mengen Zitronen (bzw. Limetten) importiert. Folgendes Diagramm zeigt die Verteilung für das Jahr 2010.

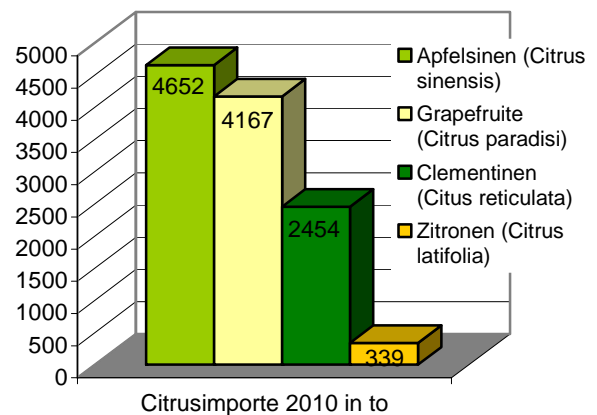


Diagramm: Verteilung innerhalb der Produktgruppe Zitrusfrüchten

Meta Müller

### Verpackungsholz

Der deutliche Rückwärtstrend bei den Sendungen mit Verpackungsholz scheint gebrochen zu sein. Es gab gegenüber dem Vorjahr sogar einen ganz leichten Anstieg der Sendungszahlen. Dies entspricht den Meldungen aus der Wirtschaft, wonach sich gegen Ende 2010 die Auslastung der Schiffe deutlich verbessert hat.

Sendungen mit Verpackungsholz unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden über eine Risikoliste geregelt. Es handelt sich zum größten Teil um Maschinenteile, Steingut und sonstige schwergewichtige Waren, die aufgrund von steigender Nachfrage von Seiten der Wirtschaft bestellt wurden. Die Waren werden der Pflanzengesundheitskontrolle, mit Hilfe des Zolls, vor der Abfertigung gemeldet und überprüft.

Ein besonders spektakulärer Beanstandungsfall an Verpackungsholz wird auf Seite 95 näher erläutert.

### Export

Aufgrund der regelmäßigen Aufnahme neuer Mitgliedsländer in die EU, ist die Zahl der Exportzertifikate immer noch rückläufig, da Warensendungen in diese Länder nun dem EU-Binnenmarkt unterliegen. Jedoch ist mit quasi jedem beantragten Zertifikat auch eine Exportkontrolle verbunden.

Außer dem Pflanzengesundheitszeugnis für den Export in Drittländer gibt es auch noch das Intra-EC - Dokument (Intra-EC Phytosanitary Communication Document). Dieses Dokument begleitet

die Ware innerhalb der EU, wenn die Ware nach dem Transport von einem Mitgliedsstaat in ein anderes, weiter in ein Drittland gehen soll. Hier kann bestätigt werden, wie die Ware behandelt oder unter welchen Bedingungen der Aufwuchs erfolgt ist. Insbesondere kann die Freiheit von bestimmten Schadorganismen bzw. bestimmte Voruntersuchungen nur von dem Pflanzenschutzdienst vor Ort bestätigt werden.

Weiterhin gibt es noch das Reexportzeugnis, das auf der Grundlage eines originalen Pflanzengesundheitszeugnisses aus einem Drittland erstellt wird. Es handelt sich in diesen Fällen um Ware, die in die EU importiert wurde und anschließend wieder exportiert werden soll.

### Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben. Letztere erfolgen z.B. gemäß Pflanzenbeschauverordnung zur Ermächtigung der Betriebe im Rahmen und nach den Vorgaben des Internationalen Standards für Pflanzenschutzmassnahmen (ISPM 15) Verpackungsholz zu behandeln und die entsprechenden Kennzeichnungen anzubringen. Des Weiteren werden auch Importeure von Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen registriert.

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



### Beanstandungen

Sendungen, die nicht den Einfuhranforderungen entsprechen, werden beanstandet. Eine Beanstandung kann erfolgen, wenn eine Anforderung laut §6 (3) der Pflanzenbeschauverordnung nicht erfüllt ist. Dieser Absatz lautet:

(3) Die Zeugnisse müssen

1. in einer der Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaften abgefasst sein,
2. in Maschinen- oder Blockschrift ausgefüllt sein, und
3. die botanischen Bezeichnungen in lateinischer Sprache enthalten und
4. im Falle von Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen Gegenständen, die in Anhang IV Teil A Kapitel I oder Teil B der Richtlinie 2000/29/EG genannt sind, die Angabe der Position, die die Anforderungen enthält, welche die Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse und sonstigen Gegenstände erfüllen.

Mehrfertigungen sind durch Aufdrucken oder Stempeln des Wortes „Kopie„ oder „Duplikat„ deutlich kenntlich zu machen. Jede Änderung im Zeugnis muss amtlich beglaubigt sein; unbeglaubigte Änderungen machen das Zeugnis ungültig. Die Zeugnisse dürfen nicht früher als 14 Tage, bevor die Sendung das Versendeland verlassen hat, ausgestellt worden sein.

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

Meta Müller

### Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Die Beanstandungen werden über Europhyt gemeldet, so dass der Pflanzenschutzdienst des Empfangslandes informiert wird. Europhyt wird zentral über das Julius-Kühn-Institut verwaltet und ist ein vereinheitlichtes Computerprogramm, in das alle Bundesländer ihre Beanstandungsmeldungen eingeben. Das Julius-Kühn-Institut kann die Standardisierten Meldungen an die betroffenen Pflanzenschutzdienste der Drittländer weiterleiten. Durch die Information über eine beanstandete Sendung können dort Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. 2010 wurden in Bremen insgesamt 12 Sendungen beanstandet. Das folgende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren. Der starke Rückgang der Beanstandungen für das Jahr 2010 ist zum größten Teil auf deutlich verbessertes Verpackungsholz zurückzuführen. Auch sind insgesamt wenige neue Anforderungen zur Geltung gekommen, die sonst in der Regel zu einem Anstieg der Meldungen führen.

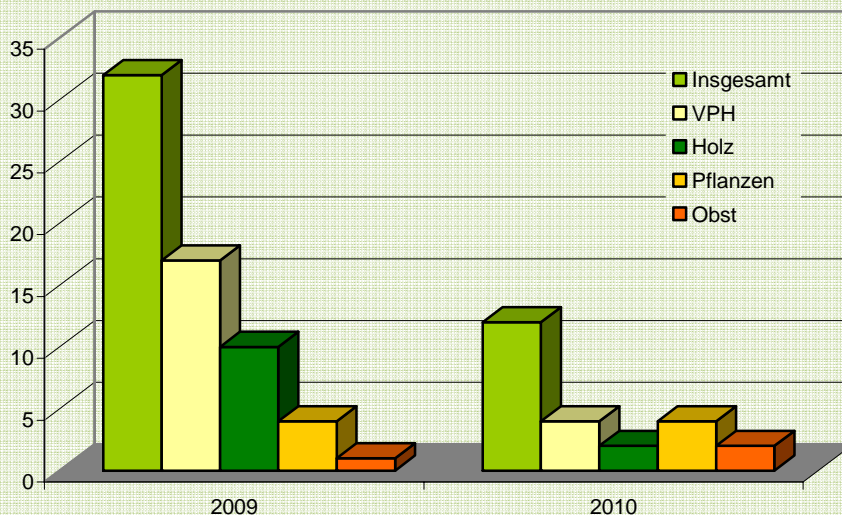


Diagramm: Beanstandungen 2009 und 2010 im Land Bremen



### Beanstandung an Verpackungsholz aus Indien

Im Fall eines Imports von Garnrollen auf Paletten aus Indien kam es zu folgendem Problem:

Beim Öffnen des Containers zeigte sich auffallend viel, wie rötlicher Sand aussehender, Belag auf dem Containerboden. Das Entladen des Containers gestaltete sich schwierig, da einzelne Paletten komplett auseinanderfielen.

Nähere Untersuchung des rötlichen Bohrmehls ergab, dass sich zahlreiche, nur wenige Millimeter große,

schwarze Käfer darin befanden. Um eine Ausbreitung des Schadorganismus zu vermeiden, wurde der Container mit dem gesamten Inhalt einer Behandlung unterzogen. Die anschließende Untersuchung der Käfer ergab, dass es sich um Sinoxylon vermutlich *S. senegalense* handelt.

Diese konnten aufgrund der langen Reise und einer vorherigen, vermutlich längeren Lagerung im warmen Container rasch ihre Arbeit verrichten. In ihrer Heimat sind die Käfer bekannt dafür, ganze Hütten in wenigen Monaten zu Bohrmehl zu verarbeiten.



Die Paletten waren nicht im Vorfeld behandelt worden und hatten nicht die erforderliche Kennzeichnung nach dem ISPM 15 (der Internationale Standard für phytosanitäre Maßnahmen beinhaltet die Regelungen für Holzverpackungsmaterial im internationalen Handel). Nach der Behandlung wurde die Ware auf neue Paletten umgepackt und das beanstandete Verpackungsholz vernichtet.

In dem ISPM 15 ist Verpackungsmaterial aus Massivholz wie z. B. Paletten, Kisten, Verschlä-ge, Trommeln, Fässer aber auch Stauholz zum Befestigen der Waren in Containern geregelt.

Holz mit einer Stärke von weniger als 6 mm sowie Sperrholz unterliegen nicht den Anforderungen des ISPM Nr. 15.



Foto links: Bohrmehl im auf dem Containerboden

Foto oben: Käfer (*Sinoxylon senegalense*) auf dem zerlegten Holz

Meta Müller

# Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Allgemeines Seite 97
- Grenzkontrollstelle Bremen Seite 99
- Grenzkontrollstelle Bremerhaven Seite 100
- Grenzkontrollstelle Cuxhaven Seite 101
- Laboruntersuchungen Seite 102

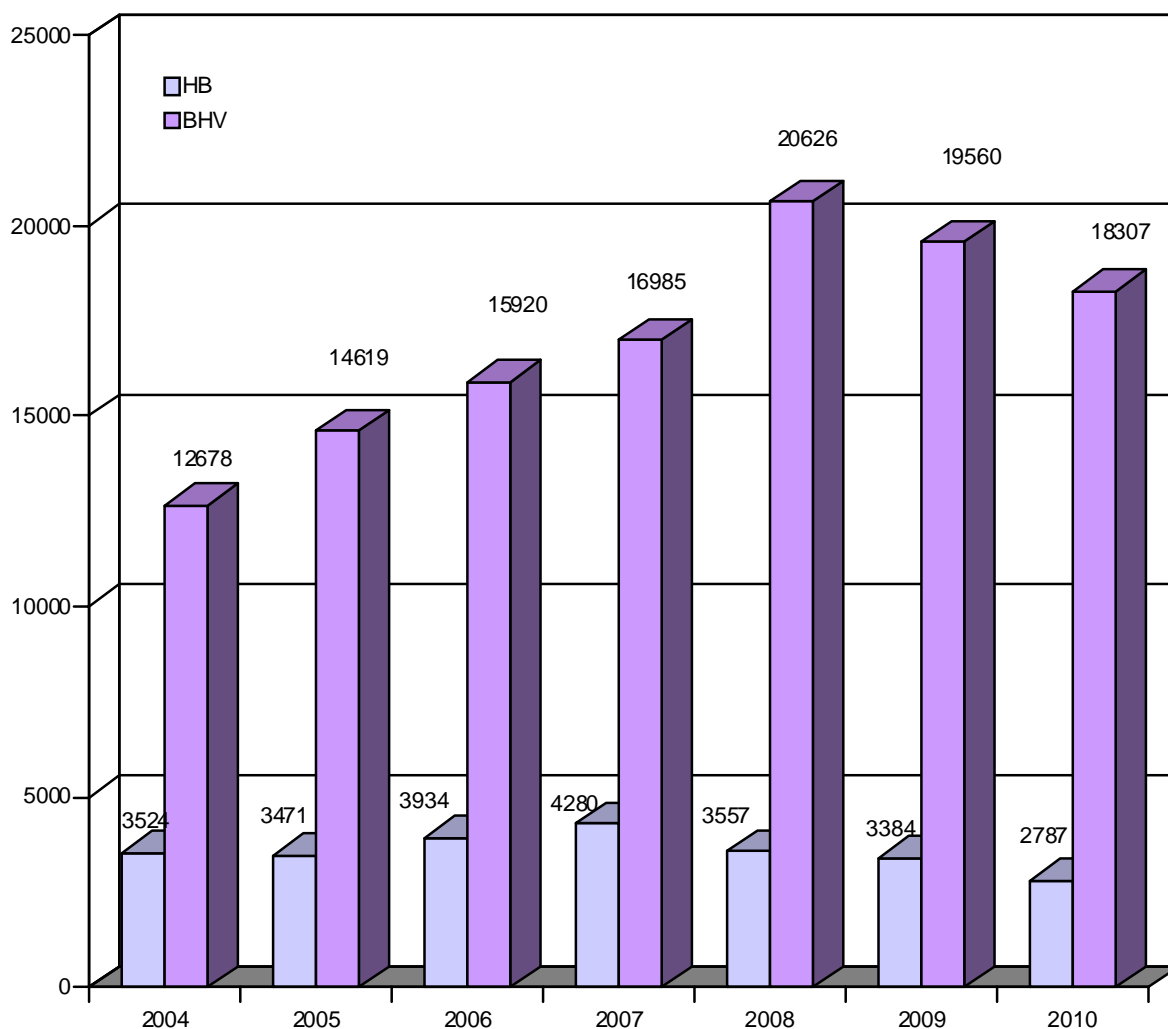


## Allgemeines

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

Die GKS ist als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und

Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt (siehe dazu Kapitel Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit). Die folgende Abbildung 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 2010 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export ausgenommen Phytosanitäre Kontrollen (siehe dazu Kapitel Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit).



Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2005-2010 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

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

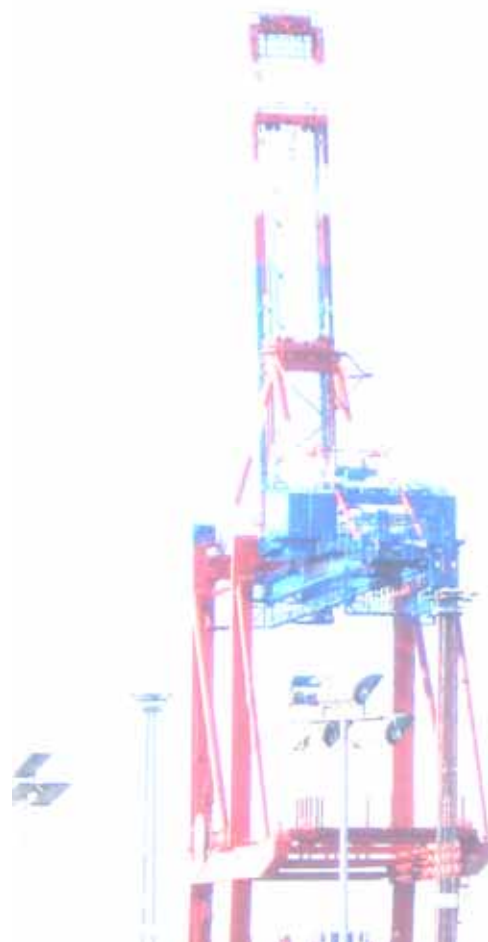
Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2010	(Vorjahr)	2010	(Vorjahr)
Fischmehl	192 (= 211367 t)	339 (= 336863 t)	-	1
Tierische Lebensmittel gesamt	2366	2.827	13.679	14.870
davon:				
- Fischereierzeugn.	1	1	10.886	12.022
- Geflügel	2361	2.825	1.445	1.646
- Fleisch	4	1	802	633
- Honig	-	-	547	394
Futtermittel	158	126	1.995	2.104
Wolle	-	9	435	272
Sonstige Produkte	6	19	152	83
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	64	63	2.037	1.990
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	15	31	30	-
- Mykotoxinen	58	30	1.725	1.978
- Pestizide	1	-	100	-

Tabelle: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2010 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2010	2009	2010	2009
Schiffsausrüster	1417	1.283	-	-
Exportzertifikate	2482	2.683	648	188

Tabelle: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2010

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	-	7
Nichteinhaltung der Kühlkette	-	7
Aflatoxine	5	9
Mikrobiologie	-	1
Mängel der Kennzeichnung	-	2
Schwermetalle	-	1
Abweichung der Sensorik	1	
Sonstiges	-	1
<b>Gesamtzahl Beanstandungen</b>	<b>6</b>	<b>28</b>



## Grenzkontrollstelle Bremen

### Einfuhr

Im Jahr 2010 wurden über die GKS Bremen 2788 Sendungen eingeführt, das sind insgesamt etwa 18 % weniger als im Vorjahr. Die Geflügelprodukte bilden den Hauptteil der Einfuhren der tierischen Lebensmittel an der GKS Bremen. Im Vergleich zum Vorjahr verringerte sich deren Import um 16%. Die Einfuhr von Fischmehlsendungen nahm sogar um etwa 43% ab. Der Rückgang der Tonnage war allerdings nicht ganz so hoch, er betrug ca. 37%. Das ist ein Hinweis darauf, dass die Transportschiffe größer oder mehr beladen werden; dieses könnte mit den gestiegenen Kosten für Kraftstoff auch im Bereich der Seeschifffahrt zusammenhängen. Im Vergleich zum Vorjahr wurde pro Sendung eine um etwa 11% größere Menge Fischmehl transportiert. Die gleiche Tendenz ließ sich bereits bei dem Vergleich der Tonnage pro Sendung vom Jahr 2008 zum Jahr 2009 erkennen.

Für Schiffsausrüster wurden 1417 Veterinärbescheinigungen ausgestellt, also etwa 10% mehr als im Jahr 2009.

Aus dem Bereich pflanzliche Lebens- und Futtermittel wurden an der GKS Bremen 64 Sendungen vorgestellt; das entspricht den Zahlen aus dem Vorjahr.

Die in der dafür verantwortlichen VO (EG) 669/2009 aufgelisteten Produkte werden, abhängig vom Ursprungsland, entweder nur einer Dokumentenkontrolle unterzogen, oder nach einer bestimmten Quote beprobt. Dabei ist es durchaus möglich, dass dieselbe Sendung auf 2 Parameter (z.B. Aflatoxine und Sudanrot) untersucht werden muss. Insgesamt sind, verglichen zum Vorjahr, im Jahr 2010 mehr Sendungen pflanzlichen Ursprungs einer Laboruntersuchung unterzogen worden. So wurden im Jahr 2010 insgesamt 5 Sendungen auf Sudanfarbstoffe und 22 Sendungen auf Aflatoxine untersucht.

Es wurden 6 Sendungen mit pflanzlichen Produkten an der GKS Bremen zurückgewiesen (5 x Lebensmittel, 1 x Futtermittel). Dabei handelte es sich um die Produkte Chili, Erdnusskerne und Muskatnüsse, allesamt mit dem Ursprungsland

Indien, und um Pistazien aus dem Iran. Der Beanstandungsgrund war bei 5 von diesen Sendungen ein nicht zulässiger Gehalt an Aflatoxinen. Bei einer dieser Sendungen wurde zusätzlich ein Befall mit Parasiten und Verderb diagnostiziert. Bei einer weiteren Sendung getrockneter Chili wurde ein abweichender Geruch festgestellt, was zu einer Zurückweisung führte.

Gemäß den Vorgaben des Einfuhrüberwachungsplanes wurden im letzten Jahr Proben von 69 Sendungen mit Produkten tierischen Ursprungs entnommen, das entspricht einem Anteil von 2,9%. Keine dieser Proben wurde beanstandet.

### Ausfuhr

Im Jahr 2010 wurden insgesamt 2482 Exportzertifikate erstellt, somit 7,5% weniger als im Vorjahr. Diese Exporte sind unter anderem auch von den Importbedingungen bzw. -beschränkungen der einführenden Drittländer abhängig. So brachte beispielsweise der Nachweis von Dioxinen in Futtermitteln in Deutschland Restriktionen von Drittländern bezüglich der Einfuhr von Schweinefleisch mit sich.



### Entwicklung

Die Einfuhren in Bremen nahmen im Berichtsjahr um etwa 18 % ab. Ein überdurchschnittlich hoher Rückgang liegt dabei für die Importe von Fischmehl vor, aber auch die Einfuhr von Geflügelfleisch ist rückgängig gewesen. Die Anzahl von pflanzlichen Produkten ist auf dem Vorjahresniveau geblieben.

Dr. Ralf Götz

## Grenzkontrollstelle Bremerhaven

### Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 18.307 Sendungen, davon 2.035 mit Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft, um 6,4 % zurückgegangen. Von den eingeführten Sendungen bilden mit 61,4 % die Fischereierzeugnisse den größten Anteil, Geflügelfleisch liegt bei 8,4%, vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machen einen Anteil von 12,2% aus. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft kommen mittlerweile auf 11,1 % der an der GKS Bremerhaven vorgestellten Sendungen, wobei hier nur bestimmte Produkte mit einem identifizierten Risiko untersucht werden müssen.

Von den 783 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen wurde keine Sendung zur direkten Durchfuhr abgefertigt. 322 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager nach Bremen abgefertigt, 25 für direkte Schiffsbelieferungen. Weitere 344 Sendungen waren für die Standorte der US-Army in Deutschland bestimmt. 92 Sendungen entfielen auf Transshipments. Bei Transshipmentsendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff umgeladen werden, an der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie durch die Behörden kontrolliert werden. Ebenso werden sämtliche Manifeste einlaufender Schiffe eingefordert, um den Behörden einen Überblick über die zu kontrollierenden Sendungen und eine Information über potentielle, z.B. tierseuchenrechtliche Risiken, zu verschaffen.



## Weiterführende Untersuchungen

Insgesamt wurden 2.037 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2009: 1.990). Im Vordergrund steht die EU-Schutzmaßnahmenentscheidung zur Problematik von Aflatoxinen in Mandeln aus den USA (1.368 Sendungen). Zusammen fielen 1.725 Sendungen unter den Risikokomplex Aflatoxine, 9 Sendungen wurden wegen Überschreitung des Grenzwertes zurückgewiesen, davon 6 Sendungen mit Erdnüssen aus Brasilien, eine Sendung mit Erdnüssen aus Argentinien und je einmal Feigen aus der Türkei und Mandeln aus den USA. Aus 8 Untersuchungen auf Pestizide von insgesamt 76 Bananensendungen aus der Dominikanischen Republik ergab sich keine Beanstandung. Aufgrund des Vorkommens von Melamin in Milch- und Sojaerzeugnissen aus China und einer daraus resultierenden EU-Sondervorschrift wurden 25 Sendungen mit Sojasaucen kontrolliert; dabei gab es keine Beanstandungen.

Im Bereich der Schutzmaßnahmen zu Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 34 Sendungen einer weiterführenden Untersuchung unterzogen. 18 Sendungen mit Fischereierzeugnissen aus Indonesien wurden auf Schwermetalle getestet, 8 Sendungen mit Garnelen aus Bangladesh, 6 aus Indonesien und 7 aus Indien wurden auf Arzneimittelrückstände getestet. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen.

Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 47 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 17 Sendungen zu Arzneimittelrückständen, bei 22 zur Mikrobiologie, bei 5 zu biogenen Aminen in Fischereierzeugnissen und weiteren 3 auf Schwermetalle. Zusätzlich wurden 355 Sendungen (2,2%) tierischer Herkunft im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten unter-

sucht. Insgesamt wurden in Bremerhaven 28 Sendungen zurückgewiesen, davon 7 wegen fehlerhafter Dokumente, 7 Sendungen in Folge von Temperaturschäden, 9 mit über dem Grenzwert liegenden Aflatoxinwerten, davon 6 mal Erdnüsse aus Brasilien, je einmal Erdnüsse aus Argentinien, getrocknete Feigen aus der Türkei und Mandeln aus den USA. Die festgestellten Risiken lagen demnach eindeutig im Bereich der pflanzlichen Futter- und Lebensmittel.

## Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2010 insgesamt 648 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt.

### Entwicklung

Mit einer Reduzierung von 6,4% gegenüber dem Vorjahr ist noch kein Aufwärtstrend erreicht, dabei nehmen die Sendungen pflanzlicher Herkunft einen immer größeren Raum ein. Damit wird das Untersuchungsspektrum immer größer und es ist zu erwarten dass in der Zukunft auch vereinzelt Bedarfsgegenstände an den Außengrenzen beprobt werden. Die Zusammenarbeit der Behörden wird 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.

## Grenzkontrollstelle Cuxhaven

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

Im Berichtsjahr wurde noch 1 Schiff (4 in 2009) mit insgesamt 8 Sendungen (4.218 t) tief gefrorenem Alaska Pollock einer Einfuhrkontrolle unterzogen. Die Zahl der Schiffe ist von 10 in 2005 stetig zurückgegangen und beschränkt sich auf einen Versender in den USA. Auch hier wird mehr auf den Containertransport umgestellt, der in andere Häfen läuft. Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 197 Exportzertifikate ausgestellt.

Dr. Ralf Götz



©Rotus/pixelio.de

## Laboruntersuchungen

### Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft - hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stichprobenartig gemäß EU-Recht auf Salmonellenkontamination, allgemeinen Hygienestatus und Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Das Einbringen von Salmonellenhaltigen Futtermitteln in die Nahrungskette stellt ein Risiko mit ernststen Folgen für den Endverbraucher dar. Die Infektionskette von Salmonellen auf Futter – Nutztier (Rind, Geflügel, Schwein) – rohes Fleisch – verzehrsfertiges Lebensmittel – Salmonelleninfektion des Endverbrauchers soll bereits auf der Ebene der eingesetzten Futtermittel unterbrochen werden (Stable-to-table-Prinzip). Als kritische Kontrollebene 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 235 Tausend Tonnen Fischmehl im Berichtsjahr über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen (2009: 328 Tausend to). Die Ware stammte überwiegend aus Peru (ca. 181 Tausend Tonnen) und Marokko (ca. 38,8 Tausend Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Chile, Panama, Argentinien, Türkei.

Während 2004 bei einem Gesamtimport von 190.000 Tonnen noch 12,2% der Ware Salmonellenbelastet waren, fiel der Kontaminationsgrad kontinuierlich bis 2009 auf <5% Salmonellenhaltigen Fischmehls. Im Berichtsjahr schnellte er aufgrund der hohen Importzahlen aus Marokko auf 23,3% Salm.-positives Fischmehl an. Wie bereits in den letzten Jahren zu beobachten war, stellt Marokko auch 2010 unter hygienischem Aspekt einen höchst problematischen Sonderfall dar.

Tabelle: Fischmehluntersuchungen auf Salmonellen; Importe über Bremen 2010 (2009)

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

54,6 Tausend Tonnen (= 23,3 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten demzufolge erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung über die Nutztierfütterung in die Nahrungskette. Das steigende Bewusstsein und die steigende Kompe-

tenz der beteiligten Unternehmen führten in den letzten Jahren zu einer Hygienesteigerung in den Ursprungsländern.

Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies ist aus den untenstehenden Tabellen ersichtlich.



Salmonellenspezies	Anzahl der Nachweise						
	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
S. Kentucky	156	6				13	6
S. Senftenberg	92		19	23	9	21	39
S. Ohio	88	23	30		13	14	25
S. Agona	88	0	41	4	35	18	
S. Oranienburg	74	2			3	22	
S. Montevideo	67	41			16	20	7
S. Idikan	63	2				8	1
S. Mbandaka	46		1	2	6		13
S. Corvallis	28	6			27	3	
S. Cerro	27	11		83	17	22	
S. San Diego	2						
S. Anatum	1	5	5	14	80	25	3
S. Muenster	1	4				58	
S. Tennessee		42		5		48	91
S. Falkensee		36				13	15
S. Typhimurium		8				3	
S. Havana		6					31
S. Lille			6		7	14	5
S. Schwarzengrund			1				3
S. Alachua				10			
S. Kiambu				2			
S. Ouakam				1			
S. Durby						10	
S. Stanley						6	
S. Kiambu						3	4
S. Cubana						1	
S. Lexington					2		
Sonstige Serogruppen	15	13	8			2	23

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten mikrobiologisch der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft. Als Indikatorkeime werden Enterobakterien (Enterobacteriaceae, Darmbakterien) quantitativ erfasst und bewertet (n= 1.105). Die hohe Qualität des Produktes Fischmehl wird inzwischen über eine ausgeklügelte Logistik erreicht, die sich weltweit ständig auch unter dem Aspekt der hygienischen Verarbeitung in den Herkunftsländern Südamerikas weiterentwickelt. Bezüglich des allgemeinen Hygienesta-

tus 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 486 untersuchten Proben keine gefunden, die auf den Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolisierten Federmehlen hingedeutet hätten

Dr. Gerhard Schmidt

Tabelle: Importuntersuchungen auf Salmonellen (Bremen, 2010)

2010	Probenzahl n=	Salmonellen nachweisbar	
Garnelen	90	0	
Sojamehl- konzentrat	84	10	Salm. Infantis
Pet Food	65	6	2x Salm. Telaviv, 1x Salm. Sansibar, 1x Salm. Montevideo, 1x Salm. Kentucky, 1x Salm Serogrp. O:3,10,15
Fisch	50	2	Salm. Serogrp. 3,10,15
Geflügelfleisch	18	0	
Rindfleisch	15	0	
Eipulver	10	0	
Straußenmehl	5	0	

Dr. Gerhard Schmidt

### Neuregelung der amtlichen Kontrolle bei der Einfuhr nicht tierischer Lebensmittel



Am 25. Januar 2010 die Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments

und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und zur Änderung der Entscheidung 2006/504/EG in Kraft. Hierdurch wurde auf EU-Ebene eine bessere Kontrollgrundlage auch für pflanzliche Lebensmittel bei der Einfuhrkontrolle geschaffen. Sie regelt die Kontrollfrequenz und die zu untersuchenden Parameter bestimmter nichttierischer Lebensmittel aus entsprechenden Einfuhrländern bei denen ein besonderes Risiko einer Höchst-mengenüberschreitung im Rückstandsbereich vorliegen können. Da die Verordnung unmittelbares Recht in allen Mitgliedsstaaten ist und in allen Teilen verbindlich ist, führt sie auch zu einer Vereinheitlichung der Kontrollen und lässt eine schnellere Reaktion zu.

Wie flexibel auf die verschiedenen Risiken reagiert werden kann, zeigt, dass die Verordnung bereits im Jahr 2010 dreimal durch Änderungsverordnungen angepasst wurde.

Gerade Grenzkontrollproben erfordern jedoch von den untersuchenden Laboren besondere Leistungen, da sie nicht wie Routineproben plan-

bar sind und eine sehr schnelle Bearbeitung erfordern. Gerade die Planungsunsicherheit stellt die Untersuchungseinrichtungen mit geringer personeller, wie auch gerätetechnischer Kapazität vor große Herausforderungen.

So stellte sich dann auch zum Jahresbeginn die Frage, welche Auswirkungen diese Verordnung auf die Arbeiten im Rückstandsbereich haben könnte.

Rückblickend kann gesagt werden, dass diese Verordnung einen Anstieg der Grenzkontrollproben um 80 % im Vergleich zu 2009 verursachte, jedoch war davon weniger der Bereich der Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel als die Untersuchung auf Aflatoxine betroffen.

Bei den zur Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel angelieferten Importproben handelte es sich ausschließlich um gefrorene Paprika und Bananen.

Das zu analysierende Pestizidspektrum bei den Bananen enthielt neben den von Multirückstandsmethoden erfassten Pestiziden auch die Gruppe der Dithiocarbamate. Um diese Gruppe zu erfassen, ist eine aufwendige Einzelmethode durchzuführen, die bisher hier nicht etabliert ist. Durch die kollegiale Unterstützung durch das LAVES in Oldenburg konnten diese Proben dankenswerterweise vollständig und immer sehr zeitnah untersucht werden.

Insgesamt wurden 117 Proben für die Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven analysiert, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann.

### Nüsse, Trockenfrüchte und Gewürze auf Aflatoxine

Insgesamt wurden 53 Erdnussproben, 13 Feigenproben, 7 Chilipproben, 4 Mandelproben, 3 Basmati-Reisproben, 2 Pistazienproben, 2 Feigenpasten, 2 Curryproben, 2 Kurkumaproben, 1 Haselnussprobe, 1 Muskatnussprobe und 1 Ingwerprobe auf Aflatoxine untersucht. Hiervon überschritten 12 Proben (sechsmal Erdnüsse, zweimal Chili, einmal Muskatnuss, einmal Mandeln, einmal Pistazien einmal getrocknete Feigen) die vorgeschriebenen Höchstgehalte.

In einer Basmati-Reisprobe wurden vereinzelt gelbe Wollfäden gefunden. Wie sich herausstellte, sind diese jedoch erst bei der Entnahme der Sammelprobe in den Reis gelangt, da die Säcke mit gelben Fäden verschlossen waren.



Abbildung: Basmati-Reis mit Wollfaden

### Gewürzproben auf Sudanrot

Es wurden 4 Chilipproben, 4 Currypulverproben und 2 Paprikapulverproben auf Sudanrot analysiert. In den 10 Importproben mit Vorführpflicht wurde Sudanrot nicht nachgewiesen.



Abbildung: Chili-Flaks mit natürlichem Rot

### Bananen aus der Dominikanischen Republik

8 Bananenproben aus der Dominikanischen Republik wurden auf Pflanzenschutzmittel einschließlich Dithiocarbamate untersucht. Die Proben waren alle unauffällig.



Abbildung: Einfuhrprobe Bananen

### Gefrorener Paprika aus der Türkei

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

### Hähnchenbrust

Eine Probe aus Brasilien wurde auf chlorierte Pestizide, Moschusverbindungen und PCB untersucht. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Christian Wambold

# Wasseruntersuchungen

- Abwasser Seite 107
- Oberflächenwasser & Grundwasser Seite 108
- Untersuchung von Trinkwasser von Schiffen Seite 109
- Badewasseruntersuchungen Seite 109



Die Untersuchung von Wasser erfolgt im LUA in 2 Referaten. Während die mikrobiologischen Untersuchungen im Referat Mikrobiologie erfolgen, werden alle chemischen Untersuchungen im Referat Wasser (Wasserlabor) durchgeführt. Das Wasserlabor im Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Im Wesentlichen resultieren die Aufgaben aus Untersuchungsprogrammen für den Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten und die HanseWasser.

Die rechtliche Beurteilung der Analyseergebnisse sowie der Vollzug obliegen dem jeweiligen Auftraggeber, ausgenommen Trinkwasser von Schiffen.

Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors und des Referates Mikrobiologie näher dargestellt.

## Abwasser

Bei der Analytik von Abwasser 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 hohe Kriterien angelegt, da sie bei Nichteinhaltung den Vorfluter/ Gewässer beeinträchtigen können. Abwässer von so genannten Indirekteinleitern sind Wässer, die nach einer ggf. vollzogener Vorreinigung in das öffentliche Kanalnetz eingeleitet werden und vor ihrer Einleitung in den Vorfluter einer nochmaligen Reinigung, z. B. in einer Zentralkläranlage, unterworfen werden.

## Indirekteinleiter-Kontrollen

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

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 728 Proben bearbeitet und 2536 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe sind: Schwermetalle/ Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, 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-Kontrolle

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.

In 2010 wurden so 115 Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter bei den 2382 durchgeführten Einzelbestimmungen 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, Fluorid, Sulfat, Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Gesamtstickstoff, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.



Foto: Probenahme aus Direkteinleitungen

## Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus acht Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils zwei- bis dreimal pro Jahr im Rahmen der dem Betreiber auferlegten Eigenkontrolle, beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Schwermetallen/ Elementen, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylole, Kohlenwasserstoffen, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und AOX ermittelt. Insgesamt wurden 575 Einzelbestimmungen ausgeführt.

## 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 55 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 478 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 52 Proben wurden hier 312 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 Graben, Sielgraben Timmersloh, Hexenbergzuleitung, Katrepeler und Sielgraben) und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 234 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 2515 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 167 Proben in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme 5138 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, Elemente/ Schwermetalle, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW).



Foto: Probenahme aus Grundwasserleiter

### Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten, Referat 32, wurden für 27 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,

Weitere Daten zu Untersuchungen des Wasserlabors befinden sich in den warenkodebezogenen Übersichten.

Dr. Rainer Bohlen

Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW), Benzol, Toluol, Xylole etc. (BTXe) Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Trialkylzinnverbindungen und Polychlorierte Biphenyle (PCB).

Hierzu wurden an den 118 gewonnenen Proben insgesamt 6331 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.

### Untersuchung von Trinkwasser von Schiffen

Im Rahmen der Untersuchung von Trinkwasser von Schiffen wurden im LUA insgesamt 1.100 Wasserproben mikrobiologisch untersucht und rechtlich beurteilt. 704 Proben wurden vom Hafengesundheitsamt in Bremerhaven und 396 Proben in Bremen gezogen. Untersucht wurden die Proben in der Regel auf Koloniezahl, E.coli / Coliforme, Enterokokken und z.T. auf Legionellen. Seit Sommer 2010 ist auch die kulturelle Untersuchung auf Legionellen im LUA etabliert und somit das Untersuchungsspektrum im Bereich mikrobiologische Wasseruntersuchung abgerundet.

### Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 476 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 4704 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential, der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie die mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahl, E. coli, Pseudomonas aeruginosa und Legionellen).

# Aus den Dienststellen

- Allgemeines Seite 111
- Referat 32 Seite 111
- LMTVet Seite 113
- LUA Seite 115





## Allgemeines

Zu Beginn des Jahres 2010 haben das Fachreferat 32, der LMTVet sowie das LUA ihre regelmäßige Kommunikation neu ausgerichtet. Um den Anforderungen an gut abgestimmte Planungen und Schwerpunktsetzungen sowie an die Analyse und Bewertung der Ergebnisse und Erkenntnisse, die durch die amtlichen Kontrollen erzielt werden, besser gerecht zu werden, treffen sich die entsprechenden Experten der drei Dienststellen regelmäßig zu einem Jour fixe „Lebensmittel“, „Futtermittel“, „Tier“, „Pflanze“ und „Grenze“. Darüber hinaus unterstützen die Leitungsebenen der drei Dienststellen durch einen gemeinsamen Jour fixe „Strategie und Konzepte“ die Arbeiten auf der Fachebene.

Dr. Annette Hanke

## Referat 32

### Aufgabenbereiche der Mitarbeiter

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

Dr. Annette Hanke

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

Dr. Franz-Christian Lenz

Tierschutz, Tiergesundheit, Tierseuchenbekämpfung, Tierkörperbeseitigung / tierische Nebenprodukte

Dr. Barbara Meentzen

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

Dr. Yuen Yee Hilz

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

Dr. Martina Langenbuch

### Fachverwaltung

Peter Langguth

Peter Schwarz

Jens Schaffarczik

Claudia Schellack

### Teilnahme an Sitzungen

2010 waren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 32 in verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen vertreten. Ebenso wurde an folgenden Arbeits- und Projektgruppen der LAV (Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz) teilgenommen:

#### LAV-Arbeitsgruppen

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

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

#### LAV-Projektgruppen

- ▣ Erstellung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans (ALB) und des EU-Jahresberichtes
- ▣ Verbraucherinformationsgesetz
- ▣ Ausführungshinweise für die Auditierung von Eigenkontrollsystemen im Hinblick auf *Listeria monocytogenes* (Vorsitz Bremen)
- ▣ Bearbeitung des Modells zur Risikobeurteilung nach AVV RÜb (Vorsitz Bremen)
- ▣ Transparentmachung von Kontrollergebnissen (Teilnahme)
- ▣ AGT „Geehmigungsbehörden für Tierversuche“
- ▣ Gemeinsame Internet Plattform
- ▣ IT Datenstruktur – Lenkungsausschuss der AVV Data

## Aus- und Fortbildung

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 32 haben an folgenden Aus- Und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- ▣ Teilnahme am Deutschen Lebensmittelrechtstag
- ▣ Qualitätsgemeinschaft Fisch & Fischprodukte e. V.
- ▣ Fischseminar 2010
- ▣ Organisation und Durchführung einer Fortbildungsveranstaltung im Fachbereich Fleischhygiene des LMTVet
- ▣ Einführungsfortbildung für den Nachwuchs-pool für die Laufbahn des höheren allgemeinen Verwaltungsdienstes
- ▣ Bescheidtechnik
- ▣ Arbeits- und Fortbildungstagung der staatlichen Weinsachverständigen (Weinkontrollleurstagung)
- ▣ Studienfahrt des AFZ nach Brüssel
- ▣ Teilnahme an der dt. Pflanzenschutztagung
- ▣ Vorstellung der neuen Plattform FIS-VL
- ▣ Auswerten und Berechnen von Datenbank-anwendungen (MS Access)

## Vorträge bei Fachdiskussionen / Fortbildungsveranstaltungen

„FLEP und BVL Konferenz zur risikoorientierten Kontrolle und Kontrolle des Handels mit Lebensmitteln im Internet am 26. u. 27. April 2010 in Berlin

Vortrag Dr. Lenz:

„Risk based control of establishments in Germany“

FLEP ist ein europäisches Expertenforum der Sachverständigen aus der amtlichen Lebensmittelkontrolle und Lebensmitteluntersuchung (The forum of food law enforcement practitioners in Europe), das regelmäßig in den Mitgliedstaaten zusammenkommt.

„Optimierung der Betriebshygiene, Kontrollen in Eigenregie und Dokumentation nach HACCP“ in handwerklichen Fleischereibetrieben, Seminar des FNB am 17.05.2010 in Bremen

Vortrag Dr. Lenz

„Optimierung der Betriebshygiene, Kontrollen in Eigenregie & Dokumentation nach HACCP“

Co-Tutorium bei der deutschsprachigen Fortbildungsveranstaltung im Rahmen des EU-Schulungsprogramms Better Training for safer Food zum Thema Auditierung von HACCP-Systemen vom 11.-13-10-2010 in Bonn mit Vortrag Dr. Lenz

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

Chinesische Delegation zu Gast bei der Hochschule Bremen am 14.10.2010

Vortrag Dr. Lenz:

„ Amtliche Lebensmittelkontrolle in Deutschland und in Bremen“

Fischseminar für Lebensmittelkontrolleure in Bremerhaven vom 19. bis 21.10.2010 in Zusammenarbeit mit der Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen in Düsseldorf

Vortrag Dr. Lenz

„Ausführungshinweise zur Fischhygiene der Bundesländer Niedersachsen und Bremen für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der amtlichen Kontrollen - der betrieblichen Eigenkontrollen

Inhouse-Schulung

Bremerhaven

Vortrag: Dr. Langenbuch

"Der Mehrjährige Nationale Kontrollplan: Rechtliche Grundlagen und Umsetzung in Bremen"

Inhouse-Schulung, an der zahlreiche Mitarbeiter der nachgeordneten Ämter LMTVet und LUA teilgenommen haben.

Dr. Yuen Yee Hilz

## LMTVet

Anfang 2010 fanden Akkreditierungsbegehungen der drei Bremischen Trichinenlabore durch Sachverständige der staatlichen Akkreditierungsstelle (AKS Hannover) statt. Leider gab es Anfang des Jahres Unstimmigkeiten über die Zuständigkeiten zwischen AKS zur Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) mit der Folge, dass die Ergebnisse der Begehungen nicht anerkannt wurden. So wird es 2011 eine neue Begehung unter Federführung der DAkkS geben, die dann hoffentlich die offizielle Akkreditierungsurkunde für die Trichinenlabore bringen wird.

### Ein bewegendes Jahr

2010 war für den LMTVet im wahrsten Sinne des Wortes ein bewegendes Jahr: Der Neubau der Grenzkontrollstelle und der Pflanzengesundheitskontrolle im Containerterminal in Bremerhaven wurde endlich im Mai 2010 abgeschlossen. Zur offiziellen Eröffnung gab es Reden von Staatsrat Dr. Schulte-Sasse, von dem Geschäftsführer von Immobilien Bremen, Herrn Bongartz, von dem Vorstandsmitglied der BLG Logistic Group, Herrn Onnen, von dem Geschäftsführer der BLG Coldstore, Herrn Korff sowie der Amtsleiterin des LMTVet, Frau Dr. Schröder.

Für den Standort in Bremen wurde ein Gebäude in Hastedt gefunden, der Umzug fand Mitte Juni statt.

Und last but not least sind durch den Umzug der Zweigstelle des LUA von Bremerhaven nach Bremen Räume in der ersten Etage in der Freiladestraße frei geworden, so dass nach Rückbau der Labore zu Büroräumen die Lebensmittelüberwachung Anfang September aus der dritten in die erste Etage zur Verwaltung ziehen konnte.

## Medienspiegel

Wie jedes Jahr gab es auch 2010 zahlreiche Anfragen der Presse, die die tägliche Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LMTVet dokumentieren wollten.

Die deutschlandweite Diskussion um die Einführung eines „Smileys“ zur Klassifizierung der Hygiene in gastronomischen Betrieben ging auch an Bremen nicht vorbei. Der zuständige Abteilungsleiter und die Amtsleitung mussten zahlreiche Statements zu diesem Thema in Presse, Funk und Fernsehen abgeben.

Ein weiteres großes Interesse – vor allem in der Fachpresse – erweckte die Neueröffnung der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven. Es gab ein gutes Dutzend Artikel in diversen Magazinen sowie der örtlichen Presse zu der Tätigkeit der Grenzkontrollstelle und der Pflanzengesundheitskontrolle in den neuen Räumlichkeiten.

Gerne wurden von der Presse auch Tierschutzfälle aufgegriffen wie das zunehmende „Animal Hoarding“, bei dem ein Mieter hunderte von Mäusen in einer Wohnung zurückgelassen hatte oder die Besitzer vernachlässigter Pferde auf einer Weide, die Ihrer Betreuungspflicht nicht ordnungsgemäß nachgekommen sind.



## Aus- und Fortbildung

2010 wurden zwei weitere (zwei Mitarbeiterinnen bereits 2009) fortzubildende Lebensmittelkontrolleure in Zusammenarbeit mit dem AFZ der Senatorin für Finanzen eingestellt, die ihre zweijährige Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur beim LMTVet absolvieren werden. Die praktische Ausbildung findet schwerpunktmäßig im LMTVet, daneben im LUA sowie im Gesundheitsamt statt. Die theoretische Ausbildung wird durch die Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen in Düsseldorf organisiert und durchgeführt.

Im Bereich der Verwaltung war der LMTVet an den beiden Standorten (Bremen Findorffstraße/Lötzener Straße und Bremerhaven Freiladestraße) an der Ausbildung von drei Auszubildenden zur Kauffrau/Kaufmann für Bürokommunikation beteiligt.

Die praktische Ausbildung der Studierenden der Veterinärmedizin entsprechend der Approbationsordnung gehört inzwischen nicht mehr nur zu den Aufgaben des Fachbereiches Fleischhygiene, sondern auch der übrigen Veterinärverwaltung. So absolvierten an den Dienstsitzen in Bremen und Bremerhaven insgesamt 41 Studierende ihr Schlachthof- oder Hygienepraktikum. Die neue Prüfungsordnung erwartet eine evaluierte Ausbildung der StudentInnen, daher wurde im vergangenen Jahr damit begonnen, entsprechende Ausbildungspläne auch für die PraktikantInnen der Veterinärmedizin im LMTVet zu erarbeiten.

Eine Mitarbeiterin des LMTVet nahm als Referentin an einer Tierseuchenübung in der AKNZ in Ahrweiler teil, bei der mit einigen nordrhein-westfälischen Städten der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche im urbanen Raum simuliert wurde. Die umfangreichen Überlegungen und Maßnahmenpläne des LMTVet zum Ausbruch

einer Seuche in einer Großstadt konnten dabei erfolgreich weitervermittelt werden.

Ferner wurden 2010 zweimal Vorträge vor chinesischen Delegationen, die das Land Bremen besuchten, gehalten. Zum einen handelte es sich um eine Delegation des chinesischen Kühlhausverbandes auf Deutschlandbesuch, die von der Amtsleitung im Rahmen Ihres Besuchs über die EU-Importregelungen informiert wurde und anschließend die neue Grenzkontrollstelle in Bremerhaven besichtigte. Zum anderen hielt sich eine chinesische Gruppe im Rahmen des „Deutsch-Chinesischen Jahres der Wissenschaft und Bildung 2009/2010“ und zum Ausbau der deutsch-chinesischen Hochschulkooperation in Bremen auf und wurde u.a. auch von einer unserer Amtstierärztinnen über den Aufbau und die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung im Land Bremen informiert.

Auch die Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft zur Erlangung der Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben wurde 2010 mit den Jungjägern des Jahrgangs wieder durchgeführt.

Um den gesetzlichen Verpflichtungen zur Fortbildung von LebensmittelkontrolleurInnen, amtlichen FachassistentInnen und TierärztInnen nachzukommen, wurden 2010 neben diversen Inhouseschulungen mittels eigenen Personals sowohl im Bereich der Lebensmittelüberwachung als auch in der Fleischhygiene Fortbildungen mit externen Referenten in Bremen organisiert. Daneben haben mehrere MitarbeiterInnen an EU-Trainings „for safer food“ teilgenommen. Auch andere Fachkongresse, Tagungen und Fortbildungsveranstaltungen wurden wahrgenommen und das erlangte Wissen in Fachbesprechungen weitergegeben.

Dr. Bärbel Schröder

## LUA

### Umzug der LUA-Außenstelle Bremerhaven nach Bremen und Umstrukturierung des LUAs

Nach langem Vorlauf und unter Berücksichtigung erwarteter Synergieeffekte wurde mit Wirkung ab dem 1.4.2010 die LUA-Außenstelle Bremerhaven in das Laborgebäude im Kaffee Quartier in der Lloydstraße, Bremen-Überseestadt integriert. Es ist insbesondere den sechs Mitarbeiterinnen aus Bremerhaven zu danken, dass der Umzug reibungslos und ohne Unterbrechung der Laborroutinen vonstatten ging. Aber auch die Mitarbeiterinnen im Haupthaus unterstützten tatkräftig das Zusammenwachsen der beiden mikrobiologisch tätigen Laborteile und das Zusammenwachsen des Teams.

Gleichzeitig mit dem Umzug war eine Neustrukturierung des LUAs vorzunehmen, das jetzt aus den Referaten 10 (Verwaltung), 20 (Mikrobiologie), 30 (Lebensmittelchemie), 40 (Zentrale Analytik) und 50 (Wasserlabor) besteht.

Dank des Engagements und der Flexibilität der MitarbeiterInnen und nur geringer erforderlicher Baumaßnahmen konnten die Arbeitsabläufe im Laufe des Jahres in den neugestalteten Referaten weiter optimiert werden.

### Ausbildung zum Biologielaboranten

Das LUA bietet neuerdings die Ausbildung zum Biologielaboranten/-in an, welche formal wie die übrigen Ausbildungsgänge über das Aus- und Fortbildungszentrum Bremen (AFZ) abgewickelt werden. Die Berufsausbildung wird gemäß dem dualen System im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule in Bremen durchgeführt. In den Laboratorien des LUA erhalten die Auszubildenden die für den Beruf notwendigen praktischen Fertigkeiten und Fachkenntnisse. Dazu stehen ihnen erfahrene Ausbilder mit Rat und Tat zur Seite.

Für den Unterricht in der Schule gilt ein Rahmenlehrplan, der in eine berufsfeldbreite Grundbildung und darauf aufbauende Fachbildung gegliedert ist.

Dr. Gerhard Schmidt

### Bachelorarbeit über Ochratoxin A in Schokolade

Dass im Referat 40 auch auf wissenschaftlicher Ebene etwas für die Bildung junger Menschen unternommen wird, zeigt die im Jahr 2010 betreute Bachelorarbeit einer Studentin der Lebensmitteltechnologie. Diese beschäftigte sich mit dem Vorkommen des Mycotoxins (Schimmelpilzgift) Ochratoxin A in Schokolade. Ochratoxin A wird wegen seiner nephrotoxischen Eigenschaft als gesundheitlich bedenklich eingestuft wird.

In der Arbeit wurde anhand eigener, analytisch ermittelter Daten überprüft und nachvollzogen, wieso die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) das Risiko von Ochratoxin in Schokolade zu gering ansieht, um der EU eine Höchstgehaltsfestlegung zu empfehlen. Es konnte bestätigt werden, dass für einen erwachsenen Menschen die Empfehlung nachvollziehbar ist, jedoch gerade für Kleinkinder noch dringend toxiologische Daten erforderlich wären, um eine gesicherte Risikoabschätzung vornehmen zu können.

Christian Wambold



## Fortbildungsseminar „Fische und Fischerzeugnisse“ im Oktober 2010

Die jährlich stattfindende Fortbildung „Fische und Fischerzeugnisse“ des Fischkompetenzzentrums Nord (LUA Bremen und IFF Cuxhaven) fand vom 27. bis 29. Oktober in Cuxhaven statt.

Die 3-tägige Veranstaltung wurde unter dem Schwerpunktthema „Aquakultur“ betrachtet. Wie in jedem Jahr war die Veranstaltung mit etwa 50 Teilnehmern aus dem gesamten Bundesgebiet gut besucht und nicht nur die Diskussionen zwischen den Vorträgen, sondern auch die Gespräche in den Pausen ließen ein reges Interesse und positive Resonanz erkennen.

### Gäste im LUA

Am 22.4.2010 wurde das LUA beim Zukunftstag – früher auch „Girlsday“ - wiederum intensiv von jungen Mädchen und Jungen besucht. Insgesamt 4 junge Schülerinnen und 2 Schüler besuchten das LUA, um die Arbeit im Labor kennenzulernen. Besonders intensiv stürzte sich unser wissenschaftlicher Nachwuchs –natürlich in Schutzkleidung- auf die Verkostung von Schokolade und Kakao, um deren Güte zu beurteilen. Bei der abschließenden LUA-Ralley lernten die Kids noch mehrere Labore und Geräte kennen.

Am 11.6.2010 besuchte eine Klasse mit 15 CTA-Schülern (Chemisch Technische Assistenten) des SZ Meta-Sattler-Straße das LUA und erkundeten nach einer kurzen Einführung die chemischen Laboratorien.

Im Dezember besuchten 23 auszubildende Lebensmitteltechniker aus dem SZ Röwekamp das LUA. Da die Auszubildenden kurz vor Abschluss ihrer Lehre standen, waren weitergehende Einblicke in die Routinediagnostik eines staatl. Labors bei dem eintägigen Besuch möglich.

### Schulung einer Gruppe von Mikrobiologen aus Saudi-Arabien

Im Dezember erhielt das LUA einen zweiwöchigen Besuch von drei Wissenschaftlern aus Saudi-Arabien. Grundlage hierfür ist ein Projekt der GTZ (Deutsche Gesellschaft für technische Zusammenarbeit) für das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit auf deutscher Seite sowie der SFDA (Saudi Food and Drug Authority) auf Saudiarabischer Seite: Managing and developing the control over food and feed in the Kingdom of Saudi Arabia. Als Bestandteil dieses mehrjährigen Projektes finanzierte die GTZ im Auftrag der SFDA das 10-tägige Schulung der drei Mikrobiologen aus dem Wüstenstaat in Bremen; weitere Gruppen waren in Hamburg, Niedersachsen, Bayern, in den Niederlanden und Estland. Die fachliche Betreuung oblag hier dem LUA. Vermittelt wurden neben der Organisationsstruktur und den Abläufen in einem europäischen akkreditierten Überwachungslabor insbesondere der Aufbau und die Umsetzung eines etablierten Qualitätsmanagementsystems im Bereich der Lebensmittelüberwachung. Anhand der Abläufe im Referat Mikrobiologie wurden viele Facetten eines gelebten QM-Systems erläutert, demonstriert und diskutiert. Das Interesse der drei Saudis aus Riad, Assam und Mekka war groß. Ein Besuch beim LMTVet in der Grenzkontrollstelle Bremerhaven sowie die Teilnahme an zwei Probennahmen komplettierte das Programm. Neben dem fachlichen Austausch betrachteten die beteiligten MitarbeiterInnen des LUA das Aufeinandertreffen zweier fremder Kulturen als Herausforderung.



Wir hoffen, durch das kulturelle Beiprogramm auch ein Eindruck von Bremen und dem Leben im nördlichen Europa vermittelt zu haben.

Dr. Gerhard Schmidt

## Die Aufgaben der Verwaltung

Zu den Aufgaben der Verwaltung gehören die allgemeine und spezielle Verwaltung der Dienststelle, Probenmanagement, Beschaffungs- und Rechnungswesen, Personalwesen, Kosten-Leistungs-Rechnung und Controlling, Organisation, EDV-Angelegenheiten sowie die Gebäudeangelegenheiten. Im Jahr 2010 waren durchschnittlich 3,5 MitarbeiterInnen mit dem Probenmanagement und ca. 3 MitarbeiterInnen mit allgemeinen Verwaltungstätigkeiten betraut. Für die EDV-Administration im LUA standen bis Ende 2010 dem LUA zwei Studenten im Rahmen eines Werkvertrages mit jeweils zwei Einsatztagen á 4 Stunden pro Woche zur Verfügung.

Neben dem von der senatorischen Dienststelle vorgegebenen Berichtswesen erstellt die Verwaltung regelmäßig zur Steuerung der Personal- und Finanzressourcen Controlling- und Budgetberichte.

### Schwerpunkthemen der Verwaltung beim Landesuntersuchungsamt im Jahre 2010

Innerhalb der Verwaltung des Landesuntersuchungsamtes gab es organisatorische Verschiebungen der Personalressourcen. Vor dem Hintergrund eines kundenorientierten Laborbetriebes galt es, die Personalkapazitäten so aufzuteilen und einzusetzen, dass sowohl die Aufgaben im Probenmanagement als auch in der Allgemeinen Verwaltung gut bewältigt werden konnten. Bei den Veränderungsprozessen wurden die MitarbeiterInnen der Verwaltung und der Mitbestimmungsgremien von Beginn an einbezogen und beteiligt.

### Anlagenbuchhaltung

Ein weiterer Schwerpunkt wurde auf die Überprüfung der Anlagenerfassung in den EDV-Systemen gelegt. Dabei wurde das bewegliche Anlagevermögen nach den Vorgaben der Senatorin für Finanzen gezählt, bewertet und Korrekturen der Bestandslisten vorgenommen. Für diese Aufgabe waren viel Fleißarbeit, Abstimmungen mit den Laborreferaten und die Anwendung der Anlagenbuchhaltung in SAP zu bewältigen.

Heidrun Machus

## Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

Von den MitarbeiterInnen der Verwaltung wurden Fortbildungsveranstaltungen besucht. Dazu gehörten Schulungen im Aus- und Fortbildungszentrum der Senatorin für Finanzen sowie die Inhouse-Schulungen, um die Fach- und Methodenkompetenzen in der Verwaltung weiter zu verbessern. Außerdem haben die MitarbeiterInnen an den internen Fortbildungen, Sicherheitsbelehrungen und Sicherheitsunterweisungen teilgenommen.

Die Verwaltung betreut Auszubildende für die Ausbildungsberufe Kaufmann/-frau für Bürokommunikation und Verwaltungsfachangestellte/r, die Ihre Ausbildung bei Aus- und Fortbildungszentrum bei der Senatorin für Finanzen absolvieren. Die Ausbildungszeit im LUA beträgt hierbei durchschnittlich ein halbes Jahr. Zusätzlich wird regelmäßig Langzeitpraktikanten in Teilzeit die Möglichkeit gegeben, während der gesamten Ausbildungseinsatzes zum/r Bürokaufmann/-frau im LUA tätig zu sein.

Thema:	Teilnehmer:
AKS-Auditorenschulung	Dr. Bohlen, Dr. Gabel, Frau Wiegmann
ALS	Herr Wambold
ALS AG „Wein und Spirituosen“	Herr Briesch
ALTS	Frau Fischer
ALTS AG „Immunologie und Molekularbiologie“	Frau Wiegmann
ALTS AG „Fisch“	Frau Berges
AVID	Dr. Schmidt
Expertengruppe für Pflanzenschutzmittelrückstandsanalytik	Herr Wambold
Fachtagung des Nationalen Referenzlabors für Pestizide	Herr Wambold
GDCH AG „Fleischwaren“	Frau Fischer
Monitoring-Ausschusssitzung	Herr Wambold
Weinkontrollurstagung	Herr Briesch

## Öffentlichkeitsarbeit

Thema:	Teilnehmer:	Mitarbeiter/innen
Kaffee-, Tee-, Kakao-, Schokoladenseminare	Je 5 Praktikanten der Lebensmittelchemie aus Niedersachsen	Frau Wiegmann, Dr. Gabel
Alkaloidseminar	20 Praktikanten der Lebensmittelchemie aus Niedersachsen	Frau Wiegmann
Qualitätsmanagement	3 wissenschaftl. Trainees aus Saudi-Arabien	Dr. Schmidt
Verteidigung der Bachelorarbeit (s. S. 115)	Studenten der Hochschule Bremerhaven	Herr Wambold
Sensorische Eigenschaften von Matjes und Heringsprodukten	LebensmittelkontrolleurInnen	Frau Berges
Qualitäts- und Kennzeichnungsaspekte von Matjes und Heringsprodukten	LebensmittelkontrolleurInnen	Frau Berges
Rückstände an Schwermetallen und Aromaten	LebensmittelkontrolleurInnen	Frau Berges
Listeria monocytogenes in Fischereierzeugnissen	Seminar Fische und Fischerzeugnisse	Frau Berges



## Aus- und Fortbildung

Thema:	Teilnehmer:
Kaffee-Sensorik Seminar bei Food Consult, Bremen	Herr Dr. Gabel, Frau Köhler, Frau Kontny
Fortbildung für Fachbegutachter durch AKS Hannover	Herr Dr. Gabel
Workshop des Nationalen Referenzlabors für Pestizide: Aufarbeitung schwieriger Matrices	Frau Bernhardt, Herr Wambold
Demo-Termin GC/MS/MS	Frau Wiggers, Herr Wambold
ASW-Sommertagung mit Sensorikseminar	Herr Briesch

## Sonstiges

BTA. CTA, Laboranten	3
Trainees QM	3
Lebensmittelkontrolleure	2
Tierärzte, Kreisexamen	2
Schülerpraktikanten/innen	7
Kurzzeitauszubildende (Verwaltungsfachangestellte/r)	1
Langzeitpraktikanten (Auszubildende zu Bürokauffrau)	3
Berufspraktikantin	1
Studenten (Veterinärmedizin, Lebensmitteltechnologie)	1

Dr. Gerhard Schmidt



# Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 121



## Standorte & Erreichbarkeiten

### Referat 32 „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

[www.verbraucherschutz.bremen.de](http://www.verbraucherschutz.bremen.de)



bei der Senatorin für Arbeit, Frauen,  
Gesundheit, Jugend & Soziales  
Bahnhofsplatz 29  
28195 Bremen  
Tel.: 0421/361-4036  
Fax.: 0421/361-4804  
E-Mail:  
[verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de](mailto:verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de)

### Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

[www.lua.bremen.de](http://www.lua.bremen.de)



Lloydstraße 4  
28217 Bremen  
Tel.: 0421/361-10001  
Fax.: 0421/361-15238  
E-Mail:  
[office@lua.bremen.de](mailto:office@lua.bremen.de)

## Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

[www.lmtvet.bremen.de](http://www.lmtvet.bremen.de)



Lötzeener Str. 3  
28207 Bremen  
Tel.: 0421/361-4035  
Fax.: 0421/361-17466  
E-Mail: [office@veterinaer.bremen.de](mailto: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](mailto:fleischhygiene@veterinaer.bremen.de)



Fleischhygiene Bereich Bremen-Nord  
Meinert-Löffler-Str. 4  
28755 Bremen  
Tel.: 0421- 9607843  
Fax.: 0421-9607844  
E-Mail:  
[fleischhygiene@veterinaer.bremen.de](mailto:fleischhygiene@veterinaer.bremen.de)



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



Standort Bremerhaven  
 Freiladestr. 1  
 27572 Bremerhaven  
 Tel.: 0471/596-13883  
 Fax: 0471/596-13881  
 E-Mail: [officebhv@veterinaer.bremen.de](mailto:officebhv@veterinaer.bremen.de)



Fleischhygiene Bereich Bremerhaven  
 Schlachthofstraße 1  
 27576 Bremerhaven  
 Tel.: 0471/9512349  
 Fax: 0471/3000994  
 E-Mail: [fleischhygiene@schlachthof-brhv.de](mailto:fleischhygiene@schlachthof-brhv.de)



Grenzkontrollstelle Bremerhaven  
 Senator - Borttscheller - Straße 8  
 27568 Bremerhaven  
 Tel.: 0471/596-13470  
 Fax: 0471/596-13474  
 E-Mail: [officegkst@veterinaer.bremen.de](mailto:officegkst@veterinaer.bremen.de)



Dienststelle Cuxhaven  
 Niedersachsenstraße 96  
 27472 Cuxhaven  
 Tel.: 04721/594807  
 Fax: 04721/594809  
 E-Mail: [office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de](mailto:office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de)

