



Verbraucherschutzbericht

2025

SCHUTZ
UND SICHERHEIT
FÜR MENSCH
UND TIER

NIEDERSACHSEN
DAS IST GROß.



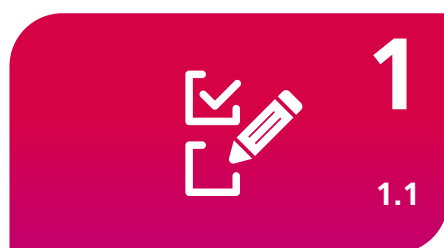


0

0.1

VORWORT

Einleitende Worte _____ 05

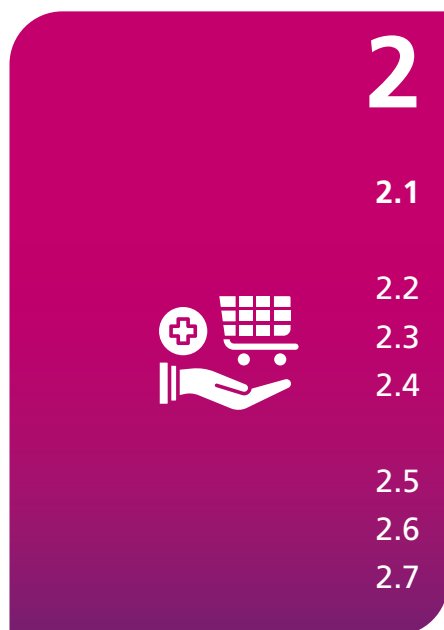


1

1.1

ORGANISATION UND AUFGABEN DES VERBRAUCHERSCHUTZES

Wer wir sind und was wir tun _____ 09



2

2.1

2.2

2.3

2.4

2.5

2.6

2.7

GESUNDHEITLICHER UND WIRTSCHAFTLICHER VERBRAUCHERSCHUTZ

Amtliche Überwachung von
Lebensmitteln und Verbraucherprodukten _____ 13

Nahrungsergänzungsmittel für Kinder _____ 19

PFAS im Speisefisch: Was Verbraucher wissen sollten _____ 24

PFAS im Alltag – mehr in der
Anwendung als man vermuten mag _____ 30

Eiswürfelmaschinen – kein Selbstläufer bei der Hygiene ____ 34

Kühltheken – außen hui kann innen pfui sein _____ 38

Authentizität von schwarzem Pfeffer im Fokus _____ 41



3

3.1

TIERSCHUTZ

Aufgaben und Ergebnisse
der amtlichen Tierschutzüberwachung _____ 49

4



4.1

4.2

4.3

4.4

4.5

TIERGESUNDHEIT

Tiergesundheit und

Tierseuchenbekämpfungsstrategien 55

Tierseuchenereignisse der vergangenen Jahre:

Ein Bericht aus den Niedersächsischen Landeslaboren 60

Geflügelpest 2025 – ein

außergewöhnlicher Seuchenzug 68

Afrikanische Schweinepest – ASP-Übung

entlang der Wertschöpfungskette 73

Wie geht es den kleinen

Meeressäugern im niedersächsischen Wattenmeer? 76

5



5.1

FUTTERMITTEL

Aufgaben und Ergebnisse der

amtlichen Futtermittelüberwachung 83

6



6.1

6.2

6.3

6.4

SERVICE

Verzeichnis der Autorinnen und Autoren 87

Liste der Verbraucherschutzbehörden in Niedersachsen 90

Bildnachweise 94

Impressum 95



0 VORWORT

0.1

Einleitende Worte

Liebe Leserinnen und Leser,

der Verbraucherschutzbericht 2025 gibt Einblicke in die vielfältigen Aufgaben des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Niedersachsen. Die Beiträge zeigen, wie Risiken frühzeitig erkannt, wissenschaftlich bewertet und geeignete Maßnahmen zum Schutz von Mensch und Tier umgesetzt werden.



Innovative Analysen ermöglichen die Untersuchung neuer Stoffgruppen wie z.B. PFAS.

Ein besonderer Schwerpunkt des Jahres 2025 lag auf der Tiergesundheit. Der umfangreiche Geflügelpest-Seuchenzug, die anhaltende Bedrohung durch die Afrikanische Schweinepest sowie der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Deutschland haben eindrucksvoll gezeigt, wie wichtig eine wirksame Tierseuchenprävention und eine enge Zusammenarbeit aller beteiligten Behörden sind. Gleichzeitig gewinnen moderne Überwachungsprogramme, Biosicherheitsmaßnahmen und Übungen zur Krisenvorsorge weiter an Bedeutung.

Auch die Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung entwickelt sich kontinuierlich weiter. Innovative Analysen ermöglichen die Untersuchung neuer Stoffgruppen wie PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) und

leisten ebenso einen wichtigen Beitrag zur Aufdeckung von Lebensmittelverfälschungen oder zur Beurteilung von Nahrungsergänzungsmitteln. Praxisberichte aus der Lebensmittelüberwachung zeigen zudem, wie konsequente Kontrollen und die Beratung von Betrieben dazu beitragen, hygienische Standards zu sichern und Verbraucherinnen und Verbraucher wirksam zu schützen.

Unser Dank gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der niedersächsischen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden, des LAVES sowie den zahlreichen Partnerinnen und Partnern aus Verwaltung, Wissenschaft und Wirtschaft. Ihr Engagement und ihre Fachkompetenz bilden die Grundlage für einen modernen und wirksamen gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre.



Miriam Staudte



Dr. Andrea Luger

Miriam Staudte

Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Dr. Andrea Luger

Präsidentin des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)



Marco Prietz

Marco Prietz

Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreises Rotenburg (Wümme)

Jürgen Krogmann

Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister der Stadt Oldenburg



Jürgen Krogmann



1

ORGANISATION UND AUFGABEN DES VERBRAUCHER- SCHUTZES

Autoren:

Dr. Jörg Baumgarte, Dr. Jens Witte

1.1

Wer wir sind und was wir tun

Der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie der Schutz der Tiere gehören zu den zentralen Aufgaben des Staates. Ziel ist es, die Gesundheit von Mensch und Tier zu schützen, Verbraucherinnen und Verbrauchern verlässliche Informationen für fundierte Kaufentscheidungen bereitzustellen und das Tierwohl zu fördern. Für diese Aufgaben sind in Deutschland die Bundesländer verantwortlich.

In Niedersachsen arbeiten das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie die kommunalen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden der Landkreise, kreisfreien Städte, der Region Hannover und des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser eng zusammen.

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Das ML setzt die fachlichen Schwerpunkte des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Dazu gehören die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung, die Tiergesundheit, der Tierschutz sowie der ökologische Landbau.



Eine Mitarbeiterin des LAVES untersucht Proben im Labor.



Die Untersuchungsergebnisse des LAVES sind entscheidend dafür, ob am Ort der Probennahme weitere Maßnahmen ergriffen werden müssen.

Als obere Landesbehörde unterstützt das LAVES die kommunalen Behörden und übernimmt landesweite Fachaufgaben. Hierzu zählen insbesondere:

- die Untersuchung und Begutachtung amtlicher Proben in sechs Instituten,
- die Futtermittelüberwachung,
- der Einsatz von zwei „Task Forces“ (Verbraucherschutz und Veterinärwesen), um die Landkreise beispielsweise bei Tierseuchenausbrüchen zu unterstützen,
- die Überwachung der Öko-Kontrollstellen,
- die Genehmigung und Überwachung von Tierversuchen und Tierversuchseinrichtungen.

Die kommunalen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärbehörden haben Betriebe entlang der gesamten Lebensmittelkette im Blick. Sie überprüfen unter anderem Hygiene, Kühlung, bauliche Voraussetzungen und die Eigenkontrollsysteme der Unternehmen, entnehmen Proben und veranlassen bei Bedarf weitere Maßnahmen auf Grundlage der Untersuchungsergebnisse des LAVES.

Im Bereich Tiergesundheit und Tierschutz überwachen die Veterinärbehörden unter anderem Tierhaltungen, Tiertransporte sowie den Einsatz von Tierarzneimitteln. Ziel ist es, Tierseuchen vorzubeugen, Tierleid zu vermeiden und den Antibiotikaeinsatz auf das notwendige Maß zu beschränken.

Erährungsbezogener und wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Der ernährungsbezogene Verbraucherschutz fördert eine gesundheitsbewusste Ernährung. Hierzu leisten unter anderem das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) sowie die Verbraucherzentralen mit zahlreichen Projekten einen wichtigen Beitrag.

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz stärkt die Rechte von Verbraucherinnen und Verbrauchern und fördert ihre Eigenverantwortung. Niedersachsen bringt sich hierzu über den Bundesrat und die Verbraucherschutzministerkonferenz in die Weiterentwicklung des Verbraucherrechts ein und unterstützt die unabhängige Verbraucherberatung, insbesondere durch die Förderung der 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.

zur anonymen
Meldestelle des
LAVES:



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.

zum Karriere-
portal des LAVES:

Wie wird man eigentlich ...

Lebensmittelkontrolleur oder -kontrolleurin?

Amtstierarzt oder -ärztin?

Lebensmittelchemiker oder -chemikerin?

Veterinärassistent oder -assistentin?





2 GESUNDHEIT- LICHER UND WIRTSCHAFTLICHER VERBRAUCHER- SCHUTZ

Autorinnen und Autoren:

Heike Naumann-Antenori, Astrid Burmeister,
Dr. Yasin Kuzu, Dr. Daniel Melles, Maximilian Nobis,
F. Buchwald, M. Henschel, Dr. T. Sonntag,
Dr. Heike Scharnhop

2.1

Amtliche Überwachung von Lebensmitteln und Verbraucher- produkten

Die amtliche Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen umfasst Produktion und Handel – einschließlich des Online-Handels. Die Betriebe werden stichprobenartig und risikobasiert durch die kommunalen Behörden (KB) kontrolliert. Der Kontrollschwerpunkt liegt auf Betrieben, von denen ein höheres Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung ausgehen könnte.

In Niedersachsen unterlagen 2025 mehr als 128.500 Betriebe der amtlichen Überwachung. Davon sind die meisten (etwa 47.300 Betriebe) Dienstleistungsbetriebe (z.B. Kantinen, Gaststätten und Imbisse) und Einzelhändler (ca. 43.600 Betriebe). Die übrigen ca. 37.600 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).



Eine Mitarbeiterin des LAVES für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven untersucht Proben im Labor.

Kontrollen und Verstöße im Überblick

Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen der überwachten Betriebe im Jahr 2025: Bei rund 58 Prozent der mehr als 57.600 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt.

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
128.538	38.585	57.656	33.308	30.938

Allgemeine Hygienemängel (z.B. 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 2025



- 15% Kennzeichnung und Aufmachung (9.286)
- 22 % Betriebliche Eigenkontrolle (13.567)
- 46% Betriebshygiene (19.007)
- 1% Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)* (548)
- 15% Andere (10.302)

* 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 fast 30.900 Kontrollen Maßnahmen, teilweise um gleich mehrere Verstöße zu ahnden.

Maßnahmen im Jahr 2025

Maßnahme	Anzahl	Maßnahme	Anzahl
Schriftliche Verwarnung	334	Einleitung eines Bußgeldverfahrens	852
Ordnungsverfügung	959	Einleitung eines Strafverfahrens	240
„Mängel-/Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)“	10.226	Nicht formelle Maßnahmen (z.B. mündliche und schriftliche Belehrungen, mündliche Verwarnungen ohne Verwarngeld und freiwillige Verkaufsbeschränkungen)	20.456

Ergebnisse der Probenahmen

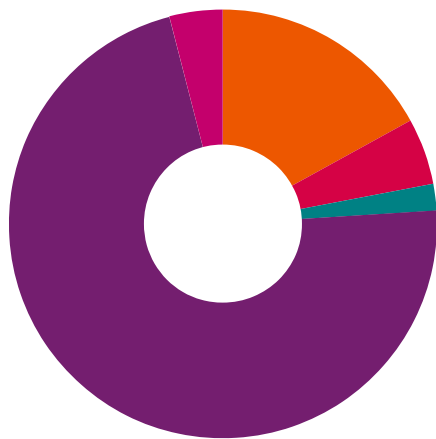
Neben den Betriebskontrollen zählt die Probenahme zu den wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2025 wurden mehr als 26.500 Proben in mehr als 8.500 Betrieben (ca. 7 Prozent) entnommen und untersucht. Überregionale Hersteller und Hersteller auf Einzelhandelsebene wurden besonders oft beprobt (22 bzw. 18 Prozent), bedingt durch ein höheres Betriebsrisiko im Herstellungsprozess.

Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen der überwachten Betriebe im Jahr 2025

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
128.538	8.519	26.593	4.503	4.849

Durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) wurden bei mehr als 4.500 Proben Abweichungen festgestellt, die von den KB gegenüber den Verantwortlichen der Unternehmen beanstandet wurden. Das entspricht einem Anteil von fast 17 Prozent aller entnommenen Proben.

Gründe für festgestellte Beanstandungen bei Proben im Jahr 2025



- 17% Mikrobielle Verunreinigung (821)
- 5% Andere Verunreinigung (225)
- 2% Zusammensetzung (126)
- 72% Kennzeichnung/Aufmachung (3.449)
- 4% Andere (192)

Fast 65 Prozent der Proben mit Kennzeichnungsmängeln (zum Beispiel irreführende Angaben, fehlende Zusatzstoffkennzeichnung) stammten aus dem Einzelhandel.

Bei 4.849 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 (20) und Ordnungsverfügungen (116) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (155 und 137).

Bei 2.646 Proben wurde die Beanstandung von der kommunalen Behörde an die für das Produkt 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 2025 insgesamt 30 Warnungen eingestellt, bei denen die Hersteller oder Importeure in Niedersachsen ansässig waren.

Auf lebensmittelwarnung.de informiert Niedersachsen über gesundheitsschädliche Lebensmittel.

Die 30 Warnungen bezogen sich auf Lebensmittel (29) und kosmetische Mittel (1). Dabei ging es um:

- Allergene (8 Fälle)
- Krankheitserreger (7 Fälle)
- Rückstände und Kontaminanten (7 Fälle)
- festgestellte Fremdkörper (3 Fälle)
- gesundheitsschädliche Substanzen (3 Fälle) und
- sonstige Gründe (1 Fall).

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen weiteren mehr als 210 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 Rahmen-Überwachung). Dabei spielen Betriebsart und das Produktrisiko eine Rolle. Bei einer Betriebskontrolle werden weitere Risiken (Verhalten des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) mittels eines Punktesystems beurteilt. Das Ergebnis dieser Bewertung bestimmt, wie häufig ein Betrieb kontrolliert wird (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 sie abgestellt werden.

2.2

Nahrungs- ergänzungsmittel für Kinder



Nahrungsergänzungsmittel (NEM) sind Lebensmittel zur Ergänzung der allgemeinen Ernährung. Sie enthalten Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren oder andere Stoffe mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und werden meist in dosierter Form, beispielsweise als Tabletten, Kapseln oder Flüssigkeiten angeboten. Für NEM gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, darunter Vorgaben zur Angabe der empfohlenen täglichen Verzehrmenge oder dass sie außerhalb der

Angeboten werden Produkte in Form von Fruchtgummis oder mit besonders kindgerechter Verpackungsgestaltung.

Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind. Produkte mit pharmakologisch wirkenden Inhaltsstoffen gelten nicht als Lebensmittel, sondern als zulassungspflichtige Arzneimittel.

Keine Definition für Kinder-NEM

Auf dem Markt werden allerdings NEM angeboten, die sich durch Aufmachung, Darreichungsform oder Altersangaben gezielt an Kinder richten. Hierzu zählen beispielsweise Produkte in Form von Fruchtgummis oder mit besonders kindgerechter Verpackungsgestaltung. Teilweise werden sie mit Aussagen zur Unterstützung der Entwicklung oder des Immunsystems beworben.¹ Weder die Richtlinie 2002/46/EG noch die Nahrungsergänzungsmittelverordnung (NemV) enthalten eine spezielle Definition für Nahrungsergänzungsmittel für Kinder. Gesetzlich festgelegte Höchstmengen für Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe bestehen derzeit weder für Erwachsene noch für Kinder. Für die Sicherheit der Produkte ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich.

Was prüft die Überwachung?

Im Rahmen eines Projekts untersuchte das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig 18 Nahrungsergänzungsmittel, die aufgrund ihrer Kennzeichnung und Aufmachung für Kinder ab dem vierten Lebensjahr beworben waren. Hierzu zählten unter anderem Gummibärchen, Ampullen, Sachets, Lutsch- und Kautabletten sowie Säfte.

Gegenstand der Untersuchung waren die Prüfung der Gehalte an Vitaminen und Mineralstoffen sowie die Kennzeichnung, Aufmachung und Bewerbung der Produkte.

Inhaltsstoffe – was sagen die Ergebnisse?

Die untersuchten Produkte enthielten entweder ausschließlich Vitamine oder waren zusätzlich angereichert mit Jod, Zink oder Eisen. Die deklarierten und analysierten Mengen stimmten nicht in allen Fällen überein. In zwei Fällen





wurde der angegebene Gehalt von Vitamin B2 bzw. Vitamin C unterschritten. In mehreren Proben wurden teilweise deutlich höhere Gehalte als deklariert ermittelt, beispielsweise für Vitamin D, Folsäure, Vitamin B6, Vitamin A, Jod und Zink (einzeln oder in Kombination).

Empfehlungen von DGE und BfR

Bei zwei Proben überschritt die empfohlene Tagesverzehrsmenge die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Tageszufuhren für einzelne Altersgruppen von Kindern.² Zusätzlich erfolgte eine Bewertung anhand der vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) veröffentlichten Höchstmengenvorschläge für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln.³ Bei vier Produkten lagen die deklarierten Gehalte teilweise über den vorgeschlagenen Höchstmengen für Erwachsene. Da es sich hierbei nicht um rechtsverbindliche Höchstmengen handelt, wurde auf die erhöhten Gehalte entsprechend hingewiesen.

Die Produktaufmachung

Bei einzelnen Produkten gab es Auffälligkeiten hinsichtlich der Aufmachungen und Verbraucherinformationen auf den Packungen. Die Aufmachung eines Produkts („Fruchtgummis mit Vitaminen“) vermittelte beispielsweise den Eindruck eines Süßwarenprodukts, während es sich tatsächlich um ein Nahrungsergänzungsmittel handelte.

Bei einem anderen Produkt („Leckere Bärchen“) wurde eine besonders an die Zielgruppe Kinder gerichtete Aufmachung festgestellt. Die Verpackung und Form richteten sich deutlich an Kinder. Um eine Verwechslung mit einer Süßware auszuschließen, wurde empfohlen, einen deutlich wahrnehmbaren Hinweis auf das Produkt aufzubringen. Dieser sollte darüber aufklären, dass es sich um ein Nahrungsergänzungsmittel und nicht um eine Süßigkeit handelt. Darüber hinaus wurde die Verwendung eines kindersicheren Verschlusses empfohlen.



Nahrungsergänzungsmittel werden meist in dosierter Form, beispielsweise als Tabletten, Kapseln oder Flüssigkeiten angeboten.

Unzulässige gesundheitsbezogene oder krankheitsbezogene Angaben

Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben wurden darüber hinaus bei 9 der 18 eingesendeten Proben festgestellt. Bei einem Produkt wurde mit Aussagen geworben, die einen Schutz vor Krankheiten suggerierten. Solche krankheitsbezogenen Angaben sind für Lebensmittel unzulässig.



Health Claims Verordnung

Nach der Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 dürfen gesundheitsbezogene Angaben und auch Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos nur verwendet werden, wenn sie wissenschaftlich bewertet und ausdrücklich zugelassen wurden. Angaben, die den Eindruck vermitteln, ein Lebensmittel könne Krankheiten verhindern, behandeln oder heilen, sind grundsätzlich unzulässig.

- 1 <https://www.bfr.bund.de/veroeffentlichung/nahrungs-ergaenzungsmittel-fuer-kinder-keine-gute-idee/>
- 2 DGE-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/>
- 3 BfR Stellungnahme – Aktualisierte Höchstmengenvorschläge für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln, Stellungnahme Nr. 006/2024 vom 22. Februar 2024; <https://www.bfr.bund.de/cm/343/aktualisierte-hoechstmengenvorschlaege-fuer-vitamine-und-mineralstoffe-in-nahrungsergaenzungsmitteln-und-angereicherten-lebensmitteln-2024.pdf>

Weiterführende
Informationen unter:
www.bvl.bund.de



2.3

PFAS im Speisefisch: Was Verbraucher wissen sollten



Handelsübliche Fischereierzeugnisse werden im Labor eingehend auf die Ewigkeitschemikalie PFAS untersucht.

PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) sind eine große Gruppe industriell hergestellter Chemikalien. Aufgrund ihrer hohen Beständigkeit werden sie in der Umwelt nur sehr langsam abgebaut, weshalb sie auch als „Ewigkeitschemikalien“ bezeichnet werden. PFAS können in die Nahrungskette gelangen und sich dort anreichern. Einige Vertreter gelten bei langfristiger Aufnahme als gesundheitlich bedenklich.

Das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) in Cuxhaven untersucht seit vielen Jahren Fische und Fischereierzeugnisse auf PFAS. Seit 2018 ermöglicht eine weiterentwickelte Analysemethode (LC-MS/MS-Methode) auch die Bestimmung sehr niedriger Gehalte. Insgesamt wurden seitdem rund 1.500 Proben untersucht.

Die untersuchten handelsüblichen Fischereierzeugnisse wiesen überwiegend niedrige bis mäßige PFAS-Gehalte auf. Überschreitungen der geltenden EU-Höchstgehalte wurden nicht festgestellt.

Höchstgehalte für vier PFAS: Wie viel darf drin sein?

Seit 2023 gelten für bestimmte Lebensmittel EU-weit Höchstgehalte für vier besonders relevante PFAS: Perfluorooctansulfonsäure (PFOS), Perfluorooctansäure (PFOA), Perfluornonansäure (PFNA) und Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS). Für diese Stoffe hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) 2020 eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) abgeleitet. Die Höchstgehalte sind in der Verordnung (EU) 2023/915 geregelt und beziehen sich sowohl auf die Einzelstoffe als auch auf ihre Summe (Σ EFSA-4).

Für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Fischen und Fischereierzeugnissen gelten je nach Tierart oder Erzeugnis unterschiedliche Höchstgehalte. Berücksichtigt werden, etwa bei getrockneten oder zusammengesetzten Erzeugnissen, auch Konzentrations- und Verdünnungseffekte.

EFSA-TWI

Für die Summe der vier genannten PFAS hat die EFSA eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. Der TWI dient der gesundheitlichen Bewertung der langfristigen Gesamtaufnahme und ist kein Grenzwert für einzelne Lebensmittel.



Seit 2018 wurden rund 1.500 Proben untersucht.

Wie stark der TWI ausgeschöpft wird, hängt unter anderem von den verzehrten Mengen, der Häufigkeit des Verzehrs und dem Körpergewicht ab. Neben Fisch tragen auch andere Lebensmittel und Trinkwasser zur PFAS-Gesamtaufnahme bei. Nach heutigem Kenntnisstand erfolgt die Hauptaufnahme von PFAS über die Ernährung.

Aktuelle Untersuchungen: Keine Überschreitung von Höchstgehalten in Speisefischen

Die Untersuchung von 205 Proben aus Meeresfang und Aquakultur in den Jahren 2024 und 2025 ergab überwiegend niedrige bis mäßige PFAS-Gehalte (Median: 0,09 µg/kg, P95: 2,34 µg/kg). Überschreitungen der Höchstgehalten wurden nicht festgestellt. PFOS war dabei regelmäßig die dominierende Verbindung.

Sprotten machten nur 12 Prozent der Proben aus, stellten aber 75 Prozent der oberen 10 Prozent der Σ EFSA-4-Gehalte. Krebstiere und Muscheln wiesen dagegen überwiegend sehr niedrige Gehalte auf (Median: 0,04 µg/kg, Max.: 0,62 µg/kg).

Auch die seit 2018 mehr als 1.100 untersuchten Plan- und Monitoringproben aus Meeresfang und Aquakultur bestätigen dieses Bild. Höhere Gehalte wurden insbesondere bei geräucherten Kleinfischen wie Sprotten sowie bei getrockneten Erzeugnissen festgestellt.

Unter Berücksichtigung üblicher Verzehrsmengen ergeben sich aus den gemessenen Gehalten überwiegend keine Hinweise auf eine außergewöhnlich hohe Ausschöpfung des EFSA-TWI durch die untersuchten handelsüblichen Fischprodukte.

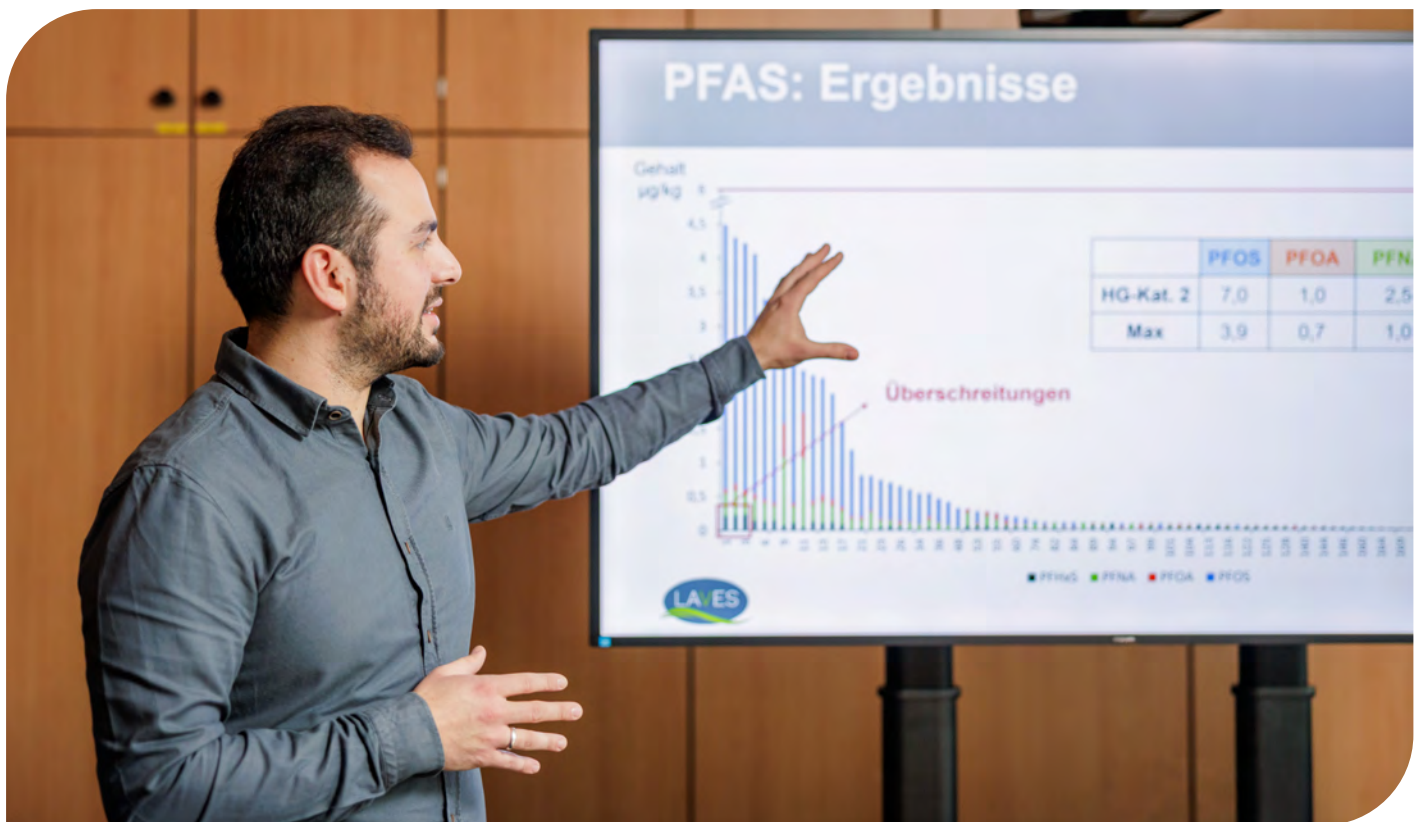
Dabei ist zu beachten, dass Verzehrsmengen je nach Person und Fischart stark variieren können und weitere PFAS-Aufnahmequellen hier nicht einbezogen sind. Zudem spielt die Herkunft der Fische eine Rolle: Neben der allgemeinen



Hintergrundbelastung können lokal belastete Gewässer oder Gebiete zu deutlich höheren PFAS-Gehalten führen.

Von diesen Ergebnissen zu unterscheiden sind Untersuchungen von Fischen aus belasteten Binnengewässern (zum Beispiel Aal, Brasse, Zander) sowie von Fischlebern. Hier können deutlich höhere PFAS-Gehalte auftreten, die im Rahmen gesonderter Projekte bewertet werden.

Das LAVES Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) in Cuxhaven untersucht seit vielen Jahren Fischproben auf PFAS.



Die Ergebnisse zeigen, dass auch die Einordnung der Verzehrsgewohnheiten und die Herkunft der Lebensmittel wichtig sind.

Fazit

PFAS sind in Fischereierzeugnissen häufig nachweisbar. Die im Rahmen der amtlichen Überwachung untersuchten handelsüblichen Proben aus Meeresfang und Aquakultur lagen jedoch unter den geltenden EU-Höchstgehalten.

Bei üblichen Verzehrsmengen ergeben sich derzeit keine Hinweise auf eine außergewöhnlich hohe Ausschöpfung der von der EFSA festgelegten tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge durch diese Produkte. Höhere Gehalte können jedoch insbesondere bei Fischen aus belasteten Binnengewässern oder in bestimmten Erzeugnissen wie Fischleber auftreten.

Die Ergebnisse zeigen, dass für die Bewertung von PFAS nicht allein die Konzentration eines Stoffes entscheidend ist. Ebenso wichtig ist die Einordnung der Verzehrsgewohnheiten und die Herkunft der Lebensmittel.



EFSA-TWI:

Wie sind PFAS-Gehalte in Fisch einzuordnen?

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat für die Summe von vier besonders relevanten PFAS einen sogenannten Tolerable Weekly Intake (TWI) von 4,4 Nanogramm pro Kilogramm Körpergewicht und Woche festgelegt. Der TWI dient der Bewertung der langfristigen Gesamtaufnahme über alle Aufnahmequellen. Eine Person mit einem Körpergewicht von 70 Kilogramm würde diesen TWI-Wert rechnerisch bei einem Verzehr von 150 Gramm Fisch pro Woche ausschöpfen, wenn der Fisch einen Gehalt von $2,05 \mu\text{g/kg} \sum\text{EFSA-4}$ (Summe von vier relevanten PFAS) aufweist.

Nur etwa 6 Prozent der im LAVES untersuchten Fischproben lagen oberhalb dieses Wertes. Dabei handelte es sich überwiegend um geräucherte Sprotten oder andere Kleinfische, die üblicherweise in deutlich geringeren Mengen verzehrt werden. Bei schätzungsweise 15 g pro Woche würde der EFSA-TWI erst bei einer etwa zehnfach höheren Konzentration rechnerisch ausgeschöpft.

Der aktuelle Maximalwert ($4,50 \mu\text{g/kg}$ für Sprotten) entspräche unter diesen Annahmen rund 22 Prozent des TWI. Diese Beispielrechnung stellt keine abschließende Expositions- oder Sicherheitsbewertung dar, verdeutlicht aber die Notwendigkeit einer differenzierten Betrachtung auffälliger Gehalte.

2.4

PFAS im Alltag – mehr in der Anwendung, als man vermuten mag



PFAS-Vorprobe mit Wasser
und Öl.

PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) begegnen Verbraucherinnen und Verbrauchern im Alltag häufiger, als vielen bewusst ist. Aufgrund ihrer wasser-, öl- und schmutzabweisenden Eigenschaften auf Oberflächen werden sie in zahlreichen Produkten eingesetzt und sind für viele Anwendungen bislang nur schwer zu ersetzen. Daneben kommen die Substanzen jedoch auch in verschiedenen Anwendungen zum Einsatz, die

für Verbraucherinnen und Verbraucher nicht unmittelbar erkennbar sind. So können PFAS beispielsweise bei der Herstellung von dünnen Kunststofffolien eingesetzt werden. Dort erfüllen sie während des Produktionsprozesses eine Funktion und haben im Endprodukt keine Funktion mehr.

PFAS-Analytik – Untersuchung von Polymeren

Die große Vielfalt an PFAS stellt die amtliche Überwachung vor erhebliche analytische Herausforderungen im Labor. Besonders anspruchsvoll ist, dass PFAS in Verbraucherprodukten üblicherweise in Form von Polymeren vorliegen. Diese großen und verzweigten Molekülstrukturen können mit vielen bewährten Untersuchungsverfahren nicht direkt erfasst werden. Dabei stellen diese polymeren PFAS sowohl hinsichtlich ihrer strukturellen Vielfalt als auch bezüglich ihres Vorkommens den Großteil von PFAS in Verbraucherprodukten dar.

Polymere PFAS lassen sich analytisch in zwei Gruppen unterteilen. Bei einer Gruppe können charakteristische Bestandteile gezielt durch chemische Reaktionen freigesetzt und anschließend bestimmt werden. Bei der anderen Gruppe ist ein indirekter Nachweis über den Fluorgehalt (Elementaranalyse) möglich.

Zur ersten Gruppe gehören PFAS-Polymere, deren fluoriierte Seitenketten die erwünschten Effekte auf Oberflächen bewirken. Durch geeignete chemische Verfahren können diese Seitenketten analytisch erfasst werden. Das LAVES-Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg (IfB) hat hierfür ein analytisches Verfahren etabliert, mit dem diese Gruppe von polymeren PFAS gezielt nachgewiesen werden kann.^{1, 2}

Zur zweiten Gruppe (Nachweis über eine Elementaranalyse des enthaltenen Fluors) zählen z. B. vollständig fluoriierte Kunststoffe wie Polytetrafluorethylen (PTFE) – besser bekannt unter dem Handelsnamen „Teflon“. Hier erfolgt der



Wegen der großen Vielfalt an PFAS steht die amtliche Überwachung im Labor vor großen Herausforderungen.

Nachweis bislang überwiegend indirekt über den Fluorgehalt nach vollständiger Verbrennung. Das Verfahren erlaubt allerdings keinen direkten Rückschluss auf die eingesetzten, beziehungsweise vorhandenen PFAS.

Eine weitere Schwierigkeit des Verfahrens liegt darin, dass auch in Mineralien gebundenes Fluor (anorganisches Fluor) erfasst wird, das nicht Bestandteil von PFAS ist. Um diese analytischen Hürden zu überwinden, arbeitet das IfB an einem Verfahren zur Unterscheidung von organischem und anorganischem Fluor. Erste Untersuchungen zeigen, dass hierfür unterschiedliche Verbrennungstemperaturen genutzt werden können.³

PFAS-Recht – Europäische Verordnungen im Wandel

Neben analytischen Herausforderungen ist die rechtliche Regulierung von PFAS im Wandel. Die amtliche Überwachung muss dabei sowohl ein hohes Schutzniveau für Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Umwelt berücksichtigen, als auch den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit berücksichtigen.⁴

Ähnlich wie in der Analytik ergeben sich auch bei der rechtlichen Bewertung besondere Herausforderungen durch polymere PFAS in Verbraucherprodukten. Bestehende Regelungen beziehen sich häufig auf bestimmte monomere PFAS, die oft Abbauprodukte von polymeren PFAS sind. Eine besondere Schwierigkeit bei der Bewertung ergibt sich daraus, dass ein tatsächlicher Abbau der polymeren PFAS in aller Regel nicht nachgewiesen werden kann und hier auf wissenschaftliche Veröffentlichungen verwiesen werden muss.

Künftig wird eine umfassende Regulierung aller PFAS an Bedeutung gewinnen. Dabei sollen nicht mehr nur einzelne Substanzgruppen, ausgehend von monomeren PFAS, reguliert werden, sondern PFAS in ihrer Gesamtheit. Dies



könnte die rechtliche Beurteilung, insbesondere ausgehend vom Grenzwert für (Gesamt-)Fluor, einerseits vereinfachen, jedoch die Überwachung vor neue Herausforderungen bei den Messverfahren stellen.

Die Weiterentwicklung verlässlicher analytischer Verfahren und die Fortentwicklung des Rechtsrahmens bleiben folglich eng miteinander verknüpft. Für die amtliche Überwachung wird es entscheidend sein, neue analytische Verfahren und Regulierungen zeitnah umzusetzen.⁵

Polytetrafluorethylen (PTFE) – besser bekannt unter dem Handelsnamen „Teflon“ – kommt häufig als Beschichtung in Pfannen zum Einsatz.

1 <https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/bedarfsgegenstande/aktuell/pfas-im-alltag-eine-belastung-fur-die-ewigkeit-241888.html>

2 https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/bedarfsgegenstande/bedarfsgegenstande_mit_korperkontakt/pfas-in-textilien-schutz-gegen-die-elemente-schaden-fur-die-umwelt-249138.html

3 <https://doi.org/10.1080/19440049.2026.2623139>

4 <https://lebensmittel.org/wissenswertes/monatsartikel/1372-monats-artikel151.html>

5 https://environment.ec.europa.eu/publications/guidance-document-packaging-and-packaging-waste-regulation-ppwr_en

2.5

Eiswürfel- maschinen – kein Selbstläufer bei der Hygiene



Bei mangelhafter Hygiene können Eiswürfel mikrobiologisch belastet sein.

Eiswürfel werden in gastronomischen Betrieben regelmäßig zur Kühlung und Zubereitung von Getränken verwendet. Unabhängig davon, ob sie vor Ort hergestellt werden oder von externen Anbietern bezogen werden, müssen sie hygienisch einwandfrei erzeugt, gelagert und verwendet werden.

Da Eiswürfel unmittelbar verzehrt werden, unterliegen ihre Herstellung und Handhabung den Anforderungen des europäischen Lebensmittelhygienerechts, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Bei mangelhafter Hygiene können Eiswürfel mikrobiologisch belastet sein und damit gesundheitliche Risiken für Verbraucherinnen und Verbraucher begründen, auch wenn sie optisch unauffällig sind.

In Eiswürfelmaschinen wird eine definierte Wassermenge auf eine gekühlte Fläche geleitet und dort zu Eis gefroren. Gerade die wasserführenden und feuchten Bereiche können bei unzureichender Reinigung hygienische Risiken bergen. Sie müssen daher regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Feuchtes Milieu als Wachstumsfaktor für Mikroorganismen

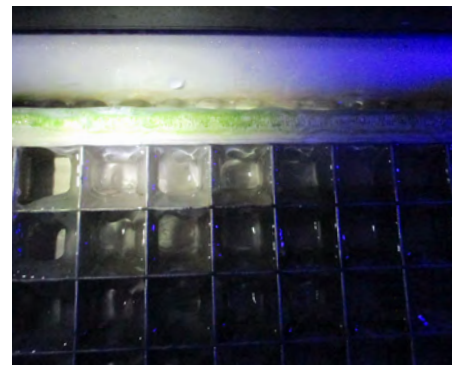
Besonders zu berücksichtigen sind dabei, neben den wasserführenden Bereichen, Vorratsbehälter und Entnahmehilfen. Das dauerhaft feuchte Milieu begünstigt die Bildung von Kalkablagerungen und Biofilmen, in denen sich Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen und Schimmel ansiedeln können.

Auch Entnahmehilfen wie Becher, Schaufeln und Zangen sind hygienisch sensible Gegenstände. Der Einsatz ungeeigneter Entnahmehilfen, wie beispielsweise Trinkgläser, kann bei Schnittverletzungen zu Kontaminationen oder bei Glasbruch zu Risiken durch Fremdkörper führen.

Voraussetzung für einen hygienischen Betrieb von Eiswürfelmaschinen in der Gastronomie sind geschulte Mitarbeitende sowie die konsequente Einhaltung der Reinigungs- und Hygienemaßnahmen.



Biofilm im Innenbereich einer Eiswürfelmaschine.



Stark verfärbte Beläge.



Konsequente Hygiene beim Betreiben von Eiswürfelmaschinen ist Voraussetzung für den sicheren Genuss eisgekühlter Getränke.

Kontrollergebnisse im Landkreis Göttingen

Im Jahr 2025 lag ein besonderer Überwachungsschwerpunkt im Landkreis Göttingen auf der Kontrolle von Eiswürfelmaschinen in den verschiedenen Betrieben. Die Kontrollen der Betriebe werden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung auf Grundlage der Verordnung (EU) 2017/625 sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) durchgeführt.

In rund 40 Betrieben wurden hygienische Mängel im Zusammenhang mit Eiswürfelmaschinen festgestellt. In sieben Fällen wiesen die Maschinen schimmelverdächtige Belägen auf.

Das Personal der Lebensmittelüberwachung ordnete je nach Schwere der festgestellten Mängel geeignete Maßnahmen an. Hierzu gehörten insbesondere die Reinigung der Maschinen und die Entsorgung vorhandener Eisvorräte.

In schwerwiegenden Fällen wurden Anlagen vorübergehend außer Betrieb genommen. Aufgrund erheblicher Hygienemängel im Zusammenhang mit Eiswürfelmaschinen und weiteren betrieblichen Beanstandungen leitete die Lebensmittelüberwachung des Landkreises 16 Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahren ein.

Teilweise erfolgte zudem eine Veröffentlichung im Portal „Informationen zu Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht in Niedersachsen.“

→
Zum
niedersächsischen
Meldeportal:



i

Mikrobiologische Untersuchungen bestätigen Hygienearisiken

Eiswürfelmaschinen gelten als hygienisch sensible Anlagen, da feuchte Innenbereiche die Bildung von Biofilmen und mikrobiellen Belägen begünstigen. Glasbruch kann zudem zu Schnittverletzungen führen oder als Glassplitter ins Getränk gelangen.

Im Rahmen eines Probenprojekts wurden acht Eiswürfelproben zur mikrobiologischen Untersuchung an das LAVES übersandt. Dabei wurden vereinzelt mikrobiologische Auffälligkeiten festgestellt, die die Bedeutung einer konsequenten Reinigung und Wartung von Eiswürfelmaschinen unterstreichen.

2.6

Kühltheken – außen hui kann innen pfui sein



Die Einhaltung der Kühlkette ist eine wesentliche Voraussetzung für die Sicherheit leicht verderblicher Lebensmittel.

Kühltheken und Kühlvitrienen sind im Lebensmittelhandwerk, in der Gastronomie und im Einzelhandel unverzichtbar. Sie dienen der Lagerung und Präsentation kühlpflichtiger Lebensmittel.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden Betriebe regelmäßig kontrolliert. Dabei wird insbesondere geprüft, ob die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten und die Kühleinrichtungen hygienisch betrieben werden.

Die Einhaltung der Kühlkette ist eine wesentliche Voraussetzung für die Sicherheit leicht verderblicher Lebensmittel. Unterbrechungen können das Wachstum von Mikroorganismen begünstigen und die Haltbarkeit sowie die Sicherheit der Produkte beeinträchtigen. Für verschiedene Lebensmittel gelten spezifische Anforderungen an die Lagertemperatur. So darf Fleisch im Allgemeinen beispielsweise bei maximal +7 Grad Celsius gelagert werden, Geflügelfleisch nur bei maximal +4 Grad Celsius. Auch für verzehrfertige Lebensmittel wie belegte Brötchen oder aufgeschnittenes Obst sind risikoadäquate Kühlbedingungen erforderlich.

In der Kontrollpraxis werden regelmäßig Temperaturabweichungen festgestellt. Dies kann unterschiedliche Ursachen haben.

Häufige Ursachen sind:

- Unterbrechung der für die Kühlung erforderlichen Luftströme durch zu hohe Packhöhe bzw. Überfüllung
- Lagerung von empfindlichen Lebensmitteln in ungeeigneten Temperaturbereichen
- technische Defekte bzw. technische Mängel

Damit die Kühlkette überwacht werden kann, müssen die Temperaturen durch das Personal regelmäßig erfasst und dokumentiert werden. Das verantwortliche Personal muss entsprechend geschult sein und die Temperaturvorgaben kennen sowie bei Abweichungen Maßnahmen einleiten.

Im Rahmen der Überwachung werden regelmäßig hygienische Mängel an Kühleinrichtungen festgestellt. Diese betreffen häufig Bereiche, die bei der Reinigung nur schwer zugänglich und von außen nicht sichtbar sind. Im Inneren von Kühleinrichtungen kann sich auch Kondenswasser ansammeln. Dieses feuchte Umgebungsmilieu in Kombination mit Lebensmittelresten bildet einen guten Nährboden für die Entstehung von Biofilmen. Darüber hinaus können



Positivbeispiel einer Kühltheke



Verschmutzter Bereich.

nicht entfernte Lebensmittelrückstände Schädlinge wie Schadnager und Insekten anziehen.

Für eine fach- und sachgerechte Reinigung sind Hygienebewusstsein sowie Kenntnisse zu Aufbau und Handhabung aller im Betrieb genutzten Geräte, auch Kühleinrichtungen, erforderlich.

Werden Verstöße festgestellt, ordnet die Lebensmittelüberwachungsbehörde die weiteren erforderlichen Maßnahmen an. Hierzu zählen insbesondere die Reinigung betroffener Bereiche, die Entsorgung nicht mehr verkehrsfähiger Lebensmittel sowie in schwerwiegenden Fällen auch die vorübergehende Außerbetriebnahme von Kühleinrichtungen. Abhängig von Art und Umfang der festgestellten Mängel kann es erforderlich sein, Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren einzuleiten. Im Rahmen der amtlichen Kontrollen wurden auch im Jahr 2025 wiederholt Temperaturabweichungen und Hygienemängel an Kühltheken und Kühlvitritten festgestellt. Die Beanstandungen reichen von unzureichenden Kühltemperaturen bis hin zu Reinigungsmängeln in schwer zugänglichen Bereichen.

Die Überprüfung der Kühlvorrichtungen erfolgte auf Grundlage der Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB).



Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird geprüft, ob die vorgeschriebenen Kühltemperaturen eingehalten und die Kühleinrichtungen hygienisch betrieben werden.

2.7

Authentizität von schwarzem Pfeffer im Fokus



Von Hausmannskost bis zur Spitzengastronomie – Pfeffer ist ein Grundgewürz in nahezu jeder Küche. Alle handelsüblichen Pfeffersorten – schwarz, weiß, grün oder rot – stammen botanisch von der Pflanze „Piper nigrum“. Unterschiede in Farbe, Geschmack und Zusammensetzung ergeben sich vor allem durch den Erntezeitpunkt und die jeweilige Verarbeitung der Beeren.

Für die Schärfe im Pfeffer sorgt das Alkaloid Piperin.

Piperin sorgt für die Schärfe

Für die Schärfe im Pfeffer sorgt das Alkaloid Piperin. Sein Gehalt variiert je nach Sorte, Reife und Verarbeitung und liegt meist zwischen 4 Prozent und 10 Prozent des Trockengewichts der Pfefferkörner.¹ Piperin trägt wesentlich zum Geschmack von Lebensmitteln bei und ist gemäß Artikel 10 in Verbindung mit Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromastoff zugelassen. Piperin wird als Aromastoff in Würzmischungen sowie in industriell verarbeiteten Produkten verwendet. Auch in Nahrungsergänzungsmitteln findet es breite Anwendung.

Hintergrund der Probenahmen

Aufgrund gestiegener Marktpreise für Pfeffer und der damit verbundenen erhöhten Attraktivität für mögliche Verfälschungen wurde schwarzer Pfeffer in den Jahren 2024 und 2025 im Rahmen mehrerer Projekte untersucht. Zuletzt im Oktober 2024 meldete der Fachverband der Gewürzindustrie erneut drastische Preissteigerungen bei Pfeffer.² Grund hierfür ist die geringe Ernte in den Hauptanbauländern, die die globale Versorgung stark einschränkt. Mit einer Entspannung war vorerst nicht zu rechnen.

Daher richtete das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover (LVI BS/H) in den Jahren 2024 und 2025 sein Augenmerk auf die Untersuchung von schwarzem Pfeffer. Im Rahmen mehrerer Projekte wurden Qualitätsparameter in gemahlenem sowie ganzem Pfeffer untersucht. Die Proben stammten aus verschiedenen Handelsstufen aus ganz Niedersachsen, darunter regionale Gewürzmühlen, Großhandelsunternehmen sowie der stationäre Einzelhandel. Aufgrund mehrerer dort ansässiger Hersteller konnten in Zusammenarbeit mit der kommunalen Behörde des Landkreises Osnabrück verstärkt von dort Proben genommen werden.

Untersuchung der Qualitätsparameter

Bei den untersuchten Proben von ganzem schwarzem Pfeffer waren die Gehalte an Asche, Wasser und ätherischen Ölen unauffällig.

Aschegehalte

Schwarzer Pfeffer	Anzahl Proben	Asche in der Trockenmasse			
		Wertebereich	Gehalte > HG	Mittelwert	Median
	gesamt	g/100 g	Anzahl	g/100 g	g/100 g
ganz	20	3,8 – 5,4	0 (0 %)	4,3	4,1
gemahlen	26	4,2 – 6,9	4 (15 %)	5,3	5,2

HG: Höchstgehalt Asche (7,00 g/100 g TM bei ganzem (Handelsklasse III) und 6,0 g/100 g TM bei gemahlenem schwarzem Pfeffer) laut Codex Alimentarius

Wassergehalte

Schwarzer Pfeffer	Anzahl Proben	Wasser			
		Wertebereich	Gehalte > HG	Mittelwert	Median
	gesamt	g/100 g	Anzahl	g/100 g	g/100 g
ganz	20	9,0 – 11,8	0 (0 %)	10,5	10,5
gemahlen	25	7,9 – 10,5	0 (0 %)	9,6	9,7

HG: Höchstgehalt Wasser (13,0 g/100 g bei ganzem (Handelsklasse III) und 12,0 g/100 g bei gemahlenem schwarzem Pfeffer laut Codex Alimentarius)

Gehalt an ätherischem Öl

Schwarzer Pfeffer	Anzahl Proben	ätherisches Öl in der Trockenmasse			
		Wertebereich	Gehalte < MG	Mittelwert	Median
	gesamt	ml/100 g	Anzahl	ml/100 g	ml/100 g
ganz	20	2,5 – 7,0	0 (0 %)	4,1	4,0
gemahlen	25	1,0 – 4,0	0 (0 %)	2,0	2,0

MG: Mindestgehalt ätherisches Öl (1,0 ml/100 g TM bei ganzem (Handelsklasse III) und 1,0 ml/100 g TM bei gemahlenem schwarzen Pfeffer laut Codex Alimentarius

Auch die gemessenen Piperinglehalte entsprachen den Anforderungen des Codex Alimentarius. Beanstandungen wurden nicht ausgesprochen.

Piperinglehalte

Schwarzer Pfeffer	Anzahl Proben	Piperin in der Trockenmasse			
		Wertebereich	Gehalte < MG	Mittelwert	Median
	gesamt	g/100 g	Anzahl	g/100 g	g/100 g
ganz	20	2,6 – 7,0	0 (0 %)	4,1	4,0
gemahlen	40	2,8 – 4,8	15 (38 %)	3,7	3,7

MG: Mindestgehalt Piperin (2,0 g/100 g TM bei ganzem (Handelsklasse III) und 3,5 g/100 g TM bei gemahlenem schwarzen Pfeffer laut Codex Alimentarius



Was ist der Codex Alimentarius?

Der Codex Alimentarius enthält international anerkannte Standards für Lebensmittel. Für schwarzen Pfeffer legt er unter anderem Anforderungen an verschiedene Qualitätsparameter fest und dient weltweit als wichtige Orientierung bei der Bewertung von Lebensmitteln. Er wird von der Codex-Alimentarius-Kommission erstellt, einem gemeinsamen Gremium der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Obwohl rechtlich nicht bindend, dient er der Harmonisierung von Lebensmittelvorschriften weltweit, schützt Verbraucherinnen und Verbraucher und erleichtert den globalen Handel.

Gemahlener Pfeffer

Bei gemahlenem schwarzem Pfeffer wurden im Vergleich zu den Literaturwerten teilweise geringere Piperinergehalte festgestellt. Keine Probe gemahlenen Pfeffers wies einen deutlich erhöhten Wert auf. Die gemessenen Werte lagen jedoch insgesamt innerhalb der geltenden Bewertungsmaßstäbe, sodass keine Beanstandungen erforderlich waren.

Untersuchung auf Lösungsmittel

Ergänzend erfolgte eine Untersuchung auf Lösemittelrückstände von Benzol, Styrol und weiteren Lösungsmitteln. Die Untersuchung verlief ohne auffällige Befunde.

Ergänzende Untersuchungen der Aromaprofile zeigten, dass gemahlener Pfeffer im Verlauf der Lagerung an Aromaintensität verliert. Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Verarbeitung und Lagerdauer sowohl die sensorische Qualität als auch den Piperinergehalt beeinflussen. Außerdem bilden sich bei gelagerten, gemahlenen Proben verschiedene Oxidationsprodukte wie die Monoterpene Linalool und Terpinen-4-ol,



In gemahlenem Pfeffer wurden teilweise geringere Piperinergehalte festgestellt.



Um den Pipingehalt
bestmöglich zu bewahren,
empfiehlt sich das Mahlen
unmittelbar vor der
Verwendung.

während die Konzentrationen an Limonen und β -Pinen zurückgehen. Geschmacklich kann sich dies durch den Wechsel von frisch, zitronig zu terpenartig bemerkbar machen.

Der niedrige Piperiningehalt könnte ebenfalls mit dem Alter des Pfeffers zusammenhängen, da frischer schwarzer Pfeffer typischerweise mehr Piperin enthält – die Aromastoffe und die Schärfe nehmen, insbesondere in gemahlener Ware, mit der Zeit ab.

Fazit

Die Untersuchungen zeigten insgesamt keinen Hinweis auf Verfälschungen oder sonstige Beanstandungsgründe. Unterschiede in den Piperingehalten standen vielmehr im Zusammenhang mit Verarbeitung und Lagerung. Dabei weist frisch gemahlener schwarzer Pfeffer tendenziell höhere Piperingehalte und eine ausgeprägtere Aromatik auf. Da Piperin empfindlich gegenüber Licht, Sauerstoff und Feuchtigkeit ist, kann unsachgemäße Lagerung zu einem deutlichen Wirkstoffverlust führen. Eine trockene, lichtgeschützte und luftdichte Aufbewahrung ist daher entscheidend für die Erhaltung der aromatischen Qualität. Um den Piperingehalt bestmöglich zu bewahren, empfiehlt sich das Mahlen unmittelbar vor der Verwendung.

Ausblick

Auch künftig soll die Qualität von im Handel erhältlichem gemahlenem Pfeffer mittels stichprobenartiger Untersuchungen weiter überwacht werden.



Eine trockene, lichtgeschützte und luftdichte Aufbewahrung ist entscheidend für die Erhaltung der aromatischen Qualität.

-
- 1 Altmeyers Enzyklopädie: Piperin. Fachbereich Phytotherapie; einsehbar unter: <https://www.altmeyers.org/de/naturheilkunde/piperin-153822>
 - 2 Fachverband der Gewürzindustrie e.V.: Preisanstieg bei Pfeffer: Fachverband der Gewürzindustrie informiert über aktuelle Marktentwicklungen



3 TIERSCHUTZ

Autor und Autorin:
Dr. Sebastian Rieder, Julia Jablonsky

3.1

Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung

Der Tierschutz ist seit mehr als zwei Jahrzehnten als Staatsziel im Grundgesetz verankert (Artikel 20a GG). Ziel der amtlichen Tierschutzüberwachung ist es, die Tiere vor Schmerzen, Leiden und Schäden zu schützen, die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorschriften sicherzustellen und das Tierwohl zu fördern. Dafür arbeiten verschiedene Behörden eng zusammen.

Aufgaben und Zuständigkeiten

In Niedersachsen ist das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) die oberste Landesbehörde für den Tierschutz; dort ist auch die Landesbeauftragte für den Tierschutz angesiedelt. Das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) unterstützt die Veterinärbehörden fachlich und berät unter anderem auch Ermittlungsbehörden bei Tierschutzverstößen. Die kommunalen Behörden überwachen vor Ort die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Anforderungen. Grundlage der amtlichen Tierschutzüberwachung sind europäische, bundes- und landesrechtliche Vorschriften.



Die amtliche Tierschutzüberwachung kontrolliert die Einhaltung des Tierschutzes.

Ausführungshinweise, Handbücher, Leitlinien, Sachverständigengutachten und gerichtliche Entscheidungen dienen der einheitlichen Umsetzung. Ergänzend tragen Schulungen des LAVES und der Landwirtschaftskammer Niedersachsen (LWK) zur Fortbildung von Tierhaltenden und Überwachungspersonal bei. Angeboten werden etwa für Tierhaltende Sachkundenachweise und Seminare zur tiergerechten Nutztierhaltung.

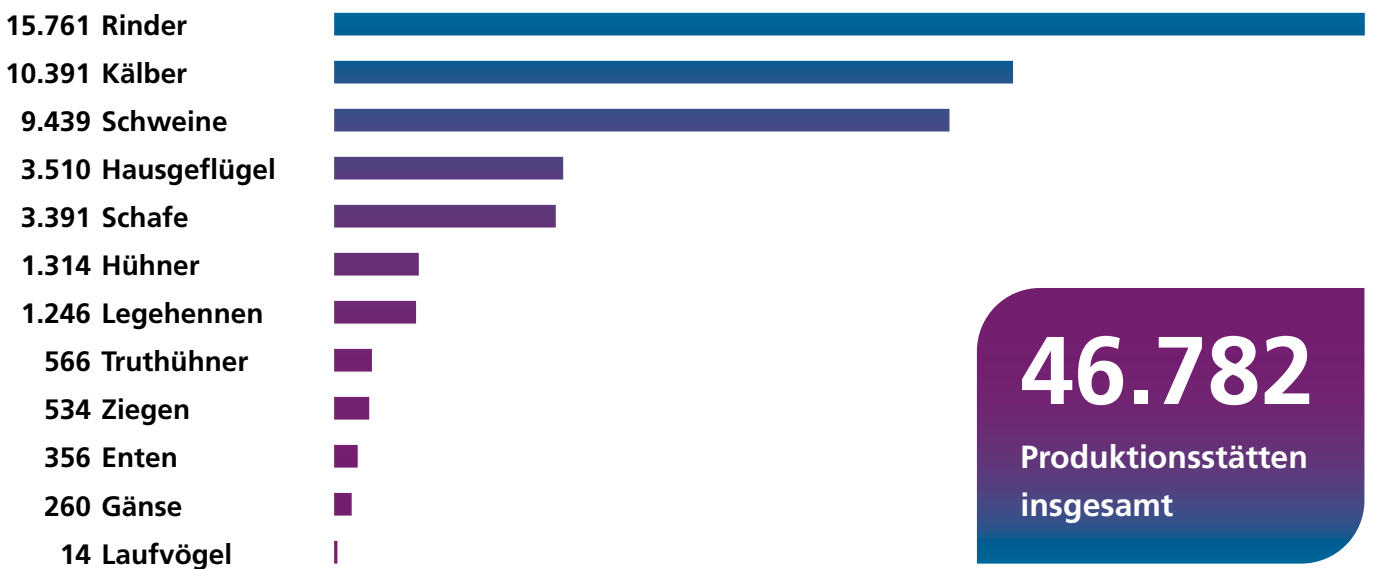
Betriebe mit Rinderzucht sind die häufigsten Nutztierhaltungen in Niedersachsen. Beliebt: das schwarzbunte Milchvieh.



Kontrollumfang

Die kommunalen Veterinärbehörden führen sowohl risiko-orientierte als auch anlassbezogene Kontrollen durch, wobei letzteres einen großen Anteil der Kontrollen darstellt. Das Spektrum reicht von klassischen Nutztierhaltungen über Pferde-, Kaninchen- oder Heimtierhaltungen, Zirkusbetriebe, Tierversuchseinrichtungen, Katzenpensionen, Schlachtbetriebe, Transportunternehmen bis hin zu Haltungen in Privathaushalten.

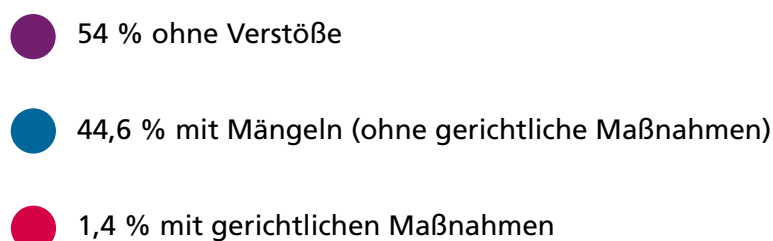
46.782 Nutztierhaltungen insgesamt, davon halten



Im Jahr 2025 waren in Niedersachsen insgesamt 46.782 kontrollpflichtige Nutztierhaltungen registriert. Es handelt sich dabei um Betriebe mit Haltungen von Legehennen, Hühnern, Kälbern, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Hausgeflügel, Laufvögeln, Enten, Gänsen sowie Truthühnern.

Im Jahr 2025 wurden neben einer Vielzahl von Kontrollen im Nicht-Nutztierbereich auch insgesamt 8.504 amtliche Kontrollen in rund 4.961 Nutztierhaltungsbetrieben durchgeführt, 2.283 Betriebe wiesen hierbei Mängel auf. Im Ergebnis wurden somit bei ca. 46 % der kontrollierten Betriebe Verstöße festgestellt, welche bei 1,4 % der kontrollierten Betriebe in gerichtlichen Maßnahmen mündeten.

Kontrollierte Nutztierhaltungen (n = 4.961)



Zusätzlich wurden 40.558 Transportkontrollen von Rindern, Schweinen, Schafen/Ziegen, Equiden, Geflügel sowie sonstigen Tierarten (Zootiere, Hunde, Katzen, Vögel (außer Geflügel), Neuweltkameliden) durchgeführt. Dabei wurden 730 Verstöße festgestellt (wobei eine Kontrolle auch verschiedene Verstöße umfassen kann). Dies entspricht rund 1,8 Prozent. In etwa 1,6 Prozent der beanstandeten Fälle wurden gerichtliche Maßnahmen eingeleitet.

Häufige Verstöße

Zu den häufigsten festgestellten Mängeln zählen die unzureichende Versorgung kranker oder verletzter Tiere, Defizite bei der Unterbringung sowie eine unzureichende Versorgung mit Futter und Wasser. Die Ursachen hierfür sind vielfältig. Neben fehlender oder nicht mehr aktueller Sachkunde spielen häufig auch wirtschaftliche Schwierigkeiten oder persönliche Überforderung der Tierhaltenden eine Rolle.



Häufig bemängelt: Die unzureichende Versorgung mit Futter und Wasser bei Viehtransporten.



Maßnahmen und Prävention

Werden Verstöße gegen das Tierschutzrecht festgestellt, leiten die zuständigen Behörden die erforderlichen Maßnahmen ein. Diese reichen – abhängig von Art und Schwere des Verstoßes – von mündlichen Belehrungen über Anordnungen und Bußgeldverfahren bis hin zur Abgabe an die Strafverfolgungsbehörden bei Verdacht auf eine Straftat. Neben der Ahndung von Verstößen kommt der Prävention eine besondere Bedeutung zu. Schulungen für Tierhaltende, beispielsweise zu neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen oder aktuellen Rechtsprechungen, sowie die kontinuierliche Fortbildung des Kontrollpersonals in den Überwachungsbehörden tragen dazu bei, tierschutzrechtliche Anforderungen einheitlich umzusetzen und Verstöße langfristig zu reduzieren.

Glückliche Hühner?

Schulungen für Tierhaltende helfen, tierschutzrechtliche Anforderungen umzusetzen.



4 TIER- GESUNDHEIT

Autorinnen und Autoren:

**Dr. Alice Welzel, Dr. Jens Brackmann,
apl. Prof. Dr. Martin Runge, Marek Milewski,
Dr. Christiane Rüben, Dr. Dirk Willem Kleingeld,
Britta Aschenbach, Dr. Svenja Scheffold**

4.1

Tiergesundheit und Tierseuchen- bekämpfungs- strategien

Niedersachsen zählt zu den bedeutendsten Agrarstandorten Deutschlands. Rund 2,3 Millionen Rinder, 9 Millionen Schweine und mehr als 106 Millionen gehaltene Geflügeltiere gilt es zu schützen.

Tiergesundheitsschutz ist eine wesentliche Voraussetzung für sichere Lebensmittel, eine verlässliche Lebensmittelversorgung sowie den Schutz von Umwelt und Wirtschaft. Darüber hinaus besteht ein enger Zusammenhang zwischen Tier- und Menschengesundheit, da bestimmte Krankheitserreger zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können.

Prävention und Überwachung von Tierseuchen

Die Tierseuchenprävention steht vor wachsenden Herausforderungen. Klimatische Veränderungen begünstigen die Einschleppung bestimmter Tierseuchenerreger, beispielsweise durch Vektoren wie Insekten oder Zecken. Zugleich erhöht der internationale Handel mit Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie der Reiseverkehr das Risiko einer Ausbreitung von Tierseuchen. Die kommunalen



Mit rund 2,3 Millionen Rindern zählt Niedersachsen zu den bedeutendsten Agrarstandorten in Deutschland.

Veterinärbehörden, das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) passen ihre Präventions- und Bekämpfungsstrategien kontinuierlich an diese Entwicklung an.

Nationale und unionsrechtliche Regelungen zur Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen richten sich an Behörden und alle, die direkt oder indirekt Kontakt mit Tieren haben, wie Tierhaltende, die Tierärzteschaft oder Transporteure. ML kommuniziert die Anforderungen dieser Rechtsakte regelmäßig an nachgeordnete Behörden. Zur Unterstützung einer harmonisierten und rechtskonformen Umsetzung der Regelungen erstellen LAVES, ML und kommunale Veterinärbehörden Merkblätter, Vorlagen und Hinweise, die im Tierseuchenbekämpfungshandbuch den Veterinärbehörden zugänglich gemacht werden. Regelmäßig werden Informationsveranstaltungen zu aktuellen Themen des Veterinärbereichs durchgeführt.

Tierseuchenlage 2025

Im Jahr 2025 hielten der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche bei Wasserbüffeln in Brandenburg und das aktive Geschehen der Afrikanischen Schweinepest bei Wildschweinen in Nordrhein-Westfalen, Hessen und Rheinland-Pfalz Deutschland in Atem. Niedersachsen wurde im Herbst mit einem hochgradig dynamischen Geflügelpestgeschehen konfrontiert. Von den Tierhaltenden umgesetzte Biosicherheitsmaßnahmen haben offensichtlich noch Schlimmeres verhindert. Ebenso wurden Nachweise der Blauzungenkrankheit verzeichnet, wenn auch nicht in einem so hohen Maße wie im Vorjahr.

Die ständige Gefahr eines Erregereintrags belegt, wie wichtig es ist, Tierbestände engmaschig zu überwachen. Für den Erhalt des für bestimmte Tierseuchen EU-anerkannten Freiheitsstatus führen die Behörden risikobasierte



Überwachungsprogramme durch. Erfreulich ist, dass nach erfolgreicher Tilgung die Anerkennung des Status „frei von der Bovinen Virusdiarrhoe“ für ganz Niedersachsen kurz bevorsteht. Weiterhin werden Monitoringprogramme bei Nutz- und Wildtieren durchgeführt, um Seuchen in Tierbeständen frühzeitig zu identifizieren und entsprechende Bekämpfungsmaßnahmen einleiten zu können.

Bekämpfung im Seuchenfall

Kommt es jedoch zur amtlichen Feststellung einer Seuche, sind Bekämpfungsmaßnahmen einzuleiten, die rechtlich vorgegeben sind und das Ziel haben, die Seuchenverbreitung schnell und effektiv einzudämmen. Den Behörden stehen verschiedenste Instrumente zur Verfügung, z. B. die Anordnung einer Aufstallung, ggf. Impfung und – sofern vorgeschrieben – die tierschutzgerechte Tötung von Tierbeständen. Die Maßnahmen dienen dem Schutz der für die Seuche empfänglichen Tierpopulation und beugen einer Weiterverbreitung vor.

Gerade in großen Tierbeständen muss die Seuchenverbreitung schnell und effektiv eingedämmt werden.





Von großer Bedeutung ist die unverzügliche Meldung von Auffälligkeiten in Tierbeständen. Stellt ein Unternehmer, etwa eine Tierhalterin oder ein Heimtierhalter, einen Nachweis oder Gründe für einen Verdacht einer bestimmten Seuche in seinem Verantwortungsbereich fest, so hat er dies unverzüglich der zuständigen Behörde zu melden. Dies berührt unter anderem auch Tierärztinnen und Tierärzte.

Biosicherheit – Vorbeugung als wirksamster Schutz

Es gilt aber „Vorbeugen ist besser als Bekämpfen“. Daher spielt die Einhaltung und Beachtung von Biosicherheitsmaßnahmen im Betrieb eine entscheidende Rolle. Seuchenerreger sollen erst gar nicht in die Ställe eindringen. Dazu wurden auf Initiative des Landvolkes Niedersachsen und der Niedersächsischen Tierseuchenkasse unter Beteiligung von Behörden, Wirtschaft und Wissenschaft Biosicherheitskonzepte erarbeitet. Da Tierhaltende nach dem EU-Tiergesundheitsrechtsakt die Verantwortung für die Gesundheit der von ihnen gehaltenen Tiere tragen, sollten sie entsprechende Arbeitshilfen nutzen.

Biosicherheitskonzepte sollen sicherstellen, dass Seuchenerreger erst gar nicht in die Ställe eindringen.



Weiterführende Informationen zu Biosicherheitskonzepten unter: tierseucheninfo.niedersachsen.de



4.2

Tierseuchen- ereignisse der vergangenen Jahre:

Ein Bericht aus den Niedersächsischen Landeslaboren



Die Kosten für die Untersuchungen auf Rinderkrankheiten werden in einigen Fällen von der Niedersächsischen Tierseuchenkasse übernommen.

Tierseuchen bedrohen unsere Haus- und Wildtierbestände. Sie werden durch Krankheitserreger hervorgerufen und verursachen erhebliches Tierleid und beträchtliche ökonomische Schäden. Einige Tierseuchen haben das Potenzial, Erkrankungen beim Menschen hervorzurufen, andere sind in der Lage Ökosysteme zu schädigen.

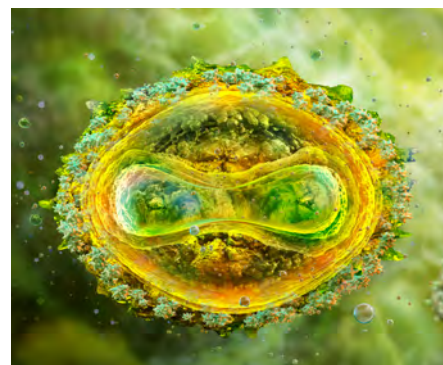
In Niedersachsen befinden sich einige der viehdichtesten Regionen Europas. Daneben gibt es viele Wildtiere, die durch Tierseuchen gefährdet werden oder diese verbreiten können (beispielsweise Vogelgrippe, Afrikanische Schweinepest (ASP) oder Hasenpest).



In Niedersachsen gibt es viele Wildtiere, die durch Tierseuchen gefährdet sind oder diese verbreiten können.

Für Tierseuchen bestehen Anzeige- und Meldepflichten (seit 2026 nur noch Meldepflichten), die zentral im sogenannten Tierseuchennachrichtensystem (TSN) des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI) erfasst werden. Darüber hinaus werden Tierseuchen im EU-Recht unterschiedlichen Kategorien zugeordnet, die unter anderem bestimmte Anforderungen an die Labordiagnostik nach sich ziehen.

Die Institute des LAVES spielen als unabhängige amtliche Labore des Landes Niedersachsen eine wichtige Rolle bei der Überwachung der Tierbestände. Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig/Hannover am Standort Hannover sowie das LVI Oldenburg untersuchen dazu Proben von Haus- und Wildtieren und halten dafür eine Vielzahl von Untersuchungsverfahren mit teilweise sehr hohen Untersuchungskapazitäten vor.



Tierseuchen können durch Viren ausgelöst werden.

Je nach Vorkommen einer Tierseuche und den jeweils bestehenden Überwachungs- oder Bekämpfungsprogrammen bestehen unterschiedliche Anforderungen an die Labordiagnostik.

Erfolgreich bekämpfte Tierseuchen

Zu den erfolgreich bekämpften Tierseuchen zählen unter anderem die Bovine Virusdiarrhoe (BVD) sowie die Infektion mit dem Bovinen Herpesvirus Typ 1 (BHV-1). Beide waren bis weit in die 2000er-Jahre noch sehr verbreitet. Zur Erlangung und Aufrechterhaltung der Freiheit mussten und müssen die LAVES-Labore jedes Jahr hohe Untersuchungszahlen erbringen (siehe Tabelle). Die Kosten für diese Untersuchungen werden durch die Niedersächsische Tierseuchenkasse getragen.

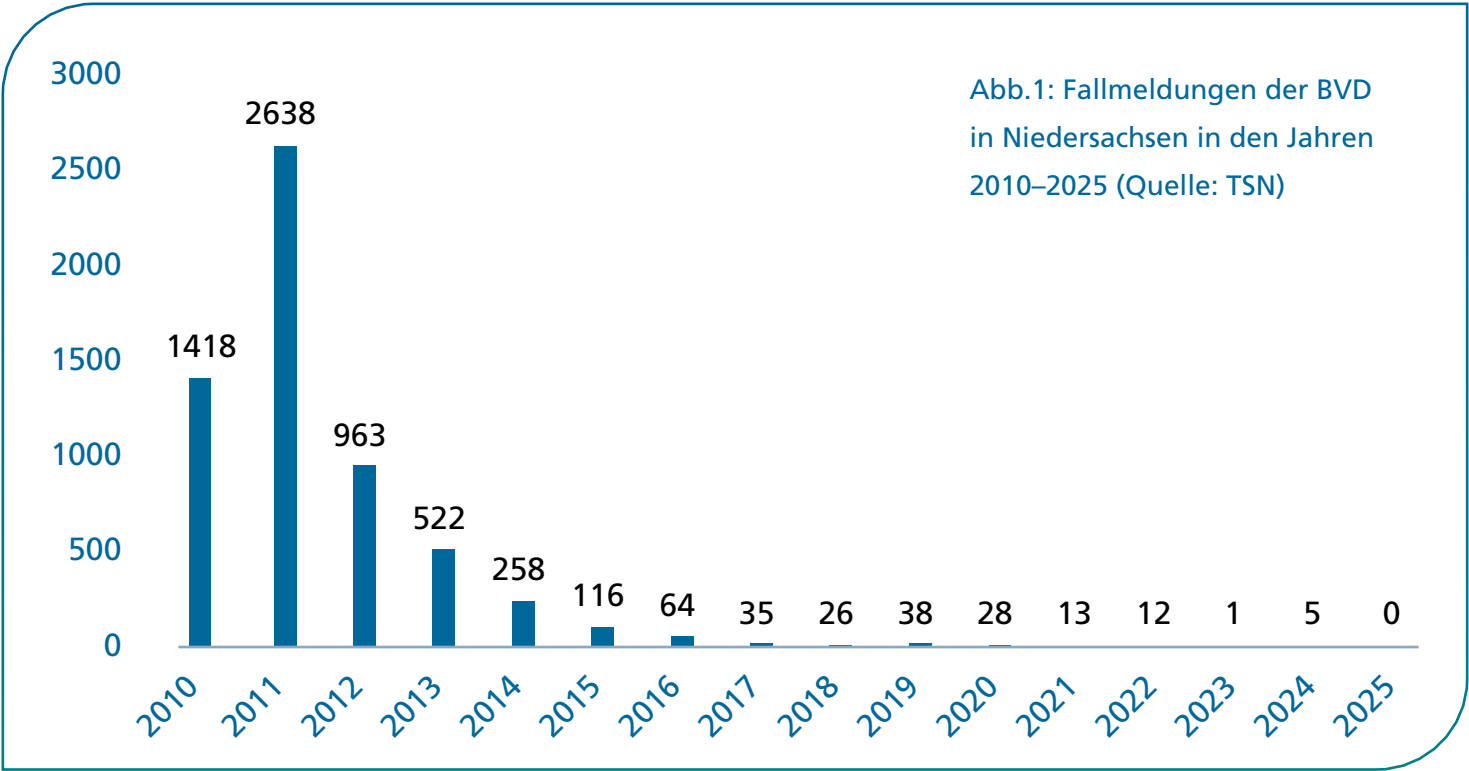
	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
BVD (Antigen)	536 Tsd.	522 Tsd.	512 Tsd.	507 Tsd.	519 Tsd.	494 Tsd.	475 Tsd.	480 Tsd.
BHV-1 (Antikörper)	439 Tsd.	406 Tsd.	375 Tsd.	369 Tsd.	360 Tsd.	350 Tsd.	306 Tsd.	277 Tsd.

Jedes Jahr werden
hunderttausende Untersu-
chungen auf BVD und BHV-1
vorgenommen.

Anzahl der Untersuchungen (in tausend) auf BVD und BHV-1
(Antigen- und Antikörpernachweise) in den Laboren des LAVES
(Quelle: Tätigkeitsberichte des LAVES)

Beide Tierseuchen wurden erfolgreich in Niedersachsen
bekämpft. In nachfolgender Abbildung 1 ist beispielhaft der
erfolgreiche Verlauf der Bekämpfung der BVD zu sehen.
(Quelle: TSN)

Bovine Virusdiarrhoe (BVD)



Wiederkehrende Tierseuchen

Einige Tierseuchen, wie zum Beispiel die Geflügelpest, treten immer wieder auf. Seit 2014 kommt es in niedersächsischen Geflügelbeständen immer wieder zu Ausbrüchen dieser sehr gefährlichen Tierseuche, die durch besonders stark krankmachende Vogelgrippeviren verursacht und durch infizierte Zugvögel verbreitet wird (siehe Abb. 2).

Geflügelpestausbrüche

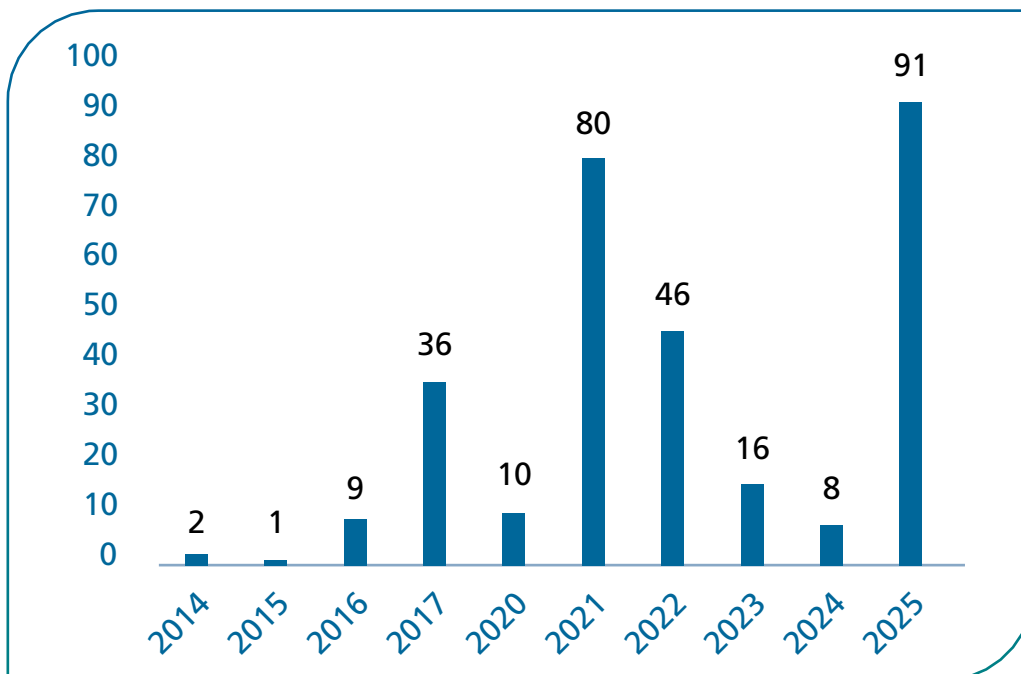


Abb. 2: Fallmeldungen der Geflügelpest in Niedersachsen in den Jahren 2014–2025 (Stand 01.06.2026, Quelle: TSN).

Allein im Geflügelpestgeschehen 2025/2026 wurden im LAVES 2.645 Einsendungen mit 17.000 Proben aus Geflügelhaltungen untersucht. Zusätzlich wurden ca. 2.250 Wildvögel auf Geflügelpest untersucht.

Ein weiteres Beispiel für wiederkehrende Tierseuchen ist die Blauzungkrankheit, deren Erreger durch Stechfliegen (Gnitzen) übertragen wird. Sie grassierte zwischen 2006 und 2008 mit dem Serotyp 8 in Niedersachsen. Nach etwa 13 Jahren kam mit dem Serotyp 3 eine andere Variante nach Niedersachsen zurück. Für die Bekämpfung dieser Seuche spielt eine sichere und schnelle Diagnosestellung im Labor

eine wichtige Rolle. So wurden im Jahr 2024 im LAVES über 40.000 Untersuchungen auf diese Tierseuche durchgeführt.

Tierseuchen mit Gefährdungspotenzial für die menschliche Gesundheit

Diese werden auch als Zoonosen bezeichnet. Der Erreger des Q-Fiebers, Salmonellen sowie die Tollwut sind hier beispielhaft zu nennen. Deutschland ist frei von der klassischen Tollwut. Eine Infektion kann jedoch bei illegal eingeführten Tieren (in der Regel Hunde) auftreten. Stecken sich ungeimpfte Personen an diesen Tieren an, so müssen sie umgehend behandelt werden. Eine schnelle und sichere Labordiagnostik am Tier ist dabei wichtig und wird in den Laboren des LAVES durchgeführt. Bei Fledermäusen tritt das Fledermaustollwutvirus auf, welches regelmäßig durch das LAVES in Niedersachsen nachgewiesen wird und ebenfalls, wenn auch nur sehr selten, beim Menschen zu Erkrankungen führen kann. Die Nachweise der letzten 10 Jahre sind in Abbildung 3 und 4 dargestellt.

Fledermaustollwut

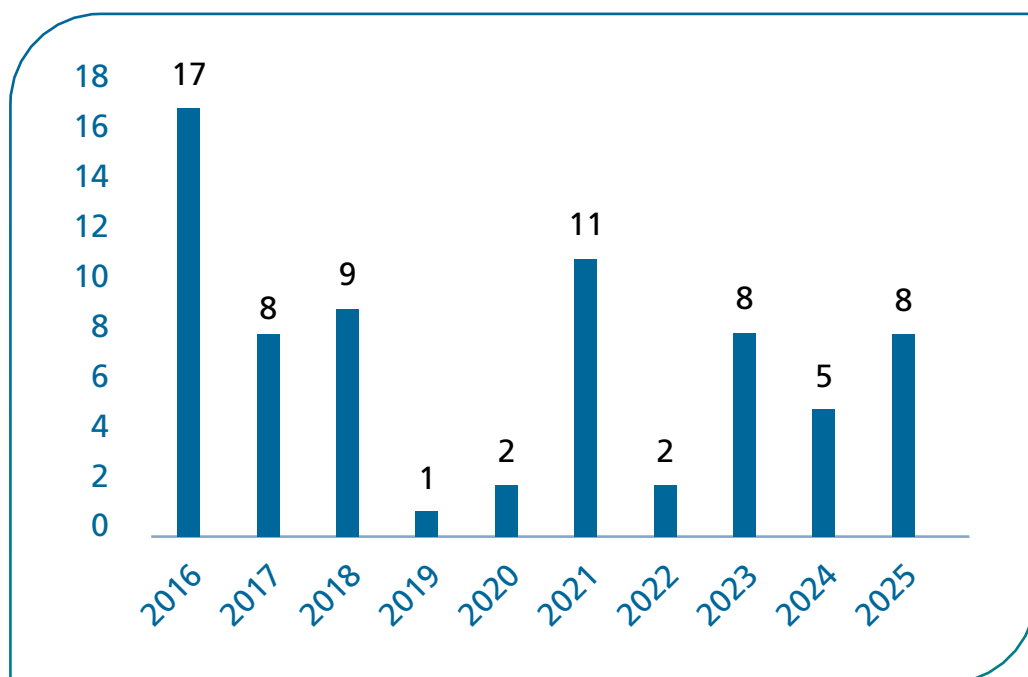


Abb. 3: Fallmeldungen der Fledermaustollwut bei Fledermäusen in Niedersachsen in den Jahren 2016–2025 (Stand 01.06.2026, Quelle: TSN).





Abb. 4: Kartografische Darstellung der Fallmeldungen der Fledermaustollwut in Niedersachsen in den Jahren 2016–2026 (Stand 01.06.2026, Quelle: TSN).

Das Fledermaustollwutvirus wird regelmäßig nachgewiesen.

Tierseuchen, die eine zukünftige Bedrohung darstellen

Einige, für die Tierbestände besonders bedrohliche Tierseuchen, wie etwa die ASP, die Maul- und Klauenseuche und die Lumpy Skin Disease sind in den letzten Jahren deutlich näher an uns herangerückt. Um Einschleppungen dieser Erreger möglichst frühzeitig feststellen zu können, haben die Labore des LAVES Untersuchungsmethoden etabliert. Diese werden bereits im Rahmen von Monitoringprogrammen und zur Ausschlussdiagnostik eingesetzt.

Ausblick

Tierseuchen stellen auch in Zukunft eine ständige und steigende Bedrohung der Gesundheit der Nutz- und Wildtierbestände dar. Dieser Bedrohung tritt das Land Niedersachsen unter anderem mit seinen kurzfristig einsetzbaren hohen diagnostischen Kapazitäten in den Laboren des LAVES entgegen. Die Laboruntersuchung ist dabei ein wichtiger Baustein der Tierseuchenbekämpfung. Gemeinsam mit der in den Behörden im Land Niedersachsen auf allen Ebenen vorhandenen hohen Fachkenntnis und Motivation sind wir gut auf Tierseuchenereignisse vorbereitet.

Weiterführende Informationen zu den Untersuchungstätigkeiten und -zahlen des LAVES sind in den Tätigkeitsberichten des LAVES zu finden: <https://www.laves.niedersachsen.de/jahresberichte>

Aktuelle Informationen zu Tierseuchen und zum Vorkommen der Tierseuchen in Niedersachsen sind auf der Tierseucheninfo-Seite des LAVES zu finden: tierseucheninfo.niedersachsen.de

Weitere aktuelle Informationen zu Tierseuchen sind auf der Seite des Tierseucheninformationssystems (TSIS) des Friedrich-Loeffler-Instituts zu finden: tsis.fli.de



Tätigkeitsberichte des LAVES



Aktuelle Informationen zu Tierseuchen



Tierseuchen- informationssystem



4.3

Geflügelpest 2025 – ein außergewöhnlicher Seuchenzug



Viele infizierte Kraniche landeten in Siedlungen oder Gärten und mussten erlöst werden.

Die Geflügelpest zählt seit vielen Jahren zu den bedeutendsten Tierseuchen in Europa. Bereits in den Jahren 2016 und 2017 sowie von 2020 bis 2022 kam es in Niedersachsen insbesondere während der Herbst- und Wintermonate zu schweren Seuchenzügen in Geflügelhaltungen und bei anderen gehaltenen Vögeln.

Geflügelpest – eine dauerhaft präsente Tierseuche

Im Sommer 2021 verdichteten sich erstmals Hinweise darauf, dass das Virus der Geflügelpest auch außerhalb der klassischen Herbst- und Wintersaison dauerhaft in der europäischen Wildvogelpopulation zirkuliert. Im Sommer 2022 waren insbesondere koloniebrütende Seevögel (wie Brandseeschwalben und Flusseeeschwalben) schwer betroffen. Gleichzeitig traten erstmals auch in niedersächsischen Geflügelhaltungen Ausbrüche während der Sommermonate auf.

Seitdem gilt das Virus in Europa als enzootisch verbreitet. Das bedeutet, dass es ganzjährig in Wildvögeln nachgewiesen wird und es jederzeit zu Einträgen in Geflügelhaltungen kommen kann.

Die Bekämpfung der Geflügelpest erfolgt auf Grundlage europaweit einheitlicher Vorgaben. Ziel ist es, die Weiterverbreitung des Virus in Geflügelhaltungen möglichst schnell zu unterbinden und weitere Tierbestände zu schützen.

Der Seuchenzug 2025 nimmt seinen Anfang

Mit dem Herbstzug der Wildvögel gelangten im Jahr 2025 erneut neue Virusvarianten nach Europa. Die Witterung begünstigte einen ungewöhnlich frühen Vogelzug, sodass bereits im September die Zahl der an Geflügelpest verendeten Wildvögel in Deutschland deutlich anstieg. In Niedersachsen wurden die ersten Ausbrüche im Oktober festgestellt. Besonders auffällig war das großflächige Sterben von Kranichen. Viele Tiere zeigten starke zentralnervöse Ausfallerscheinungen, landeten in Siedlungen oder Gärten und mussten von den Veterinärbehörden gemeinsam mit den unteren Naturschutzbehörden tierschutzgerecht erlöst werden. Insgesamt verendeten rund 10.000 Kraniche.

Hoher Infektionsdruck auf Geflügelhaltungen

Die hohe Zahl infizierter Wildvögel führte zu erheblichem Infektionsdruck auf niedersächsische Geflügelhaltungen.



Prüfung von Küken
auf Geflügelpest.

Landkreis	Ausbrüche
Aurich	2
Cloppenburg	33
Diepholz	5
Emsland	9
Grafschaft Bentheim	3
Harburg	4
Heidekreis	1
Oldenburg	7
Rotenburg	6
Stade	2
Vechta	8
Verden	1
Osnabrück	1
Gesamtergebnis	82

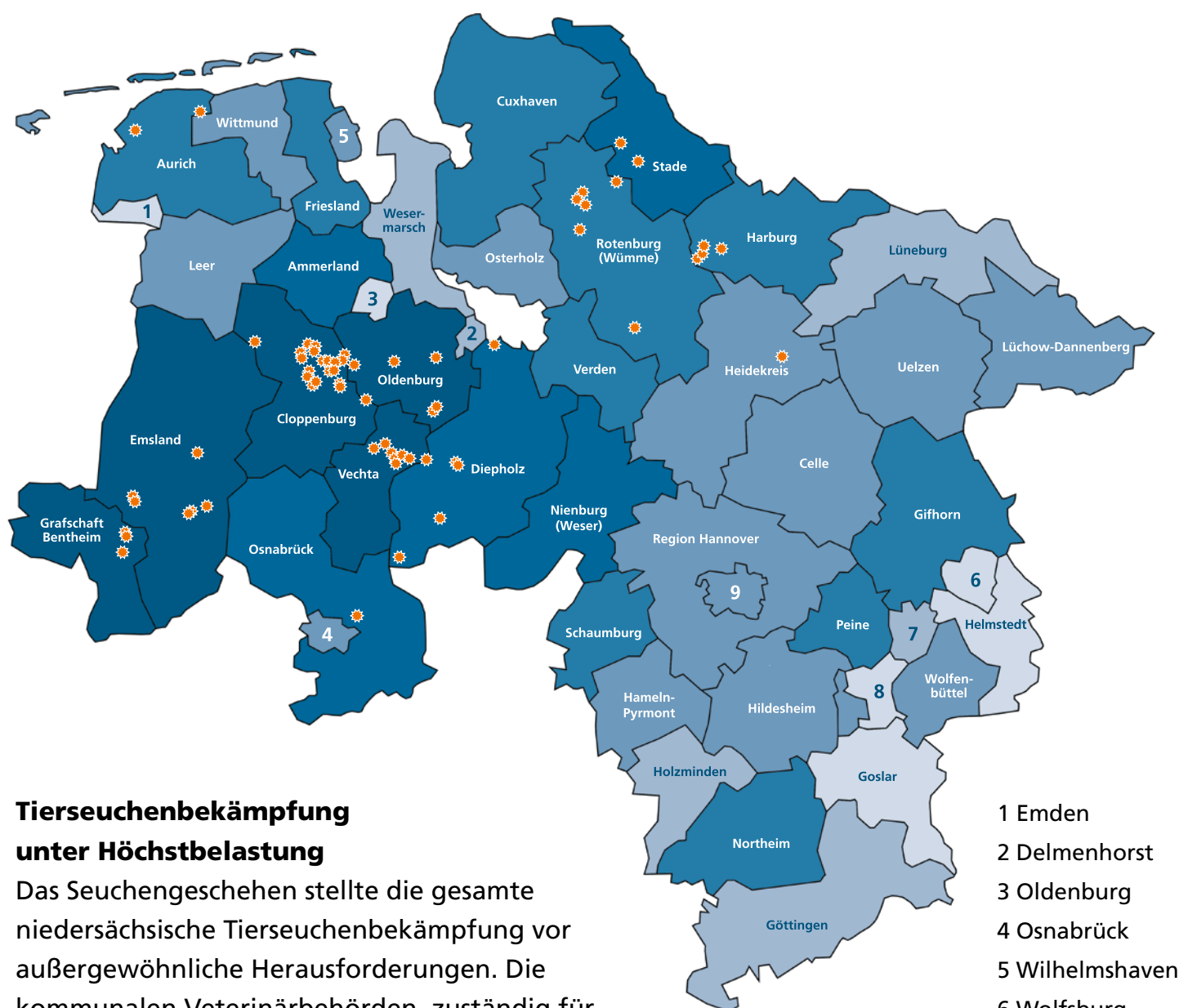
oben: Anzahl der Ausbrüche
je Landkreis ab Oktober 2025
bis Dezember 2025

Nach einer Risikobewertung ordneten viele Landkreise und kreisfreie Städte die Aufstallung von Geflügel-Freilandhaltungen an. Teilweise konnten kleinere Hobbyhaltungen mit weniger als 50 Tieren hiervon ausgenommen werden.

Innerhalb weniger Wochen wurden zahlreiche Ausbrüche in gewerblichen Geflügelhaltungen, privaten Hühnerhaltungen und Tierparks festgestellt. Im Oktober und November wurden zeitweise mehr als 15 Ausbrüche pro Woche registriert.

Geflügel je qkm		Landkreise und kreisfreie Städte
	Unter 1	Bremen
	Unter 50	Emden, Goslar, Helmstedt, Oldenburg (Stadt), Salzgitter, Wolfsburg
	50 bis unter 100	Braunschweig, Delmenhorst, Göttingen, Holzminden, Lüneburg, Wesermarsch
	100 bis unter 500	Celle, Hameln-Pyrmont, Heidekreis, Hildesheim, Leer, Lüchow-Dannenberg, Osnabrück (Stadt), Osterholz, Region Hannover, Uelzen, Wilhelmshaven, Wittmund, Wolfenbüttel
	500 bis unter 1.000	Aurich, Cuxhaven, Friesland, Gifhorn, Harburg, Northeim, Peine, Rotenburg (Wümme), Schaumburg, Verden
	1.000 bis unter 5.000	Ammerland, Diepholz, Landkreis Osnabrück, Nienburg/Weser, Stade
	über 5.000	Cloppenburg, Emsland, Grafschaft Bentheim, Landkreis Oldenburg, Vechta

rechts: Geflügeldichte pro
Quadratkilometer (s. Karte)



Tierseuchenbekämpfung unter Höchstbelastung

Das Seuchengeschehen stellte die gesamte niedersächsische Tierseuchenbekämpfung vor außergewöhnliche Herausforderungen. Die kommunalen Veterinärbehörden, zuständig für die Seuchenbekämpfung vor Ort, mussten zeitgleich zahlreiche Ausbrüche bearbeiten und umfangreiche Bekämpfungsmaßnahmen koordinieren. In den Laboren des LAVES wurden 13.430 Proben auf die Geflügelpest untersucht. Auch die Verträge des Landes mit den Vorsorgegesellschaften zur Tierseuchenbekämpfung wurden in vollem Umfang ausgeschöpft, sodass zeitweise bis zu sechs Geflügelbetriebe zeitgleich geräumt werden konnten.

★ AI-Ausbrüche Oktober – Dezember 2025

Bilanz des Seuchengeschehens 2025

Insgesamt wurden zwischen dem 1. Oktober und dem 31. Dezember 82 Ausbrüche der Geflügelpest bei gehaltenen Vögeln festgestellt. Davon entfielen 70 auf Betriebe in

* nach Seuchenobjekt-
nummer (TSN)

Haltungsform Gesamtjahr 2025	Anzahl der Fälle*	Summe getöteter und verendeter Tiere
Freiland	19	69.000
Stallhaltung	72	1.463.900
Gesamtergebnis	91	1.532.900

Stallhaltung und zwölf auf Geflügel-Freilandhaltungen. Rund 1,47 Millionen Tiere mussten getötet werden oder verendeten an der Seuche. Besonders betroffen waren Putenhaltungen sowie Regionen mit hoher Geflügeldichte.

Trotz des außergewöhnlich hohen Infektionsdrucks konnte das Seuchengeschehen durch die eingespielte und reibungslose Zusammenarbeit der kommunalen Veterinärbehörden, des LAVES und des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) wirksam eingedämmt werden.

Impfung als Baustein zukünftiger Seuchenstrategien

Das Ausmaß des Geflügelpestgeschehens im Jahr 2025 zeigt jedoch, dass die etablierten Bekämpfungsmaßnahmen künftig durch weitere Schutzstrategien ergänzt werden müssen. Insbesondere die vorbeugende Impfung besonders gefährdeter Geflügelarten, beispielsweise von Gänsen, rückt zunehmend in den Fokus.

Derzeit bestehen jedoch noch einige Herausforderungen. So stehen nicht für alle Geflügelarten zugelassene Impfstoffe zur Verfügung. Darüber hinaus sind beim Einsatz von Impfstoffen handelsrechtliche Fragestellungen zu berücksichtigen. Niedersachsen arbeitet daher gemeinsam mit den anderen Ländern, dem Bund sowie den betroffenen Wirtschaftsakteuren an Voraussetzungen für einen künftigen Einsatz der Geflügelpestimpfung.



Die hohe Zahl infizierter Wildvögel führte innerhalb weniger Wochen zu zahlreichen Ausbrüchen in der Freilandhaltung.

4.4

Afrikanische Schweinepest: ASP-Übung entlang der Wert- schöpfungskette



Die Afrikanische Schweinepest (ASP) schreitet weiter voran. Im Jahr 2020 wurde die ASP erstmals in Deutschland bei Wildschweinen in Brandenburg und Sachsen nachgewiesen. Seitdem erfolgten mehr als 9.000 ASP-Nachweise in sieben Bundesländern.

Seit 2020 gab es in sieben Bundesländern mehr als 9.000 ASP-Nachweise bei Wildschweinen.

Zudem wurde die ASP in 19 schweinehaltenden Betrieben festgestellt, darunter ein Nachweis in Niedersachsen (2022 im Landkreis Emsland).



Metallgitterzaun zur Begrenzung der Ausbreitung der ASP-Krankheit.

Strenge Maßnahmen im Ausbruchsfall

Das Tiergesundheitsrecht der Europäischen Union (EU) sieht vor, dass nach ASP-Ausbrüchen bei Wildschweinen oder gehaltenen Schweinen Sperrzonen einzurichten sind. In diesen Zonen unterliegen schweinehaltende Betriebe für mindestens drei Monate Verbringungsverboten. Ausnahmen von diesen Verboten sind nur nach behördlicher Genehmigung unter bestimmten Auflagen möglich.

Die strengsten Auflagen gelten für eine sogenannte Sperrzone III, die nach mehreren ASP-Ausbrüchen bei gehaltenen Schweinen in einer zuvor ASP-freien Zone einzurichten wäre. Erzeugnisse von Schweinen aus Betrieben dieser Sperrzone dürfen nur dann als frisches Fleisch vermarktet werden, wenn die Ware mit einem „besonderen Identitätskennzeichen“ versehen wird.



Die ASP wurde in 19 schweinehaltenden Betrieben festgestellt, einer davon in Niedersachsen.

Übung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Zur Vorbereitung auf mögliche ASP-Seuchengeschehen wurde vom 3. bis 6. November 2025 eine ASP-Übung entlang der Wertschöpfungskette durchgeführt, die vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) unter Einbindung des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) organisiert wurde. Ziel war es, frisches Fleisch von geschlachteten Schweinen aus einer fiktiven Sperrzone III zu vermarkten.

Da die Handelsbeziehungen innerhalb der Wertschöpfungskette keine Landesgrenzen kennen, waren Betriebe und Behörden weiterer Bundesländer involviert. Teilgenommen haben 16 Unternehmen aus Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Schleswig-Holstein und Thüringen.

Neben drei Schlachtbetrieben beteiligten sich auch Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, ein Lagerbetrieb, ein Heimtierfutterhersteller sowie der Lebensmittelhandel.

Erkenntnisse und Optimierungspotenziale

Im Rahmen der Übung wurden die Genehmigungsverfahren und Kommunikationsabläufe zwischen Unternehmen und Behörden erprobt. Zudem wurde ein im LAVES in Abstimmung mit dem ML entwickeltes Konzept der „alternativen Kennzeichnung“ getestet. Dabei soll auf die „stigmatisierende“ Kennzeichnung der gesundheitlich unbedenklichen Ware mit dem „besonderen Identitätskennzeichen“ ab der Stufe „Lebensmittelhandel“ in der Wertschöpfungskette verzichtet werden.

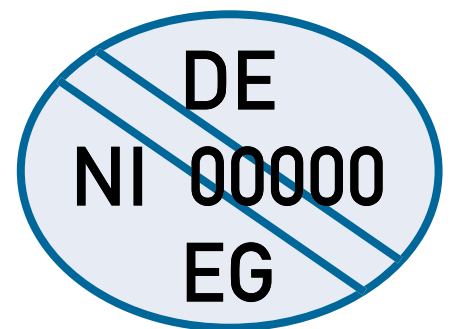
Betriebe und Behörden gaben in der Übungsevaluierung an, dass die Übung sehr hilfreich für die Vorbereitung auf ein reales ASP-Geschehen war. Es wurde jedoch Klärungsbedarf hinsichtlich der Anwendung des Tiergesundheitsrechts der EU angemahnt. Darüber hinaus wurde der hohe bürokratische Aufwand im Genehmigungsprozess kritisch bewertet.

Diese Erkenntnisse wurden bei einem zweiten Übungsteil im Mai 2026 berücksichtigt. Dazu wurde das Konzept der „alternativen Kennzeichnung“ überarbeitet und die Genehmigungsabläufe verschlankt.

Zudem werden Erkenntnisse aus der Übung in Bestrebungen Niedersachsens einfließen, Anpassungen des Tiergesundheitsrechts der EU zu erreichen. Diese sollen eine bessere Vermarktung von Erzeugnissen aus gesunden Schweinen einer ASP-Sperrzone ermöglichen.



Erzeugnisse von Schweinen aus Betrieben der Sperrzone dürfen als frisches Fleisch vermarktet werden, wenn die Ware mit einem „besonderen Identitätskennzeichen“ versehen wird.



Auf diese Kennzeichnung wurde in der Übung auf Basis eines alternativen Konzepts ab der Stufe Lebensmittelhandel verzichtet.

4.5

Wie geht es den kleinen Meeres-säu gern im niedersächsischen Wattenmeer?



Seehunde werden regelmäßig im LAVES untersucht.

Das niedersächsische Wattenmeer ist ganzjähriger Lebensraum von drei Meeressäugerarten: Seehund, Kegelrobbe und Schweinswal. Ihr Gesundheitszustand ist ein wichtiger Indikator für das gesamte Ökosystem.

Wie läuft das Gesundheitsmonitoring ab?

Im Rahmen des Monitorings werden tot aufgefundene oder euthanasierte, lebensschwache Tiere untersucht. Die Seehundstation Nationalpark-Haus in Norddeich koordiniert dabei die Zusammenarbeit zwischen den Wattenjagdaufsehern vor Ort und dem LAVES.

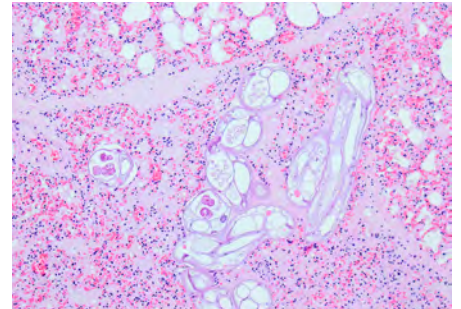
Die Untersuchungen beginnen mit einer pathologischen Sektion im Lebensmittel- und Veterinärinstitut in Oldenburg. Dabei werden Gewebeproben für histologische sowie weiterführende Untersuchungen auf Viren, Bakterien und Parasiten entnommen. Ein Teil der Tiere wird zusätzlich auf Schadstoffe untersucht. Die Proben werden anschließend in den jeweils zuständigen LAVES-Laboren in Hannover, Cuxhaven und Oldenburg analysiert. Die fachliche Begleitung erfolgt durch die Abteilung Tiergesundheit des LAVES.

Alle Untersuchungsergebnisse werden zusammengeführt, um – soweit möglich – die Erkrankungs- und Todesursache jedes einzelnen Tiers zu bestimmen. Darüber hinaus dienen die Befunde dazu, den Gesundheitszustand der Meeressäugerpopulationen insgesamt zu bewerten.

Untersuchungszahlen und Fundorte

Seehunde stellen die häufigste Meeressäugerspezies im Wattenmeer dar und werden daher auch am häufigsten untersucht. Der überwiegende Teil der untersuchten Tiere sind Jungtiere. Eine Übersicht der Untersuchungszahlen und der Altersverteilung zeigen die Diagramme 1 und 2.

Die Strandungsorte hängen unter anderem von den lokalen Meeressäugerbeständen sowie von Wind- und Strömungsverhältnissen ab. Am häufigsten werden Tiere auf den ostfriesischen Inseln Borkum und Norderney sowie an der Küste des Landkreises Aurich aufgefunden.

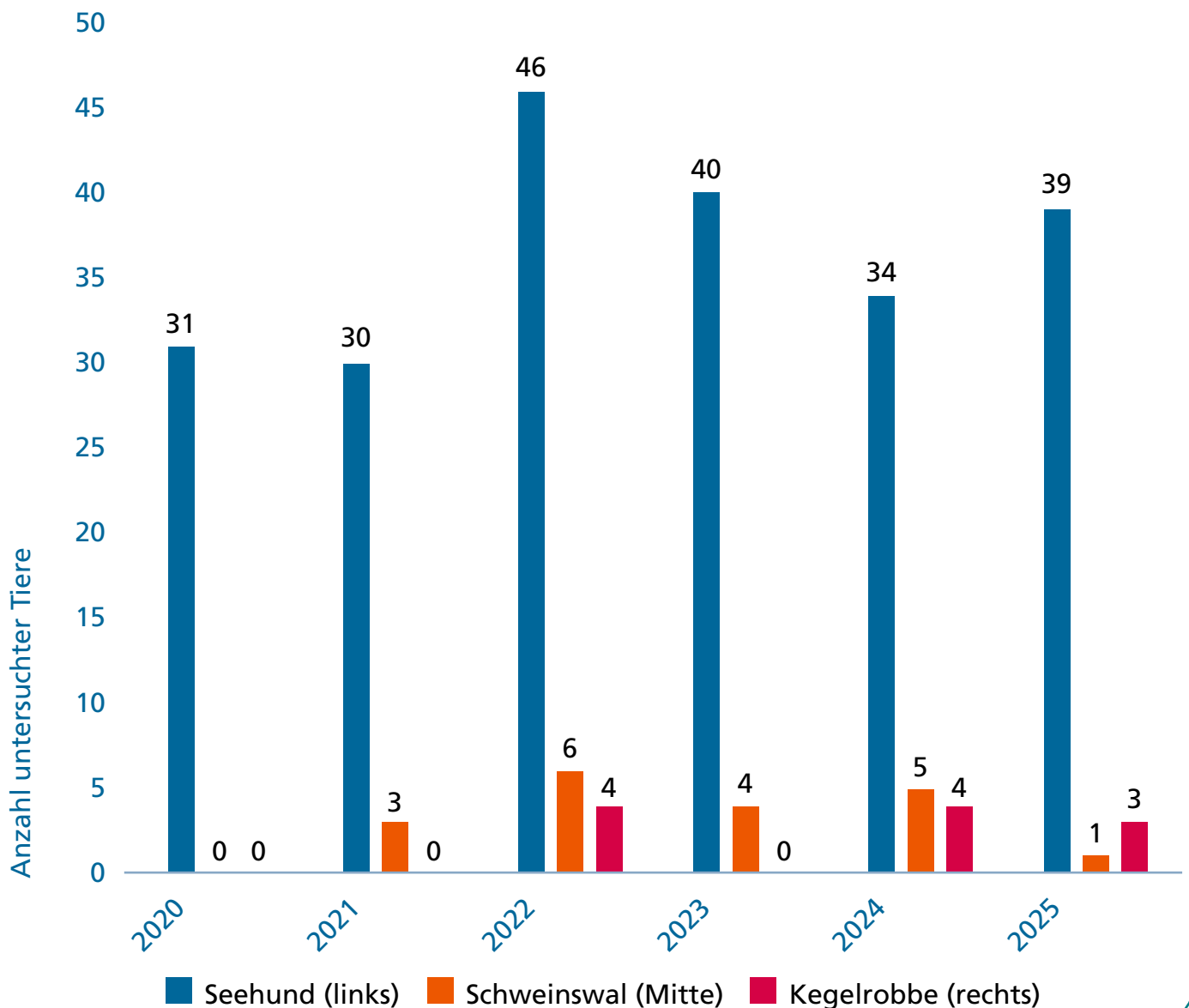


Mikroskopische Darstellung des Lungengewebes eines Seehundes mit Anschnitten von Lungenwürmern, die sich in den luftführenden Atemwegen befinden (HE-Färbung).

Ergebnisse der Untersuchungen

Im Rahmen der Untersuchungen wurden verschiedene Organe auf ihren Bakteriengehalt untersucht. Ziel war die Identifizierung potenziell krankheitsverursachender Erreger. Mit etwa 90 verschiedenen Bakterienarten wurde ein sehr breites Bakterien-Spektrum nachgewiesen. Bei weitem am häufigsten wurde *Streptococcus phocae* isoliert, der unter anderem mit Lungenerkrankungen bei Seehunden in Verbindung gebracht wird. Darüber hinaus wurde in einzelnen Fällen *Brucella pinnipedialis* nachgewiesen.

Diagramm 1: Anzahl der im LAVES in den Jahren 2020 bis 2025 untersuchten kleinen Meeressäuger



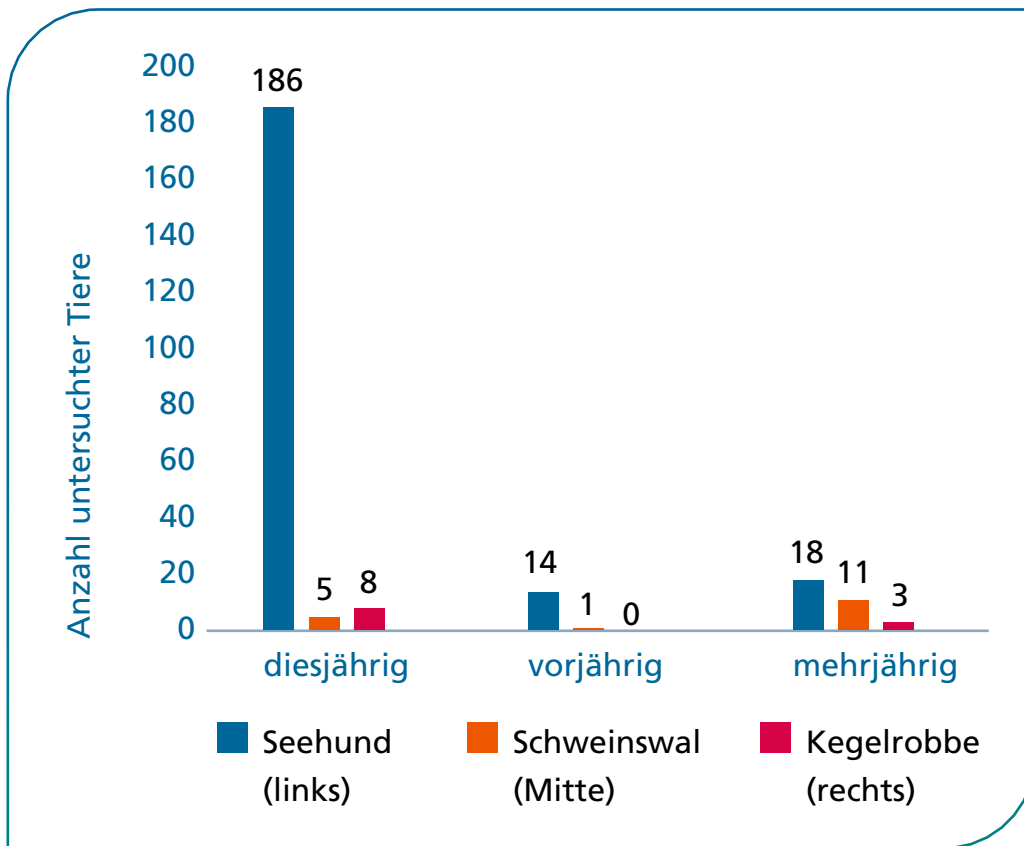


Diagramm 2: Altersverteilung der von 2020 bis 2025 untersuchten kleinen Meeressäuger

Andere relevante Erreger, wie Rotlauserreger, Leptospiren, Francisellen und Yersinien wurden nicht festgestellt. Zusätzlich wurden die Tiere auf Virusinfektionen untersucht. Weder das Seehundstaupevirus noch Influenzaviren konnten nachgewiesen werden. Beide Erreger haben in der Vergangenheit zu verlustreichen Epidemien unter Seehunden geführt.

Parasitäre Infektionen treten bei Wildtieren regelmäßig auf. Art und Intensität des Befalls können jedoch wichtige Hinweise auf den Gesundheitszustand der Tiere liefern. Von besonderer Bedeutung für Meeressäuger sind Infektionen mit Lungenwürmern, die sowohl bei Robben als auch bei Schweinswalen nachgewiesen wurden. Darüber hinaus wurden verschiedene Parasiten des Magen-Darm-Traktes gefunden (Fadenwürmer, Saugwürmer, Bandwürmer und Kratzwürmer). Insgesamt waren sowohl die Nachweis-häufigkeit als auch die Befallsintensität sehr hoch, was insbesondere bei Jungtieren auf eine verminderte Immunabwehr hindeutet.



Junger (diesjähriger) Seehund.



Meeressäuger wie Schweinswale reichern Schadstoffe aus ihrer Umwelt im Körper an.

Schadstoffe

In Proben einzelner Tiere wurden sehr hohe Belastungen mit Quecksilber sowie nicht dioxinähnlichen polychlorierten Biphenylen (ndl-PCB) und Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) nachgewiesen. Jungtiere wiesen die höchsten Belastungen mit ndl-PCB und DDT auf. Ursache ist die Aufnahme dieser fettlöslichen Schadstoffe über die Muttermilch.

Darüber hinaus wurden weitere, seit vielen Jahren verbotene Pestizide wie Hexachlorbenzol oder Dieldrin nachgewiesen. Als Spitzenprädatoren reichern Meeressäuger Schadstoffe aus ihrer Umwelt im Körper an. Es wird vermutet, dass die Belastung mit diesen Substanzen das Auftreten von Infektionskrankheiten und Parasitosen begünstigen kann. Auch bei den untersuchten Meeressäugern des niedersächsischen Wattenmeeres erscheint ein Zusammenhang zwischen der Schadstoffbelastung und der Häufigkeit bestimmter Erkrankungen, z.B. dem starken Parasitenbefall, möglich.

Todesursachen

Die häufigste natürliche Todesursache war Lungenversagen infolge eines starken Lungenwurmbefalls einhergehend mit einer Verstopfung der Atemwege und Lungenentzündung (Abbildung S. 77). Weitere Todesursachen waren unter anderem systemische bakterielle Infektionen, Hirnentzündungen, durchgebrochene Magengeschwüre, Darmdrehungen sowie massive stumpfe Traumata, deren Ursache jeweils nicht eindeutig geklärt werden konnte.

Fazit

Die durch das Land Niedersachsen durchgeführten Untersuchungen zeigen derzeit keine grundsätzliche Gefährdung der Bestände der kleinen Meeressäuger an der Niedersächsischen Küste. Dieses Bild wird durch die jährlichen Bestandserfassungen des LAVES und der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer bestätigt.

Auch wenn bei einzelnen Tieren zum Teil sehr hohe Schadstoffbelastungen festgestellt wurden, ergeben sich derzeit keine Hinweise auf eine Gefährdung der Bestandentwicklung. Um Veränderungen frühzeitig erkennen und bewerten zu können, wird das Gesundheitsmonitoring kontinuierlich und systematisch fortgeführt.



**Bericht zum
Gesundheitsmonitoring
der kleinen Meeres-
säuger aus den Jahren
2020 bis 2023**





5 FUTTERMITTEL

Autor:
Jörg Lay

5.1

Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

Sichere Futtermittel sind eine wesentliche Voraussetzung für gesunde Tiere und sichere Lebensmittel. Die amtliche Futtermittelüberwachung trägt dazu bei, dass nur sichere und rechtskonforme Futtermittel in den Verkehr gelangen. In Niedersachsen ist hierfür das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) zuständig. Die Überwachung umfasst die gesamte Futtermittelkette – von der landwirtschaftlichen Primärproduktion über Hersteller von Mischfuttermitteln, Zusatzstoffen und Vormischungen bis hin zum Handel sowie zum Im- und Export von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere.

Futtermittel dürfen keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren gefährden oder die Umwelt schädigen können. Gleichzeitig müssen sie die Tiere entsprechend ihrem Bedarf ausreichend mit Nährstoffen versorgen.



Futtermittel dürfen keine Stoffe enthalten, die Menschen, Tieren oder der Umwelt schaden können.



Mais ist ein wichtiger
Rohstoff für Futtermittel.

In Niedersachsen und Bremen sind rund 63.000 Futtermittelbetriebe erfasst. Dazu zählen unter anderem landwirtschaftliche Primärproduzenten, Hersteller, Importeure, Händler, Spediteure und Lagerbetreiber sowie etwa 363 gewerbliche Hersteller von Mischfuttermitteln, Zusatzstoffen und Vormischungen. Sie produzieren einen Großteil der in Deutschland hergestellten Mischfuttermittel.

Die amtliche Futtermittelüberwachung für Niedersachsen und Bremen wird seit 2004 auf Grundlage eines Staatsvertrages gemeinsam organisiert und durch Niedersachsen durchgeführt.

Im Jahr 2025 standen neben der Zulassung und der Registrierung von Futtermittelunternehmen insbesondere die Betriebskontrollen im Mittelpunkt der Überwachung.

Insgesamt wurden 2.068 Betriebskontrollen durchgeführt und 3.927 Futtermittelproben entnommen. Die Futtermittelbetriebe werden routinemäßig und risikoorientiert kontrolliert. Dabei prüfen die Kontrolleurinnen und Kontrolleure unter anderem die Dokumentation der Einhaltung der Futtermittelkennzeichnungsvorschriften, die Betriebshygiene sowie die Eigenkontrollsysteme der Unternehmen (HACCP).

Im Rahmen von 4.278 Kennzeichnungsüberprüfungen wurden 429 Abweichungen festgestellt, beispielsweise bei Zusammensetzungsangaben oder bei der Auslobung. Festgestellte Mängel wurden entweder unmittelbar behoben oder mussten innerhalb einer festgelegten Frist beseitigt werden.

Die entnommenen Futtermittelproben wurden im Futtermittelinstitut des LAVES in Stade untersucht. Ziel ist die Beurteilung ihrer Sicherheit für Mensch und Tier und ihre Übereinstimmung mit den futtermittelrechtlichen Vorgaben. Von den 3.927 untersuchten Proben wurden 410 Proben beanstandet.

Die Untersuchungen umfassten unter anderem unerwünschte und verbotene Stoffe, Antibiotika, nicht zugelassene Zusatzstoffe sowie Pflanzenschutzmittelrückstände. Von 74.939 durchgeführten Analysen wiesen 540 Auffälligkeiten auf und entsprachen nicht den futtermittelrechtlichen Anforderungen.

Das LAVES führt außerdem Kontrollen im Rahmen der Konditionalität durch. Dabei ist der Erhalt bestimmter EU-Agrarförderungen an die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben geknüpft. Landwirtschaftliche Betriebe, die entsprechende Fördermittel der EU beantragen, werden auf die Einhaltung dieser rechtlichen oder ethischen Standards überprüft. Werden Verstöße festgestellt, können die Förderzahlungen je nach Schwere des Einzelfalls gekürzt werden.

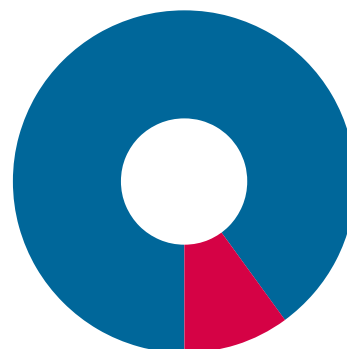
4.278 Kennzeichnungsüberprüfungen



90 % ohne Abweichungen

10 % mit Abweichungen

3.927 Futtermittelproben



89,6 % ohne Beanstandungen

10,4 % mit Beanstandungen



6 SERVICE

6.1

Verzeichnis der Autorinnen und Autoren



VORWORT

Einleitende Worte

Leonie Steger

**ORGANISATION UND AUFGABEN DES
VERBRAUCHERSCHUTZES**

Wer wir sind und was wir tun

Dr. Jörg Baumgarte, ML

Jens Witte, ML

**GESUNDHEITLICHER UND WIRTSCHAFTLICHER
VERBRAUCHERSCHUTZ**

Überwachung von Lebensmitteln und Verbraucherprodukten

Heike Naumann-Antenori, ML

Nahrungsergänzungsmittel für Kinder

Astrid Burmeister, LAVES

PFAS im Speisefisch: Was Verbraucher wissen sollten

Dr. Yasin Kuzu, LAVES

Dr. Daniel Melles, LAVES

**PFAS im Alltag – mehr in der Anwendung
als man vermuten mag**

Maximilian Nobis, LAVES

**Eiswürfelmaschinen – kein Selbstläufer bei der Hygiene
Kühltheken – außen hui kann innen pfui sein**

F. Buchwald, Landkreis Göttingen

M. Henschel, Landkreis Göttingen

Dr. T. Sonntag, Landkreis Göttingen

Authentizität von schwarzem Pfeffer im Fokus

Astrid Burmeister, LAVES

Dr. Heike Scharnhop, LAVES

TIERSCHUTZ

Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Tierschutzüberwachung

Dr. Sebastian Rieder, ML

Julia Jablonsky, ML

TIERGESUNDHEIT

Tierseuchen und Tierseuchenbekämpfungsstrategien

Dr. Alice Welzel, ML

Tierseuchenereignisse der vergangenen Jahre: Ein Bericht aus den Niedersächsischen Landeslaboren

Dr. Jens Brackmann, LAVES

apl. Prof. Dr. Martin Runge, LAVES

Geflügelpest 2025 – ein außergewöhnlicher Seuchenzug

Marek Milewski, LAVES

Dr. Christiane Rüben, ML

Afrikanische Schweinepest: ASP-Übung entlang der Wertschöpfungskette

Dr. Dirk Willem Kleingeld, ML

Britta Aschenbach, LAVES

Dr. Svenja Scheffold, LAVES

Wie geht es den kleinen Meeressäugern im niedersächsischen Wattenmeer?

Dr. Jens Brackmann, LAVES

Dr. Julian Heß, LAVES

FUTTERMITTEL

Aufgaben und Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

Jörg Lay, ML

6.2

Liste der Verbraucherschutz- behörden 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 Veterinär-
institut Oldenburg**

Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg
Telefon: 0441 9713-0
poststelle.lvi-ol@laves.nieder-
sachsen.de

**Lebensmittel- und Veterinär-
institut Braunschweig/Hannover**

Standort Braunschweig
Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon: 0531 68 04-0
poststelle.li-bs@laves.nieder-
sachsen.de

Standort Hannover
Eintrachtweg 17
30173 Hannover
Telefon: 0511 2 88 97-0
poststelle.lvi-h@laves.nieder-
sachsen.de

**Institut für Fische und
Fischereierzeugnisse Cuxhaven**

Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven
Telefon: 04721 6989-0
poststelle.iff-cux@laves.nieder-
sachsen.de

**Institut für Bedarfsgegenstände
Lüneburg**

Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon: 04131 8300-500
poststelle.ifb-lg@laves.nieder-
sachsen.de

Futtermittelinstitut Stade

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

Institut für Bienenkunde Celle

Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon: 05141 59387-10
poststelle.ib-ce@laves.nieder-
sachsen.de

Kommunale Behörden

Landkreis Ammerland

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Lange Straße 15
26655 Westerstede
Zentrale: 04488 56-0
Telefax: 04488 56-444
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
verbraucherschutz@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@grafschaft.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

Service

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
fdvv@region-hannover.de

Landkreis Harburg

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

Landkreis Heidekreis

Fachbereich Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Quintusstraße 1
29683 Bad Fallingb.otel
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
Kaiserstraße 19,
31134 Hildesheim
Zentrale: 05121 309-0
Telefax 1: 05121 309-1208
Telefax 2: 05121 309-1209
veterinaeramt@landkreis-
hildesheim.de

Landkreis Holzminden

Verbraucherschutz und
Tiergesundheit
Postfach 1353
37593 Holzminden
Zentrale: 05531 707-0
Telefax: 05531 707-345
Veterinaeramt@landkreisholz-
minden.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 Veteri-
näramt 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@
luechowdannenberg.de

Landkreis Lüneburg

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

Landkreis Nienburg

FB 18 Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Amalie-Thomas-Platz 2
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
Bahnhofstraße 34
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
Lindhoooper 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

6.3

Bildnachweise

Seite 7: CW Aktuell, LAVES, Tobias Koch, Assanimoghaddam/
Mittwollen, Seite 9, 10, 13: LAVES, Seite 39: Lebensmittelüberwachung
LK Göttingen, 2025, Seite 24, 25, 27, 28: Land Niedersachsen, Seite 30:
LAVES/M. Mäder, Seite 35: Lebensmittelüberwachung LK Göttingen,
2025, Seite 39: Lebensmittelüberwachung LK Göttingen, 2025
Seite 77, 79: LAVES, Seite 87: Land Niedersachsen

iStock:

Titel: Maria Symchych-Navrotska, Seite 17: Tempura, Seite 19: Alina
Buzunova, Seite 21: tatyana_tomsickova, Seite 22: Denis Borisov,
ronstik, Seite 31: Alex011973, Seite 33: GMVozd, Seite 34: gunnerl,
Seite 36: PeopleImages, Seite 38: krblokhin, Seite 40: Edwin Tan,
Seite 41: Serhii Shleihel, Seite 45: Sebalos, Seite 46: LightFieldStudios,
Seite 47: HandmadePictures, Seite 49: Pressmaster, Seite 50: Kamisoka,
Seite 52: Somrerk Kosolwitthayanant, Seite 53: Kira Kutscher, Seite 55:
Jan Wagner, Seite 57: Markus Beck, Seite 58: Munro, Seite 59: U. J.
Alexander, Seite 60: mgstudyo, Seite 61: Dave Dunn, quantic69, Seite
65: Andrey Tykotsky, Seite 66: Kaylee Richter, Seite 68: Sjo, Seite 69:
Merrimon, Seite 70: Yana Tatevosian, Seite 73: Boguslaw Chyla, Seite
74: Mike Mareen, Smederevac, Seite 75: Smederevac, Seite 76: lu-pics,
Seite 83: vm, branex, Seite 84: Sjo

Adobe Stock:

Seite 80: Colette

6.4

Impressum

Herausgeber:

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

Redaktion:

Leonie Steger,
Madeline Husmann

**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

Grafisches Konzept, Design und Realisierung:

schoenbeck mediendesign
Hannover
ts@schoenbeck-mediendesign.de
schoenbeck-mediendesign.de

Beratung/Realisierung barrierefreies PDF:

anatom5 GmbH
Düsseldorf
info@anatom5.de
anatom5.de



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer
Landkreistag



NIEDERSÄCHSISCHER
STÄDTETAG