



Verbraucher-
schutzbericht
2023

SCHUTZ UND
SICHERHEIT FÜR
MENSCH UND TIER



Niedersachsen



Liebe Leserinnen und Leser,

viele Menschen tragen zu dem hohen Verbraucherschutzniveau in Niedersachsen bei, oft unbemerkt von der breiten Öffentlichkeit. Dieser Bericht zeigt die vielen Facetten des Verbraucherschutzes und die wichtige Arbeit der Fachleute in den niedersächsischen Behörden.

Verbraucherschutz funktioniert dabei nur im Team: eine hohe Motivation, gemeinsame Ziele – der Schutz von Menschen und Tieren, eine breitgefächerte Erfahrung und fachliche Kompetenz zeichnen die tägliche Arbeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Verbraucherschutz aus. Egal, in welcher Behörde sie arbeiten.

Welche Räder ineinandergreifen, um den Verbraucherschutz voranzubringen, kann man in „Wer wir sind und was wir tun“ ab Seite 8 lesen. Wie beispielsweise ein Verbot durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, die wissenschaftliche Analyse des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und das schnelle Handeln vor Ort durch die kommunalen Behörden zusammenspielen, wird ab Seite 18 anhand von „Hot Chips“ deutlich. Auch der wirtschaftliche Verbraucherschutz ist wichtig – dabei hilft der „Fakeshop-Finder“ der Verbraucherzentralen dabei, betrügerische Webshops zu erkennen (S. 64). Aber auch bei Kleinanzeigen im Internet gilt es: Augen auf! (S. 66).

Die Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung sind gerade für das Agrarland Niedersachsen sehr wichtig, um die Tiere zu schützen (S.72). Gesunde Tiere und sichere Futtermittel (S. 84) bedeuten auch sichere Lebensmittel für uns Menschen. Dabei ist auch das Wildwiederkäuer-Monitoring (S.76) ein Seismograph für Krankheitserreger, die auch Nutztiere betreffen.

Eine anregende Lektüre wünschen

Miriam Staudte
Niedersächsische Ministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

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

Sven Ambrosy
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreises Friesland

Frank Klingebiel
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister der Stadt Salzgitter



VORWORT

Vorwort der Ministerin des ML und der Präsidenten des LAVES, NLT und NST 02

ORGANISATION UND AUFGABEN DES VERBRAUCHERSCHUTZES

Wer wir sind und was wir tun 08

GESUNDHEITLICHER UND WIRTSCHAFTLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ

Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen	12
Verboten scharf – Chips mit sehr hohen Capsaicingehalten	18
Hot Chips – erfolgreicher Verbraucherschutz in den Kommunen	22
Acrylamid in Pommes und Co. – alles goldgelb in Niedersachsen?	24
Erkrankungsausbrüche in Gemeinschaftseinrichtungen	28
Campylobacter in Geflügelfleisch – das unbekannte Risiko?	34

Listerien in verzehrfertigen Fischereiprodukten	38
Wein aus Niedersachsen	42
Vegane Ersatzprodukte für Lebensmittel tierischer Herkunft	46
Ohne Chemie keine Textilien	54
Kosmetik unter der Lupe	60
Fakeshop-Finder schützt vor Betrug	64

TIERSCHUTZ

Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung

68

TIERGESUNDHEIT

Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfungsstrategien	72
Erweitertes Wildwiederkäuer-Monitoring in Niedersachsen	76
Nachweis von hochpathogenen Influenza-Viren in Beutegreifern	80

FUTTERMITTEL

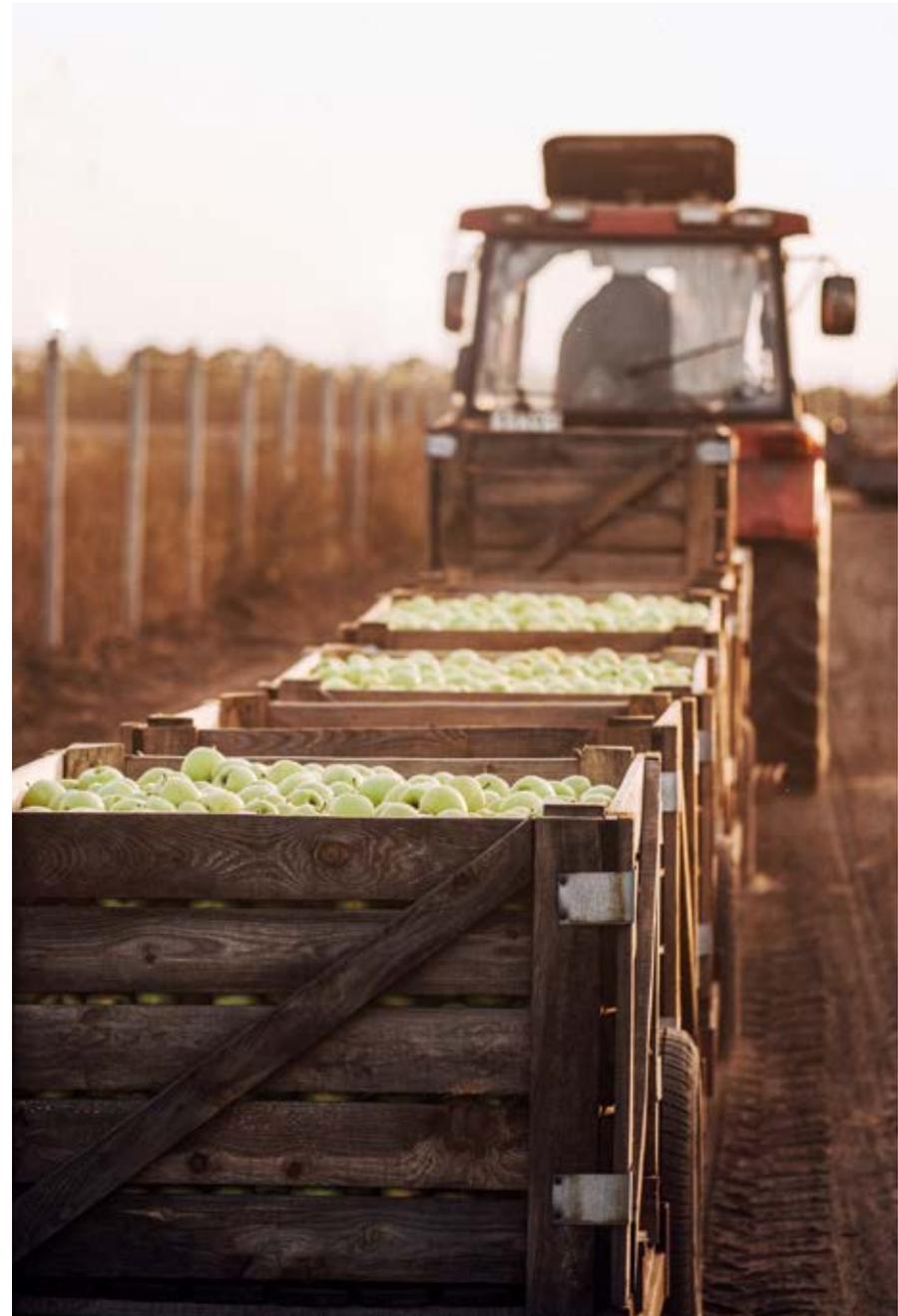
Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

84

SERVICE

Verzeichnis der Autorinnen und Autoren	88
Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen	92
Impressum	96
Bildnachweise	98

**KLEIN
GEDRUCKTES**



Organisation und Aufgaben des Verbraucherschutzes



Der **Schutz** der Verbraucherinnen und Verbraucher ist ein **hohes Gut**

WER WIR SIND UND WAS WIR TUN

Der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher ist ein hohes Gut – neben dem Schutz der Gesundheit ist es auch Aufgabe des Staates, mit möglichst umfassenden, transparenten Informationen fundierte und sichere Kaufentscheidungen der Menschen zu ermöglichen. Ebenso gehört der Tierschutz zu diesen staatlichen Aufgaben. In Deutschland sind dafür die Bundesländer verantwortlich. In Niedersachsen arbeiten viele amtliche Stellen Hand in Hand, um Menschen und Tiere zu schützen: das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) und natürlich die Behörden vor Ort in den Landkreisen, kreisfreien Städten, der Region Hannover sowie dem Zweckverband Veterinärämter Jade/Weser.

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Das **ML setzt die Schwerpunkte** für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Dieser umfasst die **Lebens- und Futtermittelüberwachung**, die **Tiergesundheit**, den **Tierschutz** und den **Ökologischen Landbau**.

Das **LAVES** ist die obere Landesbehörde für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und

- analysiert und begutachtet in seinen sechs Instituten amtliche Proben (Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven, Futtermittelinstitut Stade, Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg, Institut für Bienenkunde Celle, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover und Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg),
- ist zuständig für die Futtermittelüberwachung,
- hat zwei Einsatzgruppen („Task Forces“ jeweils für Verbraucherschutz und Veterinärwesen), um die Landkreise zu unterstützen, wenn beispielsweise eine Tierseuche ausbricht,
- überwacht in Niedersachsen die Arbeit der Öko-Kontrollstellen,
- genehmigt Tierversuche und kontrolliert Tierversuchseinrichtungen.

Die **amtliche kommunale Lebensmittel- und Veterinärüberwachung** wird bürgernah vor Ort geleistet. **Die Behörden vor Ort** überwachen die Betriebe auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Bei risikobasierten Betriebskontrollen werden etwa die Einhaltung der Kühl- und Hygienevorschriften oder der bauliche Zustand überprüft. Das ist die sogenannte Kontrolle der Kontrolle: Es erfolgt eine Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen der Lebensmittel produzierenden Unternehmen. Zudem werden Produkt- und Hygiene-Proben entnommen und auf Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES über weitere Maßnahmen entschieden. Für die Tiergesundheit und zum Schutz des Wohlergehens der Tiere nehmen die kommunalen Veterinärbehörden umfassende und vielfältige Aufgaben wahr, wie beispielsweise die Tierarzneimittelüberwachung. Ziel ist es, den Einsatz von Antibiotika zu minimieren.



Ernährungsbezogener und wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Der ernährungsbezogene Verbraucherschutz zielt auf eine gesundheitsfördernde Ernährung ab. Eine gesunde Ernährung wird in Niedersachsen auch durch das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) oder die Verbraucherzentralen mit vielen Projekten gefördert.

Beim wirtschaftlichen Verbraucherschutz geht es unter anderem um ein hohes Schutzniveau von Verbraucherinnen und Verbrauchern und eine stärkere Eigenverantwortung. Das ML wirkt in diesem Zusammenhang über den Bundesrat an Gesetzgebungsverfahren mit. Zudem unterstützt das Land Niedersachsen verbraucher- und rechtspolitische Anliegen über die Verbraucherschutzministerkonferenz und fördert die unabhängige Verbraucherberatung wie beispielsweise die Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

”

Wo kann ich Verstöße im Lebensmittel- und/oder Futtermittelbereich oder zu tierschutzrelevanten Sachverhalten melden?

Im LAVES ist eine „anonyme Meldestelle“ angesiedelt, die Hinweise von Bürgerinnen und Bürgern entgegennimmt und an die jeweils zuständigen Behörden weitergibt. Bürgerinnen und Bürger können sich selbstverständlich auch direkt an die kommunalen Veterinärbehörden wenden, um Mängel zu melden.

“



Anonyme Meldestelle LAVES
<https://t1p.de/z8ty6>



”

Nachwuchs gesucht!

Der gesundheitliche und wirtschaftliche Verbraucherschutz ist ein Berufsfeld, das durch interdisziplinäre Zusammenarbeit geprägt ist.

Neben Verwaltungsmitarbeitern stellen Lebensmittelkontrolleure, Amtstierärzte, Lebensmittelchemiker, Veterinärassistenten sowie technisches Laborpersonal die mengenmäßig größten Anteile im Verbraucherschutz.

Viele weitere Berufsgruppen sind im Verbraucherschutz tätig.

Wie wird man eigentlich ...

Lebensmittelkontrolleur oder -kontrolleurin?

<https://t1p.de/i3wsm>

Amtstierarzt oder -ärztin?

<https://t1p.de/kpyqn>

Lebensmittelchemiker oder -chemikerin?

<https://t1p.de/suieh>

Veterinärassistent oder -assistentin?

<https://t1p.de/uhk3z>

“



Niedersachsen. Klar.



Amtliche
**Lebensmittel-
überwachung** für
Produktion, Handel
und im Internet

ERGEBNISSE DER AMTLICHEN ÜBERWACHUNG VON LEBENSMITTELN, BEDARFSGEGEN- STÄNDEN, KOSMETISCHEN MITTELN UND TABAKERZEUGNISSEN

Die amtliche Lebensmittelüberwachung umfasst Produktion und Handel, auch im Internet. Die Betriebe werden stichprobenartig und risikobasiert durch die kommunalen Behörden (KB) kontrolliert. So liegt der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben, von denen ein höheres Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung ausgehen könnte.

In Niedersachsen unterlagen 2023 mehr als 119.700 Betriebe der amtlichen Überwachung. Davon sind die meisten (etwa 45.700 Betriebe) Dienstleistungsbetriebe (zum Beispiel Kantinen, Gaststätten und Imbisse) und Einzelhändler (zirka 41.300 Betriebe). Die übrigen circa 32.700 Betriebe sind sogenannte Primärerzeuger (Erzeuger von pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln), Hersteller und Abpacker, Vertriebsunternehmer und Transporteure sowie Einzelhändler auf Einzelhandelsstufe (handwerklich strukturierte Betriebe wie Fleischereien und Bäckereien).



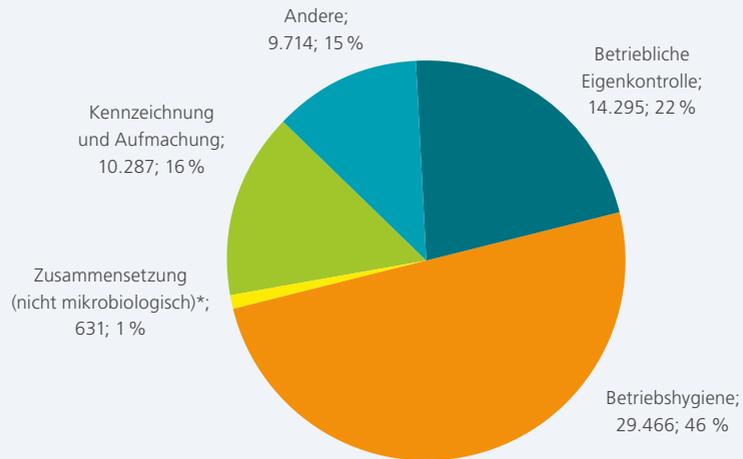
Kontrollen und Verstöße im Überblick

Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen der überwachten Betriebe im Jahr 2023: Bei rund 57 Prozent der mehr als 59.000 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt.

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
119.722	38.057	59.007	33.531	30.849

Allgemeine Hygienemängel (zum Beispiel bauliche oder konzeptionelle Mängel, Mängel der Betriebs-, Personal- und Arbeitshygiene) kamen mit 46 Prozent am häufigsten vor. Auch die betriebliche Eigenkontrolle (22 Prozent), zu der zum Beispiel Mängel bei der Reinigung und Desinfektion, der Dokumentation und Rückverfolgbarkeit von Produkten gehören, war oft Anlass einer Beanstandung. Durch die Eigenkontrolle muss der Unternehmer sicherstellen, dass sein Betrieb alle rechtlichen Anforderungen einhält. Dies wird regelmäßig stichprobenartig von den zuständigen Behörden überwacht.

Arten der festgestellten Verstöße bei Betriebskontrollen im Jahr 2023



* 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.

Die Behörden ergriffen bei mehr als 30.800 Kontrollen Maßnahmen – teilweise, um gleich mehrere Verstöße zu ahnden.

Maßnahmen im Jahr 2023

Maßnahme	Anzahl	Maßnahme	Anzahl
Schriftliche Verwarnung	387	Einleitung eines Bußgeldverfahrens	920
Ordnungsverfügung	1.090	Einleitung eines Strafverfahrens	238
Mängel-/Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	10.842	Nicht formelle Maßnahmen (z. B. mündliche und schriftliche Belehrungen, mündliche Verwarnungen ohne Verwarngeld und freiwillige Verkaufsbeschränkungen)	20.221

Ergebnisse der Probenahmen

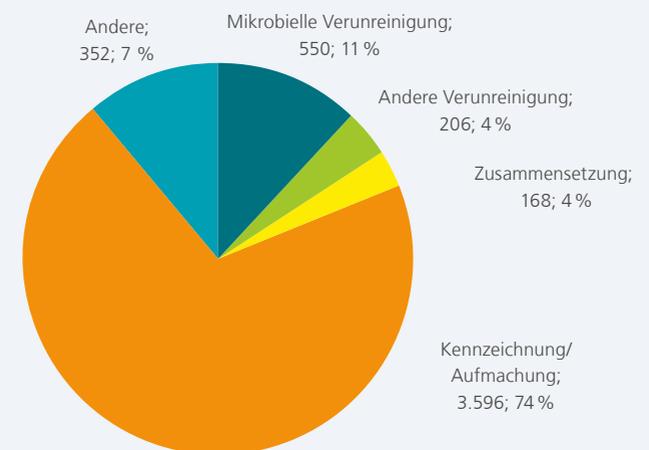
Neben den Betriebskontrollen zählt die Probenahme zu den wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2023 wurden mehr als 27.300 Proben in mehr als 8.800 Betrieben (zirka 7 Prozent) entnommen und untersucht. Überregionale Hersteller und Hersteller auf Einzelhandelsebene wurden besonders oft beprobt (24 bzw. 20 Prozent), bedingt durch ein höheres Betriebsrisiko im Herstellungsprozess.

Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen der überwachten Betriebe im Jahr 2023

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
119.722	8.816	27.372	4.464	4.769

Durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) wurden bei mehr als 4.400 Proben Abweichungen festgestellt, die die kommunalen Behörden gegenüber den Verantwortlichen der Unternehmen beanstandet haben. Das entspricht einem Anteil von 16 Prozent aller entnommenen Proben.

Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben im Jahr 2023



Am häufigsten stammten Proben mit Kennzeichnungsmängeln (zum Beispiel irreführende Angaben, fehlende Zusatzstoffkennzeichnung) aus dem Einzelhandel.



Bei 4.769 Proben wurden infolge von Beanstandungen durch die kommunalen Behörden Maßnahmen ergriffen, um die Verstöße zu ahnden. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Das umfasste schriftliche Verwarnungen (25) und Ordnungsverfügungen (306) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (166 und 96).

Bei 2.588 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

Bund und Länder warnen Verbraucherinnen und Verbraucher über das Internet-Portal www.lebensmittelwarnung.de. Niedersachsen hat 2023 insgesamt 29 Warnungen eingestellt, bei denen die Hersteller oder Importeure in Niedersachsen ansässig waren.

Die 29 Warnungen bezogen sich auf Lebensmittel (26), Bedarfsgegenstände (2) und kosmetische Mittel (1).

Dabei ging es um:

- mikrobiologische Kontaminationen (7 Fälle)
- Grenzwertüberschreitungen (7 Fälle)
- festgestellte Fremdkörper (4 Fälle)
- Allergene (4 Fälle) und
- unzulässige Inhaltsstoffe (7 Fälle).

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen weiteren 200 Meldungen von anderen Bundesländern angeschlossen, da die Rückverfolgung der Vertriebswege ergab, dass sich die Produkte auch in Niedersachsen auf dem Markt befanden.

Kontrollen

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

Risikoorientierung

Die Betriebe werden in Risikokategorien eingestuft (§ 6 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung). Dabei spielen Betriebsart und das Produktrisiko eine Rolle. Bei einer Betriebskontrolle werden weitere Risiken (Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) beurteilt. Die erreichte Gesamtpunktzahl ist Grundlage für die Kontrollhäufigkeit eines Betriebes (wöchentlich bis dreijährig). Neben diesen Plankontrollen gibt es weitere Kontrollen.

Verstöße und Maßnahmen

Ein Verstoß gegen das EU-Recht zur Lebensmittelkette (Verordnung (EU) 2017/625) hat amtliche Maßnahmen (Art. 138) bzw. Sanktionen (Art. 139) zur Folge. Die Maßnahmen dienen dazu, die festgestellten Verstöße gegenüber dem verantwortlichen Unternehmen zu ahnden und dafür Sorge zu tragen, dass diese abgestellt werden.





Achtung,
sehr
scharf!

VERBOTEN SCHARF – CHIPS MIT SEHR HOHEN CAPSAICINGEHALTEN

Nicht jeder Trend muss mitgemacht werden: 2023 waren mit extrem scharfen Chili-Sorten gewürzte Chips („Hot Chips“) angesagt. Die Chips wurden einzeln in einer sargförmigen Verpackung aus Pappe als „Challenge“ vermarktet, als „Mutprobe“. Zielgruppe waren Jugendliche und junge Erwachsene. Die jungen Leute sollten den gesamten Chip auf einmal verzehren und sich dabei filmen. Mit dem Hochladen der Videos auf Social-Media-Plattformen sollte das Bestehen der Mutprobe bewiesen werden, als Gewinn lockte ein Smartphone.

In Niedersachsen waren die Chips an Automaten, Kiosken und im Einzelhandel erhältlich, teils nur mit Nachweis der Volljährigkeit. Auch im Internet konnte man die Produkte ordern.

Die **Schärfe von Chili** hängt vom Gehalt an Capsaicinoiden ab. Ernsthafte Folgen bei übermäßigem Verzehr können Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen und Bluthochdruck sein. Kinder reagieren besonders empfindlich; schwerwiegende Vergiftungen bei kleinen Kindern sind möglich. In einem niedersächsischen Landkreis hatte der Verzehr eines Chips durch ein 13-jähriges Kind einen **Notarzteinsatz an einer Schule** zur Folge. Medienberichte über solche Einsätze in anderen Bundesländern häuften sich.

Von den kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden wurden **Proben der Chips** zur Prüfung auf Verkehrsfähigkeit im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz (LAVES) eingereicht. Dort wurden **Gesamtcapsaicingehalte zwischen 5.400 und 13.200 mg/kg** festgestellt. Zum Vergleich: Für Erzeugnisse mit Gehalten von mehr als 100 mg/kg Gesamtcapsaicin werden **kindersichere Verschlüsse und Warnhinweise empfohlen**¹.



¹Mitteilung Nr. 39/2023 des BfR mit Stand vom 30. Oktober 2023
Scharfe Mutprobe:
Extrem scharfe Speisen können besonders Kindern gesundheitlich schaden

Die Sachverständigen mehrerer Bundesländer berieten sich zu den hohen Gehalten. Eine nachfolgende Abfrage bei den bundesweit sieben Giftinformationszentren (GIZ) ergab, dass schon mehr als 30 Meldungen zu den Chips vorlagen.

Die Beurteilung berücksichtigte:

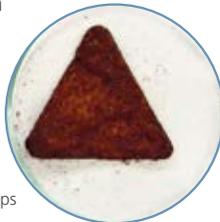
- die hohen Gesamtcapsaicingehalte
- die vom Bundesinstitut für Risikobewertung zitierten toxikologischen Daten
- die vorgesehenen Bedingungen der Verwendung
- die offensichtlich negativen Auswirkungen auf die Gesundheit (Notarzteinsätze, Meldungen an GIZ)
- das Fehlen von Warnhinweisen
- die nicht kindersichere Verpackung

Die Proben wurden als möglicherweise gesundheitsschädlich und damit **nicht sichere Lebensmittel** beurteilt.

Im EU-Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) und auf www.lebensmittelwarnung.de wurde vor den scharfen Chips gewarnt. Im Lebensmittelrecht gilt zunächst der Grundsatz der Chargenvermutung; die kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden überwachten den Rückruf der betroffenen Chargen.

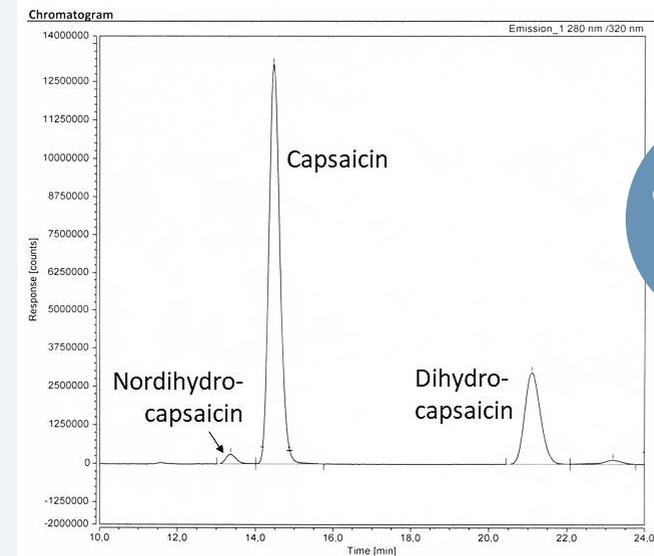
Durch den bundesweiten Austausch zu den Untersuchungsergebnissen war jedoch klar, dass die hohen Gehalte **keine Einzelfälle waren**. Die extreme Schärfe des Produktes war vom Hersteller beabsichtigt und traf auf alle Chargen zu, somit bestand bei bestimmungsgemäßem Verzehr generell eine Gesundheitsgefahr. Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ordnete daher im November 2023 ein chargenunabhängiges Verkehrsverbot an.

Damit die Chips nicht in den Verkehr gebracht werden, können die Landkreise, Städte und der Zweckverband Jade-Weser beispielsweise eine Allgemeinverfügung nutzen, wie es zum Beispiel im Landkreis Göttingen für die Chips erfolgte². **Die „Hot Chips“ wurden schließlich in ganz Niedersachsen von den kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden aus dem Verkehr gezogen.**



Aufnahme eines originalen Hot Chips

Für die Analytik und Beurteilung sind innerhalb des LAVES die Fachleute des Lebensmittel- und Veterinärinstitutes Braunschweig/Hannover (LVI BS/H) zuständig. Zur Analyse werden die Capsaicinoide zunächst aus dem Lebensmittel extrahiert. Anschließend werden Capsaicin, Dihydrocapsaicin und Nordihydrocapsaicin mittels HPLC (Hochleistungsflüssigkeitschromatographie) getrennt und mit einem Fluoreszenzdetektor erfasst. Der Gesamtcapsaicin-gehalt des Erzeugnisses wird aus der Summe der ermittelten Gehalte der drei Substanzen berechnet.



Chromatogramm einer Probe der Chips



²[Amtsblatt für den Landkreis Göttingen, Nr. 56 vom 16.11.2023.](#)



Es muss NICHT jede Mutprobe mitgemacht werden: Die Initiative „SCHAU HIN! Was Dein Kind mit Medien macht“ bietet Eltern und Jugendlichen Rat. www.schau-hin.info

HOT CHIPS – ERFOLGREICHER VERBRAUCHERSCHUTZ IN DEN KOMMUNEN

Ob Chili-Pfeffer oder Tabasco-Sauce – scharf gewürzte Speisen werden häufig verzehrt. Wenn aber die schärfsten Pfeffersorten der Welt dazu verwendet werden, Chips so zu würzen, dass ihr Verzehr eine Mutprobe darstellt? Wenn so ein Verzehr zu einer Herausforderung für den menschlichen Körper mit intensivem Krankenhausaufenthalt werden kann? Und wenn sich diese Herausforderung als Hot Chip Challenge dann noch, über trendige Social-Media-Kanäle beworben, vor allem an Kinder, Jugendliche und Heranwachsende richtet? Dann muss gehandelt werden!

Und es wurde gehandelt. Auf allen Ebenen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes – den Bundesbehörden, den Landesbehörden und insbesondere auch den kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden – wurden mit Bekanntwerden dieses Trends alle erforderlichen Maßnahmen mit dem Ziel auf den Weg gebracht, die Verbraucherinnen und Verbraucher vor drohenden Gesundheitsgefahren zu schützen.

Aber jede Beschlagnahmung und jedes Verkaufsverbot stellen Eingriffe in die Rechte der Lebensmittelunternehmer und -innen dar und müssen daher auf rechtlich sicheren Füßen stehen. Diese Rechtssicherheit herzustellen, braucht Zeit. Im Fall der Landeshauptstadt Hannover wurde diese Zeit effektiv genutzt, und mit Bekanntwerden eines Erkrankungsfalls bei einem zwölfjährigen Kind Mitte September 2023 hielt die Stadt fortgesetzt Kontakt zum Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) und zum Ministerium, um sich fachrechtlich abzustimmen. Gleichzeitig nahmen die städtischen Lebensmittelkontrolleure und -innen alle Lebensmittelgeschäfte in der Nähe von Schulen und in der Innenstadt in Augenschein, um bei eindeutiger Rechtslage sofort die Produkte aus dem Verkehr ziehen zu können. Außerdem entnahmen sie Proben von ähnlich beworbenen Chips-Produkten für weitere Untersuchungen in den LAVES-Instituten.

Darüber hinaus wurden im Internet und über die Presse Informationen für die Allgemeinheit, die Jugendlichen, die Eltern und die Schulen bereitgestellt. Soweit Produkte Kennzeichnungsfehler aufwiesen, wurden sie aus dem Verkehr gezogen. Nachdem einige Wochen später aber feststand, dass die in Rede stehenden Hot Chips als gesundheitsschädlich zu bewerten sind, wurden in der Landeshauptstadt Hannover innerhalb kürzester Zeit mehr als 180 Betriebsstätten kontrolliert und weit über 500 Produkte sichergestellt.

Insgesamt nahmen die niedersächsischen Kommunen das von den Hot Chips ausgehende Gesundheitsrisiko sehr ernst und handelten in vergleichbarer Weise: Ob in der Grafschaft Bentheim, der Stadt Oldenburg oder dem Landkreis Schaumburg – überall schwärmten die Lebensmittelkontrolleure und -innen aus, kontrollierten unzählige Lebensmittelgeschäfte, stellten die aufgefundenen Hot Chips sicher und verboten den Verkauf. Im Landkreis Göttingen wurde ein allgemeines Verkaufsverbot verfügt und die Einhaltung der Allgemeinverfügung intensiv überwacht.

Ende November war der Spuk weitgehend vorbei und der Hot-Chips-Anbieter zog sich vom Markt zurück. Ein großer Erfolg!

Es soll aber nicht verschwiegen werden, dass die kommunale Lebensmittelüberwachung bei Angeboten unterm Ladentisch und insbesondere im Internet an ihre Grenzen stößt und hier erheblicher Handlungsbedarf besteht, um auch in Zukunft erfolgreich die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher schützen zu können.



ACRYLAMID IN POMMES UND CO. – ALLES GOLDGELB IN NIEDERSACHSEN?

In den Medien und auch im LAVES ist Acrylamid in Pommes und anderen frittierten Kartoffelerzeugnissen immer wieder Thema – und das nicht ohne Grund.

Acrylamid entsteht beim Backen, Braten, Grillen und Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln als Nebenprodukt beim Bräunungsprozess. Den höchsten Gehalt an Acrylamid haben Kartoffelprodukte wie Chips, Kartoffelpuffer und Pommes frites sowie Getreideprodukte wie zum Beispiel Knäckebrot, Kräcker und Kekse. Da auch beim Rösten Acrylamid entsteht, ist Kaffee ebenfalls eine bedeutsame Acrylamid-Quelle.

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Acrylamid krebserregend ist und das Erbgut schädigt. Die IARC (International Agency for Research on Cancer – Internationale Krebsforschungsagentur) hat Acrylamid als „wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen“ eingestuft. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt in einem wissenschaftlichen Gutachten, dass Acrylamid in Lebensmitteln das Krebsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher aller Altersgruppen potentiell erhöht.

Seit dem 11. April 2018 gilt die Verordnung VO (EU) 2017/2158 der Kommission zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamid-Gehalts in Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, die dort aufgeführten Minimierungsmaßnahmen anzuwenden, um die niedrigsten nach vernünftigem Ermessen erreichbaren Acrylamid-Gehalte unterhalb der jeweils festgelegten Richtwerte zu erreichen.

Die aktuell gültigen Richtwerte sind keine rechtlich verbindlichen Höchstgehalte oder Sicherheits- bzw. Gefährdungsgrenzwerte. Die Überschreitung eines Richtwertes zeigt zunächst lediglich an, dass eine Überprüfung bzw. Anpassung von Herstellungsprozessen erforderlich ist. Ein überschrittener Richtwert führt nicht automatisch dazu, dass vom betroffenen Lebensmittel eine Gesundheitsgefahr ausgeht und dieses nicht mehr verkehrsfähig ist.

Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover wird in regelmäßigen Abständen der Acrylamid-Gehalt in verschiedenen Lebensmitteln überprüft. Im Jahr 2023 standen Pommes frites und andere frittierte Erzeugnisse im Fokus.



Wenden die Unternehmerinnen und Unternehmer in der Gastronomie die Empfehlungen aus der Verordnung an? Wie hoch sind die Temperaturen an den Fritteusen für die Zubereitung der Erzeugnisse eingestellt bzw. wie hoch ist die Temperatur des verwendeten Öls? Um diese Fragen zu beantworten, wurden gemeinsam mit der Lebensmittelüberwachung der Landkreise und kreisfreien Städte im Rahmen mehrerer Projekte Probenahmen vereinbart.

In Summe wurden 72 Proben auf den Gehalt an Acrylamid durch das LAVES untersucht. Es handelte sich um Pommes frites (61), Kartoffelpuffer/Reibekuchen (4), Süßkartoffel-Pommes (1), Gitterkartoffeln (1), Kroketten (1), Netzkartoffeln (1) und Spiralkartoffeln/Twisterkartoffeln/Curly Fries (3). Entnommen wurden die Proben von den Behörden vor Ort an Imbisseinrichtungen und von Marktständen sowie aus Speisegaststätten.



Der aktuell gültige Richtwert von 500 Mikrogramm (μg)/kg für Pommes frites wurde von sechs Proben überschritten. Die ermittelten Gehalte lagen zwischen 518 und 670 $\mu\text{g}/\text{kg}$. In einer Probe Reibekuchen lag der analysierte Gehalt mit 779 $\mu\text{g}/\text{kg}$ knapp über dem für Reibekuchen festgelegten Richtwert von 750 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Keine der Überschreitungen war jedoch statistisch aufgrund der Messunsicherheit der Analysenmethode gesichert.

Die von der Lebensmittelüberwachung übermittelten Temperaturen der Frittierfette, bzw. die an der Fritteuse eingestellte Temperatur, lagen bei fast allen beprobten Betrieben im empfohlenen Bereich.

Was haben die Behörden unternommen? Bei überschrittenen Richtwerten informiert die jeweils **zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde** die verantwortlichen Unternehmen darüber, dass bei einer Überschreitung des Richtwertes die angewandten Minimierungsmaßnahmen überprüft und Verfahren, bzw. Kontrollen, angepasst werden müssen. Dabei sollen die Lebensmittelunternehmerinnen und -unternehmer der Lebensmittelsicherheit, besonderen Produktionsbedingungen und geographischen Bedingungen oder Produktmerkmalen Rechnung tragen. Minimierungsmaßnahmen sind in den Anhängen I und II der Verordnung (EU) 2017/2158 aufgeführt und umfassen bestimmte Temperaturen, Lagerung oder ähnliches.



Acrylamid entsteht durch eine Reaktion von reduzierenden Zuckern (vor allem Glucose, Fructose) mit Eiweißbausteinen (Aminosäure Asparagin) bei einer Temperatur ab 120 °C. Beim Erhitzen und Bräunen (Maillard-Reaktion) werden somit nicht nur erwünschte Aroma- und Geschmacksstoffe gebildet, sondern auch Acrylamid.

Die Bildung von Acrylamid wird gefördert durch:

- hohe Temperaturen (Acrylamid wird in kleineren Mengen schon bei ca. 120 °C gebildet)
- lange Erhitzungszeiten
- bestimmte Bestandteile von Eiweißen und Zucker
- niedrigen Wassergehalt in Lebensmitteln

Die natürlichen Gehalte an Glucose und Asparagin in Kartoffeln begünstigen die Bildung von Acrylamid. Wichtig dabei zu wissen ist, dass der Gehalt an Glucose während der Lagerung von Kartoffeln durch den Abbau von Stärke über die Wintermonate ansteigt, so dass die entstehenden Acrylamid-Mengen in verarbeiteten Produkten über das Jahr durchaus schwanken können. Daher wird empfohlen, Kartoffeln nicht unter 6 °C zu lagern.

Minimierungsempfehlungen (Auszug) für Kartoffelerzeugnisse aus der VO (EU) 2017/2158: Pommes frites und andere geschnittene (frittierte) Kartoffel-/Erdapfelerzeugnisse:

- Verwendung von Kartoffelsorten mit niedrigerem Zuckergehalt
- Lagerung der Kartoffeln bei einer Temperatur über 6 °C
- Rohe Kartoffeln vor dem Frittieren:
 - Waschen und vorzugsweise 30 Minuten bis zu zwei Stunden lang in kaltem Wasser einweichen. Die Streifen vor dem Frittieren in sauberem Wasser spülen.
 - Einige Minuten lang in warmem Wasser einweichen. Die Streifen vor dem Frittieren in sauberem Wasser spülen.
 - Nach Möglichkeit vor dem Frittieren die Kartoffeln blanchieren.
- Frittiervorgang:
 - Verwendung von Frittierölen und -fetten. Normale Speiseöle sind oft nicht zum Frittieren geeignet, weshalb auf die Kennzeichnung geachtet werden sollte.
 - Die Frittieretemperatur muss unter 175 °C liegen und in jedem Fall so niedrig wie möglich sein.
 - Die Qualität der Frittieröle und -fette wird durch häufiges Abschöpfen zur Entfernung von Kleinteilen und Krümeln länger gewahrt.





Lebensmittel-
bedingte **Krank-**
heitsausbrüche
durch Reis und
tiefgekühlte
Beeren?

ERKRANKUNGS- AUSBRÜCHE IN GEMEINSCHAFTSEINRICHTUNGEN

Im Jahr 2023 kam es im Landkreis Göttingen zu zwei umfangreichen lebensmittelbedingten Erkrankungsgeschehen. Die Behörden vermuten als Übeltäter tiefgekühlte Beeren und vorgekochten Reis.

Tiefgekühlte Beeren im Verdacht

Der Leiter einer Großküche meldete im Juni 2023 dem Veterinäramt, dass in drei von ihm belieferten Einrichtungen viele Kinder an Magen-Darm-Beschwerden erkrankt seien. Der Unternehmer war besorgt, dass diese mit den von ihm gelieferten Speisen zusammenhängen könnten. Insgesamt beliefert die Küche 65 Einrichtungen mit etwa 1.800 Personen.

Die **sofortige amtliche Betriebskontrolle** ergab, dass zwei Tage vor der Meldung ein Dessert mit einer **nicht ausreichend erhitzten Tiefkühl(TK)-Beerenmischung** ausgegeben wurde. Hygienemängel wurden nicht festgestellt. Im Verlauf der Folgewoche erkrankten mehr als 530 Personen in 49 der belieferten 61 Einrichtungen. Vier nicht mit dem Dessert belieferte Einrichtungen blieben verschont. Epidemiologisch wurden **Norovirusinfektionen** durch die TK-Beeren vermutet und durch 31 positive Stuhlproben bestätigt. Die umfangreiche Probenahme und Untersuchung am LAVES-Standort Braunschweig führte zu keinem Nachweis in den vorhandenen Rückstellproben. TK-Beeren lagen im Betrieb nicht mehr vor.



Das Veterinäramt veranlasste die **Rückverfolgung der Rohwaren**, insbesondere der TK-Beeren, auch in anderen Bundesländern. Die TK-Beeren wurden bis zum Hersteller zurückverfolgt. Insgesamt umfasste die Charge 9,8 Tonnen, wovon letztlich 40 Kilogramm durch ein anderes Bundesland beprobt und untersucht wurden. Es wurden jedoch keine Noroviren nachgewiesen.

Das Niedersächsische Landesgesundheitsamt führte umfangreiche Befragungen aller betroffenen Einrichtungen und Erkrankten durch. Die positiven Stuhlproben wurden an das Robert Koch-Institut gesandt. Die Auswertung ergab einen eindeutigen Bezug zu der Herstellerküche und eine gemeinsame Infektionsquelle. Das Dessert ist also sehr wahrscheinlich die Ursache für die Erkrankungen.



Vorgekochter Reis mit *Bacillus cereus*

In insgesamt acht Kitas kam es im September 2023 kurz nach dem Mittagessen zu Erbrechen bei 57 Kindern und vier Erwachsenen. Da es keine Rückstellproben gab, nahm das Veterinäramt Speisereste aus vier Einrichtungen als Proben. Diese wurden im LAVES-Standort Braunschweig untersucht. Proben mit dem 24 Stunden vor Ausgabe gekochten Reis enthielten teils erhebliche Gehalte an präsumtiven *Bacillus (B.) cereus* (bis 10^7 KbE/g Probe). *B. cereus* ist ein sporenbildendes Bakterium, dessen Toxine sowohl Erbrechen als auch Durchfall verursachen können.

Weitere Untersuchungen und Abstimmungen mit mehreren Behörden in zwei Bundesländern zu dem weiteren Vorgehen folgten. Das LAVES klärte die genetische Struktur der präsumtiven *B. cereus* aus acht Proben mittels Sequenzierung, einer Analyseverfahren, auf. Fünf dieser Isolate wurden als *B. paranthracis*¹ bestimmt. Sie werden den sogenannten „*B. cereus* im weiteren Sinne“ zugerechnet. Die Keime tragen Gene für die Bildung des **Erbrechens-Toxin Cereulid**. Die drei anderen Isolate wurden als *B. cereus* identifiziert.

Ein Teil der Speisereste sowie Reis aus der Rückstellprobe des Herstellers wurde vom Nationalen Referenzlabor (NRL) für Sporenbildner auf Cereulid untersucht. In den Proben wurde Cereulid in gesundheitsschädlichen Mengen nachgewiesen². *B. paranthracis* mit identischem Kerngenom wurden in Proben aller beprobten Einrichtungen sowie in einer vom NRL untersuchten Umgebungsprobe des Herstellers nachgewiesen. Die Erkrankungen wurden also durch emetische *B. paranthracis* aus derselben Quelle ausgelöst.

Fazit

Die Erkrankungsausbrüche in den Gemeinschaftseinrichtungen zeigen eindrücklich, dass eine gute Hygiene und das Verständnis für das richtige Temperaturmanagement in Lebensmittelbetrieben und an den Ausgabestellen sehr wichtig sind. Im Ausbruchfall ist eine unverzügliche Meldung an die zuständigen Behörden gemäß Infektionsschutzgesetz notwendig. Nur so können Ausbrüche aufgeklärt und zukünftige Erkrankungen vermieden werden.

¹*Bacillus-cereus*-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen – Aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020, doi: 10.17590/20190916-142347

²https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/Entscheidungsbaum_Bacillus_cereus.html



Bacillus cereus

Bacillus (B.) cereus ist ein weit verbreiteter Sporenbildner und kommt im Erdboden und Staub vor. Sporen von *B. cereus* sind unempfindlich gegen Hitze, sterben daher während des Kochens nicht ab und sind oft in vorgekochten, stärkehaltigen Lebensmitteln wie Nudeln und Reis nachweisbar. Sie können jahrelang überleben und später zu vermehrungsfähigen Bakterien auskeimen. Weiterhin kann *B. cereus* Toxine bilden, die zu Erbrechen oder Durchfall führen.

Noroviren

Noroviren sind die häufigste Ursache für Magen-Darm-Erkrankungen, da zehn Viruspartikel für eine Infektion genügen. Gleichzeitig sind sie sehr umweltstabil und bleiben lange ansteckend, z. B. in Tiefkühlbeeren oder an Türklinken. Eine Infektion breitet sich rasch aus und führt oft zu Massenerkrankungen.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen vermeiden

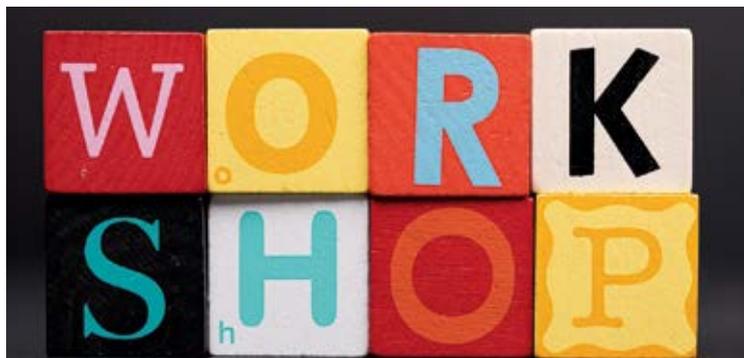
Die richtige Temperatur ist wichtig, damit Lebensmittel nicht krank machen. Bei Kälte vermehren sich Mikroorganismen langsamer. Hitze tötet viele Keime ab, jedoch nicht alle Bakteriensporen¹. Unterhalb von 60 °C keimen Sporen aus, und bestimmte Keime können Toxine bilden. Deshalb sollte die Abkühlung heißer Speisen von 60 °C auf 7 °C in maximal 120 Minuten erfolgen². Zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen sind rohe tierische Produkte, Sprossen, Keimlinge, Tiefkühlbeeren und -gemüse sowie Speisen mit Getreidemehl ausreichend zu erhitzen sowie lange Standzeiten gekochter Waren unbedingt zu vermeiden³.



¹ BfR (2021): Presseinformation 2021/05: „Sicher verpflegt.“, URL abgerufen am 08.03.2024: https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2021/05/sicher_verpflegt_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_in_gemeinschaftseinrichtungen-266453.html

² DIN 10508:2022-03: Temperaturen für Lebensmittel

³ BfR (2020): „Presseinformation 2020/20: Durchfall- und Gelbsuchterreger in Schach halten.“, URL abgerufen am 08.03.2024: https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2020/20/durchfall_und_gelbsuchterreger_in_schach_halten-247036.html



”

Pilotworkshop zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen

Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche zeigen, wie wichtig eine schnelle und abgestimmte Zusammenarbeit des öffentlichen Gesundheitsdienstes und der Lebensmittelüberwachung ist. Um den Gedanken der Kooperation aufzugreifen, wurde im Juni 2023 erstmalig ein interdisziplinärer dreitägiger Pilotworkshop dazu angeboten.

Organisiert wurde dieser vom Niedersächsischen Landesgesundheitsamt (NLGA) und dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) im Rahmen des Verbundprojekts Connect One Health Data, gefördert vom Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur.

Teilnahmevoraussetzung war, dass sich je eine Person aus dem öffentlichen Gesundheitsdienst sowie der Lebensmittelüberwachung eines Landkreises / einer kreisfreien Stadt gemeinsam anmelden. Anhand praxisnaher Vorträge und Übungen mit Fallbeispielen wurde das Vorgehen bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen geschult.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stufen in der abschließenden Evaluierung den Austausch von persönlichen Erfahrungen und konkreten Beispielen aus der eigenen Praxis als besonders hilfreich und wertvoll ein.

Der Workshop soll 2024 bis 2026 jährlich wiederholt werden.

“





CAMPYLOBACTER IN GEFLÜGEL- FLEISCH – DAS UNBEKANNTE RISIKO?

Campylobacter sind Bakterien, die beim Menschen Durchfall, Fieber und Bauchkrämpfe verursachen können. Die Erkrankung klingt üblicherweise nach ein bis zwei Wochen von alleine ab, in seltenen Fällen kann es zu schwereren Folgeerkrankungen kommen. Diese Campylobakteriose genannte Erkrankung ist die häufigste durch Bakterien ausgelöste gemeldete Erkrankung in Deutschland und in der Europäischen Union (EU). Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schätzt die tatsächliche Zahl an erkrankten Personen um ein Vielfaches höher als nur die offiziell Gemeldeten. Die Kosten, die in den Mitgliedstaaten der EU durch diese Erkrankung für die öffentlichen Gesundheitssysteme und die Wirtschaft entstehen, werden auf ca. 2,4 Milliarden Euro jährlich beziffert.

Die Campylobacterarten, die Durchfall bei Menschen auslösen, kommen vor allem als Darmbewohner von Hühnern, Puten und anderem Geflügel vor, ohne den Tieren zu schaden. Auch Schweine und Rinder können Träger dieser Bakterien sein, ohne selbst zu erkranken. In der Umwelt überleben die Erreger eine Zeit lang im Erdboden oder in Gewässern, vermehren sich dort aber nicht. Zum Menschen gelangen die Keime am häufigsten durch den **Umgang mit Geflügelfleisch**. Dabei spielt der Verzehr von nicht durchgegartem Geflügelfleisch eine Rolle, besonders aber auch der Umgang mit dem rohen Fleisch durch die sogenannte Kreuzkontamination: Wenn verzehrfertige Lebensmittel wie zum Beispiel Blattsalate mit rohem Geflügelfleisch in Kontakt kommen, können sie als Vehikel für die Bakterien dienen. Der Kontakt kann direkt sein oder auch indirekt, wenn dasselbe Besteck, Geschirr, Spülbecken und die Hände genutzt werden, ohne zwischendurch gründlich mit Seife zu reinigen. Auch Spritzwasser vom Abspülen des rohen Fleisches und Spüllappen können den Erreger in der Küche verbreiten. Diese Art der Übertragung ist möglich, da Campylobacter eine sehr niedrige Infektionsdosis aufweisen, es ist also nur eine **geringe Menge** an Keimen notwendig, um eine Erkrankung zu verursachen. Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Oldenburg wurden 2023 insgesamt 207 Proben vorwiegend aus dem niedersächsischen Einzelhandel auf Campylobacter hin untersucht:

Ergebnisse der Untersuchungen zu thermophilen Campylobacter aus dem Jahr 2023 in Fachbereich 22 des LVI Oldenburg

Untersuchtes Lebensmittel	Anzahl Proben	Davon positiv	In Prozent
Rindfleisch, roh	40	0	0 %
Schweinefleisch, roh	93	0	0 %
Hähnchenfleisch, roh	47	32	68 %
Putenfleisch, roh	4	1	25 %
Geflügel*, roh	15	10	66 %
Sonstige Lebensmittel	8	0	0 %
Gesamt	207	43	21 %

*Enten, Gänse oder Proben ohne spez. Angaben zur Tierart

Trotz der hohen Erkrankungszahlen ist der Erreger „Campylobacter“ vielen Menschen eher unbekannt, wie Umfrageergebnisse des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigen: Etwa ein Viertel der befragten Personen hat schon einmal von „Campylobacter in Lebensmitteln“ überhaupt gehört und beunruhigt zeigen sich von dem Thema nur ca. 10 Prozent der Befragten.

Wie die Untersuchungsdaten nicht nur des LVI Oldenburg zeigen, ist rohes Geflügelfleisch, besonders Hähnchenfleisch, zu einem hohen Prozentsatz mit Campylobacter kontaminiert. Gleichzeitig ist vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern dieser Krankheitserreger nicht bekannt und damit das mögliche Risiko im Umgang mit rohem Geflügelfleisch oft nicht bewusst. Um diese Lücke zu schließen, könnte eine deutliche Kennzeichnung von Geflügelfleisch Abhilfe schaffen.

”
Rohes Geflügelfleisch kann schädliche Bakterien enthalten – folgen Sie folgenden Anweisungen zum sicheren Umgang:

- Spülen Sie rohes Fleisch nicht ab
- Halten Sie rohes Fleisch von anderen Lebensmitteln getrennt
- Reinigen Sie alles, was Kontakt mit dem Fleisch hatte (Schneidbrett, Messer, Grillbesteck, Hände usw.) gründlich mit Wasser und Seife, bevor es weiter benutzt wird
- Garen Sie das Fleisch vor Verzehr vollständig durch

“ Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Für mehr Informationen
scannen Sie den folgenden
QR-Code:



Lebensmittelhygiene zählt
auch im Haushalt





LISTERIEN IN VERZEHRFERTIGEN FISCHEREIPRODUKTEN

Menschen waren schon immer daran interessiert, Lebensmittel möglichst lange haltbar zu machen. Auch wenn wir heute Kühlschränke nutzen, ist es wichtig zu wissen, dass es auch Keime gibt, die sich bei niedrigen Temperaturen vermehren können. Besonders anfällig sind Produkte, die zuhause nicht mehr erhitzt werden müssen, sondern direkt nach dem Kauf verzehrt werden können – manchmal mit sehr unterschiedlichen Aufbewahrungszeiten im eigenen Kühlschrank.

Da ist es gut, dass die Verordnungen der Europäischen Union **Grenzwerte** für einen häufig vorkommenden und auch wichtigen Krankheitserreger für Mensch und Tier vorgeben. Bis zum Ende des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums dürfen nicht mehr als 100 Koloniebildende Einheiten von Listerien in einem Produkt enthalten sein. Auch die Produktionsumgebung muss kontrolliert werden.

Listerien verursachen Listeriose

Listerien sind Bakterien, die weltweit in unserer Umgebung vorkommen. Besonders oft sind sie im Abwasser und in der Erde zu finden. Dadurch eignen sich Kontrollen auf Listerien gut, um einen Überblick über die **Reinigungs- und Hygienekonzepte der Betriebe** zu erhalten. Nur die Spezies *Listeria monocytogenes* kann Menschen krank machen, andere Spezies dienen lediglich als Hinweis, wie gut die Reinigung in den Betrieben funktioniert.

Menschen mit geschwächtem Immunsystem sind besonders gefährdet, an einer **Listeriose** (so nennt sich die Krankheit, die durch Listerien verursacht wird) zu erkranken. Im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven werden regelmäßig verzehrfertige Produkte, wie etwa Räucherlachs oder auch Nordseegarnelenfleisch (*Crangon crangon*, auch bekannt als Nordseekrabben,) aus regionalen Betrieben auf Listerien untersucht. Wenn *Listeria monocytogenes* nachgewiesen wird, liegt der Gehalt meist im unbedenklichen Bereich.



Detektives Gespür, um dem Übeltäter auf die Spur zu kommen

Mit dem Nachweis von Listerien beginnt aber auch die Ursachenforschung. Insbesondere das Aufspüren von Listerien stellt die Lebensmittelunternehmer vor große Herausforderungen und erfordert oftmals auch ein detektivisches Gespür.

Listerien haben die Eigenschaft, sich in versteckten Produktionsbereichen, wie Rissen oder Spalten, im Verborgenen zu halten. Anschließend kann es unter günstigen Bedingungen zur Verteilung auf Produktionsflächen oder direkt auf das Lebensmittel kommen.

Die Hauptursache für das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln ist bedingt durch eine Verunreinigung während des Herstellungsprozesses. Listerien, die sich bereits auf der Rohware oder anderen Oberflächen befinden, können durch die Verarbeitungsschritte im Herstellungsbetrieb auf das fertige Produkt übertragen werden. Doch auch Verbraucherinnen und Verbraucher können selbst tätig werden, um Risiken zu vermeiden (siehe Infokasten).

”

Tipps für den nächsten Einkauf:

Wenn Garnelensalat oder Räucherlachs auf der Einkaufsliste stehen, sollte darauf geachtet werden, dass die Ware gut gekühlt und zügig vom Supermarkt nach Hause kommt. Um das Risiko der Bakterienvermehrung so klein wie möglich zu halten, sollten diese Produkte relativ schnell nach dem Kauf verzehrt werden. Wer noch vorsichtiger sein will, kann die Kühlschranktemperatur zuhause kontrollieren, um herauszufinden, ob der eigene Kühlschrank auch einen Bereich mit Temperaturen von maximal 4 °C hat – das ist die empfohlene Temperatur für die Lagerung von Fisch und Fischereierzeugnissen. Menschen mit einem geschwächten Immunsystem und Schwangere sollten lieber auf Fischprodukte zurückgreifen, die zuhause gut durchgegart werden, bevor sie auf dem Teller landen.

“





Wein aus
Niedersachsen, ein
Genuss

WEIN AUS NIEDERSACHSEN

Niedersachsen ist (noch) kein klassisches Weinbauland in Deutschland. Jetzt hat Niedersachsen aber aufgeholt: Seit die ersten Genehmigungen für Rebplantagen 2016 erteilt wurden, ist ausreichend Zeit vergangen, um von den ersten Flächen Erträge für eine Weinbereitung zu erzielen.

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover hat 2021 und 2023 niedersächsischen Wein untersucht. Dabei wurden klassische Parameter zur Qualität und Beschaffenheit – wie sensorische Prüfung, Alkoholgehalt, Zucker und Säuren – untersucht. Auch in der Kellerwirtschaft erlaubte Zusatzstoffe wie Ascorbinsäure, Schwefeldioxid und Sorbinsäure wurden geprüft. Weitere Schwerpunkte waren die Prüfung auf Pflanzenschutzmittelrückstände und Schwermetalle.

Insgesamt wurden **18 Weine aus Niedersachsen** untersucht: 16 Weißweine, ein Rotwein und ein Rotling. Die häufigsten Rebsorten waren Solaris und Sauvignier Gris.

Alle untersuchten Weinproben entsprachen in der sensorischen Prüfung den Anforderungen, Weinfehler wurden nicht festgestellt.

Die klassischen Weinparameter (Alkohol, Zucker etc.) entsprachen bei allen Proben der Deklaration bzw. den rechtlichen Anforderungen. Bei einer Probe wurde eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge des Antioxidationsmittels Schwefeldioxid festgestellt.

In keiner der untersuchten Weinproben kam es zu Überschreitungen von Höchstmengen bei Pflanzenschutzmittelrückständen oder Schwermetallen.

Bei der Kennzeichnung stellte das Institut jedoch bei fünf Proben Mängel fest, hierbei handelte es sich um Bezugnahmen auf geographische Regionen oder an besondere Bedingungen geknüpfte Begriffe wie „Weingut“.



Die direkte Bezugnahme auf die Anbauregion oder den Begriff „Weingut“ ist nur für Weine mit **geschützter geografischer Angabe** oder **geschützter Ursprungsbezeichnung** zulässig. Diese Voraussetzungen liegen für Wein aus Niedersachsen noch nicht vor, und es ist in der Etikettierung nur die Bezeichnung „Deutscher Wein“ zulässig.

Bei den untersuchten niedersächsischen Weinen handelt es sich um **vielfältige und regionale Lebensmittel**, die das LVI BS/H auch zukünftig in Untersuchungsprojekten prüfen wird. Es ist zu erwarten, dass die bewirtschafteten Rebflächen ebenso wie die Vielfalt der Weine und somit die Probenzahl zunehmen.

”

Weinbauland Niedersachsen

Bisher beträgt die Fläche, die mit Reben bepflanzt wurde, in Niedersachsen fast 31 Hektar (ha). Pflanzrechte wurden bis einschließlich 2023 für eine Fläche von insgesamt zirka 41 ha in 22 Kreisen an 41 Erzeugerinnen und Erzeuger ausgesprochen. Damit wurden rund 70 Prozent der seit 2016 beantragten Fläche durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bewilligt.

Der Großteil der Flächen entfällt dabei auf die Landkreise Uelzen (6,86 ha), Göttingen (5,14 ha), Vechta (4,31 ha), Gifhorn (3,68 ha), Ammerland (2,58 ha), Schaumburg (2,5 ha), Osnabrück (2,48 ha), Lüneburg (1,9 ha), Goslar (1,66 ha), Cloppenburg (1,07 ha) und die Region Hannover (5,37 ha) – die übrige Fläche verteilt sich auf elf weitere Kreise, mit jeweils unter einem Hektar.

Im Ertrag steht aktuell eine bestockte Rebfläche von insgesamt 22,5 ha – 18 ha mit weißen Rebsorten und 4,5 ha mit roten Rebsorten. Eine Fläche gilt ab dem zweiten Weinwirtschaftsjahr (vom 1.8. bis 31.7.) nach dem Jahr der Pflanzung der Reben als im Ertrag stehend.

Laut aktueller Erhebung zur Ernte 2023 wurden zirka 80.300 Liter Wein erzeugt – 67.700 Liter aus weißen und 12.600 Liter aus roten Rebsorten.

“





Vegetarisch,
vegan oder
flexitarisch – was
steckt dahinter?

Für mehr Informationen
scannen Sie den QR-Code:



VEGANE ERSATZPRODUKTE FÜR LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT

Immer weniger Verbraucherinnen und Verbraucher essen täglich Fleisch- und Wurstwaren, das zeigt der Ernährungsreport 2023 des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Gleichzeitig greifen immer mehr Menschen zu vegetarischen und veganen Alternativen zu tierischen Produkten. Wie sieht es mit der Qualität der Ersatzprodukte in Niedersachsen aus?

Größere Betriebe in Niedersachsen stellen neben Lebensmitteln tierischer Herkunft auch Ersatzprodukte für Milch- und Fleischerzeugnisse her. Auch Produkte kleinerer handwerklicher Betriebe sind deutschlandweit gefragt und werden häufig über das Internet vertrieben.

Die Produkte werden aus Soja-, Erbsen-, Hafer- oder Weizeneiweiß oder aus Kichererbsen, Linsen, Pilzen und/oder Sonnenblumenkernen hergestellt. Ein großer Bestandteil der Zutaten bilden außerdem pflanzliche Fette oder Öle und Wasser sowie zahlreiche geschmackgebende und würzende Zutaten.

Wenn Rohstoffe wie Nüsse, Hülsenfrüchte und Gemüse verwendet werden, die nicht erhitzt wurden, können die Produkte ähnliche mikrobiologische Risiken aufweisen wie rohe tierische Produkte. Dennoch müssen produzierende Betriebe den veganen Bereich nicht zulassen lassen. Außerdem ist die **Risikoeinstufung** dieser Betriebe nicht einfach, da das vom Produkt ausgehende Risiko nicht immer bekannt ist.



Gefahrenquellen bei der Herstellung von **veganen Käsealternativen** können schon bei der Ernte entstehen. Beispielsweise werden Cashewkerne nur in tropischen Ländern angebaut und geerntet. In diesen Ländern herrschen meistens niedrigere hygienische Standards als in der Europäischen Union. Aufgrund des Risikos einer höheren Verkeimung ist es besonders wichtig, die **Betriebshygiene** einzuhalten. Während der Verarbeitung entstehen durch das Einweichen, Mahlen und der **Fermentation** der Rohware Bedingungen, die ein Keimwachstum begünstigen können.

Um vegane Käsealternativen auf Cashewbasis herzustellen, werden die Kerne in Wasser eingeweicht und zu einer homogenen Masse gemahlen. Anschließend werden **Starterkulturen** und je nach Produkt Edelschimmelpkulturen, Gewürze und Kräuter hinzugefügt. In Formen abgefüllt beträgt die Reifezeit mehrere Tage. Wichtige Punkte in Form von **Hürden für Bakterien** bei der Herstellung sind der pH-Wert und die Temperatur. Im Anschluss an die Reifung werden die Laibe verpackt.

In Niedersachsen produzieren viele Betriebe vegane Produkte. Im Jahr 2023 ergab eine Probenahme durch das zuständige Veterinärämter in solch einem Betrieb und anschließende Untersuchung im LAVES-Untersuchungsinstitut Auffälligkeiten. In den Proben wurde ein hoher Gehalt an *Escherichia (E.) coli* nachgewiesen. Die Vor-Ort-Kontrollen durch das Veterinärämter ergaben allerdings nur geringfügige Mängel. Insgesamt wurden seit 2022 rund 60 Proben verschiedenster veganer Produkte aus 18 Betrieben mikrobiologisch im LAVES untersucht, die Ergebnisse sind in der folgenden Tabelle dargestellt.

Jahr	Anzahl Proben	unauffällige Ergebnisse	auffällige Ergebnisse
2022	2	2	0
2023	45	38	7
2024	9	9	0



Vegane Alternative zu Fleischwurst



Vegane Alternative zu paniertem Schnitzel



Vegane Alternative zu Cordon Bleu



Vegane Alternative zu einem Käse mit Kräutern in Öl



Vegane Alternative zu einem Weichkäse mit Edelschimmel



Vegane Alternative zu einem panierten Fleischerzeugnis



Vegane Alternative zu Dauerwurstzeugnis

Die sieben auffälligen Produkte – vor allem Käsealternativen, einmal eine Hackfleischalternative/Patty – im Jahr 2023 waren wegen ihrer Gehalte an den Bakterien *E. coli* bzw. *Bacillus cereus* auffällig. Außerdem wurde eine nicht pathogene Listerien-Spezies nachgewiesen. Pathogen (krankheitserregend) war keiner dieser Parameter, sie sind aber ein Zeichen für mangelnde Hygiene während der Herstellung und wurden daher durch die Behörden beanstandet.

Welche Keimgehalte sind tolerierbar? Dabei spielen verschiedene Einflussfaktoren eine Rolle, wie z. B. Zusammensetzung, Herstellungsverfahren und Betriebshygiene. Den Fachleuten im Labor und Veterinärämter stellt sich unter anderem die Frage, ob die mikrobiologischen Grenzwerte, die für das „Original“ gelten, z. B. einem Camembert mit Milch, auch für die Käsealternative gelten könnten. Da sich das mikrobiologische Risiko noch nicht abschließend beurteilen lässt, sollten Hersteller veganer und vegetarischer Ersatzprodukte bei fehlenden Erhitzungsschritten der Rohwaren besonders vulnerable Verbrauchergruppen (YOPI-Gruppen) aufklären und ggf. vor dem Verzehr des

Produkts abraten. Eventuell wäre es sinnvoll, ähnlich wie bei „Rohmilch ab Hof“ oder Käse aus Rohmilch, einen entsprechenden Warnhinweis gesetzlich vorzuschreiben.



Zulassungspflicht

Nach den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU benötigen bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen wollen, eine Zulassung. Hierzu gehören in der Regel Schlacht-, Fleischerlege- und Verarbeitungsbetriebe. Ferner müssen bestimmte Milch und Fisch verarbeitende Betriebe sowie bestimmte Hersteller von Eiprodukten zugelassen werden. Auch Großküchen können unter die Zulassungspflicht fallen.

Risikoeinstufung

Nach jedem Kontrollbesuch wird der überprüfte Betrieb anhand einer Risikobewertung eingestuft und beurteilt. Aufgrund dieser Risikobewertung wird dann die Überprüfungsfrequenz für diesen Betrieb festgelegt.

Fermentation

Durch Fermentation werden Lebensmittel haltbar gemacht. Dabei wird durch Zugabe von Bakterien-, Pilz- oder sonstigen biologischen Zellkulturen oder Enzymen der Prozess gestartet.

Hürden für Bakterien

Unter Hürdenkonzept versteht man die Kombination aus dem Zusammenspiel verschiedener Schritte, um ein Lebensmittel vor Verderb zu schützen. Zum Einsatz kommt beispielsweise Trocknung, Salzen, Erniedrigung des pH-Werts (Säuerung), Zusatz von „guten“ Bakterien, sogenannten Starterkulturen, als Konkurrenz zu den Verderbnisbakterien.

pH-Wert

Der pH-Wert gibt an, ob eine Lösung sauer oder basisch ist. Die Werte liegen zwischen 0 und 14. Niedrige Werte geben an, dass die Lösung sauer ist. Hohe Werte bedeuten, dass die Lösung basisch ist. Der pH-Wert 7 wird bei neutralen Lösungen (reines Wasser) gemessen.

Escherichia coli

Das Bakterium gehört zur normalen Darmflora des Menschen, ist in der Regel nicht pathogen, kann aber im ungünstigen Fall ein krankmachendes Toxin bilden und wird dann als STEC (Shigatoxin-bildende *E. coli*) bezeichnet. *E. coli* ist vor allem aber ein Indikator für eine schlechte Hygiene bei der Herstellung des Produkts im Betrieb.

Bacillus cereus

Dieses Bakterium ist durch seine Fähigkeit, Sporen zu bilden, besonders widerstandsfähig gegenüber Erhitzen, wie beispielsweise bei Kochtemperaturen. Es kann durch die Bildung eines Gifts beim Menschen Übelkeit oder Erbrechen verursachen.

Listerien

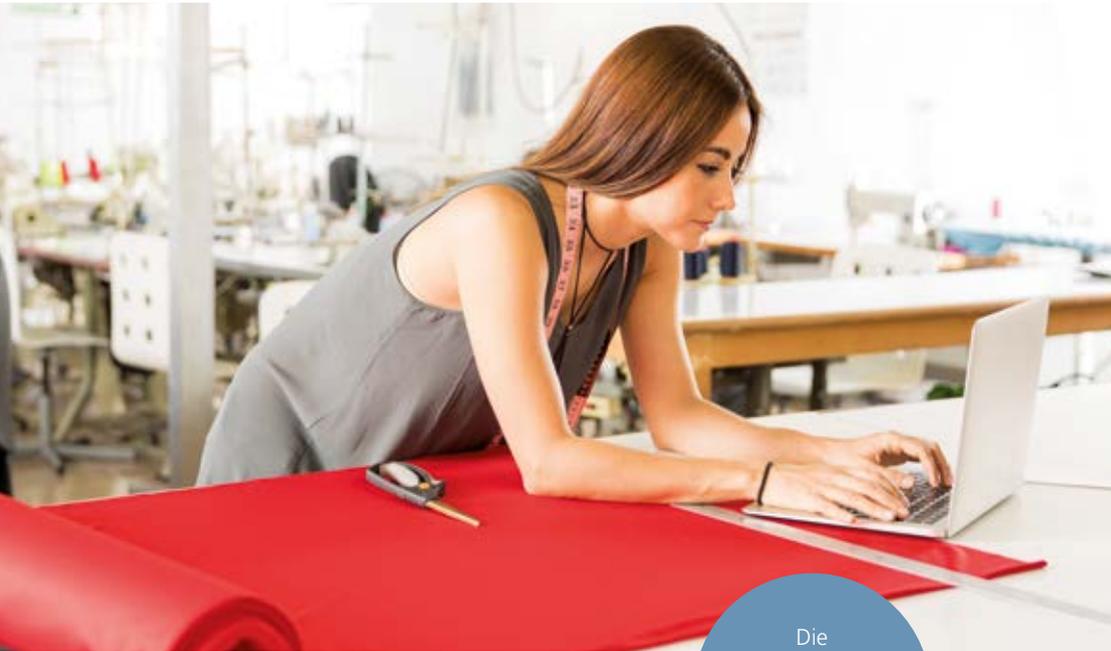
Listerien sind eine Gruppe von Bakterien, die vielfältig in der Umwelt vorkommen und in der Regel nicht pathogen sind. Nur eine Art, *Listeria monocytogenes*, kann zum Teil schwere Erkrankungen auslösen, wie Grippe, Hirnhautentzündungen und Fehlgeburten.

YOPI-Gruppe

YOPI (young, old, pregnant, immunosuppressed) steht für besonders empfindliche Personengruppen, wie junge, alte oder immungeschwächte Menschen und Schwangere, die leicht eine lebensmittelbedingte Infektion bekommen können, weil ihr Immunsystem beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet ist. (BfR)







Die
Textilherstellung
erfordert viele
Chemikalien

OHNE CHEMIE KEINE TEXTILIEN

Für die Herstellung und Veredelung von Textilien sind viele verschiedene Chemikalien notwendig, beispielsweise bei der Reinigung, beim Färben, der Farbfixierung oder bei der Imprägnierung.

Bei der Rohwollwäsche werden das Wollfett und der Wollschweiß entfernt. In Ländern außerhalb der Europäischen Union (EU) werden Nonylphenoethoxylate (NPEO) wegen ihrer ausgezeichneten Reinigungseigenschaften eingesetzt. Die Abbauprodukte der NPEO sind allerdings endokrine Disruptoren (siehe Infobox). Deshalb dürfen NPEO gemäß der EU-Chemikalienverordnung REACH nur mit einem Gehalt von maximal 100 mg/kg in Textilien enthalten sein, bei denen vernünftigerweise davon ausgegangen werden kann, dass sie während ihres Lebenszyklus gewaschen werden.

Das Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) untersuchte im Jahr 2023 insgesamt 65 Textilien auf NPEO, darunter viele Wolltextilien. In zwei Wollsockenpaaren wurde der Grenzwert überschritten.



Unterwäsche für Frauen besteht häufig aus Polyamid. Diese soll dem Wunsch der Verbraucherinnen nach satten Farben entsprechen und zugleich farbecht sein, was durch Fixierung der Farbstoffe auf der Textiloberfläche erreicht wird. Hierfür werden Polymere auf Basis von Bisphenolen eingesetzt. Diese Polymere enthalten häufig geringe Mengen an freien Bisphenolen – insbesondere Bisphenol S. Am IfB Lüneburg wurden im Jahr 2023 insgesamt 20 Unterwäschen auf Bisphenole untersucht. In einer Probe konnte ein Gehalt von 427 mg/kg Bisphenol S ermittelt werden.

Von der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, deren Fachleute politische Akteure aus verschiedenen Ressorts beraten, wurde ein Grenzwert von 10 mg/kg für bestimmte Bisphenole vorgeschlagen. Dieser Beschränkungsvorschlag wird derzeit jedoch umfassend überarbeitet.

„Outdoor“-Textilien und professionelle Schutzausrüstung müssen für ihren Einsatzzweck ausgerüstet werden. Dies bedeutet, dass eine Beschichtung, bzw. Imprägnierung, auf das Textil aufgebracht wird. Auf diese Weise werden Textilien öl-, wasser-, und schmutzabweisend. Dafür werden, bzw. wurden, per- und polyfluorierte Substanzen (PFAS) eingesetzt.

Bei üblichen Verbraucherprodukten wie Regenjacken wurden die PFAS weitgehend durch Polyurethanbeschichtungen abgelöst. Bei der Imprägnierung professioneller Schutzbekleidung (zum Beispiel Feuerwehren) werden PFAS bis heute eingesetzt. **PFAS sind besonders besorgniserregende Stoffe** (engl. Substance of Very High Concern – SVHC) sowie in der Umwelt sehr stabil (persistent) und reichern sich in Organismen an (bioakkumulativ).

Der Einsatz von PFAS unterliegt teilweise Beschränkungen. In ersten Untersuchungen konnten hohe Gehalte an mittlerweile verbotenen PFAS in textiler Meterware nachgewiesen werden. Daneben wurden in Imprägniermitteln hohe Konzentrationen an derzeit noch zulässigen PFAS bestimmt.



Tierhäute werden mit Chrom(III)-Salzen gegerbt, um hochwertiges und haltbares Leder zu erhalten. Nachteilig bei der Chromgerbung ist die Bildung von Chrom(VI), das insbesondere sensibilisierende Eigenschaften aufweist, das heißt: Allergien verursachen kann.

Alternative Gerbverfahren erfordern häufig eine zusätzliche Nachbearbeitung. Dadurch sind weitere Chemikalien notwendig. Leder wird in Niedersachsen regelmäßig auf Chrom(VI) untersucht.

Beim Einsatz von Chemie in Textilien treten zwei Aspekte der Nachhaltigkeit in Konkurrenz. Einerseits möchten die Verbraucherinnen und Verbraucher hochwertige, funktionale und damit auch langlebige Textilien kaufen. Andererseits sollte der Einsatz bestimmter Chemikalien, die für diese Eigenschaften sorgen, im Interesse des Verbraucher- und Umweltschutzes reduziert werden. Klar ist: Für eine chemisch nachhaltige Textilwirtschaft sind große Anstrengungen notwendig, um beide Seiten der Nachhaltigkeit zu vereinen.

”

Endokrine Disruptoren: Es handelt sich um chemische Substanzen, die das Hormonsystem beeinträchtigen können, indem sie Hormonproduktion und -wirkung stören. Dies kann gesundheitliche Auswirkungen wie Fortpflanzungs- und Stoffwechselstörungen verursachen.

Farbecht: Farbechtheit bezieht sich auf die Beständigkeit von Farben gegenüber äußeren Einflüssen wie Licht, Waschen oder Reibung. Ein höherer Grad an Farbechtheit bedeutet, dass die Farben weniger anfällig für Veränderungen sind.

REACH: Die REACH-Verordnung der EU regelt die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien in der EU zur Gewährleistung von Umweltschutz und Gesundheit.

SVHC: SVHC sind besonders besorgniserregende Chemikalien, die aufgrund ihrer schädlichen Auswirkungen auf Gesundheit oder Umwelt in der EU identifiziert und reguliert werden.

Sensibilisierung: Sensibilisierung bezeichnet die Überempfindlichkeit gegenüber bestimmten Chemikalien, die allergische Reaktionen auslösen können, oft nach wiederholtem Kontakt.

“





KOSMETIK UNTER DER LUPE

Ob Shampoo, Wimperntusche, Deoroller oder Bodylotion: Kosmetische Mittel finden sich in vielen Bereichen des alltäglichen Lebens. Cremes, deren Wirkstoffe über die Haut eindringen, oder Duschgel, das abgewaschen wird, haben einen direkten Hautkontakt. Damit diese Produkte ohne Bedenken genutzt werden können, werden im Institut für Bedarfsgegenstände (IfB) Lüneburg zirka 1.000 Produkte pro Jahr aus diesem Bereich analysiert.

Je nach Produktkategorie werden die Produkte auf die unterschiedlichsten Bestandteile untersucht – seien es Duftstoffe und UV-Filter in Sonnencreme oder auch Konservierungsstoffe. Zusätzlich zu den chemischen Untersuchungen und der Überprüfung der Kennzeichnung ist auch die mikrobiologische Beschaffenheit von großer Bedeutung. Dadurch kann überprüft werden, ob der Hersteller bei der Produktion darauf geachtet hat, dass die Rohwaren und die Produktionsstätte den Anforderungen an Qualität und Sicherheit der Verbraucherinnen und Verbraucher entsprechen.

In der Norm DIN EN ISO 17516 sind für einige mikrobiologische Parameter Grenzwerte festgelegt, wie beispielsweise die Gesamtkeimzahl. Für Produkte, die speziell für Kinder unter drei Jahren, für die Augenpartie oder die Schleimhäute vorgesehen sind, liegt der Grenzwert bei 100 Koloniebildenden Einheiten pro Gramm Produkt (KbE/g). Für andere Produkte liegt der Grenzwert bei 1.000 KbE/g. Weiterhin dürfen die für den Menschen potentiell krankheitserregenden Keime *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* und *Candida albicans* in 1 g Produkt nicht nachweisbar sein.

Sofern bei der mikrobiologischen Untersuchung zwar der Grenzwert von 100 bzw. 1.000 KbE/g überschritten ist, aber die oben genannten krankheitserregenden Keime oder andere für den Menschen potentiell gefährlichen Keime nachgewiesen werden konnten, werden die Herstellung des Produkts und die unzureichenden Hygienebedingungen beurteilt. Das bedeutet, dass die Probe zwar nicht gefährlich für den Menschen ist, aber die Produktionshygiene zwingend verbessert werden sollte. Die gute Herstellungspraxis wurde dann nicht eingehalten.

Ist bei einem Produkt dagegen der Grenzwert überschritten und es wurden Keime (s. o.) oder andere potentiell krankheitserregende Keime nachgewiesen, so wird das Produkt als nicht sicher für den Menschen eingestuft. Diese Einschätzung wird dann den Landkreisen gemeldet; die Behörden vor Ort entscheiden dann eigenständig über die weiteren Maßnahmen.

Das IfB Lüneburg hat im Jahr 2023 insgesamt 429 Proben kosmetischer Mittel hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht. Von diesen 429 Proben waren vier Proben auffällig. Zwei wurden wegen einer nicht eingehaltenen guten Herstellungspraxis bemängelt.

Zwei weitere Proben wurden als nicht sicher für die menschliche Gesundheit beurteilt. Die Gesamtkeimzahl lag bei beiden Produkten im Bereich des Grenzwertes. Jedoch wurden in beiden Produkten potentiell pathogene Kei-

me nachgewiesen. Bei einem Gesichts- und Körperpeeling wurde der Keim *Burkholderia cepacia* identifiziert, in einer Hand- und Körperlotion konnte *Pluralibacter gergoviae* nachgewiesen werden, der besonders bei immungeschwächten Personen zu schweren bakteriellen Infektionen führen kann.

Die Untersuchungen des Jahres 2023 zeigen aber auch, dass der überwiegende Teil der untersuchten kosmetischen Mittel mikrobiologisch unauffällig war – und die Verbraucherinnen und Verbraucher in Niedersachsen gut geschützt sind.

”

Escherichia coli: kommt im Darm von Menschen und Tieren vor. Es ist einer der häufigsten Verursacher von menschlichen Infektionskrankheiten. Besonders der enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) schafft es häufig in die Medien.

Exkurs: Die meisten Stämme von *E. coli* sind nicht krankheitserregend. Es gibt sogar Stämme, die als Probiotikum Anwendung finden.

Pseudomonas aeruginosa: ein weit verbreiteter Keim im Boden und im Wasser. Er spielt als Krankenhauskeim, aber auch als Lebensmittelverderber eine entscheidende Rolle.

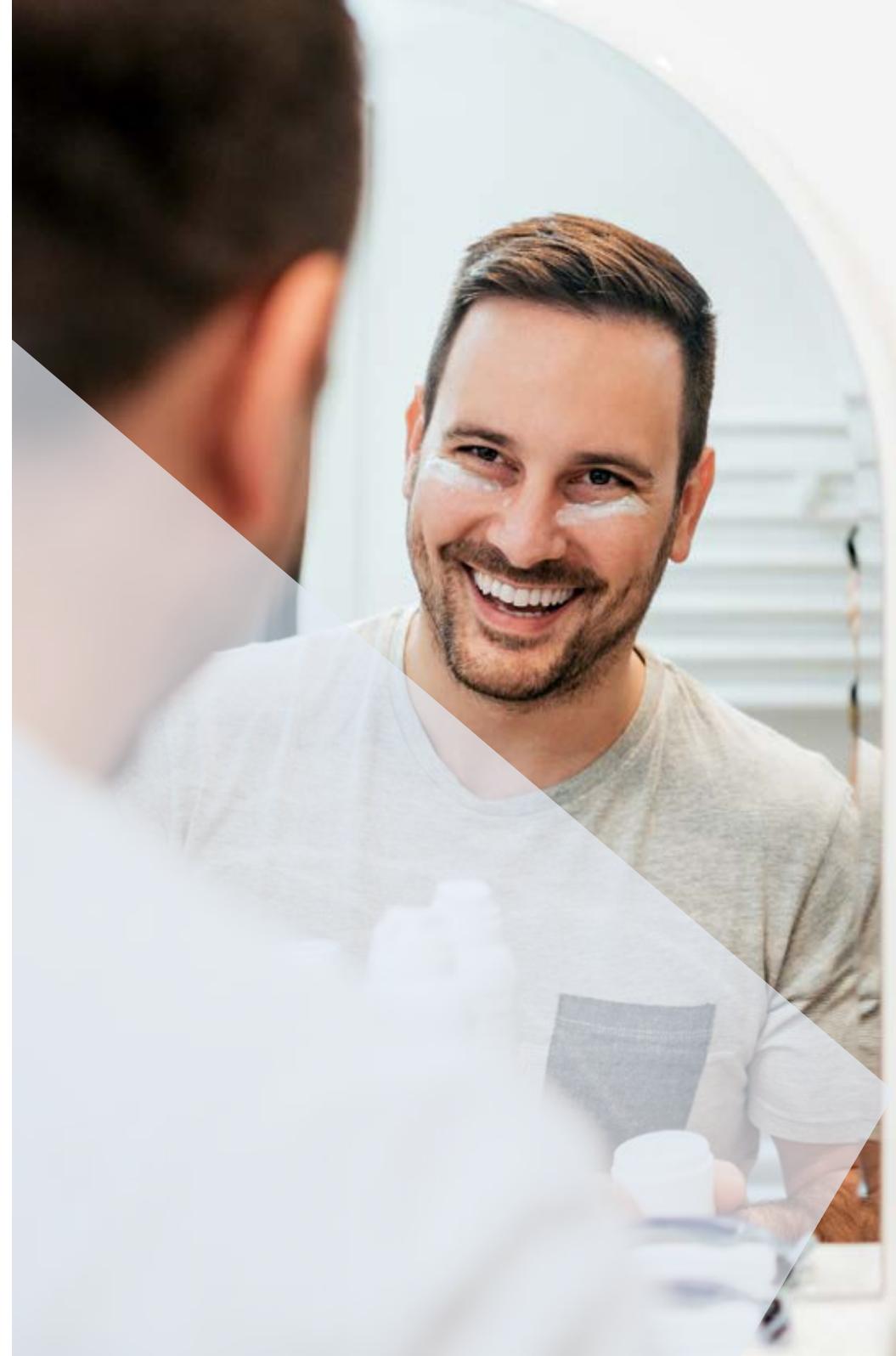
Exkurs: Kolonien von *Ps. aeruginosa* riechen nach Lindenblüten.

Staphylococcus aureus: kommt überall in der Natur vor, auch auf der Haut von Menschen und Tieren. Beim Menschen kommt es zu Hautentzündungen.

Exkurs: Der Name kommt durch die goldgelbe Farbe der Kolonien auf den Agarplatten.

Candida albicans: kommt häufig auf den Schleimhäuten oder im Verdauungstrakt vor. Er wird den Hefepilzen zugeordnet. *C. albicans* gilt als potentiell krankheitserregend. Sofern das Immunsystem einwandfrei funktioniert, lebt *C. albicans* im Gleichgewicht mit der menschlichen Immunabwehr.

“





Sicherheit
für den Verbraucher
mit dem
Fakeshop-Finder

FAKESHOP-FINDER SCHÜTZT VOR BETRUG

Spielekonsolen, Smartphones, Autoreifen oder Reiseleistungen – mit wenigen Klicks können Verbraucherinnen und Verbraucher fast alles über das Internet erwerben. Der seit Jahren boomende Onlinehandel zieht allerdings auch Kriminelle an, die Sachen oder Leistungen vertreiben, die sie nie erbringen werden. Dazu nutzen sie Webseiten, die meist nur wenige Wochen online sind und dann verschwinden. Das Problem für Verbraucherinnen und Verbraucher: Seriöse Online-Händler sind von kriminellen auf den ersten Blick nicht zu unterscheiden. Auch wenn Betrügerinnen oder Betrüger häufig mit ungewöhnlich niedrigen Preisen locken, ist ein günstiges Angebot kein sicherer Hinweis auf Betrug. Und auch bei einem höheren Preis kann man sich nicht immer darauf verlassen, dass die Ware oder die Leistung wirklich ankommt. Auf was sollten Verbraucherinnen und Verbraucher beim Online-Einkauf also achten, um Betrug zu umgehen?

Eine Hilfe bei der Einschätzung von Webshops bieten die Verbraucherzentralen mit dem Fakeshop-Finder (www.fakeshop-finder.de). Basis ist eine Domain-Datenbank, die mittels einer künstlichen Intelligenz stetig wächst. Die Bedienung ist einfach: Die Internetadresse des Händlers eingeben und man erhält sofort eine übersichtliche Einschätzung mit einem Ampelsystem. Springt die Ampel auf Grün, ist der Online-Shop bisher nicht negativ aufgefallen. Die rote Ampel zeigt einen Fakeshop an.

Das gelbe Ergebnis bedeutet, dass das Ergebnis der Prüfung nicht eindeutig ist. Es kann zum Beispiel vorkommen, dass die Software hinter dem Fakeshop-Finder das Impressum eines Anbieters nicht gefunden hat, obwohl es vorhanden ist.



„Die Vorteile des Tools sind die Schnelligkeit und die einfache Bedienung“, erklärt Petra Kristandt, Geschäftsführerin der Verbraucherzentrale Niedersachsen, und ergänzt: „Indem der Fakeshop-Finder automatisiert verschiedene Merkmale der Website wie das Impressum, den Eintrag ins Handelsregister, die Umsatzsteuer-ID, aber auch den Server-Standort und vorhandene Bewertungen überprüft, kann er auch professionell aufgemachte Fakeshops enttarnen.“ Das sei besonders wichtig, da Internetkriminalität in den vergangenen Jahren spürbar zugenommen habe, Betrugsversuche immer perfider werden. „Beinahe täglich erhalten wir entsprechende Hinweise und Anfragen von niedersächsischen Verbraucherinnen und Verbrauchern.“

Mit dem Fakeshop-Finder erhalten sie ein Stück Sicherheit beim Onlineshopping zurück“, so Kristandt.

Grundsätzlich könnten Verbraucherinnen und Verbraucher viele der von der Software ausgewerteten Informationen zwar selbst zusammensuchen. Registerinträge etwa sind über www.handelsregister.de für jedermann kostenlos einsehbar. Doch eine solche Recherche erfordert Fachwissen und vor allem Zeit. „Im Internet sind uns Kriminelle oft einen Schritt voraus. Umso wichtiger ist es, Verbraucherinnen und Verbrauchern einfache Tools an die Hand zu geben, die vor Betrug und Abzocke schützen“, sagt Kristandt. So beziehe der Fakeshop-Finder auch technische Merkmale ein, die mit bloßem Auge nicht zu erkennen sind, wie beispielsweise Auffälligkeiten im Quellcode der Webseite. Auf Basis dieser Daten errechnet das Tool dann eine Wahrscheinlichkeit, ob es sich um einen Fakeshop handelt oder nicht.

Das Angebot der Verbraucherzentralen kommt gut an. Allein im Dezember 2023 wurde 230.000 Mal auf den Fakeshop-Finder zugegriffen.

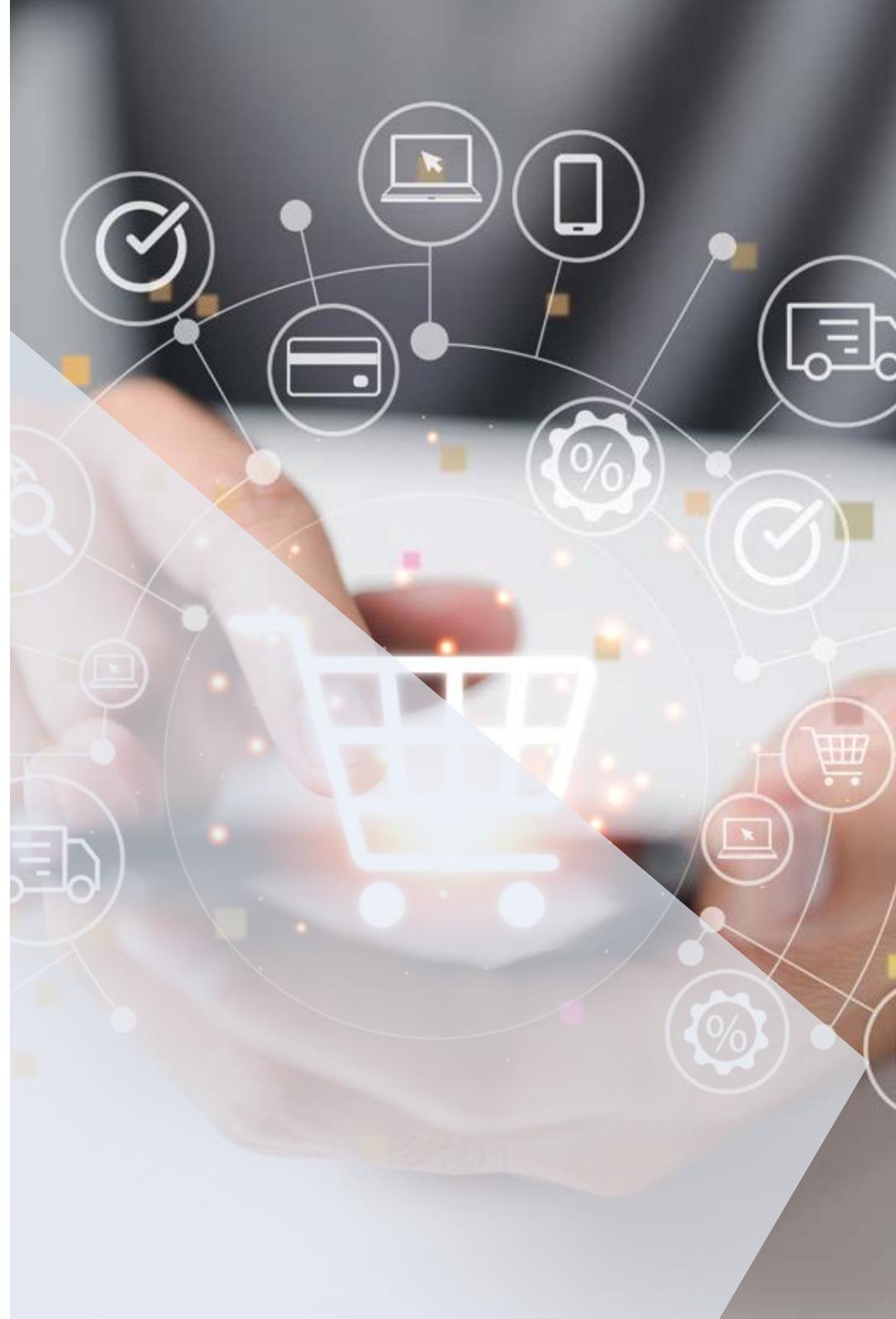
Vorsicht, Kleinanzeigen-Betrug

Kleinanzeigenportale im Internet sind eine gute Möglichkeit, gebrauchte Gegenstände günstig zu erwerben oder zu verkaufen. Doch auch hier gilt: Augen auf, um nicht Opfer eines Betruges zu werden.

Auf was sollte man achten? Verdächtig sind zum Beispiel Angebote, die zu gut sind, um wahr zu sein. Sie dienen häufig dazu, Aufmerksamkeit zu erregen. Kurz vor Vertragsabschluss meldet der vermeintliche Anbieter zum Beispiel, dass er die Ware doch nicht persönlich übergeben könne, weil er spontan ins Ausland gereist sei. Gegen Vorkasse über einen Dienst wie Western Union oder PaySafe könne das Geschäft aber sofort abgewickelt werden. Nach der Zahlung wird der „Verkäufer“ oder die „Verkäuferin“ nicht mehr erreichbar sein. Das Geld ist weg.

Betrügerinnen oder Betrüger können auch als Interessenten auftreten. Eine Masche: Der „Käufer“ lockt den Verkäufer mit einer Nachricht, die von der Anzeigen-Plattform zu stammen scheint, auf eine Webseite. Hier soll der Verkäufer Konto- oder Kreditkartendaten eingeben, die dann von Kriminellen genutzt werden, bis der Betrug auffällt.

Weitere Maschen erklärt die Verbraucherzentrale unter <https://t1p.de/sgfc6>





Der **Schutz** der Verbraucherinnen und Verbraucher ist ein **hohes Gut**

AUFGABEN UND ERGEBNISSE DER AMTLICHEN TIERSCHUTZ-ÜBERWACHUNG

Der Tierschutz ist seit rund 20 Jahren als Staatsziel im Grundgesetz verankert (Artikel 20a des Grundgesetzes). Bei der amtlichen Tierschutzüberwachung arbeiten viele öffentliche Stellen Hand in Hand, um ein gemeinsames Ziel zu verfolgen: Die Tiere zu schützen.

In Niedersachsen ist das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die oberste Landesbehörde für den Tierschutz; dort ist auch die Landesbeauftragte für den Tierschutz angesiedelt. Das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) berät die Veterinärbehörden, aber auch Ermittlungsbehörden, beispielsweise bei Verstößen gegen den Tierschutz. Die kommunalen Behörden vor Ort überwachen beispielsweise in Tierhaltungen, ob das Tierschutzrecht eingehalten wird.

Die Überwachungsbehörden wenden viele Tierschutz-Rechtsnormen an, seien es Vorschriften der Europäischen Union, des Bundes oder des Landes. Diese werden durch Ausführungshinweise und Handbücher ergänzt, damit der Tierschutz bundeseinheitlich umgesetzt wird. Sachverständigengutachten, Leitlinien und gerichtliche Entscheidungen flankieren das Verwaltungshandeln. Dazu kommen Schulungen, beispielsweise durch das LAVES oder die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, die Sachkundenachweise und Seminare zur tiergerechten Nutztierhaltung anbietet.



Wie wird kontrolliert?

Die kommunalen Veterinärbehörden führen risikoorientierte und anlassbezogene Kontrollen durch, die ganz unterschiedliche Tierarten und Betriebe bzw. Privathaushalte umfassen. Das geht von Betrieben mit Nutztieren (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen oder Geflügel) über Pferde- oder Kaninchenhaltungen, Zirkusbetriebe, Tierversuchseinrichtungen bis hin zu Katzenpensionen, Schlachtbetrieben oder Transportunternehmen – um nur einige Beispiele zu nennen. Auch „exotische“ Tierhaltungen wie Straußen-, Lama- und Alpakahaltungen werden routinemäßig überwacht.

Wie viele Betriebe wurden 2023 kontrolliert?

Für das Jahr 2023 wurden auf der Grundlage entsprechender rechtlicher Verpflichtungen in Niedersachsen 50.443 kontrollpflichtige Nutztierhaltungen gemeldet. Es handelt sich dabei um Betriebe mit Haltungen von Legehennen, Hühnern, Kälbern, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Hausgeflügel, Laufvögeln, Enten, Gänsen sowie Truthühnern.



Im Jahr 2023 wurden 7.591 amtliche Kontrollen durchgeführt, 2.117 Betriebe wiesen Mängel auf. Diese betrafen kein oder ein zu spätes Hinzuziehen des Tierarztes, eine unzureichende Fütterung und/oder Wasserversorgung bzw. die allgemeine Betreuung und Pflege der Tiere. Auch wurden Defizite in der Haltungseinrichtung bzw. am Gebäude festgestellt.

Es wurden 45.283 Transportkontrollen von Rindern, Schweinen, Schafen/ Ziegen, Equiden, Geflügel sowie sonstigen Tierarten (Zootiere, Hunde, Vögel, Neuweltkameliden) und damit deutlich mehr als im Vorjahr durchgeführt. Insgesamt wurden dabei 602 Verstöße festgestellt, wobei eine Kontrolle auch verschiedene Verstöße umfassen kann.

Mängelursachen

Häufige Mängel sind die wiederkehrende unzureichende Versorgung kranker und verletzter Tiere bei allen Tierarten sowie Mängel in der Unterbringung der Tiere oder eine unzureichende Versorgung mit Futter und Wasser. Hauptursache hierfür ist mangelnde Sachkunde bzw. veraltete Kenntnisse der Tierhalter und -betreuer. Auch wirtschaftliche Probleme oder die Überforderung der Tierhalter (physisch und/oder psychisch) spielen in den betroffenen Betrieben sehr oft eine Rolle.

Maßnahmen

Bei Verstößen gegen das Tierschutzrecht leiten die zuständigen Behörden je nach Schwere des Verstoßes Maßnahmen ein, die von einer mündlichen Belehrung über die Verhängung von Bußgeldern bis hin zur Abgabe an die Staatsanwaltschaften bei Verdacht auf Vorliegen einer Straftat reichen können. Um Verstöße gegen das Tierschutzrecht zu verringern, werden die Tierhalterinnen und Tierhalter geschult und auf die aktuelle Rechtslage und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse hingewiesen. Das gleiche gilt auch für das Personal in den Überwachungsbehörden. Durch eine erhöhte Kontrolltätigkeit, verbunden mit Schulungen des amtlichen Kontrollpersonals, sowie eine konsequente Ahndung lassen sich Verstöße überzeugend und nachhaltig reduzieren.





Tiergesundheit,
in Niedersachsen
ein **wichtiges**
Thema

TIERGEUNDHEIT UND TIER- SEUCHENBEKÄMPFUNGSTRATEGIEN

Niedersachsen ist führendes Agrarland mit vielen Tierhaltungen. Die Anzahl der gehaltenen Nutztiere ist – mit Schwankungen – in den vergangenen 20 Jahren kontinuierlich angestiegen. Im Jahr 2023 wurden rund 2,5 Millionen Rinder, neun Millionen Schweine, 233.000 Pferde und 267.000 Schafe und Ziegen gemeldet. Zudem wurden Geflügeltierhaltungen mit mehr als 100 Millionen Tieren gemeldet. Hinzu kommen noch einige Tausend Geflügel-Hobbyhaltungen. Diese Tiere müssen vor Seuchen geschützt werden. Daran arbeiten Tierhalterinnen und Tierhalter ebenso wie Tierärztinnen und Tierärzte sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Unternehmen und Behörden.

Für bestimmte Tierseuchen besitzt Niedersachsen nach wie vor einen durch die EU-Kommission anerkannten Freiheitsstatus. Das betrifft für Rinder die Krankheiten Brucellose, Leukose und Bovine-Herpes-Virus-Infektion sowie für Schweine die Aujeszky'sche Krankheit und die Klassische und Afrikanische Schweinepest. Die Behörden führen risikobasierte Überwachungsprogramme durch, um den Freiheitsstatus aufrechtzuerhalten.



Für die Rinderkrankheit Bovine Virusdiarrhoe (BVD) hat Niedersachsen der EU-Kommission bereits im Dezember 2020 ein Tilgungsprogramm vorgelegt, das seit Anwendungsbeginn des neuen Tiergesundheitsrechts der EU im April 2021 durchgeführt wird. Der Erhalt des Status „frei von der Bovinen Virusdiarrhoe“ ist seither auf einem guten Weg. Für den Großteil Niedersachsens konnte 2023 der Freiheitsstatus in Bezug auf BVD erlangt werden, nur fünf niedersächsische Landkreise gelten noch als nicht frei.

Für einen Eintrag von Seuchen wie Geflügelpest oder Afrikanische Schweinepest herrscht weiterhin ein hohes Risiko. Besonders Regionen mit einer hohen Dichte an gehaltenem Geflügel und Schweinen sind gefährdet. Während die Geflügelpest in den Jahren 2020 bis 2022 enorme Ausmaße angenommen hatte, wurden im Jahr 2023 deutlich weniger Ausbrüche festgestellt. Dies ist sicher auch den Anstrengungen der Wirtschaft sowie der Verbände und Behörden zur Optimierung der Biosicherheit in den Geflügelbeständen zu verdanken. Auch Schweine und Rinder haltende Bestände verbessern die Biosicherheit stetig.

Nachdem im September 2023 erstmals Infektionen mit dem Virus der Blauzungenkrankheit des Serotyps-3 (BTV-3) bei Schafen in den Niederlanden festgestellt wurden, erfolgte eine sehr schnelle Ausbreitung über das ganze Land, insbesondere in Richtung Osten. Während bei Rindern mildere klinische

Symptome auftraten, teilweise jedoch deutliche Leistungsrückgänge verzeichnet wurden, starben in den Niederlanden tausende Schafe und Ziegen bzw. mussten euthanasiert werden.

Im Oktober 2023 wurden die ersten Infektionen mit BTV-3 bei Schafen in Nordrhein-Westfalen festgestellt, kurz darauf kam es auch zu ersten Nachweisen von BTV-3-Infektionen bei Schafen in Niedersachsen. Die Seuche tritt verstärkt zwischen Frühjahr und Herbst insbesondere bei feuchtwarmem Wetter auf. Eine Impfung bietet derzeit den einzigen effektiven Schutz vor klinischen Erscheinungen und die weitere Ausbreitung der Seuche. Ein zugelassener Impfstoff gegen BTV-3 ist bisher aber noch nicht erhältlich. Niedersachsen setzt sich intensiv für die Ermöglichung einer Impfung empfindlicher Tiere ein.

Die Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen werden durch EU-Recht (Verordnung (EU) 2016/429 „Tiergesundheitsrecht“) und den nachgelagerten Rechtsakten sowie durch das Tiergesundheitsgesetz und den danach erlassenen Verordnungen geregelt.



Was ist die Blauzungenkrankheit?

Bei der Blauzungenkrankheit handelt es sich um eine Viruserkrankung, für die Schafe und Rinder, aber auch Ziegen, Neuweltkameliden und Wildwiederkäuer anfällig sind. Für Menschen ist die Blauzungenkrankheit völlig ungefährlich. Sie wird durch kleine blutsaugende Mücken, sogenannte Gnuzen, übertragen.

Wie werden Tierseuchen bekämpft?

Beim Ausbruch einer Seuche, auch schon bei dem Verdacht, ordnet das zuständige Veterinäramt (Amtstierärzte und Amtstierärztinnen) Maßnahmen an, die den Tierbestand, die nähere und weitere Umgebung und regionale Wirtschaftsunternehmen, zum Beispiel Viehhandel, Schlachthöfe, Molkereien, betreffen können.



Weitere Informationen zur Blauzungenkrankheit:



Weitere Informationen zur Tierseuchenbekämpfung:





Wildwiederkäuer-
Monitoring in
Niedersachsen im
Fokus

ERWEITERTES WILDWIEDERKÄUER- MONITORING IN NIEDERSACHSEN

Das Projekt Wildwiederkäuer-Monitoring gibt einen tieferen Einblick in die Wildtiergesundheit in Niedersachsen. Wildwiederkäuer sind für viele Krankheitserreger empfänglich, die auch Nutztierbestände betreffen.

Das niedersächsische Wildwiederkäuer-Monitoring wird seit 2009 durchgeführt. Dabei werden gezielt die 24 niedersächsischen Forstämter, die Bundesforstbetriebe Niedersachsen und Lüneburger Heide, die Klosterforsten, die Kreisforstamte Schaumburg sowie der Nationalpark Harz in die Probenahme einbezogen. So wird eine repräsentative Flächenabdeckung des Landes erreicht. In den vergangenen Jahren wurden zirka 430 Blutproben (EDTA-Proben) von Rotwild, Damwild, Rehwild und Muffelwild pro Jahr genommen und mittels PCR auf das Virus der **Blauzungenkrankheit (BTV)** sowie mittels ELISA auf Antikörper gegen BTV und gegen das **Schmallenbergvirus (SBV)** untersucht.

Im **Jagdjahr 2023/2024** wurden in einem Projekt der Probenumfang und das **Untersuchungsspektrum einmalig erweitert**. Neben BTV und SBV wurden die Proben auch auf die Tierkrankheiten Paratuberkulose, Bovine Virusdiarrhoe, Epizootische Hämorrhagie der Hirsche, Q-Fieber und auf verschiedene Flaviviren, multiresistente *E. coli*, Verotoxin bildende *E. coli* (VTEC), Listerien und den kleinen Pansenegel untersucht. Der Probenumfang wurde neben EDTA-Proben auf Serum- und Kot-Proben erweitert, die durch die Jägerinnen und Jäger genommen und im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover sowie im Institut für Parasitologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover untersucht wurden.

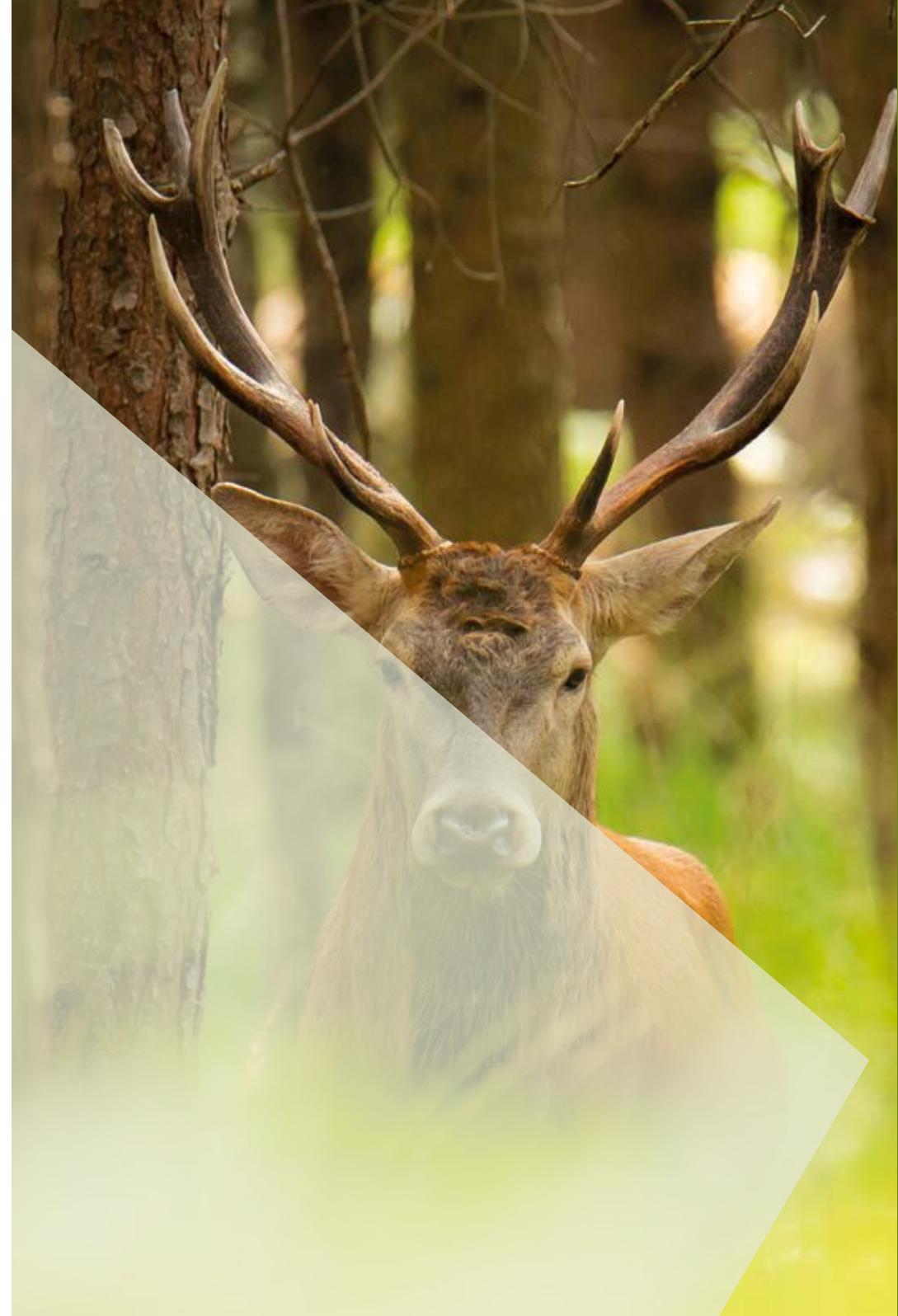


Durch die erweiterte Untersuchung sollte ein Überblick über die genannten Erreger erhalten werden, da diese in Deutschland bislang selten oder noch gar nicht bei Wildwiederkäuern untersucht wurden. Infizierte Wildtiere können über Se- und Exkrete Weiden kontaminieren und so Erreger von tiergesundheitlicher sowie wirtschaftlicher Bedeutung in gehaltene Tierbestände eintragen. Einzelne der ausgewählten Erreger verfügen ebenfalls über zoonotisches, auf den Menschen übertragbares Potential.

Da die Blauzungenkrankheit im Oktober 2023 in Niedersachsen ausgebrochen ist, sind BTV-Untersuchungen bei Wildwiederkäuern von besonderem Interesse. Die bis zum 31.01.2024 vorliegenden Daten der Jagdsaison 2023/2024 bestätigten allerdings die konstant negativen BTV-PCR-Ergebnisse bei Wildwiederkäuern der vergangenen Jahre. Das bedeutet, dass bisher kein Hinweis auf ein Blauzungen-Krankheitsgeschehen oder -Virusaktivität in der niedersächsischen Wildwiederkäuerpopulation vorliegt.

Nach der Ausbreitung der SBV im Jahr 2011 und dem höchsten Anteil an Antikörper-positiven Tieren im Jagdjahr 2011/12 mit 57,5 Prozent belaufen sich die bis zum 31.01.2024 vorliegenden Daten der Jagdsaison 2023/2024 auf 21,9 Prozent Antikörper-positive Tiere. Der im Verlauf der Jahre wechselnde und zuletzt wieder angestiegene Anteil positiver Tiere lässt den Schluss zu, dass das SBV nach wie vor in der Wildwiederkäuerpopulation vorhanden ist. Bei tragenden Tieren kann SBV zu einer Missbildung der Feten führen. Für Menschen ist SBV ungefährlich.

Weiterführende Informationen zum Wildwiederkäuer-Monitoring auf:
www.tierseucheninfo.niedersachsen.de





Verbreitet sich
der **Vogelgrippe-
Erreger** unter
Säugetieren?

NACHWEIS VON HOCHPATHOGENEN INFLUENZA-VIREN IN BEUTEGREIFERN

Wildlebendes Wassergeflügel ist der natürliche Wirt der aviären Influenza, einer durch Viren ausgelösten Infektionserkrankung. Hochpathogene aviäre Influzaviren (HPAIV) sind verantwortlich für Ausbrüche der sogenannten Vogelgrippe und führen weltweit zu Erkrankungen und Todesfällen in Wildvogel- und Nutzgeflügelpopulationen.

Seit wenigen Jahren wird das Virus in Europa nicht nur im Winter, sondern das ganze Jahr über nachgewiesen (siehe auch Verbraucherschutzbericht 2022). Neben den hohen wirtschaftlichen Verlusten bei einem Eintrag des Virus in Nutzgeflügelbestände, ist die Verbreitung des Erregers ein großes ökologisches Problem. In Deutschland beispielsweise führten HPAIV-Infektionen zu **hohen Verlusten** in Wildvogel-Brutkolonien im **Wattenmeer** oder auf **Helgoland**.

Sind auch Säugetiere von der Vogelgrippe betroffen?

In anderen Ländern wurden mehrfach Infektionen bei fleischfressenden Land- und Meeressäugtieren nachgewiesen. Infizierte Vögel könnten Ursache dieser Erkrankung sein, die bei Säugern vor allem das **zentrale Nervensystem** betrifft. In großen Populationen wie zum Beispiel auf Pelztierfarmen oder in Seelöwen-Kolonien in Südamerika wird vermutet, dass der Erreger direkt von einem Säugertier zum nächsten übertragen wird.

Der Vogelgrippe-Erreger (HPAIV, Subtyp H5N1) ist in Niedersachsen mittlerweile ganzjährig für Infektionen bei Wildvögeln verantwortlich. Damit steigt auch die Wahrscheinlichkeit der Übertragung auf wildlebende, fleischfressende Landsäugetiere. Da bislang für Niedersachsen keine entsprechenden Daten vorlagen, wurden 2023 am Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover 170 **wildlebende Beutegreifer** (zum Beispiel Füchse, Marder oder Waschbären) auf **HPAIV** untersucht. Hierbei wurden fünf von 110 Füchsen mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) positiv auf H5N1 befundet. Ein Teil der Füchse wies entsprechend dem Vorbericht typische Symptome einer Infektion des zentralen Nervensystems auf. Das Virus konnte mit verschiedenen Methoden im Gehirn der Füchse festgestellt werden. Dies lässt darauf schließen, dass es sich dort vermehrt und zu einer entsprechenden klinischen Symptomatik geführt hat.



Mittels Sequenzierung (*Next Generation Sequencing*) wurde das **Erbgut** der Viren analysiert und verglichen. Die Ergebnisse lassen darauf schließen, dass alle Tiere mit aktuell in der Wildvogelpopulation zirkulierenden **HPAIV-H5N1-Viren** infiziert waren. Das virale Erbgut, das bei den Füchsen gefunden wurde, wies einige Unterschiede zueinander auf. Da die Tiere außerdem aus verschiedenen niedersächsischen Landkreisen stammten, kann davon ausgegangen werden, dass es sich um einzelne Infektionsereignisse handelt.

Somit konnten Berichte aus anderen europäischen Ländern, nach denen **HPAIV H5N1 Säugetiere infiziert, auch für Niedersachsen** bestätigt werden. Die Ergebnisse wurden in der internationalen Fachzeitschrift *Emerging Infectious Diseases* veröffentlicht.

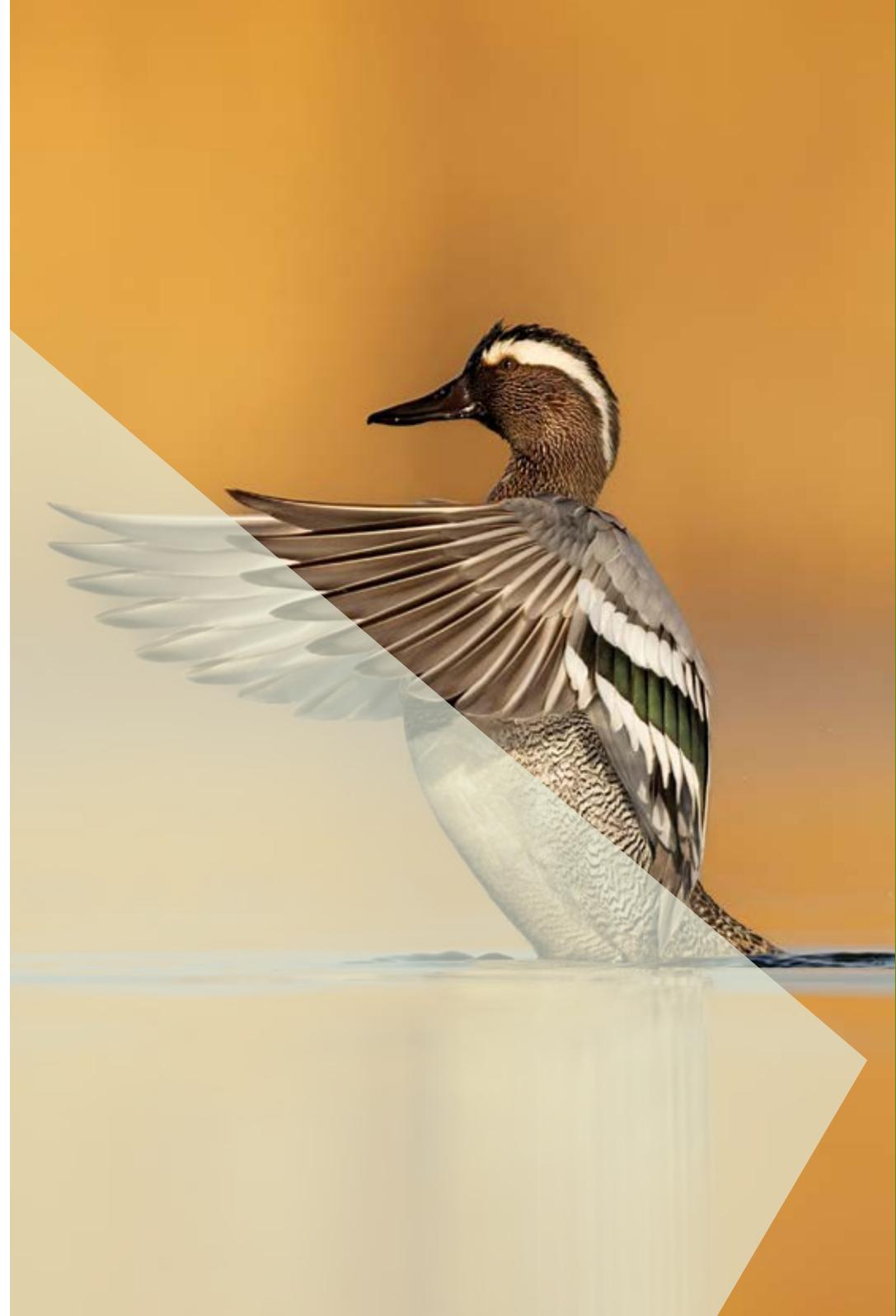
Humane Infektionsereignisse werden in der aktuellen panzootischen Lage nach wie vor weltweit nur sehr selten beschrieben. Die Gefahr einer Infektion mit HPAIV H5N1 ist für den Menschen sehr gering. Um die Verbreitung des Virus in der Säugetierpopulation näher zu charakterisieren, werden am LAVES derzeit weitere Untersuchungen durchgeführt. Unter anderem befasst sich ein Pilotprojekt mit potentiellen Influenzavirus-Infektionen bei Hauskatzen.

”

Die Ergebnisse aus der internationalen Fachzeitschrift *Emerging Infectious Diseases* finden Sie hier:

Baechlein et al. 2023. "Neurotropic Highly Pathogenic Avian Influenza A(H5N1) Virus in Red Foxes, Northern Germany" - Volume 29, Number 12—December 2023 - *Emerging Infectious Diseases* journal – CDC https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/29/12/23-0938_article

“





AUFGABEN UND ERGEBNISSE DER AMTLICHEN FUTTERMittel- ÜBERWACHUNG

Sichere Futtermittel für gesunde Tiere bedeuten auch sichere Lebensmittel für Menschen. Die staatliche Futtermittelüberwachung gewährleistet, dass nur sichere Futtermittel in den Verkehr gebracht werden. Das zuständige Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) überwacht die Futtermittelproduktion. Das geht von der landwirtschaftlichen Primärproduktion über Mischfuttermittel-, Zusatzstoff- und Vormischungshersteller bis zum Inverkehrbringen und Verkauf von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere. Es betrifft auch den In- und Export von Futtermitteln.

Futtermittel dürfen keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren oder die Umwelt schädigen können, und müssen die Tiere entsprechend ihren Bedürfnissen ausreichend versorgen.



Die ca. 62.000 in Niedersachsen und Bremen erfassten Futtermittelbetriebe (unter ihnen Primärproduzenten, Hersteller, Importeure, Händler, Spediteure und Lagerbetreiber sowie etwa 367 gewerbliche Mischfuttermittel-Herstellungsbetriebe und Hersteller von Zusatzstoffen und Vormischungen) stellen einen Großteil der in Deutschland produzierten Mischfuttermittel her. Die Futtermittelkontrollen für Niedersachsen und Bremen sind seit 2004 durch einen Staatsvertrag zusammengefasst und werden insgesamt durch Niedersachsen durchgeführt.

In Niedersachsen standen im Berichtsjahr 2023 neben der Zulassung und der Registrierung von Futtermittelunternehmen die 2.158 Betriebskontrollen mit 3.780 Probenahmen im Vordergrund der Überwachungstätigkeit. Futtermittelbetriebe werden routinemäßig und risikobasiert aufgesucht. Dabei werden mindestens die Dokumente des Unternehmens und die Einhaltung der Futtermittelkennzeichnungsvorschriften kontrolliert, ebenso wie die Betriebshygiene oder das Eigenkontrollsystem für den Umgang mit Futtermitteln (HACCP-Konzept).

Allein bei 4.972 Kennzeichnungsüberprüfungen wurden 776 Abweichungen bei z. B. Zusammensetzungsangaben oder bei der Auslobung fest- und damit abgestellt. Weiterhin wurde der Prozess der Futtermittelherstellung kontrolliert sowie die baulichen und hygienischen Voraussetzungen für eine sichere Futtermittelproduktion inspiziert. Festgestellte Mängel wurden entweder sofort abgestellt oder mussten innerhalb einer festgelegten Frist behoben werden.

Die Futtermittelproben werden im Futtermitteluntersuchungsinstitut in Stade untersucht, um deren Sicherheit für Mensch und Tier und damit die Rechtskonformität zu beurteilen. Von den im Berichtsjahr 2023 untersuchten 3.780 Futtermittelproben entsprachen 359 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet.

Die Futtermittelproben wurden z. B. auf unerwünschte Stoffe, auf verbotene Stoffe, auf Gehalte an Zusatzstoffen und unzulässiges Vorhandensein von Stoffen (Antibiotika, nicht zugelassene Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände etc.) untersucht. Bei 63.020 durchgeführten Analysen waren 490 Analysen auffällig und entsprachen nicht den futtermittelrechtlichen Vorgaben.

Das LAVES führt auch Konditionalitäts-Kontrollen durch. Durch Auflagenbindung bzw. Konditionalität wird die Auszahlung öffentlicher Gelder, insbesondere von Agrarsubventionen, mit der Einhaltung rechtlicher oder ethischer Standards verknüpft. Landwirtschaftliche Betriebe, die diese Agrarsubventionen der EU beantragen, werden von den Fachbehörden auf die Einhaltung der rechtlichen Standards kontrolliert. Bei der Feststellung von Verstößen werden je nach Einzelfall Subventionskürzungen vorgenommen.

Betriebsgeheimnis bei der amtlichen Futtermittelkontrolle?

Futtermittelunternehmerinnen und -unternehmer sind verpflichtet, Kontrollen der staatlichen Futtermittelüberwachung zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen. Das sieht § 44 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vor.

Die Mitwirkungspflicht eines Futtermittelunternehmers gegenüber der Kontrollbehörde ist **weitreichend**: In einem Fall weigerte sich ein Unternehmer, seine Mischprotokolle offen zu legen, als diese durch die staatliche Futtermittelkontrolle angefordert wurden, weil sich auf der Deklaration eines Futtermittels Unstimmigkeiten ergaben. Das Unternehmen weigerte sich, diese Information herauszugeben mit dem **Hinweis auf „Betriebsgeheimnisse“**. Es kam zur Entscheidung vor dem Verwaltungsgericht. Der Beschluss des Verwaltungsgerichtes betätigt, dass aufgrund der **Mitwirkungspflicht eines Futtermittelunternehmers** dieser zur Herausgabe von Informationen über ein Produkt, auch von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen, an die Behörde verpflichtet ist.





SERVICE

VERZEICHNIS DER AUTORINNEN UND AUTOREN

Vorwort	
Vorwort der Ministerin des ML und der Präsidenten des LAVES, NLT und NST	Juliane Gau, ML
Organisation und Aufgaben des Verbraucherschutzes	
Wer wir sind und was wir tun	Jens Witte, ML

Gesundheitlicher und wirtschaftlicher Verbraucherschutz	
Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen	Heike Naumann-Antenori, ML
Verboten scharf – Chips mit sehr hohen Capsaicingehalten	Dr. Saskia Eichhorn, LAVES
Hot Chips – erfolgreicher Verbraucherschutz in den Kommunen	Dr. Ralf Redetzky, Landeshauptstadt Hannover Dr. Dorothee Eva, Stadt Oldenburg Dr. Tessa Sonntag, Landkreis Göttingen Andreas Feldmann, Landkreis Grafschaft Bentheim Dr. Kerstin Kuhn, Landkreis Schaumburg
Acrylamid in Pommes und Co. – alles goldgelb in Niedersachsen?	Astrid Burmeister, LAVES
Erkrankungsausbrüche in Gemeinschaftseinrichtungen	Dr. Ines Thiem, LAVES Dr. Jasper, Landkreis Göttingen Infobox: Dr. Carolin Knorr, LAVES
Campylobacter in Geflügelfleisch – das unbekannte Risiko?	Anne Kontek, LAVES
Listerien in verzehrfertigen Fischereiprodukten	Fiona Schauer, LAVES Paola Fierro, Landkreis Cuxhaven
Wein aus Niedersachsen	Dr. Nils Kaiser, LAVES Infobox: Ingo Herger, LAVES
Vegane Ersatzprodukte für Lebensmittel tierischer Herkunft	Dr. Asmien Brix, LAVES Lisa Panitz, Landkreis Cuxhaven Dr. Sabine Thielke, LAVES
Ohne Chemie keine Textilien	Maximilian Nobis, LAVES
Kosmetik unter der Lupe	Seline Sturmhoebel, LAVES
Fakeshop-Finder schützt vor Betrug	Nico Reiners, ML



Tierschutz	
Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung	Dr. Sebastian Rieder, ML
Tiergesundheit	
Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfungsstrategien	Dr. Alice Welzel, ML
Erweitertes Wildwiederkäuer-Monitoring in Niedersachsen	Ole Stejskal, LAVES Dr. Katharina Loreck, LAVES
Nachweis von hochpathogenen Influenza-Viren in Beutegreifern	Dr. Christine Bächlein, LAVES Dr. Anne Wöhlke, LAVES Apl.Prof. Martin Runge, LAVES Dr. Sven Kleinschmidt, LAVES Dr. Susanne Rickling, LAVES Dr. Louise Herms, LAVES
Futtermittel	
Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung	Jörg Lay, ML Infobox: Dr. Jona Freise, LAVES
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
Zentrale: 0511 120-0
poststelle@ml.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Stau 75
26122 Oldenburg
Zentrale: 0441 57026-0
Telefax: 0441 57026-179
poststelle@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg
Martin-Niemöller-Straße 2
26133 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 8300-150
poststelle.ifb-ig@laves.niedersachsen.de

Futtermittelinstitut Stade
Heckenweg 6
21680 Stade
Telefon: 04141 933-600
poststelle.fi-stade@laves.niedersachsen.de

Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon: 05141 59387-10
poststelle.ib-ce@laves.niedersachsen.de

KOMMUNALE BEHÖRDEN

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

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Aurich und der kreisfreien Stadt Emden
Postfach 14 80
26584 Aurich
Zentrale: 04941 16-0
Telefax: 04941 16-3999
veterinaeramt@landkreis-aurich.de

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice, öffentl. Sicherheit, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig
Zentrale: 0531 470-1
Telefax: 0531 470-5709
veterinaerwesen@braunschweig.de

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

Landkreis Cloppenburg
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Postfach 1480
49644 Cloppenburg
Zentrale: 04471 15-0
Telefax: 04471 15-430
veterinaeramt@lkclp.de

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

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

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

Landkreis Emsland
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Postfach 1562
49705 Meppen
Zentrale: 05931 44-0
Telefax: 05931 44-3639
veterinaeramt@emsland.de

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

Landkreis Goslar
Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter
Postfach 3114
38631 Goslar
Zentrale: 05321 7008-00
Telefax: 05321 7699843
veterinaeramt@landkreis-goslar.de

Landkreis Goslar – Nebenstelle Salzgitter
Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter
Post über Landkreis Goslar
Zentrale: 05341 839-0
Telefax: 05341 839-2409

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

Landkreis Göttingen – Nebenstelle Osterode am Harz
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Post über Landkreis Göttingen
Zentrale: 05522 960-5327
Telefax: 05522 960-65320

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

Landkreis Hameln-Pyrmont
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Postfach 101335
31763 Hameln
Zentrale: 05151 903-0
Telefax: 05151 903-2525
veterinaerwesen@hameln-pyrmont.de

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

Region Hannover
Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Postfach 147
30001 Hannover
Zentrale: 0511 616-0
Telefax: 0511 616-22826
fdw@region-hannover.de

Landkreis Harburg
Veterinärdienst
Postfach 1440
21414 Winsen (Luhe)
Zentrale: 04171 693-0
Telefax: 04171 693-63612
veterinaeramt@kharburg.de

Landkreis Heidekreis
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Quintusstraße 1
29683 Bad Fallingbommel
Zentrale: 05162 970-0
Telefax: 05162 970-402
veterinaeramt@heidekreis.de

Landkreis Helmstedt
Geschäftsbereich Ordnung, Verkehr, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Postfach 1560
38335 Helmstedt
Zentrale: 05351 121-0
Telefax: 05351 121-2600
veterinaeramt@landkreis-helmstedt.de

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

Landkreis Holzminden
Verbraucherschutz und Tiergesundheits
Postfach 1353
37593 Holzminden
Zentrale: 05531 707-0
Telefax: 05531 707-345
veterinaeramt@landkreis-holzminden.de

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
Postfach 2169
26414 Schortens
Zentrale: 04421 7788-0
Telefax: 04421 7788-770
veterinaeramt@jade-weser.de

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser – Grenzkontrollstelle JadeWeserPort
Post über Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
Zentrale: 04421 98785-101
Telefax: 04421 98785-111

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser – Regionalstelle Brake
Post über Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
Zentrale: 04401 927-609
Telefax: 04401 927-610

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser – Regionalstelle Wittmund
Post über Zweckverband Veterinäramt JadeWeser
Zentrale: 04462 86-1405
Telefax: 04462 86-1402

Landkreis Leer
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Postfach 17 40
26787 Leer
Zentrale: 0491 926-0
Telefax: 0491 926-1374
veterinaeramt@lkleer.de

Landkreis Lüchow-Dannenberg
Fachdienst 39 – Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Postfach 1252
29342 Lüchow (Wendland)
Zentrale: 05841 120-0
Telefax: 05841 120-287
veterinaerwesen@luechow-dannenberg.de

Landkreis Lüneburg
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Postfach 2080
21335 Lüneburg
Zentrale: 04131 26-0
Telefax: 04131 26-1633
veterinaeramt@landkreis-lueneburg.de

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

Landkreis Northeim
Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz
Postfach 1363
37143 Northeim
Zentrale: 05551 708-0
Telefax: 05551 708-422
veterinaeramt@landkreis-northeim.de

Landkreis Oldenburg
Veterinäramt
Postfach 1464
27781 Wildeshausen
Zentrale: 04431 85-0
Telefax: 04431 85-468
veterinaeramt@oldenburg-kreis.de

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

Landkreis Osnabrück

Veterinärdienst für Stadt und
Landkreis Osnabrück
Postfach 2509
49015 Osnabrück
Zentrale: 0541 501-0
Telefax: 0541 501-4416
veterinaerdienst@lkos.de

Landkreis Osnabrück –

Nebenstelle Bersenbrück
Veterinärdienst für Stadt und
Landkreis Osnabrück
Post über Landkreis Osnabrück
Telefax: 0541 501-68599

Landkreis Osterholz

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

Landkreis Peine

Fachdienst für Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Postfach 31 60
31203 Peine
Zentrale: 05171 401-0
Telefax: 05171 401-7726
lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de

Landkreis Rotenburg (Wümme)

Veterinäramt
Postfach 14 40
27944 Rotenburg (Wümme)
Zentrale: 04261 983-2357
Telefax: 04261 983-2399
veterinaeramt.row@lk-row.de

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen
Bahnhofstraße 25
31675 Bückeburg
Zentrale: 05721 703-5200
Telefax: 05721 703-5220
veterinaeramt@schaumburg.de

Landkreis Stade

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

Landkreis Uelzen

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Albrecht-Thaer-Straße 101
29525 Uelzen
Zentrale: 0581 82-736
Telefax 1: 0581 82-748
Telefax 2: 0581 82-747
veterinaeramt@landkreis-uelzen.de

Landkreis Vechta

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Postfach 13 53
49375 Vechta
Zentrale: 04441 898-0
Telefax: 04441 898-1036
veterinaeramt@landkreis-vechta.de

Landkreis Verden

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

Landkreis Wolfenbüttel

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

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt
Postfach 10 09 44
38409 Wolfsburg
Zentrale: 05361 28-2141
Telefax: 05361 28-1836
veterinaeramt@stadt.wolfsburg.de





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

Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 9262
26140 Oldenburg
Telefon: 0441 57026-0
www.laves.niedersachsen.de

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

Redaktion:

Juliane Gau
Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz (ML)
Stabsstelle Kommunikation, Presse

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



BILDNACHWEISE

LAVES: Seite 20, Seite 48, Seite 49, Seite 60

Adobe Stock:

Seite 1: A Linscott, Seite 2, rh2010, Seite 3: monticellllo, Seite 4: Olena Rudo, Seite 5: sergo321, Seite 6: Racamani, whitestorm, alter_photo, Africa Studio, javiindy, barmalini, oksix, ALF photo Seite 7: Prostock-studio, Seite 8: rh2010, Seite 9: ArtSys, puhimec, Seite 10_ Yuya Parker, Seite 12: PaeGAG, Seite 13: ercan senkaya, BGStock72, Seite 16: bodnarphoto, Seite 18: Justlight, Seite 19: Oleksii, vegefox.com, Seite 21: photocrew, Seite: 22: Syda Productions Seite 24: Mediteraneo Seite 25: Krakenimages.com Seite 26: Ildi, chernikovatv, Seite 28: shaiith Seite 29: shaiith, Africa Studio, Seite 30: Narsil, Seite 32: vegefox.com, Seite 33: Studio Romantic, Seite 34: Bnetto, Seite 36: Drobot Dean, Seite 37: Daria Mladenovic, Seite 38: vsnyder Seite 39: ahirao, photocrew, Seite 41: photosomething, Seite 42: Syda Productions, Seite 43: rh2010, Seite 45: Igor, Seite 46: minoandriani, Seite 47: Pixel-Shot, Valerii Honcharuk, Seite 50: Philipimage, rh2010, Seite 51: Felipe Caparrós, Seite 52: Africa Studio, barmalini, niteenrk, Olga Kriger, Seite 52/53: barmalini, Seite 54: AntonioDiaz, Seite 55: goodluz, blacksalmn, Seite 56: master1305, TS.PHOTOS, Seite 58/59: Odua Images Seite 59: anela47, Hakan Tanak, Pixel-Shot, zhang yongxin, Seite 60: Kaspars Grinvalds, Seite 63: bnenin, Seite 64: Summit Art Creations, Seite 65: dashu83, SKfoto, Seite 67: ipuwadol, Seite 68: monticellllo, Seite 69: Nataraj, LIGHTFIELD STUDIOS, Seite 70: Syda Productions, Vera Kuttelvaserova, Seite 71: udimir Jevtic, alexanderuhrin, davit85, Seite 72: Countrypixel , Seite 73: Klaus Brauner, Xaver Klausner, Seite 75: Przemyslaw Iciak, Seite 76: David, Seite 77: karrastock, Seite 78: haiderose, Seite 79: Pawel, Seite 80: Dennis Donohue, Seite 81: HPE, AB Photography, Seite 82: travelpeter, Seite 83: Piotr Krzeslak, Seite 84: Parilov, Gabriela Bertolini, Seite 85: dusanpetkovic1, Seite 87: Med Photo Studio, Seite 88: contrastwerkstatt, Seite 90: Yakobchuk Olena, Emma, Seite 91: BGStock72, Seite 95: Svitlana, Seite 96: vegefox.com, Seite 97: Alessandro Biascioli, Seite 100: PaeGAG, Yaroslav, Pixel-Shot, dronieguy

NACHWUCHS GESUCHT!

Seite 11

