



Verbraucherschutzbericht 2017

IHRE SICHERHEIT IST UNSER AUFTRAG



Niedersachsen



Liebe Leserinnen und Leser,

🕒 dieser Verbraucherschutzbericht gibt Ihnen einen Einblick in das, was wir täglich tun, um einen umfassenden Gesundheitsschutz in Niedersachsen zu gewährleisten. Wir möchten aufgeklärte Verbraucherinnen und Verbraucher sowie verantwortungsvolle Unternehmerinnen und Unternehmer.

Von A wie Afrikanische Schweinepest bis Z wie Zusammenarbeit der Länder informieren wir über viele Verbraucherschutzthemen. Dabei befasst sich der Bericht aber nicht nur mit der Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Auf rund 86 Seiten geht es unter anderem um Futtermittel, Tierschutz und Tiergesundheit.

In ganz Niedersachsen ist ein breites Expertennetzwerk aktiv, um die berechtigten Ansprüche der Verbraucher in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Transparenz zu bedienen. Im abschließenden Teil des Berichtes finden Sie deshalb Adressen von Ansprechpartnern der regionalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter vor Ort, des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser oder des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

Wir freuen uns, wenn der Verbraucherschutzbericht eine anregende Lektüre für Sie ist. Selbstverständlich werden aktuelle Ergebnisse und Berichte laufend im Internet aktualisiert.

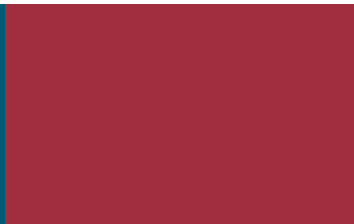
Barbara Otte-Kinast
Niedersächsische Ministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Bernhard Reuter
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreis Göttingen

Ulrich Mäde
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister Lüneburg

INHALT



Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun	06
Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Niedersachsen	
Lebensmittel sind mehr wert	13
Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung	
Nicht in die Tüte	15
Mehrwegbehältnisse beim Einkauf	
Tierschutz kontrollieren	17
Umfassende Kontrolle im gesundheitlichen Verbraucherschutz	

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen | 22

Behördenübergreifende Zusammenarbeit	28
Fipronil in Eiern	
Thunfisch oder Täuschung?	31
Food Fraud am Beispiel Thunfisch	
Gibt es Pflanzen-Käse?	34
Vegane Käseersatzprodukte	
Reis ist nicht gleich Reis	37
Reisvielfalt unter der Lupe	
Craft Beer unter der Lupe	43
Produktvielfalt trotz Reinheitsgebots	
Honig auf dem Prüfstand	46
Pflanzenschutzmittelrückstände in Bienenprodukten	
Ist das Bio?	49
Das Kontrollsystem im ökologischen Landbau sichert den Verbraucherschutz	
Kontrolle auf See	52
Zulassung von Fangfabrikschiffen	

Auf Hygiene achten	55
Gesundheitliches Risiko – mit Campylobacter belastetes frisches Geflügelfleisch	
Augen auf beim Schuhekauf	58
Allergenes Chrom(VI) in Ledererzeugnissen	
Da liegt was in der Luft	61
Sensibilisierendes Potenzial in Raumluftverbesserern	

Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung	64
Was steckt im Futter?	66
Zusatzstoffe bei der Futtermittelherstellung	

Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

Überblick zu Überwachungsergebnissen und Erkenntnissen in den Bereichen Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel	68
Geflügelpest und die Folgen	72
Ausbruch der Geflügelpest – Hinweise für Verbraucher	
Afrikanische Schweinepest – die Bedrohung rückt näher	76
Eine Tierseuche und ihre Folgen	

Service

Rund um den Verbraucherschutz	80
Autorenverzeichnis	81
Bildnachweise	83
Adressen	84
Impressum	88



Wer wir sind und was wir tun

Die Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen sowie die Veterinärüberwachung sind in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In Niedersachsen koordiniert und organisiert das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) die Überwachung und setzt Schwerpunkte.

Die für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung zuständigen kommunalen Behörden führen die Kontrollen vor Ort durch, entnehmen Proben und sind zentraler Ansprechpartner für die zu überwachenden Betriebe und auch für Beschwerden von Bürgerinnen und Bürgern bei Unregelmäßigkeiten, Verstößen oder Missständen in den Bereichen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Tiergesundheit. Die amtlichen Proben aus allen

Prozess- und Produktionsstufen werden im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) untersucht.

Engagierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im ML, im LAVES sowie in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung arbeiten eng zusammen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher in Niedersachsen effektiv zu schützen. Ihre Ansprechpartner zum Verbraucherschutz finden Sie schnell und unbürokratisch bei den Fachleuten der Landkreise, kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinärämter JadeWeser, der Region Hannover, des LAVES und des Ministeriums.

Wir engagieren uns dafür, dass die Lebensmittel, die Sie zu sich nehmen, und die Bedarfsgegenstände, kosmetischen Mittel und Tabakerzeugnisse, mit denen Sie täglich umgehen, sicher sind. Durch regelmäßige Kontrollen und Probenahmen bei Herstellern und Transporteuren, im Einzelhandel und in der Gastronomie überprüfen wir, ob die gesetzlich vorgeschriebenen wirtschaftsseitigen Eigenkontrollen sachgerecht durchgeführt und die rechtlichen Standards eingehalten werden. Neben den klassischen Handelsplätzen werden auch der Internethandel, Handelsmessen, Großveranstaltungen und weitere Handelsformen in die Überwachung einbezogen. Dabei haben wir nicht nur die Lebensmittel auf Ihrem Teller im Blick, sondern die gesamte Lebensmittelkette – angefangen bei den Tieren im Stall und deren Futter.

In Niedersachsen unterlagen 2017 annähernd 110.000 Betriebe der amtlichen Lebensmittelüberwachung, rund 40 Prozent der registrierten Betriebe wurden kontrolliert.





● Mehr Informationen
unter: www.laves.niedersachsen.de

LAVES: Die Landesbehörde für Verbraucherschutz

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist für Niedersachsen die obere Landesbehörde für alle Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das LAVES analysiert und begutachtet die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen des Verbraucherschutzes durch die Untersuchung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette und ist für eine Reihe von Aufgaben im gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständig.

Es berät bei Bedarf kommunale Behörden, arbeitet dem Ministerium zu, erstellt Konzepte, koordiniert Projekte und engagiert sich in Forschung und Entwicklung.

Eine weitere wichtige Aufgabe des LAVES ist die Erstellung landesweiter Risikobewertungen: Unter Berücksichtigung verschiedener Kriterien wird festgestellt, ob im Fall einer Abweichung von der rechtlichen Norm eine Gefahr für die Verbraucher vorliegt.

Wegen der großen Bestände an landwirtschaftlichen Nutztieren in Niedersachsen kommt der Tierseuchenprophylaxe und -bekämpfung höchste Bedeutung zu. Die Task-Force Veterinärwesen des LAVES unterstützt die Landkreise im Fall einer Tierseuche bei Bekämpfungsmaßnahmen vor Ort und bei Maßnahmen der Seuchenvorbeugung. In Krisenfällen übernimmt das Landesamt wesentliche Aufgaben bei der Koordination und Kommunikation. Ähnliche Aufgaben nimmt eine weitere seit 2014 im LAVES eingerichtete Task Force Verbraucherschutz wahr, deren Mitarbeiter bei landkreisübergreifenden Vorgängen zur Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln unterstützend tätig werden.

Ferner ist im LAVES eine „anonyme Meldestelle“ angesiedelt. Dort werden Hinweise über Unregelmäßigkeiten, Verstöße oder Missstände in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz und Tiergesundheit einheitlich gesammelt, geprüft und an die jeweils zuständigen Behörden weitergegeben. Somit besteht insbesondere für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Betrieben der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit, Verstöße auch anonym zu melden.



Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung: die Fachleute vor Ort

Die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung wird bürgernah vor Ort geleistet. In Niedersachsen werden diese Aufgaben von den Landkreisen, kreisfreien Städten, der Region Hannover sowie dem Zweckverband JadeWeser wahrgenommen, die auch die unmittelbaren Ansprechpartner für die Verbraucherinnen und Verbraucher sind. Die Fachleute vor Ort sind zuständig für eine Vielzahl von Aufgaben aus den Bereichen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, Fleischhygiene, Tierarzneimittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und des Tierschutzes.

Die genaue Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten und der Besonderheiten der Betriebe ermöglicht den kommunalen Behörden eine effiziente Überwachung. Dies gilt sowohl bei der Lebensmitterzeugung, etwa in landwirtschaftlichen Betrieben oder Schlachthöfen, als auch bei der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln – zum Beispiel in der Fleischverarbeitung, in Bäckereien oder Gaststätten.

Im Rahmen von Betriebskontrollen prüfen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kommunalen Behörden die Einhaltung der Kühl- und Hygienevorschriften, den baulichen Zustand, die Personalhygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Kennzeichnungsvorschriften sowie die Dokumentationspflichten im Rahmen der Eigenkontrolle der Betriebe, sie entnehmen Proben, entscheiden auf Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES in eigener Zuständigkeit über weitere Maßnahmen und sorgen für das Abstellen der ermittelten Mängel. Darüber hinaus führen sie eine Risikokategorisierung von Lebensmittelbetrieben durch, beraten Verbraucher, Gewerbetreibende und Existenzgründer und stellen Gesundheitsbescheinigungen für den internationalen Handel mit Lebensmitteln aus. Alle Ergebnisse werden dokumentiert und als Basis für zu treffende Maßnahmen herangezogen – zum Beispiel bei Verstößen.

Herausforderungen für den Verbraucherschutz in Niedersachsen

Lebensmittel- und Futtermittel werden heute selbstverständlich weltweit gehandelt. Dabei erwarten die Verbraucher, dass die angebotenen Produkte sicher und gesundheitlich unbedenklich sind.



In Europa und Deutschland gibt es bereits ein hohes Niveau der Lebensmittelsicherheit, was unter anderem durch die ständige Weiterentwicklung von Netzwerken der Zusammenarbeit und der Vielzahl von Anstrengungen entlang der Nahrungsmittelkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher, z. B. durch die Weiterentwicklung von Untersuchungsmethoden, erreicht wird. Die Weiterentwicklung am System der Lebensmittelsicherheit, insbesondere die Etablierung von Systemen der Früherkennung, ist eine kontinuierliche Aufgabe, der sich sowohl die Unternehmen als auch die Behörden stellen.

Vor allem die Kommunikation und der Informationsaustausch in sämtlichen Bereichen sind in Zeiten des weltweiten Handels auf Behördenebene wichtig. Dies zeigt sich z. B. auch bei der Bearbeitung von besonderen und länderübergreifenden Vorgängen wie dem Fipronil-Geschehen Ende Juli 2017 oder bei der Bearbeitung von Vorgängen des Themenfelds Lebensmittelbetrug. Nur gemeinsam können Risiken erkannt und minimiert werden.

Ein Bereich, der seit Jahren an Bedeutung gewinnt, ist der Internethandel, so werden zunehmend auch Spielzeuge, Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs im Internet bestellt. Für die Kontrolle dieses wachsenden Vertriebsweges haben sich die deutschen Überwachungsbehörden 2011 zusammengeschlossen und ein gemeinsames Kontrollkonzept erarbeitet. In der Zentralstelle namens G@zielt werden Recherchen zur Überwachung des Internethandels durchgeführt und die Erkenntnisse den zuständigen Vor-Ort-Behörden für ihre Kontrolltätigkeiten zur Verfügung gestellt. Ziel dieser Zusammenarbeit von Bund und Ländern ist es, den Internethandel genauso sicher wie den konventionellen Handel zu gestalten.

Der Onlinehandel mit Lebensmitteln bietet gerade für den ländlichen Raum auch Perspektiven, einmal durch die Versorgung mit

allen Gütern des täglichen Bedarfs und andererseits durch die Vermarktungsmöglichkeiten von im ländlichen Raum erzeugten Produkten oder Spezialitäten.

Im letzten Jahr wurde schwerpunktmäßig geprüft, ob Onlinehändler, die frisches Fleisch oder frischen Fisch vertreiben, die Kühlkette einhalten. Hierzu wurden 2017 in Niedersachsen 47 Betriebskontrollen und 7 Probennahmen durchgeführt, wobei 2 Beanstandungen festgestellt wurden. Positiv ist, dass sehr viele Betriebe schon auf der Homepage über die notwendigen Versandbedingungen, z. B. mittels isoliertem Karton mit Kühlelementen, informieren bzw. Lieferungen an bestimmten Wochentagen aus Frischegründen von vornherein ausschließen.

Herausfordernd in der Kontrolle sind weiterhin Erzeugnisse außereuropäischer Anbieter, welche auch auf großen Internetplattformen angeboten werden und oftmals nicht den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Dabei ist den Verbrauchern nicht immer bewusst, dass nicht die Online-Plattform, sondern der Drittanbieter Verkäufer sein kann. Aufgrund des Sitzes der Anbieter im Ausland haben Verbraucher in diesen Fällen Schwierigkeiten, bei Mängeln ihre Ansprüche durchzusetzen.

Weiterentwicklung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen

Ein freiwilliges System zur Transparentmachung der Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung, das sogenannte „Hygienebarometer“, wurde von April bis Oktober 2017 im Rahmen eines Pilotprojektes in den Städten Braunschweig und Hannover getestet. Das Pilotprojekt hat gezeigt, dass die Generierung der Bescheinigung zum Hygienebarometer und die Mitteilung an den Lebensmittelunternehmer in den Lebensmittelüberwachungsbehörden praktikabel sind. Leider haben nur 4 % der Betriebe von der Möglichkeit eines Aushanges der Bescheinigung zum Hygienebarometer Gebrauch gemacht.

Eine Ausweitung des Hygienebarometers unter den Bedingungen des Pilotprojektes auf ganz Niedersachsen lässt keine neuen Erkenntnisse erwarten und wird daher nicht angestrebt. Dennoch wird sich Niedersachsen weiterhin für ein bundesweit einheitliches

Vorgehen für den Bereich der Transparentmachung von Ergebnissen der Lebensmittelüberwachung und Veröffentlichung von Lebensmittelwarnungen und Verstößen stark machen und hierzu auch den Dialog mit der neuen Bundesregierung suchen.

Gebührenfinanzierung in der Überwachung

Für einen starken Verbraucherschutz ist selbstverständlich eine solide wirtschaftliche Basis erforderlich, diese wird in Niedersachsen auch unter Einbeziehung der Unternehmen in Form von Gebührenerhebungen für bestimmte Kontrollmaßnahmen gesichert.

Im Jahr 2017 hat das Niedersächsische Obergericht in Lüneburg nunmehr in mehreren Fällen eindeutig entschieden, dass es rechtmäßig ist, für planmäßige Routinekontrollen der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung Gebühren von den kontrollierten Unternehmen zu erheben.

Dadurch wurde nach längeren Rechtsstreiten Klarheit geschaffen, dass ein Teil der Kosten der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung durch Gebühren finanziert werden kann.

Vom Gericht aufgegebene Nachbesserungen zur technischen Ausgestaltung der Gebührenregelungen werden selbstverständlich umgesetzt, sodass weiter eine rechtskonforme Erhebung erfolgen kann.

Mit den folgenden Beiträgen möchten wir Ihnen einen Einblick in die facettenreiche Zusammenarbeit der niedersächsischen Behörden im Verbraucherschutz im Jahr 2017 geben.

Lebensmittel sind mehr wert

Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung

🕒 Insgesamt mehr als 80 kg Lebensmittel pro Kopf und Jahr gelangen bei uns durchschnittlich in den Abfall. Das sind anders ausgedrückt rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel, die in der Industrie, bei Großverbrauchern, im Handel und in Privathaushalten im Müll landen.

Die Vereinten Nationen haben das Ziel, die Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel und auf Verbraucherebene bis zum Jahre 2030 auf die Hälfte zu reduzieren. Die Europäische Union hat sich diesem Ziel angeschlossen und in Deutschland soll dazu die Informationskampagne „Zu gut für die Tonne“ zu einer nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung ausgebaut werden. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette verringert werden. Auf der Internetplattform „www.lebensmittelwertschaetzen.de“ werden Aktivitäten, Initiativen, Programme und Informationen zur Reduzierung von Lebensmitteln, die sonst in der Tonne landen würden, gebündelt und zur Verfügung gestellt.

Niedersachsen ist eines der führenden Länder in der Lebensmittelproduktion und in der Ernährungswirtschaft. Daher sieht sich Niedersachsen auch in einer besonderen Verantwortung, einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu leisten – eine sehr komplexe Herausforderung, in die alle relevanten Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette einzubinden sind.

Ein Maßnahmenkatalog zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beinhaltet an erster Stelle, die Bedeutung wie auch die Gesundheitsrelevanz und damit das Bewusstsein für den Wert von Nahrungsmitteln zu steigern. Untersuchungen zeigen, dass bereits mit relativ einfachen Maßnahmen im Bereich der Küchenplanung (Verwendung von Einkaufszetteln), durch Sensibilisierung sowie durch Aufklärung über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums eine wesentliche Abfallreduktion erzielt werden kann.

Die Veränderungen in unserer Gesellschaft, was das Wissen und die Gewohnheiten von „Essen und Trinken“ betrifft, haben



jedoch zu einer gewissen Entfremdung geführt. Begriffe wie „Superfood“ und „Energydrinks“ sind gerade sehr modern. Dass z. B. ein Apfel eines der gesündesten Lebensmittel ist, gerät darüber fast in Vergessenheit. Durch verschiedene Ernährungstrends geraten bestimmte Grundnahrungsmittel in interessengesteuerte Wahrnehmungen, die einer vollwertigen und gesunden Ernährung entgegenlaufen und zu ernährungsbedingten Krankheiten (z. B. Erkrankungen des Herz-Kreislaufapparates, Diabetes mellitus, Krebs) führen können.

Ohne zeitgemäße unabhängige Ernährungsbildung und -informationen gehen Kenntnisse über gesunde Ernährung weiter verloren. Diese Wissensvermittlung sollte gerade bei Kindern ansetzen. Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unterstützt verschiedene Einrichtungen, um diese Ernährungsinformation und -beratung in Niedersachsen sicherstellen zu können.

Beispielsweise die Verbraucherzentrale Niedersachsen, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, die Deutsche Gesellschaft für Ernährung – Sektion Niedersachsen sowie die Landwirtschaftskammer Niedersachsen kommen diesem Auftrag auf vielfache Art und Weise (z. B. Vorträge, Workshops, Aktionsangebote, Flyer) zielgruppenorientiert nach. Zu diesen vom Ministerium unterstützten Maßnahmen zählt auch das Projekt „Kochen mit Kindern“ des Niedersächsischen LandFrauenverbands Hannover und des LandFrauenverbands Weser-Ems.

Auch das niedersächsische Schulobst- und Gemüseprogramm soll dazu beitragen, durch Abgabe von Obst und Gemüse bei Kindern aus allen sozialen Schichten frühzeitig und nachhaltig gesundheitsorientierte Verhaltensweisen und Handlungskompetenzen aufzubauen.

Bei diesem Programm werden Grundschulen, Förderschulen, Landesbildungszentren und Schulkindergärten regelmäßig mit einer kostenlosen Portion Obst oder/und Gemüse versorgt.



Nicht in die Tüte

Mehrwegbehältnisse beim Einkauf

☉ Die Vermeidung und Reduzierung von Müll ist ein gesellschaftlicher Anspruch zum Schutz der Umwelt und der nachfolgenden Generationen. Das Bestreben, beim Einkauf auf unnötige Verpackung zu verzichten, beschränkt sich nicht nur auf vorverpackte Ware, sondern wird zunehmend auch beim Kauf loser Ware und bei Getränken beachtet. Dabei ist die Sichtweise aus drei unterschiedlichen Perspektiven zu beachten:

1. Verbrauchersicht

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher haben den Wunsch, durch ihr gezieltes Verhalten die Umwelt zu schonen und den Konsum verantwortungsvoll nachhaltig zu gestalten. Allein im Geschäftsbereich Coffee-to-go werden in Deutschland jährlich Milliarden Einwegbecher ausgegeben. Es liegt daher nahe, mit der Verwendung privater mitgebrachter Behältnisse oder der Teilnahme an einem Pfandsystem die immense Flut der Behältnisse, die nur einmal genutzt und dann als Müll entsorgt werden, wirksam einzudämmen. Durch verantwortungsvolles Verhalten möchten Verbraucherinnen und Verbraucher selbst dazu beitragen. Bei diesem sinnvollen Ansatz dürfen jedoch die Anforderungen an die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit nicht außer Acht gelassen werden. Die Erwartungen an ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel bleiben uneingeschränkt bestehen. Es wird vorausgesetzt, dass eine Kontamination der angebotenen Lebensmittel durch mitgebrachte Behältnisse anderer Kunden oder durch den Rücklauf von Mehrwegbehältnissen verhindert wird.

2. Sicht des Lebensmittelunternehmers

Der Tresen stellt eine Grenze zwischen dem Kunden und dem sensiblen, dem Kunden unzugänglichen Bereich dar. Es gibt weder ein konkretes rechtliches Verbot für die Annahme privater Behältnisse noch eine Verpflichtung.



Die Entscheidung darüber, ob sie in einem Geschäft akzeptiert werden, liegt allein bei dem Lebensmittelunternehmer. Es ist somit durchaus möglich und berechtigt, dass es weiterhin Geschäfte geben wird, die die mitgebrachte Behältnisse ablehnen.

Aus Sicht des Unternehmers müssen im Rahmen einer Risikoabwägung bestimmte Standards zum Schutz der Ware vor einer möglichen Kontamination eingehalten werden, da er für die Einhaltung der Hygiene und die Lebensmittelsicherheit verantwortlich ist. Lebensmittel dürfen der Gefahr einer Kontamination nicht ausgesetzt werden.



Bei Einhaltung der üblichen Hygienestandards z.B. im Hinblick auf Schulung des Personals, bedarfsgerechte Reinigung und Desinfektion und Dokumentation der Arbeitsabläufe spricht nichts gegen eine Verwendung von kundeneigenen Mehrwegbechern oder der Teilnahme an einem Pfandsystem. Dabei ist auf die Sauberkeit der Behältnisse zu achten; auch das Material muss mit glatten Oberflächen leicht zu reinigen sein. Selbstverständlich ist die Annahme verschmutzter Behältnisse zur Befüllung zu verweigern.

Die Abgabe von Lebensmitteln in mitgebrachten Behältnissen erfordert erhöhte Anforderungen an die Sorgfalt des Verkaufspersonals. Oberstes Gebot ist die häufige Reinigung der Hände und die bedarfsgerechte Desinfektion. Entsprechende Schulungen des Verkaufspersonals sind unabdingbar.

Der Tresenbereich, in dem die mitgebrachten Behältnisse angenommen werden, muss bedarfsgerecht gereinigt und desinfiziert werden.

3. Sicht der Überwachungsbehörden

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert, ob Lebensmittelunternehmer ihrer Verantwortung und Verpflichtung zur Eigenkontrolle gerecht werden und insbesondere die Anforderungen an die Sorgfalt des Verkaufspersonals berücksichtigen. Die behördliche Akzeptanz ist an die Einhaltung bestimmter Vorgaben zur Kontaminationsvermeidung geknüpft. Eine Beurteilung durch die zuständigen Behörden erfolgt jeweils im Einzelfall, indem spezifische Problemstellungen beachtet werden.

Die niedersächsische Lebensmittelüberwachung konnte dabei durch eine Handlungsempfehlung unterstützt werden, die in Niedersachsen zu diesem Sachverhalt herausgegeben wurde. Zur Vereinheitlichung der Vorgehensweisen auf Bund-/Länderebene ist zwischenzeitlich im Frühjahr 2018 eine wirtschaftsseitige Hygieneleitlinie in Form eines Merkblattes entwickelt worden, die die niedersächsische Empfehlung ersetzt.

Als Fazit ist festzuhalten, dass mitgebrachte Behältnisse ein sinnvoller und wirksamer Beitrag zur Müllvermeidung sind, dadurch aber Sorgfalt und Hygiene von Seiten sowohl der Kundschaft als auch der Lebensmittelunternehmer in besonderer Weise gefordert sind.

Tierschutz kontrollieren

Umfassende Kontrolle im gesundheitlichen Verbraucherschutz

🕒 Der Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück führt jährlich rund 600 Tierschutzkontrollen in Nutztierhaltungen durch, bei denen die Auswahl der Tierhaltungen risikoorientiert anhand von Tierschutzindikatoren erfolgt.

Im Mai 2017 erfolgte eine dieser risikoorientierten Tierschutzkontrollen in einem Milchviehbetrieb mit ca. 100 Milchkühen und deren Nachzucht. Gleich mehrere Indikatoren „qualifizierten“ den Betrieb für eine Kontrolle: Im Vorfeld der Kontrolle waren wiederholt Meldungen der Molkerei über erhöhte Zell- und Keimzahlen in der Milch übermittelt worden, zudem lagen für den Betrieb zahlreiche verspätete und fehlende Meldungen in der Datenbank HI-Tier vor. Auch vermehrte Tierverluste im vergangenen Jahr sprachen dafür, dass tierschutzrechtliche Probleme mit einer erhöhten Wahrscheinlichkeit zu erwarten waren.

Somit ergaben sich für die Sachgebiete Lebensmittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz Kontrollanlässe, die zugleich allesamt eine Tierschutzproblematik in dem Bestand befürchten ließen.

Vor Ort wurden dann auch erhebliche Verstöße gegen das Tierschutzrecht festgestellt: Zahlreiche hochgradig lahme Kühe befanden sich in einem Boxenlaufstall mit etlichen desolaten Liegeboxen ohne eine saubere und trockene Liegefläche. Die erkrankten Tiere waren nicht in einen Krankenabteil abgesondert und behandelt worden. Der Ernährungszustand vieler Kühe war schlecht. Kälber wurden unzureichend mit Wasser versorgt, in der Jungtierabteilung herrschte starke Überbelegung. Noch vor Ort wurden dem Tierhalter detaillierte, in einem Protokoll vermerkte mündliche Anordnungen erteilt. Insbesondere das Verbringen der lahmen Rinder in einen Krankenstall mit einer weichen Strohunterlage und ihre intensive tierärztliche Versorgung und deren Dokumentation wurden gegenüber dem Tierhalter angeordnet.

Neben der tierschutzrechtlichen Überprüfung wurden die lebensmittelrechtlichen Belange, insbesondere die Hygiene bei der Milchgewinnung, im Betrieb überprüft und die Befunde an die Abteilung Lebensmittelüberwachung übermittelt. Verstöße gegen die Kennzeichnungs- und Meldepflichten gemäß Viehverkehrsverordnung wurden ebenso erfasst und gewürdigt. Im Kontext der tierschutzrechtlichen Bewertung, ob erkrankte Rinder in dem Bestand adäquat medizinisch versorgt wurden, wurden auch die arzneimittelrechtlichen Gesichtspunkte dieser Rinderhaltung in den Blick genommen.



Eine verschmutzte Liegefläche kann zu Schäden am Tier führen und ist zugleich ein Hinweis auf ein mangelhaftes Management.

Dem Landwirt wurde aufgetragen und Gelegenheit gegeben, die Mängel abzustellen und seine Rinderhaltung nachhaltig zu verbessern. Außerdem wurde ein Ordnungswidrigkeiten-Verfahren wegen Verstoßes gegen die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung eingeleitet.

Eine Nachkontrolle ergab, dass der Tierhalter, nach anfänglichem Bemühen und zaghaften Verbesserungen, seinen tierschutzrechtlichen Verpflichtungen erneut nicht nachgekommen war und die meisten, bei der ersten Kontrolle festgestellten Mängel weiter bestanden.

Eine umfangreiche schriftliche tierschutzrechtliche Verfügung mit der Androhung empfindlicher Zwangsgelder wurde daher in der Folge dem Landwirt zugestellt. Neben der Anordnung zahlreicher baulicher Verbesserungen an den Haltungseinrichtungen wurde insbesondere eine engmaschige tierärztliche Bestandsbetreuung durch einen in der Betreuung von Rinderbeständen erfahrenen Tierarzt angeordnet.

Diese engmaschige Betreuung wurde von dem durch den Tierhalter beauftragten praktizierenden Tierarzt sehr gut durchgeführt, dokumentiert und die Dokumente dem Veterinärdienst regelmäßig übermittelt, sodass der kontrollierende Amtstierarzt einen guten Überblick über die Entwicklung im Bestand hatte. Durch das gute Zusammenspiel zwischen praktizierendem Tierarzt und dem Veterinärdienst konnte davon abgesehen werden, die Tierhaltung sehr engmaschig amtstierärztlich nachzukontrollieren. Somit konnte von einigen arbeits- und kostenintensiven Nachkontrollen abgesehen werden.

Nach Ablauf sämtlicher Fristen aus der tierschutzrechtlichen Verfügung fand bei dem Tierhalter eine vorläufig letzte Überprüfung vor Ort durch den Amtstierarzt des Veterinärdienstes statt. Die tierschutzrechtlichen Verhältnisse auf dem Betrieb hatten sich erheblich verbessert, wenn auch noch weiteres Potenzial zur Verbesserung vorhanden war.

Noch wichtiger erschien jedoch, dass sich bei dem Landwirt die Einsicht in sein tierschutzwidriges Handeln eingestellt hatte und er

plante, die Anzahl seiner Rinder zu verringern, um nachhaltig seine Arbeitsbelastung zu senken. Auch die mögliche Aufgabe der Milchviehhaltung in einigen Jahren, falls sich keine Hofnachfolge finden würde, wurde überlegt.

Als Fazit lässt sich feststellen, dass die Analyse von Risikoparametern und die darauf aufbauenden risikoorientierten Tierschutzkontrollen eine effektive Möglichkeit bieten, unabhängig von Anzeigen tierschutzrechtlich problematische Nutztierhaltungen zu detektieren und durch die veterinärbehördlichen Maßnahmen eine Verbesserung der Tierhaltung zu erreichen. Dabei steht immer die Beendigung des Leides der Tiere im Fokus, ohne aber den Menschen aus den Augen zu verlieren.

Tierschutzkontrollen sind oftmals sowohl für Tierhalterinnen und Tierhalter als auch für die zuständigen Amtstierärztinnen bzw. -ärzte belastend und mit Emotionen verbunden, besonders wenn erhebliche Mängel festzustellen sind.

Die kontrollierten Tierhalterinnen und Tierhalter fühlen sich in ihrer Freiheit und Selbständigkeit eingeengt, oftmals zu Unrecht kritisiert und sehen ihre Verfehlungen nicht immer gleich ein. Und nicht selten spiegelt das Leid der Tiere auch massive persönliche oder psychische Probleme der Halterin bzw. des Halter wider. Und auch die Amtstierärztinnen bzw. -ärzte lassen die festgestellten Verstöße emotional nicht unberührt, besonders wenn sie mit erheblichen Leiden für die Tiere verbunden sind.



Die Überzeugung, an einer guten Sache zu arbeiten, eine gute Menschenkenntnis und Kommunikation, Fachkompetenz, ausreichend fallbezogene Arbeitszeit und Rückhalt in der Behörde tragen dazu bei, diese schwierige Aufgabe trotz häufig auch unangenehmer Erfahrungen insgesamt erfolgreich zu meistern und dabei auch Freude an der Aufgabe zu empfinden.



Eine gute Abstimmung und Kommunikation zwischen den verschiedenen Fachabteilungen (Lebensmittel- und Fleischhygiene, Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz) im Veterinärdienst ist hilfreich, um aussagekräftige Indikatoren zur Evaluierung möglicher Tierschutzprobleme in Nutztierhaltungen zu generieren.

Andererseits sind risikoorientierte Tierschutzkontrollen, bei denen der Blick im Sinne einer Vollkontrolle auch auf die übrigen Sachgebiete gerichtet ist, gut geeignet, die Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher zu erhöhen. Erfahrungsgemäß ist häufig auch die Lebensmittelsicherheit in landwirtschaftlichen Betrieben gefährdet, in denen Tierschutzprobleme vorliegen.



Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

🕒 Verbraucherinnen und Verbraucher können sich darauf verlassen, dass unsere Lebensmittel, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände sicher sind. In Einzelfällen müssen bei manchen Produkten jedoch Risiken beseitigt werden. Um den Verbraucherschutz sicherzustellen ist es erforderlich, die gesamte Produktions- und Handelskette – dazu zählen auch zeitgemäße Marktplätze wie das Internet – in die Überwachung einzubeziehen.

Überwachung im Überblick

In Niedersachsen unterlagen 2017 107.734 Betriebe der amtlichen Überwachung. Etwa 44.140 Betriebe sind Dienstleistungsbetriebe, zu denen beispielsweise Kantinen, Gaststätten und Imbisse zählen. Zweitgrößte Gruppe sind mit ca. 37.000 Betrieben die Einzelhändler, zu denen neben Supermärkten auch Marktstände gehören.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 62.223 Kontrollen durch die kommunalen Behörden in 40.382 Betrieben durchgeführt. Es wurden 37,5 Prozent der niedersächsischen Betriebe kontrolliert. Welche Betriebe kontrolliert werden, wird risikoorientiert festgelegt. Dies erfolgt unter anderem auf der Grundlage der Produktionsstufe in der Lebensmittelkette, der Betriebshygiene und des bisherigen Verhaltens des Unternehmers. So ist gewährleistet, dass der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben liegt, von denen ein höheres Risiko für den Verbraucherschutz ausgeht.

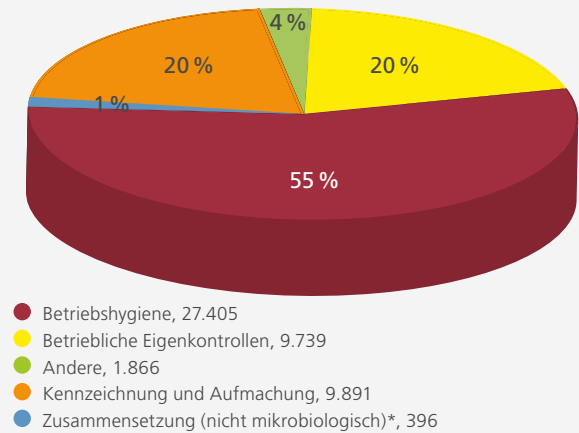
Überwachte Betriebe: Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen, 2017

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
107.734	40.382	62.223	31.562	29.358

Bei 31.562 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt; das entspricht einem Anteil von rund 51 Prozent der durchgeführten Kontrollen. Die Dienstleistungsbetriebe fielen bei rund 62 Prozent der Kontrollen durch Verstöße auf, gefolgt von den Herstellern auf Einzelhandelsstufe, bei denen bei 58 Prozent der Kontrollen Verstöße festgestellt wurden. Zu den Herstellern auf Einzelhandelsebene gehören handwerklich strukturierte Betriebe wie Fleischereien und Bäckereien, die ihre Erzeugnisse direkt an den Verbraucher abgeben.

Die folgende Abbildung zeigt die Arten der festgestellten Verstöße in der Übersicht.

Festgestellte Verstöße bei Betriebskontrollen, 2017



* z.B. Mängel der Rohstoffe, Rückstände, unzulässige Veränderungen wie die Zugabe von Wasser, unzulässige Zutaten und Stoffe, die Anwendung unzulässiger Verfahren oder negative Einflüsse durch das Verpackungsmaterial

Wie bereits in den letzten Jahren waren es vor allem allgemeine Mängel der Hygiene in den Betrieben, die bei den Kontrollen beanstandet wurden. Dies können z.B. bauliche, technische oder konzeptionelle Mängel, Mängel der Betriebs-, Personal- und Arbeits-hygiene oder Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln sein.

Der Anteil der Verstöße gegen Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung betrug 20 Prozent und ist damit genauso hoch wie im Vorjahr. Verstöße gegen die Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle gaben mit einem Anteil von 20 Prozent ebenfalls häufig Grund zur Beanstandung. Hierzu gehören z. B. Mängel bei der Reinigung und Desinfektion, in der Personalschulung, der Dokumentation und Rückverfolgbarkeit von Produkten. Durch die Eigenkontrolle soll der Unternehmer sicherstellen, dass sein Betrieb alle rechtlichen Anforderungen einhält. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig von den zuständigen Behörden überwacht.

Bei 29.358 Kontrollen wurden infolge von Verstößen Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Insbesondere erfolgte in 8.047 Fällen eine Belehrung bzw. Beratung, bei 1.320 Kontrollen wurde eine Verwarnung ausgesprochen. Daneben wurden nach 728 Kontrollen Ordnungsverfügungen erlassen und 568 Bußgeld- sowie 69 Strafverfahren eingeleitet. In einem Fall kam es zu einer öffentlichen Information durch die zuständige kommunale Behörde. Zusätzlich kam es zu 38 freiwilligen Maßnahmen durch die Unternehmer.

Neben den Betriebskontrollen zählt auch die Probenahme durch die kommunalen Behörden und die Untersuchung im LAVES zu wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2017 wurden 28.559 Proben in 9.597 Betrieben entnommen und untersucht. Somit wurden knapp 9 Prozent der niedersächsischen Betriebe beprobt. Bei überregionalen Herstellern und Herstellern auf Einzelhandelsebene war der Anteil der beprobten Betriebe mit rund 32 bzw. 27 Prozent besonders hoch, was dem höheren Betriebs-risiko durch den Herstellungsprozess gerecht wird.

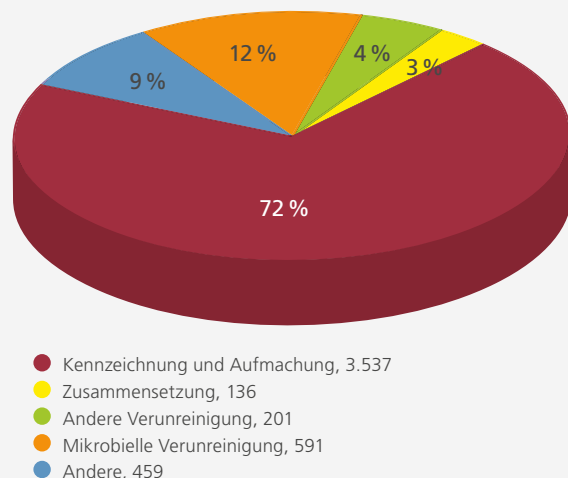
Überwachte Betriebe:
Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen, 2017

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
107.734	9.597	28.559	4.547	3.839

Insgesamt wurden bei 4.547 Proben durch das LAVES Abweichungen festgestellt und diese von den kommunalen Behörden gegenüber dem Lebensmittelunternehmer beanstandet, das entspricht einem Anteil von 16 Prozent aller entnommenen Proben. Am höchsten war diese Beanstandungsquote bei Dienstleistungs-betrieben (27 Prozent), gefolgt von Vertriebsunternehmen und Transporteuren (25 Prozent) sowie Herstellern auf Einzelhandelsstufe (17 Prozent). Die Gründe für die Beanstandungen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt. Mit 72 Prozent stellen Kennzeichnungsmängel den höchsten Anteil der

Beanstandungen dar, gefolgt von mikrobiellen Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben, 2017



Über die Hälfte der Proben, bei denen die Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet wurde, wurden im Einzelhandel entnommen. Zu den Kennzeichnungsmängeln gehören beispielsweise unzulässige gesundheitsbezogene oder irreführende Angaben, fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen oder gentechnisch veränderten Organismen oder irreführende Bezeichnungen und Aufmachungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt. Als zweithäufigster Beanstandungsgrund ist die mikrobielle Verunreinigung von Proben festzustellen, wobei hier die Betriebsgattungen der Dienstleistungsbetriebe und Hersteller auf Einzelhandelsstufe am häufigsten betroffen waren.

Bei 3.839 Probenahmen wurden infolge von Beanstandungen durch die kommunalen Behörden Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Diese reichten insbesondere von Belehrungen/Beratungen (1.032), Verwarnungen (76) und Ordnungsverfügungen (258) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (175 und 84).

Zusätzlich kam es zu 3 öffentlichen Warnungen bzw. Informationen und 11 freiwilligen Maßnahmen durch den Unternehmer. Bei 2.207 Proben wurde die Beanstandung an eine andere zuständige Überwachungsbehörde weitergeleitet. Dies ist dann erforderlich, wenn die Probe in einem anderen Bundesland oder im Gebiet einer anderen kommunalen Behörde hergestellt wurde oder der Importeur dort ansässig ist.

Über das Internet-Portal www.lebensmittelwarnung.de von Bund und Ländern werden öffentliche Warnungen den Verbraucherinnen und Verbrauchern zugänglich gemacht.

Auf Landesebene wurden über das Portal im Jahre 2017 29 öffentliche Warnungen eingestellt, bei denen der Hersteller oder Importeur in Niedersachsen ansässig war.

Es handelte sich um zehn Meldungen zu mikrobiologischen Verunreinigungen (z.B. Salmonellen in Eiern, Mettwurst oder getrockneten Steinpilzen). Des Weiteren musste in vier Fällen aufgrund von festgestellten Fremdkörpern (z.B. metallische Fremdkörper, Glasplitter in Fischburgern) eine Meldung erstellt werden. Der Nachweis von unzulässigen Inhaltsstoffen (z.B. Insektizide in Eiern, Ochratoxin A in Feigen, Allergene in Nahrungsergänzungsmitteln) führte insgesamt zu sieben Meldungen.

Bei drei Meldungen handelte es sich um Grenzwertüberschreitungen von Jod bzw. Pyrrolizidinalkaloiden in Seetang bzw. Blütenpollen. Nicht gekennzeichnete Allergene führten zu vier Meldungen im Portal. Außerdem wurde eine Meldung zu Tropanalkaloiden in Tee veröffentlicht.

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen im Jahr 2017 weiteren 88 Meldungen zu Lebensmitteln, die durch andere Bundesländer erstellt worden sind, angeschlossen. Die Rückverfolgung der Vertriebswege hatte ergeben, dass die Produkte sich auch in Niedersachsen auf dem Markt befanden oder über das Internet verkauft und möglicherweise bereits an Endverbraucher abgegeben worden waren.



Behördenübergreifende Zusammenarbeit

Fipronil in Eiern

☉ Ende Juli 2017 informierte Belgien mit einer Meldung im Rahmen des europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) über den Nachweis von Fipronil bei Eiern belgischer Primärerzeuger und die Zumischung von Fipronil bei einem Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur Geflügelstallbehandlung.



Fipronil wirkt gegen Insekten wie Flöhe, Milben, Zecken und Ameisen. Der Wirkstoff ist aber zur Behandlung von Tieren, die Lebensmittel liefern, verboten. Werden dennoch Rückstände des Stoffes in Lebensmitteln nachgewiesen, muss der EU-weit festgelegte Rückstandshöchstgehalt eingehalten werden. Lebensmittel, die diesen Höchstgehalt überschreiten, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Auf Grundlage der Informationen aus Belgien ergaben Ermittlungen in den Niederlanden, dass ein niederländisches Geflügel-Dienstleistungsunternehmen ein Reinigungs- und Desinfektionsmittel unerlaubt mit Fipronil versetzt hat. Das Mittel wurde zur Bekämpfung der roten Vogelmilbe in den Niederlanden eingesetzt. Das niederländische Dienstleistungsunternehmen war auch in insgesamt 5 Betrieben (4 Legehennenbetriebe und 1 Junghennenaufzuchtbetrieb) in Niedersachsen tätig – darunter ein Betrieb mit Selbstanzeige.

Durch die zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden unverzüglich Ermittlungen aufgenommen und betroffene Erzeugerbetriebe gesperrt. Das Inverkehrbringen von Eiern und Fleisch wurde vorläufig untersagt sowie eine Rückholung und Vernichtung der bereits in Verkehr befindlichen Eier veranlasst. In vier Betrieben wurden nach amtlicher Untersuchung die betroffenen Tiere mit Auflagen zur Schlachtung gegeben. Ein Legehennenbetrieb hat die Fipronilbelastung der Tiere durch betriebliche Maßnahmen derart reduziert, dass er mit Auflagen wieder freigegeben wurde. Durch Lieferungen von Fipronil-belasteten

niederländischen Eiern waren außerdem Packstellen, Eiproduktwerke und weiterverarbeitende Unternehmen in Niedersachsen betroffen. Die Rücknahme von bereits an den Handel gelieferter belasteter Ware und die Vernichtung der gesperrten Ware wurden amtlich überwacht.

Im Verlauf des Ereignisses wurden in Niedersachsen 930 amtliche Proben in den Instituten des LAVES in Braunschweig/Hannover und Oldenburg auf Fipronil untersucht. Davon lagen 36 Proben gesichert über dem gesetzlich geregelten Höchstgehalt für Fipronil, wovon wiederum 34 Proben aus den niedersächsischen Erzeugerbetrieben stammten, bei denen das unerlaubte Mittel eingesetzt worden war. Die amtlichen Proben wurden im Rahmen folgender Maßnahmen genommen und untersucht:

- Ermittlungen der zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden
- Durchführung eines niedersächsischen Monitoringprogramms
- Erweiterung der laufenden Probenbörsenprojekte um Fipronil (Erzeugnisse mit Eianteil)
- Ergänzung der Untersuchungen von Proben des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) um Fipronil (Eier)
- Teilnahme am Ad-hoc-Programm der EU mit Umsetzung im Nationalen Rückstandskontrollplan zur Untersuchung auf Fipronil und ähnlich wirkende Stoffe (Akarizide etc.) in Eiern und Fleisch von Legehennen
- Teilnahme an einem kurzfristig durchgeführten Programm des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) zu Erzeugnissen mit Eianteil

Als Folge des Ereignisses wird Fipronil als zu untersuchender Pflichtstoff ab 2018 in den Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) aufgenommen.

Der Fachinformationsaustausch zwischen den zuständigen Behörden auch außerhalb der Bundeslandgrenze wurde mittels Telefonkonferenzen, Lageberichten, Risikobewertungen, Handlungsempfehlungen für die rechtliche Beurteilung und wissenschaftliche Stellungnahmen sowie Bereitstellung von Antworten zu wiederkehrenden Fragen (frequently asked questions, FAQ)

gewährleistet. Eine große Herausforderung für alle Beteiligten stellte dabei der Einigungsprozess auf eine einheitliche Beurteilung von Eiprodukten und zusammengesetzten Erzeugnissen auf europäischer Ebene dar.

Über das Schnellwarnsystem „RASFF“ informierten sich die EU-Mitgliedstaaten gegenseitig über den Vertrieb von Erzeugnissen mit überschrittenem Fipronil-Höchstgehalt.

Auf dem Verbraucherportal www.lebensmittelwarnung.de wurden die Printnummern der Eier, bei denen eine Höchstgehaltsüberschreitung von Fipronil festgestellt wurde, veröffentlicht.

Verbraucheranfragen wurden mit Unterstützung aus den Fachabteilungen durch die Pressestellen der Behörden bearbeitet. Des Weiteren wurden Verbraucher mittels veröffentlichten Risikobewertungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) über mögliche gesundheitliche Risiken beim Verzehr Fipronil-belasteter Lebensmittel informiert. Nach Einschätzung des BfR war nach Datenlage eine akute gesundheitliche Gefährdung der betrachteten Verbrauchergruppen, einschließlich Kinder, unwahrscheinlich. Das gilt auch, wenn über einen längeren Zeitraum Lebensmittel, die mit Fipronil verunreinigt waren, gegessen worden sind.

Das Ereignis zeigt eindrücklich, wie notwendig bei grenzüberschreitenden Fällen wie dem Fipronil-Geschehen ein ständiger Informationsaustausch und eine enge Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen beteiligten Behörden auf allen Ebenen sind, um komplexe Zusammenhänge aufzuklären.



Thunfisch oder Täuschung?

Food Fraud am Beispiel des Thunfisches

🕒 In Deutschland sind Seefische wie Lachs, Alaska-Seelachs, Hering oder Thunfisch nach wie vor die vom Verbraucher bevorzugten Fischarten.

2016 hatten sie einen Anteil von etwa 62 Prozent am Fischverbrauch, gefolgt von Süßwasserfischen, Krebs- und Weichtieren. Die Versorgung des deutschen Marktes wird zu über 80 Prozent durch Importe gedeckt [1]. Doch ist die enthaltene bzw. vorliegende Fischart auch tatsächlich diejenige Art, die auf der Verpackung oder Speisekarte angegeben ist? Erhält der Verbraucher uneingeschränkt den Fisch, den er haben möchte? Die genaue Angabe der Fischart und der Angebotsform als frisch oder verarbeitet ist neben dem Schutz des Verbrauchers vor Betrug und Täuschung („Food Fraud“) auch zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken von hoher Bedeutung.

Die Gattung Thunfische (*Thunnus*) gehört zur Familie der Makrelen und Thunfische (*Scombridae*). Sie sind große Raubfische und kommen in tropischen, subtropischen und gemäßigten Meeren vor. Der charakteristische Körperbau und die physiologischen Bedingungen in der Rumpfmuskulatur ermöglichen den Thunfischen sehr schnelle Bewegungen. Thunfische sind von großer fischereiwirtschaftlicher Bedeutung und wegen ihrer Fleischqualität die in der EU am häufigsten konsumierten Speisefische. „Thune und Thunfischverwandte“ umfassen die für den europäischen Binnenmarkt wichtigsten Handels-Fischarten, u. a. Weißer Thun (Langflossenthun, *Thunnus alalunga*), Roter Thun (Großer Thun, Blauflossen-Thun, *Thunnus thynnus*), Echter Bonito (*Katsuwonus pelamis*) und Gelbflossen-Thun (*Thunnus albacares*) [2]. Sie werden in der EU zumeist importiert und stammen aus Wildfängen oder Aquakulturen [3].

In der Vergangenheit hat es immer wieder Versuche gegeben, den Verbraucher im Hinblick auf den Frischeszustand von Thunfisch und anderen Arten wie z.B. Tilapia oder Schwertfisch zu täuschen. So wurde durch die unerlaubte Behandlung mit Koh-



lenmonoxid oder kohlenmonoxidhaltigem Räucherrauch ein Fischfleisch von kirschroter, sehr stabiler Farbe erzeugt und somit eine nicht immer vorhandene Frische des Thunfischfleisches vorge täuscht. Eine massive Untersuchungsoffensive zusammen mit einer entsprechenden rechtlichen Ahndung der Verstöße führte seit etwa 2010 zu einem vollständigen Ausbleiben derartiger Vergehen.

Jetzt wird immer öfter ein neues Vorgehen zur Farbstabilisierung und damit von Verbrauchertäuschung bei Thunfisch festgestellt. Auf dem Markt werden vor allem mit nitrathaltigen Pflanzenextrakten wie z. B. Rosmarin-Extrakt und/oder anderen Zusatzstoffen behandelte Thunfisch-Teile vorgefunden. Die Verwendung von Nitriten oder Nitraten ist nicht zulässig.

Das Ziel einer gleichzeitigen Anwendung von Pflanzenextrakten zusammen mit anderen Zusatzstoffen ist, eine Umwandlung von zugeführten Nitraten oder Nitriten zu Stickstoffmonoxid zu bewirken. Das entstehende Stickstoffmonoxid ist leicht flüchtig und reagiert mit dem Muskelfarbstoff zum stabilen Nitrosomyoglobin (= Pökelrot), was dem Thunfischfleisch letztlich die stabile rote Färbung verleiht. Als Zusatzstoffe werden Vitamin C oder Natriumascorbat verwendet, die ebenso wie Rosmarin-Extrakt als Antioxidantien dienen. Hohe Konzentrationen dieser Antioxidantien und anderer Zusatzstoffe wie z. B. Zitronensäure führen dazu, dass durch ständige Bildung von instabilem Stickstoffmonoxid (NO) keine oder wenig Nitrat- oder Nitrit-Rückstände mehr nachweisbar sind.

Die so behandelten Thunfischteile werden meist unter Bezeichnungen wie z. B. „Thunfischfilet, vorgesalzen, küchenfertig, aufgetaut“ oder „Thunfisch-Loins“ in den Verkehr gebracht.

Aufgrund der Bezeichnungen erwartet der Verbraucher bei diesen Thunfischteilen kein farbstabilisiertes Fischfleisch. Das rohe Fischfleisch weist eine auffällig rote Farbe auf, die auch über einen längeren Zeitraum hinweg stabil bleibt und sich nicht in ein übliches Braun-Grau ändert. Im gekochten Zustand hat das Fleisch eine unnatürlich hellrosa Färbung, wie sie für sogenannte „umgerötete“ gepökelte Rotfleischprodukte typisch ist (siehe Abbildung), ein Pökelaroma sowie einen salzigen Geschmack.



Umgeröteter gekochter Thunfisch

Thunfischfleisch bildet beim Verderb z.T. hohe Gehalte an toxischem Histamin. Da sich die bei abnehmendem Frischezustand üblicherweise nach einiger Zeit vorhandene deutlich braune Farbe des Thunfischfleisches nicht einstellt, wird der Verbraucher insbesondere über den Frischezustand des Produktes getäuscht. Dadurch besteht eine erhöhte Gefahr einer Histaminintoxikation.

Bei den im Rahmen der Lebensmittelkontrolle durchgeführten Untersuchungen an 28 Proben von Thunfischteilen konnten Restgehalte an Nitrat und über dem physiologischen Salzgehalt liegende Kochsalzgehalte nur in einigen und erhöhte Histamingehalte in keinem der Erzeugnisse nachgewiesen werden. Ein maßgeblich hoher Anteil der Proben (18 Prozent) wurde allerdings in Bezug auf die Art und Zusammensetzung und dessen Aufmachung als irreführend für den Verbraucher gemäß Art. 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 beurteilt.

Literaturverzeichnis:

- [1] www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten/4856-marktanteile-2017, Abfrage v. 12.2.2018
- [2] Europäische Kommission (2016). „Der EU-Fischmarkt“, www.eumofa.eu
- [3] Ottolenghi, F. (2008). Capture-based aquaculture of bluefin tuna. In A. Lovatelli and P.F. Holthus (eds). Capture-based aquaculture. Global overview. FAO Fisheries Technical Paper. No. 508. Rome, FAO. pp. 169–182



Gibt es Pflanzen-Käse?

Vegane Käseersatzprodukte

info

Sorbinsäure

Sorbinsäure (E 200) ist eine zweifach ungesättigte Carbonsäure, die natürlicherweise in den Früchten der Eberesche/Vogelbeere enthalten ist. Sie hemmt das Wachstum von Hefen, Schimmelpilzen und einigen Bakterien, hat jedoch keine keimtötende Wirkung, d. h. sie verlängert lediglich die Haltbarkeit hygienisch einwandfreier Produkte. Zur Konservierung eingesetzt werden auch ihre Salze (Sorbate).

Sorbinsäure gilt grundsätzlich als unbedenklich. Der ADI-Wert („duldbare tägliche Aufnahmemenge“, auf englisch acceptable daily intake) liegt bei 25 mg pro Kilogramm Körpergewicht.

☉ Vegane Ernährung ist voll im Trend, und die Verbraucher suchen nach entsprechenden Ersatzprodukten für Milch und Käse. Inzwischen muss man diese nicht mehr im Reformhaus suchen, sondern sie werden im normalen Lebensmittel Einzelhandel angeboten, häufig im Regal zwischen den Originalen. Hergestellt werden diese Produkte auf der Basis pflanzlicher Eiweiße oder Öle.

2017 hat das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg 8 Proben Käseersatzprodukte auf Ölbasis in Scheiben oder als Reibware zum Gratinieren und Überbacken untersucht. Neben Mehl oder Stärke, Salz und Aromen waren bei diesen Produkten Trinkwasser und Kokosöl bzw. bei einer Probe Palmöl die Hauptzutaten. 5 Proben enthielten zusätzlich Sorbinsäure in Gehalten von etwa 1.000 mg/kg.

Sorbinsäure ist ein zulassungspflichtiger Konservierungsstoff. Nach der EU-Verordnung Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ist Sorbinsäure z. B. zugelassen für Feinkostsalate oder Frischkäse. Auch für die Oberflächenbehandlung der Blöcke von Käseanalogen ist Sorbinsäure zugelassen. Nicht zugelassen ist jedoch das Konservieren der gesamten Masse der Erzeugnisse. Für die Zulassung eines Zusatzstoffes ist neben der gesundheitlichen Unbedenklichkeit auch die technische Notwendigkeit für die Anwendung entscheidend.



Nach den Analysenergebnissen und Recherchen bei den Herstellern wird der Konservierungsstoff aber der gesamten Masse zugesetzt, d. h. es handelt sich um eine nicht zulässige Anwendung eines Zusatzstoffes.

In vier Fällen erhielten wir Rückmeldungen zu unseren Beanstandungen, die zeigten, dass die Produkte nicht in Deutschland, sondern in anderen EU-Mitgliedsstaaten hergestellt wurden.

Bei Ermittlungen über die Landesgrenzen hinaus wird das AAC-System (Administrative Assistance and Cooperation System) genutzt. Dabei handelt es sich um ein elektronisches Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit, über welches europaweit Informationen zwischen den nationalen Kontaktstellen bilateral ausgetauscht werden.

Die Proben wurden auch auf die Prozesskontaminanten 3-Monochlorpropandiol-Fettsäureester (3-MCPDE), 2-Monochlorpropandiol-Fettsäureester (2-MCPDE) und Glycidyl-Fettsäureester (GE) untersucht [1]. In den 7 Proben auf Kokosnussöl-Basis wurden für 3-MCPDE, 2-MCPDE und GE mittlere Gehalte von 0,92, 0,22 bzw. 0,41 mg/kg Fett gefunden (Maxima: 1,33, 0,49 bzw. 1,58). Die Probe auf Palmöl-Basis wies Gehalte an 3-MCPDE, 2-MCPDE und GE von 4,66, 1,81 bzw. 0,33 mg/kg Fett auf.

Es gibt derzeit keine Grenzwerte für diese Analyten. Die Gehalte an MCPD- und Glycidyl-Estern in den Proben spiegeln typische Gehalte der jeweils verwendeten pflanzlichen Fette wider.

Wenn es um Ersatzprodukte für Käse und Milch geht, steht aus lebensmittelrechtlicher Sicht auch immer der Bezeichnungsschutz [2] im Fokus. Die Begriffe „Milch“ und „Käse“ sind EU-weit besonders geschützt und dürfen nur für ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse verwendet werden, bei denen kein Milchbestandteil teilweise oder vollständig ersetzt wurde.

Die Alternativprodukte werden aber mehr oder weniger deutlich mit Bezeichnungen vermarktet, die an bestimmte Milcherzeugnisse angelehnt sind, wie z. B. „pflanzlicher Käse“ oder „Veggie-Käse“.

Der Europäische Gerichtshof hat sich 2017 mit der Frage beschäftigt, ob der Bezeichnungsschutz für Milcherzeugnisse auch dann gilt, wenn durch erläuternde Zusätze wie „Pflanzen-“ eine Klarstellung der verwendeten Milchbezeichnung mitgeliefert wird und dies eindeutig bejaht [3]. Es kann also keinen „Pflanzen-Käse“ geben.

Bei zwei der acht Proben war der Bezeichnungsschutz nicht beachtet worden.

Den Trend begleitend werden entsprechende Untersuchungen weiterhin durchgeführt.



Literaturverzeichnis:

- [1] Fragen und Antworten zur Kontamination von Lebensmitteln mit 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern; FAQ des BfR vom 07. Juli 2016
- [2] Artikel 78 Abs. 2 i.V.m. Anh. VII Teil III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013
- [3] EUGH-Urteil vom 14.6.2017, Rs. C-422/16



Zutaten: Wasser, Kokosöl (22 %), modifizierte Stärke, Stärke, Meersalz, Aromen, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Farbstoff: Beta-Carotin

Reis ist nicht gleich Reis

Reisvielfalt unter der Lupe

🕒 Reis ist nach Weizen weltweit die am häufigsten angebaute Getreideart für die menschliche Ernährung und zeichnet sich durch eine unglaubliche Artenvielfalt aus. Die Reispflanze ist sehr anpassungsfähig und gedeiht in ganz unterschiedlichen Klimazonen. Es gibt daher eine Vielzahl von Herkunftsländern [1].

Die Reissorten des Handels werden nach Korngröße und Art der Aufarbeitung in verschiedene Kategorien eingeteilt. Eine Übersicht ist im Infokasten dargestellt. Botanisch werden die beiden Hauptreisarten „*Oryza sativa*“ und der in Afrika angebaute „*Oryza glaberrima*“ unterschieden.

Im Jahr 2015 wurde vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) die „Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis“ überarbeitet. Sie enthält Begriffsbestimmungen, Beurteilungs- und Qualitätsmerkmale für Reis, Naturreis und Bruchreis. Die Haupt-Reisklassen Langkorn, Mittelkorn und Rundkorn werden z. B. definiert und beschrieben [2].

Weißer Reis ist geschliffen und poliert und somit von den äußeren Randschichten des Korns und vom Keimling befreit. Er zeichnet sich durch längere Haltbarkeit aus.

Bei Vollkornreis wurde nur die äußere harte Spelzschicht entfernt. Er enthält daher noch die ernährungsphysiologisch wertvollen Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe des ungeschliffenen Korns. Allerdings reichern sich in der Randschicht von Natur- oder Vollkornreis auch Schadstoffe aus dem Boden an wie z. B. anorganisches Arsen.

Verbraucher – Tipp:

Bei der Zubereitung in der Küche kann eine Reduzierung des Arsengehaltes erreicht werden, wenn der Vollkornreis zunächst 15 Minuten in Wasser eingeweicht wird und anschließend frisches Kochwasser Verwendung findet.

Außerdem gibt es noch kulinarisch besonders geschätzte Reissorten wie z.B. Basmatireis oder Jasminreis mit aromatischen Duftaromen. Der langkörnige dunkle Wildreis gehört botanisch gesehen nicht zu den beiden Hauptreisarten, sondern zu der Wildgrasfamilie „Zizania Aquatica“ [3].

Untersuchungsprojekte

Im Jahr 2017 wurde das vielfältige Reissortiment des Handels im Hinblick auf folgende Fragen unter die Lupe genommen:

- Enthalten die Reisprodukte Gehalte an Mykotoxinen, Tropa-nalkaloiden oder gentechnisch veränderten Organismen?
- Werden die Höchstmengen an anorganischem Arsen eingehalten?
- Welche Gehalte an Rückständen von Pflanzenschutzmittel-wirkstoffen werden im Rahmen des Warenkorb-Monitorings und der amtlichen Überwachungsprogramme ermittelt?
- Stimmt die Kennzeichnung mit den geltenden rechtlichen Bestimmungen überein?

Insgesamt wurden 73 Reisproben untersucht. Eine Übersicht über die untersuchten Reissorten und die genauen Untersuchungszahlen sind in der folgenden Tabelle enthalten:



Untersuchung von Reisproben im Untersuchungsjahr 2017

Untersuchte Warengruppen	Anzahl untersuchte Proben
Reis Reis ungeschliffen Langkornreis (Jasminreis, Vollkornreis) Rundkornreis (Milchreis, Risottoreis, Paellareis, Sushireis) Bruchreis (gebrochener Jasminreis) Parboiled-Reis Basmatireis Wildreis	
Gesamtzahl Proben	73
Untersuchungsparameter	
Mykotoxine	44
Tropanalkaloide	44
Gentechnisch veränderte Organismen	46
Elemente (Anorganisches Arsen)	59
Pflanzenschutzmittelrückstände	30
Kennzeichnung	73
Beanstandete Probenzahl	13
- davon Kennzeichnung	12
- davon Höchstmengenüberschreitung Pflanzenschutzmittel	3

Darstellung der Untersuchungsergebnisse

Mykotoxine und Tropanalkaloide:

Mykotoxine sind Schimmelpilzgifte, für die europaweit Höchstgehalte bzw. Richtwerte festgelegt sind.

Tropanalkaloide sind natürliche, aber hochtoxische Inhaltsstoffe bestimmter Pflanzen, die als Verunreinigung in Getreide vorkommen können. Es wurde auf die Tropanalkaloide Atropin und Scopolamin geprüft.

- Höchstmengenüberschreitungen an Mykotoxinen wurden nicht festgestellt. Tropanalkaloide waren nicht nachweisbar.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO):

Gentechnisch veränderter Reis ist in der EU nicht zugelassen. Die Prüfung auf GMO erfolgte über einen genotypischen Nachweis mittels Real-Time-PCR.

- Gentechnisch veränderter Reis wurde nicht nachgewiesen.

Anorganisches Arsen:

In der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 sind für Reis die folgenden Arsen-Höchstmengen festgelegt:

Geschliffener Reis:	0,20 mg/kg
Parboiled-Reis, geschälter Reis:	0,25 mg/kg

- Der Gehalt der Reisproben an anorganischem Arsen lag im Mittel bei 0,08 mg/kg (Schwankungsbreite 0,02 mg/kg bis 0,14 mg/kg). Höchstmengenüberschreitungen wurden nicht festgestellt.



Pflanzenschutzmittelrückstände (PSM):

30 Proben wurden auf PSM untersucht. Herkunftsländer waren Indien, Italien, Thailand, Pakistan und die Türkei. 10 Proben trugen keine Herkunftsangabe.

- Bei drei von dreißig auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Reisproben wurden Höchstmengenüberschreitungen des Fungizids Carbendazim und des Insektizids Thiamethoxam festgestellt. Reiserzeugnisse mit Überschreitungen an Höchstmengen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen dürfen nicht als Lebensmittel vermarktet werden.

Kennzeichnungsbeurteilung:

Von den 73 untersuchten Reiserzeugnissen wurden insgesamt 12 Proben (16,4 Prozent) aufgrund von Verstößen gegen rechtliche Kennzeichnungsvorschriften beanstandet.

Fazit:

Höchstmengenüberschreitungen an Mykotoxinen und anorganischem Arsen bzw. gentechnisch veränderte Reisproben wurden nicht festgestellt.

Von den 73 untersuchten Reiserzeugnissen wurden insgesamt 13 Proben beanstandet (17,8 Prozent). Bei drei von dreißig untersuchten Reissorten wurden Höchstmengenüberschreitungen an Pflanzenschutzmittelwirkstoffen festgestellt.



Literaturverzeichnis:

- [1] *Das große Lexikon der Lebensmittel*, Südwest Verlag GmbH, München, 1998
- [2] *Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis*, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin, 2015
- [3] *Reis*, Weltbild Verlag GmbH, Augsburg, 2000

Reiserzeugnisse	Definitionen ¹ , Beschreibungen und Besonderheiten
Reis, Weißreis, Speisereis, geschliffener Reis	Reis, von dessen Körnern Samen- und Fruchtschale, Aleuronschicht und Keimling, soweit technisch möglich, entfernt wurden.
Langkornreis	Langkorn (Japonica): Länge > 6,0 mm und Verhältnis der Länge zur Breite > 2 und < 3 Langkorn (Indica): Länge > 6,0 mm und Verhältnis der Länge zur Breite > oder = 3
Basmatireis	Aromatischer Langkornreis, der in Indien und Pakistan angebaut wird.
Mittelkornreis	Länge > 5,2 mm bis 6,0 mm und Verhältnis der Länge zur Breite < 3 z. B. für Paellagerichte geeignet
Rundkornreis	Länge < 5,2 mm und Verhältnis der Länge zur Breite < 2 z. B. für Milchreisgerichte geeignet
Risottoreis (Rundkornreis)	Reis mit langen rundlichen Körnern mit hohem Amylopektinanteil, geeignet zur Herstellung von Risottoreisgerichten, z. B. Arborioreis aus Norditalien.
Bruchreis	Reis aus gebrochenen Körnern, die drei Viertel oder weniger der Durchschnittslänge der unebrochenen Körner aufweisen.
Naturreis (synonym Vollkornreis oder brauner Reis)	Reis, auch parboiled, bei dem die nicht essbare Strohülle entfernt wurde. Das Perikarp (sog. Silberhäutchen) ist noch vorhanden.
Parboiled-Reis	Hydrothermisch behandelter Vollkornreis oder Paddyreis, der wieder getrocknet wurde. Die Nährstoffe der äußeren Kornschichten werden unter Druck ins Innere gepresst. Parboiled-Reis sollte nicht mit vorgekochtem Schnellkochreis verwechselt werden. Er hat immer noch eine längere Kochzeit.
Paddyreis	Reis, der nur gedroschen wurde. Die Strohülle (synonym Spelz) ist noch vorhanden.
Sushireis	Leicht klebriger japanischer Rundkornreis, geeignet zur Herstellung von Sushigerichten. Er sollte nicht mit Klebreis verwechselt werden. Klebreis ist für die Sushierstellung zu klebrig.
Jasminreis	Thailändischer aromatischer Langkornreis

¹<https://www.bll.de/de/informaterial/richtlinien>

Craft Beer unter der Lupe

Produktvielfalt trotz Reinheitsgebot

⊙ Vor ca. 500 Jahren wurden vom damaligen bayerischen Herzog Wilhelm IV. verbindliche Regelungen zur Herstellung von Bier festgelegt. Es wurde erstmalig gefordert, dass zur Bierbereitung nur **Gerste**, **Hopfen** und reines **Wasser** verwendet werden dürfen.

Ziel dieser Maßnahme war es, die Bevölkerung vor den berauschenden Wirkungen zusätzlicher Kräuter zu schützen und eine ausreichende Versorgung von Brotgetreide (Weizen) für die Bevölkerung zu gewährleisten, indem diese Vorräte nicht für die Bierherstellung verbraucht wurden. Später wurde diese Regelung durch **Hefe** als zulässige Zutat ergänzt und Gerste durch Gerstenmalz ersetzt. Diese Vorschrift ist als das Deutsche Reinheitsgebot in die Geschichte eingegangen und hat nach den Herstellungsanforderungen des „Vorläufigen Biergesetzes“ heute noch Gültigkeit. Aus dem Reinheitsgebot ergibt sich der Schutz der Bezeichnung „Bier“ und darf nicht verwechselt werden mit Anforderungen an Rückstandsfreiheit. Gemäß den rechtlichen Vorgaben darf bei einem Bier mit der Angabe „nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes Bier“ nur geworben werden, wenn keine Zusatzstoffe verwendet werden. Beim Einsatz von Gerstenmalz als Ausgangsstoff, auch mit Anteilen an Weizenmalz bei obergärigen Bieren, können die natürlichen Enzymaktivitäten dazu beitragen, ein stabiles Bier herzustellen. Damit ist der Einsatz von technologischen Zusatzstoffen bei der Bierbereitung nicht erforderlich. Obwohl es sich bei Bier um ein traditionelles Lebensmittel handelt, ist es in der Regel ein standardisiertes Industrieprodukt.

In den großen und mittelständischen Brauereien erfolgt die Hopfenzugabe in der Form von Pellets oder Hopfenextrakt, die Farbe wird durch Zugabe eines Färbebieres erzielt und der Stammwürzegehalt wird in einigen Brauereien durch „Blending“ eingestellt. Die Biere werden über inerte Filterhilfsmittel, wie Kieselgur oder PVPP (Polyvinylpyrrolidon), geklärt, um eine Trübung z. B. durch Ausflocken von Proteinbestandteilen zu verhindern.



Seit einiger Zeit gibt es nun vermehrt kleine Brauereien, die das Brauhandwerk wieder in den Vordergrund stellen und durch Herstellung kleiner Ansätze mit sehr unterschiedlichen Rezepturen eine große Variation an Bieren produzieren, die sogenannten „Craftbiere“. Diese unterscheiden sich deutlich in der Geschmacksvielfalt und auch in der Aufmachung von den oben beschriebenen Bieren. Erreicht wird dies durch die Auswahl und Kombination besonderer Malz- und Hopfensorten. Häufig werden in der Etikettierung die verwendeten Hopfensorten deklariert mit Angaben wie: Colombus, Amarillo, Select Dolden, Saphir, Crystal, Mosaic, Taurus und vielen weiteren exotisch klingenden Namen, teilweise kombiniert mit der Angabe von Geschmacksrichtungen wie Fruchtaromen, an Blaubeeren erinnernd, grasig, Schokolade oder Vanille. Die Biere weisen meist einen hohen Bitterwert auf. Durch die Variation des Zeitpunktes der Hopfenzugabe werden weitere Unterschiede auf die sensorische Wahrnehmung der Bitterkeit erzielt. Auffällig ist, dass viele dieser Brauereien keine klassisch deutschen, sondern Grundrezepturen von Bieren aus dem Ausland z.B. aus dem angelsächsischen Raum verwenden. Häufig anzutreffen sind z.B. Sorten wie (India) Pale Ale, Stout und (Baltic) Porter.

Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut des LAVES in Braunschweig wurden im Berichtsjahr 2017 über 50 Craftbiere untersucht und beurteilt. Da der Begriff Craftbier rechtlich nicht definiert ist, ist eine Zuordnung nicht in allen Fällen möglich. Erschwerend kommt hinzu, dass sich inzwischen einige größere Brauereien dem Trend angeschlossen haben und zusätzlich zu ihrer klassischen Produktpalette auch Bierspezialitäten mit besonderen Geschmacks-hinweisen anbieten.

Sehr häufig werden in der Etikettierung der Craftbiere neben den Pflichtangaben freiwillige Angaben, z. B. der Stammwürzegehalt oder die Bittereinheiten, aufgeführt. Da es insbesondere für die kleinen Brauereien schwierig ist, immer eine gleichbleibende Zusammensetzung zu erzielen, wurden hier mehrere Abweichungen (bei vier Proben abweichender Stammwürze-/Alkoholgehalt und bei neun Proben abweichende Bittereinheiten) zu den deklarierten Gehalten festgestellt.

Einige Brauer setzen zur Erzielung besonderer Geschmacksrichtungen während des Brauprozesses neben den Grundzutaten Malz, Hopfen, Hefe und Wasser weitere Zutaten wie z. B. Gewürze oder ungemälztes Getreide ein. Derart hergestellte Biere entsprechen nicht den gesetzlich vorgeschriebenen Herstellungsanforderungen und dürfen daher nicht ohne Weiteres in den Verkehr gebracht werden.

In Niedersachsen ist es möglich, in Einklang mit den Vorgaben des vorläufigen Biergesetzes, eine Ausnahmegenehmigung für die Bereitung sogenannter „Besonderer Biere“ zu beantragen. Zuständig für die Genehmigung ist das LAVES Dezernat 21.

In Zusammenarbeit mit der für den Antragsteller zuständigen kommunalen Behörde werden eine Betriebsbegehung durchgeführt, die Rohstoffe und der Herstellungsprozess begutachtet und das Enderzeugnis verkostet. Eine Voraussetzung für einen positiven Bescheid ist, dass der Biercharakter erhalten bleibt. Bei diesen Bieren darf nicht mehr mit dem „Reinheitsgebot“ geworben werden und alle Zutaten müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

In den Jahren 2014 bis 2016 wurden jeweils eine und 2017 drei Ausnahmegenehmigungen bewilligt, bei denen u. a. Kakao-bohnen, Haferflocken, Vanilleschoten, Zimtstangen, Koriandersamen, Muskatnuss, Pimentkörner, Galgantwurzel und Salbei-blätter zugesetzt werden.



Honig auf dem Prüfstand

Pflanzenschutzmittelrückstände in Bienenprodukten

☉ Honigbienenvölker zeichnen ein umfassendes Abbild ihrer näheren Umgebung aufgrund der Sammeltätigkeit von Nektar und Pollen zur Futterversorgung. Je nach Bienenvolkstärke und Jahreszeit beträgt der Sammelradius eines Honigbienenvolkes fünf Kilometer und mehr.



Anhand von Pollen, der ebenfalls natürlich im Nektar/Honig vorkommt, kann der botanische Ursprung der gesammelten Nahrung ermittelt werden. Mit der Nahrung tragen die Honigbienen ggf. auch verschiedene Kontaminanten ein. Liegt der Sammelradius von Honigbienenvölkern in der Agrarlandschaft, werden u. a. Rückstände aus chemischen Pflanzenschutzmittelanwendungen (PSM) eingetragen.



Die Ermittlung von PSM-Rückständen und deren Eintragswege war ein zentraler Bestandteil des langjährigen, vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung unterstützten Verbundprojektes „Referenzsystem für ein vitales Bienenvolk – FIT BEE“ des Instituts für Bienenkunde des LAVES in Celle. Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut des LAVES in Oldenburg hat im Rahmen des genannten Projekts insgesamt 15 Honig- und 340 Pollenproben auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Die Pollenproben (eingelagerter Pollen und frische Pollenpellets) waren Einzelvolkproben und die Honigproben waren Mischproben drei verschiedener Versuchsgruppen, bestehend aus jeweils sechs an verschiedenen Standorten aufgestellten Bienenvölkern, u. a. an Agrarstandorten.

Die angewandte Multimethode zur Analytik von PSM-Rückständen (QuEChERS-Methode) umfasste ein Untersuchungsspektrum von ca. 375 PSM-Wirkstoffen. Neben der Analyse der Proben auf PSM-Rückstände wurden die gleichen Proben auf ihre botanische Herkunft untersucht.

Wird die Gesamtheit aller analysierter Proben der drei Versuchsgruppen betrachtet, wurden insgesamt 62 verschiedene PSM-Wirkstoffe nachgewiesen (11 Insektizide, 18 Herbizide, 33 Fungizide). Der insektizide Wirkstoff Thiacloprid wurde durchschnittlich in jeder vierten Probe bestimmt und war in diesem Projekt der am häufigsten gefundene Wirkstoff mit einer maximalen Konzentration von 0,16 mg/kg.

Mit besonderem Augenmerk auf den Agrarstandorten wiesen ca. 80 Prozent der Pollenproben PSM-Rückstände auf. Eine Pollenprobe mit 15 Wirkstoffen war dabei besonders auffällig. Die Pollenproben im frühen Frühjahr sowie im Spätsommer/Herbst waren weitgehend rückstandsfrei.

Von den acht an Agrarstandorten beprobten Honigmischproben waren sechs mit PSM-Wirkstoffen belastet. Insgesamt vier verschiedene Wirkstoffe wurden in den Honigmischproben der Agrarstandorte gefunden mit maximal drei Wirkstoffen pro Honigmischprobe. Bezüglich der Konzentration konnte nur für den fungiziden Wirkstoff Carbendazim, der aktuell nicht mehr für Pflanzenschutzbehandlungen in Deutschland zugelassen ist, ein Wert oberhalb der Bestimmungsgrenze nachgewiesen werden. Höchstgehaltsüberschreitungen konnten in keiner Probe festgestellt werden, sodass die PSM-Rückstandsbelastung in den analysierten Honigmischproben als sehr gering einzustufen ist.

Nun stellt sich die Frage, wie der Eintragsweg von PSM-Wirkstoffen in Bienenprodukte wie Pollen und Honig stattfindet. Nahrung bieten in der Agrarlandschaft neben Kulturpflanzen auch Ackerrandstreifenbewuchs, Ackergehölze und Blühstreifen. Da bei einigen Proben mit PSM-Rückständen aufgrund der botanischen Herkunftsbestimmung kein eindeutiger Bezug zu Kulturpflanzen vorhanden war, kommen als mögliche Eintragswege Abdrift sowie behandelte und gleichzeitig von Honigbienen beflogene Beikräuter innerhalb von Kulturpflanzenbeständen infrage. Bei vielen Proben war der Bezug zwischen dem Wirkstoff, zugelassen für bestimmte Kulturen, und dem Pollen der Kultur in der jeweiligen Probe jedoch eindeutig. Insbesondere in Frühjahrshonigen mit einem hohen Anteil an Rapspollen können deshalb Wirkstoffe aus zugelassenen Blütenbehandlungen im Raps vorkommen.



In einer reinen Pollenprobe fanden sich ca. 80 Prozent Erdbeerpollen und insgesamt zehn verschiedene PSM-Wirkstoffe, die als typische Vertreter von Fungizidanwendungen in Erdbeerplantagen gelten. Dies überrascht nicht, da um den Bienenstand herum auf 30 Hektar Erdbeeren angebaut wurden.

Des Weiteren stellt sich die Frage, warum die Häufigkeit und die Konzentration von nachweisbaren Rückständen im Pollen und im Honig so unterschiedlich sind. Honig und Pollen sind chemisch-physikalisch gesehen verschiedene Substanzen. Die meisten Wirkstoffe aus Pflanzenschutzanwendungen haften am fettliebenden Pollen besser als im wässrigen Honig. Zusätzlich fungiert die Honigbiene als Filter bei der Nektarbearbeitung und verringert dadurch potenzielle Rückstände im Honig.

Dennoch sollten PSM-Rückstände in den Bienenprodukten weiter minimiert werden, nicht zuletzt wegen der noch ungeklärten Auswirkungen von Rückständen auf die Honigbienengesundheit. Mögliche Ansätze sind eine angepasste Spritztechnik sowie sorgfältig gewählte Applikationszeitpunkte auch für als nicht bienengefährlich eingestufte Pflanzenschutzmittel.



Eingelagerter Pollen aus einem Honigbienenvolk

Ist das Bio?

Das Kontrollsystem im ökologischen Landbau sichert den Verbraucherschutz

⊙ Nicht erst seit Einführung der Bio-Regale im Discounter sind sich viele Verbraucher nicht sicher, ob die mit „Bio“ ausgelobten Erzeugnisse auch tatsächlich „Bio“ sind.

Die vielen unterschiedlichen Siegel und Logos auf den Verpackungen verunsichern zusätzlich. Damit der Verbraucher sicher sein kann, dass Erzeugnisse, die mit den Worten „Bio“, „Öko“, „ökologisch“, „kontrolliert biologisch“ usw. gekennzeichnet sind, tatsächlich „Bio“ sind, ist eine Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion unumgänglich.



Die genannten Begriffe und deren Nutzung sind als Hinweise auf die Herkunft von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau durch die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 (Basis-Verordnung), (EG) Nr. 889/2008 (Durchführungs-Verordnung) und (EG) Nr. 1235/2008 (regelt Importe aus Drittländern) geschützt. Lebensmittel dürfen z. B. nur dann mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau vermarktet werden, wenn eine Kontrolle durch zugelassene Kontrollstellen auf allen Stufen der Erzeugung, Aufbereitung und Verarbeitung bis hin zur Vermarktung an den Verbraucher stattgefunden hat und diese positiv abgeschlossen und bescheinigt wurde.

Grundsätzlich gelten die Verordnungen für Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs, einschließlich der Aquakultur, d. h. für lebende oder unverarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, für verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebens- oder Futtermittel bestimmt sind, sowie für Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial für den Anbau, sofern diese Produkte mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau in Verkehr gebracht werden oder dazu bestimmt sind, in Verkehr gebracht zu werden.

Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wild lebender Tiere gelten nicht als aus ökologischer/biologischer Produktion stammend. Auch Bio-Recycling-Produkte, Bio-Spülmittel oder Öko-Kosmetika



sind keine Erzeugnisse, die unter die o.g. Verordnungen fallen und sind somit nicht ins Bio-Kontrollverfahren einbezogen.

In der Bundesrepublik Deutschland werden die Bio-Kontrollen durch private Kontrollstellen durchgeführt. Diese sind für ihre Tätigkeit nach der DIN ISO 17065 akkreditiert und werden durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf Antrag zugelassen. Betriebe und Unternehmen, die sich dem Kontrollverfahren unterwerfen wollen, schließen einen Vertrag mit einer Kontrollstelle ab und werden dem LAVES als zuständige Kontrollbehörde für Niedersachsen gemeldet.

Im Rahmen einer Erstkontrolle werden zunächst alle erforderlichen Betriebsdaten und Arbeitsabläufe in einer Betriebsbeschreibung festgehalten. Bei den folgenden jährlichen Vor-Ort-Kontrollen dokumentieren die Kontrolleure anhand einer „Checkliste“ geprüfte Kriterien und deren Einhaltung sowie Abweichungen und besondere Sachverhalte.

Vor Ort werden z. B. alle Betriebsgebäude, Tiere, Flächen, Ställe, Verarbeitungseinrichtungen und Lager besichtigt sowie An- und Verkaufsbelege geprüft. Dokumentierte Arbeitsschritte der Betriebe werden nachvollzogen. In einem Stallbuch hält der Betrieb z. B. alle Tierzu- und -abgänge sowie tierärztliche Behandlungen fest, Belege darüber werden über die Buchhaltung eingesehen.

Lebensmittel verarbeitende Betriebe müssen ihre Rezepturen offenlegen, sodass genau festgestellt werden kann, ob nur zugelassene Zutaten verwendet wurden.

Bei jeder Kontrolle wird eine Warenstrombilanz durchgeführt, wobei die Zukaufs- und Bestandsmengen mit den Verbrauchszw. Verkaufsmengen abgeglichen werden.

Neben den jährlich vorgeschriebenen angemeldeten Regelkontrollen werden auch regelmäßig und risikoorientiert unangekündigte Stichprobenkontrollen durchgeführt.



Über eine verordnungskonforme Arbeitsweise wird dem Betrieb eine Bescheinigung ausgestellt, die unter dem Link: www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiounternehmen/SuchForm.php für jedermann einsehbar ist. Einkäufer und weitere Verarbeiter dieser Produkte müssen sich beim Zukauf von Bio-Erzeugnissen diese Bescheinigung vorlegen lassen oder im Internet abrufen.

Jedes Bio-Erzeugnis ist mit dem EU-Bio-Logo, einem Zusatz „Deutsche Landwirtschaft“ oder „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ sowie einer Codenummer auf der Endverbraucherpackung zu kennzeichnen.

Die Codenummer lautet: DE-ÖKO-XXX. Diese Kombination aus Länderkürzel, Öko- und Nummernkennung der Kontrollstelle ist der Nachweis für die Anmeldung des Betriebes zum Kontrollverfahren. Das sechseckige staatliche Bio-Siegel sowie Logos der Verbände können zusätzlich angebracht werden, wobei die Verwendung des Bio-Siegels bei der BLE angezeigt werden muss. Ein Verbandslogo kann zusätzlich angebracht werden, wenn das Unternehmen auch nach dem entsprechenden privaten Standard zertifiziert wurde.

Die Objektivität, Neutralität und Wirksamkeit der Arbeit der Kontrollstellen wird von den jeweils zuständigen Kontrollbehörden der Bundesländer überwacht, in Niedersachsen vom LAVES, Dezernat 42 – Ökologischer Landbau. Dazu werden u. a. Kontrollen begleitet, gemeldete Abweichungen bearbeitet und im Rahmen eines Kontrollstellenaudits die Arbeit vor Ort in der in Niedersachsen ansässigen Kontrollstelle begutachtet.



Deutsche
Landwirtschaft
DE-ÖKO-XXX
(Quelle: EU-Kommission)



Kontrolle auf See

Zulassung von Fangfabrikschiffen

● Mit dem Neubau der beiden Fangfabrikschiffe „Cuxhaven NC 100“ und „Berlin NC 105“ hat die Deutsche Fischfang-Union ihre Flotte modernisiert und die „FMS Kiel“ und „FMS Baldwin“ außer Dienst gestellt. Die beiden Schiffe wurden als Rohbau in Polen gefertigt und im Anschluss von der norwegischen Werft Myklebust Verft AS in Gursken fertiggestellt.

Mit der Namensgebung wurde gleichzeitig die Verbundenheit zur Bundesrepublik Deutschland und zum Standort der Reederei in Cuxhaven hervorgehoben. Die gemeinsame Taufe der beiden Schiffe erfolgte am 12. Januar 2018 in Cuxhaven.

Bereits im Verlauf der Planung wurde von der Reederei der Wunsch geäußert, die Schiffe aus Kostengründen in Norwegen zu überprüfen. Aus fachlicher Sicht wurde dieser Bitte nachgekommen und die Zulassungskontrollen erfolgten jeweils in der Werft in Norwegen. Die „Cuxhaven“ konnte bereits im Juli 2017 und die „Berlin“ im November 2017 überprüft und zugelassen werden.



Fangfabrikschiffe „Cuxhaven“

und „Berlin“

Bei den Schiffen handelt es sich um Freezer-Stern-Trawler der Klasse ICE 1B (Rumpf ICE 1A, bis ein Meter Eisdicke) mit einer Länge von 80 und einer Breite von 16 Metern. Die Investitionssumme beträgt 80 Millionen Euro. Die Hauptmaschine hat eine Leistung von 3.600kW und beide Schiffe sind mit einer modernen Fischverarbeitung ausgestattet. Auf der „Berlin“ ist zusätzlich eine Fischmehlanlage vorhanden. Für diese ist nicht die Zulassungsbehörde

zuständig, sondern das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven. Es werden ausschließlich Mehle und Öle für Tierfutterzwecke hergestellt. Auf den Schiffen können täglich bis zu 30 Tonnen Fisch verarbeitet und tiefgefroren werden. Beide Schiffe haben einen Stauraum von gut 2.000 m³, wovon auf der „Berlin“ 573 m³ für die Lagerung von Fischmehl entfallen.

Die Zulassungspflicht der Fabrik ergibt sich aus der Tätigkeit des Be- und Verarbeitens von Fisch. Die Hauptzielfischarten sind schwarzer Heilbutt, Rotbarsch, Kabeljau und weitere Fischarten der Kabeljaufamilie, die im Nordatlantik gefischt werden (in der jeweiligen Abhängigkeit vorhandener Fangquoten).

Die Fische werden sortenrein verarbeitet und können als Rundfisch, ausgenommen mit oder ohne Kopf oder auch als Filetware verarbeitet werden. Alle Produkte werden direkt im Anschluss an die Verarbeitung tiefgefroren und fertigverpackt im Tiefkühlraum gelagert.

Die eigentliche Zulassungskontrolle umfasst die identischen Anforderungen, wie sie an jeden anderen zulassungspflichtigen Betrieb gestellt werden. Die Anlage wird vom Fischbunker bis zum Stauraum in Augenschein genommen und es wird geprüft, ob die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene gewährleistet werden. Auf beiden Schiffen wurde eine leistungsfähige und gut strukturierte Fabrik, überwiegend aus nichtrostendem Edelstahl, errichtet, die in jeder Hinsicht diesen Anforderungen entspricht.



Die Fabrik der „Cuxhaven“

und der „Berlin“

Bezüglich der Wasserversorgung besteht für Schiffe eine besondere Situation. Auf hoher See ist das Verwenden von sauberem Seewasser in der Fischfabrik möglich. Für die Besatzung wird entweder frisches Trinkwasser in den Häfen an Land gebunkert oder mit Seewasserentsalzungsanlagen an Bord hergestellt. Der zweite Teil einer Zulassung befasst sich mit der Überprüfung des vorhandenen Eigenkontrollsystems.

Im Umfang entsprechen die Anforderungen an ein Fabrikschiff denen einer landgebundenen Fabrik. Art und Umfang des gefangenen Fisches werden in einer Datenbank erfasst. Moderne Datenverarbeitungstechnik lässt den Zugriff durch die Reederei jederzeit zu. Neben den notwendigen Arbeitsanweisungen, zum Beispiel für das Reinigen und Desinfizieren der Fabrik sowie der Dokumentation der Durchführung und Kontrolle der Wirksamkeit dieser Maßnahmen, sind die mikrobiologischen Eigenkontrollen von erheblicher Bedeutung. Hierzu sind geeignete Probenahmepläne zu erstellen.

Während der laufenden Produktion werden entsprechend der festgelegten Umfänge Qualitätskontrollen durchgeführt und dokumentiert. Auch die Möglichkeit einfacher Kontrollen mit handelsüblichen Tests für mikrobiologische Qualitätskontrollen ist an Bord gegeben. Umfangreiche mikrobiologische Kontrollen der Fertigware werden nach dem Löschen an Land durchgeführt.

Auch ein funktionierendes Monitoring-System für Schädlinge ist zu etablieren und wird überprüft. Die Personalhygiene und das Bereitstellen von hygienisch einwandfreier Arbeitskleidung sind von besonderer Bedeutung.

Auf Hygiene achten

Gesundheitliches Risiko – mit *Campylobacter* belastetes frisches Geflügelfleisch

🕒 Sowohl in Deutschland als auch EU-weit ist die *Campylobacteriose* die häufigste bakterielle Durchfallerkrankung beim Menschen, verursacht durch das Bakterium *Campylobacter*. In den letzten Jahren wurden dem Robert Koch-Institut (RKI) jährlich durchschnittlich mehr als 60.000 Erkrankungen in Deutschland gemeldet.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geht davon aus, dass die *Campylobacteriose* häufig nicht erkannt und gemeldet wird, und vermutet, dass in der EU mindestens 2 Millionen Fälle von klinischer *Campylobacteriose* pro Jahr auftreten (EFSA 2010), vor allem bei Kindern unter 5 Jahren.

Als eine der Hauptquellen für Infektionen mit *Campylobacter* wurde von der EFSA kontaminiertes Geflügelfleisch identifiziert. Dies ist auch insofern nachvollziehbar, da im Rahmen des Zoonosen-Monitorings (jährlich erhobene repräsentative Daten über das Auftreten von vom Tier auf den Menschen übertragbaren Krankheitserregern) in den letzten Jahren hohe Nachweisraten von *Campylobacter* bei frischem Hähnchenfleisch (> 50 Prozent positive Proben) und frischem Putenfleisch (> 20 Prozent positive Proben) befundet werden.

Um die hohe Zahl der durch dieses Bakterium verursachten Erkrankungen des Menschen zu senken, müssen dringend Maßnahmen zur Reduktion von *Campylobacter* entlang der gesamten Lebensmittelkette bei der Produktion von Geflügelfleisch ergriffen werden.

Dabei ist insbesondere an die Verbesserung der Schlachthygiene zu denken. Im Rahmen des Schlachtprozesses kann es an verschiedenen Stellen zu einer Verunreinigung des Geflügelschlachtkörpers mit Darminhalt kommen. Da sich *Campylobacter*-Bakterien vorwiegend im Magen-Darm-Trakt ansiedeln, kommt es in diesem Zusammenhang zu einer Übertragung dieser Keime auf den Tierkörper.

Daher hat die EU-Kommission als erste Maßnahme ab dem 01.01.2018 von den Geflügelschlachtbetrieben einzuhaltende Grenzwerte, sogenannte „Prozesshygienekriterien“, für das Vor- kommen von Campylobacter auf frischem Masthähnchenfleisch rechtlich verbindlich eingeführt. Werden diese Grenzwerte über- schritten, muss der Lebensmittelunternehmer seine Prozesshygiene überprüfen und Abhilfe schaffen.

Um den Niedersächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden die Kontrolle der Einhaltung dieser Vorgaben zu erleichtern, ist in Niedersachsen eine entsprechende Arbeitshilfe im Rahmen des Ein- heitlichen Qualitätsmanagementsystems in niedersächsischen Orga- nisationseinheiten – „EQUINO“ – svorbereitet worden.

Weiterhin einigten sich der Bund und die Länder darauf, für die nächsten fünf Jahre das Ziel zu verfolgen, die im Zoonosen-Monito- ring festgestellte Kontamination von frischem Geflügelfleisch mit Campylobacter möglichst um die Hälfte zu reduzieren. Dabei wird die Verbesserung der Schlachthygiene bei Geflügel sowohl vom Bund als auch von den Ländern als ein wesentlicher Baustein zur Zielerreichung betrachtet.

In Niedersachsen ist zu diesem Vorhaben im Jahr 2017 eine Projekt- gruppe mit Experten aus den kommunalen Überwachungsbehörden, dem LAVES sowie dem ML eingerichtet worden, deren Ziel es ist, ein Konzept zu erarbeiten, um auch über die Verbesserung der Schlacht- hygiene eine signifikante Reduktion der Campylobacterbelastung von frischem Geflügelfleisch zu erreichen. So ist vorgesehen, im Rah- men einer Pilotstudie unter Einbeziehung aller Beteiligten wie z. B. der Geflügelwirtschaft in ausgewählten Geflügelschlachtbetrieben Hygienekontrollen und Beprobungen an möglicherweise kritischen Punkten bei der Geflügelschlachtung durchzuführen, um einen Überblick zu erhalten, an welchen Prozessschritten tatsächlich eine Kontamination stattfindet.

Als Grundlage hierfür dient eine von einer Bund-Länder-Arbeits- gruppe unter der Leitung von Niedersachsen erarbeitete Tabelle, in der systematisch alle Prozessschritte bei der Geflügelschlachtung hinsichtlich eines möglichen Kontaminationsrisikos analysiert wurden.

Nach Auswertung der erhaltenen Daten ist vorgesehen, möglichst noch 2018 Handlungsempfehlungen für die kommunalen Über- wachungsbehörden bei der Überwachung von Geflügelschlacht- betrieben sowie im Rahmen der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung bei Geflügel zu entwickeln. Allerdings können auch die Verbraucher durch Einhaltung einer guten Küchenhygiene dazu beitragen, das Erkrankungsrisiko zu verringern.

Weitere Informationen zur guten Küchenhygiene und zu Campylobacter können über folgende Links aufgerufen werden.

Homepage des LAVES:

https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelgruppen/fleisch_fleischerzeugnisse/campylobacter-in-lebensmitteln-73028.html

Seite des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR):

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf



Campylobacter	
Campylobacter	Schraubenförmige Bakterien, die schon in kleinsten Mengen eine Campylobacteriose auslösen können
Übertragung	Kontaminierte Lebensmittel Infizierte Haus- und Nutztiere Kontaminiertes Trinkwasser
Lebensmittel mit besonderem Risiko	Rohes, nicht ausreichend erhitztes Fleisch (vor allem Geflügelfleisch) Rohmilch und Rohmilchprodukte Hackfleisch Innereien
Campylobacteriose: Symptome	Durchfall Fieber Unterbauchkrämpfe Müdigkeit
Vorbeugung	Erhitzungsverfahren Hygiene im Haushalt

Augen auf beim Schuhekauf

Allergenes Chrom(VI) in Ledererzeugnissen

Die Ledererzeugung gilt als eines der ältesten Gewerbe. Bereits bei prähistorischen Funden wurden Lederanteile bei der Bekleidung nachgewiesen. Die tierische Haut besteht zu ca. 98 Prozent aus Eiweißstoffen, daneben sind Fettsubstanzen, Wasser und Mineralstoffe enthalten.

Tierhaut kann als Material für den täglichen Gebrauch nur dann genutzt werden, wenn sie haltbar gemacht wird und bestimmte Verarbeitungsschritte durchläuft. Die Umwandlung der Tierhaut in Leder beinhaltet mehrere Bearbeitungsstufen; im Vordergrund steht die Gerbung.

Diese kann durch Einsatz von pflanzlichen, synthetischen oder mineralischen Gerbmitteln erfolgen. Die einzelnen Gerbstoffe verleihen dem Leder Haltbarkeit und ein definiertes Aussehen bzw. bestimmte Eigenschaften. Zu dem am häufigsten genutzten Gerbverfahren gehört die mineralische Gerbung mit Chromsalzen (> 80 Prozent). Dabei finden Chrom(III)-Salze, die als gesundheitlich unbedenklich eingestuft sind, Verwendung. Bei einer mangelhaften Technologieführung, abhängig von Säure-, Alkaligrad, Temperatur oder Lichteinfluss, kann es bedingt durch Redoxreaktionen zu einer chemischen Umwandlung von Chrom(III) zu Chrom(VI) kommen. Die Bildung von Chrom(VI)-Verbindungen sollte aufgrund der sensibilisierenden bzw. Allergie auslösenden Wirkung vermieden werden. Bei oraler Aufnahme ist eine kanzerogene Wirkung von Chrom(VI) ableitbar.

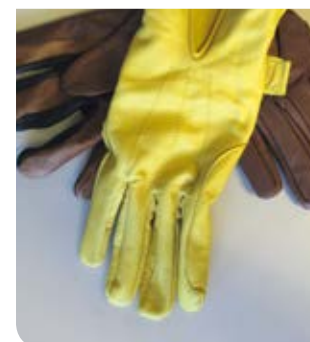
Im LAVES-Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg (IfB) wurden im Jahr 2017 insgesamt 41 Proben für die Landkreise und Städte in Niedersachsen untersucht. Es handelte sich um 22 x Schuhe/Sandalen, 15 x Handschuhe, 2 x Ledermaterial zur Herstellung von Lauflernschuhen und 2 x Gürtel.

Eine europaweit gültige Höchstmengenregelung findet sich in Artikel 67 in Verbindung mit Anhang XVII Nr. 47 der Reach-Verordnung mit einer Höchstmenge von 3 mg/kg Leder.

Von den 41 untersuchten Proben entsprachen 3 dieser Anforderung nicht und dürfen nicht verkauft werden. Eine Untersuchung auf Chrom(VI) erfolgt mittels amtlicher Methode (§ 64 LFGB) mit der Fotometrie und zusätzlich im LAVES IfB auch mit der Ionenchromatografie basierend auf einem europäischen Normverfahren (EN) zur Absicherung der Ergebnisse.

Folgende Proben wiesen eine Höchstmengenüberschreitung auf:

1. Gelbe Leder-Westernhandschuhe mit 27,7 mg /kg Chrom(VI)
2. Handschuhe mit dunkelbraunem Leder mit 15,6 mg/kg und hellbraunem Leder mit 9,3 mg/kg Chrom(VI)
3. Handschuhe mit braunem Leder mit 52,2 mg/kg Chrom(VI). Diese Probe hatte zwar ein Textilfutter, durch die Einwirkung von Schweiß und Nässe kann eine Migration von Chrom(VI) auf die Haut trotzdem erfolgen.



Lederhandschuhe mit Höchst-
mengenüberschreitung



Verfolgsprobe rosa Leder für
Babylaufschuhe

Probe 1 und 2 wurden gemäß § 30 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch als gesundheitsschädlich bewertet. Grundlage dieser Bewertung ist eine Expositionsabschätzung unter Heranziehung der ermittelten Konzentration, der möglichen Eintragspfade in den menschlichen Körper und toxikologischer Daten.

Verfolgsprobe rosa Leder

Bei zwei rosa Ledermaterialien zur Herstellung von Lauflernschuhen handelte es sich zum einen um ein Rückstellmuster einer zuvor

beanstandeten Partie und zum anderen um ein vergleichbares Leder aus einer aktuell verwendeten Partie. Beide Proben wurden als Verfolgsproben zusammen mit einem Gutachten aus einem anderen Bundesland zur Untersuchung beim LAVES IfB eingesandt. Bei zwei Paar Lauflernschuhen, die unter Verwendung eines rosa Leders aus der gleichen Partie hergestellt wurden, war bei einer früheren Untersuchung ein erhöhter Chrom(VI)-Gehalt von 5,1 +/- 1,4 mg/kg (+/- verfahrenstechnische Messunsicherheit) festgestellt worden und die Probe wurde somit nach § 30 LFGB beurteilt. Die Untersuchung im LAVES IfB zeigte bei der Lederprobe 1 (aktuelle Partie) keinen quantifizierbaren Nachweis von Chrom(VI), da das Ergebnis unterhalb der analytischen Bestimmungsgrenze lag. Bei Lederprobe 2 (Rückstellmuster) wurde ein Chrom(VI)-Gehalt von 1,9 +/- 0,6 mg/kg Leder ermittelt.

Die Untersuchung wurde entsprechend der amtlichen fotometrischen Methode durchgeführt. Das Ergebnis wurde zusätzlich mittels Ionenchromatografie (europäisches Normverfahren) abgesichert. Die Verfolgsproben zeigten im Gegensatz zu den im anderen Bundesland untersuchten Lauflernschuhen somit keine Chrom(VI)-Höchstmengenüberschreitungen. Die Anforderungen der Reach-VO sind bei den rosa Lederproben eingehalten worden.

Auch ein im Rahmen der Eigenkontrolle vom Betrieb vorgelegtes Untersuchungsergebnis des Rückstellmusters wies einen Chrom(IV) Gehalt < 3,0 mg/kg auf. Schwankungen innerhalb chromgegerbter Leder sind produktionstechnisch möglich bzw. nicht unüblich. Allgemein wird den Verbrauchern, die nicht ausschließen können, dass sie auf Chrom(VI) mit Allergien reagieren, geraten, vollständig auf chromgegerbte Leder zu verzichten und die Hautreaktionen zur Ursachenfindung weiterhin zu beobachten.

Da liegt was in der Luft

Sensibilisierendes Potenzial in Raumluftverbesserern

⊙ Nach § 2 Abs. 6 Nr. 9 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) werden Mittel und Gegenstände zur Geruchsverbesserung in Räumen, die zum Aufenthalt von Menschen bestimmt sind, den Bedarfsgegenständen zugeordnet. Neben dem LFGB unterliegen Raumluftverbesserer auf europäischer Ebene der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 (CLP) und der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH).

Der Handel bietet mittlerweile ein großes Spektrum an Produkten zur Raumbefugung an und der Markt wächst stetig weiter. Nicht nur im privaten Bereich werden Raumluftverbesserer eingesetzt, sondern zunehmend auch im gewerblichen Bereich (z. B. in Hotels, Geschäften oder Banken). Dabei sollen Düfte u. a. den Wiedererkennungswert eines Geschäftes erhöhen und verkaufsfördernd wirken, für eine angenehme Atmosphäre und ein positives Einkaufsklima sorgen, den Appetit anregen oder auch unangenehme Gerüche überdecken. Dabei erfolgt die Raumbefugung im gewerblichen Bereich, bei Kaufhäusern, Banken oder Hotels, meist über die Klima- oder Lüftungsanlage.

Zur großen Gruppe der Mittel zur Raumbefugung gehören eine Vielzahl teilweise sehr unterschiedlicher Produkte wie z. B. hochkonzentrierte Duftöle, welche durch Verdünnen mit Wasser in Duftlampen, Beträufeln von getrockneten Pflanzenteilen (Potpourri) oder Duftbälgen zum Einsatz kommen, aber auch Aerosolsprays (z. T. auch in automatischen Diffusoren), Duftkerzen, Räucherstäbchen, Gele für Bad oder WC sowie Saunaaufgüsse. Ferner werden Duftstäbchen verwendet, die zur Duftentfaltung in kleinere Flaschen mit verdünnten Duftölen gestellt werden. Selbst Mülleimer- oder Staubsaugerparfüm sowie Kühlschranks- oder Spülmaschinendeos sind im Handel erhältlich.

In den verschiedenen Produkten können sowohl natürliche als auch synthetische Duftstoffe eingesetzt werden; das Spektrum umfasst insgesamt ca. 2.500 bis 3.000 verschiedene Substanzen.



Dabei spielen rund 30 Substanzen – weltweit mit regionalen Unterschieden – grundsätzlich als Duftstoff eine wichtige Rolle. Einzelne Produkte können einige wenige bis zu mehrere hundert Duftstoffe enthalten.

Zu den weit verbreiteten Duftstoffen gehören beispielsweise Limonen und Citral, beide natürliche Bestandteile von Citrusfrüchten, Linalool, welches in Lavendel enthalten ist, Zimtaldehyd, Hauptaromastoff der Zimtrinde, sowie Eugenol, ein Inhaltstoff von Gewürzen wie Nelken und Piment. Natürliche Duftöle sind z.B. Lemongras- oder Zitronenöl, Blutorange, Eukalyptus, Lavendel, Minze, Rose, Thymian oder Citronella.

Raumluftverbesserer und andere Mittel zur Raumbeduftung stehen immer wieder in der Diskussion, da aus wissenschaftlicher Sicht noch vieles unklar ist. Zwar ist bereits bekannt, dass einige Duftstoffe bei Hautkontakt mögliche Überempfindlichkeiten (wie Allergien, Reizungen und Unverträglichkeiten) auslösen können, doch wie Duftstoffe über die Atmung auf unseren Körper wirken und welchen Einfluss sie z. B. auf das zentrale Nerven-, das Herz-Kreislauf-, das Immunsystem oder die Atmung haben, ist noch weitgehend unbekannt. Dies geht auch aus Stellungnahmen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Umweltbundesamts (UBA) hervor. Bei empfindlichen Personen kann die ständige Anwesenheit von Duftstoffen, wenn sie eingeatmet werden, zu Kopfschmerzen, Übelkeit oder Reizungen der Augen und Atemwege führen.

Wegen des allergenen Potenzials besteht derzeit für 26 Duftstoffe ab bestimmten Konzentrationen eine Kennzeichnungspflicht, z. B. bei kosmetischen Mitteln sowie Wasch- und Reinigungsmitteln. Im Vergleich dazu besteht bei Raumluftverbesserern und Mitteln zur Raumbeduftung lediglich für zwei der o.g. 26 allergenen Duftstoffe eine Kennzeichnungspflicht. Zwar sind bestimmte Warnhinweise und Anwendungshinweise rechtlich vorgeschrieben, um einen sicheren Umgang mit diesen Produkten zu gewährleisten, die Verbraucher haben jedoch teilweise keine Möglichkeit, sich über die Inhaltsstoffe der von ihnen genutzten Produkte zu informieren. Insbesondere bei der Anwendung von Raumluftverbesserern in öffentlichen Gebäuden, welche zudem meist ohne das Wissen des



Verbrauchers erfolgt, ist die Informationsweitergabe an den Verbraucher problematisch.

Um die Exposition der Verbraucherinnen und Verbraucher besser einschätzen zu können, wurden daher im Rahmen des bundesweiten Monitoringprogramms 2017 Raumluftverbesserer und Mittel zur Raumbeduftung untersucht. Auch im Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg des LAVES sind dazu 37 Proben analysiert worden.

Erfreulicherweise zeigten sich hierbei nur geringe Auffälligkeiten. Lediglich eine Probe war aufgrund der Überschreitung eines zulässigen Grenzwertes nicht verkehrsfähig gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006. Drei weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2009 auf. Raumluftverbesserer und Mittel zur Raumbeduftung werden auch zukünftig im Fokus der amtlichen Überwachung stehen, da die gesundheitlichen Aspekte noch nicht hinreichend bekannt sind.



Literaturverzeichnis:

Umweltbundesamt; Hintergrundpapier; Duftstoffe:
Wenn Angenehmes zur Last werden kann; 2006

Umweltbundesamt; Duftstoffe – chemische Begleiter des Alltags;
2016; <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/duftstoffe-chemische-begleiter-des-alltags>

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit; <http://www.bmub.bund.de/themen/gesundheit-chemikalien/gesundheit-und-umwelt/innenraumluft/duftstoffe/>

Bundesinstitut für Risikobewertung;
Allergien durch Einatmen von Duftstoffen?; 14/2008, 05.08.2008;
http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2008/14/allergien_durch_einatmen_von_duftstoffen_-23421.html



Sicherheit von Futtermitteln

Überwachung im Überblick

☉ Die Futtermittelüberwachung in Niedersachsen wird landesweit durch das LAVES wahrgenommen. Seit Juli 2005 ist das LAVES auch für die Futtermittelüberwachung im Land Bremen zuständig. Niedersachsen und Bremen sind zusammen mit einer Jahresproduktion von ca. 9 Mio. Tonnen Mischfuttermitteln für Nutztiere die bedeutendste Futtermittelproduktionsregion Deutschlands.

Neben der Nutztierfutterproduktion befindet sich auch eine umfangreiche Heimtierfutterindustrie in Niedersachsen und Bremen. Die Überwachung erstreckt sich über alle Ebenen von der Futtermittelherstellung über den Handel bis hin zu landwirtschaftlichen Betrieben.

Im Jahr 2017 unterlagen insgesamt 60.049 Betriebe der amtlichen Überwachung. Die Futtermittelkontrolleure nehmen vor Ort Inspektionen und Probenahmen vor. Sie orientieren sich dabei am „Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit“, das unter Beteiligung des Bundes und der Länder erarbeitet wird.

Im Jahr 2017 wurden 4.192 Warenuntersuchungen durchgeführt, davon 54 zur Überprüfung der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung und 4.138 Probenahmen zur Analyse. An den entnommenen Proben wurden 64.714 Analysen vorgenommen. Die amtliche Analyse der Proben findet vornehmlich im LAVES (Futtermittelinstitut Stade) statt, teils auch in anderen staatlichen Instituten der sogenannten Norddeutschen Kooperation. So kann ein breites Analysenspektrum abgedeckt werden.

Tabelle: Betriebe, Kontrollen, Verstöße, 2017

Betriebe	Kontrolle durch:			
	Inspektionen	Warenuntersuchungen		
		Prüfung der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung	Probenahme	daran durchgeführte Analysen
60.049	2.097	54	4.138	64.714
davon mit Verstößen	554	35	379	505

Bei den durchgeführten Inspektionen wurden 554 Verstöße festgestellt. Bei den Prüfungen der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung waren es 35 Verstöße, bei Probenahmen 379 Verstöße und bei den daran durchgeführten Analysen 505 Verstöße.

In diesen Fällen wurden durch das LAVES Maßnahmen eingeleitet. Diese umfassten 2017 2 Belehrungen, 175 Verwarnungen, 5 Maßnahmen gem. Art. 54 VO (EG) Nr. 882/2004 oder § 39 LFGB, 171 Bußgeld- und 2 Strafverfahren. In 148 Fällen wurden die Vorgänge an andere Bundesländer oder andere Mitgliedstaaten abgegeben. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden.

Was steckt im Futter?

Zusatzstoffe bei der Futtermittelherstellung

info

Zieltierarten

Zieltierarten sind alle Tierarten, für die ein Zusatz von Maduramycin im Futter zugelassen ist. Dazu gehören Trut- und Masthühner. Als Nicht-Zieltierarten gelten alle anderen Tierarten, z. B. Schweine. Hier ist dieser Futtermittelzusatzstoff nicht zugelassen.

☉ Im Rahmen der Futtermittelüberwachung wird auch der Einsatz von Zusatzstoffen in Futtermitteln kontrolliert. Die Regelungen für das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen ist in der VO (EG) Nr. 1831/2003 geregelt. Futtermittelzusatzstoffe können mehrere Funktionen erfüllen.

Beispielsweise können sie

- den Ernährungsbedarf der Tiere decken
- Auswirkungen der Tierproduktion auf die Umwelt positiv beeinflussen
- die Verdaulichkeit erhöhen
- die Beschaffenheit tierischer Erzeugnisse positiv beeinflussen
- eine kokzidiostatische Wirkung aufweisen



Maduramycin-Natrium-Alpha ist ein zugelassener Futtermittelzusatzstoff der Kategorie Kokzidiostatika, der eine kokzidiostatische Wirkung aufweist. Der Zusatzstoff wird in der Aufzucht zur Vorbeugung von Kokzidiose, einer parasitären Darmerkrankung bei Trut- und Masthühnern, eingesetzt.

Aufgrund einer defekten Dosieranlage kam es in einem Mischfutterwerk zu unplanmäßigen Einmischungen von Maduramycin in

verschiedene Mischfuttermittel für Zieltierarten und Nicht-Zieltierarten.

Bei Nicht-Zieltierarten kann der Zusatzstoff Muskelkrämpfe und Leberschädigungen hervorrufen. Betroffen waren Endmastfuttermittel für Puten und Mischfuttermittel für Schweine.

Im Endmastfutter darf der Zusatzstoff nicht mehr eingesetzt werden, da eine Wartezeit (Abbau der Konzentration des Zusatzstoffes im Organismus) von drei Tagen vor dem Schlachtermin vorgesehen ist.

Alle belieferten landwirtschaftlichen Betriebe wurden umgehend informiert. Die dort vorhandenen Restmengen wurden gesperrt und durch die Hersteller zurückgeholt.

Die noch im Mischfutterwerk vorhandenen produzierten Restmengen wurden ebenfalls gesperrt und amtlich beprobt, um den Gehalt an Maduramycin in den betroffenen Futtermitteln zu bestimmen. Die amtlichen Untersuchungsergebnisse zeigten, dass die im betreffenden Zeitraum produzierten Futtermittel stark schwankende Gehalte des Kokzidiostatikums aufwiesen.

Für die futtermittelrechtliche Bewertung ist in diesem Fall die Richtlinie für „Unerwünschte Stoffe in der Tiernahrung“ (RL (EU) 2002/32) maßgebend. Der Höchstgehalt für eine Verschleppung des Maduramycins im Endmastfutter für Masthühner und Puten ist 0,05 mg/kg und für Schweine 0,15 mg/kg.





Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

🕒 In Niedersachsen kümmern sich 40 kommunale Veterinärbehörden, das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) um die Belange des Tierschutzes, der Tiergesundheit und des Tierarzneimittelwesens zum Wohl von Mensch und Tier.

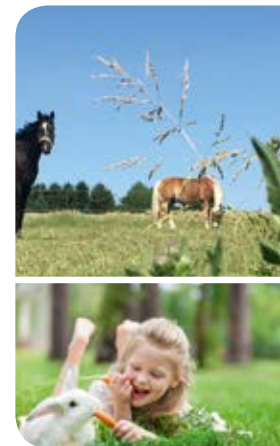
Die landesweite Planung und Koordinierung der behördlichen Überwachung von Tierhaltungen durch die kommunalen Veterinärbehörden und das LAVES sowie die Fachaufsicht über vorgenannte Kontrollbehörden obliegt dem ML.

Zuständige Behörde und Ansprechpartner vor Ort rund um die tiergerechte Haltung von Tieren sind die Veterinärbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser und der Region Hannover. Die kommunalen Veterinärbehörden kontrollieren beispielsweise die Haltungsbedingungen von Tieren in landwirtschaftlichen Betrieben, in Versuchstiereinrichtungen, Zirkussen und Zoos, auf Tierbörsen und Viehmärkten und Reitturnieren sowie von Heimtieren. Bei Verstößen gegen tierschutzrechtliche Anforderungen ergreifen sie die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz des Lebens und Wohlbefindens von Tieren.

Die kommunalen Veterinärbehörden werden dabei vom LAVES unterstützt, und zwar beratend vom dortigen Tierschutzdienst, durch die technischen Sachverständigen des LAVES bei der amtlichen Kontrolle von Betäubungsanlagen in Schlachtbetrieben sowie durch die Veterinärinstitute des LAVES, die pathologische Untersuchungen von Tierkörpern zum Nachweis von Tierschutzvergehen durchführen.

Gesunde Nutztiere sind ein Baustein zur Erzeugung von sicheren Lebensmitteln hoher Qualität. Die Optimierung von Haltungsbedingungen, die Durchführung von Schutzimpfungen oder die Einhaltung von Biosicherheitsvorkehrungen sind Beispiele für Maßnahmen, die dazu beitragen können, dass Tiere nicht erkranken.

Die Verhütung und Bekämpfung von Tierseuchen bzw. -krankheiten ist gerade in Niedersachsen mit seinen rund 2,8 Mio. Rindern, 10 Mio. Schweinen und 100 Mio. Geflügel sowie angesichts des weltweiten Handels mit Produkten tierischer Herkunft eine zentrale Aufgabe der Veterinärbehörden, denn Tierseuchen können große wirtschaftliche Schäden zur Folge haben (z.B. Geflügelpest) oder eine Gesundheitsgefahr auch für Menschen darstellen. Tierseuchengeschehen erfordern ein sehr schnelles Handeln aller mit der Tierseuchenbekämpfung betrauten Behörden.



Daher werden in Niedersachsen bereits seit vielen Jahren abgestimmte Tierseuchenbekämpfungskonzepte erarbeitet, bei landesweiten Tierseuchenübungen geübt und nach einem Seuchengeschehen – wo nötig – angepasst.

Tierseuchen betreffen in erster Linie Tiere, können aber bei bestimmten Erregern auch Menschen betreffen. Diese werden als Zoonosen bezeichnet. So können bestimmte Erreger der Geflügelpest (abhängig unter anderem vom H-Typ und vom N-Typ) auch die Gesundheit des Menschen beeinträchtigen, wenn bestimmte Bedingungen zusammentreffen, wie enges räumliches Zusammenleben von Mensch und Huhn, Hygienemängel, illegale Tierhaltungen etc. Andere Tierseuchen, wie die Afrikanische Schweinepest (ASP), sind für den Menschen ungefährlich, weil der Mensch sich mit dem Erreger der ASP nicht anstecken kann. Diese Seuche muss aber trotzdem bekämpft werden, weil ihr Auftreten bei Wild- oder Hausschweinen zum einen zu großem Tierleid, zum anderen zu riesigen wirtschaftlichen Schäden führt.



Im Winter 2016/2017 waren die Behörden in Niedersachsen durch zahlreiche Ausbrüche der Geflügelpest vom Typ H5N8 (Aviäre Influenza, Vogelgrippe) besonders gefordert. Durch intensive Anstrengungen, insbesondere der betroffenen kommunalen Veterinärbehörden, gelang es, dieses in seinem Ausmaß in Deutschland bisher größte Vogelgrippegeschehen erfolgreich einzudämmen.

Aufgrund der massiven Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest in den Wild- und Hausschweinebeständen einiger angrenzender europäischer Länder wird eine Einschleppung dieser, ursprünglich als exotische Tierseuche geltenden, Krankheit nach Deutschland immer wahrscheinlicher. Ein Ausbruch würde zu erheblichen Leiden und Verlusten bei Wild- und Hausschweinen führen, hätte erhebliche Auswirkungen auf die Landwirtschaft und wäre sehr schwer zu bekämpfen. (Weitere Informationen zur ASP finden Sie ab Seite 76.)

Die Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest stellt daher eine besondere Herausforderung für alle mit der Tierseuchenbekämpfung befassten Behörden dar. Daher werden derzeit intensive Vorbereitungen u. a. durch die Einberufung von Expertengruppen

vorgenommen, die Krisenpläne ergänzt und Materialien für die Seuchenbekämpfung beschafft. In diese Vorbereitungen werden behördliche und private Vertreter aus dem Bereich der Jagd sowie potenziell betroffene Wirtschaftsbeteiligte einbezogen.

Für die Behandlung von durch Bakterien ausgelöste Erkrankungen sind Antibiotika zumeist unerlässlich. Die Wirksamkeit dieser Arzneimittel ist jedoch gefährdet, wenn Antibiotikaresistenzen auftreten und ein Antibiotikum bestimmte Bakterienarten nicht mehr abtöten oder deren Wachstum unterbinden kann. Da jeder Gebrauch von Antibiotika bei Mensch und Tier zur Verbreitung von resistenten Bakterien beitragen kann, gilt der im Arzneimittelgesetz verankerte Ansatz, die Anwendung von Antibiotika auf das unerlässliche Maß zu reduzieren (Antibiotika-Minimierungskonzept), als ein wesentlicher Baustein zur Eindämmung der Verbreitung von Antibiotikaresistenzen.

Dieses Antibiotika-Minimierungskonzept ermöglicht Tierhalterinnen und Tierhaltern eine kritische Überprüfung des Antibiotikaeinsatzes in ihren eigenen Nutztierhaltungen, um erforderlichenfalls mit Unterstützung des/der bestandsbetreuenden Tierarztes/ Tierärztin den Einsatz an Antibiotika zu reduzieren.

Das LAVES kontrolliert als zuständige Behörde die Umsetzung des Antibiotika-Minimierungskonzeptes durch Nutztierhalterinnen und -halter. Der Tierarzneimitelesatz in landwirtschaftlichen Betrieben wird ansonsten durch die kommunalen Veterinärbehörden überwacht.



Geflügelpest und die Folgen

Ausbruch der Geflügelpest – Hinweise für Verbraucher

☉ Im Winter 2016/2017 kam es in Deutschland und Europa zu dem bislang schwersten und längsten Geflügelpest-Geschehen. Bei dem Erreger handelte es sich um ein Influenzavirus vom Typ H5N8, der als hochpathogen (HPAI) eingestuft wurde. Der erste Fall innerhalb Europas wurde im Oktober 2016 in Ungarn bei einem verendeten Wildvogel festgestellt. In der Folge breitete sich das Seuchengeschehen großflächig in Europa und Deutschland mit sehr schneller Dynamik aus.

Im Zeitraum von November 2016 bis April 2017 waren allein in Deutschland insgesamt 1.151 Wildvögel, 15 Tierparks/Zoos, 23 Hobbyhaltungen und 69 kommerzielle Geflügelhaltungen betroffen. Als eines der geflügelintensivsten Bundesländer war Niedersachsen insgesamt mit 45 HPAI H5N8-Ausbrüchen beim Hausgeflügel betroffen. Die Geflügelpestausrüche in niedersächsischen Hausgeflügelbeständen hatten mit rund 42 % aller Ausbrüche bei gehaltenen Vögeln in Deutschland einen bedeutenden Anteil in diesem Geschehen. Besonders häufig traten die Infektionen in den geflügelintensiven Regionen der Landkreise Cloppenburg und Oldenburg auf, wobei vornehmlich Putenhaltungen betroffen waren (siehe Übersichtskarte und Tabelle 1). Der Höhepunkt dieses Seuchengeschehens wurde im März 2017 im Landkreis Cloppenburg mit 20 Ausbrüchen in Putenmastbetrieben und einem Ausbruch in einem Legehennenbestand erreicht.

Insgesamt mussten in Niedersachsen 66 Betriebe geräumt und damit rund 817.000 Stück Geflügel getötet und unschädlich beseitigt werden.

Neben den Ausbrüchen in Geflügelhaltungen wurden flächendeckend insgesamt 50 Wildvögel positiv auf HPAI vom Subtyp H5N8 und eine Graugans positiv auf HPAI vom Subtyp H5N5 getestet. In Niedersachsen waren vor allem Wildgänse und Greifvögel betroffen (siehe Tabelle 2), während im gesamten Bundesgebiet am häufigsten Wildenten und Schwäne positiv auf HPAI H5 getestet wurden.



Monat	Landkreis	Anzahl	Betroffene Tierart
November	Cloppenburg	1	Pute
Dezember	Vechta Cloppenburg Oldenburg Norderheide	1 2 4 1	Pute Pute Pute Kleinsthaltung
Januar	Cloppenburg Oldenburg Diepholz Emsland	3 2 1 1	Pute Pute Ente Gans
Februar	Cloppenburg	2	Pute
März	Cloppenburg Oldenburg Wittmund Ammerland	21 2 1 2	Pute (20), Huhn (1) Pute Ente Ente (1), Kleinsthaltung (1)
April	Cloppenburg	1	Pute

Tabelle 1: HPAI H5N8-Ausbrüche bei gehaltenen Vögeln in Niedersachsen (November 2016 bis April 2017)

Das Ausbruchsgeschehen führte vor allem aufgrund der langen Dauer zu einer extremen Arbeitsbelastung für die Veterinärämter der betroffenen Landkreise, für die Task-Force Veterinärwesen, das Dezernat 31 („Tierseuchenbekämpfung und Beseitigung tierischer Nebenprodukte“) und das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES.

Im Rahmen der interkommunalen Zusammenarbeit wurden 17 Amtstierärztinnen und -ärzte aus niedersächsischen Landkreisen und dem LAVES zeitweise zur Unterstützung eingesetzt. Die Task-Force und das Dezernat 31 des LAVES standen den Landkreisen bei der Arbeit rund um die Uhr unterstützend zur Seite. Das Institut für Epidemiologie des Friedrich-Loeffler-Institutes (FLI) unterstützte maßgeblich bei den notwendigen epidemiologischen Erhebungen und Auswertungen sowie bei einzelnen Risikobewertungen. Insgesamt wurden 6 Überwachungszonen, 56 Sperrbezirke und 61 Beobachtungsgebiete während dieser Zeit eingerichtet.

Allein in den Sperrbezirken waren rund 1.000 Betriebe mit knapp 5 Millionen Stück Geflügel betroffen, die die Ausmaße des Geschehens nochmals verdeutlichen. Die Diagnostik der Aviären Influenza wurde im Wesentlichen im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des LAVES durchgeführt. Dort wurden rund 27.000 AIV-Untersuchungen bei Geflügel sowie rund 1.500 AIV-Untersuchungen von Wildvogelproben durchgeführt.

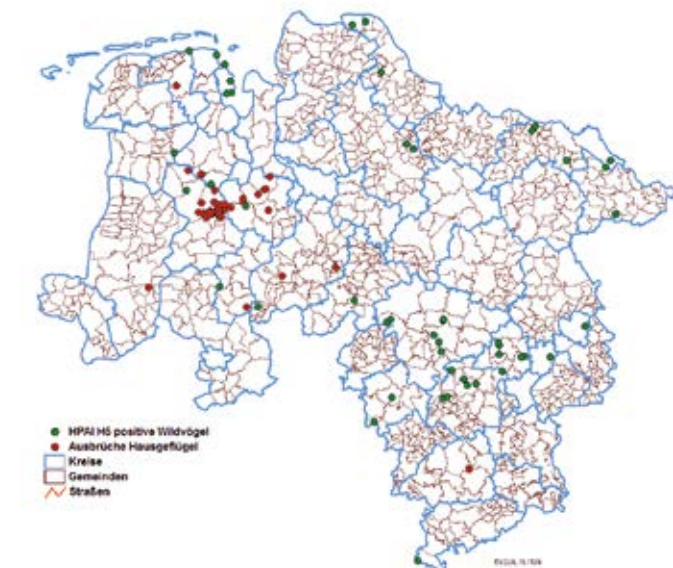
Landkreis	H5N8 HPAI positive Wildvögel	Betroffene Wildvogelarten
Ammerland	1	Höckerschwan
Braunschweig	1	Schnatterente
Cloppenburg	1	Stockente
Diepholz	1	Graugans
Friesland	2*	Ringelgans, Graugans*
Göttingen	1	Graureiher
Hameln-Pyrmont	3	Höckerschwan, Saatgans
Hildesheim	7	Mäusebussard, Graugans, Rotmilan
Leer	1	Graugans
Lüchow-Dannenberg	2	Graureiher, Schwan
Lüneburg	4	Stockente, Schwan, Bussard
Nienburg	1	Bussard
Oldenburg	1	Bussard
Peine	7	Reiherente, Höckerschwan, Wildente, Graugans, Nilgans, Wildgans
Region Hannover	5	Reiherente, Graugans, Bussard
Rotenburg	2	Seeadler, Wildgans
Stade	4	Reiherente, Mäusebussard
Stadt Hannover	2	Silbermöwe, Graugans
Stadt Wilhelmshaven	3	Höckerschwan, Mäusebussard, Tauchente
Wittmund	1	Mäusebussard
Wolfsburg	1	Graugans

Tabelle 2: H5 HPAI positiv getestete Wildvögel in Niedersachsen ; *H5N5 positiv (November 2016 bis April 2017)

Aufgrund der gehäuften Ausbrüche in Putenhaltungen im Landkreis Cloppenburg wurden darüber hinaus weitere Untersuchungen (z.B. Windmessungen, Schadhager-Untersuchungen oder auch verstärkte Wildvogelbeprobungen) zu möglichen Ein- und Verschleppungswegen des AI-Virus zusammen mit den betroffenen Landkreisen und dem FLI durchgeführt. Eine eindeutige Eintrags- oder Verschleppungsursache konnte nicht identifiziert werden. Hier besteht weiterer Forschungsbedarf.

Durch die Vielzahl der eingerichteten Restriktionszonen und des langen Zeitraums, in denen die Maßnahmen zur Bekämpfung der Geflügelpest aufrecht erhalten werden mussten, kam es zu enormen Einschränkungen der Tierhalter und aller am Geschehen beteiligten Kreise. Die Umsetzung der Handelsbeschränkungen, insbesondere für lebendes Geflügel, war für die Geflügelwirtschaft und die Veterinärbehörden eine große Herausforderung. Das Influenzageschehen hat in der Landwirtschaft weit über die betroffenen Regionen hinaus einen erheblichen Schaden verursacht

Übersichtskarte des Geflügelpestgeschehens 2016/2017



Afrikanische Schweinepest – die Bedrohung rückt näher

Eine Tierseuche und ihre Folgen

☉ Bei der Afrikanischen Schweinepest (ASP) handelt es sich um eine für den Menschen ungefährliche Viruserkrankung von Haus- und Wildschweinen. Diese Tierseuche unterliegt der Anzeigepflicht und wird vonseiten des Staates bekämpft.

Die staatliche Tierseuchenbekämpfung ist eines der Hauptarbeitsgebiete der kommunalen Veterinärämter. Ziele sind die Gesundheitserhaltung von Tierbeständen, die Verhinderung der Übertragung von Krankheiten auf den Menschen und die Vermeidung großer wirtschaftlicher Schäden durch Tierseuchen.

Im Jahr 2014 ist im Osten der Europäischen Union (Litauen) das Virus der ASP angekommen. Seitdem hat es sich in Litauen, Lettland, Estland, Polen, Tschechien und Rumänien in vielen Gebieten fest angesiedelt. Allein im Jahr 2017 wurde in den genannten Ländern bei 124 Hausschweinebeständen und bei 3.855 Wildschweinen das Virus nachgewiesen (Quelle: www.fli.de).

Die Entwicklung über die Jahre zeigt eine langsame, aber stetige Ausbreitungstendenz in Richtung Westen. Neben dieser vorhandenen Ausbreitungstendenz kommt es immer wieder zu großen Sprüngen des Virus. Schuld hieran ist menschliches Handeln, sodass man festhalten muss, der Mensch ist das größte Risiko bei der Verschleppung und Weiterverbreitung des äußerst resistenten Virus.



Mit nicht erhitzten Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie z.B. Salami oder Rohschinken, kann das Virus über weite Strecken verschleppt werden. Das unachtsam in der Natur weggeworfene Salamibrötchen kann somit katastrophale Auswirkungen haben.

Zwei Dinge erschweren ganz besonders den Kampf gegen die ASP:

1. Es gibt trotz intensiver Forschung keinen Impfstoff gegen die Afrikanische Schweinepest.
2. Die Überlebensfähigkeit des Virus ist beeindruckend. In Salami oder Schinken bleibt das Virus bis zu sechs Monate und in Kadavern verendeter Wildschweine bis zu 18 Monate infektiös.

Aus der Schilderung der Überlebensfähigkeit des Virus wird deutlich, dass die Eliminierung des Virus aus einer infizierten Wildschweinpopulation kaum möglich ist. Dies belegen auch die Erfahrungen der letzten vier Jahre in den baltischen Staaten. Keines der dort betroffenen Gebiete ist die Seuche wieder losgeworden.

Folgen eines Nachweises der ASP

Die Folgen kann man durchaus als katastrophal bezeichnen. Dies liegt zum einen an den direkten Schäden, wenn das Virus in einen Schweinestall eindringt und die Tiere dann getötet werden müssen, aber zum anderen in ganz besonderem Maße an dem sofort einbrechenden Handel mit Schweinefleisch und Schweinefleischprodukten. Exportverbote in Drittländer und Preisverfall werden die Landwirtschaft stark belasten, aber auch die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie wird Schwierigkeiten bekommen. Wie groß das Ausmaß in den beiden Bereichen sein wird, bleibt abzuwarten.

Aufgaben der Behörden

Der Aufgabenbereich der Tierseuchenbekämpfung und hier im Speziellen bei der ASP-Bekämpfung ist sehr vielfältig. Die bei dieser Tierseuche zu treffenden Maßnahmen sind vor und nach dem ersten Auftreten der Seuche sehr unterschiedlich. Ausbrüche bei

Haus- und Wildschweinen erfordern ebenfalls ein unterschiedliches Vorgehen. Die kommunalen Veterinärämter, das LAVES und das zuständige Ministerium trainieren regelmäßig in Übungen den Ablauf und die Zusammenarbeit für den Fall des Ausbruchs.

Maßnahmen vor der Feststellung

Da der Mensch das größte Risiko in der Verschleppung des Virus darstellt, liegen momentan viele Aktivitäten der Veterinärbehörden in der Information und Aufklärung von Landwirtschaft, Jägern, Verbrauchern und Personen, die berufsbedingt aus betroffenen Ländern zu uns kommen, z. B. LKW-Fahrer oder Saisonarbeiter. Jede dieser genannten Gruppen muss über die Auswirkungen des Nachweises bei Schweinen informiert werden, aber insbesondere darüber, wie leicht das Virus mit Lebensmitteln über große Strecken weiterverschleppt werden kann.

Mit den Jägerinnen und Jägern wird viel über die notwendige Reduktion des Schwarzwildbestands gesprochen und die Früherkennung einer möglichen Einschleppung. Hierzu dienen Blutproben von erlegten Wildschweinen und die Meldung von jedem verendet aufgefundenen Wildschwein. Dank moderner Untersuchungsmethoden kann eine Infektion mit dem ASP-Virus auch bei stark verwesenen Tieren nachgewiesen werden.



Maßnahmen nach der Feststellung

Ist ein Schweine haltender Betrieb davon betroffen, wird der Bestand getötet und alle Teile, die mit dem Virus kontaminiert sein könnten, werden gereinigt und desinfiziert. Um diesen Bereich werden durch das örtlich zuständige kommunale Veterinäramt ein Sperrbezirk (3 km) und ein Beobachtungsgebiet (10 km) eingerichtet. Innerhalb dieser Restriktionsgebiete gelten bestimmte Einschränkungen.

Wird das ASP-Virus bei einem Wildschwein nachgewiesen, werden ebenfalls Restriktionsgebiete eingerichtet. Diese sind jedoch deutlich größer. Hier spricht man vom gefährdeten Gebiet (115-km-Radius um den Fundort) und von der Pufferzone (30-km-Radius). In beiden Bereichen gelten Einschränkungen und Anordnungen sowohl für die Jäger als auch für die Schweine haltenden Betriebe. Die Aufhebung der Restriktionsgebiete wird mehrere Monate, wenn nicht gar Jahre dauern.



Steckbrief Afrikanische Schweinepest

- Viruserkrankung
- Für den Menschen ungefährlich
- Keine Impfung möglich
- Große Widerstandskraft des Virus in Blut, Kadavern und Lebensmitteln. Eine Übertragung durch Produkte wie Salami oder Rohschinken ist möglich.



Rund um den Verbraucherschutz

📍 Ihre Ansprechpartner zu Fragen rund um den Verbraucherschutz finden Verbraucherinnen und Verbraucher unmittelbar vor Ort in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, bei den Fachleuten des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) oder im Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML).



Autorenverzeichnis Verbraucherschutzbericht 2017

Vorwort

Sabine Hildebrandt, ML

I. Strategie und Aufgaben

1. **Wer wir sind und was wir tun**
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
in Niedersachsen

Anke Kölling, ML
Ulrike Ruffer, ML
Birgit Hogeback, ML
Dr. René Matthes, ML
Dr. Sebastian Rieder, ML

2. **Lebensmittel sind mehr wert**
Lebensmittelverschwendung und -wertschätzung

Carola Sandkühler, ML
Dr. Jörg Baumgarte, ML

3. **Nicht in die Tüte**
Mehrwegbehältnisse beim Einkauf

Dr. Angelika Coenen, ML

4. **Tierschutz kontrollieren**
Umfassende Kontrolle im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Dr. Jürgen Schulte,
LK Osnabrück

II. Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

Heike Naumann-Antenori, ML

1. Behördenübergreifende Zusammenarbeit Fipronil in Eiern

Dr. Florian Rommerskirchen, LAVES
Corynna Korte, LAVES
Dr. Klaus Schnarr, LAVES
Ulrike Helms, LK Vechta
Dr. Hermann Kramer, Grafschaft Bentheim
Anke Kölling, ML

2. Thunfisch oder Täuschung? Food Fraud am Beispiel Thunfisch

Dr. Edda Bartelt, LAVES
Dr. Stefan Effkemann, LAVES
Dr. Olaf Heemken, LAVES
Dr. Daniel Melles, LAVES
Dr. Henner Neuhaus, LAVES
Dr. Katrin Sassen, ML

3. Gibt es Pflanzen-Käse? Vegane Käseersatzprodukte

Ute Potratz, LAVES

4. Reis ist nicht gleich Reis Reisvielfalt

Claudia Skerbs, LAVES
Dr. Thorsten Bartz, LAVES

5. Craft Beer unter der Lupe Produktvielfalt trotz Reinheitsgebot

Dr. Inge de Wreede, LAVES

6. Honig auf dem Prüfstand Pflanzenschutzmittelrückstände in Bienenprodukten

Dorothee Lücken, LAVES
Dr. Werner v. d. Ohe, LAVES
Dr. Iris Suckrau, LAVES

7. Ist das Bio? Das Kontrollsystem im ökologischen Landbau sichert den Verbraucherschutz

Nicole Engelke, LAVES

8. Kontrolle auf See Zulassung von Fangfabrikschiffen

Joachim Bertram, LAVES

9. Auf Hygiene achten Gesundheitliches Risiko – mit Campylobacter belastetes frisches Geflügelfleisch

Ursula Müller, ML

10. Augen auf beim Schuhekauf Allergenes Chrom(VI) in Ledererzeugnissen

Dr. Mira Punkert, LAVES
Katrin Fritzsche,
LK Holzminden

11. Da liegt was in der Luft Sensibilisierendes Potenzial in Raumluftverbessern

Tobias Grell, LAVES

III. Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

Jörg Lay, LAVES

1. Was steckt im Futter? Zusatzstoffe bei der Futtermittelherstellung

Thorge Meyer, LAVES
Susanne Kneisel, LAVES

IV. Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

Überblick zu Überwachungsergebnissen und Erkenntnissen in den Bereichen Tiergesundheit, Tierschutz und Tierarzneimittel

Dr. Jörg Baumgarte, ML
Dr. Sebastian Rieder, ML

1. Geflügelpest und die Folgen Ausbruch der Geflügelpest – Hinweis für Verbraucher

Marek Milewski, LAVES
Josef Huesmann, LAVES
Dr. Josef Diekmann, LAVES
Dr. Claudia Mroz, LAVES

2. Afrikanische Schweinepest – die Bedrohung rückt näher Eine Tierseuche und ihre Folgen

Dr. Joachim Wiedner, LK
Rotenburg
Dr. Jens Bülthuis, LK
Rotenburg
Dr. Jens Brackmann, LAVES

Bildnachweise

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):
Seite 18: Dr. Jürgen Schulte, Seite 33: Dr. Henner Neuhaus, Seite 36: Ute Potratz, Seite 38: Claudia Skerbs,
Seite 48: Dorothee Lücken, Seite 52 und 53: Joachim Bertram, Seite 59: Dr. Mira Punkert, Seite 78:
Dr. Joachim Wiedner

Mundo-Design:
Seite 47, Seite 69

Shutterstock:
Titel: viki2win, Seite 2: Goran Bogicevic, Seite 4: RossHelen, Seite 5: viki2win, LightField Studios, Seite 6:
Alekssei Potov, Seite 7: PointImages, CHAIWATPHOTOS, Seite 8: Elisabeth Aardema, safakcikir, Seite 10:
siambizkit, felipe caparros, Seite 13: joerngehardt68, Seite 14: Sunny studio, Arina P Habich, Seite 15:
pikselstock, g-stockstudio, Seite 16: seen0001, Seite 20: Monkey Business Images, Seite 21: Iakov Filimonov,
RGTimeline, Seite 22: Pressmaster, Seite 27: Marian Weyo, Fortyforks, Seite 28: Delpixel, Alexander Rath, Seite 30:
Alexander Rath, Seite 31: Gaus Alex, Lorna Roberts, Seite 34: stockcreations, Prarinya, Seite 40: Nut Niracha,
DONOT6_STUDIO, Seite 43: MaxyM, Seite 45: FXQuadro, Kjetil Kolbjørnsrud, Seite 46: kosolovskyy, mama_mia,
Seite 48: Story, sg28220, Seite 49: Fedorovacz, Seite 50: Moonborne, Seite 51: Tatevosian Yana, Seite 57: ALPA PROD,
Seite 61: Africa Studio, Seite 62: New Africa, Seite 64: Dewald Kirsten, Seite 66: victoras, Seite 67: chadin0,
Sherbak_photo, Seite 68: Bildagentur Zoonar GmbH, Seite 69: SunKids, Seite 70: mikarte, RockerStocker,
Seite 71: CroMary, FamVeld, Seite 72: RATTHAPOL DUANGSRI, javarman, Seite 76: snowyns, Seite 80: Bojan Milinkov,
Seite 81: MNStudio, nd3000, Seite 88: plantic, RATTHAPOL DUANGSRI, Seite 89: Ditty_about_summer, nnattalli

Adressen

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Calenberger Str. 2
30169 Hannover
Geschäftszimmer:
0511 120-2105
Telefax: 0511 120-2385
Zentrale: 0511 120-0
poststelle@ml.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Röverskamp 5
26203 Wardenburg
Geschäftszimmer:
0441 57026-102
Telefax: 0441 57026-179
Zentrale: 0441 57026-0
poststelle@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg
Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg
Telefon: 0441 9985-0
Telefax: 0441 9985-121

Philosophenweg 38
26121 Oldenburg
Telefon: 0441 9713-0
Telefax: 0441 9713-814
poststelle.lvi-ol@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover
Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon: 0531 6804-0
Telefax: 0531 6804-101
poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de

Eintrachtweg 17
30173 Hannover
Telefon: 0511 28897-0
Telefax: 0511 28897-299
poststelle.vi-h@laves.niedersachsen.de

Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven
Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven
Telefon: 04721 6989-0
Telefax: 04721 6989-16
poststelle.iff-cux@laves.niedersachsen.de

Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg
Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon: 04131 15-1000
Telefax: 04131 15-1003
poststelle.ifb-ig@laves.niedersachsen.de

Futtermittelinstitut Stade
Heckenweg 6
21680 Stade
Telefon: 04141 933-6
Telefax: 04141 933-777
poststelle.fi-stade@laves.niedersachsen.de

Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon: 05141 90503-40
Telefax: 05141 90503-44
poststelle.ib-ce@laves.niedersachsen.de

Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Landkreis Ammerland
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wilhelm-Geiler-Straße 9
26655 Westerstede
Geschäftszimmer:
04488 56-5400
Telefax: 04488 56-5409
Zentrale: 04488 56-0
vet.amt@ammerland.de

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Aurich und der kreisfreien Stadt Emden
Fischteichweg 7-13
26603 Aurich
Geschäftszimmer:
04941 16-3901
Telefax: 04941 16-3999
Zentrale: 04941 16-0
veterinaeramt@landkreis-aurich.de

Stadt Braunschweig
Fachb. Bürgerservice, öffentl. Sicherheit, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig
Geschäftszimmer 1:
0531 470-5903
Geschäftszimmer 2:
0531 470-5904
Geschäftszimmer 3:
0531 470-5814
Telefax: 0531 470-5709
Zentrale: 0531 470-1
veterinaerwesen@braunschweig.de

Landkreis Celle
Amt für Veterinärangelegenheiten u. Verbraucherschutz
Alte Grenze 7
29221 Celle
Geschäftszimmer:
05141 916-5900
Telefax: 05141 916-5999
Zentrale: 05141 916-0
Heiko.Wessel@lkcelle.de

Landkreis Cloppenburg
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Eschstraße 29
49661 Cloppenburg
Geschäftszimmer:
04471 15-226
Telefax: 04471 15-430
Zentrale: 04471 15-0
veterinaeramt@lkclp.de

Landkreis Cuxhaven
Veterinäramt
Vincent-Lübeck-Straße 2
27474 Cuxhaven
Telefax: 04721 66-2585
Zentrale und Geschäftszimmer:
04721 66-2132
veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de

Stadt Delmenhorst
FD Veterinär- und Ordnungswesen
City Center, Lange Straße 1A
27749 Delmenhorst
Geschäftszimmer:
04221 99-1234
Telefax: 04221 99-1232
Zentrale: 04221 99-0
verbraucherschutz@delmenhorst.de

Landkreis Diepholz
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstraße 3
49356 Diepholz
Telefax: 05441 976-1744
Zentrale und Geschäftszimmer:
05441 976-1862
veterinaerwesen@diepholz.de

Landkreis Emsland
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Ordeniederung 1
49716 Meppen
Geschäftszimmer:
05931 44-1166
Telefax: 05931 44-3639
Zentrale: 05931 44-0
veterinaeramt@emsland.de

Landkreis Gifhorn
Veterinärwesen
Schlossplatz 1
38518 Gifhorn
Geschäftszimmer:
05371 82-391
Telefax: 05371 82-359
Zentrale: 05371 82-0
veterinaeramt@gifhorn.de

Landkreis Goslar
Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter
Heinrich-Pieper-Straße 9
38640 Goslar
Telefax: 05321 7699843
Zentrale: 05321 7008-00
verbraucherschutz@landkreis-goslar.de

Nebenstelle Salzgitter
Gesundheitsamt für die Stadt Salzgitter und den Landkreis Goslar
ehem. Rhön-Klinik, Paracelsusstraße 1-9
38259 Salzgitter

Post über Landkreis Goslar
Telefax: 05341 839-2059
Zentrale: 05341 839-0

Landkreis Göttingen
Fachbereich für Veterinärwesen und Verbraucherschutz für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Geschäftszimmer:
0551 525-2493
Telefax: 0551 525-2570
Zentrale: 0551 525-0
veterinaeramt@landkreisgoettingen.de

Landkreis Göttingen – Nebenstelle Osterode a.H.
Katzensteiner Straße 137
37520 Osterode am Harz
Post über Landkreis Göttingen
Telefax: 05522 951-065
Zentrale und Geschäftszimmer:
05522 951-061

Landkreis Graftschaft Bentheim
Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Buddenbergsweg 7-9
48529 Nordhorn
Telefax: 05921 96-3200
Zentrale und Geschäftszimmer:
05921 96-06
veterinaeramt@grafschaft.de

Landkreis Hameln-Pyrmont
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Süntelstraße 9
31785 Hameln
Geschäftszimmer 1:
05151 903-2514
Geschäftszimmer 2:
05151 903-2510
Telefax: 05151 903-2525
Zentrale: 05151 903-0
veterinaerwesen@hameln-pyrmont.de

Landeshauptstadt Hannover
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
Leinstraße 14
30167 Hannover
Telefax: 0511 168-31234
Telefon nur LMÜ:
0511 168-31152
Zentrale und Geschäftszimmer:
0511 168-31153
32.2@hannover-stadt.de (Veterinärwesen)
32.21@hannover-stadt.de (Lebensmittelüberwachung)

Region Hannover
Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover
Geschäftszimmer:
0511 616-22095
Telefax: 0511 616-22826
Zentrale: 0511 616-0
fdvv@region-hannover.de

Landkreis Harburg
Veterinärdienst
Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen (Luhe)
Geschäftszimmer:
04171 693-466
Telefax: 04171 693-63612
Zentrale: 04171 693-0
veterinaeramt@lkharburg.de

Landkreis Heidekreis

Fachbereich Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Quintusstraße 1
29683 Bad Fallingbommel
Geschäftszimmer: 1:
05162 970-306
Geschäftszimmer: 2:
05162 970-229
Telefax: 05162 970-402
Zentrale: 05162 970-0
veterinaeramt@heidekreis.de

Landkreis Helmstedt

Geschäftsbereich Ordnung,
Verkehr, Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Charlotte-von-Veltheim-Weg 5
38350 Helmstedt
Geschäftszimmer:
05351 121-2592
Telefax: 05351 121-2600
Zentrale: 05351 121-0
veterinaeramt@landkreis-
helmstedt.de

Landkreis Hildesheim

Fachdienst 203 Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Bischof-Janssen-Str. 31
31134 Hildesheim
Geschäftszimmer:
05121 309-111
Telefax 1: 05121 309-1208
Telefax 2: 05121 309-1209
Zentrale: 05121 309-0
veterinaeramt@
landkreishildesheim.de

Landkreis Holzminden

Verbraucherschutz und
Tiergesundheit
Bgm.-Schrader-Straße 24
37603 Holzminden
Geschäftszimmer:
05531 707-347
Telefax: 05531 707-345
Zentrale: 05531 707-0
veterinaeramt@landkreis-
holzminden.de

**Zweckverband Veterinäramt
JadeWeser**

Olympiastraße 1, Gebäude 6a
26419 Schortens
Telefax: 04421 7788-770
Zentrale und Geschäftszimmer:
04421 7788-0
veterinaeramt@jade-weser.de

Nebenstelle Brake
Breite Straße 156
26919 Brake
Post über Zweckverband
Veterinäramt JadeWeser
Telefax: 04401 927-610
Zentrale und Geschäftszimmer:
04401 927-609

Nebenstelle Wittmund
Am Markt 9
26409 Wittmund
Post über Zweckverband
Veterinäramt JadeWeser
Telefax: 04462 86-1402
Zentrale und Geschäftszimmer:
04462 86-1405

Landkreis Leer

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Friesenstraße 30
26789 Leer
Geschäftszimmer:
0491 926-1451
Telefax: 0491 926-1374
Zentrale: 0491 926-0
veterinaeramt@landkreis-leer.de

**Landkreis Lüchow-
Dannenberg**

Fachdienst 39 – Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Königsberger Straße 10
29439 Lüchow (Wendland)
Geschäftszimmer:
05841 120-286
Telefax: 05841 120-287
Zentrale: 05841 120-0
veterinaerwesen@
luechow-dannenberg.de

Landkreis Lüneburg

Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg
Geschäftszimmer:
04131 26-1413
Telefax: 04131 26-1633
Zentrale: 04131 26-0
veterinaeramt@
landkreis.lueenburg.de

Landkreis Nienburg

FB 18 Veterinärwesen u.
Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg
Geschäftszimmer:
05021 967-113
Telefax: 05021 967-431
Zentrale: 05021 967-0
vetamt@kreis-ni.de

Landkreis Northheim

Gesundheits- und Veterinär-
wesen, Verbraucherschutz
Medenheimer Straße 6/8
37154 Northheim
Geschäftszimmer:
05551 708-484
Telefax: 05551 708-422
Zentrale: 05551 708-0
veterinaeramt@landkreis-
northheim.de

Landkreis Oldenburg

Veterinäramt
Delmenhorster Straße 6
27793 Wildeshausen
Geschäftszimmer:
04431 85-391
Telefax: 04431 85-468
Zentrale: 04431 85-0
veterinaeramt@
oldenburg-kreis.de

Stadt Oldenburg

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen
Rohdenweg 65
26135 Oldenburg
Geschäftszimmer:
0441 235-4612
Telefax: 0441 235-4631
Zentrale: 0441 235-4610
veterinaerwesen@
stadt-oldenburg.de

Landkreis Osnabrück

Veterinärdienst für Stadt und
Landkreis Osnabrück
Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück
Geschäftszimmer:
0541 501-2183
Telefax: 0541 501-4416
Zentrale: 0541 501-0
veterinaerdienst@lkos.de

Nebenstelle Bersenbrück
Veterinärdienst für Stadt und
Landkreis Osnabrück
Bramscher Straße 70
49593 Bersenbrück
Telefax: 0541 501-68599
Geschäftszimmer:
0541 501-8550
veterinaer-bsb@lkos.de

Landkreis Osterholz

Veterinäramt
Kreishaus II - Am Osterholze 2a
27711 Osterholz-Scharmbeck
Telefax: 04791 930-2199
Zentrale und Geschäftszimmer:
04791 930-0
veterinaeramt@
landkreis-osterholz.de

Landkreis Peine

Fachdienst für Veterinärwesen
u. Lebensmittelüberwachung
Hopfenstraße 4
31224 Peine
Geschäftszimmer:
05171 401-6055
Telefax: 05171 401-7726
Zentrale: 05171 401-0
lebensmittel.tiere@
landkreis-peine.de

**Landkreis Rotenburg
(Wümme)**

Veterinäramt
Hopfengarten 2
27356 Rotenburg (Wümme)
Telefax: 04261 983-2399
Zentrale und Geschäftszimmer:
04261 983-2357
veterinaeramt.row@lk-row.de

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen
Bahnhofstraße 25
31675 Bückeburg
Telefax: 05722 9668-08
Zentrale und Geschäftszimmer:
05722 9668-00
veterinaeramt.39@
landkreis-schaumburg.de

Landkreis Stade

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Am Sande 2 - Gebäude C
21682 Stade
Telefax: 04141 12-3913
Zentrale und Geschäftszimmer:
04141 12-3931
veterinaeramt@
landkreis-stade.de

Landkreis Uelzen

Veterinär- u. Lebensmittel-
überwachungsamt
Nothmannstraße 34
29525 Uelzen
Telefax LM: 0581 82-747
Telefax Veterinär: 0581 82-748
Zentrale und Geschäftszimmer:
0581 82-736
veterinaeramt@landkreis-
uelzen.de

Landkreis Vechta

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Ravensberger Straße 20
49377 Vechta
Telefax: 04441 898-1036
Zentrale: 04441 898-0
veterinaeramt@landkreis-
vechta.de

Landkreis Verden

Fachdienst Veterinärdienst
und Verbraucherschutz
Lindhooper Straße 67
27283 Verden (Aller)
Geschäftszimmer:
04231 15-770
Telefax: 04231 15-773
Zentrale: 04231 15-0
veterinaerdienst-verden@
landkreis-verden.de

Landkreis Wolfenbüttel

Ordnungs- und Verbraucher-
schutzamt
Abt. Verbraucherschutz und
Veterinärangelegenheiten
Dietrich-Bonhoeffer-Straße 8
38300 Wolfenbüttel
Telefax: 05331 84-781
Zentrale und Geschäftszimmer:
05331 84-782
veterinaeramt@lk-wf.de

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt
Dieselstraße 18a
38446 Wolfsburg
Telefax: 05361 28-1836
Zentrale und Geschäftszimmer:
05361 28-2141
veterinaeramt@stadt.
wolfsburg.de



Impressum

Herausgeber:

**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**
Calenberger Straße 2
30169 Hannover
Telefon 0511 120-0
Telefax 0511 120-2385
www.ml.niedersachsen.de

**Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)**
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Telefon 0441 57026-0
Telefax 0441 57026-179
www.laves.niedersachsen.de

Grafisches Konzept und Realisation:
Mundo-Design Hamburg
www.mundo-design.de

Niedersächsischer Landkreistag (NLT)
Am Mittelfelde 169
30519 Hannover
Telefon 0511 87953-0
Telefax 0511 87953-50
www.nlt.de

Niedersächsischer Städtetag (NST)
Prinzenstraße 17
30159 Hannover
Telefon 0511 36894-0
Telefax 0511 36894-30
www.nst.de



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer
Landkreistag

