



Verbraucherschutzbericht 2014
FÜR SICHERHEIT UND
EIN GUTES GEFÜHL



Niedersachsen



Liebe Leserinnen und Leser,

Der Verbraucherschutzbericht 2014 präsentiert Ihnen als Verbraucherinnen und Verbraucher aktuelle Ergebnisse aus der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung Niedersachsens sowie Wissenswertes aus dem umfassenden Themengebiet des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Gesunde Lebensmittel, sichere Gegenstände des täglichen Bedarfs sowie eine korrekte Kennzeichnung haben für uns oberste Priorität. Ein zentrales Thema bleibt dabei die Stärkung des Verbraucherschutzes auf allen behördlichen Ebenen und der Verbraucherinformation.

Dieser Bericht ist nur eins der Instrumente, mit denen wir dem Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nach umfassender Information gerecht werden wollen.

Neben den medienwirksamen Ereignissen des Jahres 2014 werden auch regelmäßige Aufgaben des gesundheitlichen Verbraucherschutzes betrachtet. Sie finden Beiträge, die Sie beim täglichen Einkauf von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen betreffen könnten. Die weiteren Themen reichen von Futtermitteln bis hin zu Tiergesundheit und Tierschutz – dies sind alles wichtige Faktoren für die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

Im abschließenden Teil des Berichtes finden Sie als Service Adressen und Ansprechpartner rund um den Verbraucherschutz: vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit bis hin zu den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise, kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinärämter JadeWeser sowie der Region Hannover vor Ort.

Wir wünschen Ihnen eine interessante und erkenntnisreiche Lektüre und freuen uns auf Ihre Anregungen oder Kritik.

Christian Meyer
Niedersächsischer Minister für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

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

Klaus Wiewe
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreises Celle

Ulrich Mädge
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister der Hansestadt Lüneburg

INHALT



Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun	6
-------------------------------------	----------

Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Niedersachsen

Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen,
Kosmetischen Mitteln und Tabak

Fleisch? Aber sicher!	21
------------------------------	-----------

Änderung der amtlichen Fleischuntersuchung beim Hausschwein

Gesundheit zwischen Mensch und Tier	23
--	-----------

Schutz der Verbraucher vor Zoonosen

Herstellerbezogene Überwachung	26
---------------------------------------	-----------

Nach Regelungen der VO (EG) Nr. 2073/2005

Sommer, Sonne, Sonnenschein – Eiswürfel ein kühler Genuss?	28
---	-----------

Mikrobiologische Beschaffenheit von Eiswürfeln

Durchgedrehtes Fleisch: Zum Durchdrehen?	30
---	-----------

Ist Hackfleisch zum Rohverzehr noch eine Gaumenfreude?

Alles ins Wasser gefallen?	33
-----------------------------------	-----------

Feuchthaltemittel in Shisha-Tabak

Überwachung des Internethandels	36
--	-----------

Online-Shopping liegt voll im Trend

Nicht Produktbegleitende Werbung	42
---	-----------

Lebensmittelwerbung im Internet – Worauf Sie achten sollten!

Rockfestival „Hurricane“	45
---------------------------------	-----------

Handel bei Großveranstaltungen

Informationsplattformen im Internet	47
--	-----------

„Lebensmittelwarnung.de“

Lebensmittelkennzeichnung – Vorteile für den Verbraucher?	48
--	-----------

Lebensmittelkennzeichnung nach EU Kennzeichnungs-VO

Speisekartenkennzeichnung	49
----------------------------------	-----------

Unwissenheit, fahrlässige Verbrauchertäuschung oder Vorsatz?

Vom Acker bis auf den Tisch	52
------------------------------------	-----------

Niedersächsische Biolebensmittel aus ökologischem Landbau

Keime unerwünscht	58
--------------------------	-----------

Minderung der Keimbelastung von Futtermitteln

Kaum Sand im Getriebe	61
------------------------------	-----------

Erdige Verschmutzung bei Futtermitteln

Vogelgrippe in Niedersachsen	62
-------------------------------------	-----------

Ein Beispiel für erfolgreiche Tierseuchenbekämpfung

Biosicherheit im landwirtschaftlichen Betrieb	65
--	-----------

Schutz des Tierbestands vor Krankheiten und Seuchenausbrüchen

Service

Rund um den Verbraucherschutz

Rund um den Verbraucherschutz	68
Autorenverzeichnis	69
Impressum und Bildnachweise	71
Adressen	72



Wer wir sind und was wir tun

— Die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In Niedersachsen koordiniert und organisiert das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) die Überwachung und setzt Schwerpunkte.

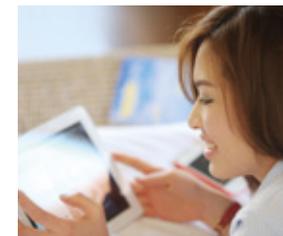
Vor Ort führen die kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung u.a. die Kontrollen durch, entnehmen Proben und sind zentraler Ansprechpartner für die zu überwachenden Betriebe. Untersucht werden die amtlichen Proben aus allen

Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

Engagierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im ML, im LAVES sowie in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung arbeiten eng zusammen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher in Niedersachsen effektiv zu schützen. Ihre Ansprechpartner zum Verbraucherschutz finden Sie schnell und unbürokratisch bei den Fachleuten der Landkreise, kreisfreien Städte, dem Zweckverband Veterinärämter JadeWeser, der Region Hannover, im LAVES und im Ministerium. Wir engagieren uns dafür, dass die Lebensmittel, die Sie zu sich nehmen, und die Bedarfsgegenstände, mit denen Sie täglich umgehen, sicher sind. Durch regelmäßige Kontrollen und Probenahmen bei Herstellern und Transporteuren, im Einzelhandel und in der Gastronomie überprüfen wir, ob die gesetzlich vorgeschriebenen wirtschaftsseitigen Eigenkontrollen sachgerecht durchgeführt und die rechtlichen Standards eingehalten werden. Dabei haben wir nicht nur die Lebensmittel auf Ihrem Teller im Blick, sondern die gesamte Lebensmittelkette – angefangen bei den Tieren im Stall und deren Futter. In Niedersachsen unterlagen 2014 mehr als 113.000 Betriebe der amtlichen Überwachung, rund 44 Prozent der registrierten Betriebe wurden kontrolliert.

LAVES: Die zentrale Landesbehörde für Verbraucherschutz

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist für Niedersachsen die zentrale Landesbehörde für alle Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das LAVES analysiert und bewertet die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen des Verbraucherschutzes durch die Untersuchung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette. Es berät bei Bedarf kommunale Behörden, arbeitet dem Ministerium zu, erstellt Konzepte, koordiniert Projekte und engagiert sich in Forschung und Entwicklung. Eine weitere wichtige Aufgabe des LAVES ist die Erstellung landesweiter Risikobewertungen: Unter Berücksichtigung verschiedener Kriterien wird festgestellt, ob im Fall einer Abweichung von der rechtlichen Norm eine Gefahr für die Verbraucher vorliegt.



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

Wegen der großen Bestände an landwirtschaftlichen Nutztieren in Niedersachsen kommt der Tierseuchenprophylaxe und -bekämpfung höchste Bedeutung zu. Hierzu sind die Tierhalterinnen und Tierhalter nach dem Tiergesundheitsgesetz vorrangig verantwortlich. Die Kommunen nehmen in diesem Bereich beispielsweise Kontrollen nach der Schweinehaltungs-Hygieneverordnung vor. Die Bekämpfungsmaßnahmen vor Ort in den Landkreisen im Falle einer Tierseuche und Maßnahmen der Seuchenvorbeugung werden tatkräftig durch die Task Force Veterinärwesen des LAVES unterstützt. In Krisenfällen übernimmt das Landesamt wesentliche Aufgaben bei der Koordination und Kommunikation.

Die Erkenntnisse aus dem Dioxin-Geschehen und dem EHEC-Ausbruch der vergangenen Jahre führten in 2014 zur Einrichtung einer weiteren Task Force im LAVES, der Task Force Verbraucherschutz, die die Landkreise und kreisfreie Städte in analoger Weise wie die Task Force Veterinärwesen unterstützen und dem ML zuarbeitet. Die Task Force Verbraucherschutz arbeitet im Auftrag des ML eng mit den kommunalen Behörden im Bereich Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände sowie Tierschutz zusammen. Sie koordiniert Fortbildungsveranstaltungen, Ereignisfallübungen und arbeitet Schwerpunktprogramme aus. Im Ereignisfall werden alle Informationen und Probenergebnisse dort gebündelt, auf Plausibilität geprüft und zum täglichen Lagebericht zusammengefasst.

Darüber hinaus wurde im LAVES eine „anonyme Meldestelle“ eingerichtet. Seit dem 1. Oktober 2014 können in Niedersachsen mit der professionell besetzten Meldestelle Hinweise über Unregelmäßigkeiten, Verstöße oder Missstände in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz einheitlich gesammelt und an die jeweils zuständigen Behörden weitergegeben werden.

Somit besteht insbesondere für Mitarbeiter in der Fleischproduktion oder in tierhaltenden bzw. tierverarbeitenden Betrieben die Möglichkeit, Verstöße auch anonym zu melden. Damit schützt Niedersachsen nicht nur die Verbraucherinnen und Verbraucher besser, sondern auch die in der Lebensmittelproduktion Tätigen vor Sanktionen durch den Arbeitgeber.



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

Die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung wird bürgernah vor Ort geleistet. Die genaue Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten und der Besonderheiten der Betriebe ermöglicht den kommunalen Behörden eine effiziente Überwachung. Dies gilt sowohl bei der Lebensmittelerzeugung, etwa in landwirtschaftlichen Betrieben oder Schlachthöfen, als auch bei der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln – zum Beispiel in Bäckereien oder Gaststätten.



In Niedersachsen werden die Aufgaben der amtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachung von den Landkreisen, kreisfreien Städten, der Region Hannover sowie dem Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachung JadeWeser wahrgenommen. Deren Mitarbeiter überprüfen Betriebe, entnehmen Proben, entscheiden auf Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES in eigener Zuständigkeit über weitere Maßnahmen und sorgen für das Abstellen der ermittelten Mängel.

Sie sind die unmittelbaren Ansprechpartner für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Darüber hinaus führen sie eine Risikokategorisierung von Lebensmittelbetrieben durch, beraten Verbraucher, Gewerbetreibende und Existenzgründer und stellen Gesundheitsbescheinigungen für den internationalen Handel mit Lebensmitteln aus. Alle Ergebnisse werden dokumentiert und als Basis für zu treffende Maßnahmen herangezogen – zum Beispiel bei Verstößen.

Stärkung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen

In Folge der zurückliegenden sogenannten Lebensmittelskandale wie Dioxin in Futtermitteln mit seinen Folgen für landwirtschaftliche Betriebe, Pferdefleisch in Fleischerzeugnissen oder die Überbelegung von Ställen für Legehennen hat die Landesregierung im Juli 2013 die Stärkung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen und dafür besonders die Stärkung des LAVES beschlossen.

Im Falle überregionaler Ereignisfälle stehen den kommunalen Überwachungsbehörden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Task Force Verbraucherschutz mit besonderen Fachkenntnissen in Spezialbereichen im Bedarfsfall zur Unterstützung zur Verfügung.

Die Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist in Stufen vorgesehen. In der in 2014 umgesetzten 1. Stufe wurden unter Berücksichtigung der bestehenden rechtlichen Zuständigkeiten die Personalkapazitäten im LAVES so ausgebaut, dass in den Bereichen Futtermittel, Lebensmittel, Tierarzneimittel, Ökologischer Landbau und Tierschutz die Defizite überwunden werden können.



Kernstück des Stärkungskonzeptes ist die Schaffung einer Task Force Verbraucherschutz im LAVES. Deren Aufgabe ist u. a. die Analyse der vorliegenden Untersuchungsergebnisse auf erkennbare Risiken, deren Bewertung für die Sicherheit der Lebens- und Futtermittel sowie die Erarbeitung von Vorschlägen für notwendige Überwachungs- und Durchsetzungsmaßnahmen in Hinblick auf

die erkannten Risiken. Zudem soll die Task Force die Überwachungsergebnisse der kommunalen Behörden zu bestimmten Schwerpunktprogrammen bündeln und auswerten sowie im Bereich des Tierschutzes durch Zusammenführen einzelner Erkenntnisse Problemlagen frühzeitig aufzeigen. Die daraus erstellten Berichte stehen sowohl dem ML als auch den Kommunen zur Verfügung.

Das LAVES ist als wissenschaftliche Einrichtung in ein Netzwerk eingebunden und nimmt somit an einem europaweiten Informationsaustausch teil.

Für diese und einige zusätzliche Aufgaben, z.B. Stärkung der Überwachung nach der EU-Bio-Verordnung wurde ein erheblicher Personalmehrbedarf identifiziert, der aus Haushaltsmitteln nicht finanzierbar ist.

Zukünftig werden alle Kontrollen im Lebensmittel und Futtermittelsektor gebührenpflichtig sein. Dabei sollen Kleinstbetriebe im Lebensmittelsektor ihrer wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit entsprechend mit vertretbaren Maximalgebühren berücksichtigt werden.

Damit wird die Wirtschaft an den zusätzlichen Kosten für die notwendigen Verbesserungen des amtlichen Kontrollsystems im Lebensmittel- und Futtermittelsektor beteiligt.

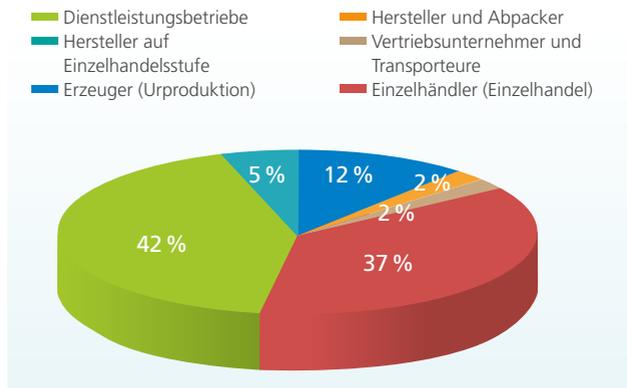
Auswertung der Landesstatistik zur Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-, Kosmetik- und Tabaküberwachung

Betriebskontrollen: 113.000 Betriebe unterliegen der amtlichen Überwachung

Die Berichterstattung für die amtliche Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-, Kosmetik- und Tabaküberwachung in Niedersachsen wird seit 2011 auf der Grundlage einer Landesstatistik vorgenommen. Diese ermöglicht detaillierte Auswertungen für Fachberichte.

In Niedersachsen unterliegen derzeit 113.144 Betriebe der amtlichen Überwachung. Etwa 47.900 Betriebe sind Dienstleistungsbetriebe, zu denen beispielsweise Kantinen, Gaststätten und Imbisse zählen. Fast genauso groß ist mit ca. 41.700 Betrieben die Gruppe der Einzelhändler, zu denen neben Supermärkten auch Marktstände gehören. Die folgende Abbildung zeigt eine vollständige Übersicht der überwachten Betriebe in Niedersachsen.

Überwachte Betriebe in Niedersachsen auf allen Stufen der Erzeugung, Produktion und Vermarktung, 2014



Im Jahr 2014 wurden insgesamt 75.805 Kontrollbesuche in 49.336 der 113.144 erfassten Betriebe durchgeführt. Somit wurden 43,6 Prozent der niedersächsischen Betriebe risikoorientiert kontrolliert.

Für die Steuerung der amtlichen Überwachungstätigkeiten in den Betrieben werden verschiedene Risikofaktoren berücksichtigt wie z. B. das Grundrisiko eines Betriebes, welches u. a. die Produktionsstufe der Lebensmittelkette, das Risiko des hergestellten Produktes, die Betriebshygiene, das vorhandene Eigenkontrollsystem sowie das Verhalten des Unternehmers berücksichtigt. Diese und weitere Faktoren fließen mit einer unterschiedlichen Gewichtung in die Ermittlung der Kontrollfrequenz eines Betriebs ein.

So ist gewährleistet, dass der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben liegt, von denen ein höheres Risiko für die Verbrauchergesundheit ausgeht. Dies führt dazu, dass der Anteil der kontrollierten Betriebe in den verschiedenen Betriebsgattungen sehr unterschiedlich ist.

So wurden 2014 aufgrund dieser Risikobeurteilung bei Herstellern auf Einzelhandelsebene, Dienstleistungsbetrieben und Herstellern vermehrt Kontrollen durchgeführt. Zu den Herstellern auf Einzelhandelsebene gehören handwerklich strukturierte Betriebe wie Schlachter und Bäcker, die ihre Erzeugnisse direkt an den Verbraucher abgeben.



Überwachte Betriebe: Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen, 2014

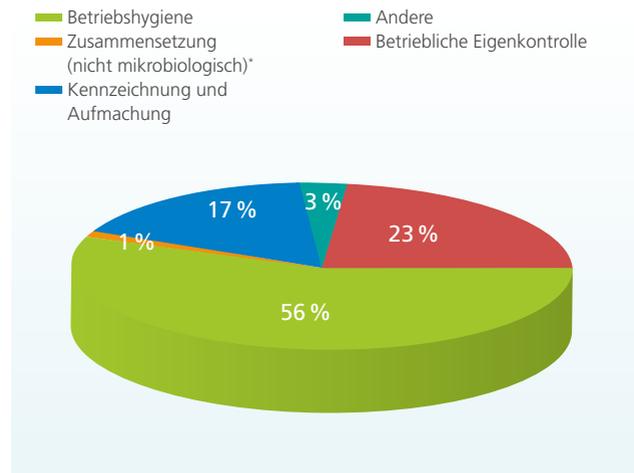
	Betriebsgattungen						Gesamt
	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	
Betriebe	12.967	2.348	2.540	41.752	47.963	5.574	113.144
Kontrollierte Betriebe	672	1.242	773	17.828	25.759	3.062	49.336
Kontrollen	1.206	4.974	1.261	27.402	35.777	5.185	75.805
Kontrollen mit Verstößen	202	2.337	331	9.904	20.247	2.769	35.790
Kontrollen mit Maßnahmen	163	2.209	329	9.247	19.585	2.716	34.249

Bei 35.790 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt; das entspricht einem Anteil von rund 47 Prozent der durchgeführten Kontrollen. Die Dienstleistungsbetriebe fielen bei fast 57 Prozent der Kontrollen durch Verstöße auf. Auch bei mehr als der Hälfte der Kontrollen von Herstellern auf Einzelhandelsstufe (53 Prozent) wurden Verstöße festgestellt.

Wie bereits in den letzten Jahren waren es vor allem allgemeine Hygienemängel in den Betrieben, die von den Kontrolleuren beanstandet wurden. Auf Platz zwei der Verstöße lagen Mängel bei der betrieblichen Eigenkontrolle.

Durch die Eigenkontrolle soll der Unternehmer sicherstellen, dass sein Betrieb alle rechtlichen Anforderungen einhält. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig von den zuständigen Behörden überwacht. Die folgende Abbildung zeigt die Arten der festgestellten Verstöße über alle Betriebsgattungen hinweg.

Festgestellte Verstöße bei Betriebskontrollen, 2014



*Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch): Mängel der Rohstoffe, Rückstände, unzulässige Veränderungen wie die Zugabe von Wasser, unzulässige Zutaten und Stoffe, die Anwendung unzulässiger Verfahren oder der Einfluss des Verpackungsmaterials

Welcher Art die Verstöße in den einzelnen Betriebsgattungen waren, zeigt die nachfolgende Tabelle. Hier wird deutlich, dass sich die Verstoßarten zwischen den Betriebsgattungen unterscheiden. Bei Einzelhändlern traten häufiger Verstöße gegen die Kennzeichnung und Aufmachung auf als Mängel bei der betrieblichen Eigenkontrolle. Die Einhaltung der Betriebsshygiene macht jedoch durchgängig in allen Betriebsgattungen die meisten Probleme.

Festgestellte Verstöße bei Betriebskontrollen je Betriebsgattung, 2014

	Betriebsgattungen						Gesamt
	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	
Betriebliche Eigenkontrolle	34	614	120	2.625	7.657	1.091	12.141
Betriebsshygiene	144	1.997	268	7.898	17.784	2.393	30.484
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	2	43	3	121	336	63	568
Kennzeichnung/Aufmachung	13	166	52	3.363	4.965	682	9.241
Andere	72	161	19	394	724	165	1.535

Anzahl der Kontrollen mit Verstößen (Mehrfachnennungen möglich)

Bei 34.249 Kontrollen wurden infolge von Verstößen Maßnahmen ergriffen. Insbesondere in 13.054 Fällen erfolgte eine Belehrung bzw. Beratung, 1.697 mal wurde eine Verwarnung ausgesprochen. Daneben wurden 576 Ordnungsverfügungen erlassen und 559 Bußgeld- sowie 108 Strafverfahren eingeleitet. In keinem Fall kam es zu einer öffentlichen Information durch die zuständige kommunale Behörde. Zusätzlich gab es 157 freiwillige Maßnahmen der Unternehmer.

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

Auf Landesebene wurden über das Portal achtzehn öffentliche Warnungen herausgegeben, bei denen der Hersteller oder Importeur in Niedersachsen ansässig war.

Es handelte sich um Fremdkörper in Kohlwurst, in Haferflocken und in Gebäckmischungen. Für die Gebäckmischungen sind insgesamt zehn Warnungen erstellt und die Verbraucher darüber informiert worden.

Außerdem sind Meldungen zu Listerien in Stremellachs, Salmonellen in Moringa-Pulver, -kapseln und weiteren Produkten sowie aufgrund des Verdachtes von mikrobiologischen Verunreinigungen (*Bacillus anthracis*) in verschiedenen Rindfleischprodukten veröffentlicht worden.

Weiteren 55 Meldungen zu Lebensmitteln, die durch andere Bundesländer erstellt wurden, hat sich Niedersachsen im Jahr 2014 angeschlossen. Die Rückverfolgung der Vertriebswege hatte ergeben, dass die Produkte sich auch in Niedersachsen auf dem Markt befanden oder über das Internet verkauft wurden und möglicherweise bereits an Endverbraucher abgegeben wurden.



Probenahmen: Kennzeichnungsmängel überwiegen

Im Jahr 2014 wurden gemäß der Landesstatistik insgesamt 30.648 Proben in 9.635 der 113.144 erfassten Betriebe entnommen. Somit wurden 8,5 Prozent der niedersächsischen Betriebe beprobt. Gemessen an 2013 ist die Zahl der beprobten Betriebe leicht gesunken. Der Anteil der beprobten Betriebe auf Hersteller und Hersteller auf Einzelhandelsebene war wie im Vorjahr besonders hoch.

Die folgende Tabelle zeigt, wie sich Probenahmen, Beanstandungen und Maßnahmen auf die einzelnen Betriebsgattungen verteilen.

Überwachte Betriebe: Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen, 2014

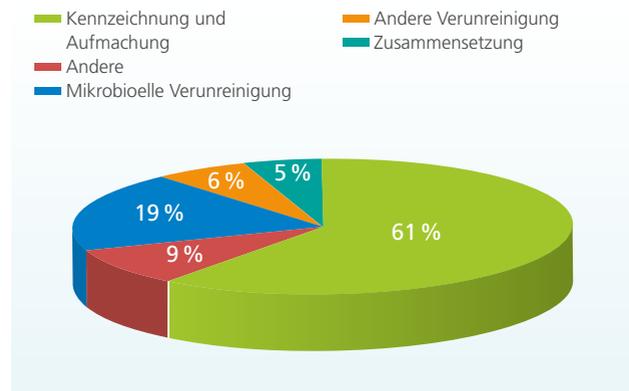
	Betriebsgattungen						
	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsebene	Gesamt
Betriebe	12.967	2.348	2.540	41.752	47.963	5.574	113.144
Beprobte Betriebe	948	684	216	4.812	1.572	1.403	9.635
Probenahmen	1.506	6.104	667	16.094	2.682	3.595	30.648
Probenahmen mit Beanstandungen	16	571	116	2.357	484	507	4.051
Probenahmen mit Maßnahmen	24	507	108	2.401	437	481	3.958

In den Instituten des LAVES werden die von kommunalen Lebensmittel- und Veterinärämtern entnommenen Proben mithilfe moderner Analysemethoden untersucht. Überprüft wird zum Beispiel, ob ein Lebensmittel mikrobiologisch unauffällig ist, ob die beschriebenen Inhaltsstoffe tatsächlich enthalten oder ob unerwünschte Stoffe nachzuweisen sind.

Insgesamt wurden 4.051 Proben beanstandet, das entspricht einem Anteil von 13,2 Prozent (2013: 13,8 Prozent) aller entnommenen Proben. Am höchsten war die Beanstandungsquote bei Dienstleistungsbetrieben (18 Prozent) gefolgt von Vertriebsunternehmen und Transporteuren (17 Prozent) sowie Einzelhändlern auf Einzelhandelsstufe (15 Prozent). Die Arten der Beanstandungen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt – mit über 61 Prozent stellen Kennzeichnungsmängel erneut den höchsten Anteil der Beanstandungen.

Bei 19 Prozent der Beanstandungen handelte es sich um mikrobielle Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben, 2014



Wie sich die Beanstandungen im Detail zusammensetzen, zeigt die Tabelle „Beanstandungen bei Probenahmen je Betriebsgattung“.

Beanstandungen bei Probenahmen je Betriebsgattung, 2014

Anzahl der Probenahmen mit Beanstandungen (Mehrfachnennungen möglich)	Betriebsgattungen						Gesamt
	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunternehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungsbetriebe	Hersteller auf Einzelhandelsstufe	
Mikrobielle Verunreinigung	2	113	6	235	242	216	814
Andere Verunreinigung	5	41	13	140	32	23	254
Zusammensetzung	0	27	11	136	34	28	236
Kennzeichnung/Aufmachung	6	382	84	1.799	169	231	2.671
Andere	4	61	22	225	35	40	387

Bei 3.958 Probenahmen wurden infolge von Beanstandungen Maßnahmen ergriffen. Diese reichten z. B. über Belehrungen/Beratungen (1.063), Verwarnungen (77) und Ordnungsverfügungen (96) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (143 und 66). Zusätzlich kam es zu 38 freiwilligen Maßnahmen durch die Unternehmer. In einem Fall kam es zu einer öffentlichen Information durch die zuständige kommunale Behörde. Bei 2.099 Proben wurde die Beanstandung an die zuständige Überwachungsbehörde weitergeleitet. Dies ist dann erforderlich, wenn die Probe in einem anderen Bundesland im Gebiet einer anderen kommunalen Behörde hergestellt wurde oder der Importeur dort ansässig ist. Die öffentlichen Warnungen sind auf Seite 16 zu Betriebskontrollen beschrieben.

Die Landesstatistik umfasst ca. 2.870 Proben des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) sowie Hemmstoffuntersuchungen, daher ist ein direkter Vergleich mit den Daten des Tätigkeitsberichtes des LAVES nach produkt- oder parameterorientierten Gesichtspunkten nicht möglich. Eine detaillierte Darstellung der Ergebnisse des Nationalen Rückstandskontrollplanes findet sich im Tätigkeitsbericht des LAVES.



Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen,
Kosmetischen Mitteln und Tabak

— In der Regel können Sie sich als Verbraucherinnen und Verbraucher darauf verlassen, dass unsere Lebensmittel, Kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände sicher sind.

Mit manchen Produkten müssen wir jedoch so umgehen, dass Risiken beseitigt werden müssen. Um dieses hohe Schutzniveau zu erhalten, muss die gesamte Produktions- und Handelskette – dazu zählen auch zeitgemäße Marktplätze wie das Internet – stets überwacht werden.

Fleisch? Aber sicher!

Änderung der amtlichen Fleischuntersuchung beim
Hausschwein

— Fleisch von Tieren, die geschlachtet wurden, muss frei von Krankheitserregern sein, wenn es als Lebensmittel dienen soll. Dafür gibt es die amtliche Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.

Seit den 1890er-Jahren war das Anschneiden und Durchtasten der Schlachtkörper und Organe insbesondere bei Rind, Schaf, Ziege und Schwein rechtlich vorgeschrieben. In dessen Folge gingen insbesondere die Fälle von Rinder-Tuberkulose beim Menschen stark zurück. Zum damaligen Zeitpunkt war die Untersuchungstechnik hochmodern und risikoorientiert, da man durch das Anschneiden von Lymphknoten und Organen krankhafte Veränderungen sehr gut erkennen konnte, die durch Tierseuchen oder Krankheitserreger beim Tier hervorgerufen wurden und die für den Menschen gesundheitliche Risiken bedeuteten.



Durch technischen Fortschritt ist es zwischenzeitlich gelungen, einheitliche Standards zur Tiergesundheit zu schaffen. Dies führte von der Betrachtung des Einzeltieres vermehrt hin zur Begutachtung der gesamten Partie. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, ließ die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) im Jahre 2011 die Fleischuntersuchung beim Schwein überprüfen. Dabei wurden relevante Unzulänglichkeiten bei der Untersuchungsmethode mittels Anschneiden und Durchtasten festgestellt. Demnach lassen sich Krankheitserreger wie Salmonellen und Parasiten wie Toxoplasmen mit den herkömmlichen Untersuchungsmethoden durch Anschnitt nicht erfassen.

Die EFSA empfahl daher einen Verzicht auf das Anschneiden und Abtasten, wenn gleichzeitig die Diagnostik von Tierseuchen intensiviert und die Einstufung von Mastbetrieben und Schlachthöfen in Risikokategorien erfolgen würde. Dem Informationsfluss zwischen Mastbetrieb, Schlachtunternehmen und zuständigen Behörden hatte sie dabei eine hohe Bedeutung zugemessen.



Als Folge dieses Gutachtens schrieb die EU Kommission ab 01.06.2014 die amtliche Fleischuntersuchung ohne Anschnitte und ohne Durchtasten von Schlachtkörper und Organen bei Hausschweinen in der geänderten VO (EG) Nr. 854/2004 verbindlich vor, unterließ es jedoch, die von der EFSA als notwendig erachteten weiteren Maßnahmen wie z.B. serologische Untersuchungen rechtlich vorzuschreiben. Auch wenn der amtliche Tierarzt bei Hinweisen auf mögliche Risiken für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder den Tierschutz zusätzliche Verfahren wie das Anschneiden von Lymphknoten oder das Durchtasten von Organen anordnen kann, kritisieren die einschlägigen Fachkreise diese Änderung zu Recht. Es wird befürchtet, dass Krankheiten übersehen und nicht lebensmitteltaugliche Tiere in den Verkehr gebracht werden könnten.



Niedersachsen hat auf diese unbefriedigende Situation mit einer fraktionsübergreifenden EntschlieÙung „Verbraucherschutz und Tierschutz haben Vorrang bei der Untersuchung von Schweine-Schlachtkörpern“ über den Bundesrat versucht, den Bund aufzufordern, sich bei der EU-Kommission dafür einzusetzen, die Forderungen der EFSA rechtlich zu verankern. Da zurzeit hierfür im Bundesrat keine Mehrheit gewonnen werden konnte, hat Niedersachsen zwischenzeitlich per Erlass geregelt, dass der vorhandene Rechtsrahmen eng ausgelegt wird. Hierbei wird die besondere Verantwortung des amtlichen Tierarztes herausgehoben:

Er muss, bevor er überhaupt eine Schlachterlaubnis erteilt

- Erkenntnisse aus der Lebensmittelketteninformation,
- Befunde aus der Schlachttieruntersuchung,
- Ergebnisse der Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen,
- sowie sonstige Daten über die Verbreitung von Krankheiten bewerten und anhand dieser Auswertungen entscheiden, ob im

Einzelfall weitergehende Untersuchungen nötig sind. Niedersachsen geht daher davon aus, dass der Gesamtaufwand für die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung eher noch zunehmen wird.

Aus Sicht des Landes ist es unabdingbar, dass die von der EFSA für notwendig erachteten Maßnahmen wie vermehrte Untersuchungen auf Krankheitserreger und ein verbesserter Informationsfluss zwischen Mastbetrieb, Schlachtunternehmen sowie zuständigen Überwachungsbehörden rechtlich verbindlich vorgeschrieben werden. Insbesondere der Erfassung von Tierschutzindikatoren kommt dabei eine hohe Bedeutung zu.

So hat Niedersachsen per Erlass konkretisiert, dass schon bei der Anlieferung der Tiere alle relevanten Hinweise zu Tierschutzverstößen und Tiergesundheitsmängeln erfasst und anschließend dem Tierhalter und den zuständigen Behörden zur Verfügung gestellt werden. Der Tierhalter wird damit in die Lage versetzt, geeignete Maßnahmen schon in den Tierhaltungsbetrieben zu ergreifen, um den Tierschutz, die Tiergesundheit und damit letztendlich auch die Lebensmittelsicherheit zu verbessern. Niedersachsen wird sich weiterhin für ein hohes Verbraucherschutz-niveau bei der amtlichen Fleischuntersuchung einsetzen.

Gesundheit zwischen Mensch und Tier

Schutz der Verbraucher vor Zoonosen

■ Unter Zoonosen versteht man Erkrankungen, die vom Mensch auf ein Tier (Anthropozoonose) oder vom Tier auf den Menschen (Zooanthropozoonose) übertragen werden.

Gegenwärtig sind etwa 200 dieser Erkrankungen bekannt, wobei zwei Drittel aller humanpathogenen Erreger vom Tier auf den Menschen weitergegeben werden: Zoonoseerreger können dabei Prionen (wie etwa bei BSE), Viren (bei Vogelgrippe), Bakterien (bei Salmonellose), Pilze (Mycosen, wie Trichophythyie), Protozoen





► Einige Erkrankungen werden auch durch Mücken übertragen!

(Einzeller, wie Toxoplasmose), Helminthen (Würmer, etwa bei Trichinellose) oder Arthropoden (Gliedertiere wie Insekten und Spinnentiere bei Räude) sein. Einige Erkrankungen werden auch durch Vektoren wie z. B. Fliegen und Mücken übertragen.

Klassische Zoonosen wie Tuberkulose, Tollwut oder Brucellose, treten heute neben „neuen“ Zoonosen, wie Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (TSE), Influenzaerregern wie H5N1 und H1N1 und der Infektionskrankheit SARS (Schweres Akutes Respiratorisches Syndrom) weltweit auf. Bei praktisch allen neuen Erregern der letzten Jahre (sogenannten Emerging Infectious Diseases – EID) handelt es sich um Zoonosen.

Eine Verschiebung und zunehmende Verschmelzung der Siedlungsräume von Menschen und Tieren, ein schnelles Bevölkerungswachstum, zunehmende Mobilität, globaler Handel in der Tierproduktion, veränderte Tierzucht und -haltung sowie Klimaveränderungen führen zu einer schnelleren Verbreitung von Erkrankungen über weitere Wege und zu einer zunehmenden Bedeutung von Zoonosen. Zum Schutz des Menschen ist daher eine effektive Kontrolle von großer Bedeutung.

Die Durchführung der Zoonose-Überwachung erfolgt auf allen Stufen der Lebensmittelkette, also im Stall, im Rahmen der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung und der Verarbeitung von Lebensmitteln sowie im Einzelhandel. Sie ist EU-weit einheitlich geregelt und im sogenannten EU-Hygienepaket und weiteren Verordnungen verankert.

In Deutschland wird seit dem Jahr 2009 von den Bundesländern ein Zoonosen-Monitoring durchgeführt. Grundlage dafür ist eine EU-Richtlinie, nach der die Mitgliedstaaten verpflichtet sind, repräsentative und vergleichbare Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie entsprechender Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren zu erfassen, auszuwerten und zu veröffentlichen.

Vorrangig werden diejenigen Zoonoseerreger überwacht, die eine besondere Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Auch neu auftkommende Zoonoseerreger sollen durch das Monitoring



erkannt werden. Die Überwachung erfolgt auf den Stufen der Lebensmittelkette, die hinsichtlich des jeweiligen Zoonoseerregers am besten dafür geeignet sind. Die Kontrolle der Resistenz von Bakterien gegenüber Antibiotika ist sowohl für den Erhalt der Gesundheit des Menschen als auch der Tiergesundheit von großer Bedeutung.

Die von den Bundesländern aus dem Monitoring gewonnenen Untersuchungsergebnisse werden sehr umfassend und weitreichend ausgewertet. Zunächst werden sie an die zentrale Meldestelle des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gemeldet. Dort werden die Daten zusammengeführt, ausgewertet und im Bericht des BVL über die Ergebnisse des jährlichen Zoonosen-Monitorings veröffentlicht.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet die Untersuchungsergebnisse und übermittelt sie an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Die EFSA prüft die Daten aller Mitgliedstaaten und veröffentlicht sie in ihrem jährlichen Bericht zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Ausbrüchen in der EU. Auf der Grundlage dieser Erkenntnisse wird das Risikomanagement für Zoonoseerreger in Europa festgelegt. In Deutschland wird daraufhin jährlich ein bundesweit bindender Zoonosen-Stichprobenplan erstellt.

Die Bundesländer entnehmen dafür Proben, wobei die Zuordnung der Probenzahlen zu den Bundesländern nach folgenden Kriterien erfolgt:

- auf Ebene der Erzeugerbetriebe nach der Zahl der gehaltenen Tiere bzw. der Haltungsplätze für die betreffende Tierart,
- auf Schlachthofebene anteilig nach den Schlachtzahlen und
- im Bereich des Einzelhandels anteilig nach der Bevölkerungszahl.

Die Probenahme erfolgt durch die kommunalen Lebensmittel- und Veterinärüberwachungsbehörden im Stall, im Schlachthof und im Einzelhandel. Die für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und den Tiergesundheitsschutz zuständigen Behörden sind im Rahmen der Zoonose-Überwachung mit den für den Schutz der menschlichen Gesundheit zuständigen Behörden über verschiedene Schnittstellen vernetzt.

Herstellerbezogene Überwachung

Nach Regelungen der VO (EG) Nr. 2073/2005

Die EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005) gibt vor, dass Lebensmittelunternehmer im Rahmen ihres Eigenkontrollsystems die von ihnen hergestellten Produkte risikoorientiert mikrobiologisch untersuchen müssen. Dabei sind verschiedene Produkte auf verschiedene Mikroorganismen zu untersuchen.

Ziel ist es den Verbraucher vor einer Gesundheitsgefahr zu schützen und gleichzeitig Mindestanforderungen an die Produktionshygiene festzulegen. Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist in dem Zusammenhang dafür zuständig, die Einhaltung der Vorgaben der Verordnung zu kontrollieren.

Aus diesem Grund hat sich die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde der Region Hannover dazu entschieden, alle Hersteller der in der EU-Verordnung genannten Produkte in der Region Hannover im Jahre 2014 zu beproben. Ziel war es, einen Überblick darüber zu bekommen, wie der derzeitige mikrobiologische Status in den Betrieben ist. Überprüft wurden Parameter wie Listerien, Salmonellen, E-Coli Bakterien und die Gesamtkeimzahl. Es handelt sich hierbei um Bakterien, die den Verbraucher gefährden können oder aber zur Qualitätsminderung des Produktes führen. Aus diesem Grund dürfen diese Bakterien gar nicht oder nur bis zu einem bestimmten Wert enthalten sein.

Die Auswertung ergab folgendes Ergebnis:

Hackfleischproben, die zum rohen oder durcherhitzten Verzehr bestimmt waren, z. B. Thüringer Mett oder Rinder Tartar, wurden insgesamt 119-mal beprobt. Allerdings lagen zum Zeitpunkt der Auswertung nur 99 Ergebnisse vor, von denen 37 Proben beanstandet waren. Das entspricht einem Anteil von 37,37 Prozent. Die meisten Beanstandungen betrafen den hygienischen Bereich, allerdings wurden in Einzelfällen auch Salmonellen nachgewiesen. Eisproben wurden 53-mal genommen und davon waren 11 Proben zu beanstanden. Das entspricht einem Anteil von 20,75 Prozent. Hierbei handelt es sich ausschließlich um hygienische Verstöße.

Von vorzerkleinertem Obst und Gemüse sowie nicht pasteurisierten Obst- und Gemüsesäften gab es bei 22 genommenen Proben keine Beanstandungen.

Durch die strikten Temperaturvorgaben und die engen Zeitfenster beim Probenversand ist die Probenahme sehr aufwändig. Der zusätzliche Aufwand und die Kosten für die Laboruntersuchungen, die von den Lebensmittelunternehmern zu tragen waren, waren für alle Beteiligten zunächst Neuland. Weil die amtlichen Proben teuer sind, waren die Reaktionen der Unternehmer nicht immer verständnisvoll. Zwischenzeitlich hat sich die Vorgehensweise aber eingespielt.

Doch was haben wir letztendlich erreicht und wie wird unser weiteres Vorgehen aussehen?!

Zum einen ist es uns gelungen, fast alle Lebensmittelhersteller in der Region Hannover zu beproben, die der EU-Verordnung unterliegen. So konnten im Falle von schlechten Probenergebnissen weitere präventive Maßnahmen im Betrieb eingeleitet werden. Der Fokus wurde dabei auf die strikte Einhaltung der Hygieneregeln bei der Herstellung und Verarbeitung und gleichzeitig auf die Verbesserung der Eigenkontrollsysteme in den Betrieben gelegt. Vorrangig war das die Aufgabe der Lebensmittelunternehmer selbst.

Für uns als Lebensmittelüberwachung hat dieses Vorgehen dazu geführt, dass wir genau wissen, welche Hersteller noch Hilfestellung im Eigenkontrollsystem und der guten Hygienepraxis benötigen. Wir können diese deshalb noch gezielter beraten und auch weiterhin amtlich beproben.

Als kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörde können wir uns nicht auf dem Erreichten ausruhen, sondern müssen die Lebensmittelunternehmen immer wieder zur Absicherung der mikrobiologischen Qualität der Erzeugnisse in die Verantwortung nehmen. Aus diesen Gründen finden wir es als Behörde sehr wichtig, auch weiterhin aktiv hinzuschauen und in regelmäßigen Abständen zusätzlichen zu den betrieblichen Eigenkontrollverpflichtungen und unter Berücksichtigung der dabei erzielten Ergebnisse amtlich zu beproben.

Unter 53 Eisproben gab es 11 Beanstandungen.



Sommer, Sonne, Sonnenschein – Eiswürfel, ein kühler Genuss?

Mikrobiologische Beschaffenheit von Eiswürfeln

— Wer freut sich in den heißen Sommertagen nicht auf ein eisgekühltes Getränk? Eiswürfel in unterschiedlichen Formen werden in verschiedenen Getränken wie Limonaden, Longdrinks oder Cocktails angeboten. Und auch in den kühleren Monaten kommen sie häufig zum Einsatz. Aber wie sieht es eigentlich mit der Keimbelastung in Eiswürfeln aus? Obwohl die Trinkwasserqualität hierzulande hervorragend ist, kann es infolge unzureichender Hygiene zu einer Kontamination (Verunreinigung) mit Keimen kommen. Dies war für uns ein Grund genauer hinzuschauen.

Für den Verzehr gedachte Eiswürfel gelten als Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) und unterliegen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Die Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung werden bei der rechtlichen Bewertung mit herangezogen. Im Eis enthaltene Keime können sich zwar nicht vermehren, sterben jedoch auch nicht unbedingt ab. Mit dem Schmelz gelangen die Keime dann aus den Eiswürfeln in das Getränk und finden hier gute Vermehrungsmöglichkeiten. Besonders in zuckerhaltigen Getränken können sich Keime, wie zum Beispiel Bakterien, sehr schnell vermehren. Die hygienische Herstellung und Handhabung von Eis sind daher unerlässlich. In Gastronomiebetrieben wird das Eis häufig automatisiert hergestellt, die Entnahme hingegen verläuft meist per Hand. Neben der regelmäßigen Reinigung und Wartung der Eiswürfelmaschinen ist daher die hygienische Entnahme und Zwischenlagerung besonders wichtig. Häufiger Personalwechsel und der Einsatz ungelerner Aushilfskräfte führen leider regelmäßig zu einer unzureichenden Reinigung und mangelhaften hygienischen Durchführung der Arbeiten.

In der Landeshauptstadt Hannover wurden im Jahr 2014 insgesamt 16 Proben von Eiswürfeln, Crush Eis und Würfeleis aus Gastronomiebetrieben wie Cafés, Bars, Imbissen und Schnellrestaurants entnommen und im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Hannover/Braunschweig des Niedersächsischen Landesamtes für

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit mikrobiologisch untersucht. Zusätzlich wurden diese Proben auf Verschmutzungen und Fremdkörper geprüft und die sogenannte Gesamtkeimzahl (in Form der Kolonie bildenden Einheiten) und der Gehalt an coliformen Keimen bestimmt. Bei der Gesamtkeimzahl wurde zwischen kälteliebenden Keimen und Keimen unterschieden, die besonders mittlere Temperaturen bevorzugen (22 und 36 °C). Die Werte geben einen hygienischen Gesamteindruck über die Probe und Hinweise auf mögliche Verunreinigungen und deren Ursache. Von den coliformen Keimen gilt besonders das Darmbakterium *Escherichia coli* als Hinweis auf eine unzureichende Reinigung und Hygiene im Herstellungsprozess.

Die Ergebnisse der Untersuchungen zeigten, dass 9 der 16 Proben (56 Prozent) mikrobiologisch auffällig waren. Davon waren in 6 Proben die Gesamtkeimzahlen erhöht und in 3 Proben konnten *Escherichia coli* nachgewiesen werden. Eine Probe zeigte eine auffallend hohe Gesamtkeimzahl. Die Gesamtkeimzahl ist eine unspezifische Größe und gibt lediglich an, wie viele Keime pro Milliliter in einer Probe enthalten sind. Coliforme Keime und *Escherichia coli* wurden in dieser Probe nicht nachgewiesen. Zwei Proben wurden wegen offensichtlicher Verschmutzungen beanstandet.

Nach der Ermittlung der Probenergebnisse hat die Lebensmittelüberwachung alle weiteren erforderlichen Maßnahmen eingeleitet. Die Maßnahmen wurden betriebsbezogen durch die fachlich-rechtliche Beurteilung des Lebensmittelkontrolleurs geprüft und ergriffen. Insgesamt erfolgten zwei Betriebsüberprüfungen, vier schriftliche sowie fünf mündliche Belehrungen, ein Betrieb reinigte seine Eiswürfelmaschine sofort vor Ort und bei einem weiteren Betrieb wurde aufgrund der erheblichen Mängel ein Strafverfahren eingeleitet.

Die Untersuchungsergebnisse weisen auf Hygienemängel bei der Herstellung und Handhabung von Eis hin. Es gilt, das Hygienebewusstsein der verantwortlichen Personen zu verbessern und diese zu schulen. Die durchgeführte Schwerpunktüberprüfung eignet sich hierfür und wird auch zukünftig Bestandteil der Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung sein.



► In zuckerhaltigen Getränken können sich Keime besonders schnell vermehren!

Durchgedrehtes Fleisch: Zum Durchdrehen?

Ist Hackfleisch zum Rohverzehr noch eine Gaumenfreude?

— Ein leckeres Brötchen mit Zwiebeln und Mett, ein Zitronentatar oder doch die hausgemachte Frikadelle oder Bolognesesauce: Hackfleisch wird für vielerlei Gerichte genutzt.

Es wird sowohl roh als auch durcherhitzt verzehrt. Ursprünglich erhielt das Hackfleisch seine typische Struktur durch das Zerkleinern des Muskelfleisches mit einem Messer („Faschieren“). Seit dem letzten Jahrhundert wird es jedoch durch das sogenannte „Wolfen“ mit einem Fleischwolf zerkleinert. Durch diesen Vorgang wird der ursprünglich kompakte Muskel zerstört, Luft dringt ein und die Gesamtoberfläche der dadurch entstehenden Muskelstückchen vergrößert sich um ein Vielfaches des ursprünglichen Muskelstückes. Auch werden die Zellmembranen zerstört und Flüssigkeit und Nährstoffe treten heraus. Vorhandene Bakterien finden hier sehr gute Bedingungen, um sich zu vermehren. Im rohen Zustand verdirbt Hackfleisch daher sehr schnell. Umso wichtiger ist die hygienische Herstellung und Handhabung von Hackfleisch.

Hackfleisch ist laut offizieller Definition Fleisch, das durch Hacken oder Faschieren zerkleinert wurde und maximal 1 Prozent Salz enthalten darf. Nach der Herstellung ist Hackfleisch bei höchstens



► Hackfleisch wird für vielerlei Gerichte genutzt und kann auch roh verzehrt werden.

2 °C zu lagern. Die sogenannte „Kühlkette“ muss bis zum Verkauf eingehalten werden, also auch bei der weiteren Behandlung und beim Transport darf die Temperatur des Hackfleisches nicht über 2 °C ansteigen. Auch bei der Lagerung im heimischen Kühlschrank sollte die Temperatur 2 °C nicht überschreiten. Die vorhandenen Bakterien können sich durch eine ungenügende Kühlung schneller vermehren.

Da es immer wieder zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen durch bakteriell kontaminiertes Hackfleisch kommt, ist die hygienische Herstellung und Handhabung das A und O für ein sicheres und leckeres Lebensmittel. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kauft das Hackfleisch zum Schluss ein und nimmt eine Kühltasche mit. Das Hackfleisch sollte nach dem Einkauf schnellstmöglich verzehrt oder durcherhitzt werden. Durch das Durcherhitzen werden die vorhandenen Keime abgetötet und das gegarte Hackfleisch ist länger haltbar. Vor der Verwendung sollte man stets darauf achten, ob sich Farbe oder Geruch verändert haben. Ist es auffällig, z. B. braungrün verfärbt oder riecht säuerlich, sollte es nicht mehr gegessen werden.

Die meisten Verbraucher kaufen das Hackfleisch im Supermarkt oder beim Fleischer ein. Um das Hackfleisch vor schneller Verderbnis zu schützen, muss die Herstellung unter besonders strengen hygienischen Bedingungen erfolgen: Nur sehr frisches und qualitativ hochwertiges Muskelfleisch und Speck dürfen verarbeitet werden. Der Fleischwolf und alle Gegenstände, die das Fleisch berühren, müssen unmittelbar nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Die Personen, die das Fleisch behandeln, müssen ein hohes Maß an Personalhygiene beachten (saubere, möglichst keimarme Schutzkleidung, häufiges gründliches Händewaschen und das Tragen von Schutzhandschuhen). Diesen besonders verantwortungsvollen Umgang mit dem Fleisch bezeichnet man als „gute Herstellungspraxis“.

Um die hygienische Qualität des Hackfleisches, das den Verbrauchern angeboten wird, zu überprüfen, wurden in Niedersachsen im Rahmen der amtlichen und risikoorientierten Probenahme im Jahr 2014 im Stadtgebiet Hannover 89 Proben Hackfleisch, Tatar, Schabefleisch sowie Mett gezogen und im Lebensmittel- und

► Hygienische Herstellung ist bei Hackfleisch besonders wichtig.



Veterinärinstitut Oldenburg des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit untersucht.



Die Probenahme erfolgte im Lebensmitteleinzelhandel, in Fleischerfilialen aber auch bei größeren Herstellern von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Hackfleisch. Alle Proben wurden sensorisch und mikrobiologisch auf die Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden, Enterobakterien, Escherichia coli und Salmonellen untersucht.

Nur drei (3,4 Prozent) der untersuchten Proben fielen durch eine erhöhte Keimanzahl auf. In allen drei Hackfleischproben war die Gesamtkeimzahl erhöht sowie in zwei dieser drei Proben die Zahl der Pseudomonaden. Pseudomonaden sind ubiquitäre Bakterien, d. h. sie kommen überall in der Umwelt vor und sind typische Verderbnis-keime. Salmonellen, Enterobakterien und Escherichia coli gaben in keiner der 89 Proben Grund zur Beanstandung. Bei allen Proben wurde die Sensorik (wie Geruch, Farbe, Konsistenz) nicht beanstandet. Eine Probe fiel durch eine erhöhte Lagertemperatur auf.

Die Verantwortlichen wurden über die Mängel belehrt, in zwei Fällen erfolgte eine weitere mikrobiologische Untersuchung mit gutem Ergebnis durch die Hersteller der bemängelten Hackfleischprodukte.

Insgesamt spiegeln die Ergebnisse eine sehr gute Hygienepraxis bei der Herstellung des sensiblen Produktes Hackfleisch wider. Die amtliche Überwachung wird auch zukünftig durch solche Probenahmen bei diesem leicht verderblichen Lebensmittel die hygienische Qualität stichprobenartig kontrollieren und damit einen wichtigen Beitrag für den gesundheitlichen Verbraucherschutz leisten.

Alles ins Wasser gefallen?

Feuchthaltemittel in Shisha-Tabak

— Ausgangssituation:

Wasserpfeife rauchen erfreut sich bei Jugendlichen und Heranwachsenden einer zunehmenden Beliebtheit. Das chillen in einer sogenannten Shisha-Bar ist „In“.

Seit Jahren ist dieser Trend festzustellen und hat dazu geführt, dass in größeren Städten sogenannte „Shisha-Bars“ wie Pilze aus dem Boden wuchsen.

Laut Umfrage der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung aus 2010 greift jeder zehnte Jugendliche zwischen 12 und 19 mittlerweile regelmäßig zur Shisha genannten Wasserpfeife. Bis jetzt liegen nur wenige Erkenntnisse vor, wie die Betreiber dieser Shisha-Bars mit dem Produkt Wasserpfeifentabak umgehen. Dies hat die Stadt Braunschweig, Fachbereich Bürgerservice; Öffentliche Sicherheit – Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz zum Anlass genommen eine Schwerpunktaktion „Überprüfung von Shisha-Bars“ durchzuführen.

Rechtliche Situation:

Shishatabak zählt zu den Tabakerzeugnissen im Sinne des § 3 Abs. 1 des Vorläufigen Tabakgesetzes (VTabakG) und unterliegt daher den Bestimmungen dieses Gesetzes, der Verordnung über Tabakerzeugnisse (TabakV) sowie der Tabakprodukt-Verordnung (TabProdV).

Beim gewerbsmäßigen Herstellen von Tabakerzeugnissen sind gemäß § 1 TabakV die in Anlage 1 aufgeführten Stoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke zugelassen. In Anlage 1 Nr. 2 Buchst. a der TabakV sind u. a. die Stoffe 1,2-Propylenglycol und Glycerin als Feuchthaltemittel mit einer Höchstmenge von insgesamt 5 Prozent der Trockenmasse des Erzeugnisses zugelassen.

Wozu dient ein Feuchthaltemittel:

In Tabak sollen die Feuchthaltemittel vor allem die Lagerungszeiten der Produkte verlängern und die Austrocknung verhindern. In Shisha-Tabak werden von den Herstellern der 5 Prozent Grenzwert



ausgeschöpft, um einerseits die Verbrennung des Tabaks zu verhindern und andererseits einen dichteren Rauch zu erzeugen. Je höher der Gehalt an Feuchthaltemittel ist, desto stärker ist die Rauchbildung.

Welche gesundheitlichen Risiken birgt das Rauchen von Shisha-Pfeifen:

Neben einer Vielzahl von Schadstoffen in Tabak wie Kohlenmonoxid (CO), Polyzyklischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und tabakspezifischen Nitrosaminen (TSNA) kommt eine hohe Konzentration von Glycerin und 1,2-Propandiol durch die Zugabe von Feuchthaltemitteln hinzu.

Eine experimentelle Studie des Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zeigt, dass die Feuchthaltemittel während des Rauchens größtenteils verdampfen und in erheblichem Maße vom Raucher aufgenommen werden können. „Das Einatmen hoher Konzentrationen an Glycerin oder 1,2-Propandiol kann beispielsweise zu Veränderungen des Zellepithels im Kehlkopf oder zu Reizungen der Nasenschleimhaut führen“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident (BfR).

Ergebnis der Schwerpunktaktion:

In einem Zeitraum von 11 Monaten wurden drei Schwerpunktkontrollen in Zusammenarbeit mit den Zollbehörden und der Polizei durchgeführt. Hierbei wurden insgesamt 15 Betriebe überprüft und dabei 12 Proben Shishatabak entnommen.

Alle Proben wurden durch das Institut für Hygiene und Umwelt – Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen wegen der Überschreitung des zulässigen Gehalts an Glycerin und 1,2-Propandiol beanstandet. Die festgestellten Mengen an Feuchthaltemittel lagen zwischen 34 Prozent und 71 Prozent und somit deutlich über dem zulässigen Grenzwert von 5 Prozent.

Bei den Kontrollen war auffällig, dass gegenüber der vorgefundenen Tabakmenge überproportional Feuchthaltemittel durch die Betreiber vorrätig gehalten wurden.

► (Quelle: Pressemitteilung des BfR 27/2011, 03.08.2011)



► Shishatabak mit 71 Prozent Feuchthaltemittel.

Eine weitere Feststellung während der Kontrollen waren zum Teil erhebliche hygienische Mängel bei der Vorbereitung und Lagerung der Shisha-Pfeifen.

Rechtliche Würdigung:

Bei sämtlichen beprobten Tabaken wurde ein Verstoß gegen die Bestimmungen des § 1 Abs. 2 in Verbindung mit der Anlage 1 Nr. 2 Buchst. a TabakV festgestellt.

Das Inverkehrbringen von Tabak mit einer Grenzwertüberschreitung bei Feuchthaltemitteln stellt eine Straftat gemäß § 52 Abs. 1 Nr. 1 VTabakG dar. Wer eine solche Handlung fahrlässig begeht handelt ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 1 VTabakG.

Des Weiteren ist der steuerrechtliche Aspekt zu berücksichtigen, so dass gemeinsame Kontrollen mit Zoll und Polizei als sinnvoll anzusehen sind.

Aufgrund der festgestellten Verstöße wurden seitens der Stadt Braunschweig 11 Strafverfahren eingeleitet. Beim Hauptzollamt sind zusätzlich 8 steuerrechtliche Verfahren anhängig.



Zusammenfassung:

Die Kontrollen haben gezeigt, dass Betreiber von Shisha-Bars den Tabak mit Feuchthaltemittel versetzen, so dass der zulässige Grenzwert deutlich überschritten wird. Dies wird auch u. a. durch die massive Bewerbung der Feuchthaltemittel durch die Anbieter begünstigt. Eine flächendeckende Kontrolle etwa im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜp) erscheint hier sinnvoll.

Überwachung des Internethandels

Online Shopping liegt voll im Trend

■ 82 Prozent der Deutschen sind regelmäßige Internetnutzer und damit mehr als die Europäer im Durchschnitt. Sie nutzen das Internet vor allem, um Nachrichten abzurufen (68 Prozent) und zum Einkaufen. Beim Online-Shopping liegen sie mit 80 Prozent der 16 bis 74 Jährigen weit über dem EU-Durchschnitt von 63 Prozent.

Auch der Handel mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen im Internet nimmt stetig zu. Für den Verbraucher liegt der größte Vorteil in der Unabhängigkeit von Ladenöffnungszeiten. Nur, wie sollen Betriebe kontrolliert werden, die für den Verbraucher und die Behörden nur virtuell erreichbar sind? Die deutschen Überwachungsbehörden haben diese neue Herausforderung in der Überwachung früh erkannt und in einem Pilotprojekt zwischen dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und 10 Ländern neue Kontrollkonzepte erarbeitet. Mit einer Verwaltungsvereinbarung wurde eine länderfinanzierte Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz G@ZIELT geschaffen, die im BVL ihren Sitz hat. Ziel dieser Zusammenarbeit von Bund und Ländern ist es, einen Marktplatz im Internet schaffen, der eine ähnlich hohe Produktsicherheit wie der konventionelle Handel bietet.



▶ G@ZIELT: Sicher im Internet einkaufen

Aufgabe dieser Zentralstelle ist es in erster Linie, Recherchen zur Überwachung des Internethandels durchzuführen. Damit sollen Angebote risikobehafteter Erzeugnisse identifiziert werden, die die Verbraucher eventuell gesundheitlich schädigen oder täuschen können (Produktrecherche). Da viele Internethändler gar nicht wissen, dass sie sich bei den Behörden registrieren lassen müssen, wenn sie mit Lebensmitteln handeln, sucht die Zentralstelle gezielt nach nicht registrierten Lebensmittelunternehmen (Unternehmensrecherche). Die Zentralstelle nutzt für ihre Recherchen spezielle Hard- und Software, um sich unerkannt und effizient im Netz bewegen zu können.

Die Ergebnisse der Recherchen werden an die zuständigen Überwachungsbehörden der Bundesländer bzw. der anderen EU-Mitgliedstaaten oder an Drittländer weitergegeben, damit diese im Rahmen ihrer Zuständigkeit weitere Maßnahmen ergreifen können. Die Behörden können zum Beispiel das betreffende Angebot im Internet löschen lassen oder die Registrierungspflicht durchsetzen. Für die Zusammenarbeit zwischen Bund und Ländern haben die Bundesländer jeweils eine Kontaktstelle gegenüber G@ZIELT benannt. In Niedersachsen ist diese Kontaktstelle im LAVES angesiedelt. Sie nimmt die Datenlieferungen der Zentralstelle entgegen und leitet die Daten nach einer entsprechenden Aufbereitung an die betroffenen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden weiter. Darüber hinaus berät sie diese in Fragen der Überwachung des Internethandels und bündelt Daten für die Zentralstelle sowie für das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML).

Überwachung des Internethandels aus Sicht einer Lebensmittelüberwachungsbehörde

Im Jahr 2014 wurden in der Region Hannover 11 Betriebe, zum Teil mehrfach, nach den Ermittlungen der gemeinsamen Zentralstelle G@ZIELT überprüft. Dabei handelte es sich um Betriebe die kühl- oder tiefkühlpflichtige Produkte, Nahrungsergänzungsmittel oder Tätowierfarben anboten und Apotheken. Hinzu kamen mehrere Privatpersonen, deren im Internet gekaufte Waren auf Grund von Schnellwarnungen zurückgerufen wurden. Sie mussten aufgesucht oder anderweitig kontaktiert werden.

Bei der Überwachung des Internethandels kristallisierten sich dabei mehrere Probleme heraus:

1. Ein bisher nur als Ladengeschäft bekanntes Unternehmen erweitert sein Angebot um den Handel im Internet und zeigt das der Lebensmittelüberwachungsbehörde nicht an, wozu er aber verpflichtet ist.
2. Ware wird nicht über die üblichen Vertriebswege bezogen und kann so von Rückrufen oder Schnellwarnungen nicht erfasst werden, wird aber dennoch im Internet weiter gehandelt.
3. Ware, die in der Zusammensetzung beispielsweise in den USA verkauft werden darf, nicht aber in der EU, wird über das Internet dort geordert und hier angeboten (speziell Sportlernahrung und Nahrungsergänzungsmittel).
4. Internetseiten bieten hier nicht erlaubte Produkte nur an, der Versand an den Endkunden erfolgt dann aber vom Ausland aus.
5. Versandhandel wird nur im Nebenerwerb betrieben (die Personen sind nur schwer persönlich zu erreichen).
6. Rechtskenntnisse (vor allem beim Versand von Liquids für e-Zigaretten) fehlen.
7. Und immer wieder taucht die Frage auf: „Warum muss ich das rausnehmen, wo es doch noch so viele andere verkaufen dürfen?“

Diese Aufzählung zeigt, dass bei der Überwachung des Internethandels nicht nur national, sondern auch europaweit und international zusammengearbeitet werden muss, um die Herausforderungen zu meistern.

Tipps für Verbraucher, um sich sicher im Internet zu bewegen
 Das BVL hat Tipps zum sicheren Kauf im Internet für Verbraucher zusammengestellt www.bvl.bund.de/internethandel

Was kann ich tun, um mich vor „schwarzen Schafen“ zu schützen?

Oft ist es hilfreich, sich vor dem Kauf von Waren und Dienstleistungen im Internet Zeit zu nehmen und die Angebote der Waren sowie die Internetseiten als Ganzes genauer unter die Lupe zu nehmen. Hierdurch fallen oft Ungereimtheiten auf, die auf einen

unseriösen Anbieter oder ein bedenkliches Produkt hinweisen. Achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln im Internet auf Gütesiegel, die die D21-Qualitätskriterien erfüllen, wie Trusted Shops, TÜV SÜD, Internet Privacy Standard oder EHI-geprüfter Online Shop. Lebensmittelshops, die diese Siegel erwerben wollen, müssen von der amtlichen Lebensmittelüberwachung überwacht werden.

Tipps zum Onlinekauf von Lebensmitteln

Gibt es genaue, deutschsprachige Angaben zum angebotenen Produkt? Dazu gehören:

- die Verkehrsbezeichnung (keine Fantasienamen),
- das Zutatenverzeichnis,
- die Nährwertdeklaration,
- gegebenenfalls die Kennzeichnung vorhandener Allergene,
- die Mengen von bestimmten hervorgehobenen Zutaten,
- die Füllmenge,
- gegebenenfalls besondere Hinweise zur Aufbewahrung und/oder Verwendung,
- Angaben zum Hersteller oder Verpacker,
- gegebenenfalls das Herkunftsland,
- gegebenenfalls der Alkoholgehalt.

Informieren Sie sich über öffentliche Warnmeldungen bei www.lebensmittelwarnung.de



Spezielle Hinweise zum Kauf von Nahrungsergänzungsmitteln

- Vorsicht bei schnellen und unrealistischen Erfolgsversprechen!
- Vorsicht bei vagen Verzehrsempfehlungen!
- Vorsicht bei Produkten, die exklusiv im Internet vertrieben werden!
- Vorsicht bei Empfehlungen in Diskussionsforen und Chatrooms!
Die „Erfahrungsberichte“ entpuppen sich häufig als getarnte Werbung.
- Informieren Sie sich vor dem Kauf über die Ihnen unbekanntes Zutaten.
- Achten Sie auf Produktabbildungen. Gibt es deutsche Aufschriften, haben die Verpackungen eine seriöse Aufmachung?
- Online-Apotheken müssen registriert sein. Informieren Sie sich über die Registrierung im Versandapothekenregister (www.dimdi.de – Arzneimittel - Versandapothekenregister).
- Kaufen Sie Nahrungsergänzungsmittel nicht von Privatpersonen.
- Nahrungsergänzungsmittel aus dem Ausland können ggf. in Deutschland als Arzneimittel eingestuft werden. Ein Import wäre demnach verboten – dem Besteller kann sogar eine Anzeige drohen.
- Nahrungsergänzungsmittel aus dem Internet sind unter Umständen gesundheitlich nicht unbedenklich



Generelle Hinweise für Ihren nächsten Onlinekauf

Überprüfen Sie das Impressum:

- vollständige Adressdaten (nicht nur Postfach!)
- Telefonnummer
- andere Kontaktmöglichkeiten
- Die Endung „.de“ in der Internetadresse lässt nicht sicher auf einen deutschen Anbieter schließen

- Marktplätze und Auktionshäuser haften in der Regel nicht für die Inhalte der Angebote der einzelnen Anbieter.
- Vorsicht ist geboten bei Anbietern mit Sitz im Ausland (insbesondere Nicht-EU-Ausland). Es gelten teilweise andere Rechtsgrundlagen.
- Das im Internethandel geltende Widerrufs- und Rückgaberecht gilt im Lebensmittelbereich in verschiedenen Fällen nicht, z. B. bei schnell verderblichen Waren.
- Informieren Sie sich genau über das Zahlungssystem des Anbieters. Es gibt große Unterschiede in der Sicherheit des Geldtransfers.
- Achten Sie bei der Bezahlung auf eine sichere Verbindung. Zu erkennen am „https“ und dem Schloss-Symbol in der Adresszeile des Internetbrowsers.
- Achten Sie auf „versteckte Kosten“ (z. B. Versandkosten).
- Lesen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) vor dem Kauf. Diese werden mit der Bestellung in der Regel rechtswirksam.



Nicht Produktbegleitende Werbung

Lebensmittelwerbung im Internet – Worauf Sie achten sollten!



Werbung findet sich in der heutigen Zeit fast überall. Ob in der Tageszeitung oder in Zeitschriften, im Fernsehen oder im Internet, sie begleitet unseren Alltag. Die vielfältige Welt der Medien bietet für Unternehmen eine große Menge an Möglichkeiten, die angebotenen Waren zu präsentieren. Vor allem die Werbung im Internet nimmt dabei eine immer größere Rolle ein. Dieser Trend ist auch bei der Werbung für Lebensmittel feststellbar. Der firmeneigene Internetauftritt ist die virtuelle Visitenkarte eines jeden Unternehmers. Dort bietet sich die Möglichkeit die angebotenen Produkte wesentlich umfangreicher zu beschreiben, als es etwa auf der Verpackung oder aber auch in Radio- und TV-Spots möglich wäre.

Rechtlicher Rahmen für die Werbung – nicht alles ist erlaubt

Bei allen nicht produktbegleitenden Werbemaßnahmen – also immer dann, wenn die Werbung nicht in räumlicher Nähe zum beworbenen Produkt stattfindet – ist es wichtig den rechtlichen Rahmen zu kennen und einzuhalten. Für die Lebensmittelwerbung gelten die gleichen Regelungen wie auch für Angaben auf Verpackungen. So sind irreführende Aussagen genauso verboten wie Informationen, die dem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen lassen.

Um eine ansprechende und informative Internetpräsenz zu bieten, machen die Unternehmen häufig Angaben über mögliche positive nährwert- und gesundheitsbezogene Eigenschaften des Lebensmittels oder eines Bestandteils. Welche dieser Angaben erlaubt sind, ist in der sogenannten „Health-Claims-Verordnung“ VO (EG) Nr. 1924/2006 geregelt. Nährwertbezogene Angaben bringen zum Ausdruck, dass ein Lebensmittel besondere – zumeist als positiv bewertete – Nährwerteigenschaften hat, wie etwa einen hohen Anteil an Vitamin C. Die erlaubten nährwertbezogenen Angaben sind im Anhang der Health-Claims-Verordnung zusammen mit den Bedingungen für ihre Verwendung aufgeführt.



Mehr Informationen unter: www.health-claims-verordnung.de

Gesundheitsbezogene Angaben beschreiben einen Zusammenhang zwischen dem beworbenen Lebensmittel oder einem seiner Bestandteile und der Gesundheit des Menschen. Für gesundheitsbezogene Angaben gilt das so genannte „Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt“. Danach sind diese Angaben grundsätzlich verboten und nur nach Erteilung einer Erlaubnis zulässig. Welche Angaben für welches Erzeugnis zugelassen sind, können Verbraucherinnen und Verbraucher in einem Register der EU nachlesen. Beim Unionsregister der nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben über Lebensmittel handelt es sich um eine interaktive Datenbank, die über die Website der EU-Kommission zugänglich ist: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>. Hier kann sich jeder selbst ein Bild darüber machen, ob der Internetauftritt eines Unternehmens korrekt ist und man die angebotenen Lebensmittel ohne Bedenken erwerben kann oder besser – bei unlauteren Werbeaussagen - darauf verzichtet.

Herausforderungen für die Überwachung

Bei der Überwachung der nicht produktbegleitenden Werbung durch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) macht die Überwachung der firmeneigenen Internetauftritte den größten Anteil aus. Die große Fülle an Informationen und die vielfältigen Möglichkeiten, Produkte in einem Internetauftritt umfangreich darzustellen und zu bewerben, stellen die Überwachung dabei vor eine besondere Herausforderung.

Darüber hinaus werden im Internet viele Lebensmittel für Sportler und Nahrungsergänzungsmittel angeboten und beworben, die im konventionellen Handel nicht erhältlich sind. Viele dieser Produkte werden außerhalb der EU hergestellt. Gerade in diesem Bereich wird mit einer Vielzahl an nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben sowie auch Heilversprechen zu verschiedenen Krankheitsbildern geworben, die kontrolliert und überprüft werden müssen. Die Erfahrungen zeigen, dass gerade reinen Online-Händlern oft das Wissen über die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, vor allem im Bereich der nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben, fehlt. In solchen Fällen ist die Aufklärung der Lebensmittelunternehmer über die rechtlichen Grenzen der Werbemöglichkeiten notwendig.



Verbraucherforen, soziale Netzwerke & Co.

Lebensmittelwerbung im Internet findet nicht nur in Internetauftritten statt. Gerade Verbraucherforen und soziale Netzwerke werden immer häufiger für die Verbreitung von Werbebotschaften genutzt. Da es hier im Gegensatz zu Internetauftritten, die nach dem Telemediengesetz Angaben über eine für den Inhalt verantwortliche Person enthalten müssen, schwer zu erkennen ist, wer die eventuell gesetzeswidrigen Aussagen macht, kann die Überwachung nur in den seltensten Fällen eingreifen. Für diese Werbekanäle müssen zukünftig neue Überwachungsstrategien entwickelt werden. Ebenso wichtig ist allerdings die Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher, die Aussagen in diesen Foren kritisch zu hinterfragen.

Rockfestival „Hurricane“

Handel bei Großveranstaltungen

Im Juni 2014 lockte das Hurricane-Festival wieder etwa 73.000 Musikfreunde aus ganz Europa nach Scheeßel, wo zu dem vielfältigen Musikprogramm ausgelassen gefeiert wurde.

Das „Essen und Trinken“ wurde wie in jedem Jahr durch die Lebensmittelkontrolleure des Veterinäramtes des Landkreises Rotenburg (Wümme) überwacht. Doch zum Ambiente des Festivals gehören mittlerweile auch Non-Food-Händler mit einem sehr unterschiedlichen Angebot an Accessoires und Fanartikeln. Gerade Schmuck oder Piercings können aber durchaus toxikologisch bedenkliche Substanzen, wie etwa Schwermetalle, enthalten. Da sich Händler solcher Artikel vielfach auf den Verkauf bei Festivals spezialisiert haben und in der Regel nicht über ein Ladenlokal verfügen, könnten sie durch das Raster der regulären Kontrollen fallen.

Aus diesem Grund fanden während des Hurricane-Festivals für die meisten Besucher unbemerkt auch Kontrollen der rund 40 Non-Food-Händler durch die Lebensmittelkontrolleure des Landkreises Rotenburg (Wümme) und durch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) statt. Das Besondere dabei: Mitarbeiter des Instituts für Bedarfsgegenstände (IfB) des LAVES konnten Schmuck und Piercingartikel direkt vor Ort mit mobilen Messgeräten auf Blei und Cadmium prüfen ohne die überprüften Artikel zu zerstören. Diese Produktgruppe ist in den letzten Jahren immer wieder durch Anteile bedenklicher Mengen an Blei und Cadmium aufgefallen. Im September 2012 wurden durch die EU dazu neue Grenzwerte erlassen. Daher darf Schmuck nicht mehr in den Verkehr gebracht werden, wenn diese Werte überschritten werden. Dies gilt auch, wenn nur bestimmte Teile etwa von Ketten oder Armbändern die Grenzwerte überschreiten.

Sowohl der Festival-Veranstalter als auch die betroffenen Händler zeigten sich bei den vor-Ort-Messungen sehr kooperativ. Insgesamt wurden 76 vor-Ort-Messungen an 43 Artikeln durchgeführt. Drei Produkte waren so hoch mit diesen Schwermetallen belastet, dass diese direkt aus dem Verkehr gezogen werden mussten.

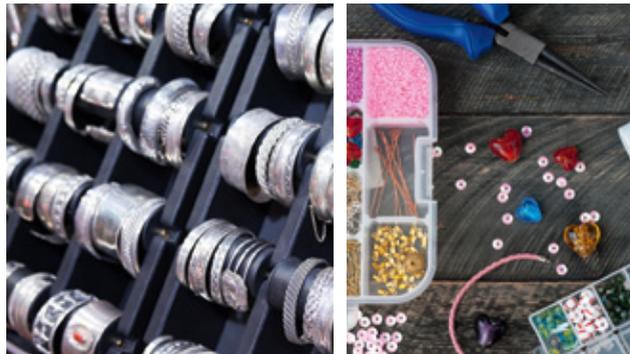


Messung eines Armbandes im Strahlenschutzkoffer mit dem mobilen RFA-Gerät.

Sechs weitere Produkte wurden wegen des Verdachts auf erhöhte Nickelabgabe zur umfassenden Untersuchung ins Labor geschickt. Grundsätzlich ist es nicht problematisch, wenn Schmuck oder Piercings Nickel enthalten, das vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern als Kontaktallergen bekannt ist. Das Nickel darf nur beim Tragen des Schmucks nicht über die Haut an den Träger abgegeben werden. Die Abgabe (Migration) von Nickel wird durch eine Untersuchung überprüft, die im Labor eine Woche dauert und nicht vor Ort vorgenommen werden kann. Die untersuchten Proben erwiesen sich allerdings als unauffällig. Auch von zwei kosmetischen Artikeln wurden Proben entnommen und auf verbotene Farb- und Konservierungsstoffe sowie auf ihre Zusammensetzung hin untersucht. Eine entsprach nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurde durch das Labor beanstandet.

Sowohl der Landkreis Rotenburg (Wümme) als auch das LAVES waren mit dem Ablauf der Kontrollen sehr zufrieden. Durch die Vor-Ort-Messung war es möglich, gezielt eine große Zahl von Proben zu untersuchen und schnell zu einem Ergebnis zu kommen. Beanstandete Produkte konnten sofort aus dem Verkehr gezogen werden. Auch die Tatsache, dass Händler überprüft wurden, die möglicherweise durch das Überwachungsnetz schlüpfen könnten, ist sehr positiv zu bewerten.

Weitere gemeinsame Projekte mit Vor-Ort-Messungen sind derzeit vom Landkreis Rotenburg (Wümme) und dem LAVES geplant. Im Fokus steht dabei die Möglichkeit, auch beim „stehenden“ Gewerbe die Probenahme gezielter gestalten zu können.



Informationsplattformen im Internet

„Lebensmittelwarnung.de“

— Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland können sich über Lebensmittel, die ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen auf der zentralen Homepage www.lebensmittelwarnung.de informieren.

Dort veröffentlichen die Bundesländer oder das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Warnungen und Informationen im Sinne von § 40 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

In der Regel weisen die zuständigen Behörden dabei auf eine Information der Öffentlichkeit oder eine Rücknahme- oder Rückrufaktion durch die verantwortlichen Unternehmer hin. Auf der Internetseite werden Meldungen über Lebensmittel und mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte erfasst, die in den angegebenen Bundesländern auf dem Markt sind oder über das Internet verkauft werden und möglicherweise bereits an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben wurden.

Ergänzend können weitere für die Öffentlichkeit bedeutsame Informationen durch das Unternehmen oder die Lebensmittelüberwachungsbehörde eingestellt werden.

Warnungen vor gefährlichen Verbraucherprodukten, zu denen technische Geräte wie Bohrmaschinen gehören, aber auch Kosmetika sowie sogenannte Bedarfsgegenstände wie Textilien, Haarbürsten oder Kinderspielzeug werden auf einer Internetseite der Europäischen Kommission im Wochenrhythmus veröffentlicht: www.ec.europa.eu/rapex

Die Behörden sind miteinander vernetzt, so dass Informationen über mögliche Gefährdungen und getroffene Maßnahmen rasch an die Behörden der Mitgliedstaaten sowie die Europäische Kommission weitergeleitet werden. Die deutsche Kontaktstelle für das RAPEX-System ist die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA).



➤ Mehr Informationen unter: www.lebensmittelwarnung.de

Lebensmittelkennzeichnung – Vorteile für den Verbraucher?

Lebensmittelkennzeichnung nach EU Kennzeichnungs-VO

Seit dem 13.12.2014 stellt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sicher, dass in der gesamten EU einheitliche und klare Vorgaben über die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV) gelten.

Auf dieser Grundlage müssen Verbraucherinnen und Verbraucher seither von den Lebensmittelunternehmern beim Einkauf umfassend über die Produkte informiert werden. Einzig die verpflichtende Nährwertdeklaration gilt erst ab dem 13.12.2016. Wenn diese Nährwertdeklaration schon jetzt freiwillig angegeben ist, müssen die rechtlichen Vorgaben (z. B. Angabe von Salz anstelle von Natrium) allerdings schon jetzt eingehalten werden.

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für Privatpersonen, die nur gelegentlich mit Lebensmitteln und deren Lieferung, dem Servieren von Mahlzeiten oder dem Verkauf von Lebensmitteln umgehen wie etwa bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokal begrenzter Ebene (etwa Straßen-, Sport-, Schul- und Kirchenfeste). Voraussetzung ist in jedem Fall eine gewerbliche/unternehmerische Tätigkeit. Nur dann ist beispielsweise eine Kennzeichnung allergener Bestandteile erforderlich. Werden bei einem Sportfest also selbstgebackene Kuchen angeboten, muss keine Liste sämtlicher Backzutaten daneben ausgelegt werden.

Ausdrücklich einbezogen ist dagegen der sogenannte Fernabsatz, zu dem insbesondere der Internethandel gehört. Für diesen regelt die LMIV auch den Zeitpunkt, an dem die geforderten Informationen zur Verfügung stehen müssen. Damit wird es den Verbraucherinnen und Verbrauchern ermöglicht, bereits bei der Kaufentscheidung die wesentlichen Kennzeichnungselemente des Produktes, wie das Zutatenverzeichnis oder die Allergenkennzeichnung einzusehen.

info

Nähere Informationen finden Sie auf den Internetseiten des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (www.laves.niedersachsen.de) und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.de).



Zu den wichtigsten Neuerungen mit Blick auf mehr Verbraucherfreundlichkeit gehören die Festschreibung einer Mindestschriftgröße für die verpflichtenden Angaben bei vorverpackter Ware, die Pflicht zur Allergenkennzeichnung auch bei sogenannter loser Ware (beispielsweise an der Bedienungstheke oder im Restaurant) sowie – ab April 2015 - die Ausdehnung der Herkunftskennzeichnung auf Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.



In der nächsten Zeit werden Verbraucherinnen und Verbraucher immer wieder Lebensmittel in den Regalen vorfinden, die nicht den neuen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen. Es handelt sich dann um länger haltbare Erzeugnisse, die bereits vor dem Geltungsbeginn der LMIV in Verkehr gebracht wurden und die deshalb noch verkauft werden dürfen.

Speisekartenkennzeichnung

Unwissenheit, fahrlässige Verbrauchertäuschung oder direkter Vorsatz?

Was würden Sie tun, wenn Sie einen Mittelklasse-PKW bei Ihrem Automobilhändler bestellen und zum Übergabetermin steht ein Kleinwagen zur Abholung bereit?

Sicherlich würde es nicht zu einem Kaufabschluss kommen. Aber was machen Sie, wenn der Schinken auf Ihrer Schinken-Pizza in Wirklichkeit ein Ersatzprodukt ist, das nicht zu mindestens 90 Prozent aus hochwertigem Schweinefleisch, sondern unter anderem aus 40 Prozent Wasser besteht und der Fleischanteil überwiegend fein zerkleinert und zusammengefügt ist? Vermutlich werden Sie es nicht einmal bemerken, da der Überbackkäse (oder handelt es sich hierbei vielleicht auch nur um eine preisgünstige Zubereitung aus Pflanzenfetten?) Ihnen den prüfenden Blick verwehrt. Preislich hinkt dieser Vergleich zwar, aber das Problem ist grundsätzlich das gleiche, die gelieferte Ware ist mangelhaft.

Um dies zu kontrollieren, gibt es die amtliche Lebensmittelüberwachung, die im Rahmen ihrer Betriebskontrollen neben den hygienischen Aspekten auch prüft, ob das was verkauft wird den



Qualitätsauslobungen in Aushängen, Speisekarten, Flyern oder im Internet entspricht und ob die erforderliche Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen so erfolgt ist, dass der Verbraucher eine bewusste Kaufentscheidung treffen kann.

Dass dieser Informationsfluss leider sehr häufig mindestens fehlerhaft oder unvollständig ist, ist kein Geheimnis. Die Region Hannover hat festgestellt, dass häufig fehlendes Fachwissen, das Vertrauen in ungeeignete Dienstleister, aber auch Fehlinformationen von Lieferanten ursächlich sein können und dass nicht in jedem Fall von Vorsatz ausgegangen werden kann.



Für die Ahndung derartiger Verstöße ist deshalb jeder Einzelfall genau zu prüfen: Fahrlässig handelt, wer die im Verkehr erforderliche Sorgfalt außer Acht lässt. Der Fehler geschieht unbewusst und ungewollt. Die innere Einstellung lässt sich mit „Hoffentlich geht's gut“ beschreiben. Von bedingtem Vorsatz ist auszugehen, wenn die Rechtsüberschreitung billigend in Kauf genommen wird. Das heißt, der Mangel ist bekannt, wird aber aus Gleichgültigkeit akzeptiert. (Innere Einstellung: „Na wenn schon!“)

Von direktem Vorsatz ist auszugehen, wenn es sich um eine bewusste und gewollte Rechtsüberschreitung handelt. Dies ist zum Beispiel bei Wiederholungen der Fall. Insbesondere wenn schon Verwarnungen oder Bußgeldbescheide rechtskräftig sind, ist von direktem Vorsatz auszugehen.

Je nach Verstoß beziehungsweise Rechtgrundlage sind Verfehlungen Bußgeld bewehrt (50,- Euro bis 100.000,- Euro) oder ziehen eine Strafanzeige (bis zu 5 Jahren Gefängnis) nach sich. Neben diesen repressiven Maßnahmen liegt ein Hauptaugenmerk der Überwachungsbehörden darauf, den Verstoß für die Zukunft zu verhindern. Ein Mittel, das regelmäßig zum Einsatz kommt, sind schriftliche Anordnungen von Maßnahmen. Das heißt, dass durch den Lebensmittelunternehmer etwas zu tun oder zu lassen ist. Eine solche Verfügung ist kostenpflichtig und gegebenenfalls mit einer Androhung von Zwangsgeld (5,- Euro bis 50.000,- Euro) verbunden.

Die erste Maßnahme, Kennzeichnungsprobleme eines unbelasteten Lebensmittelunternehmers zu beheben, wird in der Regel

aber immer eine Beratung durch die zuständige Behörde sein. Im Gespräch und in Form von Merkblättern wird so entsprechende Hilfestellung zur Selbsthilfe gegeben. Besonders wichtig ist es, den Unternehmer dafür zu sensibilisieren, dass es sich hierbei um einen dauerhaften Prozess handelt und nicht um eine einmalige Fleißaufgabe. Besonders durch Tages-, Aktions- und Saisonangebote unterliegen die Speisekarten einem regelmäßigen Wandel, deshalb ist es notwendig, dass der Lebensmittelunternehmer sein Angebot fortlaufend prüft. Neue Gerichte, veränderte Zutaten, neue Ausgangsprodukte oder veränderte Rezepturen der Ausgangsprodukte müssen immer auch aus dem Blickwinkel der Kennzeichnungspflichten betrachtet werden.

Gern und häufig wird beim Erstellen der Speisekarten die Hilfe von Druckereien in Anspruch genommen. Diese verfügen zwar über eine gewisse Erfahrung, können aber auch keine „Ferndiagnosen“ durchführen, deshalb führt das „Kopieren“ von anderen Speisekarten regelmäßig zu gravierenden Fehlern. Es gibt mittlerweile aber auch Unternehmen, die ihre geschulten Mitarbeiter dem Lebensmittelunternehmer zur Seite stellen und die Kennzeichnungserfordernisse vor Ort oder anhand von Fotos der Produkte und/oder abgelösten Etiketten/Zutatenverzeichnissen und Lieferscheinen prüfen. Grundsätzlich sollte sich in jedem Lebensmittelunternehmen mindestens eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter intensiv mit diesem nicht nur für den Verbraucher wichtigen Thema auseinandersetzen und sich das notwendige Wissen aneignen. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass insgesamt ein großer Schulungsbedarf besteht.

Aus diesem Grund hat die Region als Serviceleistung alle gastronomischen Lebensmittelunternehmen angeschrieben und eine kostenlose Schulung als Tagesveranstaltung angeboten. Die Beteiligung war insgesamt sehr erfreulich, die Zielgruppe der Problembetriebe war allerdings unterrepräsentiert.

Abschließend bleibt festzuhalten, dass ein Teil der Lebensmittelunternehmer die Bedeutung der Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften, insbesondere der Allergen Kennzeichnung noch nicht ausreichend verinnerlicht hat. Dies zu ändern, wird in der Zukunft die Kapazitäten der Überwachungsbehörden nicht unerheblich in Anspruch nehmen.



Vom Acker bis auf den Tisch

Niedersächsische Bioprodukte sind sehr gefragt – gute Chancen für Bio-Bauern

■ Die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland haben 2014 ihre Ausgaben für Bioprodukte weiter erhöht. Insgesamt wurde bei Bio-Lebensmitteln und -Getränken bundesweit ein Umsatzplus von 4,8 Prozent und ein Marktvolumen von insgesamt 7,91 Milliarden Euro erreicht (Quelle: Arbeitskreis Biomarkt / AMI). Für Niedersachsen beträgt der Bio-Umsatz bei entsprechender Umsatzsteigerung jetzt fast 800 Millionen Euro.

Besonders steigt die Nachfrage nach Bioprodukten aus der Region. Die niedersächsischen Konsumentinnen und Konsumenten wünschen also Bio-Lebensmittel, die möglichst vom Anbau bis zur Verarbeitung aus Niedersachsen oder zumindest Norddeutschland kommen – und als solche transparent und glaubwürdig erkennbar sind.

Gut aufgestellt ist Niedersachsen vorallem bei der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln. Rund 1.200 Bio-Verarbeiter haben hier ihren Sitz und damit über 9 Prozent aller deutschen verarbeitenden Bio-Unternehmen. Damit steht Niedersachsen an vierter Stelle unter den Bundesländern.

Bioproduktion wächst auf niedrigem Niveau

Das Angebot an heimischen Bio-Produkten aus der Landwirtschaft kann mit der steigenden Nachfrage jedoch nicht mithalten. In Niedersachsen liegt die Anzahl der Landwirtschaftlichen Biobetriebe derzeit bei rund 1.400. Von diesen Betrieben werden circa 71.300 Hektar ökologisch bewirtschaftet.

Um die heimische ökologische Produktion bedarfsgerecht auszuweiten, fördert Niedersachsen den Ökolandbau mit zahlreichen Maßnahmen.

Ein wichtiger Schritt war 2013 die deutliche Erhöhung der Umstellungs- und Beibehaltungsprämie. 2014 wurden diese Prämien nochmals aufgestockt, so dass Niedersachsen jetzt im Ländervergleich zu einem der Spitzenreiter bei der Ökolandbauförderung gehört. Außerdem können Biobetriebe die Ökoprämie mit anderen attraktiven Agrarumweltmaßnahmen kombinieren. Dazu kommen Programme zur Förderung von Verarbeitung und Vermarktung, Agrarinvestitions- und Beratungsförderung.

Diese werden für konventionelle und ökologische Betriebe angeboten und passen gerade bei Ökobetrieben oft sehr gut in die Betriebsentwicklung. Zudem hat die niedersächsische Landesregierung mehr Geld zur Verfügung gestellt, um praxisorientierte Öko-Forschungsvorhaben zu fördern. Denn Forschung spielt eine große Rolle, um die in vielen Bereichen noch zu geringe Produktivität des Ökolandbaus zu erhöhen.



Erzeugerpreise zu niedrig

Eine wesentliche Ursache für das langsame Wachstum des Ökolandbaus in Deutschland sind neben den geringeren Erträgen die stark gestiegenen Boden- und Pachtpreise sowie die zu niedrigen Erzeugerpreise. Der Preiszuschlag, den Ökoprodukte im Vergleich zu konventionell erzeugten Lebensmitteln erzielen und der vor allem die besonderen Leistungen des Ökolandbaus beim Umwelt- und Tierschutz und teilweise auch im sozialen Bereich entlohnen soll, ist in vielen Fällen zu gering und kann die Mehrkosten der Bio-Produktion nicht ausgleichen – trotz Ökopremien und weiteren Fördermaßnahmen.



Wesentlich ist auch, dass sich die negativen Auswirkungen auf Wasser, Luft, Klima, Artenvielfalt und Boden, die teilweise mit der konventionellen landwirtschaftlichen Produktion verbunden sind, meist nicht im Preis der Lebensmittel niederschlagen. Solange diese externen Kosten sich nicht in den Preisen wiederfinden, bleibt einerseits die Preisdifferenz zwischen „bio“ und „konventionell“ bei manchen Produkten relativ groß. Andererseits stehen dadurch die Bio-Preise stark unter Druck, denn eine zu große Preisdifferenz findet bei vielen Käufern keine Akzeptanz.

Inzwischen erkennen allerdings immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher die positiven Leistungen des Ökolandbaus an, und zahlreiche Umfragen belegen die Bereitschaft für Lebensmittel besonderer Qualität wie bio, regional oder fair einen Mehrpreis zu zahlen.

Niedersachsen reagiert schnell auf belasteten importierten Sonnenblumenkuchen

Ende 2014 gelangten Futtermittel mit Pflanzenschutzmittelrückständen in die Futtertröge von Bio-Tieren in mehreren Ställen, auch in Niedersachsen. Ursache der Verunreinigungen war belasteter Sonnenblumenpresskuchen, der als Bio-Futtermittel aus der Ukraine importiert und in mehreren Ländern zu Mischfuttermitteln verarbeitet wurde. Da in dem Mischfutter keine Grenzwerte überschritten waren, in Fleisch, Milch und Eiern der damit gefütterten Tiere keine Rückstände auftraten und somit keine Gesundheitsgefährdung bestand, war der Einsatz des Futters in der konventionellen Landwirtschaft erlaubt.

In der Bio-Produktion dürfen jedoch keine chemischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, und bei den gemessenen Rückständen in dem Sonnenblumenprodukt musste von einem unerlaubten Einsatz, und nicht nur von einer versehentlichen Verunreinigung, ausgegangen werden. Daher hat die zuständige Überwachungsbehörde für den Ökologischen Landbau in Niedersachsen, das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), den betroffenen Betrieben die Vermarktung ihrer tierischen Produkte als Bio-Ware untersagt.

Diese Sperre wurde erst frühestens sechs Wochen nach der letzten Verfütterung wieder aufgehoben. Dem funktionierenden niedersächsischen Kontrollsystem ist es auch zu verdanken, dass die Kontamination mit Pflanzenschutzmitteln direkt dort durch amtliche Kontrollen festgestellt wurde, wo eine Partie des belasteten ukrainischen Sonnenblumenkuchens angekommen ist, nämlich im Hafen in Brake. Insbesondere bei Ware von außerhalb Europas hat Niedersachsen die Kontrollen verstärkt und dazu das LAVES personell aufgestockt.

Transparenz, Vertrauen, aber auch Kontrollen sind erforderlich

Nicht nur bei Futtermitteln, bei allen Gliedern der Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion – vom Bauern, über den Handel, die Verarbeitung, die Verkaufsstätten bis zum Konsumenten – sind Transparenz und Vertrauen von großer Bedeutung.



Und auf allen Stufen muss die besondere Qualität der Biowaren wertgeschätzt und entsprechend bezahlt werden.

Zur Überprüfung, ob die Vorgaben der europäischen Bio-Verordnung eingehalten werden, erfolgt bei allen bio-zertifizierten Unternehmen mindestens einmal jährlich eine Vor-Ort-Kontrolle durch eine der 18 Kontrollstellen, die in Niedersachsen für die Durchführung des Kontrollverfahrens gemäß EG-Öko-Verordnung zugelassen sind.

Mindestens 5 Prozent dieser Kontrollen werden durch das LAVES im Rahmen seiner Überwachungstätigkeit begleitet. Verstöße gegen die EG-Öko-Verordnung werden geahndet – gegebenenfalls bis zu einer Aberkennung des Bio-Status von Erzeugnissen.

Somit können Verbraucherinnen und Verbraucher sich grundsätzlich auf die Bio-Siegel der Anbauverbände wie Demeter, Bioland und andere mit ihren besonders hohen Standards sowie auf das EU-Bio-Siegel, das die Einhaltung der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung garantiert, verlassen.



So funktioniert Bio – mit Wertschätzung vom Acker bis auf den Tisch

In Niedersachsen findet man unter den Landwirten und besonders auch Verarbeitern zahlreiche bekannte Bio-Pioniere, die erfolgreiche Modelle für Wertschöpfungsketten mit fairen Preisen entwickelt haben. Dazu gehören auch Unternehmen, die auf die Verarbeitung von Bio-Getreide zu Mehlen, Müslis, Backwaren und ähnlichen Produkten spezialisiert sind oder Verarbeiter von Obst und Gemüse zu Säften, Konserven oder Frischware.

Einige dieser Firmen sind in den 70er- und 80er-Jahren entstanden, als die Bio-Bewegung den ersten großen Aufschwung erlebte, manche sogar schon vor rund 80 Jahren, nachdem sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise auf Basis der Lehren von Rudolf Steiner entwickelt hatte.

Sie haben teilweise inzwischen weit über 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und sind damit bedeutende Arbeitgeber in ihrer jeweiligen Region. Zudem sind sie sehr daran interessiert, ihre Rohstoffe so regional wie möglich zu beziehen und unterstützen damit die bäuerlichen Strukturen der Umgebung. Insbesondere vor dem Hintergrund der Knappheit von Bio-Rohstoffen sind teilweise sehr individuelle Lösungen gefragt und in jedem Fall verlässliche persönliche Beziehungen. Viele der Verarbeiter unterhalten daher langjährige Lieferbeziehungen zu Bio-Landwirten oder auch zu eigens zu diesem Zweck gegründeten Erzeugergemeinschaften.

Wichtig sind dabei verbindliche gegenseitige Zusagen im Hinblick auf Preise, Abnahmegarantien, Lieferzusagen und Qualitäten. Gemeinsam ist diesen Unternehmen das Ziel einer nachhaltigen Produktion, bei der weder Ökologie, Ökonomie noch soziale Aspekte zu kurz kommen. Die entsprechenden Lebensmittel sind den Verbraucherinnen und Verbrauchern ihren Preis wert, insbesondere aufgrund der Transparenz und Authentizität der jeweiligen Marken und weil die Betriebe ihre Philosophien deutlich und glaubhaft kommunizieren.





Keime unerwünscht

Minderung der Keimbelastung von Futtermitteln

— Futtermittel sind ein wesentliches Glied in der Wertschöpfungskette zur Produktion hochwertiger Lebensmittel. Ihr Nährstoffgehalt muss an die Leistung, das Alter sowie die Wachstums- und Stoffwechselphase der Nutztiere optimal angepasst sein. Aber auch die hygienische Beschaffenheit der Futtermittel spielt eine wichtige Rolle bei der Futterwertigkeit.

Mikrobiell belastete Futtermittel können sich – insbesondere bei auf Hochleistung gezüchteten Tieren – negativ auf die Gesundheit und Produktivität auswirken. Die möglichen Gesundheitsgefährdungen sind vielfältig. Manche Stoffwechselprodukte von Bakterien und Schimmelpilzen wirken toxisch auf die Verdauung, manche auf die Funktion von Leber und Nieren.

Sporen, über die sich die Schimmelpilze mit der Luft verbreiten, können zu Atemwegserkrankungen führen, und Hefen können Darmkoliken auslösen. Darüber hinaus kann das Immunsystem der Tiere allgemein geschwächt werden. Neben all diesen möglichen negativen Wirkungen im Organismus geht eine Keimvermehrung im Futtermittel in der Regel aber auch mit einem Verlust an wichtigen Inhalts- und Wirkstoffen einher.

Auf den unterschiedlichen Stufen der Gewinnung und des Einsatzes von Futtermitteln können geeignete Maßnahmen ergriffen werden, die zu einer Minderung der Keimbelastung führen.

Bereits bei der Nachbereitung der Ackerfläche nach der Ernte kann durch eine intensive Bodenbearbeitung das Substrat für die Vermehrung von Schimmelpilzen vermindert werden. Wenn etwa nach der Maisernte ein Großteil der Stängel und Stoppeln in den Boden eingebracht werden, fehlen Schimmelpilzen der Gattung *Fusarium* damit Ansiedlungsmöglichkeiten.

Bei der Fruchtfolge sollte dann berücksichtigt werden, dass die angebauten Arten sich in ihrer Empfänglichkeit für bestimmte Erreger nicht ergänzen. So müssten etwa direkte Fruchtfolgen von Mais und Getreide vermieden werden, denn Mais ist hinsichtlich der Verbreitung von bestimmten Schimmelpilzarten die gefährlichste Vorfrucht für den besonders dafür anfälligen Weizen.

Feuchtigkeit und Wärme begünstigen die Vermehrung von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen; somit sollten Heu und Getreide in möglichst trockenem Zustand eingefahren und auch trocken und kühl gelagert werden.

Die Futterlager sollten für Katzen, Vögel und Nager nicht zugänglich sein, weil diese mit ihren Ausscheidungen Keime verbreiten



können, durch die eventuell auch die Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern gegeben ist.



Bei der Ernte von Grünfutter zur Silagegewinnung sollte darauf geachtet werden, dass Verunreinigungen mit Erde möglichst vermieden werden, um den Eintrag unerwünschter Mikroorganismen von Anfang an zu begrenzen. Dichte Packung und eine schnelle Absenkung des pH-Wertes ist bei der Herstellung von Silagen ebenfalls wichtig, denn unter Sauerstoffabschluss werden unkontrollierte aerobe Fermentationsprozesse vermieden; die schnelle Säuerung wiederum hemmt das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen.

Zur sachgerechten Konservierung von Futtermitteln bieten sich beispielsweise organische Säuren an. Häufig verwendete Säuren sind etwa Propion- und Ameisensäure. Schließlich, und nicht zuletzt, ist das Fütterungsumfeld wichtig, damit die Futtermittel in einem optimalen hygienischen Zustand von den Tieren aufgenommen werden. Eine saubere Stallumgebung und Futtergeschirre sind wesentlich, und entsprechende Maßnahmen müssen betriebsindividuell festgelegt und eingehalten werden.

Durch regelmäßige Kontrollen der Futtermittel und mikrobiologische Untersuchungen ist es möglich, stark belastetes Futter zu erkennen und von der Verfütterung auszunehmen. So werden im Futtermittelinstitut Stade, das zum Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit gehört, die von Futtermittelprüfern eingesandten Proben regelmäßig auf ihre hygienische Beschaffenheit untersucht. 2014 mussten von 782 untersuchten Futtermittelproben 45 (5,8 Prozent) wegen mikrobieller Belastungen beanstandet werden.

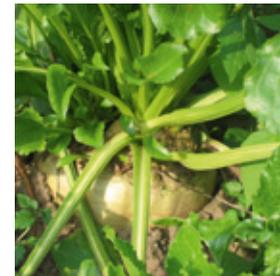


Kaum Sand im Getriebe

Erdige Verschmutzungen bei Futtermitteln

Die Untersuchung auf qualitätsmindernde, erdige oder sandige Verunreinigungen von Futtermitteln ist ein fester Bestandteil der Routineanalytik im Futtermittelinstitut Stade, das zum Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit gehört.

Sandeinträge spielen naturgemäß vor allem bei Futterpflanzen, deren Fruchtkörper in der Erde wachsen, wie Knollen und Wurzeln, sowie bei Grünfutter und Küstenfischmehl eine Rolle. Selbst bei einer optimalen Erntetechnik und gründlicher Reinigung der Rohware ist ein gewisser Gehalt an Sand in Futtermitteln unvermeidbar.



Es liegt allerdings im Interesse der Mischfutterbetriebe, diese Anteile in den Futtermittelgrundstoffen so weit wie möglich zu minimieren, denn dies erhöht die Futterwertigkeit, beugt aber auch möglichem Verschleiß durch Abrieb an mechanischen Teilen und Maschinen der Verarbeitungsstrecke vor.

Die Abscheidung von Fremdkörperpartikeln, etwa durch Siebtechniken, hat allerdings eine ökonomische Grenze, wenn mit diesen zusammen zu große Mengen des Rohmaterials mit entfernt würden. Das betrifft beispielsweise Teile von Getreidekörnern, das bei der Futtermittelherstellung durchaus erwünschte sogenannte Bruchkorn.

Im Futtermittelrecht wird der Sandgehalt unter dem Begriff „Salzsäureunlösliche Asche“ erfasst und mit festgelegten Höchstgehalten reglementiert. In der Bezeichnung ist das Nachweisverfahren schon genannt: Wenn man Futtermittel zur Bestimmung der organischen Substanz bei hohen Temperaturen verascht, bleiben unverbrennbare Bestandteile zurück. In dieser sogenannten Rohasche sind durchaus auch ernährungsphysiologisch wichtige Substanzen, Mineralstoffe und Spurenelemente, enthalten. Bei einer nachfolgenden Salzsäurebehandlung bleiben jedoch nur noch unlösliche Bestandteile, „Sand“ oder Silikate zurück.



Die Methode erfasst damit auch eventuell als Trägerstoffe oder Bindemittel zugesetzte Zusatzstoffe.

Bei der Festsetzung von Höchstgehalten für salzsäureunlösliche Asche und den zulässigen Toleranzen im Fall von Überschreitungen, hat der Gesetzgeber berücksichtigt, dass Verunreinigungen mit Sand technisch nicht vollkommen vermeidbar sind.



In der Regel darf ein Futtermittel 2,2 Prozent salzsäureunlösliche Asche, somit 22 Gramm Silikate auf ein Kilogramm Futter in der Trockenmasse enthalten. Von diesen Werten sind Ausnahmen zugelassen, etwa für Mineralfuttermittel und Einzelfuttermittel, bei denen eventuelle höhere Gehalte aber kenntlich gemacht werden müssen.

2014 wurden im Futtermittelinstitut 16 Alleinfuttermittel, 13 Ergänzungsfuttermittel und 21 Mineralfuttermittel auf salzsäureunlösliche Asche untersucht. Überschreitungen des deklarierten Gehaltes wurden lediglich bei zwei Mineralfuttern und einer Grassilage festgestellt.

Vogelgrippe in Niedersachsen

Ein Beispiel für die erfolgreiche Tierseuchenbekämpfung

■ Seit dem 4. Februar 2015 gilt der Ausbruch der Geflügelpest vom Dezember 2014 in Niedersachsen offiziell als erloschen. Am Beispiel des Auftretens einer hochansteckenden (hochpathogenen) Form der Geflügelpest (aviäre Influenza) in zwei Betrieben in Niedersachsen wird deutlich, wie diese anzeigepflichtige Tierseuche schnell und effektiv bekämpft werden kann.

Ganz wichtig für die Früherkennung einer Tierseuche ist die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Tierhalter und Tierarzt. Dazu gehören neben einer regelmäßigen tierärztlichen Betreuung des Geflügelbestandes ebenso die Früherkennung von Anhaltspunkten für den Ausbruch der aviären Influenza. Kommt es in

einem Geflügelbestand entweder innerhalb von 24 Stunden zu Tierverlusten oder zu erheblichen Veränderungen der Legeleistung oder der Gewichtszunahme muss ein Tierarzt unverzüglich das Vorliegen einer Geflügelpest-Infektion ausschließen. Das ist gesetzlich vorgeschrieben.



Die hochpathogene Form der Vogelgrippe H5N8 (hochpathogene aviäre Influenza - HPAI) wurde in Niedersachsen am 16. Dezember 2014 in einem Putenmastbetrieb im Landkreis Cloppenburg festgestellt. Am 20. Dezember 2014 folgte die amtliche Bestätigung der HPAI in einem konventionellen Entenmastbetrieb im Landkreis Emsland. In den betroffenen Landkreisen wurde ein Krisenzentrum eingerichtet. Dort arbeiten in erster Linie Mitarbeiter der Veterinärämter an der Bekämpfung der Tierseuche.

Die Polizei, die Ordnungs-, Abfallwirtschafts- und Gesundheitsämter oder der Katastrophenschutz werden je nach Bedarf hinzugezogen. Die dafür zuständigen Veterinärämter ordneten nach der amtlichen Bestätigung der HPAI die erforderlichen Maßnahmen an. Diese betrafen die zwei betroffenen Tierbestände, in denen das Virus nachgewiesen wurde, aber auch die nähere und weitere Umgebung und regionale Wirtschaftsunternehmen, wie Geflügelschlachthöfe. Im jeweils betroffenen Bestand und in Betrieben, die Kontakt dazu hatten, sowie in einem 1000-Meter Radius um den betroffenen Bestand wurden die Tiere getötet und beseitigt.

Für die schnelle, tierschutzgerechte Tötung im Seuchenfall und die Räumung betroffener Bestände gibt es in Niedersachsen zwei Vorsorgegesellschaften: Die GSV für das Emsland und die Grafenschaft Bentheim und die GESEVO für das restliche Niedersachsen.

Im Anschluss erfolgte unter behördlicher Überwachung die Reinigung und Desinfektion der Ställe, Gebäude, Einrichtungen, Geräte, Betriebsflächen und Transportfahrzeuge. Futtermittelreste und Gülle wurden, falls dies erforderlich war, entsorgt. Im Landkreis Cloppenburg mussten rund 120.000, im Landkreis Emsland etwa 11.000 Tiere getötet werden.

Um die Verbreitung der Geflügelgrippe zu verhindern, legten die Veterinärbehörden einen Sperrbezirk (3 Kilometer Radius) und ein Beobachtungsgebiet um den betroffenen Betrieb fest (10 Kilometer Radius) und organisierten deren Beschilderung. Für den Sperrbezirk und das Beobachtungsgebiet galt: Tier- und Warenverkehr (Transportfahrten) wurden für bestimmte Zeiträume („stand-still“) und für bestimmte Strecken beschränkt.



In den Landkreisen wurden zudem die Kontakte zu anderen Betrieben ermittelt, um mögliche Übertragungen und Verschleppungen des Virus zu verhindern. Zur Sicherheit wurden nahe gelegene Bestände und Kontaktbestände auf den Vogelgrippeerreger untersucht.

Dazu wurden in Niedersachsen etwa 10.000 Proben genommen und im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) untersucht.

Das Friedrich-Loeffler-Institut (FLI) schätzte im November 2014 das Risiko einer Einschleppung des bereits im Land vorhandenen hochpathogenen Influenzavirus in Hausgeflügelbestände durch Wildvögel als hoch ein.



▶ Stallpflicht als Maßnahme zur Eindämmung der Gefahr

Aus diesem Grund führten die kommunalen Veterinärbehörden Niedersachsens landkreisbezogene Risikobewertungen durch. Auf der Basis der FLI-Risikobewertung und der landkreiseigenen Bewertung musste zum Teil für ganze Landkreise und zum Teil für bestimmte Gebiete die Aufstallung angeordnet werden.

Das aktuelle HPAI-Geschehen in Niedersachsen hat gezeigt, dass das funktionierende Netzwerk aus niedergelassenen Tierärzten, kommunalen Veterinärbehörden, LAVES, Landwirtschaftsministerium und Tierseuchenkasse eine schnelle und effektive Bekämpfung einer Tierseuche sicherstellt.

Biosicherheit im landwirtschaftlichen Betrieb

Schutz des Tierbestands vor Krankheiten und Seuchenausbrüchen

■ Durch das am 1. Mai 2014 in Kraft getretene Tiergesundheitsgesetz (TierGesG) wurde ein Rechtsrahmen geschaffen, der nicht nur, wie bisher, auf die Bekämpfung der bereits ausgebrochenen Tierseuche abzielt. Stattdessen sollen bereits im Vorfeld Maßnahmen ergriffen werden, um die Tiergesundheit zu erhalten und zu fördern.

Der Tierhalter muss dafür sorgen, dass Tierseuchen weder in seinen Bestand hinein noch von dort heraus verschleppt werden. Damit er diese Pflicht erfolgreich erfüllen kann, muss ein auf den Betrieb zugeschnittenes Biosicherheitskonzept erstellt werden.

Ein wichtiger Baustein ist die Ermittlung der wichtigsten Risikquellen für eine mögliche Einschleppung von Krankheitserregern in den Bestand. Dabei spielt das Management der Kontakte mit Personen und Fahrzeugen eine große Rolle. Grundsätzlich sollte das Betreten oder Befahren und das Verlassen des Betriebes auf das notwendige Maß beschränkt und dabei von geeigneten Hygienemaßnahmen begleitet werden.



Das gilt sowohl für Personen als auch für Fahrzeuge wie Tiertransporter oder Lieferwagen für Futtermittel.

Im Bereich des Personen- und Tierverkehrs müssen grundsätzlich unnötige Tierkontakte durch betriebsfremde Personen vermieden werden. Ist das nicht möglich, können die betroffenen Einzeltiere markiert oder für einen bestimmten Zeitraum vom Gesamtbestand getrennt werden.

► Gutes Stallmanagement, sowie richtige Hygienemaßnahmen sind wichtig für jeden Betrieb

Alle Personen, die den Stall betreten, müssen saubere Schutzkleidung tragen. Zudem sollten die regelmäßige gründliche Reinigung des Betriebs und der genutzten Gerätschaften zur Verringerung der Keimbelastung innerhalb des Betriebes ebenso selbstverständlich sein wie die gründliche Stiefelreinigung sowie die Nutzung eines Handwaschbeckens mit warmem Wasser, Seife und Handtuch.



Fahrzeuge, sowohl betriebseigene als auch betriebsfremde, müssen unbedingt sauber gehalten werden. Je nach Infektionsrisiko ist eine Reinigung und Desinfektion der Fahrzeuge in geeigneten Schleusen in Erwägung zu ziehen. Eine betriebsinterne Erregerverschleppung kann durch die Nutzung kurzer und direkter Wege verhindert werden.

Der Tierverkehr ist ein weiterer wichtiger Baustein des Biosicherheitskonzeptes. Grundsätzlich sollten kranke Tiere von gesunden Tieren getrennt werden um eine Ansteckung der Herde zu verhindern. Optimal ist ein Isolierstall für erkrankte Tiere. Verstorbene Tiere stellen möglicherweise ein Krankheitsreservoir dar und müssen sachgerecht gelagert und entsorgt werden.

Nicht nur innerhalb des Betriebes muss auf die Risikominimierung geachtet werden, auch potentielle Übertragungswege über Ausstellungen und Viehauktionen, Kliniken oder Besamungsstationen müssen berücksichtigt werden. Im Fokus sollte ein aktueller Gesundheitsstatus des Einzeltieres stehen. Auch die Aufnahme von Tieren in den Betrieb erst nach erfolgten Quarantäne-Maßnahmen sollte in Betracht gezogen werden.

Neben den Maßnahmen zum Schutz gegen die Einschleppung von Erkrankungen, trägt ein geeignetes Tiergesundheitsmanagement zur Vorbeugung und Abwehr von Tierseuchen bei.

Im Fokus dieses Managements steht die erfolgreiche Zusammenarbeit von Tierhalter und Tierarzt. Dazu gehört neben der täglichen Beobachtung der Tiere durch den Tierhalter auch die regelmäßige tierärztliche Betreuung des Bestands.



► Im Fokus sollte ein aktueller Gesundheitsstatus des Einzeltieres stehen

Die zuverlässige Durchführung der rechtlich vorgegebenen Untersuchungen und die Teilnahme an wichtigen Monitorings tragen zur Früherkennung von Tierseuchen bei.

Zu guter Letzt ist für die Vorbeugung vor Einschleppung von Tierkrankheiten auch eine planmäßige Schädlingsbekämpfung wichtig.



Rund um den Verbraucherschutz

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



Autorenverzeichnis Verbraucherschutzbericht 2014

I. Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
in Niedersachsen

Ulrike Ruffer, ML
Maja Djalvand, ML
Heike Naumann-Antenori, ML

II. Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetischen Mitteln und Tabak

- | | |
|---|--|
| 1. Fleisch? Aber sicher!
Änderung der amtlichen Fleischuntersuchung
beim Hausschwein | Ursula Müller, ML |
| 2. Gesundheit zwischen Mensch und Tier
Schutz der Verbraucher vor Zoonosen | Dr. Corinna Vossler, ML |
| 3. Herstellerbezogene Überwachung
Nach Regelungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 | Manuela Petzold, Region Hannover |
| 4. Sommer, Sonne, Sonnenschein –
Eiswürfel in kühler Genuss?
Mikrobiologische Beschaffenheit von Eiswürfeln | Dr. Kirstin Görlich, Stadt Hannover |
| 5. Durchgedrehtes Fleisch zum Durchdrehen?
Ist Hackfleisch zum Rohverzehr noch
eine Gaumenfreude? | Dr. Simane Müller
Dr. Kirstin Görlich, Stadt Hannover |
| 6. Alles ins Wasser gefallen?
Feuchthaltemittel in Shisha-Tabak | Frank Gent, Stadt Braunschweig |

- 7. Überwachung des Internethandels**
Online-Shopping liegt voll im Trend
Corinna Neuhaus, LAVES
Birgit Hogeback, ML
Ralph Zimmermann, Region Hannover
- 8. Nicht Produktbegleitende Werbung**
Lebensmittelwerbung im Internet –
Worauf Sie achten sollten!
Corinna Neuhaus, LAVES
- 9. Rockfestival „Hurricane“**
Handel bei Großveranstaltungen
Dr. Oliver Schmidt, IfB LAVES
Dr. Markus Wendt, LK Rothenburg
- 10. Informationsplattformen im Internet**
„Lebensmittelwarnung.de“
Birgit Hogeback, ML
- 11. Lebensmittelkennzeichnung –
Vorteile für den Verbraucher?**
Lebensmittelkennzeichnung nach EU
Kennzeichnungs-VO
Dr. Jens Witte, ML
Dagmar Petzold, ML
- 12. Speisekartenkennzeichnung**
Unwissenheit, fahrlässige Verbrauchertäuschung
oder Vorsatz?
Michael Abend, Region Hannover
- 13. Vom Acker bis auf den Tisch**
Niedersächsische Lebensmittel aus
ökologischem Landbau
Dr. Stefan Dreesmann
Christine Hoppe, ML
- 14. Keime unerwünscht**
Minderung der Keimbelastung von Futtermitteln
Elvira Schlägel, FI-Stade, LAVES
- 15. Kaum Sand im Getriebe**
Erdige Verschmutzung bei Futtermitteln
Dr. Sylvia Sacher-Rudorffer,
FI-Stade, LAVES
- 16. Vogelgrippe in Niedersachsen**
Ein Beispiel für erfolgreiche
Tierseuchenbekämpfung
Dr. de Buhr, LK Emsland
Dr. Herbert Paschertz, LK Cloppenburg
Dr. Rebecca Haupt, LAVES
- 17. Biosicherheit im
landwirtschaftlichen Betrieb**
Schutz des Tierbestands vor Krankheiten
und Seuchenausbrüchen
Dr. Rebecca Haupt, LAVES

Impressum

Herausgeber:

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

Niedersächsisches Landesamt für
Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Telefon 0441 5702-0
Telefax 0441 57026-179
www.laves.niedersachsen.de

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

Endredaktion:

Susanne Reimann, ML

Niedersächsischer Landkreistag (NLT)
Am Mittelfelde 169
30519 Hannover
Telefon 0511 8795-0
Telefax 0511 87953-50
www.nlt.de

Niedersächsischer Städtetag (NST)
Prinzenstraße 23
30159 Hannover
Telefon 0511 3689-0
Telefax 0511 3689-30
www.nst.de

Bildnachweise

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):
Seite 47: Oliver Schmidt

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz:
Seite 33, 34: Stadt Braunschweig, Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Seite 61: Futtermittelinstitut Stade

Shutterstock:

Seite 1: wavebreakmedia, Seite 2: Andresr, Seite 4 und Seite 6: science photo, Seite 7: rangthedick, stefansson, Seite 8: Svetlana Foote, motorolka, Seite 9: Snw, Iakov Filimonov, Seite 10: Dmitry Kalinovsky, Wuttichai jantarak, Seite 13: wavebreakmedia, Angel Simon, Seite 14: Doutourdumonde Photography, Seite 20: I i g h t p o e t, Seite 21: janecat, Seite 22: Pattakorn Uttarasak, Dusan Petkovic, Seite 23: Stephen Denness, Seite 24: Pitiya Phinongsakundit, Alexey Losevich, Seite 26: CoolR, Seite 28: Maryskin, Seite 29: Valenty Volkov, Seite 30: Maria Komar, Seite 31: SeDmi, Seite 32: science photo, Alexander Rath, Seite 35: 4634093993, Orhan Cam, Seite 36: Andrey Popov, Seite 39: LDprod, Seite 40: gpointstudio, Georgejmcittle, Seite 42: racorn, Seite 44: Nithid Memanee, Rawpixel, Seite 46: Ivan Pavlov, LanaSweet, Seite 47: Lucky Business, Seite 48: Brian A Jackson, Seite 49: trmcpphotos, Seite 50: am70, Iakov Filimonov, Seite 52: bikeriderlondon, Seite 53: Elena Dijour, yuris, Seite 54: elena moiseeva, Stocksrapper, Seite 55: Mike Brake, Seite 56: Antonova Anna, mangostock, Seite 57: zstock, Elena Elisseeva, Seite 58: Palto, Seite 59: Wasu Watcharadachaphong, Jorge Moro, Seite 60: Anastasija Popova, Ruud Morijn Photographer, Stine Lise Nielsen, Seite 62: ILiyan, JIANG HONGYAN, Seite 63: monticello, branislavpudar, Seite 64: isak55, Matej Kastelic, Kharkhan Oleg, Seite 66: GraCon Design, branislavpudar, RGTimeline, Seite 67: Monkey Business Images, Seite 68: Syda Productions, Seite 69: Cora Mueller, wavebreakmedia

Adressen

**Niedersächsisches
Ministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und
Verbraucherschutz (ML)**
Calenberger Straße 2
30169 Hannover
Telefon 0511 120-0
Telefax 0511 120-2385
E-Mail poststelle@
ml.niedersachsen.de
www.ml.niedersachsen.de

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

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

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

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

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

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

**Institut für Bedarfsgegen-
stände Lüneburg**
Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon 04131 15-1000
Telefax 04131 15-1003
E-Mail poststelle.ifb-ig@
laves.niedersachsen.de

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

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

Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittel- überwachung

Landkreis Ammerland
Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Wilhelm-Geiler-Straße 9
26655 Westerstede
Telefon 04488 56-5400
Telefax 04488 56-5409
E-Mail vet.amt@ammerland.de
www.ammerland.de

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Fischteichweg 7–13
26603 Aurich
Telefon 04941 16-0
Telefax 04941 16-3999
E-Mail bliorentz@
landkreis-aurich.de
www.landkreis-aurich.de

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Straße 1–2
38106 Braunschweig
Telefon 0531 470-5903
Telefax 0531 470-5709
E-Mail veterinaerwesen@
braunschweig.de
www.braunschweig.de

Landkreis Celle
Amt für Veterinär-
angelegenheiten und
Verbraucherschutz
Alte Grenze 7
29221 Celle
Telefon 05141 916-5900
Telefax 05141 916-5999
E-Mail info@lkcelle.de
www.landkreis-celle.de/
veterinaeramt

Landkreis Cloppenburg
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Eschstraße 29
49661 Cloppenburg
Telefon 04471 15-0
Telefax 04471 15430
E-Mail veterinaeramt@
lkclp.de
www.lkclp.de

Landkreis Cuxhaven
Veterinäramt
Vincent-Lübeck-Straße 2
27474 Cuxhaven
Telefon 04721 2132
Telefax 04721 2585
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-cuxhaven.de
www.landkreis-cuxhaven.de

Stadt Delmenhorst
Fachdienst Veterinär-
und Ordnungswesen
City Center
Lange Straße 1a
27749 Delmenhorst
Telefon 04221 99-1234
Telefax 04221 99-1232
E-Mail Verbraucherschutz@
Delmenhorst.de
www.delmenhorst.de

Landkreis Diepholz
Fachdienst Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Grafenstraße 3
49356 Diepholz
Telefon 05441 976-1862
Telefax 05441 976-1744
E-Mail veterinaerwesen@
diepholz.de
www.diepholz.de

Stadt Emden
FD 431-Öffentliche Sicherheit
und Ordnung
Maria-Wilts-Straße 3
26721 Emden
Telefon 04921 87-2150
Telefax 04921 87-2151
E-Mail veterinaer@emden.de
www.emden.de

Landkreis Emsland
Fachbereich für Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Ordniederung 1
49716 Meppen
Telefon 05931 44-1166
Telefax 05931 44-3639
E-Mail veterinaeramt@
emsland.de
www.emsland.de

Landkreis Gifhorn
Abteilung Veterinärwesen
Schlossplatz 1
38518 Gifhorn
Telefon 05371 82-391
Telefax 05371 82-359
E-Mail veterinaeramt@
gifhorn.de
www.gifhorn.de

Landkreis Goslar
Fachdienst Verbraucherschutz
und Veterinärwesen für den
Landkreis
Goslar und die Stadt Salzgitter
Hauptstelle Goslar
Heinrich-Pieper-Straße 9
38640 Goslar
Telefon 05321 700842
Telefax 05321 7699843

Nebenstelle Salzgitter
Paracelsusstraße 1–9
38259 Salzgitter
Telefon 05341 8390
Telefax 05341 839 2059
E-Mail verbraucherschutz@
landkreis-goslar.de
www.landkreis-goslar.de

Landkreis Göttingen
Veterinär- und Verbraucher-
schutzamt für den Landkreis
und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Telefon 0551 525-493
Telefax 0551 525-570
E-Mail info@landkreisgoettingen.de
www.landkreis-goettingen.de

**Landkreis Grafschaft
Benthaim**
Abteilung für Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Buddenbergsweg 7–9
48529 Nordhorn
Telefon 05921 96-06
Telefax 05921 96-3200
E-Mail veterinaeramt@
grafschaft.de
www.grafschaft-benthaim.de

Landkreis Hameln-Pyrmont
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Süntelstraße 9
31785 Hameln
Telefon 05151 903-2510
Telefax 05151 903-2525
E-Mail veterinaerwesen@
hameln-pyrmont.de
www.hameln-pyrmont.de

Landeshauptstadt Hannover
Gewerbe- und Veterinärangele-
genheiten
Vordere Schöneworth 14
30167 Hannover
Telefon 0511 168-31153
Telefax 0511 168-31234
E-Mail 32.2@hannover-stadt.
de
www.hannover.de

Region Hannover
Fachdienst für Verbraucher-
schutz und Veterinärwesen
Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover
Telefon 0511 616-22095
Telefax 0511 616-22826
E-Mail fdw@region-hannover.de
www.hannover.de

Landkreis Harburg
Veterinärdienst
Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen/Luhe
Telefon 04171 693-466
Telefax 04171 63612
E-Mail veterinaeramt@
lkhamburg.de
www.landkreis-harburg.de

Landkreis Heidekreis
Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Quintusstraße 1
29683 Bad Fallingbommel
Telefon 05162 970-306
Telefax 05162 970-402
E-Mail veterinaeramt@
heidekreis.de
www.heidekreis.de

Landkreis Helmstedt
Geschäftsbereich Ordnung,
Verkehr, Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Charlotte-von-Veltheim-Weg 5
38350 Helmstedt
Telefon 05351 121-2592
Telefax 05351 121-2600
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-helmstedt.de
www.helmstedt.de

Landkreis Hildesheim

Fachdienst 203 Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Bischof-Janssen-Straße 31
31134 Hildesheim
Telefon 05121 309-111
Telefax 05121 309-1209
E-Mail veterinaeramt@
landkreishildesheim.de
www.landkreishildesheim.de

Landkreis Holzminden

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Bürgermeister-Schrader-
Straße 24
37603 Holzminden
Telefon 05531 707347
Telefax 05531 707345
E-Mail Veterinaeramt@
landkreis-holzminden.de
www.landkreis-holzminden.de

Zweckverband**Veterinäramt JadeWeser**

(Landkreise Friesland,
Wesermarsch,
Wittmund und Stadt
Wilhelmshaven)
Olympiastraße 1
Gebäude 6A TCN-Gelände/
Zufahrt Tor 1
26419 Schortens
Telefon 0441 7788-0
Telefax 0441 7788-770
E-Mail veterinaeramt@
jade-weser.de
www.jade-weser.de

Nebenstelle Brake
Poggenburger Straße 15
26919 Brake
Telefon 04401 927-327
Telefax 04401 2318
E-Mail veterinaeramt@
jade-weser.de

Nebenstelle Wittmund
Am Markt 9
26409 Wittmund
(Verwaltungsgebäude
Schloßstraße 11)
Telefon 04462 86-1405
Telefax 04462 86-1402
E-Mail Veterinaeramt@
jade-weser.de

Grenzkontrollstelle
JadeWeserPort
Pazifik 37
26388 Wilhelmshaven
Telefon 04421 98785-101
Telefax 04421 98785-111
E-Mail gks@jade-weser.de

Landkreis Leer

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Friesenstraße 30
26789 Leer
Telefon 0491 926-1451
Telefax 0491 926-1374
E-Mail veterinaeramt@lkleer.de
www.landkreis-leer.de

**Landkreis Lüchow-
Dannenberg**

Fachdienst 39 Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Königsberger Straße 10
29439 Lüchow
Telefon 05841 120286
Telefax 05841 88390 oder
120287
E-Mail veterinaerwesen@
luechow-dannenberg.de
www.luechow-dannenberg.de

Landkreis Lüneburg

Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg
Telefon 04131 261413
Telefax 04131 261633
E-Mail veterinaeramt@
landkreis.lueneburg.de
www.lueneburg.de

Landkreis Nienburg/Weser

FB 18 Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schlossplatz
31582 Nienburg/Weser
Telefon 05021 967-113
Telefax 05021 967-431
E-Mail vetamt@kreis-ni.de
www.lk-nienburg.de

Landkreis Northeim

Gesundheits- und Veterinär-
wesen, Verbraucherschutz
Medenheimer Straße 6/8
37154 Northeim
Telefon 05551 708-484
Telefax 05551 708-422
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-northeim.de
www.landkreis-northeim.de

Landkreis Oldenburg

Veterinäramt
Delmenhorster Straße 6
27793 Wildeshausen
Telefon 04431 85-391
Telefax 04431 85-468
E-Mail veterinaeramt@
oldenburg-kreis.de
www.landkreis-oldenburg.de

Stadt Oldenburg

Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen
Rohdenweg 65
26135 Oldenburg
Telefon 0441 235-4610
Telefax 0441 235-4631
E-Mail veterinaerwesen@
stadt-oldenburg.de
www.oldenburg.de

Landkreis Osnabrück

Veterinärdienst für Stadt
und Landkreis Osnabrück
Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück
Telefon 0541 501-2183
Telefax 0541 501-4416
E-Mail info@kos.de
www.landkreis-osnabrück.de

Landkreis Osterholz

Veterinäramt
Osterholzer Straße 23
27711 Osterholz-Scharmbeck
Telefon 04791 930-0
Telefax 04791 930-456
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-osterholz.de
www.landkreis-osterholz.de

Landkreis Osterode am Harz

Amt für Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Katzensteiner Straße 137
37520 Osterode am Harz
Telefon 05522 951-061
Telefax 05522 951-065
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-osterode.de
www.landkreis-osterode.de

Landkreis Peine

Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Hopfenstraße 4
31224 Peine
Telefon 05171 401-6055
Telefax 05171 401-7726
E-Mail lebensmittel.tiere@
landkreis-peine.de
www.landkreis-peine.de

Landkreis Rotenburg

Veterinäramt
Hopfengarten 2
27356 Rotenburg/Wümme
Telefon 04261 9832357
Telefax 04261 9832399
E-Mail: veterinaeramt.row@
lk-row.de
www.landkreis-row.de

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen
Bahnhofstraße 25
31675 Bückeburg
Telefon 05722 9668-00
Telefax 05722 9668-08
E-Mail veterinaeramt.39@
landkreis-schaumburg.de
www.schaumburg.de

Landkreis Stade

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Große Schmiedestraße 1–3
21682 Stade
Telefon 04141 12901
Telefax 04141 12919
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-stade.de
www.landkreis-stade.de

Landkreis Uelzen

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Nothmannstraße 34
29525 Uelzen
Telefon 0581 82-736
Telefax 0581 82-747
E-Mail veterinaeramt@
landkreis-uelzen.de
www.uelzen.de

Landkreis Vechta

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Ravensberger Straße 20
49377 Vechta
Telefon 04441 898-0
Telefax 04441 898-1036
E-Mail: info@landkreis-vechta.de
www.landkreis-vechta.de

Landkreis Verden

Fachdienst Veterinärdienst
und Verbraucherschutz
Lindhooper Straße 67
27283 Verden/ Aller
Telefon 04231 15770
Telefax 04231 15773
E-Mail Veterinaerdienst-
Verden@Landkreis-Verden.de
www.landkreis-verden.de

Landkreis Wolfenbüttel

Verbraucherschutz und
Veterinärangelegenheiten
Dietrich-Bonhoeffer-Straße 8
38300 Wolfenbüttel
Telefon 05331 9009880
Telefax 05331 9009881
E-Mail info@lk-wf.de
www.lk-wolfenbuettel.de

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt
Dieselstraße 18 a
38446 Wolfsburg
Telefon 05361 28-2141
Telefax 05361 28-1836
E-Mail veterinaeramt@
stadt.wolfsburg.de
www.wolfsburg.de



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer
Landkreisrat

