



## Schutz und Sicherheit für Mensch und Tier



Niedersachsen





## Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

fast täglich erreichen uns Fragen zu Inhaltsstoffen von Lebensmitteln, gesunder Ernährung oder auch zu Tierhaltung und Tierschutz. Und das ist gut so, denn wir wünschen uns interessierte und aufgeklärte Verbraucher ebenso wie Unternehmen, die verantwortungsvoll für Sie produzieren.

Der vorliegende Bericht zeigt, wie vielfältig und umfassend die Aufgaben der Behörden für den Verbraucherschutz in Niedersachsen sind. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verbraucherschutzministeriums, des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie der Kommunen engagieren sich tagtäglich, um eine größtmögliche Sicherheit bei den Produkten, aber auch eine hohe Transparenz der Herstellung zu gewährleisten.

Sie erhalten in den folgenden Kapiteln einen Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen oder Futtermitteln. Zudem einen Einblick in die Anstrengungen aller zuständigen Behörden in den Bereichen Tierschutz und Tiergesundheit sowie ernährungsbezogener und wirtschaftlicher Verbraucherschutz.

Im Anhang finden Sie wieder die Adressen wichtiger Ansprechpartner, etwa der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter in den Städten und Landkreisen sowie der Institute des LAVES.

Wir wünschen Ihnen eine anregende und gewinnbringende Lektüre des neuen Verbraucherschutzberichtes. Über aktuelle Ergebnisse und Entwicklungen berichten wir auch laufend im Internet.

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

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

**Ulrich Mädge**  
Präsident des Niedersächsischen Städtetages,  
Oberbürgermeister Lüneburg

**Bernhard Reuter**  
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages,  
Landrat des Landkreis Göttingen

# Inhalt



59



74



121



92



114

## Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun ..... 8

## Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Tabakerzeugnissen

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung.....	16
Aber bitte mit Sahne? .....	22
Tiefkühlgemüse: Immer eine gesunde Alternative?.....	26
Tiefgekühlte Kräuter unter der Lupe .....	31
„Kindermilch“ ist keine Milch .....	34
Insekten als Lebensmittel .....	39
Lebensmittelrückruf: Wie funktioniert das eigentlich? .....	43
Welcher Fisch liegt auf meinem Teller? .....	47
Wer steckt hinter der schwarzen Maske? .....	52
Mineralöl in Lebensmittelverpackungen .....	56
Gummistiefel: Alles sicher? .....	59

## Ernährungsbezogener Verbraucherschutz

Gesund essen – auch in Schule, Kita und Kantine .....	62
Qualitätssicherung in der Schulverpflegung.....	67
Trinken mit Spaß – Wasser marsch! .....	71
Nahrungsergänzungsmittel – nützlich oder überflüssig? .....	74
Fitmacher mit verbotenen Inhaltsstoffen? .....	78

## Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung .....	82
Funde von ndl-PCB in Hühnerfutter .....	85
Bei rohem Hundefutter mit Keimbelastung rechnen .....	88

## Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

Tierschutz in Niedersachsen: Überwachung und Weiterentwicklung .....	92
Mehr unangemeldete Kontrollen und Videoüberwachung beim Schlachten .....	96
Den Antibiotikaeinsatz weiter reduzieren .....	100
Afrikanische Schweinepest: Niedersachsen ist vorbereitet.....	103
Exotische Zoonosen auf dem Vormarsch .....	107
Vermehrtes Fischsterben: Ursachen und Folgen.....	111
Bestäubungs- und Trachtbörse startet .....	114

## Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Von der Stärkung der Kundenrechte bis zur Datensicherheit im Internet.....	118
Erfolgreiches Frühwarnsystem für den Energiemarkt .....	121
Erstmals Videoberatung der Verbraucherzentrale .....	125
Ankommen im deutschen Verbraucheralltag .....	128

## Service

Verzeichnis der Autorinnen und Autoren.....	132
Bildnachweise .....	134
Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen.....	135
Impressum .....	139



## 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.

Vor Ort führen die kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung die Kontrollen durch, entnehmen Proben und sind zentraler Ansprechpartner für die zu überwachenden Betriebe. Untersucht werden die amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

Engagierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Ministerium, im LAVES sowie in den kommunalen Behör-

den 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 Veterinäramt 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.

### **LAVES: Die Landesbehörde für Verbraucherschutz**

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist für Niedersachsen die selbständige 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, wie die Futtermittelüberwachung oder die Umsetzung der Antibiotika-Minimierung 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 Verbraucherinnen und 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 die in 2014 im LAVES eingerichtete Task-Force Verbraucherschutz wahr, die bei landkreisübergreifenden Vorgängen zur Sicherheit von Futtermitteln und Lebensmitteln unterstützend tätig wird.

Ferner ist im LAVES eine anonyme Meldestelle angesiedelt, an die man sich mit Hinweisen über Unregelmäßigkeiten, Verstößen oder Missständen in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz wenden kann. Sie stellt seit 2014 eine Ergänzung zu den bestehenden Möglichkeiten der Meldung bei den Behörden in den Landkreisen und Kommunen oder bei der Polizei dar. Die Hinweise werden bei der Meldestelle gesammelt, geprüft und an die jeweils zuständigen Behörden weitergegeben. Im Jahr 2018

gingen dort 207 Meldungen ein, von denen der weitaus überwiegende Anteil sich auf Angelegenheiten im Bereich der Lebensmittelüberwachung (101) oder des Tierschutzes bezog (65). Im Vergleich zum Jahr 2017 haben die Meldungen an die anonyme Meldestelle um 38 % zugenommen.

### **Kommunale Veterinärbehörden: Die Fachleute vor Ort**

Die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung wird bürgernah vor Ort geleistet. In Niedersachsen nehmen diese Aufgaben die Landkreise, kreisfreien Städte, die Region Hannover sowie der Zweckverband JadeWeser wahr, deren Mitarbeiter 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, der Tierseuchenbekämpfung und des Tierschutzes.

Die genaue Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten und der Besonderheiten der Betriebe ermöglicht den kommunalen Behörden eine effiziente Überwachung. Dies gilt bei der Lebensmittelerzeugung, etwa in landwirtschaftlichen Betrieben oder Schlachthöfen, und bei der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln – zum Beispiel in der Fleischverarbeitung, in Bäckereien oder Gaststätten. Kontrolliert werden die Tierhalter aber auch bezüglich der Einhaltung der seuchenhygienischen Bestimmungen zur Vermeidung von Tierseuchen und um sicher zu stellen, dass es den Tieren dort gut geht. Ebenso sind die kommunalen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Zoos oder an anderen Orten tätig, an denen Tiere gehalten oder gehandelt werden.

Im Rahmen von regelmäßigen Betriebskontrollen prüfen die Mitarbeiter 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.



Das LAVES prüft die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen des Verbraucherschutzes, auch durch die Untersuchung von amtlichen Proben

Darüber hinaus führen sie eine Risikokategorisierung der zu überwachenden Betriebe durch, informieren Verbraucher, Gewerbetreibende und Existenzgründer und stellen Zertifikate für den internationalen Handel aus.

### Ein Brennpunktthema 2018: Tierschutz an Schlachthöfen in Niedersachsen

Bilder, die im Laufe des Jahres 2018 aus Schlachthöfen in Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg und weiteren Bundesländern bekannt wurden, haben gezeigt, dass es in Schlachtbetrieben teilweise zu Verstößen kommt, bei denen Tiere nicht tierschutzkonform abgeladen, getrieben oder betäubt werden. Hier besteht dringender Handlungsbedarf, denn in deutschen Schlachthöfen werden jährlich etwa 755 Millionen Tiere geschlachtet. Aufgrund der Vorkommnisse in Niedersachsen wurden kurzfristig gemeinsame, unangekündigte Schwerpunktkontrollen der kommunalen Veterinärbehörden und der landesweiten Zulassungsbehörde, des LAVES, durchgeführt, um die Einhaltung der Vorgaben in den Schlachtbetrieben zu überprüfen. Die Schwerpunktkontrollen werden befristet auch im Jahr 2019 fortgesetzt.

Das Landwirtschaftsministerium (ML) richtete außerdem eine Arbeitsgruppe aus Vertreterinnen und Vertretern von ML, den kommunalen Spitzenverbänden und des LAVES zur weiteren Verbesserung der amtlichen Tierschutzkontrollen an Schlachthöfen ein. Als ein erster Schritt wurde eine Vereinbarung mit den Fleischwirtschafts- und Handelsverbänden sowie den kommunalen Veterinärbehörden zur freiwilligen Einführung von videogestützten Überwachungssystemen in niedersächsischen Schlachtbetrieben und eine Bundesratsinitiative der Landesregierung zur verpflichtenden Kameraüberwachung in Schlachthöfen auf den Weg gebracht.

Für die Einhaltung der Anforderungen des Tierschutzrechts an den Umgang mit lebenden Tieren am Schlachthof sind die Unternehmen zuständig. Die bekannt gewordenen Vorgänge an verschiedenen Schlachthöfen in Deutschland sowie die ersten Ergebnisse der kurzfristig durchgeführten Schwerpunktkontrollen haben aufgezeigt, wo Verbesserungen bei den baulichen



Im Schlachthof geht es um beides: Tierschutz und Lebensmittelsicherheit

Bedingungen, der technischen Ausstattung, der Qualifikation der Mitarbeiter und der betrieblichen Abläufe möglich sind. Außerdem wurde festgestellt, dass es Schulungsbedarf sowohl bei Schlachthofmitarbeitern als auch beim amtlichen Kontrollpersonal gibt.

Die amtlichen Kontrollen an Schlachthöfen dienen neben der Feststellung der Genussfähigkeit des dort gewonnenen Fleisches auch dazu, das Wohlbefinden der Schlachttiere und die Vermeidung unnötigen Leidens zu gewährleisten. Bisher gibt es jedoch keine einheitlichen Vorgaben, wie oft und in welcher Intensität die betrieblichen Eigenkontrollen im Bereich des Tierschutzes amtlich überprüft werden müssen. Hierzu wird Niedersachsen gemeinsam mit den anderen Ländern bundesweit Kriterien entwickeln (siehe dazu ab S. 96).

# INFO

## Der Masterplan Digitalisierung im Internet:

<https://niedersachsen.de/startseite/themen/digitales-niedersachsen/masterplan-digitalisierung/>

## Masterplan Digitalisierung

Auch in den Behörden des Verbraucherschutzes ist die Digitalisierung ein wichtiges Thema. Dies betrifft zum einen die Überwachung des wachsenden Onlinehandels (siehe dazu ab S. 52), zum anderen aber auch die behördlichen Abläufe selbst. Niedersachsen begreift die Möglichkeiten der Digitalisierung als eine große Chance zur Erleichterung von behördlichen Vorgängen – sowohl innerhalb der einzelnen Verwaltungen als auch bei der Kommunikation mit Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie mit den Unternehmen. Im niedersächsischen Masterplan Digitalisierung finden sich diverse Vorhaben, die diese Zielsetzung intensiv verfolgen. Ergänzt werden diese durch Projekte zur Unterstützung der Ernährungsaufklärung und der videobasierenden Verbraucherberatung (siehe ab S. 125).

Zentrales Projekt ist die Schaffung eines Unternehmensportals für den Verbraucherschutz, über das zukünftig Unternehmer sowie Bürgerinnen und Bürger behördliche Angelegenheiten mit Bezug zum Verbraucherschutz bequem von zu Hause oder vom Büro aus erledigen können. Dabei wird man durch den einzelnen Behördengang geführt und erhält eine schnelle Rückmeldung zum Stand des jeweiligen Vorgangs.

Weiterhin soll dieses Portal eine Austauschplattform für Behörden und Unternehmen bieten, für Informationen jeglicher Art. So sollen künftig die Unternehmen ihre Kontrollberichte in einem extra für das Unternehmen eingerichteten Postfach erhalten, andererseits können Unternehmen darüber den Behörden wichtige Dokumente oder Daten auf einem sicheren Übermittlungsweg zur Verfügung stellen.

Mit den folgenden Beiträgen möchten wir Ihnen einen Einblick in die vielfältige Arbeit der niedersächsischen Behörden und anderer Akteure im Verbraucherschutz im Jahr 2018 geben.

Mit den folgenden Beiträgen möchten wir Ihnen einen Einblick in die vielfältige Arbeit der niedersächsischen Behörden und anderer Akteure im Verbraucherschutz im Jahr 2018 geben.



Die Kontrolle von Lebensmitteln ist ein wichtiger Schwerpunkt der Arbeit niedersächsischer Verbraucherschutzbehörden



# Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung

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

In Niedersachsen unterlagen in 2018 108.069 Betriebe der amtlichen Überwachung. Etwa 44.700 Betriebe sind Dienstleistungsbetriebe, zu denen beispielsweise Kantinen, Gaststätten und Imbisse zählen. Zweitgrößte Gruppe sind mit rund 36.500

Betrieben die Einzelhändler, zu denen neben Supermärkten auch Marktstände gehören.

## Kontrollen und Verstöße im Überblick

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 61.729 Kontrollen durch die kommunalen Behörden in 38.838 Betrieben durchgeführt. Es wurden 36 % der niedersächsischen Betriebe kontrolliert. Welche das sind, wird risikoorientiert festgelegt. Dies erfolgt unter anderem hinsichtlich 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 erhöhtes Risiko für die Gesundheit der Verbraucher ausgeht.

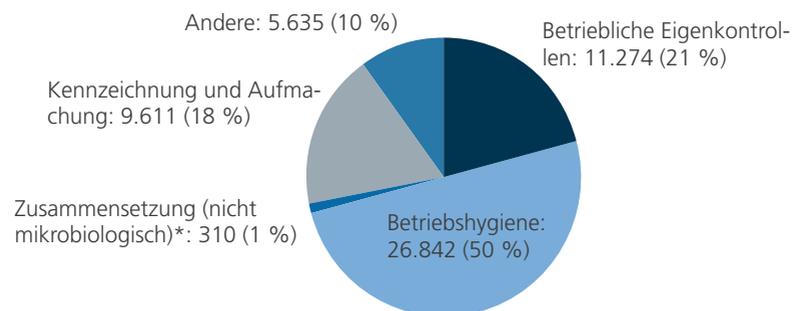
## Überwachte Betriebe: Kontrollen, Verstöße und Maßnahmen 2018

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
108.069	38.838	61.729	31.266	27.975

Bei 31.266 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt, das entspricht einem Anteil von rund 51 % der durchgeführten Kontrollen. Die Dienstleistungsbetriebe fielen bei knapp 64 % der Kontrollen durch Verstöße auf, gefolgt von den Herstellern auf Einzelhandelsstufe, bei denen bei 59 % 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.

Wie bereits in den vergangenen Jahren waren es vor allem allgemeine Hygienemängel in den Betrieben, also die Betriebshygiene, die von den Kontrolleurinnen und Kontrolleuren beanstandet wurden. Dies können bauliche Mängel, technische Mängel, konzeptionelle Mängel, Mängel der Betriebs-, Personal- und Arbeitshygiene oder Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln sein.

### Festgestellte Verstöße bei Betriebskontrollen 2018



(Mehrfachnennungen möglich)

\* z. B. Mängel der Rohstoffe, Rückstände, unzulässige Veränderungen wie die Zugabe von Wasser, unzulässigen Zutaten und Stoffe, die Anwendung unzulässiger Verfahren oder der Einfluss des Verpackungsmaterials

Der Anteil der Verstöße gegen Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung betrug 18 % und ist damit fast genauso hoch wie im Vorjahr. Verstöße gegen die Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle gaben mit einem Anteil von 21 % ebenfalls häufig Grund zur Beanstandung. Hierzu gehören Mängel bei der Reinigung und Desinfektion, Mängel 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 27.975 Kontrollen wurden infolge von Verstößen Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Insbesondere wurde bei 467 Kontrollen eine schriftliche Verwarnung erteilt. Daneben wurden nach 9.220 Kontrollen Ordnungsverfügungen erlassen sowie 534 Bußgeld- und 105 Strafverfahren eingeleitet. Die Zahl der Ordnungsverfügungen ist im Vergleich zum Vorjahr (728) sehr hoch. Ursache hierfür ist die Anpassung des bundesweit geltenden Maßnahmenkataloges, der jetzt auch die Maßnahme „Mängel-/Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)“ beinhaltet.

Allein diese Maßnahme wurde 8.501-mal ergriffen. Zusätzlich wurden 19.345 nicht formelle Maßnahmen eingeleitet. Hierbei handelt es sich unter anderem um mündliche und schriftliche Belehrungen, mündliche Verwarnungen ohne Verwarngeld und freiwillige Verkaufsbeschränkungen.

### Ergebnisse der Probenahmen

Neben den Betriebskontrollen zählt auch die Probenahme durch die kommunalen Behörden und die Untersuchung im LAVES zu den wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2018 wurden 26.196 Proben in 9.353 Betrieben entnommen und untersucht. Somit wurden knapp 9 % der niedersächsischen Betriebe beprobt. Bei überregionalen Herstellern und Herstellern auf Einzelhandelsebene war der Anteil der beprobten Betriebe mit rund 30 bzw. 27 % besonders hoch, was dem höheren Betriebsrisiko durch den Herstellungsprozess gerecht wird. Insgesamt wurden bei 4.659 Proben durch das LAVES Abweichungen festgestellt, die die kommunalen Behörden gegenüber dem Lebensmittelunternehmer beanstandet haben. Das entspricht einem Anteil von 17,8 % aller entnommenen Proben. Am höchsten war diese Beanstandungsquote bei Dienstleistungsbetrieben (22,4 %), gefolgt von Herstellern auf Einzelhandelsstufe (22,1 %) sowie Vertriebsunternehmern

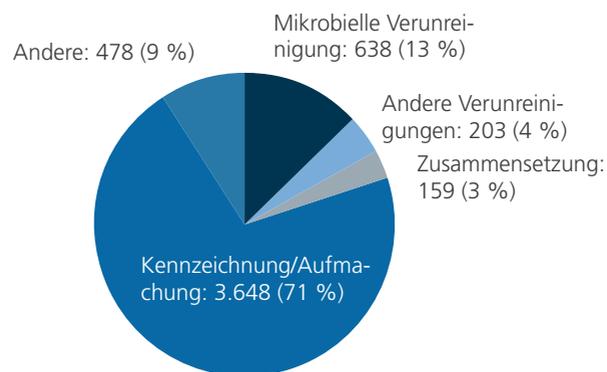
### Überwachte Betriebe: Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen 2018

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
108.069	9.353	26.196	4.659	4.141

und Transporteuren (21,7 %). Die Gründe für Beanstandungen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt. Mit 71 % stellen Kennzeichnungsmängel den höchsten Anteil der Beanstandungen dar, gefolgt von mikrobiellen Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

Über die Hälfte der Proben, bei denen die Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet wurde, stammt aus dem Einzelhandel. Zu den Kennzeichnungsmängeln gehören beispielsweise irreführende Angaben, unzulässige gesundheitsbezogene Angaben, fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen oder gentechnisch veränderten Organismen, irreführende Bezeichnung oder die Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt.

### Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben 2018



(Mehrfachnennungen möglich)

Als zweithäufigster Beanstandungsgrund ist die mikrobielle Verunreinigung von Proben festzustellen, wobei hier die Hersteller auf Einzelhandelsstufe und die Dienstleistungsbetriebe am häufigsten betroffen waren.

Bei 4.141 Probenahmen wurden infolge von Beanstandungen durch die kommunalen Behörden Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Diese reichten bei den formellen Maßnahmen von schriftlichen Verwarnungen (52) und Ordnungsverfügungen (235) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (185 und 62). Insgesamt wurden 3.676 nicht formelle Maßnahmen ergriffen. Bei 2.177 Proben wurde die Beanstandung an die 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.

### Öffentliche Warnungen im Internet

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 Jahr 2018 37 öffentliche Warnungen eingestellt, bei denen der Hersteller oder Importeur in Niedersachsen ansässig war. Es handelte sich um 18 Meldungen zu mikrobiologischen Verunreinigungen, darunter 16-mal Salmonellen, etwa in Eiern, Kardamom und Nusserzeugnissen. Des Weiteren musste in zwei Fällen aufgrund von festgestellten Fremdkörpern (metallische bzw. Plastik-Fremdkörper in Pommes-Snacks bzw. Mettwurst) eine Meldung erstellt werden.

Bei elf Meldungen handelte es sich um Grenzwertüberschreitungen von Jod bzw. Tropan-Alkaloiden in getrockneten Algen, Seetang bzw. Popcorn. Nicht ordnungsgemäß gekennzeichnete Produkte führten in fünf Fällen zu einer Veröffentlichung. Darunter befanden sich nicht gekennzeichnete Allergene in Bio-Chips, Ostereierfarben und in einem Sahne-Nougat-Baumstamm sowie fehlerhafte Angaben zum Verbrauchsdatum (Hähnchenbrustfilet) und zum Alkoholgehalt (Bier). Außerdem wurde eine Meldung aufgrund eines Verpackungsfehlers (Falschetikettierung) in das Portal eingestellt. Darüber hinaus hat sich Niedersachsen im Jahr 2018 weiteren 108 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.

# Aber bitte mit Sahne?

## Hygienestatus in Konditoreien und Eisdieleen oftmals fragwürdig

» Aufgeschlagene Sahne ist im Sommer beliebt auf dem Eisbecher, aber auch im Winter zum heißen Apfelstrudel für viele ein Muss. Flüssige Schlagsahne, wie man sie im Supermarkt kaufen kann, ist in der Regel wärmebehandelt und damit zunächst sehr keimarm. Trotzdem ist Sahne ein leicht verderbliches Lebensmittel, da häufig unerwünschte Keime eingetragen werden. Bei Untersuchungen aus 2018 erwiesen sich insgesamt 43 % der Proben als auffällig.

Aus diesem Grund werden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg (LVI OL) des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) regelmäßig Sahneprobe sensorisch, also nach Aussehen, Geruch und Geschmack, sowie mikrobiologisch untersucht.

Die Behörden überprüfen standardmäßig flüssige wie auch aufgeschlagene Sahne. In einer sogenannten Stufenkontrolle wird die Sahne sowohl als flüssiges „unverarbeitetes“ Produkt wie auch als aufgeschlagene „verarbeitete“ Sahne untersucht. Im Jahr 2018 analysierte das LVI OL insgesamt 120 Sahneprobe. Davon waren 68, also rund 57 %, mikrobiologisch unauffällig.

Im Detail wiesen 29 % der Proben leicht erhöhte Keimgehalte auf, während 11 % deutlich erhöhte Keimgehalte zeigten. Bei diesen Proben waren trotz erhöhter Keimzahlen noch keine Abweichungen in Geruch oder Geschmack feststellbar. Zu sensorischen Abweichungen durch mikrobiell bedingten Verderb kam es bei 3 % der Proben. Erfreulicherweise konnten in keiner der untersuchten Sahneprobe krankmachende Keime nachgewiesen werden, so dass es sich bei den Befunden ausschließlich um hygienische Mängel handelt. Bezogen auf die Verarbeitungsstufe ergab sich, dass bei den Proben mit flüssiger Sahne 81 % und bei der aufgeschlagenen Sahne nur



Sahne ist lecker, kann aber unerwünschte Keime enthalten

INFO

### Sahne – ein leicht verderbliches Lebensmittel

Wärmebehandelte, also pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Sahne ist sehr keimarm. Gerade durch ihre geringe Keimzahl wird jenen Keimen, die unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangen (sogenannte Rekontaminationskeime), so gut wie keine Konkurrenzflora entgegen gestellt. Zudem finden diese Keime in der annähernd pH-neutralen und nährstoffreichen Sahne ideale Vermehrungsbedingungen vor.

33 % mikrobiologisch unauffällig waren. Wie ist dieses Phänomen zu erklären? Der Vorgang des Aufschlagens, welcher zumeist in Sahnepumpen erfolgt, kann als potentielle Kontaminationsquelle angesehen werden. Bei ungenügender Reinigung und Desinfektion der komplex aufgebauten Maschinen kann es durch Reste von in der Anlage verbliebener Sahne zu einem ständigen Eintrag von Keimen in die aufzuschlagende Sahne kommen.

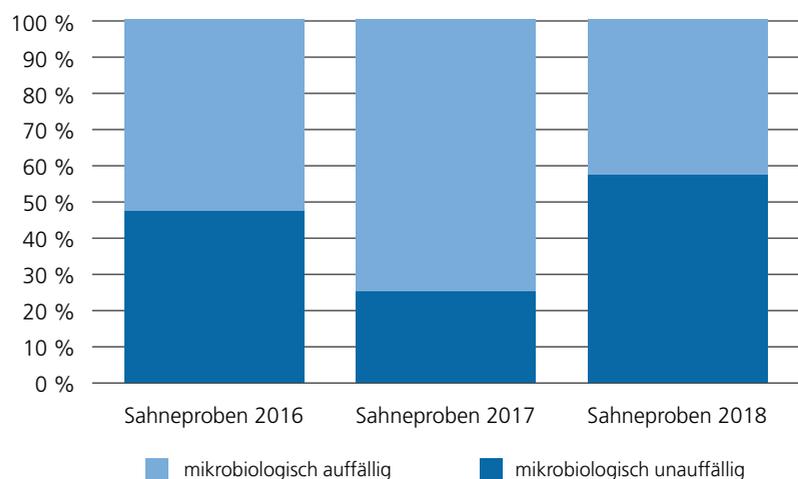
Daher widmen die kommunalen Behörden dem Prozess des Aufschlagens besondere Aufmerksamkeit bei der Lebensmittelüberwachung in den Betrieben. Beim Umgang mit Sahne müssen sich die Mitarbeiter zunächst die Hände gründlich reinigen und desinfizieren, um eine Übertragung von Keimen, etwa beim Umfüllen von Sahne in den Vorratsbehälter der Aufschlagmaschine, zu vermeiden. Im Vorratsbehälter darf die Sahne eine Temperatur von 3 bis 5 °C nicht überschreiten, da höhere Temperaturen die Keimvermehrung begünstigen können.

Täglich nach Betriebsschluss und nach längeren Pausen müssen Sahneaufschlagmaschinen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Hierbei ist es wichtig, Produktrückstände restlos zu entfernen, da nur so eine ausreichende Desinfektion erfolgen kann. Nach der Reinigung müssen alle Teile der Maschine, die direkt mit der Sahne in Kontakt kommen, bis zum nächsten Gebrauch hygienisch gelagert werden und vor einer Rekontamination mit Keimen, etwa durch Anfassen mit nicht desinfizierten Händen, geschützt werden.

Das Ausgangsmaterial, die flüssige Sahne, ist wärmebehandelt und weist daher zunächst nur sehr geringe Keimgehalte auf. Doch eine unsachgemäße, etwa ungekühlte oder zu lange Lagerung der angebrochenen Packung der flüssigen Sahne kann zu einem Keimanstieg führen.

Solche Abläufe müssen für alle Mitarbeiter Gegenstand jährlicher Schulungen sein. Die örtlich zuständige Lebensmittelüberwachung überprüft regelmäßig den hygienischen Zustand der Maschine, den Umgang des Personals mit der Sahne, die Temperatur im Vorratsbehälter sowie das Vorliegen der nötigen

### Untersuchungsergebnisse 2016 bis 2018



Schon bei der flüssigen Sahne auf Hygiene achten

Schulungsnachweise der Mitarbeiter. Zusätzlich werden regelmäßig in verschiedenen Betrieben Sahneprouben entnommen und zur Untersuchung zum LVI OL geschickt.

Im Jahr 2016 waren 48 % der untersuchten Proben mikrobiologisch und sensorisch unauffällig, in 2017 nur 24 % der Sahneprouben. In 2017 fielen also besonders viele Proben mit hygienischen Mängeln auf, dagegen konnten im Jahr 2018 insgesamt 57 % der untersuchten Sahneprouben als unauffällig beurteilt werden. Zudem wurden in den untersuchten Sahneprouben der beiden zurückliegenden Jahre keine krankmachenden Keime festgestellt

Insgesamt ist der Umgang mit dem Ausgangsprodukt „flüssige Sahne“ von großer Bedeutung für ein hygienisch einwandfreies Endprodukt. Die Entwicklung des vergangenen Jahres zeigt, dass Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation erfolgreich umgesetzt wurden und so mehr als die Hälfte der untersuchten Sahneprouben als hygienisch einwandfrei beurteilt werden konnten. Gleichwohl muss der Hygienestatus in den verarbeitenden Betrieben weiter verbessert und regelmäßig kontrolliert werden, damit der positive Trend anhält.

# Tiefkühlgemüse: Immer eine gesunde Alternative?

**Ein Drittel aller Proben von Tiefkühlgemüse mit Nachweis von *Listeria monocytogenes*. Durcherhitzen schützt vor möglichen Erkrankungen.**

» Gefrorener Mais und andere Tiefkühl-Gemüseprodukte (TK) waren von 2015 bis 2018 vermutlich die Quelle für eine Erkrankungswelle durch *Listeria monocytogenes* in mehreren europäischen Ländern. Die ermittelte Spur des verantwortlichen Keimtyps führte zu einer ungarischen Betriebsstätte eines europaweit arbeitenden Lebensmittelunternehmens.



Tiefkühlgemüse ist praktisch, aber nicht keimfrei

Die Folge war ein Verbot des Inverkehrbringens aller tiefgekühlten Gemüse- und Mischgemüseprodukte aus den Jahren 2016 bis 2018 des betroffenen Betriebes sowie die Rücknahme und der Rückruf der entsprechenden Produkte. Aufgrund dieser Vorfälle und zur Klärung, ob prinzipiell ein Gesundheitsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher besteht, wurden 2018 vom Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover Untersuchungen von TK-Gemüsemischungen mit Mais auf *Listeria monocytogenes* durchgeführt.

Insgesamt wurden 38 Proben tiefgefrorener Gemüsemischungen bzw. Mais überprüft, die hauptsächlich aus Einzelhandelsbetrieben entnommen wurden. Drei Proben stammten aus einem Herstellerbetrieb für Tiefkühlkost bzw. aus einem Vertriebslager. Bei den Proben handelte es sich vornehmlich um TK-Gemüsemischungen mit Mais und vereinzelt um reinen Mais. Die Mischungen waren häufig mit Beigaben von Kräuterbutter, anderen

Saucen oder Zutaten versehen. Im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchungen wurde in 13 von 38 Proben (34 %) das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Der Gehalt an *Listeria monocytogenes* lag bei diesen auffälligen Proben jedoch unter bzw. bei 10 KbE/g.

## Nachweis von *Listeria monocytogenes* in TK-Gemüse

Anzahl der untersuchten Proben	Anzahl der Proben mit Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Anzahl der Proben mit Gehalt an <i>Listeria monocytogenes</i> >10 KbE/g
38	13	–

Es wurde eine Sequenzierung (Next Generation Sequencing – NGS) der gewonnenen *Listeria monocytogenes*-Isolate im LAVES-Institut angeschlossen. Mittels dieser Methode kann sehr genau bestimmt werden, wie eng Bakterien einer Art miteinander verwandt oder gar identisch sind. Die Sequenzierung ergab, dass die nachgewiesenen Keime nicht im Zusammenhang mit dem europaweiten Geschehen standen, das seinen Ursprung in Ungarn hatte.

*Listeria monocytogenes* kann unter bestimmten Bedingungen zu Erkrankungen beim Menschen führen. Hierfür sind in der Regel jedoch Keimgehalte von über 100 KbE/g notwendig, die in keiner Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung erreicht wurden. Gegen eine Vermehrung von *Listeria monocytogenes* während der Haltbarkeitsdauer spricht die Tiefgefrierlagerung der Produkte bei -18 °C. Es konnte somit davon ausgegangen werden, dass der kritische Keimgehalt von 100 KbE/g in den Erzeugnissen bis zur eigentlichen Verwendung nicht erreicht wird.

## Überprüfung und Reaktion eines niedersächsischen Betriebes

Zwei der untersuchten Proben mit positivem Befund an *Listeria monocytogenes* stammten aus einem niedersächsischen Hersteller- und Handelsbetrieb für Tiefkühlkost. Es handelte sich

dabei jeweils um Mais mit Ursprung Polen, der als bereits verarbeitetes und verpacktes Erzeugnis zum „Durchhandeln“ in den Betrieb geliefert, dort aber nicht weiterverarbeitet wurde.

Dieser Betrieb verpackt zudem auf einer eigenen Linie weitere Gemüseerzeugnisse. Eigenkontrollen von 450 entnommenen Umgebungsproben führten in der Vergangenheit zu keinen auffälligen Befunden an *Listeria monocytogenes*. Aufgrund der durch den Nachweis entstandenen neuen Situation wurden nach einer umfänglichen Beratung durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde eine Änderung der Probenentnahmetechnik vorgenommen, das Untersuchungslabor gewechselt und die Packstation intensiv überprüft.

Im Rahmen dieses überarbeiteten Umgebungsmonitorings ergaben sich zahlreiche positive Befunde an *Listeria monocytogenes* an Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen. Aufgrund dessen wurden die Reinigung und Desinfektion neu geplant und ständig modifiziert. Zurzeit ist ein befriedigender Status festzustellen.

Neben der Überprüfung der Verarbeitungsbereiche erfolgte im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle die Untersuchung zahlreicher TK-Gemüseerzeugnisse. Dabei wurde in fünf



Tiefkühlgemüse muss immer gut durchggart werden

Produkten *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Als Reaktion auf die positiven Befunde konkretisierte der Hersteller die Verbraucherinformationen auf den Fertigpackungen. Die Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten nun notwendige Hinweise, wie die Produkte zu verwenden (Erhitzungshinweis) und nach dem Auftauen aufzubewahren sind.

### TK-Gemüse immer vollständig durcherhitzen

Die geschilderten Ergebnisse belegen, dass *Listeria monocytogenes* in TK-Gemüseprodukten vorkommen kann. Die ermittelten Keimgehalte mit  $\leq 10$  KbE/g lagen deutlich unter dem kritischen Keimgehalt von 100 KbE/g. Wenn die TK-Gemüseerzeugnisse im Zuge ihrer Zubereitung ausreichend gegart werden, kann davon ausgegangen werden, dass nach dem Erhitzen kein Infektionsrisiko mehr besteht.

Allerdings hat sich das Ernährungsverhalten der Verbraucher in den vergangenen Jahren zunehmend in Richtung Rohverzehr verschoben. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass TK-Gemüse zur Zubereitung etwa von Salaten oder Smoothies ohne weitere Erhitzung verwendet und somit roh verzehrt wird. Dieses gilt insbesondere für TK-Gemüseprodukte ohne Beigaben von Butter oder Saucen. Das Infektionsrisiko ist in diesem Fall deutlich erhöht. Der Rohverzehr derartiger Produkte kann möglicherweise zu schwerwiegenden Erkrankungen führen.

Im Sinne des vorsorglichen Verbraucherschutzes wird dringend empfohlen, TK-Gemüsemischungen vor dem Verzehr zu garen. Nur durch ausreichendes Erhitzen werden potentiell krankmachende Bakterien abgetötet und das Risiko einer Gesundheitsgefährdung minimiert.

Die hohe Nachweisrate an *Listeria monocytogenes* lässt vermuten, dass ein grundsätzliches Kontaminationsproblem mit Listerien in Herstellerbetrieben besteht. In diesen Betrieben

### Sichere Verwendung von TK-Gemüse

- TK-Gemüse nur durcherhitzt verzehren
- Immer nur so viel Gemüse auftauen, wie verzehrt werden soll
- Aufgetautes Gemüse nicht wieder einfrieren

INFO

sollten deshalb schnell, intensiv und dauerhaft Maßnahmen zur Erfassung und ggf. Eliminierung von *Listeria monocytogenes* erfolgen, um ein Gesundheitsrisiko für die Verbraucher zu minimieren. Nachdem das Risiko erkannt wurde, werden im LAVES auch in Zukunft derartige Erzeugnisse aus dem Einzelhandel und aus Herstellerbetrieben regelmäßig auf *Listeria monocytogenes* untersucht.

## INFO

### Listerien

#### Übertragung:

- Kontaminierte Lebensmittel
- Erkrankte Tiere und Menschen
- Dauerausscheider (Menschen, die den Keim ausscheiden, selbst aber nicht erkranken)

#### Lebensmittel mit besonderem Risiko:

- Rohes Fleisch und daraus hergestellte Produkte (z. B. Hackfleisch)
- Schnell gereifte Rohwurstsorten (z. B. Teewurst)
- Rohmilch und Rohmilchprodukte, insbesondere Rohmilchkäse
- Weichkäse, insbesondere Produkte mit Rotschmierbildung (z. B. Romadur)
- Sauermilchkäse
- Roher Fisch
- Bestimmte Fischerzeugnisse (vor allem Räucherlachs und Graved Lachs)
- Spezielle pflanzliche Lebensmittel (z. B. Tiefkühlgemüse, abgepackte Mischsalate)

#### Symptome:

- Grippeähnliche Symptome
- Muskelschmerzen
- Erbrechen
- Durchfall
- Gefahr von Früh- und Fehlgeburten

#### Vorbeugung:

- Erhitzungsverfahren
- Verzicht auf bestimmte Lebensmittel
- Hygieneregeln

#### Link

Auf der LAVES-Internetseite finden Sie weitere Informationen zu Listerien:

[https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/krankmachende\\_mikroorganismen\\_und\\_viren/listerien/listerien-108520.html](https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/krankmachende_mikroorganismen_und_viren/listerien/listerien-108520.html)

# Tiefgekühlte Kräuter unter der Lupe

## Verzehr von rohen TK-Kräutern nicht unbedenklich

» Der Rohverzehr pflanzlicher Produkte liegt im Trend. Auch Tiefkühlkräuter (TK-Kräuter) erfreuen sich großer Beliebtheit in der heutigen Küche. Ohne weitere Zubereitungsschritte können die TK-Kräuter zur Verfeinerung von Gerichten genutzt werden. Oftmals verwenden die Verbraucher sie beim Kochen. Sehr viel häufiger dienen sie jedoch als frische würzende Komponente, etwa in Salaten oder Dressings. Doch der Verzehr der rohen Kräuter kann ein gesundheitliches Risiko darstellen.

Aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten werden am Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig/Hannover vermehrt pflanzliche Rohkost-Erzeugnisse mikrobiologisch überprüft. Im Frühjahr 2018 führte das LVI ein Untersuchungsprojekt zu tiefgekühlten, verarbeiteten Kräutern durch. Solche Rohprodukte stammen oftmals aus bodennaher Freilandkultivierung, die Verarbeitung besteht meistens aus Waschen und Zerkleinern. Die Ware kann daher mit bakteriellen Krankheitserregern behaftet sein. Deshalb standen insbesondere pathogene Keime im Fokus der Untersuchung. Die Produkte wurden auf das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes*, verotoxinbildenden *E. coli* (VTEC) und *Bacillus cereus* überprüft.

Die kommunalen Lebensmittel-Überwachungsbehörden reichten insgesamt 19 Proben TK-Kräuter aus dem Einzel-



Auch Tiefkühlkräuter können gesundheitsschädliche Bakterien enthalten

handel zur Untersuchung ein. Die Proben bestanden aus tiefgekühlten Kräutermischungen oder Monokräutern. In einem Erzeugnis „Petersilie“ wurden verotoxinbildende E. coli (VTEC) nachgewiesen.

### Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen von TK-Kräutern

TK-Kräuter	Kräutermischung	Petersilie	Schnittlauch	Dill	Koriander
Anzahl der untersuchten Proben	6	7	3	2	1
Nachweis pathogener Keime	–	1 x VTEC	–	–	–

VTEC haben grundsätzlich das Potenzial, die Gesundheit zu schädigen. Da davon ausgegangen werden muss, dass Tiefkühl-Petersilie als verzehrfertiges Produkt ohne weitere Erhitzung von den Verbraucherinnen und Verbrauchern konsumiert wird, wurde die Probe als gesundheitsschädlich und damit nicht sicher beurteilt.

Auf den positiven VTEC-Befund wurde von allen involvierten Institutionen sehr schnell reagiert. Noch am Tag des VTEC-Nachweises wurde der Hersteller durch die zuständigen Überwachungsbehörden über den Befund informiert und es erfolgte eine Meldung über das Schnellwarnsystem. Das Unternehmen veranlasste unmittelbar einen Rückruf der betroffenen TK-Petersilie und erweiterte zum Schutz der Verbraucher in der Folge vorsorglich den Rückruf auf sechs weitere Tiefkühl-Kräutermischungen, die Petersilie enthielten.

Weitere Untersuchungen von TK-Kräutern sind für das Jahr 2019 vorgesehen. Um eine valide Datenlage zur Risikobewertung zu erhalten, wurde vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein bundesweites Untersuchungsprogramm zu tiefgekühlter Petersilie im Rahmen des Zoonose-Monitorings 2019 initiiert. Erst diese Untersuchungen werden zeigen, ob es sich bei dem Nachweis von VTEC um einen Einzelfall handelt und welche Konsequenzen sich für das Verbraucherverhalten ergeben.

### VTEC/EHEC - Enterohämorrhagische Escherichia coli

Übertragung:

- Infizierte Haus- und Nutztiere (v. a. Rind, Schaf, Ziege), die selber nicht erkranken
- Kontaminierte Lebensmittel
- Infizierte Menschen

Lebensmittel mit besonderem Risiko:

- Insbesondere tierische Lebensmittel, v. a. rohes Fleisch und Rohmilch, aber auch pflanzliche Lebensmittel wie Keimlinge/Sprossen

Symptome:

- Leichter bis blutiger Durchfall
- Übelkeit
- Erbrechen
- Fieber

Bei sehr schwerem Verlauf Gefahr von:

- HUS (Hämolytisch-urämisches Syndrom)
- Nierenversagen
- Schädigung anderer Organe (z. B. Herz)

Vorbeugung:

- Kühlkette einhalten
- Ausreichende Erhitzung der Lebensmittel vor dem Verzehr
- Verzicht auf bestimmte rohe Lebensmittel (Tatar, Rohmilch, Keimlinge/Sprossen)
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Beachtung bestimmter Hygieneregeln



#### Links

##### VTEC/EHEC

[https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/krankmachende\\_mikroorganismen\\_und\\_viren/ehec/ehec-108316.html](https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/krankmachende_mikroorganismen_und_viren/ehec/ehec-108316.html)

##### Fragen und Antworten zu VTEC/EHEC

[https://www.bfr.bund.de/de/fragen\\_und\\_antworten\\_zu\\_ehec-9870.html](https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_ehec-9870.html)

# „Kindermilch“ ist keine Milch

## Hersteller müssen Produktnamen ändern

» Als „Kindermilch“ wurden jahrelang komplex zusammengesetzte und stark verarbeitete Produkte verkauft. Das ist unzulässig, denn die Bezeichnung „Milch“ ist EU-weit geschützt. Nach häufigen Beanstandungen und übereinstimmenden Beschlüssen in länderübergreifenden Gremien haben sich Überwachungsbehörden aus drei Bundesländern, darunter die Region Hannover, darauf verständigt, das Verbot der Bezeichnung „Kindermilch“ gemeinsam umzusetzen – mit Erfolg.

Im Rahmen der europäischen Marktordnung unterliegt die Bezeichnung „Milch“ seit über 30 Jahren einem besonderen

Schutz, um die Qualität und Unverfälschtheit von Milch und Milcherzeugnissen zu erhalten. Nur das durch Melken von Säugetieren gewonnene Erzeugnis darf als „Milch“ bezeichnet werden. Andere Erzeugnisse dürfen die Bezeichnung „Milch“ nicht tragen, auch nicht in Wortverbindungen wie „Kindermilch“.

### „Kindermilch“: Milchpulver mit Zusätzen

Bei den im Lebensmitteleinzelhandel unter dem Produktnamen „Kindermilch“ angebotenen Erzeugnissen handelt es sich um komplex zusammengesetzte Produkte auf Basis von verarbeiteten Milchprodukten mit zugesetzten pflanzlichen Fetten, Lactose und anderen Kohlenhydraten, Vita-



Kinder brauchen keine zusätzlichen „Kindermilchgetränke“. Eine ausgewogene Kost deckt den Nährstoffbedarf bereits ab.

minen, Mineralstoffen, Emulgatoren, und teilweise auch mit Aromastoffen. Sie werden überwiegend als Pulver angeboten. Ähnliche handelsübliche Pulvernahrungen sind „Säuglingsmilchnahrung“ und „Folgemilch“ für Säuglinge, die nicht oder nicht ausschließlich gestillt werden. Dabei handelt es sich um qualitativ hochwertige und durchaus hochpreisige Produkte, die, soweit erforderlich, als Ersatz für Muttermilch bei Säuglingen bis zur Vollendung des ersten Lebensjahres verwendet werden. Für Kleinkinder ab einem Jahr sind solche Spezialprodukte jedoch für eine angemessene Ernährung nach aktuellen Empfehlungen nicht notwendig.

### Umsetzung geltenden Rechts

Gleichwohl werden der europäische Marktumfang dieser Produkte im Einzelhandel auf mehr als 42.000 Tonnen und der Marktwert auf über 500 Mio. EUR geschätzt (Zahlen für 2012 nach [3]). Mit der Bezeichnung „Kindermilch“ knüpfen die Hersteller dieser Produkte bewusst an die Muttermilchersatzproduk-

## INFO

### Milchbezeichnungsschutz

Die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 legt fest, dass die Bezeichnung „Milch“ (bzw. „Butter“, „Käse“, „Joghurt“ usw. für Milcherzeugnisse) eben nur für Milch, Butter etc. erlaubt ist.

Ausnahmen davon bestehen bei insgesamt 21 Produkten, die aufgrund ihrer traditionellen Verwendung genau bekannt sind, wie bei „Kokosmilch“, „Liebfrauenmilch“, „Erdnussbutter“ oder „Leberkäse“. Produkte für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung müssen, wenn ihr Proteingehalt ausschließlich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchprotein besteht, nach EU-Recht die Bezeichnung „Säuglingsmilchnahrung“ bzw. „Folgemilch“ tragen.

te für Säuglinge als auch an den guten Ruf echter Trinkmilch an. Jedoch sind diese Produkte eben keine „Milch“ und damit auch keine „Kindermilch“ (Milch, die für Kinder bestimmt ist).

Auch wenn die rechtliche Bewertung zur „Kindermilch“ eindeutig ist, bedarf die bundesweit einheitliche Umsetzung des geltenden Rechts auf Grund der Vielzahl der am Markt befindlichen Produkte einer behördenübergreifenden Abstimmung. Daher haben mehrere Überwachungsbehörden betroffener Kreise und die beteiligten Gutachter aus Untersuchungseinrichtungen eine einheitliche Vorgehensweise zur Abstellung des rechtlichen Mangels abgestimmt.

### **Zukünftig „Kindergetränk“ oder „Kinderdrink“**

Mit Unterlassung der verbotenen Bezeichnung „Kindermilch“ werden die Produkte zukünftig unter Angaben wie „Kindergetränk“ oder „Kinderdrink“ in Verbindung mit der jeweiligen Altersangabe vermarktet. Rechtlich ist bei diesen Produkten die Angabe einer beschreibenden Bezeichnung erforderlich, die es Verbrauchern ermöglicht, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden. Diese Bezeichnung ist häufig deutlich kleiner oder auf der Seite der Verpackung angegeben und könnte zum Beispiel „Milchgetränkpulver zur Ernährung von Kleinkindern mit entrahmter Milch und pflanzlichen Ölen“ lauten.

Laut der europäischen „Verordnung über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung“ (Verordnung (EU) Nr. 609/2013) werden Milchgetränke für Kleinkinder und vergleichbare Erzeugnisse zukünftig nicht speziell geregelt. Sie unterliegen derzeit noch teilweise den Bestimmungen der nationalen Diätverordnung und sind beim ersten Inverkehrbringen anzeigepflichtig. Die Nährstoffzusammensetzung ist (anders als bei Folgemilch) nicht verbindlich vorgeschrieben. Sie unterliegen lediglich dem allgemeinen Lebensmittelrecht und als angereicherte Lebensmittel den Vorschriften der „Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln“.

Inhaltsstoffe	Empfohlener Gehalt (Min – Max)	Teilentrahmte Milch
Energie (kcal/100ml)	45 - 70	48
Protein (g/100 kcal)	1,6 - 2,7	6,9
Fett (g/100 kcal)	Max 6	3,3
Linolsäure (mg/100 kcal)	Min 500	40
α-Linolensäure (ALA) (mg/100 kcal)	Min 50	21
Docosahexensäure (DHA) (mg/100 kcal)	Wünschenswert: 15	–
Verwertbare Kohlenhydrate (g/100 kcal)	Max 10	10
Lactose	≥ 80 % der KH	100 %
Vitamin D (µg/100 kcal)	Min 1,5	0,06
Eisen (mg/100 kcal)	Min 1	0,09
Jod (µg/100 kcal)	Min 12	6,8

Orientierungswerte für die Zusammensetzung von Kindermilchgetränken auf Basis von Kuhmilchweiß [Auszug aus 4] im Vergleich zur Zusammensetzung von entrahmter Kuhmilch (Kuhmilchwerte aus: [www.sfk.online/](http://www.sfk.online/))

### **„Kleinkinder brauchen keine Milchersatzprodukte“**

Nach Aussagen der Deutschen Gesellschaft für Kinder und Jugendmedizin e. V. (DGKJ) [4] sind spezielle Milchgetränke für die Ernährung von Kleinkindern nicht notwendig, da der Nährstoffbedarf in dieser Altersgruppe durch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Kost gedeckt werden kann. Angereicherte Milchgetränke können jedoch alternativ zu Trinkmilch, als Getränk in einer Menge von etwa 300 ml pro Tag (1-2 Tassen) verwendet werden. Für Kindermilchgetränke empfiehlt die DGKJ die in der Tabelle wiedergegebene Zusammensetzung. Die bisher auf dem Markt befindlichen Milchgetränke für Kleinkinder haben zwar durch Gehalte an essenziellen Fettsäuren (alpha-Linolensäure, Docosahexensäure), Eisen und Vitamin D Vorteile gegenüber Trinkmilch, liegen aber in ihrem Energiegehalt, Fett- und insbesondere Kohlenhydratgehalt deut-

lich über den empfohlenen Werten. Milchgetränke für Kleinkinder sollten ohne den Zusatz von Zuckern wie Fruktose oder Saccharose und ohne künstliche Aromastoffe auskommen.



„Kindermilchprodukte“ müssen zukünftig „Kindergetränk“ oder „Kinderdrink“ heißen

[1] EFSA Journal 2013;11(10):3408: Scientific Opinion on nutrient requirements and dietary intakes of infants and young children in the European Union

[2] Bericht der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über Kleinkindnahrungen vom 31.03.2016 (SWD(2016) 99 final URL: <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2016/DE/1-2016-169-DE-F1-1.PDF> (zuletzt abgerufen: 12.06.2019)

[3] AINIA, Centro Tecnológico, 2013, Report of „data collection with respect to the availability and nutritional composition of different types of milk-based drinks and similar products for young children with the denomination of „growing up milks“ or „toddlers' milks“ or with similar terminology currently on the market in EU Member States“, EFSA supporting publication 2013: EN-505. S. 12-34. <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2013.EN-505> Zitiert in [2]

[4] Folgenahrungen für Kleinkinder im Alter von einem bis drei Jahren (sog. Kindermilchgetränke); Stellungnahme der Ernährungskommission der Deutschen Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin (Aktualisierung April 2017); Monatsschrift Kinderheilkunde, DOI 10.1007/s00112-017-0311-3

# Insekten als Lebensmittel

## Heuschrecken und Mehlwürmer: Mutprobe oder Food-Trend?

» Insekten als Lebensmittel – das gab es bisher als Wurm in Spirituosen oder als Heuschrecke im Lutscher. Doch immer häufiger finden sich Insekten auch in Burger Patties, Nudeln oder Fitnessriegeln. Das Angebot verschiedener Snacks auf Basis von Insekten wie Mehlwürmern, Heuschrecken oder Grillen aus Zuchtbetrieben wird immer vielfältiger. Wie ist die aktuelle Rechtslage beim „Insekten-Food“? Gibt es Risiken beim Verzehr? Und sind Insekten besser für die Umwelt als andere Nutztiere?

Seit Anfang 2018 gilt in der Europäischen Union eine neue Verordnung für sogenannte „neuartige Lebensmittel“ (Verordnung (EU) 2015/2283 – Novel Food-Verordnung). Diese ermöglicht im Rahmen eines Antragsverfahrens das Inverkehrbringen von Insekten oder Lebensmittel mit Insekten als sogenanntes „neuartiges Lebensmittel“ (Novel Food). Die Zulassung von Novel Food durch die Europäische Kommission ist an Voraussetzungen geknüpft. Neben dem Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit sind auch Unterlagen zum Herstellungsprozess, zur Kennzeichnung sowie zur Verwendung beizubringen.

Gleichzeitig gibt es eine Übergangsregelung, die es Lebensmittelunternehmern ermöglicht, Produkte mit Insekten, die vor 2018 in Europa rechtmäßig im Verkehr waren und für die bis zum 1. Januar 2019 ein Antrag auf Zulassung gestellt wurde, so lange weiterhin in den Verkehr zu bringen, bis die Europäische Kommission über den Antrag entschieden hat.

Zum Stichtag 1. Januar 2019 wurden von Lebensmittelunternehmern aus verschiedenen Mitgliedstaaten bei der Europäischen Kommission 24 Novel-Food-Anträge zu Insekten als Lebensmittel gestellt. Die Prüfung dieser Anträge ist noch nicht abgeschlossen, bildet aber die Grundlage für die zurzeit im Handel erhältlichen Lebensmittel aus oder mit Insekten.

## Gibt es gesundheitliche Risiken?

Das Zulassungsverfahren der Novel Food-Verordnung, das alle Insekten, die in Europa als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, durchlaufen müssen, stellt sicher, dass mögliche gesundheitliche Risiken ausreichend betrachtet werden. Nicht sichere Insekten, etwa solche, die artspezifische Toxine bilden, werden nicht zugelassen. Aber auch alle anderen Risiken, wie Allergien und mikrobiologische Kontaminationen, werden im Zulassungsverfahren bewertet. So zeigen wissenschaftliche Erkenntnisse, dass das allergene Potential von Insekten nicht zu unterschätzen ist. Dieses Risiko kann beispielsweise durch Warnhinweise kontrolliert werden.

Zudem sind Würmer oder Käfer nicht keimfrei. Auf der Oberfläche und auch im Körper – üblicherweise werden die Innereien mitverzehrt bzw. verarbeitet – sind verschiedene Keimarten anzutreffen. Diese können durch eine Hitzebehandlung oder andere keimreduzierende Verfahren derart minimiert werden, dass Insekten oder daraus hergestellte Produkte bedenkenlos verzehrt werden können. Wichtig: Rohe Insekten sind vor dem Verzehr durch zu erhitzen!

## Was ist beim Insekten-Food noch zu beachten?

Ergänzend zur allgemeinen Lebensmittelkennzeichnung sollten bei Insekten oder Produkten mit verarbeiteten Insekten die folgenden spezifischen Kennzeichnungselemente enthalten sein:

- Aufgrund der Artenvielfalt sollte die gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung der verwendeten Art ersichtlich sein (z. B. Mehlwurm *Tenebrio molitor*).
- Es können Kreuzreaktionen bei Allergien auf Schalen- und Krustentiere sowie auf Hausstaubmilben auftreten. Aus Gründen des Gesundheitsschutzes sollte ein entsprechender Warnhinweis erfolgen.
- Bei noch nicht im Herstellungsprozess durcherhitzten Erzeugnissen ist zur sicheren Verwendung ein Erhitzungshinweis anzugeben.



Novel Food ist im Kommen. Insekten aber möglichst durchgaren.

## Neuartige Lebensmittel (Novel Food)

Novel-Food-Produkte oder „neuartige Lebensmittel“ sind Lebensmittel oder Zutaten, die in der EU vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang im Handel waren oder verzehrt wurden. Diese neuartigen Lebensmittel müssen ein europäisches Zulassungsverfahren durchlaufen, in dem unter anderem die gesundheitliche Unbedenklichkeit nachzuweisen ist. Novel Food ist in der Verordnung (EU) 2015/2283 über das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel geregelt. Diese löste die Vorgängerregelung aus dem Jahr 1997 ab.

## Sind Insekten besser für die Umwelt als andere Nutztiere?

Diese Frage ist nicht eindeutig zu beantworten. Berechnungen zeigen, dass die Klimabilanz (CO<sub>2</sub>-Ausstoß, Wasserverbrauch etc.) aufgrund der guten Futtermittelverwertungseffizienz bei der Erzeugung von Insekten im Vergleich zu anderen Nutztieren zugunsten der Insekten ausfällt (BfR Presseinformation 16/2016).

Die derzeitige Rechtslage ermöglicht bei der Zucht von Lebensmittelinsekten bisher nur die Verwendung von zugelassenen Nutztierfuttermitteln. Bis zur „Wunschvorstellung“, dass solche Insekten auch mit Speiseabfällen gefüttert werden können, ist es noch ein weiter Weg. Nicht außer Acht zu lassen sind auch mögliche Folgen für das Ökosystem durch eingeschleppte Insektenarten oder neu auftretende Tierkrankheiten in den Insektenzuchtbetrieben. Auf dem Gebiet der Insektenzucht

INFO

und -verarbeitung besteht daher noch viel Forschungs- und Entwicklungsbedarf.

### Ernähren wir uns bald überwiegend mit Insekten?

Insektenprodukte ergänzen derzeit die Vielfalt des Ernährungsangebots, und es ist denkbar, dass der Markt für dieses Novel Food weiter wächst. Unwahrscheinlich ist jedoch, dass in näherer Zukunft eine radikale Umstellung der Ernährungsgewohnheiten erfolgt. Eine andere mögliche Verwendung für Insekten ist der Einsatz in der Tierernährung. So laufen beispielsweise Forschungsprojekte zur Fütterung von Geflügel mit lebenden Insekten. Womöglich könnten dadurch langfristig auch importierte Sojafuttermittel teilweise eingespart werden.

Insekten ergänzen zunehmend das Nahrungsmittelangebot



INFO

#### Weiterführende Literatur

[https://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/04\\_Antragsteller/Unternehmen/05\\_NovelFood/Im\\_novelFood\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_Antragsteller/Unternehmen/05_NovelFood/Im_novelFood_node.html)

[https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en)

<http://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/novel-food>

## Lebensmittelrückruf: Wie funktioniert das eigentlich?

### Warnungen, Rücknahmen und Lebensmittelsicherheit

» Listerien im Käse, Kunststoffteilchen im Brot, Aflatoxine in Nüssen – immer wieder kommt es zu öffentlichen Lebensmittelrückrufen durch Hersteller und Behörden. Wie läuft so ein Rückruf ab? Wer ist verantwortlich für die Sicherheit von Lebensmitteln? Und wann wird etwas auf der Internetplattform „[www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)“ veröffentlicht?

Nach geltendem EU-Recht sind die Lebensmittelunternehmer grundsätzlich für die Sicherheit und Unbedenklichkeit der von ihnen produzierten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Dies ist der Fall, wenn davon auszugehen ist, dass die Lebensmittel gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Der Lebensmittelunternehmer muss somit entsprechende Vorkehrungen treffen, dass nur sichere Lebensmittel die Verbraucherinnen und Verbraucher erreichen.

Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so hat er unverzüglich, das bedeutet ohne „schuldhaftes Verzögern“, ein Verfahren einzuleiten, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen. Der Lebensmittelunternehmer hat die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten.

#### Unterschied von Rücknahme und Rückruf

Ist das nicht sichere Lebensmittel noch nicht an Verbraucher abgegeben worden, erfolgt eine Rücknahme. In diesem Fall

wird der Lebensmittelunternehmer seine Handelspartner auffordern, die Lebensmittel aus dem Verkehr zu nehmen. Häufig wird für diese Rücknahmen vom Markt auch der Begriff „stiller Rückruf“ verwendet.

Hat das nicht sichere Lebensmittel Verbraucherinnen und Verbraucher allerdings bereits erreicht, muss der Lebensmittelunternehmer einen Rückruf durchführen: Die Verbraucher müssen öffentlich informiert werden und zwar so, dass die Information sie auch erreicht. Dies kann je nach Einzelfall etwa über einen Aushang in den Verkaufsräumen, eine Veröffentlichung im Internet, in Printmedien, über Presseagenturen oder in den Hörfunkmedien erfolgen.

### Wie erkennen Verbraucher, ob sie ein Lebensmittel erworben haben, das von einem Rückruf betroffen ist?

Eine effektive und genaue Unterrichtung der Verbraucher setzt in der Regel voraus, dass der Lebensmittelunternehmer eine

Pressemitteilung veröffentlicht, diese an die im Vertriebsgebiet relevanten Medien versendet und den Abnehmern einen Aushang zur Verfügung stellt. Die Pressemitteilung muss alle für die Endverbraucher wichtigen Informationen enthalten. Zu den erforderlichen Bestandteilen einer Pressemitteilung gehören eine genaue Beschreibung des Lebensmittels (Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum, Chargennummer), ein Farbfoto sowie Informationen zu den Vertriebswegen, zur von dem Lebensmittel ausgehenden Gefahr und zu den möglichen Auswirkungen bei Verzehr des Lebensmittels. Sofern der Lebensmittelunternehmer über regelmäßig genutzte andere Kommunikationskanäle wie zum Beispiel Homepage, Newsletter, Social Media an die Verbraucher herantritt, sollte er die Information der Öffentlichkeit auch über diese Kanäle vornehmen.

### Aufgabe der Lebensmittelüberwachungsbehörde

Rücknahmen und Rückrufe werden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden überprüft. Sie kontrollieren die vom Lebensmittelunternehmer eingeleiteten Maßnahmen und prüfen, ob diese wirksam waren. Die Behörden treffen ihrerseits notwendige Anordnungen und Maßnahmen. Kommt der Lebensmittelunternehmer etwa der Verpflichtung des Rückrufes nicht oder nicht ausreichend nach, so kann erforderlichenfalls die Behörde einen Rückruf anordnen. Dies ist jedoch nur zulässig, wenn andere ebenso wirksame Maßnahmen nicht oder nicht rechtzeitig durch den Lebensmittelunternehmer getroffen werden oder die Informationen die Verbraucher nicht erreichen.

Die Behörden informieren sich innerhalb der EU gegenseitig über das Kommunikationsnetz des Europäischen Schnellwarnsystems RASFF über Rücknahmen und Rückrufe zu Lebensmitteln, Futtermitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen.

## INFO

### Wussten Sie schon?

Im Jahr 2018 wurden auf der Website „www.lebensmittelwarnung.de“ 186 Meldungen eingestellt. Niedersachsen hat davon 37 Meldungen veröffentlicht und sich 108 Meldungen angeschlossen. Ein Anschluss an eine Lebensmittelwarnung erfolgt etwa dann, wenn die Lebensmittel auch in Niedersachsen vertrieben wurden.

Seit dem 19. Februar 2019 wird das Portal „www.lebensmittelwarnung.de“ auch für die Information über Rückrufe von Bedarfsgegenständen (z. B. Kleidung, Schmuck, Küchenutensilien), kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln genutzt, wenn diese gesundheitsschädliche Stoffe enthalten.

Öffentliche Rückrufe sind unter [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) zu finden



### Veröffentlichungen auf dem Portal „www.lebensmittelwarnung.de“

Für die Information der Öffentlichkeit insbesondere zu überregional vertriebenen Lebensmitteln wird von den Ländern und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Internetplattform „www.lebensmittelwarnung.de“ betrieben. Hier werden die Verbraucher vor allem über Rückrufe zu Produkten informiert, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Die Behörden verweisen dabei entweder auf den Rückruf eines Lebensmittelunternehmers oder veröffentlichen selbst solche Warnungen.

### An wen können sich Verbraucher bei der Entdeckung eines nicht sicheren Lebensmittels wenden?

Bei Lebensmitteln, die lose gekauft wurden, sollte die Beschwerde unverzüglich direkt beim Verkäufer oder Gastwirt vorgetragen werden. Bei verpackter Ware sollten sich die Verbraucher direkt an den Herstellerbetrieb wenden. Wenn in den genannten Fällen nicht auf die Beschwerde reagiert wird, die Missstände nicht abgestellt werden oder diese sogar gravierende Ausmaße annehmen, sollte möglichst schnell die kommunale Überwachungsbehörde, also der Landkreis oder die kreisfreie Stadt, eingeschaltet werden.



Beschwerden bei verpackter Ware sollten an den Hersteller gerichtet werden

# Welcher Fisch liegt auf meinem Teller?

## Fischartendifferenzierung und korrekte Deklaration

» Der wachsende globale Handel macht es möglich: Immer mehr exotische und hochpreisige Edelfische und Meeresfrüchte landen auf unserem Teller. Die Artenvielfalt des Fischangebots scheint unüberschaubar. Doch bekommen die Verbraucher auch immer den Fisch, der auf der Speisekarte oder der Verpackung angegeben ist? Einmal verarbeitet lässt sich die Fischart anhand des Filets nur noch schwer, in einer feinst zerkleinerten Fischfrikadelle kaum mehr feststellen.

Fische und Meeresfrüchte gehören zu den teuersten Grundnahrungsmitteln überhaupt, die Vielfalt an Fischprodukten ist enorm. Um mögliche Verbrauchertäuschungen im Restaurant oder im Einzelhandel hinsichtlich der Arten von Fischen, Krebs- und Weichtieren aufzuspüren, werden im Rahmen der amtlichen Untersuchung am LAVES-Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven (IFF) regelmäßig Produkte auf ihre korrekte Artenkennzeichnung hin überprüft. Je nach Verarbeitungszustand wird mittels äußerlicher, für jede Fischart unverwechselbarer Merkmale sowie mit Hilfe von laboranalytischen Verfahren die betreffende Fischart identifiziert. Bei ganzen, unverarbeiteten Fischen und Meeresfrüchten erfolgt die Artbestimmung anhand anatomischer charakteristischer Merkmale. Bei Arten, die sich damit nur schwer identifizieren lassen, sowie bei verarbeiteten und zubereiteten Produkten, kommt die Methode der „isoelektrischen Fokussierung“ (IEF) zum Einsatz. Hierbei werden die Muskelproteine des Muskelfleisches im elektrischen Feld nach ihrer Ladung aufgetrennt (Elektrophorese); das entstandene Proteinmuster kann dann einer bestimmten Art zugeordnet werden. Bei nicht eindeutigen Ergebnissen erfolgt die Fischartenbestimmung mit molekulargenetischen Methoden.



Schnapper kurz nach dem Fang

Von den in 2017 und 2018 annähernd 300 untersuchten Proben entsprachen insgesamt 5,4 % nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen, dabei lagen in 3,5 % der Fälle Kennzeichnungsfehler vor. So wurden nicht korrekte deutsche Handelsnamen und in einem Fall auch ein deutscher Phantasie Name unter Angabe der richtigen wissenschaftlichen Bezeichnung verwendet.

### Unterschiedliche Fischarten in einer Verpackung

Ein auffälliges Beispiel sind fehlerhafte Bezeichnungen bei der tropischen Edelfischart „Lutjanus malabaricus“, welche nur als „Red Snapper“ oder „Roter Schnapper“ in den Verkauf gelangen darf. In den Untersuchungen wurde ausnahmslos nicht die deklarierte Fischart „Roter Schnapper“ identifiziert, sondern eng verwandte Schnapper-Arten, wie etwa der „Blutschnapper“ oder ein im Englischen als „Mangrove Red Snapper“ bezeichneter Fisch. In einem anderen Fall konnte in ein und derselben Verpackung neben den deklarierten „Schnapper-Filets“ auch ein Rotbarschfilet festgestellt werden.

In zwei Fällen wurden in einer Verpackung unterschiedliche Fischarten identifiziert. So enthielt eine Verpackung mit fünf Einzelfilets, die als „Papageifisch“ mit

der wissenschaftlichen Bezeichnung *Scarus ghobban* deklariert worden waren, insgesamt drei unterschiedliche, mit der deklarierten Fischart eng verwandte Arten. In einem anderen Fall waren entgegen der Kennzeichnung sogar vier unterschiedliche Fischarten enthalten.

Die vorgenommenen Untersuchungen zeigen, dass bei verpackter Ware stets mehrere Einzelfilets zur Untersuchung herangezogen werden sollten, um eine eindeutige Artdifferenzierung zu ermöglichen, insbesondere wenn es sich um „Exoten“ bzw. Importware handelt. Erstaunlicherweise kam es auch zu Verwechslungen von teuren Edelfischarten mit preiswerteren Massenfischarten. So wurde teures Seezungenfilet als preisgünstigeres Kabeljaufilet oder das teurere Schollenfilet als Klieschenfilet gekennzeichnet.

## INFO

EU-Verordnungen regeln die Kennzeichnungsvorgaben bei der Vermarktung von Fischerzeugnissen im Einzelhandel (VO (EU) 1379/2013, 1380/2013 und 1169/2011). Dazu gehören die deutsche Handelsbezeichnung sowie der wissenschaftliche Name der Fischart. Dieser besteht aus dem Gattungsnamen sowie dem eigentlichen Artnamen (z. B. bei Seezunge *Solea solea*), denn die deutschen bzw. ausländischen Handelsbezeichnungen für ein und dieselbe Art können sehr unterschiedlich sein. So wird hierzulande die Fischart *Gadus morhua* als „Kabeljau“ oder auch als „Dorsch“ bezeichnet, im englischen Sprachraum als „cod“ und in Italien als „Merluzzo nordico“. Neben der korrekten Kennzeichnung der Fischart sind Angaben zur Herkunft und zur Produktionsmethode verpflichtend.

FANG DES TAGES

Seezunge

mit  
2 Beilagen nach Wahl

26,50 €

Die Kunden vertrauen darauf, bei der Fischart nicht getäuscht zu werden

## INFO

### Bevorzugte Fischarten

Die in Deutschland bevorzugten Fischarten sind Seefische. Sie machten im Jahr 2017 mit etwa 60 % den größten Anteil des Fischverbrauchs aus. Es folgen Süßwasserfische (28 %) und Krebs- und Weichtiere (11 %). Bei den verarbeiteten Produkten lagen Fischkonserven und Marinaden mit 28 % Marktanteil knapp vor tiefgekühlten Erzeugnissen mit 25 %. Der deutsche Fischmarkt wird hauptsächlich durch Importe gedeckt, die Eigenanlandungen und Eigenproduktion machen nur gut 13 % der Versorgung aus.



Beim zubereiteten Filet kann die Fischart nur noch vom Fachmann erkannt werden

In rund 2 % der Fälle konnte eine Verbrauchertäuschung festgestellt werden. In einem Fall wurde in einem Restaurant statt des angebotenen Seezungenfilets das Filet eines Pangasius aus asiatischer Aquakultur serviert. Der Preisunterschied dieser beiden Fischarten ist groß, der Gewinn des Lebensmittelunternehmers fällt also entsprechend hoch aus. Als Mahlzeit mit Beilagen und Sauce serviert, lassen sich die beiden Arten äußerlich für den Gast kaum noch unterscheiden.

Ausgangspunkt für diesen Fall war der Verdacht eines Bürgers, dass ihm in einer Gaststätte eine andere als die in der Speisekarte ausgelobte Fischart gereicht wurde. Die zuständige Behörde nahm dies zum Anlass, eine konzertierte Aktion in Zusammenarbeit mit dem Untersuchungsinstitut in Cuxhaven durchzuführen. Zur Fischartenbestimmung wurden unverarbeitete Fischereierzeugnisse aus dieser Speisegaststätte beprobt. Nach Vorliegen des Untersuchungsergebnisses wurde eine Beanstandung ausgesprochen, der Landkreis ahndete den Fall mit einem Ordnungsgeld.

## Korrekte Fischartenbezeichnung schützt die Verbraucher

Neben dem Schutz des Verbrauchers vor Irreführung ist die genaue Angabe der Fischart auch aus Gründen der Vermeidung gesundheitlicher Risiken und der Aufrechterhaltung eines nachhaltigen Fischbestandsmanagements von außerordentlich hoher Bedeutung:

- So werden vom Gesetzgeber bestimmte Fische grundsätzlich als nicht verkehrsfähig angesehen, da sie möglicherweise Toxine enthalten. Ein Beispiel sind die toxischen Kugelfische, bekannt als „Fugu“-Fische.
- Bestimmte Fischarten müssen auch deshalb korrekt gekennzeichnet werden, um ausreichend über mögliche Gesundheitsgefahren zu informieren. So fallen unter die Handelsbezeichnung „Buttermakrelen“ auch Fischarten aus der Familie der Schlangemakrelen, deren Verzehr zu Verdauungsbeschwerden durch enthaltene Wachsester (unverdauliche langkettige Fettsäuren) führen kann.
- Aktuell wird das Risiko einer Ciguatoxin-Vergiftung nach Verzehr bestimmter Schnapper-Arten und die Relevanz der korrekten Fischartendeklaration diskutiert. So traten in den Jahren 2012 bis 2017 in Deutschland sechs Ciguatera-Ausbrüche nach dem Verzehr von frischen Schnapper-Fischfilets spezifischer Arten des Indischen Ozeans auf.
- Weiterhin ist die Angabe der korrekten Fischart wichtig, um zu vermeiden, dass Arten, die mit einem Fangverbot belegt sind, gehandelt werden.

INFO

### Weitere Infos

Genauere Informationen sind im „Merkblatt zur Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen“ des LAVES / IFF Cuxhaven nachzulesen.

[http://www.laves.niedersachsen.de/download/56609/Merkblatt\\_zur\\_Kennzeichnung\\_von\\_Fischen\\_und\\_Fischereierzeugnissen.pdf](http://www.laves.niedersachsen.de/download/56609/Merkblatt_zur_Kennzeichnung_von_Fischen_und_Fischereierzeugnissen.pdf)

# Wer steckt hinter der schwarzen Maske?

## Kontrolle des Internethandels als behördliche Aufgabe

» Zu den Aufgaben behördlicher Überwachung im Verbraucherschutz gehört zunehmend auch die Kontrolle des Internethandels. Wie sicher sind die online gehandelten Produkte und werden die Kennzeichnungsvorschriften eingehalten? Hier ein Beispiel aus dem boomenden Kosmetikmarkt.

Immer mehr Menschen sind immer länger online, Gesellschaft und Konsum erfahren durch das Internet einen tiefgreifenden Wandel. So hat auch der Internethandel in den letzten Jahrzehnten viele Wirtschaftsbereiche grundlegend verändert. Laut einer Studie des Handelsverbandes Deutschland betrug der

Einzelhandelsumsatz im Bereich Lebensmittel und Getränke – inklusive Tabakwaren – im Jahr 2017 insgesamt 179 Milliarden Euro, davon entfielen 1,1 Milliarden auf den Online-Handel, mit einer Wachstumsrate von 17,5 % gegenüber dem Vorjahr. (Quelle: Online-Monitor 2018, [www.einzelhandel.de/online-monitor](http://www.einzelhandel.de/online-monitor), abgerufen am 22.8.2018)

Zwischen den Warengruppen lassen sich erhebliche Unterschiede beim jeweiligen Online-Anteil erkennen. Insbesondere der Bereich Nahrungsergänzungsmittel sticht mit einem Online-Anteil von 26 % am Gesamtmarkt heraus. Diese Produktgruppe fällt zudem durch gesundheitsbezogene Angaben auf, die auch im Internet zu finden sind und häufig den gesetzlichen Bestimmungen nicht entsprechen (siehe ab S. 74).

## INFO

### Tipps für den Einkauf von Kosmetika

Tipps für den Einkauf von Kosmetik im Internet sind auf der Homepage des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zu finden: siehe den Flyer „Einkauf von Kosmetik im Internet“ unter

[https://www.bvl.bund.de/DE/03\\_Verbraucherprodukte/02\\_Verbraucher/03\\_Kosmetik/bgs\\_Kosmetik\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/03_Verbraucherprodukte/02_Verbraucher/03_Kosmetik/bgs_Kosmetik_node.html)

## Wachsender Online-Handel

Im Non-Food-Bereich zeichnen sich Spielwaren mit einem Online-Anteil von 30 % und der Handel mit Kosmetika bei einem Internet-Anteil von 10 % durch eine hohe Wachstumsrate aus. Auch beim Heimtierbedarf stieg der Online-Anteil deutlich von 12,1 % im Jahr 2015 auf 16,4 % im Jahr 2017.

Der Online-Handel und die dort gehandelten Produkte sollten ebenso sicher wie der stationäre Markt sein. Seit 2012 besteht mit „G@ZIELT“ eine von den Bundesländern gemeinsam finanzierte Zentralstelle beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), die Recherchen nach nicht sicheren Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika im Internet durchführt. In der Zentralstelle sind die für die Recherchen notwendigen Spezialkenntnisse sowie die erforderliche Hard- und Software gebündelt. Die Ergebnisse der zentralen Recherche nach Anbietern (Unternehmensrecherchen) und Erzeugnissen (Produktrecherchen) werden über Kontaktstellen der Länder an die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Kommunen weitergeleitet und für die Vor-Ort-Kontrolle und ggf. für Vollzugsmaßnahmen genutzt.

## Kosmetika im Fokus

In Niedersachsen wurde die Kontaktstelle im LAVES angesiedelt. Die Themen, nach denen G@zielt recherchiert, werden jedes Jahr in einem gemeinsamen Jahresplan der Länder festgelegt. 2018 standen im Bereich der kos-



Auch online gehandelte Produkte wie Kosmetika müssen sicher sein

metischen Mittel schwarze Gesichtsmasken zur Hautreinigung im Fokus. Entsprechende Gesichtsmasken enthalten zumeist Aktivkohle, was eine schwarze Färbung zur Folge hat, und sollen durch den „Peel Off-Effekt“ die Haut von Unreinheiten befreien.

Bei der zentralen Recherche wurden zehn Anbieter dieser Erzeugnisse mit Sitz in Niedersachsen ermittelt, wobei sieben Angebote auf Online-Marktplätzen und drei Angebote in Onlineshops zu finden waren. Bei den Kontrollen durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden stellte sich heraus, dass die Angebote auf den Online-Marktplätzen nicht mehr aktuell und die angebotenen Artikel gar nicht mehr vorrätig waren. Deshalb wurden die im Rahmen der Recherche dokumentierten Abbildungen ausgewertet. Daraus ergaben sich Hinweise, dass die kosmetikrechtlichen Anforderungen an die Kennzeichnung nicht erfüllt waren. So fehlten Angaben in deutscher Sprache – etwa solche zum Verwendungszweck und allgemeine Warnhinweise. Eine umfassende und abschließende Beurteilung war auf Basis der verfügbaren Unterlagen nicht möglich.

Bei den drei in Onlineshops angebotenen schwarzen Masken handelte es sich – anders als bei den Marktplatz-Produkten – um kosmetische Mittel, die auch im stationären Einzelhandel zu erwerben sind. Allerdings wurden auch hier bei zwei Produkten Kennzeichnungsmängel festgestellt. Es fehlten die Angabe von allergenen Duftstoffen und Konservierungsstoffen sowie notwendige Warnhinweise.

### **Erforderliche Kennzeichnung der Produkte**

Beim Onlinehandel mit Kosmetika besteht zwar keine rechtliche Verpflichtung zur Angabe der verantwortlichen Person, es empfiehlt sich aber darauf zu achten, ob bei den Informationen auf der Internetseite eine für das Produkt verantwortliche Person mit Sitz in der EU angegeben ist. Wenn diese Angaben auf den Abbildungen der Produkte nicht gut erkennbar sind, sollten sie aus den Beschreibungen der Produkte auf der Webseite hervorgehen. Kosmetische Mittel dürfen in der EU nur in

Verkehr gebracht werden, wenn eine juristische oder natürliche Person als „verantwortliche Person“ benannt wurde. Verantwortliche Person ist in der Regel der Hersteller, Importeur oder Händler eines kosmetischen Mittels.

Diese Person ist für die Einhaltung der Vorgaben der europäischen Kosmetikverordnung verantwortlich. Dies betrifft sowohl die Anforderungen an die Kennzeichnung als auch an die stoffliche Zusammensetzung. Produkte außereuropäischen Ursprungs, für die es keine verantwortliche Person mit Sitz in der EU gibt, enthalten nicht selten unzulässige Inhaltsstoffe, etwa in der EU nicht zugelassene Farb- oder Konservierungsstoffe.

### **Erweiterte behördliche Befugnisse**

Zur Überwachung des Internethandels mit Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt erhalten die Behörden Ende 2019 mit Geltungsbeginn der neuen Kontrollverordnung (EU) 2017/625 bessere Möglichkeiten zur Kontrolle. Es können dann Proben zum Zweck einer amtlichen Kontrolle im Internethandel angefordert werden, ohne sich als Behörde erkennbar zu geben (anonyme Probenahme), ein wichtiger Baustein für eine funktionierende Kontrolle des Online-Handels.

INFO

### **Erforderliche Angaben auf dem Behältnis und der Verpackung bei kosmetischen Mitteln**

- Verwendungszweck in deutscher Sprache, sofern er nicht aus der Aufmachung ersichtlich ist
- besondere Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren Gebrauch in deutscher Sprache
- Liste der Bestandteile, in der die Inhaltsstoffe mit ihrer INCI-Bezeichnung (Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe) in abnehmender Reihenfolge aufgelistet sind
- Name und die Anschrift der für das kosmetische Mittel verantwortlichen Person mit Sitz in der Gemeinschaft
- Mindesthaltbarkeit – Piktogramm „Sanduhr“ (bei einer Haltbarkeit von weniger als 30 Monaten), sonst die Verwendungsdauer nach dem Öffnen – Piktogramm „geöffneter Tiegel“
- Füllmenge und Chargennummer

# Mineralöl in Lebensmittelverpackungen

## Häufiger Nachweis von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen

» Der Nachweis und die Vermeidung von Mineralölbestandteilen in Lebensmittelverpackungen sind ein wichtiges Anliegen des Verbraucherschutzes. Mineralöl kann über die Verwendung von Recyclingpapier in Lebensmittelkontaktmaterialien gelangen. Der Eintrag erfolgt etwa über Druckfarben aus recycelten Zeitungen. Auch Produktionshilfsstoffe können zur Erhöhung der Mineralölkonzentration beitragen.

Mineralöle stellen sehr komplexe Stoffgemische dar, wobei prinzipiell zwei große Gruppen unterschieden werden: die gesättigten und die aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOSH bzw. MOAH). In erster Linie muss die Aufnahme von aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) begrenzt werden, um gesundheitliche Schäden auszuschließen, da einige Substanzen aus dieser Stoffklasse ein kanzerogenes Potential aufweisen.

Eine Minimierung dieser Stoffgruppen, insbesondere von MOAH, ist möglich durch:

- eine funktionelle Barriere als Sperre für den Eintrag von MOAH
- einen niedrigen Gehalt an MOAH in Lebensmittelkontaktmaterialien, so dass ein Übergang auf das Lebensmittel ausgeschlossen ist
- die stufenweise, begleitende Analyse der Zwischenprodukte und Rohstoffe

## Nicht nur „von Pappe“

Durch die begleitende Analyse der einzelnen Materialien kann auf Mängel sofort reagiert werden. Die Überwachungsbehörden sind befugt, die laut europäischer Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vorgeschriebene, firmeninterne Dokumentation zum Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem anzufordern und an das LAVES-Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg (IfB) zur fachlichen Prüfung weiterzuleiten.

Im Rahmen eines bundesweiten Überwachungsprogramms wurden im Jahr 2018 Lebensmittel-Kontaktmaterialien aus Papier und Pappe, die zum Verpacken sowie zu Backzwecken genutzt werden, auf Mineralölrückstände untersucht. Bei der Analyse der Mineralöle wurden keine Einzelsubstanzen bestimmt, sondern die Mengenverhältnisse der charakteristischen Fraktionen MOSH und MOAH erfasst. An die Probenvorbereitung werden dabei besondere Anforderungen gestellt, um eine Kontamination auszuschließen.

Mineralöle können aus den Lebensmittelkontaktmaterialien auf das Lebensmittel übergehen. Dabei ist der Eintrag von den Kontaktbedingungen abhängig, insbesondere von der Temperatur. Bei Raumtemperatur kann ein Übergang sogenannter niederkettiger Kohlenwasserstoffe und bei höheren Temperaturen auch längerer Kohlenwasserstoffe erfolgen. Die Kettenlänge alleine ist allerdings kein Kriterium für



Mineralöle können aus Kontaktmaterialien auf das Lebensmittel übergehen

eine Bewertung. Wichtig ist der Anteil an MOAH insgesamt. Ein möglicher Eintrag der MOAH-Fraktion auf ein Lebensmittel wird simuliert und Grenzwerte können so überprüft werden.

### Fast die Hälfte der Proben auffällig

Für das Monitoring wurden insgesamt 19 Proben aus Niedersachsen beim IfB zur Untersuchung eingereicht. Die Anzahl der angeforderten Proben orientiert sich an der vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vorgegebenen Gesamtzahl für das jeweilige Untersuchungsprogramm in den Bundesländern. Bei den Proben handelte es sich vorwiegend um Muffin- und Backförmchen, Backpapier, Bäckereitüten, Fleisch- und Imbissbeutel. Bei neun Proben (47 %) wurden aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe nachgewiesen. Diese MOAH-Proben wurden zusätzlich einer sogenannten Migrationsprüfung unterzogen.

Für die Bewertung der Ergebnisse wurde der Gesetzesentwurf zur Änderung der Bedarfsgegenstände-Verordnung zugrunde gelegt. Die danach zukünftig erlaubte Höchstmenge von 0,5 mg pro Kilogramm Lebensmittel bzw. Lebensmittelsimulanz wurde bei keiner der neun Proben überschritten. Die Untersuchung weiterer Lebensmittelkontaktmaterialien auf Mineralölrückstände wird auch Ziel zukünftiger Untersuchungen sein.

## INFO

Die Prüfung, ob Mineralölbestandteile in ein Lebensmittel übergegangen sind, erfolgt nach einem normierten Verfahren über einen Lagerzeitraum von zehn Tagen mit einem Adsorbens (ein Stoff, der die Mineralölbestandteile herauszieht und aufnimmt), dem modifizierten Polyphenylenoxid (MPPO). Nach diesen zehn Tagen wird das Lebensmittelkontaktmaterial entfernt und die Mineralölbestandteile werden aus der Adsorbenssubstanz MPPO mit einem Lösungsmittel extrahiert. Der Anteil der migrierten Substanzen in diesem Extrakt wird mittels chromatographischer Verfahren (HPLC-GC-FID) quantitativ analysiert.

# Gummistiefel: Alles sicher?

## Untersuchung von Kindergummistiefeln auf verschiedene Schadstoffe

» Gummistiefel sind insbesondere bei Kindern sehr beliebt und werden gerne bei „Matschwetter“ im Herbst, am Strand, in Sandkästen und bei Ausflügen getragen. Die Stiefel sollen die Kinder vorwiegend vor Wasser, Schmutz und Sand schützen. Was aber, wenn die in Gummistiefeln enthaltenen Substanzen wie Weichmacher, Schwermetalle, Lösungsmittelreste oder polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) sowie weitere flüchtige Substanzen freigesetzt werden oder allergische Reaktionen hervorrufen?

Um abzuklären, welche Belastungen sich vordringlich bei Kindergummistiefeln ergeben können, wurden 2018 bunte Kinderstiefel im LAVES-Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg (IfB) auf verschiedene Schadstoffe wie Weichmacher, Lösungsmittelreste, Schwermetalle und PAK hin untersucht.

Vor allem kleine Kinder laufen mitunter stundenlang in Gummistiefeln herum, die darunter getragenen, häufig aus synthetischem Material bestehenden Strümpfe verrutschen meist. Gummistiefel haben als Bedarfsgegenstände dadurch einen länger anhaltenden, teils

Weichmacher oder Schwermetalle in Gummistiefeln können auf die Haut übergehen



intensiven Kinderhautkontakt. Zusätzlich fangen die Füße aufgrund der wasserdampfundurchlässigen Materialien der Stiefel nach gewisser Tragezeit an zu schwitzen und die Strümpfe können nur begrenzt Schweiß aufnehmen. Die Hautporen der Kinderhaut öffnen sich und werden dadurch anfälliger für die Aufnahme schädigender Stoffe.

### Intensiver Hautkontakt als Problem

Gummistiefel bestehen entweder aus Gummi, welches sich aus natürlichem oder synthetischem Kautschuk zusammensetzt, oder aus PVC. Während elastische Gummistiefel auf Kautschuk-Basis unter Umständen PAK enthalten können, werden in PVC-Gummistiefeln vielfach Weichmacher in hohen Dosierungen nachgewiesen. Einige von diesen Substanzen weisen krebserregende, gesundheitsschädigende oder umweltschädliche Eigenschaften auf und wirken sich negativ auf die Fruchtbarkeit bei Mann und Frau aus.

Je länger der intensive Hautkontakt besteht, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass bei Vorhandensein von unerwünschten Schadstoffen diese durch die Haut in den Körper gelangen und dort entsprechend ihre negativen Wirkungen

entfalten können. Zum Schutz der Verbraucher gibt es deshalb rechtliche Anforderungen mit festgelegten Grenzwerten und zulässigen Höchstmengen, toxikologische Beurteilungen und Einsatzverbote für einige Stoffe bzw. Stoffklassen mit unerwünschten und gesundheitsbedenklichen Eigenschaften. Leider gibt es immer noch viele bedenkliche Substanzen, die gerade bei Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt rechtlich nicht reguliert bzw. toxikologisch noch nicht bewertet sind.

### Viermal auffällige PAK-Gehalte

Im Jahr 2018 wurden im IfB 39 Paare Kinder-Gummistiefel auf PAK, flüchtige

Substanzen und Schwermetalle untersucht. Die PVC-Stiefel wurden zusätzlich auf Weichmacher getestet. In der Gummisohle von vier Paaren wurden auffällige Gehalte an PAK ermittelt, zwei davon enthielten auch solche PAK, die nach Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als karzinogen Kategorie 1B eingestuft sind. In 15 der restlichen 35 Proben konnten verschiedene PAK in Spuren nachgewiesen werden, bei 10 Proben wurden Schwermetalle ebenfalls in Spuren identifiziert. Weitere drei Proben enthielten Spuren von Lösungsmittelresten, hauptsächlich von Toluol und Xylol-Isomeren.

Bei den neun Proben aus Polyvinylchlorid (PVC) wurden keine nach Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als reproduktionstoxisch eingestufte Phthalate nachgewiesen. Als meist verwendeter Weichmacher in PVC-Stiefeln konnte DOTP (Dioctylterephthalat) identifiziert werden. Insgesamt waren aufgrund der Analyseergebnisse 90 % der hier untersuchten Kindergummistiefel nicht zu beanstanden.

Für Verbraucher und insbesondere für kleine Kinder ist nicht erkennbar, ob sich gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe in den Bedarfsgegenständen, wie hier in den Gummistiefeln, befinden. Deshalb sollten diese immer so kurz wie möglich und am besten mit Baumwollsocken getragen werden, damit eine etwaige Belastung von vorneherein möglichst vermieden werden kann.

## INFO

### Weichmacher

Weichmacher kommen in Kunststoffen, insbesondere in Polyvinylchlorid, Gummiprodukten, Farben, Lacken und Klebstoffen, vor. Die häufigsten industriell eingesetzten Weichmacher sind DEHP (Diethylhexylphthalat), DBP (Dibutylphthalat) sowie DiBP (Diisobutylphthalat) und DiNP (Diisononylphthalat). Da diese Substanzen gesundheitlich nicht unbedenklich sind, dürfen sie z. B. in Spielwaren und Babyartikeln ab einer Konzentration von 0,1 % nicht verwendet werden. Die Phthalate DEHP, DBP und DiBP können zudem die Sexualfunktion beeinträchtigen und sind ab 2020 u. a. in Körperkontaktmaterialien ebenfalls ab einem 0,1 %-Anteil verboten.

## INFO

### PAK

Bei PAK handelt es sich um polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe. Sie entstehen bei der unvollständigen Verbrennung organischer Materialien und gehören zu den Umweltkontaminanten. PAK sind Bestandteil fossiler Brennstoffe, wie Mineralöl oder Kohle, und werden über Industrie- oder Autoabgase in die Umwelt freigesetzt. Sie kommen auch in diversen anderen Erzeugnissen unbeabsichtigt vor, wenn z. B. bei der Herstellung von Gummi bestimmte Weichmacheröle oder Ruß eingesetzt werden. Einige PAK gelten als krebserzeugend.



## Gesund essen – auch in Schule, Kita und Kantine

» Ernährung ist „Essen und Trinken“. Das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz stellt sicher, dass jede Bürgerin und jeder Bürger Zugang zu Ernährungsbildung und zu unabhängigem Ernährungswissen erhalten kann. Ziel ist es, die Möglichkeiten für eine gesundheitsvorsorgende und ausgewogene Ernährung zu vermitteln. Dabei gilt es in erster Linie, der Zunahme von ernährungsmitbedingten Erkrankungen entgegenzuwirken.

Hierbei geht es nicht um die individuelle Beratung. Es werden vielmehr Fachorganisationen gefördert, die das komplexe und vielschichtige Thema „Ernährung“ aufarbeiten und daraus verständliche und praxisorientierte Bildungsangebote machen. Kooperationspartner wie beispielsweise die Ärztekammer, Schulen, Fachakademien und andere Vereine und Verbände tragen dazu bei, dass Multiplikatoren ebenso wie Verbraucherinnen und Verbraucher erreicht werden, um einen hohen Wirkungsgrad der Aufklärung zu erzielen.

### Wir essen heute anders

Die Rahmenbedingungen zum Thema Ernährung unterliegen gerade einem dynamischen Wandel. Familienstrukturen verändern sich, die Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung nimmt in allen Generationen, sowohl im ländlichen wie im urbanen Raum, stetig zu. Bereits in der Kindertagesstätte finden bis zu zwei Mahlzeiten täglich statt, Schüler essen in der Ganztagschule, Auszubildende oder Studenten überwiegend in der Mensa, in der Berufswelt findet der Mittagstisch in der Kantine oder im Restaurant statt und Senioreneinrichtungen bieten ohnehin Vollverpflegung.

Zudem nehmen Allergien und Unverträglichkeiten zu und erfordern einen besonders sensiblen Umgang bei der Essenzubereitung und Kennzeichnung. Hinzu kommen zahlreiche Trends wie „paleo“, „levante Küche“, „superfood“, „clean eating“ oder „vegan“, die die Verbraucher verunsichern. Auch interkulturelle sowie religiöse Aspekte finden immer mehr Berücksichtigung bei den Fragen der Ernährung.

Die Vielfalt der Produkte sowie die Fülle an Informationen dazu verunsichern sowohl Anbieter als auch Verbraucher. Hinzu kommen kommerzielle Interessen; so sind Werbebotschaften oft missverständlich im Vergleich zu unabhängigen Produkt-Informationen.

### Engagierte Partner in der Ernährungsbildung

Maßgeblich betraut mit den Aufgaben der Ernährungsinformation und –bildung sowie der Verbraucheraufklärung sind die Verbraucherzentrale Niedersachsen, die Sektion Niedersachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie die Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Sie konzentrieren ihre Arbeit hauptsächlich auf Kindertagesstätten, Schulen sowie andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Weitere spezielle Angebote werden auf zeitaktuelle Themen – wie Allergenkennzeichnung oder interkulturellen Aspekte – ausgerichtet. Die Verbraucherzentrale lädt beispielsweise mit ihrem Ernährungsangebot landesweit Kitas und Familienzentren ein. Dabei steht aktives Informieren, Austauschen, Vernetzen, Reflektieren

und Mitgestalten im Vordergrund, sei es bei der Aktion „KiTa auf EssPedition“ mit wechselnden Schwerpunkten oder bei der Qualitäts-Offensive „Schule auf Esskurs“ – ein kostenfreies Aktionsprogramm, um die Verpflegungssituation in Schulen gezielt zu verbessern (siehe dazu ab S. 71).

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung wurden 2009 im Rahmen des nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ bundesweit eingerichtet. Seit 2017 wird die Vernetzungsstelle in Niedersachsen ausschließlich mit Landesmitteln gefördert, die Kooperation mit dem Niedersächsischen Kultusministerium sichert die Bereitstellung der Infrastruktur. Die Informations- und Beratungsstellen finden sich in den Räumlichkeiten der Landes-schulbehörde in Braunschweig, Lüneburg und Osnabrück.

### Schwerpunkt: Gemeinschaftsverpflegung

Durch die niedersächsische Vernetzungsstelle konnte von 2017 bis 2018 das zweijährige bundesländerübergreifende Forschungsprojekt zu „Gelingensfaktoren in der Schulverpflegung“ aus Bundesmitteln akquiriert werden. Es findet im Nordländerverbund mit den Vernetzungsstellen aus Bremen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern statt. Das Vorhaben wird 2019 und 2020 unter dem Titel „Gelingen von Schul- und Kitaverpflegung“ fortgeführt und in Niedersachsen durch ein Teilprojekt zur Verringerung von Tellerresten in der Schulverpflegung ergänzt.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist somit die zentrale Anlaufstelle für fachliche und organisatorische Fragen rund um das Thema Schulverpflegung. Sie bietet im ganzen Land Informationsveranstaltungen, Fachtagungen, Fortbildungen und Seminare an. Weiterhin managt sie regionale Treffen und Lehrerfortbildungen und berät Schulen und Schulträger rund um das Thema Ernährung. Bei mehr als 500 Schulträgern in Niedersachsen ist die Schulverpflegung stark abhängig von den örtlichen Gegebenheiten (bauliche Potenziale, Anbieter in der Region etc.). Jede Beratung ist also ganz individuell ausgerichtet (siehe dazu ab S. 67).

Die DGE-Sektion Niedersachsen schließlich ist auf wissenschaftlicher Basis im Bereich Ernährungsaufklärung und Verbraucherkommunikation für Multiplikatoren, Organisationen, öffentliche Medien, Verbraucher sowie für Bildungsträger tätig. Sie führt verschiedene Veranstaltungsformate zu aktuellen Themen aus Ernährungsmedizin und Beratungspraxis durch. Kooperationspartner aus dem Bereich Gesundheit, Bewegung, Sport und Wissenschaft werden gezielt hinzugezogen und sichern den interdisziplinären Kontext, dies sind etwa die Ärztekammer Niedersachsen, die Landesvereinigung für Gesundheit Niedersachsen, die Akademie für Sozialmedizin sowie der LandesSport-Bund Niedersachsen oder auch die Medizinischen Hochschule Hannover.

### Zertifizierte Qualitätsstandards

Die DGE steht bei „Essen und Trinken“ für Qualitätsstandards. Sie bietet Angebote für Kitas, Schulen, Betriebe, Krankenhäuser oder Senioreneinrichtungen sowie für Anbieter von „Essen auf Rädern“, damit diese sich auszeichnen lassen können (DGE-Zertifizierung, DGE-PREMIUM-Zertifizierung). Auch diese Angebote werden zunehmend in Anspruch genommen.



In Schulen wird vermehrt Wert auf abwechslungsreiche und gesunde Ernährung gelegt

Aktuelle Themen werden etwa in der DGE-Veranstaltungsreihe des Niedersächsischen Ernährungsforums aufgegriffen. Während im Leistungssport internationale Standards zur Sporternährung existieren, gibt es für den Breiten- und Gesundheitssport kaum gesicherte Empfehlungen. Das Forum hatte in 2018 „Ernährung im Sport – (k)ein Gewinn?!“ zum Thema und brachte die neuesten Erkenntnisse der Ärztekammer Niedersachsen, der Akademie des Sports im LandesSportBund und geladener Fachexperten zusammen.

Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit der DGE ist die Ernährung im Alter. Um auch im Alter noch fit und gesund zu sein, ist eine ausgewogene Ernährung unerlässlich. In Senioreneinrichtungen sind ein vollwertiges Speisen- und Getränkeangebot sowie eine angenehme Atmosphäre beim Essen für die Lebensqualität der Bewohner von großer Bedeutung. Dabei sollten sowohl die Wünsche rüstiger Senioren als auch die Bedürfnisse von Kranken und Pflegebedürftigen beachtet werden. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen liefert allen an der Verpflegung Beteiligten eine fundierte Basis. Und zukünftig wird auch die vom Bund geförderte Vernetzungsstelle Seniorenernährung in den Fokus der DGE-Sektion Niedersachsen rücken.



Auch in Kantinen oder Senioreneinrichtungen sollte es ein vollwertiges Essensangebot geben

## Qualitätssicherung in der Schulverpflegung

### Wie lässt sich eine ausgewogene Ganztagsverpflegung organisieren?

» Die Schulverpflegung gewinnt im Rahmen der wachsenden Zahl von Ganztagschulen immer mehr an Bedeutung. Neben einer modernen ganztägigen Unterrichtsgestaltung müssen auch die Pausen- und damit die Verpflegungsangebote an die Bedürfnisse für ein gesundes Aufwachsen von Kindern und Jugendlichen angepasst werden. Nicht nur das Mittagessen, das eine wichtige Energie- und Nährstoffquelle im Rahmen des Ganztags darstellt, sondern auch das Angebot für die Verpflegung zwischendurch sollte an einer zeitgemäßen, gesundheitsfördernden Ernährung orientiert sein.

Die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen stellt die Verantwortlichen vor eine große Herausforderung. Es müssen Mensen gebaut oder umgebaut werden, Küchen eingerichtet und Verpflegungsdienstleister gefunden werden. Das Essen soll den Anforderungen von Schülerinnen und Schülern, aber auch den Vorstellungen der Eltern gerecht werden und auch den Lehrkräften schmecken. Außerdem benötigt eine gut funktionierende Schulverpflegung einen reibungslosen Organisationsablauf, zu dem die Essensbestellung und -bezahlung sowie die Essensausgabe gehören. Selbstverständlich soll das Essen hygienisch einwandfrei, appetitlich, lecker, gut verfügbar und in angenehmer Atmosphäre einzunehmen sein – aber der Preis muss stimmen.

Um eine gute Qualität der Schulverpflegung zu gewährleisten, müssen Konzepte erstellt werden, die alle Qualitätsbereiche berücksichtigen und auf die individuellen Schulstandorte abgestimmt werden. Das Konzept umfasst eine zukunftsorientierte Bedarfsplanung (wie viele Schülerinnen und Schüler werden die Mensa in den nächsten Jahren voraussichtlich nutzen), die Entscheidung für ein bestimmtes Verpflegungssystem,

die Raumgestaltung, die Küchen- und Mensaeinrichtung und den Organisationsablauf und damit auch die Entscheidung für Bezahl- und Abrechnungssysteme sowie für die Art des Essensangebotes. Dabei ist die Abstimmung zwischen allen an der Schulverpflegung Beteiligten an dem jeweiligen Schulstandort entscheidend. Denn damit die Schulverpflegung von allen akzeptiert wird, ist es wichtig, dass die Bedürfnisse aller Beteiligten gehört und mit berücksichtigt werden.

### Verpflegungsausschuss als wichtiges Element

Ein Verpflegungsausschuss, bestehend aus Schulleitung, Lehrkräften, Elternvertretern, Schülervertretern, Caterer, Mensafachpersonal und Schulträger, ist ein wichtiges Gremium, um alle Belange zusammenzutragen und gezielt an der Erarbeitung und Umsetzung dieser Konzepte zu arbeiten. Zu vielen Themen ist die Beratung durch externe Experten wie Küchenfachplaner, Raumakustiker oder die Vernetzungsstelle Schulverpflegung unerlässlich. Auch dadurch können die Verpflegungsausschüsse die Qualität ihrer Schulverpflegung kontinuierlich verbessern und sichern.

Ein ausgewogenes und leckeres Mittagessen in angenehmer Atmosphäre sollte in allen Ganztagschulen die Regel sein. Wie dieses Mittagessen vor Ort in der jeweiligen Schule organisiert und umgesetzt wird, ist sehr unterschiedlich. Ein zentraler Punkt bei der Gestaltung ist das zur Verfügung stehende Verpflegungssystem.



Das Essen in Schulen soll schmecken und im angenehmen Rahmen stattfinden

Dabei kann die „warme“ Schulverpflegung durch verschiedene Methoden erreicht werden, von denen die vier hauptsächlich verwendeten hier kurz dargestellt werden.

### Von Cook&Serve bis Cook&Chill

Klassisch ist das Cook&Serve-Verfahren, bei dem an Ort und Stelle in einer Küche produziert und dann direkt ausgegeben wird. Diese Methode ist diejenige, die einer Verpflegung innerhalb einer Familie am nächsten kommt. Aufgrund der Personalkosten sowie des Zeit- und Geräteaufwandes muss jedoch mit einem höheren Preis pro Essenseinheit gerechnet werden. Eine Erweiterung ist das Cook&Hold-Verfahren: In einer zentralen Küche produziert, wird das Essen in Großbehältern für verschiedene Empfangsorte portioniert. Dabei muss es von der Produktion bis zur Ausgabe ständig heiß gehalten werden. Der Vorteil ist hier der geringere Preis pro Essenseinheit, da aufgrund der Zentralisierung der Produktion weniger Personal benötigt wird. Die langen Warmhaltezeiten können sich jedoch beim Nährstoffgehalt und bei der Textur, also Geschmack, Beschaffenheit und Aussehen des Essens niederschlagen.

### Schulessen gekühlt oder tiefgefroren

Beim Cook&Chill-Verfahren wird das Essen in einer zentralen Küche zu ca. 90 % fertig gegart, innerhalb von 90 Minuten auf +3 °C herunter gekühlt, bei dieser Temperatur transportiert und am Empfangsort fertig gegart und ausgegeben. Durch die Unterbrechung des Garprozesses und seine Wiederaufnahme vor Ort werden die beim Cook&Hold-Verfahren auftretenden Qualitätsprobleme minimiert, eine Produktion großer Mengen ist möglich. Nachteile sind hier die Notwendigkeit eines größeren Maschinenparks und eines größeren fachspezifischen Wissens.

### Das Beispiel Wolfsburg

Die Stadt Wolfsburg hat ihre Essensversorgung an den Schulen zu großen Teilen über eine GmbH organisiert. Die angeschlossenen Schulen werden über Regenerierküchen, die auf der Cook&Chill- oder der Cook&Freeze-Technik basieren, mit Essen versorgt. Für die große Anzahl der zu versorgenden Schüler erwiesen sich diese Methoden als am besten geeignet. An 26 Schulstandorten werden ca. 3.200 Essen pro Tag ausgegeben. Damit hat sich die Einführung vor knapp zehn Jahren bereits als Erfolg erwiesen.

INFO

Ähnlich wird beim Cook&Freeze-Verfahren gehandelt, nur dass dabei das fertige Essen auf unter  $-18\text{ °C}$  tiefgefroren und dann vor Ort regeneriert wird. Vorteil ist eine mögliche lange Lagerzeit, jedoch ist die Lagerung energieaufwendig. Die Nachteile entsprechen denen der Cook&Chill-Technik.



Die Organisation der Schulverpflegung ist eine Gemeinschaftsaufgabe

## Trinken mit Spaß – Wasser marsch!

### Verbraucherzentrale motiviert Kinder, immer ausreichend zu trinken

» Das Ernährungsteam der Verbraucherzentrale Niedersachsen setzt sich mit verschiedenen Maßnahmen für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung in Schulen und Kindertagesstätten ein. Dabei stand im vergangenen Jahr das Trinken im Mittelpunkt. So lautete etwa das Jahresmotto eines Angebotes für Kindertagesstätten „Trinken mit Spaß – Wasser marsch!“. Das Ziel: Kinder motivieren, gerne und ausreichend zu trinken, was im heißen Sommer 2018 besonders wichtig war.

Getränke spielen bei der täglichen Verpflegung eine zentrale Rolle. Denn: Eine ausreichende und regelmäßige Aufnahme von energiefreien Getränken ist gerade für Kinder wichtig. Sie haben einen auf ihr Körpergewicht bezogenen erhöhten Flüssigkeitsbedarf. Oft vergessen sie das Trinken beim Lernen, Spielen und Toben jedoch oder nehmen Durst erst spät wahr. Müdigkeit, Kopfschmerzen oder Schwindel sind klare Warnsignale, Konzentrations- und Leistungsfähigkeit können beeinträchtigt werden. Um ausreichend Flüssigkeit über den Tag aufzunehmen, sollten Kinder zu jeder Mahlzeit und auch zwischendurch trinken. Doch auch die Wahl des richtigen Getränks ist wichtig: Zum Durstlösen ist Wasser am besten geeignet – egal, ob aus der Leitung oder Flasche, still oder gesprudelt. Auch ungesüßte Rooibosteestees sind empfehlenswert sowie gelegentlich verschiedene Früchte- oder Kräutertees ohne Aromastoffe. Mit Ideen für Trink-Muffel, wie einem Bastelbogen für ein Trinkbarometer, Ausleihmaterial für Schulen, Mitmach-Aktio-

INFO

#### EssPress – der KiTa-Newsletter

Viermal im Jahr erscheint der Ernährungs-Newsletter für Kindertagesstätten. Jede Ess-Press-Ausgabe widmet sich einem Schwerpunktthema mit Inhalten z. B. aus den Bereichen Ernährungsphysiologie, -pädagogik, Warenkunde und Recht. EssPress kann von niedersächsischen Kitas kostenfrei abonniert werden.

nen oder Rezeptideen, hat das Ernährungsteam der Verbraucherzentrale Niedersachsen vielfältige Anregungen gegeben und praxisnah zum Thema informiert. Dabei wurde auch der Wissensaustausch unter den Einrichtungen gefördert: Kindertagesstätten konnten ihre Trinkkonzepte einreichen. Für Schulen wurde das Thema Trinken beispielsweise im Rahmen des Projektes „Schule auf EssKurs“ behandelt. Getränke wurden auf Inhaltsstoffe und besonders den Zuckergehalt untersucht. Außerdem wurden eigene Getränkekreationen geschaffen und ausprobiert.

### Sterne für eine gute Schulverpflegung

„Schule auf EssKurs“ – unter diesem Motto macht sich die Verbraucherzentrale Niedersachsen für eine gute Schulverpflegung stark. Seit über zehn Jahren können sich niedersächsische Schulen an dem Aktionsprogramm beteiligen. Wer den neunmonatigen Prozess erfolgreich durchläuft, erhält einen Stern. Insgesamt 220 Sterne wurden bis heute vergeben. Die Nachfrage ist auch in der zwölften Runde groß: 27 Schulen hoffen auf die begehrte Auszeichnung. Bis Ende April 2019 hatten sie Zeit, ihre Maßnahmen umzusetzen.



Ausreichend trinken – gerade für Kinder ist das wichtig

Preiswertes und gesundes Essen anbieten, eine neue Mensa planen oder mit anderen Schulen am Ort gleichziehen – die Gründe, warum niedersächsische Schulen Jahr für Jahr bei „Schule auf EssKurs“ mitmachen, sind vielfältig. Ihnen gemeinsam ist jedoch der Wunsch, die Verpflegungssituation gezielt zu verbessern. Die Schulen bewerben sich mit konkreten Vorschlägen und erhalten vom Ernährungsteam der Verbraucherzentrale Hilfestellung bei der Umsetzung, zum Beispiel zur Einführung eines Veggie-Tages oder zur Lärmreduzierung in der Mensa. So werden Qualitätsstandards in der Schulverpflegung gesetzt. Ergänzt wird das Aktionsprogramm

durch den Praxis-Dialog „Schule auf EssKursion“. Dabei werden besonders erfolgreiche Mensakonzepte vorgestellt, um den Erfahrungsaustausch unter den Schulen zu fördern.

### KiTa auf EssPedition

Sich praxisnah und kreativ mit Ernährungsthemen auseinander zu setzen, dazu möchte die Initiative „KiTa auf EssPedition“ Kindertageseinrichtungen anregen. Die Angebote sind so gestaltet, dass sie langfristig im Kita-Alltag integriert werden können. Mit Wettbewerben und Mitmachaktionen werden Kindertagesstätten unterstützt und der Austausch untereinander wird gefördert. Jedes Jahr steht dabei ein anderes Schwerpunktthema im Mittelpunkt.

## KiTa auf EssPedition



### 2018: Trinken mit Spaß – Wasser marsch!

In 2018 drehte sich nun alles um das Trinken: Mit umfassenden Informationen, Tipps zu kindgerechten Durstlöschern sowie einem Ausleihparcours und Trinkaktionen in Kita-Gruppen wurde das Thema für Kindertagesstätten aufbereitet. Ergänzt werden die Angebote durch Fortbildungen und Workshops für pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte in niedersächsischen Kitas sowie Informations- und Aktionsmaterialien für Grundschulen und Kindertageseinrichtungen.

INFO

Informationen zum Angebot des Ernährungsteams der Verbraucherzentrale Niedersachsen finden sich unter

[www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/ernaehrung-schule-kita](http://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/ernaehrung-schule-kita)

# Nahrungsergänzungsmittel – nützlich oder überflüssig?

**Der Verkauf von Vitaminen und Co boomt, dabei helfen Obst und Gemüse meist mehr**

» Viele Vitamine und Mineralstoffe helfen auch viel, das ist die Meinung zahlreicher Verbraucher. In den Medien wird Deutschland zudem als Vitaminmangelland dargestellt. Daher greifen immer mehr Menschen zu Nahrungsergänzungsmitteln. Aktuelle Daten zur Vitaminversorgung zeigen aber, dass die überwiegende Zahl der Menschen hierzulande mit Vitaminen ausreichend versorgt ist. Diese Diskrepanz ist für die DGE-Sektion Niedersachsen ein guter Grund, sich diesem Thema zu widmen.

Vitaminmangelkrankheiten kommen äußerst selten in Deutschland vor. Zudem haben Studien nachgewiesen, dass Nahrungsergänzungsmittel (NEM) nicht die Folgen eines ungünstigen Ernährungsverhaltens wettmachen können. Dem fehlenden Nutzen der Präparate steht die nachteilige Wirkung auf die Gesundheit bei hoher Zufuhr gegenüber.

## INFO

Nach der europäischen Richtlinie 2002/46/EG bzw. der nationalen Nahrungsergänzungsmittelverordnung (NemV) sind NEM „Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung zu ergänzen und die aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung bestehen und in dosierter Form in den Verkehr gebracht werden (...)“. In Abgrenzung dazu sollen Arzneimittel Krankheiten heilen, lindern, verhüten oder erkennen. Ihre Wirkung muss bei einem Prüfverfahren nachgewiesen werden und eine Zulassung durch das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte oder bei der Europäischen Zentralbehörde erfolgen.

### Komplexes Zusammenspiel an Substanzen

Wer seine Versorgung an Vitaminen oder anderen wichtigen Nährstoffen verbessern möchte, sollte mehr Gemüse und Obst essen. Denn der positive gesundheitliche Effekt in diesen Lebensmitteln kann nicht auf einzelne Vitamine und Mineralstoffe reduziert werden,



Vitamine und Mineralstoffe als Pillen – viel hilft viel?

wie sie in NEM vorhanden sind, sondern ist ein Zusammenspiel einer Vielzahl biologisch aktiver Substanzen darin. Daneben sollten in Maßen Fleisch und Milchprodukte verzehrt und Vollkornprodukten den Vorzug vor Weißmehlprodukten gegeben werden. In den „10 Regeln der DGE“ sind diese Prinzipien kompakt zusammengefasst. Für einzelne Bevölkerungsgruppen besteht ein erhöhter Nährstoffbedarf, der durch Präparate gedeckt werden kann, wie bei Schwangeren, Stillenden und Säuglingen. Menschen, die sich wenig im Freien bewegen oder ihre Haut nicht der Sonne aussetzen, wird ein Vitamin D-Supplement empfohlen. Bereits beim 7. Niedersächsischen Forum „Gesundheitlicher Verbraucherschutz“, das die DGE-Sektion 2017 mit dem LAVES veranstaltete, stand die Frage im Mittelpunkt, wann NEM nützlich sind und wann überflüssig. Nutzen und Risiken der Produkte können in einigen Fällen auf Basis der vorliegenden Daten bewertet werden, während präventive Wirkungen deutlich schwieriger einzuschätzen sind. Zahlreiche Fragen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer machten die Verunsicherung deutlich, die in der Bevölkerung zu diesem Thema existiert. Daher entschloss sich die Sektion, das Thema 2018 und 2019 verstärkt aufzugreifen.

### Nahrungsergänzungsmittel für Sportler

2018 stand dabei zunächst die Ernährung im Breiten- und Leistungssport im Fokus. In Niedersachsen treiben alleine 2,7 Millionen Menschen im Verein Sport, dazu kommen viele, die

alleine auf dem Rad, beim Laufen oder anderweitig sportlich aktiv sind. Der Anteil derer, die ihren Sport sehr ambitioniert ausüben, steigt stetig an. Leistungssportler nutzen NEM, um besser zu regenerieren, die Leistung zu steigern, um gesund zu bleiben oder eine unausgewogene Ernährung zu kompensieren. Viele der Sportlerinnen und Sportler verwenden dabei mehrere Präparate gleichzeitig. Allerdings ist mit einer Nährstoffunterversorgung auch bei hohen Leistungsumfängen nicht zu rechnen, wenn der Mehrbedarf an Energie und Nährstoffen durch eine ausgewogene Mischkost gedeckt wird. Ein Überschuss an Nährstoffen wirkt sich weder leistungs- noch gesundheitsfördernd aus. Das gilt für den Breitensport ebenso wie für den Leistungssport. Hier besteht noch ein hoher Aufklärungsbedarf.

Die Sektion forcierte daher die Zusammenarbeit mit Regional- und Landesportverbänden und schulte Sportler, Eltern, Trainer und andere Multiplikatoren zu diesem Thema in Seminaren und Workshops. Das 22. Niedersächsische Ernährungsforum „Ernährung im Sport – (k)ein Gewinn?“ im Oktober 2018 beleuchtete kritisch, inwieweit Sportlerinnen und Sportler von einer angepassten Ernährung profitieren. Die Referenten hoben hervor, dass eine vollwertige, abwechslungsreiche Ernährung mit optimaler Flüssigkeitszufuhr die Zielgruppe ausreichend versorgt. Auf die präventive Gabe von NEM kann verzichtet werden, denn eine ausgewogene Ernährung entlang der 10 Regeln der DGE liefert zahlreiche Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe in optimaler Zusammensetzung. Diese Kernbotschaft wird die Sektion in 2019 bei den Verbänden sowie Kooperationen weiter verbreiten und zusätzlich Seminare zu diesem Thema für Fachkräfte und Multiplikatoren anbieten, die Sportler und Sportlerinnen direkt beraten.

### Verpflegung von Senioren

Bei der sehr heterogenen Bevölkerungsgruppe der Seniorinnen und Senioren sieht die Sektion ebenfalls einen großen Handlungsbedarf. Auf der einen Seite gibt es eine große Gruppe aktiver und gesundheitsbewusster Senioren, die sich selber verpflegen. Andererseits sind viele ältere Menschen auf Hilfe angewiesen oder leben in Pflegeeinrichtungen. Die Verpfle-



Abwechslungsreiches und gesundes Essen macht Nahrungsernährungsmittel meist überflüssig

gungssituation ist oft verbesserungswürdig, wie die Ernährungsberichte der DGE gezeigt haben. Insbesondere durch Krankheiten oder Beschwerden bewegen sich viele Senioren zudem selten im Freien, so dass u. a. die Vitamin D-Versorgung kaum gedeckt werden kann. Die entwickelten DGE-Qualitätsstandards sollen ältere Menschen sowie ihre Angehörigen und Pflegeeinrichtungen dabei unterstützen, eine ausgewogene und damit gesundheitsfördernde Verpflegung zu ermöglichen. Die Sektion sieht es als ihre Aufgabe, die Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung in allen Lebenswelten weiter zu verbreiten und Multiplikatoren zu unterstützen

Fazit: Eine vielseitige und abwechslungsreiche Ernährung, kombiniert mit Bewegung im Freien, versorgt Sportler ebenso wie ältere Menschen mit allem, was sie brauchen. Nahrungsergänzungsmittel sind im Normalfall nicht notwendig.

### Weitere Informationen zum Thema

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), s. auch [www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge](http://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge)
- Bundesinstitut für Risikobewertung: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)
- Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): [www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)

INFO

# Fitmacher mit verbotenen Inhaltsstoffen?

## Die Stadt Braunschweig untersuchte Nahrungsergänzungsmittel für Bodybuilder

» Nicht nur Muskelaufbaupräparate gehören zu den Nahrungsergänzungsmitteln. Auch Produkte, die entwässern oder die den Kreislauf stimulieren. Bei wiederholten Untersuchungen der Stadt Braunschweig und dem LAVES wurde ein Großteil der Produkte beanstandet – wegen Kennzeichnungsmängeln, aber vor allem auch aufgrund nicht zugelassener Inhaltsstoffe.

Von der Stadt Braunschweig wurden bereits im Jahr 2015 gemeinsam mit dem Lebensmittel- und Veterinärinstitut des LAVES in Braunschweig schwerpunktmäßig Nahrungsergänzungsmittel überprüft. Ziel des Projektes war, mehr Informationen über den Handel mit Nahrungsergänzungsmitteln, speziell für den Fitness- und Wellnessmarkt, zu erhalten.

Die angebotenen Produkte sollen dem Körper Mineralstoffe und Spurenelemente zuführen, den Muskelaufbau schnellstmöglich voranbringen oder den Kreislauf stimulieren. Dazu gibt es noch Produkte mit einer hohen oder niedrigen Energiedichte.

### Sehr hohe Beanstandungsquote

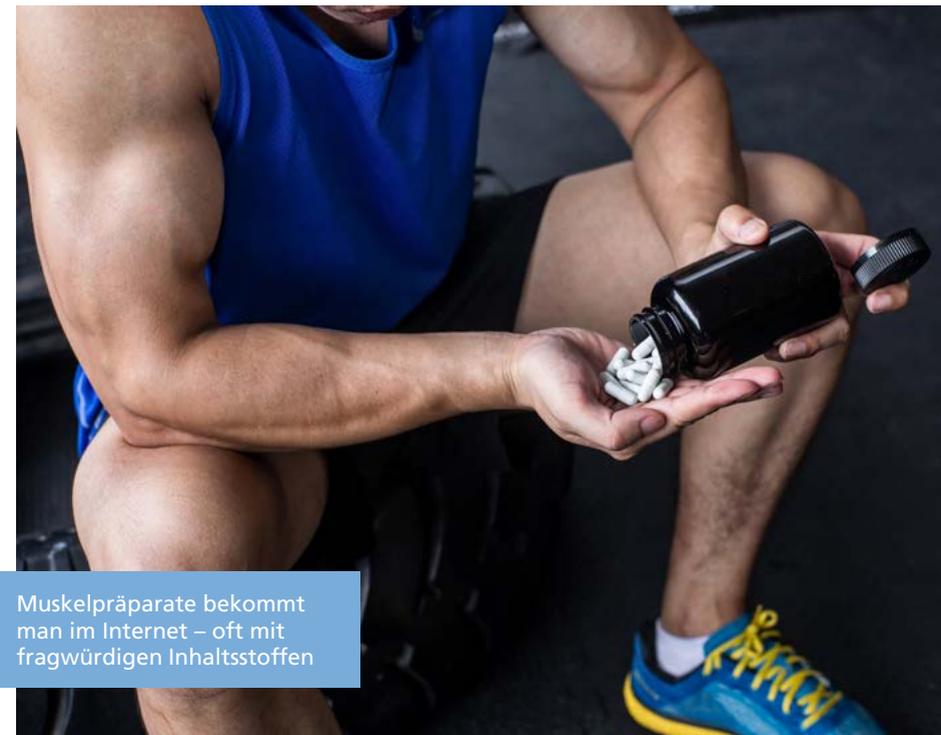
Bei Anbietern in Braunschweig, die speziell für Bodybuilder hergestellte Produkte in den Verkehr bringen, wurden seinerzeit zahlreiche Proben genommen. Die Untersuchungen ergaben eine Beanstandungsquote hinsichtlich Inhaltsstoffen und Kennzeichnung von nahezu 100 %. Das Ergebnis überraschte insofern, als dass die betroffenen Gewerbetreibenden bereits im Vorfeld der Probenahme ausführlich beraten und über die Rechtslage informiert wurden.

In Jahr 2018 wurde das Projekt wiederholt. Erneut nahm die Stadt Braunschweig Proben, dieses Mal auch im Einzelhandel, also etwa in Drogerien, Kaufhäusern oder bei Franchisenehmern. Wiederum ergab sich eine hohe Beanstandungsquote, so wurden 25 von insgesamt 35 Proben beanstandet. Wobei die auffälligen Produkte ausschließlich von Anbietern für die Bodybuildingszene stammten.

Die beanstandeten Nahrungsergänzungsmittel kamen vor allem aus Deutschland und den USA, aber auch aus Polen, Kanada oder den Niederlanden. Zehn Proben wurden aufgrund der Verordnung „Neuartige Lebensmittel“ (NLV) beanstandet. Diese Nahrungsergänzungsmittel waren vor 1997 nicht nennenswert auf dem europäischen Markt und müssen somit zugelassen werden (Novel Food-Verordnung).

### Nicht zugelassene Inhaltsstoffe

Eine abschließende Einstufung der Produkte wird vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in



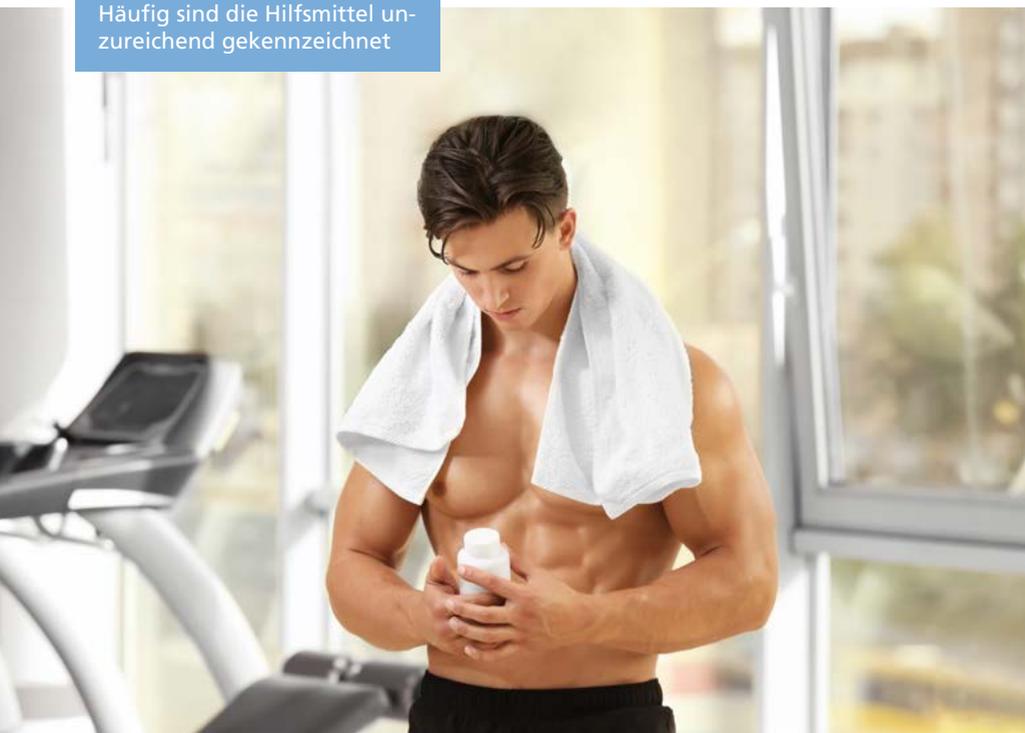
Muskelpräparate bekommt man im Internet – oft mit fragwürdigen Inhaltsstoffen

Zusammenarbeit mit der Europäischen Kommission vorgenommen, nachdem der Lebensmittelunternehmer einen entsprechenden Antrag gestellt hat. Bis zur Erteilung der Zulassung sind diese Produkte somit illegal auf dem Markt.

Einige der Proben enthielten nicht zugelassene Inhaltsstoffe, z. B. Teacrine (soll die Wirkung von Koffein haben), Hordenin (soll den Fettabau anregen), Huperzin (soll die Leistung steigern), Higenamin (soll Fett verbrennen) und Bulbine natalensis (soll den Testosteronspiegel erhöhen). Diese Stoffe sind in Lebensmitteln nicht zugelassen. Neun Proben erfüllten nicht die Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung, so war die Kennzeichnung auf den Verpackungen nur in englischer Sprache. Einige der Proben wurden aufgrund einer nicht korrekten Nährwertkennzeichnung beanstandet.

Zwei Proben wurden dem Arzneimittelrecht zugeordnet, da die Präparate bei bestimmungsgemäßer Einnahme arzneiliche Zwecke erfüllen. Die Beurteilung von Arzneimitteln fällt in den Zuständigkeitsbereich der Arzneimittelüberwachungsbehörden.

Häufig sind die Hilfsmittel unzureichend gekennzeichnet



## Beschaffung über das Internet

In der Gesamtbetrachtung der beiden Projekte kann festgestellt werden, dass spezielle Anbieter für die Bodybuildingszene oft Nahrungsergänzungsmittel in den Verkehr bringen, die nicht zugelassene Stoffe enthalten. Die Produkte wiesen Kennzeichnungsmängel auf oder neuartige Inhaltsstoffe wurden nicht angezeigt.

Die Vorgänge wurden an die zuständigen Behörden abgegeben. Als Maßnahmen wurden Produkte vom Markt genommen und Bußgeld- und Strafverfahren eingeleitet. Weitere Ermittlungen haben zudem ergeben, dass Großhändler in den Niederlanden und in Polen es Betrieben in Deutschland ermöglichen, bequem über das Internet illegale Produkte zu erwerben und hier in den Verkehr zu bringen. Ein Unrechtsbewusstsein besteht bei den Händlern zumeist nicht („Wenn man es da kaufen kann, muss es doch in Ordnung sein“).

Oft haben die verantwortlichen Lebensmittelunternehmer und Inverkehrbringer nur ein eingeschränktes Wissen über ihre Produkte. Im Vordergrund stehen der Gewinn und eine gute Akzeptanz bei den Kunden. Diese erwarten einen schnellen und sichtbaren Muskelaufbau, Entwässerung des Körpers, Kreislaufstimulierung oder einen besonders hohen bzw. niedrigen Nährstoffgehalt. Die Artikel werden in bunten Verpackungen mit markanten Werbeaussagen angeboten, wobei die Abgrenzung zum Arzneimittelrecht fließend ist. Die Angebotsform (Tabletten, Ampullen, Spritzen) orientiert sich eher an Arznei als an Nahrungsmitteln.

Insgesamt entstand der Eindruck, dass sowohl Hersteller als auch Groß- und Einzelhändler aus der Bodybuildingszene nicht immer an einer Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften interessiert sind und billigend in Kauf nehmen, nicht zugelassene Produkte in den Verkehr zu bringen.



## Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

» In Niedersachsen wird die Futtermittelüberwachung landesweit durch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) wahrgenommen. Zusätzlich wurde die Futtermittelüberwachung für das Land Bremen seit Juli 2005 mit übernommen. Niedersachsen und Bremen sind zusammen mit einer Jahresproduktion von etwa 9 Millionen Tonnen Mischfuttermitteln für Nutztiere die bedeutendste Futtermittelproduktionsregion Deutschlands.

Neben der historisch gewachsenen Nutztierfutterproduktion befindet sich auch eine umfangreiche Heimtierfutterindustrie in Niedersachsen und Bremen. Die Überwachung erstreckt sich über alle Stufen der Futtermittelproduktion von den Rohstoffherstellern und Importeuren bis zum Endverbraucher, welcher die Futtermittel verwendet.

### Über 60.000 Betriebe zu überwachen

Im Jahr 2018 unterlagen insgesamt 60.641 Betriebe der amtlichen Überwachung. Die amtlichen Futtermittelkontrolleure überprüfen vor Ort die Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorschriften. Sie orientieren sich dabei am „Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit“, das unter Beteiligung des Bundes und der Länder erarbeitet wird. Zusätzlich werden aufgrund von verschiedenen aktuellen Anlässen, wie etwa Schnellwarnmeldungen, Kontrollen durchgeführt.

Im Jahr 2018 wurden 9.199 Futtermitteluntersuchungen durchgeführt, davon 5.141 zur Überprüfung der amtlichen Deklaration, Aufmachung und Auslobung sowie 4.058 Probenahmen zur Analyse. Die amtliche Analyse der Proben findet vornehmlich im LAVES-Futtermittelinstitut in Stade statt, teils auch in anderen staatlichen Instituten der sogenannten Norddeutschen Kooperation. So kann ein breites Analysenspektrum abgedeckt werden.

### Verstöße bei unter einem Prozent

Bei den durchgeführten Inspektionen wurden 484 Verstöße festgestellt, bei den Prüfungen von Deklaration, Aufmachung und Werbung waren es 444 Verstöße und bei Probenahmen 342 Verstöße. Bei den insgesamt 56.978 durchgeführten Analysen (Vorjahr: 64.714) wurden 401 Verstöße festgestellt (Vorjahr: 505). Damit sind nur 0,7 % (Vorjahr: 0,8 %) der Proben auffällig gewesen. Diese äußerst geringe Beanstandungsquote

### Betriebe, Kontrollen und Verstöße 2018

Betriebe	Inspektionen	Kontrolle durch		
		Warenuntersuchungen		darin durchgeführte Untersuchungen
		Prüfung der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung	Probenahmen	
60.641	2.111	5.141	4.058	56.978
davon mit Verstößen	484	444	342	401

zeigt, dass die in Niedersachsen und Bremen in den Verkehr gebrachten Futtermittel zu nahezu 100 % sicher waren. Bei festgestellten Verstößen wurden durch das LAVES entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Diese umfassten in 2018 insgesamt 65 Belehrungen, 120 Verwarnungen, 54 Maßnahmen gem. Art. 54 VO (EG) Nr. 882/2004 oder § 39 LFGB, 173 Bußgeld- und kein Strafverfahren. In 101 Fällen wurden die Vorgänge an andere Bundesländer oder andere Mitgliedstaaten abgegeben. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden.

Die häufigsten Gründe für Beanstandungen lagen bei nicht erlaubten Zusatzstoffen, nicht deklarierten Inhaltsstoffen, Keimbelastungen sowie bei sog. „unerwünschten Stoffen“ wie PCB oder Schwermetallen. Die breite Streuung der nachgewiesenen Stoffe in der Vielzahl der geprüften Proben verdeutlicht, dass es keine Konzentration bestimmter Risikostoffe gab.

#### Gründe für Beanstandung von Proben

Kategorie	Beanstandete Stoffe (z. B.)	Anzahl
Unerwünschte Stoffe	dl-PCB, ndl-PCB, Schwermetalle (Arsen, Blei, Cadmium etc.), Ambrosia, Mycotoxine	36
Unzulässige Stoffe	Chlortetracyclin	1
Pestizide	Pirimiphosmethyl	2
tierisches Protein bei	Alleinfuttermittel für Fische	5
Zusatzstoffe	Vitamine, Antioxidationsmittel Spurenelemente, Mycotoxinbinder	178
Verbotene Stoffe	Kot/Urin, Verpackungsmaterial	25
Inhaltsstoffe (Abweichung vom deklariertem Wert)	Rofaser, Rohprotein, Rohfett, Rohasche, Wasser, Calcium, Methionin, Lysin	107
Sonstige Stoffe	Salmonellen, Listerien, mikrobieller Verderb	47
<b>Gesamt</b>		<b>401</b>

## Funde von ndl-PCB in Hühnerfutter

### Kontamination durch Lackabsplitterungen in Verladezellen

» Anfang November 2018 informierte das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) die Futtermittelüberwachung in Niedersachsen über möglicherweise punktuelle Lackabsplitterungen in zwei Verladezellen eines Futtermittelherstellers aus NRW. Es bestand der begründete Verdacht, dass durch die Farbreste eine Kontamination von Mischfuttermitteln mit nicht-dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) stattgefunden hatte. Auch Niedersachsen wurde mit diesen Futtermitteln beliefert.

Bei nachfolgenden Ermittlungen in NRW wurden über die folgenden Wochen weitere verdächtige Verladezellen ermittelt und damit auch zusätzliche Lieferungen nach Niedersachsen mitgeteilt. Der Gehalt an ndl-PCB überschritt laut NRW-Behörden teilweise das Zehnfache des erlaubten Höchstgehaltes. Jeder einzelnen Lieferung wurde von der zuständigen Lebensmittelüberwachung und der amtlichen Futtermittelkontrolle bei den betroffenen Abnehmern in Niedersachsen nachgegangen. Eine Herausforderung bestand für die zuständigen Behörden darin, dass nicht für alle Lieferungen aus NRW Gehalte über die Belastung mit ndl-PCB vorlagen.

### Sieben Proben über dem Höchstgehalt

Fast alle verdächtigen 183 Lieferungen an 115 Betriebe in Niedersachsen mit einer Gesamtmenge von 1.606 Tonnen waren schon verfüttert und nur teilweise lagen noch Reste von Futtermitteln zur Beprobung vor. Es handelte sich zu ca. 95 % um Geflügel- und Schweinefuttermittel. Im Rahmen einer über die Task-Force Verbraucherschutz abgestimmten Zusammen-

arbeit zwischen den zuständigen Veterinärämtern und der Futtermittelüberwachung des LAVES konnten dennoch 103 Futtermittel- und 33 Lebensmittelproben in den LAVES-Instituten untersucht werden.

Es zeigte sich bei den Befunden, dass die Belastungen mit ndl-PCB sehr ungleichmäßig in den Futtermitteln vorhanden waren. In sieben Proben konnten Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt werden. Zudem gab es eine Vielzahl von Ergebnissen mit auffälligen Konzentrationen unterhalb des zulässigen futtermittelrechtlichen Höchstgehaltes.

Aufgrund der großen Anzahl von Befunden war es möglich, das Risiko für die einzelnen betroffenen Tierkategorien zu bewerten und entsprechende amtliche Maßnahmen zu treffen. Damit konnte sichergestellt werden, dass keine kontaminierten Lebensmittel die Verbraucher erreicht haben und ab dem Zeitpunkt der Kontrollen vor Ort nur noch unbelastete Futtermittel verfüttert wurden. Im Rahmen der aktuellen Futtermittelkontrollen wurden verstärkt die Anlagen der Futtermittelhersteller in Niedersachsen auf alte Anstriche überprüft. Dabei zeigte sich, dass es in Niedersachsen keine alten Farbanstriche in Verladezellen der Hersteller gibt.

## INFO

### ndl-PCB

Polychlorierte Biphenyle (PCB) sind eine Gruppe von 209 verschiedenen sog. Kongeneren, die sich nach ihren toxikologischen Eigenschaften in „dioxinähnliche PCB“ („dl-PCB“) und „nicht-dioxinähnliche PCB“ („ndl-PCB“) unterteilen lassen. Dioxine, PCB und ndl-PCB sind auch heute noch mehr oder weniger allgegenwärtig. In Böden sind beide Stoffgruppen – je nach Nähe zu Städten oder ehemaligen Industriestandorten – in unterschiedlichen Konzentrationen nachzuweisen. Da die meisten dieser Verbindungen sehr stabil sind, werden sie im Boden nur sehr langsam abgebaut und bleiben über Jahrzehnte erhalten.

### ndl-PCB reichern sich in der Nahrungskette an

Futtermittel dürfen keine Materialien enthalten oder aus Materialien bestehen, deren Inverkehrbringen oder Verwendung in der Tierernährung beschränkt oder verboten ist. Die Richtlinie 2002/32/EG gibt Höchstgehalte für „unerwünschte Stoffe“ vor. Nach dieser Richtlinie sind unerwünschte Stoffe definiert als „Stoffe oder Erzeugnisse, mit Ausnahme von Krankheitserregern, die in und/oder auf einem zur Tierernährung bestimmten Erzeugnis vorhanden sind und eine

potenzielle Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für die Umwelt darstellen oder die tierische Erzeugung beeinträchtigen können“.

Die Höchstgehalte sind für ein Futtermittel mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % festgelegt. Für ndl-PCB als unerwünschtem Stoff im Mischfuttermittel gilt ein Höchstgehalt von 10 µg/kg. Wird dieser überschritten, ist das Futtermittel nicht mehr verkehrsfähig. Für ndl-PCB sind niedrige Höchstgehalte festgelegt worden, da diese chemisch äußerst stabil und sehr gut fettlöslich sind. Dadurch reichern sie sich in der Nahrungskette an. In Deutschland ist die Anwendung von PCB als Weichmacher in Farben seit 1978 verboten und seit 1983 dürfen PCB nicht mehr hergestellt werden.



Lackabsplitterungen führten zur Kontamination von Hühnerfutter

## INFO

### Futtermittelinstitut Stade

Das LAVES-Futtermittelinstitut mit Sitz in Stade ist zuständig für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln für Nutz- und Haustiere. Hauptsächlich werden die Proben durch die Prüfer der Futtermittelüberwachung eingesandt. Das Futtermittelinstitut untersucht jährlich ca. 4.000 Proben mit etwa 20.000 Aufträgen auf bis zu 60.000 Parameter. Neben PCB sind dies etwa chlorierte Kohlenwasserstoffe (CKW), Pilzgifte/ Mykotoxine oder pharmakologisch wirksame Substanzen und Zusatzstoffe.

# Bei rohem Hundefutter mit Keimbelastung rechnen

## Umgang mit BARF-Futtermitteln erfordert besondere Sorgfalt

» Immer mehr Hundehalter füttern ihre Tiere mit rohem Fleisch. Die Abkürzung BARF steht hierzulande für „biologisches artgerechtes rohes Futter“. Dies soll den natürlichen Fressgewohnheiten der Hunde in Anlehnung an die Lebensweise von Wildhunden und Wölfen nahekommen. Eine Untersuchung des LAVES zeigt, dass bei diesen Futtermitteln mit dem Vorkommen von krankmachenden Bakterien zu rechnen ist.

Bisher liegen wenige Daten dazu vor, ob die rohen Futtermittel für Mensch und Tier gefährliche Krankheitserreger enthalten. Daher hat das LAVES sich jetzt den Hygienestatus genauer angeschaut. Da es für die amtliche Futtermittelüberwachung keine spezifischen Regelungen zur Beurteilung dieser Futtermittel – insbesondere des hygienischen Zustandes – gibt, wurde im Rahmen eines Sonderprogramms im Futtermittelinstitut Stade eine mikrobiologische Stuserhebung durchgeführt. Futtermittelrechtlich gibt es bei Qualitätsmängeln nur die Beurteilung als „nicht sicheres Futtermittel“, zum Beispiel im Falle eines Salmonellennachweises. Zur Beurteilung des Hygienestatus gibt es keine Richtwerte. Neben der Unbedenklichkeit des Futtermittels für das Tier stand auch eine mögliche Gesundheitsgefährdung für den Tierhalter aufgrund des Umgangs mit dem Futter im Fokus des Interesses.

### Proben von Rind, Geflügel und Pferd

Von Februar bis Juni 2018 wurden von der amtlichen Futtermittelkontrolle des LAVES 33 Proben rohes Heimtierfutter (BARF) zur Untersuchung eingesandt. Die Produkte bestanden vielfach aus Rindfleisch und Innereien vom Rind, aber auch aus

Geflügelteilen, Hühnermägen, Pferdefleisch und –innereien sowie Lammpansen. In fünf Produkten wurde die Fleischkomponente mit Gemüse oder Kräutermischungen versetzt.

Je nach Zusammensetzung waren die Erzeugnisse als Einzel-, Ergänzungs- oder auch als Alleinfuttermittel deklariert. Zwei Proben waren fälschlich als Mischfuttermittelmittel gekennzeichnet. Bei den Einzel- und Ergänzungsfuttermitteln fehlten häufig Hinweise auf die erforderliche Zufütterung von Vitaminen und Spurenelementen. Die Proben wurden im Futtermittelinstitut in Stade mikrobiologisch und sensorisch untersucht. Gesetzliche Regelungen für die hygienische Beschaffenheit von rohem Heimtierfutter gibt es nur im Bereich des Tierischen Nebenprodukte-Rechts (VO (EU) Nr. 142/2001). Danach müssen Proben, die während der Herstellung oder der Lagerung (vor dem Versand) entnommen werden, frei von Salmonellen sein. Der Höchstwert für Enterobacteriaceen liegt bei 5.000

Futtermittel aus rohem Fleisch können erhöhte Keimwerte aufweisen





Auch bei Tierfutter auf die Hygiene achten

Kolonie bildenden Einheiten (KbE) pro Gramm. Die hier untersuchten Proben wurden vorwiegend im Handel (26 von 33 Proben) entnommen und waren überwiegend vom Hersteller tiefgefroren, so dass mit einer Keimvermehrung während des Transports und der Lagerung nicht zu rechnen war. Das Untersuchungsspektrum umfasste: die aerobe Gesamtkeimzahl, die Anzahl an Enterobacteriaceen, Salmonellen sowie Listerien. Bei Proben mit deklariertem Geflügelfleischanteil wurde auch auf Campylobacter-Keime untersucht. Es handelt sich jeweils um potentielle Krankheitserreger sowohl beim Tier wie auch beim Menschen.

### Nachweis von Enterobacteriaceen und Listerien

Salmonellen konnten in keinem Fall nachgewiesen werden. Die Gehalte an Enterobacteriaceen lagen nur bei 10 Proben unter 5.000 KbE/g. Bei den übrigen Proben wurde dieser Wert um bis zum Tausendfachen überschritten. Die aeroben Gesamtkeimzahlen reichten von  $1,3 \times 10^5$  KbE/g bis  $1,8 \times 10^9$  KbE/g. Auffällig war die Belastung mit Listerien. Aus nur drei Proben konnten keine Listerien isoliert werden. In 11 Proben war *Listeria monocytogenes* nachweisbar (in 10 Proben  $<100$  KbE/g, in einer Probe 700 KbE/g). In 19 Proben konnten andere *Listeria*-Arten nachgewiesen werden (meist *Listeria innocua*, aber auch *Listeria welshimeri*). Zehn Proben mit deklariertem Geflügelfleischanteil wurden qualitativ auf Campylobacter-Keime untersucht. Bei zwei Proben wurden solche nachgewiesen (*C. coli* und

*C. upsaliensis*). Beide Campylobacterspezies können sowohl beim Menschen wie auch beim Hund zu Durchfallerkrankungen führen. Bei der sensorischen Untersuchung fiel knapp ein Drittel der Proben durch extremen Geruch auf (stinkend). Gut zwei Drittel der Proben waren sensorisch unauffällig bzw. für das jeweilige Futtermittel typisch unangenehm.

### Küchenhygiene wichtig

Die mikrobiologische Untersuchung der Proben hat somit gezeigt, dass bei BARF-Produkten mit einer hohen Keimbelastung und auch mit pathogenen Keimen zu rechnen ist. Hier muss durch entsprechende Küchenhygiene im Haushalt eine Kontamination von Lebensmitteln vermieden werden. So muss etwa das Auftauwasser des Futters sorgfältig entsorgt werden. Der Kontakt mit Lebensmitteln ist zu vermeiden. Mit dem Futter in Berührung gekommenes Geschirr und die Hände müssen gründlich gereinigt werden.

Nur ein Hersteller hat auf dem Kennzeichnungsetikett deutlich die Küchenhygiene angemahnt, mit dem Hinweis auf eine mögliche Keimbelastung. Bei zwei Proben wird nach dem Auftauen zwar ein vollständiges Durchgaren empfohlen, was aber der Idee der BARF-Fütterung zuwiderläuft. Hunde und Katzen haben zwar ein sehr robustes Verdauungssystem, so dass es nur in Ausnahmefällen durch die genannten Erreger zu Erkrankungen kommt, gleichwohl können sie als symptomlose Ausscheider die Keime verbreiten.

Insgesamt wurden erhebliche Kennzeichnungsmängel festgestellt, die darauf hindeuten, dass es bei den Herstellern und Inverkehrbringern gravierende Defizite in der Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften bei diesen Futtermitteln gibt, die vermutlich auf mangelhafte Kenntnisse der futtermittelrechtlichen Regelungen zurückzuführen sind.

## INFO

„Tierische Nebenprodukte“ sind ganze Tierkörper, Teile von Tieren oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs beziehungsweise andere von Tieren gewonnene Erzeugnisse, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Als Futtermittel dürfen nur tierische Nebenprodukte der Kategorie 3, z. B. Nebenprodukte aus Schlachtbetrieben, sowie Tierkörperenteile verwendet werden, die zwar zum menschlichen Verzehr geeignet wären, aber als Lebensmittel nicht vermarktet werden.



## Tierschutz in Niedersachsen: Überwachung und Weiterentwicklung

» In Niedersachsen kümmern sich 40 kommunale Veterinärbehörden, das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz 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 diese Kontrollbehörden obliegen dem Ministerium.

Bei allen Fragen rund um den Tierschutz und die tiergerechte Haltung von Tieren stehen als zuständige Ansprechpartner vor Ort die Veterinärbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser sowie der Region Hannover zur Verfügung. Die kommunalen Veterinärbehörden kontrollieren beispielsweise die Haltungsbedingungen

von Tieren in landwirtschaftlichen Betrieben, in Versuchstiereinrichtungen, Zirkussen und Zoos, auf Tierbörsen, Viehmärkten und Reitturnieren, aber auch bei Bedarf die Haltung von Heimtieren.

Bei Verstößen gegen tierschutzrechtliche Anforderungen – auch in privaten Tierhaltungen – ergreifen sie die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz des Lebens und Wohlbefindens der Tiere. Die kommunalen Veterinärbehörden werden bei Bedarf vom LAVES unterstützt, und zwar beratend vom dortigen Tierschutzdienst, durch die technischen Sachverständigen des Landesamtes bei der amtlichen Kontrolle von Betäubungsanlagen in Schlachtbetrieben sowie durch die Veterinärinstitute des LAVES, die pathologische Untersuchungen von Tierkörpern zum Nachweis von Tierschutzvergehen durchführen.

### Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0

Mit der Entwicklung und Einführung der „Niedersächsischen Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0“ knüpft Niedersachsen als Land der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung an den Erfolg des „Tierschutzplans Niedersachsens“ an, der als befristetes Projekt Mitte 2018 ausgelaufen ist. Die bewährte Gremienstruktur des Tierschutzplanes wurde beibehalten. Die Strategie wird erweitert um die tierartübergreifend arbeitenden Projektgruppen „Transporte“ und „Schlachten und Töten“ sowie um eine Arbeitsgruppe „Folgenabschätzung“. Die bewährten



Das LAVES und die Kommunen überwachen die Vorgaben für die Tierhaltung



Der Tierschutzplan wurde ausgeweitet zur Nutztierstrategie

Fach-Arbeitsgruppen zu den Tierarten Geflügel – mit den Tierarten/Nutzungsrichtungen Legehennen, Puten, Masthühner sowie Enten und Gänse –, Rinder und kleine Wiederkäuer sowie Schweine bleiben ebenso wie die Projektgruppe „Tierschutzindikatoren“ bestehen. Neben der kontinuierlichen Weiterentwicklung der bestehenden Haltungs- und Produktionssysteme sind Tierschutzprobleme zu lösen, die trotz der gemeinsamen Anstrengungen der letzten Jahre nicht beseitigt werden konnten.

Daneben soll die „Niedersächsische Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0“ auch den gesellschaftlichen Dialogprozess begleiten, um einerseits das Vertrauen des Verbrauchers in die Nutztierhaltung und die erzeugten Lebensmittel zu stärken und andererseits eine ökonomische Basis für die Tierhaltung sicherzustellen sowie die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe zu erhalten. Dadurch soll verhindert werden, dass sich bestimmte Zweige der Tierhaltung vollständig in Gebiete mit geringeren Tierschutzstandards verlagern.

### Dynamisches Programm

Mit der Niedersächsischen Nutztierstrategie will Niedersachsen nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ seine Rolle als Agrarland Nummer 1 untermauern. Erneut arbeiten Vertreter der unterschiedlichsten Organisationen und Behörden zusammen an der Umsetzung eines sich dynamisch am Bedarf orientierenden Arbeitsprogrammes, um den Tierschutz in der Nutztierhaltung in der bewährten Art und Weise voranzubringen. Zusätzlich wird die Umsetzung der erarbeiteten Inhalte (zum Beispiel Leitfäden, Ratgeber) in den Betrieben begleitet und unterstützt.

Der Lenkungsausschuss als Leitungsgremium zur niedersächsischen Nutztierstrategie hat sich Ende August 2018 in Hannover neu konstituiert. Inzwischen haben die einzelnen Fachgruppen des Tierschutzplans ihre Arbeitsprogramme dem Lenkungsausschuss vorgestellt und setzen diese nun um. Wichtige Themen darin sind der zukünftige Verzicht auf nicht-kurative routinemäßige Eingriffe, der tierschutz- und sachgerechte Umgang mit erkrankten und verletzten Nutztieren, Verbesserungen bei der Haltung und dem Management bei Nutztieren, der Ausstieg aus dem Kükentöten der Hühner-Legelinien, die Formulierung von Mindestanforderungen für solche Tierarten/Nutzungsrichtungen, für die bisher keine ausreichenden Regelungen getroffen wurden, sowie die Gewährleistung des Tierschutzes beim Transport und bei der Schlachtung.

# Mehr unangemeldete Kontrollen und Videoüberwachung beim Schlachten

## Niedersachsen reagiert auf Vorfälle in Schlachthöfen

» Heimlich gedrehte Videos in niedersächsischen Schlachthöfen zeigten 2018 offenbar mehrmalige Verstöße gegen das Tierschutzgesetz. Welche Folgen haben die aufgedeckten Vorfälle? Niedersachsen will, dass eine Videoüberwachung in den Schlachthöfen bundesweit verpflichtend eingeführt wird.

Im Herbst 2018 haben Tierschutzorganisationen Videoaufnahmen veröffentlicht, die heimlich in niedersächsischen Schlachthöfen aufgenommen worden waren. Die Aufzeichnungen legten den Verdacht nahe, dass die tierschutzrechtlichen Anforderungen in den betroffenen Schlachtbetrieben offenbar nicht immer eingehalten wurden. Auch Bilder aus Schlachthöfen in weiteren Bundesländern zeigen, dass es in dortigen Schlachthöfen zu tierschutzrelevanten Verstößen gekommen ist, bei denen Tiere nicht tierschutzkonform angeliefert, abgeladen, getrieben oder nicht ordnungsgemäß betäubt wurden.

In Niedersachsen wurden entsprechende Vorwürfe gegenüber drei Schlachthöfen geäußert. Die Einleitung staatsanwaltlicher Ermittlungen wurde veranlasst. Daneben wurden die betroffenen niedersächsischen Betriebe umgehend durch die für die Tierschutzüberwachung zuständigen kommunalen Behörden kontrolliert. Dabei wurden in einem Fall die gegenüber dem Schlachthof gemachten Vorwürfe nicht bestätigt.

## Programm zu unangekündigten Schwerpunktkontrollen

Zusätzlich zu den Kontrollen durch die Veterinärbehörden wurde kurzfristig ein Programm zu unangekündigten Schwerpunktkontrollen auf den Weg gebracht, um die Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorgaben in niedersächsischen Schlachthöfen zu überprüfen. Diese Kontrollen wurden durch interdisziplinäre Expertenteams des LAVES (aus den Bereichen

INFO

Bei den 17 durchgeführten Kontrollen wurden zahlreiche Mängel, vor allem bei der Dokumentation der Eigenkontrollen und der Wartung und Instandhaltung der Betäubungsgeräte festgestellt. Vier Betriebe wiesen hochgradige und fünf Betriebe mittelgradige Mängel in der Schlachthygiene auf. Bei der Technik der Betäubungsgeräte hatten zwei Betriebe hochgradige Mängel und vier Betriebe mittelgradige Mängel. Diverse Bolzenschussgeräte und Elektrozangen mit gravierenden Reinigungs- und Wartungsdefiziten wurden vorgefunden. Die Mängel im Bereich Tierschutz betrafen in der überwiegenden Zahl die unzureichende Erfüllung von Dokumentationspflichten, aber auch die Überschreitung der vorgeschriebenen Betäubungs-Stichzeit oder in einem Fall den unerlaubten Einsatz eines Elektrotreibgerätes. Drei Betriebe wiesen keine Mängel beim Tierschutz auf.



Die videogestützte Überwachung soll helfen, Tierschutzverstöße in Schlachthöfen zu vermeiden

Tierschutz, Lebensmittelüberwachung sowie Technische Sachverständige) und den zuständigen Vor-Ort-Behörden durchgeführt. Das LAVES ist in Niedersachsen die für die Zulassung von Schlachthöfen zuständige Behörde. Es wurden bis zum Ende des Jahres 17 Schlachtbetriebe kontrolliert. Bei Feststellung von Mängeln wurden vor Ort geeignete Maßnahmen angeordnet, um diese zu beheben. Die durch die Schlachtunternehmen vorzunehmende Mängelabstellung wurde und wird durch die zuständigen Überwachungsbehörden nachkontrolliert.

Die bekannt gewordenen Vorkommnisse an verschiedenen Schlachthöfen sowie die Ergebnisse der Schwerpunktkontrollen Tierschutz weisen darauf hin, dass es im Bereich Tierschutz an den Schlachthöfen Verbesserungspotential bezüglich der baulichen Bedingungen, der technischen Ausstattung, der Qualifikation der Mitarbeiter und der betrieblichen Abläufe gibt.

### Auf Landesebene ergriffene Maßnahmen

Neben der Etablierung der interdisziplinären Schwerpunktkontrollen hat das Land Niedersachsen weitere Maßnahmen auf verschiedenen Ebenen ergriffen. Um Fehler durch Unwissenheit oder Routine zu vermeiden, sind Schulungen besonders

wichtig. Im Bereich der Betäubung muss zum Beispiel von den Verantwortlichen regelmäßig überprüft werden, dass das Bolzenschussgerät funktioniert und wo und wie dieses angesetzt wird. Beim Treiben der Tiere bedarf es ausreichender Sachkenntnis darüber, welche Treibhilfen wie eingesetzt werden dürfen.

Landesweit wurden verpflichtende Schulungen für die in der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung tätigen amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte mit dem Schwerpunkt Tierschutz durchgeführt. Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte sind angehalten, die Kenntnisse und Fähigkeiten des Schlachthofpersonals bei den amtlichen Kontrollen verstärkt zu begutachten.

Im Rahmen der „Niedersächsischen Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0“ wurde die neue Projektgruppe „Schlachten und Töten“ eingerichtet. Die Projektgruppe



Neu im Tierschutzplan: die Projektgruppe „Schlachten und Töten“

besteht unter anderem aus Tierärzten der kommunalen Behörden und des LAVES, Tierschutz-Experten des Landwirtschaftsministeriums (ML) sowie einem Vertreter einer Tierschutzorganisation. Die Projektgruppe soll Maßnahmen zur Verbesserung des Tierschutzes an Schlachthöfen erarbeiten. Auch wurde eine Ad-Hoc-Arbeitsgruppe mit Vertretern des ML, der kommunalen Spitzenverbände und des LAVES eingerichtet. Diese Arbeitsgruppe soll weiteres Verbesserungspotential für amtliche Kontrollen bei der Schlachtung identifizieren und Lösungsvorschläge erarbeiten.

### Zusatz 2019

Die niedersächsische Landesregierung hat am 15. März 2019 eine Initiative zur rechtlichen Verankerung einer verpflichtenden Kameraüberwachung in Schlachthöfen in den Bundesrat eingebracht. Zuvor hatte das Ministerium bereits am 12. Februar mit Vertretern der Fleischwirtschafts- und Handelsverbände sowie den kommunalen Spitzenverbänden eine Vereinbarung zur freiwilligen Einführung von videogestützten Überwachungssystemen in niedersächsischen Schlachtbetrieben abgeschlossen. Das Programm zu unangekündigten Schwerpunktkontrollen wird 2019 fortgeführt.

## INFO

### Umgang mit Tieren

In deutschen Schlachthöfen werden jährlich etwa 755 Millionen Tiere geschlachtet. Für die Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen an den Umgang mit lebenden Tieren am Schlachthof sind die Unternehmen verantwortlich.

# Den Antibiotikaeinsatz weiter reduzieren

## Verschärfte Vorgaben für die Behandlung von Tieren mit Arzneimitteln

» Weltweit sind immer häufiger Bakterien gegen Antibiotika resistent. Auch der Einsatz von antibiotisch wirksamen Arzneimitteln bei Tieren, insbesondere bei Nutztieren, steht daher auf dem Prüfstand. Um eine Reduzierung der Anwendungen von Antibiotika zu erreichen, wurden die rechtlichen Anforderungen an den Arzneimitteleinsatz bei Tieren erhöht.

Durch das Antibiotikaminimierungskonzept der 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes von 2014 sind die Tierhalter auch in Niedersachsen dazu verpflichtet, ihren Antibiotikaeinsatz bei Rindern, Schweinen, Hühnern und Puten, die zur Mast gehalten werden, halbjährlich zu erfassen. Hat der Tierhalter in

der direkten Gegenüberstellung mit vergleichbaren Betrieben einen überdurchschnittlich hohen Antibiotikaverbrauch, ist er gehalten, Maßnahmen einzuleiten, um die Tiergesundheit zu verbessern und so eine Verminderung des Antibiotikaeinsatzes zu erreichen.

### Deutlich weniger Antibiotika

In Niedersachsen ist das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) für die Kontrolle der Umsetzung dieses Konzeptes zuständig. Im Rahmen der Überwachung werden sämtliche eingereichten Maßnahmenpläne zur Antibiotikaminimierung auf ihre fachliche Nachvollziehbarkeit und Vollständigkeit geprüft sowie die land-



Die rechtlichen Anforderungen für die Behandlung mit Arzneimitteln wurden verschärft

wirtschaftlichen Betriebe risikoorientiert kontrolliert. Dabei erfolgt einerseits ein Abgleich der Dokumentation auf dem Betrieb mit den Eingaben in der bundesweiten zentralen Antibiotika-Datenbank sowie die Prüfung der Umsetzung der geplanten Maßnahmen zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes. Neben der Kontrolle findet häufig eine Beratung der Tierhalter zum sorgsamem Umgang mit Arzneimitteln statt.

Die Rechtsänderung in Verbindung mit durchgeführten Maßnahmen sowie die zielgerichtete Überwachung haben zu einer deutlichen Senkung der Antibiotikamengen um mehr als 50 % im Vergleich zu 2011, dem Beginn der intensiven Diskussion zum Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung, geführt. Auch 2018 setzte sich der Trend, weniger Antibiotika einzusetzen, fort. Dies bestätigt die Wirksamkeit des Antibiotikaminimierungskonzepts in der Masttierhaltung. Es zeigt sich jedoch auch, dass zumindest unter den heutigen Gegebenheiten eine weitere Reduzierung immer schwieriger wird. Die deutliche Reduktion der Antibiotikamengen und die Sensibilisierung der Tierhalter bei der Anwendung von antibiotischen Wirkstoffen spiegelt sich bislang aber nicht in der für einige in der Humanmedizin bedeutsamen antibiotischen Wirkstoffe, nämlich Cephalosporine der 3. und 4. Generation und Fluorchinolone, in gleichem Maße wider (sog. Reserve-Antibiotika).

## INFO

### Was ist ein Antibiogramm?

Ein Antibiogramm, Resistenztest oder auch Antibiotika-Empfindlichkeits-Test ist eine mikrobiologische Untersuchungsmethode. Dabei wird festgestellt, gegenüber welchen Antibiotika der betreffende bakterielle Krankheitserreger empfindlich (sensibel) oder unempfindlich (resistent) ist.

Zur Erstellung eines Antibiogramms wird eine geeignete Probe entnommen (z. B. Blut, Urin oder ein Abstrich), woraus im Labor der Krankheitserreger identifiziert wird. Dieser Erreger wird auf seine Empfindlichkeit gegenüber verschiedenen Antibiotika untersucht.

## Reserve-Antibiotika

Um den Einsatz dieser Wirkstoffgruppen strikter zu reglementieren, ist am 1. März 2018 eine Änderung der „Verordnung über tierärztliche Hausapotheken“ (TÄHAV) in Kraft getreten. Diese Verordnung enthält rechtliche Rahmenbedingungen, die von Tierärztinnen und Tierärzten bei der Anwendung bzw. Abgabe von Arzneimitteln zur Behandlung von Tieren zu beachten sind. Danach dürfen Cephalosporine der 3. und 4. Generation und Fluorchinolone bei den Tierarten Rind, Schwein, Huhn, Pute, Hund, Katze und Pferd grundsätzlich nur noch nach einem Erregernachweis mit anschließender Erstellung eines Antibiogramms (Resistenztest) eingesetzt werden. Die Verpflichtung zur Erstellung eines Antibiogramms gilt für alle Antibiotika beispielweise bei einer wiederholten antibiotischen Behandlung von Tiergruppen der Tierarten Rind, Schwein, Huhn und Pute in einem Produktionszweig oder wenn Antibiotika aufgrund mangelnder Verfügbarkeit eingesetzt werden müssen, die nicht für die jeweilige Tierart zugelassen sind.

## INFO

### Änderungen der Verordnung über tierärztliche Hausapotheken

Die Änderung der „Verordnung über tierärztliche Hausapotheken“ trat am 1. März 2018 in Kraft. Sie enthält rechtliche Vorgaben zur:

- Einschränkung des Einsatzes von humanmedizinisch wichtigen Antibiotika (Cephalosporine der 3. und 4. Generation und Fluorchinolone) bei den Tierarten Rind, Schwein, Huhn, Pute, Hund, Katze und Pferd
- Durchführung von Erregernachweis und Antibiogramm im Zusammenhang mit dem Einsatz eines Antibiotikums
- klinischen Untersuchung bei der Abgabe von Antibiotika

Um die praktizierenden Tierärztinnen und Tierärzte umfassend über die Neuerungen der TÄHAV zu informieren, wurden im Jahr 2018 von der Tierärztekammer Niedersachsen gemeinsam mit dem LAVES drei Informationsveranstaltungen durchgeführt. Insgesamt dienen die vorgenannten Maßnahmen der Förderung des sorgsamsten Umgangs mit Antibiotika. Durch die Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes auf ein unerlässliches Maß soll langfristig die Resistenzentwicklung gestoppt und wenn möglich die Resistenzlage verbessert werden. Erste Untersuchungen scheinen einen Erfolg in dieser Hinsicht zu bestätigen.

# Afrikanische Schweinepest: Niedersachsen ist vorbereitet

## Informieren und den Ernstfall üben als Daueraufgabe der kommunalen Veterinärämter

» Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist spätestens seit dem Auftreten in der EU in 2014 sowohl in den Medien als auch in der täglichen Arbeit des öffentlichen Veterinärwesens präsent. Im Jahr 2018 wurde die Bedrohungslage für Deutschland durch den Ausbruch der ASP im Schwarzwildbestand in Belgien noch verschärft. Der Erfolg der dortigen Bekämpfungsmaßnahmen bleibt abzuwarten. Ein Nachweis der ASP hierzulande hätte drastische wirtschaftliche Folgen, sowohl für die Landwirtschaft als auch für die Lebensmittelindustrie. In Niedersachsen aber bereitet man sich auf allen Ebenen vor.

Während sich die ASP in den meisten betroffenen Ländern sukzessive ausbreitet, ohne dass es gelingt, hier entsprechend gegen zu steuern, konnte in Tschechien das im Jahr 2017 bei Wildschweinen aufgetretene Seuchengeschehen eingedämmt werden. Die dort wirksamen Maßnahmen, wie die Errich-

Wildschweine sind die Hauptüberträger der Afrikanischen Schweinepest



tung von Zäunen, Ernte-, Betretungs- und Befahrensverbote, Prämien für tot aufgefundene und erlegte Wildschweine sowie koordinierte Bejagung im zentralen Bereich des Seuchengeschehens haben auch in Deutschland Beachtung gefunden. So wurden durch Änderungen der Schweinepest-Verordnung in 2018 auf Bundesebene Rechtsgrundlagen für zusätzliche Bekämpfungsmaßnahmen geschaffen. Neben den schon bestehenden Möglichkeiten zur Anordnung von verstärkten Bejagungen und Untersuchungsverpflichtungen kann die zuständige Behörde nun ein sogenanntes Kerngebiet einrichten. In diesem Gebiet sind besonders intensive Bekämpfungsmaßnahmen möglich. Diese können in einer Umzäunung sowie in der Anordnung von Befahrens- und Betretungsverbote bestehen. Daneben kann die land- und forstwirtschaftliche Nutzung untersagt werden, um das Schwarzwild nicht zu beunruhigen sowie das Nahrungsangebot im Kerngebiet zu erhalten und damit eine Ausbreitung der Seuche zu verhindern.

## INFO

### Das Beispiel Rotenburg (Wümme)

Auch der Landkreis Rotenburg absolvierte im Sommer 2018 eine Tierseuchenübung, um das Zusammenspiel von Behörden und Jägern auf den verschiedenen Ebenen zu proben. Geübt wurden u. a. die konkreten Maßnahmen nach dem Erstnachweis der ASP bei einem verendet aufgefundenen Wildschwein. Teilnehmer an der Übung waren die im gemeinsamen Tierseuchenkrisenzentrum beteiligten Landkreise Cuxhaven, Osterholz, Rotenburg, Stade, Verden sowie Vertreter der Jäger. Die Jäger spielen bei der Beurteilung der Situation des Schwarzwildes in der konkreten Lage eine bedeutende Rolle, denn nur sie wissen über die vorhandene Zahl an Wildschweinen, örtlichen Gegebenheiten im Wald etc. Bescheid. Mit diesem Wissen kann die zuständige Behörde dann Maßnahmen umsetzen – mit dem Ziel, eine Ausbreitung zu verhindern und die Seuche schnellstmöglich zu tilgen.

### Behördliche Vorsorgemaßnahmen

Um diese Maßnahmen umsetzen zu können, schaffte das Land Niedersachsen in 2018 neben einem 20 km langen Zaun diverse Ausrüstungsgegenstände für die Bergung und Entsorgung tot aufgefunder Wildschweine an. Des Weiteren wurden Aufwandsentschädigungen für Jäger beschlossen – für das Auffinden von toten Wildschweinen sowie für die vermehrte Bejagung des Schwarzwildes. Die Aufwandsentschädigungen werden einerseits präventiv zur Unterstützung der Seuchenvorsorge und andererseits in einem Seuchengeschehen zur Bekämpfung der Seuche gezahlt.

Die Bedrohung durch die ASP verlangt von den kommunalen Veterinärämtern eine erhöhte Aufmerksamkeit. Zwei Bereiche sind dabei vorrangig: Zum einen die fortlaufende Information der betroffenen Gruppen – wie Landwirte und Jäger – und andererseits das Üben der Verwaltungen für den Fall eines Ausbruchs der ASP. So hat in 2018 allein das Veterinäramt des Landkreises Rotenburg (Wümme) in insgesamt 14 Vorträgen Landwirte und Jäger über die konkreten Gefahren und einzuhaltenden Regeln informiert.

### Landwirte und Jäger müssen Biosicherheit beachten

Oberstes Ziel bleibt dabei die Vermeidung des Eintrags des ausschließlich für Wild- und Hausschweine gefährlichen Virus. Daher werden Landwirte fortwährend über die Einhaltung der Biosicherheitsmaßnahmen, etwa die Einzäunung des Betriebs, das Ein- und Ausschleusen von Personen beim Betreten und Verlassen der Stallungen sowie über Fragen der Reinigung und Desinfektion informiert.

Die Biosicherheitsmaßnahmen betreffen auch die Jäger. So sollen sie möglichst keine Jagd in von ASP betroffenen Ländern ausüben oder in keinem Fall tierische Produkte von einer solchen Jagd mitbringen. In Niedersachsen selbst geht es darum, durch intensive Bejagung des Schwarzwildes die Schwarzwildichte abzusinken und mögliche Infektionen durch die Beprobung von tot aufgefundenem und erlegtem Wild frühzeitig zu erkennen. Hierzu gab und gibt es verschiedene Anreize. Beispielsweise verzichtete der Landkreis Rotenburg (Wümme) zeitweilig auf die Erhebung der Trichinenuntersuchungsgebühr, wenn der Jäger gleichzeitig mit der Trichinenprobe eine Blutprobe von dem erlegten Wildschwein abgab. Die Blutproben werden zur Untersuchung an das Untersuchungsinstitut des LAVES eingesandt.

Besonderes Augenmerk müssen die Jäger auf das sogenannte Fallwild, also verendet aufgefundene Tiere, legen. Diese sind

Die Webseite [www.tierseucheninfo.niedersachsen.de](http://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de) bietet einen umfassenden Überblick über die Bedrohungslage zur ASP, Vorsorgemaßnahmen, Bekämpfung in betroffenen Staaten, aktuelle Rechtsgrundlagen usw.

unbedingt zu beproben und dem Veterinäramt zu melden. Häufig wird der Ausbruch der ASP in einer Region zuerst bei verendeten Wildschweinen entdeckt. Und je eher eine Infektion diagnostiziert wird, umso höher ist die Chance für die Veterinärämter, die Ausbreitung zu verhindern. Die zum Teil drastischen rechtlichen Möglichkeiten nach einem Ausbruch wurden mit der letzten Änderung der Schweinepestverordnung geschaffen.

### Übungen zur Vorbereitung auf allen Ebenen

Die Abläufe in den ersten Tagen nach Auftreten der ASP wurden im Jahr 2018 von nahezu allen kommunalen Veterinärbehörden innerhalb Niedersachsens und auch mit einem Landkreis aus Nordrhein-Westfalen unter Einbeziehung der niedersächsischen ASP-Sachverständigengruppe geübt.

## INFO

### Säulen der Krisenvorbereitung

- Übungen, Schulungen und Informationen auf allen Ebenen
- Maßnahmen zur Früherkennung bei Wild- und Hausschweinen
- Materialbeschaffungen zur Bewältigung der Aufgaben
- Krisenpläne der Behörden
- Krisenpläne der Wirtschaft

### Neu ermöglichte Maßnahmen

- Einrichtung eines Kerngebietes zur intensiven Seuchenbekämpfung
- Absperrung eines Gebiets etwa durch einen Zaun
- Beschränkung des Personen- und Fahrzeugverkehrs für ein Gebiet
- Ernteverbote, Untersagung der Waldbewirtschaftung
- Anordnung der verstärkten Fallwildsuche durch die Revierinhaber
- Anordnung der Fallwildsuche durch Dritte
- Anordnung der verstärkten Jagd durch Dritte zusätzlich zum Jagd- ausübungsberechtigten

# Exotische Zoonosen auf dem Vormarsch

## Erstmals Nachweise des West-Nil-Virus in Deutschland

» Langanhaltend hohe Temperaturen begünstigen die Vermehrung von Insekten. Dadurch wird wiederum die Ausbreitung von Viren, die durch Insekten übertragen werden, gefördert. 2018 war so ein warmes Jahr. Zum ersten Mal überhaupt wurde das West-Nil-Virus in Deutschland bei Vögeln und Pferden nachgewiesen. Aber nicht nur diese Viruserkrankung war im vergangenen Jahr auf dem Vormarsch.

Ursprünglich aus Afrika stammend, kommt das West-Nil-Virus weltweit auf allen Kontinenten vor. In Süd- und Südosteuropa breitete sich das Virus in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich aus. Das West-Nil-Virus wird durch Arthropoden, etwa durch bei uns vorkommende oder eingeschleppte Mückenarten, übertragen. Es ist mit einigen anderen, auch für Menschen infektiösen Viren, wie dem Gelbfieber-Virus, dem Japan-Enzephalitis-Virus oder dem Dengue-Virus, verwandt.

### Virus wird durch Mücken übertragen

Im Süden Europas kommt es jährlich wiederkehrend zu West-Nil-Virus-Infektionen bei Menschen, Pferden und Vögeln. Das Virus wird natürlicherweise von Mücken auf Vögel übertragen und von diesen



Stechmücken übertragen das West-Nil-Virus auf Eulen und andere Vögel!

wieder auf die Mücken. Stechen virustragende Mücken jedoch Menschen oder Pferde, können auch diese infiziert werden.

Infektionen mit dem West-Nil-Virus bei einem Vogel oder Pferd werden in Deutschland als anzeigepflichtige Tierseuchen gelistet. Dies dient dazu, Ausbrüche früh zu erkennen, eine weitere Ausbreitung zu verhindern und so die menschliche Gesundheit zu schützen. Das Virus kann von Menschen und Pferden nicht wieder auf Mücken übertragen werden, weshalb sie als Fehlwirte bezeichnet werden.

In den meisten Fällen bleibt eine Infektion ohne Anzeichen einer Erkrankung. Nur einige Vogelarten wie Rabenvögel, Eulen

oder Greifvögel sind sehr empfänglich, und es können sich schwere Verläufe mit Schäden des Nervensystems, teilweise mit Todesfolge, entwickeln. Etwa 8 % der infizierten Pferde entwickeln schwere neurologische Symptome, darunter Stolpern, Zittern oder Lähmungen, oftmals mit lebenslangen Folgen. Für Pferde gibt es Impfstoffe, mit denen die Ausprägung der Krankheitsanzeichen deutlich reduziert werden kann.

#### **Bei Menschen meist milder Verlauf**

Auch bei den meisten Menschen bleibt eine Infektion mit West-Nil-Viren unbemerkt. In einigen Fällen können sich jedoch milde, grippeähnliche Symptome mit Fieber zeigen. Dieses Krankheitssymptom beim Menschen, in Verbindung mit seinem ersten beobachte-

ten Auftreten im West-Nile-District von Uganda im Jahr 1937, verlieh der Virusinfektion den Namen „West-Nil-Fieber“. In seltenen Fällen können aber auch bei Menschen schwere Erkrankungen mit Hirn- oder Hirnhautentzündungen bis hin zu Todesfällen auftreten. Für Menschen gibt es bislang keinen Impfstoff, wodurch in den Gebieten, in denen das West-Nil-Virus vorkommt, der Schutz vor Mücken wichtig ist.

Die langanhaltend hohen Temperaturen in 2018 förderten vermutlich die Verbreitung der West-Nil-Viren. Nie zuvor gab es in Europa so viele Fälle bei Menschen sowie auch bei Vögeln und Pferden. In Deutschland kam es erstmals zu Nachweisen bei zehn Vögeln und zwei Pferden in Bayern, Brandenburg, Berlin, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern. Erkrankungsfälle treten auf Grund der Übertragung durch Mücken mit saisonalen Schwankungen auf. In den betroffenen Ländern werden erste Nachweise meist ab Juni verzeichnet. Ein Abklingen der Fallzahlen ist Ende September zu erwarten. Noch ist unklar, ob das West-Nil-Virus in der Mückenpopulation in Deutschland überwintern kann und mit Beginn des Sommers und damit verbundener gesteigerter Mückenaktivität neue Erkrankungsfälle und eine weitere Ausbreitung innerhalb Deutschlands stattfinden werden.

#### **Vogelsterben durch Usutu-Virus**

Neben dem West-Nil-Virus breitete sich 2018 ein weiteres, eng verwandtes Virus ebenfalls stark aus: Das Usutu-Virus führte im letzten Jahr zu einem massiven Amselsterben. Zum ersten Mal wurde dieses, ebenfalls durch Mücken übertragene, Virus im gesamten Bundesgebiet nachgewiesen. Auch in Niedersachsen kam es in manchen Regionen zu einem starken Rückgang der Amselpopulationen. Das Usutu-Virus stammt wie das West-Nil-Virus ursprünglich aus Afrika und wird bereits seit einigen Jahren wiederkehrend in Süd-West-Deutschland nachgewiesen.



Pferde und Menschen weisen meist keine schweren Krankheitsverläufe auf

## INFO

### **West-Nil-Virus**

- Ursprünglich aus Afrika stammend, weltweit verbreitet
- Übertragung durch Stechmücken (Arbovirus)
- Menschen und Pferde können infiziert werden, eine weitere Virusverbreitung findet nicht statt (Fehlwirte)
- meist symptomlose Verläufe, einige Vogelarten (Rabenvögel, Eulen, Greifvögel) mit schweren Verläufen, ca. 8 % der Pferde mit neurologischen Symptomen (oftmals lebenslang), ca. 20 % der Menschen mit grippeähnlichen Symptomen, wenige mit neurologischen Symptomen und tödlichem Verlauf

Das Virus konnte zwar auch in Blutproben bei Menschen nachgewiesen werden, Erkrankungsfälle wurden in Deutschland bislang jedoch nicht festgestellt.

In Niedersachsen wird die Entwicklung der aktuellen Lage ständig beobachtet. Die Untersuchung von Wildvögeln, welche bereits seit einigen Jahren in Niedersachsen durchgeführt wird, trägt zur frühen Erkennung einer Einschleppung bei. 2018 wurde in Niedersachsen in rund der Hälfte der 256 untersuchten Wildvogelproben das Usutu-Virus nachgewiesen. 242 Wildvogelproben wurden auf das West-Nil-Virus hin untersucht. Dieses Virus wurde in Niedersachsen bislang nicht nachgewiesen.



Das Usutu-Virus führte zu einem massiven Amselsterben

## Vermehrtes Fischsterben: Ursachen und Folgen

**Im sehr warmen und trockenen Sommer 2018 verendeten in Niedersachsen zahlreiche Fische, insbesondere aufgrund von Sauerstoffmangel**

» Auch Fische und aquatische wirbellose Tiere wie Flusskrebse oder Teichmuscheln benötigen Sauerstoff zum Überleben. Sie nehmen ihn in gelöster Form über ihre Kiemen aus dem Umgebungswasser auf. Wärmeres Wasser enthält generell weniger Sauerstoff als kaltes Wasser, ansteigende Temperaturen bedeuten also eine Verringerung des Sauerstoffangebots für die Fische. Bei anhaltend hohen Temperaturen können die Tiere sterben. So sind Wassertemperaturen von über 25 °C beispielsweise für Forellen oder von über 30 °C etwa für heimische Flusskrebarten bereits als sehr kritisch zu bewerten.

Bei Fischen, Krebs- und Weichtieren handelt es sich um wechselwarme Tiere, deren Stoffwechselaktivität in direkter Abhängigkeit zur Wassertemperatur steht. Höhere Wassertemperaturen führen zu einer gesteigerten Aktivität bzw. Nahrungsaufnahme, dies wiederum führt zu einem erhöhten Sauerstoffbedarf. Lang anhaltende und warme Trockenperioden haben außerdem niedrigere Wasserpegel zur Folge. In Verbindung mit einem ansteigenden Algen- und Pflanzenwachstum und somit möglicherweise ansteigenden pH-Werten können Ammoniakvergiftungen auftreten. Zusätzlich zehren Algen und Wasserpflanzen während der Dunkelheit Sauerstoff. Als Folge des Sauerstoffmangels, aber auch in Verbindung mit einer Ammoniakvergiftung können Fische und wirbellose Wasserbewohner sterben. In kleineren Stillgewässern oder in flachen Seen mit geringem Wasserzulauf ist witterungsbedingter Sauerstoffmangel eher zu erwarten als in Fließgewässern nahe dem Quellbereich. Auslöser für vermehrtes Fischsterben können aber auch Einleitungen giftiger oder sauerstoffzehrender Substanzen, Havarien in Biogasanlagen oder in seltenen Fällen auch Fischkrankheiten sein.

Obwohl die kommunalen Veterinärbehörden in der Regel keine Zuständigkeit in Bezug auf Fischsterben in Fließgewässern, natürlichen Seen oder Bodenabbaugewässern haben, wurde die Task-Force Veterinärwesen des LAVES, bedingt durch den sehr warmen und trockenen Sommer, im Jahr 2018 vermehrt mit diesbezüglichen Anfragen zu niedersächsischen Binnengewässern konfrontiert. Betroffene Gemeinden, untere Wasserbehörden und kommunale Veterinärbehörden fragten beispielsweise nach Möglichkeiten der Bergung und des Umsetzens noch lebender Fische aus Gewässern mit kritisch niedrigen Sauerstoffkonzentrationen oder nach Maßnahmen zur Anreicherung betroffener Gewässer mit Sauerstoff, etwa durch Zuleitung von Frischwasser oder durch Umwälzung und Belüftung.

Ob entsprechende Maßnahmen zielführend sein können, ist jeweils im Einzelfall zu entscheiden. So kann ein Umsetzen lebender Fische nur erfolgen, wenn ein geeignetes Gewässer mit zuträglicher Wasserqualität zur Verfügung steht und das Allgemeinverhalten und der Gesundheitszustand der Fische einen Transport zulassen. Das Zuleiten von Wasser aus einem anderen Gewässer ist nur vertretbar, wenn sich die Wasserqualität des betreffenden Gewässers dadurch nicht nachteilig verändert.

Sauerstoffmangel in Flüssen und Seen führt zum Fischsterben



Die Task-Force Veterinärwesen führt am Standort Hannover auch Untersuchungen an Fischen durch, um bei vermehrtem Fischsterben den Ursachen auf den Grund zu gehen. Zum Beispiel können weit aufgerissene Mäuler und abstehende Kiemendeckel auf Sauerstoffmangel hindeuten. Verfärbungen der Haut und des Kiemengewebes können auf eine Einleitung giftiger Substanzen hinweisen. Ist der Magen-Darm-Trakt reichlich mit Nahrungsresten und Verdauungsprodukten gefüllt, ist von einem akuten Fischsterben auszugehen. Sterben nur bestimmte Fischarten und weisen diese Blutungen in der Muskulatur oder den inneren Organen auf, ist ein krankheitsbedingtes Verenden wahrscheinlich. Zwecks Ausschluss von Infektionskrankheiten werden Gewebeprobe entnommen und im LVI Braunschweig/Hannover des LAVES diagnostisch untersucht. Verbliebene Proben können auch später noch auf Rückstände giftiger Substanzen hin untersucht werden.

Die bei Fischsterben anfallenden Tierkadaver sind fachgerecht zu entsorgen. Wenn kein Krankheitsverdacht oder kein Verdacht auf eine Kontamination vorliegt, bedarf es der Entsorgung nach Abfallrecht in entsprechend zugelassenen Einrichtungen. Fallen sehr geringe Mengen an, kann die untere Abfallbehörde ausnahmsweise die Beseitigung auch außerhalb solcher Einrichtungen zulassen. Wenn dahingegen sehr große Kadavermengen auftreten, ist die Beseitigung auch in Verarbeitungsbetrieben für tierische Nebenprodukte (VTN) möglich. Bei Fischsterben als Folge einer Kontamination kann eine Entsorgung in Abfallbehandlungsanlagen erforderlich werden. Wenn ein Krankheitsverdacht vorliegt, müssen die Kadaver in einem VTN beseitigt werden.

## INFO

Auf der Website des LAVES kann ein Informationsblatt mit Hinweisen zum Vorgehen bei Fischsterben herunter geladen werden, das nicht nur den kommunalen Veterinärbehörden, sondern allen beteiligten Behörden und Personen als Hilfestellung dienen soll.

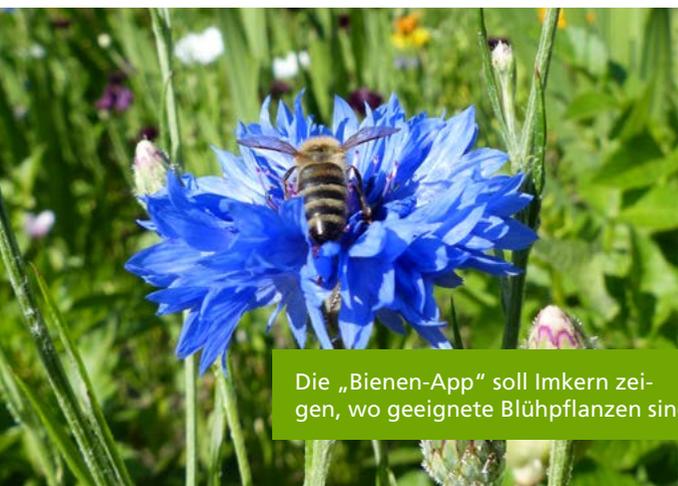
*<http://www.laves.niedersachsen.de/tiere/tiergesundheit/fischgesundheit/aktuell/informationsblatt-fuer-kommunale-veterinaerbehoerden-in-niedersachsen-ueber-maßnahmen-im-bereich-fischsterben-172615.html>*

# Bestäubungs- und Trachtbörse startet

## Landwirte und Imker ziehen bei Online-Börse an einem Strang

» Bienensterben und Artenschwund sind aktuell viel diskutierte Themen. Oftmals wird die Landwirtschaft für den Rückgang der Arten verantwortlich gemacht, andererseits sind die Bauern auf die Bestäubungsleistung der Insekten angewiesen. Eine gemeinsame Online-Börse soll nun Imker und Landwirte zusammenbringen. Die Bestäubungs- und Trachtbörse des Bieneninstituts in Celle hilft bei der gegenseitigen Suche nach Blühflächen und Bienenvölkern. Mitte 2019 soll die App an den Start gehen.

Das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) finanzierte Projekt „Bestäubungs- und Trachtbörse im Fachinformationssystem Mein Bienenstand – Landwirtschaft und Imkerei im Austausch“ (BTB) soll Kooperationen zwischen Imkern und Landwirten fördern. Neben der Schaffung von gegenseitigem Verständnis zwischen Imkern und Landwirten wird darüber hinaus angestrebt, auch die breite Öffentlichkeit über die Belange und Interessen beider Gruppen aufzuklären und zu sensibilisieren.



Die „Bienen-App“ soll Imkern zeigen, wo geeignete Blühpflanzen sind

Die BTB wird federführend vom LAVES-Institut für Bienenkunde in Celle (IB CE) begleitet. Projektpartner sind die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Bezirksstelle Uelzen (LWK) und die IP SYSCON GmbH. Die Kooperation dieser drei Institutionen gewährleistet, dass die Interessen der beteiligten Zielgrup-

pen berücksichtigt und in hohen Qualitätsstandards umgesetzt werden. Das IB CE stellt hierbei den Ansprechpartner für die Imkerei dar, die LWK den entsprechenden Part für die Landwirtschaft. Die IP SYSCON übernimmt die Aufmachung und Umsetzung des Projektes im IT-Bereich.

## Bestäubungsbörse besteht aus drei Modulen

Das Projekt erstreckt sich über den Zeitraum von Mai 2017 bis Mai 2020 und gliedert sich in drei Module. Das erste Modul umfasst die Erstellung einer Onlineplattform: Auf dieser haben Landwirte die Möglichkeit, potentiell geeignete Trachtflächen interessierten Imkern anzubieten. Imker können die Angebote annehmen, um das Nahrungsangebot und die Standplätze für ihre Bienen zu nutzen. Umgekehrt besteht für Imker die Option, ihre Bienen landwirtschaftlichen Betrieben zur Verfügung zu stellen, um die Bestäubung ihrer Kulturen zu sichern. Ein Prototyp dieser Plattform wurde bereits von den Projektteilnehmern getestet. Die fertige Online-Börse steht der Öffentlichkeit als App ab Mitte 2019 zur Verfügung. Ein weiteres Modul umfasst die kartographische Darstellung der Hauptkulturgebiete in Niedersachsen in Form eines Wap-Map-Services (WMS-Dienst). Der Fokus wird dabei auf Bienennährpflanzen und bei auf Insektenbestäubung angewiesenen Pflanzen und Anbauregionen gelegt. Ergänzt wird die App durch einen Frage-Antwort-Katalog.

## Blühflächenmonitoring dient der Optimierung

Mit dem Blühflächenmonitoring (BFM) wird das Gesamtprojekt um ein drittes Modul komplettiert. Von Landwirten angelegte Blühflächen sollen die Nahrungsversorgung von Bienenvölkern mit Nektar und Pollen in den trachtarmen Sommermonaten grundsätzlich verbessern. Das BFM in diesem Projekt dient dazu, Blühflächen hinsichtlich Aufwand und Nutzen zu evaluieren, um aus den gewonnenen Daten ggf. Maßnahmen zur Optimierung ableiten zu können. Die LWK analysiert die Entwicklung der Blühflächen. Ab der ersten Blüte bis hin zum Ende der Blühzeit werden die Flächen regelmäßig fotografisch dokumentiert. Zugleich prüft die LWK auf repräsentativen Teilflächen fortwährend den Pflanzenbestand.

Die Imker wandern die Blühflächen zu Beginn der Blüte an. Zu diesem Zeitpunkt werden durch Mitarbeiter des Bieneninstituts Populationsschätzungen an den Bienenvölkern vorgenommen. Ebenso werden Bienenbrotproben gezogen, die eine Einschätzung darüber zulassen, welche Pflanzen auf den Flächen bereits von den Bienen als Pollenquelle genutzt wurden. Anschließend führen die Imker die Völker gemäß ihrer eigenen guten imkerlichen Praxis bis zum Abblühen der Fläche und dokumentieren die vorgenommenen Arbeiten an den Völkern. Sobald die Flächen abgeblüht und die Völker „abgewandert“ werden, findet eine abschließende Populationsschätzung statt. Zudem werden nochmals eine Bienenbrot- und eine Futterprobe gezogen. Diese werden auf ihre botanische Herkunft

mittels mikroskopischer Pollenanalyse untersucht. Somit lassen sich Rückschlüsse darauf ziehen, welche Pflanzen der Blühflächen und der Umgebung von den Bienen genutzt wurden.

Bereits das erste Jahr des BFM erbrachte eine Vielzahl an Eindrücken und Ergebnissen. Durch die Betrachtung unterschiedlicher Betriebsarten (konventionell, Bioland, Neben-, Haupterwerb etc.), Standortbedingungen und Blühmischungen ergab sich ein facettenreiches Bild hinsichtlich der Entwicklung der Blühflächen. Unterschiede ließen sich ebenso auf der imkerlichen Seite feststellen, bedingt durch verschiedene Betriebsweisen und Vorkenntnisse, aber auch durch die unterschiedliche Größe der Bienenvölker.

Am Ende profitieren die Bienen und bringen mehr Honig mit



Landwirte und Imker arbeiten bei Blühflächen zusammen

### Beide Seiten profitieren

Somit erstaunt die Gesamtbetrachtung nicht, nach der einige Imker neben der Entwicklung ihrer Völker von einer ausgiebigen Honigernte an den Standorten der Blühflächen profitieren konnten. Die lange Trockenperiode des Sommers machte sich allerdings auch in der Pflanzenentwicklung bemerkbar. So konnten einige der Flächen nicht in die Untersuchungen mit einbezogen werden, da die Pflanzen nicht aufgelaufen waren.

Die ersten Ergebnisse des Monitorings lassen bereits vermuten, dass die Honigbienen an den Blühflächen von einer reichhaltigen Pollenversorgung profitieren konnten. Das Blühflächenmonitoring wird fortgesetzt. In Einzelinterviews berichteten die Imker und Landwirte zudem unabhängig voneinander über ihre Kooperation, von denen einige bereits vor Beginn des Monitorings bestanden. Andere Zusammenschlüsse entstanden hingegen erst im Rahmen des Projekts. Nahezu alle Teilnehmer des BFM 2018 signalisierten großes Interesse, sich auch an der zweiten Runde in 2019 aktiv beteiligen zu wollen.

Bisher berichten Landwirte und Imker fast durchweg von positiven Erfahrungen im Rahmen der Kooperationen. Über den reinen finanziellen Anreiz hinaus besteht bei beiden Berufsgruppen wegen des ökologischen Nutzens der Agrarumweltmaßnahmen ein deutliches Interesse an der Teilnahme am Blühstreifenprogramm des Landes.

## INFO

Die Bestäubungs- und Trachtenbörse siehe unter:

[www.bauer-imker.de](http://www.bauer-imker.de)



## Von der Stärkung der Kundenrechte bis zur Datensicherheit im Internet

» Neben dem gesundheitlichen und dem ernährungsbezogenen Verbraucherschutz gewinnt der wirtschaftliche Verbraucherschutz zunehmend an Bedeutung. Er hat zum Ziel, die Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher zu wahren und ihre Rechte als Konsumenten und Vertragspartner zu stärken. Der wirtschaftliche Verbraucherschutz umfasst dabei etwa die Themenbereiche Handel und Dienstleistungen, Finanzen und Versicherungen, Telekommunikation und Internet-Dienste, Energie, Bauen und Wohnen sowie die Reise-, Fahrgast- und Fluggastrechte. Somit gehören Warenkauf und Kundenrechte ebenso zum Aufgabenbereich wie die Altersvorsorge oder die Datensicherheit.

Für das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz steht dabei das Zusammenwirken von Bund, Land und Kommunen sowie der Interessens- und Wirtschaftsverbände im Vordergrund. Die Verbraucherinnen und Verbraucher sollen durch Information, Beratung und Kontrollmechanismen in die Lage versetzt werden, auf Augenhöhe mit der Wirtschaft am Geschäftsleben teilzunehmen und ihre Rechte durchzusetzen. Dabei dienen die Stärkung hochwertiger Produkte und die Förderung des Wettbewerbs sowie die Schaffung von Transparenz auch der Wirtschaft, da seriöse Unternehmen davon profitieren.

### Beratung durch die Verbraucherzentrale

Im Zivilrecht bestehen viele Regelungen, die den Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher zum Ziel haben. Es existiert bereits ein hohes Schutzniveau. Dennoch ist eine regelmäßige Überprüfung und gegebenenfalls Anpassung der Gesetzesbestimmungen vonnöten. Dies liegt überwiegend im Zuständigkeitsbereich des Bundesgesetzgebers. Das Land Niedersachsen beteiligt sich insbesondere über den Bundesrat an Gesetzgebungsverfahren und setzt sich über die Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) für die Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher ein.

Um eine effiziente und professionelle Beratung zu gewährleisten, unterstützt das Land insbesondere die Arbeit der Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V. (VZN). Die finanzielle Förderung stützt sich dabei zum einen auf eine festgelegte anteilige Finanzhilfe aus den Glücksspielabgaben nach dem Niedersächsischen Glücksspielgesetz und zum anderen auf die Projektförderung.

### Transparenz auf den Märkten?

Besonders hervorzuheben ist dabei das Projekt „Marktwächter Energie für Niedersachsen“ (siehe ab S. 121), das seit Anfang 2015 läuft. Der Marktwächter beobachtet den niedersächsischen Energiemarkt aus Verbrauchersicht, spürt unlautere Geschäftspraktiken auf und gibt Hinweise auf Missstände an die Aufsichtsbehörden weiter. Davon profitieren neben den

Verbraucherinnen und Verbrauchern auch jene Anbieter, die sich an Recht und Gesetz halten und einen Kundenkontakt nach fairen Marktregeln praktizieren. Zukünftig werden die Marktwächter (Digitale Welt, Finanzen und Energie) auf Bundesebene fortgeführt.

Mit dem Projekt „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“ (siehe ab S. 128) hat die VZN dazu beigetragen, die Lebenssituation und die Integration von Geflüchteten und Asylbewerberinnen und -bewerbern in Niedersachsen zu verbessern. Durch Aufklärung und Information wurden in Niedersachsen angekommene Geflüchtete von Beginn an in ihrer wirtschaftlichen Kompetenz gestärkt, damit sie sich selbstständig als Verbraucherinnen und Verbraucher im deutschen Wirtschaftssystem besser zurechtfinden.

### **Angebot auch im ländlichen Raum**

Anfang 2017 schließlich betraute das Ministerium die VZN mit der Durchführung des Projekts „Stärkung des Verbraucherschutzes im ländlichen Raum“ (siehe ab S. 125). Ziel dieses besonders innovativen Ansatzes ist es, eine professionelle Verbraucherberatung auch für die niedersächsische Bevölkerung im ländlichen Raum zu ermöglichen. Erstmals im Bundesgebiet können Ratsuchende dabei per Video-Chat mit den Expertinnen und Experten der Verbraucherzentrale sprechen – ohne Anfahrtsweg und bequem von zu Hause aus. Das Projekt soll die derzeit bestehende Ungleichbehandlung zwischen ländlichen und städtischen Regionen bezüglich des Zugangs zur Verbraucherberatung verringern.

# Erfolgreiches Frühwarnsystem für den Energiemarkt

## **„Marktwächter Energie“ hilft bei Ärger mit Strom- und Gasanbietern**

» Jedes Jahr melden sich viele Menschen bei der Verbraucherzentrale Niedersachsen, weil sie Probleme mit ihrem Strom- oder Gasanbieter haben. Im Rahmen des vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten Projekts „Marktwächter Energie für Niedersachsen“ hat die Verbraucherzentrale die Beschwerden ausgewertet und ist gegen unseriöse Geschäftspraktiken auf dem Energiemarkt vorgegangen.

Millionen Kundinnen und Kunden wechseln jedes Jahr ihren Strom- oder Gasanbieter. Bevor es soweit ist, haben sie die sprichwörtliche Qual der Wahl: Allein im Bereich Strom gibt es bundesweit mehr als 1.400 Lieferanten, bei Gas liegt die Zahl bei etwa 1.000. Dieser Wettbewerb ist aus Verbrauchersicht zwar grundsätzlich erst einmal positiv, bringt aber auch Probleme mit sich. So tauchen im Schatten der vielen seriösen Anbieter immer wieder einzelne schwarze Schafe auf, die mit fragwürdigen Geschäftspraktiken um Kunden buhlen. In den Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Niedersachsen haben sich daher in den vergangenen Jahren die Beschwerden über Strom- und Gasanbieter gehäuft.

### **Marktbeobachtung aus Verbrauchersicht**

Aus diesem Grund hat die Verbraucherzentrale im Jahr 2015 das Projekt „Marktwächter Energie für Niedersachsen“ ins Leben gerufen. Im Rahmen des Projekts werden die in den Beratungsstellen eingehenden Beschwerden systematisch erfasst und ausgewertet. Problematische Entwicklungen können so



Der Marktwächter deckt auf, mit welchen Tricks manche Stromanbieter arbeiten

frühzeitig identifiziert und an Politik, Öffentlichkeit und Aufsichtsbehörden weitergegeben werden, zum Beispiel durch Fachgespräche und Warnungen auf der Internetseite des Projekts. Zudem kann die Verbraucherzentrale auch juristisch gegen unseriöse Geschäftspraktiken vorgehen. Ein Marktwächter fungiert somit als eine Art Frühwarnsystem, das den Energiemarkt aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern beobachtet und auf Fehlentwicklungen schnell reagieren kann.

Wie die Analysen des Marktwächters zeigen, gab es im Jahr 2018 vor allem vier Themen, die bei Strom- und Gaskunden für Unmut sorgten: unerwünschte Telefonwerbung, Preiserhöhungen, fehlerhafte oder verzögerte Abrechnungen sowie Probleme beim Wechsel des Energieversorgers. Zu letzteren zählten insbesondere Fälle, in denen Verbraucher ihren Anbieter eigentlich gar nicht wechseln wollten, ihnen jedoch am

Telefon oder an der Haustür ein neuer Vertrag untergeschoben wurde. Wie die Beschwerden zeigten, fällt es Betroffenen oft schwer, sich gegen solche ungewollten Wechsel zur Wehr zu setzen – selbst wenn diese frühzeitig bemerkt werden.

## INFO

Weitere Informationen zu den Projektergebnissen finden sich auf der Internetseite des Marktwächters: [www.marktwaechter-energie.de](http://www.marktwaechter-energie.de)

Verbraucherinnen und Verbraucher, die Probleme mit ihrem Energieversorger haben und eine persönliche Beratung wünschen, können sich direkt an die Verbraucherzentrale wenden:

[www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de](http://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de)

## Zahlreiche Energieversorger erfolgreich abgemahnt

Um die Situation von Verbraucherinnen und Verbrauchern auf dem Energiemarkt zu verbessern, leitete der Marktwächter in vielen Fällen rechtliche Schritte ein. Grundlage ist das sogenannte Verbandsklageverfahren, das es der Verbraucherzentrale ermöglicht, Unternehmen wegen rechtswidriger Verhaltensweisen abzumahnern bzw. auf Unterlassung zu klagen. Hervorzuheben war im vergangenen Jahr beispielsweise die erfolgreiche Klage gegen den Energieversorger Fuxx-Die Sparenergie GmbH. Verbraucher hatten sich wegen der in Werbeschreiben versteckten Ankündigung von Preiserhöhungen beschwert.

Ein weiteres Beispiel ist der Anbieter e:veen Energie eG, der im Juli 2018 Insolvenz anmeldete und gegen den der Marktwächter zuvor zahlreiche gerichtliche und außergerichtliche Verfahren erfolgreich geführt hatte, unter anderem wegen irreführender Werbung und unrechtmäßiger Abschlagserhöhungen. Zudem war der Versorger durch die verspätete Auszahlung von Guthaben aus Rechnungen aufgefallen, was erfahrungsgemäß ein erstes Anzeichen einer drohenden Insolvenz sein kann. Ähnlich verhielt es sich beim Energieversorger BEV Bayerische Energieversorgungsgesellschaft mbH, gegen den der Marktwächter ebenfalls mehrere Abmahn- und Unterlassungsklagenverfahren führte und der Anfang 2019 Insolvenz anmeldete.

Insgesamt hat der Marktwächter Energie seit Projektbeginn 124 Abmahnungen ausgesprochen. In 111 Fällen liegt bereits eine Unterlassungserklärung oder ein aus Sicht der Verbraucherzentrale positives Gerichtsurteil vor (Stand: Ende Februar 2019). In weiteren Verfahren steht eine Entscheidung noch aus.

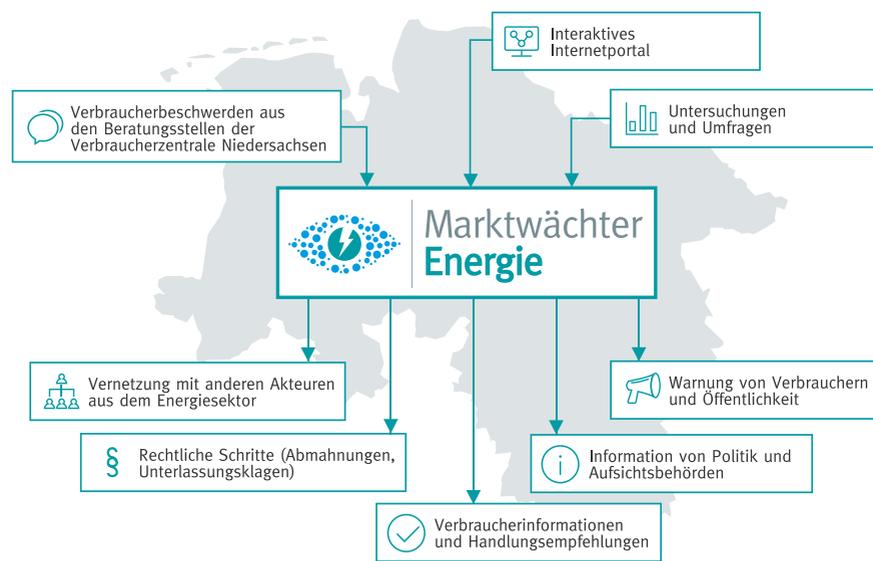
## Studien und Marktuntersuchungen

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Marktwächter-Tätigkeit ist das Erstellen von empirischen Studien und Marktuntersuchungen. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass neben Themen, zu denen bereits erste Verbraucherbeschwerden vorliegen, auch neue Entwicklungen und Geschäftsmodelle frühzeitig in den Blick genommen werden können.

Im Jahr 2018 beschäftigte sich der Marktwächter Energie unter anderem mit sogenannten „Wechselservices“ oder „Wechselhelfern“. Dabei handelt es sich um spezielle Online-Portale, die Verbrauchern versprechen, bei Bedarf automatisch einen Anbieterwechsel einzuleiten. Auf diese Weise müsse sich der Kunde selbst um nichts mehr kümmern, könne jedoch Jahr für Jahr viel Geld sparen.

Die Untersuchung des Marktwächters zeigte jedoch: Die Versprechen der Dienstleister waren oft deutlich übertrieben. So ergab die Auswertung beispielsweise, dass sich die Kunden – anders als in den Werbebotschaften suggeriert – keineswegs komplett aus der Betreuung ihrer Verträge zurückziehen konnten, sondern dass es bei den meisten Portalen durchaus Aufgaben gab, die die Nutzerin oder der Nutzer selbst übernehmen musste. Zudem war an vielen Stellen fraglich, ob Verbraucher tatsächlich von den versprochenen Vorteilen und Serviceleistungen profitieren konnten.

Zukünftig wird der Marktwächter Energie auf Bundesebene fortgeführt.



## Erstmals Videoberatung der Verbraucherzentrale

### Pilotprojekt in Niedersachsen zur Stärkung des ländlichen Raums

» Kurz vor dem Jahreswechsel 2017/18 sorgte die Verbraucherzentrale Niedersachsen für eine bundesweite Premiere: Als erste Verbraucherzentrale in Deutschland bietet sie seitdem Standard-Beratungen per Video an. Ratsuchende Bürgerinnen und Bürger können jetzt auch unterwegs mit dem Smartphone oder bequem von zu Hause aus die Expertinnen und Experten der Verbraucherzentrale befragen.

Zudem gibt es die Möglichkeit, während der Videoberatung Dokumente, etwa Rechnungen oder Verträge, zu übermitteln. Auch eine Chat-Funktion ist enthalten. In einer Pilotphase wurden vorerst Fragen zum Verbraucherrecht (Kaufverträge, Widerruf, Handwerkerverträge) und zum Bereich Internet, Telefon und Mobilfunk beantwortet.

Das Ziel dieses neuen Angebotes ist, die bestehende Ungleichbehandlung zwischen ländlichen und städtischen Regionen hinsichtlich des Zugangs zur Verbraucherberatung zu verringern. Der Titel des vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten Pilotprojektes lautet deshalb „Stärkung des Verbraucherschutzes im ländlichen Raum“.

### Beratungsstellen – erzwungener Rückzug aus der Fläche

Ebenso wie die Versorgung durch Ärzte, Sparkassen oder Geschäfte des täglichen Bedarfs in ländlichen Gegenden immer weiter abnimmt, musste sich auch die Verbraucherzentrale aus der Fläche zurückziehen. Die momentan elf niedersächsischen Verbraucherberatungsstellen befinden sich größtenteils in sogenannten Oberzentren. Deshalb müssen Verbraucherinnen

und Verbraucher aus dem ländlichen Raum häufig weite Anfahrtswege zurücklegen, um dort eine Beratung wahrnehmen zu können. Teilweise beträgt die Fahrzeit mit dem Auto weit mehr als eine Stunde. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln dauert es meist wesentlich länger. Telefonisch oder per E-Mail lassen sich viele Sachverhalte jedoch nur schwer klären. So können bei telefonischer Beratung Unterlagen nicht gesichtet werden, und zeitversetzte Mail-Kommunikation erhöht den Aufwand auf beiden Seiten.

Als komfortablere und persönlichere Lösung ist die Videoberatung eine gute Alternative. Sachverhalte können leichter vermittelt und Rückfragen schneller geklärt werden. Diese Art der Beratung kann zwar kein persönliches Gespräch vor Ort ersetzen, geschweige denn eine Beratungsstelle. Sie bietet aber gerade für Bewohner strukturschwacher Gegenden einen deutlichen Mehrwert gegenüber Telefon- und E-Mailberatung, nicht zuletzt durch den Sichtkontakt zwischen ratsuchender Person und Expertin oder Experten. Als Brücke in den ländlichen Raum nutzt die Verbraucherzentrale Niedersachsen ihre Standorte Aurich, Celle, Göttingen und Lüneburg.

### Leichte Bedienbarkeit und Terminbuchung rund um die Uhr

Bei der Konzeption des innovativen Angebotes „Videoberatung“ stand die niedrighschwellige Nutzbarkeit im Vordergrund: Verbraucher können über einen neuen Online-Terminkalender rund um die Uhr Termine buchen. Ein Link in der Bestätigungsmail führt zur vereinbarten Zeit direkt auf ein Dialogfenster. Eine Videoberatung dauert bis zu 20 Minuten und wird derzeit kostenlos angeboten. Voraussetzungen für die Nutzung der Videoberatung sind ein Internetzugang, ein aktueller Browser, eine Kamera, Mikrofon und Lautsprecher.

Schon vor der Terminvereinbarung kann auf der Webseite der Verbraucherzentrale ein Technikcheck durchgeführt werden. So können Verbraucher sicherstellen, dass ihr Endgerät über die notwendige Ausstattung verfügt – was bei einem internetfähigen Smartphone eigentlich immer der Fall sein sollte. Das Angebot richtet sich insbesondere auch an ältere Menschen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes nutzt mehr als

die Hälfte aller über 65-Jährigen mittlerweile das Internet. Verglichen mit Krankenkassen, Sparkassen oder Banken, die bereits Videoberatung einsetzen, ist die Verbraucherzentrale Niedersachsen eine kleine Organisation. Dementsprechend ambitioniert war das Projektvorhaben. Immer wieder mussten technische Schwierigkeiten und Kinderkrankheiten des Systems gemeinsam mit dem Dienstleister gelöst werden. Mittlerweile läuft die Videoberatung weitestgehend zuverlässig und stabil. Dennoch kann es durch eine schlechte oder schwankende Netzabdeckung in manchen Gegenden zu Verbindungsproblemen kommen. Vielfältige Erfahrungen im Zusammenspiel der Systeme zeigen, welches Neuland ein Videoberatungsangebot in seiner technischen Komplexität immer noch darstellt.

Dennoch sind die Erfahrungen sehr positiv: Sei es der Lkw-Fahrer, der die Videoberatung auf dem Rastplatz nutzt, der Niedersachsen, der ein Mietwagenproblem per Videochat von Brasilien aus klärt oder die Mutter, die die Verbraucherzentrale kurz vor dem Abholen ihrer Kinder aus der Kita kontaktiert – die Nutzer sind begeistert. Deshalb arbeitet die Verbraucherzentrale daran, die Videoberatung noch bekannter zu machen und durch neue Erkenntnisse stetig zu verbessern. Zugleich werden die gesammelten Erfahrungen auch von anderer Seite genutzt. Die Verbraucherzentrale Niedersachsen war als Vorreiterin auf diesem Gebiet bereits Ansprechpartnerin und Ratgeberin für andere Verbände und Institutionen, die eine Videoberatung planen.



### Weiterführender Link

[www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/videoberatung](http://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/videoberatung)

# Ankommen im deutschen Verbraucheralltag

## Projekt „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“ bietet Hilfe und Orientierung

» Verbraucherinformation als Faktor der Integration: Nicht nur Fragen zu Unterkunft und Versorgung beschäftigten Flüchtlinge, auch Grundlagen des wirtschaftlichen Lebens können Hürden im Alltag darstellen: Wo bekomme ich einen bedarfsgerechten Mobilfunkvertrag? Wie eröffne ich ein Konto? Welche Versicherungen sind wichtig? Hier leistete die Verbraucherzentrale Niedersachsen mit dem Projekt „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“ eine wichtige Hilfestellung. Allein 2018 gab es mehr als 900 Beratungsgespräche.

Geflüchtete gehören zur Gruppe der „verletzlichen Verbraucher“. Ihnen fehlen häufig Kenntnisse über die Strukturen im deutschen Vertrags- und Verbraucherrecht, mangelnde Sprachkenntnisse und eine Fülle von Fachbegriffen erweisen sich als zusätzliche Hürden. Ziel des vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderten Projektes „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“ war es daher, Geflüchteten Orientierung im deutschen Verbraucheralltag zu geben und sie für komplexe Verbraucherthemen zu sensibilisieren.

Für die vorwiegend junge Zielgruppe wurden sowohl persönliche als auch digitale Angebote entwickelt. Um möglichst nah an der Lebensrealität der Geflüchteten zu arbeiten, wurden kontinuierlich die für sie relevanten Themen abgefragt. Die daraus entwickelten Informationsmaterialien wurden auf Veranstaltungen sowie in den Beratungsstellen und auf der Webseite der Verbraucherzentrale Niedersachsen angeboten. Sie decken die wichtigsten verbraucherrechtlichen Themen für Neuzugewanderte ab – beispielsweise Privathaftpflichtversicherungen, Telekommunikationsverträge, Reklamation und Widerruf.



Geflüchtete brauchen Orientierung im deutschen Verbraucheralltag

## Vortragsveranstaltungen in ganz Niedersachsen

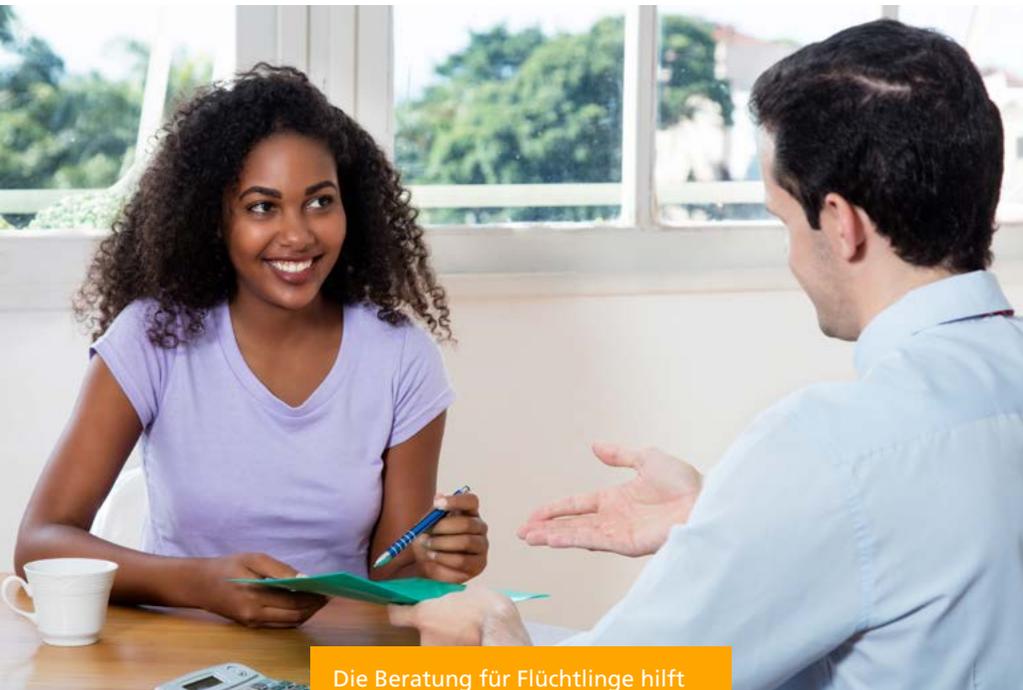
Bei 230 Vorträgen konnten sowohl Geflüchtete als auch Multiplikatorinnen und Multiplikatoren direkt angesprochen und informiert werden. Bei der Koordinierung der zahlreichen Termine in ganz Niedersachsen arbeitete das Projekt eng mit Akteuren in der Flüchtlingsarbeit – wie Kommunen, Wohlfahrtsverbänden, Integrationskursträgern und Ehrenamtsinitiativen – zusammen. Wenn nötig, stellten die Kooperationspartner Übersetzerinnen und Übersetzer zur Verfügung. Informiert wurde etwa zu den Bereichen Kaufrecht, Telekommunikation und Internet, Rundfunkbeitrag, Finanzen, Versicherungen und Energieverbrauch. Dabei wurden auch Beratungsmöglichkeiten und Webangebote erläutert.

Außerdem gab es bei den Veranstaltungen stets ausreichend Raum für Fragen und Erfahrungsaustausch. Häufig wurden die Geflüchteten von Ehrenamtlichen begleitet. Daneben gab es auch spezielle Schulungen für Multiplikatorinnen und Multiplikatoren. Wichtig war, dafür zu sensibilisieren, dass viele Aspekte

des Verbraucheralltags, die auf den ersten Blick selbstverständlich erscheinen, für Geflüchtete irritierend und abschreckend wirken können. Zudem wurden Tipps und rechtliche Aspekte besprochen, um Geflüchtete aktiv vor Fallstricken bei Vertragsabschlüssen zu schützen.

### Direkte Hilfe vor Ort – persönliche Beratungen

Im Jahr 2018 wurden über 900 individuelle Beratungen in den Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Niedersachsen durchgeführt. Mehr als 40 % befassten sich mit dem Thema Telekommunikation, insbesondere mit Rechnungen, Kündigungen und untergeschobenen Leistungen für Smartphone und Internet. Das Mobiltelefon ist für Geflüchtete das wichtigste Kommunikationsmittel, um auf der Flucht und in Deutschland Kontakt mit Freunden und Verwandten im Heimatland zu halten. Beim Abschluss eines Vertrags lauern jedoch viele Gefahren. Die Verbraucherzentrale half, geeignete Verträge zu finden und gegen unseriöse Verkaufspraktiken vorzugehen.



Die Beratung für Flüchtlinge hilft auch beim Abschluss von Verträgen

Weitere stark nachgefragte Beratungsthemen waren online bestellte Kreditkarten sowie (unbegründete) Inkassoforderungen. Oftmals unbemerkt hatten Geflüchtete online Kreditkarten bei Vermittlungsfirmen bestellt sowie dubiose Verträge und Abos abgeschlossen. Durch die Unterstützung der Verbraucherzentrale konnten Verträge widerrufen und finanzieller Schaden verhindert werden.

Die Erfahrungen aus dem Projekt „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“ zeigen, dass die Zielgruppe der Geflüchteten gezielt und aktiv angesprochen werden muss, um sie vor Fallen und Tücken des deutschen Verbraucheralltags zu schützen. Die hohen Beratungszahlen und die konstante Nachfrage nach Vortragsveranstaltungen verdeutlichen den Bedarf, auch den an ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern.

Die Beratungs- und Informationsangebote der Verbraucherzentralen sollten bei Geflüchteten intensiv beworben werden, da es eine solche unabhängige Beratungsstruktur in den meisten Herkunftsregionen nicht gibt. Es gilt, Hemmschwellen bei dieser Zielgruppe weiter abzubauen. Denn Rechte und Pflichten in Sachen Verbraucherschutz sollten den Geflüchteten möglichst bald nach der Ankunft in Deutschland nähergebracht werden.

## INFO

### Wichtige Fakten

- Laufzeit: 1. Juni 2016 bis 28. Februar 2019
- Förderung: Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Vortragsveranstaltungen für Geflüchtete vor Ort, etwa in Unterkünften, Integrationskursen, Willkommenscafés
- Persönliche Information für haupt- und ehrenamtliche Helferinnen und Helfer in der Arbeit mit Geflüchteten
- Individuelle Beratung und rechtliche Unterstützung der Geflüchteten bei Verbraucherproblemen
- Mehrsprachiges Informationsmaterial bei Veranstaltungen und online
- Workshops und Beiträge auf Fachtagungen

## Verzeichnis der Autorinnen und Autoren

### 1. Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun  
Dr. Andrea Luger, ML  
Prof. Dr. Michael Kühne, ML

### 2. Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Tabakerzeugnissen

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung  
Heike Naumann-Antenori, ML

Aber bitte mit Sahne?  
Hygienestatus in Konditoreien und Eisdieleen oftmals fragwürdig  
Dr. Marie-Charlotte von Deetzen, LAVES  
Dr. Jenny Schneiders, Landkreis Graftschaft Bentheim

Tiefkühlgemüse: Immer eine gesunde Alternative?  
Ein Drittel aller Proben von Tiefkühl-Gemüse mit Nachweis von *Listeria monocytogenes*. Durcherhitzen schützt vor möglichen Erkrankungen  
Heike Viedt, LAVES  
Paul Rohenkohl, Landkreis Vechta

Tiefgekühlte Kräuter unter der Lupe  
Verzehr von rohen TK-Kräutern nicht unbedenklich  
Heike Viedt, LAVES

„Kindermilch“ ist keine Milch  
Hersteller müssen Produktnamen ändern  
Dr. Annette Bendix, Region Hannover  
Dr. Gunda Morales, LAVES

Insekten als Lebensmittel  
Heuschrecken und Mehlwürmer: Mutprobe oder Food-Trend?  
Dr. Jens Witte, ML

Lebensmittelrückruf: Wie funktioniert das eigentlich?  
Warnungen, Rücknahmen und Lebensmittelsicherheit  
Anke Kölling, ML  
Dr. Christoph Seybold, LAVES

Welcher Fisch liegt auf meinem Teller?  
Fischartendifferenzierung und korrekte Deklaration  
Dr. Ralf Pund, LAVES  
Dr. Henner Neuhaus, LAVES  
Dr. Edda Bartelt, LAVES  
Werner Arno Steinwender, Region Hannover

Wer steckt hinter der schwarzen Maske?  
Kontrolle des Internethandels als behördliche Aufgabe  
Birgit Hogeback, ML  
Bettina Weßels, LAVES  
Dr. Maureen Hartl, LAVES  
Katharina Reimers, LAVES

Mineralöl in Lebensmittelverpackungen  
Häufiger Nachweis von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen  
Dr. Mira Punkert, LAVES

Gummistiefel: Alles sicher?  
Untersuchung von Kindergummistiefeln auf verschiedene Schadstoffe  
Dr. Mirjam Jasper, Landkreis Celle  
Tatjana Schick, LAVES

### 3. Ernährungsbezogener Verbraucherschutz

Gesund essen – auch in Schule, Kita und Kantine  
Carola Sandkühler, ML

Qualitätssicherung in der Schulverpflegung  
Wie lässt sich eine ausgewogene Ganztagsverpflegung organisieren?  
Dr. Stefan Leopold, Stadt Wolfsburg  
Diana Reif, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Trinken mit Spaß – Wasser marsch!  
Verbraucherzentrale motiviert Kinder, immer ausreichend zu trinken  
Kathrin Bratschke, Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Nahrungsergänzungsmittel – nützlich oder überflüssig?  
Der Verkauf von Vitaminen und Co boomt, dabei helfen Obst und Gemüse meist mehr  
Nicole Eckelmann, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) – Sektion Niedersachsen

Fitmacher mit verbotenen Inhaltsstoffen?  
Die Stadt Braunschweig untersuchte Nahrungsergänzungsmittel für Bodybuilder  
Carsten Bode, Stadt Braunschweig

### 4. Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung  
Dr. Uwe Zürner, ML

Funde von ndl-PCB in Hühnerfutter  
Kontamination durch Lackabsplitterungen in Verladezellen  
Sven Heyne, LAVES

Bei rohem Hundefutter mit Keimbelastung rechnen  
Umgang mit BARF-Futtermitteln erfordert besondere Sorgfalt  
Dr. Lutz Bötcher, LAVES

### 5. Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

Tierschutz in Niedersachsen: Überwachung und Weiterentwicklung  
Dr. Corinna Vossler, ML  
Dr. Dorit Stehr, ML

Mehr unangemeldete Kontrollen und Videoüberwachung beim Schlachten  
Niedersachsen reagiert auf Vorfälle in Schlachthöfen  
Dr. Etta Politt, ML

Den Antibiotikaeinsatz weiter reduzieren  
Verschärfte Vorgaben für die Behandlung von Tieren mit Arzneimitteln  
Dr. Matthias Triphaus, LAVES  
Dr. Sabine Kurlbaum, LAVES  
Dr. Heidi Kuiper, ML

Afrikanische Schweinepest: Niedersachsen ist vorbereitet  
Ernstfall üben als Daueraufgabe der kommunalen Veterinärämter  
Dr. Joachim Wiedner, Landkreis Rotenburg (Wümme)  
Josef Huesmann, LAVES  
Dr. Jens Brackmann, LAVES

**Exotische Zoonosen auf dem Vormarsch**  
Erstmals Nachweise des West-Nil-Virus  
in Deutschland

Dr. Josef Diekmann, LAVES  
Dr. Claudia Mroz, LAVES  
Dr. Louise Prüfer, LAVES  
Prof. Dr. Martin Runge, LAVES  
Dr. Andreas Moss, LAVES

**Vermehrtes Fischsterben: Ursachen und Folgen**  
Im sehr warmen und trockenen Sommer 2018  
verendeten in Niedersachsen zahlreiche Fische,  
insbesondere aufgrund von Sauerstoffmangel

Dr. Dirk Willem Kleingeld, LAVES

**Bestäubungs- und Trachtbörse startet**  
Landwirte und Imker ziehen bei Online-Börse  
an einem Strang

Prof. Dr. Werner von der Ohe,  
LAVES-Institut für Bienenkunde Celle

## 6. Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

**Von der Stärkung der Kundenrechte bis zur  
Datensicherheit im Internet**

Kathrin Radtke, ML

**Erfolgreiches Frühwarnsystem für den Energiemarkt**  
„Marktwächter Energie“ hilft bei Ärger mit Strom-  
und Gasanbietern

Christina Peitz,  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

**Erstmals Videoberatung der Verbraucherzentrale**  
Pilotprojekt in Niedersachsen zur Stärkung  
des ländlichen Raums

Arnd Onnasch  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

**Ankommen im deutschen Verbraucheralltag**  
Projekt „Verbraucherschutz für Flüchtlinge“  
bietet Hilfe und Orientierung

Marvin Momberg  
Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

## Bildnachweise

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung - Sektion Niedersachsen (DGE)**  
Seite 4, 77: Maja Schültingkemper

**GyFa Wolfsburg**  
Seite 65, 68: Erik Bosker

**Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)**  
Seite 7 (3), 119: Prof. Dr. Werner von der Ohe; Seite 31: Heike Viedt; Seite 53: Bettina Weßels;  
Seite 57: Dr. Mira Punkert

**Privat**  
Seite 114: Uwe Röhrs; Seite 49, 116: Manfred Böhling

**Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.**  
Seite 127: Arnd Onnasch

## Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen

### 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](mailto: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](mailto:poststelle@laves.niedersachsen.de)

### Lebensmittel- und Veterinär- institut 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](mailto: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](mailto:poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de)

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

### Institut für Fische und Fische- reierzeugnisse Cuxhaven

Schleusenstraße 1  
27472 Cuxhaven  
Telefon 04721 6989-0  
Telefax 04721 6989-16  
[poststelle.iff-cux@laves.niedersachsen.de](mailto:poststelle.iff-cux@laves.niedersachsen.de)

### Institut für Bedarfsgegenstän- de Lüneburg

Am Alten Eisenwerk 2A  
21339 Lüneburg  
Telefon 04131 15-1000  
Telefax 04131 15-1003  
[poststelle.ifb-lg@laves.niedersachsen.de](mailto:poststelle.ifb-lg@laves.niedersachsen.de)

### Futtermittelinstitut Stade

Heckenweg 6  
21680 Stade  
Telefon 04141 933-6  
Telefax 04141 933-777  
[poststelle.fi-stade@laves.niedersachsen.de](mailto: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](mailto:poststelle.ib-ce@laves.niedersachsen.de)

### Kommunale Behörden:

#### Landkreis Ammerland

Veterinär- und Lebensmittelüber-  
wachungsamt  
Wilhelm-Geiler-Straße 9  
26655 Westerstede  
Geschäftszimmer:  
04488 56-5400  
Telefax: 04488 56-5409  
Zentrale: 04488 56-0  
[vet.amt@ammerland.de](mailto:vet.amt@ammerland.de)

#### Landkreis Aurich

Amt für Veterinärwesen und Ver-  
braucherschutz 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](mailto:veterinaeramt@landkreis-aurich.de)

#### Stadt Braunschweig

Fachb. Bürgerservice, öffentl.  
Verbraucherschutz  
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](mailto: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](mailto: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](mailto:veterinaeramt@lkclp.de)

**Landkreis Cuxhaven**

Veterinäramt  
Vincent-Lübeck-Straße 2  
27474 Cuxhaven  
Telefax: 04721 66-2585  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 04721 66-2132  
[veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de](mailto: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](mailto:verbraucherschutz@delmenhorst.de)

**Landkreis Diepholz**

Fachdienst Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz  
Grafenstraße 3  
49356 Diepholz  
Telefax: 05441 976-1744  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05441 976-1862  
[veterinaerwesen@diepholz.de](mailto: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](mailto: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](mailto:veterinaeramt@gifhorn.de)

**Landkreis Goslar**

Fachdienst Verbraucherschutz und  
Veterinärwesen für den Landkreis  
Goslar die Stadt Salzgitter

Heinrich-Pieper-Str. 9  
38640 Goslar  
Telefax: 05321 7699843  
Zentrale: 05321 7008-00  
[verbraucherschutz@landkreis-goslar.de](mailto:verbraucherschutz@landkreis-goslar.de)

Nebenstelle Salzgitter  
Gesundheitsamt für die Stadt Salz-  
gitter 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](mailto:veterinaeramt@landkreisgoettingen.de)

Nebenstelle Osterode a.H.

Katzensteiner Straße 137  
37520 Osterode am Harz  
Post über Landkreis Göttingen  
Telefax: 05522 951-065  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05522 951-061

**Landkreis Grafschaft Bentheim**

Abteilung für Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz  
Buddenbergsweg 7-9  
48529 Nordhorn  
Telefax: 05921 96-3200  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05921 96-06  
[veterinaeramt@grafschafft.de](mailto:veterinaeramt@grafschafft.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](mailto:veterinaerwesen@hameln-pyrmont.de)

**Landeshauptstadt Hannover**

Gewerbe- und Veterinärangele-  
genheiten  
Vordere Schöneworth 14  
30167 Hannover  
Telefax : 0511 168-31234  
Telefon nur LMÜ:  
0511 168-31152  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 0511 168-31153  
[32.2@hannover-stadt.de](mailto:32.2@hannover-stadt.de)  
(Veterinärwesen)  
[32.21@Hannover-Stadt.de](mailto: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  
[fdv@region-hannover.de](mailto:fdv@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@lkhamburg.de](mailto:veterinaeramt@lkhamburg.de)

**Landkreis Heidekreis**

Fachbereich Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz  
Quintusstraße 1  
29683 Bad Fallingbostel  
Geschäftszimmer 1:  
05162 970-306  
Geschäftszimmer 2:  
05162 970-229  
Telefax: 05162 970-402  
Zentrale: 05162 970-0  
[veterinaeramt@heidekreis.de](mailto:veterinaeramt@heidekreis.de)

**Landkreis Helmstedt**

Geschäftsbereich Ordnung,  
Verkehr, Veterinärwesen und Ver-  
braucherschutz  
Charlotte-von-Veltheim-Weg 5  
38350 Helmstedt  
Geschäftszimmer:  
05351 121-2592  
Telefax: 05351 121-2600  
Zentrale: 05351 121-0  
[veterinaeramt@landkreis-helmstedt.de](mailto: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](mailto:veterinaeramt@landkreishildesheim.de)

**Landkreis Holzminden**

Verbraucherschutz und Tierge-  
sundheit  
Bgm.-Schrader-Str. 24  
37603 Holzminden  
Geschäftszimmer:  
05531 707-347  
Telefax: 05531 707-345  
Zentrale: 05531 707-0  
[veterinaeramt@landkreis-holzminden.de](mailto:veterinaeramt@landkreis-holzminden.de)

**Zweckverband Veterinäramt JadeWeser**

Olympiastraße 1, Gebäude 6a  
26419 Schortens  
Telefax: 04421 7788-770  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 04421 7788-0  
[veterinaeramt@jade-weser.de](mailto:veterinaeramt@jade-weser.de)

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

Grenzkontrollstelle  
JadeWeserPort  
Pazifik 37  
26388 Wilhelmshaven  
Post über Zweckverband  
Veterinäramt JadeWeser  
Telefax: 04421 98785-111  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 04421 98785-101

Nebenstelle Wittmund  
Am Markt 9  
26409 Wittmund  
Post über Zweckverband  
Veterinäramt JadeWeser  
Telefax: 04462 86-1402  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 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@lkleer.de](mailto:veterinaeramt@lkleer.de)

**Landkreis Lüchow-Dannenberg**

Fachdienst 39 - Veterinärwesen  
und Verbraucherschutz  
Königsberger Straße 10  
29439 Lüchow (Wendland)  
Geschäftszimmer:  
05841 120-286  
Auf dem Michaeliskloster 4  
Telefax: 05841 120-287  
Zentrale: 05841 120-0  
[veterinaerwesen@luechow-dannenberg.de](mailto:veterinaerwesen@luechow-dannenberg.de)

**Landkreis Lüneburg**

Veterinärwesen und Lebensmittel-  
überwachung  
Auf dem Michaeliskloster 4  
21335 Lüneburg  
Geschäftszimmer:  
04131 26-1413  
Telefax: 04131 26-1633  
Zentrale: 04131 26-0  
[veterinaeramt@landkreis.lueenburg.de](mailto:veterinaeramt@landkreis.lueenburg.de)

**Landkreis Nienburg**

FB 18 Veterinärwesen u. Lebens-  
mittelüberwachung  
Kreishaus am Schloßplatz  
31582 Nienburg  
Geschäftszimmer:  
05021 967-113  
Telefax: 05021 967-431  
Zentrale: 05021 967-0  
[vetamt@kreis-ni.de](mailto:vetamt@kreis-ni.de)

**Landkreis Northeim**

Gesundheits- und Veterinärwesen,  
Verbraucherschutz  
Medenheimer Straße 6/8  
37154 Northeim  
Geschäftszimmer:  
05551 708-484  
Telefax: 05551 708-422  
Zentrale: 05551 708-0  
[veterinaeramt@landkreis-northeim.de](mailto:veterinaeramt@landkreis-northeim.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](mailto: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](mailto: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](mailto:veterinaerdienst@lkos.de)

Nebenstelle Bersenbrück  
Veterinärdienst für Stadt und  
Landkreis Osnabrück  
Bramscherstrasse 70  
49593 Bersenbrück  
Telefax: 0541 68599  
Geschäftszimmer:  
0541 501-8550  
[veterinaer-bsb@lkos.de](mailto:veterinaer-bsb@lkos.de)

#### **Landkreis Osterholz**

Veterinäramt  
Kreishaus II - Am Osterholze 2a  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
Telefax: 04791 930-2199  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 04791 930-0  
[veterinaeramt@landkreis-osterholz.de](mailto: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](mailto:lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de)

#### **Landkreis Rotenburg (Wümme)**

Veterinäramt  
Hopfengarten 2  
27356 Rotenburg (Wümme)  
Telefax: 04261 983-2399  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 04261 983-2357  
[veterinaeramt.row@lk-row.de](mailto:veterinaeramt.row@lk-row.de)

#### **Landkreis Schaumburg**

Amt für Verbraucherschutz und  
Veterinärwesen  
Bahnhofstraße 25  
31675 Bückeberg  
Telefax: 05722 9668-08  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05722 9668-00  
[Veterinaeramt.39@Landkreis-Schaumburg.de](mailto: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 Geschäfts-  
zimmer: 04141 12-3931  
[veterinaeramt@landkreis-stade.de](mailto:veterinaeramt@landkreis-stade.de)

#### **Landkreis Uelzen**

Veterinär- u. Lebensmittelüberwa-  
chungsamt  
Nothmannstraße 34  
29525 Uelzen  
Telefax LM: 0581 82-747  
Telefax Veterinär: 0581 82-748  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 0581 82-736  
[veterinaeramt@landkreis-uelzen.de](mailto: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](mailto: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](mailto:Veterinaerdienst-Verden@Landkreis-Verden.de)

#### **Landkreis Wolfenbüttel**

Ordnungs- und Verbraucherschutz-  
amt; Abt. Verbraucherschutz und  
Veterinärangelegenheiten  
Dietrich-Bonhoeffer-Straße 8  
38300 Wolfenbüttel  
Telefax: 05331 84-781  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05331 84-782  
[veterinaeramt@lk-wf.de](mailto:veterinaeramt@lk-wf.de)

#### **Stadt Wolfsburg**

Veterinäramt  
Dieselstraße 18a  
38446 Wolfsburg  
Telefax: 05361 28-1836  
Zentrale und Geschäfts-  
zimmer: 05361 28-2141  
[veterinaeramt@stadt.wolfsburg.de](mailto:veterinaeramt@stadt.wolfsburg.de)

## Impressum

### Herausgeber:

#### **Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)**

Calenberger Straße 2  
30169 Hannover  
Telefon 0511 120-0  
Telefax 0511 120-2385  
[www.ml.niedersachsen.de](http://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](http://www.laves.niedersachsen.de)

#### **Niedersächsischer Landkreistag (NLT)**

Am Mittelfelde 169  
30519 Hannover  
Telefon 0511 87953-0  
Telefax 0511 87953-50  
[www.nlt.de](http://www.nlt.de)

#### **Niedersächsischer Städtetag (NST)**

Prinzenstraße 17  
30159 Hannover  
Telefon 0511 36894-0  
Telefax 0511 36894-30  
[www.nst.de](http://www.nst.de)

### Grafisches Konzept und Realisation:

Blacklime GmbH, Hannover  
[www.blacklimedesign.de](http://www.blacklimedesign.de)



Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer  
Landkreistag



NIEDERSÄCHSISCHER  
STÄDTETAG