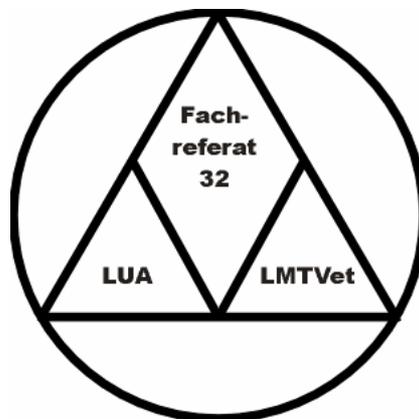


Freie Hansestadt Bremen



Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit,
Jugend und Soziales
Referat für Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz

Jahresbericht 2005



Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit,
Tierschutz, Tiergesundheit,
Pflanzenschutz

GEMEINSAMES VORWORT	4
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	5
1. ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN	8
1.1 ORGANISATIONSSTRUKTUR UND RESSOURCEN	8
1.2 RECHTSENTWICKLUNG UND KONTROLLSTRATEGIEN	9
1.3 KOOPERATION MIT NIEDERSACHSEN	12
2. LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	13
2.1 SCHWERPUNKTAKTIONEN 2005 IN ÜBERWACHUNG UND UNTERSUCHUNG	15
2.1.1 ÜBERWACHUNGSPROGRAMME	15
2.1.2 UNTERSUCHUNGSPROGRAMM „PFLANZENSCHUTZ- /PFLANZENBEHANDLUNGSMITTEL“	26
2.2 BETRIEBSKONTROLLEN	28
2.2.1 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMEN	28
2.2.2 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMERHAVEN	30
2.2.3 KONTROLLEN AUFGRUND VON MELDUNGEN DES EU-SCHNELLWARNSYSTEMS	33
2.2.4 KONTROLLEN EU-ZUGELASSENER BETRIEBE	33
2.3 ÜBERWACHUNG DURCH PROBENAHEME UND UNTERSUCHUNG	34
2.3.1 ERGEBNISSE DER ÜBERWACHUNG NACH LEBENSMITTELGRUPPEN	34
2.3.2 PRODUKTÜBERGREIFENDE UNTERSUCHUNGEN	50
2.4 FLEISCHHYGIENE	53
2.4.1 SCHLACHTZAHLEN UND UNTERSUCHUNGEN	53
2.4.2 TRANSPORTE	55
2.4.3 ÜBERWACHUNG BETRIEBLICHER EIGENKONTROLLEN	56
2.4.4 AUSWIRKUNGEN DES FLEISCHKANDALS	56
2.4.5 FACHGEBIET FLEISCHHYGIENE IM REFERAT 32	57
2.5 HANDELSKLASSENKONTROLLEN BEI OBST UND GEMÜSE	57
3. FUTTERMITTELÜBERWACHUNG	60
4. TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT	61
4.1 TIERSCHUTZ	61
4.1.1 REFERAT 32	61
4.1.2 LMTVET	62
4.2 TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG	65
4.2.1 REFERAT 32	65
4.2.2 LMTVET	67
4.3 TIERARZNEIMITTELÜBERWACHUNG	71
4.4 BESEITIGUNG VON TIERKÖRPERN UND NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMTEN TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN	72
4.5 VETERINÄRDIAGNOSTIK UND FLEISCHHYGIENE	73

5. ALLGEMEINER PFLANZENSCHUTZ	80
6. EIN-, AUS- UND DURCHFUHR	87
6.1 GRENZKONTROLLSTELLE BREMEN	88
6.2 GRENZKONTROLLSTELLE BREMERHAVEN	90
6.3 CUXHAVEN	92
6.4 ZUSAMMENFASSUNG	92
6.5 PHYTOSANITÄRE KONTROLLEN	94
6.5.1 EINFUHR	95
6.5.2 AUSFUHR	97
6.5.3 EU-ENTSCHEIDUNGEN	99
7. WASSERLABOR	100
7.1 ABWASSER	100
7.2 OBERFLÄCHENWASSER, GRUNDWASSER	101
7.3 BADEWASSERUNTERSUCHUNGEN FÜR DRITTE	103
7.4 TRINKWASSER	104
7.5 SCHWERMETALL- UND ELEMENT-UNTERSUCHUNGEN	104
8. AUS DEN DIENSTSTELLEN	105
8.1 REFERAT 32	105
8.2 LMTVET	106
8.3 LUA	107
8.4 MEDIENSPIEGEL	108
8.4.1 LMTVET	108
8.4.2 LUA	109
8.5 TEILNAHME AN SITZUNGEN, KOMMISSIONEN, ARBEITSKREISEN	109
8.5.1 REFERAT 32	109
8.5.2 LUA	110
8.6 AUS- UND FORTBILDUNG	111
8.6.1 REFERAT 32	111
8.6.2 LMTVET	111
8.6.3 LUA	112
9. ANHÄNGE	113
9.1 STANDORTE UND ERREICHBARKEITEN	113
9.1.1 REFERAT 32	113
9.1.2 LMTVET	113
9.1.3 LUA	115
9.2 PROBENSTATISTIK ZU KAPITEL 2.3 (UNTERSUCHUNG IM LUA)	116
9.3 PROBENSTATISTIK ZUR UNTERSUCHUNG BREMISCHER PROBEN IN NIEDERSACHSEN	124

Gemeinsames Vorwort

Nachdem für das Jahr 2004 der erste gemeinsame Jahresbericht mit viel Mühe vom Referat „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz“ (Ref. 32) des Senators für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales, dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und dem Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) erstellt worden ist, liegt nun der Rechenschaftsbericht für 2005 vor.

Der gemeinsame Jahresbericht ist nicht nur Ausdruck einer engen kooperativen und erfolgreichen Zusammenarbeit dieser drei Dienststellen, sondern soll nach außen auch vermitteln, dass die Effizienz der amtlichen Kontrollen nicht durch „Ausschnittbetrachtungen“ bewertet werden können, sondern das Ineinandergreifen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit maßgeblich ist. Dieser Ansatz bildet sich in den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft ab und dokumentiert sich insbesondere durch den ab 2007 zu erstellenden integrierten mehrjährigen Kontrollplan.

Das Jahr 2005 stand aber auch im Zeichen interner Organisationsveränderungen: Nachdem die Entscheidung für einen neuen Standort des LUA Anfang 2005 gefallen ist, wurden rund 2.500m² in einem bestehenden privaten Verwaltungsgebäude in nur neunmonatiger Bauzeit als Laborfläche ausgebaut. Der Umzug an den neuen Standort erfolgte zum Jahreswechsel 2005/2006. Nähere Ausführungen dazu finden Sie im Kapitel 8.3.

Auch beim LMTVet gab es eine neue Entwicklung: Gemäß der Festlegungen im Staatsvertrag zwischen dem Land Niedersachsen und dem Land Bremen setzt der LMTVet sein fachliches know how seit dem 1.1.2005 auch in der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven und für die amtlichen Kontrollen der in der Stadt Cuxhaven befindlichen EU-zugelassenen Fisch-/Fischereibetriebe ein.

Im Rahmen der Fachgremienstruktur der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) hat das Referat 32 seit 2005 neben dem Vorsitz der Arbeitsgruppe „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ (EAD) auch für zwei Jahre den Vorsitz der Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel und Bedarfsgegenstände“ (ALB) übernommen. Weitere Informationen zur Arbeit dieser Gremien finden Sie im Kapitel 8.1.

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin, 32

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Matthias Christelsohn
Amtsleiter des LUA

Abkürzungsverzeichnis

AFB:	Amerikanische Faulbrut
ALS:	Arbeitskreis der lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder
ALTS:	Arbeitskreis lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger der Länder
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
ASW:	Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger
AVV Rüb:	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung
AWS:	Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen im ALS
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BLAPS:	Bund-Länder-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfungsmittel
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Enzephalopathie
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf
CT4:	Container Terminal 4
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic Carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)
FIHV:	Fleischhygieneverordnung
GDCH:	Gesellschaft Deutscher Chemiker
GKS:	Grenzkontrollstelle
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen

HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points (= Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkontrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art)
HKG:	Handelsklassengesetz
HPAIV:	high pathogen avian influenza virus (= hochpathogene Variante des Geflügelgrippevirus)
HPLC/MSMS:	Hochdruckflüssigkeitschromatographie mit nachgeschaltetem Triple-Quad-Massenspektrometer
IBR /IPV:	Infektiöse Rhinotracheitis /Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis
ISPM 15:	International standard of phytosanitary measures nr. 15 (= Richtlinie zur Regelung von Holzverpackungsmaterial im internationalen Handel)
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAGV:	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LFGB:	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LI:	Lebensmittelinstitut
LMBG:	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
LMHV:	Lebensmittelhygieneverordnung
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
MHmVO :	Mykotoxin-Höchstmengenverordnung
NAL:	Normenausschuss Lebensmittel
NKV:	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
OIE:	Office international des Epizooties (= internationales Tierseuchenamt)
OTA:	Ochratoxin A
PCB`s:	Polychlorierte Biphenyle
PflSchG:	Pflanzenschutzgesetz
QUID:	Regelung zur mengenmäßigen Angabe der Zutaten nach §8 LMKV
RHD:	rabbit hemorrhagic disease (= Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen)
RHmV:	Rückstandshöchstmengenverordnung
SAFGJS:	Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
SHKW:	Schwerflüchtige Kohlenwasserstoffe

TBA:	Tierkörperbeseitigungsanstalt
TOC:	total organic carbon (= Gesamt-organischer Kohlenstoff)
TSE:	Transmissible spongiforme Encephalopathie
TVB-N:	total volatile basic nitrogen (= Gehalt an flüchtigem basischen Stickstoff; Wert dient zur Unterstützung des sensorischen Befundes)
VI:	Veterinärinstitut
VO:	Verordnung
VZK:	Vollzeitkräfte
WKF-Liste:	Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetees
ZZuIV:	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1. Allgemeine Ausführungen

1.1 Organisationsstruktur und Ressourcen

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

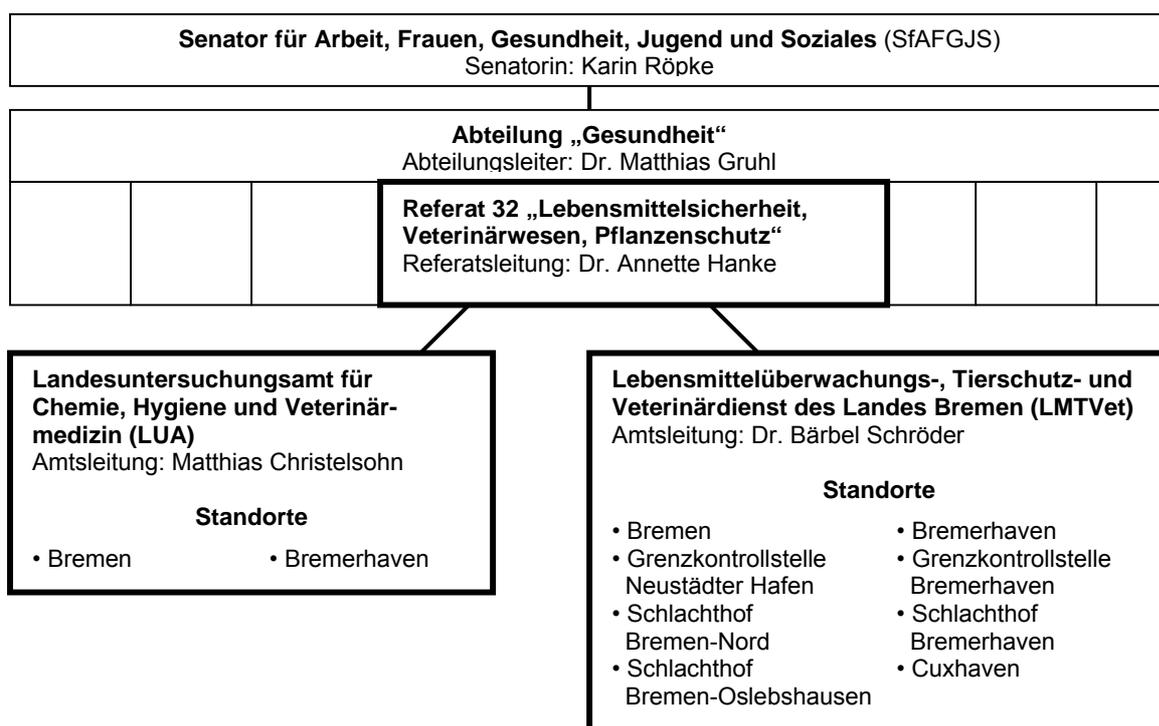
Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet) ist ein Landesamt, das dem Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales nachgeordnet ist und sich mit Überwachungstätigkeiten einschließlich Vollzug auf den Gebieten des Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutzes beschäftigt. Hierzu sind in Bremen, Bremerhaven und seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven im Rahmen der

Kooperation mit Niedersachsen insgesamt 8 Dienstsitze aufgebaut worden.

Die Überwachung der oben genannten Gebiete wird ergänzt durch die Tätigkeit des Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) an den Standorten Bremen und Bremerhaven, welches für die Untersuchung der im Rahmen von Kontrollen entnommenen Proben verantwortlich zeichnet. In Bezug auf die Arbeitsteilung mit Niedersachsen wird auf Kapitel 1.3 verwiesen.

Die gesamte Organisationsstruktur ergibt sich aus der nachfolgenden Übersicht; eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden Sie in Kapitel 9.1 (Anhänge).

Abb. 1: Übersicht zu Verwaltungsaufbau und Zuständigkeiten



Ressourcen

Im Jahr 2005 arbeiteten im Referat 32 anteilig insgesamt 11 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 9,0 Vollzeitkräften (VZK). Die Beschäftigtenzahl betrug am 31.12.2005 wieder 10 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 8,63 VZK.

Am 31.12.04 betrug die Beschäftigtenzahl im LMTVet 120 mit einem Beschäftigungsvolumen von 72,22 VZK. Am 31.12.05 lag die Zahl bei 117 Mitarbeitern und einem Beschäftigungsvolumen von 70,87 bei den Festangestellten sowie 41 bei den Nichtvollbeschäftigten. Eine Mitarbeiterin befand sich zum Ende des Jahres im Mutterschutz, ein nicht voll beschäftigter Mitarbeiter auf dem Schlachthof wurde in den wohlverdienten Ruhestand entlassen. Für die Tätigkeit in Cuxhaven sowie die nach Weggang der Teamleiterin in Bremerhaven neu zu besetzende halbe Stelle der Stellvertretung konnten nichtvollbeschäftigte Tierärztinnen aus den eigenen Reihen fest eingestellt werden. Insgesamt konnte das Beschäftigungsvolumen vor allem

im Kernbereich deutlich gesenkt werden, so dass der LMTVet seit Jahren erstmals seine Einsparungsquote erreichen konnte. Auch im finanziellen Bereich hat der LMTVet seine Vorgaben in 2005 mit einem Einnahme-Ist von 5,1 Mio und einem Ausgaben-Ist von 6,8 Mio Euro erfüllt.

Im LUA waren mit Stand 01.01.2005 48,35 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von 59 Mitarbeitern. Mit Stand 31.12.2005 waren 47,85 VZK registriert; die Kopfzahl betrug 59 Mitarbeiter. Seit der Neuorganisation des LUA 2001/2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt. Mit dieser Budgetierung kann das LUA insbesondere schneller auf die aus aktuellem Anlass (z.B. ein Lebensmittelskandal) notwendig werdenden finanziellen Ressourcen zurückgreifen und außerdem erforderliche Anschaffungen von analytischen Messgeräten besser steuern.

1.2 *Rechtsentwicklung und Kontrollstrategien*

LFGB

Im September 2005 trat das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in Kraft. Damit wurde der Grundsatz der „Basisverordnung“ (EG) Nr. 178/ 2001 „from stable to the table“ bzw. „from fish to dish“, in nationales Recht umgesetzt und die Bereiche Futtermittel und Lebensmittel unter einem gemeinsamen rechtlichen Dach zu-

sammengeführt. Wesentliche Elemente des „alten“ Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes (LMBG) sind in das neue nationale Recht übernommen worden.

Entsprechend der Rechtssystematik der EU, den Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes durch unmittelbar geltende Verordnungen zu regeln, füllt das LFGB die verbliebenen nationalen Regelungsspielräume

mit einer Vielzahl von Ermächtigungsgrundlagen aus.

Gleichzeitig sind das Fleischhygienegesetz, das Geflügelfleischhygienegesetz sowie das Futtermittelgesetz außer Kraft getreten. Die beiden erstgenannten Bereiche werden ab dem 01.01.2006 durch die Verordnung (EG) Nr. 854/ 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs unmittelbar geregelt.

Aufgrund der zeitlich nicht optimal abgestimmten Gesetzgebungsverfahren bei der EU und beim Bund ergab sich in der Übergangszeit eine zum Teil recht komplizierte juristische Lage, welche die Vollzugsbehörden vor eine nicht ganz leicht zu lösende Aufgabe gestellt hat.

Das "Hygienepaket" der EU

Das Hygienerecht der EU wird künftig von 3 unmittelbar geltenden Verordnungen geregelt, die bereits im Jahr 2004 verabschiedet wurden, aber in den elementaren Bereichen nun zum 01.01.2006 in Kraft getreten sind:

- Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die allgemeine Lebensmittelhygiene, in der alle Anforderungen aus dem allgemeinen Hygienerecht und den vertikalen Produktverordnungen zusammengefasst wurden.
- Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen von den entsprechenden Lebensmittelunternehmen eingehalten werden müssen

- Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Die Verordnungen zu I und II richten sich ausschließlich an die Lebensmittelunternehmer, die Verordnung zu III richtet sich dann nur an die amtliche Überwachung. Durch diese Trennung in den Anwendungsbereichen kommt einmal mehr die primäre Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers für die Sicherheit der von ihm hergestellten oder verarbeiteten Lebensmittel sehr deutlich zum Ausdruck

Das Jahr 2005 war geprägt von der Vorbereitung auf diesen rechtlichen Übergang. Dies kam durch eine Vielzahl von Informations- und Fortbildungsveranstaltungen zum Ausdruck. So wurde das Anforderungsprofil an den amtlichen Tierarzt auf einem hohen fachlichen Niveau neu definiert. Zur Qualifizierung der amtlichen Tierärzte zum Übergang auf das „neue“ Recht haben die Länder Bremen und Niedersachsen eine gemeinsame Fortbildungsreihe durchgeführt. Eine dieser Veranstaltungen, an der ca. 140 Tierärztinnen und Tierärzte aus Bremen und der näheren Umgebung teilgenommen haben wurde vom Referat 32 mitorganisiert und fand im Juni an der Universität Bremen statt.

AVV Schnellwarnsystem

Die allgemeine Verwaltungsvorschrift zur bundesweit einheitlichen Durchführung des Schnellwarnsystems der EU wurde nach langwierigen Verhandlungen verabschiedet. Die Federführung dazu lag im Gegensatz zu den beiden unten genannten Verwaltungs-

vorschriften beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Die Zusammenarbeit zwischen den Ländern und dem Bundesamt gestaltet sich seit der Gründung des BVL als außerordentlich schwierig, da das Bundesamt seine koordinierende Aufgabe nicht selten als steuernden Einfluss gegenüber den Ländern geltend machen möchte.

AVV-LMH

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene soll unter der Federführung des Fachreferats beim BMELV vollkommen überarbeitet werden. Der erste Entwurf wurde im Februar des Berichtsjahres vorgelegt. Ziel ist es, insbesondere alle Verfahrensschritte im Zusammenhang mit der Verpflichtung zur Zulassung von Lebensmittelbetrieben bundesweit zu vereinheitlichen.

AVV-Rüb

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung, die in der ersten Fassung 2004 verabschiedet worden war, basiert auf dem LMBG ohne Berücksichtigung der mittlerweile in Kraft gesetzten Rahmenvorgaben der EU.

In einem ersten Schritt soll die AVV Rüb nun an das geltenden Gemeinschaftsrecht formal angepasst werden. Mit den Vorbereitungen wurde seitens des Bundes im Berichtsjahr begonnen. Im Ausblick steht darüber hinaus auch eine grundlegende Überarbeitung, um den EU-weit vorgegebenen Zielsetzungen und Strategien der amtlichen Kontrollen Rechnung zu tragen.

10-Punkte-Programm des BMELV

Im Zusammenhang mit den im Umfeld des sog. Fleischskandals aufgedeckten Vorfällen (siehe auch Kapitel 2.4.4) hat das BMELV ein 10-Punkte-Sofort-Programm vorgelegt. Dieses Programm soll die amtliche Lebensmittelüberwachung effizienter gestalten und wird vom Land Bremen grundsätzlich mitgetragen. Im Folgenden werden die für Bremen wichtigsten Ziele zusammengefasst:

I. Umsetzung des Prinzips der Eigenverantwortlichkeit in den Betrieben.

Dazu wird das unter der Federführung des Landes Bremen erarbeitete System zur Risikobeurteilung der Betriebe Anwendung finden. Darüber hinaus **Gebührenkopplung** an die Einstufung nach dem System der Risikobeurteilung zum gezielten und effektiven Ressourceneinsatz, d. h. die Höhe der Gebühren für die amtliche Lebensmittelüberwachung wird künftig an die Risikoeinstufung gekoppelt werden:

- Verlässliches Eigenkontrollsystem = geringer Überwachungsaufwand = niedrige Gebühr
- Kein oder unzuverlässiges Eigenkontrollsystem = höherer Überwachungsaufwand = höhere Gebühr

II. Zusammenführung von Inspektions-tätigkeiten und Probenmanagement

zu einem einheitlichen Kontrollkonzept für die Überwachung der Lebensmittelbetriebe

III. Forcierung der Einführung eines integrierten Qualitätsmanagementsystems auf allen Stufen der amtlichen Überwachung

IV. **Erstellung, Durchführung und Fortschreibung von bedarfsgerechten Qualifizierungskonzepten** für die

Mitarbeiter in der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

1.3 Kooperation mit Niedersachsen

Wie bereits im Vorwort erwähnt, haben Mitarbeiter des LMTVet seit dem 1.1.2005 die Aufgaben der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven (GKS CUX) übernommen. Fachlich sinnvoll ist außerdem die Umsetzung der amtlichen Kontrollen der in der Stadt Cuxhaven angesiedelten EU-zugelassenen Fischereibetriebe durch das Personal der GKS CUX. Fachliche Unterstützung erhält die GKS CUX durch die Zusammenarbeit mit weiteren Bereichen des sogenannten Fischkompetenzzentrum Nord.

Im Zuge der Kooperation des Landes Bremen mit Niedersachsen wird die mikrobiologische Untersuchung von Fischereierzeugnissen in der Außenstelle des LUA in Bremerhaven, die Rückstandsanalyse und die chemisch /physikalische Untersuchung im Institut für Fischkunde in Cuxhaven durchgeführt. Gemeinsam mit dem LAVES-Institut für Fischkunde, der Außenstelle des LUA in Bremerhaven und den Bereichen des für die Einfuhr und die Überwachung der zugelassenen

Fischereierzeugnisbetriebe in Bremerhaven und Cuxhaven zuständigen LMTVet entstand das Fischkompetenzzentrum Nord. Die Einrichtung macht es sich zur Aufgabe, zu lebensmittelrechtlichen Fragen im Zusammenhang mit Fischereierzeugnissen Stellung zu nehmen.

Die enge Zusammenarbeit der beiden Ländern in Form des Fischkompetenzzentrums Nord kommt auch in der ab 2005 gemeinsam organisierten Fisch-Fortbildungsveranstaltung zum Ausdruck. Diese weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Fortbildungsveranstaltung wird nun jährlich gemeinsam an den Standorten Bremerhaven und Cuxhaven durchgeführt und vermittelt sowohl aktuelle Themen aus dem Bereich der Fischanalytik wie auch aus dem Bereich der betrieblichen Kontrollen.

2. Lebensmittelüberwachung

In den Zuständigkeitsbereich des LMTVet fallen rund 7500 Betriebe. Die Organisation und Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung richtet sich dabei zum einen an der gewerblichen Struktur der Kommunen

Bremen und Bremerhaven aus und berücksichtigt zum anderen Erkenntnisse, die für die Risikobeurteilung in Bezug auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit Bedeutung haben.

Tab. 1: Überblick zur Tätigkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2002-2005

Betriebsüberwachung	2002	2003	2004	2005
• zu überwachende Betriebe	7111	7376	7323	7482
• Anzahl der überwachten Betriebe	3554	3766	4483	4390
• Anzahl der beanstandeten Betriebe	2097	2241	2774	2520
• % Anteil beanstandeter Betriebe	59%	59,5%	61,9%	57,4%
• Kontrollen in Herstellerbetrieben	723	971	1168	1569
• Kontrollen in anderen Betrieben	5182	5427	7500	6918

Bei den routinemäßigen Betriebskontrollen kann zwischen Herstellerkontrollen und Kontrollen in anderen Betrieben unterschieden werden. Ihre Kontrollfrequenz ergibt sich aus dem Ergebnis einer Risikobewertung der Betriebe, in die unterschiedliche Aspekte einfließen. Außerdem unterscheiden sich außerplanmäßige Kontrollen, wie z. B. Nachkontrollen aufgrund von Hygienemängeln, Beanstandungen aus der Probenahme und Verbraucherbeschwerden. Aus all diesen Kontrollen resultieren die unterschiedlichsten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, die entsprechend den Rechtsvorgaben geahndet wurden. Es wurden 106 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und Bußgelder in einer Höhe bis 3.500 Euro festgesetzt. Für kleinere Verstöße wurden in 67 Fällen Verwarngelder bis zu einer Höhe von 35 Euro erhoben.

Die Tätigkeit der Lebensmittelüberwachung in Bremen bestand im Jahr 2005 hauptsächlich aus Routinearbeit. Gegen Ende des Jahres erregte der sog. „Gammelfleischskandal“ in der Öffentlichkeit großes Aufsehen und auch beim LMTVet gingen vermehrt Anzeigen aus der Bevölkerung ein, die vermeintlich illegale Praktiken in der Fleischwirtschaft zur Kenntnis bringen wollten. Den Anzeigen wurde nachgegangen, es fanden z. B. auch Überprüfungen von in Bremen ansässigen Filialen niedersächsischer Betriebe statt, über die in den niedersächsischen Landkreisen Anzeigen eingegangen waren. Hinweise auf illegale Machenschaften konnten in Bremen aber nicht festgestellt werden. Als Quintessenz aus den Vorfällen wurde eine vermehrte Überwachung von Kühlhäusern sowohl im Groß- als auch im Einzelhandel durchgeführt, die sich auch im

Jahr 2006 als eigenes Sonderprogramm niederschlagen wird.

Im Jahr 2005 wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 2479 amtliche Proben aus dem Land Bremen im LUA untersucht (gegenüber 2862 im letzten Jahr), davon wurden 200 Proben beanstandet, das entspricht 8,1 % (2004: 9,9 %, 2003: 10,3 % , 2002: 9,4 %). Umzugsbedingt (siehe auch Kapitel 8.3) war es für den Hauptstandort in Bremen erforderlich, rechtzeitig auf die Probenlogistik in allen Bereichen Einfluss zu nehmen. Somit musste die Probenzahl für 2005 (gegenüber dem Vorjahr) in Vorbereitung auf den ursprünglich für November 2005 geplanten Umzug rechtzeitig reduziert werden. Die um etwa vier Wochen verzögerte Übergabe des neuen Mietobjekts machte eine Verschiebung des Umzugs in den Dezember 2005 erforderlich. Soweit wie möglich hat das LUA in dieser Vorzugsphase noch auf das Untersuchungsgeschehen Einfluss genommen. Zu jedem Zeitpunkt war aber sichergestellt, dass notwendige und /oder dringliche Untersuchungen durchgeführt werden konnten (u.a. in Kooperation mit der Außenstelle Bremerhaven oder amtlichen niedersächsischen Untersuchungseinrichtungen).

Die Beanstandungsgründe verteilen sich auf Beanstandungen wegen Kennzeichnung und Aufmachung (55 %), mikrobiologische Verunreinigungen (13 %) , andere Verunreinigungen (12 %) und andere Verstöße (4 %). Gegenüber

den Vorjahren bewegen sich die Anzahl und Verteilung der Beanstandungen damit in ähnlicher Größenordnung. Details sind bei den einzelnen Warencodes beschrieben.

Besondere Lebensmittelskandale traten erfreulicherweise nicht auf. Proben, deren Verzehr wegen mikrobiologischer Verunreinigung die Gesundheit schädigen könnten, traten nur in wenigen Einzelfällen auf.

An dieser Stelle wird darauf hingewiesen, dass durch gezielte, risikoorientierte Probenahme die Beanstandungsquote bei einzelnen Schwerpunktaktionen und insbesondere bei den Verdachts- und Beschwerdeproben erheblich höher als bei durchschnittlichen Proben ausfallen kann.

Die Kooperation mit dem Bundesland Niedersachsen im Bereich der Untersuchungen wurde auch in 2005 fortgesetzt. Insbesondere in den Schwerpunktbereichen Kaffee, Tee, Kakao sowie Fisch und Fischerzeugnisse wurden Untersuchungen an 1494 niedersächsischen Proben vorgenommen. Die Untersuchungsspektren wurden in Folge der Erkenntnisse aus dem ersten Jahr der Kooperation den Erfordernissen angepasst. So haben beispielsweise wissenschaftliche Sachverständige des LUA gemeinsam mit niedersächsischen Lebensmittelkontrolleuren bestimmte Produktionsbetriebe auch im Bundesland Niedersachsen überprüft.

Im Folgenden soll ein Einblick in die Arbeit vor Ort geboten werden.

2.1 Schwerpunktaktionen 2005 in Überwachung und Untersuchung

2.1.1 Überwachungsprogramme

Im Jahr 2005 wurden drei Sonderprogramme in Bremen durchgeführt. Es handelte sich dabei im Einzelnen um:

- 1) Fortführung eines Projektes des Senators für Gesundheit zur Patienten- und Konsumentensicherheit; diesmal Überprüfung der Verpflegung von Schülern in den Schulen
- 2) Kontrolle von Frühstücks- und Brunchbuffets in Gaststätten
- 3) Überprüfung von Obst- und Gemüseabteilungen in Supermärkten und bei Lebensmitteldiscountern.

Im Folgenden sind die Ergebnisse der Programme ausführlich dargestellt. Die Programme 2 und 3 umfassen Bremen und Bremerhaven und repräsentieren die Situation im Lande Bremen.

Konsumentensicherheit in Bremen

Als Fortsetzung des o. g. Programms wurden durch den LMTVet im Sommer 2005 in Bremen stichprobenhaft 22 Schulen überprüft. Bei der Überprüfung fanden wir zwei unterschiedliche Systeme der Schülerversorgung vor, die im Folgenden getrennt erläutert werden:

- System 1: Es wird direkt in der Schule gekocht

In der Hälfte der Schulen wurde vor Ort gekocht. In zwei Fällen wurden die Küchen nicht von der Schule selbst betrieben sondern in einem Fall von der BRAS e. V. und im

anderen Fall von der AWO. Es wurden insgesamt 16 Proben gezogen. Dabei wurden schwerpunktmäßig die kritischen Komponenten eines Menüs (z. B. selbsthergestellte Quarkspeise) beprobt. Keine der 16 Proben wurde beanstandet.

Es wurden die folgenden Schulen, in denen direkt vor Ort gekocht wird, kontrolliert:

- Schulzentrum Butjadinger Str.
- Lernzentrum West Lissaer Str. (Akademie Überlingen)
- Grundschule an der Admiralstr.
- Schulzentrum Delmestr.
- Schulzentrum Obervieland
- Gesamtschule Walliser Str. (Küche durch AWO betrieben)
- Schulzentrum Am Rübekamp
- Schule IS Hermannsburg (Küche durch BRAS e. V. betrieben)
- Gesamtschule Mitte
- Kinderschule Bremen (Eltern kochen selbst)
- Mensa des Berufsförderungszentrums Schongauer Str.

Während der Kontrollen wurde neben der allgemeinen Hygiene auch schwerpunktmäßig auf das Vorhandensein entsprechender sinnvoller Eigenkontrollmaßnahmen und die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen geachtet. Die Fragestellung im Einzelnen kann dem anliegenden ausgewerteten Fragebogen entnommen werden. Dabei war die Sauberkeit der Küchen in der Regel nicht zu bemängeln, wohingegen wir

feststellen mussten, dass große Schwierigkeiten bei der korrekten Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen bestehen. Vorbildlich waren hier die durch Fremdfirmen betriebenen Küchen, sowie die Mensa des Berufsförderungs-Zentrums.

Während mehr als die Hälfte der Schulen Eigenkontrollen im Rahmen der Temperaturüberwachung der Speisen durchführten, wurden diese Maßnahmen in der Regel nicht ausreichend dokumentiert. Auch hier gab es bei den von Fremdfirmen betriebenen Küchen

weniger Mängel zu verzeichnen. Das gleiche gilt für Maßnahmen im Rahmen von Wareneingangskontrollen und Arbeitsanweisungen für den Umgang mit Lebensmitteln. Als besonders laienhaft fiel die Kinderschule Bremen auf, in der die Eltern selbst kochen. roheihaltige Speisen wurden in keiner Schule abgegeben.

Die vom BgVV (jetzt BfR) empfohlenen erforderlichen Temperaturbereiche wurden überall eingehalten.

Tab. 2: Ausgebener Fragebogen im System 1 (Schule kocht selbst)

Name:	Bremen, den
Betrieb: 11 Schulen in Bremen	Betriebs-Nr:
Probenahmeort:	Proben-Nr.:
Fragen zur Lebensmittelsicherheit in den Betrieben:	
Ist entsprechendes Fachpersonal vorhanden?	
JA: 10 (91%)	NEIN: 1 (z.T. helfen Eltern)
Existieren Speisepläne mit ausreichender Kennzeichnung der Zusatzstoffe?	
JA: 6 (55%)	NEIN: 5 (45%)
Werden roheihaltige Speisen abgegeben? (s. Verbot nach § 7 Abs. 4 der Eier- und Eiprodukteverordnung)	
JA:	NEIN: 11 (100%)
Gibt es Eigenkontrollen im Rahmen der Temperaturüberwachung?	
JA: 7 (64%)	NEIN: 4 (36%)
Wird die Temperaturüberwachung ordnungsgemäß durchgeführt und dokumentiert?	
JA: 4 (36%)	NEIN: 7 (64%) i. d. R. fehlt die Dokumentation.
Gibt es Wareneingangskontrollen insbesondere für leichtverderbliche Lebensmittel?	
JA: 5 (45%)	NEIN: 6 (55%) oft Selbstabholer
Finden Lieferantenkontrollen für den Bereich der leichtverderblichen Lebensmittel statt?	
JA: 3 (27%)	NEIN: 8 (73%) s.o. Selbstabholer
Gibt es Arbeitsanweisungen, bzw. Risikoanalysen zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln?	
JA: 7 (64%)	NEIN: 4 (36%)
Gibt es Arbeitsanweisungen zur Reinigung und Desinfektion insbesondere nach dem Umgang mit z. B. rohem Geflügel?	
JA: 8 (73%)	NEIN: 3 (27%)
Werden diese Arbeitsanweisungen beachtet?	
JA: 8 (100% von den vorhandenen Arbeitsanweisungen)	NEIN:
Finden regelmäßige Personalschulungen zu Themen der Lebensmittelhygiene statt?	
JA: 8 (73%)	NEIN: 3 (27%)
Werden die Temperaturempfehlungen des ehem. BgVV bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten?	
JA: 11 (100%)	NEIN:

- System 2: Die Schule wird mit Speisen beliefert und gibt das Essen nur aus

Bei den anderen 11 kontrollierten Schulen wurde in 10 Fällen angeliefertes Essen ausgegeben, in einem Fall (Kippenberg-Gymnasium), wird die Küche und Kantine des Krankenhauses St. Joseph-Stift mitbenutzt.

Auf eine Probenahme wurde bei diesen Schulen verzichtet, da abgezählte Menüs geliefert werden und bei einer Probenahme jeweils ein Schüler keine Mahlzeit bekommen hätte.

Die anliefernden Firmen und die dazugehörigen kontrollierten Schulen waren:

- Quirl e. V.; Bürgermeister-Smidt-Schule, Schule an der Nordstr.
- Fleischerei Brau; Stadtteilschule Nord
- Fa. Apetito; Schule Borchshöhe, ISS Carl-Goerdeler-Str.
- AWO; Schule Karl-Lerbs-Str.
- Ratatouille; Schule an der Schmidtstr., Schule an der Freiligrathstr.
- KTH Gleimstr.; Schule an der Schmidtstr.
- KHS St.-Joseph-Stift; Kippenberg-Gymnasium
- ASB; Gymnasium Hamburger Str.

Schwerpunkte der Kontrollen lagen in diesen Fällen neben der Sauberkeit der Räume in der Einhaltung der Personalhygiene, der Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf Speiseplänen, der Durchführung von Temperatur-

kontrollen der angelieferten Speisen und evtl. vorhandener Arbeitsanweisungen beim Umgang mit den Lebensmitteln bei Temperaturabweichungen.

Eine ordnungsgemäße Arbeitskleidung mit Kopfbedeckung wurde nur in der Hälfte der kontrollierten Schulen getragen. Positiv fielen hier die Schulen ISS Carl-Goerdeler-Str., Gymnasium Hamburger Str., Schule Carl-Lerbs-Str., Schule Borchshöhe und die Schule an der Schmidtstr. auf

Speisepläne mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe waren in drei Schulen vorhanden: Bürgermeister-Smidt-Schule, Schule Karl-Lerbs-Str. und Schule Borchshöhe. Diese drei Schulen, sowie das Gymnasium Hamburger führen auch Temperaturmessungen der Speisen durch. Eine Dokumentation findet jedoch nur bei den Schulen Karl-Lerbs-Str. und Borchshöhe statt.

Für die Schulen Gymnasium Hamburger Str., Karl-Lerbs-Str. und Borchshöhe existieren Arbeitsanweisungen, wie mit Speisen umzugehen ist, die den Temperaturanforderungen nicht entsprechen. Unsere stichprobenartigen Kontrollen der Speisetemperatur ergab bei keiner Schule einen Grund zur Beanstandung.

Regelmäßige Personalschulungen zu Themen der Lebensmittelhygiene, sowie Arbeitsanweisungen zu Reinigung und Desinfektion existierten in der ISS Carl-Goerdeler-Str., der Schule Borchshöhe, der Schule Karl-Lerbs-Str. und dem Gymnasium Hamburger Str.

Tab. 3: Ausgegebener Fragebogen im System 2 (Schule gibt Essen aus)

Name:	Bremen, den
Betrieb: 11 Schulen in Bremen kontrolliert Kippenberg Gymnasium ißt im Krankenhaus St. Josephstift	Betriebs-Nr:
Probenahmeort:	Proben-Nr.:
Fragen zur Lebensmittelsicherheit in den Betrieben:	
Wer liefert die Speisen?	
Quirl: 2, Fleischerei Brau: 1, Ratatouille: 2, KTH Gleimstr.: 1 ASB: 1 Apetito: 2, AWO: 1	
Ist kompetentes Personal für die Essensausgabe vorhanden?	
JA: 10 (100%)	NEIN:
Werden die Grundlagen der Personalhygiene eingehalten (Arbeitskleidung, Kopfbedeckung etc)?:	
JA: 5 (50%)	NEIN: 5 (50%)
Existieren Speisepläne mit ausreichender Kennzeichnung der Zusatzstoffe?	
JA: 3 (30%)	NEIN: 7 (70%)
Gibt es Eigenkontrollen im Rahmen der Temperaturüberwachung?	
JA: 4 (40%)	NEIN: 6 (60%)
Wird die Temperaturüberwachung ordnungsgemäß durchgeführt und dokumentiert?	
JA: 2 (50%)	NEIN: 2 (50%)
Eigene Temperaturmessung (stichprobenweise)	
Heiße Speisen: 70°C, 72°C, 74,5°C	Kalte Speisen: 5°C
Gibt es Arbeitsanweisungen zum Umgang mit Lebensmitteln bei Temperaturabweichungen?	
JA: 3 (30%)	NEIN: 7 (70%)
Gibt es Arbeitsanweisungen zur Reinigung und evtl. Desinfektion	
JA: 4 (40%)	NEIN: 6 (60%)
Werden diese Arbeitsanweisungen beachtet?	
JA: 4 (100%)	NEIN:
Finden regelmäßige Personalschulungen zu Themen der Lebensmittelhygiene statt?	
JA: 4 (40%)	NEIN: 6 (60%)
Werden die Temperaturempfehlungen des ehem. BgVV bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten?	
JA: 9 (90%) (1x nicht zu prüfen, da kein Essen mehr da)	NEIN:

Trotz der aufgezeigten Defizite ergaben sich keine gravierenden Mängel, die sanktioniert werden mussten. Der LMTVet wird zu einem späteren Zeitpunkt überprüfen, ob die erteilten Auflagen und Empfehlungen umgesetzt worden sind.

Vor dem Hintergrund, dass der Trend zur Speisenausgabe und -herstellung in Schulen weiter zunehmen wird, besteht hier für die Lebensmittelüberwachung noch ein großes Arbeitsgebiet, in dem viel Aufklärungsarbeit zu leisten sein wird.

Kontrolle von Frühstücks- und Brunchbuffets in Bremen und Bremerhaven im Sommer 2005



Brunchbuffets erfreuen sich großer Beliebtheit und viele Gaststätten bieten besonders zum Wochenende derartige Buffets an.

Um zu überprüfen, inwieweit die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene eingehalten werden, fanden im Sommer 2005 in Bremen und Bremerhaven gezielt an drei Sonntagen und mehreren Wochentagen Überprüfungen und Probenahmen von Frühstücksbuffets statt. In Bremerhaven wurden an den Sonntagen 05.06.05 und 06.07.05 insgesamt 6 Betriebe kontrolliert und 24 Proben gezogen. In Bremen wurden am 26.06.05 insgesamt 9 Betriebe

kontrolliert und 18 Proben gezogen. In der Zeit von Ende August bis Anfang September wurden wochentags nochmals 8 Betriebe mit 22 Probennahmen überprüft.



Schwerpunkte der Kontrollen waren die Einhaltung der Temperaturanforderungen, der Schutz der Speisen vor nachteiliger Beeinflussung, sowie die Überprüfung der Personalhygiene und der Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften. Um eine vergleichbare Behandlung der Betriebe sicherzustellen, wurde im Vorfeld ein Fragebogen erarbeitet.

- Heißhalten und Kühlung der Speisen

Die Vermehrung krankmachender oder Verderbnis fördernder Bakterien ist zu einem wesentlichen Teil temperaturabhängig. Das Wachstumsoptimum liegt bei den meisten Bakterien zwischen 20°C und 40°C. Durch Kühlung erreicht man eine Verminderung der Stoffwechselaktivität der Keime und damit ein reduziertes Wachstum. Hitze zerstört die Bakterien. Aus diesem Grunde ist es wichtig Lebensmittel entweder ausreichend zu kühlen, oder gut durch zu erhitzen.

Während die Heißhaltung der Speisen nur selten Probleme bereitete, konnte bis auf einen Betrieb in Bremerhaven kein Betrieb, der sonntags ein Frühstücksbuffet anbietet, sein

Angebot ausreichend kühlen. Es wurden Temperaturen zwischen 12°C und 25°C festgestellt. Als besonders gravierend fiel dabei in einem Bremer Betrieb Lachs mit einer gemessenen Temperatur von 19°C auf. Gerade leichtverderbliche Lebensmittel wie z.B. Lachs, Hackepeter und mayonnaisehaltige Salate können während längerer Standzeiten bei den von uns gemessenen Temperaturen leicht in einen gesundheitliche bedenklichen Zustand übergehen.

Als deutlich professioneller aber immer noch nicht perfekt, erwiesen sich die Betriebe, die ein tägliches Frühstücksbuffet anbieten. Hier verfügten 50% der überprüften Betriebe über ausreichende Kühlmöglichkeiten. In einem Fall waren zwar Kühlmöglichkeiten vorhanden, allerdings wurden die Speisen zu hoch angerichtet, so dass der kalte Luftstrom das Essen nicht erreichen konnte.



Während der Lagerhaltung wurden in den meisten Fällen die geforderten Temperaturen eingehalten. Nur jeweils ein Betrieb in Bremen und Bremerhaven mit sonntäglichem Frühstücksbuffet lagerte seine bereitgestellten Lebensmittel zu warm. Dabei handelte es sich in Bremen um Waldorfsalat mit einer Temperatur von 20°C, in Bremerhaven fehlte in einem Betrieb die Kühlung komplett.

Betriebseigene Kontrollen zur Einhaltung der Temperaturanforderungen finden in den Betrieben nur vereinzelt statt. Über 80% der Betriebe, die sonntägliche Buffets anbieten, kontrollieren die Einhaltung der Temperaturanforderungen nicht. Und auch nur 75% der Betriebe mit täglichem Frühstücksangebot führen Eigenkontrollen zu diesem Thema durch.

- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung und Personalhygiene

Die beste Produktionshygiene ist nutzlos, wenn die Lebensmittel anschließend wieder kontaminiert werden können. Aus diesem Grund ist ein ausreichender Schutz der Lebensmittel auch während der gesamten Dauer des Buffets notwendig. Dies kann z. B. durch einen wirksamen Spuck- oder Anhustenschutz oder durch eine ständige Aufsicht beim Buffet bewerkstelligt werden. Während diese Forderung in den Betrieben, die ein tägliches Buffetangebot präsentieren in der Regel eingehalten wird (wir fanden einen Betrieb, in dem nur die Brötchen nicht ausreichend geschützt waren), verfügen nur ca. 2/3 der Betriebe, die nur am Sonntag ein Buffet anbieten über einen ausreichenden Schutz.

Zu einer guten Betriebshygiene gehört der sachgemäße Umgang mit Lebensmitteln. Das bedeutet u. a., dass ein Nachfüllen von Speisen in benutzte Schüsseln unterbleiben sollte und Reste, die bereits auf dem Buffet angeboten wurden, entsorgt werden müssen. Leider mussten wir in vier Gaststätten feststellen, dass dieser Grundsatz nicht beachtet wurde. In zwei Betrieben wurden Feinkostsalate in benutzte Schüsseln nachgefüllt und die Ränder mit einem Handtuch sauber gewischt, in zwei Betrieben wurden Reste des

Buffets in der Küche weiterverarbeitet. Käse wurde zum Überbacken benutzt und aus Wurst- Lachsresten sollten Suppen bereitet werden. Bezüglich der Personalhygiene gab es in keinem der Betriebe Beanstandungen.

- Kennzeichnung von Speisen

Neben der Verpflichtung bestimmte Zusatzstoffe auf Speisekarten oder Schildern kenntlich zu machen und damit insbesondere Allergiker vor möglichen Gefahren zu warnen, gibt es auch unter dem Aspekt der Verbrauchertäuschung einige Kennzeichnungsvorschriften, die auch für Frühstücksbuffets gelten. So besteht die Verpflichtung, Zutaten korrekt anzugeben, wenn eine Beschilderung der Speisen erfolgt. Zur Verdeutlichung: Wenn z. B. Pizzaecken mit Schinken ausgelobt werden, muss es sich bei dem Belag auch um Schinken handeln und nicht um „Formfleisch“ wie häufig in der Praxis vorgefunden wird.

Während der Kontrollen in Bremen wurde festgestellt, dass bei den sonntäglichen Frühstücksbuffets in 88% der Fälle die Zusatzstoffe nicht ausreichend kenntlich gemacht wurden (in Bremerhaven 66%). Bei den „Profis“, die täglich ein Buffet anbieten waren immerhin noch 50% der Betriebe diesbezüglich zu beanstanden.

Wegen inkorrekt angegebener Zutaten gab es eine Beanstandung in Bremerhaven. Die meisten Anbieter sonntäglicher Frühstücksbuffets verzichteten auf eine Beschreibung der Speisen und diejenigen, die kennzeichneten hielten die Anforderungen ein. Bei den Gastronomen mit täglichem Buffetangebot gab es eine Beanstandungsquote von 25% bei diesem Aspekt.

- Probenergebnisse

Insgesamt wurden durch das LMTVet während der Kontrollen 64 Proben gezogen und durch das LUA Bremen und Bremerhaven untersucht. Von diesen Proben wurden 3 beanstandet. Es handelte sich dabei um zwei Proben, die in Bremerhaven gezogen wurden und um eine Probe, die während der Sonntagsaktion in Bremen genommen wurde. Im einzelnen wurde Roastbeef aufgrund von starker Geruchsabweichung beanstandet, eine Vanillesauce wies einen hohen Keimgehalt und insbesondere viele Enterobakteriaceen (Darmkeime) auf und in der dritten Probe (Selleriesalat) wurden nicht kenntlich gemachte Konservierungsstoffe nachgewiesen. In den drei Fällen wurden gegen die Verantwortlichen Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

In weiteren drei Fällen waren die Mängel zwar nicht gravierend genug, um eine offizielle Beanstandung auszusprechen, jedoch erfolgten Hinweise und Belehrungen in Bezug auf die Mängel. In einer Probe H-Milch wurden geringe Mengen coliformer Keime nachgewiesen, in einer anderen Probe (Salat mit Thunfisch) nach Anreicherung *Listeria monocytogenes* und eine Probe Wurstaufschnitt wich im Geschmack von der Norm ab. Diese Hinweise wurden an die Verantwortlichen weitergeleitet um ihre Betriebshygiene zu überprüfen und mögliche Ursachen abzustellen.

- Fazit

Die größte Gefahr für leichtverderbliche Lebensmittel auf Frühstücksbuffets stellt unserer Ansicht nach die mangelhafte Kühlung dar. Wie wir feststellen mussten, konnte ein Großteil der kontrollierten Betriebe keine ausreichende Kühlung für die angebotenen Speisen gewährleisten und auch das Bewusstsein für diese Gefahr fehlte häufig, da kaum Eigenkontrollen zur Temperaturüberwachung vorhanden waren. Um so erstaunter waren wir darüber, dass so wenig Proben zu beanstanden waren. Zu erklären ist dieses Phänomen mit der Tatsache, dass die Speisen anscheinend meist nur relativ kurze Zeit auf dem Buffet stehen, entweder weil das Lokal so gut besucht war, oder weil immer nur geringe Mengen angeboten wurden.

Dem Gastronom kann von daher unsererseits geraten werden je nach Gästeaufkommen, lieber kleinere Portionen aufzustellen und häufiger neue Schüsseln nachzureichen, als große Mengen lange Zeit im Warmen stehen zu lassen.

Der Verbraucher sollte entsprechend kritisch darauf achten in welcher Menge und unter welchen Bedingungen die Speisen angeboten werden. Eingetrocknete Ränder bei Feinkostsalaten und übervolle Teller mit ungekühltem Fisch in einem wenig frequentierten Lokal sind nicht unbedingt eine vertrauenerweckende Referenz für eine gute Lebensmittelqualität.

Überwachung von Obst- und Gemüseabteilungen bei Discountern und in Supermärkten

In den Monaten Juli und August wurden im Land Bremen die Obst- und Gemüseabteilungen von Discountern und Supermärkten überprüft. Es fand eine flächendeckende Kontrolle der Discounter ALDI, LIDL, PLUS und PENNY und der Supermärkte EXTRA, REAL und MINIMAL statt.

Neben der Überprüfung der Frische der Ware und der Suche nach vermehrten Druckstellen und Schimmelbildung wurde weiterhin auf die korrekte Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungsmitteln und Herkunft sowie auf die Sauberkeit in der Abteilung geachtet.



Der fachgerechte Umgang mit der Ware, der sich neben einer ausreichenden Aufsicht der Abteilung auch auf das regelmäßige Aus-sortieren und auf die Lagerung nach Ladenschluss bezieht, wurde von uns ebenfalls kontrolliert. Er sollte unseren Erachtens den Angestellten vom Arbeitgeber durch Schulungen, bzw. Arbeitsanweisungen nahe gebracht werden.

Die optischen Frischemerkmale erfüllten die Waren sämtlicher überprüfter Supermärkte und der Discounter PENNY und LIDL. Auch vermehrte Druckstellen und schimmelige Waren wurden in den Supermärkten deutlich

weniger beobachtet als bei stichprobenartigen Kontrollen in der Vergangenheit. Bei den Discountern sind hier PLUS und PENNY positiv aufgefallen.



Während in den Supermärkten in mehr als 90% der kontrollierten Filialen Aufsichtspersonen in den Obst- und Gemüseabteilungen vorhanden waren, war dies bei den meisten Discountern nur bei unter 60% der Filialen der Fall. Allein bei LIDL war in über 70% der Märkte eine Aufsicht vorhanden. Arbeitsanweisungen zum Umgang mit der Ware existieren in mehr als 50% aller besuchten Märkte. Inwieweit diese Anweisungen befolgt werden, hängt in hohem Maße von der Anzahl der Beschäftigten und der allgemeinen Arbeitsauslastung ab.

Die Kennzeichnung von Oberflächenbehandlungsmitteln war weder bei den Discountern, noch bei den Supermärkten ein wesentlicher Grund zur Beanstandung. Im Gegensatz dazu, waren die Herkunftsangaben der Waren nur bei MINIMAL vollständig korrekt. Die Fehlerquoten lagen hier bei Discountern und Supermärkten zwischen 62% bis hin zu 10% bei PENNY.

Eine klimatisierte Abteilung für Obst und Gemüse fanden wir ausschließlich bei MINIMAL vor. Die Möglichkeit, Obst- und Gemüsesorten, die gekühlt aufbewahrt werden

sollten, am Ende eines Tages in einen Kühlraum zu bringen bestand allerdings bei fast 100% der Supermärkte. Bei ALDI verfügten immerhin 62% der Filialen über Kühlkapazitäten für Obst und Gemüse.

Die optische Sauberkeit war bei den Supermärkten und auch bei dem Discounter PENNY in keiner Filiale zu beanstanden. Das Aufstellen von Behältern für die Grünabfälle, die durch die Kunden anfallen, erleichtert die Warenpflege in den Abteilungen, wird aber nicht generell durchgeführt.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Qualität der Ware in direktem Zusammenhang zur Anzahl der Mitarbeiter in einem Markt gesehen werden kann. Je weniger Mitarbeiter in einem Markt beschäftigt sind, desto weniger Zeit bleibt für das Aussortieren, Nachfüllen und Beaufsichtigen der Waren. Um Personal- und Platzmangel auszugleichen, werden dann Obst und Gemüsekartons häufig in großer Zahl übereinander gestapelt.



Dies führt bei empfindlicher Ware leicht zu Beschädigungen mit anschließendem Schimmelbefall und es verleitet die Kundschaft, die Kartons auf der Suche nach der vermeintlich besten Ware unachtsam zu verstellen. Eine Präsentation weniger Waren auf schrägen Verkaufstischen wie z. B. bei

PENNY kann hier bereits Abhilfe schaffen und trägt zur Qualitätserhaltung des Obstes und Gemüses bei.

Grundsätzlich sollte sich der Verbraucher im Klaren darüber sein, dass die Niedrigpreise der Discounter primär durch knappe Kalkulation im Personalbereich erreicht werden. Dies bedingt unter Umständen trotz zufriedenstellender Ausgangsqualität der Ware zu wenig Waren-

pflege und dadurch bedingt einen rascheren Qualitätsverlust.

Vorbildlich stellte sich uns der Supermarkt MINIMAL dar, in dessen Fachabteilungen das Obst und Gemüse mit Luftschleierkühlung angeboten wurde. Die Fachabteilungen haben ihren eigenen Verantwortlichen, der geschult ist und auf den ordnungsgemäßen Umgang mit der Ware achtet.

2.1.2 Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“

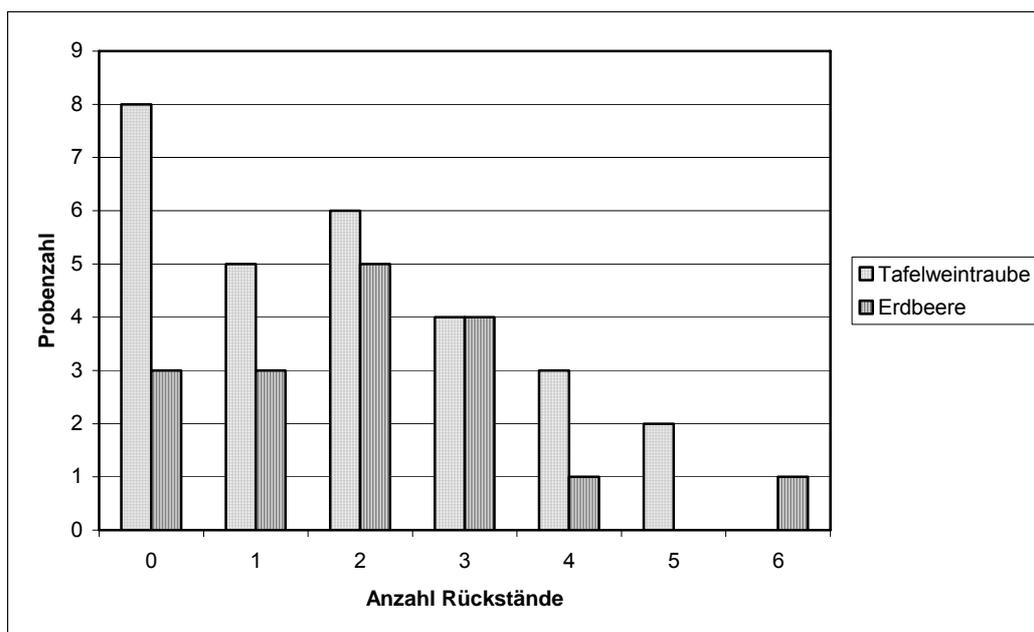
Auch im Jahr 2005 entfiel der größte Teil der ca. 320 Pestizid-Untersuchungen auf Obst-, Gemüse- und Teeproben. Vier Proben (zwei mal Tee und zwei mal Obst) wurden davon aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen beanstandet.

Um die 2004 beobachtete Belastung der Proben mit Mehrfachrückständen näher zu untersuchen wurden im Jahr 2005 von April bis September 17 Erdbeerproben und 28 Proben Tafeltrauben bei Bremer Importeuren gezogen

und auf Rückstände von ca. 120 Pflanzenschutzmitteln untersucht.

Aufgrund des Umzuges des LUA konnten in den Monaten Oktober bis Dezember keine Proben untersucht werden, so dass die Betrachtung der Rückstandsgehalte für Trauben und Erdbeeren im Jahr 2005 nicht repräsentativ ist. Die folgende Abbildung zeigt die Anzahl der Rückstände bezogen auf die Probenzahl.

Abb. 2: Pflanzenschutzmittelrückstände in 28 Proben Tafelweitrauben und 17 Proben Erdbeeren



Dabei waren 24 % der Proben frei von Rückständen, in 60 % waren zwischen ein und drei Rückstände enthalten, die restlichen 16 % enthielten vier bis sechs Rückstände gleichzeitig. Eine zusammengefasste Übersicht der nachgewiesenen Verbindungen, der

ermittelten Gehalte sowie der Probenzahl in denen eine Verbindung nachgewiesen wurde zeigt die nachfolgende Tabelle. Für Trauben und Erdbeeren konnten keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt werden.

Tab. 4: Rückstandsgehalte in Tafelweintrauben und Erdbeeren 2005

Parameter	Tafelweintraube			Erdbeere		
	Gehalte mg/kg	RHMV* mg/kg	Proben- zahl	Gehalte mg/kg	RHMV* mg/kg	Proben- zahl
Azoxystrobin	0,03-0,04	2	2	0,01-0,26	2	4
Captan	0,05	0,1	1	n.n.	0,1	
Carbendazim	0,02-0,06	2	2	n.n.	0,1	
Chlorpyrifos	0,02-0,06	0,5	2	n.n.	0,2	
Chlorthalonil	n.n.	0,2		0,02	3	1
Cyhalothrin	0,03	0,2	1	0,01	0,5	1
Cypermethrin	0,03-0,10	0,5	3	n.n.	0,05	
Deltamethrin	n.n.	0,1		0,023	0,05	1
Dicofol	0,16	2	1	n.n.	0,02	
Dimethomorph	0,02	2	1	n.n.	0,05	
Dimethoat	n.n.	0,05		0,02	0,05	1
Endosulfan-sulfat	0,05	0,5	1	n.n.	0,05	
Fenhexamid	0,01-1,4	5	5	0,46	5	1
Fenitrothion	n.n.	0,5		0,01	0,5	1
Fenproprathrin	0,02	0,02	1	n.n.	0,02	
Fludioxonil	0,04-0,13	2	2	0,01-0,14	1	9
Haloxyfop	n.n.			0,02	0,02	1
Imidacloprid	0,01-0,02	0,05	2	n.n.	0,05	
Iprodion	0,01-1,53	10	6	n.n.	10	
Kresoxim-methyl	0,02	1	1	0,04-0,40	1	3
Malathion	0,02	0,05	1	n.n.	0,05	
Metalaxyl	0,09-0,17	2	2	0,01	0,5	
Myclobutanil	0,08	1	1	0,06-0,11	1	2
Parathion-ethyl	0,05	0,5	1	n.n.	0,5	
Procymidon	0,04-0,18	5	2	0,01-0,32	5	4
Pyraclostrobin	0,02	1	1	n.n.	0,02	
Pyrimethanil	0,05-0,84	5	3	n.n.	5	
Quinoxyfen	n.n.	1		0,05	0,2	1
Tebuconazole	0,02	2	1	n.n.	0,05	
Thiophanat methyl	0,03	2	1	n.n.	2	
Tolyfluanid	n.n.	5		0,17-0,56	5	2

* RHMV: Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen (Rückstands-Höchstmengenverordnung – RHMV). Vom 2. Juni 1999 (BGBl. I S. 1248). Zuletzt geändert am 06.09.2005 (BGBl. I S. 2617)

n.n. : Nachweisgrenze < 0,05 mg/kg

Aussagen darüber, ob die ermittelten Gehalte bzw. Mehrfachrückstände langfristige toxikologische Auswirkungen haben oder nicht sind schwierig, da hierbei zahlreiche Faktoren berücksichtigt werden müssen. Eine Möglichkeit für den Verbraucher, dieser Problematik aus dem Weg zu gehen, ist nach unserer Erkenntnis die Verwendung von Obst- und Gemüse aus ökologischem Anbau. Die Untersuchungen dieser Proben ergaben, dass die Anforderungen, die gemäß VO (EWG) 2092/91 über den ökologischen Landbau an diese Produkte gestellt werden, auch zum größten Teil eingehalten werden.

Ein weiteres Projekt welches im Rahmen des Monitorings durchgeführt wurde, war die

Untersuchung von 30 Proben Freilandkräuter auf ca. 60 Herbizidrückstände. Die Befunde waren unauffällig.

Schwerpunktuntersuchungen wurden zusätzlich an 33 Getreide- und Schokoladenwaren durchgeführt, um die unsachgemäße Anwendung von Insektiziden in Lager- und Produktionsstätten zu überprüfen. Die Insektizide werden zur Bekämpfung von Schädlingen eingesetzt und können somit leicht auf Lebensmittel übergehen. Insgesamt wurde eine unsachgemäße Anwendung von Insektiziden bei einem Hersteller nachgewiesen.

2.2 Betriebskontrollen

2.2.1 Betriebskontrollen in Bremen

Betriebsschließungen

Bereits im Jahresbericht 2004 wurde von einem türkischen Einzelhandelsbetrieb mit angeschlossener Fleischabteilung berichtet, der aufgrund unhygienischer Zustände geschlossen werden musste. Anfang des Jahres 2005 stellte sich heraus, dass dort in unerlaubter Weise weiter produziert worden war. Abermals wurden ca. 300 kg Fleisch sichergestellt und vernichtet. Ein daraufhin eingeleitetes Ordnungswidrigkeitenverfahren wurde von der Staatsanwaltschaft in ein Strafverfahren umgewandelt. Das Verfahren ist noch nicht abgeschlossen.

Im Laufe des Jahres 2005 kam es zu mehreren vorläufigen Betriebsschließungen. So wurde z. B. bei einem Imbiss mit

gravierenden Hygienemängeln und starkem Rattenbefall in den Lagerräumen eine Grundreinigung und professionelle Schädlingsbekämpfung angeordnet. Nachdem diese Anordnungen erfüllt worden waren, konnte die Betriebsschließung aufgehoben werden.

Ebenfalls aufgrund von eklatanten Mängeln bei der Betriebshygiene und dem vollständigen Fehlen sachkundigen Personals musste die Fleischabteilung eines türkischen Supermarktes geschlossen werden. Um der illegalen Hackfleischherstellung vorzubeugen wurde in diesem Fall der Fleischwolf für mehrere Tage amtlich sichergestellt.

In einer Speisegaststätte musste wegen hygienischer Missstände ein sofortiges Abgabeverbot von Speisen ausgesprochen werden. Solche, letztendlich dem Verbraucherschutz

dienenden Maßnahmen stoßen häufig nicht auf Verständnis der Gäste im betroffenen Restaurant und der Lebensmittelkontrolleur vor Ort wird leider in diesen Fällen oft Opfer verbaler Attacken.

Lebensmittelvergiftungen

Gesundheitliche Beschwerden, die von Verbrauchern auf den Genuss verdorbener Lebensmittel zurück geführt wurden, konnten im Jahr 2005 nach Untersuchung der Beschwerdeproben bzw. der durch den LMTVet gezogenen Vergleichs- oder Nachproben in keinem Fall bestätigt werden.

Sicherstellungen

Im Dezember 2005 wurden zwei Partien Rotwein bei einem Importeur für russische Lebensmittel aufgrund diverser Verstöße gegen das Weinrecht beanstandet und als nicht verkehrsfähig eingestuft. Im weiteren wurden insgesamt 2402 Flaschen Rotwein dieser Partien sichergestellt.

Der gleiche Importeur war im Sommer als Verantwortlicher für den Import von Tafelwasser mit überhöhtem Fluorid- und Borgehalt in Erscheinung getreten. Dieser Verstoß gegen die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung ist als Straftat zu werten. Ein entsprechendes Strafverfahren wurde eingeleitet.

Im Rahmen der Einfuhruntersuchung durch die Grenzkontrollstelle Hamburg fiel eine Sendung Fischkonserven (Sardinen in Öl) aus Marokko wegen stark überhöhtem Histamingehalt auf. Da die Sendung bereits vor Abschluss der Untersuchung nach Bremen weitergeleitet worden war, wurden die 94.423 Dosen à 125g durch den LMTVet Bremen sichergestellt. Weitere Probenahmen und Untersuchungen

bestätigten die stark überhöhten Histaminwerte in einem Großteil der Sendung. Als Grund dafür wird die Vermischung frischer und alter Ausgangsmaterialien angenommen. Die Anfrage des Wirtschaftsbeteiligten, ob die Sendung in ein Drittland ausgeführt werden könne, musste abschlägig beschieden werden, da die Sardinen als nicht sicheres Lebensmittel eingestuft wurden und somit als geeignet die menschliche Gesundheit zu schädigen. Eine Vernichtung der gesamten Partie unter amtlicher Aufsicht wurde angewiesen.

Nach wie vor werden bei Kontrollen in Afroshops Kosmetika sichergestellt, die nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, bzw. als gesundheitsgefährdend eingestuft werden. Häufig handelt es sich dabei um Hautbleichmittel mit dem Zusatz von Hydrochinon, das sich in Tierversuchen als eindeutig krebs-erregend erwiesen hat.

Erfolge

Generell können die Fachteams beim LMTVet feststellen, dass das Hygieneverständnis der Hersteller allgemein noch besser geworden ist. Insbesondere meldet das für die Speiseeishersteller zuständige Team, dass auch im Jahr 2005 in keiner der gezogenen Speiseeisproben Salmonellen nachgewiesen wurden.

Aus dem Team Großküchen kann berichtet werden, dass die Sanierung der Küche der Justizvollzugsanstalt Oslebshausen in Angriff genommen wurde und die Umbauten im Frühjahr 2006 abgeschlossen werden können. Die auch in 2005 zahlreich gezogenen Proben bei den großen Bremer Getreideverarbeitern zur Überprüfung des Vorhandenseins von GVO wurden alle mit negativem Ergebnis untersucht.

2.2.2 Betriebskontrollen in Bremerhaven

Fischereihafen

Die absolute Zahl der zugelassenen Betriebe hat sich im Fischereihafen nicht verändert. Sie liegt bei 45, darunter sind mittlerweile drei Fabriksschiffe. 2005 gab es zwei Neuzulassungen, eine erfreuliche Tendenz, die sich fortsetzen wird. Für einen weiteren Betrieb ist eine Zulassung beantragt worden. Bei den Betrieben handelt es sich jedoch um sehr kleine Einheiten, bzw. um Erweiterungen durch ein Kühlhaus, das einen Betriebsraum zur Behandlung von offenen Produkten angemeldet hat. Die Tendenz, dass ehemals große Betriebe weiterhin Personal abbauen, ist jedoch bis auf wenige Ausnahmen nach wie vor aktuell.

Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene war 2005 ein Schwerpunktthema im Fischereihafen. Insbesondere bei den handwerklichen Betrieben bzw. dem Einzelhandel bestand in diesem Bezug offensichtlicher Nachholbedarf. Besondere Aktivitäten entfalten diese Betriebe jeweils zu Wochenbeginn, wobei die Ladeaktivitäten zwangsläufig im Freien stattfinden. Fast alle sog. mobilen Einzelhändler greifen auf fest installierte Betriebe zurück, um ihren Frischfisch zu filetieren, küchenfertig herzurichten oder um die angebotenen Erzeugnisse kühl zu lagern. Dabei handelt es sich meist um kleine Handwerksbetriebe, die noch der Verordnung über Lebensmittelhygiene unterliegen oder um gemeinschaftlich betriebene Einrichtungen. Unter anderem verfügt der Bundesverband der mobilen Fischhändler über eine sog. Waschhalle mit Kühlhaus. Die Vielzahl der Beteiligten an solchen Unternehmungen und die kurze Zeitspanne der

Betriebsamkeit führte zu Hygieneproblemen durch Nachlässigkeit und unzureichendes Verantwortungsbewusstsein.

Besonders auffällig war das Waschen und Reinigen von Verkaufsfahrzeugen, meist ohne organisatorische Trennung vom Umgang mit offenen Produkten. Dabei anfallendes verschmutztes Eis zur Frischfischkühlung wurde häufig genau wie verschmutztes Verpackungsmaterial z.T. noch mit Produktresten „wild“ entsorgt. Dieses Verhalten trägt zur Verschärfung des Möwen- und Schadnagerproblems im Fischereihafen nicht unerheblich bei. Bausubstanz, Instandhaltung, Sauberkeit und Ordnung in den ortsfesten Betriebsteilen war sehr häufig zu beanstanden. Weitere Probleme entstanden durch mangelhafte oder fehlende Schutzkleidung und unhygienische Verhaltensweisen aller Beteiligten. Die Kontrolleure im Fischereihafen haben die betreffenden Betriebe und ihre Mitarbeiter konsequent auf die Mängel angesprochen und deren Abstellung gefordert. Es wurden Merkblätter über die hygienischen Mindestanforderungen für mobile Lebensmittel- und Imbissstände sowie über die Grundsätze der Personalhygiene ausgehändigt und in mehreren Fällen – auch in kleineren zugelassenen Betrieben – Personalschulungen durchgeführt. Konsequente Anwendung des Ordnungsrechtes im Falle hartnäckiger Problemfälle führte zu einer deutlichen und sichtbaren Anhebung des allgemeinen Hygieneniveaus.

Im Oktober 2005 war die Geflügelgrippe (HPAIV) bereits bis Südosteuropa einschließlich Türkei vorgedrungen. Für verschie-

dene Länder waren Handelsbeschränkungen verhängt worden. Insbesondere größere Unternehmen im Fischereihafen befürchteten, mit ihren Lieferverpflichtungen ebenfalls in den Sog solcher Beschränkungen zu geraten, falls im Stadtgebiet von Bremerhaven Geflügelgrippe festgestellt werden würde. In dieser Zeit wurden von Seiten der Betriebe bereits Vorschläge für Präventivmaßnahmen unterbreitet, v.a. um die Möwenpopulation im Fischereihafen zu verringern. Insbesondere sollte auf eine sichere Entsorgung von Fischabfall und Verpackungsresten geachtet werden, um so größere Ansammlungen von Möwen (siehe Bild) zu vermeiden.



Stadtgebiet

Ein häufig angesprochenes Thema bei Hygienekontrollen in kleineren Betrieben war sowohl im Fischereihafen als auch im Stadtgebiet die Personalhygiene. Die 2005 noch gültigen Spezialverordnungen für Lebensmittel tierischer Herkunft waren auf diesem Gebiet mit detaillierten Vorschriften versehen. Für den horizontal (allgemein) geregelten Bereich waren die Vorgaben bereits moderner, d.h. in Form von Sicherheitszielen, formuliert.

Bei unseren Kontrollen war u.a. aufgefallen, dass in Marktständen und Geschäften insbesondere des Fleischerhandwerks keine Kopfbedeckungen getragen wurden.

Die direkt geltenden EU-Verordnungen heben als Allgemeinverpflichtung u.A. „besondere persönliche Hygiene“ bzw. „Minimierung von Kontaminationen“ als hochrangige Ziele hervor.

Es ist die Absicht der entsprechenden Vorschriften, sicherzustellen, dass alle Personen, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, diese nach aller Möglichkeit nicht nachteilig beeinflussen. Dies verpflichtet zu einer Vorsorge zur Vermeidung einer Kontamination der Lebensmittel mit Keimen oder unerwünschten Stoffen. Insbesondere müssen die Beteiligten am Lebensmittelverkehr einen angemessenen Standard an persönlicher Hygiene einhalten und sich angemessen verhalten und arbeiten. Es ist damit ohne weiteres einsichtig, dass das Tragen von Kopfbedeckungen erforderlich ist, um die Gefahr einer „nachteiligen Beeinflussung“ i.S. einer Kontamination von Lebensmitteln durch Haare, Schuppen sowie unhygienische Verhaltensweisen (am Kopf kratzen etc.) zu vermeiden und somit den o.g. Zielen gerecht zu werden.

Das diesbezügliche Vorgehen der Überwachung löste eine sehr lebhafte Diskussion aus, an der sich auch eine lokale Zeitung – allerdings nicht auf Seiten des Verbraucherschutzes – beteiligte.

Das Verfahren wurde eingestellt, nachdem im aktuellen Entwurf der Durchführungsverordnung (AVV Lebensmittelhygiene) das Tragen von Kopfbedeckungen freigestellt wurde, wenn die Kunden bei der Behandlung bzw. Zubereitung zugegen sein können und entsprechenden Blickkontakt haben.

Ein ständig wiederkehrendes Problem stellt auch die Kennzeichnung von Lebensmitteln und Fertigpackungen in Einzelhandelsgeschäften dar, die einem Kundenkreis gleicher ethnischer Herkunft, authentische Lebensmittel verkaufen. Insbesondere in russischen und polnischen Geschäften fallen mangelhaft gekennzeichnete Lebensmittel auf. Teilweise fehlt die deutsche Kennzeichnung vollständig oder ist nur bruchstückhaft vorhanden.

Läden, die sich an Kunden Polnischer Herkunft wenden, haben es seit dem Beitritt Polens besonders leicht, Lebensmittel aller Art zu beschaffen und zum Kauf anzubieten. Häufig fehlen für das Nachetikettieren die Kenntnisse der entsprechenden Rechtsvorschriften.

Auch die Behandlung von Lebensmittel, kann Probleme bereiten, wenn die Verbrauchererwartungen des angesprochenen Kundenkreises von den nationalen Vorschriften abweicht, so z.B. beim Ausnehmen von Salzheringen bei Abgabe an den Verbraucher. Nachlässigkeiten wie abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten sind des weiteren häufig anzutreffende Fehler. Für die Behebung solcher Probleme ist sehr viel Geduld in Verbindung mit wiederholten Belehrungen erforderlich, in einzelnen Fällen müssen Sanktionen verhängt werden.

Vom 10. bis 14. August fand die Großveranstaltung „Sail Bremerhaven 2005“ statt. Gastronomiebetriebe und Einzelhandel mit Lebensmitteln stellten einen erheblichen Anteil der insgesamt 271 gemeldeten Marktgeschäfte und sonstigen Aussteller. Im Vorfeld und während der Veranstaltung wurden insgesamt 120 Betriebe kontrolliert. Erfreulicherweise hielten sich Beanstandungen in Anzahl und Schwere sehr in Grenzen. Maßgeblich dazu beigetragen haben die Kontrollen der

Schankanlagen im Vorfeld, die in Zusammenarbeit mit einer großen Brauerei durchgeführt wurden. Festgestellte Mängel konnten auf diese Weise sofort und professionell behoben werden. Auch das neuartige Konzept einer organisierten Versorgung mit sauberen Schankgefäßen, das auf einer zentralen Reinigung mit durchdachter Abholung und Anlieferung beruht, entlastete die Betriebe erheblich.

Lediglich ein Standbetreiber musste einsehen, dass mit dem Minimum an Platz, etwa ein Quadratmeter, das ihm zur Verfügung stand, selbst bei großem Wohlwollen, kein hygienisch akzeptables Inverkehrbringen seiner verzehrfertigen Obstzubereitungen möglich gewesen wäre. Er verzichtete später auf eine Teilnahme an der Veranstaltung.

Lebensmittelvergiftungen

Im November bekamen wir Nachricht, dass 16 Kinder und 2 Erwachsene kurze Zeit nach dem Besuch einer Spielscheune an Gastroenteritis erkrankt waren. Alle Kinder hatten Pommes frites mit Ketchup gegessen. Da wegen der mehrere Stunden langen Inkubationszeit Intoxikationen oder Infektionen mit Staphylokokken bzw. Salmonellen nicht auszuschließen waren, wurde der Imbiss der Spielscheune einer eingehenden Kontrolle und Beprobung unterzogen.

Das Gesundheitsamt untersuchte parallel dazu alle in Frage kommenden Mitarbeiter des Unternehmens. Weder bei den lebensmittelhygienischen Untersuchungen noch bei der amtsärztlichen Untersuchung ergaben sich Hinweise auf eine Lebensmittelvergiftung durch Kontamination oder Kontakt mit Dauer ausscheidern.

2.2.3 Kontrollen aufgrund von Meldungen des EU-Schnellwarnsystems

In 2005 erreichten den LMTVet ca. 100 Meldungen aus dem EU-Schnellwarnsystem, bei denen Bremen oder Bremerhaven direkt betroffen waren. Die Meldungen bezogen sich beispielsweise auf mit dem nicht zugelassenen Farbstoff Sudanrot gefärbte Gewürze. Außerdem fielen Blaumohn mit überhöhtem Morphingehalt, Glassplitter in Rotkohl sowie Brauselollis mit überhöhtem Säuregehalt auf.

Ein weiterer mehrmals auftauchender Beanstandungsgrund war die Bestrahlung von Fertiggerichten aus Korea. In allen Fällen waren bereits Rückrufmaßnahmen durch die Importeure bzw. verantwortlichen Firmen eingeleitet worden. Durch den LMTVet wurden die belieferten Einzelhändler aufgesucht und der Rückruf der Waren kontrolliert.

2.2.4 Kontrollen EU-zugelassener Betriebe

Nach dem noch im Berichtsjahr geltenden „alten“ Hygienerecht unterlagen Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel tierischer Herkunft be- und verarbeiteten und am innergemeinschaftlichen Handelsverkehr teilnehmen wollten, der Zulassungspflicht. In Bremen liegt die Zuständigkeit hierfür beim Referat 32. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen.

Die Zulassung eines Betriebes ist an den Standort gebunden. Das Verfahren beinhaltet die Prüfung einzureichender Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines Systems zur Eigenkontrolle sowie mindestens eine Vor-Ort-Begehung.

Die Anzahl der ausgesprochenen Zulassungen liegt seit Jahren bei etwa 100, wobei nach dem im Berichtsjahr noch geltenden Recht Mehrfachzulassungen einzelner Betriebe für verschiedene Arbeitsbereiche (Schlachtung; Verpacken, Tiefkühlung, Be- und Verarbeitung) bzw. Lebensmittel (Fisch oder Fleisch von Rind /Schwein oder Geflügel) erforderlich waren.

Im Berichtszeitraum wurden drei Neuzulassungen für Betriebe ausgesprochen. Dabei handelte es sich um eine Neugründung, eine Umfirmierung und eine Neuzulassung. In einem weiteren Unternehmen wurde die Zulassung geändert.

Im Gegenzug wurden vier bestehende Zulassungen gelöscht. In zwei Fällen war dies mit Schließungen der Betriebe verbunden.

Das Referat unterhält einen speziellen Arbeitskreis mit den zuständigen Kolleginnen und Kollegen des LMTVet, in dem besondere Fragestellungen zum Thema „Anforderungen an EU-zugelassene Betriebe“ behandelt werden. Im Berichtszeitraum wurden u.a. die neue Rechtsentwicklung (Verfahrensfragen und Auslegungshinweise zum sog. Hygiene-pakte der EU; VO (EG) 852/2004; 853/2004; 854/2004) sowie die Auswirkungen und Konsequenzen der Fleischskandale für Bremen behandelt. Der Arbeitskreis hat im Berichtszeitraum dreimal getagt.

2.3 Überwachung durch Probenahme und Untersuchung

Das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin führt die mikrobiologischen, chemischen bzw. chemisch-physikalischen Untersuchungen der u. a. vom LMTVet entnommenen Proben durch.

Im Berichtsjahr konnten aufgrund der eng begrenzten Mittel und des Umzuges an einen neuen Standort in Bremen die Aufgaben dennoch mit nur leicht eingeschränktem Umfang wahrgenommen werden (vgl. dazu auch Kapitel 8.3). Die in 2004 vorangegangene Reorganisation (Schaffung des erweiterten Sachgebiets „Zentrale Analytik“) erwies sich als vorteilhaft. Durch die zentrale Verwaltung des Geräteparks erfolgte eine bessere Auslastung der Analysengeräte und die Durchlaufzeiten der Proben konnten verkürzt werden. Zusätzlich konnten neue Multi-Verfahren (Pflanzenschutzmittel mittels BfR-

Multimethode) etabliert und bestehende Methoden optimiert werden

Die Planung der Probenahme und Untersuchungstiefe erfolgte in enger Absprache mit der Senatorischen Dienststelle Referat 32 und dem LMTVet, wobei wiederum eine risikoorientierte Vorgehensweise unter Berücksichtigung besonderer bremischer Verhältnisse (z.B. Struktur der Hersteller- und Importbetriebe) gewählt wurde. So erklären sich auch die etwas unterschiedlichen Kommentare zu einzelnen Warencodes und die recht stark schwankenden Beanstandungsquoten.

Die redaktionelle Berichterstattung erfolgt in der Reihenfolge der Warencodes. „Produktübergreifende Untersuchungen“ sind am Ende der Aufstellung noch einmal gesondert hervorgehoben.

2.3.1 Ergebnisse der Überwachung nach Lebensmittelgruppen

Warenkode 01 – Milch:

31 Proben – 1 Beanstandung (3,1 %)

Im Jahr 2005 wurden 31 Milchproben untersucht. Eine pasteurisierte Vollmilch mit einem deklarierten Fettgehalt von 3,5 %, die als Beschwerdeprobe zur Untersuchung gelangte, musste wegen irreführender Kennzeichnung beanstandet werden, da der Fettgehalt nur 0,5 % betrug. Die beiden in Bremen noch vorhandenen Vorzugsmilchbetriebe wurden monatlich beprobt. Alle Proben erfüllten die Anforderung der Milch-VO Anlage 9.

Warenkode 02 – Milchprodukte:

60 Proben – keine Beanstandung

Warenkode 03 – Käse:

148 Proben - 5 Beanstandungen (3,3%)

Zwei Proben Schafkäse wurden als irreführend gekennzeichnet beurteilt, da sie keine Schafmilch enthielten. Auf der Oberfläche eines Stangenkäses, der als Beschwerdeprobe eingeliefert wurde, konnten Schimmelpilze nachgewiesen werden. Darüber hinaus wurde ein Schnittkäse beanstandet bei welchem der

Zusatzstoff Natamycin nicht kenntlich gemacht wurde.

Warenkode 04 – Butter:

1 Probe – keine Beanstandung

Warenkode 05 – Eier:

2 Proben – keine Beanstandung

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere:

205 Proben - 19 Beanstandungen (9,5%)

Auch im Jahr 2005 wurden im Rahmen von Herstellerüberprüfungen Hackfleisch und Ausgangsmaterial für Hackfleisch untersucht. In zwei Proben Schweinefleischabschnitte, die zu Hackfleisch verarbeitet werden sollten, wurden Salmonellen der Sero-Gruppe O:-4, 5, 12 bzw. O:-9 gefunden. 14 diverse Proben u. a. Hackfleisch, Fleischabschnitte zur Hackfleischherstellung, Hähnchenflügel, Schweineschwänze und Gulasch waren keine sicheren Lebensmittel infolge mikrobiologischer Veränderungen und somit nicht zum Verzehr geeignet.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren:

305 Proben - 23 Beanstandungen (13,7 %)

In 2 Proben Hackepeter wurden Salmonellen nachgewiesen. Fleischerzeugnisse wie Cervapici, Knochenschinken und Bratwurst waren teilweise schon vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr zum Verzehr geeignet und wurden als irreführend gekennzeichnet beanstandet. Eine Probe

Kasseler hatte einen zu hohen Fremdwasergehalt.

Warenkode 08 – Wurstwaren:

183 Proben - 25 Beanstandungen (13,7 %)

Bei 2 Produkten, die als kalorienreduziert angeboten wurden, war der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Fettgehalt teilweise erheblich überschritten. Diverse Proben wurden wegen unterschiedlichen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. So war bei 8 Proben Brühwurst das eingesetzte Milcheiweiß in der Zutatenliste nicht angegeben. Die nach der LMKV vorgeschriebene mengenmäßige Angabe des Fleischanteils fehlte in 3 Fällen. Teilweise war das Zutatenverzeichnis gar nicht oder sehr schlecht lesbar. In 18 Proben waren Zusatzstoffe nicht angegeben. Bei einer als cholesterinarm ausgelobten Wurst fehlte die erforderliche Angabe des Cholesteringehaltes in der Nährwertkennzeichnung. Eine Probe Rindswurstchen, die laut Zutatenverzeichnis nur Rindfleisch enthalten sollte, enthielt auch noch Putenfleisch.

Warenkodes 10, 11, 12 – Fischereierzeugnisse, Warenkodes 20 und 50 mit Fischanteil:

904 Proben - 83 Beanstandungen (9,2 %)

Im Berichtsjahr 2005 wurden in der Außenstelle Bremerhaven des Landesuntersuchungsamtes Bremen (LUA Bremerhaven) insgesamt 2373 Proben untersucht.

Davon entstammten 904 Fischereierzeugnisse (291 bremische, 613 niedersächsische Proben) sowie 72 Nicht-Fischereierzeugnisse – Gewürze, Fleischerzeugnisse, Eis u.a. –

bedingt durch den Umzug des LUA in Bremen – der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

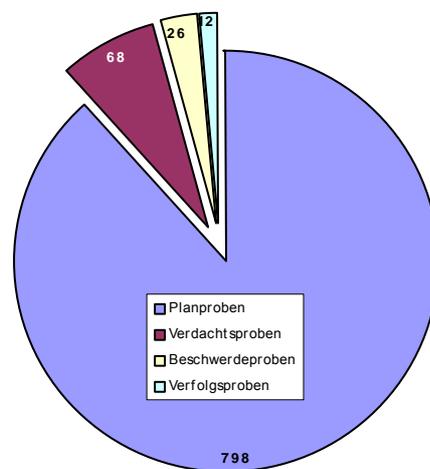
Im Rahmen der Einfuhrkontrollen wurden 742 Proben – 571 Fischmehlproben, 171 Fischereierzeugnisse – mikrobiologisch untersucht. 119 Fischereierzeugnisse wurden zur Ausführuntersuchung, 257 Fischereierzeugnisse im Hinblick auf Eigenkontrollen zur Untersuchung eingesandt.

22 Proben wurden für das VI Cuxhaven als mikrobiologische Service-Untersuchungen im LUA Bremerhaven durchgeführt, 29 Proben im Service für andere LUA-Sachgebiete.

Weiterhin gelangten 75 Tupferproben von Fischereierzeugnis-Herstellern zur bakteriologischen Untersuchung.

768 Fischereierzeugnisse wurden somit als Planproben und 106 als Beschwerde-, Verdachts- und Verfolgsproben von den niedersächsischen und bremischen Überwachungsbehörden ins LUA Bremerhaven zur mikrobiologischen Untersuchung eingesandt (siehe Abb. 3).

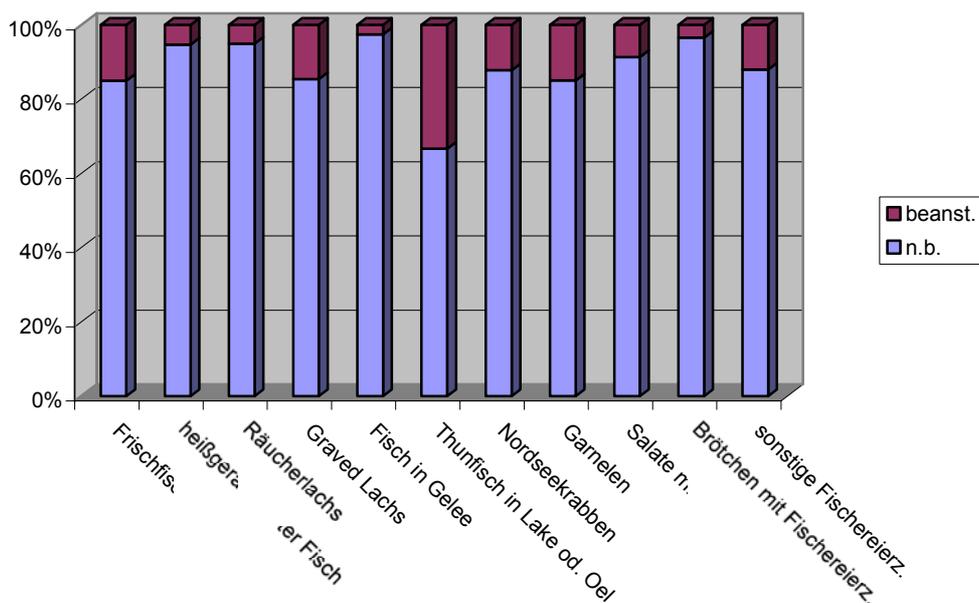
Abb. 3: Zusammensetzung des Probenaufkommens des LUA Bremerhaven 2005



Tab. 5: Warengruppeneaufteilung der bearbeiteten Proben

Warengruppe	Gesamtzahl Proben	nicht beanstandet	beanstandet	Beanstandungen [%]
Frischfisch	93	79	14	15
Heißgeräucherter Fisch	113	107	6	5
Räucherlachs	99	94	5	5
Graved Lachs	48	41	7	15
Fisch in Gelee	39	38	1	3
Thunfisch in Lake oder Öl	27	18	9	33
Nordseekrabben	49	43	6	12
Garnelen	40	34	6	15
Salate mit Fischereierzeugnissen	127	116	11	9
Brötchen mit Fischereierzeugnissen	29	28	1	3
Sonstige Fischereierzeugnisse	125	110	15	12

Abb. 4: Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben nach Warengruppen



- Räucherlachs, Graved Lachs

2005 wurden 99 Räucherlachs-Erzeugnisse untersucht. Wie auch im Berichtsjahr zuvor wiesen diese eine hohe Belastung an *Listeria monocytogenes* (L.m.) auf. In 26 Räucherlachsproben wurde *Listeria monocytogenes* unter 100 KBE/g nachgewiesen, einmal wurden 200 KBE/g festgestellt (L.m. positiv 27%). Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt weit verbreitet sind und daher in allen rohen Lebensmitteln, im Erdboden und im Oberflächenwasser vorkommen können. Von lebensmittelhygienischer Bedeutung ist die Tatsache, dass bei diesen Keimen eine Vermehrung noch bei Kühltemperaturen von +1°C bis +3°C möglich ist. Insbesondere Räucherfische sind von der Listerienproblematik deswegen betroffen, weil sie einen relativ niedrigen Salzgehalt besitzen und eine geringe Wärmeeinwirkung und Oberflächenabtrocknung, vor allem bei der Kalträucherung, erfahren. Das ehemalige BgVV (heute BfR) geht davon aus, dass für gesunde Personen eine Aufnahme unter 100 KBE *Listeria monocytogenes* pro Gramm kein Gesundheitsrisiko darstellt. Lebensmittel mit mehr als 1000 Keimen pro Gramm werden als gesundheitsschädlich eingestuft.

3 Erzeugnisse wurden wegen erhöhter Keimzahlen – Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceen, Coliforme – als zum Verzehr nicht geeignet beurteilt. In 2 Fällen war die Kennzeichnung fehlerhaft.

48 Graved Lachs-Proben wurden zur Untersuchung eingesandt. *Listeria monocytogenes*-Gehalte unter 100 KBE/g wurden bei 12 Graved Lachs-Erzeugnissen, Werte darüber, jedoch unter 1000 KBE/g, bei 3 Erzeugnissen nachgewiesen. Ein Graved Lachs wies einen *Listeria monocytogenes*-Gehalt von 1700 KBE/

g auf. Bei Graved Lachs war somit eine L.m.-Kontamination bei 33 % der Proben gegeben. 6 Proben Graved Lachs wurden wegen erhöhter Keimzahlen – Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceen, Pseudomonaden – beanstandet.

- Heißgeräucherter Fisch

Insgesamt wurden 113 heißgeräucherte Fische und Fischerzeugnisse im Berichtsjahr untersucht. 6 davon wurden beanstandet, 2 als gesundheitsschädlich.

In einem Fall erkrankten nach dem Verzehr geräucherter Forellen mehrere Personen. Im Stuhl wurden Salmonellen diagnostiziert. Aus den eingesandten Proben an geräuchertem Forellenfilet und ganzen Forellen wurden ebenfalls Salmonellen isoliert. Die Forellen zeigten aufgrund mangelnder Erhitzung ein glasiges Aussehen.

Bei der zweiten Probe handelte es sich um geräuchertes Makrelenfilet, hier wurde eine Belastung von 2100 KBE/g *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Darüber hinaus waren 3 Proben nicht zum Verzehr geeignet; in 2 Fällen wegen eines abweichenden Geruches (Verdorbenheit), in einem Fall wegen erhöhter Keimzahlen – Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceen, Pseudomonaden. Eine Probe wurde als wertgemindert eingestuft.

- Frischfisch

Wie im letzten Berichtsjahr wurde auch im Jahr 2005 Frischfisch bakteriologisch und organoleptisch untersucht. Dieses Programm wurde gemeinsam mit dem VI Cuxhaven(TVB-N-Gehalte, Parasiten) vorbereitet und durchgeführt.

Insgesamt gelangten 93 Proben Frischfische inklusive Fischfilet zur Untersuchung, sowohl verpackt als auch unverpackt. Hiervon waren 14 zu beanstanden. Zum Verzehr nicht geeignet waren wegen eines erhöhten TVB-N-Gehaltes und ammoniakalischen Geruchs 8 Frischfische, eine Probe wegen erhöhter Keimzahlen – Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden – und 3 Proben aufgrund erhöhter Keimzahlen und erhöhtem Histamingehalt. Eine Probe wurde wegen des Nematodenbefundes beanstandet.

Bei der Untersuchung exotischer Fischarten wurde in 4 Fällen *Vibrio alginolyticus* nachgewiesen (Zackenbarsch, Red Snapper, Mahi Mahi).

- Salate mit Fischereierzeugnissen

Die Untersuchung von 93 Fischsalaten und 34 Salaten aus Meeresfrüchten und /oder Surimi (Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß, häufig als Krebsfleischimitat angeboten) - in der Regel aus eigener Herstellung – stellte im Berichtsjahr ein weiteres Programm dar. Neben der bakteriologischen Stabilität der Erzeugnisse wurde die Kenntlichmachung der Verwendung von Zusatzstoffen und Surimi überprüft. Es waren 11 Proben zu beanstanden. In 4 Fischsalaten verursachten hohe Hefengehalte hefigen Geruch, bei einem Fischsalat waren Konservierungsstoffe nicht kenntlich gemacht. Zwei Meeresfrüchtesalate wurden als „irreführend“ beurteilt, weil das in Garnelenform gepresste Krebsfleischimitat nicht kenntlich gemacht war. 3 Beanstandungen erfolgten wegen erhöhter Keimzahlen (Gesamtkeimzahl, Coliforme), eine wegen fehlender Kennzeichnungselemente.

- Nordseekrabben / Nordseekrabbenfleisch

Im Untersuchungsjahr wurden 49 Nordseekrabbenproben – 15 x Nordseekrabben, 34 x Nordseekrabbenfleisch – u.a. auf Vibrionen, untersucht. Aus 12 Proben konnte *Vibrio alginolyticus* und aus einer Probe *Vibrio anguillarum* isoliert werden. Die pathogenen bzw. potentiell pathogenen Spezies *V. cholerae*, *V. vulnificus* und *V. parahaemolyticus* konnten jedoch ausgeschlossen werden.

6 der 49 Proben wurden wegen unerwartet hoher Gesamtkeimzahlen in Verbindung mit einem stark abweichenden Geruch beanstandet. Des Weiteren erfolgten aufgrund erhöhter Gehalte an *Staphylococcus aureus* und aufgrund hoher Gesamtkeimzahl und Pseudomonadengehalte Beanstandungen. Bei den beanstandeten Proben handelte es sich ausnahmslos um Krabbenfleisch.

- Garnelen

Von den 40 untersuchten Garnelenproben wurden 6 Einsendungen beanstandet. In 2 Fällen waren die Garnelen zum Verzehr nicht geeignet, eine Probe war wertgemindert und zweimal war die Kennzeichnung fehlerhaft. Bei einer Garnelenprobe wurde bei Untersuchung im VI Cuxhaven das nicht zugelassene Antibiotikum Chloramphenicol nachgewiesen.

- Thunfisch in Lake oder Öl, lose Ware

Bei unsachgemäßer Lagerung (zu lange, zu warm) von Thunfisch z.B. in Imbissbuden oder Restaurants kann es aufgrund hoher Keimbelastungen zu Histaminbildung kommen. Aus diesem Aspekt heraus wurden diese Erzeugnisse gezielt beprobt. Insgesamt gelangten 27 Thunfischproben aus offenen Behältnissen zur Untersuchung, wovon 9 beanstandet wurden: 8 Beanstandungen er-

folgten aufgrund erhöhter Keimzahlen – Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden, Laktobazillen – als zum Verzehr nicht geeignet. In einem Fall wurde ein erhöhter Histamingehalt in Verbindung mit erhöhten Keimzahlen festgestellt.

- Tupferproben

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen der Hygieneüberwachung 75 Tupferproben von Herstellerbetrieben durch die Überwachungsbehörden eingesandt.

Bei 30 Tupfern war das Untersuchungsziel die Bestimmung der Gesamtkeimzahl pro definierter Fläche. 45 Tupfer wurden auf die Anwesenheit von *Listeria monocytogenes* mittels Anreicherung untersucht. Aus einem Tupfer – Entnahmeort: Gulli eines Lachsvorbereitungsraums - wurde *Listeria monocytogenes* isoliert.

Warenkode 13 - Speisefette und Öle:

14 Proben - 1 Beanstandung (7,1 %)

Die Gehalte an Organochlorpestiziden und PCBs in fetthaltigen Lebensmitteln sind nach unseren Untersuchungen weiterhin rückläufig. Zusätzlich erfolgten warenkundliche Untersuchungen an Salatdressings aus „eigener Herstellung“.

In einer Probe Palmöl wurde der Farbstoff Sudanrot (s.a. „Produktübergreifende Untersuchungen“, Kapitel 2.3.2). nachgewiesen, auch die Kennzeichnung gemäß LMKV und NKV waren unvollständig.

Warenkode 14 – Suppen und Soßen:

19 Proben – keine Beanstandung

Warenkode 15 – Getreide:

43 Proben – keine Beanstandung

siehe dazu auch Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“ (Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine und Rückstände).

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

27 Proben - 1 Beanstandung (4 %)

Die Beanstandung bezog sich auf Kennzeichnungsmängel an einer Probe Fruchtemüsli; das voran zu stellende Wort „Zutaten“ vor der Aufzählung der Zutaten fehlte.

Warenkode 17 - Brot und Kleingebäck:

26 Proben - 1 Beanstandung (4 %)

Warenkode 18 - feine Backwaren:

140 Proben - 3 Beanstandungen (2,1 %)

Es wurden insgesamt 94 Proben Kuchen mit Sahne- oder Cremeanteil mikrobiologisch untersucht, wobei erfreulicherweise keine Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. Bei Untersuchungen von Lebkuchen auf Acrylamid wurde der Signalwert nicht überschritten. Eine Probe Donauwellen wurde beanstandet, da die an Stelle von Schokolade verwendete kakaohaltige Fettglasur nicht kenntlich gemacht war. Eine Probe Mandelhörnchen, die ebenfalls kakaohaltige Fettglasur enthielt, die aber auch bei Kenntlichmachung bei einem derartigen Gebäck nicht verwendet werden darf, wurde ebenfalls beanstandet.

Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonnaisen:

175 Proben - 15 Beanstandungen (9 %)

Es wurden 15 „lose Ware“ Mayonnaisen aus Imbissen und Schnellrestaurants gezogen. Die Kennzeichnung auf Aushängen und Speisekarten und der Fettgehalt wurden kontrolliert und es wurde auf Konservierungsstoffe geprüft.

Bei lediglich vier Proben war die Verkehrsbezeichnung „Salat-Mayonnaise“ entsprechend der Produktqualität (mindestens 50 % Fett) richtig gekennzeichnet. Bei drei dieser Proben war der Zusatz der zugelassenen Konservierungsstoffe Sorbin- und Benzoesäure den Vorschriften entsprechend gekennzeichnet.

Neun Proben (= 64 %) waren falsch als höherwertige Mayonnaise (oft als „Mayo“ abgekürzt) gekennzeichnet, obwohl sie lediglich die für Salat-Mayonnaise geforderte Mindestmenge von 50 % Fett statt der in den Leitsätzen der deutschen Feinkostindustrie geforderten 80 % Fett enthielten. Zusätzlich enthielten drei dieser Proben die Konservierungsstoffe Sorbin- und Benzoesäure in den zugelassenen Mengen, jedoch ohne die geforderte Kennzeichnung. Aufgrund der Ergebnisse sind schwerpunktmäßig weitere Probenahmen bei Imbissbetrieben und Schnellrestaurants für die Folgejahre geplant.

Fremdkörper in Form von Kunststoffteilen wurden in einem Pesto und einem Geflügelsalat gefunden. 3 Feinkostsalate wurden wegen fehlender Angabe von Zusatzstoffen beanstandet.

Warenkode 21 - Puddings, Cremespeisen:

12 Proben - 2 Beanstandungen (17 %)

Eine Probe war nicht zum Verzehr geeignet, die zweite Probe war irreführend gekennzeichnet.

Warenkode 22 – Teigwaren:

1 Probe - 1 Beanstandung (100 %)

Bei einer Probe chinesischer Nudeln war der für Nudeln nicht zugelassene Farbstoff Tartrazin (E 102) zugesetzt, was zur Beanstandung führte.

Warenkode 23 - Hülsenfrüchte bis Schalenobst:

3 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 24 – Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile:

2 Proben – 1 Beanstandung (33%)

Die Kennzeichnung war zu beanstanden

Warenkodes 25, 29 - Obst, Gemüse (Untersuchungen auf Rückstände):

228 Proben - 4 Beanstandungen (2 %)

Von den 228 auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln untersuchten Obst- und Gemüseproben wurden eine Paprika- und eine Tomatenprobe aufgrund einer Höchstmengenüberschreitung sowie zwei Proben Zitronen wegen irreführender Kennzeichnung beanstandet. Ausführlichere Informationen zu den Ergebnissen dieser Untersuchungen finden sich unter Punkt 2.1.2 (Untersuchungsprogramm). Hinsichtlich weiterer Kennzeichnungsmängel waren die Proben unauffällig.

Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse (warekundliche Untersuchungen):

22 Proben - 3 Beanstandungen (13 %)

Bei einer Probe Gewürzgurken war das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht ordnungsgemäß angebracht. Eine zweite Probe „Gurkentopf“ wies eine weiche, matschige Konsistenz auf und wurde als wertgemindert beanstandet. Die Gurken zerfielen in Bruchstücke bei der Entnahme. Nach den Leitsätzen für Gurken müssen Gewürzgurken von: „...knackig fester Konsistenz...“ sein.

In einer Konserve grüne Bohnen hatte ein Verbraucher eine Heuschrecke entdeckt.

Warenkode 27 und 28 – Pilze und Pilzerzeugnisse (warekundliche Untersuchungen):

1 Probe - keine Beanstandung

Warenkode 30 - Obstprodukte, ausgenommen 31 und 41 (warekundliche Untersuchungen):

4 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 31 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare u. ä.:

10 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 32 - alkoholfreie Getränke einschl. Getränkepulver:

7 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 33 – Wein:

73 Proben - 17 Beanstandungen (23 %)

Die am häufigsten aufgetretenen Mängel waren deutlich wahrnehmbare Mufftöne und Oxidationsnoten, so dass die betreffenden Weine als nicht mehr von handelsüblicher Beschaffenheit beurteilt wurden. Zwei Weine der

Rebsorte Pinot Grigio waren sogar als ungenießbar anzusehen. Auffällig ist der nach wie vor hohe Anteil derartiger Beanstandungen bei Weinen aus Sonderpostenländern.

Einem südafrikanischen Weißwein der Rebsorte Sauvignon Blanc war der Aromastoff 2-Methoxy-3-Isobutylpyrazin (MIBP) zugesetzt worden, um das traubeneigene Aroma nach grüner Paprika zu verstärken. Das Zusetzen von Aromastoffen bei der Weinbereitung ist in der Europäischen Gemeinschaft jedoch verboten.

Ein deutscher Qualitätswein mit Prädikat Spätlese und der Jahrgangsangabe 2003 fiel sensorisch wegen einer untypischen Alterungsnote auf und trug in der Etikettierung eine falsche Alkoholangabe. Nachfragen bei der zuständigen Qualitätsweinprüfstelle ergaben, dass dem Wein bei der Qualitätsweinprüfung wegen eines wahrnehmbaren untypischen Alterungsstons die für insgesamt 13.138 Liter Wein beantragte amtliche Prüfnummer verweigert worden war. Der Wein hätte somit nicht als Qualitätswein in den Verkehr kommen dürfen.

Drei Weine mit überwiegend in kyrillischer Schrift bedruckten Etiketten wurden ohne eine leicht verständliche Verkehrsbezeichnung angeboten. Bei einem dieser als „mélange de vins de différents pays de la communauté européenne“ deklarierten Weine war zusätzlich mit der deutlich hervorgehobenen Angabe „Krimskoe“ eine beim Verbraucher geschätzte Herkunftsbezeichnung verwendet worden, die dem Wein nicht zustand.

Die vorgeschriebenen Angaben bei einem Tafelwein in einer aufwändigen Dekorflasche waren ausschließlich auf einem locker um den Flaschenhals gehängten Papieranhänger aufgedruckt. Diese Form der Anbringung entspricht nicht mehr den Vorschriften. Nach

der seit 1. August 2003 geltenden VO (EG) Nr. 753/2002 müssen die vorgeschriebenen Angaben auf dem Behältnis angebracht sein.

Weitere Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften bezogen sich auf fehlende Verkehrsbezeichnungen, fehlerhaft deklarierte Alkoholangaben und die Angabe des falschen Importeurs.

Warenkode 34 – Erzeugnisse aus Wein:
5 Proben - 2 Beanstandungen (40 %)

Eine Flasche Likörwein aus Portugal war mit fünf verschiedenen Aufklebern ausgestattet, die Hinweise auf Auszeichnungen bzw. Medaillen enthielten. Hinweise darauf dürfen in der Etikettierung jedoch nur angegeben werden, wenn sie im Rahmen von zugelassenen Wettbewerben erteilt wurden. Das war bei vier der fünf Aufkleber nicht der Fall.

Ein Weingocktail fiel wegen fehlender Loskennzeichnung auf.

Warenkode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken:
4 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 36 – Bier, bierähnliche Getränke:

47 Proben - 3 Beanstandungen (6 %)

Bei einer Probe Schwarzbier fehlte neben dem Zutatenverzeichnis auch die Mengenangabe. Bei zwei im osteuropäischen Raum hergestellten Bieren fehlten alle Angaben in leicht verständlicher Schrift und Sprache. Die Angaben waren bei einer Probe nur in kyrillischer Schrift etikettiert, die zweite Probe hatte zusätzlich einen kleinen Aufkleber in deutscher Schrift, der aber unvollständig war.

Warenkode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34:

17 Proben - 7 Beanstandungen (41 %)

Russischer Wodka wurde wegen der unzulässigen Verwendung der im Zutatenverzeichnis aufgeführten Zusatzstoffe Silber und „Alcosoft“ beanstandet. Nach der Begriffsbestimmung in der VO (EWG) Nr. 1576/89 dürfen bei der Herstellung von Wodka Zusatzstoffe, die keine Aromastoffe sind, nicht verwendet werden.

Ein französischer Himbeergeist wies trotz der Toleranz von $\pm 0,3$ %vol deutlich weniger Alkohol auf als die in der Etikettierung deklarierten 40 %vol. Darüber hinaus wurden die Bezeichnungen „Framboise, Eau de vie“ und „Himbeerbrand - Edelobstbrand“ als irreführend beurteilt.

Zwei Rum-Verschnitte wurden wegen irreführender Kennzeichnung als „Rum“ beanstandet.

Bei einer als „Bessen Genever“ in den Verkehr gebrachte Spirituose fehlte die bei einem Erzeugnis mit 151 g/l Zucker vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung „Likör“.

Ein als „Kruskovac“ bezeichnetes Getränk mit 25 %vol Alkohol und 296 g/l Zucker wurde in einem 5-Liter-Plastikbehälter angeboten. Es fehlten die Verkehrsbezeichnung, die Loskennzeichnung und die Deklaration des zugesetzten Farbstoffs E 110 (Gelborange S).

Warenkode 39 – Zucker:

1 Probe – keine Beanstandung

Warencode 41 – Konfitüren u.ä.:

12 Proben - 11 Beanstandungen (92 %)

8 Fruchtaufstriche und Konfitüren waren nicht entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungs- und Konfitürenverordnung gekennzeichnet. In 2 Proben fehlte zusätzlich die Kenntlichmachung des Zusatzstoffes Sorbinsäure. Wie auch bereits im Vorjahr wurden auf Wochenmärkten angebotene Fruchtaufstriche und Konfitüren häufig unzureichend gekennzeichnet. Die Hohe Zahl an Beanstandungen ergibt sich aus den gezielten Probenahmen.

Warencode 42 – Speiseeis, Speiseis-halberzeugnisse:

95 Proben – 6 Beanstandungen (6%)

Im Jahr 2005 wurden 95 Eisproben untersucht. Es wurden wegen mikrobiologischer Verunreinigungen 5 Proben beanstandet. In 2 Proben wurde eine sehr hohe Gesamtkeimzahl, Coliforme und *Staphylococcus aureus*, jedoch in einer gesundheitlich unbedenklichen Menge, festgestellt. Eine Probe wurde als Beschwerdeprobe wegen eines abweichenden chemischen Geschmacks eingereicht. Dieses konnte bestätigt werden, hier wurden phenolische Verbindungen nachgewiesen.

Warencode 43 - Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse, ausgenommen Schokoladenwaren:

33 Proben - 2 Beanstandungen (6 %)

Eine Schaumzuckerware wurde mit der Angabe „färbende Auszüge aus Früchten + Pflanzen“ ausgelobt. Tatsächlich wurden aber in dem Erzeugnis künstliche Farbstoffe nachgewiesen. Bei einem Gelee-Erzeugnis fehlte die Verkehrsbezeichnung.

Warencode 44-45 - Schokoladen und Schokoladenwaren, Kakao:

425 Proben – 60 Beanstandung (14,1 %)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden 43 Proben aus Bremen und 382 Proben aus Niedersachsen untersucht.

30 Schokoladen (Probenahmeort: Tankstellen) wurden vom LI Braunschweig im Rahmen eines Sonderuntersuchungsprogramms auf ihren Gehalt an Benzol, Toluol und Xylol untersucht. Benzol wurde in zwölf Proben in Spuren nachgewiesen; dabei lagen die Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,015 mg/kg. Toluol war in 4 Proben nicht und in 5 Proben in Spuren nachzuweisen. Bei 21 Proben lagen die Toluolgehalte zwischen 0,015 mg /kg und 0,137 mg/kg. Xylol wurde in keiner Probe nachgewiesen. Weiterhin wurden Kakaopulver und Bitterschokoladen auf Schwermetalle, Pralinen auf Insektizide und Nuss-Schokoladen auf Mykotoxine untersucht (siehe Untersuchungsschwerpunkte Abschnitt 2.2.2). Darüber hinaus wurden verschiedene Proben auf Erfüllung der Anforderungen gemäß Kakao-VO überprüft.

Eine Beschwerdeprobe wurde aufgrund des Ungezieferbefalls als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet. Gleiches galt für eine weitere Probe, die durch anhaftende Gespinste verunreinigt war. In den Sommermonaten wurden vier Pralinenproben wegen starker Fettreifbildung und eine Pralinenmischung wegen teilweise eingetrockneter Füllung als wertgemindert beurteilt. Als Ursache hierfür können zu hohe oder stark schwankende Lagertemperaturen in Betracht kommen.

Seit dem 24. Juni 2004 sind die Vorschriften der LMKV auch für Schokoladenerzeugnisse anzuwenden. Die sich dadurch ergebenden Anfangsschwierigkeiten sind gerade bei kleineren Herstellern noch nicht überwunden,

so dass gehäuft Kennzeichnungsmängel auftreten. Die häufigsten Beanstandungen betrafen fehlende Mengenangaben hervorgehobener und wertbestimmender Zutaten im Sinne von § 8 LMKV und fehlende Angaben oder unkorrekte Formulierungen des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Gesamtkakaotrockenmasse. Des Weiteren waren fehlerhafte Zutatenverzeichnisse und Nährwertkennzeichnungsangaben sowie fehlende Verkehrsbezeichnungen zu beanstanden. 2 Proben enthielten keine Angaben in deutscher Sprache.

Bei 4 mit Schokolade überzogenen Trockenfrüchten wurde im Zutatenverzeichnis jeweils nur die Zutat Schwefeldioxid, aber nicht der dazugehörige Klassenname (Konservierungsstoff oder Antioxidationsmittel) angegeben, bei einer losen Probe fehlte die Kenntlichmachung „mit Konservierungsstoff“.

Die deklarierten Werte hinsichtlich der Kakaobestandteile wurden bei 5 Bitterschokoladen deutlich unterschritten. In drei Schokoladen wurden Gehalte von 1,6% bis 3,5% Laktose und in einer Schokolade ein Gehalt von 5,0% Fructose ermittelt, eine Angabe im Zutatenverzeichnis fehlte.

Die Bezeichnung der Füllung wurde bei drei gefüllten Schokoladen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Zutatenverzeichnis als irreführend beanstandet.

Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke:
198 Proben – 13 Beanstandungen (6,6 %)

Von den untersuchten Proben stammten 24 aus Bremen, 174 Proben wurden im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen in's LUA eingesandt.

Insgesamt wurden 34 Kaffeeproben (17 Röst- und 17 lösliche Kaffees) auf Acrylamid untersucht. In keiner Probe wurde der Signalwert von 370 µg/kg für Röstkaffee und 1000 µg/kg für löslichen Kaffee überschritten. Dies ist eine deutliche Verbesserung zum Vorjahr wo 16 % der Röstkaffees den Signalwert überschritten. 69 Proben wurden auf das Mykotoxin Ochratoxin A (OTA) untersucht. Bei keiner Probe wurde der Grenzwert überschritten (Ergebnisse siehe Abschnitt 2.2.2.).

Anzumerken ist, dass die Höchstmengen für OTA aus der Mykotoxin-Höchstmengen-VO von 3 µg auf 5 µg je kg Röstkaffee und von 5 µg auf 10 µg je kg löslicher Kaffee in der geänderten Kontaminanten-Höchstgehalt VO (VO (EG) 466/2001 in der Fassung v. 04.02.2005) hochgesetzt wurden. Diese Heraufsetzung der Höchstmengen bedeutet eine Verschlechterung des Verbraucherschutzes und ist durch die Analysenergebnisse nicht zu rechtfertigen. Bereits 95 % der Proben unterschritten in 2004 die „alten“ niedrigeren Höchstmengen.

Dazu wird im Bericht zum „Lebensmittel Monitoring 2004“ auf Seite 49 folgendes ausgeführt: „Die von der EU festgesetzte Höchstmenge wird in keinem Fall erreicht und erscheint als zu hoch, um den Verbraucher vor höher kontaminierten Produkten zu schützen.“ Unnötig hoch angesetzte Höchstmengen hindern ggf. einzelne Industriebetriebe daran, alle Maßnahmen zu ergreifen, um die Kontaminanten weiter zu reduzieren. Die Kaffeeindustrie hatte schon jahrelange Bemühungen zur Reduktion der OTA-Gehalte bei Ernte, Verarbeitung, Lagerung und Transport unternommen, die eine deutliche Verminderung der Gehalte bei den Produkten ergab. Es wäre nicht nachvollziehbar, wenn

das in weiten Bereichen erlangte gute Niveau verschlechtert würde.

Darüber hinaus wiesen 10 Proben Kennzeichnungsmängel auf. Hier sind wie im Vorjahr insbesondere die Kaffeegetränke zu nennen. Sie mussten wegen fehlender Quid – Angaben (Angabe der Mengenanteile hervorgehobener Bestandteile) beanstandet werden. 2 Proben wurden wegen Irreführung beanstandet. 1 Probe entkoffeinierter Röstkaffee überschritt den maximal erlaubten Restkoffeingehalt von 1g/kg erheblich.

Warencode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse:

329 Proben - 43 Beanstandungen
(13,1 %)

Von den untersuchten Proben stammten 20 aus Bremen, 309 aus Niedersachsen. Folgende Produkte wurden untersucht: schwarze und grüne Tees, mit Vanille aromatisierte Schwarztees, Kräutertees, Eistee-Getränke, teeähnliche Erzeugnisse mit Früchten, Gewürzen und Aromen („Weihnachtstees“).

Geprüft wurden die Einhaltung der Leitsätze (für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen), die Kennzeichnung, die Gehalte an Rückständen (Pestizide) und Kontaminanten (Schwermetalle), mikrobiologische Parameter, der Gehalt an Aromen sowie die Coffeingehalte.

Der mit den Herstellern vereinbarte Warnhinweis für Still- und Kindertees: „nur mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen“ war auch häufig bei Schwarztees und teeähnlichen Erzeugnissen vorhanden.

Beanstandungen:

Zwei von 106 Proben wurden wegen Überschreitungen der in der Rückstandshöchstmengen-Verordnung (RHmV) festge-

legten Höchstmenge des Pestizids Fenvalerat (0,21 bzw. 0,81 mg/kg bei einer Höchstmenge von 0,05 mg/kg (Isomere) für Tee) beanstandet.

Bei vier Eisteegetränken fehlten Quid-Angaben – Angaben der Mengen hervorgehobener Zutaten – zum Gehalt des zugegebenen Tee-Extraktes gemäß § 8 der LMKV.

Fehlende Mindesthaltbarkeitsdaten, falsche Verkehrsbezeichnungen und Zutatenlisten, keine deutsche Kennzeichnung führten zu fünf Beanstandungen.

Von 61 auf Blei und Cadmium untersuchten Proben Grüner Tees, Früchte- und Kräutertees wiesen 8 Proben sehr hohe Bleigehalte von 1,6 bis 7,8 mg/kg (im Mittel 2,7 mg/kg) auf. Der Übergang in den Teeaufguss war Matrix-abhängig (Teesorte) und mit 5 % bis 12 % sehr niedrig. Dadurch resultierten trotz hoher Werte im Ausgangstee nur relativ geringe Gehalte im Teegetränk. Diese Werte lagen bei Blei mit 0,0012 bis 0,0083 mg/l Tee deutlich unter der Höchstmenge für Trinkwasser (0,025 mg/l).

Wiederum häufig zu finden waren irreführende Angaben und Aufmachungen bei aromatisierten Tees, teeähnlichen Erzeugnissen und Zubereitungen, z. B. bei Fruchtee-Getränken und „Ice-Teas“. In 30 Fällen entsprachen die bildlichen Darstellungen nicht dem Inhalt des Produktes. Die „Leitsätze für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“ schreiben vor, dass die Abbildungen dem Inhalt entsprechen müssen, Aromatisierungen keine Zutaten vortäuschen dürfen und die Geschmacksrichtung anzugeben ist. Jedoch sind auf den Verpackungen häufig Vanilleschoten und -blüten oder diverse Früchte neben Teetassen und Fruchtee-gläsern abgebildet (aromatisierte Tees, Fruchteees, Eistees und Zubereitungen für teeähnliche Getränke) und wecken damit die

Erwartung, dass diese auch im Produkt enthalten seien. Wenn aber lediglich Aromen zugesetzt worden sind, müssen entsprechende Abbildungen unterbleiben. So wurden 11 von 38 „Vanilletees“ wegen Irreführung beanstandet.

Ein „Schlankheitstee“ wurde wegen bakterieller Belastung, arzneilich wirksamer Zutaten (Sennablätter, Faulbaumrinde) und gesundheitsbezogener Werbung beanstandet.

Nach wie vor werden arzneilich wirksame Zutaten in mehr oder minder großen Mengen Tees und teeähnlichen Erzeugnissen zugesetzt oder direkt als Tees verkauft. Zwischen den Herstellern und dem Teeverband auf der einen Seite und den Überwachungs- und Untersuchungsämtern auf der anderen Seite liegen die rechtlichen Bewertungen sehr weit auseinander.

In der so genannten Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchte-tees (WKF-Liste) werden viele Erzeugnisse mit arzneilicher Wirkung den teeähnlichen Erzeugnissen gleichgestellt oder als Zutat, z.T. mit Mengenbegrenzung, für verkehrsfähig erklärt. Etliche Produkte der WKF-Liste werden hingegen von der ALS und der Arzneimittelüberwachung eindeutig als Arzneimittel eingestuft; in der sogenannten ALS-Liste erfolgt eine an den Inhaltsstoffen orientierte Einordnung dieser Produkte. Über einzelne Punkte der Zuordnung und die damit verbundene Rechtsauffassung bezüglich der Einstufung der Verkehrsfähigkeit als Lebensmittel oder als Lebensmittelzutat besteht somit noch großer Diskussionsbedarf.

Zu diesen arzneilich wirksamen Stoffen gehören z. B. Ginseng, Ginkgo, Johanniskraut, Eibischblätter und Eibischwurzeln, Mistelkraut, Weißdornblätter. Diese Stoffe mit alleinigem Arzneimittelcharakter dürfen nicht als Lebens-

mittel bzw. Zutaten in den Verkehr gebracht werden, da Arzneimittel keine Lebensmittel sind und umgekehrt.

Bei weiteren Zutaten hat sich noch keine gefestigte Verkehrsauffassung gebildet da sie (je nach Gehalt und Aufmachung) sowohl Arzneimittel- als auch Lebensmitteleigenschaften aufweisen. Dazu gehören unter anderen: Lapachorinde, Ruhrkraut, Ritterspornblüten. Lapachorinde ist in vielen Produkten auf dem Markt und wird bei verbotener gesundheitsbezogener Werbung auf der Packung oder z.B. der Homepage des Herstellers („... hilft gegen Krebs ...“) beanstandet.

Weitere exotische Zutaten wie Kaktusblüten und Indianernessel sind hier nicht als Lebensmittel(zutat) bekannt und bedürfen vor dem in Verkehr bringen einer Zulassung nach der Verordnung über neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten. Die Zutat Süßkraut (stevia) war einem teeähnlichen Erzeugnis zugesetzt, obwohl Süßkraut als neuartiges Lebensmittel abgelehnt wurde.

Der von den Herstellern behauptete Einsatz auch arzneilich wirksamer Zutaten (Ginseng, Ginkgo, Johanniskraut usw.) als Aromagebende Zutaten zur Geschmacksabrundung wirkt unglaublich, insbesondere bei kleinen Mengen neben kräftiger Aromatisierung mit anderen Aromen. In größeren Mengen dürfen diese Zutaten nicht zugesetzt werden, da sie dann arzneilich wirksam wären und ggf. Nebenwirkungen hervorrufen könnten, was ihre Verkehrsfähigkeit ausschließt. Eine geschmackliche Abrundung ist auch mit anderen, nicht arzneilich wirksamen Ausgangsstoffen, möglich.

Auch die Kennzeichnung derartiger Produkte ist umstritten. Eine Hervorhebung außerhalb der Zutatenliste wird hier abgelehnt, da dies

als verdeckter Hinweis auf die Arzneimitteleigenschaft gewertet wird.

In diesen Fragen sind der Gesetzgeber und die Verbände gefordert, für mehr Klarheit auf beiden Seiten zu sorgen.

Die Beanstandung einer in Bremen entnommenen Probe „Kräutertee“ bezog sich auf die Zutaten Johanniskraut, das nur als Arzneimittel eingestuft wird und somit keine Lebensmittelzutat sein kann, und auf Heidekraut, welches ebenfalls als Arzneimittel bewertet wird. Bei Heidekraut ist eine Wandlung zum Lebensmittel möglich, wenn die Vorschriften über neuartige Lebensmittel beachtet werden.

Nach wie vor scheint der Phantasie der Hersteller und Importeure in Bezug auf exotische Zutaten zu Tees und teeähnlichen Getränken – oft mit arzneilichen und anderen Wirkungsversprechungen – keine Grenzen gesetzt zu sein. Etliche vom ALS und von anderen Fachleuten eindeutig und ausschließlich als Arzneimittel beurteilte Produkte und Zutaten werden in diversen Mischungen und unvermischt in den Handel gebracht. Die Aufmachung und Werbung spricht gutgläubige Verbraucher an, die sich gesundheitliche und andere Vorteile von der Einnahme dieser Produkte erwarten. Entsprechend aggressiv ist die Werbung, die dann häufig die Grenzen des Zulässigen überschreitet und beanstandet werden muss.

Warenkode 49 - Diätetische Lebensmittel:

62 Proben – 6 Beanstandungen (9,7 %)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden 2 Bremer und 60 niedersächsische Proben untersucht.

Die Prüfung der Nährwertkennzeichnung bei Schokoladenwaren für Diabetiker zeigt, dass die Herstellerangaben in der Regel eingehalten werden. Lediglich bei einer Probe Diätpralinen wurde der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Fructosegehalt erheblich unterschritten. Zwei nicht in Selbstbedienung abgegebene Proben Diätpralinen enthielten auf der Fertigpackung lediglich Angaben zum Hersteller. Bei einer Probe fehlte der Warnhinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“. Des Weiteren wurden allgemeine Kennzeichnungsmängel beanstandet.

Warenkode 50 – Fertiggerichte und zubereitete Speisen:

88 Proben – 3 Beanstandungen (3,4 %)

Im Rahmen einer Sonderaktion wurde in den Sommermonaten in Bremer und Bremerhavener Restaurants eine Überprüfung von sonntäglichen Brunchbuffets durchgeführt. Insgesamt wurden 64 Proben hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack sowie ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit und auf die ordnungsgemäße Kennzeichnung von Zusatzstoffen untersucht. Aufgrund zu hoher mikrobiologischer Belastung wurde eine Vanillesoße und wegen starker Geruchsabweichung wurde ein Roastbeef beanstandet. Eine Probe Wurstaufschnitt wich bei der Genusstauglichkeitsprüfung etwas von der Norm ab, die mikrobiologischen Ergebnisse lagen jedoch im Bereich der Richtwerte. In einer Probe Thunfischsalat wurde *Listeria monocytogenes* jedoch in einer Größenordnung < 100 KBE/g gefunden. Eine Probe Selleriesalat wurde wegen fehlender Kennzeichnung von Zusatzstoffen beanstandet. Im Mai und Juni wurde 20 Proben Essen aus Schulkantinen mikrobiologisch untersucht.

Keine dieser Proben musste beanstandet werden. Einen ausführlichen Bericht zu diesen Aktionen finden sie auf den Seiten 20 ff.

Warenkodes 52, 53 - Gewürze, Würzmittel u.ä.:

117 Proben - 24 Beanstandungen (21 %)

In fünf Proben wurde der nicht zugelassene Farbstoff Sudanrot I nachgewiesen, in drei Proben zusätzlich Sudanrot IV bzw. Buttergelb. Es handelt sich bei den Proben hauptsächlich um Paprika- und Currygewürzproben sowie Gewürzzubereitungen aus der Türkei, Indien und Russland (siehe auch Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“). Bei den übrigen Beanstandungen handelt es sich um allgemeine Kennzeichnungsmängel meist türkischer Produkte wie z.B. eine fehlende Verkehrsbezeichnung oder Anschrift sowie eine unzureichende Kennzeichnung (Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste). Hinsichtlich der Belastung der Proben mit Mykotoxinen oder Salmonellen waren die Proben erfreulich unauffällig.

Warenkode 57 – Zusatzstoffe:

1 Probe – keine Beanstandung

Warenkode 59 – Trinkwasser von Schiffen, Mineralwasser, Tafelwasser:

238 Proben – 41 Beanstandungen (17,2%)

- Trinkwasser von Schiffen: 228 Proben - 38 Beanstandungen (16,7 %)

228 Trinkwasserproben wurden durch das Hafengesundheitsamt im LUA Bremen – Außenstelle Bremerhaven - mikrobiologisch untersucht. In der Regel wurde bei diesen Proben die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C bestimmt sowie auf Coliforme Keime und *E. coli* geprüft. In besonderen Fällen wurde auf Enterokokken, Pseudomonaden und Legionellen getestet.

- Mineral- und Tafelwasser: 10 Proben - 3 Beanstandungen (30 %)

In dem betreffenden Zeitraum wurden 10 Mineral- bzw. Tafelwässer untersucht. Dabei wurden 49 Einzelbestimmungen durchgeführt. Vier Proben resultierten aus Verbraucherbeschwerden, wovon drei mit Vorbehalt beanstandet wurden. Der Vorbehalt basierte auf der Tatsache, dass die Beschwerdeprouben nicht original verschlossen waren und /oder die entsprechende Vergleichsprobe die Abweichung nicht aufwies.

Warenkodes 82 bis 86 – Kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände:

20 Proben – keine Beanstandung

Die Proben wurden im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen durch den LMTVet Bremen entnommen und gelangten im Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg zur Untersuchung. Es kam zu keinerlei Beanstandungen.

2.3.2 Produktübergreifende Untersuchungen

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

In allen Proben geräucherter Speck lagen die Gehalte < 0,3 µg/kg Benzapyren. Der von 1 µg/kg auf 5 µg/kg heraufgesetzte Höchstgehalt der VO (EG) 466/2001 (Kontaminanten-Höchstgehalt VO) wurde bei weitem nicht erreicht.

Eine Heraufsetzung der Höchstmenge für Benzapyren auf 5 µg/kg wird unter dem Aspekt des Verbraucherschutzes und des Minimierungsprinzips für krebserregende Verunreinigungen jedoch als kritisch angesehen.

Mykotoxinuntersuchungen

Es wurden im Jahre 2005 insgesamt 234 Mykotoxinuntersuchungen durchgeführt, davon 21 im Rahmen der Vorführpflichten anlässlich der Einfuhr an der Grenze. Die Befunde an Aflatoxinen in Nüssen aus Schokoladen und Eisgrundmassen waren unauffällig, lediglich in Paprika- und Chilipulver wurden Gehalte an Aflatoxin B₁ zwischen 2 und 4 µg/kg ermittelt (Höchstgehalte nach VO (EG) 466/2002 5 µg/kg).

Von 69 auf OTA untersuchten Kaffees lagen in 4 Proben die Gehalte zwischen 2 und 5 µg/kg, der Großteil der Proben enthielt Gehalte < 1,0 µg/kg. Wie bereits im Jahresbericht 2004 (S.46-48) ausführlich erläutert, stellt sich die Frage ob die Erhöhung der zulässigen Höchstgehalte an Ochratoxin auf 5 µg/kg notwendig war.

Die durchgeführten Schwerpunktuntersuchungen an Vollkornbrot und Biogetreiden auf Deoxynivalenol und OTA waren bis auf eine Probe Vollkornbrot mit 188 µg/kg

Deoxynivalenol unauffällig (Höchstmenge für Brot zur Zeit: 350 µg/kg Deoxynivalenol).

Einfuhrkontrollen

- Nüsse und Trockenfrüchte auf Aflatoxine
21 Proben zumeist Erdnüsse aus Argentinien und Feigen aus der Türkei wurden untersucht. Eine Probe Feigen entsprach hinsichtlich der Höchstgehalte an Aflatoxinen nicht den Anforderungen gemäß VO (EG) 466/2001.

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

8 Importproben mit Vorführpflicht waren unauffällig

- Därme und Hähnchenfleisch auf Organochlorpestizide

9 Proben ohne Befund.

Acrylamid-Untersuchungen

In 34 Kaffeeproben und 7 Proben Lebkuchen wurden Acrylamidgehalte ermittelt. Im Gegensatz zum Vorjahr konnten keine Signalwertüberschreitungen festgestellt werden.

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV + Buttergelb

Aufgrund einer recht hohen Anzahl an Positivnachweisen der nach §6 Abs. 1 LFGB (früher §11 Abs. 1 LMBG) verbotenen Azofarbstoffe Sudanrot I-IV im Jahr 2004 wurden auch 2005 59 Proben darauf hin untersucht.

Zusätzlich wurde auf den Azofarbstoff Buttergelb getestet. In 8 Gewürzen und Gewürzzubereitungen sowie einer Probe Palmöl wurden Gehalte zwischen 7 und 700 mg/kg der Azofarbstoffe ermittelt und führten zur Beanstandung. Die Bestimmungsgrenze lag dabei je nach Matrix zwischen 1 und 10 mg/kg. Die Beanstandungsquote stieg damit von 2,5 % im Jahr 2004 auf 5 % im Jahr 2005 an.

Nitratgehalte in Spinat, Salaten und anderen Lebensmitteln

Auffällig ist, dass die Nitratgehalte in industriell verarbeitetem Spinat allgemein deutlich

niedriger liegen als in frischem Spinat aus dem Einzelhandel. Eine mögliche Erklärung ist, dass die verarbeitenden Betriebe über Steuerung der Sorten, des Erntezeitpunktes und der Frische die Nitratgehalte im Spinat und den daraus hergestellten Produkten positiv beeinflussen können.

Die Nitratgehalte im Kopfsalat liegen im Mittel mit 2225 mg Nitrat /kg deutlich über den Vorjahreswerten (1490 im Mittel von 6 Proben aus dem Oktober 2004).

Die acht Eisbergsalate bewegen sich mit 750 mg Nitrat im kg etwas unter den Werten aus 2004 (im Mittel 980 mg/kg bei 4 Proben aus 10/2004).

Tab. 6: Nitratgehalte in Salaten und Spinat (mg/kg)

Sorte	Zahl	Ernte in	Nitratgehalte von - bis	Mittelwert	Bemerkungen
Kopfsalat, frisch	12	03 und 08/2005	990 bis 3140	<u>2230</u>	Deutschland = 4 Belgien = 6 Italien = 1 Niederlande = 1
Eisbergsalat	8	03 und 08/2005	250 bis 1140	<u>750</u>	Spanien = 4 Deutschland = 3 Niederlande = 1
Spinat, frisch	3	03 und 08/2005	130 bis 1670	<u>1195</u>	frischer Spinat
Spinat, gefroren	12	Ca. 04/2005	166 bis 1390	<u>700</u>	verarbeiteter gefrorener Spinat

Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Jahr 2005 wurden in Bremen insgesamt 25 Lebensmittelproben von der Landesmessstelle für Radioaktivität im Institut für Umweltphysik (Fachbereich I der Universität Bremen) auf Radioaktivität hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich um ein breites Lebensmittelspektrum: Fleisch, Getreide, Gemüse, Obst und Milchprodukte. Erwartungsgemäß wurden in keiner Probe die Grenzwerte nach Artikel 3 der EU-VO 737/1990 (über Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl) überschritten.

Gentechnik in Lebensmitteln

Die seit April 2004 geltende EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Pflanzen (GVP) in Lebensmitteln sieht zum einen die Senkung des Grenzwertes um 0,1 % auf jetzt 0,9 % GVP-Anteil vor, zum anderen gilt eine Kennzeichnungspflicht für Anteile von mehr als 0,1 % in Lebensmitteln.

Im Berichtszeitraum wurden insgesamt 16 Proben Mais zur Popkorn-Herstellung entnommen und untersucht. Bei 15 dieser Proben konnte kein GVP-Anteil festgestellt werden. Bei einer Probe wurden Spuren von gentechnisch verändertem Soja der Roundup-Ready-Sojabohnenlinie nachgewiesen, jedoch kein Erbmaterial von GV-Mais. Anteile von weniger als 0,1 % GVP werden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung allerdings als zufällig sowie technisch unvermeidbar beurteilt und sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Eine darüber hinaus als Verdachtsprobe untersuchte Papaya aus Hawaii blieb ebenfalls ohne Befund.

Sonstiges

Weitere Aufgabengebiete waren Untersuchungen diverser Matrices u.a. auf Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Coffein, Theobromin, Bestimmung von Fettsäuregehalten sowie die Untersuchung von Wasser- und Abwasserproben auf BTX, LHKW, SHKW und Pestizide.

2.4 Fleischhygiene

2.4.1 Schlachtzahlen und Untersuchungen

In den Schlachthöfen der Bremer Schlachthof GmbH in **Bremen-Oslebshausen** und der Bremer Schlachthof GmbH **Bremen-Nord** wurden im Berichtsjahr 2005 insgesamt 253.583 Schlachttiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet .

Am Schlachthof **Bremerhaven** wurden im Berichtsjahr 80.555 Schlachttiere (44.863 Rinder und 35.692 Schweine) geschlachtet.

Laut statistischem Bundesamt gingen die Rinderschlachtungen in Deutschland im Jahr 2005 im Vergleich zum Jahr 2004 um fast 10 % zurück, entgegen dem bundesdeutschen Trend konnte dagegen in Bremerhaven ein Anstieg der Rinderschlachtungen um 3,7 % beobachtet werden. Auch die Zahl der Schweineschlachtungen stieg mit ca. 10 % deutlich stärker an als der Bundesdurchschnitt mit knapp 4 %.

Tab. 7: Schlachtzahlen im Bundesland Bremen, zum Vergleich Zahlen des Vorjahres in Klammern.

	Bremen-Oslebshausen	Bremen-Aumund	Bremen (gesamt)	Bremerhaven	Gesamtsumme
Rinder	25.096 (32.073)	2.548 (2.754)	27.644 (34.827)	44.866 (43.267)	72.510 (78.094)
Schweine	214.180 (211.567)	11.382 (10.273)	225.562 (221.840)	35.692 (32.477)	261.254 (254.317)
Kälber	0 (0)	2 (8)	2 (8)	0 (0)	2 (8)
Schafe	0 (0)	375 (461)	375 (461)	0 (0)	375 (461)

Rinderschlachtung

In **Bremen** wurden von den 27.644 geschlachteten Rindern 173 Tiere, also ca. 0,6 %, als untauglich beurteilt. 1720 Schlachtierkörper, ca. 6 % oder jedes 16. Tier, mussten vorläufig beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung /Behandlung zugeführt werden.

Von den 44.863 in **Bremerhaven** geschlachteten Rindern wurden 251 Rinder, ca. 0,55%, als untauglich beurteilt. 1061 Rinder mussten bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal vorläufig beschlagnahmt werden (2,4% oder ca. jedes 42. Tier.) Diese Tiere wurden anschließend auf Teilschäden, abweichende Fleischreifung,

Wässrigkeit und mangelhafte Ausblutung untersucht.

- Rückstandsuntersuchung

256 Rinder (Bremen) und 215 Rinder (Bremerhaven) wurden planmäßig auf Hemmstoffe oder weitere Stoffe nach dem nationalen Rückstandskontrollplan untersucht. Lediglich in Bremen wurde für 6 Tiere ein positiver Befund bei den Hemmstoffen verzeichnet. In Bremerhaven war kein Tier hemmstoffpositiv. Die Tierkörper und inneren Organe wurden gemäß der FIHV, Anlage 1 Kap. IV Nr. 10.5 beurteilt, d.h. die Tierkörper wurden als genusstauglich und die inneren Organe als untauglich beurteilt. Die für den Ursprungsbetrieb örtlich zuständigen Veterinärämter wurden zur weiteren Verfolgung informiert.

- Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 166 Rindern (Bremen) und 2 Rinder (Bremerhaven) aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet, d.h. bei ca. 0,25 % der Schlachtrinder. 57 dieser Schlachttierkörper wurden in Bremen für untauglich befunden (Bremerhaven: 0 Tiere). Überwiegend handelte es sich bei den bakteriologisch untersuchten Rindern um Kühe. Die Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen zeigten neben stark erhöhten unspezifischen Keimgehalten in der Muskulatur und den Organen auch den Nachweis obligat anaerober grampositiver Stäbchen (Clostridien), β -hämolyzierender coliformer Keime und als Lebensmittelverderbende Mikroorganismen *Proteus* spp., Streptokokken und aerobe Sporenbildner.

2 Tiere wurden aufgrund von Salmonellose für genusuntauglich erklärt und die für den

landwirtschaftlichen Betrieb zuständigen Veterinärämter informiert.

In Bremen wurde bei einem Tier die Differentialdiagnose Leukose /Lymphosarkom gestellt, auch dieser Befund wurde dem örtlich zuständigen Veterinäramt zur weiteren Abklärung übermittelt.

- Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen (*Cysticercus bovis*) des Rinderbandwurmes des Menschen (*Taenia saginata*) wurden in Bremen 94 Rinder und in Bremerhaven 11 Rinder als schwachfinnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt. Die Diagnose Schwachfinnigkeit wurde bei 74 Kühen, 18 Färsen, 5 Ochsen und 7 Bullen gestellt.

- Testung auf BSE

Im Jahre 2005 wurden im Land Bremen 47.673 BSE-Tests (Bremen 14.440 ; Bremerhaven 33.233) veranlasst. Darin enthalten sind alle Tiere, die ihrem Alter entsprechend pflichtgemäß vor der Freigabe der Schlachttiere untersucht werden mussten, sowie freiwillig getestete Tiere, die keine 24 Monate alt waren. Die durchgeführten Tests ergaben alle negative Befunde.

Schweineschlachtung

Von den 225.562 Schlachtschweinen wurden in Bremen 284 Schweine für untauglich befunden. In Bremerhaven waren von den 35.692 Schweinen 24 Tiere untauglich.

2005 wurden bei der Fleischuntersuchung von dem Untersuchungspersonal in Bremen und Bremerhaven 5.399 bzw. 2,06 % der Schlachtschweine vorläufig beschlagnahmt und anschließend sonstigen Untersuchungen unterzogen, z. B. auf abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung. Des Weiteren wurden bakteriologische Untersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände veranlasst.

Unter Einbeziehung der beanstandeten Fleischteile (Organe) wurden 9.560 Magen-Darmtrakte verworfen. 12 % der Lebern und zwischen 50 und 75 % der Lungen wurden als nicht tauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt.

- Rückstandsuntersuchung

1205 Schweine bzw. 0,54 % der Schlachttiere wurden in Bremen auf Hemmstoffe untersucht. In Bremerhaven wurde diese Untersuchung für 120 Schweine bzw. 0,33 % der Schlachtschweine eingeleitet. Bei 8 Schweinen wurden Hemmstoffe in den Nieren nachgewiesen. Eine Untersuchung auf Grundlage des Nationalen Rückstandskontrollplanes wurde bei 10 Schlachtschweinen durchgeführt.

2.4.2 Transporte

Im Jahr 2005 sind in Bremerhaven 5.330 Tiertransporte registriert worden, in Bremen wurden 5.385 Tiertransporte gezählt. Im Rahmen der amtlichen Schlacht tierunter-

- Bakteriologische Untersuchung

Im Land Bremen wurden 165 Schlachtschweine bakteriologisch untersucht. Von diesen wurden aufgrund des vorliegenden Ergebnisses 56 Tierkörper als untauglich beurteilt. Folgende Keime konnten nachgewiesen werden : *Salmonella typhimurium*, obligat anaerobe grampositive Stäbchen, *Erysipelotrix rhusiopathiae* (Erreger des Rotlauf) und hämolysierende, vergrünende Streptokokken. Die bakteriologische Untersuchung nach § 5 FIHV in Verbindung mit Anlage 1 Kap III Nr. 3 stellt somit ein unverzichtbares Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar.

- Untersuchung auf Geschlechtsgeruch

830 Schlachtschweine wurden aufgrund von Geschlechtsgeruch als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und in einen zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieb überführt.

- Trichinenuntersuchung

Alle Schlachtschweine wurden der Untersuchung auf Trichinen gemäß Anlage 1 Kapitel III FIHV mit der Digestionsmethode unterzogen. Bei 25 Wildschweinen wurde ebenfalls die Trichinenuntersuchung durchgeführt.

suchungen mussten im Berichtsjahr für 32 Schlachtrinder wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen werden. Diese Tiere wurden getötet und unschädlich

beseitigt. 15 Schweine und 3 Rinder wurden bereits tot angeliefert und ebenso der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

Wegen tierschutzrechtlicher Verstöße wurden in Bremen gegen einen Landwirt und einen Transporteur Anzeigen erstattet.

Für Fleischtransporte wurden im Jahr 2005 im Land Bremen insgesamt 1029 amtliche Bescheinigungen erstellt, hierzu gehören Genussstauglichkeitsbescheinigungen, Veterinärzertifikate für Drittländer und BSE-Bescheinigungen.

2.4.3 Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

Die nach § 11c FIHV durchzuführenden betriebseigenen Kontrollen (mikrobiologische Stufenkontrollen) für Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und erforderlichenfalls für Fleisch werden in den Betrieben von angestellten Tierärzten regelmäßig durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen, die Ergebnisse der Schädlingsbekämpfung, der bakteriologischen Wasser-

analysen und der Unterlagen zur Personal- und Hygieneschulung werden dokumentiert und regelmäßig von den Behördenmitarbeitern überprüft.

In den Zerlegebetrieben, die den bremischen Schlachthöfen räumlich angegliedert sind, wurden im Jahre 2005 rund 720 Betriebskontrollen durchgeführt. Ein Zerlegebetrieb stellte seine Tätigkeit im September 2005 ein.

2.4.4 Auswirkungen des Fleischskandals

Bremen ist von den Geschehnissen um die in verschiedenen Ländern aufgedeckten Fleischskandale („Gammelfleischskandal“) nur ganz marginal berührt worden. Nur eine Lieferung war aus einem gemäßregulierten Betrieb in Niedersachsen an einen hier ansässigen Fleischwarenhersteller geliefert worden. Die Partie konnte lückenlos ermittelt und nachuntersucht werden. Die Ware war nicht zu beanstanden und somit wieder freizugeben. Im Fall des Wildfleischskandals in Bayern wurden in einigen Einzelhandelsgeschäften Produkte aus dem betroffenen Unternehmen

vorgefunden. Die Waren wurden nach Bestätigung der Genussuntauglichkeit durch das Landesuntersuchungsamt vernichtet.

Als Sofortmaßnahme wurden die in Bremen ansässigen 7 EU-zugelassenen Kühlhäuser durch den LMTVet kontrolliert. Des Weiteren wurde der LMTVet angewiesen, im Zuge der Routinekontrollen in Fleischverarbeitenden Betrieben ein besonderes Augenmerk auf die Kühlräume und deren Inhalt zu richten. Es wurden dabei keine Verstöße festgestellt, die über das übliche Maß der Beanstandungen hinausgehen.

2.4.5 Fachgebiet Fleischhygiene im Referat 32

Im Berichtsjahr wurde in Zusammenarbeit mit dem LMTVet mit der Überarbeitung der Grundlagen für die Erhebung der Gebühren für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Land Bremen begonnen. Es wird ein Staffelpreissystem angestrebt, das für die Unternehmen Anreize schaffen soll, die Organisation der Schlach-

tungen weiter zu optimieren. In der Folge kann dann auch das beteiligte amtliche Personal des LMTVet wirtschaftlicher eingesetzt werden als dies bisher der Fall ist.

Weitere fachbezogene Themen wurden auch in der unter Ziffer 2.1.5 (zugelassene Betriebe) genannten gemeinsamen Arbeitsgruppe von Referat 32 und LMTVet erörtert.

2.5 Handelsklassenkontrollen bei Obst und Gemüse

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten (heute: Senator für Wirtschaft und Häfen) sowie dem Senator für Arbeit Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales vom LMTVet des Landes Bremen durchgeführt. Der Berichtszeitraum erstreckt sich hier vom 01.01.2005 bis zum 31.10.2005 und bezieht sich auf das Kontrollgebiet Bremen (Stadtgemeinde). Der zeitliche Versatz des Berichtszeitraumes beruht auf der Tatsache, dass die Berichterstattung gegen-

über dem Senator für Wirtschaft jeweils im November des Jahres erfolgt.

Die Zusammenarbeit der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung und die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene. Die Grundlage für die Kontrollen stellen die jeweils gültigen EU-Normen und die deutschen Normen – die sog. deutschen Handelsklassen - dar.

Folgende gesetzliche Grundlagen gelten für die Qualitätskontrolle:

EG-Recht

- VO (EWG) Nr. 2200/96 ist die Grundlage der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse
- VO (EWG) Nr. 2251/92 ist die Grundlage der einheitlichen Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse

Nationales Recht

- Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972: Regelt grundsätzlich die Einstufung in Handelsklassen
- Anpassung der deutschen Rechts- und Verwaltungsvorschriften
- Verordnung über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse vom 09.11.1971: Regelt verpflichtend die Anwendung der EG-Qualitätsnormen beim Inverkehrbringen EG-normenunterliegender Erzeugnisse
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 09.10.1971: Regelt vom Grundsatz die Einführung von deutschen Handelsklassen und deren Kennzeichnung; beinhaltet nur Erzeugnisse für die es noch keine EG- Qualitätsnormen gibt

Auch im zurückliegenden Kontrolljahr hat sich die Kombination der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit der Kontrolle der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse auf allen Stufen des Handels im Rahmen von Betriebskontrollen bewährt. Hierdurch wird gewährleistet, dass alle Betriebe erfasst sind, die den Qualitätsnormen für Obst und Gemüse unterliegen und Doppelkontrollen vermieden werden.

Aufgrund neuer Anforderungen an die Aufgabe der Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse wird zukünftig eine Umgestaltung der Kontrollen hinsichtlich einer risikoorientierten Überwachung notwendig.

Im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ist die Durchführung von Stichprobenkontrollen zur Überprüfung der Einhaltung von EU-Normen verbindlich vorgeschrieben.

In der VO (EG) Nr. 1148/2001 vom 12. Juni 2001 wurde das Kontrollwesen neu geregelt. Danach sind von jedem Land Unternehmerdatenbanken anzulegen, die jährlich dem BLE weiterzuleiten sind. In einer Bund-Länder-Vereinbarung hat sich Bremen zu dieser Meldung verpflichtet, die gleichzeitig an die

Einführung der Kontrollen auf der Grundlage einer Risikobewertung gekoppelt ist.

Ein Schwerpunkt der Kontrollen in 2005 lag, wie in den Vorjahren auf dem Großmarkt (Frischezentrum Bremen).

Ergebnisse

Im Berichtszeitraum vom 01.01.2005 bis zum 31.10.2005 wurden in Bremen insgesamt **476 Handelsklassenkontrollen** bzgl. der Einhaltung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse durchgeführt. Während dieser Kontrollen wurden insgesamt **138 Mängel** festgestellt, wobei die häufigste Beanstandungsursache im Berichtszeitraum in der fehlerhaften Angabe des Herkunftslandes begründet lag.

Es konnten auch im Jahr 2005 in diesen Punkten keine wesentlichen Unterschiede zwischen den verschiedenen Handelsstufen (Einzelhandel, Wochenmärkte, Großmärkte) festgestellt werden.

Die detaillierten Angaben zu den Überprüfungen sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Tab. 8: Überblick zu Beanstandungen bei Handelsklassenkontrollen 2005

Handelsklasse fehlt	Falsche Handelsklasse	Angabe Herkunftsland fehlt	Anzahl Kontrollen mit Mängeln
X	X	X	3
X		X	25
X			10
	X	X	17
	X		64
		X	19
Kontrollen mit Mängeln			138
Kontrollen ohne Mängel			338
Summe aller Kontrollen			476

3. Futtermittelüberwachung

Nach Inkrafttreten des Staatsvertrages zwischen dem Land Niedersachsen und der Freien Hansestadt Bremen über die Zusammenarbeit bei Überwachungs- und Untersuchungsaufgaben im Verbraucherschutz- und Tiergesundheitsbereich ist seit 01. Januar 2005 die amtliche Futtermittelüberwachung vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) übernommen worden.

Das jährliche Probenkonzept im Rahmen der amtlichen Futtermittelüberwachung des Landes Bremen wird zwischen dem LAVES und dem SAFGJS im vierten Quartal eines Jahres für das darauffolgende Kalenderjahr abgestimmt. Die risikoorientierte Probenplanung orientiert sich an dem nationalen Kontrollprogramm. Die vereinbarten Proben werden im Futtermittelinstitut Stade des LAVES (FIS) untersucht.

Bei den beiden im Land Bremen ansässigen Mischfutterherstellern, bei den bremischen Fischmehlimporteuren sowie den wesentlichen Futtermittelhändlern wurden insgesamt 38

Betriebsprüfungen vorgenommen. Sie geben einen exakten Überblick über die von den Wirtschaftsbeteiligten durchgeführte gute fachliche Praxis und über den Verkehr mit Futtermitteln gem. des Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, das im Berichtszeitraum Gültigkeit erlangt hat. Gravierende Verstöße mit Einleitung von Ordnungswidrigkeitsverfahren sind nicht zu vermelden. Von 82 auf mehrere Parameter untersuchten Futtermittelproben (insgesamt ca. 1300 Analysen) führten nur zwei (2,4 %) zu einer Beanstandung, die aber nicht über die Nahrungskette von zur Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren zu einer Beeinträchtigung der menschlichen oder tierischen Gesundheit hätten führen können.

Das erste Jahr der niedersächsisch – bremischen Kooperation belegt somit eine vertrauensvolle Zusammenarbeit im Bereich der amtlichen Futtermitteluntersuchung.

4. Tierschutz und Tiergesundheit

4.1 Tierschutz

4.1.1 Referat 32

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

Im Jahre 2005 hat das Referat an einer Großen Anfrage der Fraktionen Bündnis 90 /Die Grünen an den Senat - „Tierversuche im Lande Bremen“ - mitgearbeitet, für die der Senator für Bildung und Wissenschaft die Federführung hatte. Nähere Informationen dazu sind unter der Internet-Adresse www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Landtag, 16. Wahlperiode: Drucksache 16/552, Drucksache 16/617 und Plenarprotokoll der 41. Sitzung) zu erhalten. Weiter wurde eine Kleine Anfrage der Fraktion der CDU an den Senat - „Einrichtung einer anonymisierten Annahmestelle für Tiere“ - hier bearbeitet (www.bremische-buergerschaft.de; Bremische Bürgerschaft, Stadtbürgerschaft, 16. Wahlperiode – Drucksache 16/382 S).

Zu vier Petitionen wurde aus tierschutzrechtlicher Sicht Stellung genommen, die sich inhaltlich mit den Themen Stadttaubenproblematik, Rodeoveranstaltungen, Primatenversuche und Mastkaninchenhaltung auseinandersetzen. Die betroffenen Berichte des Petitionsausschusses sind unter www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Stadtbürgerschaft, 16. Wahlperiode – Drucksache 16/386 S und Bremische Bürgerschaft, Landtag, 16. Wahlperiode – Drucksache 16/73) zu erhalten. Zu den beiden letzten Petitionen hatte der

Ausschuss im Berichtsjahr noch keinen Bericht erstattet.

Im Dezember 2005 wurde unter der Federführung des Senators für Inneres das Bremer Landesgesetz über das Halten von Hunden geändert. Hintergrund war unter anderem ein tödlicher Beißenfall in Bremen, der zu einer Verschärfung der Vorschriften geführt hat. Im Vorfeld der Änderungen wurde auf Beschluss des Bremer Tierschutzbeirates, wie schon zuvor im Jahre 2000, eine Arbeitsgruppe „Gefährliche Hunde“ des Tierschutzbeirates mit Vertretern der Tierärztekammer, des Tierschutzbeirates, des Senators für Inneres, des Stadtamtes, des LMTVets und des Referates 32 eingerichtet, um die geplanten und bestehenden Vorschriften zu beraten. Es fanden unter der Federführung des Referates zwei konstruktive Arbeitsgruppensitzungen statt. Schlussendlich konnten einige diskutierte Tierschutzbelange, wie Abschaffung der Rasseliste für per se gefährliche Hunde, Abschaffung des Leinenzwanges für diese Hunde nach bestandem Wesenstest und Beibehaltung der Maulkorbbefreiung eines unbescholtenen Rasselistenhundes ohne Wesenstest nach Vollendung des 8. Lebensjahres nicht berücksichtigt werden, da der politische Wille in Sachen Gefahrenabwehr dem entgegenstand. Positiv hervorzuheben ist die Vorschrift des Nachweises einer Sachkunde durch Halter von Hunden, wenn sich die Tiere als bissig

erwiesen haben oder wenn wiederholt gegen bestimmte Vorschriften, z. B. wiederholtes Führen eines gefährlichen Hundes ohne Leine und /oder Maulkorb, verstoßen wurde. Die gemeinsame Ausbildung und Prüfung von Hund und Halter kann auch dem Tierschutz nur dienlich sein. Die Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der Ausbildung und Prüfung zum Erlangen des Sachkundennachweises wird im Referat 32 erarbeitet.

Der SAFGJS ist außerdem die zuständige Behörde für Anträge genehmigungspflichtiger, sowie anzeigepflichtiger Tierversuche, die im

Referat 32 bearbeitet werden. Obgleich die Anzahl der jährlich eingebrachten Anträge im Vergleich zu anderen Bundesländern gering ist, erregen einzelne Anträge ein großes öffentliches Interesse. Im Berichtsjahr 2005 wurden sieben Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuche gestellt und sechs genehmigt; das siebte Genehmigungsverfahren zog sich über den Jahreswechsel. Zwei anzeigepflichtige Tierversuche wurden gemeldet. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission viermal.

4.1.2 LMTVet

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

die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren seit dem Jahre 2002.

Tab. 9: Überblick zur Tierschutz-Überwachung im Land Bremen 2002-2005

	2002	2003	2004	2005
Anlass-bezogene Kontrollen	751	665	1.017	827
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	79	45	63	46

Bremen

Im Jahr 2005 erfolgten 292 Anzeigen aus der Bevölkerung wegen mangelhafter Tierhaltungen. Allein hieraus resultierten 397 Kontrollen. Weiterhin wurden 126 mal gewerbsmäßige Tierhaltungen wie Zoofachgeschäfte, Reit- und Fahrbetriebe, Zirkusbetriebe überprüft und 41 Tiertransportkontrollen mit der Polizei durchgeführt. Aus diesen Tätigkeiten

resultierten 65 Verfügungen, 19 Strafverfahren, 20 Ordnungswidrigkeitenanzeigen und in zehn Fällen mussten Tiere weggenommen werden. Ein Tierhaltungsverbot wurde erteilt, weil die Halterin ihre Katzen in der Wohnung zurückgelassen hatte. Vor lauter Hunger hat das Muttertier einen Welpen getötet, um sich und die anderen Welpen zu versorgen. Auch im Jahr 2005 lag der Schwerpunkt der tierschutzmäßigen Anzeigen mit 100 Fällen im

Bereich der Hundehaltung, 45 mal standen Katzen im Visier der Tierschutzkontrolleure.

Die Tiertransportkontrollen waren insofern erfreulich, als keine Mängel im Zustand der Tiere festzustellen waren. Allerdings ist immer noch die schlechte Buchführung der Fahrer von Tiertransporten über den Herkunfts- und Empfangsort zu kritisieren. Diese Defizite haben jedoch eine stärkere tierseuchenrechtliche Relevanz.

Weitere tierseuchenrechtliche Regelungen hatten Auswirkungen auf die tierschutzgerechte Haltung von Geflügel. So musste wegen der Gefahr der Ansteckung mit Vogelgrippe durch Wildvögel im Herbst 2005 sämtliches Hausgeflügel eingesperrt werden. Die Auflagen zur Genehmigung einer Voliere (einmal monatliche Kontrolle eines Tierarztes; in der überwiegenden Zahl umfangreiche, kostenintensive Umbauten), scheuten aus Kosten- und Arbeitsgründen viele Geflügelhalter. Somit musste das Geflügel Wochen ununterbrochen in geschlossenen Ställen verbringen. Dies erwies sich insbesondere für Wassergeflügel als sehr problematisch, so dass sich viele Halter schon frühzeitig im Herbst entschlossen, ihre Weihnachtsgänse zu schlachten.

Als nachhaltig problematisch erweist sich die Weidehaltung von Rindern und Pferden auf den Marschböden der Wiesen in Blockland und in der Wümmeniederung im Spätherbst und Winter. Durch den nassen Untergrund ist eine ganzjährige Weidehaltung von Tieren auch unter ansonsten optimalen Haltungsbedingungen wie vorhandener Unterstand etc. nicht möglich.

Tierschutzrechtliche Besonderheiten stellten ein vagabundierendes Rind in den Wiesen von Oberneuland und eine Zirkusbegebenheit dar. Das verwilderte Rind lief monatelang in einem großen, unüberschaubaren Areal zwischen

Bremen und Niedersachsen umher, ohne sich um etwaige Zäune zu kümmern. Eine Annäherung war nur auf einige Hundert Meter möglich. Der bisherige Besitzer gab an, das Tier verschenkt zu haben. Als das Rind sich gefährlich der Autobahn A27 näherte, wurde es durch Einsatzkräfte der Polizei erschossen und geschlachtet. Hierbei wurde bei dem Rind eine in die Haut eingewachsene Kette vorgefunden und Strafanzeige gestellt. Weiterhin war auf die Gastnummer eines Zirkus, bei dem ein Tiger auf dem Rücken eines Pferdes ritt, ein besonderes tierschutzrechtliches Augenmerk gerichtet. Zusammen mit einem tierärztlichen Pferdespezialisten wurde das Pferd vor, während und nach dem Auftritt intensiv begutachtet und untersucht. Entgegen der Annahme, dass das Tier sich mit seinem biologischen Feind auf dem Rücken als Beutetier aufregen würde, verhielt sich das Pferd ruhig und war offensichtlich an den Auftritt und den Tiger auf dem Rücken gewöhnt. Allerdings entfachte diese Begebenheit die in den unterschiedlichen Interessengruppen der Bevölkerung geführte Diskussion um die Verwendung von Wildtieren im Zirkus wieder neu.

Die Medien zeigten ein großes Interesse an einem Affen, welcher in einer Voliere nicht artgerecht gehalten und durch einen Vertreter des LMTVet mittels Blasrohr betäubt wurde. Das Tier wurde nach einer umfassenden tierärztlichen Untersuchung einer Auffangstation in Niedersachsen („Affen in Not“) übergeben.

Die Zusammenarbeit mit anderen Behörden und Institutionen wie dem Tierheim Hemmstraße oder der Polizei gestaltete sich im Berichtsjahr sehr gut, wobei jedoch durch die Auswirkungen der Polizeireform der schnelle Kontakt zu den an der Basis arbeitenden

Beamten mit sehr guter Ortskenntnis erschwert wurde. So ist die telefonische Kontaktaufnahme nur noch über ein zwischengeschaltetes Call-Center möglich und auch die Erreichbarkeit einiger Polizeireviere hat sich verschlechtert.

Bremerhaven

Das Jahr 2005 war in Bremerhaven geprägt durch ein verstärktes Interesse der Öffentlichkeit an der amtlichen Tierschutzüberwachung. Dies zeigte sich durch vermehrte Anfragen der Presse sowie eine intensive Zusammenarbeit mit der Ortspolizeibehörde Bremerhaven und anderen kommunalen Behörden.

Auf einer Weide wurden im Januar 7 Ponys ohne Grünfutteraufwuchs und ausreichendes Futter sowie ohne ausreichendes Trinkwasser gehalten. Die Ponys waren zum Teil auffallend mager, hatten eitrigen Nasenausfluss und litten zum Teil unter Hautpilzbefall. Eine ausreichende Versorgung mit Futter und Wasser sowie eine tierärztliche Versorgung wurde angeordnet.

Ein Zirkusbetrieb bezog im Winter 2005 sein Winterquartier in Bremerhaven. Es wurde eine Erlaubnis für die Zurschaustellung von Zirkustieren erteilt.

Der Bau des „Klimahaus Bremerhaven - 8° Ost“ am Museumshafen verzögert sich. Über den Verlauf des 8. Breitengrades sollen verschiedene Klimazonen mit einigen dazugehörigen Tieren, vorrangig Fischen und Reptilien, gezeigt werden. Die Ausstellungs-

fläche soll mit Fertigstellung in 2008 eine Größe von ca. 11.000 m² aufweisen. Der LMTVet war bezüglich der Unterbringung und Haltungsbedingungen der Tiere in der Planungsphase in den Abstimmungsprozess eingebunden.

Im Sommer 2005 wurden mehrere Hunde in praller Sonne im Auto allein zurückgelassen, was zu schweren Kreislaufstörungen führte. Ein Hund verstarb während der anschließenden tierärztlichen Behandlung. In allen Fällen wurden gegen die Hundehalter strafrechtliche Sanktionen eingeleitet.

Häufiger als in den Vorjahren wurden im Berichtsjahr in Bremerhaven Tiere ohne Futter und Wasser alleine in der Wohnung zurückgelassen. So wurde in einer Wohnung von der Polizei ein 6 Monate alter bis auf die Knochen abgemagerter Katzenwelpen gefunden. An den Oberschenkeln waren deutlich die Knochen spitzen zu erkennen. In einer anderen Wohnung wurde ein fast verhungertes Zwergkaninchen und in einem Käfig ein bis auf die Knochen abgemagerter Degu – ein Nagetier – zusammen mit den Resten eines bereits verstorbenen Degus aufgefunden. Die Tiere wurden im Tierheim Bremerhaven untergebracht und mit viel Mühe wieder aufgepäppelt. In den Sommermonaten wurde mindestens ein halbes Dutzend Tiere von den Besitzern allein in der Wohnung zurückgelassen. Dies ist besonders für Welpen gleichbedeutend mit dem Todesurteil, da Jungtiere besonders viel Pflege und Fürsorge brauchen. Alle Besitzer wurden rechtlich belangt.

4.2 Tierseuchenbekämpfung

4.2.1 Referat 32

Die Bearbeitung von Fragen der Tierseuchenbekämpfung hatte im Jahre 2005 mit dem Thema Geflügelpest einen deutlichen Schwerpunkt. Auf Referatebene waren dies insbesondere nationale Rechtssetzungsangelegenheiten auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, Koordination von konkreten Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie Beantwortung von Fragen rund um das Thema Geflügelpest von Behörden, Betroffenen und Privatpersonen.

In diesem Zusammenhang wurde auch eine Kleine Anfrage der Fraktion der CDU an den Senat - „Vogelgrippe: Kontrollen an den Grenzen“ - bearbeitet, wobei bei der Beantwortung an dieser Stelle schwerpunktmäßig auf eine verstärkte Kontrolle des privaten Reisegepäcks von Passagieren im Flugverkehr am Flughafen Bremen eingegangen werden soll. Der Zoll hat in Abstimmung mit dem Referat die Stichprobenkontrolle erhöht. Darüber hinaus wurden punktuelle 100%-Kontrollen in Zusammenarbeit mit dem LMTVet für Direktflüge aus Risikoländern durchgeführt. Dies betraf ausschließlich Direktflüge aus der Türkei. Bei den durchgeführten Kontrollen wurden zahlreiche Lebensmittel tierischer Herkunft konfisziert, die sich im privaten Reisegepäck der Passagieren befanden, und der Vernichtung zugeführt. Diese Maßnahmen ergaben sich schon aus der seit dem Jahre 2004 rechtswirksamen Verordnung (EG) Nr. 745/2004 über Einfuhr-

vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs zum persönlichen Verbrauch und nicht erst aus aktuellen Schutzklauseln gegen die Vogelgrippe, da jederzeit auch andere Tierseuchenerreger eingeschleppt werden könnten. Nähere Informationen dazu sind unter der Internet-Adresse www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Landtag, 16. Wahlperiode – Plenarprotokoll der 49. Sitzung) zu erhalten.

Ergänzende Erläuterungen zur Tierseuche „Geflügelpest“ finden sie auch im Abschnitt 4.2.2.

Weiter hat nach Vorbereitung im Referat die Freie Hansestadt Bremen im Berichtsjahr die Ländervereinbarung über die Einrichtung eines Mobilen Bekämpfungszentrums für Tierseuchen unterzeichnet. Die Planung des mobilen Bekämpfungszentrums, bestehend aus beweglichen Container verschiedener Funktionen, erfolgte mit großer Professionalität durch das Bundesamt für Wehrtechnik und Beschaffung, welches auch die gesamten Feldlager der Bundeswehr für die verschiedenen Auslandseinsätze plant. Weiter gehören zum MBZ Mobiliar, IT-Ausstattung und ein ausreichender Vorrat von Materialien zur sofortigen Tierseuchenbekämpfung. Gelagert werden soll das MBZ im niedersächsischen Barme. Die einzelnen Ausschreibungen, die durch das geschäftsführende Land Niedersachsen mit Hilfe des Bundesamtes für Wehrtechnik und Beschaffung erarbeitet werden, können erst eingeleitet werden, wenn die Vereinbarung von

allen Ländern unterschrieben ist. Dies war Ende 2005 noch nicht der Fall. Auf Bremen wird gemäß der Aufteilung nach dem bundesweiten Großvieheinheiten-Schlüssel wegen des vergleichsweise geringen Viehbestandes im Lande ein Kostenanteil von derzeit 0,0685 % entfallen. Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass es sich noch um eine, wenn auch sehr sorgfältige, Kostenabschätzung handelt, bedeutet dies bei den einmaligen Anschaffungskosten ca. 2000,00 EUR und bei den laufenden Kosten unter 100,00 EUR jährlich. Auch wenn der Einsatz des MBZ im Tierseuchenkrisenfall eigentlich nur in den Flächenländern vorstellbar ist, ist auch der Beitritt Bremens zur Ländervereinbarung ein länderübergreifender Solidaritätsbeweis, der weiterhin eine positive Außenwirkung gegenüber der EU haben wird.

Auf Landesebene wurde im Referat wie auch in Niedersachsen eine Bremische Verordnung zum Schutz der Rinder vor einer Infektion mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 (BremBHV1-VO) bearbeitet, die seit April 2005 in Kraft ist. Die Bovine Herpesvirus 1 (BHV1) - Infektion führt in der Rinderhaltung zu hohen wirtschaftlichen Verlusten und ist in Deutschland eine anzeigepflichtige Tierseuche. Sie ist für den Menschen ungefährlich. Die Bekämpfung ist national mit der Verordnung zum Schutz der Rinder vor einer Infektion mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 - BHV-1-Verordnung - geregelt. Im Rahmen des

BHV1-Bekämpfungsverfahrens hat sich die Erkenntnis durchgesetzt, dass die Untersuchungspflicht der Rinderhalter zur Feststellung von Reagenten (dauerhaft Herpes-infizierte Rinder) oder Bestätigung der BHV1-Freiheit (keine Reagenten) nicht ausreichend ist, um der Infektion BHV1-freier Rinder und der Reinfektion von Beständen in der Sanierung zuverlässig entgegenzuwirken. In der Freien Hansestadt Bremen hatten zu dem Zeitpunkt rund 72 % der Rinder haltenden Betriebe den Status BHV1-frei und rund 15 % der Betriebe waren einem freiwilligen Sanierungsverfahren beigetreten.

Diese Betriebe mussten durch zusätzliche schärfere Regelungen gegenüber den anderen 13 % nicht BHV1-freien Milchvieh-, Mutterkuh- und Mastbeständen geschützt werden. Konkret dürfen gemäß der Landesverordnung Rinder eines nicht BHV1-freien Bestandes nur auf Weiden verbracht werden, sofern der Halter dem freiwilligen Sanierungsverfahren beigetreten ist oder alle Rinder insgesamt geimpft wurden; Reagenten müssen so gehalten werden, dass sie nicht mit Rindern anderer Bestände in Berührung kommen können. Die baldige Tilgung der BHV1 muss auch vorangetrieben werden, um die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe in der Freien Hansestadt Bremen zu erhalten, weiter auszubauen und um nationale und internationale Handelshemmnisse zu vermeiden.

4.2.2 LMTVet

Klassische Geflügelpest

Der Aufgabenbereich Tierseuchenbekämpfung des LMTVet war im Berichtsjahr wesentlich durch eine neuerliche Bedrohung der hiesigen Tierbestände - nach 2003 in Belgien, den Niederlanden und Nordrhein-Westfalen - durch die Klassische Geflügelpest gefordert.

Die Klassische Geflügelpest ist eine besonders schwer verlaufende Form der aviären Influenza (Vogelgrippe), die durch sehr aggressive (hochpathogene) Virusstämme vom Subtyp H5 oder H7 hervorgerufen wird. Die Krankheit ist für Hausgeflügel hochansteckend und verläuft mit schweren allgemeinen Krankheitszeichen. Bei Hühnern und Puten können innerhalb kurzer Zeit (Stunden bis wenige Tage) bis zu 100 % der Tiere eines Bestandes erkranken und sterben. Die wirtschaftlichen Verluste sind entsprechend hoch.

Die Geflügelpest befällt alle Geflügelarten. Bei Hühnern und Puten werden die höchsten Erkrankungs- und Sterberaten beobachtet. Wasservögel erkranken seltener und in der Regel weniger schwer, scheiden aber dennoch das Virus aus und können als Reservoir für Ansteckungen dienen, wobei die Übertragung des Erregers von wildlebenden Vögeln auf Haus- bzw. Nutzgeflügel eine entscheidende Schnittstelle auch bei der Bekämpfung darstellt.

Die Bedrohung hiesiger Geflügelbestände im Berichtsjahr ergab sich durch das verbreitete Auftreten eines, auch bei Wassergeflügel, außerordentlich aggressiven Virusstammes vom Typ H5N1 seit Ende 2003 in elf Ländern Südostasiens und dessen weltweite Verbreitung durch Vogelzüge.

Ende Juli des Berichtsjahres wurden Ausbrüchen in der Grenzregion zwischen Kasachstan und Russland verzeichnet, im November Nachweise von H5N1 in Kroatien und Rumänien.

Die Geflügelpest ist eine wirtschaftlich besonders bedeutsame Tierseuche und ist deshalb nach den Regeln des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) anzeige- und bekämpfungspflichtig. In Deutschland sind die durchzuführenden Maßnahmen zum Schutz von Nutzgeflügel grundsätzlich in der Geflügelpest-Verordnung (Verordnung zum Schutz gegen die Geflügelpest und die Newcastle-Krankheit) sowie in der EU-Richtlinie 92/40/EWG gesetzlich festgeschrieben.

Impfungen gegen die Geflügelpest sind nach deutschem Tierseuchenrecht grundsätzlich verboten, können aber im Ausnahmefall durch die für die Tierseuchenbekämpfung zuständigen obersten Landesbehörden beim zuständigen Bundesministerium für bestimmte Tierhaltungen, wie Zoos oder Vogelarks, beantragt werden. Impfungen bieten nach derzeitigem Stand der Wissenschaft keinen Schutz vor Infektion, sondern verhindern in der Regel nur schwere Erkrankungen der wirksam geimpften Tiere und verringern die Virusausscheidung durch infizierte Tiere. Für geimpfte Tiere besteht darüber hinaus ein lebenslanges Verbringungsverbot, da derzeit noch kein sog. Marker-Impfstoff zur Verfügung steht, der die Unterscheidung zwischen geimpftem und infiziertem Geflügel zulässt.

Die zusätzlich bereits am 19. Oktober 2003 erlassene „Verordnung über Untersuchungen auf die Klassische Geflügelpest“ wurde mit dem 19. Oktober des Berichtsjahres dahin-

gehend geändert (nunmehr unter der Kurzbezeichnung „Geflügelpestschutzverordnung“), dass Geflügel bis zum 15. Dezember des Jahres zum Schutz vor Kontakt zu wild lebenden Vögeln grundsätzlich in geschlossenen Ställen zu halten, und dass die Durchführung überregionaler Geflügelmärkte und Geflügelschauen nur unter Auflagen statthaft sei.

Eine für Dezember 2005 geplante überregionale Zuchtgeflügelschau in Bremen-Mahndorf mit zahlreichen Teilnehmern aus dem gesamten Bundesgebiet und dem europäischen Ausland wurde im Sinne der Verordnung unter Auflagen gestattet und von drei AmtstierärztInnen des LMTVet überwacht. Ausnahmen von der seit dem Herbst 2005 geltenden Aufstallungspflicht für Geflügel waren anzeige- bzw. genehmigungspflichtig. Für die Haltung unter freiem Himmel im Lande Bremen wurde nur eine Genehmigung erteilt, nämlich, aus Gründen des Tierschutzes und der Arterhaltung, für den „Zoo am Meer“ in Bremerhaven.

Die risikoorientierte Kontrolle mehrerer hundert Geflügelhaltungen, von denen viele die anzeigepflichtige gemäßigte Auslaufhaltung in nach oben dichten Volieren angezeigt hatten, war umfangreiche Aufgabe der AmtstierärztInnen des LMTVet.

Um für den Fall eines Ausbruchs der Geflügelpest in Bremen in angemessener Weise vorbereitet zu sein, begann ab August des Berichtsjahres ein reger Informations- und Meinungsaustausch zwischen dem LMTVet und dem Senator für Gesundheit einerseits und dem Senator für Umwelt, dem Gesundheitsamt, der Polizei, der Feuerwehr, dem arbeitsmedizinischen Dienst, dem Amt für Straßen und Verkehr, dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und

Lebensmittelsicherheit (LAVES), den niedersächsischen Landkreisen und dem THW, um nur die wichtigsten Institutionen und Behörden zu nennen.

Neben aktuellen Bewertungen der Gefährdung der Geflügelbestände, der Bevölkerung im allgemeinen und beteiligter MitarbeiterInnen im Besonderen durch ein potentielles Seuchengeschehen waren u.A. das Monitoring von Wildvögeln, der Umgang mit aufgefundenen toten Vögeln sowie Tötungs-, Desinfektions- und Sperrmaßnahmen sowie die Bereitstellung erforderlichen Personals für den Bedarfsfall zu planen und zu organisieren.

Bisher war im Bundesland Bremen glücklicherweise kein Fall von Geflügelpest, weder bei Wild- noch bei Hausgeflügel, zu verzeichnen.

BHV1-Sanierung

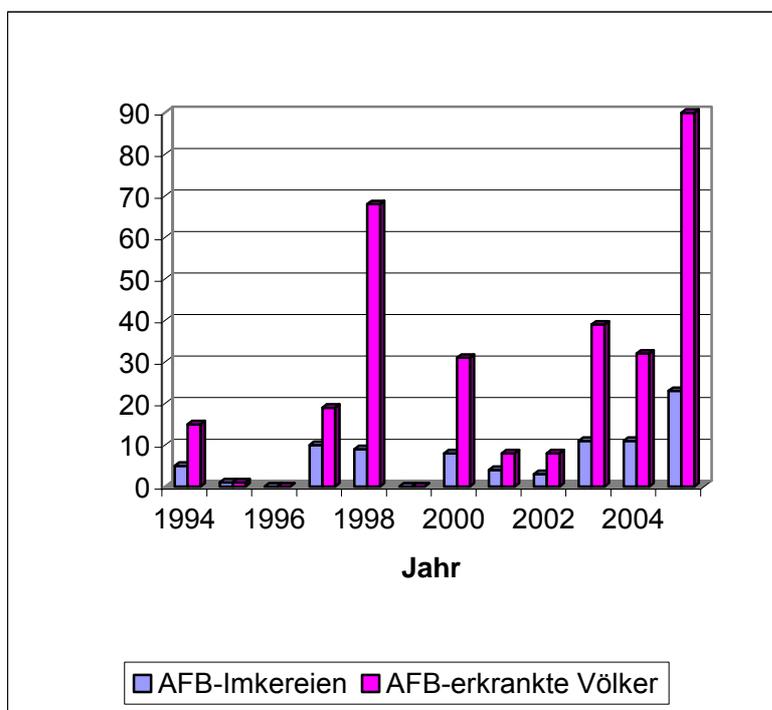
Einen weiterhin erfolgreichen Verlauf nahm im Berichtsjahr die BHV1-Sanierung, d. h. die flächenweite Bekämpfung der Infektion mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 der Rinder (IBR). Der Anteil an BHV1-freien Rinderbeständen im Sinne der BHV1-Verordnung konnte von 72% Anfang 2005 (siehe auch 4.2.1) auf 83% zum 31.12.05 gesteigert werden. 11 % der Betriebe befanden sich zum Jahresende im Sanierungsverfahren. Der Anteil der Betriebe ohne Status konnte auf 6,5 % gesenkt und somit halbiert werden.

Auftreten und Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut (AFB) bei Honigbienen

Im Jahr 2005 konnte erneut ein starker Anstieg der AFB-Fälle gegenüber dem Vorjahr verzeichnet werden. Hierbei handelt es sich sowohl um Wiederausbrüche in Imkereien, die

bereits im Jahr 2004 von der Seuche betroffen waren als auch um Neuausbrüche bisher nicht betroffener Imkereien.

Abb. 5: Faulbrutfälle im Stadtbereich Bremen in den Jahren 1994-2005



Besonders bemerkenswert war in vier Imkereien das Auffinden von letalen Bienenvölkern, die mit hoher Wahrscheinlichkeit an der AFB abgestorben waren. Diese Völker zeigten auf den Brutwaben großflächig die typischen Krankheitssymptome. Derartige Völker stellen ein hohes Seuchenpotential dar, da die Bienenwohnungen unverschlossen sind und so über Räuberei durch Bienen der Nachbarimkereien der Seuchenausbreitung Vorschub leisten können.

In solchen Fällen wurde in den vier betroffenen Imkereien genauso verfahren wie bei den übrigen Seuchenfällen: Entsorgung der toten Bienen und der Waben in der Müllverbrennungsanlage sowie die Desinfektion der Bienenwohnungen und der übrigen Ausrüstung mit kochender, 3%iger Ätznatronlauge bzw. durch Abflammen.

Bei der Ursachenanalyse für die starke Verbreitung der AFB fielen folgende Punkte besonders auf:

- Die freiwillige Vorsorgeuntersuchung zum Nachweis von Faulbrutsporen, die „Futterkranzprobenuntersuchung“, ist noch längst nicht Standard in allen Imkereien geworden. Hierdurch wurde ein zeitlicher Vorteil zur Vermeidung des Seuchenausbruchs durch imkerliche Eingriffe wie z. B. Wabenerneuerung und verstärkte Selektion am Bienenstand nicht genutzt.
- Die Krankheitssymptome der AFB wurden bei rund einem Drittel der betroffenen Imkereien nicht vom Imker erkannt. Hieraus kann auf einen hohen Bedarf an (Nach-)Schulungen der Imker geschlossen werden.

- Die Bienendichte ist in einigen Teilen des Stadtgebietes zu hoch /sehr hoch, so dass sich z.T. im Umkreis von 2 km mehr als 7 Imkereien befinden. Hierdurch wird eine wirksame Bekämpfung der AFB erschwert, da Maßnahmen am wirksamsten sind, wenn sie zeitgleich in allen (Hobby-)Imkereien erfolgen.

Im Rahmen der Seuchenbekämpfung wurden in den Sperrbezirken zwei bisher nicht angezeigte Bienenstände gefunden. Gegen die betreffenden Imker wurden ordnungsrechtliche Maßnahmen eingeleitet. Auf einem der beiden Bienenstände wurde die AFB in abgestorbenen Bienenvölkern nachgewiesen. Es ist zu befürchten, dass noch mehr unbekannte Imkereien mit unklarem Seuchenstatus im Stadtgebiet bestehen und auch zukünftig zur Streuung der AFB-Erreger führen werden. Hier besteht ein deutlicher Aufklärungsbedarf der „Schwarzimker“.

Die Bekämpfung der AFB in so vielen Imkereien war auch in 2005 nur mit dem Einsatz von Bienenseuchensachverständigen möglich, die den LMTVet bei der Kontrolle der Bienenvölker und der Überwachung der Bekämpfungsmaßnahmen tatkräftig unterstützten. Die Bienenseuchensachverständigen gehören den Imkerverbänden an und haben eine spezielle Ausbildung zur Krankheitsdiagnose absolviert.

Bekämpfung der Varroamilbe

Der Parasit *Varroa destructor* war in der Lage, sich beim langanhaltenden, warmen Spätsommer- und Herbstwetter stärker als in den Vorjahren zu vermehren. Die Milbenvermehrung konnte nur durch gut gewählte Behandlungszeitpunkte und geeignete Medika-

mentengabe ausreichend verhindert werden. Die Imker sind gemäß Bienenseuchenverordnung zur eigenständigen Varroabekämpfung verpflichtet. Neben einer Behandlung der Bienenvölker direkt nach der letzten Honigernte (Mitte /Ende Juli) musste eine zweite Behandlungsphase Ende September /Anfang Oktober erfolgen, um den Infektionsdruck erfolgreich zu minimieren. Ein Teil der Imker hat die zweite Möglichkeit nicht genutzt und musste bereits vor Jahresende Völkerverluste von 30 bis 100% verzeichnen. Das einzig geeignete Behandlungsmittel für die beiden Behandlungszeiträume war 60%ige Ameisensäure, die beim Verdampfen auch die sich reproduzierenden Milben in den Brutzellen erreicht. Andere Medikamente können dies nicht und sollten daher nicht während der Brutphase angewendet werden.

Eine dritte Behandlung mit einem anderen wirksamen Mittel sollte in der brutlosen Zeit erfolgen. Diesen Termin haben nicht wenige Imker zu früh gewählt, da die Bienen ausnahmsweise im November noch gebrütet hatten. Der Behandlungserfolg war unter diesen Umständen sehr gering und führte zu weiteren Völkerverlusten Ende 2005.

Tierkennzeichnung

Im Zusammenhang mit der Überwachung der Einhaltung von Vorschriften der Viehverkehrsverordnung zur Kennzeichnung und Registrierung von landwirtschaftlichen Nutztieren führte der LMTVet im Berichtsjahr 35 Kontrollen von Tierhaltungen durch, wobei es in vier Fällen zu Beanstandungen kam.

Kooperation mit Niedersachsen

Die Zusammenarbeit des LMTVet im Bereich Tierseuchenbekämpfung mit niedersächsischen Behörden auf Kreis- und Landesebene, vor allem mit dem LAVES und der

Niedersächsischen Tierseuchenkasse, bewährt sich zunehmend und wird von hier aus für unabdingbar erachtet. Ein vom niedersächsischen Umland abgegrenztes Tierseuchengeschehen ist nicht denkbar.

4.3 Tierarzneimittelüberwachung

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln, insbesondere die Überwachung der arzneimittelrechtlichen Vorschriften und der Vorschriften über tierärztliche Hausapotheken liegt beim Fachreferat 32 der Senatorischen Dienststelle.

Im Land Bremen gab es im Berichtszeitraum etwa 45 Tierarztpraxen mit tierärztlichen Hausapotheken, wovon lediglich eine Praxis primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren tätig war. Für den letztgenannten Tätigkeitsbereich gelten umfangreiche Dokumentationsverpflichtungen für Tierarzt und Tierhalter. Im Berichtsjahr wurden drei Praxisneugründungen mit Anmeldungen für Hausapotheken entgegengenommen. Dabei handelte es sich in einem Fall um die Übernahme bzw. Fortführung einer bereits lange in Bremen ansässigen tierärztlichen Praxis. Zwei dieser Apotheken wurden einer Inspektion unterzogen. Beanstandungen mussten nicht ausgesprochen werden.

Bremen verfügte im Berichtszeitraum über keinen Herstellerbetrieb für Tierarzneimittel. Lediglich einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für Tierarzneimittel verfügen zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften über Büros an den Standorten Bremen bzw.

Bremerhaven. Hier erfolgt die Überwachung in enger Abstimmung mit dem Fachreferat 34 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung). Diese Zusammenarbeit zwischen den Referaten hat sich sehr bewährt und wird ebenfalls bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtsetzungsverfahren aktiviert.

Im Ländervergleich ist Bremen das einzige Bundesland, in dem auf Fachreferentenebene die Zuständigkeit für die Bereiche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln und Lebensmittelhygiene bzw. Lebensmittel tierischer Herkunft in Personalunion wahrgenommen werden. Damit können in Bundesländer-Referentenbesprechungen sowie in der LAGV-Arbeitsgruppe „Überwachung von Tierarzneimitteln (AG TAM)“ punktuell fachübergreifende Beiträge eingebracht werden, die dem integrativen Ansatz im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes Rechnung tragen. Diese Möglichkeit wurde auch im Berichtszeitraum insbesondere in den Arbeitsbereichen Qualitätsmanagement, Risikoansatz in der Überwachung, Erstellung eines mehrjährigen integrierten Kontrollplans sowie zum Thema Unterstützung der Einführung einer integrierten Tierärztliche Bestandsbetreuung genutzt.

4.4 Beseitigung von Tierkörpern und nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten

Mit Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 über Hygienevorschriften für nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte wurde das Recht vorgenannter Produkte harmonisiert. Mit dieser Verordnung wurden umfassende gemeinschaftsrechtliche Grundlagen geschaffen für

- die Abholung, Sammlung, Beförderung, Lagerung, Behandlung, Verarbeitung und Verwendung oder Beseitigung tierischer Nebenprodukte
- das Inverkehrbringen und – in bestimmten Sonderfällen – die Ausfuhr und die Durchfuhr von tierischen Nebenprodukten und daraus hergestellten Erzeugnissen.

Mit Erlass des nationalen Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes im Jahre 2004 ist das Tierkörperbeseitigungsgesetz außer Kraft getreten. Insofern wird die Tierkörperbeseitigung nicht mehr national über einen eigenen Rechtsbereich geregelt, sondern findet sich neben Vorschriften für z.B. Heimtierfutterhersteller oder Lagerbetriebe für verarbeitete Erzeugnisse wie Fischmehl gemeinsam im Tierische Nebenprodukte-Recht wieder. Mit vorgenannter Rechtsänderung kam es auch im Berichtsjahr zu einem hohem Aufwand hinsichtlich der Bearbeitung zu Fragen der Rechtsauslegung, Beratungen, Kontrollen und Verwaltungsverfahren im Referat 32 und beim LMTVet hinsichtlich Zulassungen und Überwachung betroffener Betriebe und deren Umsetzung des neuen Rechts. Dies wurde erschwert, weil es national noch keine Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz

gab, mit dem erwartungsgemäß Details geregelt und weiter Vorschriften ergänzt werden.

Zur vorgeschriebenen unschädlichen Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und Erzeugnissen bedienen sich die Stadtgemeinden Bremen /Bremerhaven zusammen mit anderen niedersächsischen Gebietskörperschaften der Tierkörperbeseitigungsanstalt (TBA) SNP-Rotenburg in Mulmshorn.

Mit Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 hat sich die wirtschaftliche Grundlage für die Tierkörperbeseitigungsanstalten grundlegend geändert. Dies wirkt sich insbesondere dadurch aus, dass die Verwertbarkeit der Rohmaterialien nun nicht mehr ausschließlich auf die Verarbeitung in den TBAen beschränkt ist. Ein erheblicher Teil der Rohmaterialien von gesund geschlachteten Tieren - mit Ausnahme von spezifischem Risikomaterial - gelangt deshalb nun nicht mehr in die TBA, sondern z.B. direkt in Biogasanlagen zur weiteren Verwertung. Zwangsläufig führt dies in der TBA zu einer Erhöhung der Kosten für die Beseitigung pro Tonne Rohmaterial.

Im Bereich der SNP-Gruppe wurde dieser Entwicklung durch die Fusion der TBAen Mulmshorn und Bargdorf (Landkreis Uelzen) begegnet. Durch Vertrag zwischen den beiden Firmen der SNP-Gruppe und sämtlichen, auch im Einzugsbereich der TBA Bargdorf beteiligten Gebietskörperschaften wurde die TBA Bargdorf 2005 aufgegeben und wird nun nur noch als Sammelstelle betrieben. Sämtliches Material wird nun in der TBA Mulmshorn verarbeitet und somit dort die wirtschaftlich notwendige Auslastung gesichert.

4.5 Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

Das Sachgebiet Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene ist innerhalb des Landesuntersuchungsamtes zuständig für die Diagnostik von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „Pet Food“ sowie für Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Das Sachgebiet 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 im amtstierärztlichen und polizeilichem Auftrag forensische Untersuchungen insbesondere bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz durchgeführt. Der Labor-

bereich nimmt u.a. an Laborvergleichsuntersuchungen des BfR teil. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein weiteres diagnostisches Gebiet des Labors.

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

Tab. 10: Überblick zu Untersuchungen im Jahr 2005

2005	Probenzahl n =	Bemerkung
Klinisches Untersuchungsmaterial		
Sektionen	43	
Körperteile, Waben etc.	33	
Kotproben	105	
Hautgeschabsel	55	
Tupfer etc.	152	
Antibiogramme	101	
Urine	9	
Histologie	33	
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	114	
Futtermittel		
Fischmehl/Salmonellen	5885	(inkl. nachbehandelte Futtermittel)
Fischmehl/Enterobacteriaceen	802	
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	676	

2005	Proben- zahl n =	Bemerkung
"Pet food"	1370	
Wolle	37	
Milchproben	156	
Fleischhygiene		
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	279	
Rückstände	1392	
Rückstände (Import)	13	
Sonstige Importuntersuchungen	146	
Sonstiges	2	Kontaminations- versuche

Anzeigepflichtige Tierkrankheiten

Die anzeigepflichtigen Tierseuchen, bei denen die Notwendigkeit staatlicher Maßnahmen gegeben ist, sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet. Die im LUA bearbeiteten Tierseuchen werden hier kurz vorgestellt. Weitere, insbesondere mit serologischen Methoden bekämpfte Tierseuchen wie Leukose, Brucellose und BHV1 der Rinder sowie Aujeszky'sche Krankheit der Schweine werden im Rahmen der Länderkoordination Bremen/Niedersachsen sowie des Beitritts der Bremer Landwirte zur Tierseuchenkasse Niedersachsen im LAVES /VI Oldenburg bearbeitet.

- Amerikanische Faulbrut der Bienen

Zum Nachweis des Erregers der bösartigen Faulbrut (*Penicillium larvae larvae* syn. *Bac. larvae*) werden außer Waben von krankheitsverdächtigen Bienenvölkern gelegentlich auch Handelsprodukte eingeschickt, in denen pathogene Bakterien bzw. deren Sporen nicht vorhanden sein dürfen. Im Berichtszeitraum waren wie im Vorjahr in Bremer Imkereien

wiederum *Bac. larvae* (n= 24 positive Waben in 2005) nachweisbar.

- Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft worden waren 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 in drei Verdachtsfällen keine Chlamydien nachgewiesen.

- Tollwut

Die Untersuchung auf Tollwut spielt im urbanen Bereich der Stadtstaaten nur eine untergeordnete Rolle und betrifft gelegentlich Füchse in den ländlicheren Außenbezirken Bremens. Im Berichtsjahr trat nach über 10

Jahren erstmals wieder Tollwut im Stadtbereich auf. Das Gehirn einer Fledermaus war hochgradig mit Tollwutvirus befallen. Nach dem Vorbericht war das Tier zwar in häusliche Pflege gelangt, es kam jedoch zu keinem Personenkontakt im Sinne einer Infektionsgefährdung. Das sporadische Auftreten der Fledermaustollwut ist ein in Nordniedersachsen wiederholt auftretendes Phänomen, welches epidemiologisch für den Menschen nur eine geringe Bedeutung hat.

- Transmissible Spongiforme Encephalopathie (TSE) / Bovine Spongiforme Encephalopathie (BSE)

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

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen, Konfiskate

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilze, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten übermittelt. Ziele sind einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits,

mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu vereiteln.

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache verendeter oder eingeschläferter Tiere wurden Sektionen zur Auffindung pathologisch-anatomischer Veränderungen durchgeführt; meist erfolgten ergänzende Untersuchungen auf Parasiten, Bakterien oder Pilze sowie auch pathologisch-histologische (feingewebliche) Untersuchungen.

Zur Sektion auf Todesursache gelangten im Berichtsjahr insgesamt 43 Tiere: vier Hunde, fünf Katzen, vier Kaninchen, eine Schlange, eine Fledermaus, ein Eichhörnchen, zwei Fische, ein Frettchen, eine Wanderratte, 23 Vögel, davon vier Nutzgeflügel, acht Tauben, sieben Sittiche, ein Kanarienvogel, eine Amsel, ein Wanderfalke, eine Eule; zusätzlich wurden vier Teilsektionen (zwei mal Rind, ein mal Damhirsch, ein mal Schwein) durchgeführt. Besonders erwähnenswert erscheinen die Sektionsbefunde von sechs Tauben mit Tod durch Vergiftung und zwei Tauben durch Erschießen Anfang des Jahres.

Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger wurden Antibiotogramme eingeleitet, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Hierdurch wird langfristig eine Resistenzentwicklung der Krankheitskeime gegenüber gebräuchlichen Antibiotika verhindert, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt.

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. SARS, Schweinepest, Geflügelpest) durch Verschleppung über den Fernverkehr wird nachhaltig bekämpft. So ist das Mitführen von Lebensmitteln aus vielen Drittländern im Flugreiseverkehr untersagt; die Flugreisenden werden hierauf in den Abflugterminals auch

mittels Piktogrammen informiert. Da trotzdem wiederholt versucht wird, in Bezug auf Tierseuchen potentiell gefährliche Lebensmittel über die Grenze nach Deutschland zu schaffen, werden diese vermehrt vom Zoll /LMTVet konfisziert und im Landesuntersuchungsamt sachgerecht vernichtet. Im Berichtsjahr gelangten 82 Chargen á ca. 10 kg zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft - hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stichprobenartig gemäß EU-Gesetzgebung auf eine Salmonellenkontamination untersucht. Insgesamt unterlagen 243.603 Tonnen Fischmehl im Berichtsjahr über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen (2004: 190.000 to). Die Ware stammte aus Peru (ca. 205 Tausend Tonnen) und Chile (ca. 23 Tausend Tonnen) sowie in

kleineren Tonnagen aus Island, Marokko und Norwegen.

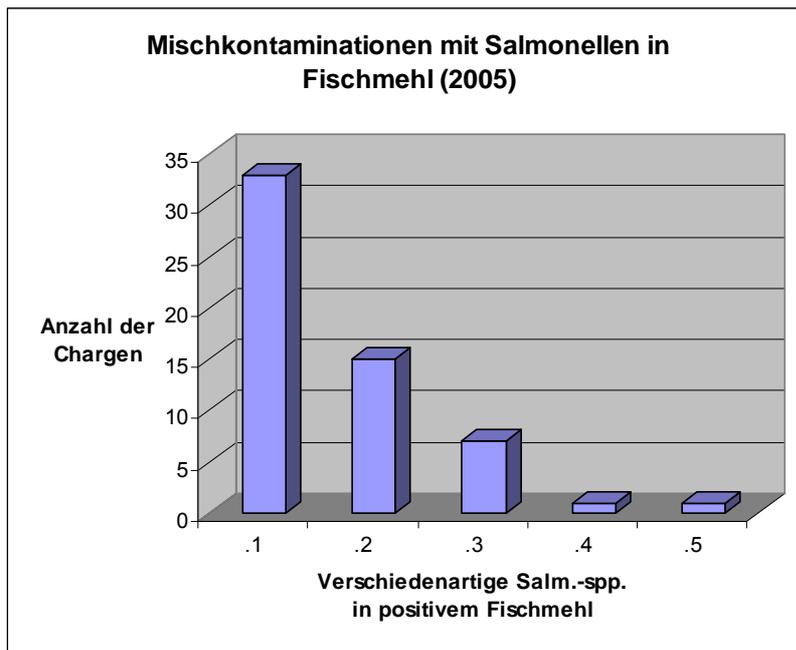
23,7 Tonnen (= 9,7 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung in die Nahrungskette. Auffällig war der sehr hohe Anteil von Salmonellenhaltigem marokkanischem Fischmehl: Von 26 Sendungen (= 11.250 Tonnen) mussten 22 Sendungen (= 9.596 Tonnen bzw. 85,3 %) wegen Salmonellenfunden zurückgewiesen werden.

Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies ist aus den untenstehenden Tabellen ersichtlich. Die Grafik „Mischkontaminationen mit Salmonellen in Fischmehl (2005)“ ist folgendermaßen zu lesen: In 33 Partien Salmonellen-positiven Fischmehls waren nur jeweils eine Salmonellenspezies nachweisbar, in 1 Partie Fischmehl konnten dagegen 5 verschiedene Salmonellenspezies nachgewiesen werden (Marokko).

Tab. 11: Futtermitteluntersuchungen 2005 (Zahlen aus 2004 in Klammern); hier Salmonellenhaltiges Fischmehl, Importe über Bremen

Herkunft	Anzahl der Sendungen	Gewicht [Tonnen]	Salm.- positives Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv in %
Peru	460 (326)	204.614 (161.553)	11.624 (10.581)	5,7 (6,6)
Chile	58 (40)	22.603 (23.913)	1.911 (10.737)	8,5 (44,9)
Island	6 (3)	1.057 (3.380)	630 (1.066)	59,6 (31,5)
Marokko	26 (2)	11.250 (782)	9.596 (782)	85,3 (100)
Norwegen	1 (0)	11.250 (0)		
Gesamt	551 (371)	250.774 (189.628)	23.761 (23.166)	9,5 (12,2)

Abb. 6:



Tab. 12: Nachweishäufigkeit von Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2005 (Bremen)

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise 2005	in %	Anzahl der Nachweise 2004	in %
S. Muenster	58	17,9		
S. Tennessee	48	14,8	91	32,97
S. Anatum	25	7,7	3	<5
S. Cerro	22	6,8		
S. Oranienburg	22	6,8		
S. Senftenberg	21	6,5	39	14,13
S. montevideo	20	6,2	7	<5
S. Agona	18	5,6		
S. Lille	14	<5	5	<5
S. Ohio	14		25	9,06
S. Falkensee	13		15	5,43
S. Kentucky	13		6	<5
S. Durby	10			
S. Idikan	8		1	<5
S. Stanley	6			
S. Kiambu	3		4	<5
S. Corvallis	3			

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise 2005	in %	Anzahl der Nachweise 2004	in %
S. Typhimurium	3			
S. Cubana	1			
Sonstige	1			
S. der Gruppe 2	1		7	<5
S. Godesberg			1	<5
S. Serogruppe E			4	<5
S. Schwarzengrund			3	<5
S. Havana			31	11.23
S. Mbandaka			13	<5
S. der Gruppe E 1			12	<5
S. Infantis			9	<5
Gesamt	324		276	

Die heimischen Nutztierbestände und damit indirekt der Verbraucher sollen so vor einer zusätzlichen Gefährdung durch Salmonellen geschützt werden (Stable to table-Prinzip).

Jede importierte Futtermittelpartie ist ferner daraufhin zu untersuchen, 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 aus 551 Proben keine Proben gefunden, die auf den Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder Federmehlen hingedeutet hätten.

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nager-

futter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter aber auch exotische Futtermittel wie Igel-, Koi-, Schildkröten-, Ratten-, Mäuse-, Frettchenfutter u.a. gefasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen /Antibiotikaresten und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien).

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

Es wurden bakteriologische Fleischuntersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe) nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz (VwVFIHG) durchgeführt. Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen die verschiedensten Diagnosen wie Erkrankungen des Verdau-

ungsapparats, des Herzens, der hämatopoetischen Organe, des Atmungsapparates, von Euterentzündungen und spezielle Infektionserkrankungen wie Rotlauf. Hinzu kommen stichprobenweise entnommene Nieren- und Muskulaturproben bei unverdächtigen Schlachttieren zum Nachweis möglicher Antibiotikarückstände nach einem bundesweiten Rückstandskontrollplan.

Eine weitere für die Fleischhygiene wichtige Hilfsuntersuchung stellt die histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur (Rinder) auf Finnenbefall dar. Finnen sind für den Menschen infektiöse Parasitenstadien in rohem Fleisch, die beim Verzehr zu einem Bandwurmbefall führen können.

Zusammenfassende Beurteilung der Untersuchungsergebnisse

Zusammenfassend ist für den Bereich LUA - Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene - für das Berichtsjahr neben dem Umzug des Labores fachlich das Geschehen um die Aviäre Influenza hervorzuheben, welches bundesweit erheblichen Beratungs- und Beruhigungsbedarf gegenüber der Bevölkerung bedurfte. Die telefonischen Anfragen erreichten auch in hoher Zahl das Landesuntersuchungsamt, so dass die kurzfristig im LUA eingerichtete Probenlogistik AI-verdächtiger Vögel vom Aufwand her eher untergeordnet erscheint.

5. Allgemeiner Pflanzenschutz

Die Aufgaben der Pflanzenschutzmittelverkehrs-kontrolle sind erst seit 1999 dem LMTVet übertragen worden. Neben den gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsvorschriften (EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung, Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung, Chemikaliengesetz) gibt es u.a. folgende landesrechtliche Vorschriften in Bremen: Leitlinie zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, Wasserschutzgesetz.

Kontrolliert wird die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln beim Import, im Handel und bei der Anwendung. Dabei wird die Vorgehensweise der Kontrollen nach den Regeln des für alle Länderdienste gültigen, 2004 erarbeiteten und in 2005 laufend aktualisierten und erweiterten Handbuchs zum Pflanzenschutz-Kontrollprogramm ausgerichtet. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung und Aktualisierung sich der Pflanzenschutzdienst Bremen ebenfalls kontinuierlich beteiligt, soll eine bundesweit einheitliche Pflanzenschutzmittelkontrolle gewährleisten und beschreibt u.a. auch die Aufgaben der Expertengruppe sowie die Regelung der Zusammenarbeit mit anderen Behörden. Die Kontrollen sind nach einem Kontrollplan durchzuführen, der in Verkehrskontrollen und Anwendungskontrollen gegliedert ist. Über die Kontrolltätigkeiten erfolgt eine jährliche Berichterstattung an das BVL.

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

Es haben sich 102 Betriebe in Bremen und 12 Betriebe in Bremerhaven gemäß §21a PflSchG angezeigt. Der LMTVET hat festgestellt, dass nicht alle Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, der Anzeigepflicht nachgekommen sind. Bei Betrieben, die diese gewerbliche Tätigkeit nicht angezeigt haben, wurden zwei Verwarnungsgelder- sowie drei Bußgeldverfahren eingeleitet.

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

Tab. 13: Übersicht über die in den Jahren 2003 bis 2005 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel	Anzahl überprüfter Sachkundenachweise
2003	94	2399	147	39	114
2004	173	2801	153	71	179
2005	176	2576	75	81	172

Tab. 14: Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen

Verstöße gegen	2004	2005
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	12
§11 PflSchG Zulassung	47	32
§20 PflSchG Kennzeichnung	4	17
§6 PflSchG Anwendung	9	3

In Auswirkung der festgestellten Verstöße wurden 12 Verwarnungsgelder und 6 Bußgelder verhängt sowie eine Untersagung des Pflanzenschutzmittelverkaufes gemäß §22 Abs.3 PflSchG ausgesprochen.

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in größeren Märkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder durch den Kunden verursacht. Die Beanstandungen aufgrund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Jahr 2004 abgelaufen war. 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 Ablauffrist von 2 Jahren noch gewährleistet war. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind vorwiegend dadurch entstanden,

dass „Altprodukte“ mit einer geänderten Gebrauchsanweisung wieder zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.

Weiterhin wurde nach dem Chemikaliengesetz eine neue Gefahrenklasse eingeführt (N = Umweltgefährlich), diese Kennzeichnung war auf den „alten“ Pflanzenschutzmittelpackungen teilweise noch nicht aufgedruckt und deshalb beanstandet worden. Insgesamt wurden 6 Verstöße gegen §6 PflSchG (Anwendung) festgestellt, 5 Verstöße wurden mit einem Bußgeld geahndet und eine unerlaubte Anwendung mit einem Verwarnungsgeld belegt. Bei diesen Verstößen handelte es sich hauptsächlich um unerlaubte oder unsachgemäße Anwendungen von Herbiziden, wobei private und auch gewerbliche Anwender betroffen waren.

Ausnahmegenehmigungen

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist §6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sog. Nichtkulturland. In diesem Zusammenhang wurden Kontrollen vor, während und nach der Anwendung wie folgt durchgeführt: Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden vor der Genehmigung besichtigt. Voraussetzung für eine Genehmigung ist die Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

weitgehend ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft.

Grundsätzlich werden die Anträge auf Ausnahmegenehmigung vom Pflanzenschutzdienst sehr restriktiv bewertet. Unter Berücksichtigung dieses Hintergrunds versteht sich der Pflanzenschutzdienst als Dienstleister zur Beratung und Empfehlung von alternativen Verfahren und Pflanzenschutzmitteln.

Tab. 15: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen 2004 /2005 (§ 6 Abs. 3 PflSchG)

Bereich	Anzahl 2004	Anzahl 2005
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	7	7
Gleisanlagen	8	9
Sport-, Golfplätze	5	4
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	4	3
Gesamt	24	23
Ablehnungen	4	4
Kontrollen	punktuell	15

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

Die Beikrautregulierung auf Nichtkulturland ist auch im Land Bremen nur im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 6 Abs. 3 PflSchG erlaubt. Eine besondere Schwierigkeit

stellte in der Vergangenheit die Beikrautbekämpfung auf befestigten Flächen dar.

Im September 2001 hat die Biologische Bundesanstalt das sog. Walzenstreichgerät Rotofix zugelassen. Bei der Anwendung des Rotofix-Verfahrens kommt nur ein bestimmter Wirkstoff zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Durch dieses technologische Verfahren, das nur bei Trockenheit angewendet werden darf,

wird die Abschwemmgefahr durch das gezielte Aufbringen mittels des Walzenstreichgeräts weitgehend verhindert. Trotz der Zulassung des Verfahrens ergibt sich die Genehmigungsfähigkeit zur Anwendung dieser neuen Technologie erst seit Juli 2003 durch Änderung der Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung.

Im Mai 2004 hat das Gartenbauamt Bremerhaven beim Pflanzenschutzdienst des LMTVet den ersten Antrag auf Genehmigung zum Einsatz des Rotofix-Verfahrens gestellt

In 2005 wurde ein Folgeantrag für die weitere Behandlung und für weitere Flächen gestellt. Nach eingehenden Versuchen in Warendorf auf einem Bundeswehrgelände wurde vom Pflanzenschutzdienst Münster festgestellt, dass man beim Einsatz von Rotofix nach 3 Jahren von einer nachhaltigen Aufwuchsregulierung ausgehen kann. Durch die Behandlung über einen Zeitraum von 3 Jahren kann also der Aufwuchs soweit unterdrückt werden, dass anschließend eine kontinuierliche mechanische Behandlung ausreichend ist.

In 2005 ist auch von Stadtgrün Bremen ein umfangreicher Antrag zum Einsatz von Rotofix gestellt und genehmigt worden. Das Gerät kam vor allem auf befestigten Gehwegen in den Wallanlagen und anderen von Stadtgrün zu betreuenden öffentlichen Flächen zum Einsatz. Das Rotofix-Verfahren wird sich zukünftig als eine im Sinne des Umweltschutzes vernünftige Verfahren etablieren

Fallbeispiel: Ausnahmegenehmigung für Einsatz des Waipuna-Verfahrens

Das Heißschaumverfahren Waipuna ist in Neuseeland entwickelt worden. In Bremen wurde dieses Verfahren erstmals 2000 am Flughafen Bremen vorgestellt. Seit 2002 kommt auf dem Flughafen ausschließlich dieses Verfahren zur Aufwuchsregulierung zum Einsatz.

Das Verfahren verzichtet gänzlich auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Durch Erhitzen von Wasser auf nahezu 100 Grad und den Zusatz von einem pflanzlichen Tensid entwickelt sich ein Schaum, der sich in Form eines Teppichs auf den Pflanzenbewuchs legt. Der Schaum hat dabei eine isolierende Wirkung, die zur Zerstörung des pflanzlichen Eiweißes in den Blättern führt und somit das Wachstum unterbindet. Je länger die Pflanzen unter dem Temperatureinfluss von über 47 Grad stehen desto wirkungsvoller sterben sie auch bis in den tiefer gelegenen Wurzelbereich ab. Der Vorteil des Waipuna-Verfahrens ist die Möglichkeit auch in Bereichen zu arbeiten, die mit anderen Geräten nur schwer zugänglich sind.



Auf dem Bild ist der Einsatz des Waipuna-gerätes im Straßenbereich der Haltestellen der Bremer BSAG zu sehen.

Fallbeispiel: Einsatz von *Bacillus thuringiensis* gegen Tipula-Larven

Ein weiteres Beispiel für den Einsatz von alternativen Bekämpfungsmitteln stellt der Einsatz eines Bacillus zur Bekämpfung von Wiesenschnakenlarven im Weserstadion dar. Diese Larven sind in der Lage durch ihre starken Fraßaktivitäten an den Wurzeln den Sportrasen in einen desolaten Zustand (Kahlstellen) zu versetzen.

Bacillus Thuringiensis wird mit einem Trägerstoff (Kleie) aufbereitet und mittels Düngerstreuer ausgebracht. Die Larven der Schnaken, die sich im Boden befinden, werden durch das Gemisch aus Kleie und anhaftendem Bacillus angelockt, nehmen diesen auf und sterben aufgrund seiner zerstörenden Wirkung auf ihren Verdauungstrakt ab.



Dieses Verfahren befindet sich derzeit noch in der Versuchsphase. In Zusammenarbeit mit Stadtgrün Bremen, die für die Pflege des Sportrasens im Weserstadion zuständig sind, wurde die Ausbringungsmethode weiter ent-

wickelt (siehe Bild). Der Wirkungsgrad dieses Verfahrens wird mit über 90 % als sehr hoch eingestuft. Eine genaue Aus- und Bewertung wird in 2006 erfolgen.

Betriebskontrollen

Insgesamt wurden 26 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Bei den Betriebsprüfungen wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmitteln sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. In den Betrieben wurden insgesamt 50 verschiedene Pflanzenschutzmittel kontrolliert - davon waren 6 Pflanzenschutzmittel nicht mehr zugelassen. Von insgesamt 8 Pflanzenschutzgeräten hatte eines keine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln eine Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden 11 Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft. Anzumerken ist, dass die Pflanzenschutzmittelanwendungen in den Betrieben der Landwirte immer mehr von qualifizierten Lohnunternehmern durchgeführt werden. Dieses führt dazu, dass der einzelne Landwirt kein Lager für Pflanzenschutzmitteln führt und dadurch auch kein Pflanzenschutzgerät benötigt.

Tab. 16: Übersicht Betriebskontrollen 2004 /2005 bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln

Jahr	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundennachweise
2004	18	184	40	11	15
2005	26	50	6	8	11

Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen

Es gibt im Land Bremen zwei unter Zollamtlicher Aufsicht geführte Einfuhrstellen für Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe oder Zusatzstoffe.

Für Bremerhaven ist dabei das Zollamt am Container-Terminal und für Bremen das Zollamt Neustädter Hafentor zuständig. Nur an diesen zwei Grenzkontrollstellen dürfen Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe und Zusatzstoffe eingeführt werden.

Im Jahr 2005 wurden 422,5 t an Pflanzenschutzmitteln und 29,1 t an Wirkstoffen zur Weiterverarbeitung bzw. zur Veredelung zu Pflanzenschutzmitteln eingeführt.

Bei der Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen werden die gesetzlichen Bestimmungen gemäß §§ 11 und 31 PflSchG kontrolliert. Dies umfasst die Kontrolle der Begleitpapiere, eine Kontrolle hinsichtlich der Kennzeichnung, der Chemikalienverbots-Verordnung sowie hinsichtlich der Wiederausfuhr, falls vorgesehen.

Weiterhin wurde Saatgut (Sonnenblumen, Mais) bei der Durchfuhr auf anhaftende Pflanzenschutzmittel kontrolliert.

Beratung im Haus- und Kleingartenbereich

Eine Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird anlassbezogen durchgeführt. Bürger und Kleingärtner werden über die gesetzlichen Bestimmungen oder über Schädlinge sowie deren Bekämpfung informiert und beraten. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose oft schwierig ist, werden teilweise nach Abwägung des Aufwandes vor Ort Beratungen durchgeführt, um hierdurch einen Überblick über die Ausbreitung von pflanzenpathogenen Erregern zu bekommen. Weiterhin wurde Aufklärungsarbeit im Rahmen der Verkehrskontrolle über die Zulassung (Anwendungsgebiete) von Pflanzenschutzmitteln geleistet. Dabei wurde festgestellt, dass ein zugelassenes Pflanzenschutzmittel für den Einsatz in Großbetrieben in Kleinstpackungen zum Verkauf angeboten wurde, was nicht gegen das Pflanzenschutzgesetz verstößt. Bei der Aufklärung der Verkäufer - hauptsächlich an Anwender im Haus und Kleingartenbereich - wurde aber darauf hingewiesen, dass dieses Pflanzenschutzmittel nur im gewerblichen Bereich zugelassen ist. Im Laufe des Jahres konnte dann von uns festgestellt werden, dass dieses

Pflanzenschutzmittel aus dem Verkauf genommen wurde.

Im Rahmen der Lehrveranstaltungen der Vereinigung der Bremer Kleingärtner wird an zwei öffentlichen Informationsabenden im Jahr im

Rahmen der Ausbildung zum „Fachberater für Haus- und Kleingärten“ Unterricht zu den pflanzenschutzrelevanten Themen im Lehr- und Versuchsgarten durchgeführt.

6. Ein-, Aus- und Durchfuhr

Die Tabellen 17 bis 19 geben einen Überblick über die Gesamtzahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2005 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export. Dabei zählen zu den originären Aufgaben der Grenzkontrollstellen (GKS) Überprüfungen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln sowie aller weiteren vom Tier stammenden sog. veterinärpflichtigen Pro-

dukten (z.B. Wolle, Haare, Blut, Futtermittel) im Rahmen der Ein- und Durchfuhr. Außerdem sind die GKS 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.

Tab. 17: Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2005 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2005	(Vorjahr)	2005	(Vorjahr)
Fischmehl	270 (= 253.683 t)	(154) (= 184.718 t)	-	-
Tierische Lebensmittel gesamt	3.471	(3.524)	14.619	(12.678)
davon:				
- Fischereierzeugn.	-	-	8.815	(8.113)
- Geflügel aus Brasilien, Thailand, Argentinien, Chile	2.665	(2.344)	2.236	(1.635)
- Fleisch	25	(66)	511	(520)
- Honig	18	(267)	570	(634)
Futtermittel	18	(105)	1.710	(1.204)
Wolle	287	(424)	292	(190)
Pflanzliche Lebensmittel gesamt	87	(109)	54	(26)
davon Vorfuhrpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	30	(50)	1	(3)
- Mykotoxinen	47	(42)	22	(11)
- Schwefeldioxid	4	(16)	-	-
Sonstige Produkte	354	(549)		
Phytosanitäre Kontrollen	629	(97)	2.062	(1.906)

Tab. 18: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2005 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2005	(Vorjahr)	2005	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	898	(1025)	272	(638)
Exportzertifikate	4.007	(6255)	346	(487)
Phytopsanitäre Bescheinigungen	4.510	(5.290)	1.513	(1.289)

Tab. 19: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2005, Erläuterungen im Text

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	2	30
Fehlende Übereinstimmung	-	8
Nichteinhaltung der Temperatur	5	6
Parasiten in Fischereierzeugnissen	-	4
Verderb	-	7
Aflatoxine	2	-
Gesamtzahl Beanstandungen	9	55

6.1 Grenzkontrollstelle Bremen

Allgemeines

Vor einem Jahr wurde der Neubau der Grenzkontrollstelle im Neustädter Hafen in Betrieb genommen. Die Einrichtung hat sich im Laufe des Jahres gut bewährt. Den Anforderungen an den Betrieb mit der Trennung von HC- und NHC-Produkten („human consumption“ – „non human consumption“; zum menschlichen Verzehr – nicht zum menschlichen Verzehr) kann mit dieser Anlage nachgekommen werden.

Einfuhr

Die Einfuhren gingen im Vergleich zum Jahr 2004 mit 1,5% weniger Sendungen leicht zurück (vgl. Abb. 7, unter 6.4 Zusammenfassung). Die Einfuhr von Geflügelfleisch ist wieder angestiegen und macht 77% des gesamten Importes aus, es ist aber eine Verlagerung von Honig, Rindfleisch, Wolle und Rohmaterial nach Hamburg zu verzeichnen. Für Einführer wird es zunehmend schwieriger, bei den Reedereien ein „bill of lading“ für Bremen zu erhalten, d.h. Sendungen ohne

Mehrkosten im Küstenverkehr weiter nach Bremen zu verschiffen.

Für den Bereich des Fischmehls zeichnet sich eine Stabilisierung der importierten Mengen gegenüber dem letzten Jahr ab. Hier führen

insbesondere größere Fangmengen, wie auch die Lieferungen über bremische Firmen an Futtermittelhersteller im Aquakulturbereich zu einem Anstieg in der Menge des abgefertigten Fischmehls.

Tab. 20: Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2000-2005

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Anzahl Sendungen	470	342	169	180	154	270
Gewicht in Tonnen	260.086	201.500	193.400	249.388	184.718	253.683

Die Anzahl der ausgestellten Veterinärbescheinigungen bei Schiffsausrüstungen ist mit 898 gegenüber der Zahl von 1025 im vorigen Jahr etwas rückläufig.

Insgesamt wurden in Bremen 87 Sendungen mit pflanzlichen Lebensmitteln zur Einfuhr angemeldet. Davon wurden fünf Sendungen auf Aflatoxine (Schimmelpilzgifte), sieben Sendungen auf den nicht zugelassenen Farbstoff Sudanrot, fünf Sendungen auf Salmonellen, eine Sendung auf Pestizidrückstände und vier Sendungen auf Schwefeldioxid hin untersucht. Der hier zu verzeichnende Rückgang von 20,2% der Einfuhren im Vergleich zum Vorjahr resultiert aus dem Standortwechsel eines Wirtschaftsbeteiligten nach Niedersachsen und einer vermehrten Abfertigung über Hamburg.

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplans wurden 55 Sendungen untersucht, Beanstandungen gab es keine. Der Einfuhrückstandskontrollplan wurde in Anlehnung an den nationalen Rückstandskontrollplan erstellt und umfasst pharmakologisch wirksame Substanzen und Pestizide. In Bremen wurden Geflügelfleisch und Därme in

die Untersuchung einbezogen. Es gab keine Nachweise der untersuchten Substanzen.

Insgesamt wurden im Jahr 2005 neun Sendungen als nicht einfuhrfähig beurteilt. Dabei wurden fünf Sendungen wegen Nichteinhaltung der Temperatur und zwei Sendungen aufgrund ungültiger oder fehlender Bescheinigungen zurückgewiesen. Bei den Sendungen mit pflanzlichen Lebensmitteln wurden 2 Sendungen vernichtet (Höchstmengenüberschreitung bei Aflatoxinen; Parasitenbefall).

Ausfuhr

Im Bereich der Ausfuhr wurden im Berichtsjahr 1.066 Veterinäratteste für den Versand von Fischmehl ausgestellt. Hinzu kamen 2.941 Atteste für den Versand von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen, Honig, Wolle und andere zusammengesetzte Lebensmittel tierischer Herkunft.

Insgesamt bedeutet dies einen Rückgang von 36% bei der Ausstellung von Exportattesten im Vergleich zum Vorjahr, welcher aus dem vermehrten innergemeinschaftlichen Ver-

bringen von Waren aufgrund der Erweiterung

des europäischen Binnenmarktes resultiert.

6.2 Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Allgemeines

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven liegt mit einem Anstieg von 15,3% deutlich über dem Niveau des Vorjahres. Restriktive Schutzmaßnahmen sind weitgehend aufgehoben, der Einbruch durch die Geflügelpest wurde wieder ausgeglichen und die Einfuhren haben insgesamt zugenommen. Über fünf Jahre hinweg gesehen hat Bremerhaven damit insgesamt um 58% zugelegt (vgl. Abb. 7, unter 6.4 Zusammenfassung). Es wird ein deutlicher Zusammenhang zur Erweiterung des Terminals und der Ansiedlung der Reederei Maersk mit eigenem Terminal gesehen. Mit der Fertigstellung von CT4 Ende 2006 dürften die Einfuhren noch einmal zunehmen.

Einfuhr

Die Schwerpunkte der Einfuhren entfallen auf tierische Lebensmittel und dabei vor allem auf Fischereierzeugnisse (60,3%) und Geflügelfleisch (15,3%). Die Verteilung hat sich nicht merklich geändert, wobei man sehen kann, dass der Rückgang der Geflügelfleischeinfuhren vom Vorjahr bedingt durch die Geflügelpest in Südostasien gestoppt ist. Der Anteil der vom Tier stammenden und nicht für die menschliche Ernährung bestimmten Produkte beträgt etwa 14% (z.B. Wolle, Futtermittel).

88 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager

abgefertigt. Für in Bremerhaven ansässige Schiffsausrüster wurden 272 Auslagerungen für die direkte Belieferung von Schiffen erstellt.

Insgesamt wurden 54 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (26 in 2004). Davon wurden 22 auf Aflatoxine und eine Sendung auf Sudanrot untersucht. Bei den übrigen wurde eine Dokumenten- und Nämlichkeitskontrolle durchgeführt.

Die Untersuchungen aufgrund von Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission (Rückstände von z.B. Nitrofurantoin in Geflügelfleisch, Aflatoxinen in Nüssen, Sudanrot in Gewürzen usw.) sind weiter zurückgegangen. Es wurden 28 Sendungen mit Garnelen aus Myanmar auf Chloramphenicol untersucht, es gab keine Beanstandungen. Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 73 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 35 Sendungen zur Rückstandssituation, bei 34 zur Mikrobiologie, bei zwei zu Schwermetallen und bei zwei zu einem möglichen Parasitenbefall.

Von weiteren 282 Sendungen mit weiterführenden Untersuchungen entfielen 100 auf den Einfuhrückstandskontrollplan, 104 auf vorgeschriebene Untersuchungen bei Fischmehl (Salmonellen; Säugetierbestandteile) und 16 auf Histamin bei heringsartigen Fischen nach Fischhygiene-VO. Bei den verbleibenden 62 Proben handelte es sich um Verdachtsproben.

Die relativ hohe Anzahl von 67 Zurückweisungen im Berichtsjahr 2005 hängt mit einer Gruppe von Sendungen aus einem Drittland zusammen, die Fehler bei der Ausstellung der Dokumente und der Kennzeichnung aufwiesen. Relativ häufig treten auch Probleme mit der Kühlung bzw. der Kühlkette auf. Trotz zahlreicher Untersuchungen wurde keine Sendung wegen des Auftretens von Rückständen beanstandet.

Direktanlandungen

Im Berichtsjahr wurden 22 Direktanlandungen aus Russland in Bremerhaven vorgestellt. Die russischen Transportschiffe pendeln zwischen den Häfen Bremerhaven, Cuxhaven und Eemshaven.

Tab. 21: Direktanlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Bremerhaven in den Jahren 2000-2005

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Anzahl Schiffe	18	6	0	0	5	22
Tonnage	57.000	18.140	--	--	3.696	10.067

Tab. 22: Direktanlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Cuxhaven im Jahr 2005

Herkunft	Russland		USA	
	2005	(Vorjahr)	2005	(Vorjahr)
Anzahl Schiffe	9	(8)	8	(10)
Tonnage	2.520	(6.480)	30.900	(33.830)

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2005 insgesamt 2.281 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt, davon 346 in der Grenzkontrollstelle Bremerhaven.

Sendungen zum Transit waren wie bereits im Vorjahr so auch 2005 ausschließlich in Bremerhaven zu verzeichnen. Dort reduzierte sich die Zahl der Sendungen nach dem

Anwachsen der Europäischen Union noch einmal um etwa die Hälfte von 567 auf 266 Sendungen im abgelaufenen Berichtsjahr. Die zum Transit abgefertigten Sendungen, vor allem Fischereierzeugnisse (171 Sendungen), aber auch Honig und Futtermittel (50 bzw. 15 Sendungen) wurden den jeweilig angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen per Fax gemeldet.

Tab. 23: Entwicklung der Zahl der Transitsendungen der GKS Bremerhaven

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Anzahl Sendungen	1.261	1.561	1.387	1.204	567	266

6.3 Cuxhaven

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

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 103 Einfuhrvorgänge bearbeitet. Dabei wurden anders als in Bremen und Bremerhaven nur

Direktanlandungen von Transportschiffen untersucht, es werden in Cuxhaven keine Container gestellt. Die Direktanlandungen von Schiffen mit tiefgefrorenem Fisch zur Weiterverarbeitung aus Drittländern in Cuxhaven hat sich im Vergleich zum Vorjahr geringfügig geändert (vgl. Tab. 22).

Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 313 Exportzertifikate ausgestellt.

6.4 Zusammenfassung

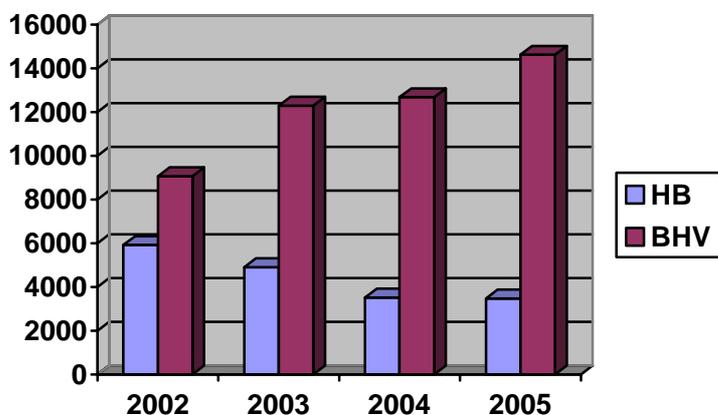
Entwicklung

Nach einjähriger Laufzeit der neuen Anlage in Bremen stellt sich die Grenzkontrollstelle gut dar. Die Sendungszahlen sind zwar mit 1,5% gegenüber dem Vorjahr leicht rückläufig, die baulichen Anforderungen an den Betrieb der Grenzkontrollstelle konnten mit dem Neuaufbau jedoch erfüllt werden und die veränderten Bedingungen sind gut angenommen worden. Die Abfertigungszahlen in Bremerhaven sind

mit 15,3% gegenüber dem Vorjahr weiter steigend, das BLG Coldstore hat expandiert, die Fertigstellung von CT4 ist für Ende 2006 geplant.

Die Kooperation Bremen /Niedersachsen hatte einen guten Start und wird vom Fischkompetenzzentrum Nord fachlich unterstützt (vgl. Kapitel 1.3).

Abb. 7: Entwicklung der Gesamtzahl der abgefertigten Sendungen 2002-2005 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)



Schutzmaßnahmen

Die Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission in Bezug auf Rückstände von Tierarzneimitteln wurden weitgehend aufgehoben und es gab keine aus den dahingehend durchgeführten Untersuchungen resultierende Beanstandungen.

Die zurückgegangenen Einfuhren in 2004 im Zusammenhang mit der Geflügelpest in Südostasien und den daraus folgenden Einfuhrverboten sind wieder ausgeglichen. Der Bedarf wurde zum Teil durch Mehreinfuhren aus Brasilien kompensiert.

Räumlichkeiten/Anlagen

Die hygienischen und baulichen Anforderungen an die Grenzkontrollstellen sind gestiegen, was in den letzten Jahren an Anlagen in den neuen Mitgliedsländern der

europäischen Gemeinschaft schon zu verfolgen war.

So hat die EU-Kommission nach dem für uns ansonsten erfolgreichen Inspektionsbesuch im Juni 2005 eine Anpassung der Anlage in Bremerhaven mit der Androhung der Schließung von Teilbereichen eingefordert. Das bedeutete für Bremerhaven einen Neubau, da die Vorgaben durch technische Erweiterungen nicht darstellbar waren. Die Auflagen haben uns nicht überrascht, es wurden bereits im Vorfeld Pläne mit dem BLG Coldstore entwickelt, die Grenzkontrollstelle und den Pflanzenschutz in einem Teil des Südflügels des bestehenden Gebäudes abgetrennt vom übrigen Kühlhausbetrieb anzusiedeln. Die Fertigstellung der Baumaßnahmen ist für 2006 /2007 geplant.

6.5 Phytosanitäre Kontrollen

Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Diese sichert eine nachhaltige Pflanzenproduktion und ist somit wichtig sowohl für die Umwelt als auch für den

Verbraucher. Schadorganismen von Pflanzen können dabei z.B. Insekten, aber auch Mikroorganismen oder andere Pflanzen sein.

Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2005 im Vergleich zum Vorjahr wieder ansteigend, die Exportzahlen abfallend gewesen. Dabei waren die Sendungen relativ gleichmäßig über das Jahr verteilt.

Tab. 24: Entwicklung der Anzahl der Sendungen zur phytosanitären Kontrolle (Ein- und Ausfuhr) des Pflanzenschutzdienstes Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV)

	2001	2002	2003	2004	2005
Sendungen Σ HB	5.820	5.859	6.601	5.387	5.139
Sendungen Σ BHV	4.004	4.158	3.838	3.195	3.575
Einfuhr HB	277	207	123	97	629*
Einfuhr BHV	2.053	1.662	1.569	1.906	2062*
Ausfuhr HB	5.543	5.652	6.478	5.290	4.510
Ausfuhr BHV	1.951	2.476	2.269	1.289	1.513

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

Tab. 25: Quartalszahlen 2005 für Ein- und Ausfuhrsendungen nach phytosanitärer Kontrolle (Bremen = HB; Bremerhaven = BHV)

	BHV Import	HB Import	BHV Export	HB Export
Quartal 1	565	33	229	835
Quartal 2	455	33	355	984
Quartal 3	323	22	383	1136
Quartal 4	719*	541*	546	1555
Gesamt	2062*	629*	1513	4510

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

6.5.1 Einfuhr

Rechtliche Änderungen

- Umsetzung des sog. ISPM 15 (Verpackungsholzstandard) seit Oktober 2005 auch in Deutschland

Die Richtlinie 2004/102/EG enthält die Neuregelungen der Anforderungen an Holz, einschließlich des Verpackungs- und Stauholzes (u.a. ISPM 15). Diese Richtlinie hätte in den EU-Mitgliedstaaten zum 1.3.05 umgesetzt werden müssen. In Deutschland konnte dies erst mit Änderung der Pflanzenbeschauverordnung zum Oktober 2005 umgesetzt werden. Hierdurch wurde insbesondere für Verpackungsholz EU-weit festgelegt, dass das einzuführende Holz gemäß des Internationalen Verpackungsholzstandards ISPM 15 behandelt (Wärmebehandlung mit 56°C für 30 min. im Kern des Holzes oder Begasung mit Methylbromid) und entsprechend nach diesem Standard gekennzeichnet sein muss.

- Regelung der Bestimmungsortkontrolle

Die Richtlinie 2004/103/EG regelt die Bestimmungsortkontrolle geregelter Waren (Anhang V Teil B der Richtlinie 2000/29/EG). Diese Richtlinie hätte in den EU-Mitgliedstaaten zum 1.1.05 umgesetzt werden müssen. In Deutschland konnte diese erst mit Änderung der Pflanzenbeschauverordnung zum Oktober 2005 umgesetzt werden.

Durch die Umsetzung der Richtlinie wurde EU-weit festgelegt, dass die Überweisung einer beschaupflichtigen Sendung nur stattfinden kann, wenn bestimmte Anforderungen erfüllt sind. Zu diesen Anforderungen zählen u.a. die amtliche Registrierung des Kontrollortes durch den zuständigen Pflanzenschutzdienst, die Sicherung der zu überweisenden Sendung

(z.B. Verschluss, Zoll-Versandverfahren) und die Erstellung eines phytosanitären Transportdokuments.

- Änderung der Gesundheitskostenverordnung durch Übernahme des Anhangs VIIIa der Richtlinie 2000/29/EG bei Importuntersuchungen

Zum letzten Quartal 2005 wurde im Land Bremen die Gesundheitskostenverordnung geändert, wobei sich gravierende Änderungen im Bereich des Imports in der Pflanzengesundheitskontrolle ergeben haben. Die bis dahin geltende Berechnung nach Zeiteinheiten wurde ersetzt durch die Berechnung nach Menge. Hiermit wurde dem Anhang VIIIa der Richtlinie 2000/29/EG Rechnung getragen. Mit der Übernahme der Gebühren nach Anhang VIIIa der o.g. Richtlinie soll gewährleistet werden, dass die Importabfertigung in jedem Mitgliedstaat und an jeder Einlassstelle gleich gehandhabt wird und es nicht zu Warenstromverschiebungen innerhalb der Mitgliedstaaten der EU aus Importgebühregründen kommt.

- Einführung von Gebühren für Verpackungsholzkontrollen

Im Rahmen der zuvor unter Ziffer I Nr. 3 beschriebenen Änderung der Gesundheitskostenverordnung wurde die Importkontrolle von Verpackungsholz im Land Bremen gebührenpflichtig. Die bis Oktober 2005 durchgeführten Untersuchungen an Verpackungsholz waren bis dahin gebührenfrei (Ausnahme: Beanstandungsfälle), seit Oktober 2005 werden sie pro abgefertigte Sendung mit einem Festbetrag berechnet.

Problematiken

Weiterhin hat es im Jahr 2005 folgende Schwierigkeiten im Bereich der Pflanzengesundheitskontrolle gegeben

- Zusatzerklärungen bei Pflanzengesundheitszeugnissen aus den USA nicht vorhanden

Mit Änderung der Pflanzenbeschauverordnung zum Oktober 2005 wurden weitergehende Regelungen hinsichtlich der erforderlichen Zusatzerklärungen in Pflanzengesundheitszeugnissen eingeführt. Das Exportland muss im Pflanzengesundheitszeugnis die erfüllten Anforderungen des Anhang IV Teil A Kapitel I der Richtlinie 2000/29/EG eintragen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten haben fast alle Drittländer, die über die bremischen Einlassstellen importieren, diese Neuerung umgesetzt. Lediglich bei Pflanzengesundheitszeugnissen aus den USA konnte nachhaltig keine Einigung erzielt werden. Diese Problematik wurde aufgrund der politischen und wirtschaftlichen Tragweite über die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA, Braunschweig) an das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV, Bonn), unter Einbindung der US-amerikanischen Botschaft herangetragen. Das Ministerium hat daraufhin entsprechende Verhandlungen mit den Pflanzenschutzbehörden in den USA aufgenommen. Bis zum Jahresende konnte allerdings keine Einigung erzielt werden.

Diese Ausnahmesituation hat dazu geführt, dass Importsendungen aus den USA trotz fehlender Zusatzerklärung nach einer intensiven Untersuchung freigegeben werden konnten. Jeder Zeugnis-Bearstandungsfall wurde über das Europhyt-Programm (Bear-

standungsprogramm für alle Pflanzenschutzdienste der EU) erfasst und weiter gemeldet.

- Probleme bei der EDV-Anpassung zur Datenerfassung und Rechnungserstellung aufgrund der neuen Gebühren

Die Änderung der Berechnungseinheiten bei den Gebühren im Importbereich der Pflanzengesundheit führte zu einem gravierenden Problem bei der Datenerfassung und damit Rechnungserstellung. Das bis dahin in der Pflanzengesundheit verwendete Computerprogramm zur Datenerfassung und Rechnungserstellung konnte vom Softwarehersteller nicht rechtzeitig an die veränderten Berechnungseinheiten angepasst werden, so dass bis zum Jahresende 2005 keine EDV-gestützte Datenerfassung und Rechnungserstellung im Import erfolgen konnte.

Import-Kompodium

Das bereits seit Jahren durch die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer geforderte Kompodium zum Einfuhrverfahren wurde in 2005 in Angriff genommen. Hierbei wurden die verschiedenen Themenbereiche an bestimmte Autoren vergeben, die ihrerseits durch ein Beraterteam unterstützt wurden. Aus dem Land Bremen hat eine Mitarbeiterin der Pflanzengesundheitskontrolle als Autorin im Bereich Einfuhrverfahren, Holzkontrolle, Frucht- und Gemüsekontrolle sowohl für die Einfuhr als auch für die innergemeinschaftlichen Kontrollen an diesem Kompodium mitgearbeitet. Weiterhin hat sie Aufgaben als Teil des Beraterteams in den Sparten Bestimmungsortkontrolle, Samen, Verpackungsholz und Schadorganismen-Register-Überarbeitungen übernommen.

6.5.2 Ausfuhr

Exportsendungen in die Russische Föderation

Das Exportverbot aus 2004 wurde bis zum Mai 2005 durch Russland aufrecht erhalten. Russland hatte weitgreifende Maßnahmen von Seiten der deutschen Behörden gefordert. Als Ergebnis der Verhandlungen kristallisierte sich u.a. heraus:

- In Deutschland werden fälschungssichere Pflanzengesundheitszeugnis-Formulare durch die Bundesdruckerei erstellt, die künftig zu verwenden sind.
- In Deutschland wird ein einheitlicher Stempel in pflanzengesundheitlichen Angelegenheiten verwendet (siehe Abb. XXX).

Abb. 8: Muster des einheitlichen Stempels in der Pflanzengesundheitskontrolle



In Deutschland dürfen nur speziell geschulte und autorisierte Inspektoren die phytosanitäre Exportuntersuchung durchführen und Pflanzengesundheitszeugnisse unterschreiben.

Außerdem müssen deutsche Pflanzenschutzbehörden sicherstellen, dass keine Blankozeugnisse in unbefugte Hände gelangen.

Vor dem Export müssen hohe Auflagen bei der Quaratäneschadorganismenfreiheit, der Sauberkeit und bei speziellen Produkten erfüllt werden.

Die Pflanzenschutzdienste in Deutschland haben in einem Gemeinschaftsprojekt eine Exportanleitung für Produkte nach Russland erstellt. Die MitarbeiterInnen der Pflanzengesundheitskontrolle des Landes Bremen haben an dieser Anleitung ebenfalls mitgewirkt, speziell für die Warenarten Malz, Rohkaffee und Kakao.

Das Importverbot der RUS für Waren aus Deutschland hat weitreichende Auswirkungen

auf die Länderdienste zur Folge gehabt. Den Anforderungen der RUS konnte nur mit erhöhtem Einsatz aller Länderdienste unter erheblichem Zeitdruck entsprochen werden.

Aufgrund der Erfüllung der o.g. Anforderungen hat Russland das Importverbot gegen Deutschland im Mai 2005 wieder aufgehoben.

Die deutschen Behörden der Pflanzengesundheitskontrolle werden durch eine neu geschaffene Auditgruppe regelmäßig überprüft. Die Biologische Bundesanstalt bietet mind. 1x jährlich einen Inspektoren-Workshop an.

Stammholz nach China

Aufgrund des Funds lebender Schadorganismen an Stammholz aus Deutschland hatte China im Sommer 2005 die Behandlung mit Insektiziden (Fastac Forst, Karate WG Forst, Ripcord 40) durch Besprühen der Stämme wegen unzureichender Wirksamkeit ausdrücklich abgelehnt. Um weiterhin Exporte nach China durchführen zu können wurden folgende Möglichkeiten offeriert:

- Begasung mit Methylbromid
- Begasung mit Sulfurylfluorid
- Wärmebehandlung
- Wässerung für 90 Tage

Die Begasung mit den o.g. Wirkstoffen konnte in Deutschland nicht durchgeführt werden, da die Zulassung für Methylbromid nicht mehr und für Sulfurylfluorid noch nicht für den Einsatz am Stammholz bestand. Aus Fachkreisen wurden sowohl die Wärmebehandlung als auch die Wässerung aus Zeit- und Praktikabilitätsgründen ausgeschlossen. Somit waren plötzlich keine Exporte von Stammholz aus Deutschland nach China mehr möglich.

Erst nach Erteilung einer befristeten Ausnahmegenehmigung für den Wirkstoff Sulfurylfluorid („Profume“) konnte eine ordnungsgemäße und anerkannte Behandlung von Stammholz durchgeführt werden, so dass zum Jahresende auch über die bremischen Häfen wieder Exporte von Stammholz nach China möglich wurden.



Das neue Verfahren für Stammholzexporte läuft seit dem wie folgt:

Die Stämme werden im Wald bei der Verladung durch den zuständigen Pflanzenschutzdienst im Binnenland visuell auf Erdenfreiheit und Freiheit von Schadorganismen überprüft. Dieser Pflanzenschutzdienst erstellt ein Zwischenzeugnis, das die Ware in den Verladehafen begleitet. Dort wird unter Aufsicht des dort zuständigen Pflanzenschutzdienstes die Begasung durchgeführt. Auf Grundlage des Zwischenzeugnisses und des Begasungszertifikates erstellt der Pflanzenschutzdienst am Versendehafen das abschließende Pflanzengesundheitszeugnis. Ist bei der Verladung im Binnenland keine Kontrolle durchgeführt worden, kann dies beim Entladen im Hafen nachgeholt werden, verursacht jedoch erhebliche Kosten. Aus Sicherheitsgründen und wegen der unzureichenden Untersuchungsmöglichkeit ist die Kontrolle der Stämme im bereits gestauten Container nicht möglich.

Wegfall der Pflanzengesundheitszeugnisse für Verpackungsholz nach China

China hat angekündigt, dass sie ab Januar 2006 den Internationalen Verpackungsholzstandard ISPM 15 anerkennen werden. Mit Umsetzung dieses Standards werden keine

Pflanzengesundheitszeugnisse mehr gefordert. Da im Land Bremen die Pflanzengesundheitszeugnisse für Verpackungsholz nach China einen sehr hohen Anteil ausmachten, muss mit einem deutlichen Abfall der Zahl der ausgestellten Zertifikate in 2006 gerechnet werden.

6.5.3 EU-Entscheidungen

Neben den Kontrollen der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren, die in der Pflanzenbeschau-VO (Anhang V Teil B der Richtlinie 2000/29/EG) geregelt sind, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund folgender EU-Entscheidungen durchgeführt werden:

- Die EU Entscheidung 2002/757/EG fordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Im Land Bremen besitzt die Umsetzung dieser Entscheidung weniger

Bedeutung für die Baumschulen, sondern betrifft vielmehr die Kontrolle von öffentlichem Grün sowie Holz-Importe aus Drittländern.

- Im Hafen- und Flughafenbereich wurden aufgrund der EU-Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* („westlicher Maiswurzelbohrer“) in der Saison 2-3 mal Pheromonfallen aufgestellt und nach 3 bis 4 Wochen kontrolliert. Diese Gebiete gelten als potentielle Risikogebiete und können Ausgangspunkt für eine Einschleppung sein.

7. Wasserlabor

Durch die Zusammenlegung der Wasseruntersuchungsstellen des Landes Bremen führt das Wasserlaboratorium des LUA heute neben anderer Auftragsanalytik im Wesentlichen Untersuchungsprogramme für den Senator für

Bau, Umwelt und Verkehr durch, wobei die Beurteilung der Analyseergebnisse sowie der Vollzug dem jeweiligen Auftraggeber obliegt. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

7.1 Abwasser

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

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer der HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das Entwässerungsortsgesetz (EOG) in der Fassung vom 2. Juli 2002.

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 797 Proben bearbeitet und 2613 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende

Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle /Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

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

In 2005 wurden so 144 Probenahmen ausgeführt und analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter hierbei sind Schwermetalle /Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat,

Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus 3 Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurden das ins Kanalnetz ein-

geleiteten Sickerwasser jeweils 3 x pro Jahr im Rahmen einer 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 und AOX ermittelt. Insgesamt wurden 144 Einzelbestimmungen ausgeführt.

7.2 Oberflächenwasser, Grundwasser

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

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

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z.B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 77 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 833 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, Chlorid), die Summenparameter (abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, methylenblauaktive Substanzen) sowie organische Spurenstoffe (Pentachlorphenol, Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle).

Die erhaltenen Daten werden nach Auswertung durch die Geschäftsstelle Weser (An der Scharlake 39, 31135 Hildesheim) durch die Umweltministerien der Weseranrainerländer (in Bremen: Freie Hansestadt Bremen, Der Senator Für Bau, Umwelt und Verkehr, Ansgaritorstraße 2, 28195 Bremen) als jährlicher Wesergütebericht herausgegeben.

Sonderuntersuchung „Prioritäre Stoffe“

In 16 Proben aus der Weser (Station Hemelingen, Station Farge –km 27-), der Kleinen Wümme (km 12) und der Geeste (km 5,2) wurden die nach Wasserrahmen-Richtlinie zu minimierenden Schadstoffe in 744 Einzelbestimmungen untersucht. Bei den Stoffen handelt es sich um Schwermetalle, Pentachlorphenol, Organochlorpestizide, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Pflanzenbehandlungsmittel, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Tributylzinnverbindungen und Alkylphenole.

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 598 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle / Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei und Zink); 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 und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten

Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 138 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 1194 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphor, 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 Bau, Umwelt und Verkehr die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 85 Proben von so genannten Basis- und Trendbrunnen in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach erfolgter Probenahme 5400 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Typische zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Gehalt an Sauerstoff, Redoxpotential, DOC, AOX, Fluorid, Chlorid, Sulfat, Hydrogencarbonat, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Eisen, Mangan, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Nitrobenzol und Anilin. Ferner wurden Brunnen zur Wasserversorgung in Notzeiten einer regelmäßigen Untersuchung unterzogen. Diese Brunnen werden in einem Zeitabstand von 5 Jahren regelmäßig untersucht mit Zielrichtung der möglichen Verwertbarkeit des Grundwassers zu Trink- und Nutzzwecken im

Fälle von Notzeiten, d.h. bei ggf. vorliegendem Ausfall der öffentlichen Trinkwasserversorgung. An 49 Proben wurden 1274 Untersuchungen ausgeführt.

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Bau, Umwelt und Verkehr, Ref. 32, wurden für 32 Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen 69 Beprobungen im Frühjahr und 40 Beprobungen im Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Gehalt an Sauerstoff, Redoxpotential, DOC, Phenolindex, Chlorid, Sulfat, Nitrat, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol,

Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Trialkylzinnverbindungen und Polychlorierte Biphenyle. Hierzu wurden an den 109 gewonnenen Proben insgesamt 5188 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die gewonnenen Daten dienen zur Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.

Grundwasserabsenkungen

Im Rahmen von Grundwasserabsenkungsmaßnahmen (zum Bau von Gewerken unterhalb des normalen Grundwasserpegels) wurden vom Bereich des Senators für Bau, Umwelt und Verkehr im Berichtszeitraum 28 Proben gezogen und in unserem Haus auf ihren Eisen- und Chloridgehalt überprüft. Eine Einleitung des Grundwassers in so genannte Vorfluter (Gewässer) wird nur geduldet, wenn entsprechende Grenzwerte eingehalten werden. Ansonsten wird eine kostenintensive Entsorgung über das Kanalnetz nötig.

7.3 Badewasseruntersuchungen für Dritte

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden in Kooperation mit dem Institut für Hygiene (Klinikum Bremen-Mitte) 880 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 2921 Einzelbestimmungen. Zu unter-

suchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und das Redoxpotential der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium sowie die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, z.B. Trichlormethan; sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen).

7.4 Trinkwasser

Im Jahre 2005 wurden 45 Trinkwasserproben untersucht. Als Bewertungsgrundlage für die Beurteilung der Proben dient die Trinkwasserverordnung vom 28.05.2001.

Insgesamt wurden hierzu 170 Einzelbestimmungen durchgeführt, wobei sich die Untersuchungen auf die Bestimmung von pH-Wert, Zink, Blei, Kupfer, Nickel, Antimon, Eisen, Mangan, Calcium, Magnesium und

Nitrit, Nitrat, Sulfat, Cyanid, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol und Xylole erstreckte. Im Bereich der Trinkwasseruntersuchungen ist nach wie vor ein sehr auffälliger Auftragsrückgang zu verzeichnen, der den Erhalt der analytischen Kompetenz auf diesem Gebiet erheblich erschwert.

7.5 Schwermetall- und Element-Untersuchungen

Als LUA-interne Serviceleistung wurden insbesondere Lebensmittelproben auf Schwermetalle / Elemente untersucht. Exemplarisch sind in der untenstehenden Tabelle die Ergebnisse zur Bestimmung der Gehalte von

Cadmium, Blei und Kupfer in Bitterschokoladen, Tee und Kakao dargestellt. Weitere Daten finden sich in den waren-codebezogenen Übersichten.

Tab. 26: Übersicht zur Bestimmung der Gehalte von Cadmium in Bitterschokoladen, Tee und Kakao, von Blei in Tee und Kakao und Kupfer in Tee

Lebensmittel	N	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Bitterschokoladen	16	Cd	16	0,024	0,30	0,14	0,30*
Tee	72	Cd	72	<0,007	0,41	0,071	
Tee	72	Pb	72	<0,07	7,8	0,80	
Tee	55	Cu	55	0,17	21	7,8	
Kakao	21	Cd	21	0,15	0,20	0,18	
Kakao	21	Pb	21	0,19	0,59	0,29	

* Richtwert BgVV

8. Aus den Dienststellen

8.1 Referat 32

In Verbindung mit der erforderlichen länderübergreifenden Abstimmung gewinnt die Länderarbeitsgemeinschaft Gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) und ihre acht Facharbeitsgruppen (vgl. auch Kapitel 8.5.1) zunehmend an Bedeutung. Mit dieser Gremienstruktur werden die Bereiche Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz abgedeckt. Der Bereich Pflanzengesundheit ist fachlich an die Biologische Bundesanstalt angebunden.

Bremen hat 2005 turnusgemäß den Vorsitz der LAGV-Arbeitsgruppe „Lebensmittel, Wein und Bedarfsgegenstände“ für zwei Jahre übernommen und damit derzeit neben der Arbeitsgruppe „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ den Vorsitz von zwei LAGV-Arbeitsgruppen.

Beide Arbeitsgruppen tagen in der Regel zweimal im Jahr und setzen sich mit Grundsatzangelegenheiten auseinander, um in den jeweiligen Sachgebieten eine möglichst weitgehende Abstimmung auf Länderebene und mit den Bundesbehörde zu erzielen.

Themen von besonderer Bedeutung werden zum Teil auch in kleinen zeitlich begrenzten Projektgruppen aufgearbeitet, um dann der Facharbeitsgruppe oder der LAGV selbst das Ergebnis zu präsentieren.

Der Vorsitz einer solchen Projektgruppe zur Erarbeitung eines Modells zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben wurde im Berichtsjahr durch einen Vertreter des Referats 32 wahrgenommen.

Aus der Neuordnung des EU-Lebensmittelrechts ergeben sich für die amtliche Lebensmittelüberwachung neue Anforderungen an die Durchführung der Überwachung der Betriebe. So sieht die VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts in Artikel 3 Abs. 1 vor, dass die amtlichen Kontrollen künftig auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden. Diese Kontrollen haben nach Artikel 8 Abs. 1 der Verordnung anhand von dokumentierten Verfahren zu erfolgen.

Vor dem Hintergrund der Rechtssystematik auf EU-Ebene lässt sich die Notwendigkeit eines einheitlichen Systems zur risikoorientierten Beurteilung aller in den Geltungsbereich der VO (EG) Nr. 178/2002 fallenden Betriebe zur Festlegung der Überwachungsintensität ableiten. In der Überwachungspraxis bedeutet dies die Ermittlung bzw. Festlegung einer angemessenen Kontrollfrequenz für jeden Betrieb. Dabei stellen die Überprüfung und Beurteilung der betrieblichen Eigenkontrollkonzepte respektive der HACCP-Konzepte künftig die zentralen Elemente bei der Überwachung der Lebensmittelunternehmen dar.

Bei dessen Bewertung ist primär darauf zu achten, ob der Betrieb verlässlich unter Beweis stellen kann, dass er in der Lage ist, die betriebs- und produktspezifischen Risiken nachhaltig auszuschalten oder zumindest auf ein akzeptables Maß herabzusetzen. Die

amtliche Beurteilung geschieht durch eine Funktionsprüfung der betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen. Von deren Ergebnis ist in Folge dann der Einsatz für die amtliche Überwachung abzuleiten.

Zur Erarbeitung einheitlicher Grundsätze wurde eine gemeinsame Projektgruppe der LAGV-Arbeitsgruppen AFFL (Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft) und ALB (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika) eingesetzt, welche die Eignung der vorhandenen oder in Entwicklung befindlichen Systeme im Sinne der Vorgaben der VO (EG) Nr. 178/2002 und der Umsetzbarkeit in der Überwachungspraxis prüfen sowie ggf. Hinweise auf mögliche Alternativen geben sollte.

Auf der Grundlage der erzielten Ergebnisse der Projektgruppe wurde unter der Federführung Bremens ein praxisreifes Modell zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben erarbeitet, das auf die Systematik des neuen Lebensmittelrechts abgestimmt ist.

8.2 LMTVet

Zu Beginn des Jahres 2005 übernahm der LMTVet die Grenzkontrollstelle sowie die Überwachung der EU-zugelassenen Fischbetriebe im Stadtgebiet Cuxhaven vom Institut für Fischkunde Cuxhaven im Rahmen der Kooperation zwischen Bremen und Niedersachsen (weitere Informationen dazu siehe Kapitel 1.3).

Auch 2005 wurde der LMTVet von der FVO (Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission) in Dublin aufgesucht.

Das Ergebnis der Projektgruppenarbeit wird bei der anstehenden Änderung der AVV-Rüb berücksichtigt werden. Damit wird das beschriebene Modell in seinen Grundzügen bundesweit verbindlich werden.

Aus den bisherigen Ergebnissen zeigt sich, dass es Anknüpfungspunkte zum risikoorientierten Probenmanagement gibt. Bei der Risikobeurteilung der Betriebe wird der Schwerpunkt auf die Verlässlichkeit der betrieblichen Eigenkontrollen gelegt, beim risikoorientierten Probenmanagementkonzept hingegen steht das Risiko der einzelnen Produkte /Produktgruppen im Vordergrund. Die Verknüpfung beider Konzepte liegt in der zielorientierten Umsetzung der Probenahme durch die Überwachungsbehörde, d.h. die Probenahme sollte künftig schwerpunktmäßig dort umgesetzt werden, wo betriebliche Defizite in Bezug auf die Verlässlichkeit der Eigenkontrolle oder entsprechende Erkenntnisse im bisherigen Verhalten des Unternehmers in Bezug auf die Nicht-Einhaltung von Rechtsvorschriften vorliegen.

Beim ersten Besuch Mitte des Jahres standen Importkontrollen und illegale Einfuhren sowie die Durchführung regelmäßiger Kontrollen der Grenzkontrollstellen in Bremen und Bremerhaven auf dem Prüfstand. Am Ende des Berichtsjahres wurde im Rahmen des Inspektionsbesuchs „Fischereierzeugnisse /Lebende Muscheln“ stellvertretend für eine Betriebskontrolle ein EU-zugelassenes Fabrik-schiff in Cuxhaven durch die EU-Inspektoren besucht. Bei beiden Inspektionen wurde dem

LMTVet eine gute Umsetzung der amtlichen Kontrollen sowie eine gute Zusammenarbeit

mit anderen Dienststellen wie Zollbehörden und Untersuchungsämtern attestiert.

8.3 LUA

Das Berichtsjahr 2005 war im LUA geprägt durch fünf ineinandergreifende und sich beeinflussende Aufgaben:

- 1.) Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung der chemischen, hygienischen und veterinärmedizinischen Laborarbeit für das Land Bremen
- 2.) Beachtung der landesweiten Haushaltssperre
- 3.) Planung und Umsetzung des Umzuges in die neuen Räumlichkeiten Lloydstraße 4
- 4.) Weitere Einbindung des LUA in die Kooperation mit dem Land Niedersachsen
- 5.) Lösung des Investitionsstaus und verantwortungsbewusste Einsetzung der Ressourcen zur Verbesserung der Laborqualität zum Wohle des Verbraucherschutzes

Die Aufrechterhaltung der routinemäßigen Laborarbeit konnte trotz Haushaltssperre, Koordinationsbedarf mit den niedersächsischen Kooperationspartnern und umzugsbedingter Doppelbelastung gewährleistet werden und ist aus den Detailberichten der Sachgebiete ersichtlich.

Neben der Wahrnehmung der fachlichen Aufgaben standen die Bauplanung, Baubegleitung und der Umzug ganz im Mittelpunkt. Dem LUA Bremen war im Herbst 2004 durch die entsprechenden Fach- und Finanzgremien des Landes der Umzug an einen neuen Standort genehmigt worden. Mit Unterstützung der Gesellschaft für Bremer Immobilien mbH

(GBI) führte die LUA-Amtsleitung intensive Verhandlungen mit dem Vermieter Firma Siedentopf, die in einen Mietvertrag mündeten, der am 2. Februar 2005 geschlossen wurde.

Damit der neue Standort in angemessener Zeit bezogen werden konnte, favorisierten die Senatorische Dienststelle und das LUA eine „Lösung aus einer Hand“, d. h. das Labor war vom Vermieter nach den Vorgaben des Nutzers zu planen, zu bauen und einschließlich Laboreinrichtung schlüsselfertig zu übergeben. Unter der Regie der GBI fanden umfangreiche Wirtschaftlichkeitsprüfungen nach Vorlage mehrerer Angebote statt.



Die Wahl fiel letztendlich auf ein ehemaliges Produktions- bzw. Bürogebäude der Firma Siedentopf (früher EDUSCHO Produktions- bzw. Verwaltungsstandort) in der Überseestadt, das bis zum Herbst 2006 vollständig umgestaltet wird (vgl. Bild).

In nur 9 Monaten wurden ca. 2.500 qm Fläche auf 3 Etagen völlig entkernt und mit gänzlich

neuer Raumaufteilung, Technik und Laboreinrichtung versehen.

Allen Mitarbeitern des LUA in Bremen und Bremerhaven gebührt an dieser Stelle insofern großer Dank, als sie sich neben ihrer Routinearbeit hoch motiviert über alle Ebenen und in allen Phasen des Umzugs persönlich eingebracht haben; ohne dieses Engagement wäre das Produkt „Neues LUA“ nicht in der jetzigen Qualität entstanden. So war der Umzug schließlich am 21. Dezember 2005 nach 8 Arbeitstagen vollbracht. Die offizielle Eröffnungsfeier fand am 22.05.2006 im Beisein von Frau Senatorin Karin Röpke, Herrn Schmielau (Geschäftsführer Firma Siedentopf) und Herrn Christelsohn (Amtsleiter LUA) statt (siehe Bild, Personen von rechts).



Die Untersuchungen konnten trotz des Umzugs teils durchgehend bearbeitet, teils mit kurzen Unterbrechungen im neuen Haus weitergeführt werden; dies gelang insbesondere auch mit Hilfe der Außenstelle des LUA in Bremerhaven.

8.4 Medienspiegel

8.4.1 LMTVet

In 2005 hielt auch im Land Bremen der allgemeine Trend der Zunahme der Berichterstattung über die Arbeit der Lebensmittel- und Veterinärüberwachung einschließlich des Tierschutzes an. Stellvertretend für mehrere kleinere und größere Berichterstattungen in den Printmedien und im Fernsehen seien folgende Berichte erwähnt:

- Am 11.05.2005 wurde über die Exekution eines wild gewordenen Wildtieres durch ein Sondereinsatzkommando sowie am 22.12.05 in „Buten un Binnen“ über die Fortnahme eines Javaäffchens berichtet. Dem Affen geht es in seiner neuen

Umgebung gut, während das Wildtier dem menschlichen Genuss zugeführt wurde.

- Am 07.04.2005 wurde Frau Dr. Schröder in „Buten un Binnen“ zur Struktur der Lebensmittelüberwachung interviewt und am 25.05.2005 berichtete das ZDF in der Sendung „Reporter“ über die Lebensmittelüberwachung des LMTVet.
- Die Internetseite des LMTVet (www.lmtvet-bremen.de) wurde in 2005 von 2796 Nutzern aufgerufen. Dieses Medium wurde damit erheblich häufiger als im Vorjahr genutzt.

8.4.2 LUA

Folgende Vorträge und Posterbeiträge wurden im Berichtsjahr 2005 durch Mitarbeiter des LUA erstellt:

- Christelsohn: Vortrag „Überarbeitung der DIN EN ISO/IEC 17025:2000 und Schaffung eines neuen Akkreditierungsgesetzes“, Berlin, 28. April 2005 und 29. September 2005, für APPL-System (Herrsching)
- Christelsohn: Vortrag „Die überarbeitete DIN EN ISO/IEC 17025:2005“, Wien, 7. Oktober 2005, für APPL-System (Herrsching)
- Christelsohn: Vortrag „Das interne Audit (interne Überprüfung) als ein wichtiges Instrument zur Einführung und

Aufrechterhaltung eines QM-Systems, Berlin, 09. Dezember 2005, für APPL-System (Herrsching)

Sonstige Beiträge für Print- und TV-Medien waren:

- Briesch: Radio Bremen TV-Sendung „Buten un Binnen“, Deutsche Weinwoche. „...und wir haben einem staatlich eingesetzten Weinsachverständigen beim Bechern über die Schulter geschaut.“

8.5 Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

8.5.1 Referat 32

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

- LAGV: Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit) oder Dr. Hanke
- LAGV-Arbeitsgruppe Lebensmittel, Wein, Kosmetika, Bedarfsgegenstände: Dr. Hanke
- LAGV-Arbeitsgruppe Futtermittel: Dr. Gehlhaar
- LAGV-Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Ein-, Aus-, Durchfuhr: Dr. Gehlhaar
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierarzneimittel: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierseuchen, Tiergesundheit: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierschutz: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten: Dr. Lenz
- LAGV-Projektgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Langenbuch, Dr. Lenz
- LAGV-Projektgruppe (AFFL /ALB) Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben (siehe auch Kapitel 8.1): Dr. Lenz

- LAGV-Projektgruppe (AfAB) Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Hanke

Darüber hinaus waren Vertreter des Referates 32 im Arbeitskreis Qualität und Hygiene der

IHK Bremerhaven und bei der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. vertreten (Beratungen zu einem produktspezifischen „Gütesiegel“ im Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem der Betriebe).

8.5.2 LUA

Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes wirkten an folgenden Arbeitskreisen mit:

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (Christelsohn)
- DIN Normenausschuss Lebensmittel und Landwirtschaftliche Produkte (NAL) - „Lebensmittelsicherheit Management-Systeme“ (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Fisch und Fischerei-erzeugnisse in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH; Berges)
- Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH; Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Fleischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH; Fischer)
- Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger (ALTS; Frau Fischer)
- Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik in Staffelstein (AVID; Dr. Schmidt)
- Vechtaer Veterinärsymposium (Dr. Schmidt)
- Bund-Länder-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfungsmittel (BLAPS; Dr. Seideneck)
- Ausschuss „Monitoring“ der Länder, des BMELV und des BVL (Dr. Seideneck)
- Arbeitsgruppe „Wein und Spirituosen“ im Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (AWS; Briesch)
- Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger (ASW; Briesch)

8.6 Aus- und Fortbildung

8.6.1 Referat 32

MitarbeiterInnen des Referates 32 haben an folgenden Aus- und Fortbildungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- Durchführung von Inhouse-Fortbildungen für Mitarbeiter des LMTVet und LUA zu den Themen „Neues Recht der EU“ (Dr. Hanke, Dr. Lenz) und „Modell zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben (Dr. Lenz)
- Organisation einer gemeinsamen Veranstaltung der Länder Bremen und Niedersachsen zur Qualifizierung amtlicher Tierärzte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung an der Universität Bremen
- Beiträge zur Fortbildungsveranstaltung des „Seefischkurses“ in Bremerhaven und Cuxhaven; Vorträge zu den Themen „Das künftige Fischhygienerecht“ und „Risikobeurteilung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung“
- Beitrag zum Fischhygieneforum des Bundesverbandes für Fischereierzeugnisse zum Thema „Ausführungshinweise der amtlichen Lebensmittelüberwachung zur Umsetzung des neuen EU-Rechts“
- Vorträge beim Treffen der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft und beim Bundesverband der beamteten Tierärzte zum Thema „Modell zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben“
- Vortrag beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde zum Thema „Modell zur risikoorientierten Betriebsüberwachung“
- Beitrag zu einer Fortbildungsveranstaltung des LMTVet für Fleischkontrolleure; Vortrag zum Thema „Grundzüge des neuen EU-Rechts nach der VO (EG) 854/2004“ mit besonderem Augenmerk auf die Entwicklungen im Bereich Schlachttier- und Fleischuntersuchung
- Durchführung einer Einführungsveranstaltung für die Amtstierärzte des LMTVet zum Thema „Informationen zur Umsetzung Cross Compliance-relevanter Kontrollen in Bremen“

8.6.2 LMTVet

Im Berichtsjahr haben MitarbeiterInnen des LMTVet an folgenden Aus- und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt:

- Zusammen mit dem Schulzentrum am Rübekamp wurde für die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung die fachkundliche Fortbildungsreihe mit dem Modul

Bäckerei /Konditorei (Herstellungsprozesse) im Jahr 2005 fortgeführt.

- Die BLE veranstaltet regelmäßig ein mehrteiliges Seminar über die Qualitätsnormen für frisches Obst und Gemüse für Teilnehmer aus der freien Wirtschaft und für Vertreter der amtlichen Kontrolle. Im September 2005 haben zwei Lebensmittelkontrolleure des LMTVet an diesem einwöchigen Seminar der BLE teilgenommen. Es handelt sich bei den Teilnehmern um diejenigen Lebensmittelkontrolleure, die den Bereich des Großmarktes und die Umschlagzentren der Großhandelsketten in Bremen betreuen.
- Schulung zum Thema Bienenhaltung, Honiggewinnung: Am 07.09.2005 wurde für Mitarbeiter des LMTVET und des LUA eine Fortbildung über Honig und Imkerei organisiert. Die Betriebsbesichtigung eines Honigimporteurs zeigte den Weg von der Einfuhr des Rohhonigs, über die Reinigung und Homogenisierung bis zur Abfüllung für den Großhandel. Die anschließende Besichtigung einer Hobbyimkerei bot Einblicke in eine von rund 250 Kleinimkereien im Land Bremen.
- Ausbildung von Studierenden der Veterinärmedizin: sowohl in Bremen als auch in Bremerhaven wurden auch in diesem Berichtszeitraum wieder zahlreiche Stu-

denten der Veterinärmedizin im Rahmen ihrer praktischen Ausbildung in die Bereiche der Schlachtier- und Fleischuntersuchung eingewiesen.

- Als Teil des Fischkompetenzzentrums Nord führte der LMTVet Bremerhaven zusammen mit dem Institut für Fischkunde des LAVES und dem SAFGJS den jährlichen Seefischkurs für Amtierärzte durch. Zusammen mit der Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf wurde eine weitere Fortbildungsveranstaltung dieser Art für Lebensmittelkontrolleure in Bremerhaven durchgeführt.
- Aufgrund diverser Haushaltssperren und engem Fortbildungsbudget wurde mit der senatorischen Behörde und dem LUA bereits 2004 vereinbart, verstärkt Inhouse-Fortbildungen für unsere Kontrolleure und wissenschaftlichen Mitarbeiter zu organisieren. Von diesen Veranstaltungen wurden einige mit sehr gutem Erfolg und großer Beteiligung auch 2005 durchgeführt.

8.6.3 LUA

Im Berichtszeitraum wurden im LUA betreut:

- 3 studentische veterinärmedizinische PraktikantInnen im Hygienepraktikum
- 1 Praktikant im Rahmen der Ausbildung zum Seehafengesundheitsaufseher
- 4 Schülerpraktikantinnen
- 1 studentische Praktikantin im Bereich der Verwaltung

9. Anhänge

9.1 Standorte und Erreichbarkeiten

9.1.1 Referat 32

Fachreferat für Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und Pflanzenschutz

beim Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales

Bahnhofplatz 29

28195 Bremen

Tel.: 0421/361-4036

Fax: 0421/361-4808

E-mail: helmut.lindhorst@gesundheit.bremen.de

9.1.2 LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

LMTVet Bremen

Findorffstr. 101

28215 Bremen

Tel.: 0421/361-4035

Fax: 0421/361-17466

E-Mail: office@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremen

Schragestr. 10

28239 Bremen

Tel.: 0421/361-9230

Fax: 0421/361-16642

E-Mail: fleischhygiene@veterinaer.bremen.de

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

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven
Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13884
Fax: 0471/596-13881
E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

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

Grenzkontrollstelle Bremerhaven
Senator Bortscheller Str. 8
27568 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13470
Fax: 0471/596-13474
E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

Standort des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Cuxhaven

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

9.1.3 LUA

Standort des LUA in Bremen

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Lloydstraße 4

28217 Bremen

Tel.: 0421/361-10001

Fax: 0421/361-15238

E-mail: office@lua.bremen.de

Standort des LUA in Bremerhaven

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Freiladestraße 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13850

Fax: 0471/596-13882

E-mail: luabremerhaven@lua.bremen.de

9.2 Probenstatistik zu Kapitel 2.3 (Untersuchung im LUA)

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2005																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Gesamtprobenzahl ohne	Wein =	2401	181	8%																					
davon entfallen auf :																									
Milch	010000	32	1	3%								1													
Milchprodukte, ausgenommen: 03+04	020000	60	0	0%																					
Käse	030000	148	4	3%				1			2			1											
Butter	040000	1	0	0%																					
Eier, Eiprodukte	050000	2	0	0%																					
Fleisch warmblütiger Tiere	060000	199	19	10%	1				14	2	1	1													
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere, ausgenommen 08	070000	305	22	7%	2				3	1	4	2			3	3						4			
Wurstwaren	080000	183	25	14%					2			4			13	6									
Fische	100000	36	5	14%						5															
Fischerzeugnisse	110000	159	8	5%	1					3					4										
Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	120000	29	1	3%						1															

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	unter- suchten Proben	bean- standeten Proben	der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2005																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Fette und Öle ausgen. 04	130000	14	1	7%													1								
Suppen und Soßen, ausgen. 20	140000	19	0	0%																					
Getreide	150000	43	0	0%																					
Getreideprodukte, Backmischungen	160000	27	1	4%										1											
Brote, Kleingebäcke	170000	26	1	4%						1															
Feine Backwaren	180000	140	3	2%							1	1				1									
Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Salate	200000	175	15	9%					1	2	9	1				2									
Puddinge, Cremespeisen	210000	12	2	17%						1		1													
Teigwaren	220000	1	1	100%													1								
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	230000	3	0	0%																					
Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	240000	3	1	33%											1										
Frischgemüse, ausgen. Rhabarber	250000	105	2	2%															2						
Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereit., ausgen. Rhabarber, Salate	260000	22	3								1				2										

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2005																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Pilze	270000	1	0	0%																					
Pilzerzeugnisse	280000	0	0	0%																					
Frischobst, einschl. Rhabarber	290000	123	2	1%									2												
Obstprodukte, ausgen. 31 u. 41, einschl. Rhabarber	300000	4	0	0%																					
Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaftpulver	310000	10	0	0%																					
Erfirschungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	320000	7	0	0%																					
weinähnlicher Getränke, Erzeugnisse aus weinähn- lichen Getränken	350000	4	0	0%																					
Biere, bierähnliche Getr.	360000	47	3	6%											3										
Spirituosen, spirituosen- haltige Getr., ausgen. 34	370000	17	7	41%								1			5		1								
Zucker	390000	1	0	0%																					
Honig, Brotaufstriche, ausgen. 41	400000	0	0	0%																					

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2005																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	410000	12	11	92%											8	3									
Speiseeis, Speiseeishalb- erzeugnisse	420000	95	6	6%					1	2												3			
Süßwaren, ausgen. 44	430000	33	2	6%								1			1										
Schokoladen u. -waren	440000	43	1	2%						1															
Kakao	450000	0	0	0%																					
Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze	460000	24	2	8%											2										
Tee, teeäehn. Erzeugnisse	470000	20	1	5%													1								
Säuglings- u. Kleinkinder- nahrung	480000	0	0	0%																					
Diätetische Lebensmittel	490000	2	2	100%											1	1									
Fertiggerichte, zubereitete Speisen, ausgen. 48	500000	88	3	3%						1					2										
Nährstoffkonzentrate, Er- gänzungsnahrung	510000	0	0	0%																					
Würzmittel	520000	47	13	28%											11		2								
Gewürze	530000	70	11	16%											5		6								
Essenzen, Aromastoffe	540000	0	0	0%																					

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2005																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Hilfsmittel aus Zusatz- stoffen und/oder Lebens- mitteln	560000	0	0	0%																					
Zusatzstoffe	570000	1	0	0%																					
Trinkwasser, Tafelwasser, Wasser f. Lebensmittel- betriebe	590000	8	3	38%						2					1										
Sonstige Bedarfsgegen- stände, die unmittelbar mit LM in Berührung kommen	820000																								
Sonstige Bedarfsgegen- stände	860000																								

Legende zum Beanstandungskatalog

01	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)
07	nachgemacht, wertgemindert
08	irreführend
09	unzulässiger Hinweis auf „naturrein“ o.ä.
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
12	Zusatzstoffe fehlende Kenntlichmachung
13	Zusatzstoffe (unzulässige Verwendung)
14	Pflanzenschutzmittel, Höchstmengen-Überschreitung
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung der HM oder Beurteilungswerten
17	Schadstoffe, Höchstmengen-Überschreitung
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LMBG oder darauf gestützter VO
19	Verstöße gegen sonstige Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
30	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
31	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
32	gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
34	unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
50	gesundheitsschädlich
51	irreführend
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Hersteller, Chargen-Nr., MHD)
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweis, Deklaration von Stoffen, fehl.

	Gebr.)
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe
55	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen
56	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe
61	Werbeverbote
62	Stoffliche Zusammensetzung
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung
64	Kennzeichnung
65	Verstoß gegen sonstige Vorschriften des LMBG
70	gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit
71	nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mittel
72	unzulässige Behandlungsmittel und Verfahren
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für „Zusatzstoffe“
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigung
76	irreführende Bezeichnung, Aufmachung
77	nicht vorschriftgemäße Bezeichnung oder Aufmachung
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften
99	keine Angaben

9.3 Probenstatistik zur Untersuchung bremischer Proben in Niedersachsen

Zeitraum 2005; Aufstellung gemäß Richtlinie 1989/397/EU

Untersuchungsort: Cuxhaven

Nr.	Produktgruppe	Gesamtzahl der Lebensmittelproben	davon beanstandet	Mikrobiol. Verunreinigung	Andere Verunreinigung	Zusammensetzung	Kennzeichnung /Aufmachung
4	Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	328	31		28		3
5	Fette und Öle	1					
19	Zusatzstoffe	1					
21	Andere	1					
		331	31		28		3

Untersuchungsort: Oldenburg

Nr.	Produktgruppe	Gesamtzahl der Lebensmittelproben
3	Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus	1
8	Obst und Gemüse	28
21	Andere	2
		31

Untersuchungsort: Braunschweig

Nr.	Produktgruppe	Gesamtzahl der Lebensmittelproben	davon beanstandet	Mikrobiol. Verunreinigung	Andere Verunreinigung	Zusammensetzung	Kennzeichnung /Aufmachung
1	Milch und Milchprodukte	1	1		1		
7	Getreide und Backwaren	30	4			1	3
9	Kräuter und Gewürze	1					
21	Andere	1	1				1
		33	6		1	1	4