

SCHUTZ UND
SICHERHEIT FÜR
MENSCH UND TIER





Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

in Niedersachsen schreiben wir den Verbraucherschutz groß. Das zeigt sich auch in diesem Verbraucherschutzbericht 2020! Ob bei amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln oder im Bereich Tiergesundheit: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich jeden Tag auf vielfältige Weise für den Verbraucherschutz ein.

Was gesund klingt, muss es nicht immer sein: Lesen Sie etwas über Minimierungskonzepte in Bezug auf Acrylamid in Gemüsechips auf Seite 28. Auch bei Coffee-to-go-Blechern aus Bambus schaut man lieber ein zweites Mal hin (Seite 74), und auf was sollten Verbraucherinnen und Verbraucher bei den Unverpacktläden achten (Seite 67)? Bienen zu halten liegt im Trend. Neben der Varroamilbe sind auch einige Viren verantwortlich für Verluste an Bienenvölkern. Spielt die Verbreitung oder der Verkauf von Königinnen eine Rolle? Dazu mehr auf Seite 133.



Das Jahr 2020 war durch die Corona-Pandemie geprägt. Dadurch standen auch regionale Lebensmittel wieder mehr im Fokus. Der Ökolandbau spielt dabei eine zunehmend größere Rolle (Seite 108). Woher unsere Mittel zum Leben kommen und wie man sich mit regionalen Lebensmitteln gesund ernährt, lernen Kinder im Projekt „Kochen mit Kindern“ des Niedersächsischen „LandFrauenverbands“ (Seite 93). Der für die Hersteller freiwillige „Nutri-Score“ soll Verbraucherinnen und Verbrauchern helfen, die Nährwerte von Lebensmitteln der gleichen Produktgruppe zu vergleichen (Seite 45).

Reise storniert, Flüge gestrichen, der lang ersehnte Urlaub ins Wasser gefallen? Das haben wohl viele Menschen im Zuge der Corona-Pandemie erlebt. Trotz allem Verständnis der Verbraucherinnen und Verbraucher für die stark gebeutelte Reisebranche ließen viele Reiseveranstalter die (nun möglicherweise ehemaligen) Kundinnen und Kunden im Stich. Die Erfahrungen der Verbraucherzentrale lesen Sie auf Seite 102.

Unsere verschiedenen Institutionen für den Verbraucherschutz stellen sich in „Wer wir sind und was wir tun“ (Seite 6) selbst vor.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre!

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

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

Klaus Wiswe
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreises Celle

Ulrich Mädge
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister der Hansestadt Lüneburg



0	VORWORT	
	Vorwort der Ministerin des ML und der Präsidenten des LAVES, NLT und NST	02
1	ORGANISATION UND AUFGABEN DES VERBRAUCHERSCHUTZES	
	Wer wir sind und was wir tun	06
2	GESUNDHEITLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ	
	Corona-Pandemie und Verbraucherschutz	12
	Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen	16
	Risikofrüherkennung bei Lebensmitteln am Beispiel von Beerenobst – Wie funktioniert sie eigentlich?	24
	Acrylamid in Gemüsechips – Herausforderungen beim Umgang mit Beanstandungen	28
	Wasserezusatz bei gefrorenen Fischereierzeugnissen – Pangasius im Fokus	31
	Flüssigwürzung als besonderes Behandlungsverfahren – Kenntlichmachung auch bei gegarten Erzeugnissen	39
	Nutri-Score – eine freiwillige Ergänzung der Nährwertdeklaration	45
	Rückstände von per- und polyfluorierten Verbindungen in Milch und Eiern	49
	Dioxine und PCB in Ölsaaten und Pseudogetreiden	56
	Weichmacher in Spielwaren und anderen Verbraucherprodukten	61
	Unverpacktläden – Trend auch bei Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln	67
	Alles Bio, oder was?! Coffee-to-go-Becher aus „Bambus“	74



3	ERNÄHRUNGSBEZOGENER VERBRAUCHERSCHUTZ	
	Verbraucherschutz und Ernährung	80
	Kochen mit Kindern – neu konzipiert in die Zukunft	93
4	WIRTSCHAFTLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ	
	Transparenz und Verbraucherschutz im Fernwärmesektor	98
	Corona-Pandemie – Reiseveranstalter lassen Verbraucherinnen und Verbraucher im Stich	102
5	ÖKOLOGISCHER LANDBAU	
	Ökolandbau – Chancen für Landwirtinnen und Landwirte, Verbraucherinnen und Verbraucher und für die ländlichen Räume	108
6	TIERSCHUTZ	
	Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung	116
	Ausstieg aus dem Kükentöten bei männlichen Legehhybriden – Lösungen zur Geschlechtsbestimmung	121
	Die Arbeit des Tierschutzbeirats – vom Umgang mit Exoten in Privathaushalten und den Stadttauben	125
7	TIERGESUNDHEIT	
	Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfungsstrategie in Niedersachsen	130
	Wie verbreiten sich Viren bei den Bienen?	133
	Afrikanische Schweinepest (ASP): Niedersachsen ist gut vorbereitet für den Fall der Fälle	138
8	FUTTERMITTEL	
	Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung	142
	Mutterkorn – ein verstärktes Vorkommen in der Getreideernte 2020	148
9	SERVICE	
	Verzeichnis der Autorinnen und Autoren	154
	Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen	157
	Impressum	160
	Bildnachweise	161

Organisation und Aufgaben des Verbraucherschutzes



1

WER WIR SIND UND WAS WIR TUN

» Der Schutz der Verbraucher*innen ist ein hohes Gut. Deshalb ist es – neben dem Schutz der Gesundheit – auch Aufgabe des Staates, die Verbraucher*innen vor irreführender Täuschung zu schützen und für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Ebenso gehören der Tierschutz, die Tiergesundheit und die Futtermittelüberwachung zu diesen staatlichen Aufgaben. In Deutschland liegt die Verantwortung hierfür bei den einzelnen Ländern, wobei die behördlichen Zuständigkeiten unterschiedlich geregelt sind. In Niedersachsen arbeiten diverse amtliche Stellen Hand in Hand, aber auch deren Organisationsstrukturen können je nach Aufgabenbereich voneinander abweichen.

GESUNDHEITLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ

Der gesundheitliche Verbraucherschutz bezieht sich auf die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung, die Tiergesundheit und den Tierschutz. Der Aufgabenbereich schließt auch die Überwachung von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen sowie die Überprüfung der Einhaltung der Regeln zu Tierarzneimitteln ein.

In Niedersachsen ist das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) als oberste Landesbehörde für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständig und setzt Schwerpunkte. Das ML ist die Stimme Niedersachsens im Bundesrat, wenn es um das Normsetzungsverfahren des Bundes geht. Außerdem engagieren sich die Expert*innen des ML u. a. im Rahmen der Fachaufsicht über die nachgeordneten Behörden. Dabei stehen nicht nur die Lebensmittel auf dem Teller im Fokus, sondern die gesamte Lebensmittelkette – angefangen bei den Tieren im Stall und deren Futter („Vom Acker bis zum Teller“).

Direkt vor Ort in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung (z. B. Veterinärämter) und in den Untersuchungsinstituten und Dezernaten im Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) arbeiten engagierte und kompetente Mitarbeiter*innen. Sie arbeiten eng zusammen, um die Verbraucher*innen in Niedersachsen effektiv zu schützen.

Das LAVES ist für Niedersachsen die obere Landesbehörde für alle Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. In seinen Instituten analysiert und begutachtet das LAVES amtliche Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette. Für die Analyse und Begutachtung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln, für die Untersuchung der Futtermittel sowie für alle Fragestellungen rund um Bienen hat das LAVES jeweils ein eigenes Institut. Diese Spezialisierung ist in Deutschland einmalig! Das LAVES ist daher gefragter Partner bei Kooperationen wie z. B. der Norddeutschen Kooperation, in der spezialisierte Untersuchungen für mehrere norddeutsche Länder in nur einem Kompetenzzentrum untersucht werden.

Für die Futtermittelüberwachung ist einzig das LAVES zuständig, also auch für die Kontrolle der Betriebe und die Probenahme der Futtermittel.

Zudem beraten die Fachleute des LAVES z. B. kommunale Behörden, arbeiten dem ML zu, verfassen Konzepte, koordinieren Projekte, erstellen Risikobewertungen und engagieren sich in Forschung und Entwicklung. Im LAVES bestehen

zwei Einsatzgruppen („Task Forces“), die in Krisenfällen die Koordination und Kommunikation insbesondere zwischen den Behörden übernehmen. Zudem unterstützen sie aktiv die Landkreise z.B. im Falle einer Tierseuche bei Bekämpfungsmaßnahmen vor Ort und bei Maßnahmen der Seuchenvorbeugung. Ferner ist im LAVES eine „anonyme Meldestelle“ angesiedelt. Dort können Bürger*innen Hinweise über Unregelmäßigkeiten, Verstöße oder Missstände in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz melden. Die Hinweise werden dort vorgeprüft und an die jeweils zuständigen Behörden weitergegeben.

Die kommunale Lebensmittel- und Veterinärüberwachung erfolgt nah bei den Menschen vor Ort, z.B. im Veterinäramt. In Niedersachsen kümmern sich die Landkreise, die kreisfreien Städte, die Region Hannover und der Zweckverband Veterinäramt JadeWeser um diese Aufgaben. Die Fachleute vor Ort sind unmittelbar zuständig für die Verbraucher*innen, für die zu überwachenden Betriebe sowie für eine Vielzahl von Aufgaben aus den Bereichen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, Fleischhygiene, Tierarzneimittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und des Tierschutzes. Die kommunalen Behörden kennen die örtlichen Gegebenheiten und die Besonderheiten der Betriebe genau, so dass sie diese effektiv und effizient überwachen können. Dies gilt sowohl bei der Lebensmittelerzeugung, etwa in landwirtschaftlichen Betrieben, oder auf Schlachthöfen als auch bei der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln – zum Beispiel in der Fleischverarbeitung, in Bäckereien oder in Gaststätten. Bei Betriebskontrollen überwachen Tierärzt*innen sowie das Lebensmittelkontrollpersonal z. B. die Einhaltung der Kühl- und Hygienevorschriften, den baulichen Zustand der Betriebe sowie die Personalhygiene. Auch werden die Rückverfolgbarkeit der Produkte, die Kennzeichnungsvorschriften und die Dokumentationspflichten im Rahmen der Eigenkontrolle der Betriebe auf Nachvollziehbarkeit überprüft.

Dabei handelt es sich um die sogenannte „Kontrolle der Kontrolle“, d. h. es erfolgt eine Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen der Lebensmittel produzierenden Unternehmen. Zudem werden z. B. auch Produkt- und Hygiene-Proben entnommen. Denn wer Lebensmittel herstellt, ist für deren ordnungsgemäße Zusammensetzung, Beschaffenheit und Kennzeichnung verantwortlich. Es sind die kommunalen Behörden, die eigenständig über eventuelle Maßnahmen (z.B. die sofortige Beseitigung von Mängeln) entscheiden. Grundlage für die Entscheidung sind u. a. auch die Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES. Die kommunalen Lebensmittel- und Veterinärüberwachungsbehörden dokumentieren die Ergebnisse und zu treffende Maßnahmen. Darüber hinaus führen sie eine Risikokategorisierung von

Lebensmittelbetrieben durch und beraten Verbraucher*innen, Gewerbetreibende und Existenzgründer*innen. Zudem stellen sie Gesundheitsbescheinigungen für den internationalen Handel mit Lebensmitteln aus.

ÖKOLOGISCHER LANDBAU

In Niedersachsen spielt der ökologische Landbau eine wichtige Rolle. Die Niedersächsische Landesregierung hat sich mit dem „Aktionsplan Ökolandbau Niedersachsen“ zum Ziel gesetzt, den Anteil der Ökobetriebe bis 2025 auf dann rund zehn Prozent zu verdoppeln. Ein wichtiges Instrument für diese Zielerreichung wird in der Einrichtung und Förderung von Öko-Modellregionen gesehen.

Das ML fördert den ökologischen Landbau durch diverse Zuwendungen, die bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen beantragt werden können. Neben den Prämienzahlungen an die landwirtschaftlichen Betriebe, zur Umstellung auf den ökologischen Landbau und zur Beibehaltung dieser Wirtschaftsweise, hält das Land Niedersachsen weitere Förderangebote bereit. Damit soll auch in den nachgelagerten Bereichen der Verarbeitung, der Vermarktung und bei den Konsument*innen das Interesse für Öko-Erzeugnisse gesteigert werden.

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind EU-weit geschützt. Die Kontrolle der Einhaltung der Öko-Kriterien obliegt in Deutschland privaten Öko-Kontrollstellen, die auch die Öko-Zertifizierung der Betriebe übernehmen. Die Aufgabe des LAVES als zuständige Öko-Kontrollbehörde ist es, sicherzustellen, dass die privaten Kontrollstellen ihre Kontrollen objektiv und unabhängig wahrnehmen. Weiterhin wird das LAVES bei Hinweisen auf unrechtmäßige Nutzung z. B. eines Öko-Siegels tätig.



ERNÄHRUNGSBEZOGENER VERBRAUCHERSCHUTZ

Ein weiteres bedeutsames Aufgabenfeld im ML ist der ernährungsbezogene Verbraucherschutz. Gesunde Ernährung ist wichtig für alle Menschen, in jedem Alter. Das ML steht hinter vielen Kampagnen und Projekten, um den ernährungsbezogenen Verbraucherschutz zu stärken. Ein Schwerpunkt liegt in der Gemeinschaftsverpflegung, von der Kindertagesstätte bis hin zur Senioreneinrichtung. Außerdem sollen die Lebensmittelwertschätzung gesteigert und Lebensmittelabfälle vermieden werden. Das „ZEHN – Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen“ wurde von Ministerin Barbara Otte-Kinast ins Leben gerufen, um diese Themen in Niedersachsen voranzubringen und Synergien mit Nichtregierungsorganisationen (NRO), die in diesem Themenkomplex landesweit aufgestellt sind, zu bündeln und sich zu vernetzen. Gemeinsam mit einem Fachbeirat arbeitet das ZEHN derzeit an einer Ernährungsstrategie für Niedersachsen.

WIRTSCHAFTLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ

Verbraucherschutz bedeutet nicht nur, im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes für sichere Lebensmittel zu sorgen. Auch der wirtschaftliche Verbraucherschutz ist äußerst wichtig. Damit wird die Stellung der Verbraucher*innen im Wirtschaftsleben verbessert, ein hohes Schutzniveau gewährleistet und die Eigenverantwortung gestärkt. Auch hierfür ist das ML zuständig und wirkt über den Bundesrat an Gesetzgebungsverfahren mit. Zudem unterstützt das Land Niedersachsen verbraucher- und rechtspolitische Anliegen über die Verbraucherschutzministerkonferenz und fördert die unabhängige Verbraucherberatung wie z. B. die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.



Niedersachsen. Klar.



2

CORONA-PANDEMIE UND VERBRAUCHERSCHUTZ

» Die Corona-Pandemie hat die Bevölkerung, die Wirtschaft und die Behörden im März 2020 fast unerwartet getroffen. Die damit verbundenen Einschränkungen prägen seitdem das öffentliche und private Leben.

Auch der gesundheitliche Verbraucherschutz ist erheblich von den Auswirkungen der pandemiebedingten Maßnahmen betroffen. So wurden im ersten „Lockdown“ die meisten amtlichen Überwachungstätigkeiten, wie z. B. die Betriebskontrollen der kommunalen Behörden, für kurze Zeit aus Gründen des Mitarbeiterschutzes auf ein Minimum reduziert. Das Wissen über die Übertragungswege des Coronavirus war zu diesem Zeitpunkt noch sehr lückenhaft, und ausreichend wirksame Schutzmaßnahmen waren noch nicht etabliert.

Trotz aller Herausforderungen haben die verschiedenen Arbeitsbereiche der Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ihren Dienstbetrieb weitgehend aufrechterhalten, um die Versorgung der Bevölkerung mit sicheren Lebensmitteln zu gewährleisten.

Als Beispiel sei hier insbesondere die Durchführung der Schlacht- und Fleischuntersuchung an den mehr als 300 Schlachtbetrieben in Niedersachsen genannt.

Mit einer Durchführungsverordnung der Europäischen Kommission (2020/466) vom 30.03.2020 und einer im April veröffentlichten Leitlinie der Weltgesundheitsorganisation zu „Covid-19 und Lebensmittelsicherheit“ gab es bereits frühzeitig Entscheidungshilfen für die Behörden, wie sie ihre Kontrollen risikoorientiert priorisieren und die Verwaltungsmitarbeiter*innen vor vermeidbaren Infektionen schützen können.

Bereits wenige Wochen nach dem teilweisen „Lockdown“ der Behörden wurden im April 2020 (soweit fachlich vertretbar und personell leistbar) die regelmäßigen Kontrollen wiederaufgenommen.

WENIG PERSONAL FÜR VIELE AUFGABEN IN DEN KOMMUNALEN BEHÖRDEN

In Niedersachsen ist die Personalsituation insbesondere in den kommunalen Überwachungsbehörden aufgrund eines kontinuierlichen Aufgabenzuwachses seit vielen Jahren angespannt. Viele Mitarbeiter*innen von Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern wurden zudem zur Unterstützung der kommunalen Gesundheitsämter bei der Pandemiebekämpfung eingesetzt.

Dieses Personal fehlte natürlich bei den kommunalen Überwachungsbehörden! Landesweit muss davon ausgegangen werden, dass bis zu 10 % des Personals für die Unterstützung der Gesundheitsbehörden eingesetzt wurde, selbst an Covid-19 erkrankt war oder aufgrund von Quarantäneanordnungen nicht vollumfänglich eingesetzt werden konnte. Erschwerend kam hinzu, dass viele Mitarbeiter*innen zu einer Covid-19-Risikogruppe gehörten und daher für bestimmte Außendiensttätigkeiten nicht mehr eingesetzt werden durften.

HOT-SPOT „SCHLACHTHOF“

Im Verlauf der Pandemie kam es weltweit und auch in Niedersachsen immer wieder zu größeren Covid-19-Ausbrüchen in Schlachtbetrieben und fleischverarbeitenden Betrieben. Durch die dort herrschenden niedrigen Temperaturen, die geringe Luftaustauschrate und konstante Rezirkulation verbunden

mit einem häufig zu geringen Abstand der Mitarbeiter*innen zueinander waren günstige Bedingungen für eine massive Ausbreitung von Infektionen unter der Belegschaft vorhanden. Die mit Ausbruchsgeschehen einhergehenden wochenlangen Betriebsschließungen von Schlacht- und Zerlegebetrieben haben Ende 2020 zu gravierenden Problemen bei den Tierhalter*innen geführt, die ihre Tiere nicht zum Ende der Mastdauer zur Schlachtung abgeben konnten.

Durch eine konsequente, regelmäßige Testung der Mitarbeiter*innen sowie organisatorische und bauliche Maßnahmen in den Betrieben konnten weitere Ausbrüche in Schlachtbetrieben vermieden bzw. deren Umfang frühzeitig eingedämmt werden.

Dazu hat auch die Anwendung des Leitfadens „Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 in Betrieben der Fleischwirtschaft“ beigetragen, der gemeinsam vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, dem Niedersächsischen Ministerium für Soziales, Gesundheit und Gleichstellung, dem Niedersächsischen Landesgesundheitsamt, dem Niedersächsischen Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (LAVES) und dem Landkreis Osnabrück erarbeitet wurde (siehe Infokasten).

Trotz einiger Infektionsfälle bei amtlichem Untersuchungspersonal und quarantänebedingter Ausfälle gelang es den kommunalen Veterinärbehörden während der gesamten bisherigen Pandemie, flächendeckend die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sicherzustellen.

KONTROLLEN IN DER PANDEMIE

Die Pandemie hatte Auswirkungen auf viele Unternehmen im Lebensmittelbereich, die ihren Betrieb zeitweise einstellen oder bestimmte Vorsichtsmaßnahmen treffen mussten. Von Schließungen betroffen waren zum Beispiel gastronomische Betriebe und Küchen für die KiTa- oder Schulverpflegung, aber auch Betriebe, in denen Kosmetika (z. B. Nagelstudios) oder Nahrungsergänzungsmittel (z. B. Fitnessstudios) angeboten werden.

Neue und erweiterte Angebote, die bei den Kontrollplanungen einbezogen wurden, betrafen u. a. Abhol- und Lieferdienste, lokale/regionale Anbieter von Lebensmitteln sowie den Internethandel. Freie Kapazitäten, die sich durch den Wegfall von geplanten Routinekontrollen in zeitweise geschlossenen Unternehmen ergaben, wurden risikoorientiert eingesetzt, um ein gleichbleibend hohes Verbraucherschutzniveau zu erhalten.



Trotz der insgesamt schwierigen Bedingungen erzielten die kommunalen Überwachungsbehörden bei der Anzahl der durchgeführten Kontrollen etwa 90 % der Vorjahreswerte.

Stärker betroffen von den pandemiebedingten Einschränkungen waren die Aufgabenbereiche, die vom LAVES als landesweit tätiger Behörde wahrgenommen werden (Kontrollen zugelassener Betriebe, Kontrollen von Futtermittelunternehmen, Kontrollen nach Arzneimittelgesetz, Kontrollen im Rahmen der Marktüberwachung). Gleich zu Beginn der Pandemie hat das LAVES innerhalb kürzester Zeit die veterinärmedizinischen Abläufe auf die Untersuchung humanmedizinischer Proben auf SARS-CoV-2 umgestellt und damit insbesondere die niedersächsischen Gesundheitsbehörden unterstützt. In den veterinärmedizinischen Laboren des LAVES wurden von April 2020 bis Mai 2021 mehr als 115.000 PCR-Untersuchungen durchgeführt. Im IT-Bereich des LAVES wurde zudem eine neue Software entwickelt, um Ergebnisse schnell und sicher an die Gesundheitsämter zu übermitteln.

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT VON MENSCH UND TIER

Die zuständigen Behörden stellen sich immer wieder auf neue Entwicklungen ein und werden jederzeit so agieren, wie es zur Aufrechterhaltung der Versorgungslage und der Sicherheit und Gesundheit von Mensch und Tier erforderlich ist. Dabei werden auch neue Erkenntnisse aus der Wissenschaft zum SARS-CoV-2-Virus berücksichtigt.

www.ml.niedersachsen.de/download/163073/Leitfaden_Massnahmen_zum_Schutz_vor_Infektionen_mit_dem_Corona-Virus_SARS-CoV-2_in_Betrieben_der_Fleischwirtschaft_nicht_vollstaendig_barrierefrei_.pdf

INFO



ERGEBNISSE DER AMTLICHEN ÜBERWACHUNG

von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

- » Die gesamte Produktions- und Handelskette – dazu zählt auch der Internethandel – ist Teil der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Die dafür zuständigen Behörden überprüfen die Betriebe stichprobenartig und risikobasiert nach dem Prinzip „Vom Acker bis zum Teller“ im Sinne der „Kontrolle der Eigenkontrolle“.

Im Jahr 2020 unterlagen in Niedersachsen über 106.300 Betriebe der amtlichen Überwachung durch die kommunalen Behörden. Davon sind die meisten (etwa 42.300 Betriebe) Dienstleistungsbetriebe (z. B. Kantinen, Gaststätten und Imbisse) und Einzelhändler (ca. 36.400 Betriebe). Die übrigen ca. 27.600 Betriebe umfassen die Gruppen der Primärerzeuger (Betriebe mit Erzeugung von pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse bzw. Milch), Hersteller und Abpacker, Vertriebsunternehmer und Transporteure. Außerdem gehören dazu die Einzelhändler auf Einzelhandelsstufe im Sinne handwerklich strukturierter Betriebe wie Fleischereien und Bäckereien.

KONTROLLEN UND VERSTÖSSE IM ÜBERBLICK

Insgesamt wurden von den kommunalen Behörden (KB) in etwas mehr als 30.700 (ca. 29 %) der über 106.300 Betriebe Kontrollen durchgeführt (s. Infokasten und Tabelle 1). Welche Betriebe dafür ausgewählt wurden, wurde risikoorientiert festgelegt. So ist gewährleistet, dass der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben liegt, von denen ein höheres Risiko für die Gesundheit der Verbraucher*innen ausgeht (siehe Infokasten).

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
106.310	30.714	50.109	25.135	21.926

Bei rund 50 % der mehr als 50.100 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt.

Der Anteil der festgestellten Verstöße lag in der Betriebsgattung der Dienstleistungsbetriebe mit knapp 68 % am höchsten, gefolgt von den Herstellern auf Einzelhandelsstufe, bei denen bei fast 59 % der Kontrollen Verstöße festgestellt wurden. Dazu gehören handwerklich strukturierte Betriebe wie Fleischereien und Bäckereien, die ihre Erzeugnisse direkt an die Verbraucher*innen abgeben. Die Angaben beziehen sich auf den Anteil der Verstöße im Verhältnis zu den durchgeführten Kontrollen je Betriebsgattung.

Wie bereits in den letzten Jahren waren es 50 % allgemeine Hygienemängel (z. B. bauliche Mängel, technische Mängel, konzeptionelle Mängel, Mängel der Betriebs-, Personal- und Arbeitshygiene sowie Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln), die von den Kontrolleur*innen beanstandet wurden.

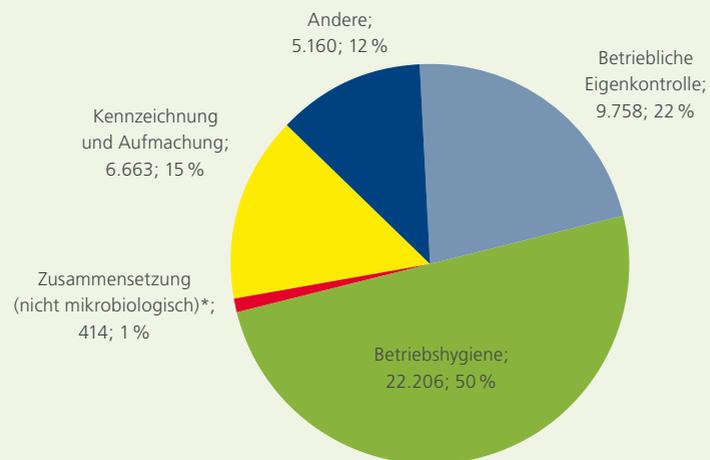
Der Anteil der Verstöße gegen Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung betrug 15 % und ist damit fast genauso hoch wie im Vorjahr.

Hierzu gehört z.B. die Verwendung einer Bezeichnung, die den Gemeinschaftsvorschriften über die Zusammensetzung nicht entspricht, sowie eine irreführende oder falsche Nährwertkennzeichnung zu vorhandenen Nährstoffen oder um Gehalt an diesen Nährstoffen.

Verstöße gegen die Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle gaben mit einem Anteil von 22 % ebenfalls häufig Grund zur Beanstandung. Hierzu gehören z. B. Mängel bei der Reinigung und Desinfektion, Mängel in der Personalschulung, der Dokumentation und Rückverfolgbarkeit von Produkten.

Durch die Eigenkontrolle muss der Unternehmer sicherstellen, dass in seinem Betrieb alle rechtlichen Anforderungen eingehalten werden. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig stichprobenartig von den zuständigen Behörden im Sinne der „Kontrolle der Eigenkontrolle“ überwacht.

ARTEN DER FESTGESTELLTEN VERSTÖSSE BEI BETRIEBSKONTROLLEN IM JAHR 2020



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

Bei fast 22.000 Kontrollen wurden infolge von Verstößen behördliche Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden.

MASSNAHMEN IM JAHR 2020

Maßnahme	Anzahl	Maßnahme	Anzahl
Schriftliche Verwarnung	296	Einleitung eines Bußgeldverfahrens	474
Ordnungsverfügung	7.054	Einleitung eines Strafverfahrens	65
davon „Mängel-/ Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)“	6.445	Nicht formelle Maßnahmen (z. B. mündliche und schriftliche Belehrungen, mündliche Verwarnungen ohne Verwargeld und freiwillige Verkaufsbeschränkungen)	15.429

ERGEBNISSE DER PROBENAHMEN

Neben den Betriebskontrollen zählt die Probenahme durch die kommunalen Behörden zu den wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2020 wurden mehr als 22.000 Proben in über 7.300 niedersächsischen Betrieben (ca. 6,9 %) entnommen und untersucht. Bei überregionalen Herstellern und Herstellern auf Einzelhandelsebene war, bedingt durch ein höheres Betriebsrisiko im Herstellungsprozess, der Anteil der beprobten Betriebe mit rund 24 bzw. 20 % besonders hoch.

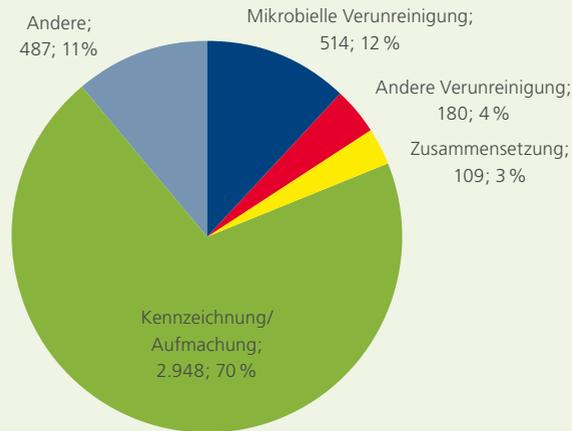
PROBENAHMEN, BEANSTANDUNGEN, MASSNAHMEN DER ÜBERWACHTEN BETRIEBE IM JAHR 2020

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
106.310	7.311	22.037	3.839	3.742

Insgesamt wurden durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) bei über 3.800 Proben Abweichungen festgestellt, die die kommunalen Behörden gegenüber den Lebensmittelunternehmern beanstandet haben.

Das entspricht einem Anteil von 17,4% aller entnommenen Proben. Am höchsten war diese Beanstandungsquote bei Herstellern auf Einzelhandelsstufe (24,6%), gefolgt von Dienstleistungsbetrieben (23,9%) sowie Vertriebsunternehmen und Transporteuren (23,2%). Mit 70% stellen Kennzeichnungsmängel den höchsten Anteil der Beanstandungen dar, gefolgt von mikrobiellen Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

FESTGESTELLTE BEANSTANDUNGSGRÜNDE BEI PROBEN IM JAHR 2020



Mehr als die Hälfte der Proben, bei denen die Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet wurden, stammten 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.

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

Bei 3.742 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 (29) und Ordnungsverfügungen (242) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (147 und 58). Insgesamt wurden 3.296 nicht formelle Maßnahmen ergriffen.

Bei 1.971 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 Verbraucher*innen zugänglich gemacht. Auf Landesebene wurden im Jahr 2020 über das Portal 32 öffentliche Warnungen eingestellt, bei denen die Hersteller oder Importeure in Niedersachsen ansässig waren. In 12 Fällen lagen Grenzwertüberschreitungen vor, die damit häufigster Grund für eine Meldung waren. Unter anderem wurde 7-mal aufgrund von Ethylenoxid eine Verbraucherinformation herausgegeben, wobei 4-mal Kräuter und Gewürze betroffen waren.

Zu mikrobiologischen Verunreinigungen wurden 5 Meldungen, darunter u.a. 3-mal Listerien (Käse und Rohschinken) und 1-mal Bacillus cereus in Pudding, erstellt. Einmal war ein Spielwaren- und Scherzartikel von einer mikrobiologischen Kontamination mit Pseudomonas putida betroffen.

Des Weiteren musste in 7 Fällen infolge von festgestellten Fremdkörpern (aus Metall, Glas oder Kunststoff z. B. in Käse, Reis oder Heringssalat) eine Meldung erstellt werden. Bei 3 Meldungen handelte es sich um unzulässige Inhaltsstoffe wie z. B. Rhodamin B in einem Eiswürfelbehälter. Außerdem wurden 4 Meldungen aufgrund von Allergenen wie z. B. Milch in Frühlingsrollenblättern in das Portal eingestellt.

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen im Jahr 2020 weiteren 179 Meldungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln, die durch andere Länder erstellt worden sind, angeschlossen. Die Rückverfolgung der Vertriebswege hatte ergeben, dass sich die Produkte auch in Niedersachsen auf dem Markt befanden oder über das Internet verkauft und möglicherweise bereits an Endverbraucher*innen abgegeben worden waren.



INFO

KONTROLLEN:

Amtliche Kontrollen dienen der Überprüfung der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und zum Täuschungsschutz bei den Unternehmen (siehe Art. 2 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2017/625).

RISIKOORIENTIERUNG:

Gemäß § 7 der AVV Rahmenüberwachung sind die zu kontrollierenden Lebensmittelbetriebe zunächst in Risikokategorien einzustufen und die Kontrollhäufigkeit (Risikoklasse) zu bestimmen. Dazu wird ein risikoorientiertes Beurteilungssystem von den kommunalen Überwachungsbehörden angewandt.

Bei der Risikobeurteilung werden statische und variable Risiken unterschieden und mittels Punkten bewertet. Das statische Risiko wird durch die jeweilige Betriebsart und das Produktisiko (z.B. Hersteller von Fleisch, Gaststätte, Supermarkt) bestimmt.

Im Rahmen einer Betriebskontrolle werden die variablen Risiken (Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) des jeweiligen Betriebs beurteilt. Die im Rahmen der Risikobewertung erreichte Gesamtpunktzahl ist Grundlage für die geplante Kontrollhäufigkeit eines Betriebes. Diese kann eine Spanne von wöchentlich bis dreijährig umfassen. Neben diesen Plankontrollen gibt es auch andere Arten der Kontrolle wie z. B. die Anlasskontrolle oder Nachkontrolle.

VERSTÖSSE

Ein Verstoß liegt vor, wenn festgestellt wird, dass die Anforderungen der bestehenden Unionsvorschriften zur Lebensmittelkette nicht eingehalten werden und eine amtliche Maßnahme im Sinne von Art. 138 bzw. Sanktionen im Sinne von Art. 139 der Verordnung (EU) 2017/625 eingeleitet werden müssen. Die festgestellten Verstöße können sehr vielfältig sein und z. B. Kennzeichnungsvorschriften oder Hygieneanforderungen betreffen.

MASSNAHMEN

Bei amtlichen Maßnahmen handelt es sich um Maßnahmen im Sinne von Art. 138 bzw. Sanktionen im Sinne von Art. 139 der Verordnung (EU) 2017/625. Die Maßnahmen sollen dazu dienen, die festgestellten Verstöße gegenüber dem verantwortlichen Unternehmen zu ahnden und dafür Sorge zu tragen, dass diese abgestellt werden.





RISIKOFRÜHERKENNUNG BEI LEBENSMITTELN

am Beispiel von Beerenobst – wie funktioniert sie eigentlich?

» Die Risikofrüherkennung bei Lebensmitteln dient dazu, Risiken für die Gesundheit des Menschen frühzeitig zu erkennen. Dieser vorbeugende Verbraucherschutz soll auch mögliche Betrugspotenziale so früh wie möglich erfassen, damit die Behörden rechtzeitig einschreiten können.

Die Behörden identifizieren und analysieren Einflussfaktoren, die eine Entstehung möglicher Risiken fördern können. Sie beobachten die Entwicklungen auf den Märkten und in den Medien und analysieren die Untersuchungsbefunde und Jahresberichte verschiedener Institutionen. Natürlich werden auch aktuelle Geschehnisse mit Auswirkungen auf die Wirtschaft im Blick behalten, wie die Witterung, das Klima oder die Preisentwicklung.

Eine Vernetzung von Behörden auf kommunaler, Landes-, Bundes- und EU-Ebene ist hierbei unerlässlich. Innerhalb des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) wurde deshalb ein „Risikofrüherkennungs“-Gremium, die sog. „RFE-Runde“, aus Fachleuten unterschiedlicher Bereiche etabliert. Es befasst sich regelmäßig mit potenziellen Verbraucherrisiken und koordiniert die Bearbeitung dieser Fälle. Im Folgenden wird das Vorgehen am Beispiel der Ware „Beerenobst“ verdeutlicht.

BETRUGSPOTENZIAL ERKENNEN

Im Frühjahr 2017 gab es in Teilen Europas einen Wintereinbruch zur Blütezeit von Beeren-, Kern- und Steinobst. Die Nachtfröste führten auch in Deutschland zu erheblichen Ernteauffällen in einigen Anbaugebieten, so dass es weniger Obst gab. Kurz darauf erschienen Medienberichte zu deutschen Erdbeeren mit dem Tenor: „... wie Händler bei der Herkunft tricksten.“ Im fortlaufenden Jahr 2017 wurde über Beeinträchtigungen auch bei der Apfel- und Kirschernte, z. B. im Alten Land südlich der Elbe, berichtet.

Obst aus Deutschland wird auf den hiesigen Märkten und insbesondere bei Ernteauffällen in der Regel zu höheren Preisen angeboten als Obst, das importiert wird. Einige Händler haben dies ausgenutzt und günstigere Importware fälschlicherweise als deutsche Ware ausgezeichnet. Die Fachleute der Marktüberwachung sowie der Authentizitätsanalytik des LAVES wurden von der „RFE-Runde“ unmittelbar über dieses gesteigerte Betrugspotenzial in Kenntnis gesetzt, damit dies bei Kontrollen und Probenuntersuchungsplanungen im Rahmen der amtlichen Überwachung berücksichtigt werden konnte. Ergaben Untersuchungen Auffälligkeiten z. B. zur Herkunft von Erdbeeren, wurden sie sofort der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet, damit diese weitere Maßnahmen ergreifen konnte.

VERSCHIEDENE WERKZEUGE DER DATENANALYSE NUTZEN

Eine Auswertung der deutschen Importstatistik für Beerenobst wurde mit einem speziellen Analyseprogramm, dem sogenannten „ISAR-System“ (siehe Infokasten), durchgeführt. Sie ergab, dass die relativ leicht verderbliche Ware „Beerenobst“ – im Wesentlichen Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren – häufig aus Spanien importiert wird. Seit einigen Jahren wurde zudem ein stark zunehmender Import aus Staaten außerhalb Europas wie Marokko, Peru und Ägypten beobachtet. Bei einer ersten Auswertung war diese Verschiebung der Herkunft bei Heidelbeeren besonders deutlich. Deswegen erfolgten weitergehende Recherchen und Untersuchungen mit dem Fokus auf Heidelbeeren. Dabei spielte die Analyse amtlicher Untersuchungsergebnisse eine wichtige Rolle. Die Länderdatenbank des Bundesamtes für Verbraucherschutz

und Lebensmittelsicherheit (BVL) wurde zu Pestizidrückständen, Umweltkontaminanten und Belastungen mit Krankheitserregern bei Heidelbeeren ausgewertet. Die Analyse bezog sich auf den Zeitraum 2005 bis 2017, in dem zunehmend Pestizide in Heidelbeeren nachgewiesen wurden. Insbesondere bei Heidelbeeren aus Staaten außerhalb der Europäischen Union (Drittstaaten) wurden teilweise Rückstände mehrerer Pestizide festgestellt. Über den Untersuchungszeitraum hinweg stieg bei den amtlich untersuchten Proben der Anteil von Waren mit Herkunft aus Drittstaaten.

Zusätzlich werden die Meldungen im europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) analysiert. In der Vergangenheit gab es in diesem Schnellwarnsystem einige Meldungen zu bakteriellen Krankheitserregern (Kolibakterien, Listerien, Salmonellen) und Viren (Norovirus, Hepatitis A) in Zusammenhang mit Beerenobst. Diese wurden teilweise mit regionalen Ausbruchsgeschehen in Verbindung gebracht. Beerenobst wird manuell geerntet und bevorzugt roh verzehrt, weswegen eine Infektion mit Krankheitserregern ein relativ wahrscheinliches Gesundheitsrisiko ist. Das Hepatitis-A-Virus ist zwar in Deutschland äußerst selten, aber in bestimmten Regionen der Erde weiterverbreitet, u.a. in den oben erwähnten Nicht-EU-Ländern Marokko, Ägypten und Peru.

UNTERSUCHUNGSPROJEKTE AUF BASIS NEUER ERKENNTNISSE DURCHFÜHREN

Die „RFE-Runde“ des LAVES hat die gesammelten Informationen an die Fachleute im LAVES für mikrobiologische Untersuchungen pflanzlicher Lebensmittel weitergegeben. Es wurden mehrere Projekte zur Belastung von importiertem Beerenobst mit Krankheitserregern durchgeführt. Gefrorene Erdbeeren, aber auch frische Himbeeren und Heidelbeeren standen dabei im Fokus der noch nicht vollständig abgeschlossenen Untersuchungsreihen. Bei den bislang untersuchten Proben importierten Beerenobstes wurden jedoch keine Auffälligkeiten festgestellt.



FAZIT

Das Beerenobst muss verstärkt in den Blick der amtlichen Lebensmittelüberwachung rücken, damit Risiken früh erkannt werden können, gerade in Zeiten der Globalisierung.

ISAR-System

ISAR ist die Abkürzung für „Import Screening for the Anticipation of Food Risks“, d. h. in etwa „Auswertung von Importdaten, um Lebensmittelrisiken vorzeitig zu erkennen“. Das ISAR-System wurde vom Frühwarnsystem des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Bayern in Zusammenarbeit mit dem Statistischen Beratungslabor der Ludwigs-Maximilians-Universität (LMU) München entwickelt. Es handelt sich um eine Online-Computeranwendung, die neben deskriptiven Recherchemöglichkeiten statistische Auffälligkeiten in der deutschen Außenhandelsstatistik systematisch identifiziert. Erfasst werden Importmengen und Preise von ca. 2.400 Lebensmittelgruppen, abhängig vom jeweiligen Herkunftsland, wobei Veränderungen beim Import automatisiert erkannt werden.

INFO





ACRYLAMID IN GEMÜSECHIPS –

Herausforderungen beim Umgang mit Beanstandungen

» Acrylamid ist eine chemische Verbindung, die bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel entsteht. Acrylamid kann das Krebsrisiko für Verbraucher*innen erhöhen. Daher wird die Reduzierung von Acrylamid in Lebensmitteln im EU-Recht geregelt. Für Spezialprodukte wie Gemüsechips ist die Rechtslage jedoch noch nicht abschließend geregelt. Was ist Acrylamid und welche Produkte sind betroffen?

Bei Acrylamid handelt es sich um eine Verbindung der natürlicherweise vorkommenden Aminosäure Asparagin mit Zucker. Es entsteht in Lebensmitteln beim Backen, Braten oder Frittieren bei hohen Temperaturen von >120 °C und geringer Feuchtigkeit.

Dabei sind besonders Produkte wie Kartoffelchips, Pommes frites, Kekse, Brot und Kaffee betroffen.

Die Entstehung von Acrylamid lässt sich bei vielen Produkten nicht vollständig vermeiden. Es ist aber wegen des Krebsrisikos für Verbraucher*innen dringend notwendig, den Acrylamidgehalt in Lebensmitteln auf ein absolut unvermeidbares Minimum zu reduzieren.

Diesem Umstand trug die EU-Kommission Rechnung, indem sie die „Verordnung zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln“ (VO (EU) 2017/2158) erließ.

Regelmäßig werden Produkte der o. g. relevanten Lebensmittelkategorien sowohl im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle als auch im Zuge der amtlichen Probenahme auf ihren Acrylamidgehalt hin untersucht. Als Beurteilungsgrundlage werden vor allem die in der VO (EU) 2017/2158 gelisteten Richtwerte in µg/kg herangezogen. Da die VO (EU) 2017/2158 keinen expliziten Richtwert für Gemüsechips benennt, wird zur Beurteilung der Proben hilfsweise der Richtwert von 750 µg/kg für Kartoffelchips herangezogen.

Auf den ersten Blick mag das sinnvoll erscheinen, aber es sind noch viele Fragen offen – mehr dazu unter „Richtwerte für den Verbraucherschutz“ (siehe Seite 30).

SPEZIALPRODUKT GEMÜSECHIPS:

WAS GESUND KLINGT, IST ES NICHT UNBEDINGT

Im Jahr 2019 wurden Gemüsechips, bestehend aus Roter Bete, Pastinake, Süßkartoffeln und zum Teil Karotten, amtlich beprobt. Sie wurden auf ihren Gehalt an Acrylamid hin untersucht und anhand der o. g. Kriterien beurteilt. In einem Fall wurde dieser Richtwert um mehr als das Doppelte überschritten. Infolgedessen wurde die Probe beanstandet und der Lebensmittelunternehmer aufgefordert, ein Konzept zur Minimierung des Acrylamidgehaltes vorzulegen.

Auch in anderen Bundesländern wurden in den Jahren 2019 und 2020 amtliche Proben zur Untersuchung von Gemüsechips auf ihren Acrylamidgehalt genommen. Die Proben wurden aufgrund der bundesweiten Probenahme in verschiedenen Untersuchungsämtern analysiert. Sechs der bundesweiten amtlichen Proben wurden auf der Grundlage des Acrylamid-Richtwertes für Kartoffelchips beurteilt und aufgrund der Überschreitung dieses Richtwertes beanstandet.

Die Ergebnisse wiesen eine große Schwankungsbreite auf.

Alle Gutachten wiesen auf die Notwendigkeit eines Minimierungskonzeptes hin, in keinem jedoch wurden die Produkte als „nicht sichere Lebensmittel“ bewertet.

Die im Rahmen von Minimierungskonzepten ergriffenen Maßnahmen führten bislang nicht dazu, den Acrylamidgehalt in Gemüsechips nachhaltig auf einen geringstmöglichen Gehalt zu senken.

RICHTWERTE FÜR DEN VERBRAUCHERSCHUTZ

Um den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu stärken, muss die Datenbasis für Spezialprodukte wie Gemüsechips ausgeweitet werden. So kann geprüft werden, wie man kritische Werte reduzieren kann. Fraglich ist auch, ob der für Kartoffelchips festgelegte Richtwert überhaupt auf Gemüsechips übertragen werden kann. Es wurden erhebliche Schwankungen innerhalb der einzelnen Proben und auch innerhalb der einzelnen Gemüsearten festgestellt. Daher muss geklärt werden, ob auf der Basis der minimal zu erreichenden Werte ein einzelner Richtwert für Gemüsechips allgemein festgelegt werden kann, oder ob jeweils spezifische Richtwerte für jede einzelne Gemüsesorte festgelegt werden müssen.

Deshalb wird in weiteren, bundesweiten Untersuchungen geforscht, welche Gemüsearten und welche Herstellungsmethoden geeignet sind, dauerhaft den Acrylamidgehalt in Gemüsechips zu minimieren.



WASSERZUSATZ BEI GEFRORENEN FISCHEREIERZEUGNISSEN –

Pangasius im Fokus

» In der Tiefkühltruhe eines Supermarktes findet sich oft Speisefisch, der unter der Bezeichnung „Pangasius“ vermarktet wird. Diese Fische gehören zur Familie der Hai- bzw. Schlankwelse (lat.: Pangasiidae). Sie sind in Südostasien beheimatet und werden dort auch in Aquakultur gezüchtet.

Pangasius ist ein beliebter Speisefisch, weil er zum einen kostengünstig und zum anderen aufgrund seines milden bis neutralen Geschmacks sowie seiner weißen Farbe die meisten Zubereitungsarten ermöglicht. Im Jahr 2018 wurden insgesamt etwa 2,4 Millionen Tonnen Pangasius produziert.

Das entspricht Platz 10 der meistproduzierten Fischarten weltweit. Vietnam ist dabei mit über 80 % der weltweit größte Lieferant für Pangasius, insbesondere in die EU und in die USA. In Deutschland hatte tiefgefrorener Pangasius im Jahr 2019 einen Marktanteil beim Fischumsatz von 1,7 % (FAO 2020, Fisch-Informationszentrum 2021).



Aquakultur in Vietnam

FISCHEREIERZEUGNISSE AUS AQUAKULTUR: VOM TEICH AUF DEN TELLER

Fische nehmen viele verschiedene, (un-)erwünschte Stoffe sowohl über das Wasser als auch über die Nahrung auf. Trotz aller Bemühungen um eine Verbesserung der Produktionsstandards in der Aquakultur, kommt es immer wieder zu Beanstandungen bei Fischen, Krebs- und Weichtieren, auch aus Vietnam, weil die erzeugten Produkte gegen das europäische Lebensmittelrecht verstoßen. 2020 wurden beispielsweise 21 lebensmittelrechtliche Verstöße über das Schnellwarnportal der EU (kurz: RASFF) für Fische, Krebs- und Weichtiere aus Vietnam veröffentlicht. Es wurden unter anderem sowohl Antibiotikarückstände als auch Rückstände von Pestiziden festgestellt.

Durch Kontaminanten und Rückstände kann eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher*innen bestehen oder das Erzeugnis kann nicht für die Ernährung geeignet sein. Ebenso können falsche und/oder irreführende Kennzeichnungen dieser Produkte auftreten, die Verbraucher*innen täuschen können. Dies betrifft insbesondere Angaben von Eigenschaften eines Erzeugnisses, die es in Wahrheit nicht hat. So wird Fischereierzeugnissen beispielsweise Wasser in erhöhtem Maße über (un-)erlaubte Zusatzstoffe zugesetzt, wodurch auf der Packung ein höheres Gewicht und in der Unternehmensbilanz mehr Profit steht.

GEFRORENE FISCHEREIERZEUGNISSE WÄHREND IHRER LAGERUNG SCHÜTZEN

Gefrorene Fischereierzeugnisse werden während und nach der Lagerung vor Qualitätsverlusten geschützt. Dafür gibt es verschiedene technologische Verfahren, beispielsweise die Verwendung einer Wassereisglasur oder die erlaubte Verwendung von Zusatzstoffen mit wasserbindenden Eigenschaften innerhalb rechtlicher Vorgaben.

Alle Techniken verhindern das Austrocknen der Frostware und die Entstehung von Gefrierbrand. Zum anderen wird dem unerwünschten Wasserverlust beim Auftauen entgegengewirkt, damit das Produkt für Verbraucher*innen saftig bei angenehmem Mundgefühl bleibt.

Wassereisglasuren werden durch Tauchen oder Besprühen der gefrorenen Erzeugnisse mit Trinkwasser aufgebracht. Durch diesen technologischen Mehraufwand entsteht eine vollständige, schützende Umhüllung. Diese Glasurschicht beträgt in der Regel 10–15 % des Gesamtgewichtes und sollte vor der küchentechnischen Zubereitung des Erzeugnisses abgetaut werden.

Bei der Verwendung von Zusatzstoffen zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses ergibt sich für den Lebensmittelunternehmer auch der Effekt, dass sich das Gewicht der Produkte durch das (Fremd-)Wasser erhöht, ebenso wie sein Profit. Als generell zugelassene Zusatzstoffe können beispielsweise Citrat oder kondensierte Phosphate unter Berücksichtigung der rechtlichen Grenzwerte verwendet werden.



WAS IST DAS PROBLEM?

Derzeit gibt es viele Hinweise, dass unerlaubte, wasserbindende Zusatzstoffe wie Carbonat-Salze sowie Mischungen aus erlaubten und unerlaubten Zusatzstoffen bei unverarbeiteten Erzeugnissen zum Einsatz kommen, mit denen erhöhte Wassergehalte bei den unterschiedlichsten Fischereierzeugnissen erreicht und sogar auf einen bestimmten Wert festgelegt werden können.

Hiermit kann Profit unter Täuschung der Verbraucher*innen gemacht werden. Desweiteren treten Erzeugnisse auf dem Markt auf, die mit einem Wasserzusatz versehen sind, aber nicht ausreichend und in einigen Fällen für Verbraucher*innen irreführend gekennzeichnet sind.

WORAUF KANN ICH ALS VERBRAUCHERIN UND VERBRAUCHER ACHTEN?

In der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) ist festgelegt, welche Kennzeichnungselemente grundsätzlich auf dem Etikett bei vorverpackten Produkten vorhanden sein müssen. Dies umfasst auch die Kennzeichnung bei der Verwendung einer Glasur und bei der Verwendung eines Fremdwasserzusatzes. Daneben sind bei der Etikettierung auch die Vorgaben der „Leitsätze für Fische und Fischereierzeugnisse“ und der „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ (siehe Infokasten) zu berücksichtigen.

Bei tiefgefrorenem Fisch sollten Sie auf das Etikett achten. Ein Zusatz von Wasser ist bei tiefgefrorenem Fisch in jedem Fall kenntlich zu machen. Dies kann auf verschiedene Weise erfolgen:

- Ist ein Erzeugnis glasiert, wird auf dem Etikett in der Regel mit der Zusatzangabe „glasiert“ darauf hingewiesen und es wird ein Abtropfgewicht ausgewiesen. Die Verbraucher*innen sind durch die entsprechende Kennzeichnung hinreichend über die Verwendung einer Glasur informiert.
- Bei einem Wasserzusatz in das unverarbeitete Fischereierzeugnis (z. B. unbehandeltes Fischfilet, rohe, unbehandelte Garnelen) muss der Wasserzusatz im Zutatenverzeichnis kenntlich gemacht werden. Überschreitet dieser 5 % des tierartsspezifischen Wassergehaltes, muss dieser Zusatz zudem in der Bezeichnung durch eine ergänzende Angabe zum Lebensmittel kenntlich gemacht werden. Hierfür werden Formulierungen wie „mit Wasserzusatz“, „mit zugefügtem Wasser“ o. ä. verwendet.

Aufpassen: Bei einem Fremdwassergehalt von mehr als 12 % ist von deutlich abweichenden sensorischen Eigenschaften und von einer wesentlichen Änderung der Zusammensetzung des Filets / des Krebs- bzw. Weichtieres auszugehen. Es handelt sich dann nicht mehr um ein unverarbeitetes Fischereierzeugnis, sondern um ein neues Produkt (Aliud). Dieses Aliud ist dann in seinen Eigenschaften so verändert, dass bereits aus der Bezeichnung das veränderte Lebensmittel eindeutig erkennbar sein muss. Ein Beispiel für eine derartige Bezeichnung ist: „Küchenfertiges Erzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Fischfilet mit zugesetztem Wasser und Stabilisatoren.“

- Werden Zusatzstoffe mit wasserbindenden Eigenschaften wie Citronensäure oder Citrat (E330 bis E333), kondensierte Phosphate (E450 bis E452) oder Carbonate (E500, E501, E503, E504) verwendet, sind diese im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen. Unverarbeiteten Fischereierzeugnissen dürfen Citronensäure und Citrate in technologisch notwendiger Menge zugesetzt werden, sofern sie entsprechend im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Für den Zusatz von kondensierten Phosphaten existiert ein Grenzwert für den maximalen Zusatz. Der Einsatz von Carbonaten ist in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen grundsätzlich verboten. Im Gegensatz dazu dürfen Carbonate in verarbeiteten Fischereierzeugnissen verwendet werden.

WORAN ERKENNE ICH FISCHEREIERZEUGNISSE MIT FREMDWASSERZUSATZ BEI DER ZUBEREITUNG?

Nicht nur anhand der Kennzeichnung ist ein Wasserzusatz erkennbar, sondern auch beim Zubereiten des Erzeugnisses anhand der sensorischen Eigenschaften. Folgende Abweichungen können auftreten:

- Beim Auftauen oder nach dem Erhitzen kann deutlich Wasser aus dem Erzeugnis austreten.
- Die Muskulatur kann zuvor prall, wie aufgepumpt wirken, jedoch nach dem Erhitzen deutlich in der Größe abnehmen sowie sich in der Konsistenz ändern.
- Im gegarten Zustand kann das Produkt eine Konsistenz aufweisen, die an Wackelpudding erinnert. Fischfilets können zerfallen, statt in einem Stück zu bleiben.
- Garnelenerzeugnisse mit übermäßigem Wasserzusatz können im gegarten Zustand hingegen deutlich knackiger sein.



DER WEG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN ZUR UNTERSUCHUNG IM LABOR

Die kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörde oder die zuständige Grenzkontrollstelle bringen Proben von Fischereierzeugnissen in ein staatliches Untersuchungsinstitut. Für eine fachgerechte lebensmittelrechtliche Beurteilung im Labor hinsichtlich eines Fremdwassergehaltes ist zum einen die

sensorische Untersuchung und zum anderen die Kenntnis insbesondere über den natürlichen, d.h. physiologischen Wasser- und Eiweißgehalt sowie den natürlichen Gehalt weiterer Stoffe, die auch als Zusatzstoff eingesetzt werden können, unerlässlich.

Die natürliche Zusammensetzung der einzelnen Arten kann entweder mit Hilfe der wissenschaftlichen Literatur gefunden oder durch umfassende Untersuchungen ermittelt werden.

Unbehandelte Fische, Krebs- und Weichtiere enthalten je nach Art, Jahreszeit und Lebensraum/Herkunft im natürlichen Zustand etwa 15–25 % Eiweiß (Rohprotein) und etwa bis zu 80 % Wasser. Wurde beispielsweise einem Filet Wasser zugesetzt, verringert sich parallel der prozentuale Anteil an Eiweiß, der analytisch im Wasser/Eiweiß-Quotienten ausgedrückt wird. Für einige aquatische Tierarten existieren mittlerweile Referenzwerte für den Wasser/Eiweiß-Quotienten.

Einige Referenzwerte ausgewählter Tierarten sind durch Untersuchungen im Rahmen einer Kooperation mit Mitgliedern der Arbeitsgruppe „Fisch und Fischereierzeugnisse einschließlich spezifischer Kennzeichnungsfragen“ des „Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen“ (ALTS) ermittelt worden. Sie können als Grundlage für eine fachgerechte Beurteilung von Fischen und Fischereierzeugnissen hinsichtlich des Fremdwassergehaltes verwendet werden.

WAS BEDEUTET DAS FÜR DAS PANGASIUSFILET?

Beim Pangasiusfilet kann von einem physiologischen Wasser/Eiweiß-Quotienten von bis zu 5,0 ausgegangen werden. Steigt dieser Quotient, so ist von einem Fremdwasserzusatz auszugehen. Für eine fachgerechte Beurteilung werden neben den sensorischen Eigenschaften noch weitere (chemische) Parameter herangezogen:

Wenn die Laboranalyse einen Fremdwasserzusatz wegen der sensorischen Eigenschaften, eines erhöhten Wasser/Eiweiß-Quotienten und ggf. sogar abweichenden pH-Wertes vermuten lässt, schließt sich in aller Regel eine Analyse auf mögliche Zusatzstoffe an. Hierzu werden einerseits die deklarierten Zusatzstoffe überprüft, aber auch die Stoffe, die bekanntermaßen zum technologischen Zweck der verbesserten Wasserbindung eingesetzt werden. Aufgrund des natürlichen Vorkommens von z. B. Carbonaten im Fisch müssen die ermittelten Werte immer ins Verhältnis zu den physiologischen Werten dieser Inhaltsstoffe im unbehandelten Produkt gesetzt werden.

Ergibt die Analyse, dass die Bezeichnung des Lebensmittels und/oder die Angaben im Zutatenverzeichnis nicht den rechtlichen Vorgaben entsprechen, erfolgt durch das Labor eine lebensmittelrechtlich abweichende Beurteilung der Probe. Die unzureichende Deklaration kann den Tatbestand der Irreführung erfüllen, wenn die Verbraucher*innen über die tatsächlichen Eigenschaften des Produktes getäuscht werden. Sie können auf diese Weise den tatsächlichen Zustand des Produktes bei ihrer Kaufentscheidung nicht berücksichtigen. Eine Verbrauchergefährdung liegt in diesen Fällen des übermäßigen Wasserzusatzes aber nicht vor.

MASSNAHMEN DER KOMMUNALEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNGS-BEHÖRDEN

Werden Proben abweichend beurteilt, kann die amtliche Lebensmittelüberwachung der kommunalen Behörden in bestimmten Fällen dafür sorgen, dass Produkte vom Markt genommen werden. Auf der Ebene des Einzelhandels erfolgt dies häufig für die Kund*innen sichtbar in Form eines öffentlichen Rückrufes mittels Aushang im Geschäft. Da von diesem Produkt mit erhöhtem Wassergehalt keine Gesundheitsgefahr ausgeht, erfolgt im Gegensatz zu vielen anderen Beanstandungen keine Veröffentlichung auf der Internet-Plattform www.lebensmittelwarnung.de.

Wird die Ware beim Großhändler oder bei der Einfuhr in die EU beanstandet, bevor sie den Endkunden erreicht, so erhalten die Verbraucher*innen in der Regel davon keine Kenntnis, weil sie durch den festgestellten Mangel nicht geschädigt werden können. Die Ware wird gesperrt und in das Herkunftsland zurückgeschickt oder vernichtet. Eine nachträgliche „Brauchbarmachung“ wäre nur dann möglich, wenn lediglich das Etikett geändert werden müsste. Da das Pangasiusfilet nach Deutschland importiert wird, erfolgen viele Kontrollen bereits im Rahmen der Einfuhruntersuchungen oder auf der Ebene der Großhändler.



Im Jahre 2020 wurden 598 Proben tiefgefrorene Fische sowie Krebs- und Weichtiere, davon 87 Proben Pangasius, auf einen Zusatz von Wasser und auf die Verwendung von Zusatzstoffen im LAVES-Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) in Cuxhaven untersucht. Die Untersuchungen umfassten auch die Überprüfung der Kennzeichnung. Insgesamt wurden 10,7 % bzw. 64 Proben lebensmittlerechtlich abweichend hinsichtlich der Kennzeichnung und/oder des Fremdwassers zugesatzes beurteilt. Von den Pangasius-Proben sind 13 Proben beanstandet worden (14,9 %).

Insgesamt wiesen hiervon 7 Proben eine unzureichende und 2 eine irreführende Kennzeichnung in Verbindung mit der Verwendung von (zugesetztem) Wasser auf. Es wurde unter anderem die fehlende Kennzeichnung von verwendeten Zusatzstoffen mit wasserbindenden Eigenschaften sowie die unzulässige Verwendung von Carbonaten als lebensmittlerechtlich abweichend beurteilt.



INFO

Die Leitsätze für Fische und Fischereierzeugnisse sowie die Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus legen neben allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben zusätzliche Qualitätsmerkmale für diese Produkte fest. So ist dort beispielsweise geregelt, wann der Begriff „Fischfilet“ verwendet werden darf. Auch der erlaubte äußerliche Zusatz von Fremdwasser als „Glasur“ oder „glasiert“ zum Schutz des Filets vor Qualitätseinbußen ist dort geregelt. Wenn dem Produkt so viel Wasser zugesetzt wurde, dass die Beschaffenheit deutlich verändert ist, handelt es sich um ein neues Produkt (Aliud), welches durch die Produktkennzeichnung unter Beachtung der Lebensmittelinformationsverordnung eindeutig erkennbar sein muss.



FLÜSSIGWÜRZUNG ALS BESONDERES BEHANDLUNGSVERFAHREN –

Kenntlichmachung auch bei gegarten Erzeugnissen

- » **Schweineschnitzel oder Putenbrustfilets landen auf den Tellern vieler Verbraucher*innen. Doch wie sieht es mit der Flüssigwürzung bei der Herstellung aus, wie muss sie gekennzeichnet werden?**

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist in allen EU-Ländern gleich und wird durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 geregelt. Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) regelt, wie Lebensmittel allgemein zu kennzeichnen sind und welche Mindestinformationen auf der Verpackung stehen müssen, um die Verbraucher*innen ausreichend zu informieren, damit diese eine gute Entscheidungsgrundlage beim Kauf von Lebensmitteln haben.

Die Vorschriften sollen auch einen besseren Schutz der Verbraucher*innen vor Irreführung gewährleisten. Eine Irreführung der Verbraucher*innen liegt bereits dann vor, wenn eine falsche Vorstellung über die tatsächlichen Verhältnisse (Frischezustand, Wasserzusatz, nachteilige Beeinflussung durch Einfrieren und Auftauen) hervorgerufen wird.

EU-Verordnungen gelten unmittelbar in allen EU-Ländern. Das Oberverwaltungsgericht (OVG) Lüneburg hat den Täuschungsschutz in einem Beschluss vom 12.12.2018 gestärkt. Darauf und auf das vorgehende Urteil des Verwaltungsgerichts Oldenburg vom 05.12.2017 zur Kennzeichnungspflicht einer Flüssigwürzung auch bei gegarten Fleischerzeugnissen soll hier näher eingegangen werden.

Verschiedene industriell hergestellte Fleischerzeugnisse wie Schweine- oder Geflügelschnitzel, Hähnchen- oder Putenbrustfilets werden unter Verwendung einer Flüssigwürzung hergestellt. Diese besteht zumeist überwiegend aus Trinkwasser mit Salz und Gewürzen, z. T. auch mit Zusatzstoffen. Sie wird dem Fleisch eingespritzt oder durch einen Wälzprozess (sog. Tumbeln) in das Fleisch eingearbeitet.

Durch das Tumbeln, das auch in Kombination mit dem Einspritzen erfolgen kann, weicht die Muskelstruktur auf und das Muskeleiweiß bindet das Wasser. Somit verteilt sich die Flüssigkeit gleichmäßig im Fleisch. Da sich Fleisch, dem eine beträchtliche Menge Flüssigkeit (etwa 8 bis 12 % Einspritzmenge) zugefügt wurde, von üblichem Fleisch unterscheidet, muss die Flüssigwürzung in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden. Auf dem Etikett solcher rohen und meist tiefgefrorenen Produkte ist zumeist die zusätzliche Angabe „mit 8 % Flüssigwürzung“ zu lesen.



NICHT NUR FALSCH, AUCH UNTERLASSENE INFORMATIONEN SIND IRREFÜHREND

Fleischprodukte aus flüssig gewürztem Fleisch werden auch fertig gegart in den Verkehr gebracht. Bei dem Garprozess tritt zwar ein Teil der eingespritzten Wassermenge wieder aus, jedoch ist der im fertigen Erzeugnis vorhandene Wasseranteil höher als ohne Zusatz von Flüssigwürzung. Es entsteht ein weiches Fleisch, das vom Verbraucher als zart und „saftig“ wahrgenommen wird. Da sich derart behandeltes Fleisch deutlich von naturbelassenem Fleisch unterscheidet, muss die Behandlung mit Flüssigwürzung aus der Bezeichnung hervorgehen, auch wenn im Endprodukt kein überschüssiges Wasser nachweisbar ist.

Kennzeichnungsrechtlich handelt es sich gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung um eine „besondere Behandlung“, die immer dann angegeben werden muss, wenn eine Unterlassung dieser Angabe dazu geeignet wäre, bei den Käufer*innen eine Irreführung herbeizuführen. Ohne diese Angabe sind die Verbraucher*innen in ihrer Wahlfreiheit eingeschränkt, da sie ohne eine Kenntlichmachung davon ausgehen, es handele sich um naturbelassenes Fleisch.

Diese Auffassung vertrat auch das Verwaltungsgericht Oldenburg in seiner Entscheidung vom 05.12.2017 und verpflichtete den Hersteller – aus Sicht des Verbraucherschutzes positiv – zur Kennzeichnung. Das erstinstanzliche Urteil wurde im Jahr 2018 nachgehend durch das Oberverwaltungsgericht Lüneburg bestätigt, in dem die Zulassung der Berufung gegen das Urteil des VG Oldenburg abgelehnt wurde.

Dadurch wurde der allgemeine Grundsatz des Lebensmittelkennzeichnungsrechts gestärkt. Denn eine fundierte Kaufentscheidung können die Verbraucher*innen nur dann treffen, wenn sie ausreichend und zutreffend in klarer und leicht verständlicher Form über alles Wesentliche informiert werden. Nicht nur eine falsche Information, sondern auch das Unterlassen einer wichtigen Information kann die Verbraucher*innen in die Irre führen.

DIE SPEISEKARTE GENAU LESEN: PFLICHT ZUR INFORMATION ÜBER FLÜSSIGWÜRZUNG IN DER GASTRONOMIE

Da es in Deutschland praktisch keine Vorschriften für die Kennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln gibt, die z. B. im offenen Verkauf in Fleischereien und Restaurants angeboten werden, gelten die Kennzeichnungspflichten der LMIV bei der sogenannten „losen Abgabe“ von Lebensmitteln nur sehr ein-

geschränkt. Die meisten Angaben, die auf Fertigpackungen verpflichtend sind, werden bei der Abgabe von loser Ware für nicht erforderlich gehalten, weil sich die Kund*innen direkt bei den Verkäufer*innen oder den Gastronom*innen über das Lebensmittel informieren können. Werden allerdings Informationen über Lebensmittel bereitgestellt, so dürfen diese nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein.

Wird für ein Gericht flüssig gewürztes Fleisch verwendet, so muss dies aus der Bezeichnung auf der Speisekarte ersichtlich sein, damit die Verbraucher*innen auch im Restaurant oder Imbiss eine fundierte Kaufentscheidung treffen können. Eine Angabe in Fußnoten ist hier nicht ausreichend.

FÜR EINEN BESSEREN TÄUSCHUNGSSCHUTZ – RICHTUNGWEISENDE RECHTSPRECHUNG

Richtungsweisend ist die o. g. Rechtsprechung auch dahingehend, dass Spezialregelungen in der LMIV, die zur besseren Information der Verbraucher*innen Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels vorschreiben, nur den jeweils speziell beschriebenen Sachverhalt regeln. Dadurch gelten die Spezialregelungen im rechtlichen Sinne nicht als „abschließend“ und ermöglichen eine ergänzende Prüfung, ob trotz Einhaltung der Spezialregelung eine Irreführung durch Unterlassung einer Information vorliegt.

So ist die Kennzeichnung der Verarbeitung von Trinkwasser zu Fleischerzeugnissen in der LMIV speziell geregelt (siehe Infokasten). Da gegarte Schnitzel aus Fleisch mit Flüssigwürzung unabhängig von der im Schnitzel verbleibenden Wassermenge eine andere Beschaffenheit haben als Schnitzel aus Fleisch ohne Wasserzusatz, müssen die Verbraucher*innen über die Herstellungsweise bzw. über das besondere Behandlungsverfahren („mit Flüssigwürzung“) informiert werden. Nur so können die Verbraucher*innen wirkungsvoll vor einer Irreführung geschützt werden und eine fundierte Kaufentscheidung treffen.

Diese Rechtsauslegung kann auch auf Informationen über weitere Behandlungsverfahren übertragen werden, soweit die Informationen für die Unterscheidbarkeit des betreffenden Lebensmittels von vergleichbaren bzw. wechselbaren Lebensmitteln notwendig sind. Beispielhaft ist hier die Hochdruckbehandlung von frischem Fleisch mit Sauerstoff zur Farbstabilisierung zu nennen. Da das Fleisch durch diese Behandlung selbst bei beginnendem Verderb seine kräftig rote Farbe behält, werden die Verbraucher*innen über den Frischestatus getäuscht, wenn sie nicht über die Sauerstoffhochdruckbehandlung informiert werden. Auch über wiederholtes Einfrieren und

Auftauen von frischem Fleisch müssen die Verbraucher*innen in Verbindung mit der Bezeichnung informiert werden. Denn dadurch werden sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die Haltbarkeit nachteilig beeinflusst.

Auf den im Einzelhandel erhältlichen Fertigpackungen findet zunehmend eine Kenntlichmachung der Flüssigwürzung auch bei gegarten Erzeugnissen statt (siehe Fotos). Die Durchsetzung des Gerichtsurteils im Bereich von Großküchen und Kantinen wird leider nicht bundesweit einheitlich vollzogen, was nicht im Sinne eines wirkungsvollen und einheitlichen Verbraucherschutzes ist.



Kenntlichmachung der Flüssigwürzung in der Bezeichnung



INFO

UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Aufgrund des steigenden Bedarfs an Convenience-Produkten (z. B. tiefgefrorene Erzeugnisse aus Geflügelbrustfleisch oder panierte Schnitzel) werden diese verstärkt im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) untersucht.

Diese Produktgruppe zeigt eine erhöhte Beanstandungsquote hinsichtlich der Kennzeichnung. Dazu gehören auch Verstöße aufgrund fehlender oder unzureichender Deklaration der Flüssigwürzung. Bei der unzureichenden Kenntlichmachung ist zwar die Information auf der Packung vorhanden, jedoch oft in kleinerer Schrift und durch Bilder oder weitere Angaben von der eigentlichen Bezeichnung des Lebensmittels getrennt.

„PHYSIKALISCHER ZUSTAND EINES LEBENSMITTELS, BESONDERE BEHANDLUNG“ IM SINNE DES KENNZEICHNUNGSRECHTS (ART. 17 ABS. 5 I. V. M. ANHANG VI TEIL A ZIFF. 1 LMIV)

Die Bezeichnung von Lebensmitteln muss Angaben zum physikalischen Zustand oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat, enthalten, wenn die Verbraucher*innen ohne diese Informationen über die tatsächliche Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht werden könnten.

Beispiele einer besonderen Behandlung sind z. B. „pulverisieren, wieder-einfrieren, gefriertrocknen, tiefgefrieren, konzentrieren oder räuchern“. Um eine möglichst hohe Transparenz zu schaffen, ist die Aufzählung in der Verordnung nicht abschließend und ermöglicht eine weite Auslegung des Wortlautes „besondere Behandlung“. Es muss sich dabei nicht zwingend um eine nachteilige Eigenschaft handeln.

SPEZIALREGELUNG ZUR KENNTLICHMACHUNG VON ZUGESETZTEM WASSER

Bei Fleischerzeugnissen, die aussehen wie ein gewachsenes Stück Fleisch, wie z. B. ein gegartes Schnitzel, muss der Wasserzusatz neben der Angabe im Zutatenverzeichnis auch in die Bezeichnung, wenn noch mehr als 5 % Wasser im fertigen Erzeugnis vorhanden sind.

Bei weniger als 5 % Wasser im fertig gegarten Schnitzel ist danach zunächst keine Angabe in der Bezeichnung erforderlich. Trotz Einhaltung dieser Spezialregelung kann eine Irreführung durch Unterlassung einer Information vorliegen (siehe Text).



NUTRI-SCORE –

eine freiwillige Ergänzung der Nährwertdeklaration

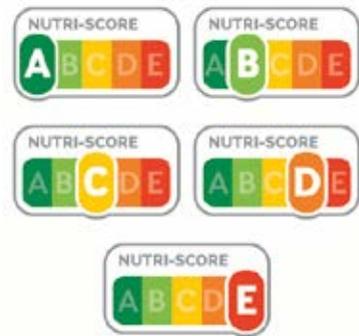
- » „Einfach. Besser. Essen.“ – unter diesem Slogan bewirbt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den im Herbst 2020 eingeführten Nutri-Score. Diese neue zusätzliche Form der freiwilligen Nährwertkennzeichnung soll die Verbraucher*innen dabei unterstützen, innerhalb einer Produktgruppe wie z. B. Fertigpizza zu gesünderen Lebensmitteln zu greifen. Zudem soll sie dem steigenden Übergewicht der deutschen Bevölkerung entgegenwirken sowie Folgekrankheiten von Fehlernährung vorbeugen. Doch ist dies wirklich so einfach?

GRUNDLAGE DER FREIWILLIGEN VERWENDUNG

Die Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung wird durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) europaweit einheitlich geregelt. Neben den verpflichtenden Nährwertangaben eröffnet sie auch die Möglichkeit, auf nationaler Ebene weitere Darstellungsformen zur freiwilligen Verwendung zu empfehlen. Dies ist in Deutschland mit der Ersten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) geschehen, die am 6. November 2020 in Kraft getreten ist.

Der zur freiwilligen Verwendung in Deutschland empfohlene Nutri-Score wurde in Frankreich entwickelt. Im Rahmen einer Verbraucherumfrage erhielt diese Variante für eine erweiterte, vereinfachte Nährwertkennzeichnung den meisten Zuspruch in Deutschland. Auch in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union wie Frankreich, den Benelux-Staaten, Spanien und Portugal wird der Nutri-Score bereits verwendet.

Die Bedingungen für die Verwendung des Nutri-Score-Logos (siehe Fotos und Infokasten) sind jedoch nicht in den nationalen Rechtsvorschriften festgelegt, sondern werden vom Markeninhaber, einem privaten französischen Verein, bestimmt. Die Nutzung durch die Lebensmittelunternehmer*innen ist nur mit einer Genehmigung der staatlichen Agentur zur Gesundheitsförderung in Frankreich möglich.



AUFBAU UND AUSSAGEKRAFT

Beim Nutri-Score zeigt eine farbige fünfstufige Skala von A bis E einen Gesamtwert für den Nährwert eines Produktes an. Das dunkelgrüne A steht dabei für ein günstiges Nährwertprofil, das rote E hingegen zeigt eine ungünstige Nährwertzusammensetzung an. Die Angabe erlaubt daher keine

Aussage darüber, ob ein Lebensmittel gesundheitsfördernd ist oder nicht, sondern dient als Anhaltspunkt für die Auswahl der Lebensmittel, die täglich aufgenommen werden sollten. Demnach sollten Lebensmittel mit günstiger Zusammensetzung einen größeren Anteil unserer täglichen Ernährung ausmachen. Lebensmittel mit ungünstiger Zusammensetzung sollten dagegen seltener verzehrt werden.

Der Nutri-Score wird ermittelt, indem die Menge ungünstiger und günstiger Inhaltsstoffe eines Lebensmittels miteinander verrechnet werden. Der Anteil von Obst, Gemüse, Nüssen und hochwertigen Ölen wirkt sich begünstigend auf die Berechnung aus. Auch Proteine und Ballaststoffe tragen zu einer vorteilhaften Nährwertzusammensetzung bei. Die Kalorienanzahl sowie der Anteil von Zucker, gesättigten Fettsäuren oder Kochsalz werden dagegen als ungünstig eingestuft.

Der Nutri-Score dient allerdings ausschließlich zum Vergleich innerhalb einer Produktgruppe, also entweder gleicher Produkte unterschiedlicher Hersteller (z. B. Vanillepudding A mit Vanillepudding B) oder ähnlicher Produkte derselben Produktkategorie (z. B. Salami-Pizza mit Thunfisch-Pizza). Produktgruppenübergreifende Aussagen können hieraus nicht abgeleitet werden. Die Angabe ist bezogen auf 100 g oder 100 ml eines Lebensmittels; Verzehrsmengen finden hier keine Berücksichtigung. Darüber hinaus ist zu erwähnen, dass aufgrund der Vereinfachung nicht immer alle Aspekte eines Lebensmittels sachgerecht abgebildet werden können. Dies gilt umso mehr, wenn eine Produktgruppe (z. B. Getränke) recht unterschiedliche Produkte (z. B. Fruchtsaft, Cola) umfasst. Besonders in diesen Fällen empfiehlt sich weiterhin auch ein Blick ins Zutatenverzeichnis, um sich ein genaueres Bild von dem jeweiligen Lebensmittel zu machen. Stammt beispielsweise der enthaltene Zucker natürlicherweise aus dem Ausgangslebensmittel? Wurden Zuckeraustauschstoffe zugesetzt?



WARUM NUR FREIWILLIG?

Die o.g. EU-Verordnung erlaubt nur Vorgaben für eine freiwillige Nutzung weiterer Darstellungsformen. Die nationale Regelung gibt insbesondere Rechtssicherheit hinsichtlich der geforderten wissenschaftlichen Grundlage sowie Hilfestellung für die Verwendung. Eine verpflichtende Vorgabe würde eine Änderung der LMIV voraussetzen.

FAZIT

Der Nutri-Score bietet einen schnellen und guten Überblick über die grundsätzliche Zusammensetzung eines Lebensmittels innerhalb einer Produktkategorie und soll bei der Lebensmittelauswahl unterstützen. Er ersetzt jedoch nicht den Blick in die Nährwerttabelle oder das Zutatenverzeichnis. Auch kann der Nutri-Score allein das Ernährungsverhalten in der Bevölkerung nicht ändern. Dies setzt weiterhin ein Interesse der Verbraucher*innen voraus, sich mit der Ernährung und der Zusammensetzung von Lebensmitteln zu beschäftigen.

LITERATURHINWEISE:

- BMEI: www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/nutri-score/nutri-score_node.html
- Hahn, Peter: Ernährungsauswertung mit Nutri-Score. In: recht. Die Zeitschrift für europäisches Lebensmittelrecht. Ausgabe 4/2019, S. 198 ff.
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), Anlage (zu § 4a Absatz 1): Abbildung des Nutri-Score-Kennzeichens

Auf einen Blick

- Vereinfachte Nährwertkennzeichnung gut sichtbar auf der Vorderseite der Verpackung
- 5-stufige Farbskala von A bis E
 - Dunkelgrünes A: günstige Nährwertzusammensetzung
 - Rotes E: ungünstige Nährwertzusammensetzung
- Keine Darstellung einzelner Nährwerte, aber Gesamtüberblick über die Nährwertqualität / Ergänzung zu den Angaben der Nährwertdeklaration und des Zutatenverzeichnisses
- Vergleich der Nährwertqualität innerhalb einer Produktgruppe möglich
- Erlaubt keine Aussage darüber, ob ein Lebensmittel gesund oder ungesund ist
- Angabe ist bezogen auf 100 g oder 100 ml eines Lebensmittels; Verzehrsmengen werden nicht berücksichtigt

INFO



RÜCKSTÄNDE VON PER- UND POLYFLUORIERTEN VERBINDUNGEN IN MILCH UND EIERN

- Fluorverbindungen sind in unserem alltäglichen Gebrauch, zum Beispiel als Bestandteil von Zahnpasta, Bratpfannenbeschichtungen oder Outdoor-Kleidungsstücken, zu finden. Sie gehören zu der Klasse von Fluorverbindungen, die per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) genannt werden. Das sind Industriechemikalien, die vielfältig bei industriellen Prozessen und in Verbraucherprodukten eingesetzt werden, z.B. bei Oberflächenbehandlungen, -beschichtungen, als Komponenten von Löschschäumen sowie bei weiteren Anwendungen.

Mitunter werden diese Stoffe auch als „Perfluorierte Tenside (PFT) oder Polyfluorchemikalien (PFC)“ bezeichnet (wobei die Abgrenzung etwas unscharf ist). Viele dieser Verbindungen sind schwer abbaubar und mittlerweile überall verbreitet (ubiquitär), d. h. nachweisbar in der Umwelt, der Nahrungskette, im Humanblut und in der Frauenmilch (siehe Links des BfR, BMU und EFSA im Infokasten).

TRINKWASSER, UMWELT UND LEBENSMITTEL WERDEN ÜBERWACHT

Aufgrund der Zuordnung zu den gefährlichen Stoffen (Einstufung als PBT- und CMR-Stoffe, d. h. persistent, bioakkumulierend, toxisch sowie carcinogen, mutagen und reproduktionstoxisch (siehe Infokasten)) sind einige dieser Stoffe Gegenstand der Überwachung von Trinkwasser und Umwelt sowie von Lebensmitteln.

Die gesundheitlichen Risiken dieser Stoffe wurden im Laufe der Zeit immer höher eingestuft. Zuletzt fand im September 2020 durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine neue Bewertung statt, bei der eine mögliche Wirkung auf das Immunsystem miteinbezogen wurde. Die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (englisch Tolerable Weekly Intake, kurz TWI-Wert; bezogen auf eine lebenslange Aufnahme ohne gesundheitliche Beeinträchtigung) wurde von der EFSA auf einen neuen Wert festgelegt. Er beträgt 4,4 ng/kg Körpergewicht/Woche (ng = Nanogramm) für die Summe folgender vier Substanzen: Perfluoroctansulfonsäure (PFOS), Perfluoroctansäure (PFOA), Perfluorononansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS). Gesetzlich festgelegte Höchstgehalte für PFAS in Lebensmitteln existieren derzeit noch nicht.

UNTERSUCHUNGEN IN NIEDERSACHSEN: MILCH UND EIER

In Zusammenhang mit Einträgen von Löschsäumen mit den Fluorverbindungen PFAS (per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen) in den Fluss Ochtum (bei Bremen) wurden angrenzende niedersächsische und bremische Betriebe von Milcherzeugern risikoorientiert beprobt und von den Tankmilchproben die Gehalte an PFAS gemessen. Zum Vergleich wurden niedersächsische Milchproben nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) (siehe Infokasten) zusätzlich auf PFAS untersucht.

Da Hühnereier als eine Haupteintragsquelle gelten, wurden zudem im Jahr 2020 Proben (Planproben auf der Grundlage des NRKP) auf organische Chlorverbindungen (inkl. Dioxine) sowie auf weitere Kontaminanten und Rückstände sowie zusätzlich auf PFAS untersucht. Die Untersuchungen von Milch und Hühnereiern auf PFAS fanden im LAVES-Hannover unter Verwendung der

Hochleistungsflüssigkeitschromatographie gekoppelt an ein nachweisstarkes Tandemmassenspektrometer (LC-MS/MS) statt.

Die Untersuchungsergebnisse für drei relevant scheinende Rückstände (Summe der vier PFAS sowie PFOS und PFOA) sind in der Tabelle 1 zusammenfassend dargestellt. Zur Einordnung der Ergebnisse ist die Zahl der untersuchten Proben sowie die Probenzahl mit quantifizierbaren Werten (Werte ab Bestimmungsgrenze) mit aufgeführt. Für die Beurteilung dieser Daten wird der TWI-Wert von oben in Verbindung mit der Verzehrmenge (aus Nationaler Verzehrsstudie II des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL)) und einem normierten Körpergewicht (60 kg) verwendet. Werden die festgestellten Maximalwerte der Planproben von Milch und Hühnerei herangezogen, so ergibt sich bei Milch (Randbedingungen 248 g Verzehr pro Tag und 60 kg Körpergewicht) ein Ausschöpfungsgrad des TWI-Wertes von 80 % und bei Hühnereiern (Randbedingungen 16 g Verzehr pro Tag und 60 kg Körpergewicht) ein Ausschöpfungsgrad von 49 %. Wird dagegen das 90. Perzentil betrachtet (Anteil von 90 % der nach ihrem Betrag aufsteigend sortierten Werte, d. h. nur 10 % aller Werte weisen einen höheren Wert als das 90. Perzentil auf; ein Medianwert wird auch als 50. Perzentil bezeichnet), so wird bei Milch ein Ausschöpfungsgrad des TWI-Wertes von 24 % erreicht und bei Hühnereiern von 7,3 %.

Nur bei einigen Milchproben, die risikoorientiert in Betrieben im Einzugsbereich der Ochtum entnommen wurden, wird bei lebenslangem Konsum der 2020 neu festgelegte TWI-Wert (tolerierbare Aufnahmemenge) erreicht. Zur Verbesserung der Datenlage werden im Jahr 2021 weitere Eiprobe auf PFAS untersucht, zumal sich bei den wenigen Hühnereiern mit hoher Belastung an PFAS auch eine höhere Belastung an Dioxinen zeigte.

Nach dem derzeitigen Untersuchungsstand sind die nachgewiesenen Mengen von PFAS in Eiern und Milch unbedenklich hinsichtlich der derzeit geltenden tolerierbaren Aufnahmemengen – allerdings ohne Berücksichtigung anderer Eintragsquellen, wie z. B. Fisch.



Ergebnisse der Untersuchungen auf per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)										
Matrix	Probenahme- grund	Analyt (Parameter)	Proben- zahl	Probenzahl mit quanti- fizierbaren Werten		Minimum [µg/kg]	Mittelwert [µg/kg]	Median [µg/kg]	90. Perzentil [µg/kg]	Maximum [µg/kg]
Tankmilch	NRKP- Planprobe	Summe aus PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS	219	28		0,024	0,043	0,024	0,037	0,121
Tankmilch	risikoorientierte Probenahme		9	5		0,024	0,086	0,057	0,131	0,167
Hühnerei	NRKP- Planprobe		70	63		0,018	0,128	0,087	0,175	1,17
Tankmilch	NRKP- Planprobe	Perfluorocan- sulfonsäure (PFOS)	219	40		0,010	0,022	0,010	0,019	0,044
Tankmilch	risikoorientierte Probenahme		9	5		0,010	0,033	0,012	0,086	0,103
Hühnerei	NRKP- Planprobe		70	53		0,015	0,074	0,032	0,104	0,965
Tankmilch	NRKP- Planprobe	Perfluorocan- säure (PFOA)	219	32		0,010	0,017	0,010	0,011	0,068
Tankmilch	risikoorientierte Probenahme		9	2		0,010	0,012	0,010	0,010	0,029
Hühnerei	NRKP- Planproben		70	33		0,018	0,021	0,018	0,027	0,067

DEFINITIONEN

Begriff, Abkürzung	Erläuterung
NRKP	Nationaler Rückstandskontrollplan: Kontrollprogramm zur Überwachung von tierischen Erzeugnissen und lebenden Tieren auf Rückstände von Tierarzneimitteln, unzulässige pharmakologisch wirksame Stoffe sowie bestimmte Kontaminanten auf Basis der Richtlinie 96/23/EG
PBT-Stoffe	Stoffe mit den drei nachfolgend aufgeführten Eigenschaften
persistent	schwer abbaubarer Rückstand, z. B. bestimmte Pestizide in Umwelt und Nahrungskette
bioakkumulierend	ein aufgenommener Stoff reichert sich in bestimmten Geweben an, z. B. Fettgewebe oder Leber
toxisch	giftig
CMR-Stoffe	Stoffe mit den drei nachfolgend aufgeführten Eigenschaften
carcinogen	krebserzeugend oder -fördernd
mutagen	löst Genveränderungen (Mutationen) aus
reproduktionstoxisch	fruchtbarkeitsgefährdend sowie fruchtschädigend

LITERATURHINWEISE

- ▶ Seite der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA):
www.efsa.europa.eu/de/news/pfas-food-efsa-assesses-risks-and-sets-tolerable-intake
www.efsa.europa.eu/de/news/pfas-public-consultation-draft-opinion-explained
- ▶ Seite des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR):
www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_per__und_polyfluorierten_alkylsubstanzen__pfas_-242936.html
www.bfr.bund.de/de/a-z_index/verzehrstudie-6262.html
- ▶ Seite des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU):
www.bmu.de/faqs/per-und-polyfluorierte-chemikalien-pfas/
- ▶ Seite des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):
www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelgruppen/fisch_fischerzeugnisse/perfluorierte-alkylsubstanzen-in-flussfischen-179059.html
www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/ruckstande_verunreinigungen/weidetiermonitoring-in-niedersachsen-und-bremen-zu-perfluorierten-alkylsubstanzen-in-milch-und-leber-187641.html





DIOXINE UND PCB IN ÖLSAATEN UND PSEUDOGETREIDEN

- » Auf den Lebensmittelmarkt gelangen zunehmend neue Lebensmittel, und längst in Vergessenheit geratene Getreidearten kommen in Mode. Rezepte mit sogenannten „Superfoods“ wie Quinoa, Amaranth, Chiasamen, Leinsamen, Hanfsamen und Buchweizen finden sich zuhauf im Internet oder in Zeitschriften. Diese Produkte werden überwiegend nicht in Deutschland hergestellt und kommen häufig aus Übersee. Wie es in diesen Ländern mit der Kontamination mit Dioxinen und PCB (siehe Infokasten) aussieht, kann schwer eingeschätzt werden.

Daher wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Oldenburg des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) im Jahr 2020 die Gehalte an Dioxinen und PCB in verschiedenen Ölsaaten (Chiasamen, Leinsamen und Hanfsamen) und Pseudogetreiden (Quinoa, Amaranth und Buchweizen) überprüft. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat sich im selben Jahr mit den gesundheitlichen Risiken einiger dieser Lebensmittel beschäftigt.



Dioxine und PCB sind fettlöslich und lagern sich im Fettgewebe von Tieren und Menschen an. Sie sind langlebig und werden nur sehr langsam im tierischen Organismus abgebaut. Um das Gefährdungspotenzial eines Lebensmittels abschätzen zu können, nutzt man das Modell der Toxizitätsäquivalente (TEQ). Die Kongenere (siehe Infokasten) aus der Gruppe der Dioxine bzw. dioxinähnlichen PCB besitzen unterschiedliche toxische Potenziale, die in Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) ausgedrückt werden. Die TEF-Werte wurden aufgrund wissenschaftlicher Studien von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) vorgeschlagen.

Die analytisch ermittelten Gehalte der einzelnen Kongenere werden mit dem jeweiligen TEF-Wert multipliziert, die Summe dieser Einzelwerte für die Kongenere aufsummiert. So erhält man den WHO-PCDD/F-TEQ-Gehalt bzw. den WHO-PCB-TEQ-Gehalt des Lebensmittels. Die Summe der TEQ-Gehalte von Dioxinen und dl-PCB ergibt dann den WHO-PCDD/F-PCB-TEQ-Gehalt.

RECHTLICHE EINORDNUNG

Dioxine sowie dl-PCB zählen zu den Kontaminanten. Kontaminanten sind unerwünschte Stoffe, die unbeabsichtigt auf jeder Stufe der Herstellung in ein Lebensmittel gelangen können. Zum Schutz der Gesundheit ist es erforderlich, dass Lebensmittel so gering wie möglich mit Kontaminanten belastet sind.

Höchstgehalte für Dioxine und für die Summe aus Dioxinen und dl-PCB wurden für pflanzliche Lebensmittel nicht festgelegt.

Für Getreide und Ölsaaten sind jedoch in der „Empfehlung 2014/663/EU der Kommission vom 11.09.2014 zur Reduzierung des Anteils von Dioxinen, Furanen und PCB in Futtermitteln und Lebensmitteln“ Auslösewerte für Dioxine von 0,50 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht und für dl-PCB von 0,35 pg WHO-PCB-TEQ/g Frischgewicht festgelegt worden.

Ein Auslösewert ist ein Grenzwert, bei dessen Überschreitung Maßnahmen getroffen werden müssen, um die Ursache bzw. Quelle für die Kontamination zu ermitteln. Da Dioxine und dl-PCB aus unterschiedlichen Quellen stammen, gelten verschiedene Auslösewerte für diese beiden Stoffgruppen.

Chiasamen, Leinsamen und Hanfsamen zählen zu den Ölsaaten; für diese Lebensmittel wird der Auslösewert direkt angewendet.

Quinoa, Amaranth und Buchweizen sind sogenannte Pseudogetreide, für die keine rechtlichen Grenzwerte für Dioxine und dl-PCB festgelegt wurden. Die Auslösewerte aus der Empfehlung der Kommission wurden hier als Orientierungswerte zur Abschätzung der Belastungshöhe herangezogen.

DIOXIN- UND PCB-GEHALTE DER ÖLSAATEN CHIASAMEN, LEINSAMEN UND HANFSAMEN

Chiasamen, Leinsamen und Hanfsamen enthalten zwischen 30 % und 40 % Fett. Zur Untersuchung wurden 17 Proben Leinsamen, 15 Chiasamen und 5 Proben Hanfsamen eingesandt. Überwiegend stammte der Leinsamen aus Osteuropa, die Chiasamen aus Südamerika und die Hanfsamen aus Deutschland.



Der Dioxingehalt aller Proben lag mit durchschnittlich 0,03 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht bei Chiasamen und Leinsamen und 0,04 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht bei den Hanfsamen deutlich unterhalb des Auslösewertes. Der dl-PCB-Gehalt aller Proben lag unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,01 pg WHO-PCB-TEQ/g Frischgewicht.

DIOXIN- UND PCB-GEHALTE DER PSEUDOGETREIDE AMARANTH, QUINOA UND BUCHWEIZEN

Amaranth, Quinoa und Buchweizen zählen zu den Pseudogetreiden. Sie enthalten deutlich weniger Fett, der Fettgehalt liegt bei unter 10 %. Zur Untersuchung wurden 10 Proben Amaranth, 20 Proben Quinoa und 13 Proben Buchweizen eingesandt. Amaranth stammte überwiegend aus Indien, Quinoa aus Südamerika (u. a. Bolivien und Peru), Buchweizen aus Deutschland.



Hier zeigte sich ein ähnliches Bild wie bei den o.g. Ölsaaten: Der Dioxingehalt aller Proben lag mit durchschnittlich 0,03 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g Frischgewicht deutlich unterhalb des Auslösewertes für Ölsaaten. Der dl-PCB-Gehalt aller Proben lag unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,01 pg WHO-PCB-TEQ/g Frischgewicht.

FAZIT

Die Untersuchungen ergeben ein erfreuliches Bild: Die allgemeine Belastung von Chiasamen, Leinsamen, Hanfsamen, Amaranth, Quinoa und Buchweizen mit Dioxinen und dl-PCB ist sehr gering. Im Hinblick auf die untersuchten Kontaminanten können Ölsaaten und Pseudogetreide bedenkenlos verzehrt werden.



Chiasamen, Amaranth, Hanfsamen, Leinsamen, Buchweizen, Quinoa

Dioxine und dl-PCB**INFO**

Der Oberbegriff Dioxine umfasst die Gruppe der polychlorierten Dibenzodioxine (PCDD) und Dibenzofurane (PCDF). Dioxine entstehen unbeabsichtigt als unerwünschte Nebenprodukte bei z. B. Verbrennungsprozessen oder als Verunreinigung bei der Herstellung chlorhaltiger Verbindungen. Dioxine wurden – außer zu analytischen Zwecken – nie gezielt hergestellt. Dioxine treten immer in komplexen Kongenerengemischen (siehe Infokasten) auf. Von den 210 PCDD/F-Kongeneren besitzen 17 ein hohes toxisches Potenzial.

Polychlorierte Biphenyle (PCB) wurden früher aufgrund ihrer Eigenschaften (nicht brennbar, schwerflüchtig und elektrisch nicht-leitend) u. a. in Transformatoren oder Kondensatoren nutzbringend eingesetzt. Auch als Weichmacher in Lacken und Anstrichen oder als Imprägnier- und Flammschutzmittel fanden sie Verwendung. Einige der PCB-Kongener zeigen aufgrund struktureller Ähnlichkeiten ein den Dioxinen vergleichbares Wirkprofil; sie werden deshalb auch dioxinähnliche PCB (dl-PCB) genannt.

KONGENERE

Kongener sind chemische Verbindungen mit dem gleichen Stamm, d. h. der gleichen Grundstruktur.

Die jeweiligen Verbindungen können unterschiedliche chemische, physikalische und toxikologische Eigenschaften haben. Sie treten häufig als Gemisch auf.

Die Kongener der Dioxine und PCB unterscheiden sich durch Anzahl und Stellung der Chloratome an der Grundstruktur.

LITERATURHINWEISE:

- www.bfr.bund.de/de/a-z_index/superfoods-256424.html
- www.chemie.de/lexikon/Kongener.html



WEICHMACHER IN SPIELWAREN UND ANDEREN VERBRAUCHERPRODUKTEN

- » Die Auswahl von Spielwaren und weiteren Verbraucherprodukten, bei denen Weichmacher eingesetzt werden, ist groß. Warum werden diese Substanzen überhaupt verwendet? Sind sie unbedenklich für die Gesundheit?

Weichmacher verleihen z.B. Puppen, Bällen, Badetieren sowie weiteren Produkten Elastizität, Dehnbarkeit, Geschmeidigkeit und Viskosität. Je nach den verwendeten Ausgangsmaterialien und Produkteigenschaften kann der Weichmachergehalt bis zu 50 % betragen.

Insbesondere Produkte aus Polyvinylchlorid-Kunststoffen (PVC) enthalten eine große Menge an Weichmachern. Hat man solche Produkte in der Hand (z. B. Puppen, Bälle, Badetiere), fühlen sie sich wie ein Gummi an, elastisch, flexibel und weich.

Eine Extra-Gruppe dieser Stoffklasse stellen die Phthalate dar (s. Infokasten). Einige davon sind gesundheitsbedenklich und weisen u. a. reproduktionstoxische Eigenschaften (Beeinträchtigung von Sexualfunktion und Fruchtbarkeit bei Mann und Frau) auf. Deren Einsatz in Spielwaren, Babyartikeln und anderen Verbraucherprodukten ist rechtlich verboten, der Höchstgehalt (Restgehalt bzw. Verunreinigung) darf 0,1 % nicht übersteigen.

Obwohl den Herstellern viele Alternativen zur Verfügung stehen, z. B. Einsatz von weniger kritischen oder unbedenklichen Weichmacher-Substanzen, kommen weiterhin Produkte auf den Markt (meistens Importe aus Nicht-EU-Ländern), die mit verbotenen Phthalaten belastet sind. Daher werden solche Artikel oder Produkte regelmäßig im Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg (IfB) des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) untersucht und rechtlich beurteilt.



SPIELWAREN UND KLEIDUNG IN NIEDERSACHSEN

Das IfB Lüneburg hat auch 2020 gezielt verschiedene Spielwaren (Puppen, lackiertes Holzspielzeug, Babyspielzeug, Laufräder etc.) und Körperkontaktmaterialien (u. a. Regenbekleidung und Gummistiefel) auf Weichmacher hin untersucht. Dabei handelte es sich auch um Untersuchungen nach den „Bundesweiten Überwachungsplänen“ (BÜp).

Von insgesamt 171 Spielwarenproben aus Niedersachsen und den Ländern der Norddeutschen Kooperation (NOKO, s. Infokasten), die auf Weichmacher getestet wurden, wurden sieben Proben aufgrund der erhöhten Gehalte an

verbotenen Phthalaten beanstandet und aus dem Verkehr gezogen. Hierbei handelte es sich um fünf Kinder-Puppen, ein Ballspiel und ein Laufrad mit einem Sattelbezug aus PVC. Erfreulicherweise war der Buntlack von 38 lackierten Spielwaren für Kinder unter drei Jahren, die hier im Rahmen des BÜp untersucht wurden, unauffällig.

Bei den auf Weichmachern geprüften Körperkontaktmaterialien lag die Probenzahl im Jahr 2020 bei 53. Interessant war, dass die im IfB Lüneburg untersuchten Gummistiefel aus PVC im Rahmen des BÜp-Programms keine verbotenen Phthalate enthielten. Bei diesen Produkten wurden meistens die Ersatzweichmacher Dioctylterephthalat (DOTP) bzw. Hexamol® (DINCH) festgestellt. Hingegen wurden die Expert*innen bei einigen Materialien mit engem Körperkontakt fündig. Zwei Proben (ein Regenponcho und ein Kinder-Haarschmuck) waren mit dem verbotenen Phthalat DEHP (siehe Infokasten) belastet.

Ein Verstoß gegen die rechtlichen Vorgaben zum Einsatzverbot bestimmter Phthalate in Spielwaren und weiteren Produkten bzw. Erzeugnissen stellt gemäß Art. 67 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang XVII Nr. 51 und ggf. 52 der „REACH“-Verordnung (siehe Infokasten) eine Straftat dar.

WENIGER PRODUKTE MIT VERBOTENEN PHTHALATEN AUF DEM MARKT

Vergleicht man die Marktsituation bei Produkten mit verbotenen Weichmachern heute mit der von vor z. B. 15 Jahren, sieht man einen positiven Trend hin zur Reduzierung der Produkte bzw. Artikel auf dem Markt, die diese Weichmacher enthalten. Klar ist aber auch, dass bei diesen Produktgruppen weiterhin ein Verbesserungspotenzial bezüglich der chemischen Sicherheit besteht, was die nach der „REACH“-Verordnung verbotenen Weichmacher angeht.

Das ergibt sich aus den Untersuchungsergebnissen und Beanstandungsraten beispielsweise der letzten fünf Jahre: Von ca. 200 bis 500 pro Jahr im IfB auf Weichmacher untersuchten Proben wurden jährlich etwa 5–12 % beanstandet.

WIE SCHÜTZE ICH MICH VOR VOR SCHÄDLICHEN PHTHALATEN IN VERSCHIEDENEN PRODUKTEN?

Verbraucher*innen können sich in gewissem Maße vor solchen „Überraschungsprodukten“ schützen, indem sie z. B. Produkte bzw. Artikel bekannter Firmen und Hersteller kaufen. Zudem ist es empfehlenswert, Produkte (ob Spielwaren oder andere Verbraucherprodukte) im niedrigen Preissegment aus Drittländern, die meistens durch Sonderposten oder so genannte Euroshops

vertrieben werden, zu meiden bzw. auf verschiedene Produktgruppen aus Alternativmaterialien auszuweichen (z.B. Spielwaren aus Holz oder Naturkautschuk, Regenbekleidung aus Gummi oder Polyurethan statt PVC).

POLYVINYLCHLORID-KUNSTSTOFF (PVC)

Polyvinylchlorid ist ein Kunststoff, der zur Gruppe „Thermoplaste“ (verformbar unter Temperatureinwirkung) gehört und aus wenig verzweigten, linearen Kohlenstoffketten bzw. Polymerketten, die u.a. Chlormoleküle enthalten, besteht. Der Kunststoff wird aus dem Monomer Vinylchlorid durch radikalische Polymerisation hergestellt. Grundsätzlich ist PVC hart und spröde. Durch die Zugabe von Weichmachern, die die intermolekularen Anziehungskräfte zwischen den Polymerketten herabsetzen, kann der Kunststoff weich und biegsam gemacht werden. Daher wird zwischen Weich- und Hart-PVC unterschieden. Weichmacher sind also im PVC-Polymer nicht chemisch gebunden und können daher mit der Zeit herausmigrieren, das Polymer bzw. das Material wird dann porös und spröde. Durch die verschiedenen Eigenschaften und Variationsmöglichkeiten sowie Anpassungsfähigkeit des Materials ergibt sich eine Vielzahl von Anwendungen, wie z.B. Herstellung von Rohren (Abwasser, Wasser etc.), Kabelummantelungen, Kunstleder, Bodenbelägen, Spielwaren und weiteren Verbraucherprodukten, Einsatz im Industriebereich.

PHTHALATE

Phthalate (Phthalsäureester) sind chemische Verbindungen, die als Reaktionsprodukte der Phthalsäure mit verschiedenen Alkoholen oder Phenolen entstehen. Aufgrund ihrer Struktur und Eigenschaften finden sie eine breite Anwendung auf mehreren Gebieten. Eine davon ist beispielweise der Einsatz als Weichmacher.

Phthalate weisen eher einen lipophilen Charakter sowie hormonähnliche Eigenschaften auf, die ihnen u.a. das Eindringen in den Körper bzw. Organe erleichtern (z.B. Exposition über die Haut oder Schleimhäute beim dauerhaften Kontakt). Insbesondere die Phthalate DEHP, DBP, DiBP und BBP sind toxikologisch relevant. Sie sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 sowie Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 („REACH“-Verordnung) als reproduktionstoxisch bzw. fortpflanzungsgefährdend Kategorie 1B eingestuft, d.h. sie wirken negativ auf die Fruchtbarkeit bei Mann und Frau. Die Verwendung dieser Phthalate unterliegt in der Europäischen Union einer Zulassung durch die Europäische Chemikalienagentur. Der Einsatz in Spielwaren, Babyartikeln und weiteren Erzeugnissen ist ab einer Konzentration von 0,1 Gew.-% verboten.

INFO

NOKO

Das Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg (IfB) untersucht u.a. Spielwaren (alle Arten von Spielwaren-Proben, also auch z.B. Monitoring- oder BÜP-Proben) für folgende Länder der Norddeutschen-Kooperation als ein Schwerpunktlabor:

Berlin, Brandenburg, Hamburg, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Bremen.

BÜP:

Beim BÜP (Bundesweiter Überwachungsplan) handelt es sich um ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm, bei dem regelmäßig verschiedene Erzeugnisse (Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel oder Lebensmittel) auf bestimmte Parameter (chemische, mikrobiologische, Kennzeichnung etc.) bundesweit untersucht werden. Bei den chemischen Parametern sollte z.B. überwacht werden, ob u.a. toxikologisch relevante Grenzwerte bei bestimmten Stoffen oder Stoffklassen, die ggf. für die Verbraucher*innen ein Risiko darstellen können, in verschiedenen Verbraucherprodukten eingehalten werden. Insbesondere wenn es sich dabei um die neuen gesetzlichen Regelungen handelt.

Als Beispiel wurden im letzten Jahr im Rahmen des BÜP Weichmacher explizit in Gummistiefeln und Regenbekleidung für Kinder sowie in lackierten Spielwaren aus Holz untersucht.

Dieses BÜP-Programm wurde ausgewählt, da die neuen Regelungen nach REACH-VO (Regulierung von verbotenen Weichmachern in verschiedenen Erzeugnissen u.a. auch mit Körperkontakt sowie neue Grenzwerte für den Weichmacher DiBP in Spielwaren und weiteren Erzeugnissen) ab 20.07.20 in Kraft getreten sind. Es sollte in diesem Programm u.a. überwacht werden, inwieweit die neuen gesetzlichen Anforderungen von den Wirtschaftsbeteiligten bundesweit eingehalten werden.



LITERATURHINWEISE

[1] Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Agentur für chemische Stoffe, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 2000/21/EG der Kommission (ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/57 der Kommission vom 25. Januar 2021 (ABl. L 24 vom 26.1.2021, S. 19)

[2] Fragen und Antworten zu Phthalat-Weichmachern, FAQ des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Umweltbundesamtes (UBA) vom 07.05.2013; www.bfr.bund.de, abgerufen am 29.01.2021

[3] Fruchtbarkeitsschädigende Wirkung von Stoffen am Beispiel des DEHP; Toxikologische Aspekte; Präsentation von Dr. B. Heinrich-Hirsch (BfR), Berlin; 24.–26. März 2004

[4] www.chemie.de/lexikon/Weichmacher.html; abgerufen am 28.01.2021

[5] Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (ABl. L 353 vom 31.12.2008, S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/1677 der Kommission vom 31.8.2020 (Abl. L 379 vom 13.11.2020, S. 3)

[6] www.seilnach.com/Lexikon/k_pvc.html, abgerufen am 26.01.2021

[7] www.spektrum.de/lexikon/chemie/polyvinylchlorid/7380, abgerufen am 26.01.2021

[8] www.agpu.de/wp-content/uploads/2016/03/AGPU_AllesueberPVC_DE.pdf, abgerufen am 26.01.2021



UNVERPACKTLÄDEN –

Trend auch bei Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln

» Behälter wiegen, Creme rein, ab zur Kasse und fertig. Das klingt denkbar einfach – ist es eigentlich auch, aber trotzdem ist beim Einkauf in Unverpacktläden das ein oder andere zu beachten.

Bei einem Unverpacktladen handelt es sich um ein Geschäft, in dem man Lebensmittel, Kosmetika, Wasch- und Reinigungsmittel und noch so einiges Drumherum gänzlich unverpackt oder nur gering verpackt erwerben kann. Damit wird (Verpackungs-)Müll vermieden, das liegt im Trend.

Das Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat untersucht, wie es mit unverpackten Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln aussieht. Bei diesen ist es so, dass die Verbraucher*innen ihre eigenen oder wiederverwendbaren Behältnisse mit in den Laden bringen, dort wiegen und selbst die Menge an den gewünschten Produkten wie z.B. Creme, Seife, Entkalker, Waschmittel o.ä. abfüllen. Das Ganze wird dann an der Kasse gewogen, das Leergewicht des Behältnisses abgezogen und die Kund*innen können mit ihren selbst gefüllten Behältnissen nach Hause gehen. Soweit so gut, aber ein paar Dinge dürfen nicht vergessen werden.

IMMER ETIKETTIEREN

Zunächst einmal die Verwechslungsgefahr! Wenn Dinkel- und Haferflocken zuhause verwechselt werden, dann ist das meistens nicht so schlimm. Bei Wasch- und Reinigungsmitteln oder kosmetischen Mitteln kann das anders aussehen.

Ein Beispiel: Im Unverpacktladen werden ein Zahnputzpulver und ein Entkalker – beides als weiße Pulver – in zwei Gefäße gefüllt. Auf den Gefäßen ist das Leergewicht, aber sonst nichts notiert, und bis zur Ankunft zuhause wurde vergessen, was in welches Gefäß eingefüllt wurde. Wenn nun aus Versehen der Entkalker zum Zähneputzen verwendet wird, kann das zu schweren Verätzungen im Mundbereich führen. Schlimmer wäre es sogar, wenn Zucker und Entkalker verwechselt werden. Als nächstes wären da noch die Gefahren- und Anwendungshinweise bei Wasch- und Reinigungsmitteln und Chemikalien (Natron, Zitronensäure, Sauerstoffbleiche etc.). Auch diese haben Ihre Berechtigung – schließlich sollen sie auf Gefahren (z.B. Reizungen, Verätzungen, allergische Reaktionen, Gesundheitsschäden o.ä.) hinweisen und noch ein paar mehr Informationen bieten (siehe Infokasten). Auch bei Kosmetika gibt es bestimmte Angaben, die rechtlich verpflichtend und wichtig sind, um z.B. Produktrückrufe, einen Kontakt zum Hersteller oder Informationen zu Inhaltsstoffen zu ermöglichen (siehe Infokasten).



DESWEGEN EINIGE WICHTIGE TIPPS:

- Auf gar keinen Fall Lebensmittelverpackungen für das Abfüllen von Wasch- und Reinigungsmitteln oder kosmetischen Mitteln verwenden, damit es nicht zu Verwechslungen kommt!
- Mitgebrachte Gefäße etikettieren! Etiketten müssen für Wasch- und Reinigungsmittel im Unverpacktladen bereitliegen. Wenn es so etwas nicht gibt, dann bitte nachfragen! Auch bei kosmetischen Mitteln müssen laut Gesetz die Angaben auf einem dem Erzeugnis beigegebenen oder an ihm befestigten Etikett o.ä. angebracht werden, das zusammen mit dem kosmetischen Mittel an die Verbraucher*innen abgegeben wird. Auch wenn Müllvermeidung wichtig ist: Bei diesen Angaben sollte nicht gespart werden, denn sie können sehr wichtig sein. Im Übrigen müssen auch die Behältnisse, in denen die Erzeugnisse im Unverpacktladen angeboten werden, korrekt gekennzeichnet und ggf. mit Gefahrensymbolen versehen sein.
- Wichtig ist, dass die Gefäße am Ort der Abfüllung – also z.B. am Waschtiselpender und nicht erst an der Kasse – gekennzeichnet werden, um die Gefahr einer Verwechslung zu minimieren.
- Besser ist es, die eigentlichen Behältnisse und nicht die Deckel zu etikettieren – die kann man schnell mal vertauschen.
- Fotos der Kennzeichnung alleine reichen nicht aus! Weder für die Gefahrenhinweise noch für die sonstigen Angaben. Wenn ein WC-Reiniger verwendet wird, dann wird in diesem Moment die Information über die Gefahren einer Verätzung gebraucht und nicht erst nach der Suche nach dem richtigen Foto auf dem Smartphone – abgesehen davon, dass es auch bei Fotos leicht zu Verwechslungen bei der Zuordnung kommen kann. Und im Falle einer Vergiftung werden sofort Angaben über das Füllgut benötigt, damit die Ärzt*innen schnell und richtig handeln können. In einem solchen Fall ist keine Zeit, um noch 3.000 Fotos nach dem richtigen zu durchsuchen! Um es kurz zu machen: Die Kennzeichnung gehört auf das Gefäß!
- Und noch etwas: Diese Produkte müssen immer außerhalb der Reichweite von Kindern lagern! Bei einigen Wasch- und Reinigungsmitteln oder Chemikalien besteht zudem eine Verpflichtung zu kindergesicherten Verschlüssen. Dies umzusetzen, wird bei der Abfüllung in selbst mitgebrachte Gefäße natürlich schwierig. Am besten wäre es daher, wenn derartige Produkte gar nicht erst in Unverpacktläden angeboten würden.

Im Unverpacktladen sollte auch unbedingt darauf geachtet werden, dass die Abfüllstationen mit derartigen Erzeugnissen für kleine Kinder nur erschwert erreichbar und bedienbar sind.

Tatsächlich wurde bei dem Untersuchungsprojekt des IfB im Jahr 2020 auch festgestellt, dass es gerade in puncto Kennzeichnung noch Nachholbedarf bei den Unverpacktläden gibt. Dabei wurden 22 kosmetische Mittel und Wasch- und Reinigungsmittel aus niedersächsischen Unverpacktläden untersucht. 14 der Proben, also mehr als die Hälfte, wurden wegen unzureichender Kennzeichnung bemängelt – zum Teil aufgrund fehlender Kennzeichnungsträger vor Ort. Erfreulicherweise musste keines der kosmetischen Erzeugnisse wegen mikrobiologischer Probleme beanstandet werden.

VOR DEM NUTZEN PUTZEN!

Apropos Mikrobiologie – besonders bei kosmetischen Mitteln ist noch etwas zu beachten: Im Prinzip wird beim Abfüllen kosmetischer Mittel ein Teil der Produktion übernommen. Und bei der Produktion muss der Hersteller gemäß der europäischen Kosmetikverordnung die sogenannte „Gute Herstellungspraxis“ (GMP) einhalten. Nun wäre es ein bisschen viel verlangt, dass sich die Verbraucher*innen vor dem Einkauf in einem Unverpacktladen mit den GMP-Leitlinien für kosmetische Mittel auseinandersetzen, aber ein paar Dinge sollten trotzdem beachtet werden:

Zuallererst: Auch kosmetische Mittel können verderben. Das ist leider viel zu häufig nicht bekannt. Weswegen hier noch einmal zu betonen ist: Cremes, Shampoos, Lippenstifte usw. können schlecht werden! Das Problem an der Sache: Einen mikrobiellen Verderb sieht man Kosmetika nicht unbedingt an. Welche Möglichkeiten gibt es also, um sich zu schützen?

Hygiene! Auch wenn einige Hygieneregeln – wie die AHA-Regeln – mittlerweile zur Selbstverständlichkeit geworden sind, ein paar weiterführende Hygienemaßnahmen sollten bei der Selbstabfüllung von Kosmetika noch angewendet werden. Es ist nun mal so: Je weniger Mikroorganismen, Staub, Verschmutzungen etc. in die Produkte hereingetragen werden, desto besser.

DESWEGEN:

➤ Das Gefäß, in das ein Produkt abgefüllt werden soll, muss gründlich gereinigt sein. D.h. es dürfen keine Reste von dem enthalten sein, was vorher enthalten war: Weder vom Shampoo oder der Creme, noch Reste vom Reinigungsmittel. Das Gefäß muss auch vollständig trocken und intakt sein.

Dies ist im Übrigen auch bei der Abfüllung von Großgebinden in die Abfüllstationen der Unverpacktläden zu beachten.

- Bei der Abfüllung ist auf eine gute Hygiene zu achten: Es dürfen nur saubere Hilfsmittel (z. B. Löffel) zur Entnahme benutzt werden. D. h. der Abfüllstutzen oder das vordere Ende einer Zange oder eines Löffels oder andere Abfüllutensilien sollten nicht mit den Händen angefasst werden oder in Kontakt zum mitgebrachten Gefäß kommen. Auch das Niesen oder Husten auf Behältnisse mit Kosmetika sollte unterlassen werden. Und natürlich: Saubere Hände sind eine prima Sache! Im GMP-Jargon heißt das: „Jegliches unhygienisches Verhalten im Herstellungsbereich sollte untersagt werden.“
- Solche Hygienemaßnahmen sollten auch zuhause beachtet werden. „Dreckige“ Finger in der sauberen Creme sind der Qualität der Creme meist nicht zuträglich – deshalb lieber einen sauberen Spatel zur Entnahme benutzen. Auch eine selbst abgefüllte Zahncreme sollte besser mit einem sauberen Hilfsmittel entnommen werden als mit einer gebrauchten Zahnbürste. Bei pulvrigen Erzeugnissen wie Zahnputzpulver sollte darauf geachtet werden, dass das Pulver auch wirklich trocken bleibt und kein Wasser eingetragen wird. Das kann man für viele Produkte so weiterführen. Die Quintessenz ist: Bitte nichts „Dreckiges“ oder „Benutztes“ mit einem sauberen Produkt in Kontakt bringen – besonders bei Erzeugnissen, die in Augennähe oder im Mund- oder Intimbereich angewendet werden, sollte besondere Sorgfalt gewahrt werden.
- So ganz wird man einen Eintrag von Ungewolltem bei selbst abgefüllten Erzeugnissen vermutlich nicht vermeiden können, deswegen hier auch der Rat: Die Erzeugnisse sollten zügig aufgebraucht werden.



Zu den verpflichtenden Angaben auf Wasch- und Reinigungsmitteln gehören u. a.

- Handelsname des Erzeugnisses
- Anweisungen für die Verwendung und besondere Vorsichtsmaßnahmen
- ggf. Angaben zur Dosierung
- Bestandteilsliste
- Inverkehrbringer (mit Name und Anschrift; unter diesen Angaben ist auch ein Datenblatt für medizinisches Personal verfügbar)
- Website-Adresse (unter der das Datenblatt für die Öffentlichkeit abrufbar ist)

INFO

Folgende Angaben sind auf Kosmetikverpackungen vorgeschrieben:

- Verwendungszweck
- evtl. Anwendungs- oder Warnhinweise
- Bestandteilsliste
- verantwortliche Person
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verwendbarkeitsdauer nach dem Öffnen
- Chargennummer
- Füllmenge

Weiterführende Literatur für Unverpackt Ladenbesitzer: Hirschmann et al.: Wesentliche Aspekte zu Abfüllstationen kosmetischer Mittel im Handel, SOFW Journal 10/2020, 146. Jahrgang, Thannhausen, verfügbar unter: www.ikw.org/fileadmin/ikw/Schoenheitspflege/Themen/2010_PDF_IKW_GER.pdf



LITERATURHINWEISE:

- Wasch- und Reinigungsmittelgesetz (WRMG): www.gesetze-im-internet.de/wrmg/WRMG.pdf
- Verordnung über kosmetische Mittel (Kosmetik-Verordnung): [KosmetikV_2014.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/kosmetikv_2014.pdf) (www.gesetze-im-internet.de)
- www.haut.de/wp-content/uploads/faltblatt_haltbarkeit.pdf (Stand: 26.01.2021)
- Verordnung (EG) Nr. 648/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. März 2004 über Detergenzien: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/648/2015-06-01>
- Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel: EUR-Lex – 02009R1223-20201203 - EN - EUR-Lex ([europa.eu](http://eur-lex.europa.eu))
- Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen [...]: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1272/oj>
- Nähere Infos zu Wasch- und Reinigungsmitteln auf der LAVES-Homepage: www.laves.niedersachsen.de/startseite/bedarfsgegenstande/wasch_und_reinigungsmittel/wasch-und-reinigungsmittel-73146.html
- Empfehlungen des Umweltbundesamtes zur Abfüllung von Wasch- und Reinigungsmitteln im Einzelhandel; Stand 09.05.2016
- DIN EN ISO 22716:2008-12 Kosmetik – Gute Herstellungspraxis (GMP) – Leitfaden zur guten Herstellungspraxis (ISO 22716:2007); Deutsche Fassung EN ISO 22716:2007
- Hirschmann et al.: Wesentliche Aspekte zu Abfüllstationen kosmetischer Mittel im Handel, SOFW Journal 10/2020, 146. Jahrgang, Thannhausen, https://www.ikw.org/fileadmin/ikw/Schoenheitspflege/Themen/2010_PDF_IKW_GER.pdf





ALLES BIO, ODER WAS?!

Coffee-to-go-Becher aus „Bambus“

» Immer einen Becher warmen Kaffee oder Tee in der Hand: Da die Pappbecher mit ihren Kunststoffdeckeln mittlerweile verpönt sind, sind nun die Mehrwegbecher „aus Bambus“ hoch im Kurs: Sie sind biologisch abbaubar und super ökologisch – oder?

Leider nein! In der Regel bestehen die hippen Becher gar nicht aus 100 % Bambus, sondern aus „Melamin-Formaldehyd-Harz“ (MFH) mit Bambusfasern als Füllstoff. Die Gefahr des Übergangs (Migration) von Melamin und Formaldehyd ist vor allem bei heißen Getränken groß (siehe Infokasten). Mal ganz abgesehen davon, dass Bambus eigentlich gar nicht in diesen Bechern verwendet werden darf. Ein heißes Thema – nicht nur am Institut für Bedarfsge-

genstände (IfB) des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in Lüneburg!

Auch die im Jahr 2021 in Kraft tretenden Verbote nach der Einwegkunststoffverbots-Verordnung werden dem Ruf nach „umweltfreundlichen“ Kunststoff-Alternativen noch einmal verstärken. Nach der Verordnung werden bestimmte Produkte aus Kunststoff für den einmaligen Gebrauch (unter anderem auch bestimmte Lebensmittelbehälter und Getränkebecher) verboten, damit weniger „Plastikmüll“ in die Umwelt kommt.

WAS SIND COFFEE-TO-GO-BECHER ÜBERHAUPT?

Bei Coffee-to-go-Bechern handelt es sich um sogenannte Lebensmittelkontaktmaterialien. Zu dieser Produktgruppe gehören auch Teller, Tassen, Besteck, der Pizzakarton, die Döner-Box usw., also alle Gegenstände und Verpackungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Diese Produkte unterliegen verschiedenen rechtlichen Vorgaben, insbesondere der europäischen Bedarfsgegenstände-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1935/2004) und der europäischen Kunststoff-Verordnung (Verordnung (EU) Nr. 10/2011) (siehe Infokasten).

Grundsätzlich müssen all diese Produkte so hergestellt werden, dass bei bestimmungsgemäßem und vorhersehbarem Gebrauch keine Stoffe aus dem Produkt in Mengen auf das Lebensmittel übergehen, die

- a) die menschliche Gesundheit gefährden oder
- b) eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeiführen oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften (also des Geruchs und Geschmacks) der Lebensmittel herbeiführen.

COFFEE-TO-GO-BECHER „AUS BAMBUS“

Coffee-to-go-Becher „aus Bambus“ bestehen meist aus ganz „normalem“ MFH. Die als umweltfreundlich und kompostierbar beworbenen Naturmaterialien, wie z. B. Bambus, dienen lediglich als Füllstoff. Rechtlich gesehen handelt es sich hierbei um ein Lebensmittel-Kontaktmaterial aus Kunststoff, das die entsprechenden Rechtsvorgaben erfüllen muss.

Und genau dort liegt bei den sich momentan in Umlauf befindlichen Bambus-Bechern das Problem!

Erstens: Für Formaldehyd und Melamin gelten spezielle Grenzwerte (soge-

nannte spezifische Migrationslimits, SMLs). Demnach dürfen nicht mehr als 15 mg/kg Formaldehyd bzw. 2,5 mg/kg Melamin aus dem Produkt in ein Lebensmittel übergehen, also migrieren. Die Überschreitung eines SMLs hat zur Folge, dass das verpackte Lebensmittel nicht mehr für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist. Dies gilt auch für den Kaffee im Coffee-to-go-Becher!

Alle Produkte aus Bambus-MFH zeigten im Vergleich zu „normalen“ MFH-Produkten eine erhöhte Migration! Die Zugabe des Naturmaterials Bambus macht das Produkt also nicht besser, sondern eher schlechter! Die o. g. Grenzwerte werden allerdings nicht immer überschritten.

Zweitens: Bambus darf in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff gemäß den Rechtsvorgaben nicht verwendet werden!

Dass es somit immer wieder zu Beanstandungen kommt, zeigt das europäische Schnellwarnsystem RASFF. Allein für 2020 listet es 76 Fälle erhöhter Migration von Formaldehyd oder Melamin bei Lebensmittelkontaktmaterialien aus Bambus auf (siehe Infokasten).

Untersuchungsprogramme des IfB Lüneburg zeigen ein ähnliches Bild: 2019 wurden 48 Proben Lebensmittelkontaktmaterialien aus Melamin mit Bambusanteil untersucht. Davon entsprachen 22 Proben nicht den rechtlichen Anforderungen: Bei 5 Proben ergab sich eine Grenzwertüberschreitung für die Migration von Formaldehyd und 17 Proben wurden aufgrund der Verwendung des für Kunststoffe nicht zugelassenen Stoffes Bambus bemängelt. Eine Probe enthielt zusätzlich irreführende Angaben zur Kompostierbarkeit des Produktes.

AUGEN AUF VOR DEM KAUF

Wie sieht es mit der Kennzeichnung und Kompostierbarkeit von Coffee-to-go-Bechern „aus Bambus“ aus? Coffee-to-go-Becher werden vielfach mit lobenden Aussagen versehen, beispielsweise:

- „hergestellt aus natürlichen Bambusfasern“
- „Alternative zu klassischen Kunststoffen“
- „nachhaltig“
- „kompostierbar“
- „biologisch abbaubar“

Die Auslobung „hergestellt aus natürlichen Bambusfasern“ ist zwar prinzipiell korrekt, spiegelt jedoch nur die halbe Wahrheit wider (siehe oben)!

Auch stellen sich unter anderem folgende Fragen: Sind die Produkte tatsächlich kompostierbar und was verstehen Verbraucher*innen unter Kompostierung? Passt dies zu den realen Bedingungen in einem industriellen Kompostierwerk? Wie sieht es mit dem Schadstoffeintrag durch „alternative Produkte“ in den Kompost aus? Dazu hat das IfB Lüneburg ein Verbundprojekt mit einem kommunalen Entsorger und der Leuphana Universität Lüneburg durchgeführt. Darin wurde unter anderem die Kompostierbarkeit von Geschirr und Besteck aus „Bambus“, aber auch von Palmblättern überprüft.

Dafür wurden die Proben grob zerkleinert und in Edelstahlkörbe gegeben. Diese Körbe wurden dann mit Bioabfall gefüllt und in der Kompostieranlage versenkt. Dort wurden die Proben 12 Wochen lang „verrottet“ (i. d. R. ist der Kompost schon nach 7 Wochen fertig). Nach Ablauf der 12 Wochen wurden die Proben aus den Edelstahlkörben ausgebuddelt und die Proben untersucht. Es zeigte sich, dass die vermeintlich kompostierbaren Produkte aus „Bambus“ keineswegs (komplett) „verschwunden“ waren! Aufgrund der Mischung von Bambus mit MFH sind diese Produkte nicht kompostierbar. Auch nach 12 Wochen war keine Zersetzung festzustellen.

Zusätzlich wurde auch der Kompost selbst auf Melamin und Formaldehyd untersucht. Dabei zeigte sich, dass im Kompost zwar kein Formaldehyd nachweisbar war, Melamin jedoch bis zu einem Gehalt von 292 mg/kg nachgewiesen werden konnte! Diese Produkte trugen also zu einer deutlichen Belastung des Komposts mit Melamin bei.

ZUSAMMENFASSUNG:

- Produkte, die nur aus Naturmaterialien bestehen, wie z. B. Palmblätter oder Holz, sind grundsätzlich kompostierbar. Jedoch erfüllen sie nicht immer die Anforderungen der Norm DIN EN 13432 zur industriellen Kompostierbarkeit innerhalb von 2–6 Monaten.
- Produkte aus Kunststoff (wie beispielweise die Coffee-to-go-Becher) belasten den Kompost zusätzlich mit Abbauprodukten wie Melamin oder Mikroplastik.
- Umfragen im Rahmen eines Projektes des IfB Lüneburg mit der Leuphana Universität Lüneburg im Raum Lüneburg und Hamburg (s. VKS-NEWS, 240, 11/2019) zeigten, dass sich die Verbraucher*innen durch die Werbeaussage „kompostierbar“ getäuscht fühlen.

INSBESONDERE FÜR DIE COFFEE-TO-GO-BECHER GILT FOLGENDES:

- Sie bestehen aus „normalem“ Melamin-Formaldehyd-Harz.
- Bambus oder andere Naturfasern werden lediglich als Füllstoff verwendet.

- Es kommt zu einer erhöhten Abgabe von Melamin und Formaldehyd an das Lebensmittel.
- Bambus ist für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff nicht zugelassen.

Die Problematik der Coffee-to-go-Becher aus „Bambus“ bleibt also auch weiterhin ein heißes Thema!

Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist ein erhöhtes Gesundheitsrisiko möglich, wenn Verbraucher*innen täglich heiße flüssige Nahrungsmittel in Geschirr aus Melamin-Formaldehyd-Harz (MFH) abfüllen und zu sich nehmen. Bei einer langfristigen täglichen Verwendung von „Bambusware“-Geschirr mit besonders hoher Formaldehyd-Freisetzung hält das BfR ein erhöhtes Gesundheitsrisiko für wahrscheinlich.

Außerdem zeigte sich bei wiederholten Tests an ein und demselben Geschirr eine von Test zu Test zunehmende Freisetzung von Melamin. Dies deutet darauf hin, dass das Material durch den Kontakt mit heißen Flüssigkeiten angegriffen und zerstört wird. MFH ist demnach nach Ansicht des BfR generell nicht für den wiederholten Gebrauch im Kontakt mit heißen flüssigen Nahrungsmitteln geeignet, wie dies beispielsweise bei Mehrweg-Coffee-to-go-Bechern oder -Tassen der Fall ist. Das BfR empfiehlt daher (wie bereits in der Stellungnahme Nr. 012/2011), keine heißen Speisen oder Getränke aus MFH-Geschirr zu essen oder zu trinken. Dies gilt sowohl für Geschirr aus „herkömmlichem“ MFH als auch in besonderem Maße für „Bambusware“-Geschirr.

Das BfR weist zudem erneut darauf hin, dass alle Gegenstände aus MFH nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur können dagegen problemlos aus MFH-Geschirr verzehrt werden, da eine relevante Freisetzung von Melamin und Formaldehyd erst bei hohen Temperaturen stattfindet.

www.bfr.bund.de/cm/343/gefaesse-aus-melamin-formaldehyd-harz.pdf

Weitere Informationen zu Lebensmittelkontaktmaterialien und alternativen Kunststoffen finden Sie auch auf der LAVES-Homepage:
www.laves.niedersachsen.de/startseite/bedarfsgegenstande/bedarfsgegenstande_mit_lebensmittelkontakt/

INFO

RASFF (Rapid Alert System of Food and Feed) – europäisches Schnellwarnsystem für den Verbraucherschutz
<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen:
<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj>

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen [...]:
<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj>

LITERATURHINWEISE:

- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES); www.laves.niedersachsen.de/startseite/bedarfsgegenstande/bedarfsgegenstande_mit_lebensmittelkontakt/
- LAVES – Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg; Oliver Schmidt „Beurteilung von FCM aus nachhaltigen und kompostierbaren Rohstoffen“; Vortrag
- Food & Hygiene; Ausgabe 11; Oliver Schmidt: „Lebensmittel sicher verpacken“; Behr’s Verlag GmbH, Hamburg, 2020
- VKS News; Ausgabe 250, 11/2020; Corrales, Isenberg, Schmidt, Wolff: „Ist Biokunststoff eine Alternative zu konventionellem Kunststoff?“; VKU Verlag GmbH, Berlin, 2020
- VKS News; Ausgabe 240, 11/2019; Corrales, Schmidt, Tegtmeyer: „Wie kompostierbar ist „biologisch abbaubar“? – Ein Praxistest!“; VKU Verlag GmbH, Berlin, 2020

Ernährungsbezogener Verbraucherschutz



3

VERBRAUCHERSCHUTZ UND ERNÄHRUNG –

Du bist, was Du isst



» Die Ernährung prägt uns alle, und daher ist es kein Wunder, dass der ernährungsbezogene Verbraucherschutz in der Gesellschaft immer wichtiger wird. Die Gründe sind vielfältig. Die Diskussion um die Produktion unserer Lebensmittel, das Tierwohl, die Ressourcenverfügbarkeit und die Regionalität bis hin zu den „wahren“ Preisen der Produkte spielen eine Rolle, so dass die Nachfrage nach Produkten mit Nachhaltigkeits-Siegeln steigt.

VEGANE UND PFLANZENBASIERTE ERNÄHRUNG IM TREND

Der „Trendreport Ernährung“ des Netzwerkes „Nutrition Hub“ zeigt anhand einer repräsentativen Umfrage die zehn wichtigsten Ernährungstrends für die nächste Dekade:

- ▶ Vegane und pflanzenbasierte Ernährung (72 %),
- ▶ personalisierte Ernährung und Digitalisierung (59 %),
- ▶ klimaneutrale und nachhaltige Ernährung (55 %),
- ▶ Health at Every Size und intuitives Essen (27 %),
- ▶ Ernährungsmythen und falsche Ernährungsinformationen (25 %),
- ▶ betriebliche Gesundheitsförderung (21 %),
- ▶ Ernährungsbildung (20 %),
- ▶ Mahlzeitenersatz und Essen „to go“ (17 %),
- ▶ Digitalisierung in der Ernährungstherapie (16 %)
- ▶ und das Bewusstsein für gesunde Ernährung (12 %).

Auch auf Internetseiten, Blogs und sozialen Plattformen ist die pflanzenbasierte Ernährung gefragter denn je. Die Anzahl der Suchanfragen hat sich zwischen 2016 und 2020 vervierfacht (siehe Trendreport 2021). Auch in der Ernährungsberatung und -therapie macht sich ein gesteigertes Interesse an vegetarischen und veganen Lebensweisen sowie auch an Rezepten für die praktische Umsetzung einer solchen Ernährungsweise bemerkbar.

Bei der personalisierten Ernährung werden individualisierte Ernährungskonzepte für den Einzelnen erstellt, die den persönlichen Vorlieben und Gesundheitsbedürfnissen angepasst sind. Die Verknüpfung mit digitalen Technologien wie z. B. Apps, Trackern oder Wearables (z. B. Fitness-Armbänder) wird hierbei zwangsläufig sein.

Verbraucher*innen zeigen heute mehr Gesundheitsbewusstsein und die Bereitschaft steigt, mit bewussterer Ernährung etwas für die eigene Gesundheit zu tun.

Zusätzlich ist durch die Corona-Pandemie ein größeres Bewusstsein für die regionale Herkunft von Lebensmitteln entstanden sowie eine höhere Wertschätzung dieser Produkte. Das zeigt auch der Ernährungsreport 2020 des Bundeslandwirtschaftsministeriums.

Der „Trendreport Ernährung“ zeigt aber auch ein widersprüchliches Verhalten in der Corona-Pandemie: Auf der einen Seite neigen viele Konsument*innen aufgrund der psychisch belastenden Situation dazu, zu viel zu essen. Auf der anderen Seite interessieren sich viele Menschen vermehrt für gesunde Ernährung.

NIEDERSÄCHSISCHE ERNÄHRUNGSPOLITIK

In Niedersachsen ist das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz für das komplexe Themenfeld „Ernährung“ zuständig – von Verbraucherinformationen bis hin zu verschiedenen Projekten für bestimmte Zielgruppen.

Dabei spielt das ZEHN – das „Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen“ – eine große Rolle. Im Auftrag der Landesregierung hat das ZEHN unter dem Motto „Unser Rezept für die Zukunft“ einen Prozess gestartet, um ein Leitbild für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung zu gestalten. Ziel ist es, im Herbst 2021 eine Ernährungsstrategie für Niedersachsen vorzulegen.

Ernährung ist ein Querschnittsthema, das viele Bereiche betrifft: Ob Gesundheit, Bildung, Umwelt oder Landwirtschaft – unsere Ernährung ist Teil davon. Umso wichtiger ist es, die vielen Ausrichtungen, Ideen und Verantwortlichen im Land miteinander zu vernetzen. Der Fachbeirat, der dem ZEHN für die Ernährungsstrategie für Niedersachsen zur Seite steht, besteht daher aus Vertreter*innen aus einem breiten Spektrum der Wirtschafts- und Sozialpartner*innen, um eine ausgewogene Strategie zu erarbeiten und den verschiedenen Anforderungen gerecht zu werden. Eingebunden sind weiterhin Expert*innen aus der Wissenschaft und der Praxis und natürlich Mitautor*innen des Gutachtens „Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten“ des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE).

LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN HEISST WERTSCHÄTZUNG STEIGERN

Lebensmittelabfälle und -verluste treten in der gesamten Wertschöpfungskette auf. Angefangen bei der ursprünglichen Erzeugung über die Verarbeitung, den Handel, der Außer-Haus-Verpflegung bis hin zu den privaten Haushalten. Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen oft noch genießbar oder ungenutzt im Müll, so das Thünen-Institut.

Das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz widmet diesem wichtigen Thema ein umfassendes Kapitel in der Ernährungsstrategie.

Zudem wurden im Jahr 2020 konkrete Projekte gestartet, die in Niedersachsen „Leuchtturmcharakter“ aufweisen, d. h. eine Vorbildfunktion haben. Das Projekt „Lebensmittelwertschätzung in der Schule“ soll Schüler*innen für dieses Thema sensibilisieren und zu nachhaltigen Strategien anregen, die in

der Praxis umgesetzt werden, damit in der Schulverpflegung weniger auf dem Teller zurückbleibt.

Das niedersächsische Projekt ist Teil eines durch Mittel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft finanzierten Verbundprojektes der fünf Nordbundesländer Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen. Es findet im Rahmen der seit langen Jahren bewährten IN-FORM-Projektförderung statt. Unter dem Titel „Wissens-transfer zum Thema Ressourcenmanagement für die Bereiche nachhaltige Verpflegung und Ernährung in Schulen und Kitas“ haben sich die fünf Bundesländer zusammengeschlossen.

Das Vorhaben baut auf gewonnenen Erkenntnissen aus dem Forschungsprojekt „Reduce Food Waste“ („Reduziere Lebensmittelabfall“) auf. Die in diesem Rahmen von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen gesammelten Erfahrungen und entwickelten Materialien zu Aktionen und Bildungsmaßnahmen in der Schulverpflegung sollen an niedersächsischen Schulen eingesetzt und, wenn nötig, für die Schulen angepasst werden.



SCHÜLER*INNEN ENTWICKELN STRATEGIEN GEGEN TELLERRESTE

Für eine umfassende Sensibilisierung der Schüler*innen wurden vor der tatsächlichen Messung der Tellerreste die Themen „Lebensmittelwertschätzung, Vermeidung von Tellerresten und Nachhaltigkeit“ zunächst im (außer-)unterrichtlichen Angebot aufgegriffen. Die benötigten Materialien wurden den Schulen durch die Projektmitarbeiter*innen zur Verfügung gestellt. In welchem Rahmen die Unterrichtsmaterialien eingesetzt wurden, bestimmte die Schule selbst.

Anschließend wurden in der Schule eine Woche lang die anfallenden Tellerreste während der Mittagsverpflegung gemessen. Die Messung wurde durch die Projektmitarbeiter*innen sichergestellt. In dieser Woche gaben die Gäste

ihre Tellerreste in einen besonderen Messeimer und notierten ihre persönlichen Gründe für die entstandenen Tellerreste. Die Projektmitarbeiter*innen werteten diese Ergebnisse aus und bereiteten sie für die anschließende Gremienarbeit auf.

Im Anschluss an die Messwoche wurden von einem Gremium der jeweiligen Schule, bestehend aus Lehrkräften, Schulleitung, Schüler*innen, Mitarbeiter*innen der Mensa und weiteren Akteur*innen, begleitet durch die Projektmitarbeiter*innen, gemeinsame Strategien für eine Verringerung der Tellerreste entwickelt (partizipativer Ansatz). Anschließend wurden nächste Schritte festgelegt, um die erarbeiteten Strategien nachhaltig umzusetzen. Dafür erhalten die Schulen Unterstützung durch die „**Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen**“.

„**Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen**“ – unter diesem Motto suchte das ZEHN im Schuljahr 2020/2021 Beiträge von Schüler*innen rund um den Wert von Lebensmitteln. Egal ob Erkundungstour im Supermarkt, ein Forschungsprojekt zur Lebensmittelverschwendung oder ein eigenes Kochbuch mit Reste-Rezepten – es blieb spannend, wie sich Schüler*innen mit dem Thema Lebensmittelwertschätzung auseinandersetzten. Auch Videos, Plakate, Podcasts oder Aktionen. Alles war erlaubt. Und trotz der pandemiebedingten erschwerten schulischen Lebenswelt sind zahlreiche Bewerbungen eingegangen, die einen spannenden Wettbewerb versprechen.

Das ZEHN hat das **Ernteprojekt „Gelbes Band“** 2020 erstmalig nach Niedersachsen geholt. Als Teilnehmende am Ernteprojekt konnten Besitzer*innen Bäume und Sträucher mit einem gelben Band kennzeichnen, deren Früchte auch ohne direkte Rücksprache von jedermann geerntet werden durften. Betreiber*innen von Streuobstwiesen sowie private und öffentliche Besitzer*innen von Obstbäumen wurden so unterstützt, die Flächen abzuräumen.

Die Resonanz auf das „Gelbe Band“ war in ganz Niedersachsen ausgesprochen hoch. Neben unzähligen Privatpersonen haben sich Vereine, Verbände und auch Kommunen am Ernteprojekt beteiligt und rund 1.800 Bänder bestellt. Auch im kommenden Jahr wird das ZEHN das „Gelbe Band“ in Niedersachsen koordinieren.

Pünktlich zu Beginn der Kirschernte 2021, dem ersten Stammobst der Saison, finden Sie auf der Homepage des ZEHN (www.zehn-niedersachsen.de) Informationen, wo Gelbe Bänder bestellt werden können. Genau wie zur Saison 2020 wird wieder eine Standort-Karte mit registrierten Obstbäumen veröf-

fentlicht werden. Das Projekt vereint vorbildhaft Theorie und Praxis. Die Lebensmittelwertschätzung für heimisches Obst steigt und es werden wertvolle Lebensmittel gerettet, die wunderbar als kleiner Snack genossen oder zu leckerer Marmelade, Saft und Kuchen verarbeitet werden können.



VERNETZUNGSSTELLE KITAVERPFLEGUNG – SEIT 2020 AUCH IN NIEDERSACHSEN

Die Förderurkunde wurde im Februar 2020 persönlich durch Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, an Barbara Otte-Kinast, die niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, übergeben. Durch Fördermittel von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“, einer Initiative des Bundesministeriums für Gesundheit, konnte in Deutschland die 13. „Vernetzungsstelle Kitaverpflegung“ ihre Arbeit aufnehmen und schließt damit in Niedersachsen eine Lücke. Träger der Kitavernetzungsstelle (www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de) ist die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V., die bereits langjährige Erfahrungen mit Ernährungsprojekten für verschiedene Zielgruppen hat.



Übergabe der Förderurkunde für die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen. Von links nach rechts: Tanja Bolm, Petra Kristandt, Lina Saeed, Julia Klöckner, Carola Sandkühler

Die neue zentrale Anlaufstelle hat sofort Anschluss an das partizipativ arbeitende Netzwerk der „Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung“* der jeweiligen Länder sowie dem „Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule“** auf Bundesebene gefunden; dort bringt sie sich mit ihrer Kompetenz und der ihr spezifischen Expertise ein.

VERNETZUNGSSTELLE KITAVERPFLÉGUNG STEHT FÜR DEN DREIKLANG AUS „BERATEN, VERNETZEN UND BILDEN“

Bereits im ersten Jahr konnte sich die Kitavernetzungsstelle in der Fokusgruppe der rund 4.700 Kindertagesstätten und Krippen und bei deren Trägern, den über 6.000 Kindertagespflegemüttern bzw. -vätern sowie entsprechenden Fachberatungsstellen zwischen Harz und Meer bekannt machen: Allen Akteur*innen bietet das Team kostenfrei fachkompetente Beratung und Unterstützung bei der Gestaltung und/oder Optimierung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung der kleinen Tischgäste an.



Auf erfreulich großes Echo stießen gleich zwei Aufrufe in der Niedersächsischen Betreuungslandschaft: Zum Jahresbeginn waren Leitungskräfte sowie pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeitende in Kindertageseinrichtungen gleichermaßen aufgerufen, ihre Lieblings-Snack-Rezepte einzusenden. Aus dem Pool praxisbewährter Rezepte wählte eine Fachjury den „Snack-Hit für Kids in Niedersachsen“ aus – das „Knusperbrot“ der Peiner „Kita Rappelkiste“, als Beitrag zum ersten von der Kitavernetzungsstelle organisierten „Tag der Kitaverpflegung“.

Das Ergebnis: In 125 über das ganze Land verteilten Kindertagesstätten wurde der Snack-Hit am 28. Oktober 2020 von gut 7.800 kleinen Kita-Kindern zum Frühstück, Mittagessen oder Nachmittagsimbiss gegessen. Zahlreiche Presseberichte, Fotos sowie Rückmeldungen aus den Einrichtungen unterstreichen den Erfolg und den damit verbundenen Einsatz in Sachen Kinderernährung. Die Initiative dieser Maßnahme geht auf das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zurück. In diesem Rahmen setzen die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung bundesweit seit 2018 mittels landesspezifischer Aktionsprogramme ein Zeichen für eine klimafreundliche und zielgruppenge-rechte Gemeinschaftsverpflegung.

*(www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de/, www.dgevesch-ni.de)
 ** (NQZ, www.ble.de/DE/BZfE/NQZ/nqz_node.html)

GESUNDHEITSFÖRDERNDE UND NACHHALTIGE VERPFLÉGUNGSANGEBOTE IM FOKUS

Durch den Aufbau des Internetauftritts „www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de“ bieten sich allen, die sich dafür stark machen, dass Kinder gerne und gut während der außerfamiliären Betreuungszeiten essen, vielschichtige sowie wissenschaftlich fundierte Informationen zu den Themen Verpflegung und Ernährungsbildung – ergänzt um landesweite Fortbildungsmöglichkeiten. Über den Newsletter wird regelmäßig über alle Neuerungen bzw. Aktualisierungen der Internetpräsenz informiert. Zudem steht Kindertageseinrichtungen damit eine Austauschplattform zum Thema „Lebensmittelwertschätzung“ zur Verfügung. Partizipativ können sie hier ihre bewährten Beiträge, Projekte oder Ideen für eine klimafreundliche, nachhaltige Welt von morgen darstellen und diesen Erfahrungsschatz beim Ausbau flächendeckender Netzwerkstrukturen einbringen.



Zukünftig steht die praxisnahe Vermittlung der im November 2020 veröffentlichten 6. Auflage des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas* und damit Support bei der Qualifizierung von Verpflegungsverantwortlichen im Mittelpunkt des Handelns. Auch Werkstattgespräche im Online- und Präsenzformat sind bereits geplant. Zudem wird die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung die niedersächsische Betreuungslandschaft mit einer Mitmachaktion zum zweiten Mal zum „Tag der Kitaverpflegung“ einladen; 2021 wird der Schwerpunkt auf „Nachhaltigkeit & Lebensmittelwertschätzung“ gelegt. Man darf gespannt sein!

*(<https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards?L=0>; https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf)



Kontakt zur Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Niedersachsen
Tel.: +49 531 618310-30 | -33
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung
c/o Verbraucherzentrale Niedersachsen
Langer Hof 6
38100 Braunschweig

VERNETZUNGSSTELLE SENIORENERNÄHRUNG

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) – Sektion Niedersachsen wird vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert und hat satzungsgemäß den Auftrag, für das Bundesland eine qualitätsgesicherte Ernährungsaufklärung und gesundheitliche Verbraucherkommunikation durchzuführen. Damit leistet die DGE-Sektion einen maßgeblichen Beitrag zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung.

Neben zahlreichen Fortbildungsangeboten in Präsenz sowie digitalen Formaten lagen die Schwerpunkte wie folgt:

1. Start der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen der DGE-Sektion
2. Prämierung „JOB&FIT-Zertifikat“ der Kantine des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
3. Gründung des „Netzwerks DGE-Niedersachsen“

START VERNETZUNGSSTELLE SENIORENERNÄHRUNG NIEDERSACHSEN (DGE-SEKTION)

Die „Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen“ wurde im August 2020 im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ eingerichtet. Sie wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert und ist Teil der o. g. Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), DGE-Sektion Niedersachsen.



Ziel der Vernetzungsstelle ist es, eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung bzw. Verpflegung älterer Menschen in Niedersachsen zu fördern. Bestehende Aktivitäten sollen gebündelt sowie Akteur*innen im Bereich der Seniorenernährung und -verpflegung miteinander vernetzt werden. Außerdem sollen neue Informations- und Weiterbildungsangebote entstehen. Darüber hinaus ist die Vernetzungsstelle eine Anlaufstelle bei fachlichen und organisatorischen Fragen. Es gilt: „**informieren – beraten – vernetzen**“!

Konkret heißt das: Eine wissenschaftliche Fachtagung zu Themen rund um die Seniorenernährung findet mindestens einmal jährlich statt. Über das Jahr verteilt werden Seminare bzw. Fortbildungsveranstaltungen angeboten, die sich insbesondere an Pflege-, Service-, Küchen- sowie Fachpersonal richten.

Alle Veranstaltungen werden über die Projekt-Homepage (s.o.) und den Newsletter der DGE-Sektion Niedersachsen bekannt gegeben, wo zudem weitere interessante Informationen kommuniziert werden. Ein „**Netzwerk Seniorenernährung**“ findet sich derzeit in der Gründungsphase. In diesem Zusammenhang sind regelmäßige Austauschrunden geplant. Ein „Tag der Seniorenernährung“ wird eingerichtet. Alle diese Maßnahmen sind auf die strukturellen Gegebenheiten Niedersachsens zugeschnitten und berücksichtigen gleichzeitig bundesweite Rahmenbedingungen.

Dabei arbeitet die Vernetzungsstelle eng mit landes- und bundesweiten Kooperationspartnern wie beispielweise mit dem ZEHN, dem IN-FORM-Projekt „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ und der Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen e. V. (BAGSO) zusammen. Basis der Arbeit der Vernetzungsstelle ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“.

Das Angebot der Vernetzungsstelle Seniorenernährung richtet sich an Fachkräfte aus Pflege und Küche, Caterer und Anbietende mobiler Menüdienste, Ärzt*innen, Ernährungsfachkräfte und Therapeut*innen, (ehrenamtliche) Mitarbeiter*innen in der Seniorenberatung und alle, die in dem Bereich aktiv sind. Aber auch ältere Menschen sowie deren Angehörige können das Angebot nutzen.



Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, überreicht der niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara Otte-Kinast, den Förderbescheid.

JOB&FIT-ZERTIFIKAT: IN DER KANTINE DES NIEDERSÄCHSISCHEN MINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ ISST MAN AUSGEZEICHNET!

Die Corona-Pandemie trifft die Gastronomie besonders hart. Die Betriebskantine des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde trotz allem erfolgreich mit dem „JOB&FIT-Zertifikat“ ausgezeichnet!

„Job&Fit-Zertifikat“ für die Kantine des Landwirtschaftsministeriums
ERNÄHRUNGSMINISTERIN OTTE-KINAST: „BIN STOLZ ÜBER DEN HOHEN QUALITÄTSSTANDARD AUF DEM SPEISEPLAN“

Vorfleses ▶

Hannover. Die Kantine im niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit dem „Job&Fit-Zertifikat“ ausgezeichnet worden. Durch die Erfüllung dieses DGE-Qualitätsstandards wird dem Betreiber bescheinigt, auf dem Speiseplan eine vollwertige, ausgewogene und gesundheitsfördernde Ernährung anzubieten. Zu den Kriterien gehören die Bereiche Lebensmittel-Auswahl, Zubereitung, Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Produkten sowie die Information der Essensgäste.

„Das Zertifikat Job&Fit bedeutet mir viel für die Gemeinschaftsverpflegung in meinem Hause. Ich bin stolz über den hohen Qualitätsstandard auf dem Speiseplan“, sagte Ernährungsministerin Barbara Otte-Kinast. Ihre Anerkennung gilt dem Kantinenchef Albin Schadzek. „Er hat sich trotz wirtschaftlich extrem schwierigen Zeiten dem aufwändigen Auditverfahren gestellt – erfolgreich, wie wir heute sehen. Davon profitieren wir alle und können mit Genuss etwas für unser Wohlergehen tun.“ Bisher gibt es im Raum Hannover erst sechs Betriebsrestaurants mit einem Job&Fit-Zertifikat, in Niedersachsen sind es 16 und bundesweit 233.



Quelle: <https://www.ml.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/pressemitteilungen/job-fit-zertifikat-fur-die-kantine-des-landwirtschaftsministeriums-193972.html>



Freuen sich über die Auszeichnung: Ministerin Barbara Otte-Kinast (links), Kantinenchef Albin Schadzek und Nicole Eckelmann (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion Niedersachsen).

GRÜNDUNG DES „NETZWERKS DGE-NIEDERSACHSEN“

„GEMEINSAM ETWAS ZU ERREICHEN, DAS ALLEINE NICHT ZU SCHAFFEN IST!“ – auf der Grundlage dieses Mottos gründete die Sektion im Jahr 2020 das „netzwerk DGE-Niedersachsen“.

Die Stärke von Netzwerken beruht auf der Innovationsfähigkeit, Erarbeitung und Implementierung von Lösungen, die bisher noch nicht identifiziert und realisiert wurden. Dazu kooperierte die Sektion mit relevanten Akteur*innen in Niedersachsen. Ziel war es, die Aufklärung, den Transfer als auch die gelingende Kommunikation einer vollwertigen Ernährung als Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung gemeinsam (weiter) zu entwickeln. Die beteiligten Netzwerkmitglieder stellen relevante Bedarfe und Bedürfnisse zum thematischen Fokus fest und tauschen sich dazu aus. Sie entwickelten erste innovative Lösungen und setzten das Fundament für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Hierbei ist insbesondere das Mitwirken des ZEHN, des Niedersächsischen LandFrauenverbands Hannover (NLV), der Diätschule der Medizinischen Hochschule Hannover (MHH) sowie der Berufsbildenden Schule 2 der Region Hannover (BBS2 Hannover) zu nennen.

Neben der Einbindung in der Ausgestaltung der Ernährungsstrategie für Niedersachsen, mit Dörthe Hennemann als Sprecherin der Arbeitsgruppe „Ernährung“ und Mitglied in der Fachgruppe der Ernährungsstrategie, wurden folgende Formate vorangebracht:

Die neue Informationsreihe „10 Regeln der DGE – praxisnah und transparent erklärt“

Dialogformate für die „Zukunft der Ernährungsbildung“ – inklusiver Kurs „Gesunde Sporternährung“

Diese Aspekte spiegeln wider, wie effektiv eine qualitätsgesicherte Ernährungsaufklärung und gesundheitliche Verbraucherkommunikation durchgeführt werden kann.

FAZIT

Das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unterstützt somit Fachorganisationen, die die komplexen und vielschichtigen Themen „Ernährung und Hauswirtschaft“ aufarbeiten und daraus verständliche und praxisorientierte Angebote für Verbraucher*innen erarbeiten.

Weitere Kooperationspartner*innen im Netzwerk, wie beispielsweise die Ärztekammer, Hochschulen, Schulen, Fachakademien und andere Vereine und Verbände, tragen dazu bei, dass Multiplikatoren ebenso wie Verbraucher*innen erreicht werden, um einen hohen Wirkungsgrad zu erzielen.

Die Fördermöglichkeiten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft konnten optimal genutzt werden, um den ernährungsbezogenen Verbraucherschutz in bestimmten Schwerpunkten – im Jahr 2020 Kita und Senioren – auszubauen und im Zusammenwirken von Bund und Ländern eine bedeutende Rolle einzunehmen.



KOCHEN MIT KINDERN – NEU KONZIPIERT IN DIE ZUKUNFT

» Mit dem Projekt „Kochen mit Kindern“ haben die Niedersächsischen LandFrauenverbände 15 Jahre lang Lerninhalte rund um das gemeinsame Essen vermittelt. Jetzt geht das Projekt mit neuem Konzept in die Zukunft.

Bisher lag der Schwerpunkt eindeutig auf der Zubereitung von Lebensmitteln. Es ging darum, kleine, gesunde Gerichte selbst zuzubereiten und Lebensmittel wertschätzen zu lernen. Das Projekt wird durch die LandFrauenverbände Hannover und Weser-Ems e.V. als Ernährungsbildung auch an die Grundschulen und in die Klassenstufe 6 gebracht.

Zu wenige Kinder wissen, woher Lebensmittel kommen, wie sie angebaut, produziert und verarbeitet werden. Manche Kinder meinen, dass Kartoffeln auf Bäumen und der Salat im Supermarkt wachsen – die LandFrauen hören in dem Projekt „Kochen mit Kindern“ immer wieder große Wissenslücken.

Beim Kochen wissen viele der kleinen Köchinnen und Köche nicht, wie mit Küchengeräten umzugehen ist. Viele kennen nicht einmal den Unterschied zwischen einem Tee- und einem Esslöffel. Sie wissen nicht, wie sie mit einem Messer umgehen oder abwaschen sollen. Weitere Fragen sind: Welche Lebensmittel gehören in den Kühlschrank und welche nicht? Welches Obst und Gemüse hat wann Saison und kommt aus der Region?



Das Projekt läuft 15 Jahre lang erfolgreich. Die Abbildung zeigt eine Aktion aus dem LandFrauenverein Echem im Jahr 2013.

WARNSIGNALE FÜR DIE GESELLSCHAFT

Zu den Beobachtungen der LandFrauen kommen deutliche Warnsignale: Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation sind jedes fünfte Kind und jeder dritte Jugendliche in Deutschland übergewichtig. Adipositas (Fettleibigkeit) ist das am schnellsten wachsende Gesundheitsrisiko. In der Folge nehmen die Begleiterkrankungen wie Diabetes mellitus Typ 2 (Zuckerkrankheit), Hypertonie (Bluthochdruck) und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu. Die Folgekosten, die auf den Staat bzw. die Steuerzahler*innen durch ernährungsbedingte Erkrankungen oder Ressourcenverschwendung aus Unkenntnis zu kommen, sind immens.

Mit „Kochen mit Kindern“ wirken die LandFrauen seit dem Jahr 2005 der Fehl- und Mangelernährung von Kindern und Jugendlichen und den damit verbundenen gesundheitlichen und volkswirtschaftlichen Problemen entgegen. Die Ursachen, wie fehlende Kenntnisse und mangelndes Bewusstsein über eine ausgewogene und gesunde Ernährung, werden reduziert.

WIE FUNKTIONIERT DAS PROJEKT?

Ein Pfeiler des Projektes ist die Schulung von interessierten LandFrauen, die bereits über hauswirtschaftliche Grundkenntnisse verfügen. Regelmäßig finden Basis- und Aufbauschulungen in der pädagogischen Verantwortung der LEB (Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e. V.) statt.

In diesen Schulungen lernen die Frauen, wie sie die Inhalte fach- und altersgerecht in den Schulen und an außerschulischen Lernorten vermitteln. Als Referent*innen sind Fachberater*innen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in den Qualifizierungsmaßnahmen aktiv.

Die in den Schulungen qualifizierten LandFrauen führen in der Regel zu zweit Aktionstage durch. Diese dauern nach Absprache mit den jeweiligen Schulen vier bis fünf Unterrichtsstunden. Dabei lernen die Kinder den Umgang mit Lebensmitteln vor allem in der praktischen Umsetzung. Sie bereiten z. B. kleine Gerichte aus frischen Zutaten selbst zu.

Mit den Aktionstagen wird den Kindern erfolgreich die regionale Landwirtschaft und die heimische Lebensmittelproduktion nahegebracht. Die Mädchen und Jungen haben nach den Aktionstagen ein größeres Bewusstsein für Nachhaltigkeit, für regional erzeugte Lebensmittel und für den Wert von Lebensmitteln.

Seit dem Projektstart vor 15 Jahren haben mehr als 210.000 Schüler*innen in den Grundschulen und in den sechsten Klassen an Aktionstagen zu den Themenfeldern „Milch“, „Kartoffeln“, „Getreide“, „Obst und Gemüse“ und „Lebensmittelverschwendung“ von dem Projekt profitiert. Jährlich haben bis zu 1.300 Aktionstage an Schulen stattgefunden.



Vom Getreide zum leckeren Backwerk: Den Weg dahin lernen Kinder in dem LandFrauenprojekt kennen.



Beim Aktionstag „Kartoffel“ werden zum Beispiel leckere Bratlinge zubereitet.



Speisen selbst zuzubereiten, macht den Kindern Spaß.

WIE WIRD DAS PROJEKT WEITERENTWICKELT?

Der Schwerpunkt liegt zukünftig nicht mehr nur beim Kochen mit Kindern. Kenntnisse und Fertigkeiten wie die im Projekt erlernten sind die Basis für eine gute Alltags- und Lebensgestaltung und bilden die Voraussetzung dafür, dass die nachwachsende Generation in Verantwortung für sich und andere nachhaltig handelt.

Auch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz will die Ernährungsbildung in Schulen verbessern. Der Niedersächsische LandFrauenverband Hannover e. V. schätzt die Relevanz der Vermittlung von Alltagskompetenzen so hoch ein, dass er ein verbindliches Schulfach „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ in Niedersachsen fordert. Für dieses Anliegen hat er zusammen mit vielen Partnerorganisationen in einer Petition im Jahr 2020 mehr als 15.000 Unterschriften gesammelt. Dem Verband geht es nicht ausschließlich um Ernährungsbildung. Alltagskompetenzen umfassen auch die Haushaltsführung im Allgemeinen, den Umgang mit Geld, das Abschließen von Verträgen, den verantwortungsvollen Umgang mit den sozialen Medien und vieles mehr.

Neben der Fortführung des bisherigen Erfolgsmoduls „Kochen mit Kindern“ sind im Jahr 2020 zwei neue Projektmodule entwickelt worden. Dabei soll nicht nur die Grundschule, sondern auch die Sekundarstufe I der allgemeinbildenden Schulen verstärkt in den Blick genommen werden.

Die beiden Projektmodule sind:

- Schulgärten/Gartenbewirtschaftung
- Alltagskompetenzen: Themen sind u. a. Hauswirtschaftsführerschein (z. B. Textilien – Anschaffung, Pflege), Souveränität im gesellschaftlichen Leben (u. a. Umgangsformen, Gesprächsführung im beruflichen Kontext, ehrenamtliches Engagement, ausgewogene Ernährung)

Das Bewusstsein für eine frühzeitige Vermittlung von Ernährungskennnissen und -fertigkeiten wächst gesamtgesellschaftlich. Zur Stärkung dieses Bewusstseins haben die LandFrauen mit dem Projekt „Kochen mit Kindern“ einen erheblichen Beitrag geleistet. Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat die Relevanz des Projektes erkannt und unterstützt dieses seit Beginn. Das Projekt „Kochen mit Kindern“ endete in seiner bisherigen Form mit Ablauf des Jahres 2020. Thematisch erweitert und modernisiert geht die Vermittlung von Alltagskompetenzen an Schulen in einem Nachfolgeprojekt weiter. Die Projektträgerschaft geht nach 15 Jahren vom Niedersächsischen LandFrauenverband Hannover e. V. auf den Niedersächsischen LandFrauenverband Weser-Ems e. V. über.



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

4

TRANSPARENZ UND VERBRAUCHERSCHUTZ IM FERNWÄRMESSEKTOR

» Die länderübergreifende Projektgruppe „Fernwärmemarkt“ hat Vorschläge zur Verbesserung des Verbraucherschutzes im Fernwärmesektor erarbeitet.

In Deutschland werden 6,6% der Wohngebäude mit einer Fernwärmeheizung erwärmt und mit Warmwasser versorgt. Da es sich dabei häufig um Mehrfamilienhäuser handelt, liegt der Anteil bei Wohnungen noch höher, nämlich bei 13,9%. Im Zuge der Energiewende gilt Fernwärme als effiziente und umweltfreundliche Energieform. Allerdings nehmen die Fernwärmeanbieter mit

ihrer Monopolstellung, d. h. konkurrenzlosen Anbieterstruktur, und insbesondere ihrem partiellen Anschluss- und Benutzungszwang auf dem Energiemarkt eine besondere Stellung ein. Kritisiert wird vor allem die intransparente Preisgestaltung der Fernwärmeanbieter zu Lasten der Verbraucher*innen.

Die Fernwärmeversorgung und die Fernwärmenetze sind in sich geschlossene Systeme. In ihrem jeweiligen Marktgebiet betreiben die Fernwärmeversorgungsunternehmen sowohl das Fernwärmenetz als auch die Belieferung der Endkund*innen mit Fernwärme ohne Wettbewerber, d. h. die Kund*innen können ihren Fernwärmeversorger nicht frei wählen und somit auch nicht zu einem anderen, günstigeren Versorger wechseln. Auch die Umstellung auf eine andere Heizungsart scheidet aufgrund der hohen Kosten für eine solche Umstellung zumeist aus.

FERNWÄRME

Bei einer Fernwärmenutzung erfolgt die Wärmeerzeugung in einer Heizungsanlage, die sich nicht im Haus und auch nicht auf dem Grundstück befindet. Die Wärme wird per Rohrleitungen zum Gebäude transportiert und dort in einer Übergabestation an die Wohneinheiten verteilt.

Die Verbraucherschutzminister*innen der Länder haben sich im Rahmen ihrer Verbraucherschutzministerkonferenzen (VSMK) seit 2017 mehrfach mit der Verbesserung des Verbraucherschutzes im Fernwärmemarkt befasst. Die VSMK beschloss 2019, eine Arbeitsgruppe zur Erarbeitung von konkreten Lösungen zu schaffen, die helfen soll, den Verbraucherschutz im Fernwärmemarkt zu verbessern.

PROJEKTGRUPPE „FERNWÄRMEMARKT“ FÜR MEHR VERBRAUCHERSCHUTZ

Die Projektgruppe „Fernwärmemarkt“ hat Anfang 2020 unter dem Vorsitz des Landes Brandenburg die Arbeit aufgenommen. Neben Niedersachsen sind auch Baden-Württemberg, Bremen, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen und Schleswig-Holstein mit dabei. Die Arbeitsgruppe konzentrierte sich zunächst auf Vorschläge für eine Novellierung der Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Versorgung mit Fernwärme (AVBFernwärmeV). Diese regelt die Versorgungsbedingungen als Bestandteil des Versorgungsvertrages zwischen Fernwärmeversorgungsunternehmen und Verbraucher*innen. Die Regelungen betreffen das gesamte Vertragsverhältnis von Abschluss, Einrichtung bis Beendigung.

Aus Sicht der Projektgruppe „Fernwärmemarkt“ müssen die bestehenden rechtlichen Rahmenbedingungen zeitgemäß und verbraucherfreundlicher gestaltet werden, um die für den weiteren Ausbau der Fernwärmenetze notwendige Akzeptanz bei den Verbraucher*innen zu erreichen und sie in ihren Rechten als aktive Kund*innen zu stärken.

Die Projektgruppe hat sich zunächst auf die Themenbereiche „Änderung von Preisänderungsklauseln, Transparenz und Vertragsbedingungen“ fokussiert. Dabei wurden auch die Vorgaben der Richtlinie 2012/27/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2012 zur Energieeffizienz, zur Änderung der Richtlinien 2009/125/EG und 2010/30/EU und zur Aufhebung der Richtlinien 2004/8/EG und 2006/32/EG (Energieeffizienzrichtlinie) berücksichtigt. Die Projektgruppe Fernwärmemarkt legte der 16. VSMK 2020 einen Zwischenbericht vor, der u. a. folgende Forderungen und Vorschläge enthält: In der Vergangenheit haben Fernwärmeversorgungsunternehmen einseitig Preisanpassungsklauseln geändert und darauf Preiserhöhungen gestützt. Ob dies nach der AVBFernwärmeV rechtlich zulässig ist, ist Gegenstand von Gerichtsverfahren. Eine höchstrichterliche Entscheidung liegt noch nicht vor. Daher sollte eine Klarstellung in der AVBFernwärmeV erfolgen, dass Preisanpassungsklauseln nicht einseitig geändert werden können.

Für die Verbraucher*innen sollten die Vertragsbedingungen und die Abrechnung transparent und nachvollziehbar sein. Dies kann erreicht werden, indem Fernwärmeversorgungsunternehmen ihre allgemeinen Versorgungsbedingungen im Internet oder z. B. über Broschüren veröffentlichen. Denn Verbraucher*innen interessieren sich zudem zunehmend dafür, transparente und nachvollziehbare Informationen im Internet, in den Verträgen und in der Abrechnung über die Eigenschaften der Fernwärme und ihre umweltfreundlichen Aspekte zu erhalten. Daher sollten auch Informationen zu den eingesetzten Energieträgern im Internet veröffentlicht werden.

Die Kosten für den Bezug von Fernwärme setzen sich zusammen aus Grund- und Arbeitspreis. Der Grundpreis ist ein Fixpreis pro Jahr und beinhaltet die anteiligen Kosten an Kraftwerkleistungen, Brennstoffbedarf und Netzinfrastruktur. Der Arbeitspreis bezieht sich auf die Wärme, die dem Fernwärmenetz tatsächlich entnommen wird. Um einen Anreiz für die Verbraucher*innen zu schaffen, sparsam zu heizen, sollte ein Tarif angeboten werden, in dem der Anteil des Grundpreises 30 % des Gesamtpreises der Fernwärmekosten nicht überschreitet.

Derzeit bestehen für Fernwärmekund*innen im Vergleich zum Strom- und Gasmarkt sehr lange Vertragslaufzeiten und -verlängerungen. Die Projektgruppe „Fernwärmemarkt“ hält eine Laufzeit von zwei Jahren für angemessen. Außerdem werden weitere Kündigungsrechte (z. B. verkürzte Kündigungsfristen, Sonderkündigungsrechte) vorgeschlagen.

Weil der im Rahmen eines Fernwärmeversorgungsvertrages zu deckende Wärmebedarf, also die Wärmeleistung, vor Vertragsabschluss festgelegt wird, ist keine Vertragsanpassung während der Vertragslaufzeit – wie bei Nutzung regenerativer Energien – möglich. Es wird daher ein allgemeines Recht auf Vertragsanpassung als notwendig erachtet.

Die 16. VSMK 2020 hat den Bericht zur Kenntnis genommen. Die Projektgruppe „Fernwärmemarkt“ wird bis zur 17. VSMK im Mai 2021 Lösungsvorschläge für weitere Themenbereiche des Verbraucherschutzes im Fernwärmemarkt erarbeiten und darüber einen Endbericht erstellen.

Fernwärme

Bei einer Fernwärmenutzung erfolgt die Wärmeerzeugung in einer Heizungsanlage, die sich nicht im Haus und auch nicht auf dem Grundstück befindet. Die Wärme wird per Rohrleitungen zum Gebäude transportiert und dort in einer Übergabestation an die Wohneinheiten verteilt.

INFO





verbraucherzentrale
Niedersachsen

CORONA-PANDEMIE –

Reiseveranstalter lassen Verbraucherinnen und Verbraucher im Stich

- » Die Reiserechtsberatung der Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V. wird regelmäßig genutzt. Das wichtige Angebot hat seit Jahren einen festen Platz im Beratungsalltag. Denn Reiseärger gibt es häufiger: Sei es der ausgefallene Flug, die mit Mängeln behaftete Unterkunft oder die Folgen der Pleite eines Reiseveranstalters. Doch was sich im Jahr 2020 abspielte, war beispiellos. Infolge der Corona-Pandemie katapultierten sich die Reiserechtsthemen auf die ersten Plätze des Nachfrage-Rankings. Dorthin, wo kurz zuvor noch das Beratungsthema „Probleme mit Mobilfunk und Internet“ die Statistik angeführt hatte.

Das ist kaum verwunderlich. Denn pandemiebedingt fielen unzählige, bereits gebuchte und teils bezahlte Reisen aus. Aber gleich so viel Frust und Ärger? Gab es nicht Gutscheinelösungen, und sollten die Verbraucher*innen nicht ein wenig Verständnis gegenüber einer der am stärksten gebeutelten Branchen aufbringen? War nicht schon im ersten harten Lockdown ab Mitte März 2020 Solidarität gefragt?

VERBRAUCHER*INNEN ZEIGEN VERSTÄNDNIS FÜR DIE REISEBRANCHE

Tatsächlich verhielten sich zu Beginn der Pandemie im Jahre 2020 viele Konsument*innen äußerst kooperativ. Auch die Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V. appellierte an die Ratsuchenden, gemeinsam mit den Reiseveranstaltern zu tragbaren Lösungen für beide Seiten zu kommen. Die Beratungsgespräche zeigten, dass zahlreiche Verbraucher*innen bereit waren, Gutscheinelösungen zu akzeptieren, um die Unternehmen nicht in Schwierigkeiten zu bringen. Schließlich saßen angesichts dieser historischen Krise alle in einem Boot – sollte man meinen.

SOLIDARITÄT IST KEINE EINBAHNSTRASSE

Solidarität zeichnet sich durch gegenseitige Hilfe und Eintreten füreinander aus. Alle tragen gemeinsam dazu bei, einen Weg aus der Krise zu finden. Schade, dass viele Reiseveranstalter, ganz gleich ob große Konzerne oder kleine Unternehmen, nicht dazu beitrugen, sich mit ihren Kund*innen fair zu einigen. Das gilt insbesondere für solche, denen durch Steuermittel geholfen wird. Mit diesem Geschäftsgebaren fügen die Reiseveranstalter letzten Endes allen Schaden zu – den Verbraucher*innen und dem Ruf ihrer eigenen Branche. Denn wenn ungerechtfertigt Stornogebühren erhoben werden oder Rückerstattungen von Reisepreiszahlungen unberechtigt ausbleiben, ist dies bei allem Verständnis für die prekäre Lage der Anbieterseite aus Verbrauchersicht nicht akzeptabel.

REISEANBIETER MACHEN DRUCK UND FALSCHAUSSAGEN

Als sei die allgemeine Lage nicht schon schwierig genug, wurden Verbraucher*innen vermehrt unrechtmäßig unter Druck gesetzt. Einigen Reiseanbietern war daran gelegen, ihren Kund*innen durch kurze Fristsetzungen schnelle Entscheidungen abzunötigen. Ohne Alternativen anzubieten, sollten Verbraucher*innen zügig in Gutscheinelösungen einwilligen. Dabei hätten die Verbraucher*innen nach der Rechtslage gegebenenfalls Anspruch auf eine kostenlose Stornierung sowie die Rückerstattung des bereits gezahlten Geldes gehabt. Das wurde in vielen Fällen allerdings verschwiegen. Im Laufe des Jahres traten einige Anbieter zunehmend dreister gegenüber ihren Kund*innen auf, indem sie offenbar bewusst falsche Aussagen machten. Sie gaben beispielsweise vor, Verbraucher*innen müssten einen Gutschein

akzeptieren oder könnten ein einfaches Rücktrittsrecht nur mit gerichtlicher Hilfe durchsetzen. Manche bezeichneten die Corona-Pandemie gar als „allgemeines Lebensrisiko“, um Rückerstattungen zu vermeiden. In Folge dessen war der Beratungsbedarf bei der Verbraucherzentrale enorm.

VERBRAUCHERZENTRALE BIETET HILFE PER TELEFON- UND VIDEOBERATUNG

Um wie gewohnt für die Verbraucher*innen da zu sein, reagierte die Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V. schnell und flexibel. Wenige Stunden, nachdem der Lockdown am 17. März 2020 begann, waren sämtliche Berater*innen in die Telefon- und Videoberatung eingebunden. Denn die 11 niedersächsischen Beratungsstellen mussten schließen. Obwohl alle Berate*rinnen am Limit arbeiteten, um möglichst vielen Bürger*innen zu helfen, konnten zahlreiche Ratsuchende leider nicht bedient werden.

NICHT NUR REISEUNTERNEHMEN SIND IN NOT, SONDERN AUCH VERBRAUCHER*INNEN

„Wir haben sehr intensiv mitbekommen, dass die Verbraucher*innen verunsichert und verängstigt waren. Verbraucher*innen haben am Telefon geweint, weil sie nicht mehr ein noch aus wussten“, sagte eine Beraterin aus der Beratungsstelle Braunschweig. Jobverlust, Kurzarbeit oder ausbleibende Aufträge als Selbstständige – für manche sind die finanziellen Folgen so gravierend, dass es um ihre Existenz geht. In diesen Fällen trifft es Verbraucher*innen besonders hart, wenn ungerechtfertigt Stornokosten für Reisen erhoben werden oder Rückerstattungen ausbleiben.

Nicht nur Unternehmen der Reisebranche gerieten über Nacht in Schwierigkeiten, sondern ebenso zahlreiche Bürger*innen. Etliche hatten lange auf die Reise gespart und waren in der Not dringend auf rechtmäßige Erstattungen angewiesen. Andere, denen es finanziell bessergeht, wollten ebenso wenig ungerechtfertigt auf mehrere Tausend Euro verzichten, die gelegentlich bei Reisen zu Buche schlagen.

VERBRAUCHERRECHTE GELTEN IN GUTEN UND IN SCHLECHTEN ZEITEN!

Verbraucherrechte müssen auch in Krisenzeiten gewahrt bleiben. Daran führt kein Weg vorbei. Insbesondere dann, wenn die Anbieterseite den Grundsatz „Not schweißt zusammen“ einfach über Bord wirft und zu tricksen anfängt „Beim Vertragsschluss wurden Kunden noch hofiert, in der Krise dann überverteilt. Mir ist erneut deutlich geworden, wie sehr die Verbraucherzentrale gebraucht wird“, meinte eine Beraterin. Dem ist nichts hinzuzufügen.

INFO

1. Unterschiede Pauschalreise und Individualreise

Eine Pauschalreise liegt vor, wenn Verbraucher*innen mindestens zwei verschiedene Reiseleistungen bei demselben Unternehmen buchen – zum Beispiel Flug und Hotel. Pauschalreisende sind rechtlich etwas besser abgesichert als Individualreisende. Hier haften immer die Veranstalter für das Gelingen der Reise, tragen das Risiko, dass etwas nicht wie geplant abläuft, also allein. Ebenso gibt es einen Insolvenzschutz.

2. Fluggastrechte – EU-VO

Die Fluggastrechteverordnung regelt einheitlich die Rechte von Reisenden, wenn sich ein Flug verspätet, annulliert wird, oder sie aus sonstigen Gründen, für die die Airlines verantwortlich sind, nicht befördert werden. Sie greift immer bei Flügen, die von Europa aus starten, aber auch bei Flügen mit einer europäischen Airline nach Europa. Geht etwas schief, können Flugreisende in der Regel Unterstützung von der Airline und Entschädigungszahlungen verlangen.

3. Insolvenz

Pauschalreiseanbieter müssen eine Insolvenzabsicherung nachweisen, bevor sie Zahlungen von Buchenden entgegennehmen. Die rechtlichen Grundlagen dafür wurden gerade überarbeitet, nachdem im Jahr 2019 im Zusammenhang mit der Insolvenz von Thomas Cook die Versicherungssumme nicht ausgereicht hatte, um alle Forderungen der Verbraucher*innen zu begleichen.

Bei Individualreisen gibt es einen solchen Schutz nicht. Muss beispielsweise eine Airline Insolvenz anmelden und den Betrieb einstellen, stehen Reisende, die bereits ein Ticket gebucht hatten, mit leeren Händen da. Auf diesen Missstand machen die Verbraucherzentralen regelmäßig aufmerksam.

4. QR-Code zu FAQ Reiserecht



DIE TOP 5 DER BERATUNGSTHEMEN VOR DER CORONA-KRISE

Platz 1: Telefon und Internet – Komplettpakete

Platz 2: Mobilfunk – Laufzeitvertrag

Platz 3: Möbel und Einrichtungsgegenstände

Platz 4: Zeitschriftenabonnements

Platz 5: Inkassoforderungen

Themen der allgemeinen Rechtsberatung im Februar 2020

DIE TOP 5 DER BERATUNGSTHEMEN WÄHREND DER CORONA-KRISE

Platz 1: Pauschalreise

Platz 2: Hotels und Unterkünfte

Platz 3: Flüge

Platz 4: Fitnessstudios – Laufzeitvertrag

Platz 5: Kultur und Unterhaltung – Tickets

Themen der allgemeinen Rechtsberatung im Mai 2020



Kontakt:

www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de

ÖKOLANDBAU –

Chancen für Landwirtinnen und Landwirte,
Verbraucherinnen und Verbraucher und für die
ländlichen Räume

- » Ökolandbau wird auf allen politischen Ebenen mit konkreten Entwicklungszielen genannt. Der sogenannte „European Green Deal“, der von der Europäischen Kommission im Dezember 2019 verabschiedet wurde, sieht einen Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche bis 2030 von 25 % vor. Erklärtes Ziel der Bundesregierung ist es, dass der Ökolandbau bis 2030 einen Flächenanteil von 20 % der landwirtschaftlichen Gesamtfläche erreicht. Auch in Niedersachsen soll der Ökolandbau vorangetrieben werden. Die Niedersächsische Landesregierung hat sich mit dem „Aktionsplan Ökolandbau Niedersachsen“ zum Ziel gesetzt, den Anteil der Ökobetriebe bis 2025 auf dann rund 10 % zu verdoppeln.

Außerdem hat die niedersächsische Landesregierung im Mai 2020 mit Landwirtschafts- und Umweltorganisationen die Vereinbarung zum „Niedersächsischen Weg“ (siehe Infokasten) über ein umfangreiches Maßnahmenpaket für den Natur-, Arten- und Gewässerschutz abgeschlossen. Darin ist auch die Erhöhung des Anteils beim Ökolandbau in der Niedersächsischen Landwirtschaft auf 15 % bis 2030 vorgesehen.

ÖKOLANDBAU HÄNGT AUCH VON DEN VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHERN AB

An den unterschiedlichen Zielsetzungen zum zukünftigen Anteil beim Ökolandbau wird auch dessen Abhängigkeit von der Marktentwicklung und vom nicht genau vorhersehbaren Konsumverhalten der Verbraucher*innen deutlich.

Die Gründe für diese politischen Zielsetzungen beim Ökolandbau sind vielfältig. Zum einen bescheinigen zahlreiche wissenschaftliche Studien dem Ökolandbau mehr Artenvielfalt auf seinen Flächen, positive Wirkungen auf viele weitere Umweltfaktoren und einen Beitrag zum Tierwohl bei der Nutztierhaltung. Zudem sind artgerechte Tierhaltung, möglichst naturbelassene Lebensmittel und Regionalität die drei wichtigsten Gründe, weshalb sich Verbraucher*innen für den Kauf von Biolebensmitteln entscheiden. Dabei ist die Nachfrage bei Jüngeren tendenziell größer. Bei den unter 40-jährigen geben über 40 % der Befragten an, dass sie ausschließlich oder häufig Biolebensmittel einkaufen.

Entsprechend stark haben sich die Umsätze im Einzelhandel entwickelt und sind, bezogen auf das Jahr 2020, gegenüber dem Vorjahr um über 20 % auf fast 15 Mrd. Euro gestiegen. Dennoch beträgt der Ökoanteil am gesamten Lebensmittelmarkt in Deutschland nur rund 7 %. Deshalb bleiben noch bedeutende Produkt- und Käufergruppen für die Betriebe, Verarbeiter und Händler zu erschließen. Das bestätigt auch der Blick zu den europäischen Nachbarn mit einem teilweise schon erheblich höheren Bio-Anteil am Lebensmittelmarkt, wie z.B. in Dänemark mit ca. 12 % gefolgt von der Schweiz, Schweden und Österreich mit einem Bioanteil von ca. 10 %.



Das Land Niedersachsen begleitet und unterstützt die Marktentwicklung bei Bio-Produkten von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Dies geschieht zum einen durch direkte Prämienzahlungen (ca. 26 Mio. Euro 2019) an die Landwirt*innen zur Förderung der Umstellung oder der Beibehaltung der ökologischen Bewirtschaftung der Landwirtschaftsflächen.

Diese Prämienzahlungen an die Landwirt*innen unterstützen die Betriebe z. B. bei dem kostenaufwändigen Anpassungsprozess an die strengen Regeln des Ökolandbaus. Dieser betrifft das gesamte Anbaumanagement sowohl auf dem Feld als auch im Stall. Dabei wird z. B. auf den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger verzichtet. Zudem gelten besondere Anforderungen an eine artgerechte Tierhaltung, z. B. mit der Verpflichtung zur Gewährung von Auslauf. Auch benötigen die Landwirt*innen weitere finanzielle Unterstützung für bauliche Veränderungen, die Anschaffung neuer Betriebstechnik (z. B. Hackmaschinen) oder beim Aufbau neuer Vermarktungsstrukturen.

Darüber hinaus unterstützt das Land weitere Förderprojekte, wovon nicht nur die Landwirt*innen profitieren, sondern auch andere Bereiche des Ökosektors, wie z. B. das EU-Schulprogramm, bei dem sich die Schulträger auch für Biolebensmittel entscheiden können.

WETTBEWERBSVORTEIL ÖKOLANDBAU

Der Ökolandbau kann auch aus ökonomischer Sicht eine gute Alternative sein. Dies macht der folgende Vergleich der Wirtschaftlichkeit der Ökobetriebe mit den konventionell wirtschaftenden Betrieben deutlich.

In den sogenannten Testbetriebsnetzen zeigte sich, dass z. B. die Höhe der Ernteerträge in den Ökobetrieben zwar meist unter denen der konventionell wirtschaftenden Betriebe liegt, doch dies durch höhere Produktpreise oft mehr als ausgeglichen wird. Eine bundesweite Auswertung der Betriebsergebnisse (2018/19) von ca. 500 Biobetrieben und ca. 2.000 vergleichbaren konventionellen Betrieben ergab, dass das Einkommen der Biobetriebe im Durchschnitt um bis zu 30 % höher lag.

Hierzu trägt auch bei, dass die landwirtschaftliche Produktion in den Biobetrieben überwiegend aufgrund vertraglicher Bindungen zu den nachgelagerten Stufen der Verarbeitung und des Handels erfolgt. Aus dieser **Vertragsbindung** resultiert für alle Partner*innen eine zusätzliche Liefer- und Abnahmesicherheit. Zudem bleiben die Preise gewöhnlich auf einem stabilen Niveau. Dieser Vorteil der ökologischen Wirtschaftsweise zeigte sich beson-

ders ab Mitte 2020, als z. B. bei konventionellem Schweinefleisch infolge der schwieriger werdenden Vermarktungsbedingungen erhebliche Preiseinbußen zu verzeichnen waren, während die Erzeugerpreise der Ökobetriebe auf einem stabilen und vor allem deutlich höheren Niveau blieben.

Untersuchungen haben auch gezeigt, dass ökologisch wirtschaftende Betriebe zudem auf eine stärkere **regionale wirtschaftliche Kooperation** ausgerichtet sind, wobei z. B. der Austausch von Produkten oder die gemeinsame Logistik im Vordergrund stehen, um so gemeinsam Vorteile bei der Belieferung auch größerer Marktpartner oder lokaler Marktzentren zu erzielen.

Hier setzt neben dem Aspekt der Nachhaltigkeit die Unterstützung der Ziele zur Förderung der Regionalentwicklung an. Netzwerke und Verbindungen haben für die landwirtschaftlichen Betriebe aber nicht nur aus ökonomischer Sicht eine besondere Bedeutung. Durch regionale Entwicklungsprogramme mit Netzwerken zwischen Landwirt*innen, örtlichen Unternehmen, der öffentlichen Verwaltung und der Bevölkerung können auch die zukünftigen Herausforderungen der ländlichen Räume besser bewältigt werden. Das gilt besonders z. B. für den Erhalt von Arbeitsplätzen in der regionalen Ernährungswirtschaft oder bei der Verbesserung der Nahversorgung über Hofläden.

Ökologisch wirtschaftende Betriebe sind aufgrund ihres spezifischen Profils, z. B. der umweltfreundlichen Erzeugung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, oft auch in Aktivitäten anderer Akteursgruppen eingebunden, zum Beispiel im Rahmen der **Regionalvermarktung**, des Umweltschutzes oder der örtlichen Gastronomie. Besonders Biolandwirt*innen sind da aktiv, wo der Einsatz regionaler Biolebensmittel eine zunehmende Bedeutung gewinnt.

Eine Integration der ökologischen Landwirtschaft in den Kontext der Regionalentwicklung von ILE und LEADER – der Förderinstrumente der Europäischen Union zur Stärkung und Weiterentwicklung der ländlichen Räume – (siehe Infokasten) ist daher wichtig.

Das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) hat diese Synergieeffekte erkannt und fördert seit 2020 inzwischen vier **Öko-Modellregionen** in den Landkreisen Goslar, Holzminen und Uelzen sowie in der Stadt und im Umland von Hannover. Der Grundgedanke dabei ist, dass die Landwirt*innen, Marktpartner*innen, die öffentliche Verwaltung sowie alle regionalen Initiativen und Konsument*innen gemeinsam für die Stärkung und den Erhalt einer zukunftsfähigen Struktur der regionalen Agrar- und Ernährungswirtschaft arbeiten.



WEITERE INFORMATIONEN ZUM ÖKOLANDBAU

Unter der Internetadresse www.oekolandbau.de können sich Verbraucher*innen in einem umfangreichen Informationsportal über alle Bereiche des Ökolandbaus informieren. Dort wird in einem Online-Einkaufsführer auch über das regionale Angebot an Biolebensmitteln in allen Bundesländern informiert. Mit über 1.200 Adressen für den ökologischen Einkauf gibt es dort auch einen umfassenden Überblick für Niedersachsen. Auch können verschiedene Bioeinkaufsstätten wie Hofläden, Wochenmarktstände, Bäckereien, Metzgereien, Naturkostläden oder Angebote zur „Biogastronomie“ recherchiert werden. Wer sich Bioprodukte lieber bequem nach Hause oder an den Arbeitsplatz liefern lassen möchte, findet unter der Rubrik „Biolieferservice“ die passende Abokiste.

„Niedersächsischer Weg“

Der Natur-, Arten- und Gewässerschutz steht vor großen Herausforderungen. Durch verschiedene Einflüsse wie die Zerschneidung der Landschaft, die Intensivierung der Landnutzung oder auch anderweitig verursachte Veränderungen von Lebensräumen geht die Biodiversität zurück. Studien belegen, dass in vielen Bereichen die Anzahl der Arten teilweise dramatisch abgenommen hat und weiter abnimmt. Auch die Qualität unserer Gewässer muss gesichert und bei Bedarf verbessert werden.

Im Rahmen der Vereinbarung zum „Niedersächsischen Weg“ (www.niedersachsen.de/niedersaechsischer-weg) hat sich daher eine breite Allianz aus Naturschutz, Landwirtschaft und Politik dazu verpflichtet, konkrete Maßnahmen für einen verbesserten Natur-, Arten- und Gewässerschutz umzusetzen.

Der „Niedersächsische Weg“ ist eine in dieser Form bundesweit einmalige Vereinbarung zwischen Landwirtschaft, Naturschutz und Politik. Nach mehrmonatigen Verhandlungen war es am 25. Mai 2020 dann so weit, dass die Vereinbarung zum „Niedersächsischen Weg“ gemeinsam von der Nieder-

INFO

sächsischen Landwirtschaftsministerin, dem Niedersächsischen Ministerpräsidenten, dem Niedersächsischen Umweltminister, den Präsidenten der Landwirtschaftskammer und des Landvolks sowie Vertreter*innen von Umweltverbänden unterzeichnet werden konnte.

Der „Niedersächsische Weg“ enthält eine Vielzahl konkreter Vereinbarungen, um zukünftig den Stellenwert von Natur- und Artenschutz zu verbessern, wie zum Beispiel für einen landesweiten Biotopverbund, für naturnahe Ufer an Flüssen und Bächen, für mehr Schutz der Wiesenvögel sowie für eine schnellere und weitreichendere Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft.



„LEADER/ILE – fachliche und organisatorische Anknüpfungspunkte zum Ökolandbau“

Die Begriffe ILE und LEADER sind Abkürzungen für informelle regionale Entwicklungsansätze in den ländlichen Räumen. Während ILE für „integrierte ländliche Entwicklung“ steht, steht die englisch anmutende, aber französische Abkürzung LEADER für „Liaison entre actions de développement de l'économie rurale“ (Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft).

Beide haben das Ziel einer ganzheitlichen nachhaltigen Entwicklung von Regionen, in denen Gemeinden beschlossen haben, miteinander und mit anderen Akteuren der Region zu kooperieren. Beide setzen auf die Förderung von Einzelprojekten zur Unterstützung der von der Region für die Region erarbeiteten Ziele. In beiden können die Akteure auf die bewährte koordinierende

INFO

und unterstützende Funktion eines Regionalmanagements und eine umfassende Einbindung der Bevölkerung zurückgreifen. Und sie können auf eine Erfolgsgeschichte seit 2005 zurückblicken.

Aber es gibt auch Unterschiede, z. B. hinsichtlich der Einbindung der Wirtschafts- und Sozialpartner, der Verfahrensabläufe oder auch der Fördermittel. Während bei LEADER die Fördersumme in Form eines Budgets zur Verfügung steht, ergibt sich die gesamte Förderung der Region bei ILE aus der Summe der bei der Bewilligungsstelle beantragten und geförderten Einzelprojekte. In der laufenden Förderperiode (2014–2020) gibt es in Niedersachsen 19 ILE- und 41 LEADER-Regionen.

Öko-Modellregionen (ÖMR)

Ein Baustein auf dem Weg zu mehr Ökolandbau in Niedersachsen sind die im Jahr 2020 gestarteten ersten vier niedersächsischen Öko-Modellregionen (ÖMR) in den Landkreisen Holzminden, Goslar und Uelzen sowie in der Stadt Hannover und Umland. Durch die teilweise fachliche und auch förderseitige Verknüpfung der ÖMR mit der jeweiligen LEADER-Region ist von vornherein eine effiziente Projektumsetzung gewährleistet, wobei auch bereits bestehende regionale Strukturen und laufende Maßnahmen der „Regionalen Entwicklungskonzepte“ berücksichtigt werden.

Besonders wirksam werden diese Synergieeffekte durch die von den ÖMR- und Regionalmanagements und den Planenden der Dorfentwicklung auf örtlicher Ebene wahrgenommene Aufgabe des Informationsaustausches und der Koordinierung von regional relevanten Handlungsfeldern und Projekten. So kann die Idee des Ökolandbaus auch auf der mikroregionalen und lokalen Ebene vermittelt werden und ggf. in Handlungsstrategien und bei Projekten in diesen Raumbezügen einfließen.



Eine Initiative des
**Niedersächsischen Ministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**

Literaturhinweise bei den Verfasser*innen





6

AUFGABEN UND ERGEBNISSE

der amtlichen Tierschutzüberwachung

- » Tiere bereichern unser Leben, und Haustiere sind für viele Menschen tägliche und unverzichtbare Begleiter. Wir nutzen Tiere auch als Lieferanten von Lebensmitteln wie Milch, Eier, Fleisch und Fisch, oder um Bedarfsgegenstände wie Wolle zu erhalten. Außerdem ist der Einsatz von Tieren als Zug- oder Lastentiere und z.B. als Blindenhunde von Bedeutung. Einige Tiere bekämpfen wir, finden sie eklig oder eher lästig, wie z. B. Ratten, Mäuse, Insekten und Spinnentiere. Das erklärt, warum Menschen teils sehr unterschiedliche Erwartungen an den Tierschutz und dessen Überwachung haben.

Die **amtliche Tierschutzüberwachung** soll den Schutz der Tiere sichern. Dies geschieht im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die Vollzugsbehörden und die Rechtsprechung (vgl. Art. 20a Grundgesetz).

Das **deutsche Tierschutzgesetz** erkennt Tiere als Mitgeschöpfe an und steht für den ethischen Tierschutz. Zweck des deutschen Tierschutzgesetzes ist die umfassende Bewahrung des Lebens des (Einzel-)Tieres, das Bewahren vor Schäden, die Gewährleistung eines artgerechten Lebens und Wohlbefindens für Tiere in Obhut des Menschen sowie eines schmerzfreien Todes. Geschützt wird jedes lebende Tier, unabhängig von seinem Entwicklungsgrad, also auch Wirbellose. Einzelne Vorschriften beschränken ihren Anwendungsbereich allerdings auf Wirbeltiere.

RECHTSGRUNDLAGEN

In Deutschland stellen Rechtsakte der Europäischen Union, unmittelbar geltende Tierschutzverordnungen der EU, das deutsche Tierschutzgesetz sowie die aufgrund des Tierschutzgesetzes erlassenen Verordnungen des Bundes die Basis staatlichen Handelns dar. Ausführungsvorschriften des Bundes, durch Bund-Länder-Arbeitsgruppen erarbeitete Handbücher zur Sicherstellung eines bundeseinheitlichen Vollzuges des Tierschutzgesetzes, Sachverständigengutachten, Leitlinien und gerichtliche Entscheidungen flankieren das Verwaltungshandeln. Sie alle basieren auf wissenschaftlichen Erkenntnissen.

WER IST FÜR DIE ÜBERWACHUNG ZUSTÄNDIG?

In Niedersachsen sind die kommunalen Veterinärbehörden für den Vollzug der tierschutzrechtlichen Vorgaben zuständig und kontrollieren deren Einhaltung in gewerblichen und gewerbsmäßigen Tierhaltungseinrichtungen, Schlachtbetrieben, Tiertransportunternehmen u. a. sowie anlassbezogen bei privaten Tierhalter*innen. Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) ist im Tierschutz zuständig für die Genehmigung von Tierversuchen. Darüber hinaus berät der Tierschutzdienst des LAVES die kommunalen Überwachungsbehörden und das Ministerium fachlich und bietet regelmäßig Schulungen für das in der amtlichen Überwachung tätige Personal an.

WAS WIRD KONTROLLIERT?

Die Bandbreite an gewerblichen und gewerbsmäßigen Tierhaltungen ist groß. Zum einen finden regelmäßig risikoorientiert Plankontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben, die sogenannte Nutztiere wie Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen oder Geflügel (zum Teil in Intensivtierhaltung) halten, statt.

Darüber hinaus werden ebenfalls risikoorientiert Pferdehaltungen, Wildgehege, zoologische Einrichtungen, Zirkusbetriebe, Tiertransportunternehmen, Tierversuchseinrichtungen, Wildtierauffangstationen, Hunde- und Katzenpensionen, Tierheime, Tieraustellungen, -börsen und -märkte oder Fischhaltungen kontrolliert. Auch „exotische“ Tierhaltungen wie Straußen-, Lama- und Alpakahaltungen sowie Gefahrtierhaltungen unterliegen der amtlichen Tierschutzüberwachung. Zusätzlich werden in den gewerblichen und gewerbsmäßigen Tierhaltungen, aber auch in privaten Tierhaltungen anlassbezogene Kontrollen, beispielsweise aufgrund von Tierschutzanzeigen, durchgeführt. Letztere machen den größten Anteil der Tierschutzkontrollen aus.



Das Thema „**Sachkunde**“ ist ein sehr sensibles Thema, sowohl im Nutztierbereich als auch bei der Haltung von Haus- und Heimtieren. Der Tierschutz verpflichtet Tierhalter*innen zur Einhaltung aller tierschutzrechtlichen Vorgaben. Die wenigsten Haltungsmängel im Bereich der Haus- und Heimtierhaltung sind einer fehlenden Empathie der Tierhalter*innen geschuldet. Gründe liegen vielmehr häufig in fehlender Kenntnis der individuellen Bedürfnisse der Tiere. Auch im Nutztierbereich wird immer wieder deutlich, dass es Bedarf gibt, die Sachkunde der Tierhalter*innen zu verbessern und durch regelmäßige Schulungen zu erhalten. Hierfür werden z. B. im Rahmen der niedersächsischen Nutztierstrategie (Tierschutzplan 4.0) Hilfestellungen für Landwirt*innen erarbeitet, die ihnen helfen, kranke Tiere schnellstmöglich zu erkennen, die Entscheidung für den Verbleib in der Gruppe oder die Unterbringung in einer Krankenbucht sachgerecht zu treffen, das Management einer Krankenbucht bzw. eines Krankenabteils zu beherrschen und ggf. den richtigen Zeitpunkt für die Notwendigkeit einer tierärztlichen Behandlung oder einer erforderlichen Nottötung rechtzeitig zu erkennen.

Moderne Medientechnik macht auch vor Tieren nicht halt, so dass der Onlinehandel mit Tieren immer stärker in den Fokus der amtlichen Überwachung

gerät. Hier hat die Corona-Pandemie deutliche Auswirkungen gezeigt. Viele Menschen haben sich vor dem Hintergrund von Reisebeschränkungen und Homeoffice ihren Wunsch nach einem Haustier erfüllt und insbesondere vermehrt Hunde angeschafft. Die Nachfrage übersteigt teilweise das Angebot an Hunden seriöser Züchter, was illegalen Händler*innen das Handwerk erleichtert. Behörden, Institutionen und Medien warnen vor einer überstürzten Anschaffung eines Haustieres und appellieren an Kaufinteressierte zum Kauf bei seriösen Züchtern. Nur so kann Tierleid in diesem Bereich verhindert werden.

IM JAHR 2020 DURCHGEFÜHRTE TIERSCHUTZKONTROLLEN UND DABEI FESTGESTELLTE MÄNGEL

Für das Jahr 2020 wurden auf der Grundlage entsprechender rechtlicher Verpflichtungen in Niedersachsen 81.664 **kontrollpflichtige Nutztierhaltungen** gemeldet. Es handelt sich dabei um Betriebe mit Haltungen von Legehennen, Kälbern, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Hausgeflügel, Laufvögeln, Enten, Gänsen sowie Truthühnern. Davon wurden 4.135 Betriebe im Jahr 2020 tierschutzrechtlich kontrolliert, wovon wiederum bei 2.352 Betrieben keine Beanstandungen erfolgten. Bei den 1.783 Betrieben, die Mängel aufwiesen, wurden ganz unterschiedliche Beanstandungen festgestellt.

MÄNGELURSACHEN

Häufige Mängel betrafen dabei kein oder ein zu spätes Hinzuziehen von Tierärzt*innen, eine unzureichende Fütterung und/oder Wasserversorgung bzw. die allgemeine Betreuung und Pflege der Tiere. Auch wurden Defizite in der Haltungseinrichtung bzw. am Gebäude festgestellt. Nach wie vor spielen **wirtschaftliche Probleme** in den betroffenen Betrieben eine wesentliche Rolle. Aber auch die zum Teil **mangelnde Sachkunde** über die Anforderungen einer modernen Tierhaltung, die den wissenschaftlichen Erkenntnisstand berücksichtigt, wurde als ursächlich für die Mängel festgestellt.

Darüber hinaus wurden 82.589 Transportkontrollen von Rindern, Schweinen, Schafen/Ziegen, Equiden, Geflügel sowie sonstigen Tierarten durchgeführt. Die Kontrollen bei sonstigen Tieren betrafen überwiegend Zootiere, Hunde, Vögel sowie Neuweltkameliden. Insgesamt wurden 835 Verstöße festgestellt, wobei es möglich war, dass bei einer Kontrolle verschiedene Verstöße auftraten. Eine Nicht-Transportfähigkeit der Tiere, eine nicht ausreichende Deckenhöhe in den Transportfahrzeugen und mangelndes Raumangebot führten hier zu den schwerwiegendsten Verstößen. Weiterhin wurden bei Rinder- und Schweinetransporten Überschreitungen der Transportzeit sowie bei Rindern mangelhafte Einstreu festgestellt. Zum Teil wurden keine gültigen Zulassungspapiere für die Transportunternehmen und Fahrzeuge mitgeführt.

MASSNAHMEN

Sofern immer wiederkehrende Mängel auffallen, überprüft das Landwirtschaftsministerium gemeinsam mit den kommunalen Überwachungsbehörden und dem LAVES, ob es Regelungs- oder Anpassungsbedarf vorhandener Rechtsvorgaben gibt bzw. wie Abhilfe geschaffen werden kann. Ggf. werden Rechtsänderungen initiiert. Durch regelmäßige Dienstbesprechungen und Erlasse des Landwirtschaftsministeriums wird ein landesweit einheitlicher Vollzug der Rechtsvorgaben sichergestellt.

Zur wirksamen Vermeidung oder Reduzierung der genannten Verstöße erhalten die Tierhalter*innen durch die örtlich zuständigen Veterinärbehörden mündliche und schriftliche Belehrungen und Anordnungen, erforderlichenfalls werden Tierhaltungsverbote ausgesprochen. Sofern es sich um Straftatbestände handeln könnte, werden Strafanzeigen bei der zuständigen Staatsanwaltschaft gestellt. Sind Tierhalter*innen in anderen Ländern oder im Ausland ansässig, erfolgt eine Information der dort zuständigen Tierschutzbehörden.

BERATUNG

Die kommunalen Veterinärbehörden kontrollieren nicht nur, sondern informieren und beraten die Tierhalter*innen. Im Bereich der landwirtschaftlichen Nutztiere werden Fortbildungen und Vorträge zu aktuellen Tierschutzthemen auch durch die Landwirtschaftskammer Niedersachsen sowie von landwirtschaftlichen Vereinen wie z. B. dem niedersächsischen Landvolk und dem Verein zur Förderung der bäuerlichen Veredelungswirtschaft angeboten.

Im Sinne einer wirksamen Umsetzung der tierschutzrechtlichen Vorgaben mit dem Ziel, das hohe Tierschutzniveau in Niedersachsen zu erhalten und ständig zu verbessern, findet regelmäßig ein enger Austausch mit den wirtschaftsbeteiligten Unternehmensverbänden sowie den Tierschutzorganisationen statt.



AUSSTIEG AUS DEM KÜKENTÖTEN BEI MÄNNLICHEN LEGEHYBRIDEN –

Lösungen zur Geschlechtsbestimmung

» Niedersachsen setzt zum Ausstieg aus dem Kükentöten auf ein frühes Verfahren zur Geschlechtsbestimmung im Ei.

WARUM WERDEN ÜBERHAUPT KÜKEN GETÖTET?

Auch in der Landwirtschaft geht es darum, mit den knappen Ressourcen bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Darum wurde die Zucht von Hühnern dahingehend weiterentwickelt, dass es spezielle Masthuhnlinien gibt, die mit wenig Futtereinsatz viel Fleisch ansetzen und Legehennenlinien, deren weibliche Tiere viele Eier legen. Leider setzen die männlichen Tiere dieser Legelinien nur wenig Fleisch an, so dass die Mast dieser Tiere nicht wirtschaftlich ist. Deshalb werden die männlichen Küken derzeit noch gleich nach dem Schlupf getötet.

Lange Jahre war dieses Vorgehen gesellschaftlich akzeptiert. In den vergangenen Jahren hat sich die gesellschaftliche Anschauung verändert. Das Kükentöten aus wirtschaftlichen Gründen wird nicht mehr akzeptiert. Zu Recht verlangt das Tierschutzgesetz einen vernünftigen Grund für die Tötung eines Tieres.

In Niedersachsen werden die Küken tierschutzgerecht betäubt und getötet und als Futtertiere für andere Tiere, z. B. Greifvögel oder Reptilien, verwendet, aber auch das kann nur eine Zwischenlösung sein. Nach einem von der Bundesregierung vorgelegten Gesetzesentwurf soll das Kükentöten nach dem 31. Dezember 2021 verboten sein. Der Entwurf sieht darüber hinaus ab dem 1. Januar 2024 ein Verbot des Tötens von Hühnerembryonen im Ei nach dem 6. Bruttag vor.

WELCHE LÖSUNGEN SIND VORSTELLBAR?

Als eine Lösungsmöglichkeit kommt der Einsatz sog. **Zweinutzungshühner** in Betracht. Das sind Linien, bei denen die weiblichen Tiere weniger Eier legen als die reinen Legelinien, die männlichen Tiere aber akzeptable Mastleistung zeigen. Für die Landwirt*innen heißt diese Lösung allerdings weniger Gewinn: Diese Tiere haben einen höheren Bedarf an Futter, die Zweinutzungshenne legt weniger Eier und das männliche Tier setzt weniger Fleisch an als die spezialisierten Rassen.

Eine ethisch akzeptable Lösung ist die Aufzucht der sog. **Bruderhähne**. Diese setzt sich insbesondere im Öko-Bereich durch. Dabei werden die männlichen Tiere mit aufgezogen, wobei die Kosten für die Aufzucht über die höheren Eierpreise erwirtschaftet werden. Allerdings ist dieses Verfahren nicht sehr nachhaltig, da viel Futter nötig ist, um wenig Fleisch zu erzeugen. Außerdem ist die Aufzucht der agilen Bruderhähne recht anspruchsvoll. Um deren verhaltensgerechte Unterbringung sicherzustellen, hat der Bundesrat auf Initiative Niedersachsens beschlossen, dass Mindestanforderungen an die Haltung von Bruderhähnen in die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung aufgenommen werden müssen.



Eine weitere Möglichkeit ist die **Geschlechtsbestimmung** des Hühnerembryos bereits im Ei. Dabei werden die männlichen Küken gar nicht erst ausgebrütet, da bereits vor dem Schlüpfen untersucht werden kann, ob ein weibliches oder ein männliches Tier im Ei steckt. Hierfür gibt es verschiedene Verfahren. Die wichtigsten Verfahren sind:



Embryo, Tag 3

1. Das sog. endokrinologische oder **SELEGGT-Verfahren** (www.seleggt.com), bei dem am 9. Bebrütungstag durch ein winziges Loch in der Eierschale ein Tropfen sog. Allantoisflüssigkeit (Allantois ist eine embryonale Blase) entnommen wird. In dieser Flüssigkeit befindet sich bei einem weiblichen Brutei das weibliche Geschlechtshormon Östronsulfat. Mit einem bestimmten Reagenz kann das Östronsulfat nachgewiesen werden – eine Art „Schwangerschaftstest“. Die weiblichen Bruteier gehen zurück in den Brutschrank. Die von diesen Legehennen später gelegten Eier können als sog. RESPEGGT-Eier (www.respeggt.com) in vielen Lebensmittel-Märkten gekauft werden.
2. Bei der sog. **Hyperspektralanalyse** wird die Pigmentierung der Federn durch eine Bestrahlung der intakten Eier ermittelt. Das funktioniert naturgemäß nur bei Braunlegern und erst ab dem 13. Bruttag. Auch dieses Verfahren wird schon in der Praxis eingesetzt.
3. Große Hoffnungen wird in die sog. Raman-Spektroskopie gesetzt. Hierbei wird durch ein winziges Loch in der Eischale ein spezieller Lichtstrahl geschickt. Bereits nach dreitägiger Bebrütung entwickeln sich kleine Blutgefäße, die sich für eine Geschlechtsdiagnose nutzen lassen. Dabei wird die unterschiedliche Größe der Geschlechtschromosomen männlicher und weiblicher Tiere genutzt, da das Licht unterschiedlich reflektiert wird. Also kann man durch Analyse des reflektierten Lichts bestimmen, ob sich ein männliches oder ein weibliches Tier im Ei entwickelt. Dieses Verfahren funktioniert im Labor bereits am Bebrütungstag 3,5.

Niedersachsen fördert Früherkennung: Aus diesem Grund fördert Niedersachsen mit rund 248.000 Euro ein Projekt der Universität Leipzig zur Überführung dieses Verfahrens aus dem Labormaßstab in die Praxis. Dort soll das Verfahren am 5. Bebrütungstag erfolgen, damit die weiblichen Embryonen in ihrer Entwicklung nicht gestört werden.

Wichtig ist, dass das Verfahren vor dem 7. Bebrütungstag etabliert wird, damit ein Schmerzempfinden des Embryos im Ei sicher ausgeschlossen werden kann. Das Projekt läuft bis Ende 2022. Es ist davon auszugehen, dass der von der Bundesregierung avisierte Ausstiegstermin aus den Verfahren, die die Geschlechtsbestimmung erst nach Bebrütungstag 6 leisten können, somit eingehalten wird.

Für alle diese Verfahren gilt, dass die als männlich erkannten Eier eine wertvolle Eiweißquelle sind und z. B. als Futtermittel verwertet werden können.

NIEDERSACHSEN HAT EINE BESONDERE VERANTWORTUNG ALS AGRARLAND NUMMER 1

Niedersachsen sieht sich beim Thema „Ausstieg aus dem Kükentöten“ in einer besonderen Verantwortung. Etwa die Hälfte der deutschlandweit rund 45 Millionen geschlüpften Legehennenküken – und damit auch männlichen Küken – stammt aus Niedersachsen. Anhand der genannten Lösungsmöglichkeiten soll der Ausstieg aus dem Töten der männlichen Tiere der Legelinien endlich realisiert werden.



DIE ARBEIT DES TIERSCHUTZBEIRATS –

vom Umgang mit Exoten in Privathaushalten und den Stadtauben

- » Der „Tierschutzbeirat des Landes Niedersachsen“ setzt sich seit 1991 für das Wohl der Tiere ein. Angesiedelt beim Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), setzt er sich aus 16 ehrenamtlichen Mitgliedern aus Organisationen wie den Tierschutzverbänden und -vereinen, der evangelischen und katholischen Kirche, der Landesjägerschaft, dem Landvolk, dem Landessportfischerverband, den Vertretungen des Zoofachhandels, der Tierärztekammer, der Tierärztlichen Hochschule und Vertretungen des Städte- und Landkreistages zusammen.

KONKRETE LÖSUNGEN FÜR DAS WOHL DER TIERE

In bisher mehr als 100 Sitzungen waren nicht nur die Nutztiere, sondern auch die Tiere in Versuchslaboren, Zoos und Wildtiergehegen, die Haustiere und Tiere, die zu Sportzwecken gehalten werden, Thema im Tierschutzbeirat. Zwei Themen, für die der Tierschutzbeirat Lösungsvorschläge erarbeitet hat, werden hier exemplarisch vorgestellt: **Exoten in Privathaushalten** und der **Umgang mit Stadtauben**.

Die satzungsgemäße Aufgabe des Beirats ist es, die Landesregierung in Fragen des Tierschutzes zu beraten und die Arbeit auf dem Gebiet des Tierschutzes im Land Niedersachsen durch eigene Anregungen zu fördern und zu unterstützen (siehe Geschäftsordnung für den Tierschutzbeirat des Landes Niedersachsen). Im Juni 2019 wurde der Leitsatz „Der Tierschutzbeirat arbeitet für das Wohl der Tiere an der demokratischen Umsetzung und Weiterentwicklung des Tierschutzgedankens“ verabschiedet.

EXOTEN IN PRIVATHAUSHALTEN

Von der Haltung exotischer Tiere in Privathaushalten berichtet gelegentlich die Presse, wenn beispielsweise eine Giftschlange ihrem Terrarium entkommen ist oder eine Schnappschildkröte in einem heimischen Gewässer entdeckt wird. Tiere, die vermutlich von ihren Halter*innen ausgesetzt wurden. Dabei sind es nicht nur diese auch Menschen gefährdenden Tiere, die als Exoten gelten. Auch Meerschweinchen, die aus den Anden stammen, oder Wellensittiche, deren ursprüngliche Heimat Australien ist, gehören dazu. Denn als exotische Tiere werden „Tiere aus fremden Ländern“ bezeichnet.

Ob die Exoten für die Haustierhaltung geeignete Tiere sind, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Zum einen von rechtlichen Bestimmungen: Sind es Gefahrtiere wie z. B. die Königskobra?

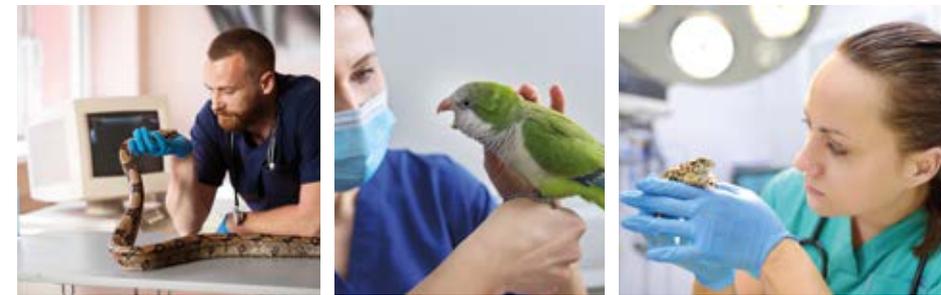
Handelt es sich um Tiere, die der freien Wildbahn entnommen wurden und eventuell sogar dem Washingtoner Artenschutzabkommen (www.bfn.de/themen/cites.html) unterliegen? Dann sollten diese Tiere nicht von Privatpersonen gehalten werden.

Zum anderen hängt die Haltung exotischer Tiere in Privathaushalten auch davon ab, wieviel Platz, Geld und Fachkenntnis die Tierhalter*innen haben. Längst nicht jedes Tier ist für die Haltung durch den Menschen geeignet. Betreiber*innen von Zoofachgeschäften müssen die sog. Sachkunde nachweisen, aber wie sieht es im Bereich der Tierbörsen oder im Online-Tierhandel aus? Dort werden bisher keine Sachkundenachweise gefordert.

Deshalb wurden dem ML vom Tierschutzbeirat die folgenden Beschlüsse vorgelegt:

1. Der Tierschutzbeirat bittet das ML, für alle exotischen Heim- und Wildtiere eine verpflichtende Sachkunde analog zur Hundehaltung (§ 3 NHundG) als Grundlage für den Verkauf und Erwerb von exotischen Heim- und Wildtieren auf den Weg zu bringen.
2. Der Tierschutzbeirat bittet das ML, die Pflicht zur Identitätsprüfung der Anbieter von Tieren im Internet voranzutreiben und die Überwachung dieses Handels an zentraler Stelle sicherzustellen.
3. Der Tierschutzbeirat bittet die zuständigen Ministerien, die Überarbeitung der Gefahrtier-Verordnung nunmehr zeitnah auf den Weg zu bringen und dabei eine Aktualisierung der Artenliste einschließlich der Konkretisierung der Genehmigungsvorbehalte ins Auge zu fassen.

Die oben genannten Beschlüsse des Tierschutzbeirates werden bzw. wurden bei politischen Entscheidungsprozessen berücksichtigt.

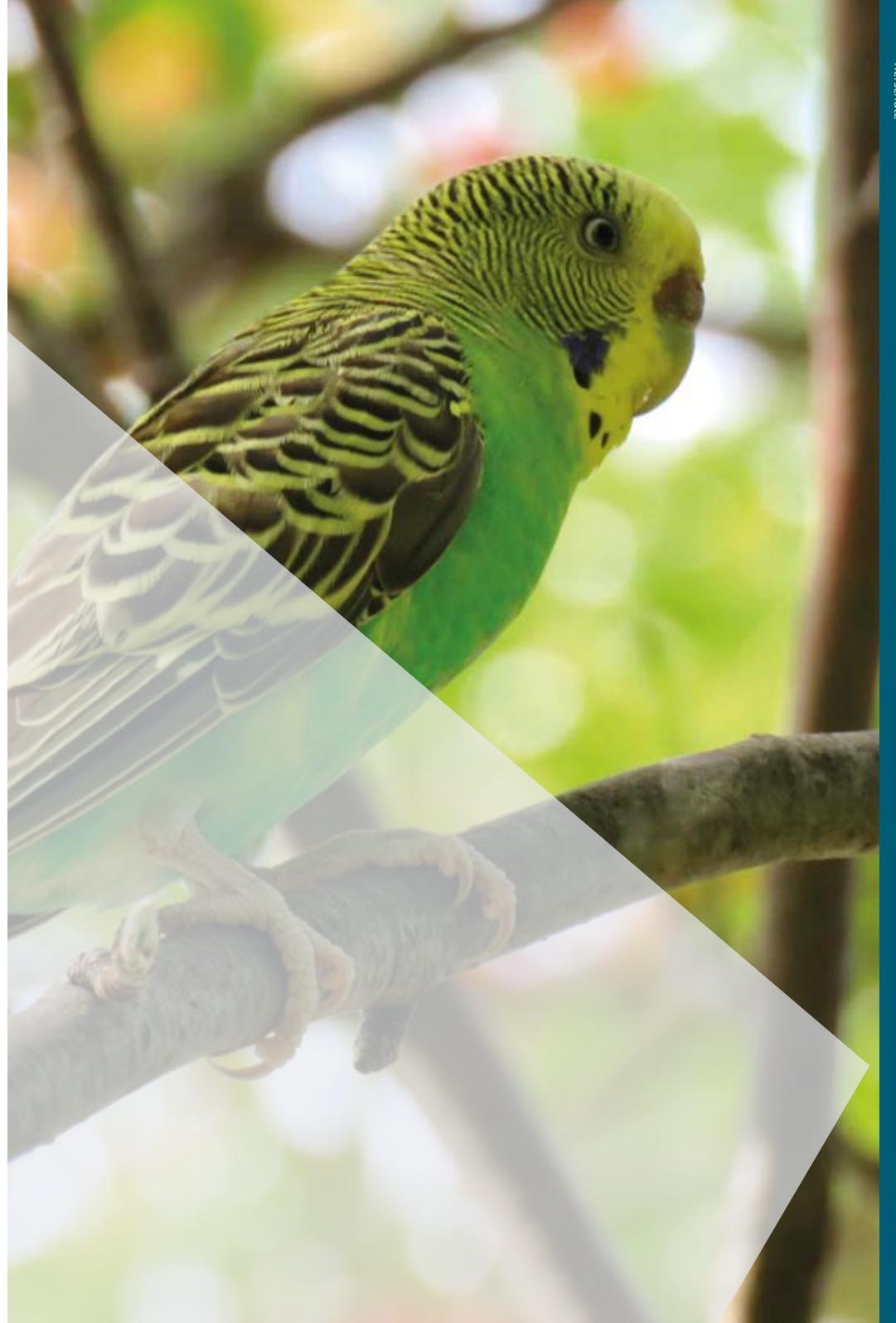


UMGANG MIT STADTTAUBEN

Ein anderes Thema, das den Tierschutzbeirat schon lange und immer wieder beschäftigt, ist die Situation der Stadtauben. Jeder kennt sie: Am Bahnhof, in der Fußgängerzone, Tauben mit zum Teil erheblich verkrüppelten Füßen, die sich von Keksen, Pommes und sonstigen Lebensmittel-Abfällen ernähren und schmächtig als „Ratten der Lüfte“ bezeichnet werden. Die Stadtauben stehen zudem noch im Ruf, Krankheiten zu verbreiten und durch ihren Kot Gebäude massiv zu beschädigen. An vielen Gebäuden sind aus diesem Grund Abwehrnetze und andere Vorrichtungen angebracht, die den Aufenthalt und den Nestbau von Tauben verhindern sollen.

Stadttauben sind keine eigene Rasse, sondern verwilderte Nachkommen von Haus- und Brieftauben. Ein gezieltes Stadttaubenmanagement soll verhindern, dass sich die Populationen weiter unkontrolliert vermehren und sich damit auch das Tierleid vergrößert. Deshalb haben der Tierschutzbeirat und das ML die aus dem Jahr 1998 stammende Loseblattsammlung mit „Empfehlungen zur tierschutzgerechten Bestandskontrolle der Stadttaubenpopulation“ überarbeitet und aktualisiert.

Zielgruppe der Veröffentlichung sind dabei sowohl Privatpersonen als auch städtische Einrichtungen, die mit der Problematik von Stadttauben beschäftigt sind. Empfohlen wird, gezielt Brutangebote für die Tauben in Form von Taubenhäusern aufzustellen, um zum einen artgerechtes Futter anbieten zu können und zum anderen durch Entnahme der Gelege eine weitere Vermehrung zu begrenzen.





7

TIERGESUNDHEIT UND TIERSEUCHEN- BEKÄMPFUNGSTRATEGIE IN NIEDERSACHSEN

» Die Tierhaltung hat eine große wirtschaftliche Bedeutung für das Agrarland Niedersachsen. Die Nutztiere müssen gesund sein, denn nur so können die Verbraucher*innen verlässlich mit dem Lebensmittel Fleisch versorgt werden.

Deshalb ist es wichtig, die Tierbestände in Niedersachsen engmaschig zu überwachen. Diese Aufgabe übernehmen die Tierhalter*innen, zusammen mit den bestandsbetreuenden praktischen Tierärzt*innen und den 40 kommunalen Veterinärbehörden, dem Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML).

FRÜHZEITIG HANDELN, UM KRANKHEITSERREGER ZU ERKENNEN

Es ist sehr wichtig, frühzeitig den Eintrag von Krankheitserregern zu erkennen. Hierzu sind in Niedersachsen umfangreiche Monitoringprogramme etabliert worden, um Krankheitserreger in den Tierbeständen frühzeitig zu identifizieren und dann entsprechende Maßnahmen der Bekämpfung der Krankheitserreger einzuleiten. Die Monitoringprogramme beziehen dabei Beprobungen von gehaltenen Nutztieren, aber auch zunehmend die Beprobung von Wildtieren mit ein, durch die beispielsweise der Erreger der Geflügelpest oder der Afrikanischen Schweinepest in die Bestände eingetragen werden kann.

Die möglicherweise einzuleitenden Bekämpfungsmaßnahmen sind dabei durch das Recht vorgegeben und haben das Ziel, schnell und effektiv die Weiterverbreitung einer Tierseuche, wie z. B. der Geflügelpest oder der Schweinepest, einzudämmen. Den Behörden stehen dabei verschiedenste Instrumente zur Verfügung, z. B. die Anordnung einer Aufstallung oder die Impfung von Tierbeständen, aber auch die rechtlich vorgegebene tierschutzgerechte Tötung von infizierten Tierbeständen. Dies geschieht, um die für die Tierseuche empfängliche Tierpopulation zu schützen und die Erkrankung weiterer Tiere zu verhindern.



Bevor diese teilweise drastischen Maßnahmen angewendet werden, spielt die Einhaltung und Beachtung von Biosicherheitsmaßnahmen eine entscheidende Rolle, um die Erreger erst gar nicht in die Ställe eindringen zu lassen. Dazu wurden in den letzten Jahren in Zusammenarbeit mit der Wirtschaft Konzepte wie sogenannte Biosicherheitsampeln entworfen.

Diese Systeme geben den Tierhalter*innen wichtige Anhaltspunkte, wie sie durch ein betriebsindividuelles Hygienekonzept, wie z. B. die Nutzung von Desinfektionsmatten vor den Stalleingängen, dem Wechsel von Kleidung vor dem Betreten eines Stalles oder die Trennung von Gerätschaften zur Versorgung der Tiere, das Risiko eines Eintrages von Erregern minimieren können.

Werden diese Regeln nicht eingehalten, kann es zu Kürzungen bei der Entschädigung des gemeinen Wertes der Tiere kommen.

Basierend auf dem Tiergesundheitsgesetz leistet die Niedersächsische Tierseuchenkasse finanzielle Entschädigungen für

1. Tierverluste durch Tierseuchen und
2. Tierverluste, die im Rahmen behördlich angeordneter Maßnahmen zur Tierseuchenbekämpfung entstehen.

Um Tierseuchen effektiv bekämpfen zu können, müssen die Tierhalter*innen ihren Pflichten zur Mitwirkung bereitwillig nachkommen. Die Entschädigung für Tierverluste soll ihre Mitarbeit bei der Seuchenbekämpfung fördern und die ihnen entstehenden wirtschaftlichen Verluste mindern. Die finanziellen Mittel für Entschädigungen werden zur Hälfte von der Tierseuchenkasse aufgebracht und stammen aus den Beiträgen der Tierhalter*innen. Die andere Hälfte wird vom Land Niedersachsen getragen. Bei bestimmten Seuchen, wie z. B. der Schweinepest, Geflügelpest oder Maul- und Klauenseuche, beteiligt sich in der Regel auch die EU an den Kosten.

Die Biosicherheit auf den tierhaltenden Betrieben wird eingehalten und stetig verbessert, dennoch konnten Ausbrüche von bekämpfungspflichtigen Tierseuchen nicht ganz vermieden werden. Diese konnten mit bewährten Bekämpfungsmaßnahmen schnell und effektiv beendet werden; so wurde weiteres Tierleid und wirtschaftlicher Schaden verringert. Aus diesen Erfahrungen heraus werden kontinuierlich die Strategien für eine Verbesserung der Biosicherheit auf den nutztierhaltenden Betrieben und eine erfolgreiche Tierseuchenbekämpfung angepasst.

Für Tierhalter*innen und Verbraucher*innen werden vom LAVES auf der Internetseite www.tierseucheninfo.niedersachsen.de Informationen zu anzeigepflichtigen Tierseuchen und meldepflichtigen Tierkrankheiten bereitgestellt und laufend aktualisiert.

Zu den Tierseuchen werden neben dem aktuellen Seuchengeschehen Bekämpfungs- und Präventionsstrategien wie Biosicherheitsmaßnahmen beschrieben. Zudem sind dort die Formulare, Verbringungsregelungen und Verlinkungen zu gesetzlichen Grundlagen zu finden.



WIE VERBREITEN SICH VIREN BEI DEN BIENEN?

- » Nicht nur die Varroamilbe (*Varroa destructor*), sondern auch andere Viren sind für Verluste an Bienenvölkern verantwortlich. Doch wie verbreiten sich diese Viren? Die Verbreitung und der Verkauf von Königinnen könnte ein Grund dafür sein. Das Institut für Bienenkunde Celle (IB CE) wollte mehr dazu herausfinden und legte dazu den Fokus vor allem auf die horizontale und vertikale Transmission von Viren im Rahmen der Königinnenzucht (siehe Infokasten).

Am IB CE wird seit Jahrzehnten eine eigenständige Zuchtlinie der Honigbiene geführt. Die Imker*innen in Niedersachsen und darüber hinaus bekommen kostenlos Zuchtmaterial aus speziell ausgewählten Zuchtvölkern (14.275 Larven im Jahr 2019). Daraus können sich die Imker*innen in ihren heimischen Völkern Königinnen der sog. „Celler-Linie“ ziehen. Weiterhin werden am IB CE Königinnen gezüchtet. Diese werden zur gezielten Anpaarung auf den institutseigenen Belegstellen mit Drohnen ausgewählter Völker angepaart (2.176 im Jahr 2019). Ein Teil dieser Königinnen wird in der eigenen Imkerei verwendet, ein anderer Teil wird an die Imkerschaft abgegeben (1.336 im Jahr 2019).



Verdeckelte Königinnenzellen vor dem Schlupf im Brutschrank



Entnahme junger Larven (Zuchtstoff) aus Zuchtvölkern und Überführen in künstliche Königinnenzellen

WINTERVERLUSTE AN HONIGBIENENVÖLKERN DURCH VIREN

Winterverluste an Honigbienenvölkern sind in Deutschland in den meisten Fällen auf massive Schädigungen durch die Varroamilbe in Zusammenhang mit Viren, insbesondere dem Flügeldeformationsvirus (DWV), zurückzuführen. Die Milbe fungiert hierbei als Vektor (Krankheitsüberträger) für zahlreiche Viren. Durch rechtzeitiges Erkennen der Schadschwellen und entsprechende imkerliche Tätigkeiten können die Imker*innen der Milbe und viralen Schädigungen entgegenwirken.

Neben den Varroa-assoziierten Viren gibt es aber auch solche, die ohne entsprechende Milbenlast zu massiven Schädigungen von Bienenvölkern führen können. Hierzu zählt an erster Stelle das Chronische Bienenparalysevirus (CBPV). Durch CBPV können binnen kurzer Zeit massive Schäden an befallenen Bienenvölkern auftreten, die sich zumeist durch deutlich erhöhten Totenfall, abnormal verhaltende Bienen und Kotverschmutzungen im Volk widerspiegeln. Die Verbreitung von CBPV geschieht horizontal (Biene zu Biene) und vertikal (generationsübergreifend, z.B. Mutter auf Tochter). Somit stellt die (Auf-)Zucht von Bienenköniginnen einen sensiblen Punkt für die Verbreitung von CBPV dar.

ERHÖHTE ANFÄLLIGKEIT FÜR DAS CHRONISCHE BIENENPARALYSE-VIRUS (CBPV)

In den letzten Jahren häuften sich Berichte über erhöhte Anfälligkeiten bestimmter Zuchtlinien gegenüber CBPV. Ebenso wurden Stimmen lauter, die von der Infektion mit CBPV auf bestimmten Belegstellen berichteten. Aus diesem Grund wurde am IB CE bereits 2017 mit initialen Versuchen zur Überprüfung der dortigen Königinnenzucht begonnen. Seit 2019 wird der gesamte Zuchtprozess engmaschig beprobt und die Ergebnisse der Virusanalytik werden evaluiert.

Arbeiterinnen potenzieller Zucht- und Drohnenvölker werden vor Beginn der Zuchtsaison beprobt und mittels moderner Verfahren wie z. B. der „RT mqp-PCR“ (Real-Time multiplex quantitative PCR), mit der mehrere Erreger in einem Ansatz erkannt werden können, auf sechs verschiedene bienenpathogene Viren überprüft. Lediglich Völker, in denen kein Nachweis erfolgte, werden für die Zucht herangezogen.

TESTEN, TESTEN, TESTEN

Die Zuchtvölker werden weiterhin vor jeder Zuchtstoffentnahme beprobt. Drohnen der Drohnenvölker werden vor dem Beschicken der Belegstellen beprobt; lediglich solche Völker ohne Virusnachweis werden auf die Belegstellen

verbraucht. Der Zuchtstoff (Larven, aus denen sich Königinnen entwickeln) wird aus den Zuchtvölkern in spezielle Pflegevölker überführt, die wöchentlich bis zu 42 Larven zu Königinnenzellen heranziehen. Diese Zellen werden anschließend im Brutschrank zum Schlupf gebracht und die Königinnen anschließend in Kleinstvölker, zur Beschickung der Belegstellen, eingebracht. Königinnen, die in den Zellen versterben oder nach dem Schlupf fehlerhaft sind, werden ebenfalls auf Viren überprüft. Die Pflegevölker werden ebenfalls wöchentlich überprüft.

DROHNENVÖLKER VERBREITEN CBPV WAHRSCHEINLICH NICHT

Die Ergebnisse belegen, dass auf den Belegstellen des Instituts für Bienenkunde (Rehwinkel, Torfhaus und Neuwerk) die Verbreitung von CBPV durch Drohnenvölker als höchst unwahrscheinlich angesehen werden kann.

Ebenso hat die Beprobung der Zuchtvölker ergeben, dass virusfreies Zuchtmaterial an Imker*innen abgegeben und in der Zucht verwendet wird. Nachweise verschiedener Viren konnten lediglich in den Pflegevölkern und toten/ausgesonderten Königinnen erfolgen. Weiterhin deuten die Ergebnisse darauf hin, dass mit zunehmender Zuchtserie in den Pflegevölkern die Abundanz (Häufigkeit) verschiedener Viren zunimmt. Diese Beobachtung scheint sich zudem in zunehmenden Ausfällen der jeweiligen Zuchtserien widerzuspiegeln.

Aus diesen Ergebnissen kann hinsichtlich der Zuchtpraxis abgeleitet werden, dass die Pflegevölker den kritischen Punkt in der Vermehrung und Aufzucht von Königinnen hinsichtlich von Virusinfektionen ausmachen. Diese Gefahr leitet sich aus der Zusammensetzung der Pflegevölker ab, die als Völker ohne eigene Königin für die Aufzucht von Königinnenlarven ausgelegt sind. Da in diesen Völkern keine eigenen Arbeiterinnen herangezogen werden können, werden diese wöchentlich mit verdeckelter Brut aus Wirtschaftsvölkern verstärkt. Dadurch können sich in diesen Völkern hohe Milben- und Viruslasten entwickeln.



FAZIT

Abschließend lässt sich festhalten, dass

- ▶ durch das Institut für Bienenkunde drei sichere Belegstellen für die Imkerschaft Niedersachsens und über die Landesgrenzen hinaus zur Verfügung stehen,
- ▶ virusfreier Zuchtstoff für die Aufzucht hochwertiger Königinnen in der eigenen Imkerei unentgeltlich zur Verfügung gestellt werden kann,
- ▶ mittelfristig eine Optimierung der Zuchtpraxis am Institut erfolgen wird und
- ▶ zeitnah die Belegstelle Rehwinkel als sichere Landbelegstelle mit nachweislich virusfreien Drohnenvölkern für die Beschickung durch Imker*innen bereitsteht.

Eine Fortführung dieser Arbeiten wird ab Sommer 2021 durch ein EU-Projekt am Institut für Bienenkunde erfolgen.

Transmission von Viren: Übertragung von Viren

Horizontale Transmission von Viren: Übertragung von Biene zu Biene

Vertikale Transmission von Viren: Übertragung auf die nächste Generation, von Mutter auf Tochter

INFO



AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST (ASP):

Niedersachsen ist gut vorbereitet für den Fall der Fälle

» Die Afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich insbesondere in Ost- und Südosteuropa weiter aus. Im September 2020 wurde erstmals auch in Brandenburg ein tot aufgefundenes Wildschwein positiv auf das ASP-Virus getestet (siehe Infokasten 1). Die Bedrohungslage für Wild- und Hausschweine in Niedersachsen ist weiterhin hoch.

Sollte es zu einem Ausbruch der ASP in Niedersachsen kommen, sind die kommunalen Veterinärbehörden für die Bekämpfungsmaßnahmen zuständig. Aber ohne das gemeinsame Vorgehen mit dem Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) und dem Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) ist diese Tierseuche

nicht zu bekämpfen; Teamarbeit ist gefragt. Zu dem Team gehört nicht nur die öffentliche Verwaltung, sondern auch die Jägerschaft und die Landwirt*innen mit ihren Organisationen und viele andere mehr.

WAS ZEICHNET EIN GUTES TEAM AUS?

Um erfolgreich zu sein, dürfen Expert*innen nicht als Individualist*innen auftreten. Wichtig ist deren Integration in ein Team. Denn: In einem guten Team arbeitet man zusammen und jeder steht für jeden ein! Deshalb wird dies immer wieder trainiert. Für die Veterinärverwaltung bedeutet dies regelmäßig üben, üben und üben. Auch im Jahr 2020 fanden wieder mehrere Übungen statt, um das Team in Form zu halten, es zu trainieren und die Zusammenarbeit und die Abläufe zu verbessern.

ÜBUNGEN DER UNTERSCHIEDLICHSTEN ART AUF VIELEN EBENEN

Jedes Jahr wird in Niedersachsen eine landesweite Tierseuchenübung durchgeführt; so auch im September 2020. Unter anderem ging es um die Erstellung eines Lageberichts einschließlich der Erstellung der Karten für die Restriktionsgebiete (siehe Infokasten 2), für beide Aufgaben unter Nutzung der bundesweiten Tierseuchensoftware.

Bei einem Nachweis der ASP im Wildschweinebereich sind die Restriktionszonen so groß, dass immer mehrere Landkreise betroffen sind. Der Zusammenschluss von Landkreisen zu einem gemeinsamen Tierseuchenkrisenzentrum (wie z. B. in den Landkreisen Cuxhaven, Osterholz, Rotenburg, Stade und Verden) bietet einige Vorteile (bessere Personalausstattung und eine Bekämpfung aus einem Guss für ein sehr großes Seuchengebiet). Viele Akteur*innen werden in der Seuchenbekämpfung benötigt (Verwaltungspersonal, Tierärzt*innen, Jäger*innen, Zaunbauunternehmen, Landwirt*innen, Helfer*innen etc.). Deshalb ist das gemeinsame Üben aller Beteiligten sinnvoll. Die Übungsszenarien unterscheiden sich und reichen von der Erstellung des Kartenmaterials, der Besprechung mit den betroffenen Jäger*innen zur Festlegung von Gebieten bis zur Organisation des Zaunbaus und vieles mehr.

PRAXISNAH ÜBEN, SEI ES FÜR DAS BERGEN VON TIEREN ODER DEN ZAUNBAU

Neben dieser landesweiten Übung hat der Landkreis Rotenburg (Wümme) eine Bergeübung durchgeführt. Ein tatsächlich von einem Landwirt verendet gemeldetes Wildschwein wurde für das Übungsszenario „Bergung“ für einige Mitarbeiter*innen des Veterinäramtes genutzt. Nur durch das Üben von Tätigkeiten lassen sich Aufwand und ggf. Verbesserungsmöglichkeiten abschätzen. Eingesetzt wurden die für eine Bergung notwendigen Materialien,

wodurch ein sicherer Transport in eine zentrale Sammelstelle gewährleistet ist (siehe Bilder).



Bergen des verendeten Überläufers

Im Oktober 2020 fand eine vom Landesverband der Maschinenringe und dem LAVES gemeinsam organisierte Übung zum Thema Zaunbau statt. Im Falle eines ASP-Nachweises bei einem Wildschwein gilt die Einzäunung des Gebietes um den Fundort als ein wirksames Instrument bei der Bekämpfung. Das eingezäunte Gebiet hat einen Radius von ca. vier Kilometern um den Fundort. Dadurch wird die Bewegungsfreiheit von Wildschweinen, die sich innerhalb des Gebietes befinden, eingeschränkt und eine Weiterverbreitung des ASP-Virus erschwert. Durch die praktische Übung des Ziehens eines Zauns von mehreren hundert Metern bei schlechten Wetterbedingungen konnten wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden; unter anderem erfolgte daraufhin eine Aufstockung und Erweiterung des Materialbestands, der für den Ernstfall vom ML angeschafft wird.

VORSORGEMASSNAHMEN IN NIEDERSACHSEN

Im Jahr 2020 wurden in den Ländern Brandenburg und Sachsen, in Grenznähe zu Polen, insgesamt 403 Wildschweine positiv auf das ASP-Virus getestet. Hausschweinbestände waren nicht betroffen.

Ziel in Niedersachsen ist die Verhinderung einer Einschleppung der ASP in die Haus- und Wildschweinbestände. Neben der strikten Umsetzung von Biosicherheitsvorgaben für Jäger*innen und Schweinehalter*innen ist die frühe Erkennung einer ASP-Erkrankung von großer Bedeutung. Deshalb werden seit Jahren Wild- und Hausschweine regelmäßig auf klassische und afrikanische Schweinepest untersucht. Dazu werden Blutproben an das Untersuchungsinstitut des LAVES eingesandt.

Vorgabe für dieses Monitoring im Jahr 2020 war die Untersuchung von ca. 3.400 Wildschwein-Blutproben. Mit über 13.000 ausgewerteten Proben lag

Niedersachsen deutlich über diesem Ziel. Zudem wurden zur Früherkennung eines Eintrages der ASP in einen Hausschweinbestand gezielte, risikoorientierte Untersuchungen durchgeführt. Für einen möglichen Ausbruch der ASP wird reichlich Material zur Bekämpfung (siehe Infokasten 2) vorgehalten. Durch die überregionale Zusammenarbeit steht Fachpersonal zur Verfügung. In diversen Übungen konnte der Krisenfall mehrfach geprobt werden. Daher ist Niedersachsen auf den Ernstfall vorbereitet.

Umfassende Informationen über die Seuche, einen Überblick über die aktuelle Situation sowie Merkblätter und Rechtsvorschriften bieten die Webseiten: www.tierseucheninfo.niedersachsen.de | www.fli.de | www.tsis.fli.de

Faktencheck ASP

- Viruserkrankung
- Für Menschen ungefährlich
- Betroffen sind ausschließlich Wild- und Hausschweine
- Keine Impfung möglich
- Krankheitsverlauf fast immer tödlich
- Sehr widerstandsfähig gegenüber Umwelteinflüssen

INFO

Übertragungswege

- Blut und Gewebe
- Kontaminierte Lebensmittel, Rohfleischprodukte
- Kontaminierte Materialien, Verbringung über Reisende aus betroffenen Gebieten

Restriktionsgebiete:

Restriktionsgebiete sind Gebiete in einem Umkreis von mehreren Kilometern um den Fundort eines ASP-positiv getesteten Wildschweins, in denen aufgrund behördlicher Anordnungen bestimmte Maßnahmen gelten. Beim Ausbruch der ASP bei Wildschweinen heißen die Restriktionsgebiete „gefährdetes Gebiet“ (Mindestradius 15 km), „Pufferzone“ (Mindestradius 30 km) und je nach Situation noch eine innere Zone innerhalb des gefährdeten Gebiets, das sog. „Kerngebiet“ (4–5 km).

MATERIAL ZUR BEKÄMPFUNG VON ASP:

Das Material reicht u. a. von Bergeschlitten für verendete Wildschweine, Beprobungssets, Schutzkleidung, Desinfektionsmitteln, Verpackungsmaterial bis hin zu allem Notwendigen für den Aufbau eines bis zu 50 km langen Elektrozauns.



8

AUFGABEN UND ERGEBNISSE DER AMTLICHEN FUTTER- MITTELÜBERWACHUNG

- » Die amtliche Futtermittelüberwachung gewährleistet, dass nur sichere Futtermittel in den Umlauf gebracht werden. Dafür befasst sich die Futtermittelüberwachung mit allen Ebenen der Futtermittelproduktion, von der landwirtschaftlichen Primärproduktion über Mischfuttermittel-, Zusatzstoff- und Vormischungshersteller bis hin zum Inverkehrbringen und Verkauf von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere. Natürlich werden auch Importe und Exporte von Futtermitteln überwacht.

Sichere Futtermittel für gesunde Tiere bedeuten sichere Lebensmittel. Futtermittel dürfen keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren oder die Umwelt schädigen können. Vor allem müssen sie die Tiere entsprechend ihren Bedürfnissen ausreichend versorgen.

Eine Besonderheit gilt in Niedersachsen für die Futtermittelkontrolle: Wie im Staatsvertrag zwischen Bremen und Niedersachsen vereinbart, werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder seit 2004 zusammengefasst und in ihrer Gesamtheit von Niedersachsen durchgeführt.

In beiden Ländern sind über 61.000 Futtermittelbetriebe erfasst, darunter Primärproduzenten, Hersteller, Importeure, Händler, Spediteure und Lagerbetreiber. Etwa 360 gewerbliche Mischfuttermittel-Herstellungsbetriebe stellen ca. 40 % der in Deutschland produzierten Mischfuttermittel her, die bundesweit und innerhalb der EU gehandelt, aber auch an Länder außerhalb der EU geliefert werden. Zudem stellt die Stadt Brake mit ihrem Hafen und den im Jahr 2020 über 2 Millionen Tonnen umgeschlagenen Einzelfuttermitteln eine der bedeutendsten Eingangsstellen in Deutschland für importierte Einzelfuttermittel dar.



Zuständige Futtermittelüberwachungsbehörde ist das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), das über Futtermittelkontrolleure an den Standorten Oldenburg, Hannover und Lüneburg und mit dem Futtermittelinstitut Stade über ein eigenes Labor verfügt, das ausschließlich für die Untersuchung von Futtermitteln zuständig ist.

In Niedersachsen standen im Berichtsjahr 2020 neben der Zulassung und der Registrierung von Futtermittelunternehmen die 1.262 Betriebskontrollen mit 2.465 Probenahmen im Vordergrund der Überwachungstätigkeit. Trotz der coronabedingten Beschränkungen wurde ein hoher Standard in der Futtermittelsicherheit erreicht und erhalten.

Verstöße (siehe Infokasten 1) können insofern für die Unternehmer*innen weitreichende Folgen haben, wenn sie mit Verwaltungs- oder Ordnungswidrigkeitsverfahren geahndet werden müssen. In einigen Fällen können die bei einer Kontrolle festgestellten Abweichungen so gravierend sein, dass es sich dabei um strafrechtlich relevante Sachverhalte handelt, die dazu führen, dass es zu einer Abgabe an die Staatsanwaltschaft kommt (siehe Infokasten 2).

Im Rahmen der nach EU-Recht vorgeschriebenen amtlichen Futtermittelüberwachung werden Futtermittelbetriebe routinemäßig sowie risikobasiert aufgesucht. Die Betriebskontrollen umfassten in der Regel mindestens die Überprüfung der Dokumente des Unternehmens und der Einhaltung der Futtermittelkennzeichnungsvorschriften. Allein bei 2.489 Kennzeichnungsüberprüfungen wurden 242 Abweichungen bei z. B. Zusammensetzungsangaben oder bei der Auslobung fest- und abgestellt. Weiterhin wurden der Prozess der Futtermittelherstellung kontrolliert sowie die baulichen und hygienischen Voraussetzungen für eine sichere Futtermittelproduktion inspiziert. Festgestellte Mängel wurden entweder sofort abgestellt oder mussten seitens des Unternehmens innerhalb einer festgelegten Frist behoben werden.

Bei den Kontrollen wurden Futtermittelproben gezogen, die nach der Analyse im Futtermitteluntersuchungsinstitut in Stade anhand der Untersuchungsergebnisse hinsichtlich ihrer Sicherheit für Mensch und Tier und ihrer Rechtskonformität beurteilt wurden.



Von den im Jahr 2020 untersuchten 2.465 Futtermittelproben entsprachen 235 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet. Die Futtermittelproben wurden z. B. auf unerwünschte Stoffe, auf verbotene Stoffe, auf Gehalte an Zusatzstoffen (siehe Infokasten 3) und unzulässiges Vorhandensein von Stoffen (Antibiotika, nicht zugelassene Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände etc.) untersucht. Bei 36.237 durchgeführten Analysen waren 271 Analysen auffällig und entsprachen nicht den futtermittelrechtlichen Vorgaben (siehe Abbildung 1).

Die Futtermittelüberwachung hat die Einhaltung von Auflagen kontrolliert (sogenannte „Cross-Compliance-Kontrollen“ (CC), siehe Infokasten 4. Diese erfolgen auf der Grundlage eines jährlich neu bearbeiteten, bundesweit gültigen Kontrollbogens. 307 landwirtschaftliche Betriebe wurden im Rahmen von CC kontrolliert. Bei 30 Betrieben wurden futtermittelrechtliche Abweichungen festgestellt (z. B. unsachgemäße Futtermittellagerung).

Ferner wurden 8 Verwarnungen ausgesprochen. Abgaben an andere Behörden, wie das Veterinäramt des zuständigen Landkreises oder die Landwirtschaftskammer, erfolgten in 24 Fällen. In 12 Fällen wurden seitens der Futtermittelkontrolle Sanktionen verhängt (Kürzung der Subventionen).

16 der 307 CC-Kontrollen im Jahr 2020 wurden durch das LAVES im Rahmen von Amtshilfen für andere Länder durchgeführt.

Weitere Aufgabenfelder der amtlichen Futtermittelüberwachung in Niedersachsen stellten die Bearbeitung von amtlichen Bescheinigungen (2.934 Stück) und die Erstellung von Ausnahmegenehmigungen (9 Stück), z. B. für die Futtermittelherstellung für in Laboren gehaltene Tiere, Fütterungsversuche von Nutztieren mit Insekten, dar (siehe Abbildung 2).

Infokasten 1:

Beispiele für Verstöße:

Verstoß gegen die Regelungen der richtigen Kennzeichnung und Aufmachung eines Futtermittels nach der Verordnung (EG) Nr. 767/2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln.

Verstoß gegen die Herstellungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene.

Überschreiten von festgelegten Höchstmengen bei unerwünschten Stoffen (siehe auch Infokasten 3).

INFO

Infokasten 2:

Um einen strafrechtlich relevanten Sachverhalt handelt es sich z. B. bei der vorsätzlichen Irreführung der Verbraucher*innen mit der Absicht der Gewinnerzielung durch den Einsatz von billigerem, nicht dafür zugelassenem Harnstoffdünger bei der Futtermittelherstellung statt des zugelassenen Zusatzstoffes mit Harnstoff.

Infokasten 3:**Mischfuttermittel:**

Eine Mischung aus mindestens zwei Einzelfuttermitteln, mit Futtermittelzusatzstoffen oder ohne Futtermittelzusatzstoffe, die zur oralen Fütterung in Form eines Alleinfuttermittels oder Ergänzungsfuttermittels bestimmt sind.

Futtermittelzusatzstoffe:

Stoffe, Mikroorganismen oder Zubereitungen, die aufgrund ihrer technologischen, sensorischen, ernährungsphysiologischen oder zootecnischen Wirkung den Futtermitteln zugesetzt werden.

Vormischungen:

Mischungen von Futtermittelzusatzstoffen oder Mischungen aus einem oder mehreren Futtermittelzusatzstoffen mit Einzelfuttermitteln oder Wasser als Trägern, die nicht für die direkte Verfütterung an Tiere bestimmt sind.

Unerwünschte Stoffe:

Stoffe oder Erzeugnisse, mit Ausnahme von Krankheitserregern, die in oder auf einem 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. Beispiel für unerwünschte Stoffe: Dioxine/PCB, Mycotoxine, chlorierte Kohlenwasserstoffe, Schwermetalle.

Verbotene Stoffe:

Futtermittel dürfen keine Materialien enthalten oder aus Materialien bestehen, deren Inverkehrbringen oder Verwendung in der Tierernährung beschränkt oder verboten ist. Beispiele für verbotene Stoffe: Müll, Verpackungsmaterial, Kot/Urin.

Infokasten 4:

Cross Compliance (CC) ist die Bindung der Auszahlung öffentlicher Gelder, insbesondere von Agrarsubventionen, an die Einhaltung rechtlicher oder ethischer Standards. Die Prämienzahlungen wurden ursprünglich an die Einhaltung von Umweltstandards geknüpft und später auf die Einhaltung von Vorgaben in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz ausgedehnt. Die Kontrollen werden auf Grundlage eines jährlich neu bearbeiteten, bundesweit gültigen Kontrollbogens durchgeführt.

Abbildung 1: Verteilung der Beanstandungen auf Grundlage von 271 auffälligen Analyseergebnissen von insgesamt 36.237 Analysen im Jahr 2020

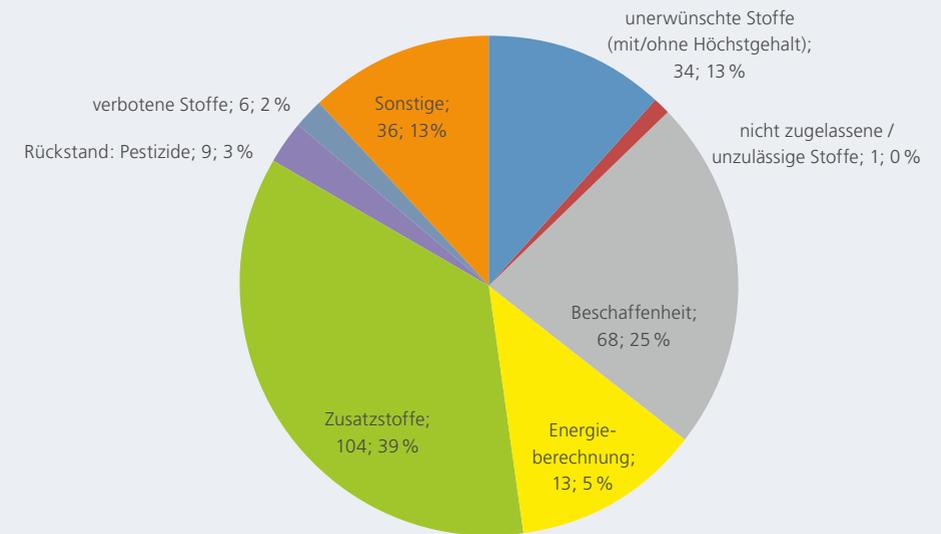
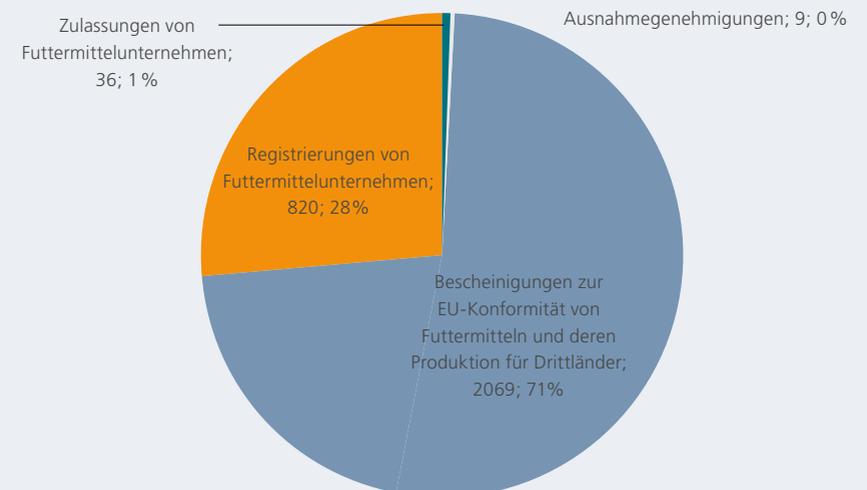


Abbildung 2: Verteilung von 2.934 ausgestellten amtlichen Bescheinigungen auf verschiedene Kategorien im Jahr 2020





MUTTERKORN –

ein verstärktes Vorkommen in der Getreideernte 2020

» Mutterkorn bezeichnet umgangssprachlich die Überdauerungsform (Sklerotium) der Pilze der Gattung *Claviceps ssp.* Diese Pilze wachsen hauptsächlich auf Gräsern und befallen somit auch heimisches Getreide. Insbesondere die Getreidearten Roggen und Triticale (eine Kreuzung aus Roggen und Weizen) zeigen sich hier anfälliger als z. B. Gerste oder Weizen, wobei auch hier ein Befall mit *Claviceps ssp.* nicht ausgeschlossen werden kann.

PILZ BEFÄLLT MEISTENS ROGGEN

Die Sporen der Pilze befallen die Blüte des Getreides (siehe Infokasten). Aufgrund seiner Blütenstruktur ist Roggen am anfälligsten. Ein verstärkter Mutterkornbefall ist insbesondere in Jahren mit feuchter Witterung zur Blütezeit des Getreides Ende Mai bis Juni zu beobachten.

Durch die feuchte Witterung sind nicht genügend Pollen zur Bestäubung der Blüte vorhanden. Die Mutterkornsporen können die noch offene Blüte besetzen und bilden bis zur Ernte die dann deutlich sichtbaren Sklerotien als Sporenträger aus. Aufgrund der im Jahr 2020 zur Roggenblüte insbesondere im Nordwesten Deutschlands vorherrschenden feuchten Witterung war mit einem erhöhten Anteil von Mutterkorn in der Roggenernte zu rechnen.

ANTONIUSFEUER

Die im Mutterkorn enthaltenen Alkaloide, sogenannte Ergotalkaloide, zeichnen sich durch eine hohe Toxizität aus (siehe Infokasten), sprich: sie sind giftig. Die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA hat im Jahr 2012 eine Referenzdosis in Lebensmitteln von 1 µg pro Kilogramm Körpergewicht für akute Wirkungen festgelegt. Im Mittelalter war die Toxizität (siehe Infokasten) des Mutterkorns noch nicht bekannt, und es wurde mit Brot oder anderen getreidehaltigen Lebensmitteln aufgenommen. Die Folge waren schwere Vergiftungserscheinungen, beschrieben als sogenanntes Antoniusfeuer (siehe Infokasten).

Im Bewusstsein der hohen Toxizität des Mutterkorns wurde in der europäischen Richtlinie über unerwünschte Stoffe in der Tiernahrung (Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002) ein Höchstgehalt von 1.000 mg/kg für Futtermittel, die ungemahlene Getreide enthalten, festgelegt. In der Tiernahrung sind für die kritische Konzentration der Gesamt-Ergotalkaloide in der täglichen Ration für landwirtschaftliche Nutztiere entsprechende Orientierungswerte abgeleitet, z. B. für Sauen in Höhe von 0,03 mg/kg Futter.

HÖCHSTGEHALTE IN FUTTERMITTELN WERDEN ÜBERWACHT

Die Überwachung der Einhaltung gesetzlicher Höchstgehalte in Futtermitteln obliegt den Futtermittelüberwachungsbehörden, in Niedersachsen dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES). Zu den anzuwendenden Methoden für die Durchführung amtlicher Kontrollen gehört auch die Probenahme durch die zuständige Behörde. Futtermittel, die den Höchstgehalt an unerwünschten Stoffen überschreiten, dürfen gemäß Futtermittelverordnung nicht in den Verkehr gebracht, verfüttert oder verdünnt werden.

Im Jahr 2020 (Stand 03.12.2020) wurden insgesamt 45 Proben mit dem Untersuchungsauftrag „Mutterkorn“ durch die Futtermittelkontrolleur*innen des LAVES in Niedersachsen entnommen. Die Proben wurden im Futtermittelinstitut des LAVES in Stade untersucht. Von den 45 genommenen Proben

wurde bei 9 Proben eine Überschreitung des Höchstgehaltes von 1.000 mg/kg festgestellt. Dieses entspricht einer Beanstandungsquote von 20 %.

Im Vergleich dazu wurden in den Vorjahren 2019 und 2018 wesentlich weniger Proben beanstandet. Im Jahr 2019 wurden insgesamt 43 Proben auf Mutterkorn untersucht, wovon lediglich eine Probe den Höchstgehalt von 1.000 mg/kg überschritten hat (Abb. 1). Im Jahr 2018 wurde in insgesamt 53 Proben ebenfalls nur in einer Probe eine Höchstgehaltsüberschreitung festgestellt. Auch wenn es sich bei den entnommenen Proben der Jahre 2020, 2019 und 2018 nur um Stichproben handelte, so ist die im Jahr 2020 erwartete erhöhte Mutterkornbelastung deutlich erkennbar.

Die Futtermittelüberwachung des LAVES hat in Abstimmung mit den zuständigen Überwachungsbehörden aus anderen Bundesländern Maßnahmen ergriffen, damit die Einhaltung des gesetzlichen Höchstgehaltes in Futtermittel-Ausgangserzeugnissen (insbesondere Getreide) gewährleistet werden kann. Die Futtermittelunternehmen in Niedersachsen wurden im Rahmen von Betriebskontrollen über die futtermittelrechtlichen Anforderungen und über das abgestimmte Vorgehen der Futtermittelüberwachungsbehörden zum Umgang mit Mutterkorn belastetem Getreide in der Ernte 2020 informiert. Im Rahmen der Betriebskontrollen wurden die Futtermittelunternehmen insbesondere über ihre Mitteilungspflichten gemäß des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und der europäischen Lebensmittel-Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002) informiert:

„Jeder Futtermittelunternehmer ist verpflichtet, sich bei der zuständigen Behörde zu melden, wenn er Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Futtermittel die Anforderungen an die Futtermittelsicherheit nicht erfüllt. Gleiches gilt für ein ihm angeliefertes oder von ihm erworbenes Futtermittel.“



MUTTERKORN KANN DURCH REINIGUNG ENTFERNT WERDEN

Im Ergebnis kann festgehalten werden, dass Mutterkorn durch den Einsatz geeigneter Reinigungssysteme aus belasteten Getreidepartien entfernt werden kann. Nach praktischen Erfahrungen ist dies durch eine Kombination verschiedener Reinigungsprinzipien und -systeme möglich, z. B. mechanische Leichtkornausleser, Siebsortierer oder Farbausleser.

In der Praxis wurden durch den alleinigen Einsatz von Windsichtersystemen oftmals nicht die gewünschten Erfolge erzielt. Es gilt zu beachten, dass Bewegungen von belastetem Getreide so gering wie möglich zu halten sind, weil es durch Abrieb in den Förderwegen und in mechanischen Reinigungssystemen zu einer Zerschlagung und somit zur weiteren Verteilung des Mutterkorns als Bruchstücke kommen kann. Deshalb ist die Reinigung des Getreides vom Futtermittelunternehmen im Rahmen seines HACCP-Systems (siehe Infokasten) durchzuführen. Zusätzlich ist der Reinigungserfolg entsprechend durch Untersuchungen nachzuweisen.

INFO

Sporen: Ein Entwicklungsstadium von Pilzen, Algen, Moosen und Farnen sowie von manchen Einzellern und Bakterien, das der asexuellen Vermehrung, der Ausbreitung, der Überdauerung oder mehreren dieser Zwecke zugleich dient.

Alkaloide: Unter dem Begriff Alkaloide werden natürliche, chemische Stoffe zusammengefasst, die meist pflanzlicher, mitunter aber tierischer oder mikrobieller Herkunft sein können. Pflanzliche Alkaloide dienen aufgrund des bitteren Geschmacks oder der Toxizität als Fraßschutz. Sie können sowohl gegenüber Wirbeltieren als auch Wirbellosen wirksam sein.

Toxizität: Die Giftigkeit ist eine Stoffeigenschaft. Die toxische Wirkung eines Stoffes auf ein Lebewesen hängt neben seiner Giftigkeit entscheidend von der Dauer und Exposition, das heißt von der Dosis und Art ihrer Aufnahme ab.

Antoniusfeuer: Wird das Mutterkorn gegessen oder Futtermittel oder Nahrung aus Getreide hergestellt, das von diesem Pilz befallen ist, so verengen sich die Gefäße. Es kommt zu Durchblutungsstörungen in Herz, Niere und Gliedmaßen. Kopfschmerzen, Durchfall und Wahnvorstellungen sind Begleitsymptome der Krankheit.

HACCP-System: hazard analysis and critical control points, abgekürzt HACCP; System der Gefahrenanalyse und zur Erkennung von kritischen Kontrollpunkten. Ein Qualitätswerkzeug, das für Produktion von und Umgang mit Futtermitteln oder Lebensmitteln konzipiert wurde. Es ist klar strukturiert und auf Maßnahmen ausgerichtet. Das präventive Konzept dient der Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Futtermitteln oder Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung oder Verletzung von Konsument*innen führen können.



Anteil beanstandeter (mutterkornbelasteter) Proben an der Gesamtroggenprobenzahl in den Jahren 2018 bis 2019 (Stand 03.12.2020).

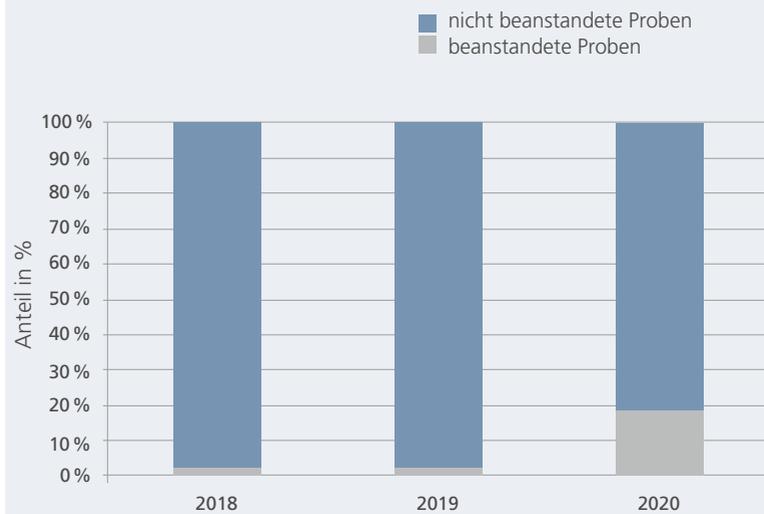


Abbildung 1



9

SERVICE

VERZEICHNIS DER AUTORINNEN UND AUTOREN

0	Vorwort	
	Vorwort der Ministerin des ML und der Präsidenten des LAVES, NST und NLT	Juliane Gau, ML
1	Organisation und Aufgaben des Verbraucherschutzes	
	Wer wir sind und was wir tun	Dr. Andrea Luger, ML Andreas Löloff, ML Carola Sandkühler, ML Kathrin Radtke, ML

2	Gesundheitlicher Verbraucherschutz	
	Corona-Pandemie und Verbraucherschutz	Prof. Dr. Michael Kühne, ML
	Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen	Heike Naumann-Antenori, ML
	Risikofrüherkennung bei Lebensmitteln am Beispiel von Beerenobst – wie funktioniert sie eigentlich?	Anke Kölling, ML Dr. Florian Rommerskirchen, LAVES
	Acrylamid in Gemüsechips – Herausforderungen beim Umgang mit Beanstandungen	Dr. Johannes Thorns, Region Hannover Dr. Petra Spieler, Region Hannover, Tanja Siedel, Region Hannover
	Wasserzusatz bei gefrorenen Fischereierzeugnissen – Pangasius im Fokus	Dr. Annette Bendix, ML Dr. Henner Neuhaus, LAVES IFF Cuxhaven
	Flüssigwürzung als besonderes Behandlungsverfahren – Kenntlichmachung auch bei gegarten Erzeugnissen	Anne Kallweit, LAVES LVI Oldenburg Katja Kröger, Landkreis Vechta
	Nutri-Score – eine freiwillige Ergänzung der Nährwertdeklaration	Dr. Claudia Thräne, ML Dagmar Petzold, ML
	Rückstände von per- und polyfluorierten Verbindungen in Milch und Eiern	Dr. Klaus Schnarr, LAVES LVI Braunschweig/Hannover Dr. Detlef Schwarze, LAVES LVI Braunschweig/Hannover Dr. Claudia Niebuhr, Stadt Delmenhorst
	Dioxine und PCB in Ölsaaten und Pseudogetreiden	Sabine Jungsthöfel, LAVES LVI Oldenburg
	Weichmacher in Spielwaren und anderen Verbraucherprodukten	Tatjana Schick, LAVES IfB Lüneburg Dr. Martina Lobsien, LAVES IfB Lüneburg
	Unverpacktläden – Trend auch bei Wasch- und Reinigungsmitteln und kosmetischen Mitteln	Claudia Marx, LAVES IfB Lüneburg Tobias Grell, LAVES IfB Lüneburg Dr. Kathrin Grillot, LAVES IfB Lüneburg
	Alles Bio, oder was?! Coffee-to-go-Becher aus „Bambus“	Katja Grell, LAVES IfB Lüneburg
3	Ernährungsbezogener Verbraucherschutz	
	Verbraucherschutz und Ernährung	Carola Sandkühler, ML Tanja Bolm, VZN/Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen Selina Wachowiak, DGE-Sektion Niedersachsen/ Seniorenernährung Dörthe Hennemann, DGE-Sektion Niedersachsen
	Kochen mit Kindern – neu konzipiert in die Zukunft	Birgit Wessel, Niedersächsischer LandFrauenverband Hannover e.V.

4	Wirtschaftlicher Verbraucherschutz	
	Transparenz und Verbraucherschutz im Fernwärmesektor	Kathrin Radtke, ML
	Corona-Pandemie – Reiseveranstalter lassen Verbraucherinnen und Verbraucher im Stich	Arnd Onnasch, Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
5	Ökologischer Landbau	
	Ökolandbau – Chancen für Landwirtinnen und Landwirte, Verbraucherinnen und Verbraucher und für die ländlichen Räume	Andreas Löloff, ML Klaus-Dieter Karweik, ML Martina Kiehn, ML
6	Tierschutz	
	Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung	Dr. Corinna Vossler, ML
	Ausstieg aus dem Kükentöten bei männlichen Legehybriden – Lösungen zur Geschlechtsbestimmung	Maja Sostmann, ML
	Die Arbeit des Tierschutzbeirats – vom Umgang mit Exoten in Privathaushalten und den Stadttauben	Ricarda Rabe, Kirchliche Dienste auf dem Lande; Vorsitzende des Mds. Tierschutzbeirats
7	Tiergesundheit	
	Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfungsstrategie in Niedersachsen	Dr. Sebastian Rieder, ML
	Wie verbreiten sich Viren bei den Bienen?	Dr. Hannes Beims, LAVES IB Celle
	Afrikanische Schweinepest (ASP): Niedersachsen ist gut vorbereitet für den Fall der Fälle	Dr. Joachim Wiedner, Landkreis Rotenburg (Wümme) Ole Stejskal, LAVES Anna-Jurina Finkenstaedt, LAVES
8	Futtermittel	
	Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung	Dr. Jona Freise, LAVES
	Mutterkorn – ein verstärktes Vorkommen in der Getreideernte 2020	Dirk Fortmann, LAVES
9	Service	
	Verzeichnis der Autorinnen und Autoren	
	Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen	
	Impressum	
	Bildnachweise	

LISTE DER VERBRAUCHERSCHUTZBEHÖRDEN IN NIEDERSACHSEN

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

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

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg
Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg
Telefon: 0441 9985-0
Philosophenweg 38
26121 Oldenburg
Telefon: 0441 9713-0
poststelle.lvi-ol@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover
Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon: 0531 6804-0
poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de
Eintrachtweg 17
30173 Hannover
Telefon: 0511 28897-0
poststelle.vi-h@laves.niedersachsen.de

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

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

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

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

KOMMUNALE BEHÖRDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Landkreis Goslar – Nebenstelle Salzgitter

Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter ehem. Rhön-Klinik, Paracelsusstraße 1–9
38259 Salzgitter
Post über Landkreis Goslar
Telefax: 05341 839-2059
Zentrale: 05341 839-0

Landkreis Göttingen – Nebenstelle Osterode am Harz

Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz für den Landkreis und die Stadt Göttingen Katzensteiner Straße 137
37520 Osterode am Harz
Post über Landkreis Göttingen
Telefax: 05522 960-65320
Zentrale und Geschäftszimmer: 05522 960-5327

Landkreis Göttingen

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

Landkreis Grafschaft Bentheim

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz Buddenbergsbergweg 7–9
48529 Nordhorn
Telefax: 05921 96-3200
Zentrale und Geschäftszimmer: 05921 96-06
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

Landeshauptstadt Hannover

Fachbereich Öffentliche Ordnung Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten Am Schützenplatz 1
30169 Hannover
Telefax: 0511 168-31234
Telefon nur LMÜ: 0511 168-31152
Zentrale und Geschäftszimmer: 0511 168-31153
32.2@hannover-stadt.de
32.21@Hannover-Stadt.de

Region Hannover

Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen Vahrenwalder Straße 269c
30179 Hannover
Geschäftszimmer: 0511 616-22095
Telefax: 0511 616-22826
Zentrale: 0511 616-0
fdvv@region-hannover.de

Landkreis Harburg

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

Landkreis Heidekreis

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

Landkreis Helmstedt

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

Landkreis Hildesheim

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

Landkreis Holzminden Verbraucherschutz und Tiergesundheit

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

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser –

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

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser – Grenzkontrollstelle JadeWeserPort

Pazifik 37
26388 Wilhelmshaven
Post über Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
Telefax: 04421 98785-111
Zentrale und Geschäftszimmer: 04421 98785-101

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser

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

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser – Regionalstelle Wittmund

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

Landkreis Leer

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

Landkreis Lüchow-Dannenberg

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

Landkreis Lüneburg

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Auf dem Michaeliskloster 4

21335 Lüneburg

Geschäftszimmer: 04131 26-1413
Telefax: 04131 26-1633
Zentrale: 04131 26-0
veterinaeramt@landkreis-lueneburg.de

Landkreis Nienburg

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

Landkreis Northheim

Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz Medenheimer Straße 6/8
37154 Northheim
Geschäftszimmer: 05551 708-484
Telefax: 05551 708-422
Zentrale: 05051 708-0
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

Stadt Oldenburg

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

Landkreis Osnabrück

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

Landkreis Osnabrück –

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

Landkreis Osterholz

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

Landkreis Peine

Fachdienst für Veterinärwesen u. Lebensmittelüberwachung Werner-Nordmeyer-Straße 19a
31226 Peine
Geschäftszimmer: 05171 401-6008
Telefax: 05171 401-7726
Zentrale: 05171 401-0
lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de

Landkreis Rotenburg (Wümme)

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

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Bahnhofstraße 25
31675 Bückeberg
Telefax: 05721 703-5220
Zentrale und Geschäftszimmer: 05721 703-5200
veterinaeramt.39@Landkreis-Schaumburg.de

Landkreis Stade

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

Landkreis Uelzen

Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt Nothmannstraße 34
29525 Uelzen/Rufbereitschaft an Wochenenden/Feiertagen: 0151 42813480
Telefax LM: 0581 82-747
Telefax Veterinär: 0581 82-748
Zentrale und Geschäftszimmer: 0581 82-736
veterinaeramt@landkreis-uelzen.de

Landkreis Uelzen

Veterinär- u. Lebensmittelüberwachungsamt Nothmannstraße 34
29525 Uelzen
Rufbereitschaft an Wochenenden/Feiertagen: 0151 42813480
Telefax LM: 0581 82-747
Telefax Veterinär: 0581 82-748
Zentrale und Geschäftszimmer: 0581 82-736
veterinaeramt@landkreis-uelzen.de

Landkreis Vechta

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

Landkreis Verden

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

Landkreis Wolfenbüttel

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

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt Schachtweg 10
38440 Wolfsburg
Telefax: 05361 28-1836
Zentrale und Geschäftszimmer: 05361 28-2141
veterinaeramt@stadt.wolfsburg.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)

Calenberger Straße 2
30169 Hannover
Telefon: 0511 120-0
www.ml.niedersachsen.de

Niedersächsischer Landkreistag (NLT)

Am Mittelfelde 169
30519 Hannover
Telefon: 0511 87953-0
www.nlt.de

Redaktion:

Dr. Cornelia Dildei, ML

Telefon: 0511 120-0
poststelle@ml.niedersachsen.de

Grafisches Konzept, Design und Realisation:

Visscher's Fritzen GbR

Am Kaiserkai 69
20457 Hamburg
Telefon: 040 800084584
ahoi@visschers-fritzen.de
www.visschers-fritzen.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Telefon: 0441 57026-0
www.laves.niedersachsen.de

Niedersächsischer Städtetag (NST)

Prinzenstraße 17
30159 Hannover
Telefon: 0511 36894-0
www.nst.de

BILDNACHWEISE

S. 33: 3 Fotos Pangasius: Copyright © Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/LAVES IFF Cuxhaven, S. 43: 6 Fotos Flüssigwürzung: Copyright © Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/LAVES LVI Oldenburg, S. 68, 71: 2 Fotos Unverpacktläden: Copyright © Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/LAVES IFB Lüneburg, S. 73: 2 Fotos Unverpacktläden: Copyright © Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/LAVES IFB Lüneburg, S. 85: 2 Fotos Ernährung Gelbes Band, Äpfel in Hand: Copyright © Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)/Maren Schulz, S. 85: Foto Ernährung Übergabe Förderurkunde: Copyright © Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL), S. 87: Foto Ernährung Inform Kitaverpflegung: Copyright © Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), 11/2020 Bonn, 6. Auflage, 2020, S. 89: Foto Ernährung Vernetzungsstelle Seniorenernährung: Copyright © Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), DGE-Sektion Niedersachsen, S. 90 oben: Foto Ernährung Förderbescheid: Copyright © Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMEL)/Felix Zahn/photothek.net), S. 90 Mitte: Foto Ernährung Job und Zertifikat: Copyright © Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), S. 91: Foto Ernährung Auszeichnung Kantine: Copyright © Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), S. 94, 95: 4 Fotos Kochen mit Kindern: Copyright © Niedersächsischer LandFrauenverband Hannover e.V., S. 113: Foto Ökolandbau Sketchnote Nds. Weg: Copyright © Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)/Tanja Wehr, S. 122: 2 Fotos Tierschutz Bruderhähne: Copyright © Hochschule Osnabrück, StanGe, S. 123: Foto links Tierschutz Kükentöten/Embryo: Copyright © Dr. Grit Preuß, Technische Universität Dresden/MTZ, S. 125: Foto Tierschutz Schlange: Copyright © Wildtier- und Artenschutzstation e.V., Sachsenhagen, S. 134: 2 Fotos Bienenviren Larvenentnahme: Copyright © Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/LAVES IB Celle, S. 140: 3 Fotos ASP Bergen Überläufer: Copyright © Landkreis Rotenburg/Wümme, S. 152: Foto Mutterkorn Roggen: Copyright © LAVES Oldenburg/Dirk Fortmann

Shutterstock:

Titel: maxymn, Seite 2: Aleksandar Malivuk, Seite 3: Daniel Prudek, Sushaaa, Seite 4: Syda Productions, Seite 5: de2marco, Oksana Kuzmina, Seite 6: fizkes, Seite 9: wavebreakmedia, mythja, Seite 11: Pressmaster, Seite 12: CROCOTHERY, Seite 15: AlessandroBiascioli, Seite 15: geogif, Corona Borealis Studio, Seite 16: Gorodenkoff, Seite 21: Brent Hofacker, Nitr, New Africa, Seite 23: Pixel-Shot, Seite 24: Billion Photos, Seite 26: Igor Normann, Brian A Jackson, Alexandra Anshiz, Seite 27: KaliAntye, Seite 28: JeniFoto, Seite 30: Brent Hofacker, Seite 31: Mironov Vladimir, Seite 32: Tochim, Seite 35: Suvorov_Alex, Prarilyna, CGN089, Seite 37: CGN089, Mark Agnor, Seite 38: Daniil Demin, Seite: Mironov Vladimir, Seite 40: Monkey Business Images, LADO, Seite 45: Iakov Filimonov, Seite 46: Monkey Business Images, Seite 47: New Africa, OlegDoroshin, Seite 49: Peerayot, Seite 51: Timolina, Davizro Photography, Seite 55: Parilov, Seite 56: Linda Hirzmann, Seite 57: marekulasz, pilipphoto, Seite 61: FamVeld, Seite 62: Chubykin Arkady, Olya Maximenko, Seite 65: Evgeny Atamanenko, locriFa, Seite 67: Iryna Inshyna, Seite 72: Odri Stachiw, Seite 74: photo-lime, Seite 80: Prostock-studio, Seite 83: SpeedKingz, Robert Kneschke, Seite 88: Oksana Kuzmina, Seite 90: CandyBox Images, bbernard, Seite 92: Tatjana Baibakova, Seite 93: Evgeny Atamanenko, Seite 97: NDAB Creativity, Seite 98: Zsolt Biczo, Seite 101: Finecki, RGTimeline, Seite 102: Ranta Images, Seite 106: Denis Belitsky, DimaBerlin, People Image Studio, Maridav, Seite 107: SynthEx, Seite 108: Attasit saentep, Seite 109: Iryna Inshyna, Ekaterina Pokrovsky, Seite 115: Bobex-73, Seite 116: Studio Romantic, Seite 118: SakSa, Creative Feed, Seite 120: Gerard Koudenburg, My July, Miriam Doerr Martin Frommherz, Seite 121: Santirat Praeknokkaew, Seite 123: Natalia Bostan, Seite 127: Andrii Zastrozhnov, VH-studio, Maria Sbytova, Seite 128: 06shep15, Aleksandr Borovikov, Von OlegRi, Seite 129: MLHoward, Seite 130: Budimir Jevtic, Seite 131: WildMedia, Sidorov_Ruslan, Seite 133: Ihor Hvozdetyskiy, Seite 136: Slatan, Kuttelvaserova Stuchelova, Seite 137: Shaiith, Seite 138: WildMedia, Seite 142: goodbishop, Seite 143: Syda Productions, Perseo Media, Seite 144: 279photo Studio, Budimir Jevtic, Seite 148: Anton Mukhin, Seite 150: Fotokostic, Budimir Jevtic, Seite 153: Stone36, Seite 154: stockfour, Seite 162: Berto Ordieres, Seite 164: Vlad Teodor, Zoran Zeremski, Elena Sherengovskaya, Attasit saentep

