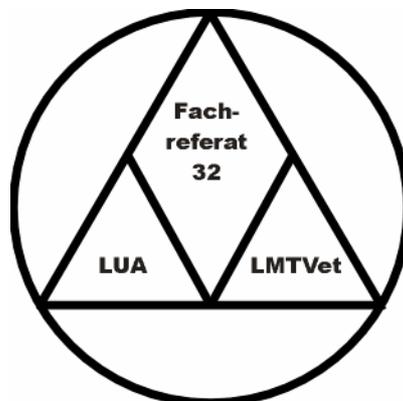


Freie Hansestadt Bremen



**Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit,
Jugend und Soziales**

Jahresbericht 2006 **Gesundheitlicher Verbraucherschutz**



Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen
Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Abteilung Gesundheit
Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Bahnhofplatz 29
28195 Bremen

www.gesundheit.bremen.de

Konzeption und Bearbeitung:

Dr. Martina Langenbuch
Referat: Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

August 2007

GEMEINSAMES VORWORT	5
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	6
1. ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN	9
1.1 ORGANISATIONSSTRUKTUR UND RESSOURCEN	9
1.2 RECHTSENTWICKLUNG UND KONTROLLSTRATEGIEN	11
1.2.1 RECHTSENTWICKLUNG	11
1.2.2 KONTROLLSTRATEGIEN	15
1.3 KOOPERATION MIT NIEDERSACHSEN	19
2. LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	20
2.1 AKTUELLE THEMEN AUS ÜBERWACHUNG UND UNTERSUCHUNG	22
2.1.1 UNTERSUCHUNGEN ZUM HYGIENESTATUS IN LEBENSMITTELBETRIEBEN DIVERSER BETRIEBSARTEN	22
2.1.2 RÜCKVERFOLGBARKEIT VON LEBENSMITTELN (UNTERSUCHUNGEN IN FLEISCHEREIEN UND FLEISCHABTEILUNGEN)	26
2.1.3 ÜBERPRÜFUNG VON PIZZABRINGDIENSTEN	28
2.1.4 UNTERSUCHUNGSPROGRAMM „PFLANZENSCHUTZ- /PFLANZENBEHANDLUNGSMITTEL“	30
2.1.5 AUSGEWÄHLTE AKTIVITÄTEN DES FISCHKOMPETENZZENTRUMS NORD	32
2.1.6 KONTROLLE VON NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTELN	36
2.2 BETRIEBSKONTROLLEN	37
2.2.1 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMEN	37
2.2.2 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMERHAVEN	40
2.2.3 KONTROLLEN AUFGRUND VON MELDUNGEN DES EU-SCHNELLWARNSYSTEMS	43
2.2.4 KONTROLLEN EU-ZUGELASSENER BETRIEBE	43
2.3 PROBENAHME UND UNTERSUCHUNG	45
2.3.1 ERGEBNISSE DER ÜBERWACHUNG NACH LEBENSMITTELGRUPPEN	45
2.3.2 ERGEBNISSE PRODUKTÜBERGREIFENDER UNTERSUCHUNGEN	65
2.4 FLEISCHHYGIENE	70
2.4.1 SCHLACHTZAHLEN UND UNTERSUCHUNGEN	70
2.4.2 TRANSPORTE	73
2.4.3 ÜBERWACHUNG BETRIEBLICHER EIGENKONTROLLEN	73
2.4.4 FACHGEBIET FLEISCHHYGIENE IM REFERAT 32	74
2.5 HANDELSKLASSENKONTROLLEN BEI OBST UND GEMÜSE	75
3. FUTTERMITTELÜBERWACHUNG	77
4. TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT	77
4.1 TIERSCHUTZ	77
4.1.1 FACHGEBIET TIERSCHUTZ IM REFERAT 32	77
4.1.2 ÜBERWACHUNG DURCH DEN LMTVET	78
4.2 TIERGESUNDHEIT UND TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG	81
4.2.1 FACHGEBIET IM REFERAT 32	81
4.2.2 ÜBERWACHUNG DURCH DEN LMTVET	82

4.3 TIERARZNEIMITTELÜBERWACHUNG	86
4.4 BESEITIGUNG VON TIERKÖRPERN UND NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMTEN TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN	86
4.5 UNTERSUCHUNGEN ZUR VETERINÄRDIAGNOSTIK UND FLEISCHHYGIENE	87
5. ALLGEMEINER PFLANZENSCHUTZ	95
<hr/>	
6. EIN-, AUS- UND DURCHFUHR	102
6.1 GRENZKONTROLLSTELLE BREMEN	104
6.2 GRENZKONTROLLSTELLE BREMERHAVEN	105
6.3 ÜBERWACHUNG IN CUXHAVEN	107
6.4 ZUSAMMENFASSUNG	107
6.5 PHYTOSANITÄRE KONTROLLEN	109
6.5.1 EINFUHR	110
6.5.2 AUSFUHR	112
6.5.3 EU-ENTSCHEIDUNGEN	112
7. WASSERLABOR	113
<hr/>	
7.1 ABWASSER	113
7.2 OBERFLÄCHENWASSER, GRUNDWASSER	114
7.3 BADEWASSERUNTERSUCHUNGEN	116
7.4 SCHWERMETALL- UND ELEMENT-UNTERSUCHUNGEN	117
8. AUS DEN DIENSTSTELLEN	119
<hr/>	
8.1 REFERAT 32	119
8.2 LMTVET	120
8.3 LUA	120
8.4 MEDIENSPIEGEL	122
8.4.1 LMTVET	122
8.4.2 LUA	123
8.5 TEILNAHME AN SITZUNGEN, KOMMISSIONEN, ARBEITSKREISEN	123
8.5.1 REFERAT 32	123
8.5.2 LUA	124
8.6 AUS- UND FORTBILDUNG	124
8.6.1 REFERAT 32	124
8.6.2 LMTVET	125
8.6.3 LUA	126
9. ANHÄNGE	127
<hr/>	
9.1 STANDORTE UND ERREICHBARKEITEN	127
9.1.1 REFERAT 32	127
9.1.2 LMTVET	127
9.1.3 LUA	129
9.2 PROBENSTATISTIK ZU KAPITEL 2.3 (UNTERSUCHUNG IM LUA)	130
9.3 STATISTIK ZUR UNTERSUCHUNG BREMISCHER PROBEN IN NIEDERSACHSEN	135

Gemeinsames Vorwort

Die Rahmenvorgaben der Europäischen Gemeinschaft für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz haben sich mittlerweile etabliert. Mit Beginn des Jahres 2007 haben alle Mitgliedstaaten einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan zu erstellen, der Aussagen über die Kontrollstrategien in den fünf genannten Segmenten enthält. Ziel dieses gemeinsamen Ansatzes ist es, Schnittstellen zu erkennen und gewonnene Erkenntnisse auch in angrenzenden Kontrollbereichen zu nutzen.

Seit 2004 wird in Bremen ein gemeinsamer Jahresbericht vom Referat „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz“ (Referat 32) der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales, dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und dem Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) erstellt. Der gemeinsame Jahresbericht ist Ausdruck einer engen kooperativen und zielorientierten Zusammenarbeit dieser drei Dienststellen im Dienste des Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutzes.

Außerdem soll damit aufgezeigt werden, dass die Ziele für ein hohes Maß an Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutz nicht durch „Aus-

schnittbetrachtungen“ erreicht werden können, sondern durch das Ineinandergreifen der amtlichen Kontrollen in den fünf Bereichen. Dieser integrierte Kontrollansatz ist die Plattform, risikoorientierte amtliche Kontrollen auf denjenigen Stufen der Handelskette durchzuführen, wo der größtmögliche Wirkungsgrad erzielt wird, d.h. es gibt das Prinzip der vier W's: wann – wo – welche und wie viele amtliche Kontrollen müssen sein, um zu überprüfen, dass die für Produktion und Handel Verantwortlichen ihrer primären Verantwortung zur Gewährleistung der Einhaltung der rechtlichen Vorgaben nachkommen.

Vor diesem Hintergrund hat im Land Bremen die Einfuhrkontrolle eine herausgehobene Bedeutung. Durch die Häfen in Bremerhaven und Bremen ist das Land Bremen Standort an der EU-Außengrenze und trägt damit die Verantwortung für eine risikoorientierte Einfuhrkontrolle gemeinsam mit dem Zoll.

Aus der gewerblichen Struktur in Bremen und Bremerhaven ergeben sich weitere Schwerpunkte, die sich in der Planung und Durchführung betrieblicher Kontrollen sowie Probenahmen und Untersuchungen widerspiegeln.

Der Jahresbericht 2006 gibt einen Überblick über die wesentlichen Aktivitäten der drei im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes tätigen Dienststellen.

Abkürzungsverzeichnis

ADI:	acceptable daily intake (=duldbare tägliche Aufnahme); Menge eines zugesetzten Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Maß für das toxische Potential eines Stoffes bei chronischer Exposition
AFB:	Amerikanische Faulbrut
ALS:	Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
ALTS:	Arbeitskreis lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger der Länder
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
ARfD:	Akute Referenzdosis; aus wissenschaftlichen Quellen abgeleitete Menge eines Stoffes in Lebensmitteln, die über eine kurze Zeit (zum Beispiel eine Mahlzeit) aufgenommen werden kann, ohne dass Gesundheitsrisiken für die Verbraucher (v.a. Kleinkinder) zu befürchten sind → Maß für das akut toxische Potential eines Stoffes
ASW:	Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
AVV Rüb:	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung
AWS:	Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen im ALS
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Enzephalopathie
BT:	bluetongue disease (=Blauzungkrankheit)
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf
DGHM:	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic Carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)

FIAF:	Finanzinstrument für die Ausrichtung der Fischerei
FIP:	Feline infektiöse Polyserositis
FIHV:	Fleischhygieneverordnung
FVO:	food and veterinary office (=Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission)
GC /MS:	Gaschromatographie mit nachgeschalteter Massenspektrometrie
GdCH:	Gesellschaft Deutscher Chemiker
GKS:	Grenzkontrollstelle
GKZ:	Gesamtkeimzahl
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points (= Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkontrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art)
HKG:	Handelsklassengesetz
HPAIV:	high pathogen avian influenza virus (= hochpathogene Variante des Geflügelgrippevirus)
IBR /IPV:	Infektiöse Rhinotracheitis /Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis
Iff:	niedersächsisches Institut für Fischkunde, Cuxhaven
ISPM 15:	International standard of phytosanitary measures nr. 15 (= Richtlinie zur Regelung von Holzverpackungsmaterial im internationalen Handel)
JB:	Jahresbericht
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAGV:	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LFGB:	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LI:	Lebensmittelinstitut
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
LMÜ:	Lebensmittelüberwachung
MHD:	Mindesthaltbarkeitsdatum
MHmVO :	Mykotoxin-Höchstmengenverordnung

MTVO:	Mineral- und Tafelwasserverordnung
NKV:	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
n.n.:	nicht nachweisbar; analytisch messbare Werte liegen unterhalb der Nachweisgrenze der Methode
NRKP:	Nationaler Rückstandskontrollplan
OTA:	Ochratoxin A
OWI:	Ordnungswidrigkeiten
PCB`s:	Polychlorierte Biphenyle
PflSchG:	Pflanzenschutzgesetz
RHD:	rabbit hemorrhagic disease (= Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen)
RHmVO:	Rückstandshöchstmengenverordnung
SAFGJS:	Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
SHKW:	Schwerflüchtige Kohlenwasserstoffe
SRM:	Spezifisches Risikomaterial
TBA:	Tierkörperbeseitigungsanstalt
TDI:	tolerable daily intake (=tolerierbare tägliche Aufnahmemenge); Menge eines Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Beurteilungswert äquivalent zum ADI, wird allerdings für Kontaminanten in Lebensmitteln verwendet
TOC:	total organic carbon (= Gesamt-organischer Kohlenstoff)
TierSchG:	Tierschutzgesetz
TSE:	Transmissible spongiforme Enzephalopathie
TSK:	Tierseuchenkasse
TVB-N:	total volatile basic nitrogen (= Gehalt an flüchtigem basischen Stickstoff; Wert dient zur Unterstützung des sensorischen Befundes)
VI:	Veterinärinstitut
VO:	Verordnung
VZK:	Vollzeitkräfte
WKF-Liste:	Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchteees
ZEPP:	Zentralstelle der Länder für EDV-gestützte Entscheidungshilfen und Programme im Pflanzenschutz

1. Allgemeine Ausführungen

1.1 Organisationsstruktur und Ressourcen

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Im Vordergrund der Tätigkeit steht der rechtliche Auftrag zum Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung. Dabei umfasst der Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die fünf Fachgebiete Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz. Durch risikoorientierte amtliche Kontrollen wird geprüft, ob die EU-weit gültigen Vorschriften sowie die ergänzenden nationalen Vorgaben eingehalten werden und ob Eigenkontrollsysteme der Unternehmer funktionieren (Stichwort „Kontrolle der Selbstkontrolle“). Die Überwachung erfolgt dabei entlang der gesamten Handelskette, d.h. vom Hersteller/Erzeuger über den Verarbeiter, Verpacker und Zwischenhandel bis hin zum Einzelhandel.

Die Kontrollmethoden und –techniken sind vielfältig. Sie reichen von risikoorientierten und in der Regel unangekündigten Kontrollen von Betrieben oder Transporten bis hin zur Einfuhrkontrolle von Warensendungen an den Grenzkontrollstellen. Die bei diesen amtlichen Kontrollen entnommenen Proben werden in amtlichen Laboratorien untersucht und die Ergebnisse der Überwachungsbehörde in Form von Gutachten mitgeteilt. Diese verhängt dann bei Verstößen die dafür vorgesehenen Sanktionen und sorgt für die Beseitigung der festgestellten Mängel.

Im folgenden soll nun die Organisation der Überwachung im Bundesland Bremen näher dargestellt werden.

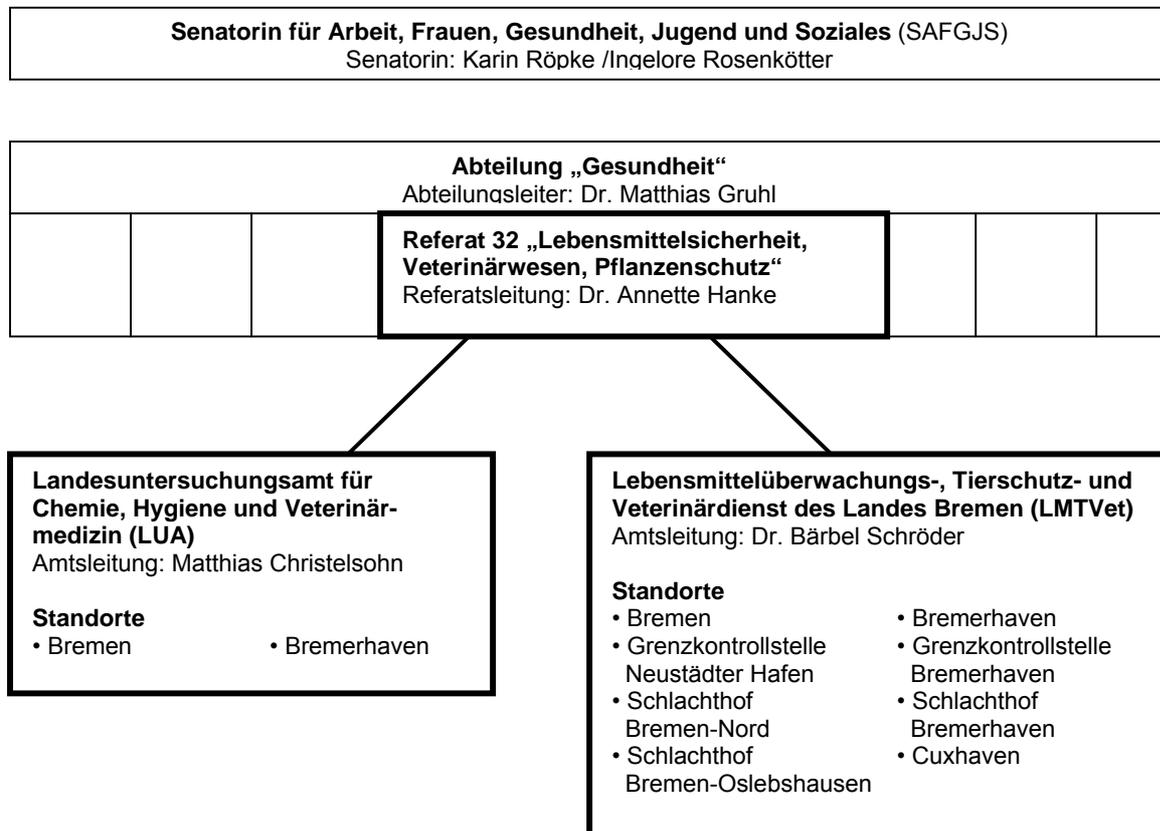
Die Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem Referat 32 zugeordnet. Das Referat ist eins von insgesamt sieben Referaten in der Abteilung „Gesundheit“ der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS).

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet) ist ein Landesamt, das der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales zugeordnet ist und die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzugs in den oben genannten Bereichen durchführt. Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven insgesamt acht Standorte.

Zu den amtlichen Kontrollen zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) an den Standorten Bremen und Bremerhaven.

Die Organisationsstruktur der drei unmittelbar mit dem gesundheitlichen Verbraucherschutz beauftragten Dienststellen ergibt sich aus der nachfolgenden Übersicht; eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden Sie in Kapitel 9.1 (Anhänge).

Abb. 1: Übersicht zu Verwaltungsaufbau und Zuständigkeiten



Ressourcen

Im Jahr 2006 arbeiteten im Referat 32 insgesamt 10 Personen (je fünf weiblich und männlich) mit einem Beschäftigungsvolumen von 8,63 Vollzeitkräften (VZK).

Zum Stichtag 31.12.2006 hatte das LMTVet eine Beschäftigtenzahl von 115 Personen (63 Mitarbeiterinnen, 52 Mitarbeiter), die sich aus 70 Festangestellten und 45 nichtvollbeschäftigten (NVB) Mitarbeitern zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 63,23 und bei den NVB-Kräften bei 21,53. Zwei Lebensmittelkontrolleure und eine Lebensmittelchemikerin sind im Laufe des Jahres in Pension gegangen, eine Mitarbeiterin befand sich gegen Ende des Jahres im Mutterschutz.

Im LUA waren mit Stand 01.01.2006 47,85 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 59 Personen (48 Mitarbeiterinnen und 11 Mitarbeiter). Mit Stand 31.12.2006 waren 47,54 VZK registriert; die Kopfzahl betrug 58. Seit der Neuorganisation des LUA 2001 /2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt. Mit dieser Budgetierung kann das LUA insbesondere schneller auf die aus aktuellem Anlass (z.B. ein Lebensmittelskandal) notwendig werdenden finanziellen Ressourcen zurückgreifen und außerdem erforderliche Anschaffungen von analytischen Messgeräten besser steuern.

1.2 Rechtsentwicklung und Kontrollstrategien

1.2.1 Rechtsentwicklung

Das neue Lebensmittelhygienerecht: Europäische und nationale Vorschriften

Im Berichtsjahr hat sich das „Puzzle“ der neuen europäischen und nationalen Gesetzgebung weiter vervollständigt. Im Folgenden wird ein zusammenfassender Überblick über das jetzt horizontal ausgerichtete Lebensmittelhygienerecht gegeben.

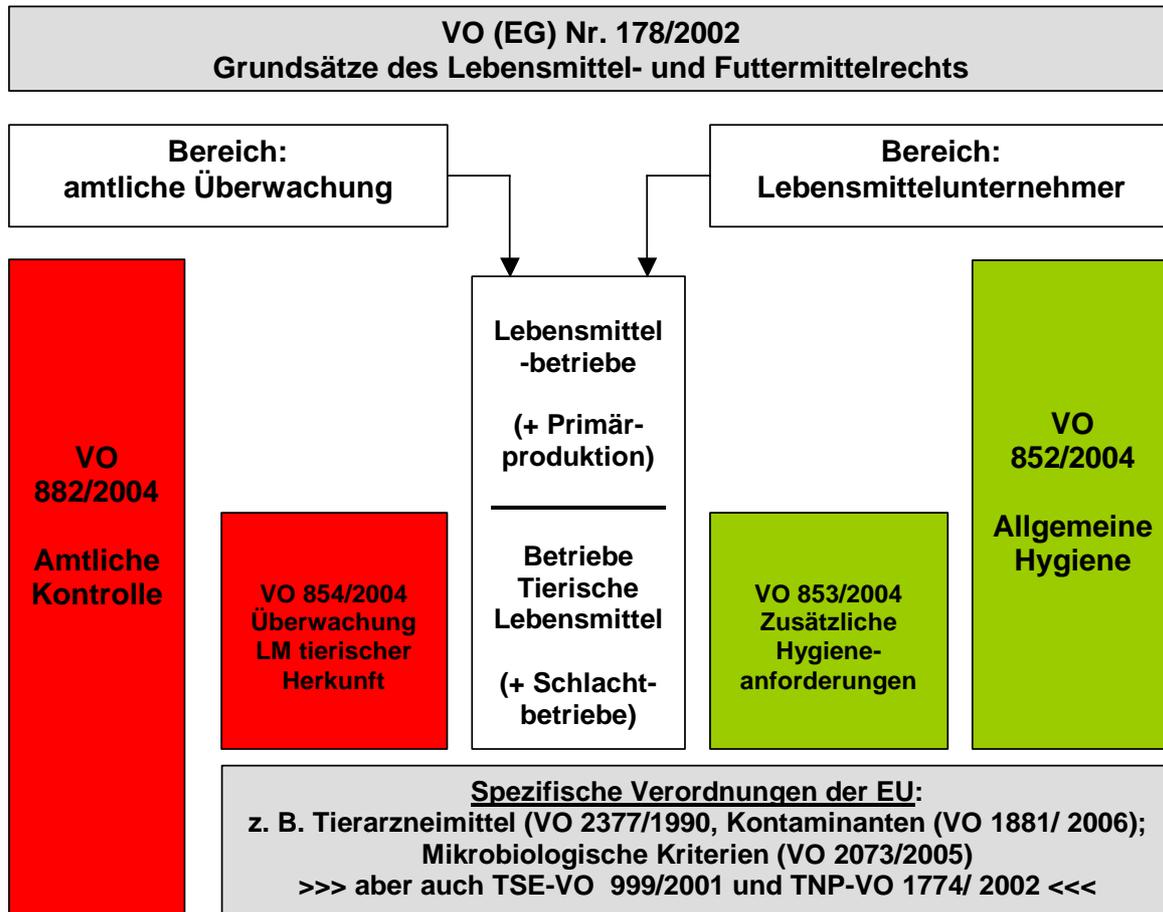
- EU-Recht

Seit dem 01.01.06 gilt auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft das harmonisierte Recht der Europäischen Gemeinschaft.

Die Grundlage bildet die seit dem 28.02.2002 geltende VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit („Basisverordnung“). Sie gilt entlang der gesamten Lebensmittelkette („from stable to the table“, „from farm to fork“ oder „from fish to dish“) und legt die Grundsätze für das Handeln der verantwortlichen Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sowie für die amtliche Überwachung fest.

Einen Überblick über den Rechtsrahmen der Europäischen Gemeinschaft gibt die nachstehende Übersicht.

Abb. 2: Das Lebensmittelrecht der EU



Im Zentrum der Darstellung stehen die zu kontrollierenden Lebensmittelbetriebe. Die VOs (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 beschreiben die Anforderungen, die der Lebensmittelunternehmer bezüglich der Hygiene einzuhalten hat. In der VO (EG) Nr. 852/2004 sind allgemeine Hygienevorschriften sowie die Verpflichtung zur Durchführung von Eigenkontrollen niedergelegt. Diese Anforderungen werden in der VO (EG) Nr. 853/2004 durch spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ergänzt. Die VOs (EG) Nr. 882/2004 und (EG) Nr. 854/2004 richten sich an die amtliche Überwachung. In der VO (EG) Nr. 882/2004 werden

die Anforderungen an die amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie die Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz festgelegt. Da diese VO sich mit den grundsätzlichen Aspekten der amtlichen Kontrollen beschäftigt, gehört sie nicht zum eigentlichen Hygienepaket. Die VO (EG) Nr. 854/2004 enthält besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Hier wird beispielsweise beschrieben, welche Prüfungen bei den amtlichen Kontrollen von Fischereierzeugnissen im Detail durchgeführt

werden müssen. Des Weiteren werden die Aufgaben der zuständigen Behörden einschließlich des Zulassungs- und Registrierungsverfahrens definiert. Die VO (EG) Nr. 854/2004 ist somit das „Gegenstück“ zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004, die direkt an den Lebensmittelunternehmer gerichtet ist. Die VOs (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004 bilden das so genannte „Hygienepaket“ des EU-Lebensmittelrechts.

Zur Unterstützung aller an der Lebensmittelkette beteiligten Akteure wurden von der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission (GD SANCO) mittlerweile diverse Leitfäden erstellt, u. a. auch zu den VOs (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 (vgl. auch nachfolgende Tabelle). Hiermit werden Auslegungshinweise gegeben, um eine möglichst einheitliche Rechtsanwendung in der EU zu erreichen.

Tab. 1: Übersicht von Durchführungsvorschriften

VO (EG) Nr. 2073/2005	Über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
VO (EG) Nr. 2074/2005	Zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und 882/2004 vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004
VO (EG) Nr. 2076/2005	Zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, 854/2004 und 882/2004 sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004
VO (EG) Nr. 1662/2006	Zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
VO (EG) Nr. 1163/2006	Zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
VO (EG) Nr. 1164/2006	Zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmaßnahmen
VO (EG) Nr. 1666/2006	Zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, 854/2004 und 882/2004

Besonders hingewiesen wird auf die VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, die zum 01.01.2006 in Kraft getreten ist. Sie ist begründet in der VO (EG) Nr. 852/2004, in der verlangt wird, dass Lebensmittelunternehmer mikrobiologische Kriterien einhalten müssen. Für die aufge-

föhrt unterschiedlichen Produktgruppen sind Grenzwerte festgelegt. Wie die VO (EG) Nr. 852/2004 ist auch die VO (EG) Nr. 2073/2005 zunächst an den Lebensmittelunternehmer gerichtet, die genannten Grenzwerte einzuhalten. Darüber hinaus finden die Vorgaben bei der Beurteilung durch die amtliche Lebensmittel-

überwachung Anwendung als „Kontrolle der Kontrolle“.

- Nationale Vorschriften

Zusätzlich zu den EU-weit geltenden Vorschriften gibt es nationale Vorschriften. Das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) fasst das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) und das Futtermittelgesetz zusammen. Es enthält die bestehenden Bestimmungen soweit diese nicht in EU-VOs bereits geregelt sind.

Um das EU-Lebensmittelhygienerecht national umzusetzen, ist eine „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ in Vorbereitung. Bei den neuen Vorschriften handelt es sich im wesentlichen um folgende:

- VO über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- VO über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)
- VO zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)
- VO mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- VO über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus

Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung)

Damit treten dann die bisherigen nationalen Produkt-Hygiene-VOs wie z.B. die Fleisch- u. Fischhygiene-VO, aber auch die Hackfleisch-VO außer Kraft.

Um eine einheitliche Rechtsanwendung bei der amtlichen Überwachung in Deutschland zu gewährleisten, wurden zusätzlich verschiedene Allgemeine Verwaltungsvorschriften (AVVs) erlassen. So wird beispielsweise die künftige AVV Lebensmittelhygiene die beiden AVVs zur Fleischhygiene bzw. zur Lebensmittelhygiene ablösen. In dieser AVV werden u.a. Anforderungen an die Zulassung von Lebensmittelbetrieben, Verfahren zur Erarbeitung von Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft oder Auslegungshinweise zu den VOs (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 geregelt.

Der mehrjährige nationale Kontrollplan (MNKP)

Die Mitgliedstaaten sind gemäß der VO (EU) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) erstmals dazu verpflichtet, für das Jahr 2007 einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan zu erstellen. Der MNKP enthält Aussagen über die Kontrollstrategien in den fünf Segmenten Lebens- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzenschutz. Ziel dieses gemeinsamen Ansatzes ist es, Schnittstellen zu erkennen und gewonnene Erkenntnisse auch in angrenzenden Kontrollbereichen zu nutzen. Hierzu ist auf EU-Ebene eine Leitlinie erarbeitet worden, die inzwischen von der Kommission verabschiedet wurde.

Um diesen Kontrollplan möglichst in einer länderübergreifend abgestimmten Schablone

zu erstellen, wurde unter der Federführung Bremens in einer kleinen Bund-Länder-Arbeitsgruppe ein Raster erarbeitet, dass alle Bundesländer ab 2007 zur Erstellung ihrer Landes-Kontrollpläne verwenden. Bundesweit übergeordnete Einrichtungen, Kontrollpläne und sonstige Belange sind in einem Rahmenplan zusammengefasst. Der Rahmenplan sowie die 16 Länderpläne bilden zusam-

men den „Mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland“.

Auf der Grundlage des MNKP wird es ab 2008 einen sogenannten EU-Jahresbericht geben, für den derzeit ebenfalls eine EU-Leitlinie erarbeitet wird. Hierfür wird zur Zeit ebenfalls eine länderübergreifend abgestimmte Schablone erarbeitet, um eine möglichst übersichtliche und gleichmäßige Berichtsstruktur zu erreichen.

1.2.2 Kontrollstrategien

Risikobeurteilung als Voraussetzung für die risikoorientierte Betriebskontrolle

Mit Inkrafttreten des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts gilt das Risikoprinzip sowohl für Unternehmer als auch für die amtliche Lebensmittelüberwachung als verbindlich eingeführt. Das Risikoprinzip stellt dabei ein Arbeitsmodell zur systematischen Ermittlung effizienter und angemessener Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar.

Bei der risikoorientierten Betriebskontrolle steht das „betriebliche Risiko“ im Mittelpunkt der amtlichen Überwachung mit der Frage: Inwieweit beherrscht der Lebensmittelunternehmer die wesentlichen Gefahren, die von dem von ihm produzierten Lebensmittel bzw. vom Herstellungsprozess im Betrieb ausgehen können.

Das erarbeitete Modell berücksichtigt alle Kriterien, die sich aus dem EG-Recht ableiten, um eine Risikoeinstufung des jeweiligen Betriebes zu ermöglichen. Um diese Vorgaben einheitlich in den einzelnen Bundesländern zu verwirklichen, wurde eine gemeinsame Projektgruppe der LAGV-Arbeitsgruppen

„Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifischer Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ sowie „Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ unter dem Vorsitz Bremens eingesetzt. Diese Projektgruppe hat ein Modell zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben entwickelt, das mittlerweile auch in die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV-Rüb) aufgenommen wurde. Dieses Modell wurde durch eine gemeinsame Projektgruppe der Bundesländer Niedersachsen und Bremen weiterentwickelt. Dabei war es Ziel, eine Kontrollfrequenz für die amtliche Überwachung durch risikoorientierte Klassifizierung von Betrieben anhand festgelegter differenzierter, möglichst objektiver Kriterien zu ermitteln. Für die praktische Umsetzung wurde ein Leitfaden zur Anwendung des Modells zur Risikobeurteilung erarbeitet.

Die Vorbereitungen zur Umsetzung des Modells in Bremen laufen seit dem 01.09.2006 unter Beteiligung des SAFGJS und des LMTVet. Eine vollständige Anwendung bei der Beurteilung der Lebensmittelbetriebe ist ab dem 01.01.2007 vorgesehen.

Im Modell zur Risikobeurteilung sollen Betriebe anhand verschiedener Merkmalen bewertet werden. Die so genannten Hauptmerkmale lassen sich von den Grundsätzen der „EU-Kontrollverordnung“ Nr. 882/2004 ableiten.

Hauptmerkmal I: Betriebsart

- Risikokategorie (Umgang mit dem Produkt)
- Produktrisiko

Hauptmerkmal II: Verlässlichkeit des Unternehmers

- Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
- Rückverfolgbarkeit
- Personal

Hauptmerkmal III: Betriebliches Eigenkontrollsystem

- Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren
- Eigenkontrolluntersuchungen
- Temperatureinhaltung (Kühlung)

Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement

- Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)

- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Schädlingsbekämpfung

Bei dem erstellten Modell handelt es sich um ein geschlossenes System mit folgenden Kenndaten:

- Malussystem (= hohe Punktzahl bedeutet hohes Risiko)
- Max. 200 Punkte als Gesamtpunktzahl
- Neun Risikoklassen, sechs überlappende Risikokategorien

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Zusammenhänge zwischen

- den neun Risikoklassen
- der Zuordnung der Punkte zu den Risikoklassen in der Punkteskala von 0 bis 200
- der Zuordnung zu den sechs Risikokategorien für die Betriebsarten und ihre Spannweite über die neun Risikoklassen
- die von der Projektgruppe eingesetzten Kontrollfrequenzen

Tab. 2: Einteilung und Erreichbarkeit der Risikoklassen für Betriebe einer Risikokategorie

Risikoklasse	Punkte	Risikokategorie des Betriebes						Kontrollfrequenz
		1	2	3	4	5	6	
1	200 – 181	200–						Täglich
2	180 – 161		180–					Wöchentlich
3	160 – 141			160–				Monatlich
4	140 – 121				140–			Vierteljährlich
5	120 – 101					120–		Halbjährlich
6	100 – 81	-100					100–	Jährlich
7	80 – 61		-80					1,5- jährlich
8	60 – 41			-60				Zweijährlich
9	40 – 0				-40	-20	-0	Dreijährlich

Die Tabelle zeigt, dass Betriebe durch eigene Anstrengungen (gute oder schlechte Beurteilung) je Risikokategorie verschiedene Risikoklassen erreichen können. Somit ist die Kontrollfrequenz aktiv durch die Betriebe zu beeinflussen.

Das vorliegende Modell der Risikobeurteilung ermöglicht eine Ersteinstufung und die kontinuierliche Feineinstufung in einem System. Die Ersteinstufung ergibt sich aus der festgelegten Grundpunktzahl für die als Hauptmerkmal I beschriebene Betriebsart (vgl. nachfolgende Tabelle), auf die ein Punktbetrag addiert wird, wie ihn ein Betrieb bei durchschnittlicher Einstufung in den weiteren Hauptmerkmalen erhalten würde. Dabei wird das Produktrisiko (2. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals I) anhand des risikoreichsten Lebensmittels des Betriebes berücksichtigt. Dies geschieht unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge. Bei dem

Beurteilungsmodell erfolgt die Einteilung anhand des Produktrisikos in drei Gruppen, die hohes, mittleres und niedriges Risiko beschreiben.

Die so erhaltene Summe entspricht einer Risikoklasse, in der alle Betriebe derselben Betriebsart bis zur Feineinstufung verbleiben.

Im Rahmen der Feineinstufung wird die bei der Ersteinstufung getroffene Annahme des betrieblichen Risikostandards durch die Erfassung und Bewertung der Hauptbeurteilungsmerkmale II–IV den tatsächlichen Gegebenheiten des Betriebes angepasst. Es resultiert eine Gesamtpunktzahl, die die Zuordnung zu einer Risikoklasse und damit einer Inspektionsfrequenz zur Folge hat.

Das Modell besteht aus insgesamt sechs Risikokategorien, die beispielhaft für die Ersteinstufung der Betriebsarten herangezogen werden.

Tab. 3: Risikokategorien mit dazugehörigen Risikoklassen bei Ersteinstufung

Risikokategorie (RKAT)	Risiko-Punkte Betriebsart	Risikoklasse (RK) Ersteinstufung (=mittlere Beurteilung)
RKAT 1 (z.B. best. Fleischbetriebe, Fischbetriebe)	100	RK 3
RKAT 2 (z.B. Säuglingsnahrungshersteller, Eibetriebe)	80	RK 4
RKAT 3 (z.B. Speisegaststätten, Kantinen, Hersteller pflanzl. Lebensmittel)	60	RK 5
RKAT 4 (z.B. Groß-/Einzelhändler offene Ware)	40	RK 6
RKAT 5 (z.B. Groß-/Einzelhändler verpackte Ware)	20	RK 7
RKAT 6 (z.B. Getränkehändler, Süßwareneinzelhändler)	0	RK 8

In jeder Risikokategorie (außer RKAT 6) können sich die jeweiligen Betriebe ausgehend von der Ersteinstufung aus eigener Kraft um bis zu zwei Risikoklassen verbessern bzw. verschlechtern. Der Abstand zwischen den Risikoklassen beträgt jeweils 20 Punkte. Somit

entspricht eine Änderung um die Gesamtpunktzahl einer Beurteilungsstufe dem Wechsel in die jeweils nächste Risikoklasse.

Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Die EG-weite Harmonisierung der Überwachung im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes stellt ein wichtiges politisches Ziel der EU-Kommission dar. Zu diesem Zweck wurden in der VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates Prinzipien für die einheitliche und transparente Durchführung der amtlichen Überwachung festgelegt. Unter anderem sollen in den EU-Mitgliedsstaaten Qualitätsmanagementsysteme eingeführt werden, um zu garantieren, dass alle Überwachungstätigkeiten nach dokumentierten Verfahren ablaufen und Entscheidungen für den Wirtschaftsbeteiligten transparent und nachvollziehbar sind.

Da die Planung und Durchführung der amtlichen Überwachung in Deutschland den Ländern obliegt, muss nun dafür gesorgt werden, dass die in den einzelnen Bundesländern erarbeiteten Qualitätsmanagementsysteme vergleichbar sind und einheitliche Standards für die Aufgabenwahrnehmung im Zuständigkeitsbereich gewährleisten. Um dieses Ziel zu erreichen wurde 2004 durch die Projektgruppe „Grundsätze zur Ausgestaltung von Qualitätsmanagementsystemen im gesundheitlichen Verbraucherschutz“ der LAGV ein Rahmenkonzept mit 10 Qualitätsgrundsätzen zu folgenden Themen erarbeitet:

- Verantwortung der obersten Leitung

- Organisation, Zuständigkeiten
- Personal
- Ausstattung
- Dokumentation
- Kontrolle von Änderungen
- Interne Qualitätsaudits
- Amtliche Überwachung
- Vergabe von Unteraufträgen
- Schnittstellen

Um diese Grundsätze weiter zu konkretisieren, werden durch die Projektgruppe länderübergreifende Verfahrensanweisungen erarbeitet, die einen einheitlichen Rahmen für die Durchführung von Aufgaben vorgeben und nach Verabschiedung durch die LAGV in die jeweiligen länderspezifischen Qualitätsmanagementsysteme integriert werden. Bei dieser Arbeit orientiert sich die Projektgruppe an den einschlägigen nationalen und internationalen Normen, insbesondere an EN 17020 und DIN EN ISO 9000 ff.

Bis zum Ende des Berichtsjahres wurden, neben einem Auditkonzept mit Grundsätzen zur Durchführung interner Audits sowie unabhängiger Überprüfungen, folgende länderübergreifende Verfahrensanweisungen fertiggestellt:

- Amtliche Kontrolle
- Amtliche Probenahme
- Internes Audit
- Korrekturmaßnahmen

1.3 Kooperation mit Niedersachsen

Mit dem Staatsvertrag zwischen dem Land Niedersachsen und der Freien Hansestadt Bremen über die Zusammenarbeit bei Überwachungs- und Untersuchungsaufgaben im Verbraucherschutz- und Tiergesundheitsbereich sind ab 2005 erstmals auch Felder der Zusammenarbeit für die Durchführung von Überwachungsaufgaben verbindlich vereinbart worden.

Mit der Kooperation soll der Arbeitsverdichtung und den Investitionsbedarfen für einzelne Probenuntersuchungen, die sich auf Grund der steigenden Anforderungen an die Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung abzeichnen, entgegenge wirkt werden. Darüber hinaus werden durch die vereinbarten Schwerpunkte die vorhandenen Kernkompetenzen weiter gestärkt und in einzelnen Bereichen auch ausgebaut.

Nach anfänglich merklichen zusätzlichen Belastungen auf beiden Seiten auf Grund des notwendigen Abstimmungsbedarfs, entwickelt sich die Kooperation mit Niedersachsen positiv. Durch die begleitenden Gremien, den Controlling-Ausschuss und die Lenkungsgruppe, wird die Optimierung in dieser länderübergreifenden Zusammenarbeit kontinuierlich weiterentwickelt.

2. Lebensmittelüberwachung

In den Zuständigkeitsbereich des **LMTVet** fallen rund 7300 Betriebe. Die Organisation und Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung richtet sich dabei zum einen an der gewerblichen Struktur der Kommunen Bremen und Bremerhaven aus und berücksichtigt zum anderen Erkenntnisse, die für die Risikobeurteilung in Bezug auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit Bedeutung haben.

Bei den routinemäßigen Betriebskontrollen kann zwischen Herstellerkontrollen und Kontrollen in anderen Betrieben unterschieden

werden. Die Kontrollfrequenz ergibt sich aus dem Ergebnis einer Risikobewertung der Betriebe, in die unterschiedliche Aspekte einfließen. Darüber hinaus werden auch sogenannte außerplanmäßige Kontrollen durchgeführt, wie z. B. Nachkontrollen aufgrund von Hygienemängeln, Kontrollen aufgrund von Beanstandungen aus der Probenahme oder als Folge von Verbraucherbeschwerden. Aus all diesen Kontrollen resultieren die unterschiedlichsten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, die entsprechend den Rechtsvorgaben geahndet werden.

Tab. 4: Überblick zur Tätigkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2002-2006

Betriebsüberwachung	2002	2003	2004	2005	2006
• Zu überwachende Betriebe	7111	7376	7323	7482	7312
• Anzahl der überwachten Betriebe	3554	3766	4483	4390	3917
• Anzahl der beanstandeten Betriebe	2097	2241	2774	2520	2260
• % Anteil beanstandeter Betriebe	59 %	59,5 %	61,9 %	57,4 %	57,7 %
• Kontrollen in Herstellerbetrieben	723	971	1168	1569	1242
• Kontrollen in anderen Betrieben	5182	5427	7500	6918	5838

Für die Lebensmittelüberwachung war das Jahr 2006 ein sehr turbulentes Jahr. Immer wieder wurden bundesweit sogenannte „Gammelfleischskandale“ publik, die die Überwachung zu spontanen Schwerpunktaktionen veranlassten. Auf Grundlage des „Seehofer-10-Punkte-Programms“ wurden insbesondere die größeren Kühllhäuser vermehrt überwacht. Ein Hinweis auf die Lagerung von „Gammelfleisch“ ergab sich dort allerdings nicht.

Außerdem passte das durchgeführte, im weiteren noch näher erläuterte, Sonderpro-

gramm zur Rückverfolgbarkeit von Fleisch sehr gut zu der Thematik.

Die Tatsache, dass die Fleischskandale in den Bundesländern häufig durch Hinweise von „Insidern“ bekannt wurden, ließen auch im Fachbereich Lebensmittelüberwachung des LMTVet die Telefone häufiger klingeln. Sensibilisiert durch die Presse teilten viele Verbraucher ihre Beobachtungen zu vermeintlichem Gammelfleisch in Supermarkttischen mit. Da jede Verbraucherbeschwerde bei uns ernst genommen wird, führte dies zu einem

erheblichen Anstieg des Kontrollaufwandes. In den meisten Fällen stellten sich die Beobachtungen jedoch als unbegründet heraus.

Die von uns beobachtete verständliche Verunsicherung der Verbraucher liegt zu einem nicht unerheblichen Teil an der Presseberichterstattung, die mittlerweile unter dem Begriff „Gammelfleisch“ die unterschiedlichsten Tatbestände subsumiert. Darunter fällt für die Medien ein harmloser Gefrierbrand, den man je nach Ausdehnung auf einem Fleischstück als Wertminderung interpretieren würde ebenso, wie tatsächlich verdorbenes, überlagertes oder mikrobiologisch verunreinigtes Fleisch.

Neben den geschilderten Spontanaktionen aus gegebenem Anlass blieb der Überwachung aber natürlich noch ausreichend Zeit, ihren länger geplanten Projekten und der Routinekontrolltätigkeit nachzugehen. Dies soll in den folgenden Kapiteln (vgl. 2.1.1 bis 2.1.3, sowie 2.2 und 2.4) näher beleuchtet werden.

Im Jahr 2006 wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 2.608 amtliche Proben aus dem Land Bremen im **LUA** untersucht (gegenüber 2479 im letzten Jahr), davon wurden 270 Proben beanstandet, das entspricht rund 10 % (2005: 8,1 %; 2004: 9,9 %; 2003: 10,3 %; 2002: 9,4 %).

Die Beanstandungsgründe verteilen sich auf Beanstandungen wegen Kennzeichnung und Aufmachung (4,9 %), mikrobiologische Verunreinigungen (2,6 %), Zusammensetzung (1,2

%), andere Verunreinigungen (1,7 %) und andere Verstöße (0,1 %). Gegenüber den Vorjahren bewegen sich die Anzahl und Verteilung der Beanstandungen damit in ähnlicher Größenordnung. Details sind bei den einzelnen Warencodes beschrieben.

Besondere Lebensmittelskandale traten erfreulicherweise nicht auf. Proben, deren Verzehr wegen mikrobiologischer Verunreinigung die Gesundheit schädigen könnten, traten nur in wenigen Einzelfällen auf.

An dieser Stelle soll darauf hingewiesen werden, dass durch gezielte, risikoorientierte Probenahme die Beanstandungsquote bei einzelnen Schwerpunktaktionen und insbesondere bei den Verdachts- und Beschwerdeproben erheblich höher als bei durchschnittlichen Proben ausfallen kann.

Die Kooperation mit dem Bundesland Niedersachsen im Bereich der Untersuchungen wurde auch in 2006 fortgesetzt. Insbesondere in den Schwerpunktbereichen Kaffee, Tee, Kakao sowie Fisch und Fischerzeugnisse wurden Untersuchungen an 772 niedersächsischen Proben vorgenommen. Die Untersuchungsspektren wurden in Folge der Erkenntnisse aus den ersten beiden Jahren der Kooperation den Erfordernissen angepasst.

Im Folgenden soll, ebenso wie beim LMTVet, ein Einblick in die Arbeit des LUA vor Ort geboten werden (vgl. Kapitel 2.1.4, 2.1.5 sowie 2.3).

2.1 Aktuelle Themen aus Überwachung und Untersuchung

Auch im Jahr 2006 wurden im Land Bremen wieder Sonderprogramme zu besonderen Problembereichen durchgeführt. Dabei wurden sowohl Aktionen mit dem Schwerpunkt im

Bereich der Betriebskontrolle als auch solche mit einem analytischen Schwerpunkt, z.B. dem Nachweis spezifischer Kontaminanten, umgesetzt.

2.1.1 Untersuchungen zum Hygienestatus in Lebensmittelbetrieben diverser Betriebsarten

Ziel dieses Überwachungsprogrammes ist es, den Hygienestatus von Unternehmen diverser Betriebsarten vergleichend darstellen zu können. Ergänzend zu den rein optischen Eindrücken, die der Lebensmittelkontrolleur während einer Betriebskontrolle gewinnt, sollen fünf Tupferproben aus verschiedenen Betriebsbereichen entnommen werden, deren Untersuchungsergebnisse das Gesamtbild des Betriebes abrunden sollen.

Da die Beprobung in der Regel nicht vor Arbeitsbeginn oder nach Abschluss der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten vorgenommen werden kann, sollen nach Möglichkeit Oberflächenbereiche für die Entnahme der Proben ausgewählt werden, die keine bereits optisch groben Verschmutzungen aufweisen. Das Untersuchungsziel ist die quantitative Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ) und der Zahl der Enterobacteriaceen, sowie der qualitative Nachweis pathogener Keime (Salmonellen und Listerien). Für die quantitative Bestimmung sind die Proben von einer in der Größe definierten Fläche zu entnehmen. Dazu werden sterilisierte Weckringe mit einem Durchmesser von 5,4 cm verwendet. Es ergibt sich damit eine Gesamtfläche von 22,9 cm². Für den qualitativen Nachweis ist die Einhaltung einer Standardfläche nicht notwendig.

Hier reicht die Angabe einer geschätzten Flächengröße.

Die Auswahl der zu beprobenden Flächen soll sich auf zwei Proben im Produktionsbereich, eine Probe im gereinigten Bereich (z. B. sauberes Geschirr im Restaurant) und zwei Proben zum Salmonellen- und Listerien-nachweis z. B. an Türgriffen oder Lichtschaltern belaufen. Die Probenahme wird im Anschluss an eine Betriebskontrolle durchgeführt, während derer der Kontrolleur seinen optischen Eindruck des Betriebes auf einer Werteskala von eins (sehr gut) bis fünf (mangelhaft) festlegt.

Da für die Beurteilung von Keimzahlen auf gereinigten und desinfizierten Oberflächen nur Richtwerte existieren, wurden vom LMTVet Toleranzwerte festlegen. Orientierung lieferten Befunde von Keimzahlen in Krankenhaus- und gut geführten Altenheimküchen, deren allgemeiner Hygienestandard als sehr gut vorausgesetzt werden konnte. Hier wurden in der Regel GKZ und eine Zahl von Enterobacteriaceen von $<10^3/\text{cm}^2$ festgestellt. Als tolerabel sahen wir daher Werte von $<10^4/\text{cm}^2$ in den Betrieben an. Überschreitungen deuten auf gravierende Mängel in der Personal- und Betriebshygiene hin. Salmonellen und Listerien dürfen in keiner Probe nachgewiesen werden.

Ergebnisse in Bremen

Die Beprobung umfasste in Bremen 11 Großküchen, bzw. Küchen aus Kindertagesstätten und Altenwohnheimen, 60 Gastronomiebetriebe (auch Kettenrestaurants wie Mc Donalds und Burger King), sowie 31 asiatische Restaurants und Imbisse. Außerdem wurde der Hygienestatus von 6 Bäckereien und 9 Frischfleischabteilungen von Supermärkten und türkischen Einzelhändlern, sowie von einem Fischeinzelhandelsgeschäft und einem Marktstand überprüft. Die Grenzwerte wurden wie oben beschrieben angesetzt. Toleranzen für Salmonellen und Listerien als pathogene Mikroorganismen gab es nicht. Da pro Betrieb mehrere Tupferproben zur Auswertung der Bestimmung der GKZ und der Anzahl von Enterobacteriaceen kamen, sind Mehrfachüberschreitungen pro Betrieb die Regel. Prozentuale Aussagen werden daher nur für Betriebe ohne Mängel getroffen.

Salmonellen und Listerien wurden in keinem Betrieb festgestellt.

Die Auswertung der übrigen Tupferproben ergab für die 11 **Großküchen** bei einem Betrieb Grenzwertüberschreitungen bzgl. der GKZ und der Anzahl der Enterobacteriaceen. An der oberen Toleranzgrenze der GKZ befanden sich zwei Tupferproben aus einem Betrieb. Bei den Enterobacteriaceen lag eine Probe dieses Betriebes im oberen Toleranzbereich. Bei 9 Küchen (81,8%) ergaben sich keinerlei Mängel bzgl. der Keimzahlen. Das Ergebnis spiegelt ein hohes Hygienebewusstsein in den Großküchen bzw. bei der Verpflegung von Risikogruppen (Kinder, ältere Menschen, Patienten in den Krankenhäusern) wieder und untermauert damit auch die Untersuchungen zur Patienten- /Konsumentensicherheit aus dem Jahr 2005.

Ganz anders dagegen das Bild, das sich bei den anderen kontrollierten Betrieben zeigte: Bei den 60 überprüften nicht asiatischen **Gastronomiebetrieben** fielen 30 Tupferproben wegen überhöhter GKZ und 37 Proben wegen einer überhöhten Zahl an Enterobacteriaceen auf. Im oberen Toleranzbereich bewegten sich bzgl. der GKZ 35, in Bezug auf Enterobacteriaceen 14 Proben. Nur bei 19 Betrieben (31,6%) gab es keine Mängel, 10 Betriebe (16,6%) hielten die Anforderungen ein, bewegten sich aber mit 1-2 Proben im oberen Toleranzbereich. Ein besonders guter Hygienestatus kann den meisten Kettenrestaurants wie Burger King, Mc Donalds u. ä. bescheinigt werden. Hier wird den Betreibern ein ausgereiftes Hygienekonzept zur Verfügung gestellt, dessen konsequente Umsetzung entsprechende Erfolge zeigt. Weitere Besonderheiten konnten nicht beobachtet werden. Gute und weniger gute Betriebe waren in allen Stadtteilen und allen Gastronomiearten vertreten.

Gesondert betrachtet werden hier die 31 beprobten **asiatischen Restaurants** und Imbisse. In diesem Bereich gab es nur einen Betrieb der bzgl. der Keimzahlen nicht auffällig war! In einem weiteren gut geführten Betrieb befand sich eine Tupferprobe am oberen Toleranzwert. Die Tupferproben aus fünf Betrieben waren leider nicht auswertbar. 24 Tupferproben überstiegen die Grenzwerte bzgl. der Zahl der Gesamtkeime und 33 Proben die Zahl der Enterobacteriaceen. Im oberen Toleranzbereich fanden sich 23 Tupferproben bzgl. der GKZ und 12 Tupfer zur Zahl der Enterobacteriaceen. Diese Ergebnisse machen deutlich, dass die Arbeits- und Personalhygiene gerade in den asiatischen Gastronomie- und Imbisseinrichtungen noch stark verbesserungsbedürftig ist. Hier ist ein ver-

stärkter Beratungs- und Kontrollbedarf vorhanden. Erschwerend kommt hinzu, dass es gerade in diesem Bereich erhebliche Sprachbarrieren gibt. Auch ein durch das ehemalige BgVV herausgegebenes Küchenhygienemerckblatt in chinesischer Sprache erreicht nur einen Teil der betroffenen Gastronomen, da es bzgl. der Sprache und Schriftzeichen erhebliche regionale Unterschiede in China gibt. Andere asiatische Nationalitäten werden dadurch gar nicht erreicht.

Bei den überprüften sechs **Bäckereien** wurden weder bzgl. der GKZ, noch der Anzahl der Enterobacteriaceen Grenzwertüberschreitungen festgestellt. Im oberen Toleranzbereich befanden sich die Gesamtkeimzahlen bei acht Tupferproben und für die Enterobacteriaceen bei fünf Tupfern. Ein Betrieb (16,6%) befand sich vollständig im „grünen Bereich“, drei Betriebe zeigten bis zu max. zwei Tupfer am oberen Toleranzbereich.

Bei den 10 überprüften **Frischfleischabteilungen** handelte es sich um vier Fleischabteilungen in türkischen Lebensmitteleinzelhandlungen, vier Frischfleischabteilungen der Supermarktketten Extra und Comet und um eine Filiale einer handwerklich strukturierten Fleischerei. Insgesamt erzielten 10 Tupfer Grenzwertüberschreitungen bzgl. der Gesamtkeimzahl und sechs Tupfer zeigten überhöhte Enterobacteriaceenzahlen auf. Im oberen Toleranzbereich lagen ebenfalls 10 Tupfer bzgl. der Gesamtkeimzahl und neun Tupfer wiesen die für die Enterobacteriaceen auf. Kein Betrieb lag vollständig im „grünen Bereich“. Mit bis zu zwei Tupfern im oberen Toleranzbereich waren zwei Supermarktfilialen und die Filiale der Fleischerei die akzeptabelsten Betriebe (30% der überprüften Abteilungen). Als inakzeptabel wurden Betriebe eingestuft, die ausschließlich Tupfer-

ergebnisse mit Grenzwertüberschreitungen und Werten im oberen Toleranzbereich aufwiesen. In dieser Kategorie befanden sich drei Frischfleischabteilungen, wobei es sich um zwei türkische Fleischabteilungen und eine Supermarktfleischabteilung handelte. Auch hier müssen weitere Nachkontrollen die Betreiber bzgl. der Arbeits- und Personalhygiene sensibilisieren.

Der Hygienestatus des überprüften **Marktstandes** und des **Fischeinzelhändlers** war in beiden Fällen inakzeptabel. Weitere Vergleiche zu anderen dieser Branchen sind wegen fehlender Proben nicht möglich.

Ergebnisse in Bremerhaven

Die Beprobung in Bremerhaven umfasste 15 Großküchen und Gastronomiebetriebe (auch Kettenrestaurants wie Mc Donalds und Burger King), sowie neun asiatische Restaurants und Imbisse.

Die Beurteilung entspricht den für Bremen angegebenen Kriterien. Salmonellen und Listerien wurden in keinem Betrieb festgestellt. Die Auswertung der übrigen Tupferproben ergab für die 15 **Großküchen- und Gastronomiebetriebe** bei zwei Betrieben Grenzwertüberschreitungen bzgl. der GKZ. Mehr als die tolerierte Anzahl Enterobacteriaceen wies kein Betrieb auf. An der oberen Toleranzgrenze der GKZ befanden sich zwei Tupferproben aus jeweils einem Betrieb (13,3% der Betriebe). Bei den Enterobacteriaceen lagen die vorgefundenen Werte bei allen Küchen im „grünen“ Bereich. Bei 11 Küchen (73,3%) ergaben sich keinerlei Mängel bzgl. der Keimzahlen. Das Ergebnis spiegelt auch hier ein hohes Hygienebewusstsein vornehmlich in den Großküchen wieder und untermauert damit auch in Bremerhaven die

Untersuchungen zur Patienten- / Konsumentensicherheit aus dem Jahr 2005.

Ganz anders dagegen auch hier das Bild, das sich bei den anderen kontrollierten Betrieben zeigte: Bei den 9 beprobten **asiatischen Restaurants und Imbissen** gab es keinen Betrieb der bzgl. der Keimzahlen nicht auffällig war!

Jeweils 10 Tupferproben überstiegen die Grenzwerte bzgl. der Zahl der Gesamtkeime und der Enterobacteriaceen. Im oberen Toleranzbereich fanden sich 12 Tupferproben bzgl. der GKZ und 10 Tupfer zur Zahl der Enterobacteriaceen. Auch hier machen die Ergebnisse deutlich, dass die Arbeits- und Personalhygiene gerade in den asiatischen Gastronomie- und Imbisseinrichtungen noch stark verbesserungsbedürftig ist. Es ist ein verstärkter Beratungsbedarf vorhanden.

Fazit

Zusammenfassend kann für beide Städte festgestellt werden, dass ein ähnliches Sonderprogramm in absehbarer Zeit nochmals

durchgeführt werden sollte, da sich auch gezeigt hat, dass der im Betrieb gewonnene optische Eindruck nicht unbedingt mit dem festgestellten Hygienestatus übereinstimmt. Abweichungen sind in beide Richtungen möglich. Bei einer Neuauflage des Programms sollten für die Entnahmeorte der Tupfer genauere Vorgaben gemacht werden, um eine noch bessere Vergleichbarkeit herzustellen.

Die erhobenen Befunde werden nicht zu sanktionierenden Maßnahmen in den Betrieben führen, da es keine rechtlich vollziehbaren Grenzwerte für Keimzahlen während des Arbeitsprozesses gibt. Konsequenzen ergeben sich allerdings daraus, dass auffällige Betriebe im Rahmen der Risikobeurteilung in eine höhere Risikoklasse eingestuft und somit häufiger kontrolliert werden. Der LMTVet wird außerdem im Rahmen des Vollzugs verstärkt Aufklärungsarbeit über die Gefahren von Hygienemängeln leisten und zur Behebung von Mängeln gebührenpflichtige Nachkontrollen durchführen bzw. gegebenenfalls auch OWI-Verfahren einleiten.

2.1.2 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (Untersuchungen in Fleischereien und Fleischabteilungen)

Wen interessiert nicht, woher das Schweinekeulett stammt oder wo das Kalb zum Schnitzel aufgezogen wurde. Die aktuellen Ereignisse um sogenanntes „Gammelfleisch“ zeigen wie wichtig eine gesicherte Herkunft ist.



Rinderviertel mit Herkunftsnachweis

Seit 2005 ist nach einer EU-Verordnung jeder, der ein Lebensmittel gewerblich anbietet, verpflichtet, die Herkunft und ggf. die Abgabe lückenlos nachzuweisen und somit eine Rückverfolgbarkeit zu ermöglichen. Grund dafür waren verschiedene Lebensmittel-skandale (BSE, Dioxin in Hühnereiern). Ziel ist es, den Weg eines Lebensmittels vom Erzeuger bis zum Verbraucher („Vom Stall bis auf den Teller“) verfolgen zu können.

In der Vergangenheit ist es auch bei Kontrollen von Frischfleischangeboten /Fleischereien in Bremen vorgekommen, dass die Herkunft von Fleisch nicht belegt werden konnte und im Dunkeln blieb.

Dies war der Grund gezielt dieser Problematik nachzugehen. Zwischen Juni und August wurden im Rahmen der Lebensmittelüberwachung insgesamt 41 Betriebe aufgesucht und kontrolliert, die Frischfleisch anbieten. Einen Schwerpunkt stellten naturgemäß Fleischereien und besonders ausländisch geführte Einrichtungen dar, da diese häufig auffällig geworden waren und Schwierigkeiten beim Herkunftsnachweis ihres Fleisches hatten.

Tab. 5: Übersicht der im Sonderprogramm kontrollierten Betriebe

Betriebsart	Anzahl kontrolliert
1. klassische Fleischereien (davon Innungsbetriebe)	15 (12)
2. nicht deutsch geführte Frischfleischabteilungen (i.d.R. türkisch und einem Lebensmittelgeschäft angegliedert)	12
3. Supermarkt angegliederte Fleischerei / Frischfleischabteilung (z.B. Real, Extra, Spar, Comet, Edeka, Combi)	11
4. Großhandel	1
5. sonstige (z.B. Marktstände)	1 (nur Geflügel)
gesamt	41

Erstaunlich war, dass ungefähr ein Viertel der Betriebe noch nichts von der Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit wusste, weshalb das im Vorfeld durch den LMTVet erstellte und jeweils ausgehändigte Informationsblatt ein erster Schritt war, diesen Mangel abzustellen. Gut die Hälfte der Betriebe gab an, ein System zur Rückverfolgbarkeit eingerichtet zu haben.

Voraussetzung für eine Rückverfolgbarkeit ist eine eindeutige Identifikation und Dokumentation der Ware. Dies beginnt mit der dokumentierten Wareneingangskontrolle, bei der z.B. die Temperatur des angelieferten Fleisches gemessen wird sowie Qualität und Hygiene überprüft werden, aber auch Lieferdokumente mit der gelieferten Ware abgeglichen werden (Nämlichkeitskontrolle). Hier waren weniger als die Hälfte der Betriebe (44%) in der Lage, eine ausreichende Dokumentation vorzulegen. Zum Teil fehlte es an grundlegenden Kenntnissen oder Ausrüstung (z.B. kein Thermometer für die Messung der Anlieferungstemperatur). In vielen Fällen wurde nur visuell eine Wareneingangskontrolle durchgeführt und auf die Dokumentation verzichtet. Hier erfolgten Belehrungen, dass im Rahmen der Eigenkontrollen diese Dokumentation gesetzlich gefordert ist.

Die Überprüfung der Lieferscheine (Herkunftsnachweis Lieferant) zeigte, dass nur ca. drei Viertel der Betriebe ausreichend aussagefähige Dokumente vorlegen konnten. Die Ausnahme stellte das völlige Fehlen von Lieferdokumenten dar. Insbesondere bei ausländisch geführten Fleischabteilungen fanden sich Defizite in diesem Punkt. Teilweise waren die Angaben so knapp (z.B. 580 kg Rind) oder nicht in deutscher Sprache, dass die Herkunft und Identifikation nicht möglich war. Für

Rindfleisch müssen jedoch verpflichtend bestimmte Angaben bei der Ware vorhanden sein, damit diese überhaupt handelbar ist (z.B. Herkunft des Tieres, Identifikationsnummer, wie z.B. Ohrmarkennummer). Diese Angaben müssen auch dem Käufer sichtbar bei der Ware mitgeteilt werden. Wenn diese schon bei der Lieferung fehlen, ist die Informationskette unterbrochen.

Auffällig und nicht akzeptabel war die Feststellung, dass einige Betriebe die Lieferscheine nur sehr kurz (einige Tage oder Wochen) aufbewahren und nicht die Mindestfrist von zwei Jahren einhalten. Auch hier wurden Belehrungen nötig.

Auffallend ist, dass die Mehrzahl der Betriebe nur über ein oder zwei Lieferanten für Fleisch verfügen (34 von 41 Betrieben). Dies sollte die Herkunftssicherung prinzipiell erleichtern. Eine zukünftige Maßnahme wird sein, bestimmte Lieferanten, die ihren Geschäftssitz außerhalb Bremens haben und wiederholt auffällig werden, an die für sie örtlich zuständige Behörde zu melden, die dann ihrerseits tätig werden kann.

Ein weiterer Kontrollpunkt war die interne Rückverfolgbarkeit innerhalb der Betriebe. Das heißt, dass Fleisch unterschiedlicher Herkunft im Betrieb nicht unkontrolliert vermischt wird bzw. differenzierbar bleibt. Hier konnte man viele positive Ansätze feststellen (insbesondere bei Rindfleisch), muss aber auch einräumen, dass für bestimmte Bereiche (z.B. Schweinefleisch) dies bei einigen Betriebsformen kaum praktisch umsetzbar ist.

Positiv zu erwähnen ist, dass bei der Überprüfung in keinem Betrieb sogenanntes unerlaubtes spezifisches Risikomaterial (= BSE-Risikomaterial wie z.B. Wirbelsäule, Schädel) gefunden wurde. Dieses Material

stellte in den letzten Jahren immer wieder ein Problem dar.

Hervorzuheben sind vor allem auch die den großen Supermarktketten angegliederten Fleischabteilungen, die in der Regel über ein extern überwacht Qualitätssicherungssystem verfügen und im Vergleich aller Betriebsarten in punkto Rückverfolgbarkeit am Besten abschnitten.

Insgesamt bleibt festzustellen, dass in Sachen gesicherte und dokumentierte Herkunft zum Teil noch Defizite bestehen und eine intensivere Kontrolle und Aufklärung insbesondere in ausländisch geführten Fleischereien sowie bei kleineren Lieferanten für Fleisch zukünftig nötig ist.

2.1.3 Überprüfung von Pizzabringdiensten

Immer häufiger ist in der Vergangenheit die Belieferung von fertig zubereiteten Speisen in die eigene Wohnung, nach telefonischer Bestellung bei einem Pizzabringdienst, zu einer liebgewonnenen Abwechslung für manchen Verbraucher geworden. Auch in diesem Bereich müssen die hergestellten und ausgelieferten Waren den lebensmittelrechtlichen Forderungen zum Schutze des Verbrauchers vor Gesundheitsgefahren in allen Belangen genügen, zumal die zubereiteten Speisen nach ihrer Herstellung z.T. noch einer längeren Transportzeit unterliegen.

Aus diesem Grunde hat der LMTVet im August 2006 im Rahmen eines Sonderprogramms 29 Pizzabringdienste überprüft und während der Kontrollen 59 Proben entnommen. Das Ziel dieser Aktion bestand darin, einen Überblick über den Hygienestatus der Betriebe und der verwendeten Produkte zu erhalten, zumal die verwendeten Zutaten nicht in jedem Fall einem Erhitzungsverfahren unterworfen werden, sondern auch für den Rohverzehr (z.B. Thunfisch in Salaten, Salatdressings) vorgesehen sind.

Die Überprüfungen ergaben in 17 Betrieben sowohl geringe bauliche als auch Mängel in der Betriebs- und Arbeitshygiene sowie unzureichende Wareneingangskontrollen. In drei Fällen waren die Hygienemängel so gravierend, dass Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet werden mussten.

Die Probenahme in den Betrieben erfolgte insbesondere mit der Zielrichtung, Zutaten, die für die Herstellung von nicht durcherhitzten Produkten verwendet werden, auf ihren mikrobiologischen Status oder das Vorhandensein von biogenen Aminen (z.B. in Thunfisch) zu untersuchen, da pathogene Keime oder größere Mengen von Histamin in Lebensmitteln zu Lebensmittelvergiftungen zumindest aber zu einem Verderb der Lebensmittel führen können.

Darüber hinaus wurden Produkte auf das Vorhandensein von nicht deklarierten Zusatzstoffen untersucht, die nach den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich gemacht werden müssen, u.a. auch deshalb, weil sie bei einigen Verbrauchern Allergien oder allergieähnliche Erscheinungen verursachen können. Diese Kenntlichmachung erfolgt in der Regel auf

Speise- /Getränkemarken, Speiseplänen oder Preistafeln.

Daneben ist auch der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung ein Aufgabenfeld, das der LMTVet im Rahmen der Überwachung abzudecken hat. Immer häufiger werden bei der Herstellung von Pizzen Zutaten verwendet, die einem deutlichen Qualitätsverlust unterliegen, wie z.B. die Verwendung von Schinkenimitaten, die in zunehmendem Maße einen an Brühwurst erinnernden Zerkleinerungsgrad aufweisen und z.T. einen erheblichen Anteil an zugesetztem Wasser sowie Stärke enthalten

oder Käsebeläge, die nicht aus tierischen, sondern aus pflanzlichen Fetten bestehen. Diese Unterschiede sind für den Verbraucher oft nicht zu erkennen und sind deshalb auf der Speisekarte kenntlich zu machen.

Zur Beurteilung der Arbeitshygiene wurden in einigen Betrieben darüber hinaus Tupferproben von Arbeitsflächen und Arbeitsmaterialien (Schüsseln, Messer usw.) entnommen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die im Rahmen der Überwachung entnommenen Proben, ihre Untersuchungsziele und die Anzahl der Beanstandungen.

Tab. 6: Übersicht über entnommene Proben und evtl. Beanstandungsgründe

Art der Probe	Untersuchungsziele	Anzahl Proben	Anzahl und Art der Beanstandungen
Salatsoßen	Mikrobiologie, Konservierungsstoffe	17	Alle Werte im tolerablen Bereich
Thunfisch	Histamin, Mikrobiologie	8	4 (hohe Keimzahlen, Abweichungen in Geruch und Aussehen)
Shrimps, Räucherlachs	Mikrobiologie	4	2 (hohe Keimzahlen, Abweichungen in Geruch und Aussehen)
Schinken	Schinkenimitat	8	2 (Schinkenimitate ohne Deklaration)
Käsebelag	Mikrobiologie, Hefen, Schimmelpilze, pflanzliche Fette	11	2 (1 x <i>L. monocytogenes</i> ; 1 x <i>E. coli</i>)
Tupferproben	Mikrobiologie	11 x 5 Tupfer	Alle Werte im tolerablen Bereich

Die Untersuchungsergebnisse weisen aus, dass insbesondere in den verwendeten Fischerzeugnissen z.T. hohe Keimzahlen enthalten und bereits Abweichungen in Geruch und Aussehen erkennbar waren (50% der Proben wurden beanstandet). Die Ursachen dafür

liegen häufig in einer Unterbrechung der Kühlkette, z.B. dadurch dass die Zutaten während der Zubereitungszeiten in größeren Mengen ungekühlt bereitstehen. Ein weiterer Grund kann, wie bei der Räucherlachsprobe vermutet, eine Unterbrechung der Kühlkette

bereits beim Lieferanten sein, gekoppelt mit einer nicht ordnungsgemäß durchgeführten Wareneingangskontrolle. Bei dem verwendeten Käse wurden bei der chemischen Untersuchung keine Pflanzenfette nachgewiesen, allerdings wiesen zwei Proben einen erhöhten Gehalt an *Listeria monocytogenes* bzw. von *Escherichia coli* auf. Auch ist erkennbar, dass die Verwendung von wertgeminder-

ten Bestandteilen (Schinkenimitate) teilweise nicht deklariert wird.

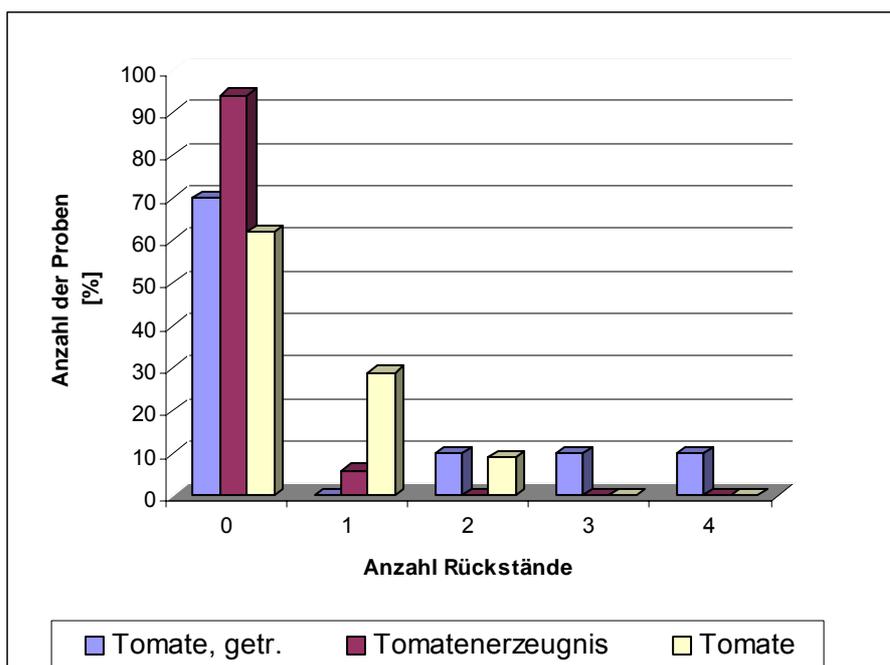
Insgesamt ist festzustellen, dass die Betriebs- und Arbeitshygiene in einigen Betrieben verbesserungsfähig ist und ein Hauptaugenmerk insbesondere auf die Einhaltung der Kühlkette gelegt werden muss, um den Verderb der Lebensmittel und eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher auszuschließen.

2.1.4 Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“

Tomaten gehören weltweit zu den beliebtesten und meistverzehrteten Gemüsesorten. Die heute wichtigsten Anbauländer sind China und die USA sowie Italien und die Türkei. Nur ein sehr kleiner Teil der produzierten Tomaten stammt aus Deutschland. Aus diesen Gründen stand im Jahr 2006 die Tomate und deren Erzeugnisse im Focus der Untersuchungen.

Insgesamt wurden 70 Proben auf ca. 150 Wirkstoffe analysiert. Die Proben verteilten sich dabei wie folgt: 43 Proben frische Tomaten, davon fünf Biotomaten. 16 Proben Tomatenerzeugnisse z.B. Tomatensoße, passierte oder eingelegte Tomaten sowie 10 Proben getrocknete Tomaten.

Abb. 3: Vorkommen von Pflanzenschutzmittelrückständen in Tomaten und Tomatenerzeugnissen



In der Gruppe der frischen Tomaten waren 62 % frei von Pflanzenschutzmittel, während die übrigen 38 % zwischen 1 und 2 Wirkstoffen enthielten. Bezogen auf die gesetzlich festgelegten Höchstmengen waren die frischen Tomaten zum größten Teil unauffällig. Lediglich in einer Probe wurden erhöhte Gehalte an Cymoxanil gefunden. Die duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI-Wert) und die akute Referenzdosis (ARFD) wurden zu keiner Zeit überschritten.

Vergleichbare Ergebnisse zeigten sich auch bei den getrockneten Tomaten. Interessant war hierbei die scheinbar erhöhte Zahl an

Mehr. Aufgrund der geringen Probenzahl können jedoch lediglich Tendenzen aufgezeigt werden. Besonders erfreulich waren die Ergebnisse der untersuchten Tomatenerzeugnisse. In 94 % aller Proben konnten keine Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden. Eine Übersicht der ermittelten Gehalte und die Häufigkeit in denen eine Verbindung nachgewiesen wurde zeigt die nachfolgende Tabelle.

Tab. 7: Rückstandsgehalte in Tomaten und Tomatenerzeugnissen 2006

Parameter	Tomaten, frisch, getrocknet ¹ , -erzeugnis		
	Gehalte mg/kg	RHMVO mg/kg	Häufigkeit
Acetamiprid	0,06	---	1
Azoxystrobin	0,01	0,05	1
Boscalid	0,01	---	1
Bromopropylat	0,01-0,22	1	2
Carbendazim	0,02	0,5	1
Chlorthalonil	0,01	0,01	1
Clofentezin	0,02	0,3	1
Cyhalotrin-lambda	0,01	0,1	1
Cypermethrin	0,02-0,05	0,5	2
Cymoxanil	0,01-0,38	0,2	2
Diazinon	0,09	0,5	1
Dicofol	0,11	1	1
Dimethomorph	0,01-0,05	0,05	3
Endosulfan-gesamt	0,04-0,28	0,5	3
Fenhexamid	0,03	1	1
Hexythiazox	0,01	0,05	1
Imazalil	0,02	0,5	1

Parameter	Tomaten, frisch, getrocknet ¹ , -erzeugnis		
	Gehalte mg/kg	RHMVO mg/kg	Häufigkeit
Mepanipyrim	0,02	(1) ²	1
Methidathion	0,02	0,02	1
Procymidon	0,01-0,08	2	3
Profenofos	0,06	0,05	1
Pyrimethanil	0,17	0,05 (1) ²	1
Tetradifon	0,01	0,5	1
Tolyfluanid	0,01	0,1	1
Triadimenol	0,05	0,3	1

¹ Gehalte berechnet auf das Frischgewicht

² Höchstmenge nach Allgemeinverfügung § 54 LFGB

Im Vergleich zu den Pestizidgehalten in den Weintrauben und Erdbeeren aus dem Jahr 2005 (siehe Jahresbericht 2005) wurden in den untersuchten Tomaten deutlich niedrigere Gehalte an Rückständen ermittelt.

Ein weiteres Projekt welches im Rahmen des bundesweiten Monitorings durchgeführt wurde, war die Untersuchung von grünen und schwarzen Tees. Die Befunde waren erfreulich unauffällig. Insgesamt wurde nur in einer Probe grüner Tee eine Höchstmengenüberschreitung nachgewiesen. Der Wirkstoff Imidacloprid lag mit 0,23 mg/kg über der Höchstmenge von 0,05 mg/kg.

Im Rahmen der Routineuntersuchung von ca. 250 Obst und Gemüseproben wurden neben der Untersuchung von frischen Produkten auf Pestizidrückstände auch gezielt Trockenfrüchte und Konserven beprobt. Insgesamt wurden lediglich zwei Obstproben aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen beanstandet. In zwei weiteren Proben von Bioerzeugnissen wurden Pflanzenschutzmittel nachgewiesen (Siehe auch Kapitel 2.3, Warencodes 25-30).

Weitere Untersuchungen an Fleisch- und Fleischerzeugnissen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln blieben ohne Befund.

2.1.5 Ausgewählte Aktivitäten des Fischkompetenzzentrums Nord

Das Fischkompetenzzentrum Nord (FKN) entstand aus der Kooperation des niedersächsischen LAVES-Instituts für Fischkunde in Cuxhaven, der Außenstelle des LUA in Bremerhaven und den für die Einfuhr und die Überwachung EU-zugelassener Fischereierzeugnisbetriebe zuständigen Bereichen des LMTVet.

Die Aufgabenteilung zwischen den beteiligten Kooperationspartnern sieht dabei vor, dass die mikrobiologische Untersuchung von Fischereierzeugnissen in Bremerhaven erfolgt und u.a. die chemische, chemisch /physikalische, parasitologische sowie virologische Untersuchung in Cuxhaven.

Die Einrichtung macht es sich darüber hinaus zur Aufgabe, zu lebensmittelrechtlichen Fragen im Zusammenhang mit Fischereierzeugnissen Stellung zu nehmen.

Die folgenden beiden Abschnitte sollen beispielhaft die Tätigkeit des Fischkompetenz-zentrums illustrieren. Sie wurden gemeinschaftlich von bremischen und niedersächsischen Kollegen verfasst.

- Nematodenlarven in Wildlachs: Beurteilung und Bewertung

Seit 1999 werden im IfF Cuxhaven schwerpunktmäßig Proben von Wildlachs (ganze Fische oder Filets in Fertigpackungen) untersucht. Dabei konnten die in der Literatur erwähnten Nematodenlarvenfunde in Erzeugnissen aus überwiegend pazifischem Wildlachs bestätigt werden. Auffallend scheint eine Zunahme der Nematodenzahl pro Jahr zu sein, auch Befunde bis zu 200 Nematodenlarven pro kg waren keine Ausnahme.

Die einschlägigen Vorschriften der EU regeln ausschließlich das Vorkommen sichtbarer Parasiten. Als optisches Hilfsmittel ist in diesem Zusammenhang nur die Durchleuchtung vorgesehen. Diese Methode führte bei den Untersuchungen im IfF Cuxhaven mehr oder weniger nur zufällig zu einem positiven Befund, selbst hochgradige Vorkommen an Nematodenlarven waren per Leuchttisch nicht nachweisbar. Am effektivsten war die enzymatische Digestion, auch wenn bei dem optischen Verfahren keine Nematodenlarven nachweisbar waren.

Bei Wildlachs ist aufgrund seiner zeitweise intensiven Eigenfärbung der Muskulatur die Durchleuchtungsmethode nicht geeignet um zu verhindern, dass entsprechend Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.4.2004, Kap. V D eindeutig von Parasiten befallene Fischerei-

erzeugnisse für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden können.

Hochgradig mit Nematodenlarven befallene Erzeugnisse aus Wildlachs sind als ekel-erregend anzusehen und entsprechend § 11 Abs. 2 Nr. 1 LFGB in der derzeit gültigen Fassung zu beurteilen.

Grundsätzlich ist jedoch das Vorkommen von Nematodenlarven bei Wildfischen wie Wildlachs möglich und deshalb deren Vorkommen in Fischereierzeugnissen nicht auszuschließen. Für eine sichere Erhebung des Befallsstatus einer gegebenen Ware ist daher neben der vorgesehenen Durchleuchtungsmethode der Einsatz zerstörender Methoden wie zum Beispiel der Digestion im Rahmen der Eigenkontrollen notwendig.

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen muss der Hersteller bzw. Verarbeiter entscheiden, ob seine Verarbeitungsverfahren geeignet sind, die Anzahl an Nematodenlarven auf ein vermeidbares Maß zu senken.

Unter Berücksichtigung,

- dass Wildlachs wissenschaftlich nachweisbar überwiegend parasitär belastet ist,
- dass der europäische Verbraucher ein verbrieftes Recht auf sichere Lebensmittel hat,
- dass es zu den Kernverpflichtungen eines Lebensmittelherstellers oder Händlers gehört, unsichere Lebensmittel nicht in den Verkehr zu bringen,
- und die Sichtkontrolle als Mindestmaßnahme für das Erkennen von Parasitenformen nicht ausreicht,

muss zur Gewährleistung der Sicherheit des Lebensmittels Lachs eine andere Methode des Nachweises von Parasiten verwendet werden. Die Digestionsmethode erfüllt die geforderte

Sicherheit unter Berücksichtigung von Wirksamkeit, Zumutbarkeit und Wirtschaftlichkeit.

Weiterhin ist die Digestionsmethode von hoher Aussagekraft und die Methode der Wahl bei der Überprüfung der in den Betrieben angewandten Sorgfaltspflicht durch die Überwachungsbehörden (VO 854/2004 Anhang III, Kap II, F und Kap. III, Nr. 1) zur Feststellung der Beschaffenheit von Wildlachspartien hinsichtlich der Befallsintensität mit Parasiten. Für die Überwachung von Fischereierzeugnissen ist es in diesem Zusammenhang notwendig, Vorstellungen zu entwickeln, schließlich zu entscheiden und festzulegen, welche Anzahl an Nematodenlarven bei Wildlachs unvermeidbar und damit duldbar, für welche Revisionen notwendig und welche letztlich nicht akzeptabel sind.

Das FKN hat hierzu ein Positionspapier erarbeitet, das von der „Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL) der „Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz“ (LAGV) zustimmend aufgenommen und an den Bund mit der Bitte um Berücksichtigung auf EU-Ebene weitergeleitet wurde. In dem Positionspapier wird bei Wildlachs eine Anzahl von bis zu 10 Nematodenlarven pro Kilogramm Fischereierzeugnis (per Digestion ermittelt) als eine duldbare Größe bzw. akzeptable Bewertungsgrundlage vorgeschlagen. Mehr als 20 Nematodenlarven pro Kilogramm Fischereierzeugnis werden grundsätzlich als ekelerregend angesehen und entsprechend beanstandet.

Grundsätzlich sollten die Hersteller /Verarbeiter auch noch in geeigneter Weise die Verbraucher informieren, dass in Wildlachs unvermeidbare Nematodenlarven vorkommen können.

- Lachersatz mild gesalzen?

In den letzten Jahren beobachtete das FKN auch im Fischbereich die Zunahme der Herstellung von mild gesalzene Erzeugnissen. Diese Entwicklung machte auch vor typisch hartgesalzene Fischerzeugnissen wie Lachersatz nicht halt.

Neben den klassischen als *Seelachsschnitzel* /*Lachersatz* gekennzeichneten Produkten fanden sich auch Erzeugnisse als *Seelachsschnitzel* /*Lachersatz mild gesalzen*. Auf den ersten Blick waren hinsichtlich Aufmachung und Kennzeichnung keine wesentlichen Unterschiede erkennbar, so dass sich hieraus im Jahre 2006 ein umfangreiches Untersuchungsprogramm ergab.

Es wurden vergleichende Untersuchungen zwischen Seelachsschnitzeln /Lachersatz durchgeführt. Die unterschiedlichen Herstellungstechnologien wurden gegenübergestellt, untersucht wurden Organoleptik, bakteriologischer Status, Wasser- und Salzgehalt und miteinander verglichen.

Bei Betrachtung der Herstellungstechnologien unterscheiden sich beide Erzeugnisse maßgeblich durch den sechswöchigen Salzungsschritt bei der herkömmlichen Ware. Durch diesen Salzungsschritt entsteht bei dem herkömmlichen Produkt eine salzgare Fischmuskulatur und aufgrund der Reifung sein typisches Aroma und seine bissfeste Textur, die bei mild gesalzene Erzeugnissen fehlen.

Die Unterschiede, die sich durch die Herstellung ergeben, werden durch die organoleptischen Ergebnisse eindeutig bestätigt. Als Beurteilungskriterium für die Produktqualität sind als chemische Parameter insbesondere die Wasser-, Salz- und Proteingehalte relevant. Die von Priebe et al. durch eine Vielzahl von Untersuchungen am klassischen Produkt „Seelachsschnitzel“ belegten Normal-

werte erstrecken sich in der großen Mehrzahl der Fälle über Salzgehalte von 6–12 % und gleichzeitig über Wassergehalte von 70–80 %. Die Salzgehalte (ermittelt nach Priebe et al.) bei den aktuell untersuchten Proben liegen mit 8,3 bzw. 7,9 % nahezu auf gleich hohem Niveau. Für diesen Teil der Beurteilung kann somit festgestellt werden, dass die Salzgehalte sowohl der herkömmlichen „Seelachsschnitzel“ als auch der mild gesalzenen innerhalb der o.g. Normwerte liegen bzw. für sich betrachtet den produktspezifischen Qualitätsanforderungen entsprechen.

Von besonderer Relevanz für die Beurteilung sind jedoch die Wassergehalte. Das in der jetzt vorgelegten Studie untersuchte „klassische“ Produkt stimmt mit einem Wassergehalt (ermittelt nach Priebe et al.) von 70,5 % sehr gut mit den Normwerten überein. Ganz anders das „mild gesalzene Erzeugnis“: dessen Wassergehalt von 81,1 % überschreitet deutlich den o.g. Normbereich und belegt den grundsätzlich niedrigeren Qualitätsstandard dieses Erzeugnisses.

Erhärtet wird dieses Faktum zusätzlich durch die Ermittlung der Protein-Anteile (bezogen auf das gesamte Erzeugnis), welche die wertmäßigen Unterschiede zwischen den beiden Erzeugnissen besonders klar zum Ausdruck brachten. Beim mild gesalzenen Produkt wurde ein weitaus geringerer Protein-Anteil als beim klassisch hergestellten und zweifelsfrei als höherwertig auszuzeichnenden Produkt ermittelt.

Nach unserer Auffassung suggeriert die Kennzeichnung „mild gesalzen“ dem Verbraucher, dass es sich um nahezu identische Produkte handelt und im Vergleich zu Erzeugnissen ohne diesen Zusatz ein verminderter Salzgehalt vorliegt.

Aus den oben zusammengestellten Ergebnissen wird ersichtlich, dass sich die beiden Produkte eben nicht im Salzgehalt unterscheiden. Wesentliche Unterschiede liegen jedoch in der nicht vergleichbaren Technologie und der daraus resultierenden abweichenden Organoleptik und dem erhöhten Wasser- und erniedrigtem Eiweißgehalt.

Nach hiesiger Auffassung handelt es sich bei den als „mild gesalzen“ gekennzeichneten Seelachserzeugnissen um ein Produkt eigener Art, das entsprechend eindeutig gekennzeichnet werden muss.

Das FKN hat zur Problematik der Kennzeichnung und Verkehrsfähigkeit von „Seelachserzeugnissen, Seelachsschnitzeln, mild gesalzen – Lachsersatz“ für den „Arbeitskreis der Lebensmittelhygienisch-tierärztlichen Sachverständigen“ (ALTS) eine entsprechende Stellungnahme erarbeitet. Dieser Position wurde seitens der „Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz“ (LAGV) zugestimmt, so dass nunmehr eine bundesweit einheitliche Auffassung dazu vorliegt.

2.1.6 Kontrolle von Nahrungsergänzungsmitteln

Das Referat 32 wird zunehmend vom Hauptzollamt Bremen in die Entscheidung über die Einfuhrfähigkeit von Lebensmitteln im Abgrenzungsbereich zu Arzneimitteln einbezogen.

Hierbei handelt es sich fast ausschließlich um Warensendungen kleineren Umfangs von zu meist Privatpersonen, die im Zuge der Zollanmeldung auffällig geworden sind. Der Zoll nimmt hiermit seine Mitwirkungspflicht zur Verhinderung illegaler Einfuhren von Arzneimitteln wahr und macht seine Entscheidung über die Einfuhrfähigkeit vom Votum der Lebensmittel- bzw. Arzneimittelüberwachung abhängig.

Zu den fragwürdigen Produkten zählen insbesondere diejenigen, die als Nahrungsergänzungsmittel oder diätetisches Lebensmittel gekennzeichnet sind. Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Nahrungsergänzungsmittelverordnung sind Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die allgemeine Ernährung zu ergänzen. Es sind Konzentrate von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung allein oder im Zusammenhang, welche in Form von Kapseln, Tabletten, Pulverbeutel, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen und in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.

2006 gab es 125 Überprüfungen mit insgesamt 194 verschiedenen Produkten. Bei 70 % der Anfragen war das Produkt aufgrund der

Zusammensetzung und ausgelobten Zweckbestimmung nicht einfuhrfähig. Die Produkte wurden vernichtet oder zurück gesandt. Lediglich 30 % der Produkte wurde als einfuhrfähig beurteilt.

Im Folgenden werden die häufigsten Gründe für eine Ablehnung der Einfuhrfähigkeit aufgeführt:

- kein Lebensmittel auf Grund der Zweckbestimmung oder Auslobung (z.B. Produkt mit therapeutischer Wirkung, Potenzmittel)
- als Lebensmittel deklariertes Arzneimittel
- pflanzliche Zutaten, die nicht als Lebensmittel eingestuft werden
- hohe Konzentrationen an Vitaminen oder Mineralstoffen, die weit über die empfohlene Tagesdosis hinausgehen
- unverständliche Kennzeichnung (z.B. ausschließlich chinesisch oder russisch)

Auf Grund der zunehmenden Globalisierung des Handels finden Einkäufe über Internet bzw. Versandadressen zunehmendes Interesse. Für den Verbraucher ist hierbei in den meisten Fällen jedoch weder das Versenderland ersichtlich noch kann er etwas über die Einfuhrbedingungen in die europäische Gemeinschaft erfahren. Probleme bei der Einfuhr sind daher die Regel und enden nicht selten zu Ungunsten des Betroffenen, der die bestellte und evtl. bereits bezahlte Ware nicht in Empfang nehmen kann.

2.2 Betriebskontrollen

2.2.1 Betriebskontrollen in Bremen

Besondere Ereignisse /Betriebs-schließungen

Auch im Jahr 2006 kam es in Bremen wieder zu einigen vorläufigen Betriebsschließungen aufgrund eklatanter Hygienemängel. So musste eine Speisegaststätte für zwei Tage geschlossen werden, weil wiederholt monierte Mängel nicht abgestellt worden waren. Bei den Nachkontrollen traten neben den nicht behobenen Hygienemängeln auch immer wieder neue Probleme zu Tage, so dass für zwei Tage eine Grundreinigung inklusive Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden musste. Im Zuge dessen wurden etliche in den Kühlschränken vorgefundene verschimmelte Lebensmittel vernichtet. Zusätzlich zu dem Verdienstausschlag durch die Betriebsschließung erwartet den Gewerbetreibenden nun noch ein empfindliches Bußgeld aufgrund der Hygieneverstöße.

Bei einem weiteren Fall wurden während einer Kontrolle der dem LMTVet bis dahin unbekanntes Lagerräume eines Marktstandes und des zugehörigen Verkaufsfahrzeuges auf dem Privatgelände der Betreiber massivste Hygieneverstöße festgestellt. In einer Garage befand sich ein Kühlhaus, in dessen weiterer Umgebung bereits ein faulig stehender Geruch wahrnehmbar war. Schon außerhalb des Kühlhauses wurde ein starker Madenbefall festgestellt, der augenscheinlich seinen Ursprung in dem Kühlhaus hatte (aus einer Ritze an der Tür quollen Maden hervor). Das Kühlhaus war abgeschaltet. Nach Öffnung der Kühlhaustür wurde eine Temperatur von 20°C

festgestellt. Im Kühlhaus lagerten u. a. verdorbene Molkereiprodukte, deren MHD bereits im Jahr 2005 abgelaufen war. Des Weiteren wurden in Plastiktüten auf dem Boden zersetzte, teilweise skelettierte Geflügelteile und daneben hochgradig verschimmeltes Obst und Gemüse vorgefunden. Auch im Verkaufsfahrzeug wurden verdorbene Lebensmittel und Schädlingsbefall, sowie hochgradige Verschmutzungen festgestellt. Insgesamt wurden durch die Lebensmittelkontrolleure sofort ca. 75kg verdorbene Lebensmittel entsorgt. Der Betreiberin wurde mittels Verfügung die Grundreinigung und Desinfektion, sowie eine sachgerechte Schädlingsbekämpfung auferlegt. Nach der Erfüllung dieser Auflagen hat die Betreiberin das Gewerbe abgemeldet und ihr Verkaufsfahrzeug veräußert.

In einem Kiosk /Imbissstand an einem Bremer Badesees fand der zuständige Kontrolleur neben umfangreichen Mängeln in der Betriebs-hygiene auch völlig verschimmelte Mayonnaise in den Mayonnaisespendern vor. Der nach längerer Zeit vor Ort erscheinende Besitzer zeigte sich anfangs sehr uneinsichtig und versuchte, den vorhandenen Schmutz zu negieren. Nach der Kontrolle war die Betriebs-stätte zwei Tage wegen Reinigungsarbeiten geschlossen. Gegen einen Bußgeldbescheid legte der Besitzer zunächst Einspruch ein, zog diesen dann aber kurz vor dem Gerichtstermin zurück.



In den Lagerräumen eines Imbissbetriebes wurde ein derartig starker Rattenbefall festgestellt, dass sämtliche dort lagernde Lebensmittel Fraßspuren zeigten und vernichtet werden mussten. Die Fußböden in den Lagerräumen waren übersät mit Rattenkot, ein verendetes Tier fand sich neben einer unsachgemäß aufgestellten Köderbox. Auch diese Betriebsstätte blieb für mehrere Tage geschlossen.



In einem Lebensmitteleinzelhandelsgeschäft musste nach einem Einbruch das gesamte Sortiment entsorgt werden, da die Einbrecher die gesamte Ware mit Reinigungsmitteln kontaminiert hatten.

Putenschnitzel eines namhaften Herstellers mit anscheinend abgelaufenem Verbrauchsdatum wurden durch dubiose Händler an Gastronomen verkauft. Auf der Originalverpackung war ein Aufkleber angebracht worden, der besagte, dass das Fleisch einen Tag vor Ablauf des Verbrauchsdatums eingefroren worden sei. Ein neues MHD verlängerte die Haltbarkeit um 4 Monate. Die Packungen waren mit dem Zusatz „Barverkaufsware“ gekennzeichnet. Mit Amtshilfe durch die Polizei konnten die Personalien

des Händlers festgestellt werden. Der Fall wurde an die örtlich zuständige niedersächsische Überwachungsbehörde abgegeben, um weiterhin abzuklären, inwieweit die Änderung des MHD durch die Herstellerfirma autorisiert war.

Lebensmittelsicherheit /Lebensmittelvergiftungen

Der Verzehr von Speiseeis war auch im Jahr 2006 in Bremen unbedenklich. Trotz umfangreicher Beprobung der hiesigen Eishersteller gab es in diesem Bereich kaum Beanstandungen. Pathogene Mikroorganismen, wie z. B. Salmonellen, wurden in keiner der Proben nachgewiesen. Der Großteil der bremischen Eishersteller kommt seiner Verpflichtung, im Rahmen von Eigenkontrollen regelmäßig Proben des hergestellten Eises untersuchen zu lassen, gewissenhaft nach. Damit können die Ergebnisse von Untersuchungen, wie sie z.B. in Nordrheinwestfalen durchgeführt wurden, für Bremen nicht bestätigt werden.

Durch den LMTVet wurden im laufenden Berichtszeitraum zahlreiche Verbraucherbeschwerden entgegengenommen und bearbeitet. Zum Teil waren die Beschwerden berechtigt und es resultierten daraus außerplanmäßige Betriebskontrollen und auch Ordnungswidrigkeiten-Verfahren. In einigen Fällen wurden gesundheitliche Beschwerden nach dem Verzehr von Lebensmitteln gemeldet. Die in diesem Zusammenhang eingeleiteten Beschwerdeproben bzw. durch den LMTVet gezogene Nach- oder Vergleichsproben wurden im LUA analysiert. Die Untersuchung der Proben konnte jedoch in keinem Fall die durch Verbraucher vermuteten und angezeigten gesundheitlichen Beschwerden

nach dem Verzehr von Lebensmitteln bestätigen.

Sicherstellungen und Vernichtung von Lebensmitteln

Die bereits im Jahresbericht 2005 erwähnte, sichergestellte Partie marokkanischer Sardinen mit überhöhten Histamingehalten wurde im April 2006 in einer niedersächsischen Biogasanlage vernichtet. Ein entsprechender Vernichtungsnachweis wurde dem LMTVet übersandt.

Ein Lebensmittelgroßhändler hatte eine größere Menge russisches Mineralwasser importiert. Das Wasser fiel durch erhöhte Gehalte an Barium und Nitrit auf, sowie durch unzulässige gesundheitsbezogene Auslobungen auf dem Etikett. Zusätzlich handelte es sich um ein in Deutschland nicht zugelassenes Produkt gem. § 3 MTVO. Die vorgefundenen 400 Flaschen wurden vorläufig sichergestellt.



Bei einem anderen Großhändler musste russisches dunkles Bier aufgrund des Nachweises von in Bier verbotener Sorbinsäure sichergestellt werden. 1022 Flaschen wurden daraufhin im Lager gesperrt, die Vernichtung wird durch ein Entsorgungsunternehmen vorgenommen. Beim gleichen Großhändler fielen im Dezember auch

insgesamt ca. 330 Packungen à 600g Meeresgrünalgen ohne den vorgeschriebenen Warnhinweis und die Verzehrsempfehlung bezüglich des hohen Jodgehaltes der Ware auf. Auch diese Lebensmittel wurden im Lager vor Ort gesperrt und sichergestellt.

Auf dem Großmarkt Bremen wurden ca. 890 kg syrischer Schafskäse sichergestellt und vernichtet. Aufgrund tierseuchenrechtlicher Beschränkungen ist die Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft aus bestimmten Drittländern nicht erlaubt.

Kurz vor dem islamischen Opferfest (Bayrami) wurden in türkischen Frischfleischabteilungen vermehrt Schafsköpfe mit Augen vorgefunden.



Dabei handelte es sich um Köpfe von Tieren, die älter als 12 Monate waren, und somit um BSE-Risikomaterial, das bereits unmittelbar nach dem Schlachten hätte entsorgt werden müssen. Die Köpfe wurden der unschädlichen Beseitigung zugeführt. In den Fällen, in denen der Lieferant bzw. die Schlachtstätte ermittelt werden konnte, wurden die zuständigen Überwachungsbehörden informiert.

Ein großes Problem stellte sich ab August 2006 EU-weit den Importeuren von Reis. In Reisproben aus dem Handel waren Spuren der in Europa und den USA nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Reissorte LL 601 nachgewiesen worden. Das Inverkehrbringen nicht zugelassener gentechnisch veränderter

Organismen ist verboten, auch wenn sie nicht als gesundheitsgefährdend eingestuft werden. Bei dem verunreinigten Reis handelte es sich um Importware aus den USA. Untersuchungen ergaben, dass der Grad der Verunreinigung bei weniger als 0,05 % lag, d.h. die Verunreinigung beträgt weniger als fünf gentechnisch veränderte LL 601 Reiskörner auf 10.000 konventionell erzeugte Körner. Eine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher bestand und besteht nach Aussage der zuständigen Behörden in Europa und den USA nicht. Das Verkehrsverbot bezieht sich auf die

fehlende Zulassung der gentechnisch veränderten Reissorte. Auch eine namhafte Bremer Reismühle ist betroffen und hat umfassende Rückrufaktionen für ihre Produkte durchgeführt. Obwohl die Firma bereits seit Jahren im Rahmen ihrer Eigenkontrollen umfangreiche Untersuchungen in externen Labors auf gentechnisch veränderte Produkte durchführen lässt, war die aktuelle Verunreinigung nicht festgestellt worden. Bis heute ist der LMTVet mit auswärtigen Beanstandungen zu dieser Thematik befasst.

2.2.2 Betriebskontrollen in Bremerhaven

Gammelfleischskandal

Der sogenannte Gammelfleischskandal – d.h. der Handel mit überlagertem bzw. verdorbenem Fleisch in Zusammenhang mit widerrechtlichen und betrügerischen Änderungen der Haltbarkeitskennzeichnung – zu Beginn des Jahres (Wildfleisch) und in den Spätsommermonaten (andere Erzeugnisse) erfasste Bremerhaven in begrenztem Umfang. In gleicher Weise wie in Bremen wurden die Kühl- und Tiefkühlagerräume von Händlern, Verarbeitern und Dienstleistern überprüft.

Im Rahmen von nationalen und EU-Schnellwarnmeldungen wurden Lieferungen von Fleischwaren aus verdächtigen Betrieben für Bremerhaven gemeldet. Über belieferte Großhändler war u.a. Putenfleisch zu einem Bremerhavener Schiffsausrüster gelangt. Unmittelbar nach bekannt werden erfolgte die Sicherstellung der Lieferung, die angestellten Überprüfungen ergaben, dass in diesem Fall wohl einwandfreie Ware versandt worden war. Sicherheitshalber waren durch den Betrieb

aber 11 bereits belieferte Schiffe, die sich auf See befanden, informiert worden. Die Sperrungen konnten jedoch wieder aufgehoben werden.

Im Verlauf des Fleischskandals waren auch Produzenten bzw. Verkäufer von Dönerspießen negativ mit überlagertem Fleisch aufgefallen. Die lokalen Händler und einschlägigen Gastronomiebetriebe wurden daraufhin besonders aufmerksam überprüft. Verstöße, die auf systematische unredliche Vorgehensweisen schließen lassen, wurden nicht festgestellt.

Ein Grund für die im Vergleich zu anderen Bundesländern geringeren Auffälligkeiten ist in der Struktur der lokalen Tiefkühl-Betriebe zu sehen. Die Kühlhäuser in Bremerhaven sind bis auf eines, das 2006 an ein Fleischkontor mit Schlachthof verkauft wurde, Dienstleister. Für die eingelagerten Waren, die dem Betreiber nicht gehören, werden natürlich Entgelte erhoben, was den Umschlag der Waren beschleunigt. Übrig gebliebene Waren

oder größere Restmengen sind hier eher unwahrscheinlich bzw. in der Menge begrenzt. Bei der Kontrolle der Kühlhäuser wurde intensiv darauf gedrungen, dass das MHD bzw. das Produktionsdatum in die elektronische Lagerlogistik aufgenommen wird. Damit werden Warnungen an den Kunden, bezüglich ablaufender MHD genauso möglich wie eine gezielte Kontrolle. Alle Kühlhäuser in unserem Bereich haben diese Funktion ein- oder nachgerüstet.

Zentrales Thema während der Dauer des sog. Gammelfleischskandals, war die Zulässigkeit der Änderung von Haltbarkeitsdaten. Zum Teil kursierten von den rechtlichen Tatsachen erheblich abweichende Halbwahrheiten und es herrschte eine gewisse Rechtsunsicherheit über die Sorgfaltspflicht, falls solche Änderungen rechtskonform vorgenommen werden sollen. Im November 2006 beriet die LAGV-Arbeitsgruppe „Fleisch- und Geflügelfleischhygiene, fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ über diese Thematik und veröffentlichte dazu einen klärenden Beschluss.

Betriebsschließungen

Im Oktober fand eine gemeinsame Spätkontrolle mit Beamten der Polizei statt. Überprüft wurden 17 Gastronomiebetriebe. Ein griechisches Lokal und eine Gaststätte mit Bistrobetrieb mussten wegen erheblicher Hygienemängel erst vorübergehend und später gänzlich geschlossen werden. In den anderen Lokalen wurden insbesondere im Tresenbereich mehr oder weniger erhebliche Mängel festgestellt. Lediglich drei Betriebe waren praktisch ohne Mängel.

Lebensmittelsicherheit /Lebensmittelvergiftungen

Durch eine Beschwerde erlangte der LMTVet Ende des Jahres Kenntnis über vermutete Gesundheitsgefahren in Zusammenhang mit Erkrankungsfällen, die durch Methicillinresistente Staphylokokken (MRSA) verursacht worden waren. In einem Pflegeheim für ältere Menschen waren Befürchtungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit aufgetreten, weil das von den infizierten Personen genutzte Geschirr angeblich in einer Geschirrspülmaschine für den allgemeinen Gebrauch gereinigt wurde. Der LMTVet veranlasste eine Überprüfung der Spülanlage, dabei konnte festgestellt werden, dass die auftretenden Temperaturen eine zuverlässige Desinfektion gewährleisten. Mit der gleichen Thematik wurden im Nachgang drei Krankenhäuser sowie acht Alten- und Pflegeheime überprüft.

Stadtgebiet

Innerhalb der Stadtgemeinde war eine erhebliche Tendenz zu Neubauten und Investitionen festzustellen. Der LMTVet begleitete Planungen und Neubauten in den sogenannten „Havenwelten“, wo im großen Maßstab neben Gastronomiebetrieben auch Kantinen für Mitarbeiter entstehen oder entstanden sind. Weiterhin sind im Bereich des Containerhafens zwei neue Kantinen entstanden, eine weitere ist in der Planung. Auch hier waren die Lebensmittelkontrolleure von der Planung bis hin zum Abschluss der Baumaßnahmen einbezogen.

Bei zwei Küchenneubauten bzw. Neukonzeptionen, darunter die Küche eines sehr großen Krankenhauses, standen die Mitarbeiter des LMTVet beratend zur Seite. Kantinen für Bedienstete und Schüler entstanden in zwei

Ganztagsschulen neu. Auch hier war der LMTVet beteiligt. Die Zusammenarbeit mit dem Träger „Seestadt Immobilien“ und der Schulbehörde verlief dabei ausgesprochen gut und erfolgreich.

Fischereihafen

Der Strukturwandel in der Fischwirtschaft hat auch vor dem Fischereihafen nicht halt gemacht. Wir beobachten eine Tendenz hin zu kleineren Betrieben. Der Beginn der Wertschöpfungskette, also der Bereich, in dem die höchsten Gewinne erzielt werden, verbleibt zunehmend in den Erzeugerländern. Obwohl die Mengen an ganzen Rotbarschen oder ausgenommen Fischen zum Filetieren aus Frischfischanlandungen oder Einsendungen (Auktionstonnage 2006: 6800t) zurückgehen und der Kampf um die Rohware härter geworden ist, hat die Auktion, als einzige in Deutschland, weiterhin Bestand. Bremerhaven verfügte in der Hochseefischerei 2006 neben einem Frischfischfänger, lediglich über drei große Fabriktrawler, von denen einer (ein ehemals in Rostock zugelassenes Schiff) in diesem Jahr auch erstmalig eine Bremer Veterinärkontrollnummer bekam. Ein viertes kleines Fabriksschiff mit Bremer Zulassung ist ausschließlich in Spanien tätig und landet nicht in Bremerhaven an.

Weiterhin erhielten drei neu gegründete Betriebe eine Zulassung, von denen einer jedoch nach kurzer Zeit wieder aufgeben musste. Unter den neu angemeldeten Betrieben ist auch ein kleiner Umpackbetrieb für den Fleischexport, der in einem Kühlhaus eingerichtet wurde.

Für einen großen Traditionsbetrieb, die Firma Nadler, beschloss der Mutterkonzern UNIQUE

die Schließung und Verlagerung der Tätigkeiten vorwiegend in das polnische Zweigwerk. Die Produkte des Betriebes (Bratmarinaden, Salzfischerzeugnisse, Matjesalate) sind vorwiegend für den Harddiscount gedacht. Daher spielte der Lohnkostenanteil bei den Entscheidungen zur Verlagerung eine erhebliche Rolle. Das Werk wird im August 2007 endgültig geschlossen.

Weiter wurde der größte Bremerhavener Lebensmittelbetrieb Frozen Fish International (Iglo) vom Unilever-Konzern an PERMIRA, ein europäisches, in London ansässiges Private-Equity-Unternehmen, verkauft. Da die Effizienz des Betriebes sehr hoch ist – beispielsweise beträgt der Lohnkostenanteil am Produkt nur 5% - bestehen zur Zeit keine Befürchtungen hinsichtlich negativer Auswirkungen des Besitzerwechsels.

Generell haben verschiedene Betriebe die 2006 auslaufende FIAF-Förderung der EU noch genutzt um Investitionen zu tätigen (19 Anträge). Vielerorts hat sich dadurch der Hygienestatus der Betriebe zum Teil bedeutend verbessert. Die Anträge auf Förderung wurden dem LMTVet routinemäßig zur Stellungnahme vorgelegt.

Organisation

Die traditionelle Trennung zwischen Lebensmittelkontrolle im Stadtgebiet und im Fischereihafen wurde durch die Zusammenlegung der Teams formell aufgehoben.

2.2.3 Kontrollen aufgrund von Meldungen des EU-Schnellwarnsystems

2006 erreichten den LMTVet ca. 150 Meldungen aus dem EU-Schnellwarnsystem bei denen das Land Bremen betroffen war. Mehrfach bezogen sich dabei Meldungen beispielsweise auf:

- gentechnisch veränderten Reis ohne Zulassung
- erhöhte Gehalte an Cumarin in zimt-haltigen Produkten
- Verderb von Wildfleischerzeugnissen (Firma Berger)
- Migration von 4,4-Diaminodiphenylmethan aus Pfannenwendern, die in China hergestellt wurden

- Bitterschokolade mit Schädlingsbefall

Weitere Einzelmeldungen betrafen u.a.:

- Glassplitter in Apfelmus
- Glassplitter in Gyrospfanne
- überhöhte Nitratgehalte in natürlichem Mineralwasser
- Erhöhte Nickelabgabe aus einer Pfeffermühle mit Metallmahlwerk
- Malachitgrün in Regenbogenforellen

Den Meldungen wurde nachgegangen, die belieferten Groß- und Einzelhändler wurden aufgesucht und der Rückruf der Ware wurde kontrolliert.

2.2.4 Kontrollen EU-zugelassener Betriebe

In Bremen liegt die Zuständigkeit für die Zulassung von Lebensmittelbetrieben beim Referat 32 der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen; das Verfahren wird vom Referat 32 geführt.

Die Zulassung eines Betriebes ist an den Standort gebunden. Das Verfahren beinhaltet die Prüfung einzureichender Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines Systems zur Eigenkontrolle sowie mindestens eine Vor-Ort-Begehung.

Die Anzahl der ausgesprochenen Zulassungen liegt seit Jahren etwa bei etwa 100, wobei nach dem im Berichtsjahr noch geltenden Recht Mehrfachzulassungen einzelner Betriebe für verschiedene Arbeitsbereiche (Schlachtung, Umpacken, Tiefkühlung, Be- und Verarbeitung) bzw. Lebensmittel (Fisch

oder Fleisch von Rind /Schwein oder Geflügel) erforderlich waren. Nach der Systematik des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts wird für ein Lebensmittelunternehmen eine (Gesamt-) Zulassung ausgesprochen, in die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten aufgenommen werden.

Im Berichtszeitraum wurden für sechs Betriebe Zulassungen ausgesprochen. Dabei handelte es sich um drei Wiederzulassungen nach zeitweiligem Ruhen der Zulassung, sowie drei Erweiterungen von bestehenden Zulassungen im Sinne der neuen Zulassungsvoraussetzungen. Im Gegenzug wurden eine bestehende Zulassung aufgrund der Schließung eines Betriebes gelöscht.

Zulassung von Betrieben, die Lebensmittel tierischer Herkunft be- und verarbeiten

Seit dem 01.01.2006 wurde auch die Zulassung von Betrieben, die Lebensmittel tierischer Herkunft be- und verarbeiten auf eine neue gesetzliche Grundlage gestellt: Ein Lebensmittelunternehmen ist zulassungspflichtig, wenn die VO (EG) Nr. 853/2004 Anwendung findet, kein Ausnahmetatbestand der VO greift und im Anhang zur oben genannten VO Anforderungen für die vom Lebensmittelunternehmen ausgeübten Tätigkeiten geregelt sind.

Nach Art. 1 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 ist der Einzelhandel (soweit nicht besonders bestimmt) grundsätzlich von der Zulassungspflicht ausgenommen, es sei denn, die Einzelhandelstätigkeiten dienen der Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Für diese Einzelhandelstätigkeiten gilt die VO dann nicht, wenn sich die Tätigkeiten auf die Lagerung oder den Transport beschränken oder die Abgabe der Lebensmittel tierischen Ursprungs ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen erfolgt und nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt. In diesen Fällen ist eine Registrierung bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (LMTVet) ausreichend.

Hinsichtlich der Verpflichtung zur Zulassung dreht sich künftig alles um die Definition, was unter einer „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ zu

verstehen ist. Diese Bestimmung wird national wie folgt interpretiert:

„Abweichend vom Ort der Herstellung darf künftig bis zu 1/3 der Produktionsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs (nicht: Gesamtumsatz) eines Unternehmens durch Zustellung bzw. Belieferung eines anderen Betriebes oder über einen Marktstand im Umkreis von 100 km ohne Zulassung abgegeben werden.“

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind auch die Primärproduktion, Transporttätigkeiten sowie die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf. Dies gilt auch für die Primärproduktion zum privaten häuslichen Gebrauch, die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch sowie die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben.

Hinsichtlich der Beurteilung, ob und wie viele Betriebe zukünftig der Zulassungspflicht unterliegen, ist daher in jedem Einzelfall zu prüfen, welche Mengen gewonnen und wie diese vermarktet werden. Ohne nähere Angaben hierüber ist eine halbwegs exakte Voraussage kaum möglich.

2.3 Probenahme und Untersuchung

Das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin führt die mikrobiologischen, chemischen bzw. chemisch-physikalischen Untersuchungen der u. a. vom LMTVet entnommenen Lebensmittelproben durch.

Im Berichtsjahr galt es, die für die Untersuchungen zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel noch sparsamer als je zuvor einzusetzen. Bereits bei der Einbestellung der Planproben wurde versucht, zu effizienteren Untersuchungsserien zu gelangen. Die Planung der Probenahme und der Untersuchungstiefe erfolgte wiederum risikoorientiert unter Berücksichtigung der Betriebsinfrastruktur im Land Bremen. In enger Absprache mit dem LMTVet und der senatorischen Dienststelle wurde die Jahresplanung über eine zeitnahe Quartalsplanung den aktuellen Anforderungen angepasst.

In vielen Fällen ist die Zusammenarbeit zwischen den Überwachungsbehörden in Bremen und Niedersachsen so erfolgreich, dass LUA-

Sachverständige nach ausgesprochener Beanstandung (z. B. in Fragen der Kennzeichnung) in angemessener Zeit einen verbesserten Zustand erkennen können.

Fachlich hat sich das LUA weiterentwickelt. Das Untersuchungsspektrum im Bereich der Pflanzenschutzmittelanalyse konnte nochmals um 50 Wirkstoffe erweitert werden. In Teilbereichen konnte das LUA sich durch die Ende 2005 angeschafften Neugeräte (häufig als Ersatz für Geräte, die über 25 Jahre alt waren) besser aufstellen und somit schneller und qualifizierter auf aktuelle Anforderungen reagieren (z.B. Analytik von Cumarin in zimt-haltigen Produkten, mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen des sogenannten „Gammelfleischskandals“).

Die redaktionelle Berichterstattung erfolgt in diesem Unterkapitel in der Reihenfolge der Warenkodes. „Produktübergreifende Untersuchungen“ sind am Ende der Aufstellung in Unterkapitel 2.3.2 nochmals gesondert herausgestellt.

2.3.1 Ergebnisse der Überwachung nach Lebensmittelgruppen

Warenkode 01 – Milch

26 Proben - 2 Beanstandungen (8 %)

Im Jahr 2006 wurden 26 Milchproben untersucht. Eine ultrahocherhitzte, fettarme Milch, wurde wegen eines bitteren und sauren Geruchs und Geschmacks als Beschwerdeprobe abgegeben. Ursache dafür war ein hoher Gehalt an aeroben Sporenbildnern und Pseudomonaden. Eine weitere fettarme Milch, eben-

falls ultrahocherhitzt, wurde wegen eines falsch deklarierten Fettgehaltes (0,17 % anstelle von 1,5 % Fett) beanstandet. Die beiden in Bremen noch vorhandenen Vorzugsmilchbetriebe wurden monatlich beprobt. Alle Proben erfüllten die Anforderung der Milch-VO (Anlage 9).

Warenkode 02 – Milchprodukte:
51 Proben – 1 Beanstandung (2 %)

Die Untersuchung von Milchprodukten erstreckte sich u. a. auch auf die Untersuchung von Sahne im Rahmen eines Bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜP). Bei 18 von 23 Sahneproben musste eine hygienische Bemängelung ausgesprochen werden, da die Ergebnisse über den Richtwerten für aerobe Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden bzw. Enterobacteriaceae lagen.

In einer Beschwerdeprobe Milchreis wurden Schimmelpilzsporen nachgewiesen.

Warenkode 03 – Käse:
54 Proben - 3 Beanstandungen (6 %)

Der Rest eines mittelfesten Weichkäses wurde als Beschwerdeprobe abgegeben. Die Probe wurde aufgrund des abweichenden Geruchs und eines hohen Befalls mit Hefen und Schimmelpilzsporen als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Ein türkisches "Lebensmittel-erzeugnis" bei dem es sich um ein Käseimitat handelte, wurde infolge unzureichender Kennzeichnung beanstandet.

Warenkode 05 – Eier:
24 Proben – keine Beanstandung

Untersuchungen von 10 Proben Eiern auf polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) waren negativ.

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere:
145 Proben - 33 Beanstandungen (23 %)

Im Jahr 2006 wurden 37 Verdachts- und 13 Beschwerdeproben hinsichtlich ihrer Genuss-tauglichkeit und mikrobiologischer Kriterien

untersucht. Vor allem im Verlauf des Gammelfleischskandals wurden vermehrt derartige Proben eingeliefert, da die Lebensmittelüberwachung und die Verbraucher sensibilisiert waren. Von den 37 Verdachtsproben wurde in neun Fällen eine hygienische Bemängelung aufgrund von hohen mikrobiologischen Belastungen ausgesprochen. 10 Verdachtsproben mussten infolge mikrobieller Verderbnis beanstandet werden. Bei den weiteren beanstandeten Proben handelte es sich u. a. um diverse Fleischproben wie z.B. Pferdegulasch, Hähnchenleber, Rinderhackfleisch, Schweineschnitzel etc., die aufgrund mikrobieller Belastung beanstandet wurden.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren:

138 Proben – 20 Beanstandungen (14 %)

Bei einem auf dem Wochenmarkt angebotenen Putenhackepeter handelte es sich nicht um Hackfleisch, sondern um ein stabil umgerötetes Produkt im Sinn einer frischen Mettwurst.

Ein Schweinemett Thüringer Art enthielt auf der Oberfläche schleimige, schwarze nicht zu identifizierende Teile und musste deshalb beanstandet werden.

Drei Proben Kasseler enthielten zu viel Fremdwasser. In zwei Proben Kochpökelerzeugnissen in Fertigpackungen war die zugesetzte Zitronensäure im Zutatenverzeichnis nicht aufgeführt. Bei zwei Proben, die bei Pizzabringdiensten auf den Speisekarten als Schinken angeboten wurden, handelte es sich um Schinkenimitate. Die Bezeichnungen auf den Speisekarten wurden als irreführend beanstandet.

Warenkode 08 – Wurstwaren:

185 Proben - 22 Beanstandungen (12 %)

Eine Probe geräucherter Bratwürste wurde wegen abweichenden Geruchs und Geschmacks in Verbindung mit erhöhten Keimzahlen als nicht sicheres Lebensmittel beanstandet. Ebenso wurde eine Beschwerdeprobe „Gebirgsjäger“ wegen eines stinkenden, ekel-erregenden Geruchs beanstandet. Wegen falscher Angaben bei der Nährwertkennzeichnung wurden drei Proben beanstandet. Die Angabe des verwendeten Milcheiweißes fehlte bei vier Proben.

Warenkodes 10 bis 12 – Fischereierzeugnisse; Warenkodes 20 und 50 mit Fischanteil

958 Proben – 147 Beanstandungen (15%)

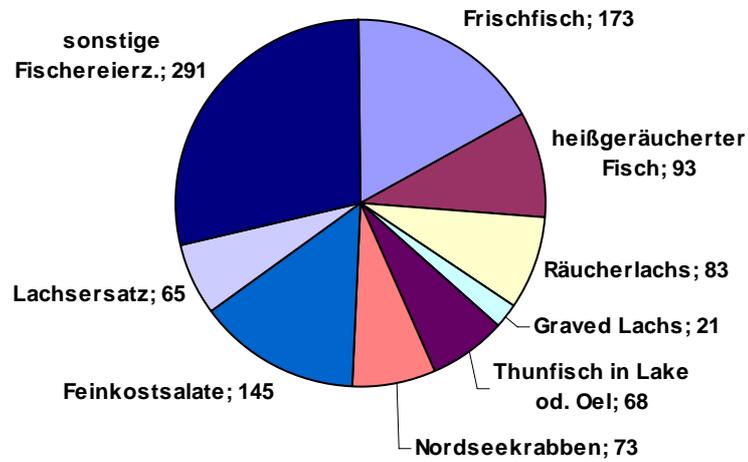
Gemäß dem Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen wird die amtliche Untersuchung dieser Warengruppe zwischen den beiden zuständigen Landesinstituten aufgeteilt. Die mikrobiologisch zu untersuchenden Proben werden , inklusive der organoleptischen und der Kennzeichnungsprüfung sowie der Beurteilung der Proben, von

der Außenstelle Bremerhaven des LUA bearbeitet. Die Bearbeitung der mittels der übrigen Verfahren zu untersuchenden Proben (auch in diesen Fällen inklusive deren Organoleptik, Kennzeichnungsprüfung und Beurteilung) obliegt dem IfF Cuxhaven. Um dieser Arbeitsteilung Rechnung zu tragen, wurde die nachfolgende Darstellung der Untersuchungsergebnisse von bremischen und niedersächsischen Kollegen gemeinsam erstellt.

LUA Bremerhaven

Im Berichtsjahr 2006 wurden im LUA Bremerhaven insgesamt 958 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der LMÜ (514 aus Niedersachsen, 444 aus Bremen) federführend hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die im Service im IfF Cuxhaven untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen. Bei 24 Proben wurden für das IfF Cuxhaven zusätzlich mikrobiologische Service-Untersuchungen im LUA Bremerhaven durchgeführt. Weiterhin gelangten 73 Tupferproben (43 Niedersachsen, 30 Bremen) aus Herstellerbetrieben zur Untersuchung.

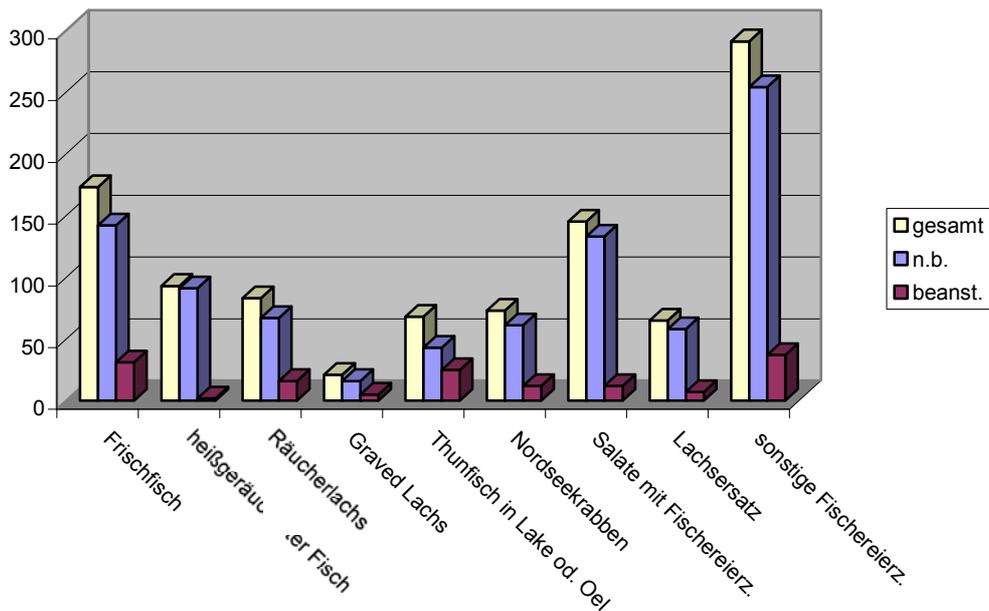
Abb. 4: Zusammensetzung des Probenaufkommens des LUA Bremerhaven 2006



Insgesamt wurden 15 % der eingesandten Proben der Warengruppen 10, 11 und 12 (Fischereierzeugnisse) beanstandet. Das Verhältnis von nicht zu beanstandeten zu bean-

standeten Proben innerhalb der Warengruppen ist der folgenden Abbildung zu entnehmen.

Abb. 5: Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben nach Warengruppen



- Räucherlachs, Graved Lachs

2006 wurden 83 Räucherlachse, zum größten Teil als Räucherlachs in Scheiben, untersucht. Wie auch in den Berichtsjahren zuvor, wiesen die Räucherlachse eine hohe *Listeria monocytogenes* (L. m.) – Belastung auf. Gegenüber dem Vorjahr wurde sogar ein Anstieg festgestellt. Während im Jahr 2005 die Kontamination 26% betrug, waren es 2006 33% der Räucherlachse, die eine L. m. – Belastung aufwiesen. Erfreulicherweise lagen die gefundenen Belastungen, bis auf zwei Proben, unter 100 KBE /g. Demnach musste keine Probe als „geeignet die Gesundheit zu schädigen“ eingestuft werden. Des Weiteren wurden 21 Graved Lachs - Proben zur Untersuchung eingesandt. Gehalte an *Listeria monocytogenes* unter 100 KBE /g wurden bei vier Proben (19%), Werte darüber, jedoch unter 1000 KBE /g, bei einem Erzeugnis (5%) nachgewiesen. Als „gesundheitsschädlich“ wurde keine Probe eingestuft. Insgesamt wurden 20 % der eingesandten Räucher- und Graved Lachse beanstandet. Häufigster Beanstandungsgrund waren fehlerhafte Kennzeichnungen.

- Heißgeräucherter Fisch

Im Berichtsjahr wurden 93 Proben heiß geräucherter Fische untersucht. Davon wurden zwei Proben beanstandet.

Bei einer Probe handelte es sich um eine Verfolgsprobe „geräucherter Heilbutt“ bestehend aus fünf Einzeluntersuchungen. Hier wurden in einer Probe 300 KBE *Listeria monocytogenes* /g nachgewiesen. Die zweite Probe „geräucherte Heilbuttmittelstücke“ wurde aufgrund einer erhöhten Gesamtkeimzahl und erhöhtem Gehalt an Enterobacteriaceen als wertgemindert hinsichtlich der Lagerfähigkeit, beanstandet.

Wie auch im Berichtsjahr zuvor waren die mikrobiologischen Beanstandungen in der Warengruppe heiß geräucherter Fisch niedrig (2%).

- Frischfisch

Wie in jedem Jahr gehörten auch im Berichtsjahr 2006 Frischfische zum Untersuchungsspektrum. Insgesamt gelangten 173 Frischfischproben zur Untersuchung. Hiervon waren 31 (18%) zu beanstanden. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen wurde aufgrund abweichender Organoleptik - vorwiegend ammoniakalischer Geruch - und erhöhten TVB-N - Gehalten ausgesprochen. Sechs Frischfischproben wurden ausschließlich wegen abweichender Organoleptik beanstandet. Zwei Rotbarschproben wiesen sogar Verwesungsmerkmale auf. Drei Proben wurden wegen unerwartet hohen Keimzahlen, z. T. auch in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik, beanstandet.

- Thunfisch in Lake oder Öl

Im Jahr 2005 wurden bei der Beprobung von Thunfisch in geöffneten Behältnissen aus Gaststätten und Imbissen insgesamt 38% der Proben beanstandet. Aufgrund der hohen Beanstandungsquote wurde dieses Programm 2006 nochmals durchgeführt. Bei unsachgemäßer Lagerung (zu lange und /oder zu warm) von Thunfisch in geöffneten Behältnissen kann es in Folge hoher Keimbelastungen zur Histaminbildung kommen. Die Befunde aus 2005 belegen, dass eine hohe Keimzahl eine notwendige, jedoch nicht hinreichende Bedingung für hohe Histamingehalte darstellt. Eine praktikable und sichere Methode zur Vermeidung hoher Keimbelastung und Histaminbildung ist die Verwendung von kleinen Packungseinheiten.

Im Berichtsjahr gelangten 68 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. 25 Proben wurden beanstandet aufgrund von zu hohen Keimzahlen, vorwiegend Gesamtkeimzahl und Pseudomonaden, in einigen Fällen in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik.

Die Beanstandungsquote lag unverändert im Bereich des Vorjahres, so dass nach wie vor Untersuchungsbedarf in dieser Warengruppe besteht.

- Nordseekrabben mit und ohne Schale

Im Berichtsjahr wurden 73 Proben Nordseekrabben, u. a. auch auf Vibrionen, untersucht. Bereits im Jahr 2003 wurde im LUA Bremerhaven erstmalig *V. vulnificus* aus gekochten Nordseegarnelen (*Crangon crangon*) isoliert. Wie Untersuchungen auch 2006 an der Ostsee zeigten, stellt *V. vulnificus* in warmen Sommern eine ernstzunehmende mikrobiologische Kontamination dar. Neben der Ansteckung über Wunden kann es auch bei der Verarbeitung von kontaminierten Meeresschnecken sowie deren Verzehr zu Infektionen kommen. Neben schwersten Wundinfektionen mit Gewebenekrosen sind nach dem Verzehr Septikämien mit hoher Mortalität beobachtet worden. *Vibrio alginolyticus* wurde aus 19 Proben isoliert. Potentiell pathogene Spezies wie *V. cholerae*, *V. vulnificus* und *V. parahaemolyticus* konnten ausgeschlossen werden. Die Beanstandungsquote lag bei 16%. Drei Proben Krabben in Schale wurden wegen abweichender Organoleptik beanstandet, zwei Proben waren aufgrund erhöhter Keimzahlen wertgemindert. Ungewöhnlich hohe Keimzahlen führten in vier Fällen zu der Einstufung verdorben.

- Lachsersatz

In den letzten Jahren wurde im LUA Bremerhaven die Zunahme der Herstellung von mild gesalzene Erzeugnissen im Fischbereich beobachtet. Da diese Entwicklung auch vor typischen hartgesalzene Fischerzeugnissen wie Lachsersatz nicht halt machte, wurde ein Programm initiiert, in dem 65 Lachsersatzproben hinsichtlich Organoleptik, Mikrobiologie, Wasser absolut und Farbstoffen untersucht wurden. Die chemischen Parameter wurden im Iff Cuxhaven als Service durchgeführt. Ziel dieser Untersuchung war es, Unterscheidungsmerkmale für hart gesalzene und sogenannten mild gesalzene Lachsersatz herauszuarbeiten. Neben dem absoluten Wassergehalt stellte sich die Organoleptik als zusätzlicher Abgrenzungsparameter heraus. (Näheres hierzu siehe Kapitel 2.1.5).

In mikrobiologischer Hinsicht konnten keine signifikanten Unterschiede festgestellt werden, sofern die Kühlbedingungen innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatum eingehalten wurden. In neun der 65 untersuchten Proben (14%) wurde der Nachweis von *Listeria monocytogenes* erbracht, ein Gehalt von 100 KBE/g wurde jedoch nicht überschritten.

Insgesamt wurden sieben Proben (11%) „Lachsersatz“ beanstandet. Die Beanstandungen erfolgten aufgrund von zu hohen Hefengehalten, abweichender Organoleptik und irreführender Kennzeichnung.

- Salate mit Fischereierzeugnissen

Die Untersuchung von 145 Fisch- und Nordseekrabbensalaten stellte 2006 ein weiteres Planprobenprogramm dar. Es waren 12 Proben (8%) zu beanstanden. In der Mehrzahl der Fälle handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

Iff Cuxhaven

Im Berichtsjahr wurden im Iff Cuxhaven 4979 Einzelproben (3672 aus Niedersachsen, 1307 aus dem Land Bremen) an Fischen, Krebs- und Weichtieren und daraus hergestellter Erzeugnissen untersucht, die in 2.604 Proben /Einsendungen (2.046 aus Niedersachsen, 558 aus dem Land Bremen) enthalten waren.

- Kennzeichnungsüberprüfungen

Im Berichtsjahr 2006 wurde bei sämtlichen Fertigverpackungen die Kennzeichnung überprüft. Dabei fiel ein erheblicher Teil wegen unzureichender oder ungenauer Angaben bezüglich der Haltbarkeitsdaten bei „Räucherlachs in Scheiben“ auf.

- Organoleptische Beschaffenheit und TVB-N-Wert

Von 2.604 Einsendungen waren 32 aus Niedersachsen (keine aus Bremen) wegen erheblicher organoleptischer Abweichungen zu beanstanden. Bei der Ermittlung des TVB-N-Wertes von 69 Einsendungen (53 aus Niedersachsen, 16 aus Bremen) wurde in 20 Fällen die organoleptische Beanstandung durch den erhöhten TVB-N-Wert bestätigt.

- Frisch – oder Frostfisch (außer Wildlachs)

Nach wie vor ist im Bewusstsein des Verbrauchers die Sicherheit und die Qualität des auf dem deutschen Markt im Verkehr befindlichen Frisch – oder Frostfisches generell von herausragender Bedeutung. Das Iff hat sich daher auch 2006 intensiv mit dieser Fragestellung befasst. Unter anderem wurden die eingegangenen Proben auch auf das Vorkommen von Parasiten untersucht. Insgesamt kamen 180 Fischproben zur Untersuchung (95 aus Niedersachsen und 85 aus Bremen), von denen 44 Proben (sieben

aus Niedersachsen und 37 aus Bremen) zu beanstanden waren.

- Parasiten in Frischfisch

Das Auftreten von Parasiten in Fischen ist natürlich bedingt und lässt sich durch den Menschen nicht immer vermindern. In Fischen treten Parasiten - hierbei speziell Nematodenlarven - vorwiegend in und an den Eingeweiden und /oder in den sog. Bauchlappen auf und werden beim Ausnehmen der Fische oder beim Filetieren zum größten Teil entfernt. Ihr Vorkommen und die Befallstärke sind recht unterschiedlich und vom Fanggebiet, von der Jahreszeit, von der Fischart und vom Alter des Fisches abhängig. Folgende Parasitenarten spielen beim Fisch als Lebensmittel eine besondere Rolle: Nematoden, Cestoden, Trematoden, Copepoden, Mikrosporidien. Eine gesundheitliche Gefährdung des Menschen kann in seltenen Fällen lediglich vom lebenden Parasiten ausgehen. Da alle Parasitenarten ab +60 °C nach wenigen Minuten oder bei – 18°C nach wenigen Tagen abgetötet werden, wird durch alle thermischen Garprozesse oder durch Tiefgefrieren ein Schutz für den Menschen vor Erkrankungen erreicht. Grundsätzlich ist jedoch (zumal in Deutschland) davon auszugehen, dass der Anblick oder der Verzehr von parasitenhaltigem Fisch beim Verbraucher Ekel erregen kann und daher nicht zu tolerieren ist. Beim Verzehr von rohem Fisch mit lebenden Parasiten ist eine Erkrankung nicht auszuschließen, in Europa und den USA sind derartige Fälle jedoch wegen der dortigen Verzehrsgewohnheiten bis jetzt sehr selten.

Aufgrund der rechtlichen Bestimmungen in der EU müssen Unternehmer im Fischereisektor auf jeder Stufe der Herstellung von Fischereierzeugnissen, d. h. vom Filetierbetrieb über

den Fischgroßhandel bis zum Einzelhändler, Eigenkontrollen durchführen um zu verhindern, dass sichtbar mit Nematoden befallene Fische als Speisefisch vermarktet werden. Zur Erfüllung dieser Aufgaben werden heute in Deutschland auf allen Stufen der Vermarktung Sichtkontrollen mit der Durchleuchtungsmethode gefordert. Maßgeblich bedeutend zur Reduzierung der Nematodenbefallswahrscheinlichkeit von Fischfilets ist jedoch die sachgerechte vollständige Entfernung der Bauchlappen, da dadurch der überwiegende Teil der Nematodenlarven entfernt werden kann. Aufgrund der nach wie vor in Deutschland vorhandenen Verbrauchersensibilität bezüglich des Vorkommens von Nematoden in Fischereierzeugnissen wurden 2006 wiederum Frischfischfiletproben mit der Durchleuchtungsmethode auf Parasiten untersucht. Mehr als in den Jahren zuvor waren ca. 25 % der untersuchten Frischfischproben wegen Nematodenbefunden zu beanstanden.

In der überwiegenden Zahl der Fälle gingen die Parasitennachweise mit einer nicht ausreichenden Entfernung der Bauchlappen am Ende des Filetierens einher. Dies ist als eindeutiger Verstoß gegen die „gute Verarbeitungspraxis“ im Rahmen der Qualitätssicherungsmaßnahmen der Filetierbetriebe zu bewerten. Auch wenn die Durchleuchtungsmethode während der Filetierung und die anschließende stichprobenartige Kontrolle der Endprodukte in Verbindung mit der Sichtkontrolle auf allen Folgestufen der Vermarktung keine absolute Sicherheit des Parasitenausschlusses gewährleisten können, sind die Untersuchungsergebnisse doch unbefriedigend. Es bestehen Anzeichen - und das unzureichende Entfernen von nematodenhaltigen Bauchlappen ist ein Beleg dafür, dass

die Parasitenproblematik wieder etwas lockerer gesehen und gehandhabt wird, deshalb scheint es angebracht, die Frischfisch verarbeitenden Betriebe daran zu erinnern, die Produktion selbst intensiver zu kontrollieren und auch daran, dass sie insbesondere von den Überwachungsbehörden wieder regelmäßig und bis in's Detail im Sinne des Verbraucherschutzes überprüft werden.

- Fischartenbestimmungen bei Frischfischfilets

Im Untersuchungsjahr wurden im IFF Cuxhaven 78 Frischfischproben durch Auftrennung der Muskelproteine und den jeweiligen Vergleich mit Referenzmaterial in der Elektrophorese auf die tatsächliche Fischart hin untersucht. In keinem Fall wurde eine Beanstandung ausgesprochen.

- Untersuchung auf Viren in Fischereiprodukten mittels Polymerasekettenreaktion

Im Berichtsjahr 2006 wurden im IFF Cuxhaven insgesamt 156 Proben auf Noroviren und Hepatitis A-Viren untersucht. Davon entfielen 94 Proben auf die amtliche Lebensmittelüberwachung, von denen im Berichtszeitraum keine Proben zu beanstanden waren.

Warenkode 13 - Speisefette und Öle:

3 Proben - 1 Beanstandung (33 %)

Eine Probe Palmöl aus Ghana wurde aufgrund einer fehlenden deutschen Kennzeichnung beanstandet.

Warenkode 15 – Getreide:

10 Proben – keine Beanstandung

Siehe dazu Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“

Warenkode 16 - Getreideprodukte einschl. Frühstückscerealien, roher Teig und Massen:

123 Proben – 1 Beanstandung (1 %)

Im Zeitraum von Juni bis September 2006 wurden 53 Mehlproben auf den Gehalt von Schimmelpilzsporen untersucht. Drei Proben lagen hinsichtlich ihres Gehaltes an Schimmelpilzsporen über dem Richtwert der DGHM von 10^4 KbE/g (2003). Parallel dazu wurden Mehle und Frühstückscerealien auf Mykotoxine untersucht. Die dabei ermittelten Gehalte waren erfreulich gering (siehe dazu auch Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“)

Eine Probe „Maisstäbchen“ wurde u. a. aufgrund der fehlenden bzw. unvollständigen Kennzeichnung der verwendeten Farb- und Süßstoffe beanstandet.



Ein Problem welches insbesondere bei ausländischen Produkten auftritt (vgl. auch Warenkode 32).

Warenkode 17 - Brot und Kleingebäck:

22 Proben - 2 Beanstandungen (9 %)

Eine unvollständige Zutatenliste wiesen zwei Knäckebröte auf. Die übrigen Bröte und Gebäcke wurden im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) auf Deoxynivalenol untersucht. Näheres dazu lesen Sie auch im Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“.

Warenkode 18 - feine Backwaren:

99 Proben- 3 Beanstandungen (3 %)

Im ersten Halbjahr 2006 wurden 73 Proben feine Backwaren untersucht. Aus mikrobiologischer Hinsicht kam es zu keiner Beanstandung.

Einen Schwerpunkt stellte dabei die Untersuchung von Rumkugeln dar. Neben der Feststellung des mikrobiologischen Status wurden in den Rumkugeln auch die Gehalte an Konservierungsstoffen ermittelt. Rumkugeln werden je nach Herstellerbetrieb zu unterschiedlichen Anteilen aus Kuchenresten hergestellt. Die Befunde waren unauffällig.

Im Rahmen der Untersuchung feiner Backwaren auf Farbstoffe wurden bei einer Probe Erdbeerkexse und einer Probe Muffins Kennzeichnungsmängel gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung festgestellt.

Die Ergebnisse der Acrylamiduntersuchungen bei feinen Backwaren finden Sie im Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“.

Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonnaisen

264 Proben – 14 Beanstandungen (5 %)

Ein Eiersalat wurde aufgrund einer hohen mikrobiologischen Belastung mit Enterobacteriaceen als nicht sicheres Lebensmittel

beurteilt. Wegen starker sensorischer Abweichung wurde ein Wurst-Käsesalat beanstandet.

Die Untersuchung von 32 Feinkostsalaten auf Konservierungsstoffe zeigte keine Abweichung von der Norm.

Warenkode 22 – Teigwaren:

5 Probe - 1 Beanstandung (20 %)

In einer Probe Nudeln, die als Verbraucherbeschwerde eingereicht wurde, war ein Fremdkörper enthalten. Die Vergleichsprobe war ohne Befund.

Warenkode 23 - Hülsenfrüchte bis Schalenobst:

30 Proben - 3 Beanstandungen (10 %)

In drei Proben Pistazien wurden die Höchstgehalte für Rückstände der Schimmelpilzgifte Aflatoxine überschritten (Näheres dazu siehe Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“, Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine und Rückstände).

Warenkodes 25, 29 - Obst, Gemüse

187 Proben - 7 Beanstandungen (4 %)

Der Schwerpunkt der Prüfung lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Ergebnisse dazu finden Sie auch in Kapitel 2.1.4 (Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz-/ Pflanzenbehandlungsmittel). Insgesamt wurden zwei Obstproben aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen beanstandet, zwei weitere aufgrund irreführender Kennzeichnung. Zwei Proben waren gemäß VO (EG) 178/2002 nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse (warekundliche Untersuchungen):

56 Proben - 2 Beanstandungen (4 %)

Eine Probe getrocknete Aubergine und eine Probe Tomatenpaste ausländischer Hersteller entsprachen nicht den Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

Warenkode 27 und 28 – Pilze und Pilzerzeugnisse :

11 Proben - keine Beanstandung

Es wurden neun Proben getrocknete Pilze auf Salmonellen untersucht. Das Ergebnis war negativ.

Warenkode 30 - Obstprodukte, ausgenommen 31 und 41:

39 Proben – 6 Beanstandungen (15 %)

Kennzeichnungsmängel wurden bei vier Proben Trockenobst festgestellt. Eine Probe wies eine erhöhte Keimbelastung auf. In einer weiteren Probe wurden Gespinste von Schädlingen nachgewiesen. Höchstmengenüberschreitungen an Mykotoxinen wurden nicht ermittelt.

Warenkode 32 - alkoholfreie Getränke einschl. Getränkepulver:

21 Proben - 7 Beanstandungen (33 %)

Eine PET-Flasche Cola wies einen ekel-erregenden Fäkalgeruch auf und war nicht zum Verzehr geeignet. Als Ursache wird ein Missbrauch der Leerflasche und eine unzureichende Reinigung vermutet.

Ein alkoholfreies Erzeugnis „Amaretto“ wies ein unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum auf. Bei Schwerpunktuntersuchungen an ausländischen Produkten zeigte sich, dass Zusatzstoffe teilweise nicht gemäß Lebensmittel-

Kennzeichnungsverordnung mit ihrem Klassennamen aufgeführt wurden. Auch stimmte die deutsche Kennzeichnung nicht mit der Originaletikettierung überein. Bei zwei Produkten war keinerlei deutsche Kennzeichnung vorhanden.

Warencode 33 – Wein:

79 Proben - 16 Beanstandungen (20 %)

Nach Verbraucherbeschwerden wurden Proben aus verschiedenen Lieferungen eines französischen Rotweins an eine Discountkette untersucht. Dabei vielen mehrere Flaschen durch einen schlammigen Rückstand, einen erhöhten Gehalt an flüchtiger Säure und einen unterschiedlich hohen Gehalt an Ethylacetat auf, der sich durch einen stechenden Geruch bemerkbar macht. Dieser stechende Geruch, der an Lösungsmittel und an Klebstoff erinnert, entsteht insbesondere bei Weinen mit erhöhtem Essigsäuregehalt, die sich im Laufe der Lagerung mit dem im Wein vorhandenen Alkohol zu Ethylacetat (=Ethylelessigsäure) verbindet. Zwei Proben waren nicht mehr von gesunder und handelsüblicher Beschaffenheit. Daraufhin wurden alle Flaschen dieses Weines aus dem Handel zurückgerufen.

Bei einem in Moldawien hergestellten und als „Traubenwein“ gekennzeichneten Erzeugnis konnte nachgewiesen werden, dass der enthaltene Alkohol zu einem großen Teil nicht aus der Gärung von Traubenmost gewonnen wurde, sondern aus einem bei Wein verbotenen Zusatz von Alkohol stammte.

Zwei ebenfalls in Moldawien hergestellte Erzeugnisse waren als „Portwein“ und als „Naturtraubenwein“ gekennzeichnet. Die Bezeichnung als „Portwein“ ist jedoch speziellen Likörweinen aus Portugal vorbehalten. Diese Bezeichnung wurde bei den Proben genauso

als irreführend beurteilt wie der Wortteil „Natur“ für ein Erzeugnis, das wegen der Zugabe von Schwefeldioxid nicht frei von Zusatzstoffen ist. Die Gehalte an Gesamtalkohol von 17,2 %vol bzw. 15,5 %vol lagen in beiden Fällen über dem für „Wein“ geltenden Höchstgehalt von 15 %vol. Somit waren die Erzeugnisse als Wein nicht verkehrsfähig. Einem Inverkehrbringen als „Likörwein“, der einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 %vol aufweisen muss, stand der Gehalt an vorhandenem Alkohol von jeweils 12,4%vol entgegen.

Die Bezeichnung „Shampagnes“ bei einem Sekt aus Moldawien wurde als verwechselbar mit Erzeugnissen aus dem französischen Anbaugebiet „Champagne“ beurteilt.

In einem griechischen Landwein wurde ein Zuckergehalt von 55 g/l festgestellt, der deutlich über dem für die Angabe „lieblich“ festgelegten Wert von maximal 45 g/l lag.

Bei einigen Weinen fehlte die obligatorische Kennzeichnung der Sulfite durch die Angaben „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“. Diese Angabe war bei 10% aller Proben nicht in einer für den deutschen Verbraucher ohne weiteres verständlichen Sprache angegeben. Genauso häufig war die vorgeschriebene Angabe des Abfüllers fehlerhaft. Des Weiteren fehlte in zwei Fällen die Loskennzeichnung; bei mehreren Weinen war sie kaum erkennbar in schwarzer Tinte auf einer schwarzen Kapsel aufgedruckt. In einem Fall waren zahlreiche goldene Medaillen angegeben, die jedoch nicht, wie vorgeschrieben, in einem anerkannten Wettbewerb verliehen worden sind.

Über die routinemäßige Analytik bei Wein hinaus wurden insgesamt 28 Proben zusätzlich auf ihren Gehalt an Ochratoxin A überprüft (siehe auch Kapitel 2.3.2). Bei Ochratoxin A handelt es sich um ein Mykotoxin (Schimmelpilzgift), das vor allem in Getreideerzeug-

nissen, Kaffee und Bier vorkommt, aber auch im Wein. Zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher ist daher durch EG-Verordnung 123/2005 für alle Weine ab der Ernte 2005 ein Höchstgehalt an Ochratoxin A von 2,0 µg/kg festgelegt worden. In keiner der untersuchten Proben wurde dieser Höchstgehalt erreicht oder gar überschritten. Der hier in einem tunesischen Rotwein gemessene Maximalwert lag bei 1,0 µg/kg. In mehr als der Hälfte der untersuchten Weine lag der Gehalt an Ochratoxin A unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,1 µg/kg.

Warencode 34 – Erzeugnisse aus Wein:

13 Proben - 1 Beanstandung (8 %)

Der Alkoholgehalt eines als „Punsch mit Waldfrucht 12 %vol“ bezeichneten aromatisierten weinhaltigen Getränks lag deutlich unter dem auf dem Etikett angegebenen Wert. Außerdem entsprach die Kennzeichnung der Sulfite nicht den Vorschriften.

Warencode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken:

8 Proben - 5 Beanstandungen (63 %)

Nach der EG-VO 1601/91 ist der Begriff „Glühwein“ ausschließlich den aus Rot- oder Weißweinen hergestellten Getränken vorbehalten. Für entsprechende Getränke, die aus Fruchtweinen hergestellt werden, dürfen nach deutschem Recht zusammengesetzte Ausdrücke wie z. B. „Fruchtglühwein“ verwendet werden. Mehrere aus Fruchtweinen hergestellte Getränke wurden wegen des blickfangartig herausgestellten, alleinstehenden Begriffs „Glühwein“ beanstandet.

Bei zwei Fruchtglühweinen fehlte der Hinweis auf das Vorhandensein der Zutat „Schwefel-

dioxid“. Die Angabe „Antioxidationsmittel (E220)“ im Zutatenverzeichnis erfüllt die Anforderungen nicht.

In einer original verschlossenen Flasche mit Fruchtglühwein befand sich eine Wespe. Das Getränk war somit für den menschlichen Verzehr ungeeignet und durfte nicht in den Verkehr gebracht werden.



Wespe in original verschlossener Flasche

Warencode 36 – Bier, bierähnliche Getränke:

13 Proben - 2 Beanstandungen (15 %)

Ein Biermischgetränk „Chilled Orange“ war mit einem „färbendem Pflanzenextrakt“ als Zutat in den Verkehr gebracht worden. Der Begriff „färbender Pflanzenextrakt“ wurde beanstandet, da er keine ausreichende Kennzeichnung darstellt, die eine Unterscheidung von anderen färbenden Erzeugnissen zulässt. Der Hersteller wird die Kennzeichnung ändern. Ein Importbier („Kupnatckoe Dunkles Bier“) war mit 140 mg/l Sorbinsäure unzulässigerweise und ohne Kennzeichnung versetzt. Eine Ausnahmegenehmigung lag auch nicht vor.

Warencode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34:

36 Proben - 9 Beanstandungen (25 %)

Ein Cream-Liqueur aus der Schweiz unterschritt den deklarierten Alkoholgehalt von 18 %vol und wies keine lesbare Loskennzeichnung auf.

Eine aus der Ukraine stammende Spirituose wies in der Etikettierung ausschließlich kyrillische Schriftzeichen auf. Die Verkehrsbezeichnung und der Name des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers waren demnach nicht entsprechend der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in deutscher Sprache oder in einer anderen leicht verständlichen Sprache angegeben. Außerdem waren die Angaben der Nennfüllmenge und des Alkoholgehalts nicht ordnungsgemäß vorgenommen worden.

In der Etikettierung von zwei nahezu ausschließlich in kyrillischen Schriftzeichen deklarierten Spirituosen fehlte die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung; in einem Fall zusätzlich der Name des Herstellers oder Verkäufers.

Bei einem Himbeergeist aus der Schweiz sind die Angaben „Eau de Vie“ und „Edelbrand“ wegen der Verwechslungsgefahr mit einem Himbeerbrand beanstandet worden. Die Angabe „Eau de Vie des Fruits“ (=Obstbrand) war als unzulässig angesehen worden, da sie nach der EWG-VO Nr. 1576/89 den Erzeugnissen vorbehalten ist, die aus den vergorenen Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert werden.

Darüber hinaus fielen als Mängel in der Etikettierung von Spirituosen häufig eine nicht ausreichend große Angabe des Nennvolumens sowie eine fehlerhafte Alkoholangabe auf.

Ausgelöst durch eine Verbraucherbeschwerde, mehrere Obstbrände seien durch eine „UHU-

Note“ unangenehm aufgefallen, wurde in 17 Obstbränden bzw. Obstspirituosen der Gehalt an Ethylacetat bestimmt (siehe auch Kapitel 2.3.2). Ethylacetat kann in geringeren Konzentrationen das fruchteigene Aroma unterstützen, in höheren Konzentrationen tritt es als sogenannter „UHU-Ton“ sensorisch unangenehm in Erscheinung. Höhere Ethylacetatgehalte können insbesondere bei der Verwendung von verdorbenen Früchten durch Essigbildung und anschließender Veresterung mit Alkohol entstehen. Im Ergebnis war keine der 17 untersuchten Spirituosen zu beanstanden. Die Ethylacetatgehalte (Spanne von n.n. bis 453 µg/kg) korrelierten sehr deutlich mit den sensorischen Eindrücken: Je intensiver die sensorische Wahrnehmung der Früchte war, aus denen die Brände destilliert wurden, desto höher lag der Ethylacetatgehalt. Keine Probe wies allerdings eine sensorisch unangenehme Note, geschweige denn einen „UHU-Ton“, auf .

Warencode 40-41 – Honige, Konfitüren, Brotaufstriche u.ä.:

17 Proben - 1 Beanstandung (6 %)

In einer Probe Honig mit Wabe waren bebrütete Waben enthalten. Auch entsprach die Kennzeichnung nicht den Vorgaben gemäß HonigVO.

Warencode 42 – Speiseeis, Speiseis-halberzeugnisse:

57 Proben – 4 Beanstandungen (7%)

Ein Becher Kratzeis mit Zitronengeschmack fiel durch unappetitliches Aussehen und massiven Hefebefall auf.

Warenkode 43 - Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse, ausgenommen Schokoladenwaren:

5 Proben - 1 Beanstandung (20 %)

In einer Probe Erdbeerkekse waren die Zusatzstoffe nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet.

Warenkode 44 – Schokoladen und Schokoladenwaren

331 Proben – 70 Beanstandungen (21 %)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden 15 Bremer und 316 niedersächsische Proben untersucht.

Als Grundlage für die Untersuchung und Beurteilung von Schokoladen und Schokoladenwaren dient die KakaoVO. Dort sind unter anderem die Mindestwerte für wertbestimmende Zutaten festgelegt. Überprüft wurden die Gehalte an Milchfett, Kakao- und /oder Milch-trockenmasse in Milch-, Bitter- und weißen Schokoladen sowie im Schokoladenanteil gefüllter Schokoladen. Mit Schokolade überzogene Früchte wurden auf Fremdfettzusatz untersucht.

Das Angebot an bitteren Schokoladen, die häufig auch unter Verwendung von Edelkakao hergestellt werden, ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Edelkakao, insbesondere aus Südamerika, weist aufgrund der Bodenbeschaffenheit häufig naturbedingt hohe Cadmiumgehalte auf. Rechtsverbindliche Grenzwerte für Cadmium in Schokolade gibt es zur Zeit nicht. Als Beurteilungshilfe können die Richtwerte der Zentralen Erfassungs- und Bewertungsstelle für Umweltchemikalien dienen. Danach liegt der Richtwert für Schokolade bei 0,3 mg/kg. Im Berichtsjahr 2006 wurden bei 46 Schokoladen mit einem Kakaoanteil von 46% bis 85% die Cadmiumgehalte bestimmt. Die ermittelten

Gehalte bewegten sich zwischen 0,01 mg/kg und 0,58 mg/kg. 11 von 15 Proben mit Hinweis auf die südamerikanische Herkunft des Edelkakaos (Mittelwert: 0,35 mg/kg), 9 von 26 Proben ohne oder mit nicht südamerikanischer Herkunftsangabe des Edelkakaos (Mittelwert: 0,24 mg/kg) und keine von fünf Proben ohne Hinweis auf die Qualität des Kakaos (Mittelwert: 0,09 mg/kg) lagen oberhalb des Richtwertes von 0,3 mg/kg.

14 Pralinenproben und eine Zartbitterschokolade wurden auf Pflanzenschutzmittelrückstände geprüft. In zwei Pralinenmischungen wurden Spuren des Insektizids Chlorpyrifos nachgewiesen.

17 Schokoladen mit Zusatz von ganzen oder gehackten Haselnüssen, Mandeln, Rosinen oder Pekanüssen wurden auf ihren Gehalt an Aflatoxinen untersucht. Aflatoxin B1 wurde in sieben Proben (Zusatz: dreimal ganze Haselnüsse, dreimal gehackte Haselnüsse und einmal Pekanüsse) nachgewiesen. Bei zwei Proben lagen die Gehalte im Spurenbereich unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,1 µg/kg Schokolade, die Gehalte der anderen fünf Proben lagen zwischen 0,13 µg/kg und 0,35 µg/kg Schokolade. Berechnet man aus den ermittelten Gehalten den Aflatoxingehalt bezogen auf den Nussanteil, so ergeben sich Werte von 1,2 µg/kg bis 2,6 µg/kg. Somit wurden zum Teil Werte im Bereich der Höchstmenge für Schalenfrüchte festgestellt.

Bestimmte Lebensmittelzutaten können bei einigen Verbrauchern Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unbeabsichtigte Beimischungen gelten nicht als Zutat und müssen somit nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Im Rahmen von zwei Herstellerkontrollen wurden acht Schokoladen ohne Zusatz von Nüssen als Probe entnommen und auf Haselnuss- und Erdnusskontaminationen

untersucht. Erdnussbestandteile wurden in keiner Probe nachgewiesen (Nachweisgrenze: 5 mg/kg). Haselnussbestandteile wurden in den drei Proben des ersten Herstellers nicht, aber in allen fünf Proben des zweiten Herstellers nachgewiesen. Davon war eine Probe mit 900 mg Haselnuss pro kg Schokolade besonders auffällig. Zwar war das Produkt mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ versehen, dennoch sollten entsprechende Kontaminationen auf ein Minimum reduziert werden.

Vier Schokoladenartikel mit Zimtzusatz und eine Schokolade mit Zimtgeschmack wurden auf den Pflanzeninhaltsstoff Cumarin untersucht. In zwei Proben wurde kein Cumarin nachgewiesen. Die Werte der anderen drei Proben lagen zwischen 8 mg/kg und 27 mg/kg. Unter Einbeziehung einer durchschnittlichen täglichen Verzehrsmenge von 50 g Schokolade gelten die Erzeugnisse noch als sicher (weitere Erläuterungen zum Thema „Cumarin in Zimt“ siehe auch Warenkode 47).

Der größte Anteil der Beanstandungen beruht auf Kennzeichnungsmängeln überwiegend nach LMKV und KakaoVO.

Die Mindestvorgaben der KakaoVO bezüglich wertbestimmender Zutaten wurden von allen untersuchten Proben eingehalten. Besonders ausgelobte Gehalte an Kakao- und Milchtrockenmasse wurden in drei Fällen erheblich unterschritten und als irreführend beanstandet. Die Verkehrsbezeichnung oder die Bezeichnung der Füllung war bei sechs Schokoladen-erzeugnissen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Zutatenverzeichnis als irreführend anzusehen. Ein Erzeugnis in Tafelform, das laut Zutatenverzeichnis unter Verwendung von Pflanzenfett und 13,5% Kakaomasse hergestellt wurde und nur mit einer Fantasiebezeichnung versehen war, wurde wegen

irreführender Aufmachung beanstandet. Bei drei Milkschokoladen erfolgten Angaben zum Nährwert nicht im Rahmen der Nährwertkennzeichnung, sondern im Zutatenverzeichnis. Die dort aufgeführten Glukosewerte wurden aufgrund zu niedriger Gehalte als irreführend beanstandet.

Aufgrund von Ungezieferbefall erwies sich eine Pralinenmischung als nicht zum Verzehr geeignet. Erheblich im Wert gemindert waren vier nicht sachgemäß gelagerte Schokoladenwaren, die mit Verformungen, starker Fettreifbildung oder eingetrockneter Füllung in den Verkehr gebracht wurden.

Bei drei Schokoladenartikeln war die Verwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe zu beanstanden. Zwei Milkschokoladen wurden mit Ethylvanillin aromatisiert und die Masse einer weißen Schokolade war mit den Farbstoffen E 100 und E 132 eingefärbt.

Ein Fruchtspieß enthielt in der als Kuvertüre bezeichneten Überzugsmasse neben Kakaobutter auch laurinsäurehaltiges Fett.

Warenkode 45 – Kakao

43 Proben – 3 Beanstandungen (7 %)

Bei kakaohaltigen Getränkepulvern wurden die Mengenangaben des Kakaopulvers und die Angaben zur Nährwertkennzeichnung kontrolliert. Die ermittelten Gehalte lagen im Rahmen der Toleranz für technologische Schwankungen. Zu beanstanden waren nur Kennzeichnungsmängel.

Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke:

250 Proben – 14 Beanstand. (6 %)

Von den untersuchten Proben stammten 41 aus Bremen, 209 Proben wurden im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen in's LUA eingesandt. Insgesamt wurden 14 Beanstandungen ausgesprochen.

Insgesamt wurden 30 Kaffeeproben (28 Röstkaffees und zwei lösliche Kaffees) auf Acrylamid untersucht (Mittelwert von 28 Röstkaffees = 240 µg/kg). Nur in einer Probe war der Signalwert von 370 µg/kg für Röstkaffee mit 515 µg/kg deutlich überschritten. In 2004 lagen noch 16 %, in 2005 keine der untersuchten Proben oberhalb des Signalwertes. Die beiden Proben löslicher Kaffees lagen im Mittel bei 625 µg/kg und somit unter dem Signalwert von 1000 µg/kg.

Ein rechtsverbindlicher Acrylamid-Grenzwert ist noch nicht festgelegt. Wegen offener toxikologischer Fragen sind Signalwerte und ein Minimierungskonzept vereinbart worden. Der Gehalt in Lebensmitteln soll, soweit technologisch machbar, abgesenkt werden, da Acrylamid für den Menschen als möglicherweise mutagen (erbgutschädigend) bzw. krebserregend eingestuft wird. Bei Überschreitung des Signalwertes wird der betroffene Hersteller aufgefordert, unverzüglich geeignete Maßnahmen zur Reduzierung der Gehalte zu ergreifen. Die Wirksamkeit der Maßnahmen und die betrieblichen Eigenkontrollsysteme werden durch entsprechende Nachkontrollen der Behörden überprüft.

Es wurden auch 11 Proben Kaffeeersatzprodukte, sogenannte Land- und Kornkaffees, auf Acrylamid untersucht. Dabei lagen fünf Proben eines Marktführers mit 1010 µg/kg direkt am Signalwert (910 bis 1070 µg/kg). Eine weitere Marke lag mit 510 (370 bis 590

µg/kg) nur halb so hoch. Als Erklärung können die Rohstoffauswahl oder die Röstverfahren dienen. Zwei weitere Proben wiesen mit 490 mittlere und mit 1790 µg/kg einen sehr hohen Gehalt auf, bei dem der Hersteller zu Minimierungsmaßnahmen aufgefordert wurde.

19 kaffeehaltige Getränkezubereitungen und Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee enthielten die deklarierten Gehalte an Coffein bzw. die gemäß der Deklaration errechneten Kaffeezusätze (75 bis 129 % des errechneten Solls).

Auffällig waren fünf Proben Kaffeegetränke mit Milch, die neben der Zutat Kaffee (ca. 50 % aus löslichem Bohnenkaffee) weiter hinten in der Zutatenliste nochmals löslichen Bohnenkaffee aufführten und mit ca. 150 % Coffein deutlich mehr als andere Getränke enthielten. Der Zweck dieser Doppelnennung ist fraglich und lässt den Verbraucher im Unklaren über den tatsächlichen Coffeingehalt.

Zwei Proben wurden wegen fehlender Mengenangaben nach § 8 Abs. 1 LMKV beanstandet. Die Werbeaussagen wie „Doseninhalt entspricht zwei starken Tassen Kaffee“ entsprach nicht immer den gefundenen Werten, der Coffeingehalt lag deutlich niedriger (56 bis 84 %).

60 Proben Röstkaffee und Kaffeeextrakte wurden auf das Mykotoxin Ochratoxin A (= OTA) untersucht. Bei keiner Probe wurde die Höchstmenge überschritten. Der Mittelwert lag mit 0,51 µg/kg sehr niedrig, der höchste Wert bei 1,94 µg/kg, in 25 Proben war OTA nicht nachweisbar.

Zwei Kaffeesurrogate wiesen mit je 0,8 µg/kg Ochratoxin ebenfalls sehr geringe Werte auf.

Kritisch anzumerken ist wie im Vorjahr, dass die Höchstmengen für OTA aus der Mykotoxin-HöchstmengenVO entsprechend der geänderten Kontaminanten-HöchstgehaltVO (früher

VO (EG) Nr. 466/2001, heute Nr. 1881/2006) von 3 µg auf 5 µg je kg Röstkaffee und von 5 µg auf 10 µg je kg löslicher Kaffee hochgesetzt worden sind. Dieses Anheben der Höchstmengen ist durch unsere und andere Analyseergebnisse nicht zu rechtfertigen. Bereits 95 % der Proben in 2004 und 100 % der Proben in 2005 und 2006 unterschritten die „alten“ niedrigeren Höchstmengen deutlich.

Dazu wird im Bericht zum „Lebensmittel Monitoring 2004“ auf Seite 49 folgendes ausgeführt: „Die von der EU festgesetzte Höchstmenge wird in keinem Fall erreicht und erscheint als zu hoch, um den Verbraucher vor höher kontaminierten Produkten zu schützen.“ Unnötig hoch angesetzte Höchstmengen hindern ggf. einzelne Industriebetriebe daran, alle Maßnahmen zu ergreifen, um die Kontaminanten weiter zu reduzieren. Die Kaffeeindustrie hatte schon jahrelange Bemühungen zur Reduktion der OTA-Gehalte bei Ernte, Verarbeitung, Lagerung und Transport unternommen, die eine deutliche Verminderung der Gehalte bei den Produkten ergaben. Es wäre schade, wenn das in weiten Bereichen erlangte gute Niveau nicht erhalten bliebe.

32 Proben wurden auf Furane untersucht. Die Werte lagen im Mittel bei 18 µg/l Kaffeegetränk nach Zubereitung gemäß Anleitung der Hersteller (meist 5 g/150 ml) und sind stark von der Zubereitungsart abhängig (z.B. haben Espressos höhere Gehalte als Filterkaffees). Furane werden während des Röstprozesses gebildet und stehen im Verdacht, Krebs zu erzeugen sowie das Erbgut zu schädigen. Aufgrund zu geringer Daten gibt es weder Höchstmengen noch einen ADI-Wert. Die gefundenen Gehalte werden nach derzeitigem Kenntnisstand aber als unproblematisch eingestuft.

29 entkoffeinierte Kaffees wurden auf Lösemittelrückstände (Dichlormethan) untersucht,

die nach der Entkoffeinierung als Spuren im Kaffee enthalten sein können. In 28 Proben waren keine Spuren zu finden, eine Probe wies mit 0,22 µg/kg einen sehr geringen Gehalt unterhalb der Höchstmenge von 2 µg/kg auf.

Zu Beanstandungen kam es in insgesamt 14 Fällen. Sechs Proben wiesen Kennzeichnungsmängel in Bezug auf eine unvollständige Angabe des MHD, fehlende Loskennzeichnung und zu kleine und unleserliche Schrift (8 mm) auf. Hier fielen wie auch schon im Vorjahr insbesondere die Kaffeegetränke negativ auf. Drei Proben kaffeehaltige aromatisierte Getränkepulver mussten wegen fehlender Mengenangaben zu besonders hervorgehobenen Zutaten beanstandet werden.

Sechs Proben wurden wegen Irreführung beanstandet, weil Kennzeichnung und Abbildung auf Zutaten hinwiesen, die jedoch gar nicht zugesetzt waren.

Warenkode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse:

361 Proben - 54 Beanstandungen (15 %)

Von den untersuchten Proben stammten 40 aus Bremen, 321 aus Niedersachsen. Insgesamt wurden 54 Proben beanstandet.

Folgende Produkte wurden untersucht: schwarze und grüne Tees, aromatisierte Schwarztees, Früchte- und Kräutertees („Stilltees“), Yogi-Tees und Ayurveda-Tees, teeähnliche Erzeugnisse mit Früchten, Gewürzen und Aromen („Weihnachtstees“) und zimt-haltige Teeerzeugnisse.

Geprüft wurden die Einhaltung der „Leitsätze für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“ der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, sowie die Kennzeichnung, der Gehalt an Rückständen (Pestizide), Kontaminanten (Schwermetalle)

und unerwünschten natürlichen Stoffen (Cumarin in Zimttees). Auch wurden mikrobiologische Parameter sowie die Coffeingehalte analysiert.

Ein Sonderprogramm galt der Untersuchung auf Cumarin, das in Zimt in gesundheitlich bedenklichen Mengen auftreten kann.

Der mit den Herstellern vereinbarte Warnhinweis für Still- und Kindertees: „nur mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen“ war auch häufig bei Schwarztees und teeähnlichen Erzeugnissen vorhanden.

Im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings wurden 30 Teeproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Sie wiesen, genau wie weitere Schwarz- und Grüntees, keine erhöhten Rückstandsgehalte auf. Ausnahme war ein grüner Chinatee, der mit 0,23 mg/kg Imidacloprid eine Höchstmengenüberschreitung aufwies.

Die Untersuchung von entkoffeinierten Tees ergab ebenfalls keinen Hinweis auf Rückstände von Lösemitteln, die zur Entkoffeinierung zum Einsatz kommen.

Die Untersuchung von Fenchel-, Anis- und Kamillentees („Stilltees“), von Früchte- und Kräutertees („Kindertees“), sowie von Yogi- und Ayurveda-Tees auf ihren mikrobiellen Status ergab keine Auffälligkeiten.

Von 24 auf Blei und Cadmium untersuchten Proben Früchte-, Kräuter- und Wintertees wies 1 Probe erhöhte Bleigehalte von 8,9 µg/l im Teeaufguss auf (im Mittel 4,5 µg/l) auf. Der Übergang in den Teeaufguss ist matrixabhängig mit ca. 5 % bis 19 % niedrig. Die Werte lagen bei Blei mit 2,6 bis 8,9 µg/l Tee deutlich unter der derzeitigen Höchstmenge für Trinkwasser (0,025 mg/l). Ab 01.01.2008 gilt allerdings eine mit 10 µg/l Trinkwasser niedrigere Höchstmenge.

Die Cadmiumgehalte waren im Teeaufguss sehr niedrig (20 von 24 Proben lagen unter der Bestimmungsgrenze von 0,1 µg/l). Der höchste Wert lag mit 0,99 µg/l deutlich unter der für Trinkwasser vorgesehenen Höchstmenge von 5 µg/l.

Vergleichbar zu den letzten Berichtsjahren waren auch 2006 wieder häufig irreführende Angaben und Aufmachungen bei aromatisierten Tees, teeähnlichen Erzeugnissen und Zubereitungen zu finden, so z. B. bei Früchte-teegetränken und „Ice-Teas“. In 17 Fällen entsprachen die hervorgehobenen bildlichen Darstellungen und Kennzeichnungen nicht dem Inhalt des Produktes. Die Leitsätze für Tee schreiben vor, dass die Abbildungen dem Inhalt entsprechen müssen, Aromatisierungen keine Zutaten vortäuschen dürfen und die Geschmacksrichtung anzugeben ist. Jedoch sind auf den Verpackungen häufig Vanilleschoten und -blüten oder diverse Früchte und z.B. Schokoladestückchen neben Teetassen und Früchteteegläsern abgebildet (aromatisierte Tees, Früchtetees, Eistees und Zubereitungen für teeähnliche Getränke) und wecken damit die Erwartung, dass diese im Produkt enthalten seien. Den Produkten waren jedoch lediglich Aromen zugesetzt worden. Diese Problematik wird deshalb 2007 zur grundsätzlichen lebensmittelrechtlichen Klärung dem „Arbeitskreis der Lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder und des Bundes“ (ALS) vorgestellt.

Drei „Schlankheitstees“ wurden wegen Verstoß gegen die NährwertkennzeichnungsVO und aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

15 weitere Tees und teeähnliche Erzeugnisse wiesen kleinere, z. T. aber auch gravierende Kennzeichnungsmängel auf. Dies reichte von fehlenden oder fehlerhaften Angaben des

Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Loskennzeichnung, über unzureichende Verkehrsbezeichnungen und Zutatenlisten bis hin zum Fehlen jeglicher Kennzeichnung in deutscher Schrift. Ein aromatisierter Tee enthielt Gespinste und wurde als ekelerregend und nicht verkehrsfähig beurteilt.

Nach wie vor werden Tees und teeähnlichen Erzeugnissen Stoffe zugesetzt, die in größeren Mengen arzneilich wirksam sind und auch eine Zulassung als Arzneimittel haben. Zwischen den Herstellern und dem Teeverband auf der einen Seite und den Überwachungs- und Untersuchungsämtern auf der anderen Seite herrschen zur Bewertung unterschiedliche Auffassungen.

In der sogenannten Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetees (WKF-Liste) werden viele Erzeugnisse mit arzneilicher Wirkung den teeähnlichen Erzeugnissen gleichgestellt oder als Zutat, z. T. mit Mengenbegrenzung, für verkehrsfähig erklärt. Die Überwachungsämter und andere staatliche Stellen sowie Verbände haben diese Vorgehensweise deutlich kritisiert und in der sogenannten ALS-Liste sinnvolle, an den Inhaltsstoffen orientierte Einordnungen vorgenommen (siehe DLR 98 Jg. Heft 2, 2002, S. 35 ff). Etliche Produkte aus der WKF-Liste werden vom ALS und der Arzneimittelüberwachung eindeutig als Arzneimittel eingestuft und sind, wenn sie pharmakologisch wirksam sind oder Nebenwirkungen haben, weder als Lebensmittel noch als Zutat verkehrsfähig.

Zu diesen arzneilich wirksamen Stoffen gehören z. B. Ginseng, Ginkgoblätter, Johanniskraut, Mistelkraut, Erdrauchkraut, Frauenmantelkraut und Myrtenblätter. Aufmachung und Werbung dieser Proben sind oft geeignet, beim Verbraucher die Erwartung zu wecken, dass diese Stoffe einen arzneilichen Zusatz-

nutzen haben. Bei weiteren Zutaten hat sich noch keine gefestigte Verkehrsauffassung gebildet, da sie (je nach Gehalt und Aufmachung) sowohl Arzneimittel- als auch Lebensmitteleigenschaften aufweisen. Dazu gehören unter anderem Ruhrkraut und Ritterspornblüten.

Weitere exotische Zutaten wie Zweizahnkraut und Catuabo sind hier nicht als Lebensmittel(zutat) bekannt und bedürfen vor dem Inverkehrbringen einer Zulassung als neuartige Lebensmittel oder des Nachweises, dass sie schon vor 1997 in nennenswerten Mengen in der EG im Verkehr waren und keine gesundheitliche Probleme bereiten.

Die Hersteller selbst geben an, diese Stoffe (Ginseng, Ginkgo, Johanniskraut usw.) dem Lebensmittel zur geschmacklichen Abrundung zuzusetzen. Dies wirkt wenig überzeugend, wenn nur kleine Mengen dieser Stoffe neben kräftiger Aromatisierung mit anderen Aromen eingesetzt werden. In größeren Mengen dürfen diese Zutaten nicht zugesetzt werden, da sie dann arzneilich wirksam wären und /oder Nebenwirkungen hervorrufen könnten, was ihre Verkehrsfähigkeit ausschließt. Eine geschmackliche Abrundung ist auch mit anderen, nicht arzneilich wirksamen, Ausgangsstoffen möglich.

Auch die Kennzeichnung derartiger Produkte ist umstritten. Eine Hervorhebung außerhalb der Zutatenliste wird abgelehnt, da dies als verdeckter Hinweis auf die Arzneimitteleigenschaft gewertet wird.

In diesen Fragen sind der Gesetzgeber und die Verbände gefordert, für mehr Klarheit auf beiden Seiten zu sorgen. Die Fragestellung wird deshalb ebenfalls dem ALS zur lebensmittelrechtlichen Klärung vorgestellt.

24 Teeerzeugnisse mit der Zutat Zimt wurden auf den unerwünschten Begleitstoff Coumarin

geprüft. Cumarin ist natürlicher Bestandteil des Zimts, kann aber, wenn er über längere Zeit oberhalb der akzeptablen täglichen Aufnahmemenge von 0,1 mg/kg Körpergewicht (=TDI-Wert) verzehrt wird, zu reversiblen Leberschäden führen.

In 13 von 24 Proben wurde kein Cumarin nachgewiesen, in 11 Erzeugnissen lagen die Werte zwischen 0,8 und 8,6 mg im Liter Teeaufguss. Bei sieben Proben mit hohen Gehalten wurde der Hersteller aufgefordert durch Prüfung der Rezeptur und Auswahl der Zimt-Rohware die Cumarinwerte deutlich zu senken. Nur Cassiazimt weist sehr hohe Cumarinergehalte auf und sollte durch unbelasteten Ceylonzimt ersetzt werden. Der Erfolg der Maßnahmen soll durch die Überwachung überprüft werden.

Warenkode 49 – Diätetische Lebensmittel:

32 Proben – 7 Beanstandungen (22 %)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden neun Bremer und 23 niedersächsische Proben untersucht.

Bei Schokoladenerzeugnissen für Diabetiker wurden die Angaben zur Nährwertkennzeichnung kontrolliert. Bei einer Probe entsprachen die ermittelten Gehalte nicht den Angaben auf der Packung. Zwei Proben wurden ohne die erforderliche Kenntlichmachung „mit Süßungsmittel“ in den Verkehr gebracht. Fehlende Mengenangaben von besonders hervorgehobenen Zutaten waren bei vier Proben zu beanstanden.

Warenkode 50 – Fertiggerichte und zubereitete Speisen:

103 Proben – 19 Beanstandungen (18 %)

Insgesamt 28 Essen aus asiatischen Restaurants und Imbissen wurden auf den Gehalt des Geschmackverstärkers Glutaminsäure untersucht. Dabei sollte der Grenzwert von 10 g/kg aus der Zusatzstoffzulassungs-VO und die Kenntlichmachung auf der Speisekarte überprüft werden.

54 % der Proben wurden beanstandet. Bei 13 war der Grenzwert z. T. deutlich überschritten, bei 12 lag der Glutaminsäuregehalt zwar unter dem Grenzwert aber es gab keinen Hinweis auf den Einsatz des Geschmackverstärkers in der Speisekarte.

Eine türkische Pizza wurde aufgrund einer eingebakenen Kellerrassel als Ekel erregend beurteilt. Ein bei einer Tankstelle entnommenes belegtes Brötchen mit sichtbarem Schimmelbefall wurde als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Warenkodes 52, 53 - Gewürze, Würzmittel u.ä.:

42 Proben - 7 Beanstandungen (17 %)

Den Hauptbeanstandungsgrund bei den Gewürzen stellte, ähnlich wie bei den anderen Warengruppen, eine unzureichende Kennzeichnung der Produkte dar. Bei drei Proben war das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht korrekt angegeben worden, bei zwei Proben fehlte eine deutsche Kennzeichnung und bei zwei weiteren Probe fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe. Höchstmengenüberschreitungen an Aflatoxinen wurden nicht festgestellt.

Warenkode 57 – Zusatzstoffe:

1 Probe – keine Beanstandung

Warenkode 59 – Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser:

20 Proben – 13 Beanstandungen (65%)

Die auffallend hohe Beanstandungsquote resultierte aus der Tatsache, dass es sich bei den Proben überwiegend um Verdachts- und Beschwerdeproben handelte. So sind nahezu 100 % der Mineralwässer mit osteuropäischer Herkunft u. a. aufgrund ihrer gesundheitsbezogenen Werbeaussagen zu beanstanden. Weiterhin fielen drei von drei Proben aus aufgestellten Wasserspendern durch ihre erhöhte Keimzahl auf.

Warenkodes 82 bis 86: Kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände:

1 Probe – keine Beanstandung

Warenkode 95 – Tupferproben

290 Proben

Im Rahmen eines Sonderprogramms wurde von Februar bis Dezember 2006 der Hygienestatus von 126 Betrieben (Restaurants, Imbiss, Kioske) erhoben. Dazu wurden Tupferproben von gereinigten und ungereinigten Flächen genommen. Jeweils drei Tupfer wurden zur Bestimmung der aeroben Keimzahl und der Zahl an Enterobacteriaceen eingesetzt, je ein Tupfer um das Vorhandensein von Salmonellen und Listerien zu ermitteln. Hinsichtlich der aeroben Keimzahl waren 40% der beprobten Flächen mit mehr als 100 KbE/cm² kontaminiert. Die Untersuchung der gereinigten Flächen ergab bei 29% der Tupferproben erhöhte Kontaminationen. Näheres zur Bewertung der Ergebnisse und zur Einschätzung der Gesamtsituation lesen Sie im Kapitel 2.1.1.

2.3.2 Ergebnisse Produktübergreifender Untersuchungen

Pflanzenschutzmittel

Nach Einführung der Quechers-Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln konnte im Jahr 2006 das Untersuchungsspektrum um weitere 50 Parameter erweitert werden. Das Kürzel Quechers steht für „Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged, Safe“ und beschreibt eine, wie die Bezeichnung andeutet, neue schnelle und kostengünstige Methode zur Bestimmung von Pestiziden insbesondere in fettfreien Matrices. Im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden erlaubt Quechers eine schnelle Probenvorbereitung für die GC /MS- beziehungsweise LC /MS-Bestimmung der gängigsten Pestizide.

Die Ergebnisse der Untersuchungen sind im Kapitel 2.1.4 (Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“) aufgeführt.

Mykotoxinuntersuchungen

Mykotoxine sind niedermolekulare Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen, die bei Mensch und Tier bereits in geringsten Mengen giftig wirken. Sie entstehen bei ungünstigen Bedingungen bereits auf dem Feld oder bei der Lagerung, beim Transport oder der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln. Hohe Mykotoxingehalte können akut toxisch wirken, z.B. durch ihren Einfluss auf das Zentral-

nervensystem oder das Immunsystem. Manche Toxine wirken zudem krebserregend oder können bei chronischer Aufnahme Organschäden verursachen. Zu den für die Lebensmittelsicherheit relevanten Verbindungen gehören derzeit Aflatoxine (v.a. Nüsse, ölhaltige Samen, Gewürze), Patulin (Kernobst), Ochratoxin A (Kaffe, Gewürze, Trauben, Getreide), die Fusarien-Toxine Deoxynivalenol /Zearalenon /Fumonisine (Getreide) und Mutterkornalkaloide (Getreide).

- Aflatoxine

Im Jahr 2006 wurden insgesamt 118 Proben Nüsse, Trockenfrüchte und Gewürze auf ihren Gehalt an Aflatoxinen untersucht. Besonders unauffällig waren dabei die Gehalte in den Trockenfrüchten. Bei den Pistazien hingegen waren drei von zehn Proben aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen nicht zum Verzehr geeignet.

Wie bereits unter dem Warenkode 44 angeführt wurden in knapp 30 % aller untersuchter Nusschokoladen Aflatoxine nachgewiesen. Bezieht man die Werte auf den reinen Nussanteil, so ergeben sich Aflatoxingehalte, die im Bereich der Höchstmenge für Nüsse liegen. Ähnliches wurde bei Gewürzzubereitungen bzw. Würzen mit Paprika- oder Chilianteil beobachtet. Werden die Aflatoxingehalte nicht auf das zusammengesetzte Gewürz sondern nur auf die jeweilige Zutat, z.B. Paprikapulver, bezogen ergeben sich deutlich erhöhte Gehalte verglichen mit reinen Gewürzen.

- Ochratoxin

Ochratoxin wurde in 60 Proben Kaffee, 28 Weinproben sowie in drei dunklen Schokoladen untersucht. Die Befunde waren allesamt unauffällig (siehe auch Warenkode 33 und 46).

- Deoxynivalenol

Um Daten über die Belastung der Nahrung mit Deoxynivalenol zu sammeln, wurden 38 Proben Brot, Getreide und Getreideerzeugnisse untersucht. In keiner Probe wurde die Höchstmenge von 500 µg/kg auch nur annähernd erreicht.

Untersuchungen zur Einfuhrkontrolle

- Nüsse und Trockenfrüchte auf Aflatoxine

Für 11 Importproben (Haselnüsse, Erdnüsse, Feigen und Pistazien) bestand Vorführpflicht. Zwei der vier Proben Pistazien enthielten das Aflatoxin B₁ mit Gehalten über der zulässigen Höchstmenge von 2,0 µg/kg.

- Gewürzproben (Paprikapulver, Chili- und Currypulver) auf Azofarbstoffe wie Sudanrot

12 Importproben mit Vorführpflicht waren unauffällig.

Leichtflüchtige Verbindungen in Lebensmitteln

Neben den Routineuntersuchungen auf Pestizide und Mykotoxine wurde im Jahr 2006 ein Schwerpunkt auf die Untersuchungen von leichtflüchtigen Verbindungen in Lebensmitteln gelegt. Mittels Headspace/GCMS wurden Ethylacetatgehalte in Obstbränden ermittelt, Restlösemittel z.B. Dichlormethan in entcoffiniertem Kaffee bestimmt sowie im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) Furangehalte in zubereitetem Kaffee (Untersuchungsergebnisse siehe auch Warenkodes 37 und 46).

Acrylamid-Untersuchungen

Bei Acrylamid handelt es sich um ein toxisches Reaktionsprodukt, welches beim Backen, Braten, Rösten, Grillen oder Frittieren im Lebensmittel selbst entstehen kann. Ausgangsstoff der Reaktion ist Asparagin - eine Aminosäure; Acrylamid bildet sich daraus als Nebenprodukt der sogenannten Maillardreaktion bei der Erhitzung Stärke-haltiger Lebensmittel wie Kartoffeln oder Getreide. Aus Tierversuchen sind verschiedene gesundheitsschädliche Wirkungen bekannt. So kann Acrylamid die Nerven schädigen und Krebs auslösen.

Am LUA Bremen werden im Rahmen der amtlichen LMÜ seit 2003 Acrylamid-Untersuchungen durchgeführt. Liegt das Ergebnis für ein Produkt über einem vom BVL festgelegten Signalwert, so nimmt der LMTVet einen Dialog mit dem betroffenen, ortsansässigen Hersteller auf, um zu geeigneten Maßnahmen zur Acrylamid-Minimierung im Produktionsprozess zu gelangen.

Neben 41 Kaffeeproben wurden auch Cornflakes und feine Backwaren auf ihren Gehalt an Acrylamid untersucht. Die größten Differenzen in den Gehalten wurden bei den Braunen Kuchen festgestellt. Die Werte lagen zwischen 390 und 1320 µg/kg. Dabei überschritten drei von fünf Proben die Signalwerte. Die Hersteller wurden aufgefordert, den Gehalt vorsorglich, so weit wie technologisch erreichbar, zu senken.

Weniger auffällig waren die Acrylamidgehalte der Kaffee- und Cornflakesproben (siehe Warenkodex 46).

Werden die Ergebnisse der letzten drei Jahre zusammengefasst zeigt sich, dass das Minimierungskonzept insbesondere bei der industriellen Lebensmittelherstellung greift. Mit Hilfe

anderer Rohstoffe und einer geänderten Temperaturführung gelang es den meisten Unternehmen die Acrylamidgehalte in einem bestimmten Rahmen zu reduzieren. Allerdings ist laut Aussage der Hersteller nun keine weitere Reduzierung mehr möglich, da die Produkte sonst ihren typischen Charakter verlieren. Problematisch wird die Umsetzung des Minimierungskonzeptes scheinbar bei kleineren Handwerksbetrieben, die nicht unbedingt über die gleichen Möglichkeiten zur systematischen Vereinheitlichung ihrer Produktionsprozesse verfügen wie die Industrie. Die Signalwertüberschreitungen der letzten Jahre z.B. bei braunen Kuchen aus „eigener Herstellung“ zeigen keine sinkende Tendenz auf. Dass eine Minimierung der Acrylamidgehalte z.B. in braunen Kuchen theoretisch möglich ist, belegen aber die zum Teil niedrigen Werte von 390 µg/kg.

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

Bei den polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs) handelt es sich um eine Substanzklasse, die aus ca. 250 verschiedenen organischen Verbindungen mit mindestens zwei miteinander verbundenen Benzolringen – sogenannten kondensierten Ringsystemen – besteht. Als Leitsubstanz bei der Analyse dient die Verbindung Benzo(a)pyren, die auch zur Beurteilung des Gesamt-PAK-Gehaltes in Lebensmitteln herangezogen wird. Aufgrund ihrer unterschiedlichen toxikologischen Eigenschaften ist eine Einteilung in „leichte“ (2-4 Ringe) und „schwere“ (5-7 Ringe) PAKs sinnvoll. Obwohl die akute Toxizität gering ist, sind v.a. die „schweren“ PAKs nachweislich krebserregend. PAKs entstehen bei der unvollständigen Verbrennung organischen Materials

und sind überall in der Umwelt vorhanden. Sie können sich auch bei Herstellungs- und Behandlungsverfahren bilden, bei denen Lebensmittel stark erhitzt oder geräuchert werden.

Im Rahmen des bundesweiten Monitoringprogramms wurden Schokoladen von bremischen Herstellern auf PAKs untersucht. Die ermittelten Gehalte an Benzo(a)pyren als Markersubstanz lagen in allen Proben unter der Bestimmungsgrenze von 0,2 µg/kg. Die geforderten Höchstmengen gemäß VO (EG) Nr. 466/2001 für Fette und Öle liegt bei 2 µg/kg.

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV + Buttergelb

Insgesamt 43 Proben Paprika- und Chilipulver, Gewürzzubereitungen sowie Palmöl wurden auf die nicht zugelassenen Azofarbstoffe hin untersucht. Im Gegensatz zu den Vorjahren konnten im Jahr 2006 erstmalig keine Anwendungen nachgewiesen werden. Das sind erfreuliche Ergebnisse, die sicherlich auf den umfassenden Kontrolldruck im Rahmen der Einfuhr sowie der amtlichen Überwachung zurückzuführen sind.

Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Jahr 2006 wurden in Bremen insgesamt 161 Lebensmittelproben von der Landesmessstelle für Radioaktivität am Institut für Umweltphysik (Fachbereich I der Universität Bremen) auf Radioaktivität hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich um ein breites Spektrum von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft, u.a. auch Meeresfisch, Milch, Milchprodukte, Trinkwasser und Säuglingsnahrung. Alle Messwerte waren nach

gängiger Maßgabe des Strahlenschutzes unbedenklich.

Gentechnik in Lebensmitteln

Die seit April 2004 geltende EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in Lebensmitteln sieht eine Senkung des Grenzwertes um 0,1 % auf jetzt 0,9 % GVO-Anteil vor. Ab diesem Schwellenwert gilt eine Kennzeichnungspflicht für Lebensmitteln, die aus GVO bestehen oder diese enthalten. Anteile, die unterhalb dieser Marke liegen, werden von der amtlichen LMÜ als zufällig sowie technisch unvermeidbar eingestuft und sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Im Berichtsjahr wurden durch den Kooperationspartner LI Braunschweig insgesamt 36 Proben (31 Lebensmittelproben, fünf Saatgutproben) untersucht. Es wurden folgende Gruppen in die Untersuchung einbezogen: Rohmais, Maisgritz, Rapsöl, Sojalecithin, Senföl, Papaya und Reis. Die Lebensmittel wurden auf Bestandteile gentechnisch veränderter Linien der Pflanzengattungen Soja, Mais, Raps und Papaya untersucht. Zudem wurde die Analytik um den Nachweis der nicht zugelassenen Reislinien LLReis601, LLReis62, LLReis06 und BT63 erweitert.

Von den untersuchten Lebensmittelproben wurden bei insgesamt 12 Proben gentechnisch veränderte Bestandteile oberhalb des Schwellenwertes von 0,9% festgestellt. Neun positive Proben standen im Zusammenhang mit dem Import von in der EU nicht zugelassenen gentechnisch veränderten Reislinien. Insgesamt wurden 13 Proben Reis auf das Vorhandensein der spezifischen Gensequenzen untersucht. Dabei wurden in neun der untersuchten Proben Bestandteile der Reislinien LLReis601 bzw. BT63-Reis nachgewiesen.

Aufgrund der fehlenden Zulassung in der EU besteht für diese Linien eine Nulltoleranz. Alle Partien, aus denen diese Proben stammten,

wurden von der betroffenen Firma zurückgerufen.

Tab. 8: Übersicht der Ergebnisse molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmittel- und Saatgutproben

	Lebensmittelproben		Saatgutproben	
	gesamt	positiv	gesamt	positiv
Proben	31	12	5	0
untersucht auf GVO-Sojalinie*	6	1	--	--
untersucht auf GVO-Maislinien*	10	2	4	0
untersucht auf GVO-Rapslinien*	4	0	--	--
Untersucht auf GVO-Reislinien*	13	9	--	--
Untersucht auf GVO-Sonnenblume	--	--	1	0

* Mehrere Proben wurden auf Bestandteile verschiedener gentechnischer Veränderungen hin untersucht. Die Summe der Untersuchungen ist daher höher als die der untersuchten Proben.

Sonstiges

Weitere Aufgabengebiete waren die Untersuchungen diverser Matrices u.a. auf Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Coffein, Theo-

bromin, die Bestimmung von Fettsäuregehalten sowie die Untersuchung von Wasser- und Abwasserproben auf BTX, LHKW, SHKW und Pestizide (vgl. dazu auch Kapitel 7).

2.4 Fleischhygiene

2.4.1 Schlachtzahlen und Untersuchungen

In den Schlachthöfen des Landes Bremen, die der amtlichen Überwachung des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes unterliegen, wurden im Berichtsjahr 2006 323.655 Nutztiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet.

Eine Aufteilung dieser Zahlen erfolgt auf insgesamt drei Standorte. Es ist zum einen die Bremer Schlachthof GmbH in **Bremen-Oslebshausen** mit 224.078 geschlachteten Tieren, die Schlachthof GmbH in **Bremen-**

Nord mit 16.351 geschlachteten Tieren und der Schlachthof **Bremerhaven** mit einer Schlachtung von 83.226 Tieren.

Laut statistischem Bundesamt nahmen die Rinderschlachtungen in Deutschland im Jahr 2006 im Vergleich zum Jahr 2005 leicht um 1,1 % zu. Im Land Bremen nahm die Rinderschlachtung im gleichen Zeitraum um 9,8 % zu. Entgegen dem Bundestrend mit einer Zunahme der Schweineschlachtung um 4,0 % wurde im Bundesland Bremen ein Rückgang um 6,7 % verzeichnet.

Tab. 9: Schlachtzahlen im Bundesland Bremen im Jahr 2006, zum Vergleich Zahlen des Vorjahres in Klammern.

	Bremen-Oslebshausen	Bremen-Nord	Bremen (gesamt)	Bremerhaven	Gesamtsumme
Rinder	25.476 (25.096)	2.559 (2.548)	28.035 (27.644)	51.640 (44.866)	79.675 (72.510)
Schweine	198.602 (214.180)	13.367 (11.382)	211.969 (225.562)	31.586 (35.692)	243.555 (261.254)
Kälber	0 (0)	5 (2)	5 (2)	0 (0)	5 (2)
Schafe	0 (0)	420 (375)	420 (375)	0 (0)	420 (375)

Rinderschlachtung

In **Bremen** wurden von den 28.035 geschlachteten Rindern 151 Tiere, also ca. 0,5 %, als untauglich beurteilt. 1.585 Schlachttierkörper, also 5,6 %, wurden vorläufig beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung /Behandlung zugeführt.

Von den 51.640 in **Bremerhaven** geschlachteten Rindern wurden 332 Rinder, d.h. 0,6 %, als untauglich beurteilt. 1.039 Rinder mussten bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal vorläufig beschlagnahmt werden (2,0% der Tiere) Neben der veranlassten bakteriologischen Untersuchung wurden die beschlagnahmten Tiere auf Teilschäden, abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung und weitere substantielle Mängel untersucht.

Von der Gesamtzahl der geschlachteten Rinder wurden 35 Tiere aus Polen und 33 Tiere aus Lettland angeliefert.

- Rückstandsuntersuchung

172 Rinder aus Bremen und 264 Rinder aus Bremerhaven wurden planmäßig auf Hemmstoffe oder weitere Stoffe nach dem nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP) untersucht. Im Rahmen dieser Untersuchung gab es im vergangenen Jahr keinen Nachweis einer pharmakologisch wirksamen Substanz. Während die Hemmstoffuntersuchungen vom LUA Bremen vorgenommen werden, führt alle weiteren Analysen dazu das Niedersächsische LAVES im VI Oldenburg und im VI Hannover durch. Lediglich bei einem Rind in Bremen wurde ein positiver Befund im Rahmen der Stichprobenuntersuchung bei den Hemmstoffen verzeichnet. Der Tierkörper und die inneren Organe wurden gemäß der FIHV, Anlage 1 Kap. IV Nr. 10.5 beurteilt, d.h. der Tierkörper wurden als genusstauglich und die

inneren Organe als untauglich beurteilt. Das für den Ursprungsbetrieb örtlich zuständige Veterinäramt wurde zur weiteren Verfolgung informiert. In Bremerhaven wurde kein Tier hemmstoffpositiv getestet.

- Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen bei 100 Rindern aus Bremen und einem Rind aus Bremerhaven eingeleitet, d.h. bei 0,12 % der Schlachtrinder. Überwiegend handelte es sich bei den bakteriologisch untersuchten Rindern um Kühe. Die Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen erbrachten neben stark erhöhten unspezifischen Keimgehalten in der Muskulatur und den Organen auch den Nachweis obligat anaerober grampositiver Stäbchen (Clostridien), von Streptokokken und Pasteurellen. Bei drei Tieren wurde die Diagnose Leukose gestellt, auch dieser Befund wurden den örtlich zuständigen Veterinärämtern zur weiteren Abklärung übermittelt.

- Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen des Rinderbandwurmes (*Cysticercus bovis*) des Menschen (*Taenia saginata*) wurden in Bremen 78 Rinder, in Bremen-Nord 12 Rinder und in Bremerhaven 39 Rinder als schwachfinnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt. Die Diagnose Schwachfinnigkeit wurde bei 79 Kühen, 37 Färsen, zwei Ochsen und 11 Bullen gestellt. Ein Rind wurde wegen Starkfinnigkeit untauglich beurteilt.

- Testung auf BSE

Im Jahre 2006 wurden im Land Bremen 49.060 BSE-Tests (Bremen: 10.936; Bremen-Nord: 682; Bremerhaven: 37.442) veranlasst.

Darin enthalten sind alle Tiere, die aufgrund ihres Alters pflichtgemäß untersucht wurden, sowie freiwillig getestete Tiere, die keine 30 Monate alt waren. Die Durchführung der BSE-Tests von über 30 Monate alten Rindern ist in der BSE-Untersuchungsverordnung festgelegt. Durch eine Anhebung des in der VO festgelegten Testalters von 24 auf 30 Monate erfolgte die Anpassung an das geltende EU-Recht.

Im vergangenen Jahr wurde durch die Analyse des Friedrich-Löffler-Instituts ein hier erhobener BSE-Befund bestätigt. Es wurden in der Folge alle erforderlichen Maßnahmen gemäß der BSE-Untersuchungsverordnung ergriffen. Bei dem betroffenen Tier handelte es sich um ein Rind, das aus dem niedersächsischen Umland zur Schlachtung in das Bundesland Bremen verbracht worden war.

Schweineschlachtung

Im Jahr 2006 kamen im Bundesland Bremen 9.476 Schweine aus EU-Mitgliedsstaaten zur Schlachtung. Die Anlieferungen aus den Niederlanden, Dänemark und Schweden erfolgten zwischen März und Juni des Berichtsjahres. Von den 211.969 Schlachtschweinen in Bremen wurden 254 Schweine für untauglich befunden. In Bremerhaven waren von den 31.586 Schweinen 38 Tiere untauglich, was jeweils einem Anteil der geschlachteten Tiere von 0,1 % entspricht.

2006 wurden bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal in Bremerhaven und Bremen 5.610 bzw. 2,3 % der Schlachtschweine vorläufig beschlagnahmt und anschließend weiteren Untersuchungen unterzogen, z. B. auf abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung. Dies liegt im

Größenbereich der vergangenen Jahre. Des Weiteren wurden bakteriologische Untersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände veranlasst.

- Rückstandsuntersuchung

885 Schweine bzw. 0,4 % der Schlachttiere wurden in Bremen auf Hemmstoffe untersucht. In Bremerhaven wurde diese Untersuchung für 120 Schweine bzw. 0,38 % der Schlachtschweine eingeleitet. Bei zwei Schweinen wurden Hemmstoffe im Nierengewebe nachgewiesen. Untersuchungen auf Grundlage des NRKP wurden bei 139 Schlachtschweinen durchgeführt. Alle Befunde aus dem NRKP waren negativ.

- Bakteriologische Untersuchung

Im Land Bremen wurden 59 Schlachtschweine bakteriologisch untersucht. Die bakteriologischen Labortests gemäß der VO (EU) 854 /2004 stellen ein wichtiges Instrument zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes dar.

- Untersuchung auf Geschlechtsgeruch

654 Schlachtschweine wurden aufgrund von Geschlechtsgeruch als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und in einen zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieb überführt. Von den zunächst beanstandeten 902 Tieren (Zwitter, Kryptorchiden) konnten 296 nach weitergehenden Untersuchungen als tauglich beurteilt werden.

- Trichinenuntersuchung

Alle Schlachtschweine wurden der Untersuchung auf Trichinen gemäß der VO (EU) 2075/2005 mit der Digestionsmethode unterzogen. Bei 35 Wildschweinen wurde ebenfalls

die Trichinenuntersuchung durchgeführt. Es

wurden keine Trichinen nachgewiesen.

2.4.2 Transporte

Im Jahr 2006 sind in Bremerhaven 6.260 Tiertransporte registriert worden, in Bremen wurden 4.934 Tiertransporte gezählt. Die Überprüfung der Transportbedingungen obliegt den vor Ort tätigen amtlichen Tierärzten. Im Rahmen der amtlichen Schlacht tieruntersuchungen wurden 2006 für 58 Schlachtrinder wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen. Bei Schlachtschweinen wurde diese Anordnung in 33 Fällen getroffen. Die betroffenen Tiere wurden getötet und unschädlich beseitigt. 127 Schweine und 13 Rinder wurden bereits tot

angeliefert und ebenso der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

Für Fleischtransporte wurden im Berichtszeitraum im Land Bremen insgesamt 1.082 amtliche Bescheinigungen erstellt, hierzu gehören Genusstauglichkeitsbescheinigungen, Veterinärzertifikate für Drittländer und BSE-Bescheinigungen. Dabei beträgt der Anteil der für den Export in die Russische Föderation erstellten Vorlaufatteste und Atteste 45 %. Dieses Zertifizierungssystem wird von Seiten der EU-Kommission immer wieder überprüft.

2.4.3 Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

In den drei Zerlegebetrieben, die den bremischen Schlachthöfen räumlich angegliedert sind, wurden im Berichtsjahr 604 Betriebskontrollen durchgeführt. Im Oktober des Jahres 2006 nahm ein Zerlegebetrieb, der dem Schlachthof Bremen-Nord angegliedert ist, nach Umbaumaßnahmen und erneuter Zulassung seine Tätigkeit auf. Von hier aus wird insbesondere der regionale Markt beliefert.

Des weiteren gehört die Überprüfung der Eigenkontrollmaßnahmen in den Schlacht- und Zerlegebetrieben zu den durchgeführten amtlichen Kontrollmaßnahmen. Dies umfasst die

Bewertung der Hygienekontrollen, die Überprüfung der Systeme zur Rückverfolgbarkeit, die Personalschulungen und die Schulungen zum Infektionsschutzgesetz. Des weiteren werden die installierten HACCP-Systeme sowie die Pläne zum Krisenmanagement kontrolliert.

Im Zusammenhang mit dem sogenannten Gammelfleischskandal wurden zusätzliche Überprüfungen der den Schlachthöfen angeschlossenen Kühlhäuser durchgeführt. Hier konnten keine Beanstandungen festgestellt werden.

2.4.4 Fachgebiet Fleischhygiene im Referat 32

Noch ein Wort zum „Gammelfleisch“!

Bremen ist auch im Berichtsjahr von den Geschehnissen um die in verschiedenen Ländern aufgedeckten sogenannten Fleischskandale nur indirekt und ganz am Rande berührt worden. Die Folgen konnten mit der normalen Arbeitsroutine erledigt werden. Trotzdem noch ein Wort in dieser Sache.

Unter der Schlagzeile „Gammelfleisch“ ist im Zusammenhang mit dem bayerischen Skandal um tiefgefrorenes Fleisch im August und September 2006 weniger verdorbene als vielmehr überlagerte und teilweise umetikettierte Ware zu verstehen. Dabei wurde die für den gewerblichen Bereich empfohlene Lagerdauer zum Teil erheblich überschritten. Eine solche Überlagerung allein führt bei ordnungsgemäß frisch eingefrorener Ware nicht zwangsläufig zum Verderb. Geflügelfleisch sollte im Privathaushalt im allgemeinen nicht länger als sechs Monate, Schweinefleisch nicht länger als neun bis 12 Monate und Rindfleisch nicht länger als 12 bis 18 Monate eingefroren gelagert werden.

In diesem Zusammenhang wurde aber auch ein anderer Warenkreislauf näher unter die Lupe genommen. Es gehört offenbar zu den kriminellen Machenschaften der schwarzen Schafe der Fleischbranche, nicht mehr frische bzw. auch nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmte Rohmaterialien tiefgefroren zu lagern, anstatt sie möglichst auf dem kürzesten Wege der endgültigen Verwendung zuzuführen. Das neue europäische Recht über die tierischen Nebenprodukte, die nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, hat neue legale Möglichkeiten des Handels in diesem Bereich geschaffen. Einige wenige Marktbeteiligte

konnten dabei der Versuchung nicht widerstehen, auch solche Ware wieder in den Lebensmittelkreislauf einzuschleusen. Es gilt für die zuständigen Behörden der amtlichen Überwachung, ein besonderes Augenmerk gerade auf diesen Marktbereich zu richten. Immer mehr Lebensmittelbetriebe haben zudem die Herstellung von Heimtiernahrung für sich entdeckt, in dem sie besagte Nebenprodukte, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, vermarkten können. Der Rechtsrahmen lässt dies ausdrücklich zu, verpflichtet die Unternehmen aber zu einer strikten und transparenten Abgrenzung zum Lebensmittelbereich, im Sinne einer zuverlässigen „Einbahnstraße“ nach dem Motto: „einmal Tierfutter immer Tierfutter“!

Debatte um das Mindesthaltbarkeitsdatum

Im Zusammenhang mit den Vorkommnissen um das Inverkehrbringen von verdorbenem Fleisch ist die Frage nach der Bedeutung und der Möglichkeit der Neufestsetzung des Mindesthaltbarkeitsdatums in den Blickpunkt der Öffentlichkeit, aber auch der beteiligten Fachkreise gerückt.

Das Fachreferat hat dies zum Anlass genommen, die Thematik in die Arbeitsgruppen der LAGV einzubringen und auf eine Versachlichung der Diskussion hinzuwirken. Es wurden verschiedene Verfahrensabläufe erarbeitet, die bei der Neufestsetzung des MHD durch den Lebensmittelunternehmer zu berücksichtigen sind, um seiner Sorgfaltspflicht nach zu kommen. Den zuständigen Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden damit konkrete Beurteilungskriterien an die Hand gegeben.

2.5 Handelsklassenkontrollen bei Obst und Gemüse

Einleitung

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten (heute: Senator für Wirtschaft und Häfen) sowie der SAFGJS vom LMTVet des Landes Bremen durchgeführt. Der Berichtszeitraum erstreckt sich vom 01.11.2005 bis zum 31.10.2006 und bezieht sich auf das Kontrollgebiet Bremen (Stadtgemeinde).

Die Zusammenarbeit der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung sowie die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene. Die Grundlage für die Kontrollen stellen die jeweils gültigen EU-Normen und die deutschen Normen - die sogenannten Handelsklassen - dar.

Folgende gesetzliche Grundlagen gelten für die Qualitätskontrolle:

EG-Recht

VO (EWG) Nr. 2200/96 ist die Grundlage der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse

VO (EWG) Nr. 2251/92 ist die Grundlage der einheitlichen Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse

Nationales Recht

Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972: Regelt grundsätzlich die Einstufung in Handelsklassen
Anpassung der deutschen Rechts- und Verwaltungsvorschriften

Verordnung über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse vom 09.11.1971: Regelt verpflichtend die Anwendung der EG-Qualitätsnormen, beim Inverkehrbringen EG-normenunterliegender Erzeugnisse

Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 09.10.1971: Regelt vom Grundsatz die Einführung von deutschen Handelsklassen und deren Kennzeichnung; Beinhaltet nur Erzeugnisse für die es noch keine EG- Qualitätsnormen gibt

Durchführung der Qualitätskontrollen

Auch im zurückliegenden Kontrolljahr hat sich die Kombination der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit der Kontrolle der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse auf allen Stufen des Handels im Rahmen von Betriebskontrollen bewährt. Hierdurch wird gewährleistet, dass alle Betriebe erfasst sind, die den Qualitätsnormen für Obst und Gemüse unterliegen und Doppelkontrollen vermieden werden.

Aufgrund neuer Anforderungen an die Aufgabe der Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse wird zukünftig eine Umgestaltung der Kontrollen hinsichtlich einer risikoorientierten Überwachung notwendig.

Im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ist die Durchführung von Stichprobenkontrollen zur Einhaltung der EU-Normen verbindlich vorgeschrieben. In der VO (EG) Nr. 1148/2001 vom 12. Juni 2001 wird das Kontrollwesen neu geregelt. Danach

sind von jedem Land Unternehmerdatenbanken anzulegen, die jährlich dem BLE weiterzuleiten sind. In einer Bund-Länder-Vereinbarung verpflichtet sich Bremen zu dieser Meldung, die gleichzeitig an die Einführung der Kontrollen auf der Grundlage einer Risikobewertung gekoppelt ist.

2006 lag ein Schwerpunkt der Kontrollen – wie bereits in den Vorjahren - auf dem Großmarkt (Frischezentrum Bremen).

Fortbildung der Inspektoren

Das BLE veranstaltet für Teilnehmer aus der freien Wirtschaft und für Vertreter der amtlichen Kontrolle ein mehrteiliges Seminar über die Qualitätsnormen für frisches Obst und Gemüse. 2006 haben allerdings keine Lebensmittelkontrolleure des LMTVet an diesem Seminar des BLE teilgenommen. Eine Teilnahme ist für diejenigen Kontrolleure, die den

Bereich des Großmarktes und die Umschlagzentren der Großhandelsketten in Bremen betreuen, für 2007 geplant.

Ergebnisse der Kontrolltätigkeit

Im Berichtszeitraum vom 01.11.2005 bis zum 31.10.2006 wurden insgesamt **642** Handelsklassenkontrollen bzgl. der Einhaltung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse durchgeführt. Detaillierte Angaben zu Beanstandungen sind in der unten stehenden Tabelle wiedergegeben. Im Rahmen der insgesamt 642 Kontrollen wurden im Berichtszeitraum **184 Mängel** festgestellt. Die häufigsten Beanstandungsursachen liegen in der fehlerhaften Angabe der Handelsklasse. Gegenüber dem Vorjahr konnten keine wesentlichen Unterschiede zwischen den verschiedenen Handelsstufen (Einzelhandel, Wochenmärkte, Großmärkte) festgestellt werden.

Tab. 10: Überblick zu Beanstandungen bei Handelsklassenkontrollen 2006

Anzahl Kontrollen gesamt	642
Beanstandung: keine Handelsklassenangabe	47
Beanstandung: falsche Handelsklassenangabe	95
Beanstandung: fehlende Herkunftsangabe	42
Kontrollen ohne Beanstandung	458

3. Futtermittelüberwachung

Die amtliche Futtermittelüberwachung ist per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen vom 01.07.2004 seit Anfang des Jahres 2005 in die Zuständigkeit des LAVES übergegangen.

Die Mitarbeiter des LAVES kontrollieren die Futtermittelbetriebe des Landes Bremen in regelmäßigen Abständen. Die Ergebnisse

dieser Kontrollen werden als Teil der vom BVL veröffentlichten gemeinsamen Futtermittel-Jahresstatistik dargestellt.

Die jeweils aktuellste Fassung der Statistik ist unter www.bvl.bund.de auf der Internetseite des BVL in der Rubrik Futtermittel einzusehen.

4. Tierschutz und Tiergesundheit

4.1 Tierschutz

4.1.1 Fachgebiet Tierschutz im Referat 32

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung. Im Jahre 2006 hat das Referat an einer Kleinen Anfrage der Fraktion Bündnis 90 /Die Grünen – „Genehmigung der Makakenversuche an der Universität Bremen“ - mitgearbeitet. Nähere Informationen dazu sind unter der Internet-Adresse www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Landtag, 16. Wahlperiode: Drucksache 16/905 zu erhalten.

Der SAFGJS ist außerdem die zuständige Behörde für Anträge genehmigungs- sowie anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 32 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2006 wurden sieben Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben gestellt und zwei genehmigt; von letztgenannten war eines Ende 2005 und eines im Jahre 2006

beantragt worden. Sechs Genehmigungsverfahren zogen sich über den Jahreswechsel und wurden erst Anfang 2007 abgeschlossen. Zwei anzeigepflichtige Tierversuche wurden gemeldet. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission zwei mal.

Der Bremer Tierschutzbeirat kam im Jahre 2006 zu einer Sitzung zusammen und hat dabei über Tierschutzangelegenheiten mit Bezug auf das Land Bremen und auf Bundesebene sowie über Rechtsentwicklungen auf EU-Ebene beraten.

An dieser Stelle wird auf den umfangreichen Tierschutzbericht 2007 der Bundesregierung hingewiesen, der über den Stand der Entwicklung des Tierschutzes in den Jahren 2005 und 2006 informiert. Dieser kann im

Internet unter www.bmelv.de unter der Rubrik

Tierschutz heruntergeladen werden.

4.1.2 Überwachung durch den LMTVet

Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen und

die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren seit dem Jahr 2002.

Tab. 11: Überblick zur Tierschutzüberwachung im Land Bremen 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Anlass-bezogene Kontrollen	751	665	1.017	827	752
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	79	45	63	46	52

Bremen

Die amtliche Tierschutzarbeit in Bremen wird anteilmäßig durch drei TierärztInnen, die stadtteilbezogen tätig werden, sowie durch einen Tierschutzsachbearbeiter sichergestellt. Durch diese enge Verknüpfung zwischen der fachlichen und verwaltungsrechtlichen Tätigkeit kann eine hohes Maß an effektiver Tierschutzarbeit geleistet werden.

Im Jahr 2006 hat sich die Zahl der tierschutzrelevanten Sachverhalte und der durchgeführten Kontrollen auf gleichbleibend hohem Niveau fortgesetzt. So wurden allein im Stadtgebiet Bremen im Jahr 2006 475 anlassbezogene Kontrollen durchgeführt und 22 Straf- bzw. 25 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

In 25 Fällen, in denen insgesamt 373 Tiere betroffen waren, wurden den Haltern die Tiere fortgenommen und in das Tierheim Bremen

oder zum geringen Teil in andere Einrichtungen überführt. Hier ist besonders die gute und effektive Zusammenarbeit mit dem Tierheim Bremen zu erwähnen, das fast alle Tiere, die fortgenommen werden mussten, unterbringen konnte und damit den jeweiligen Tierschutzfall schnell zu einem für das Tier positiven Abschluss brachten.

Neben den oben genannten ordnungsrechtlichen und strafrechtlichen Verfolgungen wurden durch den LMTVet insgesamt 109 behördliche Anordnungen in Form von Auflagen, Verfügungen und anderen Maßnahmen nach § 16a TierSchG erlassen. 339 Beschwerden erhielten wir von der Bevölkerung, wobei am häufigsten Hundehaltungen (128) gefolgt von Katzenhaltungen (44) betroffen waren.



Zu einem außergewöhnlichen Fall wurde der Tierschutzdienst im Januar 2006 gerufen. In einer Wohnung in Bremen-Schwachhausen hatte die Polizei bei einem Einsatz hunderte Farbratten vorgefunden. Die Tiere wurden unter schlechtesten Bedingungen gehalten, hatten teilweise schwerwiegende Erkrankungen und liefen in der Wohnung zum großen Teil frei umher. Alle Tiere wurden dem Halter fortgenommen und es wurde versucht, die Tiere anderweitig unterzubringen. Mit Hilfe von privaten Tierschützern gelang dies fast vollständig. Nach Zählung aller fortgenommenen Tiere handelte es sich um insgesamt 300 Farbratten, die sich in der Wohnung hemmungslos vermehren konnten, da der Besitzer völlig den Überblick über die Haltung verloren hatte. Auf dem obigen Bild ist das durch die Ratten völlig zerfressene Sofa sowie die abgenagte Tapete zu sehen.

Ein weiterer schlimmer Einsatz ergab sich in Bremen-Nord. Dort hatte eine geistig verwirrte Frau ihre in der Wohnung frei laufenden Meer-schweinchen teilweise geköpft und die toten Tiere in die Briefkästen der Nachbarn gesteckt. Auch hier stellten wir eine völlige verwaahlste Tierhaltung fest. Da sich die Tiere frei in der Wohnung bewegen konnten, mussten mehrere Einsätze durchgeführt werden, um alle Tiere einzusammeln und im Tierheim Bremen unterzubringen.

In einem Garagenhof der Bremer Innenstadt zündete ein Gruppe junger Erwachsener einen Igel am lebendigen Leib an. Ein Strafverfahren wurde eingeleitet.

Aber auch in einem anderen Fall einer „gutgemeinten“ Hundehaltung kann der Tierschutzgedanke eine Rolle spielen. So musste ein Hund wegen extremen Übergewichtes der Halterin fortgenommen und zum „Abspecken“ im Tierheim Bremen untergebracht werden.



Unter tierärztlicher Aufsicht wird der Hund jetzt soweit behandelt, dass eine artgerechte Bewegung des Tieres wieder möglich ist.

Leider fallen immer noch Hunde mit kupierten Ruten und Ohren auf, obwohl das Kupierverbot schon seit Jahren gilt. Häufig kommen diese Tiere aus Polen, Russland und Belgien oder werden dorthin für die Zeit des Eingriffes verbracht. Unkenntnis bei den Hundehaltern oder vermeidliche Rassestandards tragen zu einem Fortbestand des Kupierens bei.

Schlimme Tierschutzfälle fielen im Jahr 2006 auf dem Schlachthof Bremen an. So wurde ein Schwein angeliefert, welches einen medizinballgroßen Abszess unter dem Bauch hängen hatte (vgl. Bild nächste Seite). Dieses Tier trat mit seinen Hinterbeinen bei der Bewegung in den „Eiterbeutel“. Der Landwirt wurde im vorliegenden Fall von einem niedersächsischen Gericht zu einer Geldstrafe von 1500 Euro verurteilt.



In einem anderen Fall wurde ein Bulle abgeladen, welcher sich im heimatlichen Stall eine seitliche bis auf die Rippen gehende Brustwandverletzung von 1,17 m Länge und 15 cm Breite zugezogen hatte. Ein Strafverfahren wurden eingeleitet.



Auch im Jahr 2006 war die Zusammenarbeit mit der Polizei Bremen, hier insbesondere WV 13 (Verkehrsüberwachung), äußerst effektiv. Die Zusammenarbeit erfolgte bei der Kontrolle von Tiertransporten auf den Autobahnen und vor dem Schlachthof in Bremen. Auch macht sich auf den Polizeirevieren eine erhöhte Tierschutzsensibilität vornehmlich durch jüngere Kollegen und Kolleginnen positiv bemerkbar.

Der präventive Tierschutz wird zukünftig einen noch höheren Stellenwert in Bremen erhalten.

So sollen auch die Tierhaltungen, die nicht in der Öffentlichkeit stehen oder bei Beschwerden auffallen (v.a. die Haltung von Heimtieren wie z.B. Kaninchen, Meerschweinchen, Vögel), aber dennoch oftmals durch Unwissenheit der Halter nicht tiergerecht angelegt werden, weiter verbessert werden. Zu diesem Zweck wird die im laufenden Jahr 2007 überarbeitete Homepage des LMTVet vielfältige Informationen rund um eine artgerechte Tierhaltung liefern.

Bremerhaven

Im Jahr 2006 gingen 108 tierschutzrechtliche Anzeigen aus der Bevölkerung wegen mangelhafter Tierhaltung ein. In 17 Fällen mussten Tiere gemäß § 16a TierSchG fortgenommen werden. Die Besitzer der fortgenommenen Tiere wurden rechtlich belangt.

Ein Halter hatte seinen Hund über einen längeren Zeitraum in einem ca. 3 - 4 m² großen Glashaushaus mit diversen Utensilien, an dem das Tier sich hätte verletzen können, eingesperrt.

Eine Halterin hielt in ihrer verwahrlosten Wohnung 33 Katzen, von denen 14 Katzen wegen nicht behandelbarer Leiden und Schmerzen euthanasiert werden mussten.

Eine Halterin hielt in ihrer Wohnung auf ca. ½ m aufgestapelten Müll 5 Katzen. Alle Katzen mussten gem. § 16a TierSchG fortgenommen werden. Die Wohnung wurde entrümpelt, die Wände und Böden mussten wegen des penetranten Geruchs nach Katzen erneuert werden.

Ein völlig apathischer Hund wurde in einer verwahrlosten Wohnung vorgefunden. Der Hund wurde im Tierheim Bremerhaven geschoren, die Krallen wurden gekürzt und er wurde regelmäßig ausgeführt. So entwickelte sich aus dem zunächst greisenhaft wirkenden

Hund im Tierheim wieder ein aufgeschlossener und verspielter junger Hund.

Es war allgemein auffällig, dass 2006 häufiger als in den Vorjahren Tiere ohne Futter und

Wasser in stark vernachlässigten Wohnungen zurückgelassen wurden.

4.2 Tiergesundheit und Tierseuchenbekämpfung

4.2.1 Fachgebiet im Referat 32

Das Berichtsjahr 2006 war im Hinblick auf die Tierseuchenbekämpfung sehr durchwachsen. So wurde im Februar erstmals hochpathogenes aviäres Influenzavirus H5N1, d. h. die Geflügelpest, bei einem Wildvogel in Deutschland nachgewiesen, dem weitere positive Befunde bei Wildvögeln und ein Ausbruch in einem Hausgeflügelbestand in Sachsen folgten. In der ersten Jahreshälfte brach in Nordrhein-Westfalen in zwei Kreisen die Klassische Schweinepest aus; dies ist eine wirtschaftlich sehr bedeutsame Seuche bei Schweinen, die für den Menschen ungefährlich ist. Im Herbst trat dann erstmals in Deutschland die Blauzungenkrankheit bei Rindern und Schafen auf. Weitere Ausführungen hierzu finden Sie in Kapitel 4.2.2. In Thüringen und Sachsen wurden mit an Equiner infektiöser Anämie infizierte Pferde vorgefunden, was in hiesigen Breiten selten vorkommt. Der Erreger dieser Krankheit wird in erster Linie über blut-saugende Insekten übertragen und die infizierten Tiere können das Virus nie mehr eliminieren. Weiter macht das aus Asien eingeschleppte Koi-Herpesvirus zunehmend Probleme in Nutzkarpfenhaltungen. Direkt betroffen durch Restriktionszonen war das Land Bremen im Falle der Blauzungenkrankheit.

Aber selbst wenn keine unmittelbare Betroffenheit besteht, bleibt eine indirekte Betroffenheit nicht aus, was sich an der Vielzahl der im Folgenden geschilderten Aktivitäten deutlich erkennen lässt.

Die Bearbeitung von Fragen der Tierseuchenbekämpfung hatte im Jahre 2006 mit dem Thema Geflügelpest wieder einen deutlichen Schwerpunkt; bei dieser Tierseuche sind alleine vier verschiedenen nationale Verordnungen zu beachten.

Auf Referatsebene waren insbesondere nationale Rechtssetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, die Koordination konkreter Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen zu den vorgenannten Tierkrankheiten sowie die Beantwortung von Fragen rund um das Thema Geflügelpest von Behörden, Betroffenen und Privatpersonen zu bearbeiten.

Ergänzende Erläuterungen zur Tierseuche „Geflügelpest“ finden sich auch im nachfolgenden Kapitel 4.2.2.

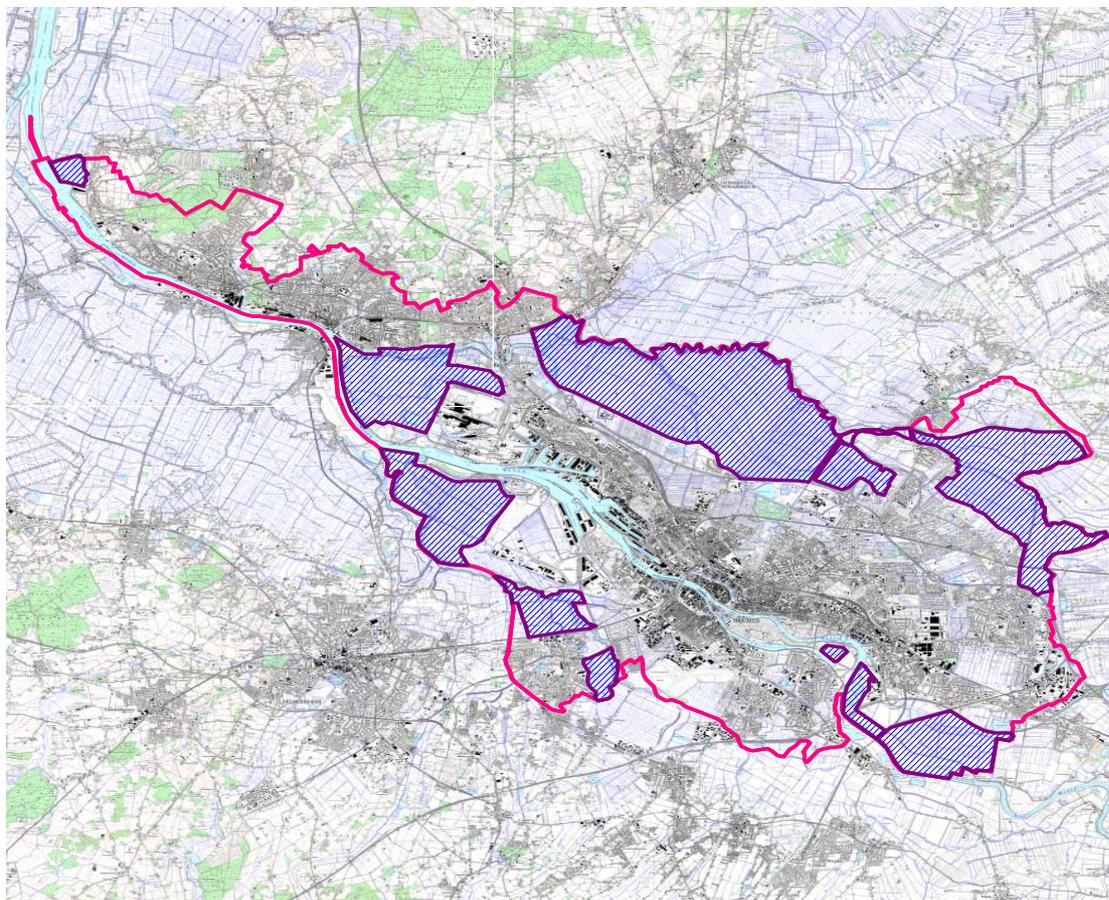
4.2.2 Überwachung durch den LMTVet

Geflügelpest

Die Bedrohung einheimischer Nutzgeflügelbestände durch hochpathogene aviäre Influenza-Viren (HPAIV) hatte - nach dem teils spektakulären Infektionsgeschehen in Deutschland 2005 - grundsätzlich auch im Berichtsjahr 2006 Bestand. Die aus tier-schützerischen und wirtschaftlichen Gründen wenig zufriedenstellende Situation, dass praktisch sämtliches Geflügel aufzustellen war, wurde jedoch im Mai 2006 mit der „Verordnung zur Aufstallung des Geflügels zum Schutz vor der Klassischen Geflügelpest“ insofern erträglicher gestaltet, als de facto die Aufstallung nur noch in sogenannten avifaunistisch wertvollen

Gebieten zwingend gefordert wurde; gemeint sind Gebiete, in denen mit hoher Wahrscheinlichkeit Kontakte von Haus- zu Wildvögeln zu erwarten ist.

Für Bremen bedeutete diese Regelung, dass nur vereinzelte Nutzgeflügelbestände in unmittelbarer Nähe vor allem der Flussläufe von Wümme, Lesum und Weser zu reglementieren waren (siehe schraffierte Flächen der nachfolgenden Karte). Zuvor waren während des gesamten Frühjahres etwa 170 Proben aus Bremen (Kotproben und tote Vögel) mit negativem Ergebnis auf HPAIV untersucht worden; seitens des LMTVet wurden etwa 160 Kontrollen in den Geflügelbeständen durchgeführt.



Blauzungenkrankheit

Im August des Berichtsjahres trat erstmals in Deutschland die sogenannte Blauzungenkrankheit (Bluetongue-Disease, BT) auf, nachdem sie zuvor in Kerkrade in den Niederlanden erstmals in Mitteleuropa nachgewiesen worden war. Die BT ist eine virusbedingte anzeigepflichtige Tierseuche der Wiederkäuer, die durch stechende Insekten der Gattung Culicoides, sogenannte Gnitzen, übertragen wird. In der Regel erkranken Schafe unter besonders deutlicher Symptomatik, unter anderem mit Blauverfärbung der Zunge als Ausdruck von Hämatomen. Wegen der ebenfalls zu beobachtenden entzündlichen Veränderungen im Bereich der Klauen besteht Verwechslungsgefahr mit der Maul- und Klauenseuche.

Der für den Ausbruch in Mitteleuropa 2006 ursächliche Virustyp stammt nicht aus den zuvor bekannten Seuchengebieten in Südeuropa, sondern wurde mit hoher Wahrscheinlichkeit direkt aus Afrika eingeschleppt. Die Seuche breitete sich im Laufe des Spätsommers u.a. auch nach Niedersachsen aus, so dass Bremen seitdem, basierend auf EU-Rechtssetzung, Teil eines sogenannten Restriktionsgebietes mit Radius 150 km ist. Für Restriktionsgebiete gelten Auflagen für das Verbringen von lebenden Wiederkäuern aus dem Gebiet hinaus und für die Durchfuhr. Es wird davon ausgegangen, dass sich das von den übertragenden Insekten (Vektoren) ausgehende biologische Risiko in Abhängigkeit von der Jahreszeit verhält, so dass die auf Grund von EU-Recht erlassene „Verordnung zum Schutz vor der Verschleppung der Blauzungenkrankheit“ für sogenannte vektorfreie Zeiten weniger restriktive Anforderungen stellt. Die BT ist keine Zoonose, d.h. Menschen sind durch das Virus weder unmittelbar gefährdet

noch bestehen Bedenken gegen den Verzehr von Fleisch- und Milchprodukten.

BHV1

Einen weiterhin erfolgreichen Verlauf nahm im Berichtsjahr die BHV1-Sanierung, d.h. die flächendeckende Bekämpfung der Infektion mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 der Rinder („IBR“). Der Anteil an BHV-1-freien Rinderbeständen im Sinne der BHV1-Verordnung konnte von 83% in 2005 auf 87% zum 31.12.06 gesteigert werden.

Kontrollen Tierkennzeichnung

Im Zusammenhang mit der Überwachung der Einhaltung von Vorschriften der Viehverkehrsverordnung zur Kennzeichnung und Registrierung von landwirtschaftlichen Nutztieren führte der LMTVet im Berichtsjahr 52 Kontrollen von Tierhaltungen durch, wobei es in vier Fällen zu Beanstandungen kam.

Überwachungsprogramm Schweinebestände

Zusätzlich zu den oben genannten Kontrollen hatte der LMTVet für das Berichtsjahr ein Sonderprogramm zur Kontrolle von Schweinehaltungen aufgelegt. Es wurden im Rahmen dieser Maßnahme 39 Kontrollen durchgeführt, die in 14 Fällen Beanstandungen im Bereich Tierseuchenrecht zur Folge hatten.

Tollwut

Im November des Berichtsjahres war aus Bremen ein Fall von Fledermaustollwut zu melden, der im Sinne der Tollwutverordnung

keine weiteren Schutzmaßnahmen erforderlich machte.

Auftreten und Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut (AFB) bei Honigbienen

Im Zeitraum 2004-2006 waren Imkereien in Bremen von einem untypisch gehäuften Auftreten der Tierseuche AFB betroffen:

2004 trat die Tierseuche in insgesamt 11 Imkereien auf, 2005 war eine Mischung zwischen Neu- und Wiederausbrüchen der AFB in 23 Imkereien zu verzeichnen. Die in 2005 getroffenen Maßnahmen wie Abtötung stark erkrankter Völker und Sanierung betrof-

fener Imkereien über Kunstschwarmbildung führten zu einer Beruhigung der Situation. Dies konnte 2006 über Nachuntersuchungen durch Völkerkontrollen und die Laboruntersuchung von Futterkranzproben im Frühjahr festgestellt werden (vgl. Tabelle). Die am 13.04.04, 25.08.04 und 27.05.05 eingerichteten Sperrgebiete in Walle, Schwachhausen /Werder, Huchting /Wartum und Oslebshausen wurden am 3. Juni 2006 aufgehoben.

Das am 22.11.04 festgelegte Sperrgebiet in Oberneuland musste jedoch wegen eines erneuten Seuchenneausbruchs 2006 aufrecht erhalten werden.

Tab. 12: Übersicht zu Faulbrutfällen im Stadtbereich Bremen 2004 – 2006

Jahr	AFB-Imkereien	AFB-erkrankte Völker
2004	11	32
2005	23	90
2006	1	5

Zur Optimierung der Seuchenbekämpfung wurde vom LMTVet im August 2006 ein Strategiegelgespräch mit dem Leiter des LAVES Bieneninstituts Celle, Dr. von der Ohe, der Leiterin der Forschungsstelle für Bienen der Uni Bremen, Fr. Dr. Brückner, Vereinsvertretern der beiden Imkervereine aus Bremen sowie des Referats 32 initiiert. Folgende Punkte wurden u.a. herausgearbeitet:

- In Stadtgebieten ist eine höhere Dichte an Erregertypen (*Paenibacillus larvae*) vorhanden als in ländlichen Gebieten. Die Virulenz der Erreger bestimmt das Krankheitsgeschehen maßgeblich. Hoch virulente Stämme lassen Brut sehr schnell eingehen, es kommt daher frühzeitig zur

Sporenbildung und nicht zur Vermehrung vegetativer Formen.

- Klassische Imkerfehler waren an der Ausbreitung der Faulbrut beteiligt. Darüber hinaus haben nur wenige Imker frühzeitig die Seuche bei ihren Bienen bemerkt. Nachteilig war auch die geringe Teilnahme an freiwilligen Vorsorgeuntersuchungen, v.a. die Untersuchung von Futterkranzproben. Daher sollten Fortbildungen der Imker verstärkt durchgeführt werden. Der LMTVet bot den Imkervereinen im Land Bremen an, jährlich eine oder mehrere Schulungsveranstaltungen zum Themenbereich Bienengesundheit durchzuführen. In 2006 wurde zusätzlich eine dreitägige

Schulung zur Ausbildung von sogenannten „Faulbrut-Feuerwehrlenten“ – Imkern, die sich als Hilfskräfte zur Bekämpfung der AFB zur Verfügung stellen - angeboten. Im Verlauf eines Theorietages wurden die biologischen Hintergründe der Seuche, die Bekämpfungsansätze und die rechtlichen Hintergründe vermittelt. An zwei Praxistagen wurden praktische Arbeiten wie Reinigung und Desinfektion sowie die Bildung von Kunstschwärmen zur Sanierung von Imkereien erlernt bzw. durchgeführt

- „Schwarzimker“ führten in der Vergangenheit zur Verbreitung der AFB. Sie ausfindig zu machen, ist vermutlich auch über verstärkte Pressearbeit nur wenig erfolgreich. Wirkungsvoller ist die Suche durch die Imker vor Ort, da sie leichter Bienenkästen und Bienenflug erkennen können
- Die Aufhebung von Sperrbezirken bei geringer Sporenbelastung ist nicht zu empfehlen, wenn die Sporenquelle noch unbekannt ist (Einzelfallentscheidung). 2005 gab es in den Sperrgebieten noch eine erhebliche Anzahl an Sporenbelasteten Bienenvölkern mit geringer Sporendichte. Erst nach der Verdünnung der Sporen im Frühjahr /Sommer 2006 – verstärkt durch imkerische Maßnahmen – konnten die Sperrungen aufgehoben werden.
- Eine größere Zahl von Imker-Anfängern kann zur Zeit nach der Absolvierung des Imkerkurses keine Bienen halten, da sich

die zukünftigen Standorte in einem der Sperrbezirke befinden. Je nach Einzelfall können diese Anfänger innerhalb des Sperrgebietes mit Völkern des Sperrbezirks versorgt werden. Voraussetzung dafür sind ein akzeptabler Gesundheitsstatus rund um den neuen Standort und die Genehmigung durch den LMTVet.

Bekämpfung der Varroamilbe

Die Varroasituation war 2006 aufgrund der lang anhaltenden warmen Witterung nicht unkritisch, da sich die Varroamilbe im Spätherbst verstärkt vermehren konnte. Daher verzeichneten einige Imker bereits im November /Dezember einige Bienenverluste. Insgesamt waren die Bienenverluste 2006 jedoch nicht höher als im langjährigen Mittel.

Oxalsäure wurde 2006 als Bekämpfungsmittel gegen die Varroamilbe zugelassen. Da der bislang einzige Hersteller in der Schweiz saß, gab es Beschaffungsprobleme für das Medikament. Dieses sollte in der brutfreien Zeit in den Monaten November /Dezember angewendet werden. Das einzige alternative Medikament, das in dieser Zeit angewendet werden könnte (Perizin ®), hinterlässt jedoch unerwünschte Rückstände im Bienenwachs und Honig.

4.3 Tierarzneimittelüberwachung

Die Zuständigkeit für die Überwachung der arzneimittelrechtlichen Vorschriften und insbesondere der Vorschriften über Tierärztliche Hausapotheken liegt beim Referat 32 der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales.

Im Land Bremen gab es im Berichtszeitraum gleichbleibend etwa 45 Tierarztpraxen mit Tierärztlichen Hausapotheken, wovon lediglich eine Praxis primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel-liefernden Tieren tätig war. Für den letztgenannten Tätigkeitsbereich gelten umfangreiche Dokumentationsverpflichtungen für Tierarzt und Tierhalter. Im Berichtsjahr wurden zwei Praxisneugründungen mit Anmeldungen für Hausapotheken entgegengenommen. Diese Apotheken wurden einer Inspektion unterzogen. Beanstandungen mussten nicht ausgesprochen werden.

Bremen verfügt nach wie vor über keinen Herstellerbetrieb für Tierarzneimittel. Lediglich einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für

Tierarzneimittel verfügen zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften über Büros an den Standorten Bremen bzw. Bremerhaven. Die Überwachung dieser Unternehmen erfolgt in enger Abstimmung mit dem Fachreferat 34 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung) und wird ebenfalls bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren aktiviert und gepflegt.

Im Ländervergleich ist Bremen das einzige Bundesland, in dem auf Fachreferentenebene die Zuständigkeit für die Bereiche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln und Lebensmittelhygiene bzw. Überwachung Lebensmittel tierischer Herkunft in Personalunion wahrgenommen werden. Damit können in Bund-Länder-Referentenbesprechungen sowie in der LAGV- Arbeitsgruppe „Überwachung von Tierarzneimitteln“ punktuell fachübergreifende Beiträge platziert werden, die dem integrativen Ansatz im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes Rechnung tragen. Diese Möglichkeit wurde auch im Berichtszeitraum wahrgenommen.

4.4 Beseitigung von Tierkörpern und nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten

Mit Erlass des nationalen Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes im Jahre 2004 ist das Tierkörperbeseitigungsgesetz außer Kraft getreten. Damit ging auch dem Bremischen Ausführungsgesetz zum Tierkörperbeseitigungsgesetz der Bezug verloren. Dieses wurde im Jahre 2006 durch das Bremisches

Ausführungsgesetz zum Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (BremAGTierNebG) bereinigt. Hervorzuheben ist, dass damit auch eine Änderung der Kostenverteilung zwischen den beiden tierkörperbeseitigungspflichtigen Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven mit der Niedersächsischen Tierseuchenkasse

(Nds. TSK) erfolgte. Diese beteiligt sich seit dem Beitritt der Tierhalter landwirtschaftlicher Nutztiere im Lande Bremen zur Nds. TSK im Jahre 2003 wie auch in Niedersachsen aus den Beiträgen der Tierhalter an den Kosten der Entsorgung verendeter Nutztiere. Von den Gesamtkosten haben wie in Niedersachsen die beseitigungspflichtigen Kommunen, also die Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven, 40 % zu tragen. Von Seiten der Niedersächsischen Tierseuchenkasse sind 60 % zu tragen, die sich aus einem von der EU vorgegebenen 25%-Anteil der Falltierbesitzer und Beiträgen der Tierhalter an die Tierseuchenkasse ergeben. Der Unterschied zu vorher besteht darin, dass Tierkörper von Rindern und

Schafen, die spezifisches Risikomaterial (SRM) enthalten, wie vor der BSE-Krise den Tierkörpern anderer Tiere wie z. B. Schweinen wieder gleich gestellt und nicht über Sonderregelungen abgerechnet werden. Die Nds. TSK trägt jetzt durchgängig 60 % der Kosten, anstelle von vorher 50 % bzw. 33,3 %. Für die Stadtgemeinden ergibt sich durch die Neuregelung eine geringfügige Kostenentlastung, da sich hier durch den prozentual hohen Rinderanteil die Erhöhung von vormals 50 % auf 60%-Kostenübernahme durch die Tierseuchenkasse auch für SRM-Tierkörper positiv auswirken. Dementsprechend kommt es für die Tierseuchenkasse zu einer geringfügigen Mehrbelastung.

4.5 Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

Der Schutz der Gesundheit von Haus-, Nutz- und Wildtieren ist von großer Bedeutung – auch für den Menschen. Das Sachgebiet Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene ist innerhalb des Landesuntersuchungsamtes zuständig für die Diagnostik von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „Pet Food“ sowie für Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Es steht der Bevölkerung Bremens und Bremerhavens sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für spezielle veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden im amtstierärztlichen und polizeilichen Auftrag forensische Untersuchungen insbesondere bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz be-

arbeitet. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein weiteres diagnostisches Gebiet des Labors. Wesentliche Instrumente für die Nachweise von Tierkrankheiten sind die labordiagnostischen Methoden der Pathologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

Im besonderen Interesse des Landes Bremen als Handelszentrum mit Freihafen liegt unter anderem die Freizügigkeit der Tiertransporte, die Freiheit von Tierseuchen und der kontrollierte Import von unbedenklichen Futtermitteln für den EU-Wirtschaftsraum sowie als Transitware. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Bevölkerung ist die Laborleistung der Veterinärdiagnostik hierbei in die amtliche Überwachung mit eingebunden.

Die Wiederaufnahme des qualitätsgesicherten Laborablaufes nach dem Umzug in neue Räumlichkeiten war für den Bereich LUA -

Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene - für das Berichtsjahr vorrangig.

Tab. 13: Überblick zu Untersuchungen im Jahr 2006

2006	Proben- zahl n =	Bemerkung
Klinisches Untersuchungsmaterial		
Sektionen	42	
Körperteile, Waben etc.	28	
Kotproben	41	
Hautgeschabsel	57	
Tupfer etc.	41	
Antibiogramme	76	
Urine	4	
Histologie	52	
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	141	
Futtermittel		
Fischmehl/Salmonellen	6371	(inkl. nachbe- handelte Futtermittel)
Fischmehl/Enterobacteriaceen	1540	
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	757	
“Pet food”	799	
Wolle		
	54	
Milchproben		
	89	
Fleischhygiene		
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	160	
Rückstände	1334	
Rückstände (Import)	14	
Sonstige Importuntersuchungen	122	

Anzeigepflichtige Tierkrankheiten

Die anzeigepflichtigen Tierseuchen, bei denen die Notwendigkeit staatlicher Maßnahmen gegeben ist, sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet. Die im LUA bearbeiteten Tierseuchen werden hier kurz vorgestellt. Weitere, insbesondere mit serologischen Methoden diagnostizierte Tierseuchen wie Leukose, Brucellose, IBR/IPV und

BHV1 der Rinder sowie Aujeszky'sche Krankheit der Schweine werden im Rahmen der Länderkoordination Bremen /Niedersachsen sowie des Beitritts der Bremer Landwirte zur Tierseuchenkasse Niedersachsens im LAVES /VI Oldenburg bearbeitet.

- Amerikanische Faulbrut der Bienen

Zum Nachweis des Erregers der bösartigen Faulbrut (*Penibacillus larvae larvae* syn. *Bac. larvae*) werden außer Waben von krankheitsverdächtigen Bienenvölkern gelegentlich auch Handelsprodukte eingesandt, in denen pathogene Bakterien bzw. deren Sporen nicht vorhanden sein dürfen. Im Berichtszeitraum waren wie im Vorjahr in Bremer Imkereien wiederum *Penibacillus larvae* (n = 2 positive Waben in 2006) nachweisbar, allerdings lagen die Zahlen erheblich niedriger als noch 2005 (n = 24 positive Waben).

- Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind der Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft worden waren oder Erkrankungen von Tierhaltern, deren Tiere als mögliche Ansteckungsquelle angesehen werden, sowie ein Krankheitsverdacht bei Sittichartigen, die kurz nach Erwerb beim neuen Besitzer oder Händler verenden. Die starken jährlichen Schwankungen der Untersuchungszahlen resultieren aus staatlich vorgeschriebenen Folgeuntersuchungen nach einem positiven Psittakosefall. Im Berichtsjahr wurden in vier Verdachtsfällen keine Chlamydien nachgewiesen.

- Tollwut

Die Untersuchung auf Tollwut spielt im urbanen Bereich der Stadtstaaten eine untergeordnete Rolle und betrifft gelegentlich Füchse in den ländlicheren Außenbezirken Bremens.

Im Berichtsjahr wurde allerdings ein Kind sowie dessen Begleithund von zwei „tollwutverdächtigen“ Gerbilen (Rennmäusen) gebis-

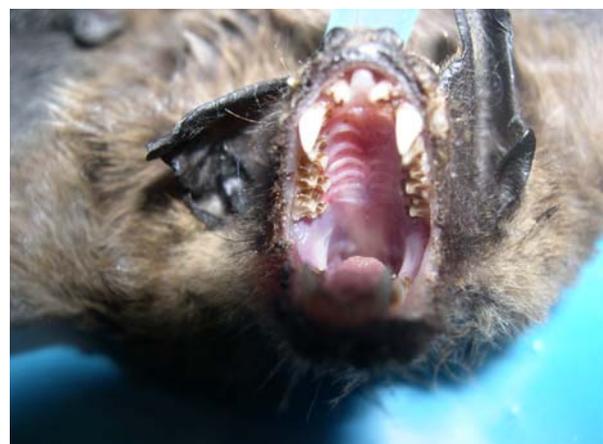
sen. Über den tierärztlichen Notdienst gelangten die euthanasierten Gerbile zur Tollwutdiagnostik, diese verlief negativ.



Euthanasierte Gerbile mit negativem Tollwutbefund

Auch bei einem von der Polizei erschossenen aggressiven Dobermann konnte Tollwut nicht nachgewiesen werden.

Zum wiederholten Male war das Gehirn einer untersuchten Fledermaus hochgradig mit Tollwutvirus befallen. Das in fachkundiger Obhut gehaltene Tier war klinisch unauffällig und fiel zunächst nur durch seine Flugunfähigkeit auf. Das sporadische Auftreten der Fledermaus-tollwut ist ein in Bremen und Nordniedersachsen wiederholt auftretendes Phänomen, welches einen vorsichtigen Umgang mit verwendet aufgefundenen Fledermäusen nach sich ziehen sollte.



Tollwutinfizierte Fledermaus

- Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE) /Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE)

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigen Kenntnissen möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist (Creutzfeld-Jacob-Syndrom). Die BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem LAVES im VI Oldenburg bearbeitet. Näheres zu den Ergebnissen findet sich in Kapitel 2.4.1 (S. 69). Flankierende histologische Untersuchungen von Futtermitteln wurden auch im Berichtsjahr im LUA Bremen durchgeführt (vgl. dieses Kapitel, Abschnitt Einfuhruntersuchungen, S. 90).

- Aviäre Influenza, Geflügelgrippe

Im Berichtsjahr wurden 124 Verdachtsproben sowie 55 Monitoringproben (Sammelkot aus Rastgebieten von Zugvögeln) zur Untersuchung auf Erreger der Aviären Influenza mittels PCR an das LAVES (VI Oldenburg) geleitet. Sämtliche Proben wurden mit negativem Ergebnis getestet.

- Salmonellose

Salmonellen zählen zu den weltweit wichtigsten Krankheitserregern mit hoher sozialer und ökonomischer Bedeutung. Sie bedrohen die Gesundheit von Mensch und Tier. Während die Salmonellose des Rindes eine anzeigepflichtige, also staatlich bekämpfte Tierseuche ist, gehören die Salmonelleninfektionen bei den übrigen Tierarten zu den meldepflichtigen Tierkrankheiten. Innerhalb der Keimgruppe der Salmonellen werden heute mehr als 2300 Serotypen unterschieden. Die

hohe genetische Variabilität und die hohe Überlebensfähigkeit der Erreger außerhalb des Wirtsorganismus erlauben ihnen ein wochen- bis jahrelanges Überleben in Abwässern und Böden und sorgen dafür, dass Salmonellen in der Umwelt weit verbreitet sind. Nach heutigen Erkenntnissen können grundsätzlich alle Salmonellentypen als Ursache für eine Salmonelleninfektion in Frage kommen und werden darum vom LUA beanstandet.

Das Aufspüren von Salmonellen in Futtermitteln, Schlachttierkörpern, Nutz- und Heimtierproben, Umweltproben und importierten Lebensmitteln wird als vorrangige und originäre Aufgabe unserer mikrobiologischen Arbeit gesehen.

Entsorgung konfiszierter Lebensmittel

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. SARS, Schweinepest, Geflügelpest) durch Verschleppung über den Fernverkehr wird nachhaltig bekämpft. So ist das Mitführen von Lebensmitteln aus vielen Drittländern im Flugreiseverkehr untersagt; die Flugreisenden werden hierauf in den Abflugterminals auch mittels Piktogrammen informiert. Da trotzdem wiederholt versucht wird, potentiell gefährliche Lebensmittel über die Grenze nach Deutschland zu schaffen, werden diese vermehrt vom Zoll bzw. LMTVet konfisziert und im Landesuntersuchungsamt sachgerecht vernichtet. Im Berichtsjahr gelangten 45 Einsendungen mit 246 Chargen à ~10kg zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilz-erkrankungen, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten übermittelt. Es gilt einerseits, eine wirkungs-volle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu vereiteln.

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheits-ursache verendeter oder eingeschlafener Tiere wurden Sektionen zur Auffindung patholo-gisch-anatomischer Veränderungen durchge-führt. Meist erfolgten ergänzende Untersu-chungen auf Parasiten, Bakterien oder Pilze sowie auch pathologisch-histologische (= fein-gewebliche) Untersuchungen. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibio-gramme eingeleitet, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Langfristig wird hierdurch einer Resistenz-entwicklung der Krankheitskeime gegenüber gebräuchlichen Antibiotika entgegengewirkt, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt.

Zur Sektion auf Todesursache gelangten im Berichtsjahr insgesamt 42 Tiere: zwei Hunde, neun Katzen, drei Kaninchen, ein Rehkitz, zwei Fledermäuse, vier Fische, ein Frettchen, zwei Meerschweinchen, 18 Vögel (davon eine Graugans, sechs Enten, zwei Tauben, fünf Sittiche, ein Kanarienvogel, ein Papagei, eine Möwe, eine Gouldamadine); zusätzlich wurden zwei Teilsektionen (einmal Rind, einmal Schwein) durchgeführt.

Das Wiederauftreten akuter Fälle von FIP in einer Katzensucht gefährdet alle Katzen-

artigen, die mit erkrankten Tieren in Kontakt kommen.

Der Nachweis von Botulinum-Toxin war bei einer verendeten Ente positiv; mit gleichem pathologisch-anatomischen Befund waren bereits vorher zwei Enten in der Innenstadt Bremen verendet aufgefunden worden.

Im Kontext zu den polizeilichen Ermittlungen zur Ergreifung eines „Pferdestechers“ wurden 2006 forensische Untersuchungen an Tier-körperteilen, die sich in der Kleidung eines Tatverdächtigen befanden, durchgeführt.

Die Laboruntersuchungen im Zusammenhang mit Verstößen gegen das Tierschutzgesetz zielen bei Schlachttieren insbesondere darauf ab, die Dauer der bestehenden Verletzung (un-behandelte Frakturen, unbehandelte große Wunden) zu ermitteln. Wiederholt wurde auch das tierschutzwidrige Kupieren der Schwänze von Rindern nachgewiesen.

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft – hierbei handelt es sich in Bremen insbeson-dere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stichprobenartig gemäß EU-Rechts-vorschriften auf Salmonellenkontamination und allgemeinen Hygienestatus untersucht.



Verplombte Fischmehlproben zur Untersuchung auf Salmonellen und Säugetieranteile

Insgesamt unterlagen 267.963 Tonnen (2005: 243.603 Tonnen) Fischmehl im Berichtsjahr über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen. Die Ware stammte überwiegend aus Peru (ca. 229 Tausend Tonnen) und Chile (ca. 29 Tausend Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Marokko, Mexiko, Panama und Norwegen.

19,3 Tonnen (= 7,2 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener

Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung in die Nahrungskette.

Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies ist aus den untenstehenden Tabellen ersichtlich.

Tab. 14: Futtermitteluntersuchungen 2006 (Zahlen aus 2005 in Klammern); hier Salmonellenhaltiges Fischmehl

Herkunft	Anzahl der Einsendungen	Gewicht [Tonnen]	Salmonellen-pos. Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen-pos. Fischmehl [%]
Peru	554 (460)	228.482 (204.614)	13.485 (11.624)	5,9 (5,7)
Chile	93 (58)	29.460 (22.603)	1.221 (1.91)	4,1 (8,5)
Mexiko	5 (--)	1.119 (--)	309 (--)	27,6 (--)
Marokko	13 (26)	7.910 (11.250)	4.281 (9.596)	54,1 (85,3)
Panama	3 (--)	901 (--)	-- (--)	-- (--)
Norwegen	1 (1)	90 (11.250)	-- (--)	-- (--)
Gesamt	669 (551)	267.963 (250.774)	19.296 (23.761)	7,2 (9,5)

Tab. 15: Nachweishäufigkeit von Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2006 (Bremen)

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise 2006	in %	Anzahl der Nachweise 2005	in %	Anzahl der Nachweise 2004	in %
S. Muenster			58	17,9		
S. Tennessee			48	14,8	91	32,97
S. Anatum	80	31,5	25	7,7	3	<5
S. Cerro	17	6,7	22	6,8		
S. Oranienburg	13	5,1	22	6,8		
S. Senftenberg	9	<5	21	6,5	39	14,13
S. montevideo	16	6,3	20	6,2	7	<5

S. Agona	35	13,8	18	5,6		
S. Lille	19	7,5	14	<5	5	<5
S. Ohio	19	7,5	14	<5	25	9,06
S. Falkensee			13	<5	15	5,43
S. Kentucky			13	<5	6	<5
S. Durby			10	<5		
S. Idikan	1	<5	8	<5	1	<5
S. Stanley			6	<5		
S. Kiambu			3	<5	4	<5
S. Corvallis	27	10,6	3	<5		
S. Typhimurium			3	<5		
S. Cubana			1	<5		
S. Babelsberg	2	<5				
S. der Gruppe 2			1	<5	7	<5
S. Godesberg					1	<5
S. Serogruppe E					4	<5
S. Schwarzengrund					3	<5
S. Havana					31	11,23
S. Mbandaka	6	<5			13	<5
S. der Gruppe E 1					12	<5
S. Infantis					9	<5
S. Lexington	2	<5				
S. Subspezies I Rauform	2	<5				
S. Gruppe M	6	<5				
Gesamt	254		324		276	

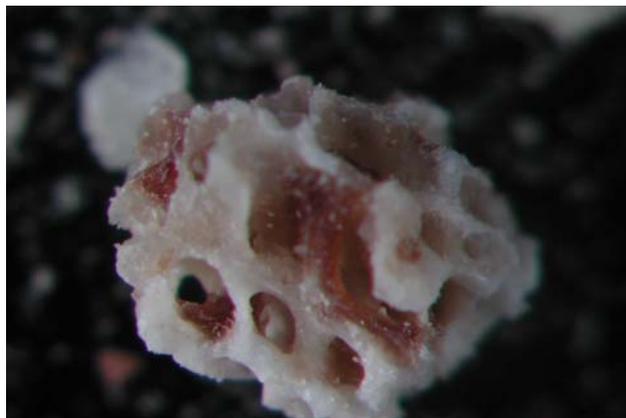
Die heimischen Nutztierbestände und damit indirekt der Verbraucher sollen auf diese Weise vor einer zusätzlichen Gefährdung durch Salmonellen geschützt werden („Stable-to-table-Prinzip“).

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen unterliegen die Futtermittelimporte Untersuchungen zur Feststellung des allgemeinen Hygienestatus. Als Indikatorkeime werden Enterobakterien (Enterobacteriaceae, Darmbakterien) quantitativ erfasst und bewertet. Die hohe Qualität des

Produktes Fischmehl wurde erreicht über eine ausgeklügelte Logistik, die sich in den letzten Jahrzehnten weltweit ständig auch unter dem Aspekt der hygienischen Verarbeitung weiterentwickelte; bezüglich des allgemeinen Hygienestatus des importierten Fischmehls wurden im Berichtsjahr keine Beanstandungen ausgesprochen.

Jede importierte Futtermittelpartie ist ferner daraufhin zu untersuchen, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Füt-

terungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung seit der BSE-Krise. Im Berichtsjahr wurden bei 757 Proben keine Proben gefunden, die auf den Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder Federmehlen hingedeutet hätten.



Stereomikroskopische Darstellung eines Säugetierknochenfragmentes

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie den Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nagertierfutter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter aber auch exotische Futtermittel u.a. für Igel, Koi, Schildkröten, Ratten, Mäuse und Frettchen gefasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität

bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen /Antibiotikaresten und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien).

Untersuchungen nach dem Fleischhygiene-gesetz

Es wurden bakteriologische Fleischuntersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe) nach den gesetzlichen Vorgaben durchgeführt. Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen die verschiedensten Diagnosen wie Erkrankungen des Verdauungsapparates, des Herzens, der hämatopoetischen Organe, des Atmungsapparates, Diagnosen von Euterentzündungen und spezielle Infektionserkrankungen wie Rotlauf. Hinzu kommen stichprobenweise entnommene Nieren- und Muskulaturproben bei unverdächtigen Schlachttieren zum Nachweis möglicher Antibiotikarückstände nach einem bundesweiten Rückstandskontrollplan.

Eine weitere für die Fleischhygiene wichtige Hilfsuntersuchung stellt die histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur (Rinder) auf Finnenbefall dar. Finnen sind für den Menschen infektiöse Parasitenstadien in rohem Fleisch, die beim Verzehr zu einem Bandwurmbefall führen können.

5. Allgemeiner Pflanzenschutz

Die Aufgaben der Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle sind seit dem Jahr 2001 neu geregelt und dem LMTVet übertragen worden. Neben den gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsvorschriften (Richtlinie 91/414/EWG, EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung, Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung, Chemikaliengesetz) gibt es u.a. folgende landesrechtliche Vorschriften in Bremen: Leitlinie zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, Wasserschutzgesetz usw.

Bei der Kontrolle wird die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln im Handel und bei der Anwendung überwacht, wobei sich die Vorgehensweise der Kontrollen nach dem 2004 erarbeiteten und für alle Länderdienste gültigen Handbuch zum Pflanzenschutz-Kontrollprogramm ausrichtet. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung sich Bremen kontinuierlich beteiligt hat, soll eine bundesweit einheitliche Pflanzenschutzmittelkontrolle gewährleisten und beschreibt u.a. die Aufgaben der Expertengruppe sowie die Regelung der Zusammenarbeit mit anderen Behörden. Die Kontrollen sind nach einem Kontrollplan durchzuführen, der in Verkehrs- und Anwendungskontrollen gegliedert ist. Über die Kontrolltätigkeiten erfolgt eine Berichterstattung an das BVL.

Die Überwachung der Pflanzenschutzmittelabgabe wird u.a. in folgenden Betriebsarten in Bremen und Bremerhaven durchgeführt: Accessoires für Haus und Garten, Apotheken, Bastelgeschäfte, Baugeschäfte, Baumärkte,

Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Heimwerkerbedarf, Blumengeschäfte, Baumschulen, Landhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäfte, Düngemittelgeschäfte, Drogerien, Spezialisten für Wassergärten, Schädlingsbekämpfer.

Es haben sich 102 Betriebe in Bremen und 12 Betriebe in Bremerhaven gemäß §21a PflSchG als Inverkehrbringer angezeigt. Der Pflanzenschutzdienst hat jedoch festgestellt, dass nicht alle Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, der Anzeigepflicht nachgekommen sind. Bei Betrieben, die diese gewerbliche Tätigkeit nicht angezeigt haben, wurden zwei Verwarnungsgeld- sowie drei Bußgeldverfahren eingeleitet.

Bei den Pflanzenschutzmittel-Kontrollen werden in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbotes gemäß §22 PflSchG sowie die Kennzeichnungsverpflichtungen nach §20 PflSchG und die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln gemäß §11 PflSchG überwacht. Weiterhin muss der Inverkehrbringer von Pflanzenschutzmitteln sachkundig sein (§22 Abs.2 PflSchG). Der Erwerber von Pflanzenschutzmitteln darf nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln unterrichtet werden.

Tab. 16: Übersicht über die in den Jahren 2003 bis 2006 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2003	94	2399	147	39	114
2004	173	2801	153	71	179
2005	176	2576	75	81	172
2006	210	2671	41	97	188

Tab. 17: Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen

Verstöße gegen	2004	2005	2006
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	12	18
§11 PflSchG Zulassung	47	32	21
§20 PflSchG Kennzeichnung	4	17	9
§6 PflSchG Anwendung	9	3	3

In Auswirkung der festgestellten Verstöße wurden fünf Verwarnungsgelder und sechs Bußgelder verhängt; in 2006 musste keine Untersagung des Pflanzenschutzmittelverkaufs gemäß §22 Abs. 3 PflSchG ausgesprochen werden.

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in großen Märkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder durch den Kunden verursacht. Die Beanstandungen auf Grund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Jahr 2005 abgelaufen ist. Hierbei wurden jedoch keine Pflanzenschutzmittel mit toxischen oder schwer abbaubaren Wirkstoffen vorgefunden. Die Zulassung endete zum größten Teil durch Zeitablauf (§15 PflSchG), so dass eine Ablauffrist von 2 Jahren noch gewährleistet

war. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind hauptsächlich entstanden, weil „Altprodukte“ mit einer geänderten Gebrauchsanweisung wieder zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.

Insgesamt wurden acht Verstöße gegen §6 PflSchG (Anwendung) festgestellt. Zwei Verstöße wurden mit einem Bußgeld geahndet und eine unerlaubte Anwendung mit einem Verwarnungsgeld belegt. Bei diesen Verstößen handelte es sich hauptsächlich um unerlaubte oder unsachgemäße Anwendungen von Herbiziden, wobei private aber auch gewerbliche Anwender betroffen waren.

Ausnahmegenehmigungen

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutz-

mitteln auf sogenanntem Nichtkulturland (Beispiele siehe Tabelle). Die Genehmigung von Ausnahme-Anträgen wird sehr restriktiv nach der Richtlinie für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Land Bremen gehandhabt. In diesem Zusammenhang wurden Kontrollen vor, während und nach der Anwendung wie folgt durchgeführt. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden evtl. nach vorheriger Prüfung vor Erteilung der Genehmigung besichtigt. Voraussetzung für eine

Genehmigung ist die weitgehende Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz des Pflanzenschutzmittels, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft.

Tab. 18: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2004 –2006

Bereich	Anzahl 2004	Anzahl 2005	Anzahl 2006
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	7	4	4
Gleisanlagen	8	8	14
Sport-, Golfplätze	5	6	2
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	4	6	8
Gesamt	33	24	30
Ablehnungen	4	1	2
Kontrollen		15	22

Fallbeispiel: Ausnahmegenehmigung für Einsatz des Rotofix-Verfahrens (zur Beikrautregulierung auf Nichtkulturland)

Die Beikrautregulierung auf Nichtkulturland ist im Land Bremen nur im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 6 Abs. 3 PflSchG erlaubt. Eine besondere Schwierigkeit stellte in der Vergangenheit die Beikrautbekämpfung auf befestigten Flächen dar. Im September 2001 hat die Biologische Bundesanstalt das sogenannte Walzenstreichgerät

Rotofix zugelassen. Bei der Anwendung des Rotofix-Verfahrens kommt nur ein bestimmter Wirkstoff zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Durch dieses technologische Verfahren, das nur bei Trockenheit angewendet werden darf, wird die Abschwemmgefahr durch das gezielte Aufbringen mittels des Walzenstreichgeräts weitgehend verhindert. Trotz der Zulassung des Verfahrens ergibt sich die Genehmigungsfähigkeit zur Anwendung dieser neuen

Technologie erst seit Juli 2003 durch Änderung der Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung. Seit 2004 werden in Bremen für dieses Verfahren vom Pflanzenschutzdienst des LMTVet Genehmigungen nach Einzelfallprüfung und Vorlage des Behandlungskonzeptes erteilt.

Im Rahmen der Genehmigungsverfahren wird vom Pflanzenschutzdienst grundsätzlich geprüft, ob alternative Verfahren (wie z.B. Heißwasserschäum) eingesetzt werden können. Außerdem muss gemäß §10 PflSchG ein Sachkundenachweis vorgelegt werden. Das sachkundige Personal erhält eine praktische Einweisung von der Herstellerfirma und eine theoretische Einweisung in das geltende Pflanzenschutzrecht von dem zuständigen Pflanzenschutzdienst Bremen.

Die Anwendung darf nur in regenarmen Phasen und in der Hauptwachstumszeit nach Vollaustrieb der zu behandelnden Pflanzen erfolgen. Außerdem sind bestimmte Vorkehrung zum Schutz von Oberflächengewässern und öffentlichen Plätzen (z.B. Schulgelände, Spielplatz) zu beachten.

2006 wurden fünf Anträge zum Einsatz von Rotofix zum Teil von denselben Antragstellern wie in den vergangenen Jahren eingereicht. Diese haben die zu behandelnden Flächen stark erweitert und neue Flächen in ihr Behandlungsprogramm aufgenommen.

Zudem sind weitere Antragsteller wie beispielsweise Stadtgrün Bremen zur Behandlung von Wegen und Plätzen in öffentlichen Grünanlagen auf dieses Verfahren umgestiegen.

Das Rotofix-Verfahren hat sich somit mittlerweile in Bremen etabliert und stellt eine sehr gute Alternative zur konventionellen Applika-

tion im Spritzverfahren dar. Die aufgewendeten Mengen an Pflanzenschutzmitteln pro behandelte Fläche können durch das Verfahren im Sinne des Umweltschutzes deutlich reduziert werden.

Betriebskontrollen bei Pflanzenschutzmittelnanwendern

Insgesamt wurden 23 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Bei den Betriebsprüfungen wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmitteln sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. In den Betrieben wurden insgesamt sechs verschiedene Pflanzenschutzmittel kontrolliert – alle Pflanzenschutzmittel hatten eine gültige Zulassung.

Von insgesamt fünf Pflanzenschutzgeräten, die geprüft wurden, hatten alle eine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln eine Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden 14 Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft. Anzumerken ist, dass die Pflanzenschutzmittelanwendungen in den Betrieben der Landwirte immer mehr von qualifizierten Lohnunternehmern durchgeführt werden. Dieses führt dazu, dass der einzelne Landwirt kein Lager für Pflanzenschutzmittel führt und dadurch auch kein Pflanzenschutzgerät benötigt.

Tab. 19: Übersicht Betriebskontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln 2004-2006

Jahr	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundennachweise
2004	18	184	40	11	15
2005	26	50	6	8	11
2006	23	6	0	5	14

Schwerpunktkontrollen im Jahr 2006

- Apotheken

Aufgrund der Anzeige eines pharmazeutischen Großhandels in Bremen ist bekannt geworden, dass auch über Apotheken Pflanzenschutzmittel gehandelt werden. Daraufhin wurden 66 Kontrollen in Apotheken durchgeführt. Der Anteil von Filialen, die mit Pflanzenschutzmitteln handeln ist jedoch sehr gering

- Firmengelände

Bei Kontrollen auf Firmengeländen, auf Park- und Rangierflächen wurde in zwei Fällen der unerlaubte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln festgestellt. Diese unerlaubten Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln bedürfen zunehmender Aufmerksamkeit und Kontrollen, da sie eine große Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Natur bedeuten können.

- Head und Growshops

Es kommen in zunehmendem Umfang (vier) Geschäfte auf, die für den Anbau und die Pflege von Hanfpflanzen eine umfangreiche Produktpalette an Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmitteln anbieten. Diese Mittel sind i. d. R. ausländischer (meist niederländischer) Herkunft und entsprechen nicht

den Anforderungen des deutschen Pflanzenschutzgesetzes.

Aufgrund von gravierenden Beanstandungen hat ein Shop die Pflanzenschutzprodukte aus dem Angebot genommen und bietet diese nur noch via Internet an. Dies ist ebenfalls eine neue Form des Absatzes, welche vom Pflanzenschutzdienst aufmerksam beobachtet werden muss. Bei dieser Art des Verkaufs fällt das klassische Beratungsgespräch weg und es muss trotzdem gewährleistet sein, dass die für den Anwender und den Einsatz des Mittels relevanten Informationen durch besondere Hinweise vermittelt werden.

Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen

Es gibt im Lande Bremen zwei unter zollamtlicher Aufsicht geführte Einfuhrstellen für Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe und Zusatzstoffe.

Für Bremerhaven ist dabei das Zollamt am Container-Terminal und für Bremen das Zollamt Neustädter Hafentor zuständig. Nur an diesen zwei Grenzkontrollstellen dürfen Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe oder Zusatzstoffe eingeführt werden.

Im Jahr 2006 wurden **402,31 t** Pflanzenschutzmittel zur Weiterverarbeitung bzw. zum

weiteren Versand in die EU eingeführt. Bei der Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen werden die gesetzlichen Bestimmungen gemäß §§ 11 und 31 Pflanzenschutzgesetz kontrolliert.

Beim Import und bei der Durchfuhr von Saatgut (Sonnenblumen, Mais) wird ebenfalls eine Kontrolle auf anhaftende Pflanzenschutzmittel durchgeführt. Bei diesen Kontrollen sind 2006 keine Beanstandungen aufgetreten.

Beratung im Haus- und Kleingartenbereich

Die Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird nur anlassbezogen durchgeführt. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose oft schwierig ist, werden teilweise nach Abwägung des Aufwandes vor Ort Beratungen durchgeführt. Weiterhin wurde Aufklärungsarbeit im Rahmen der Verkehrskontrolle über die Zulassung sowie die Anwendungsgebiete von Pflanzenschutzmitteln geleistet.

Darüber hinaus werden regelmäßig für die sogenannten „Fachberater für Haus- und Kleingärtner“ Schulungen vom Pflanzenschutzdienst durchgeführt.

Workshop in Kanada

Im Rahmen eines Treffens der OECD mit Beteiligung des BMELV wurde im Juni 2006 zum Thema „User Compliance“ in Ottawa (Kanada) ein dreitägiger Workshop mit Teilnehmern unter anderem aus den USA, Kanada, Skandinavien, Australien und Deutschland durchgeführt. Auf Einladung des BMELV nahm auch die Leiterin des Bremer Pflanzenschutzdienstes an dieser Veranstaltung teil.

International musste festgestellt werden, dass die Problematik der „User Compliance“ zum

Schutz der Umwelt sowie der Gesundheit von Mensch und Tier in allen Nationen ein ungelöstes Problem darstellt. Es existieren völlig unterschiedliche Regelungen, Anforderungen und Voraussetzungen sowohl für die Ausbildung von Gärtnern und Landwirten als auch für die Kontrollen derjenigen, die mit Pflanzenschutzmitteln umgehen.

In Skandinavien beispielsweise werden die Ansprüche an die Anwender von Pflanzenschutzmitteln sowohl in der Ausbildung als auch in der konsequenten Kontrolle sehr hoch angesetzt. So müssen die Sachkundenachweise in Norwegen in einem festen Turnus immer wieder aufgefrischt werden und es ist jedes Mal eine erneute Prüfung erforderlich. Ein Verstoß gegen die Vorschriften kann zur Folge haben, dass ein Gartenbaubetrieb oder ein landwirtschaftlicher Betrieb infolge eines Lizenzentzugs keine Pflanzenschutzmittelanwendung durchführen darf.

In vier Unterarbeitsgruppen wurden Strategien und Konzepte entwickelt, die zur Verbesserung der Ausbildung von Anwendern, zu einem verbesserten Informationssystem und letztendlich zu einem effektiveren Kontrollsystem führen sollen.

Durch die Entwicklung des deutschen Handbuchs für die Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle ist die Entwicklung hin zu einer einheitlichen Vorgehensweise bei den Kontrollen und zu zunehmender Transparenz deutlich gesteigert worden. Ebenso wurde der Austausch zwischen den Länderdiensten verbessert. Auf die Ausbildung der Anwender kann ein solches Handbuch natürlich keinen Einfluss ausüben, hier ist eine Beteiligung aller damit befassten Ausbildungseinrichtungen erforderlich. Dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen.

Entwicklung einer bundesweit einheitlichen Software für die Pflanzengesundheit im Pflanzenschutz

Die Pflanzenschutzdienste der Länder haben sich im Jahr 2006 auf die Entwicklung eines bundesweit einheitlichen Software-Programms für den Bereich der Pflanzengesundheit zur Erstellung von Zertifikaten, Datenerfassung, Rechnungsstellung und zur Bereitstellung allgemeiner Informationen für alle Pflanzenschutzdienste verständigt. Über eine Verein-

barung des Bundes und der Länder werden nahezu alle Dienste der Länder an dieser Softwarelösung beteiligt sein.

Mit Beteiligung Bremens haben die Pflanzenschutzdienste der Länder unter der Leitung einer koordinierender Stelle (ZEPP) ein Pflichtenheft als Basis für das neue Programm entwickelt.

6. Ein-, Aus- und Durchfuhr

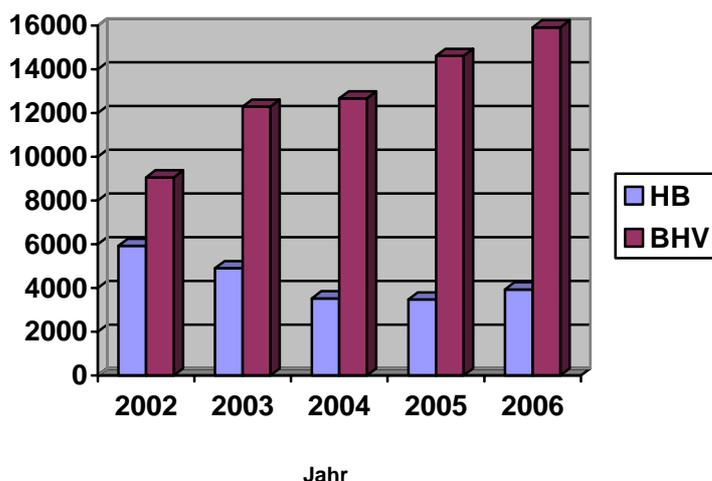
Die Abbildung 6 stellt die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2002 dar. Weiterhin geben die Tabellen 21 bis 23 einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2006 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export. Dabei zählen zu den originären Aufgaben der Grenzkontrollstellen (GKS) Überprüfungen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln

sowie aller weiteren vom Tier stammenden sogenannten veterinärpflichtigen Produkten (z.B. Wolle, Haare, Blut, Futtermittel) im Rahmen der Ein- und Durchfuhr. Darüber hinaus sind die GKS als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt.

Tab. 20 und Abb. 6: Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2002-2006 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

	2002	2003	2004	2005	2006
GKS HB	5.921	4.908	3.524	3.471	3.934
GKS BHV	9.060	12.291	12.678	14.619	15.920

Sendungen



Tab. 21: Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2006 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2006	(Vorjahr)	2006	(Vorjahr)
Fischmehl	312 (= 255.391 t)	(270) (= 253.683 t)	62 (= 12.023 t)	-
Tierische Lebensmittel gesamt	3.119	(2.708)	14.127	(12.132)
davon:				
- Fischereierzeugn.	-	-	11.171	(8.815)
- Geflügel	3.054	(2.665)	1.798	(2.236)
- Fleisch	58	(25)	738	(511)
- Honig	7	(18)	414	(570)
Futtermittel	47	(18)	1.304	(1.710)
Wolle	324	(287)	317	(292)
Pflanzliche Lebensmittel gesamt	80	(87)	25	(54)
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	25	(30)	13	(1)
- Mykotoxinen	55	(47)	12	(22)
- Schwefeldioxid	-	(4)	-	-
Sonstige Produkte	52	(354)	65	-
Phytopsanitäre Kontrollen	143	(629)	1.887	(2.062)

Tab. 22: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2006 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2006	(Vorjahr)	2006	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	1.405	(898)	49	(272)
Exportzertifikate	2.989	(4.007)	299	(346)
Phytopsanitäre Bescheinigungen	2.097	(4.510)	235	(1.513)

Tab. 23: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2006, Erläuterungen im Text

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	3	5
Fehlende Übereinstimmung	-	8
Nichteinhaltung der Temperatur	7	3
Aflatoxine	-	2
Histamin in Fischereierzeugnissen	-	2
Quecksilber in Fischereierzeugnissen	-	1
Gesamtzahl Beanstandungen	10	21

6.1 Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Die Einfuhren in Bremen haben sich mit 3.934 Sendungen und einem Plus von 13,3% gegenüber dem Vorjahr stabilisiert. Der Anteil von Geflügelfleisch ist weiter um 15% gestiegen und macht unverändert 77% der Gesamtimporte aus.

Mit 8,2% und 324 Sendungen liegt Wolle für die Bremer Wollkämmerei an der Spitze der übrigen Produkte, wozu noch Produkte wie Fleisch, Honig und Futtermittel zählen.

Für Einführer wird es zunehmend schwieriger, bei den Reedereien ein „bill of lading“ für Bremen zu erhalten, d.h. Sendungen ohne

Mehrkosten im Küstenverkehr weiter nach Bremen zu verschiffen.

Für den Bereich des Fischmehls ist eine weitere Zunahme der Sendungen um 15% zu verzeichnen, die Gesamttonnage liegt für 2006 bei ca. 255.000 Tonnen. Hier führen insbesondere größere Fangmengen, wie auch die Lieferungen über bremische Firmen an Futtermittelhersteller im Aquakulturbereich zu einem Anstieg in der Menge des abgefertigten Fischmehls.

Tab. 24: Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2000-2006

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Anzahl Sendungen	470	342	169	180	154	270	312
Gewicht in Tonnen	260.086	201.500	193.400	249.388	184.718	253.683	255.391

Die Anzahl der ausgestellten Veterinärbescheinigungen bei Schiffsausrüstungen ist mit 1.405 gegenüber der Zahl von 898 im vorigen Jahr wieder deutlich angestiegen.

Insgesamt wurden in Bremen 80 Sendungen mit pflanzlichen Lebensmitteln zur Einfuhr angemeldet. Alle Sendungen waren von Laboruntersuchungsergebnissen begleitet. Insgesamt wurden im Rahmen einer Stichprobenuntersuchung sieben Sendungen auf Aflatoxine (Schimmelpilzgifte) und fünf Sendungen auf den nicht zugelassenen Farbstoff Sudanrot untersucht.

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplans wurden 66 Sendungen beprobt, zusätzlich wurden 14 Proben zur Untersuchung auf Mikrobiologie, Hemmstoffe und Fremdwasser entnommen. Beanstandungen gab es keine. Der Einfuhrückstandskontrollplan wurde in Anlehnung an den nationalen Rückstandskontrollplan erstellt und umfasst pharmakologisch wirksame Substanzen und Pestizide. In Bremen wurden Geflügelfleisch und Därme in die Untersuchung einbezogen.

6.2 Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven liegt mit 15.920 veterinärpflichtigen Sendungen und einem Anstieg von 8,9% deutlich über dem Niveau des Vorjahres, wobei der Anteil an Fischereierzeugnissen von etwa 60% auf 70% zugenommen hat. Sämtliche Kühlhäuser waren zum Jahresende komplett ausgelastet.

Weiter bestimmend sind Geflügelfleischsendungen mit 11,8% der Gesamteinfuhren. Der Anteil der vom Tier stammenden und nicht für

Insgesamt wurden im Jahr 2006 zehn Sendungen als nicht einfuhrfähig beurteilt. Dabei wurden drei Sendungen wegen fehlerhafter Dokumente und sieben wegen Nichteinhaltung der Temperatur zurückgewiesen.

Ausfuhr

Im Bereich der Ausfuhr wurden im Berichtsjahr 388 (1.066 in 2005) Veterinäratteste für den Versand von Fischmehl ausgestellt. Hinzu kamen 2.601 Atteste für den Versand von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen, Honig, Wolle und andere zusammengesetzte Lebensmittel tierischer Herkunft.

Insgesamt bedeutet dies einen weiteren Rückgang um 15% nach einer Reduzierung von 36% im Vorjahr, welcher aus dem vermehrten innergemeinschaftlichen Verbringen von Waren aufgrund der Erweiterung des europäischen Binnenmarktes resultiert.

die menschliche Ernährung bestimmten Produkte beträgt etwa 10,5% (z.B. Wolle, Futtermittel).

109 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager abgefertigt. Für in Bremerhaven ansässige Schiffsausrüster wurden 49 Auslagerungen für die direkte Belieferung von Schiffen erstellt. Die beiden in Bremerhaven ansässigen Schiffsausrüster haben weitgehend auf die Belieferung mit einfuhruntersuchter oder europäischer Ware umgestellt.

Insgesamt wurden 25 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (54 in 2005). Davon wurden vier auf Aflatoxine und sieben Sendungen auf Sudanrot untersucht. Bei den übrigen wurde eine Dokumenten- und Nämlichkeitskontrolle durchgeführt. Jeweils eine Sendung mit Pistazien aus der Türkei und Erdnüssen aus China wurde aufgrund des erhöhten Aflatoxingehalts zurückgewiesen.

Die Untersuchungen aufgrund von Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission (Rückstände von z.B. Nitrofurantol in Geflügelfleisch, Aflatoxinen in Nüssen, Sudanrot in Gewürzen usw.) sind weiter zurückgegangen. Es wurden 18 Sendungen mit Garnelen aus Myanmar auf Chloramphenicol und 62 Fischimporte aus Indonesien auf Histamin und Schwermetalle untersucht. Dabei gab es keine Beanstandungen. Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 71 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 21 Sendungen zur Rückstandssituation, bei 16 zu

Zusatzstoffen, bei 13 zu biogenen Aminen, bei 10 zur Mikrobiologie, bei acht auf Schwermetalle und bei drei zu einem möglichen Parasitenbefall.

Von weiteren 263 Sendungen mit weiterführenden Untersuchungen entfielen 108 auf den Einfuhrückstandskontrollplan und 68 auf mikrobiologische Untersuchungen vornehmlich bei Fischmehl. Als Verdachtsproben wurden 40 auf Zusatzstoffe, 34 auf Histamin und 13 auf andere entnommen.

Direktanlandungen von Fischereierzeugnissen

Im Berichtsjahr wurden drei Direktanlandungen mit 916 Tonnen aus Russland in Bremerhaven vorgestellt. Die russischen Transportschiffe pendeln zwischen den Häfen Bremerhaven, Cuxhaven und Eemshaven.

Daraus lässt sich folgern, dass Direktanlandungen von auf See produzierter Ware wie in den neunziger Jahren praktisch nicht mehr stattfindet.

Tab. 25: Direktanlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Bremerhaven in den Jahren 2000-2006

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Anzahl Schiffe	18	6	0	0	5	22	3
Tonnage	57.000	18.140	--	--	3.696	10.067	916

Tab. 26: Anlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Cuxhaven im Jahr 2006

Herkunft	Russland		USA	
	2006	(Vorjahr)	2006	(Vorjahr)
Anzahl Schiffe	5	(9)	9	(8)
Tonnage	24	(2.520)	35.939	(30.900)

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2006 insgesamt 1.994 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt, davon 299 in der Grenzkontrollstelle.

Sendungen zum Transit waren wie bereits im Vorjahr so auch 2006 ausschließlich in Bremerhaven zu verzeichnen. Dort reduzierte

sich die Zahl der Sendungen nach dem Anwachsen der Europäischen Union noch einmal um etwa die Hälfte von 567 in 2004 über 266 in 2005 zu 51 Sendungen im abgelaufenen Berichtsjahr. Die zum Transit abgefertigten Sendungen, vor allem Fischereierzeugnisse wurden den jeweilig angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen gemeldet.

Tab. 27: Entwicklung der Zahl der Transitsendungen der GKS Bremerhaven

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Anzahl Sendungen	1.261	1.561	1.387	1.204	567	266	51

6.3 Überwachung in Cuxhaven

Seit Jahresbeginn 2005 ist der LMTVet des Landes Bremen auf der Basis des Staatsvertrags mit Niedersachsen für die Lebensmittelüberwachung der für den innergemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fischereierzeugnisbetriebe sowie für die Einfuhrkontrolle in Cuxhaven zuständig.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 89 (103 in 2005) Einfuhrvorgänge bearbeitet. Dabei wurden anders als in Bremen und Bremerhaven Anlandungen von Transportschiffen untersucht; es werden in Cuxhaven keine Container gestellt. Bei der Einfuhr von tief-

gefrorenem Fisch aus Drittländern zur Weiterverarbeitung in Cuxhaven hat sich der Anteil russischer Waren und Schiffe weiter verringert. Den Hauptanteil bilden die neun Schiffe aus den USA mit einem Gesamtgewicht der Anlandung von annähernd 36.000 Tonnen. Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 153 Exportzertifikate ausgestellt und damit etwa um die Hälfte weniger als im Vorjahr.

6.4 Zusammenfassung

Entwicklung

Die Investition im Neustädter Hafen hat sich bewährt, die Sendungszahlen haben mit einem

Anstieg von 13,3% gegenüber dem Vorjahr wieder deutlich angezogen. Die Abfertigungszahlen in Bremerhaven sind mit 8,9% gegenüber dem Vorjahr weiter steigend, vermutlich

ist mit der Auslastung des neuen Container-Terminals CT4 im kommenden Jahr noch eine weitere Zunahme möglich.

Die Kooperation Bremen /Niedersachsen gewinnt im Untersuchungsbereich an Routine.

Bei den Exporten sind aufgrund der erweiterten Europäischen Gemeinschaft insgesamt rückläufige Zahlen zu verzeichnen.

Weiterführende Untersuchungen

Die Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission in Bezug auf Rückstände von Tierarzneimitteln wurden bis auf Garnelen aus Myanmar und Schwermetalle und Histamin bei Fischereierzeugnissen aus Indonesien weitgehend aufgehoben. Drei Sendungen aus Indonesien wurden beanstandet und in das Ursprungsland zurückgewiesen.

Räumlichkeiten /Anlagen

Die hygienischen und baulichen Anforderungen an die Grenzkontrollstellen sind gestiegen, was in den letzten Jahren an der Inbetriebnahme neuer Anlagen in anderen Mitgliedsländern der europäischen Gemeinschaft schon zu verfolgen war.

So hatte die EU-Kommission nach dem für die GKS ansonsten erfolgreichen Inspektionsbesuch im Juni 2005 eine Anpassung der Anlage in Bremerhaven mit der Androhung der Schließung von Teilbereichen eingefordert. Dies führte in Bremerhaven zur Errichtung eines Neubaus, da die Vorgaben durch technische Erweiterungen nicht darstellbar waren. Das für 2006 geplante Bauvorhaben wurde im Hinblick auf ein gemeinsames Kontrollzentrum von GKS, Pflanzenschutz und Zoll noch einmal überarbeitet und soll 2007 umgesetzt werden.

6.5 Phytosanitäre Kontrollen

Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Diese sichert eine nachhaltige Pflanzenproduktion und ist somit wichtig sowohl für die Umwelt als auch für den Verbraucher. Schadorganismen von Pflanzen

können dabei z.B. Insekten, aber auch Mikroorganismen oder andere Pflanzen sein.

Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2006 im Vergleich zum Vorjahr stabil geblieben. Die Exportzahlen sind weiter abfallend, wobei sich dieser Trend aufgrund der anstehenden EU-Erweiterung noch fortsetzen wird. Dabei waren die Sendungen relativ gleichmäßig über das Jahr verteilt.

Tab. 28: Entwicklung der Anzahl der Sendungen zur phytosanitären Kontrolle (Ein- und Ausfuhr) des Pflanzengesundheitskontrolle Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV)

	2002	2003	2004	2005	2006
Sendungen Σ HB	5.859	6.601	5.387	5.139	4359
Sendungen Σ BHV	4.158	3.838	3.195	3.575	4243
Einfuhr HB	207	123	97	629*	143
Einfuhr BHV	1.662	1.569	1.906	2062*	1887
Ausfuhr HB	5.652	6.478	5.290	4.510	2097
Ausfuhr BHV	2.476	2.269	1.289	1.513	235
Verpackungsholz HB	-	-	-		2119
Verpackungsholz BHV	-	-	-		2121

* ab Oktober 2005 wurde Verpackungsholz nach Anhang IV Teil A Kapitel I Nr. 2 der Richtlinie 2000/29/EG kontrolliert und bei den Importzahlen berücksichtigt.

Tab. 29: Quartalszahlen 2006 für Ein- und Ausfuhrsendungen nach phytosanitärer Kontrolle (Bremen = HB; Bremerhaven = BHV; VPH = Verpackungsholz)

	BHV Import	HB Import	BHV Export	HB Export	BHV VPH	HB VPH
Quartal 1	511	37	40	521	525	570
Quartal 2	514	29	64	486	538	431
Quartal 3	424	40	120	636	482	587
Quartal 4	438	37	11	454	576	531
Gesamt	1887	143	235	2097	2121	2119

6.5.1 Einfuhr

Ab dem Jahr 2006 werden die abgefertigten Sendungen mit Verpackungsholz im LMTVet-Controlling gesondert aufgeführt. Es handelt sich um einen erheblichen Anteil an Sendungen, der seit dem vergangenen Jahr auch mit Gebühren belegt ist. Zur Zeit sind nur Sendungen aus China, Japan, USA und Kanada betroffen. Auch die Warengruppe ist eingeschränkt in Form einer Hochrisikoliste, die Sendungen beinhaltet, die mit hoher Wahrscheinlichkeit Holzverpackungen enthalten. Festgelegt ist das Verfahren in Absprache mit dem Zoll durch den Zollerlass III BI – SV I002 – 17 /03 vom 12. Dezember 2003.

Eine überarbeitete Version des Zollerlasses war in Arbeit, erschien jedoch erst Ende 2006 und wird somit erst in Jahr 2007 zur Wirkung kommen.

Lebendbefall an einer nicht untersuchungspflichtigen Sendung aus Malaysia.

Von einem Lagerhalter in Bremerhaven wurde die Pflanzengesundheitskontrolle aufgrund des Verdachts auf Lebendbefall bei Verpackungsholz benachrichtigt. Bei der Begutachtung der Paletten aus Malaysia konnte z.T. starker Befall mit lebenden Schadorganismen im Holz festgestellt werden. Dies äußerte sich durch das Vorhandensein von frischem Bohrmehl. Die weitere Untersuchung ergab, dass es sich u.a. um Scolytidae (Borkenkäfer) handelte, die als Quarantäneschadorganismen im Sinne der PflanzenbeschauVO einer Bekämpfung bedurften. Des weiteren waren alle 2970 Paletten (Laub- und Nadelholz) nicht nach den geltenden Bestimmungen für Verpackungsholz gekennzeichnet und erfüllten nicht die Anforderungen für die Einfuhr (ISPM Nr. 15 = Inter-

nationaler Standard für pflanzengesundheitliche Maßnahmen Nr. 15, "Richtlinie zur Regelung von Holzverpackungsmaterial im internationalen Handel").



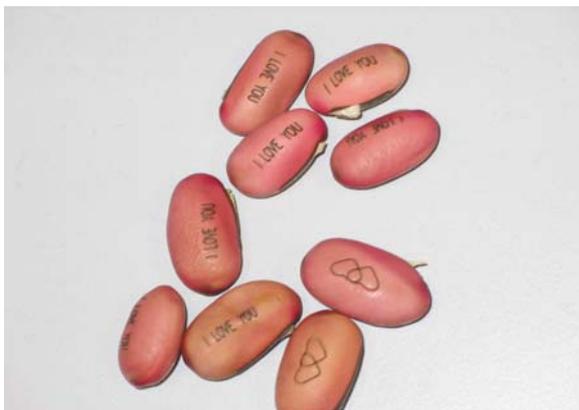
Um eine Verbreitung der z.T. auch flugfähigen Schadorganismen zu verhindern wurde eine sach- und fachgerechte Behandlung vor Ort angeordnet. Die Paletten wurden in der Lagerhalle auf einen undurchlässigen Boden gestellt, mit einer Plane abgedeckt und mit Sulfuryldifluorid begast. Anschließend wurden die Paletten in der Verbrennungsanlage entsorgt.

Dieser Vorfall zeigt, wie groß die Gefahr der Einschleppung von Schadorganismen mittels Holzverpackungen ist. Bislang sind Sendungen aus Malaysia nicht routinemäßig auf Einhaltung der Anforderungen kontrolliert worden, da der Fokus auf die Länder USA, Kanada, China und Japan gelegt wurde. Weiterhin wäre die Ware (Wachs) nicht in das Suchraster der Verpackungsholzkontrollen geraten, da diese Ware nicht zur Risikogruppe gehört. In diesem Fall ist es der Aufmerksamkeit des Lagerhalters zu verdanken, der umgehend die entsprechenden Behörden eingeschaltet und direkt alle erforderlichen Maßnahmen zur Vermeidung der Verbreitung und zur Bekämpfung

ergriffen hat. Nach der PflanzenbeschauVO sind die Verpacker zwar verpflichtet, den Befall bzw. schon den Verdacht auf Schadorganismenbefall den zuständigen Behörden zu melden, dies wird jedoch erfahrungsgemäß nicht immer umgesetzt.

Einfuhr Saatgut „Bohnen“

Als bemerkenswert stellte sich eine Sendung heraus, die als Bohnensaatgut angemeldet worden war. Der Zoll hielt die Ware auf, da der Kunde kein Pflanzengesundheitszeugnis vorlegen konnte. Eine Nachfrage beim Importeur ergab, dass es sich bei der als Bohnen angemeldeten Ware gar nicht um Bohnen handeln sollte. Besonders ungewöhnlich war der auf jeder Bohne eingeritzte Wortlaut "I love You". Nach eingehender Prüfung stellte sich heraus, dass es sich in diesem Fall um den Import von *Canavalia ensiformis* (Jackbohne) handelte. Die Besonderheiten der „Bohne“, die zur Aussaat einzeln mit Töpfchen in den Handel gehen sollten, sind der nachfolgenden Abbildung noch einmal zu entnehmen.



Diese zu den Leguminosen zählende Pflanzentart ist bei der Einfuhr aus einem Drittland nicht zeugnis- und untersuchungspflichtig, hätte somit nicht vorgeführt werden müssen.

Import-Kompendium

Das bereits seit Jahren durch die Pflanzenschutzdienste der Bundesländer geforderte Kompendium zum Einfuhrverfahren wurde 2006 fertiggestellt und steht nun in schriftlicher und digitaler Form allen Länderdiensten zur Verfügung.

Problematiken

Einige Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Kontrollen im Bereich der Pflanzengesundheit blieben auch 2006 erhalten.

- Zusatzklärungen bei Pflanzengesundheitszeugnissen aus den USA nicht vorhanden

Nach der letzten Änderung der Pflanzenbeschauverordnung am 30.09.2005 sind für bestimmte Warenarten Zusatzklärungen erforderlich. Diese müssen im Pflanzengesundheitszeugnis in Feld 11 eingetragen sein, fehlten aber speziell bei Warensendungen aus den USA weiterhin. Diese Problematik wurde aufgrund der politischen und wirtschaftlichen Tragweite unter Einbindung der US-amerikanischen Botschaft über die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BBA) an das Bundesministerium (BMELV), herangezogen. Das Ministerium hat daraufhin entsprechende Verhandlungen mit den Pflanzenschutzbehörden in den USA aufgenommen. Auch 2006 wurde dieses Problem nicht vollständig gelöst. Importsendungen aus den USA werden derzeit trotz fehlender Zusatzklärung nach einer intensiven Untersuchung freigegeben. Allerdings wurde jeder Zeugnisbeanstandungsfall über das Europhyt-Programm (Beanstandungsprogramm für alle Pflanzenschutzdienste der EU) erfasst und weiter gemeldet.

- Probleme bei der EDV-Anpassung zur Datenerfassung und Rechnungserstellung durch die neuen Gebühren

Durch das Fehlen eines speziellen Datenerfassungsprogramms für die Importdaten der Pflanzengesundheitskontrolle liegt für 2006 noch keine vollständige Datenerfassung vor.

6.5.2 Ausfuhr

Zum Januar 2006 hat China die Anforderungen des ISPM 15 akzeptiert, was zur Folge hat, dass für Exportsendungen keine Pflanzengesundheitszeugnisse mehr erstellt werden müssen. Der ISPM 15 beschreibt pflanzengesundheitliche Maßnahmen, um das Risiko der Einschleppung und /oder Ausbreitung von Quarantäneschadorganismen in Verbindung mit Holzverpackungsmaterial (einschließlich

Im LMTVET wird aber ein Programm zur Daten- und Rechnungserfassung entwickelt, dass ab Anfang 2007 zum Einsatz kommen wird.

Stauholz) aus Rohholz von Nadelbäumen und anderen Bäumen, welches im internationalen Handel verwendet wird, zu reduzieren. Dies bedeutet eine große Erleichterung im Arbeitsaufkommen der Pflanzengesundheitsdienste, da die Erstellung der Zeugnisse gerade für die Volksrepublik China besonders aufwändig waren.

6.5.3 EU-Entscheidungen

Neben den Kontrollen der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren, die in der Pflanzenbeschau-VO (Anhang V Teil B der Richtlinie 2000/29/EG) geregelt sind, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund folgender EU-Entscheidungen durchgeführt werden:

- Die EU Entscheidung 2002/757/EG fordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Im Land Bremen besitzt die Umsetzung dieser Entscheidung weniger Bedeutung für die Baumschulen, sondern

betrifft vielmehr die Kontrolle von öffentlichen Grünanlagen sowie von Holz-Importen aus Drittländern.

- Aufgrund der Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* („westlicher Maiswurzelbohrer“) wurden im Hafens- und Flughafenbereich in der Saison 2-3 mal Pheromonfallen aufgestellt und nach 3-4 Wochen kontrolliert. Diese Gebiete sind potentielle Risikogebiete und können Ausgangspunkt für eine Einschleppung sein.

7. Wasserlabor

Durch die Zusammenlegung der Wasseruntersuchungsstellen des Landes Bremen führt das Wasserlaboratorium des LUA heute neben anderer Auftragsanalytik im Wesentlichen Untersuchungsprogramme für den Senator für

Bau, Umwelt und Verkehr durch, wobei die Beurteilung der Analysenergebnisse sowie der Vollzug dem jeweiligen Auftraggeber obliegt. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

7.1 Abwasser

Bei der Abwasseranalytik wird zwischen drei Hauptarbeitsbereichen differenziert: Abwässer von Indirekteinleitern, Direkteinleitern und Sickerwasser. Abwässer von so genannten Direkteinleitern sind Wässer, die direkt in den Vorfluter eingeleitet werden. An diese Abwässer werden in der Regel höhere Kriterien angelegt, da sie sonst den Vorfluter beeinträchtigen können. Abwässer von sogenannten Indirekteinleitern sind Wässer, die vor ihrer Einleitung in den Vorfluter einer Reinigung, z.B. in einer Zentralkläranlage, unterworfen werden.

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer der HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das Entwässerungsortsgesetz (EOG) in der Fassung vom 2. Juli 2002.

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 797 Proben bearbeitet und 2357 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende

Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle /Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

In Zusammenarbeit mit dem Senator für Bau, Umwelt und Verkehr wird die Direkteinleiter-Kontrolle in Bremen durchgeführt. Das LUA ist sowohl mit der Probenahme als auch der Analytik betraut.

In 2006 wurden so 129 Probenahmen ausgeführt und analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter hierbei sind Schwermetalle/ Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat,

Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.



Probenahme aus einer Direkteinleitung

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus drei Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurden das ins Kanalnetz eingeleiteten Sickerwasser jeweils drei mal pro Jahr im Rahmen einer Eigenkontrolle beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Schwermetallen/Elementen, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Kohlenwasserstoffen, Polychlorierte Biphenyle und AOX ermittelt. Insgesamt wurden 356 Einzelbestimmungen ausgeführt.

7.2 Oberflächenwasser, Grundwasser

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

Im Auftrag des Senators für Bau, Umwelt und Verkehr ist das Wasserlabor mit der analytischen Bearbeitung von Oberflächenwasserproben und Schwebstoffproben beschäftigt. Die Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser (ARGE-Weser), der die Bundesländer Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Thüringen angehören, führt seit 1979 an bestimmten Stellen der Weser, Fulda und Werra Wassergütemessungen nach dem „Messprogramm Weser“ durch.

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z.B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen

bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 71 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 638 Einzelbestimmungen anfielen.

Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Calcium, Chrom, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Nickel, Blei und Zink), Anionen und Kationen (Ammonium, Natrium, Kalium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat), die Summenparameter (abfiltrierbare Stoffe, CSB, AOX, methylenblauaktive Substanzen) sowie organische Spurenstoffe (Pentachlorphenol, Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle).

Die erhaltenen Daten werden nach Auswertung durch die Geschäftsstelle Weser (An der Scharlake 39, 31135 Hildesheim) durch die Umweltministerien der Weseranrainerländer (in

Bremen: Freie Hansestadt Bremen, Senator für Bau, Umwelt und Verkehr, Ansgaritorstraße 2, 28195 Bremen) als jährlicher Wesergütebericht herausgegeben.

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem so genannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 54 Proben wurden hier 1088 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei und Zink); Anionen und Kationen (Ammonium, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid) und die Summenparameter CSB, BSB, AOX und DOC.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 138 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 1194 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphor, ortho-Phosphat, Chlorid, Eisen, DOC, BSB, Kupfer und Chlorophyll a. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad des Gewässers erhoben und bewertet.

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Bau, Umwelt und Verkehr die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 94 Proben von so genannten Basis- und Trendbrunnen in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach erfolgter Probenahme 2444 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Typische zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, AOX, Fluorid, Chlorid, Sulfat, Hydrogencarbonat, Nitrat, Nitrit, Ammonium und Bor. Ferner wurden Brunnen zur Wasserversorgung in Notzeiten einer regelmäßigen Untersuchung unterzogen. Diese Brunnen werden in einem Zeitabstand von fünf Jahren regelmäßig untersucht mit Zielrichtung der möglichen Verwertbarkeit des Grundwassers zu Trink- und Nutzzwecken im Falle von Notzeiten, d.h. bei ggf. vorliegendem Ausfall der öffentlichen Trinkwasserversorgung. 2006 wurden an sechs Proben 156 Untersuchungen ausgeführt.

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Bau, Umwelt und Verkehr, Referat 32, wurden für 33 Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen 72 Beprobungen im Frühjahr und 46 Beprobungen im Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential,

DOC, Phenolindex, Chlorid, Fluorid, Sulfat, Nitrat, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Trialkylzinnverbindungen und Polychlorierte Biphenyle.



Probenahme aus einer Altablagung

Hierzu wurden an den 118 gewonnenen Proben insgesamt 6473 Einzelbestimmungen

7.3 Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 762 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 3546 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential

im Laboratorium durchgeführt. Die gewonnenen Daten dienen zur Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagungsstätten erlaubt.

Grundwasserabsenkungen

Im Rahmen von Grundwasserabsenkungsmaßnahmen (zum Bau von Gewerken unterhalb des normalen Grundwasserpegels) wurden vom Bereich des Senators für Bau, Umwelt und Verkehr im Berichtszeitraum 15 Proben gezogen und in unserem Haus auf ihren Eisen- und Chloridgehalt überprüft. Eine Einleitung des Grundwassers in so genannte Vorfluter (Gewässer) wird nur geduldet, wenn entsprechende Grenzwerte eingehalten werden. Ansonsten wird eine kostenintensive Entsorgung über das Kanalnetz nötig.

der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie die mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahlen, *E. coli*, coliforme Bakterien, *Ps. Aeruginosa* und *Legionella Pneumophilla*).

7.4 Schwermetall- und Element-Untersuchungen

Als LUA-interne Serviceleistung wurden insbesondere Lebensmittelproben auf Schwermetalle /Elemente untersucht. Exemplarisch sind in der untenstehenden Tabelle die Ergebnisse zur Bestimmung der Gehalte von

Elementen in Schokoladen, Tee, Tomatenmark und Leber dargestellt. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten.

Tab. 30: Übersicht zur Bestimmung der Gehalte von Elementen in Schokoladen, Tee, Tomatenmark und Leber

Lebensmittel	N	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Schokolade	10	Arsen	10	<0,03	<0,03	<0,03	
Schokolade	10	Selen	10	<0,06	<0,06	<0,06	
Schokolade	10	Blei	10	<0,15	<0,15	<0,15	
Schokolade	46	Cadmium	46	0,012	0,58	0,259	0,30 ¹⁾
Schokolade	10	Kupfer	10	9,9	20	14,89	
Schokolade	10	Nickel	10	2,7	5,9	3,60	
Schokolade	10	Zink	10	24	36	29,80	
Tee	12	Cadmium	12	0,010	0,17	0,066	
Tee	12	Blei	12	0,17	3,2	1,218	
Tomatenmark	14	Cadmium	14	0,008	0,15	0,0532	
Tomatenmark	14	Blei	14	0,046	0,15	0,0915	
Tomatenmark	14	Quecksilber	14	<0,006	<0,006	<0,006	
Tomatenmark	7	Zinn	7	0,760	11	4,480	200
Schweineleber	7	Cadmium	7	0,033	0,56	0,113	0,50
Schweineleber	7	Blei	7	<0,025	0,038	0,0295	0,50
Schweineleber	7	Kupfer	7	7,1	18	11,84	
Schweineleber	7	Quecksilber	7	<0,005	<0,005	<0,005	
Rinderleber	2	Cadmium	2	0,048	0,11	0,079	0,50
Rinderleber	2	Blei	2	0,039	0,093	0,066	0,50
Rinderleber	2	Kupfer	2	26	76	51	
Rinderleber	2	Quecksilber	2	<0,005	<0,005	<0,005	
Putenleber	2	Cadmium	2	0,160	0,093	0,1265	0,50
Putenleber	2	Blei	2	0,028	0,030	0,029	0,50
Putenleber	2	Kupfer	2	5,3	5,1	5,2	
Putenleber	2	Quecksilber	2	<0,005	<0,005	<0,005	

Lebensmittel	N	Element	n	Minimalwert [mg/L] ²⁾	Maximalwert [mg/L] ²⁾	Median [mg/L] ²⁾	Richtwert/ Höchstmenge ³⁾ [mg/L]
Tee	20	Arsen	20	<0,0002	0,0009	0,00021	
Tee	20	Selen	20	<0,0005	0,0034	0,00051	0,01
Tee	20	Blei	20	0,011	0,0048	0,00231	0,025
Tee	20	Cadmium	20	<0,0002	<0,0002	<0,0002	0,002
Tee	20	Kupfer	20	<0,010	0,086	0,07035	2
Tee	20	Mangan	20	0,88	3,9	2,489	0,05
Tee	20	Zink	20	0,11	0,31	0,1875	5

¹⁾ Richtwert BgVV

²⁾ Gehalt in einem zubereiteten Tee

³⁾ Grenzwerte laut TrinkwV vom 21.05.2001

8. Aus den Dienststellen

8.1 Referat 32

Mit Ablauf des Jahres 2006 hat das Referat den zweijährigen Vorsitz in der Länderarbeitsgemeinschaft Gesundheitlicher Verbraucherschutz „Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ (LAGV ALB) an Nordrhein-Westfalen abgeben. Unter dem Vorsitz Bremens wurde im Juli 2006 in einer Sondersitzung das einheitliche und länderübergreifend abgestimmte Rahmenkonzept zur künftigen Erstellung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans erarbeitet. Diese Schablone wird inzwischen von allen Bundesländern zur Erstellung der jeweiligen Länder-Einzelpläne genutzt und darüber hinaus auch von den Bundeseinrichtungen in dem sogenannten Rahmenplan. Dieser Rahmenkontrollplan ergibt zusammen mit den 16 Länder-Einzelplänen den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für Deutschland. Mit dieser Konstruktion gelingt es, zum einen der föderalen Struktur Deutschlands mit den entsprechenden Länderzuständigkeiten Rechnung zu tragen als auch die EU-Vorgabe an die Mitgliedstaaten zu erfüllen, gemäß Art. 41 der EU-Kontrollverordnung einen einzigen integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan zu erstellen. Der Vorsitz der LAGV-Arbeitsgruppe „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ wurde ebenfalls zum 1.1.2007 abgegeben. Neues Vorsitzland ist jetzt Hamburg. Unter dem Vorsitz Bremens wurden 2006 zwei wesentliche Bausteine für das Qualitätsmanagement der Grenzkontrollstellen vorbereitet: 1. ein Rahmenkonzept für die Erstellung eines QM-Handbuchs für Grenzkontrollstellen und 2. eine ab 2007 kontinuierlich stattfindende Fortbildungs- und Schulungs-

veranstaltung für amtliches Kontrollpersonal in den Grenzkontrollstellen. Zwischenzeitlich hat die erste Fortbildungsveranstaltung in Bremen mit einer sehr positiven Resonanz der Länder stattgefunden und das nächste Seminar ist in Planung.

2006 hat es zudem Anfang September und Anfang Dezember eine Konferenz der Verbraucherschutzminister /-ministerinnen bzw. Verbraucherschutzsenatoren /-senatorinnen (VSMK) gegeben. Den Inhalt beider Sitzungen bestimmten weitestgehend Themen aus dem Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, so dass das Referat 32 maßgeblich in die Vorbereitung und Abstimmung innerhalb des Ressorts eingebunden war.

Die Umsetzung unmittelbar geltender Rahmenvorgaben des Gemeinschaftsrechts für die Durchführung amtlicher Kontrollen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit wurde in allen wesentlichen strategischen Punkten im Jahr 2006 eingeleitet. Um dem Anspruch eines integrierten Kontrollregimes in vollem Umfang gerecht zu werden, bedarf es jedoch noch einiger Feinarbeiten. Hierzu zählen insbesondere die Ausgestaltung des QM-Systems im Referat und die Erarbeitung von Mechanismen zur Fortschreibung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans des Landes Bremen. Weiterführende Informationen zu den angesprochenen Themenfeldern finden Sie auch in Kapitel 1.2.

8.2 LMTVet

Neben der in den vorangegangenen Kapiteln dargestellten Überwachungstätigkeit des LMTVet bleibt anzumerken, dass es 2006 lediglich eine Vor-Ort-Kontrolle der FVO (Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission) in Bremen gab. Im Juni 2006 wurde eine Nachkontrolle zur Einfuhr von Lebensmitteln und Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs durchgeführt. Dabei wurde dem LMTVet bescheinigt, dass die Mängel des Vorbesuches zufriedenstellend abgestellt worden sind.

Ferner nahm eine Mitarbeiterin des LMTVet an der Eingangsbesprechung zum Kontrollbesuch der FVO bezüglich tierischer Nebenprodukte und zur epidemiologischen BSE-Überwachung in Berlin teil.

Zum Ausklang des Jahres wurden die aufgrund der VO (EU) 882/2004 über amtliche Kontrollen notwendig gewordenen zukunftsweisenden Weichen gestellt, indem die Ge-

bühren des LMTVet entsprechend den EU-rechtlichen Vorgaben für 2007 angepasst und Ideen für Projekte im Rahmen der Umsetzung des mehrjährigen nationalen Kontrollplanes zwischen Referat 32, dem LMTVet und dem LUA ausgetauscht und abgestimmt wurden.

Auch wurden 2006 diverse Standorte und Pläne in Verbindung mit der Hafenwirtschaft für den dringend notwendigen Neubau der Grenzkontrollstelle in Bremerhaven diskutiert. Als Ergebnis stand am Ende des Jahres das Ziel fest, ein vollständig neues Konzept für ein gemeinsames Kontrollzentrum mit dem Zoll zu erarbeiten, das 2007 verwirklicht werden soll.

8.3 LUA

Das Berichtsjahr 2006 war durch folgende wichtige Ereignisse für das LUA geprägt:

- 1) Aufrechterhaltung und Aktualisierung der Methodik der chemischen, hygienischen und veterinärmedizinischen Untersuchungen
- 2) Wiederinbetriebnahme von Gerätesystemen in Folge des Umzugs
- 3) Akkreditierung und EU-Inspektion des LUA-Qualitätsmanagement-Systems
- 4) Umsetzung weiterer Einsparvorgaben im Bereich der konsumtiven Ausgaben
- 5) Gegen das LUA gerichtete Arbeitskampfmaßnahmen (14 Personen /fast drei Monate)
- 6) Optimierung der Kooperation im Bereich der Untersuchungen mit dem Land Niedersachsen

Unmittelbar zu Beginn des Jahres 2006 wurde der Laborbetrieb nach erfolgtem Umzug sukzessive wieder aufgenommen. Trotz sehr sorgfältiger Planung der technischen Gebäudeausrüstung zeigten sich Mängel bzw. Unzulänglichkeiten, die erst nach Aufnahme des Laborbetriebs sichtbar wurden. Extreme Witterungsbedingungen und die damit verbundenen Temperaturschwankungen (Februar und Juli) brachten die einstellbedürftige Lüftungstechnik teilweise zum Erliegen. Die Abarbeitung der Bau- und Ausrüstungsmängel erforderte aus Sicht des LUA weiterhin einen hohen Einsatz und viel Geduld gegenüber dem Vermieter.

Sobald erste Probleme behoben schienen, war das LUA am Standort Bremen von Arbeitskampfmaßnahmen in erheblichem Umfang betroffen. Das LUA wurde als eine von zahlreichen öffentlichen Einrichtungen über etwa drei Monate bestreikt. An diesem Streik nahmen täglich bis zu 14 Personen teil. Vor dem Hintergrund bereits gewährter Urlaube und einzelner Krankheitsfälle musste annähernd täglich der Arbeitseinsatz der einsatzfähigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geplant werden. Der Verwaltungsleiterin, allen Sachgebietsleitern und dem engagierten technischen Personal gebührt Dank und Anerkennung für die Organisation und den vorübergehenden Mehreinsatz in dieser für das LUA schwierigen Zeit. Die Arbeitskampfmaßnahmen sind leider nicht ohne Auswirkungen auf Umfang und Detailtiefe der Untersuchungen geblieben. Einige Proben der amtlichen Lebensmittelüberwachung konnten nur sehr verspätet und, wenn überhaupt, nur in reduziertem Untersuchungsumfang geprüft werden. Die Bearbeitung von Verdachts- bzw. Beschwerdeproben bzw. die Untersuchung von Proben in mikrobiologischer Hinsicht

konnte jedoch zeitnah durchgeführt werden. Ein besonderer Dank gebührt auch dem LUA-Mitarbeiter-Team am Standort Bremerhaven, das vorübergehend Proben aus Bremen abarbeitete. Somit war sichergestellt, dass die Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher im Bundesland Bremen jederzeit gewährleistet war.

In der Zeit vom 29. Mai bis 2. Juni 2006 fand ein Inspektionsbesuch der FVO (Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission) im Land Bremen statt. Dabei wurde das Landesuntersuchungsamt in Teilbereichen von einem mehrköpfigen Team inspiziert und geprüft. Die Inspektoren kamen zu dem Ergebnis, dass das LUA klar strukturiert sei, ein hohes Leistungsniveau zeige und umfassende Qualitätssicherungsverfahren eingerichtet habe. Ebenfalls mit sehr gutem Ergebnis verlief die Akkreditierungsbegehung durch die Akkreditierungsstelle AKS Hannover am 8. September 2006. Auch hier kam der Begutachter in seinem Abschlussbericht zu sehr guten Ergebnissen.

Im Zusammenhang mit dem sogenannten „Gammelfleischskandal“ berichtete ein Fernsichteam von Radio Bremen am 11.09.2006 aus dem Landesuntersuchungsamt.

Im Zusammenhang mit dem Ausbruch der Vogelgrippe wurde das LUA zur Drehscheibe der Probenkoordination. Zahlreiche Proben aus dem Stadtgebiet Bremen wurden vom LUA innerhalb kürzester Zeit an das virologische Laboratorium des Niedersächsischen LAVES weitergeleitet. Keines der toten Tiere wurde in diesem Zusammenhang positiv befundet.

Die Kompetenz des Landesuntersuchungsamtes wurde wiederholt durch Besuche ausländischer Wissenschaftler in unserem Haus bestärkt. Eine Delegation aus Peru besuchte

unser Haus am 19. Oktober 2006 und erkundigte sich über die Methoden im Bereich der Fischmehluntersuchungen. Im Zeitraum vom 15. bis 23.10.2006 war ein Wissenschaftler aus dem Landwirtschaftsministerium aus China zu Gast im LUA und informierte sich im Rahmen eines Trainingsprogrammes über Analysenverfahren im Bereich der Rückstandsanalytik.

Am 28. November 2006 erhielt das LUA Besuch von der frisch ernannten Staatsrätin Frau Dr. Weihrauch, die sich im Rahmen eines Arbeitsbesuches einen Überblick über die Tätigkeiten des Landesuntersuchungsamtes machte.

Am 5. Dezember 2006 besuchte die neu ernannte Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales Frau Ingelore

Rosenkötter das Landesuntersuchungsamt (siehe Bild unten) und konnte sich auch im Rahmen eines Rundgangs von der hochwertigen Ausrüstung in den neu geschaffenen Räumlichkeiten überzeugen.



8.4 Medienspiegel

8.4.1 LMTVet

Im Jahr 2006 war der LMTVET aufgrund des Geflügelpest- und der Fleischskandalgeschehens sehr häufig im Blickfeld von Presse, Funk und Fernsehen (so u.a. Fernsehbericht zur Vollkontrolle auf dem Bremer Flughafen im

Rahmen der Vorbeugung der Einschleppung von Tierseuchen oder ein weiterer ausführlicher Bericht zur Überwachung der Bremer Kühllhäuser).

8.4.2 LUA

Folgende Vorträge und Posterbeiträge wurden im Berichtsjahr 2006 durch Mitarbeiter des LUA erstellt:

- Christelsohn: Vortrag „Umsetzung der analytischen Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025:2005“, Berlin, 4. Mai 2006, für APPL-SYSTEM (Hersching)
- Briesch: Vortrag mit Verkostung „Wieviel Wahrheit ist im Wein?“, Bremen, 1. November 2006 für den Club zu Bremen

Sonstige Beiträge für Print- und TV-Medien waren:



Radio Bremen TV-Sendung „Buten un Binnen“, Berichterstattung über die Untersuchung von Fleischwaren im Rahmen des sogenannten „Gammelfleischskandals“ am 11.09.2006

8.5 Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

8.5.1 Referat 32

Neben verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen waren die Referenten des Fachreferates 32 vor allem in den Arbeits- und Projektgruppen der LAGV vertreten:

- LAGV: Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit) oder Dr. Hanke
- LAGV-Arbeitsgruppe Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika: Dr. Hanke
- LAGV-Arbeitsgruppe Futtermittel: Dr. Gehlhaar
- LAGV-Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Ein-, Aus-, Durchführung: Dr. Gehlhaar
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierarzneimittel: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierseuchen, Tiergesundheit: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierschutz: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen: Dr. Lenz
- LAGV-Projektgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Langenbuch
- LAGV-Projektgruppe Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben – Anwendbarkeit des Systems

bei der Überwachung von Fleischzerlegungsbetrieben: Dr. Lenz

- LAGV-Projektgruppe Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Hanke
- Redaktionsarbeitsgruppe zur Erstellung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans (ALB): Dr. Hanke

Darüber hinaus waren Vertreter des Referates 32 im Arbeitskreis „Qualität und Hygiene“ der IHK Bremerhaven und bei der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. (Beratungen zu einem produktspezifischen „Gütesiegel“ in Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem der Betriebe) vertreten.

8.5.2 LUA

Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes wirkten an folgenden Arbeitskreisen mit:

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH); (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe „Wein und Spirituosen“ im Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (AWS; Briesch)

- Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger (ASW; Briesch)
- Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger (ALTS; Frau Dr. Riloks)
- Arbeitsgemeinschaft für veterinär-medizinische Infektionsdiagnostik in Staffelstein (AVID; Dr. Schmidt)
- Ausschuss „Monitoring“ der Länder, des BMELV und des BVL (Dr. Seideneck)

8.6 Aus- und Fortbildung

8.6.1 Referat 32

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referates 32 haben an folgenden Aus- und Fortbildungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- Durchführung einer Inhouse-Fortbildung für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des LMTVet und LUA zum Thema „Das neue

EU-Hygienerecht ab dem 01.01.2006; Abgrenzung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004“ (Dr. Lenz) sowie zum Thema „Rechtsentwicklung: Der mehrjährige nationale Kontrollplan“ (Dr. Hanke)

- Organisation einer gemeinsamen Veranstaltung der Länder Bremen und Niedersachsen zur Qualifizierung amtlicher Tierärzte in der Lebensmittelüberwachung vom 08. bis 10. Mai in Cuxhaven und Bremerhaven („Seefischkurs“; Beitrag Dr. Lenz: „Das neue Fischhygienerecht der EU“)
- Durchführung einer Informationsveranstaltung für die amtlichen Tierärzte des LMTVet zum Thema „Umsetzung Cross-Compliance-relevanter Kontrollen in Bremen“ (Dr. Langenbuch)
- Vortrag beim GIQS (Grenzüberschreitende integrierte Qualitätssicherung e. V.), Fachgespräch im Uni Club Bonn, Vortrag Dr. Lenz: „Modell zur risikoorientierten Überwachung von Lebensmittelbetrieben“
- Fischmesse Bremen 2006, Vortrag Dr. Lenz: „Das neue EU Hygienerecht ab dem 01.01.2006 - Anforderungen an Handwerk und Handel“
- Informationsveranstaltung der Fischwirtschaft Bremerhaven, Vortrag Dr. Lenz: „Vogelgrippe im Land Bremen, mögliche Auswirkungen für die Fischwirtschaft am Standort Bremerhaven“
- Fischgipfel 2006 des Presseclubs in Bremerhaven, Vortrag Dr. Lenz: „Das neue EU Hygienerecht ab dem 01.01.2006 - Eigenverantwortlichkeit in der Lebensmittelwirtschaft“
- Jahreshauptversammlung der Fleischerinnung Bremen, Vortrag Dr. Lenz: „Das neue EU Hygienerecht ab dem 01.01.2006 - Eigenverantwortlichkeit in der Lebensmittelwirtschaft“
- Fortbildungsveranstaltung der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit; Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien (AGES) zur Fischhygiene in Wien, Vortrag Dr. Lenz: „Die risikoorientierte Überwachung von Lebensmittelbetrieben“
- Jahrestagung der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft in Garmisch-Partenkirchen, Vortrag Dr. Lenz: „Risikoorientierte Betriebsüberwachung - ein Beitrag zur flexiblen Anwendung der HACCP-Grundsätze“
- University of Fish; Vorlesung im Wintersemester 2006/07 in Bremerhaven, Vortrag Dr. Lenz: „Lebensmittelüberwachung in der Diskussion – Praxisbeispiele“

8.6.2 LMTVet

Aufgrund des neuen EU-Hygiene-Rechts, das seit Beginn des Jahres in Kraft getreten ist, waren umfangreiche Schulungen der MitarbeiterInnen, die in der Lebensmittelüberwachung und der Fleischhygiene tätig sind, erforderlich. Dieses wurde zum einen durch umfangreiche Indoor-Fortbildungen in enger Zusammenarbeit mit dem vorgesetzten Referat 32, zum anderen durch die Teilnahme an

Schulungsmaßnahmen, die von der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf sowie vom LAVES Niedersachsen angeboten wurden, erreicht. Auch konnte der LMTVet im September an einer Tierseuchenübung des LAVES Niedersachsen zum Thema Geflügelpest teilnehmen.

Neben den Inspektionsaufgaben im Zusammenhang mit der Schlachttier- und Fleisch-

untersuchung gehört auch die praktische Ausbildung der Studierenden der Veterinärmedizin entsprechend der Approbationsordnung zu den Aufgaben des Fachbereiches Fleischhygiene.

So wurden in Bremen 31 und in Bremerhaven 10 Studierende in diesem Fachbereich geschult.

8.6.3 LUA

Im Berichtszeitraum wurden im LUA betreut:

- ein Student der Lebensmitteltechnologie im Rahmen eines Praxissemesters
- sieben studentische veterinärmedizinische PraktikantInnen im Hygienepraktikum
- vier MTA-Praktikanten
- drei BTA-Praktikanten
- vier Schülerpraktikanten
- ein wissenschaftlicher Mitarbeiter des chinesischen Landwirtschaftsministeriums (Agro-Environmental Protection Institute, Tianjin) 15.-23.Oktober 2006

9. Anhänge

9.1 Standorte und Erreichbarkeiten

9.1.1 Referat 32

Fachreferat für Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und Pflanzenschutz

bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales

Bahnhofplatz 29

28195 Bremen

Tel.: 0421/361-4036

Fax: 0421/361-4808

E-mail: verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

9.1.2 LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

LMTVet Bremen

Findorffstr. 101

28215 Bremen

Tel.: 0421/361-4035

Fax: 0421/361-17466

E-Mail: office@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremen

Schragestr. 10

28239 Bremen

Tel.: 0421/361-9230

Fax: 0421/361-16642

E-Mail: fleischhygiene@veterinaer.bremen.de

Grenzkontrollstelle Bremen
Zum Schuppen 22
28197 Bremen
Tel.: 0421/14253426
Fax: 0421/14253427

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven
Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13884
Fax: 0471/596-13881
E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven
Schlachthofstr. 1
27576 Bremerhaven
Tel.: 0471/9512349
Fax: 0471/3000994
E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

Grenzkontrollstelle Bremerhaven
Senator Bortscheller Str. 8
27568 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13470
Fax: 0471/596-13474
E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

Standort des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Cuxhaven

Niedersachsenstr. 96
27472 Cuxhaven
Tel.: 04721/594807
Fax: 04721/594809
E-Mail: Office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de

9.1.3 LUA

Standort des LUA in Bremen

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Lloydstraße 4

28217 Bremen

Tel.: 0421/361-10001

Fax: 0421/361-15238

E-mail: office@lua.bremen.de

Standort des LUA in Bremerhaven

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Freiladestraße 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13850

Fax: 0471/596-13882

E-mail: luabremerhaven@lua.bremen.de

9.2 Probenstatistik zu Kapitel 2.3 (Untersuchung im LUA)

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Prozentsatz beanstandeter Proben	01 - Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	02 - Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	05 - Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	07 - Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	08 - Irreführend	10 - Unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	13 - Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	14 - Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	18 - Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützter VO	19 - Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	25 - Pharmakologisch wirksame Stoffe, unzulässige Anwendung	34 - Unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	71-Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	72 - Unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren	76 - Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	77 - Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung
1	010000	MILCH	26	2	8%			1			1														
1	020000	MILCHPRODUKTE AUSGENOMMEN 030000 U. 040000	51	1	2%			1																	
1	030000	KAESE	54	3	6%			1					2												
1	040000	BUTTER	1		0%																				
1	050000	EIER UND EIPRODUKTE	24		0%																				
1	060000	FLEISCH WARMBLUETIGER TIERE AUCH TIEFGEFROREN	145	33	23%	2	1	19	1	3	3		4												
1	070000	FLEISCHERZEUGNISSE WARMBLUETIGER TIERE AUSGENOMMEN 080000	138	20	14%			5	3	4	3		3	2											
1	080000	WURSTWAREN	185	22	12%			3	1	5	9		4												

9.3 Statistik zur Untersuchung bremischer Proben in Niedersachsen

Untersuchungsort: LAVES Cuxhaven

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	07 - Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	13 - Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	74 - Über- bzw. Unterschreitung von Grenzwerten für
			752	66	66	41	4	2	6	1	6	6
1	100000	FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	224	35	35	29	1				5	
1	110000	FISCHERZEUGNISSE	324	24	24	9		2	6	1	1	5
1	120000	KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE SONSTIGE TIERE U. ERZEUGNISSE DARAUSS	108	4	4	1	3					
1	130000	FETTE UND OELE AUSGENOMMEN 040000	2									
1	200000	MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSSEN KALTE FERTIGSOSSEN FEINKOSTSALATE	37	1	1							1
1	500000	FERTIGGERICHTE UND ZUBEREITETE SPEISEN AUSGENOMMEN 480000	1									
15	290000	ANDERE FISCHE	20	2	2	2						
15	400000	KRABBen SHRIMPS PRAWNS HUMMER LANGUSTEN	36									

Untersuchungsort: LAVES Braunschweig

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
			25	3	3	3
1	150000	GETREIDE	14	2	2	2
1	160000	GETREIDEPRODUKTE BACKVORMISCHUNGEN BROTTEIGE MASSEN UND TEIGE FUER BACKWAREN	4			
1	230000	HUELSENFRUECHTE OELSAMEN SCHALENOBST	4			
1	290000	FRISCHOBST EINSCHLIESSLICH RHABARBER	1			
1	570000	ZUSATZSTOFFE UND WIE ZUSATZSTOFFE VERWENDETE LEBENSMITTEL UND VITAMINE	2	1	1	1

Untersuchungsort: LAVES Oldenburg

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen
			12	0	0
1	110000	FISCHERZEUGNISSE	9		
1	130000	FETTE UND OELE AUSGENOMMEN 040000	2		
1	400000	HONIGE IMKEREIERZEUGNISSE UND BROTAUFSTRICHE AUCH BRENNWERTVERMINDERT AUSGENOMMEN 410000	1		