 2017

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen



JAHRESBERICHT

Verbraucherschutz

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz

Abteilung Gesundheit

Referat Verbraucherschutz, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Contrescarpe 72

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hilz & Nadine Schröder (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Bärbel Schröder (LMTVet)

office@lmtvet.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

Juni 2018

Vorwort

Das Aufgabenspektrum im Bereich des Verbraucherschutzes nimmt seit Jahren stetig zu. Das stellt die damit betrauten Behörden, das Referat Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Pflanzenschutz der obersten Landesbehörde, den Lebensmittelüberwachungs-, Tierchutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen und das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin, permanent vor neue Herausforderungen, die es gemeinsam zu bewerkstelligen gilt. Längst werden mit dem Begriff Verbraucherschutz nicht mehr nur die amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung verstanden.

Dieser Jahresbericht zeigt, was den Verbraucherschutz im Jahr 2017 im Land Bremen geprägt hat und welche Maßnahmen umgesetzt worden sind.

Das Thema Fipronil und die Krisenübung haben wieder einmal das reibungslose und eingespielte Zusammenwirken aller drei Behörden gezeigt, in solchen Situationen sind kurze Wege und kompetente Akteure von Vorteil.

Auffallend war 2017 die hohe Anzahl an Proben im Bereich der Einfuhr. Ein besonderes Projekt war in diesem Zusammenhang die Untersuchung von resistenten Keimen in Garnelen, da hierzu bislang keine ausreichende Datenlage vorhanden war.

Um den zukünftigen Herausforderungen wie der novellierten EU-Kontrollverordnung 2017/625, der Kontrolle des Internethandels und den Aktivitäten zum Thema „Food Fraud“ (Lebensmittelbetrug) gewachsen zu sein, müssen jetzt die Weichen gestellt werden. Durch die neue EU-Kontrollverordnung wird die Zielsetzung für risikoorientierte amtliche Kontrollen mit interdisziplinärem Fokus deutlich gestärkt. Für alle Akteure im Land Bremen bedeutet dies Chance und Herausfor-

derung zugleich: Chance, weil die Strukturen im Land Bremen bereits seit Jahren die erforderlichen Voraussetzungen weitgehend erfüllen und Herausforderung, die deutlich erweiterten Bandbreite der rechtlich verbindlichen Vorgaben ab Mitte Dezember 2019 umzusetzen.

Im Bereich des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes zeichnet sich ebenfalls eine deutliche Dynamik in den Rechtsetzungsvorhaben ab: mehr Sicherheit für Verbraucher in der digitalen Welt ist eines der großen nationalen und EU-weiten Ziele der Zukunft.

Neben den Themenfeldern dieses Jahresberichtes gibt es außerdem Belange, die für Verbraucher in bestimmten Lebenswelten relevant sein können, jedoch kein Risikomanagement erfordern. Hierzu zählen insbesondere Projekte zur Stärkung der Verbraucherbildung und Verbraucherinformation. Mit dem „Dialog Verbraucherschutz“ bereitet das Fachreferat der obersten Landesbehörde aktuelle Themen zusammen mit Kooperationspartnern auf, um gezielt einen Personenkreis anzusprechen, der diese Informationen z.B. in Schulen, Kindergärten oder Pflegeeinrichtungen nutzen und verbreiten kann.

Auch zukünftig werden alle Bremer Akteure den Herausforderungen begegnen, damit die rechtlichen Vorgaben insbesondere im gesundheitlichen Verbraucherschutz sowie im Rahmen der Einfuhrkontrollen im Land Bremen eingehalten werden.

Machen Sie sich selbst ein Bild davon, auf welchen Themenfeldern wir im vergangenen Jahr tätig waren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres gemeinsamen Jahresberichtes 2017!

Berges

Michaela Berges
Amtsleiterin des LUA

Schröder

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Hanke

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin, Ref. 42



Inhaltsverzeichnis



Lebensmittel- überwachung

Seite 4 – 25



Futtermittel- überwachung

Seite 26 – 29



Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 30 – 41



Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 42 – 55

05
Blickpunkt 2016

27
Futtermittelüberwachung

31
Blickpunkt 2016

43
Blickpunkt 2016

10
Betriebskontrollen

35
Tierschutz im
Heimtierbereich und
landwirtschaftlicher Betriebe

46
Pflanzenschutz

13
Ungeplante amtliche
Kontrollen

38
Tierseuchen

47
Pflanzenschutz-Kontrollen
im Land Bremen

15
Länderübergreifende
Kontrollprogramme

39
Bienengesundheit im Land
Bremen

51
Kontrollen
Pflanzengesundheit

17
Probenuntersuchungen

41
Tierarzneimittelüberwachung

52
Phyto-sanitäre Kontrollen

24
Fleischhygiene-
untersuchungen

54
Pflanzengesundheitliche
Maßnahmen im Inland



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 56 – 71



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Seite 72 – 79



Wasser

Seite 80 – 81



Hafenärztlicher Dienst

Seite 82 – 85

57
Blickpunkt 2016

73
Aufgabenwahrnehmung

81
Wasseruntersuchungen im
LUA

83
Schiffhygiene

61
Kontrollen der
Grenzkontrollstellen Bremen
und Bremerhaven

74
Rechtssetzung

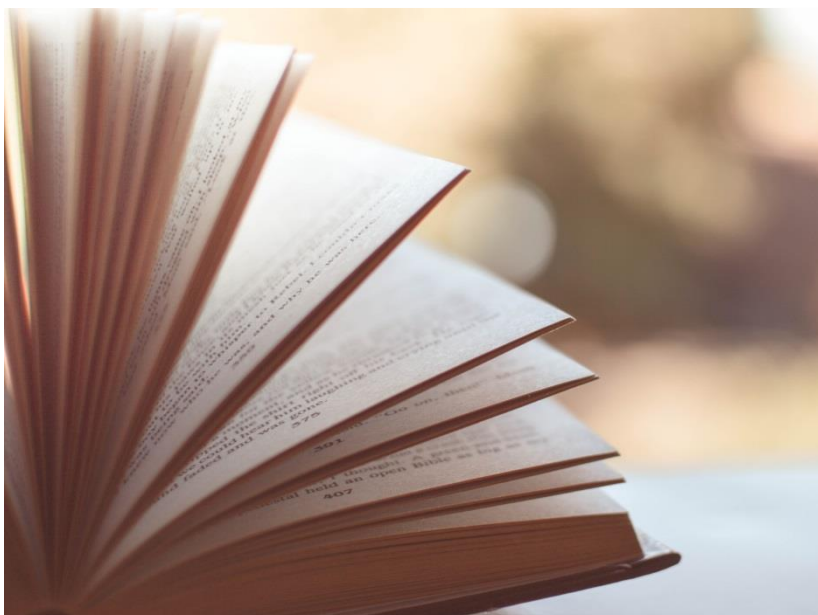
85
Reisemedizin und
Impfungen

68
Weiterführende
Untersuchungen

76
Maßnahmen und Initiativen

70
Einfuhruntersuchungen des
LUA Bremen

78
Kennzahlen der
Verbraucherzentrale Bremen
e.V.



Weitere Infos und nützliche
Links, sowie
Erreichbarkeiten finden Sie
im Anhang

Anhang

Seite 86 – 91

Lebensmittelüberwachung

- Blickpunkt 2017 Seite 5
- Betriebskontrollen Seite 10
- Ungeplante amtliche Kontrollen Seite 13
- Länderübergreifende Kontrollprogramme Seite 15
- Probenuntersuchungen Seite 17
- Fleischhygieneuntersuchungen Seite 24



Blickpunkt 2017

Fipronil

Im Hochsommer 2017 wurde bekannt, dass durch den Einsatz einer für lebensmittelliefernde Tiere verbotenen Substanz in der Legehennenhaltung in Belgien und den Niederlanden möglicherweise belastete Eier in den Handel gelangt sein könnten. Später war dann das Wort Fipronil in aller Munde und hielt die Lebensmittelabteilung des LMTVet in Atem.

Von Beginn der Problemstellung an waren die Kolleginnen und Kollegen im Einsatz, um in den Supermärkten und bei den Herstellern die entsprechenden Kontrollen durchzuführen. Dabei lag das Augenmerk insbesondere auf der zügigen Abwicklung der herstellerseitig eingeleiteten Rücknahme- und Rückrufaktionen. Auf den morgendlichen Lagebesprechungen im Amt wurden die an die vorgesetzten Stellen abzusetzenden täglichen Berichte und durchzuführenden Kontrollen abgestimmt. Je nach Datenlage wurden dann im Laufe des Tages die Unternehmen aufgesucht und überprüft. Der LMTVet hatte zu jeder Zeit mindestens zwei Kolleginnen und Kollegen für die Überwachung der Fipronil-Situation abgestellt. Das Land Bremen hat sich im Zuge dessen an dem bundesweit abgestimmten Probenahmeplan beteiligt. Es wurden keine Höchst-mengenüberschreitungen festgestellt.

Hygiene aufgeschlagener Sahne aus Automaten

Dieses Programm führt der LMTVet seit einigen Jahren durch. Die Zahl der zu beanstandenden Proben konnte durch einen strukturierten Ansatz und konsequente Bearbeitung und Ahndung sowie einer intensiven Beratung deutlich reduziert werden. Insgesamt ist über die Jahre eine signifikante Verbesserung der Hygiene bei Sahne aus Automaten zu registrieren. Die Probenahme und weitere Nacharbeit erfolgt ausschließlich durch ein spezialisiertes Team, wodurch wir die Probenzahlen risikobasiert reduzieren konnten. In jedem beprobten Betrieb werden sog. Stufenproben entnommen:

- die frisch aufgeschlagene Sahne aus dem Automaten
- die flüssige Sahne aus dem Vorratsbehälter
- die flüssige Sahne aus dem Originalgebinde

Im Berichtsjahr wurden 13 Betriebe beprobt, von denen knapp die Hälfte (sechs Betriebe) in den vorangegangenen beiden Jahren mit dem Produkt auffällig geworden waren. Insgesamt gab es drei Beanstandungen (ausschließlich Betriebe, die neu in das Programm aufgenommen worden sind), die mit entsprechenden Bußgeldern geahndet wurden.

Hygienisch auffällig waren weitere neun Proben, von denen fünf aus Betrieben entnommen wurden, die bereits in den Vorjahren mit mangelhaften Ergebnissen aufgefallen sind. Die Ergebnisse zeigten sowohl Mängel in der Produktionshygiene (bes. Pseudomonaden) als auch in der Personalhygiene (v.a. Streptokokken) auf.

Bei Beanstandungen oder Hinweisen werden den Betrieben entsprechende Auflagen gemacht:

- Reinigung und Desinfektion der Geräte,
- Hygieneschulung der Mitarbeiter
- und ggf. der Nachweis einer Schulung zur Gerätepflege.

Abschließend ist der Nachweis der Wirksamkeit der durch den Lebensmittelunternehmer getroffenen Maßnahmen durch eine eigenständige Untersuchung der Sahne zu veranlassen.

Auch bei zufriedenstellendem Ergebnis bleibt es bei den geforderten regelmäßigen Dokumentationen von Reinigung und Schulung.

Im Ergebnis hat sich die risikobasierte Probenahme und konsequente Umsetzung des Programmes bewährt, was sich einerseits in den Ergebnissen niederschlägt und andererseits auch in einer steigenden Sensibilisierung der Lebensmittelunternehmer zeigt. Hier werden zunehmend eigene Untersuchungen in akkreditierten Laboren veranlasst, die im Rahmen der Kontrolle einen Rückschluss auf den hygienischen Zustand der Produktion und des Produktes erlauben.



Sicherheit von MAP - Verpackungen

Sowohl Räucherfisch als auch Frischfisch wird zunehmend unter modifizierter Atmosphäre (MAP) in den Verkehr gebracht. Eine Risikobewertung hinsichtlich möglicher Lagerungstemperaturen wurde in den letzten Jahren von verschiedenen Stellen vorgenommen, unter anderem durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

In Bremerhaven sind zahlreiche Betriebe ansässig, die sowohl rohen Fisch als auch Räucherfisch in MAP-Verpackungen herstellen. Die Festsetzung der Haltbarkeiten erfolgt in der Regel auf der Basis von Lagertests durch die Hersteller. Dabei werden aber keine pathogenen Keime erfasst, die in der Regel in Lebensmitteln nicht nachgewiesen werden. Derartige Kontaminationen treten zwar selten, dann aber als Einzelergebnis auf. Liegt eine solche Kontamination vor, können sich die Keime ggfs. im Lebensmittel vermehren und sich auf das Verbrauchsdatum auswirken.

Ziel dieses Programms war die mikrobiologische Prüfung der Herstellerangaben zur Haltbarkeit mit dem Schwerpunkt auf pathogene Keime. Es erfolgte eine Überprüfung der hergestellten Produkte über die gesamte Herstellungskette bis hin zum Lagertest.

Für die Einhaltung der Haltbarkeiten ist insbesondere auch die genaue Einhaltung der Gasmischungen in den Packungen relevant. Hierfür sind in den Herstellungsbetrieben insbesondere folgende Faktoren zu beachten:

- ❑ Zusammensetzung der Gasmischungen in den hergestellten Packungen
- ❑ Gasdurchlässigkeit der Folien
- ❑ Dichtigkeitsprüfungen

Es wurden Proben entnommen und im Rahmen von Lagertests mikrobiologisch auf relevante pathogene Keime untersucht.

Bei Räucherfisch, der i. d. R. bei 2-7°C gelagert wird, kann ein erweitertes Spektrum an pathogenen Keimen wachsen. Dies umfasst neben koagulase positiven Staphylokokken und Salmonellen insbesondere auch Clostridien (*Cl. botulinum*, Typ E), da die Verpackung teilweise ohne Sauerstoff erfolgt.

Im Rahmen des Projektes wurden 50 Proben entnommen. Aufgrund der Diversität der Produkte (Roher Fisch mit und ohne zusätzliche Rezepturleistung und Räucherfisch) wurde für eine

sinnvolle Datenbasis die Auswertung um Planproben erweitert, die ebenfalls den Kriterien dieses Programms entsprachen.

Von 32 dieser Produkte wurde die Mikrobiologische Untersuchung sowohl bei Anlieferung im Labor als auch am Ende des angegebenen Haltbarkeitsdatums durchgeführt.

Was sind MAP-Verpackungen?

MAP: Modified Atmosphere Packaging
Lebensmittelverpackungen, die „unter Schutzgas verpackt“ wurden. Die Gasmischungen bestehen aus Stickstoff, Kohlendioxid und Sauerstoff. Also Gase, die auch in der normalen Raumluft vorkommen. In MAP-Verpackungen werden diese Gase in verschiedenen speziell auf das jeweilige Produkt abgestimmten Mischungen eingesetzt. Dies verlängert die Haltbarkeit der Produkte auf verschiedene Arten: Die enthaltene Gas Mischung hemmt bestimmte Mikroorganismen in ihrem Wachstum und zusätzlich kann durch einen verminderten Sauerstoffgehalt der Fettverderb, der zu ranigen und ranzigen Veränderungen führt verlangsamt werden.

Was wurde untersucht?

Es wurden 58 Proben von sechs in Bremerhaven ansässigen Herstellern untersucht. Alle beprobten Betriebe sind zugelassene Betriebe mit einer überregionalen Bedeutung und verfügen über IFS-Zertifikate.

Bei 32 dieser Produkte wurde die Mikrobiologische Untersuchung sowohl bei Anlieferung im Labor als auch am Ende des angegebenen Haltbarkeitsdatums durchgeführt.

Es wurden 25 Proben Roher Fisch in MAP-Verpackungen von insgesamt drei Herstellern untersucht; davon 18 Proben sowohl bei Anlieferung als auch am Ende der angegebenen Haltbarkeit. Hierbei lag ein Schwerpunkt auf der Untersuchung von Produkten mit Rezeptur, die als gekühlte Fischconvenience, Grillfisch oder backofenfertige Produkte gekühlt vermarktet werden. Neben der für Fischereierzeugnisse typischen Keimflora können hierbei zusätzliche andere Mikroorganismen aus Kräutern, Gewürzen und Gemüse eingebracht werden.

Es wurden 33 Proben Räucherfisch von insgesamt vier Herstellern untersucht; davon 12 Proben sowohl bei Anlieferung als auch am Ende der angegebenen Haltbarkeit.

Ergebnisse

In keiner Probe wurden Salmonellen, koagulase positive Staphylokokken oder *Bacillus cereus* nachgewiesen.

Listeria monocytogenes und Sulfid reduzierende Clostridien wurden vereinzelt nachgewiesen, aber nicht in Mengen, die für den Menschen ein Risiko darstellen.

Rohe Fischereierzeugnisse oder Erzeugnisse bei denen diese den Hauptanteil ausmachen

Sulfid reduzierende Clostridien wurden insgesamt in vier Proben in geringer Zahl nachgewiesen. Hiervon handelte es sich bei drei Proben um Produkte mit frischen Kräutern oder Kräutermarinaden. Es erfolgte keine weitere Differenzierung der Clostridien, etwa ob es sich um pathogene Keime handelt. Die ermittelten Werte lagen alle unterhalb der Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für „Hitzebehandelte verzehrfertige Speisen“. Da bei diesen untersuchten Produkten durch die notwendige Erhitzung mit einer weiteren Keimreduktion zu rechnen ist, wurden die Ergebnisse als akzeptabel eingestuft.

Listerien wurden in insgesamt acht Proben nachgewiesen, davon lag eine Probe am Ende der angegebenen Haltbarkeit knapp oberhalb von 100 KBE/g. Da es sich um Produkte handelte, die vor dem Verzehr gekocht, gebraten oder gegrillt werden sollen, ist besteht hier kein Infektionsrisiko für den Verbraucher, sofern die Regeln der guten Küchenhygiene eingehalten und Kreuzkontaminationen vermieden werden.

Während für rohe Fischereierzeugnisse eine gesetzliche Vorgabe besteht, dass diese nur bei Temperaturen nahe der Schmelzeistemperatur gelagert werden dürfen (in Deutschland versteht man darunter 0-2°C) gibt es für Produkte mit einer Rezeptur keine Vorgaben. Hier muss der Lebensmittelunternehmer die Lagertemperatur selbst auf der Basis von Risikobewertungen festlegen.

Hier sind neben den üblichen 0-2 °C auch andere Temperaturbereiche zu finden, wenn auch nur bei wenigen Herstellern. Insbesondere im Großhandel, der Gastronomie und Theken beliefert, nimmt diese Art der Kennzeichnung zu.

Beim Vergleich der Keimzahlen nicht gesundheitsschädlicher Keime zeigt sich, dass bei 20% der Proben von Produkten, die bei 0-2°C zu lagern sind, am Ende der Haltbarkeit erhöhte mikrobiologische Werte festgestellt wurden. Bei einer angegebenen Lagertemperatur von 2-7°C wiesen

am Ende der Haltbarkeit 36% der Proben erhöhte mikrobiologische Werte auf.

Räucherfisch

In einer Probe wurden *Listeria monocytogenes* qualitativ nachgewiesen, d. h. sie waren in 25 g Probenmenge nachweisbar. Der Gehalt lag unterhalb von 100 KBE/g. Allerdings wurde die Probe nicht am Ende der Haltbarkeit untersucht.

Räucherfisch ist ein verzehrfertiges Lebensmittel, bei dem der pH-Wert und die Wasseraktivität in einem Bereich liegt, der die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* ermöglicht.

Gemäß Mikrobiologische KriterienVO dürfen in verzehrfertigen Lebensmitteln, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, diese nicht nachweisbar sein, bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Herstellers verlassen hat.

Fazit

Von den untersuchten pathogenen Keimen wurden Listerien am häufigsten nachgewiesen. Listerien sind sehr gut an die Bedingungen in MAP-verpackten Fischereierzeugnissen angepasst, da sie sowohl bei den niedrigen Lagerungstemperaturen als auch bei einer Atmosphäre mit einem reduzierten Sauerstoffgehalt wachsen können. Daher erfordern Listerien in Betrieben die Fischereierzeugnisse herstellen konstante Wachsamkeit. Dies gilt insbesondere für Erzeugnisse, die das Wachstum dieser Keime unterstützen können.

Die Einhaltung der von der EU festgelegten Sicherheitskriterien für verzehrfertige Lebensmittel ist daher für diese Produktgruppe sehr wichtig.

Clostridien wurden in der vorliegenden Studie nur in sehr geringem Umfang nachgewiesen. Das Risiko besteht gemäß Literaturangaben insbesondere bei Produkten mit einer Lagerungstemperatur von über 4°C. Als Eintragsquelle kommen insbesondere Kräuter und Gewürze in Betracht, aber auch Süßwasserfische, wenn diese unter unzureichenden hygienischen Bedingungen aufgenommen wurden.

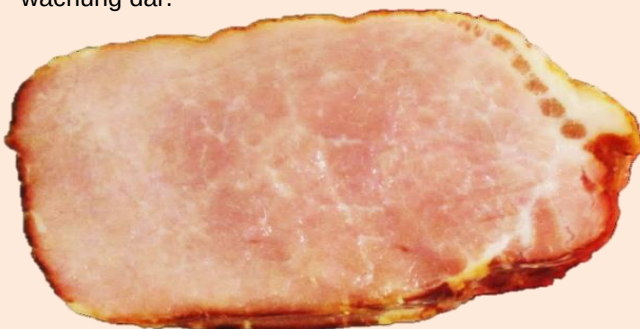
Bei rohen Fischereierzeugnissen, die als küchenfertig zubereitete Gerichte in den Verkehr gebracht werden, ist eine Lagerung bei Temperaturen von 2-7°C nach unseren Untersuchungen als ungeeignet anzusehen; es führt häufig zu vorzeitigem mikrobiologischem Verderb der Produkte.

Konstanze Behrmann, Dr. Claude Boisselle

Verwendung des Zusatzstoffes Nitrit in Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen

In einem auf zwei Jahre angelegten Programm wurden frisch produzierte Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen Bremer Hersteller auf ihre Gehalte an Natriumnitrit untersucht. Parallel erfolgt eine Überprüfung der bei der Herstellung verwendeten Zusatzstoff-Mengen anhand der Produkt-Rezepturen (siehe auch Infobox: Natriumnitrit – Risiken und Nutzen eines Lebensmittel-Zusatzstoffs).

Erwartungsgemäß zeigte sich, dass die Natriumnitrit-Gehalte von auf dem Markt befindlichen Lebensmitteln natürlichen Gleichgewichtsreaktionen und Abbauprozessen unterliegen. Hierdurch sind Überschreitungen der zulässigen Natriumnitrit-Höchstmengen analytisch in der Regel nur bei deutlichen Überdosierungen feststellbar. Bei den in den Jahren 2016 und 2017 durchgeführten Bestimmungen der Natriumnitrit-Gehalte war erfreulicherweise keine der untersuchten Proben von Bremer Herstellern auffällig. Im Gegensatz dazu wurden im ersten Jahr des Untersuchungsprogramms 20 % der Proben aufgrund der Natriumnitrit-Gehalte beanstandet, die sich aus den jeweiligen Produkt-Rezepturen errechneten. Die Nachverfolgung dieser Fälle hatte im Jahr 2017 direkt einen positiven Effekt, denn nun ließ sich aus keiner der vorgelegten Rezepturen ein auffälliger Natriumnitrit-Gehalt ableiten. Zusammenfassend liefert das zweijährige Überwachungsprogramm somit folgende Ergebnisse: Weil die zulässigen Natriumnitrit-Höchstmengen bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Zeitpunkt der Herstellung gelten, die Natriumnitrit-Gehalte aber natürlichen Gleichgewichtsreaktionen und Abbauprozessen unterliegen, sind Überschreitungen der zulässigen Höchstmengen analytisch kaum feststellbar. Die Überprüfung von Produkt-Rezepturen stellt hingegen ein sehr geeignetes Mittel zur Marktüberwachung dar.



Natriumnitrit – Risiken und Nutzen eines Lebensmittel-Zusatzstoffs

Natriumnitrit ist als giftig eingestuft, die tödliche Dosis liegt für den Menschen bei ca. 4 g. Mit bestimmten Stickstoff-Verbindungen (insbesondere mit den sogenannten sekundären Aminen) kann Natriumnitrit zu krebserregenden Nitrosaminen reagieren.

Natriumnitrit unterdrückt jedoch auch sehr effektiv das Wachstum von Bakterien wie z. B. Clostridium botulinum und beugt aufgrund seiner konservierenden Wirkung bakterienbasierten Lebensmittelvergiftungen vor; einige Stoffwechselprodukte von Clostridium botulinum sind für den Menschen sehr starke Gifte („Toxine“). Bei oraler Aufnahme, beispielsweise durch den Verzehr entsprechend verunreinigter Lebensmittel, führen diese Toxine in der Regel zu einer tödlichen Lähmung der (Atem-) Muskulatur. Die tödliche Dosis für den Menschen wird bei oraler Aufnahme auf 0,000001 - 0,00001 g geschätzt. Neben seinen konservierenden Eigenschaften wirkt Natriumnitrit antioxidativ und stabilisiert die rote Farbe von Muskelfleisch.

Die Risiken und der Nutzen von Natriumnitrit mussten bei der Prüfung auf Zulassung als Lebensmittel-Zusatzstoff somit gegeneinander abgewogen werden – zugelassen wurde Natriumnitrit (E 250) schließlich zur Konservierung von Lebensmitteln. Die Verwendung ist aber nur für die Herstellung bestimmter Lebensmittel und unter Höchstmengenbeschränkungen zulässig – grundsätzlich wird ein möglichst geringer Gehalt an Nitriten (und Nitraten) in Lebensmitteln angestrebt.

Um die Gefahr möglicher Überdosierungen zu vermeiden, wird Lebensmitteln Natriumnitrit üblicherweise als sogenanntes Nitritpökelsalz zugesetzt. Nitritpökelsalz ist eine Mischung aus Speisesalz mit ca. 0,5 - 1,0 % Natriumnitrit. Bei einer deutlichen Überdosierung würde das entsprechende Lebensmittel viel zu stark gesalzen und wäre kaum genießbar, mindestens jedoch geschmacklich abweichend.

Klaus Cordes

Umsetzung der Lebensmittel-informationsverordnung in der Gastronomie

Im Rahmen dieses Schwerpunktprogrammes sollte landesweit die Qualität der Umsetzung zur Information der Verbraucher (Kennzeichnung) hinsichtlich der Anforderungen aus der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) sowie der nationalen Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) untersucht werden. Dazu wurden ausschließlich gedruckte, respektive, in Papierform vorliegende Speisekarten und Angebote repräsentativ gesammelt und geprüft.

Betrachtet wurden ausschließlich die Kennzeichnungselemente Zusatzstoffe sowie Allergene und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe. Eine weitere Differenzierung ergab sich aus den Betriebsarten: klassische Gastronomie bzw. Vor-Ort-Abgabe und/oder Fernabsatz. Eine weitere Aufgliederung in Fernabsatzbetriebe und solche, die eigenständig auftreten und solche, die in Kombination oder ausschließlich über Plattformen anbieten, fand nicht statt.

Es wurden zum Programm insgesamt 38 Betriebe im Land vom Kontrollpersonal besucht und Speisekarten, Flyer etc. bewertet.

Die überwiegende Anzahl stellten gastronomische Betriebe dar (26) von denen insgesamt sieben zusätzlich im Fernabsatz tätig waren. Reinen Fernabsatz auf Basis telefonischer Bestellungen oder über verschiedene Plattformen (Lieferheld, Lieferando etc.) betrieben zwölf Unternehmen.

Die Speisekarten, Flyer oder Handzettel wurden auf die Einhaltung der Vorgaben aus der LMIV / VorLMIEV geprüft und ausgewertet. Bis auf zwei Restaurantbetriebe war durchgängig eine Kennzeichnung der Zusatzstoffe vorhanden, wobei nur bei einem Drittel der Betriebe Mängel auffällig waren. Die Mängel bezogen sich ausschließlich auf die nicht rechtskonforme Angabe gem. §9 der ZZuVO der kenntlich zu machenden Zusatzstoffe durch Weglassen der Silbe ‚mit‘.

Bezüglich der Allergene und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe ist die Kennzeichnungspflicht grundsätzlich bei den Lebensmittelunternehmen angekommen, da 33 Betriebe Angaben zu Allergenen in Ihren Angeboten haben.

Allerdings ist der Anteil mangelhafter Kennzeichnungen mit 28 Betrieben im Verhältnis deutlich höher als bei den Zusatzstoffen.

Durchgängig handelt es sich hierbei und Lücken bei den Angaben zu glutenhaltigen Getreiden und zu Schalenfrüchten, bei denen die geforderte spezifische Angabe zur Allergenquelle fehlt und lediglich die allgemeine Nennung des potentiellen Allergens (Gluten bzw. Schalenfrüchte) zu finden ist.

Soweit vorhanden, gaben die allgemeinen Aussagen zu möglichen Kreuzkontaminationen soweit im Rahmen des Programmes prüfbar, keinen Anlass zu Beanstandungen.

Fazit

Insgesamt lässt sich feststellen, dass die wesentlichen Pflichtangaben weitgehend umgesetzt werden und vor allem die Zusatzstoffe kaum noch Anlass zu Beanstandungen geben.

Hinsichtlich der Allergene und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe hat sich noch nicht flächendeckend durchgesetzt, dass bestimmte Stoffe, wie Gluten und Schalenfrüchte jeweils mit spezifischer Ursprungsangabe zu ergänzen sind. Insgesamt ist die Umsetzung jedoch zufriedenstellend. Hier haben sich die Beratung und Information der Unternehmen durch das amtliche Kontrollpersonal und die Informationsblätter des LMTVet bewährt. Daneben zeigt inzwischen auch die Multiplikation der Inhalte über Verbände, Innungen und Vereine mit entsprechenden Mustervorschlägen zu Texten und Speisekarten weitgehend Erfolg. Unverzichtbar war in den vorausgegangenen Jahren jedoch auch die konsequente Ahndung von Kennzeichnungsmängeln im Land Bremen.

Peter Pudollek



Betriebskontrollen

Die in den folgenden Tabellen ausgewiesenen Zahlen stammen aus der Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung gemäß Anlagen 3 und 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV RÜb) und wurden gezielt zusammengefasst, um eine Bewertung für den Jahresbericht gemäß Art. 44 der VO (EG) Nr. 882/2004 vorzunehmen. Die Durchführung der Betriebskontrollen erfolgt ebenso wie die Probenahme nach risikoorientierten Gesichtspunkten; die Meldung von Probenergebnissen entspricht den Vorgaben der AVV Data.

Amtliche Betriebskontrollen	2017
Anzahl Betriebe	7405
Anzahl kontrollierte Betriebe	2796
Kontrollquote	39,8%
Zahl Kontrollbesuche	6250
Durchschnittliche Zahl Kontrollen pro Betrieb	2,2
Anteil kontrollierter Betriebe mit Verstößen	55%

Art der Verstöße bei Betriebskontrollen	2017
■ Erzeuger, Hersteller, Hersteller mit Einzelhandelsfunktion, Abpacker	445
Anteil an Verstößen:	
Hygienemanagement	30
Betriebshygiene	49
Stoffliche Zusammensetzung	0
Kennzeichnung und Aufmachung	20
■ Vertriebsunternehmer, Transporteure	439
Anteil an Verstößen:	
Hygienemanagement	16
Betriebshygiene	15
Stoffliche Zusammensetzung	3
Kennzeichnung und Aufmachung	20
■ Ort der Abgabe an den Endverbraucher (Einzelhandel, Dienstleistungsbetriebe)	6521
Anteil an Verstößen:	
Hygienemanagement	788
Betriebshygiene	1191
Stoffliche Zusammensetzung	36
Kennzeichnung und Aufmachung	669

Analyse von Verstößen

Im Jahr 2017 wurden 6250 Kontrollbesuche durchgeführt, bei denen in 1547 Betrieben Verstöße festgestellt wurden. Diese konzentrieren sich auf die Bereiche Hygiene im Bereich Hygienemanagement (843 Verstöße), allgemeine Betriebshygiene (1255 Verstöße) und Verstöße bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln. Bei der Auswahl der zu kontrollierenden Lebensmittelunternehmer kommt auch weiterhin der risikoorientierte Kontrollansatz gemäß AVV RÜB zur Anwendung. Die hohe Rate an Beanstandungen bei Betriebskontrollen ist auch weiterhin auffällig, vor allem bei der Sicherstellung der täglichen Betriebshygiene scheinen viele Lebensmittelunternehmer Probleme zu haben. Dies macht sich auch in einer Erhöhung der Verwaltungs- und Bußgeldverfahren im Jahr 2017 bemerkbar. Neben 22 Verwaltungsverfahren, mit deren Hilfe amtliche Anordnungen durchgesetzt werden, wurden 140 Bußgeldverfahren eingeleitet, in elf Fällen wurde eine Verwarnung mit Verwarngeld erforderlich. Die Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung und ihrer Durchführungsvorschriften stand und steht auch weiterhin im Fokus der Überwachung. Für die meisten Lebensmittelunternehmen haben sich aus den gesetzlichen Anforderungen Änderungen in der Kennzeichnung der von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel ergeben, die fortschreitend umgesetzt werden. Die Anforderungen an die Kennzeichnung, die sich bei der losen Abgabe von Lebensmitteln direkt an den Endverbraucher ergeben haben, sind schon länger in Kraft.

Dr. Hans-Peter Pudollek

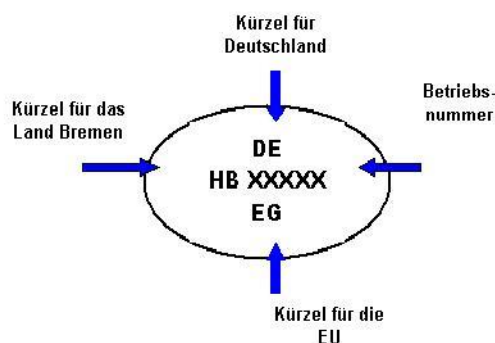
Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Allgemeine Ausführungen zur Zulassungspflicht und zum Zulassungsverfahren

Unter „zugelassenen Betrieben“ versteht man solche Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und mehr als ein Drittel ihrer Herstellungsmenge an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, oder Betriebe in einem Umkreis von mehr als 100 km beliefern. Des Weiteren gehören Betriebe dazu, die mit unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (frisches Fleisch, frische Fischereierzeugnisse) im Rahmen der weiteren Verarbeitung und Lagerung umgehen. Diese zugelassenen Betriebe müssen bestimmte Hygieneanforderungen erfüllen und unterliegen einer erweiterten amtlichen Kontrolle im Vergleich zu einem registrierten Betrieb. In Bremen liegt die Zuständigkeit für die Zulassung beim Fachreferat 42. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen.

Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist an die jeweilige Betriebsstätte gebunden und wird für die ausgeübten Tätigkeiten ausgesprochen. Der Ablauf erfolgt nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren. Bei der Zulassung wird eine (Veterinär-)Kontrollnummer vergeben. Für Bremen lautet diese Buchstaben- und Ziffernfolge: **HB XXXXX**. Die Nummer ist Bestandteil des Identitätskennzeichens, mit dem alle Produkte, die in dem Betrieb hergestellt und/oder verpackt werden, gekennzeichnet werden müssen.

Das Identitätskennzeichen ist bei verpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs durch das typische Oval auf dem Etikett zu erkennen:



Einem zugelassenen Betrieb ist es gestattet, diese Kennzeichnung auch auf Verpackungen von Lebensmitteln anzubringen, die nicht der Zulas-

sung unterliegen. Man kann das Oval also durchaus auch auf der Verpackung eines pflanzlichen Lebensmittels antreffen.

Das Zulassungsverfahren beinhaltet die eingehende Prüfung von Dokumenten zur Einrichtung und Aufrechterhaltung eines individuellen betrieblichen Eigenkontrollsystems, mit dem der Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten hat, dass die vor Ort hergestellten Lebensmittel nicht die menschliche Gesundheit schädigen und damit „sicher“ im Sinne des Lebensmittelrechts sind. Darüber hinaus findet mindestens eine Vor-Ort-Begehung statt, bei der die Inaugenscheinnahme des Betriebes erfolgt und die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften kontrolliert wird. Bei der Kontrolle der betrieblichen Maßnahmen wird das besondere Augenmerk auf die Erfassung und Bewertung der betrieblichen Produktionsschritte gelegt. Nicht zuletzt die Vorkommnisse um die rohen Keimsprossen (EHEC) haben gezeigt, welche Bedeutung einer exakten vorbeugenden Prozessanalyse zukommt. Für den Lebensmittelunternehmer ist diese systematische Vorgehensweise als „HACCP-Verfahren“ (Hazard Analysis Critical Control Point) verpflichtend vorgeschrieben.

Die im Land Bremen zugelassenen Betriebe sind völlig unterschiedlicher Natur.

Es handelt sich beispielsweise um Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe für Fleisch, Zubereitungs- und Verarbeitungsbetriebe für Fleischerzeugnisse oder für Fischereiprodukte, Kühl- und Gefrierlagerbetriebe, Umpackbetriebe. Ebenso ist die Struktur dieser Betriebe völlig unterschiedlich. Neben mittelständischen Betrieben sind Handwerksbetriebe zu nennen, oftmals im Laufe mehrerer Generationen gewachsen, welche nach und nach auf Grund der Art und des Umfangs ihrer Tätigkeiten zulassungspflichtig geworden sind und nach zum Teil erheblichen Investitionen die gesetzlichen Anforderungen für die Zulassung erfüllen.

Die zugelassenen Betriebe unterliegen dabei weitergehenden amtlichen Kontrollen. Dazu werden Betriebsunterlagen einer besonders intensiven Überprüfung unterzogen, Temperaturaufzeichnungen und Reinigungsnachweise kontrolliert, Dokumentationen bezüglich Wareneingängen und Warenausgängen geprüft, Schulungsunterlagen der Mitarbeiter eingesehen sowie die Effektivität von Schädlingskontrollmaßnahmen und eigenen Laboruntersuchungen



beurteilt. Es werden in den Betrieben regelmäßig amtliche Proben genommen.

Die Ergebnisse der amtlichen Probenahme ermöglichen es, die Ergebnisse der Eigenkontrollen zu verifizieren oder Schwachstellen in den Produktionsabläufen ermitteln. Bei Abweichungen werden durch die Behörde die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung eingeleitet. Die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen sind Basis für eine Risikobeurteilung der Betriebe. Anhand eines vorgegebenen Schlüssels ist es möglich, einzuschätzen, ob von den Betrieben ein hohes oder ein niedriges Gesundheitsrisiko für die Verbraucher ausgeht. Entsprechend dieser Beurteilung wird die Regelkontrollfrequenz für das jeweilige Unternehmen ermittelt. Bei der Herstellung von mikrobiologisch empfindlichen Lebensmitteln verkürzt sich die Kontrollfrequenz. Ebenso gibt es eine höhere Kontrolltätigkeit, wenn die Produktionsabläufe, Konzepte der Herstellung oder die Personalhygiene noch nicht optimal zur Anwendung kommen. Soweit Betriebe Mängel aufweisen, wird mit verschiedenen

verwaltungsrechtlichen Maßnahmen eingegriffen und veranlasst, dass diese Mängel abgestellt werden. In der Regel bedeutet dies für die Betriebe eine häufigere amtliche Kontrolle mit den damit verbundenen zusätzlichen Gebühren.

Entwicklung im Berichtsjahr

Im Berichtszeitraum wurden für zwei Betriebe Neuzulassungen ausgesprochen. Außerdem wurden bei 4 Unternehmen Änderungen der Firmenbezeichnungen bzw. Änderungen von bestehenden Zulassungen (Betriebsstätten, Zulassungsbereich) vorgenommen.

Bei 6 Unternehmen ist die Zulassung erloschen, und zwar

- ▣ 2 x Rückgabe der Zulassung
- ▣ 1 x Aufgabe eines Produktionsstandortes
- ▣ 3 x Aufgabe des Betriebes

Die im Berichtsjahr bearbeiteten Zulassungen verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen:

Betriebsart	Anzahl der Zulassungen
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	4x (-3; 1 Änderung)
Fleischverarbeitung	-
Milch (Kollostrum)	-
Schlachtbetriebe	(-1; 1 Änderung)
Großküchenbetriebe	2x (+2)
Kühl- u. Gefrierlager von Schiffsausrüstern, Spediteuren, Großhandel	4x (-2; 2 Änderungen)
Summe	12
davon	
Betriebe in Bremen	7
Betriebe in Bremerhaven	5
Zugelassene Betriebe insgesamt	108 (Vorjahr: 112)

Elisabeth Oltmann, Dr. Michael Marek,
Dr. Franz-Christian Lenz

Ungeplante amtliche Kontrollen

RASSF-Meldungen und RAPEX

Ein bedeutender Teil der amtlichen Kontrollen werden anlassbezogen durchgeführt. Die Lebensmittelkontrolleure führen also neben den risikoorientierten und routinemäßigen Kontrollen viele anlassbezogene Überwachungsbegehungen durch. Diese ergeben sich ad hoc aufgrund von Schnellwarnungen im Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF) oder Meldungen auf Lebensmittelwarnung.de (Tabelle bitte einfügen). In diesem Zusammenhang fanden 2017 mehr als einhundert Überprüfungen statt.

	2016	2017
RASFF Erstmeldungen_HB	0	0
RASFF Follow up_HB	5	9
RASFF_HB beliefert	141	132
Grenzzurückweisungen (davon über RASFF)	36 (10)	61 (36)
RAPEX Erstmeldungen	0	0
RAPEX Follow up	0	0
RAPEX_HB beliefert	39	30
Lebensmittelwarnungen insgesamt	145	162
Lebensmittelwarnung _Erstmeldung HB	0	1
Lebensmittelwarnung_HB angeschlossen	77	71

Im Sommer 2017 waren hier die Meldungen im Zusammenhang mit der Belastung von Eiern und Eierzeugnissen mit Fipronil mit besonderem Aufwand verbunden. Die Kontrolleure des LMTVet haben in dieser Zeit arbeitstäglich Kontrollen in Bremen und Bremerhaven durchgeführt, um die eingeleiteten Rückrufaktionen des Handels zu überwachen und die Rücknahme von vermeintlich belasteten Erzeugnissen zu kontrollieren.

Die Kolleginnen und Kollegen in der Lebensmittelüberwachung sind mit dem ständig erreichbaren Geschäftszimmer auch Anlaufpunkt für Beschwerden der Verbraucherinnen und Verbraucher im Land Bremen. 2017 haben die Kolleginnen und Kollegen 285 Beschwerdefälle aufgenommen, die zu 226 anlassbezogenen Kontrollen geführt haben. Neben den gegebenenfalls vor Ort zu ergreifenden Maßnahmen

wurden die Beschwerdeführerinnen und Beschwerdeführer auf Wunsch auch über die Ergebnisse der Überprüfungen informiert.

Verbraucherbeschwerden

Haben Verbraucherinnen und Verbraucher im Zusammenhang mit Lebensmitteln oder Lebensmittelunternehmen eine Beschwerde vorzutragen, können sie sich an das Geschäftszimmer des LMTVet wenden. Dies geschieht fast täglich, oft auch mehrmals. Daraus resultiert für die Kolleginnen und Kollegen ein unmittelbarer Auftrag, der Sache nach zu gehen. 2017 erreichten uns fast 300 solcher Beschwerden, die entsprechende Überprüfungen nach sich zogen.

Eine Beschwerde betraf Kaugummiautomaten und erreichte uns über die Verbraucherzentrale. In der Tat sind einige dieser Warenautomaten in äußerlich beklagenswertem Zustand und versprühen dann nur wenig Romantik vom ‚Kleinen Glück für einen Groschen‘ (Weserkurier v. 15.08.2015). Anlässlich dieser Verbraucherbeschwerde hat sich der LMTVet intensiv mit dieser Thematik beschäftigt und verschiedene Automatentypen und die Produkte kontrolliert. Es konnte festgestellt werden, dass die ca. 320 Standorte regelmäßig von den Lebensmittelunternehmern kontrolliert werden und die Geräte durchgängig getauscht werden. D.h. keiner der Kaugummiautomaten wird vor Ort nachgefüllt sondern die Geräte werden im Zuge regelmäßiger Touren gegen gereinigte und frisch befüllte Automaten getauscht. Die Produkte (Kaugummi etc.) selbst sind zudem entweder einzeln verpackt oder traditionell mit Schellack umhüllt, so dass allenfalls ungereinigte (Kinder-)Hände der Automatenkunden als Quelle möglicher Hygienemängel angesehen werden können. Auch die Kennzeichnung der in den Automaten angebotenen Kaugummis o.ä. war ohne jede Beanstandung. Ein Nischengeschäft mit Nostalgiefaktor und aus Sicht der Lebensmittelüberwachung ein unbedenkliches und unverändert analoges Kauvergnügen ohne Bedenken.

Medieninteresse

Die Überwachungstätigkeit des LMTVet stößt hin und wieder auf das Interesse der Medien, entsprechende Anfragen erreichen uns regelmäßig. In Abstimmung mit der Amtsleitung erstellen die Kolleginnen und Kollegen der Lebensmittelüberwachung im Bedarfsfall Übersichten und führen entsprechende Kontrollen durch.

Werden bei Betriebsüberprüfungen Mängel festgestellt, wirken unsere Kolleginnen und Kollegen vor Ort auf die Abstellung der Probleme hin. Dies führt zu amtlichen Anordnungen zur Mängelbeseitigung, Erstellung von amtlichen Verfügungen oder dem Erlass eines Bußgeldes.

Dr. Hans-Peter Pudollek



Länderübergreifende Kontrollprogramme

Beteiligung Bremens an bundesweit abgestimmten Kontrollprogrammen

Die amtliche Lebensmittel- und Veterinärüberwachung stellt den wichtigsten Baustein für sichere Lebensmittel dar. Die Überwachungsbehörden kontrollieren Betriebe im Land Bremen, nehmen Proben und lassen diese im Labor untersuchen. Bei Verstößen wird die Beseitigung der Mängel durch Nachkontrollen überprüft.

Angesichts weltweiter Warenströme und der Einbindung Deutschlands in die Europäische Union ist es darüber hinaus aber auch notwendig bestimmte Überwachungsprogramme bundesweit zu koordinieren. Dazu gehören:

- Der **Bundesweite Überwachungsplan (BÜp)** ist ein für ein Jahr festgelegter, risiko-orientierter Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem.
- Das **Monitoring** ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel und seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ für Deutschland auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht. Die Ergebnisse werden auch für die gesundheitliche Risikobewertung durch das BfR genutzt.
- Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)** und dem **Einfuhrüberwachungsplan (EÜP)** werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht mit dem Ziel, die illegale Anwendung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe aufzudecken und den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Die Untersuchung der Proben erfolgt mit Ausnahme der Hemmstoffproben im Rahmen der länderübergreifenden Kooperation durch Institute des LAVES in Niedersachsen.

- Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die z. B. von Bakterien, Parasiten oder Viren verursacht und wechselseitig zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Mit dem **Zoonosen-Monitoring** sollen Kenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern gewonnen werden und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen erkannt werden. Weiterhin dient das Monitoring der Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern, da die Kontrolle der Resistenz von Bakterien gegenüber Antibiotika sowohl für den Erhalt der Gesundheit des Menschen als auch der Tiergesundheit von großer Bedeutung ist.

Die im Rahmen dieser Überwachungsprogramme erhobenen Daten werden an das BVL übermittelt, dort zentral zusammengeführt und gemeinsam mit den Ländern ausgewertet. Eine Berichterstattung zu diesen länderübergreifenden Kontrollprogrammen in Richtung Europäischer Kommission erfolgt unter anderem auch über den Jahresbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan (MNKP).

Im Berichtszeitraum hat sich das Land Bremen mit spezifischen Schwerpunktsetzungen an folgenden länderübergreifenden Überwachungsprogrammen beteiligt:

Name	Proben- zahl	Programm
BÜp	80	1.1 „Ochratoxin A in Chili- und Paprikagewürz“ 1.2 „Untersuchung von Blei in Fruchtsäften und Fruchtnektaren“ 2.1 „Mikrobiologische Qualität von fleischhaltigen Feinkostsalaten aus handwerkli- cher Produktion“
Monito- ring	94	Untersuchung von Reis, Erdnüssen, Schokolade, verschiedenem Obst und Gemü- se sowie Vollbier (auf PSM-Rückstände, Mykotoxin- und /oder Schwermetall- belastung) Untersuchung von Kosmetischen Mitteln auf UV-Filter sowie von Bedarfsgegen- ständen auf Aromatische Amine, Mineralöl, Elemente und Duftstoffe
NRKP	982 (davon 710 für Hemm- stoff- tests)	Untersuchung von Schlachttieren (Rinder und Schweine) entsprechend den Vorga- ben des NRKP (fast ausschließlich Proben von Schlachtbetrieben, nur zwei direkt vom Erzeuger); bei zwei Rindern war der Schwermetall-Grenzwert überschritten. Die für die betroffenen Betriebe zuständigen Veterinärbehörden (keine Betriebe im Land Bremen) wurden informiert und übernahmen die weiteren Überprüfungen vor Ort. Der starke Rückgang der Zahl der NRKP-Proben im Vergleich zu 2016 resultiert aus der Schließung eines Schlachthofes im Land Bremen und den in der Folge rückläufigen Schlachtzahlen.
EÜP	291	Untersuchung von Erzeugnissen tierischer Herkunft auf Rückstände von Tierarz- neimitteln, weitere Rückstände und Kontaminanten, Mikrobiologie usw. Drei Sendungen wurden aufgrund von nicht erlaubten Zusatzstoffen, fünf wegen Salmonellenkontaminationen und eine Sendung mit Fischereierzeugnissen wegen falscher Fischartendeklaration, zwei Sendungen wegen sensorischer Abweichun- gen und eine Sendung wegen eines Tierarzneimittelrückstandes beanstandet. Die Ergebnisse wurden den Überwachungsbehörden am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt.
Zoono- sen- Monito- ring	41	Insgesamt 41 Proben wurden entsprechend den Vorgaben des BfR qualitativ auf Salmonellen, Campylobacter, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , STEC, MRSA, ESBL <i>E. coli</i> , Carbapenemase-bildende <i>E. coli</i> , <i>Clostridium difficile</i> , Hepatitis A-Viren, Noroviren und quantitativ auf <i>E. coli</i> untersucht.
	6 Proben vom Schlacht hof	Bei diesen Proben handelte es sich um Blinddarminhalt und Kratz- schwämme von der Körperoberfläche von Schlachtschweinen. In allen 6 Proben Blinddarminhalt wurden Campylobacter nachgewiesen, in ei- ner Probe waren außerdem ESBL <i>E.coli</i> nachweisbar. Die Untersu- chungen auf Salmonellen und Carbapenemase-bildende <i>E.coli</i> verliefen negativ.
	23 Proben rohes Fleisch	Bei diesen Proben handelte es sich um rohes Fleisch von Schwein, Rind, Geflügel und Wild. In einer Probe Steak vom Jungbullen waren ESBL <i>E. coli</i> nachweisbar. In einem Hähnchenbrustfilet wurden Salmo- nellen und in einer Probe Hähnchen Ministeaks wurden Campylobacter nachgewiesen. Die Untersuchungen auf STEC, MRSA, <i>Listeria mono- cytogenes</i> , Carbapenemase-bildende <i>E. coli</i> und <i>Clostridium difficile</i> verliefen negativ.
	9 Proben streich- fähige Roh- wurst	Die Proben streichfähige Rohwurst mit Schweinefleischanteil wurden auf die Anwesenheit von Salmonellen, STEC, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> und den Keimgehalt an <i>E. coli</i> untersucht. Die pathogenen Keime waren nicht nachweisbar, der Gehalt an <i>E. coli</i> lag bei < 10 KbE/g.
	3 Proben tiefgefro- rene Himbee- ren	In keiner der Proben waren Noroviren, Hepatitis A-Viren und ESBL- bildende <i>E. coli</i> nachweisbar, der Keimgehalt an <i>E. coli</i> lag bei < 10 KbE/g.

Dr. Martina Langenbuch

Probenuntersuchungen

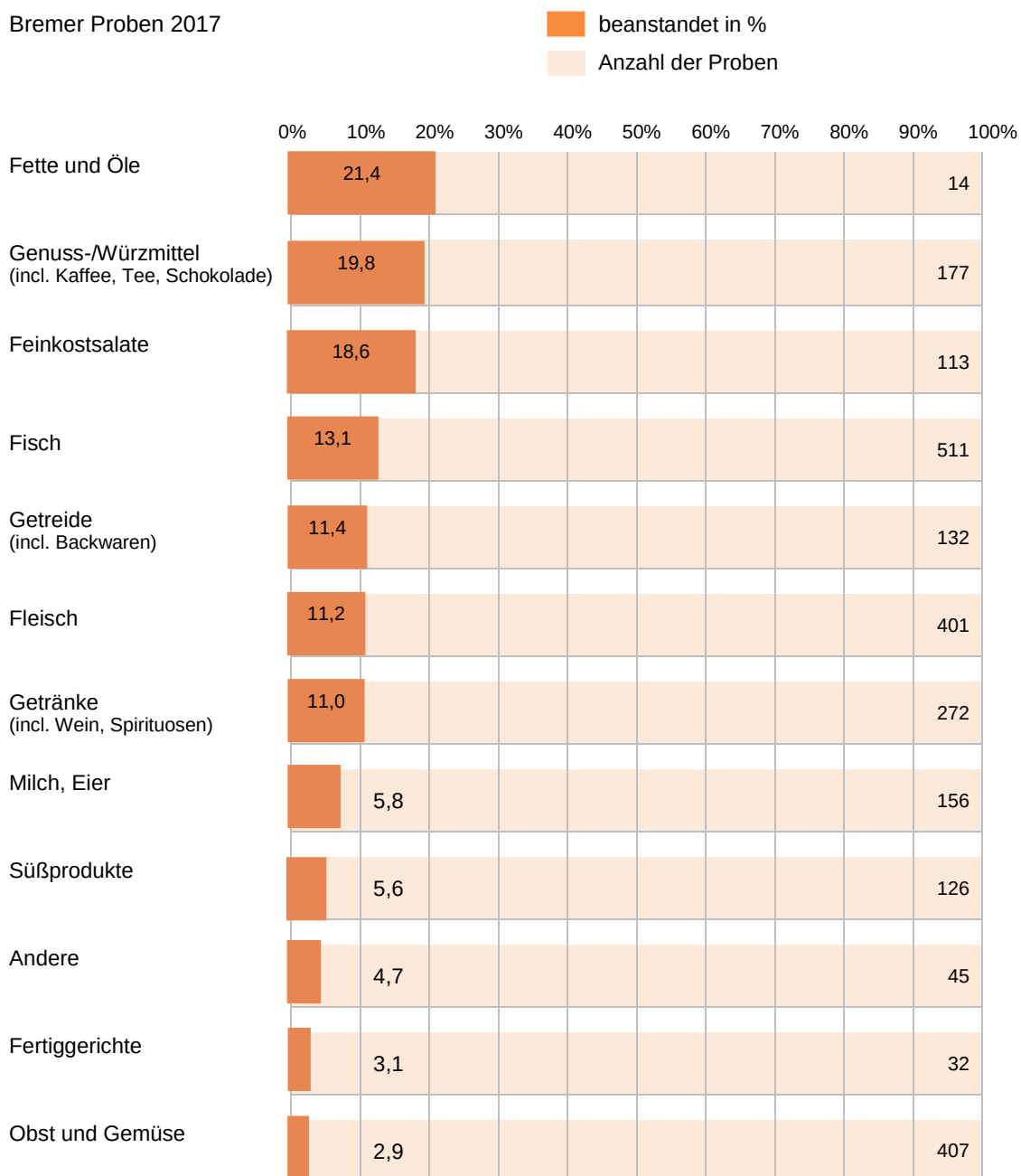
Die Grafik bildet die im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab.

Von den insgesamt 2.386 Proben waren 249 wegen Normabweichungen zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote entspricht mit 10,4 % dem Durchschnittswert der letzten fünf Jahre.

Im Rahmen einer Einfuhruntersuchung bearbeitete Proben sind im Kapitel „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ dargestellt.

Bremer Proben 2017

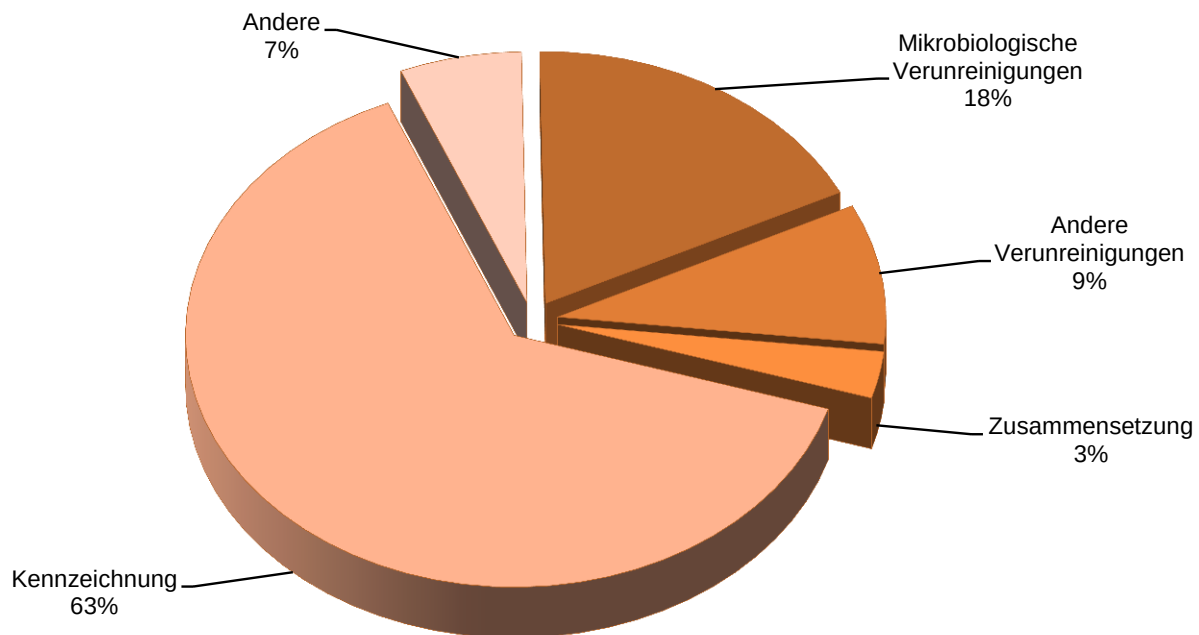


Von den insgesamt entnommenen 2.386 Proben waren 142 Proben als Verdachts-, Beschwerde- oder Verfolgsproben eingereicht worden. Diese Anzahl entspricht dem langjährigen Mittelwert. Bei 18 % dieser Proben konnten die Verdachts- oder Beschwerdegründe durch das Untersuchungsergebnis bestätigt werden. Diese Beanstandungsquote ist ähnlich niedrig wie im Jahr

2016, sie liegt jedoch deutlich unter der Quote der vorangegangenen fünf Jahre (32%). Betroffen waren insbesondere Fleischproben, bei denen mehr als ein Drittel der Verdachtsproben zu beanstanden war.

Die Art der Normabweichungen und damit die Schwere der Verstöße sind im nachfolgenden Diagramm dargestellt.

Normabweichungen
Bremer Lebensmittelproben 2017



Gesundheitsschädlich / Nicht zum Verzehr geeignet

In 49 Fällen (18 %) waren die Proben insbesondere aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen nicht mehr zum Verzehr geeignet; in zwei Fällen sogar gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend. In zwei weiteren Proben wurden andere gesundheitsgefährdende Verunreinigungen entdeckt. Insgesamt kamen die Gutachter in 75 Fällen (30%) zu dem Ergebnis, dass das untersuchte Lebensmittel nicht zum Verzehr geeignet ist. Die schwerwiegenden Mängel traten gehäuft auf in den Produktgruppen Fisch und Fleisch sowie Erzeugnisse daraus. Gründe für die hohe Mängelquote sind die vergleichsweise hohe Anzahl von Verdachtsproben in diesem Segment und die gezielte Probeentnahme in Be-

trieben, die in den vergangenen Jahren aufgefallen sind.

Erläuterungen zu diesen Produktgruppen sind unter „Gastronomie-Proben“ und „Fischereierzeugnisse“ auf den nachfolgenden Seiten zu finden.

Zusammensetzung

Bei acht Proben (3 %) entsprach die Zusammensetzung der Lebensmittel nicht den Anforderungen. Die Abweichungen betrafen Proben im Fleisch- und Fischbereich, in denen nicht erlaubte Zusatzstoffe nachgewiesen wurden. Darüber hinaus waren Überschreitungen der Höchstmenge eines zugelassenen Zusatzstoffes Grund zur Beanstandung.

Kennzeichnung

63 % aller Normabweichungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung.

Offensichtlich sind elementare Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV] immer noch nicht überall geläufig: Allzu oft betrafen Bemängelungen der Etikettierung die Schriftgröße der verpflichtenden Angaben, die seit 2014 gemessen an Kleinbuchstaben mindestens 1,2 mm betragen muss. Auch beim Verzeichnis der Zutaten sowie bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums traten vermehrt Verstöße gegen die nun nicht mehr ganz neue LMIV auf. Bei jeder dritten Kennzeichnungsbeanstandung handelte es sich sogar um irreführende Informationen über Art, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Eigenschaften des Lebensmittels.

Die „TOP 4“ in der Beanstandungsgrafik auf Seite 17 „Fette und Öle“, „Kaffee, Tee, Schokolade“, „Feinkostsalate“ und „Fisch und Fischereierzeugnisse“ stellen nahezu die Hälfte aller Proben und bringen es zusammen auf mehr als die Hälfte aller Beanstandungen. Während bei „Kaffee, Tee, Schokolade“ abgesehen von wenigen Ausnahmen lediglich Kennzeichnungsmängel auftraten, waren die nachfolgend erläuterten Verstöße bei Feinkostsalaten, Fisch und Fleisch schwerwiegender bis hin zu gesundheitsgefährdenden Abweichungen.

Fette und Öle

Die hohe Beanstandungsquote resultiert aus drei Beanstandungen bei lediglich 14 entnommenen Proben. Zwei Verdachtsproben gebrauchtes Frittierfett waren sensorisch zu beanstanden; ein Olivenöl entsprach nicht den Anforderungen für ein „Natives Olivenöl Extra“.

Kaffee, Tee, Schokolade

Von 18 untersuchten Proben löslichen Kaffees überschritten zwei den EU-Richtwert für Acrylamid von 900 µg/kg. Der Hersteller wurde aufgefordert Maßnahmen einzuleiten, damit zukünftige Chargen den Richtwert unterschreiten.

Bei Schokoladen und Kräutertees wurden zahlreiche Verstöße gegen die einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) festgestellt. So waren eine fehlende oder unzureichende Angaben hinsichtlich der Bezeichnung des Lebensmittels und seines Herstellers sowie des vorge-

schriebenen Zutatenverzeichnisses, des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Allergen- und Nährwertkennzeichnung zahlreich vertreten. Auch nicht rechtskonforme gesundheitsbezogene Angaben wie z. B. „bekömmlich“ bei Früchte- und Kräutertees wurden beanstandet.

Was ist „Acrylamid“?

Acrylamid kommt in allen stark erhitzten (gerösteten) Produkten vor wie z. B. Röstkartoffeln, Chips, Pommes frites, Gebäckkrusten, Cerealien, Schokolade aber auch in Röstkaffee, Instantkaffee und Kaffeeersatzprodukten (z. B. Malzkaffee). Durch die sogenannte Maillard-Reaktion reagieren in Lebensmittel natürlicherweise vorkommende Aminosäuren (z. B. Asparagin) mit Zuckern zu diesem unerwünschten Nebenprodukt. Die entstehende Menge an Acrylamid ist abhängig vom Röstgrad und der Röstzeit. Dabei sind dunklere und länger geröstete Kaffees ärmer an Acrylamid. Auch nimmt der Gehalt an Acrylamid bei der Lagerung des Kaffees über mehrere Wochen ab.

Feinkostsalate

Fleischsalate

Im Land Bremen wurden im Jahre 2017 insgesamt 113 Proben Feinkostsalate untersucht, darunter 50 Proben fleischhaltige Feinkostsalate aus handwerklicher Produktion im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜP). Sämtliche Proben wurden in Metzgereien, Fleischereifilialen oder Lebensmittelgeschäften mit losem Verkauf, d. h. aus der Bedientheke entnommen. Mit diesem Programm sollte der mikrobiologische und sensorische Status dieser Produktgruppe erhoben werden. Untersucht wurden sowohl Hygieneparameter als auch pathogene Keime wie z. B. Salmonellen und *Listeria monocytogenes*. Eine Probe Fleischsalat aus einer Bio-Fleischerei wurde als gesundheitsschädlich beurteilt, da *Listeria monocytogenes* (L. m.) mit einem Gehalt von $2,5 \times 10^2$ KbE/g nachgewiesen wurde. Es handelt sich bei L. m. um einen pathogenen Keim. Für Lebensmittel wie Feinkostsalate ist ein Grenzwert für L. m. von 100 KbE/g als Lebensmittelsicherheitskriterium festgelegt. Verzehrsmittelsfertige Lebensmittel, die L. m.-Gehalte von mehr als 100 KbE/g aufweisen, sind als gesundheitsschädlich im Sinne von Art. 14 Abs. 2 Buchst. a) der VO (EG) 178/2002 einzustufen.



Fisch- und Meeresfrüchtesalate

30 Feinkostsalate mit Fisch und / oder Meeresfrüchten wurden direkt bei im Bundesland Bremen ansässigen Herstellern insbesondere aus dem Fischereihafen Bremerhaven entnommen. Die Proben wurden sensorisch und mikrobiologisch untersucht und die Kennzeichnung überprüft.

Zwei dieser Proben waren geruchlich und geschmacklich verdorben.

Heringssalate

Die rechtlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Feinkostsalaten sind sehr kompliziert, da hier eine Vielzahl zusammengesetzter Zutaten Verwendung findet. Die meisten verwendeten Zutaten wie Mayonnaise und Gewürzgurken haben ihrerseits wiederum Zutaten, die alle in die Kennzeichnung einfließen. Durch die seit Ende 2014 geltende Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) sind die Anforderungen für die Deklaration von Lebensmitteln umfangreicher geworden. Diese gesetzlichen Anforderungen sind bei manchen Herstellern, vor allem handwerklich strukturierten Betrieben, nicht vollständig umgesetzt worden. Bei mehr als der Hälfte dieser Proben (17 von 30) wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt, wobei auch mehrere Deklarationsmängel auf einzelnen Etiketten auftraten. So wurden die Zutaten in der Zutatenliste bei sieben Proben nicht so angegeben, wie es rechtlich vorgeschrieben ist. Bei sechs Proben wurde die Zutatenliste durch Informationen unterbrochen, die an dieser Stelle nicht angegeben werden dürfen. Bei zwei Proben wurden die Allergene nicht ausreichend hervorgehoben. Seit Ende 2016 müssen auch Nährwerte angegeben werden. Diese Angaben fehlten bei drei Proben, bei zwei Proben waren sie unvollständig.

Bei acht Proben war die Bezeichnung unzureichend, etwa weil in den Leitsätzen des Deut-

schen Lebensmittelbuches festgelegte Vorgaben nicht eingehalten wurden oder weil der gesetzlich vorgeschriebene Hinweis auf die Verwendung von Süßungsmitteln fehlte.

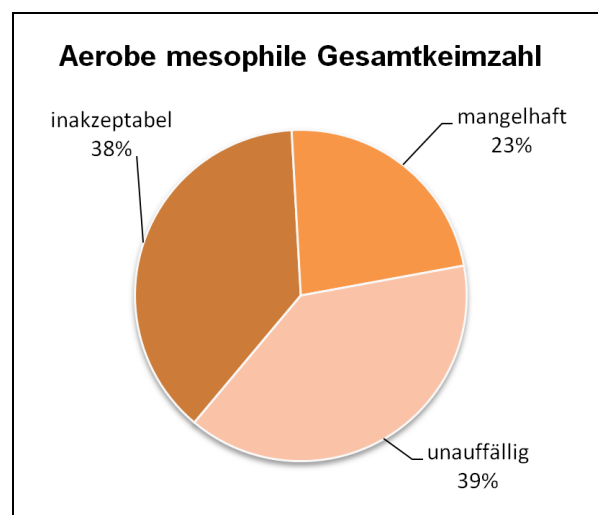
Fischereierzeugnisse

Thunfischdosen im Anbruch

In der Gastronomie wird Dosenthunfisch vielfältig verwendet, z. B. zum Belegen von Pizza, als Soßengrundlage oder als Topping von Salaten. Dafür werden Thunfischdosen geöffnet und dann nach und nach in der Küche verbraucht.

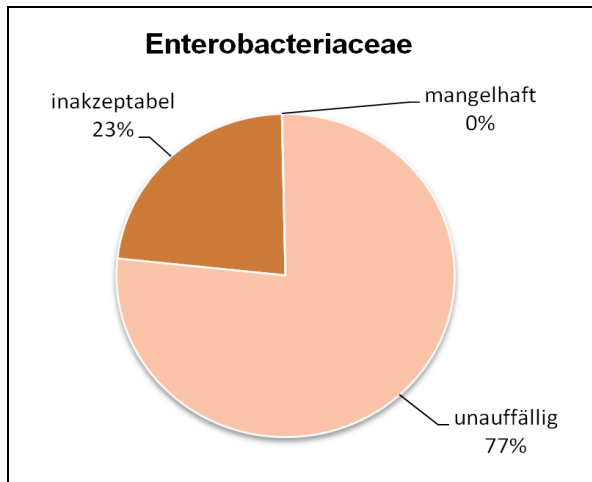
Thunfisch in Dosen ist vollkommen steril, somit sind in der ungeöffneten Dose keine Keime vorhanden. Eine Verkeimung erfolgt bei diesem Lebensmittel ausschließlich sekundär über die Küchenhygiene. Die Ursache hierfür kann entweder eine zu lange und/oder zu warme Lagerung der offenen Dosen sein, oder eine unhygienische Entnahme von Teilmengen.

Obwohl in diesem Probenprogramm nur 13 Proben entnommen wurden war die Anzahl Proben mit inakzeptabel hohen Keimgehalten beträchtlich (38%). Zwei Proben waren sensorisch verdorben.



Gesundheitsschädliche Keime wie Listerien, Salmonellen und E. coli waren in den Proben nicht nachweisbar.

In knapp einem Viertel (23%) der Proben wurden inakzeptabel hohe Mengen an Enterobacteriaceae festgestellt. Diese Keime gelten als ein Indikator für Mängel in der Personal- und Betriebshygiene, werden aber auch durch rohes ungewaschenes Gemüse, insbesondere Salat und Zwiebeln, in die Küche eingetragen.



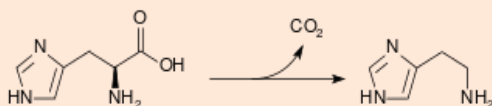
Eine Probe enthielt mit 3.797 mg/kg so viel Histamin, dass sie als unmittelbar gesundheitsschädlich eingestuft wurde. In dieser Probe wurden auch die höchsten Keimgehalte (über 100 Mio. KBE/g) ermittelt.

Was ist „Histamin“?

Histamin ist ein biogenes Amin, das pseudoallergische Reaktionen auslöst.

Manche Fischarten wie z. B. Thunfisch enthalten in ihrem Protein natürlicherweise größere Mengen der Aminosäure Histidin.

Durch bestimmte Bakterien kann dieser Eiweißbaustein Histidin zu Histamin verstoffwechselt werden.



Insbesondere bei höheren Temperaturen kann dieser Abbau sehr schnell erfolgen.

Fleisch

Rohes Geflügelfleisch

Im vergangenen Jahr wurden 50 Proben rohes Geflügelfleisch auf die pathogenen Bakterien Campylobacter und Salmonellen untersucht. Pathogen bedeutet potentiell krankmachend, d. h. pathogene Bakterien können schon in sehr geringen Keimzahlen Krankheitserscheinungen hervorrufen. Zur Untersuchung eingereicht wurden Hähnchen- und Putenfleisch, das sowohl lose als auch in Fertigpackungen im Handel angeboten wurde. In keiner Probe wurden Salmonellen nachgewiesen.

Dagegen wurden 36% der Proben wegen nachgewiesener Campylobacter beanstandet.

Beide Bakterienarten können den Darm des Geflügels besiedeln und so bei der Schlachtung über Federn oder Darminhalt auf den Schlachtkörper und damit auf das Lebensmittel Fleisch gelangen. Zu einer Infektion mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfall kann es dann kommen, wenn das Fleisch nicht ausreichend durcherhitzt wird oder die Bakterien auf andere, möglicherweise roh zu verzehrende Lebensmittel übertragen werden. Ein sensibler Umgang mit rohem Geflügelfleisch, die getrennte Zubereitung von anderen Lebensmitteln, die sorgfältige Entsorgung der Verpackung, die Reinigung der Gerätschaften und die vollständige Durcherhitzung können helfen, eine Infektion mit Salmonellen und Campylobacter zu vermeiden.

Fleisch aus Gastronomie und vom Wochenmarkt

Wie schon in den vergangenen Jahren wurden auch in diesem Jahr gezielt rohe Fleischproben aus der Gastronomie und von Verkaufsständen der Bremer und Bremerhavener Wochenmärkte sensorisch und mikrobiologisch untersucht. Das Untersuchungsspektrum umfasste Hygieneparameter, Verderbniskeime sowie pathogene Keime. 8% der Fleischproben aus der Gastronomie wurden aufgrund sensorischer Mängel in Verbindung mit hohen Keimgehalten beanstandet. 13% der Fleischproben von Wochenmärkten wurden ebenfalls überwiegend aufgrund abweichender Sensorik und hohen Keimgehalten beanstandet. Häufig kann davon ausgegangen werden, dass die Proben zu lange gelagert wurden.



Schaumzucker und Fruchtgummi-Torte

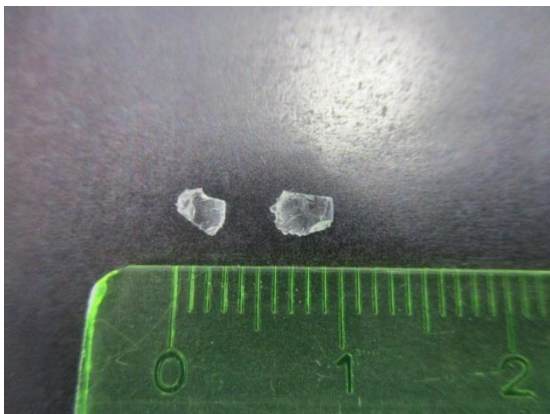


Fruchtgummi mit Kunststoffspieß

Süßprodukte

Nahezu 100 der 126 untersuchten Proben waren der Kategorie Milcheis zugeordnet. Milcheis besteht im Wesentlichen aus Milch. Bei drei Proben wurde entweder kein Milchfett nachgewiesen oder der Gehalt war für diese Erzeugniskategorie zu gering.

In einem als Beschwerdeprobe eingelieferten Eiskaffee-Getränk befanden sich mehrere bis zu 4 mm große scharfkantige Plastikpartikel. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich eingestuft.



Plastikteile aus einem Eiskaffee-Getränk

Eine Süßwarenmischung aus Schaumzucker- und Fruchtgummiwaren war als Torte auf einem Styroporboden arrangiert. Dabei wurden die einzelnen Fruchtgummis mit spitzen Kunststoffstäbchen auf dem Styroporboden fixiert (siehe Fotos). Die Probe wurde wegen der Verletzungsgefahr bei versehentlichem Verzehr der spitzen Kunststoffstäbchen als nicht sicheres Lebensmittel eingestuft und als gesundheitsschädlich beurteilt.

Milchprodukte

Die mikrobiologische Beschaffenheit von Schlag-sahne aus Sahneautomaten gab in den letzten Jahren regelmäßig Anlass zu Beanstandungen. Als Ursache für die häufig zu hohe Keimbelastung wird die unzureichende Reinigung und Desinfektion dieser Automaten angesehen. Um einen mangelhaft gereinigten Sahneautomaten als Kontaminationsquelle geschlagener Sahne zu identifizieren, ist eine Stufenkontrolle in drei Teilproben sinnvoll, die seit vielen Jahren im LUA durchgeführt wird. Es wurden daher in 13 Betrieben, insbesondere Eisdielen, Bäckereien und Cafés jeweils drei Proben entnommen: Das Ausgangsprodukt aus der Originalverpackung, die flüssige Sahne im Automaten und das Endprodukt als aufgeschlagene Sahne.

Diese Proben wurden nach Aussehen, Geruch und Geschmack beurteilt sowie hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht.

Fünf Proben wurden wegen Verderbs beanstandet, wobei es sich um Stufenkontrollen aus drei Betrieben handelte. Bei zwei Betrieben, einem Café und einem Eiscafé, war die Sahne im Originalgebinde in Ordnung, aber die Sahne im Automaten war sowohl vor als auch nach dem Aufschlagen mikrobiologisch verdorben.

Getreide und Backwaren

Als nicht mehr zum Verzehr geeignet wurden zwei Beschwerdeproben eingestuft: Ein Weizenbrot war durch Kontamination mit Kot für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden und in einem Hartweizengries krabbelten mehrere 1-3 mm große Käfer herum.



Käfer auf Hartweizengries (vergrößert)

Eine als Planprobe eingereichte Obst-Sahne-Torte war aufgrund der hohen und mehrfachen Keimbelastung als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt worden.

Getränke

Mineralwasser

Bei drei Beschwerdeproben Mineralwasser war der Grund der Beschwerden gut nachvollziehbar: Alle drei Proben wiesen in Geruch und/oder Geschmack Fremdnoten auf und waren sensorisch abweichend von der Verkehrsauffassung für diese Getränke.

Wein & Co.

Im Bereich der Erzeugnisse des Weinrechts war ein Weißwein derart oxidiert, dass er nicht mehr

von handelsüblicher Beschaffenheit war. Die negative Veränderung dieses Weines war auf eine zu lange Lagerung im Verkaufsregal eines Tankstellenkiosks zurückzuführen.

Neben der irreführenden Deklaration eines höheren Alkoholgehalts war häufiger Mangel eine für den Verbraucher in Deutschland nicht leicht verständliche Sprache bei der Allergenkennzeichnung.

„Glühwein“ darf nur aus Rotwein oder Weißwein, Zucker und würzenden Stoffen hergestellt werden. Die Verwendung dieser Bezeichnung bei Getränken aus Obstwein oder Honigwein führte zu Beanstandungen.

Bier

Bei zwei Bier-Proben waren neben Malz, Hopfen, Hefe und Wasser weitere Zutaten wie Schwarzttee oder Espresso bei der Herstellung verwendet worden. Da hierfür keine Ausnahmegenehmigung vorlag entsprachen die Biere nicht dem so genannten Reinheitsgebot. Zwei weitere Bierproben fielen wegen eines von den Angaben in der Etikettierung abweichenden Alkoholgehalts auf.

Spirituosen

Auch bei einer Spirituose, bei der der Alkoholgehalt nicht nur wertbestimmend sein kann, sondern auch Auswirkungen auf die in Deutschland fällige Alkoholsteuer hat, lag der tatsächlich ermittelte Alkoholgehalt deutlich unter dem deklarierten Wert. Die Kennzeichnung dieser Probe wurde als irreführend beurteilt.

In zwei Fällen waren Spirituosen als „Rum“ und als „...brand“ bezeichnet ohne dass die in der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 geregelten Spezifikationen eingehalten wurden.

Landesuntersuchungsamt Bremen



Fleischhygieneuntersuchungen

Allgemeines

Im Bundesland Bremen wurden im Jahr 2017

- ▣ 45.076 Schweine
- ▣ 88.201 Rinder
- ▣ 1.361 Schafe
- ▣ 10 Ziegen
- ▣ 111 Pferde

an vier nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben geschlachtet. Drei befinden sich in der Stadtgemeinde Bremen und einer in der Stadtgemeinde Bremerhaven.

Am 27.01.2017 war der letzte Schlachttag in Bremen-Oslebshausen, der Schweineschlachtbetrieb wurde geschlossen.

Für die Überwachung ist die Abteilung Fleischhygiene des LMTVet verantwortlich. Sie wird von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten sowie amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt.

Das Aufgabengebiet umfasst

- ▣ die Durchführung der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- ▣ die Trichinenuntersuchung beim Schwein, Wildschwein und Pferd
- ▣ die Entnahme von Probenmaterial zur Untersuchung auf den Gehalt nicht zugelassener Stoffe

- ▣ tierschutzrechtliche Kontrollen der angelieferten Schlachttiere und der Transportfahrzeuge
- ▣ Hygienekontrollen der Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Jedes Schlachtier wird nach der Anlieferung einer umfangreichen Untersuchung unterzogen. Diese umfasst:

- ▣ Prüfung der Lebensmittelketteninformation, die jeden Schlachtiertransport begleitet sowie der Tierpässe und der Tierkennzeichnung
- ▣ Untersuchung auf Anzeichen von Krankheiten, die eine Gefahr für Mensch und Tier darstellen
- ▣ tierschutzrechtliche Beurteilung der Schlachttiere

Treten Auffälligkeiten auf, werden weitere Maßnahmen eingeleitet. Einzeltiere werden einer klinischen Untersuchung unterzogen. Auf Grundlage der Befunde wird die Entscheidung über die Schlachtauglichkeit getroffen. Für zwei Schweine und 28 Rinder konnte die Schlachterlaubnis nicht erteilt werden.

Nach der Schlachtung wird jedes Tier einer Fleischuntersuchung unterzogen. Es werden der

Schlachttierkörper und dessen inneren Organe untersucht und beurteilt. Auffällige Tierkörper sind vorläufig zu beanstanden und weitere Maßnahmen einzuleiten, dazu gehören Kochproben, Messung des pH-Wertes, histologischen- und bakteriologische Untersuchungen.

Anzahl vorläufig beanstandeter, sowie der davon als genussuntauglich beurteilten Schlachttiere 2017

	vorläufig beanstandet	genussuntauglich
Schwein	2.951	51
Rind	4.048	210

Nach Abschluss der Untersuchung wird die sog. Genusstauglichkeitskennzeichnung vorgenommen. Taugliche Tiere werden mit einem ovalen, untaugliche mit einem dreieckigen Stempel versehen.

Die untauglichen Tiere werden unter amtlicher Aufsicht der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

Die Fleischuntersuchung des Rindes umfasst zusätzlich die Untersuchung auf Cysticercose (Rinderbandwurm). Im Jahr 2017 wurden 29 Tiere, bei denen dieser Parasit festgestellt wurde, einer Kältebehandlung unterzogen. Sie konnten danach vermarktet werden.

Trichinenuntersuchung

Die Untersuchung auf Trichinen beim Schwein, Wildschwein und Pferd gehört zu den amtlichen Aufgaben. Dazu wurde eine entnommene Muskelprobe dieser Tiere in den akkreditierten Laboren des LMTVet nach dem im Anhang I Verordnung (EU) Nr. 2015/1375 genannten Verfahren untersucht. Alle Untersuchungen wurden mit einem negativen Ergebnis abgeschlossen.

Probenentnahme zur weiteren Untersuchung

Gemäß § 10 der Tierischen Lebensmittelüberwachungsverordnung werden bei 0,5% aller Schlachttiere Rückstandsuntersuchungen durchgeführt. Hierzu wird fortlaufend risikoorientiert Muskel- und Nierenmaterial entnommen. Zudem werden nach Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes ebenfalls risikoorientiert verschiedene Organproben auf diverse Substanzen untersucht. Dies dient der Ermittlung

- einer ggf. illegalen Anwendung verbotener bzw. nicht zugelassener Stoffe
- einer möglichen Belastung mit Umweltkontaminanten
- eines nicht vorschriftsmäßigen Arzneimittelinsatzes

Von den 778 untersuchten Schlachttieren wurde bei zwei Rindern bei der Untersuchung auf den Parameter „Chemische Elemente“ ein Wert festgestellt, der geringfügig über dem Höchstgehalt lag. Die für die betroffenen Betriebe zuständigen Veterinärbehörden wurden informiert und übernahmen die weiteren Überprüfungen vor Ort.

Tierschutz

Eine zentrale Aufgabe ist die Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Schlachtung. Die Tiertransportfahrzeuge wurden planmäßig und auch anlassbezogen kontrolliert, sowie der Zustand der Schlachttiere beurteilt. Bei Verstößen wurden entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

Arbeitstäglich erfolgte eine Überprüfung der Betäubungsanlagen- und Geräte, sowie deren sachgemäße Anwendung. Schlachthofpersonal, das mit dem Umgang mit lebenden Tieren, sowie mit der Tierbetäubung beauftragt ist, muss besondere Sachkundenachweise vorlegen können. Die Sachkunde der Personen wird vor Ort regelmäßig überprüft. Im Berichtsjahr gab es keine Mängel.

Hygienekontrollen

Aufgrund einer umfangreichen Risikobeurteilung werden an den Schlachtbetrieben und in den daran angeschlossenen Zerlegebetrieben amtliche Kontrollen vorgenommen. Deren Frequenz wird anhand der Verlässlichkeit des Lebensmittelunternehmers bestimmt. Hierzu werden die Ergebnisse der bisherigen Kontrollen, die Beurteilung seines Systems der Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen, das betriebliche HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement in Bezug auf Personal und Produktion bewertet. In den Schlachtbetrieben erfolgt zusätzlich eine schlacht tägliche Überprüfung. Treten Abweichungen auf, werden umgehend Maßnahmen zur Abstellung der Mängel eingeleitet. Die Ergebnisse werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Thomas Scholz

Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 27



Futtermittelüberwachung

Grundsätzlich dient die Futtermittelüberwachung (FMÜ) dem Ziel, den Einsatz sicherer Futtermittel für gesunde Tiere zu gewährleisten und somit sichere Lebensmittel zu erzeugen. Deshalb dürfen Futtermittel keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren schädigen können. Daneben ist natürlich zu gewährleisten, dass die Tiere ihrem Bedarf entsprechend ausreichend versorgt werden.

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMEL im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland (Rahmenplan) beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länder-spezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und in ihrer Gesamtheit von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen FMÜ wurde 2004 per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen an das niedersächsische LAVES übertragen; diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005.

Entsprechend den Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004 richten sich die Kontrollen der amtlichen FMÜ am Risiko des zu kontrollierenden Betriebes sowie an den potentiellen Risiken der eingesetzten Futtermittel-Komponenten und der hergestellten Produkte aus. Vorgaben zur verpflichtenden Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe sind in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“ verankert und werden von allen Bundesländern umgesetzt.

Darüber hinaus erarbeiten der Bund und die zuständigen Behörden der Länder ein mehrjähriges ziel- und risikoorientiertes Kontrollprogramm für den Futtermittelsektor. Das derzeit gültige „Kontrollprogramm Futtermittel 2017-2021“ beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese Kontrollen durchgeführt werden sollen und schließt eine quantitative Orientierung ein. Schwerpunkte bei Produktkontrollen durch Probenentnahme und Analysen werden konkret genannt, wobei in mehreren Anlagen zum Kontrollplan die Probenahme und Untersuchung differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel im Detail festgelegt werden. Die Ver-

teilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkommens an Einzel-futtermitteln. Das Kontrollprogramm selbst wird trotz seiner mehrjährigen Gültigkeit jährlich überprüft und ggf. aktualisiert, wobei die Kontrollergebnisse der Vorjahre, spezifische Bedingungen einzelner Länder, die Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktuelle Problemstellungen Berücksichtigung finden.

Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrollen werden von Bund und Ländern in der Futtermittel-Jahresstatistik zusammengefasst und jährlich auf der Internetseite des BVL unter der Rubrik Futtermittel veröffentlicht.

Alle Betriebe, die Futtermittel herstellen, lagern, transportieren oder behandeln, müssen sich nach der VO (EG) Nr. 183/2005 bei der zuständigen Behörde registrieren lassen. Im Berichtsjahr waren in Bremen neben etwa 130 Landwirten /Primärproduzenten weitere ca. 220 sonstige „gewerbliche“ Betriebe – darunter Hersteller und Inverkehrbringer von Einzel- und Mischfuttermitteln, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen - bei der FMÜ registriert. Diese Betriebe werden von den Niedersächsischen Kollegen der FMÜ entsprechend der Ergebnisse der Risikobeurteilung in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 66 Kontrollen in Bremischen Futtermittelunternehmen durchgeführt (Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Cross-Compliance-Kontrollen; Vorjahr: 64), dabei wurden 163 Futtermittelproben gezogen (Vorjahr: 152). Die Probenahme erfolgte dabei sowohl als Stichprobe (sog. Planprobe) wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 3 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet (Beanstandungsgründe waren dabei zweimal der Nachweis von Salmonellen sowie einmal ein fehlerhaft deklarierter Rohfasergehalt). Insgesamt führte die Ahndung von Verstößen (Betriebskontrollen und Probenahmen) zu folgenden Maßnahmen: vier Anhörungen sowie zweimal die Verhängung von Bußgeld.

Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2017 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	66
davon Cross Compliance Kontrollen	0
Probenahmen	163
beanstandete Proben	3
Neu - Registrierungen	7
Neu - Zulassungen	0
Verwaltungsverfahren:	
• Verwarngeld	1
• Anhörung	3
• Bußgeld	1
• Abgabe	5
• Strafverfahren	0

Links

Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2013 bis 2017

http://www.bmel.de/DE/Tier/Tierernaehrung/tierernaehrung_node.html



Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland

http://www.bvl.bund.de/DE/02_Futtermittel/01_Aufgaben/02_Amt_Futtermittelueberwachung/04_JahresstatistikenFuttermittelkontrollen/fm_jahresstatistiken_node.html



Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20042&article_id=73546&psmand=23



Dr. Martina Langenbuch



Tierschutz & Tiergesundheit

- Blickpunkt 2017 Seite 31
- Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlicher Betriebe Seite 35
- Tierseuchen Seite 38
- Bienengesundheit im Land Bremen Seite 39
- Tierarzneimittelüberwachung Seite 41



Blickpunkt 2017

Verbringen von Hunden aus dem Ausland

Das Verbringen und die Einfuhr von Heimtieren (insbesondere Hunde) aus Balkanländern haben in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Es existieren zahlreiche Tierschutzorganisationen, die Tiere aus dem Ausland nach Deutschland verbringen und hier, direkt oder über Pflegestellen, an interessierte Bürger vermitteln. Abhängig von den Vorermittlungen sollten fünf Transporte zusammen mit der zuständigen Polizeidienststelle überprüft werden, wenn Tiere im Land Bremen um- oder ausgeladen wurden, um eine Bestandsaufnahme durchführen zu können und ggf. das geltende Tierschutzrecht durchzusetzen.

Werden die tierseuchenrechtlichen Anforderungen bei den Tierschutz-Auslandshunden in der Regel eingehalten, so sieht es beim illegalen Handel mit Hundewelpen aus dem Ausland häufig anders aus: Welpen können erst im Alter von zwölf Wochen gegen Tollwut geimpft werden, ein ausreichender Impfschutz besteht drei Wochen nach der Impfung. Werden solche Welpen vor dieser Frist aus anderen EU-Staaten oder gelisteten Drittländern nach Deutschland transportiert, können sie eine Gefahr für Menschen und andere Tiere darstellen – Tollwut ist in vielen Ländern noch weitverbreitet. Ferner sind bei nicht gelisteten Drittstaaten, wie z.B. der Türkei, eine Blutuntersuchung auf Antikörper mit einem Impftiter von $> 0,5$ IE/ml zwingend vorgeschrieben.

Ist die Impfung zu früh, gar nicht erfolgt oder fehlen die vorgeschriebene Blutuntersuchung oder die amtstierärztliche Gesundheitsbescheinigung, müssen die Tiere in Quarantäne genommen, im passenden Alter nachgeimpft und ggf. durch eine Blutuntersuchung der ausreichende Impftiter nachgewiesen werden. Bei Nicht gelisteten Drittländern schließt sich eine 30-tägige Quarantäne an, bevor die Tiere ihren Besitzern zurückgegeben werden dürfen.

Rechtsgrundlagen

- Tierschutzgesetz
- VO (EG) 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen
- Tiergesundheitsgesetz

- VO (EU) Nr. 576/2013 über die Verbringung von Heimtieren zu anderen als Handelszwecken
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 577/2013 zu den Muster-Identifizierungsdokumenten für die Verbringung von Hunden, Katzen und Frettchen zu anderen als Handelszwecken, zur Erstellung der Listen der Gebiete und Drittländer sowie zur Festlegung der Anforderungen an Format, Layout und Sprache der Erklärungen zur Bestätigung der Einhaltung bestimmter Bedingungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 576/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

Geplanter Ablauf der Überprüfungen

TRACES-Recherche

Die Daten zu Heimtiertransporten wurden zum zweiten Halbjahr in der Datenbank TRACES (Trade control and expert System) der EU abgerufen, dieses geschah i.d.R. freitags, da die meisten Hunde, die über Tierschutzorganisationen vermittelt werden, am Wochenende transportiert werden.

Die aufgeführten Empfänger wurden telefonisch kontaktiert, sofern ihre Telefonnummern zu ermitteln waren. Es wurden die folgenden Daten abgefragt (hierzu wurde eine Checkliste erarbeitet):

- Handelt es sich um Endabnehmer oder eine vorläufige Pflegestelle?
- Wer ist der Empfänger (Einführer mit §-11-Erlaubnis), soweit nicht aus TRACES hervorgeht?
- Welche Schutzgebühr ist an wen zu entrichten?
- Wie sieht der Vertrag aus?
- Gibt es Informationen zum Gesundheitszustand?
- Wann und wo werden die Tiere / wird das Tier übernommen?

Falls die Übergabe im Land Bremen war, sollte Kontakt zur zuständigen Polizeidienststelle aufgenommen werden, um eine gemeinsame Kontrolle des Transporters sowie der mitgeführten Papiere durchführen zu können. Für die Vollkontrolle wurde die Checkliste der AGT genutzt.

Internet-Recherchen

Auch wurde einmal wöchentlich eine Abfrage nach Welpenverkäufen auf diversen einschlägigen Verkaufsplattformen durchgeführt:

Bei Angeboten in gebrochenem Deutsch, geringer Aussagekraft und sehr billigen Angeboten wurde weiter recherchiert, ob es sich ggf. um Hunde handelt, die im Ausland gezogen und illegal nach Deutschland verbracht wurden.

Flughafen-Recherche

Ferner sollte mit dem Zoll am Flughafen Bremen abgeklärt werden, ob dort eine Statistik zum grenzüberschreitenden Verkehr mit Heimtieren für 2017 erstellt werden kann (Stichwort Flugpaß). Hierzu hätte der Name der Begleitperson mit dem Impfausweis abgeglichen werden müssen.

Ergebnisse

TRACES

2017 wurden 277 Sendungen nach Bremen mit insgesamt 504 Heimtieren (483 Hunden und 24 Katzen) über TRACES gemeldet. Mehr als die Hälfte der Tiere kamen aus Rumänien, gefolgt von Spanien und Ungarn. Für die genaue Anzahl und Verteilung siehe Tabelle:

	Anzahl Sendungen	Anzahl Tiere	davon Hunde	davon Katzen
Rumänien	169	311	293	21
Spanien	52	86	87	1
Ungarn	33	83	83	0
Kroatien	6	6	3	1
Italien	4	4	4	0
Bulgarien	3	3	3	0
Zypern	3	3	3	0
Slowakei	3	3	3	0
Portugal	2	2	1	1
Schweden	1	2	2	0
Malta	1	1	1	0
Gesamt	277	504	483	24

Der größte Teil der Sendungen bestand aus Tieren, die von Tierschutzorganisationen an Pflegefamilien oder Endabnehmerstellen im Land Bremen vermittelt wurden. Ferner gab es einige wenige Sendungen von Züchtern, die Welpen nach Bremen verkauft hatten oder erwachsene Hunde zu Ausstellungszwecken nach Bremen transportierten. Tierseuchenrechtlich gab es bei keiner der kontrollierten Sendungen Mängel. Alle Tiere

waren ordnungsgemäß geimpft, gechippt, die Heimtierausweise ordnungsgemäß ausgestellt und die Fristen waren eingehalten worden.

Die Kontaktaufnahme zu den Empfängern stellte sich jedoch als schwierig heraus. Bei ca. 2/3 der Empfänger konnte die Telefonnummer nicht ausfindig gemacht werden. Von den Empfängern, die telefonisch erreicht wurden, hatte der überwiegende Teil seinen Übergabeort außerhalb des Landes Bremen, sodass keine Vollkontrolle durchgeführt werden konnte.

Daher konnte im Jahr 2017 nur eine einzige Vollkontrolle durchgeführt werden. Dieser Transport wies keine nennenswerten Mängel auf.

Die Kollegen im Ausland geben häufig nicht die Tierschutzorganisation an, die die Tiere vermittelt. Daher wurden im zweiten Halbjahr alle Empfänger angeschrieben, bei denen Empfänger und Bestimmungsort identisch waren.

Es stellte sich heraus, dass die Tiere in der Regel über deutsche Tierschutzorganisationen vermittelt worden waren, die über eine §-11-Tierschutzgesetz-Erlaubnis verfügten. In einem Fall wurde eine deutsche Organisation ohne Erlaubnis eruiert; die für die Organisation zuständige Veterinärbehörde wurde informiert. Zweimal wurden Tiere direkt durch rumänische Organisationen vermittelt, die keine Erlaubnis besaßen. Es wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Die Organisationen arbeiten inzwischen mit deutschen Erlaubnisinhabern zusammen.

Auch die Recherchen zur §-11-Erlaubnis waren nicht immer einfach: Nicht alle Organisationen weisen ihre Erlaubnis auf ihrer Homepage aus, sodass die zuständigen Veterinärbehörden kontaktiert werden mussten.

Internet

Zwei Welpen mussten sichergestellt werden, die auf einer Verkaufsplattform angeboten worden waren, aus dem EU-Ausland kamen und über keinen ausreichenden Impfschutz verfügten. Die Tiere wurden in der Isolierung im Tierheim mit zwölf Wochen nachgeimpft und drei Wochen später eine Blutprobe entnommen, um den Impftiter zu bestimmen. Die Tiere wurden im Rahmen des Verfahrens eingezogen. Nach Abschluss der 30-tägigen Quarantäne konnten die Tiere vermittelt werden.

Ferner wurde in Bremen ein Pittbull-Mischling angeboten. Die Zucht und der Handel mit dieser Rasse sind im Land Bremen verboten. Der Vorgang wurde an die zuständige Ordnungsbehörde zur Weiterverfolgung abgegeben.

Das Internet wird auch vermehrt von aufmerksamen Bürgern nach tierschutzrelevanten Verkaufsangeboten durchsucht und die zuständigen Behörden bei Verdacht informiert. So konnte ein weiterer Fall von illegaler Einfuhr in 2017 aufgedeckt und wie oben beschrieben gemäßregelt werden.

Auch wurde festgestellt, dass immer häufiger Tierschutzorganisationen diese Plattformen nutzen, um ihre zu vermittelnden Auslandstiere anzubieten.

Flughafen

Der Zoll sah sich nicht in der Lage, den Reiseverkehr innerhalb der EU zu kontrollieren. Aufgrund der Kontrollen von Reisenden aus Drittländern mussten 2017 keine Hunde oder Katzen sichergestellt werden, jedoch wurden insgesamt 3 Vögel sichergestellt und vorübergehend isoliert, da der Status der aviären Influenza (AI) unklar war und entsprechende Begleitdokumente fehlten. Die Tiere wurden während der Isolierung auf AI untersucht und nach 30 Tagen ihren Besitzern zurückgegeben.

Über den Zoll konnte erreicht werden, dass zwei Fluggesellschaften den Transport von Heimtieren beim Veterinärdienst anmelden. So konnten diese stichprobenartig überprüft werden. Bei einer Stichprobe wurden zwei Hunde durch „Flugpaten“ aus Griechenland nach Bremen transportiert. Verantwortlich für die Vermittlung war eine deutsche Tierschutzorganisation. Der Organisation wurde eröffnet, dass der Transport von Tieren aus dem Ausland mittels Flugpaten im Reiseverkehr illegal ist und im Wiederholungsfall mit einem Ordnungswidrigkeitenverfahren geahndet werden wird.

Fazit

Jährlich wird eine Vielzahl an Tieren von Tierschutzorganisationen aus dem Ausland – überwiegend Süd- und Südosteuropa – nach Deutschland verbracht, um hier vermittelt zu werden.

Wie bereits von der AGT im Februar 2017 im „Leitfaden für die Kontrolle von innergemeinschaftlichen Hunde- und Katzentransporten auf der Straße“ gefordert, sollte als Empfänger der Name und Anschrift der natürlichen oder juristischen Person, die für die Annahme der Sendung im Bestimmungsland verantwortlich ist (= vermittelnde Person/Organisation, Mittelsmann der

Handels- oder Vermittlungsagentur, Inhaber des übernehmenden Haltungsbetriebs wenn Abgabe ohne Beteiligung Dritter erfolgt), angegeben sein. Dieses wird selten eingehalten, sodass aufwändige Recherchen erforderlich sind, um Erlaubnisinhaber zu ermitteln. Eine Datenbank mit allen Organisationen, die über eine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz verfügen – analog zum Zirkusregister – könnte hier Abhilfe schaffen. Auch sollte die Angabe einer Telefonnummer auf der TRACES-Bescheinigung, zur besseren Kontaktaufnahme mit den Endabnehmern oder Pflegestellen, verpflichtend werden.

Auch der Handel mit Welpen über das Internet nimmt immer mehr zu. Da in vielen Ländern die Tollwut noch weitverbreitet ist, gibt es strenge Bestimmungen für das Verbringen und die Einfuhr von Heimtieren, die zum Schutz von Mensch und Tier durchgesetzt werden müssen. Bei Welpen, die in der so wichtigen Sozialisationsphase diese in Quarantäne verbringen müssen, wirken sich die fehlenden Umweltreize negativ auf ihre gesamte spätere Entwicklung aus. Auch die Fähigkeit, Bindungen zum Menschen aufzubauen,

ist in der Quarantäne erschwert. Soweit möglich sollte der illegale Handel mit Welpen strikt unterbunden werden.

Das Verbringen von Hunden durch Flugpaten nach Deutschland ist eine Methode, die viele Tierschutzorganisationen anwenden. Sie werben auf ihren Homepages oder in den sozialen Netzwerken aktiv Flugpaten an, auch wenn diese Art des Transportes dem EU-Recht zuwider handelt: Nur

der private Transport von Katzen und Hunden innerhalb der EU ist mittels EU-Heimtierausweis einfach möglich. „Privat“ bedeutet dabei, der Hund reist in Begleitung des Besitzers oder einer anderen verantwortlichen Person und ist nicht dazu bestimmt, Gegenstand eines Verkaufs oder einer Eigentumsübertragung zu sein (Art 3 Nr. 1 VE (EU) 576/2013). Somit müssen die Tiere neben dem Heimtierausweis von einer TRACES-Bescheinigung begleitet sein und die Flugpaten benötigen die erforderliche Zuverlässigkeit und müssen Schulungen nach der VO (EG) 1/2005 erhalten haben. Die Meldung der befördernden Fluggesellschaften, wenn sie Tiere auf Flügen transportieren, ermöglicht regelmäßige Kontrollen und ist zu begrüßen.

Dr. Bärbel Schröder



Hundetrainer

Das Tierschutzgesetz wurde 2014 dahingehend geändert, dass Personen, die gewerbsmäßig für Dritte Hunde ausbilden oder die Ausbildung der Hunde durch den Tierhalter anleiten, einer Erlaubnis der zuständigen Behörde bedürfen. Um eine Erlaubnis zu erlangen, bedarf es der Zuverlässigkeit und der entsprechenden Sachkunde auf diesem Gebiet. Die LAV AGT hat sich in Sitzungen 2014/15 mit dem Thema auseinandergesetzt. Es wurden zum einen Wissensgebiete abgesteckt, die bei Fachgesprächen zugrunde zu legen sind und vier Institutionen bundesweit als Prüfer der erforderlichen Sachkunde empfohlen. Weitere Vorgaben zu den Einzelheiten einer bundeseinheitlichen Umsetzung für die betroffenen Überwachungsbehörden ergingen nicht.

Der LMTVet hat daraufhin eine Arbeitsanweisung erarbeitet, wie die erforderliche Sachkunde abzu prüfen und die Erlaubnis im Land Bremen zu erteilen ist. Als „sachkundig“ anerkannt werden danach Antragsteller, die eine Prüfung unter Beteiligung eines Amtstierarztes abgelegt haben. Auch hat sich gezeigt, dass die bei der Tierärztekammer (TÄK) Niedersachsen, TÄK Schleswig-Holstein, TÄK Rheinland-Pfalz oder Industrie- und Handelskammer Potsdam abgelegten Sachkundeprüfungen anerkannt werden können. Daneben können die Antragsteller ihre Sachkunde beim LMTVet ablegen. Die Sachkundeprüfung im LMTVet ist dreigeteilt: Zusammen mit der Einladung zum Fachgespräch erhalten die Trainer/innen eine Fallbeschreibung eines unerwünschten Verhaltens mit der Bitte einen Trainingsvorschlag zu entwerfen. Ihren Entwurf stellen Sie im Fachgespräch mündlich vor. Der zweite Teil des Fachgesprächs besteht aus ein bis zwei Fragen aus den Themenbereichen, auf die sich die LAV AGT verständigt hatte. Bestanden gilt dieser Teil der Prüfung, wenn mindestens 75 % der Fragen richtig beantwortet wurden. Der letzte Teil der praktischen Prüfung besteht aus einer Anleitung eines von uns gestellten Halter-

Hund-Gespans zu einem gängigen Erziehungsthema (Leinenführigkeit, Sitz, Platz, Bleib, Apport oder ähnlichem). Beobachtet werden die Einhaltung der gängigen ethologischen Verhaltensregeln und des

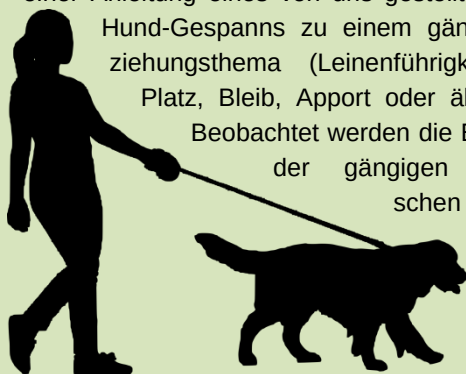
Tierschutzrechts bei der Ausbildung bzw. der Anleitung zur Ausbildung.

Alle uns vorliegenden Anträge wurden geprüft, alle Hundetrainer/innen angeschrieben, um Ihnen mitzuteilen, wie sie die erforderliche Sachkunde gegenüber dem LMTVet nachweisen können. Zu den bereits vorliegenden schriftlichen Anträgen aus den Vorjahren kamen 2016 noch einige neue Anträge hinzu, sodass dem LMTVet bis Ende 2016 insgesamt 21 schriftliche Anträge vorlagen. Die Erlaubnis wurde 2016 18 Mal erteilt, zweimal wurde eine Erlaubnis einer Nachbarbehörde vorgelegt und anerkannt, vier Personen befanden sich noch im Verfahren, da sie eine terminierte Prüfung bei einer der Tierärztekammern oder beim LMTVet beantragt hatten. Zweimal wurde 2016 eine Untersagung ausgesprochen, beide Verfahren sind auch 2017 noch nicht abgeschlossen. Von den sieben Personen, die in 2016 keine Rückmeldung abgegeben hatten, liegt inzwischen die Rückmeldung vor, dass sie das Gewerbe nicht mehr ausübten, dieses abgemeldet hatten oder verzogen waren. Zwei Personen stellten einen Antrag und legten 2017 die erforderliche Sachkundebescheinigung vor, sodass eine Erlaubnis erteilt werden konnte.

2017 wurden neun (zwei aus 2016 und sieben Neuanmeldungen) Sachkundeprüfungen im LMTVet abgenommen, alle Trainerinnen und Trainer bewiesen ein sehr gutes bis gutes Wissen, sodass die Erlaubnis erteilt werden konnten. Hinzu kamen zwei Neuanträge, die ihre Sachkunde vor anderen Institutionen abgelegt hatten. Es wurde ein weiteres Untersagungsverfahren eingeleitet, dieses ist vor dem Verwaltungsgericht anhängig.

Zusammenfassend wurden 2016/2017 insgesamt 29 Trainerinnen und Trainern die Erlaubnis gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 8f Tierschutzgesetz erteilt, der LMTVet nahm 17 mal die Sachkunde nach dem oben beschriebenen Verfahren ab, wobei 16 Trainerinnen und Trainer die Prüfung bestanden. Fünf Untersagungsverfügungen wurden ausgesprochen, von denen drei Verfahren noch offen sind, da Rechtsmittel eingelegt wurden.

Besonders herzlich bedanken wir uns bei den Kolleginnen, die ihre Hunde zu den Prüfungen zur Verfügung gestellt haben und natürlich bei den Hunden selbst, die ein wichtiges Barometer für die Kenntnisse und Fähigkeiten der geprüften Trainerinnen und Trainer waren.



Dr. Bärbel Schröder

Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlicher Betriebe

Tierschutz ist ein Thema, welches die Öffentlichkeit zunehmend bewegt.

Unter Tierschutz ist die gezielte Hilfe für das Tier zu verstehen. Er ist ausgerichtet auf die Erhaltung des Lebens und Wohlbefindens von Tieren, Bewahren vor Schäden, Gewährleistung eines artgerechten Lebens und Wohlbefindens für Tiere in der Obhut des Menschen sowie eines schmerzfreien Todes für den Fall, dass Tiere sterben müssen.

Der Begriff Tierschutz wird in unserem Sprachgebrauch von vielen Menschen in unterschiedlicher Bedeutung genutzt und es werden damit unterschiedliche Erwartungen verbunden. So gibt es den emotional geprägten Tierschutz, der spontan und fachlich selten hinreichend begründet ist. Hier werden die Bedürfnisse des Menschen auf Tiere übertragen, ohne dass sie wissenschaftlich zu rechtfertigen sind. Grundlage des Handelns seitens des amtlichen Tierschutzes und damit der Tätigkeit des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienstes des Landes Bremen ist der wissenschaftliche und rechtliche Tierschutz. Dabei erfolgt eine tiergerechte Bewertung auf der Grundlage naturwissenschaftlicher Erkenntnisse zum Tierverhalten unter Anwendung der geltenden tierschutzrechtlichen Vorgaben.

Zweck des Gesetzes ist es, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen: Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen. Mit diesem Grundsatz wird ausdrücklich das Bekenntnis des Gesetzgebers zum ethischen Tierschutz formuliert. Danach hat der Mensch eine besondere Verpflichtung gegenüber allen in seiner Obhut befindlichen Tieren. Es ist jedoch nicht angestrebt, Tieren jegliche Beeinträchtigung ihres Wohlbefindens bedingungslos zu ersparen. Inwieweit ein „vernünftiger Grund“ vorliegen kann, ist von Fall zu Fall zu beurteilen. Inwieweit ein „vernünftiger Grund“ vorliegen kann, ist von Fall zu Fall zu beurteilen. Inwieweit ein „vernünftiger Grund“ vorliegen kann, ist von Fall zu Fall zu beurteilen.



fügen, bedarf im Einzelfall einer sorgfältigen und pflichtgemäßen Abwägung, die gerichtlich nachprüfbar ist.

Tierschutzrechtliche Grundlagen für die Arbeit des Tierschutzdienstes sind Richtlinien und Verordnungen der EU, Empfehlungen des Europarates, das Tierschutzgesetz, die dazu erlassenen Bundesverordnungen und Ausführungsvorschriften, Gutachten und Leitlinien des Bundes sowie allgemein anerkannte Gutachten und Empfehlungen des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), der tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz (TVT) sowie weitere Einzelgutachten und gerichtliche Entscheidungen.

Schwerpunkt der Tierschutzarbeit ist die Prävention, um in menschlicher Obhut gehaltenen Tieren Schmerzen, Leiden und Schäden zu ersparen. Dies erfolgt einerseits bei festgestellten Haltungsmängeln im Rahmen des vorbeugenden Tierschutzes durch entsprechende Anordnungen. In sehr großem Maße finden zeitaufwändige Beratungs- und Aufklärungsgespräche vor Ort sowie intensive Überzeugungsarbeit statt. Andererseits werden Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahren bei denjenigen eingeleitet, die Tieren vorsätzlich oder fahrlässig erhebliche bzw. länger anhaltenden oder sich wiederholende erhebliche Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.

Im Jahr 2017 wurden im Land Bremen 456 mal Tierhaltungen angezeigt und 651 Haltungen kontrolliert. Dabei wurden in 63 Fällen Ordnungswidrigkeitenverfahren und in 38 Fällen Strafverfahren eingeleitet bzw. bearbeitet.

Die wahrzunehmende Tierschutzarbeit umfasst zu einem großen Teil die Bearbeitung von Tierschutzhinweisen aus der Bevölkerung. Diese Hinweise gehen teils telefonisch, teils per E-Mail ein. Obwohl einige der Hinweise auf Miet-, Beziehungs- oder Nachbarschaftsstreitigkeiten basieren, ist die Behörde verpflichtet, jeder einzelnen Meldung nachzugehen. Meistens handelt es sich hierbei um Hunde, Katzen oder Pferde, die

nach Meinung der Hinweisgeber nicht tiergerecht gehalten werden. Auch landwirtschaftliche Nutztiere und exotische Tiere sind betroffen. Nach sachgerechter Abwägung der eingegangenen Informationen erfolgt eine unangekündigte, amtstierärztliche Kontrolle der Tierhaltung vor Ort. Um die tatsächlichen Haltungsbedingungen feststellen zu können, müssen Tierhaltungen ggf. mehrfach angefahren werden, bevor der oder die Verantwortliche anzutreffen ist und die Vorwürfe geprüft werden können. Hierbei werden u.a. die vorgefundenen Haltungsbedingungen und der gesundheitliche Zustand des Tieres beurteilt. Der Tierhalter oder die Betreuungsperson erhält die Gelegenheit, sich zu den Vorwürfen zu äußern und die Situation aus eigener Sicht zu schildern. Die Überprüfung privater Tierhaltungen bei nicht einsichtigen Tierhaltern ist sehr zeitaufwändig. So bilden die Überprüfungsschwerpunkte bei privaten Tierhaltungen die Haltungsbedingungen (artgerechte Unterbringung, Platzangebot, Zustand der Haltungseinrichtung, Witterungsschutz, regelmäßige Reinigung), Ernährung (Ernährungszustand des Tieres, artgerechte und ausreichende Futterversorgung, Wasserversorgung in ausreichender Qualität und Quantität, Fütterungshygiene) Pflege und Versorgung der Tiere (Pflegezustand des Tieres, tägliche Versorgung, Auslauf und Bewegungsmöglichkeiten, ggf. Möglichkeit zu Sozialkontakt, tierärztliche Versorgung). Sobald bei der Überprüfung mehr als nur geringfügige Mängel festgestellt werden, ergibt sich hieraus die Notwendigkeit der Durchführung von Nachkontrollen. In der Praxis zeigt sich leider immer wieder, dass einige Tierhalter aufgrund fehlender Einsicht oder finanzieller Möglichkeiten die geforderten Maßnahmen nicht oder nur unzureichend erfüllen. In solchen Fällen sind weitere verwaltungsrechtliche Maßnahmen und zusätzliche Nachkontrollen notwendig. Besonders schwierig gestalten sich Mängelfeststellungen, wenn es um mangelhafte bauliche Voraussetzungen oder Mängel in dem Pflege- und Ernährungszustand des Tieres geht, insbesondere z.B. auch bei Hunden, zur Gewährleistung eines vorgeschriebenen Auslaufes im Freien oder eines vorgeschriebenen Umganges mit der Betreuungsperson. Schwierig ist die Beweisführung auch dann, wenn Hunde angeblich misshandelt wurden, da dies am Verhalten des Tieres nicht immer abgelesen werden kann. Erfahrungsgemäß verhalten sich Hunde, selbst nachdem sie vorher geschlagen oder gar misshandelt worden

sind, gegenüber dem Tierhalter anschließend wieder freundlich.

Neben den anlassbezogenen Überprüfungen sind die vorgegebenen Routinekontrollen sowie amtstierärztliche Kontrollen im Rahmen der erlaubnispflichtigen Tätigkeit nach § 11 Tierschutzgesetz durchzuführen.

Bei Feststellung von tierschutzrelevanten Mängeln erfolgt eine amtstierärztliche Bewertung und Gewichtung. Hierbei sind u.a. die für das einzelne Tier resultierenden Schäden, Schmerzen und Leiden, die Schwere des Verstoßes und die Häufigkeit von tierschutzrechtlichen Verstößen in die Beurteilung mit einzubeziehen. Je nach Resultat werden abgestufte und angemessene verwaltungsrechtliche Maßnahmen ergriffen. Angefangen von einer mündlichen oder schriftlichen Belehrung, über schriftliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung bis hin zur befristeten oder vollständigen Fortnahme von Tieren und einem Tierhaltungs- und Betreuungsverbot. Darüber hinaus wird die Einleitung von Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren geprüft.

Im Land Bremen wurden anlässlich von 67 zusammen mit der Verkehrspolizei auf der Autobahn durchgeführter Transportkontrollen 31 Verstöße festgestellt, die neben den Begleitdokumenten vor allem die Transportmittel betrafen. Es wurden 17 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, weitere 14 Verfahren wurden an das für das jeweilige Transportunternehmen zuständige Veterinäramt weitergeleitet. Die Ordnungswidrigkeiten bezogen sich hauptsächlich auf die Ladedichte der Transporte bzw. Mängel in den Fahrtenbüchern.

Zirkusbetriebe mit Tierhaltung bedürfen einer tierschutzrechtlichen Erlaubnis. Diese darf nur erteilt werden, wenn der Tierhalter die notwendige Sachkunde und Fähigkeiten hinsichtlich aller mitgeführten Tierarten gegenüber dem Amtstierarzt nachgewiesen hat. Diese Erlaubnis wird von dem zuständigen Veterinäramt ausgestellt, in dem der Zirkus sein Winterquartier oder seine Wohnanschrift hat. Für in die Bundesrepublik einreisende Zirkusse wird die Erlaubnis nach Prüfung durch das Veterinäramt erstellt, in dem der Zirkus das erst Mal in Deutschland gewerbsmäßig tätig sein will. Die auf der Gastspielreise mitzuführende Erlaubnis beinhaltet den Namen der verantwortlichen Person, Angaben zu allen mitgeführten Tieren, die abgenommenen Trans-

port- und Haltungsbedingungen sowie die amts-tierärztlichen Prüfvermerke der jeweiligen Vor-Ort-Kontrollen. Zirkusbetreiber sind zudem verpflichtet, den Gastspielort vorab dem zuständigen Veterinäramt mitzuteilen, was erfahrungsgemäß nur unzureichend erfolgt. Zur Verbesserung der tierschutzrechtlichen Überwachung wurde im Jahr 2009 seitens des Bundes eine Zirkuszentral-registrierungsverordnung erlassen, an die sich ein EDV-gestütztes bundeweites Überwachungsprogramm anschließt. Im Land Bremen gibt es einen Zirkus mit Winterquartier bzw. Wohnadresse.

Im Jahr 2017 wurde zudem ein Zoofachgeschäft, welche sich auf exotische Tiere spezialisiert hatte, geschlossen und diverse Tiere wie z.B. Papageien, Steppenwaran, Teju, Chamäleon vorübergehend und dann abschließend in kontrollierte Haltungen abgegeben werden.



Hunde der Rasse Kangal erfreuen sich offensichtlich zunehmender Beliebtheit. Diese Tiere werden mit 70-80 cm Rückenhöhe sehr groß und wurden ursprünglich als Wach- bzw. Herdenschutzhunde für die Bewachung von Schafherden eingesetzt. Die Haltung und die Befriedigung des Bewegungsdranges dieser Tiere stellt insbesondere in der Stadt eine besondere Herausforderung dar. So mussten in zwei Fällen die Tiere ihrem Halter dauerhaft fortgenommen werden. In zwei weiteren Fällen wurden die Haltungsbedingungen entsprechend hergestellt.



Im Dezember 2017 musste eine Schafhaltung in Bremerhaven aufgelöst werden: Die beiden Schafe befanden sich auf einem total unaufgeräumten Gartengrundstück und waren tagelang nicht mehr versorgt worden. Die Schafe waren stark abgemagert, der kaputte Stacheldrahtzaun hatte sich im Vlies der Schafe verfangen, bei einem Schaf hatte sich der Stacheldraht bereits um den Hals zugezogen. Die Schafe wurden im Tierheim untergebracht und später an neue Besitzer vermittelt.

Irene Arera
Dr. Diana Scheffter

Tierseuchen

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr 2017 Bovine Herpesvirus Typ 1 (BHV1) frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das BHV1 im Blut nachweisbar sind, waren bereits 2011 ausgemerzt worden. Vereinzelt galten Rinderbestände wegen Fristüberschreitungen formell nicht als BHV1-frei.

Im Land Bremen werden in 94 Beständen etwa 9500 Rinder gehalten. Die Bovine Virusdiarrhoe /Mucosal Disease (BVD /MD) ist eine durch das BVD-Virus hervorgerufene anzeigepflichtige Tierseuche der Rinder und kommt weltweit vor. Dauerhaft mit dem BVD-Virus infizierte Rinder (sog. PI-Tiere) stellen nicht versiegende Ansteckungsquellen für den Rinderbestand dar. Ihre Identifizierung und Entfernung aus dem Bestand ist deshalb das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Tierseuche. Die systematische Gewinnung von Gewebeproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) hat im Berichtsjahr zu keiner Identifizierung von BVD positiven Kälbern geführt.

Zu folgenden Tierseuchen wurden im Jahr 2017 Monitoringprogramme durchgeführt, um den bundesweiten Freiheitsstatus aufrecht zu erhalten oder Untersuchungspflichten nachzukommen:

- Brucellose und enzootische Leukose der Rinder
- Rindertuberkulose

In allen Fällen konnten die Stichproben mit negativen Testbefunden oder serologischen Ergebnissen abgeschlossen werden.

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigem Kenntnisstand möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist.

Seit dem 28. April 2015 entfällt mit der Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung die Verpflichtung der systematischen Untersuchungen der gesundgeschlachteten Rinder auf BSE. Im Land Bremen sind im Berichtsjahr keine Fälle von BSE aufgetreten. Auch hinsichtlich verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: Transmissible Spongiforme Enzephalopathie, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch in den Vorjahren ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt.

Am 13. November 2016 wurde für das Land Bremen per Allgemeinverfügung die Haltung jeglichen Geflügels mit dem Ziel geregelt, den Kontakt zu wildlebendem Geflügel zu unterbinden („Aufstallungspflicht“). Grund dafür waren die zuvor in Schleswig Holstein, Baden Württemberg und Mecklenburg Vorpommer sowie in Ungarn und Polen nahe der deutschen Grenze aufgetretenen Ausbrüche der aviären Influenza (Geflügelpest), als deren Ursache der Virustyp H5N8 nachgewiesen worden war. Aufgrund einer Risikobewertung des Friedrich-Löffler-Instituts und unter Berücksichtigung lokaler Gegebenheiten war die Aufstallung für das gesamte Landesgebiet verfügt worden.

Tierseuchenrechtliche Vorkommnisse in Bremen

Bei einem Wanderfalken wurde das Influenza-A-Virus vom Subtyp H5N8 nachgewiesen.

Aus einem von Koi Herpesviren (KHV) befallenen Betrieb im Landkreis Osnabrück gelangten Koi Karpfen nach Bremerhaven und Bremen. In dem betroffenen Bremerhavener Zoofachhandel wurde der Verdacht nicht bestätigt, die Fische aber aus dem Bestand entfernt. In dem betroffenen Zoofachhandel in Bremen wurde das Virus nachgewiesen. Nach Entfernung der Fische und den folgenden Quarantänemaßnahmen wurde die Sperrung aufgehoben.

Von einem Turnier für Polopferde in Rixförde in der Zeit vom 12. bis 14.5.2017 gelangten sechs EIA (Equine infektiöse Anämie oder Ansteckende Blutarmut der Einhufer) ansteckungsverdächtige Pferde in einen Betrieb in Bremen. Bei zwei aufeinanderfolgenden Untersuchungen im Abstand von drei Monaten konnte das Virus nicht nachgewiesen werden und die Verfügten sperren wurden aufgehoben.

Im Land Bremen sind 27 Schweinehaltungen angemeldet, davon nur ein Mastbetrieb mit über 200 Tieren. Es sind 66 Betriebe mit Schafen und 34 Betriebe mit Ziegen gemeldet. Von 323 Nutzgeflügelhaltungen gibt es nur einen Legehennenhalter mit über 100 Hühnern, die anderen sind Kleinhaltungen. Zusätzlich sind 100 Taubenhalter gemeldet. Insgesamt befinden sich 218 Pferdehaltungen im Einzugsgebiet, davon 28 Betriebe mit mehr als 20 Pferden.

Dr. Ralf Götz

Bienengesundheit im Land Bremen



Generelle Gesundheitssituation

Das Jahr 2017 war für die Honigbienen ein sehr problematisches Jahr: Die häufigen Niederschläge und die niedrigen Sommer-/ Spätsommertemperaturen bremsten die Entwicklung der Bienenvölker in einem erheblichen Umfang. Das Auftreten der Pilzerkrankung „Kalkbrut“ wurde sehr häufig gemeldet. Diese Faktorenkrankheit tritt besonders bei kühler und feuchter Witterung auf. Ubiquitär vorkommende Pilzsporen können auskeimen und die Bienenbrut völlig mumifizieren. Dieser Verlust an Brut bremst letztendlich die Volksentwicklung – hier hätten Wärme und mehr gesammelter Nektar die Hygieneaktivität der Bienen gefördert und die Selbstheilung ermöglicht. Sammelflüge wurden jedoch ebenfalls von der Witterung sehr häufig ver- bzw. behindert. Aufgrund der ungünstigen Witterung sind einige Völker an der eigentlich harmlosen Pilzerkrankung zugrunde gegangen.

Die Witterung spielte ebenfalls eine ungünstige Rolle bei der Begattung von Bienenköniginnen: die junge Königin fliegt nur einmal in ihrem Leben zum Hochzeitsflug aus und lässt sich von bis zu 20 Drohnen (Männchen) begatten. Witterungsbedingt fanden viele Hochzeitsflüge gar nicht oder nur verkürzt statt, sodass die Königinnen häufig keine oder nur geringe Spermamengen erhalten haben – bei einigen waren bereits im Herbst deutliche Anzeichen für fehlende Spermien zu erkennen: Das Brutnest wurde lückig und dadurch die Bienenpopulation kleiner. Letztendlich kann die Königin zum Schluss nur noch unbesamte Eier legen, aus denen sich ausschließlich Drohnen entwickeln – damit fehlen den Bienenvölkern Arbeiterinnen d. h. Arbeitskräfte für den Fortbestand des Volkes und für die kräftezehrende Überwinterung. Diese „drohnenbrütigen“ Völker sind, wenn vom Imker unerkannt, spätestens im Winter abgestorben. Das Problem der zu geringen Spermamengen bei den in 2017 begatteten Königinnen kann sich auch in den Folgejahren fortsetzen – bestenfalls kann eine optimal begattete Königin 3 bis 4 Jahre lange Eier legen!

Seuchensituation

Amerikanische Faulbrut (AFB)

In zwei dicht neben einander liegenden Imkereien wurde eine geringe Konzentration an Erregern

der AFB nachgewiesen. Die Durchsicht der Völker ergab, dass keine Symptome der Seuche zu erkennen waren – dies ist bei einer geringen Sporenkonzentration im Normalfall auch nicht zu erwarten. Die beiden Hobbyimker haben einen Seuchenausbruch durch eine massive Wabenerneuerung vermeiden und unter die Nachweisgrenze reduzieren können. Trotz intensiver Untersuchung der umliegenden Imkereien blieb die Suche nach dem Seuchenherd erfolglos. Möglicherweise haben Bienen die Erreger aus einem undichten Honigfass aus einem im Flugradius von 3 km liegenden Honigabfüllbetrieb gesammelt und in ihre Bienenstöcke gebracht. Abfüllbetriebe stellen generell ein gewisses AFB-Gefahrenpotential für die einheimischen Honigbienen dar und werden daher durch die Veterinärbehörden regelmäßig kontrolliert. Problematisch sind angelieferte Container mit Honigfässern, wenn bis zur Entladung eines Containers ein undichtiges Fass unerkannt bzw. unbearbeitet bleibt. Auslandshonig enthält zu einem hohen Prozentsatz die AFB-Erreger, die für Menschen völlig ungefährlich sind! Die Honiglager- und Abfüllbetriebe in Bremen werden regelmäßig zu dieser Problematik sensibilisiert.

Kleiner Beutenkäfer

Dieser Schaderreger wurde bereits aus einem Drittland nach Italien verschleppt und könnte über transportierte Bienenvölker auch innerhalb der EU verbracht werden. Die Imkervereine werden daher sensibilisiert, auf den Kauf von Bienenvölkern



außerhalb Deutschlands möglichst zu verzichten. Eine Gesundheitsbescheinigung der Herkunftsveterinärbehörden ist auf jeden Fall bei der Überschreitung von Länder- und Bundesländergrenzen erforderlich. Die Larven (Raupe) des Käfers zerfressen die Brut- und Honigwaben und können schlimmstenfalls zum Tod des Volkes führen. Bei Einhaltung einer guten fachlichen Praxis sinkt die Schädlichkeit dieses Erregers – man hat es dann „nur“ noch mit einem „Wabenschädling“ zu tun. Die Larven des Käfers verlassen zur Verpuppung den Bienenkasten und vergraben sich im Boden. Dies erschwert die Bekämpfung des Käfers: Bei Erstbefall mit dem Käfer muss versucht werden, diesen komplett zu eliminieren – z.B. durch Abtöten der Bienenvölker und Vernichten von Wabenlagern. Erst bei Etablierung des Käfers ist eine Eliminierung nicht mehr möglich und die Bekämpfungsverpflichtung (ohne Völkervernichtung) wird den Imkern auferlegt. Durch den Einsatz von Käferfallen und der Vermeidung von „unkontrollierten“ Wabenlagern können starke Bienenvölker mit diesem Wabenschädling leben bzw. die Käferpopulation unterhalb der Schadschwelle halten. Dies erfordert einen höheren Arbeitsaufwand und viel Aufmerksamkeit durch die Imker. Bisher ist Deutschland frei von diesem Schaderreger.

Varroa-Situation

Bis Anfang Juli konnte man allgemein von einem „Varroa-armen“ Jahr sprechen – die Milbenpopulationen waren überwiegend klein und lagen unter der Schadschwelle. Während des Hauptbekämpfungszeitraums, nach der letzten Honigernte ab ca. Mitte Juli, werden von den meisten Imkern organische Säuren zur Varroabekämpfung eingesetzt. Die Wirksamkeit insbesondere der Ameisensäure sinkt jedoch bei feuchter Witterung und auch bei niedrigen Außentemperaturen. Diese ungünstigen Faktoren führten 2017 zu einer erheblichen Vermehrung der Varroamilben, die ihrerseits für die Verbreitung von Viren in und zwischen den Bienenvölkern verantwortlich waren. Die Völkerverluste betrugen im Land Bremen in einzelnen Imkereien 50 bis 100%, durch-

schnittlich sind in 2017 bis zur Auswinterung der Völker bis April 2018 geschätzt 20 % der Bienenvölker abgestorben. Damit lag die Rate an Völkerverlusten höher als im Vorjahr. Die Regenerationsrate der Bienenvölker ist jedoch so groß, dass die Verluste bis Sommer 2018 ausgeglichen werden können.



Dieser Imker bekämpft die Varroamilbe durch besprühen der Bienen mit Milchsäure. Die Behandlung ist nach der letzten Honigentnahme und ausschließlich in brutfreien Völkern wirksam.



Erfahrene Imker können Bienen auch auf dem Balkon halten. Prinzipiell gilt: Die Bienen erst beim LMTVet anmelden, dann aufstellen!

Dr. Friedrich Pohl

Tierarzneimittelüberwachung

Amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln ist im Land Bremen geteilt:

Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei gewerblichen Tierhaltungen, insbesondere bei landwirtschaftlichen Betrieben

Zuständig ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet). Die Kontrollen erfolgen im Zusammenhang mit den routinemäßigen Tierhalterkontrollen.

Die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln bei Tierärzten

Zuständig ist das Fachreferat 42 Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Pflanzenschutz.

Im Land Bremen gibt es 48 kurative Tierarztpraxen, die tierärztliche Hausapotheken (TÄHA) führen. Davon befinden sich 43 in Bremen und 5 in Bremerhaven. Lediglich eine Praxis ist primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren tätig. Drei TÄHA befinden sich in wissenschaftlichen Einrichtungen.

Das Fachreferat nimmt die Anzeigen zur Aufnahme des Betriebs von TÄHA sowie Änderungsanzeigen der verantwortlichen Tierärzte entgegen und stellt entsprechende Bescheinigungen aus. Die ord-

nungsgemäße Anzeige ist Voraussetzung dafür, dass der verantwortliche Tierarzt am Betäubungsmittelverkehr teilnehmen kann, d. h. bestimmte im Betäubungsmittelgesetz geregelte Betäubungsmittel im Rahmen der Ausübung seiner kurativen Praxis beziehen und anwenden darf. Es gelten außerdem zusätzliche Nachweispflichten. Darüber hinaus obliegt es dem Fachreferat, die Tierärztlichen Hausapotheken regelmäßig vor Ort zu kontrollieren. Im Berichtsjahr wurden 17 Apotheken überprüft. Gravierende Mängel wurden nicht festgestellt.

Die amtliche Überwachung von Großhandelsbetrieben

Zuständig ist das Fachreferat 44 Bereich Arzneimittelüberwachung. Bremen verfügt über einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für Tierarzneimittel, die zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften Büros an den Standorten Bremen bzw. Bremerhaven unterhalten. Die Überwachung dieser Unternehmen erfolgt in Abstimmung mit dem Fachreferat 42. Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.

Dr. Franz-Christian Lenz

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Blickpunkt 2017 Seite 43
- Pflanzenschutz Seite 46
- Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen Seite 47
- Kontrollen Pflanzengesundheit Seite 51
- Phytosanitäre Kontrollen Seite 52
- Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland Seite 54



Blickpunkt 2017

Verdachtskontrollen zur Verhinderung des Imports von illegalen Pflanzenschutzmitteln

Nach Durchführung der EU-weiten Aktion mit vierwöchigen Schwerpunktkontrollen (Task Force) im Frühjahr 2017, bei der die Einfuhr von illegalen Pflanzenschutzmitteln im Fokus stand, werden die Kontrollen an der Außengrenze Bremerhaven als Einlassstelle in die EU vom Pflanzenschutzdienst weiter intensiv fortgeführt.

Die Kontrollzahlen erfassen nicht das komplette Jahr 2017, da die Kontrollen erst im Frühjahr aufgenommen wurden. Die Zahlen deuten aber darauf hin, dass über Bremerhaven eine große Anzahl an Containern mit Pflanzenschutzmitteln bewegt wird.

Mit diesen Kontrollen sollte festgestellt werden, ob nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel importiert werden. Weiterhin sollten die Kontrollen darüber Aufschluss geben, welche und wie viele Pflanzenschutzmittel über Bremerhaven gehandelt werden. Die Zahlen verdeutlichen, dass Bremerhaven einen bedeutenden Hafen für den Umschlag von Pflanzenschutzmitteln darstellt. Da die Importeure nicht dazu verpflichtet sind die Importe von Pflanzenschutzmittel und Wirkstoffen der zuständigen Behörde zu melden, ist der Pflanzenschutzdienst auf die Zusammenarbeit mit anderen Behörden wie Zoll, Hafenamt, Gewerbeaufsichtsamt und Umweltpolizei angewiesen.

Der überwiegende Teil der importierten Pflanzenschutzmittel stammt aus China, Indien und Israel. Diese werden häufig in Bremerhaven umgeschlagen und gehen von dort aus hauptsächlich weiter nach Südamerika, Russland, und in die USA.

Haupteinfuhrmitgliedstaaten sind Litauen, Lettland, Polen, Großbritannien, Österreich, Frankreich, Niederlande, Tschechien und Deutschland. Die Transporte in die Mitgliedstaaten wurden bis zum Empfänger verfolgt und gegebenenfalls wurden die zuständigen Behörden in den Mitgliedstaaten über die Einfuhr informiert. Die nach Deutschland eingeführten Pflanzenschutzmittel wurden uns vom Zoll gemeldet. Die vom Zoll nicht gemeldeten Container wurden am Bestimmungsort verzollt (Zuständigkeit in den Bundesländern) oder es handelte sich um Pflanzenschutzmittelwirkstoffe.

Stichprobenartig wurden drei Sendungen nach Deutschland vor der Verzollung angehalten und besichtigt. Hierbei wurden die Pflanzenschutzmittel/ Wirkstoffe auf die ordnungsgemäße Kennzeichnung überprüft und in einem Fall eine Probe zur Analytik gezogen. Es gab keine Beanstandungen.



Weiterhin wurde uns eine Sendung von der Zolldienststelle am Flughafen in Bremen gemeldet. Bei der Kontrolle konnte vom Pflanzenschutzdienst festgestellt werden, dass es sich bei der Sendung nicht um ein Pflanzenschutzmittel handelte. Nach genauer Prüfung der Unterlagen sowie einer Vorortbesichtigung wurde festgestellt, dass die Kennzeichnung nach der Gefahrenstoffverordnung nicht ordnungsgemäß durchgeführt war. Eine Meldung wurde daher an das Gewerbeaufsichtsamt als zuständige Behörde abgegeben.

Weiterhin wurden drei Transportkontrollen auf der Autobahn (A1) in Zusammenarbeit mit der Polizei für Umwelt und Gefahrgut durchgeführt. Bei diesen Kontrollen wurden stichprobenartig Lastkraftwagen die als Gefahrguttransport gekennzeichnet waren kontrolliert. Die Fahrer der Lastkraftwagen wurden aufgefordert die Autobahn zu verlassen um sie auf einem Rastplatz kontrollieren zu können. Es wurden keine pflanzenschutzrechtlichen Mängel festgestellt.

Mykorrhiza zur Bodenverbesserung

Mykorrhiza sind spezielle Pilze im Boden, die über die Wurzeln der Pflanzen und Bäume eine Lebensgemeinschaft eingehen. Die Pilzfäden durchdringen den Boden sehr intensiv und vergrößern die Oberfläche der Baumwurzeln. Daraus ziehen sowohl der Pilz auch die Pflanze ihre Vorteile; es ist eine Gemeinschaft zu beiderseitigem Nutzen, eine Symbiose.

Die Pilze liefern der Pflanze Nährstoffe und Wasser und erhalten ihrerseits einen Teil der durch die Photosynthese der Pflanzen erzeugten Kohlenhydrate, wie z.B. Zucker.

Auch bei weniger günstigen Bodenverhältnissen können sie bei der Nährstoffaufnahme unterstützen und verbessern hierüber erheblich die (Über-)Lebensbedingungen der Pflanze: Einige Bäume können dank dieser Symbiose in größeren Höhenlagen wachsen als Bäume ohne Mykorrhiza.

Regelmäßige Gaben von Kompost fördert den Mykorrhiza Besatz im Boden und somit die Lebensqualität vieler Bäume.

Der Einsatz von Pilzbekämpfungsmitteln (Fungiziden) dagegen schädigt den Wuchs von diesen wertvollen Helfern und sollte aus diesen Gründen möglichst unterbleiben.

Eine gezielt Ausbringung von Mykorrhiza-Kulturen kann die Verfügbarkeit von Wasser und Nährstoffen gerade bei extremen Böden fördern. Besonders bei alten Obstbäumen oder Kübelpflanzen kann die Ausbringung wie eine Verjüngungskur wirken.

Mykorrhiza Produkte sind im Fachhandel meist als Blähtongranulate erhältlich, die mit Pilzsporen und Pilzhyphen angereichert sind. Das Granulat wird wie ein Dünger ausgebracht und in den Boden eingearbeitet.

Wenn sich die Mykorrhiza Pilze erst einmal im Boden etabliert haben, werden sie nicht verbraucht - somit ist eine einmalige Gabe ausreichend. Eine Überdosis kann es bei der Behandlung mit Mykorrhiza nicht geben.

Buchsbaum-Blattfall durch *Cylindrocladium buxicola* verändert das Stadtbild

Die Blattfallkrankheit ist eine schwerwiegende Erkrankung des Buchsbaumes (*Buxus*), die seit dem ersten dokumentierten Auftreten in Deutschland im Jahre 2004 immense Bedeutung erlangt hat. Sowohl in Baumschulen als auch am endgültigen Standort in privaten und öffentlichen

Gartenanlagen, in Parks und auf Friedhöfen tritt diese durch den Pilz *Cylindrocladium buxicola* verursachte Erkrankung in teilweise verheerendem Ausmaß auf.

Dieser Schaderreger ist eine Hauptursache für das zunehmende Verschwinden von *Buxus* als wichtiges Gestaltungselement in Gärten als Hecken oder als Formgewächse. Infolgedessen wandelt sich das Bild in den Gärten und öffentlichen Grünanlagen.



Wichtigste Symptome sind die meist dunkelbraunen, gelegentlich auch hellbraunen, zum Rand hin dunkler gefärbten Flecken auf den Blattspreiten, die mit fortschreitendem Krankheitsverlauf zusammenfließen. Teilweise erscheinen die Flecken eher orangebraun mit dunklem Rand. An befallenen Trieben sind dunkle, fast schwarze Streifen erkennbar. Schließlich kommt es zu Blattfall und zum Absterben von Trieben und ganzen Pflanzen.

Bananentriebbohrer in der Schmetterlingsausstellung der Bremer Botaniker

In der Schmetterlingsausstellung der Bremer Botanika sind viele beeindruckende Schmetterlingsarten zu sehen. Um deren Lebensgrundlage zu schaffen wurden für den Bananenfalter auch Bananenstauden aufgestellt.

Die „erwünschten“ Schmetterlinge ernähren sich von den Blättern der Bananenstaude. Hier hatte sich in 2017 ein anderer, schädlicher Falter (Bananentriebbohrer, *Opogona sacchari*) eingeschlichen, deren Larven sich ebenfalls von dem Strunk der Pflanze ernähren. Der Stamm der Bananenstaude wird durch den Besatz der Larven weich, die Textur löst sich auf und die Stabilität der Stämme ist nicht mehr gegeben.

Zur Bekämpfung des Triebbohrers wurde in enger Zusammenarbeit mit den Kollegen von der Botanika ein Konzept erstellt: es wurden als na-

türliche Gegenspieler, wie zum Beispiel Nematoden zur Bekämpfung eingesetzt. Zur Kontrolle des Bekämpfungserfolges wurden Pheromonfallen und Schwarzlichtfallen in den Gewächshäusern aufgehängt.

Problematisch bei der Bekämpfung ist die relativ große Zahl an Wirtspflanzen des Schädlings. Falls keine Bananenstauden zur Verfügung stehen, ist der Bananentriebbohrer in der Lage, auch andere Pflanzenarten zu besiedeln, sich zu ernähren und fortzupflanzen. Das erschwert die Bekämpfung erheblich und erfordert von den Mitarbeitern der Botanika einen hohen Arbeitsaufwand.

In vielen Botanischen Gärten ist dieser Schädling zu einer dauerhaften Herausforderung für den Erhalt des Pflanzenbestandes geworden.

Da dieser Schädling meldepflichtig ist wurde, der Befall vom Pflanzenschutzdienst an das Julius-Kühn-Institut gemeldet.



Intensivuntersuchung von beanstandeten Pflanzen und Pflanzenteile mit Pflanzengesundheitszeugnis-Pflicht im Rahmen der Importabfertigung am Flughafen Bremen

Ein neues Schwerpunktprogramm wurde für die Dauer von zwei Jahren im März 2017 gestartet.

Ziel ist es, beanstandete Pflanzen und Pflanzenteile mit Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ)-Pflicht im Rahmen der Importabfertigung am Flughafen Bremen intensiv zu untersuchen.

Pflanzen und Pflanzenteile, die aus einem Drittland stammen, benötigen in der Regel ein PGZ. Häufig können Reisende dies nicht vorlegen und die Ware muss vernichtet werden.

Die Kontrollen erfolgen am Flughafen in Zusammenarbeit mit dem Zoll. Im Fall, dass der Kunde der Beanstandung zustimmt, können wir die Ware vor der Vernichtung intensiv untersuchen. Hierzu kann die Partie in dem am Flughafen vorgesehenen Raum gelagert werden und im Anschluss in unseren Untersuchungsräumen untersucht bzw. die Proben an spezialisierte Labore verschickt werden. Kontrolliert werden sollen möglichst intensiv Pflanzenteile, wie Blätter, Triebe, Knospen, Wurzeln, Samen und möglicherweise Erde.

Wenn der Kunde der Beanstandung nicht zustimmt, kommt die Ware automatisch in den Lagerraum und der Fall wird von uns geprüft.

Ziel ist es, durch eine intensive Untersuchung zu ermitteln, welches Risiko das Produkt konkret mit sich bringt. Wobei die Möglichkeit besteht, neue Erkenntnisse zu gewinnen und bestehende Anforderungen zu bestätigen.

Im Rahmen des Projekts wurden im Jahr 2017 insgesamt 31 Sendungen intensiv untersucht. Die Auswertung des Projekts erfolgt nach den geplanten zwei Jahren Laufzeit.

Birte Evers

Pflanzenschutz

Der Aufgabenbereich des Pflanzenschutzdienstes (PSD) umfasst alle Tätigkeiten zur Erhaltung der gesunden Pflanzenkultur, zur Abwehr von Pflanzenkrankheiten sowie zum Erhalt und zur Verbesserung der Pflanzengesundheit auch durch die Beratung und Schulung zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM).

Dazu gehören insbesondere Aufgaben wie:

- Die Überwachung der Pflanzenbestände sowie der Vorräte von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen auf das Auftreten von Schadorganismen.
- Die Überwachung des Beförderns, des Inverkehrbringens, des Lagerns, der Einfuhr und der Ausfuhr von Pflanzenerzeugnissen und Kultursubstraten im Rahmen des Pflanzenschutzes sowie der Ausstellung entsprechender Zertifikate.
- Die Beratung, Aufklärung und Schulung auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes für alle, die mit PSM umgehen, einschließlich dem Themengebiet Bienenschutz.
- Die Kontrolle der Einfuhr, des Inverkehrbringens und der Anwendung von PSM.

Nähere Ausführungen zu den Aktivitäten des PSD im Bereich der Pflanzengesundheit finden Sie auf den

Seiten 47 bis 55. Nachfolgend werden vor allem die Tätigkeiten für den Bereich des allgemeinen Pflanzenschutzes ausführlicher dargestellt. Ziel der Arbeit des PSD im Bereich allgemeiner Pflanzenschutz ist u. a. der nachhaltige Einsatz von PSM zur Sicherung einer qualitativ hochwertigen Pflanzenproduktion und zur Erhaltung gesunder Pflanzenbestände. Der Anwender von PSM muss dabei ebenso den Schutz der Verbraucher, der Umwelt wie auch die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen im Blick haben.

Nach der Novellierung des Pflanzenschutzgesetzes im Jahr 2012 ist der Fokus der Tätigkeiten der PSD der Bundesländer stärker auf die Beratung und Schulung gerade auch in Richtung Umweltschutz auszurichten. Für die Anwendung von PSM wurden strengere Regeln fixiert, um dieses anspruchsvolle Ziel zu erreichen. Der Integrierte Pflanzenschutz hat an Bedeutung gewonnen und ist vom Leitbild zur „generellen Verpflichtung“ geworden: Somit sind die Vorbeugung und Bekämpfung von Schadorganismen durch Maßnahmen wie z.B. geeignete Fruchtfolge, der Pflanzung resistenter oder toleranter Pflanzensorten und dem Einsatz, Schutz und der Förderung von Nützlingen in der Landwirtschaft und Gartenbau vorgegeben. Einer PSM-Anwendung geht demzufolge immer ein Abwägungsprozess von Nutzen und Risiken voraus. Das bedeutet auch, dass die fachlichen Anforderungen an Anwender, Händler und Berater gestiegen sind.



Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen

Übersicht über die in den Jahren 2014 bis 2017 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringen von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundenachweise
2014	81	936	13	19	93
2015	80	941	35	14	104
2016	81	817	38	4	76
2017	70	868	20	4	93

*Pflanzenstärkungsmittel sind „Stoffe“, die ausschließlich dazu bestimmt sind, die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Schadorganismen zu erhöhen

Aus der Tabelle ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 70 Betriebe, die PSM in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Dabei handelte es sich unter anderem um Großhändler, Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Apotheken, Gartencenter, Drogerien oder Baumärkte. Dort wird in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbot, der Kennzeichnungsverpflichtungen und die Zulassungssituation der angebotenen PSM überprüft. Darüber hinaus darf der Erwerber von PSM vor der Abgabe nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit PSM unterrichtet werden.

Es wurde die Zulassung und Kennzeichnung von insgesamt 868 PSM geprüft. Zudem wurden im Berichtsjahr 93 Personen auf deren gültige Sachkunde im Pflanzenschutz kontrolliert. Es handelt sich hier um die Sachkunde für die Abgabe (Beratung) und den Verkauf von PSM.

Weiterhin wird stichprobenartig das Angebot im Internet sowie die Werbung von PSM kontrolliert. Hierzu gab es eine Beanstandung im Rahmen der Werbung.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot werden grundsätzlich beanstandet und ziehen ein Ordnungswidrigkeitsverfahren nach sich. Für den Kunden besteht grundsätzlich ein Selbstbedienungsverbot. Der freie Zugriff auf PSM ist nicht erlaubt.

Es wurden drei Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot festgestellt.

Durch das Selbstbedienungsverbot ist der Kunde gezwungen mit dem sachkundigen Verkaufspersonal in Verbindung zu treten. Das Fachpersonal hat die Pflicht, den Kunden auf

Verbote und Beschränkungen beim Einsatz von PSM hinzuweisen. Weiterhin wird der Kunde im Verkaufsgespräch darauf hingewiesen, dass die Anwendung von PSM auf Nichtkulturland oder in Gewässern verboten ist. Durch dieses gezielte Kundengespräch soll verhindert werden, dass durch Unwissen PSM im Kleingarten eingesetzt werden, die Anwender und Naturhaushalt schädigen könnten.

Es ist ebenso das Ziel eines Beratungsgesprächs den Anwendungen von PSM auf versiegelten Flächen vorzubeugen. Vielen Haus- und Kleingartenbesitzern ist nicht bewusst, dass eine Anwendung von Herbiziden auf befestigten Wegen und Plätzen wie z. B. Garageneinfahrten nicht erlaubt ist. Bei Vor-Ort-Kontrollen kann auch häufiger beobachtet werden, dass diese Regelungen umgangen werden.

Anwendungskontrollen bei Gärtnern und Landwirten in 2017

Im Jahr 2017 wurden drei Landwirtschaftliche Betriebe und zwei Gartenbaubetriebe hinsichtlich der Lagerung und Anwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln kontrolliert.

In einem landwirtschaftlichen Betrieb wurde eine Bodenprobe gezogen, die ohne Befund war.

Bei der Überprüfung der Pflanzenschutzlagerstätten wurden insgesamt 18 Pflanzenschutzmittel geprüft, wovon sieben keine Zulassung mehr hatten.

Es wurden keine entsorgungspflichtigen oder PSM mit verbotenen Wirkstoffen vorgefunden.

Es wurde ein Pflanzenschutzgerät überprüft, welches keine Beanstandungen vorwies.

Bei der Überprüfung von vier Sachkundenachweisen wurden keine Mängel festgestellt.

Bei der Dokumentationspflicht der professionellen Gärtner und Landwirte musste festgestellt werden, dass die Gärtner der Dokumentationspflicht nicht vollständig nachkommen. Hier wurden Belehrungen ausgesprochen.

Überwachung des Imports von PSM und Saatgut mit anhaftenden PSM

Ein weiterer Schwerpunkt der Kontrolltätigkeiten im Pflanzenschutz liegt bei den Importkontrollen von PSM sowie dem Import von Saatgut mit anhaftenden PSM über die Häfen Bremen und Bremerhaven.

Der PSD ist darauf angewiesen, Auskünfte über die Einfuhr von PSM von den Zollbehörden zu bekommen. Dieses betrifft auch Sendungen von PSM, die an die Mitgliedstaaten weitergeleitet werden. Eine Anmeldepflicht von Seiten des Importeurs gibt es nicht. Seit 2012 gibt es zwischen den Zollbehörden und dem PSD Bremen ein abgestimmtes Verfahren zur Übermittlung dieser Daten. Die zur Verzollung angemeldeten PSM Sendungen werden dem PSD vom Zoll mitgeteilt. In Verdachtsfällen über einen fraglichen Import oder bei Probenahmen wird der PSD als zuständige Fachbehörde vor der Verzollung mit einbezogen. In Routinefällen prüft der Zoll diese Sendungen abschließend und leitet dem PSD ausschließlich eine Einfuhrmitteilung zu. In Verdachtsfällen von gefälschten oder illegalen Importen schaltet der Zoll den PSD Bremen unmittelbar als zuständige Fachbehörde in die Prüfung ein.

Aus der Tabelle unten ist zu entnehmen, dass die Anzahl der vom Zoll gemeldeten Importe (DE) von Pflanzenschutzmitteln abgenommen hat, jedoch hat sich die Tonnage pro Import erhöht. Die Gründe dafür sind dem PSD nicht bekannt. Die Kontrollen der Importsendungen haben zu keiner Beanstandung geführt.

Weiterhin werden dem Pflanzenschutzdienst seit 2016 vermehrt Importsendungen von Pflanzenschutzmitteln gemeldet, die zu Versuchszwecken eingeführt werden. Diese Pflanzenschutzmittel sind in Deutschland nicht zugelassen und unterliegen daher einem besonderen Genehmigungsverfahren. Diese Genehmigungen werden von der Zulassungsbehörde für Pflanzenschutzmittel, dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erteilt und für die Einfuhr mit besonderen Auflagen genehmigt. Diese von dem BVL erteilten Auflagen sind von den zuständigen Länderbehörden in dem diese Pflanzenschutzmittel eingeführt werden zu überwachen und zu kontrollieren. In Bremen wurden Pflanzenschutzmittel für Versuchszwecke über den Flughafen eingeführt und von den Wirtschaftsbeteiligten bzw. dem Zoll gemeldet. Bei den Überprüfungen der Einhaltung der Auflagen ist es zu keiner Beanstandung gekommen.

Einfuhrkontrollen von Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln

Im Berichtsjahr 2017 wurden 77 Sendungen mit Saatgut (Sonnenblumen-, Bohnen- und Mais-saatgut) auf anhaftende Pflanzenschutzmittel kontrolliert. Die Gesamtmenge betrug 2.808 Tonnen. Es wurden 24 Sendungen mit Sonnenblumensaatgut, 49 Sendungen mit Bohnensaatgut und vier Sendungen mit Maissaatgut über Bremerhaven eingeführt. Der Schwerpunkt der Kontrollen bezieht sich auf Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln. Diese behandelten Saatgüter dürfen nur eingeführt werden, wenn das anhaftende Beizmittel auf dem Saatgut in der EU für dieses Anwendungsgebiet „Beizung“ zugelassen ist.

Die Kontrollen ergaben in 2017 keine Beanstandungen.

PSM Import: Meldungen vom Zoll und von Wirtschaftsbeteiligten (2014 bis 2017)

	Anzahl der Sendungen	Gesamtmenge Einfuhr in t	Beanstandungen	Meldungen vom Zoll, PSM im Reiseverkehr	PSM Importe für Versuchszwecke
2014	50	2.038		4	-/-
2015	54	2.836	1	6	-/-
2016	52	2.367	1	0	15
2017	15	1015	0	0	30



Kontrollen im Rahmen der Bienenschutzverordnung

Im Rahmen der Bienenschutzbestimmungen nach dem Pflanzenschutzgesetz wurden fünf Standorte mit Bienenvölkern und die angrenzenden Flächen mit Rapsanbau kontrolliert.

Es wurde keine Beanstandungen nach Bienenschutzverordnung festgestellt.

Eine Besonderheit war 2017 auffällig, die jedoch nicht abschließend aufgeklärt werden konnte. Aus dem Land Niedersachsen, direkt an der Landesgrenze zu Bremen wurde uns durch aufmerksame Mitarbeiter einer Firma gemeldet, dass Bienen sich auf dem Parkplatz einer Firma übergeben und zappelnde Bewegungen durchführten. Nach kurzer Zeit starben diese dann. Zur Aufklärung der Sachlage wurde die Landwirtschaftskammer in Niedersachsen sowie ein Bienensachverständiger aus Bremen über diesen Vorfall informiert und mit einbezogen. Die Kollegen der LWK-Niedersachsen konnten keine ausreichende Menge an toten Bienen für eine Analyse auf dem Parkplatz vorfinden. Auch die Abfrage an die umliegenden Imker über erhöhte Verluste ergaben keine eindeutigen Ergebnisse. Wir gehen davon aus, dass die Bienen mit einer für sie giftigen Substanz in Kontakt gekommen sind. Leider konnte der Fall nicht abschließend geklärt werden.

Ausnahmegenehmigungen zur Pflanzenschutzmittelanwendung auf Nichtkulturland

Erteilung von Ausnahmegenehmigungen sowie Kontrollen der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland 2015 bis 2017

Bereich	2015	2016	2017
Gleisanlagen	8	8	8
Verkehrsflächen	5	0	1
Betriebsgelände	5	4	3
Deichanlagen	1	1	1
Straßenbegleitgrün	4	2	4
Tennenfläche	2	1	0
Voranfragen	14	3	2
Gesamtzahl	39	19	19
Ablehnungen	4	8	2
Kontrollen	9	12	4

Grundsätzlich ist nach dem Pflanzenschutzgesetz eine Anwendung von PSM auf sog. Nichtkulturland nicht erlaubt. Für den Ausnahmefall werden nach strengen Prüfkriterien Ausnahmegenehmigungen erteilt.

Im Jahr 2017 wurden vom PSD Bremen 17 Ausnahmegenehmigungen zur Anwendung von PSM auf Nichtkulturland erteilt. Es handelte sich um Flächen bei denen sicherheitsrelevante Gründe eine entscheidende Rolle spielten, wie z. B. Gleisanlagen, Umspannwerke, Großlagerstätte für Heizöl und Gasreglerstationen.

Die Anwendung alternativer Verfahren wie z. B. thermische oder mechanische Unkrautbekämpfung ist in diesen Bereichen bisher aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

Sieben aufgeführte Beanstandungen ergaben sich aus der nicht fristgerechten Rücksendung der geforderten Aufzeichnungsprotokolle. Bei einer Kontrolle wurde festgestellt, dass Pflanzenschutzmittel zu dicht an einem Gewässer eingesetzt wurden. Dieser Vorfall wurde im Jahr 2016 aufgenommen und im Jahr 2017 abgeschlossen.

Birte Evers



Kontrollen Pflanzengesundheit

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen (SO) an Pflanzen zu verhindern. Gefährlich sind besonders diejenigen SO, die sich unseren klimatischen Bedingungen anpassen und sich nach einer Einschleppung hier vermehren können. In den meisten Fällen fehlen ihnen die natürlichen Feinde und es kommt zu einer raschen Ausbreitung. Dies ist besonders dann der Fall, wenn keine ausreichend wirksamen Pflanzenschutzmittel oder andere Verfahren zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände betroffen und die Ausrottung des SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn Ernteerträge wichtiger landwirtschaftlicher Nutzpflanzen bedroht oder Baumarten wie Eiche und Ahorn gefährdet sind, die unser Landschaftsbild prägen. Um die Einschleppung gefährlicher SO bei der Einfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen in die Europäische Union zu verhindern, legt die Pflanzenbeschauverordnung bestimmte Warenarten fest, die einer besonderen Untersuchungspflicht unterliegen. Diese Untersuchungen finden sowohl im Herkunftsland, als auch im Bestimmungsland statt. Man spricht in diesen Fällen von einer „Zeugnis- und Untersuchungspflicht“. Das Zeugnis wird im Herkunftsland erstellt und dem Pflanzengesundheitsdienst beim Eintritt in die EU vorgelegt, ohne ein solches Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) ist die Einfuhr nicht möglich. Neben der Kontrolle dieses Zeugnisses wird in einem zweiten Schritt auch die Ware selbst untersucht.

Mit diesem Verfahren ist im Prinzip auch schon das Vorgehen beschrieben, wenn Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse aus der EU in ein Drittland versendet werden. In diesen Fällen muss der Pflanzengesundheitsdienst die Ware entsprechend den Anforderungen des Bestimmungslands untersuchen und hierüber ein Pflanzengesundheitszeugnis erstellen. Das Zeugnis begleitet die Ware bis zum Eintreffen im Bestimmungs-

land, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

Mit den Kontrollen an den beiden Seehäfen in Bremerhaven und Bremen sowie dem Flughafen in Bremen stellen die Aktivitäten an den EU-Außengrenzen zwar den Schwerpunkt der Tätigkeiten der Pflanzengesundheitskontrolle im Land Bremen dar, dennoch ist die Behörde natürlich auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die „geregelte Waren“ produzieren und besonders mit deren Jungpflanzen handeln werden regelmäßig überwacht. Welche Pflanzenarten, -gattungen oder -familien als „geregelt“ gelten, ist in der Pflanzenbeschauverordnung festgelegt; diese lassen sich folgenden Produktgruppen zuordnen:

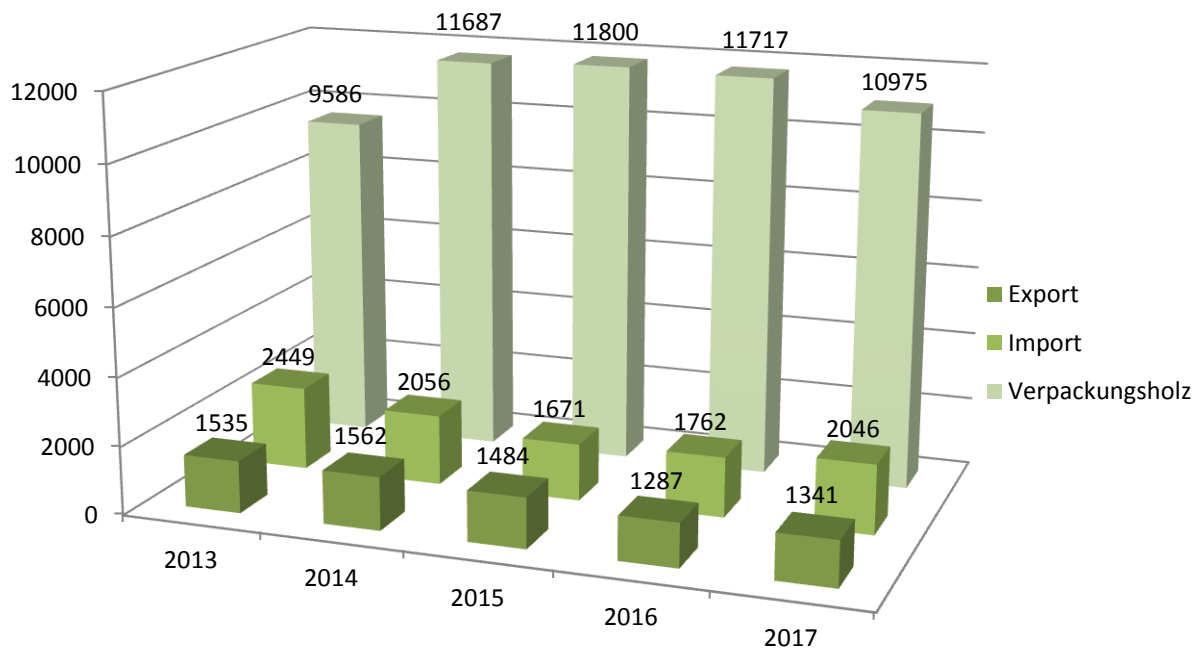
- alle Pflanzen, die zum Anpflanzen oder zur Weiterkultur gedacht sind
- Stecklinge und anderes Vermehrungsmaterial
- Unterirdische Pflanzenteile wie Wurzeln, Zwiebeln, Knollen
- Triebe, Äste, Blätter und Nadeln
- Früchte, Blattgemüse, Samen
- Holz, Sägespäne, Baumstämme und Rinde
- Verpackungsholz wie z.B. Paletten oder Stauhölzer

Aufgrund eines besonderen Risikos im Hinblick auf die mögliche Einschleppung oder Verbreitung von SO an Pflanzen unterliegen folgende Betriebe einer Registrierungsspflicht:

- Betriebe, die Verpackungsholz herstellen, verarbeiten und behandeln
- Betriebe, die geregelte Waren aus Drittländern importieren
- Betriebe, die geregelte Pflanzen produzieren oder damit handeln

Phytosanitäre Kontrollen

Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2013-2017



Erfreulich ist, dass die Anzahl der Sendungen von Importen und Exporten wieder angestiegen sind. Aufgrund des leichten Rückgangs bei den Sendungen mit Verpackungsholz, ist die Anzahl der Sendungen insgesamt trotzdem leicht rückläufig. Der Anstieg beim Import, könnte die Folge der neu zu kontrollierenden Warengruppe „Dekomaterial aus Holz“ sein. Die gesamte Wirtschaftslage hat sich noch nicht wieder deutlich verbessert.

Die Exportzahlen sind ebenfalls wieder leicht ansteigend, aber im Bereich der phytosanitären Kontrollen bzw. der Erstellung von Pflanzengesundheitszeugnissen wirkt sich weiterhin der Konflikt mit Russland aus, da besonders landwirtschaftliche Produkte hier einem Einfuhrverbot unterliegen.

Wie sich die Zahlen im kommenden Jahr entwickeln werden, wird von der weiteren wirtschaftlichen Entwicklung abhängen, aber auch von den Kontrakten der Reedereien, die entscheiden, welche Häfen angesteuert werden.

Import

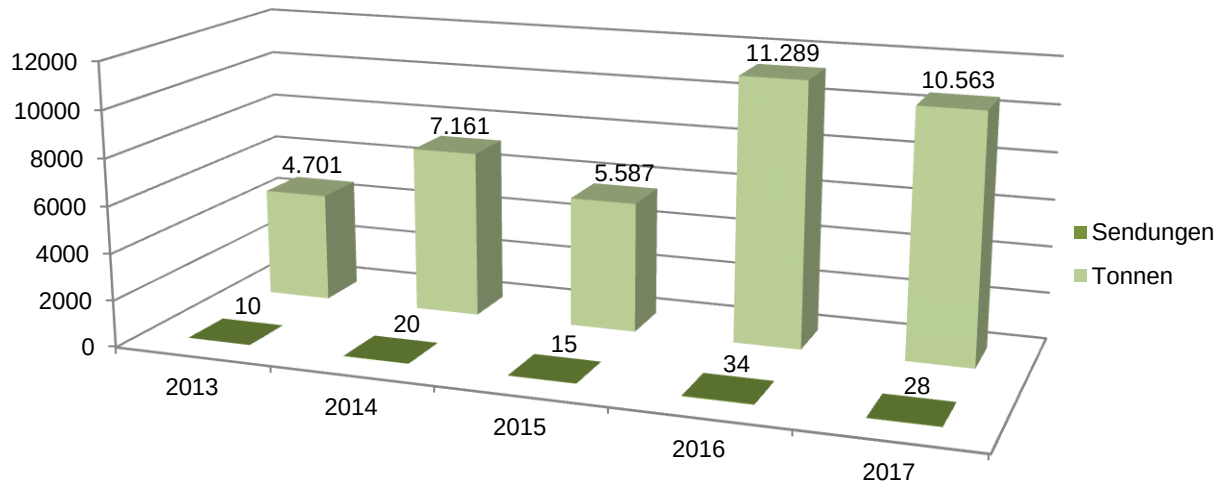
Im Bereich des Imports liegt die Hauptaufgabe des Pflanzengesundheitsdienstes in der Durchführung der Warenuntersuchung für die Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen.

Die Einfuhren von Kartoffeln aus Ägypten sind leicht rückläufig in den Sendungszahlen, aber die

Gesamteinfuhrmenge in t ist nicht viel geringer. Der Aufwand der Untersuchung beschäftigt die gesamte Abteilung Pflanzenschutz von Mitte Februar bis Mitte Mai, wobei die Haupteinfuhrzeit März/April ist. Im Rahmen der Untersuchung werden je Sendung von 25 Tonnen 200 Knollen visuell durch eine Schnittprobe untersucht. Des Weiteren, werden bestimmte Partien einer Untersuchung im Labor unterzogen und die Dokumentation inklusive der Meldung an die EU ist strengen Regeln unterworfen. Erschwerend kommt hinzu, dass in einem kurzen Zeitraum eine große Menge importiert wird, die zügig auf den Markt drängt, da es sich hier um hochpreisige Frühkartoffeln handelt.



Importe ägyptischer Kartoffeln in den Jahren 2013 bis 2017 in Anzahl der Sendungen und Gesamtgewicht in Tonnen (to)



Verpackungshölzer

Importsendungen mit Verpackungsholz aus Drittländern (ausgenommen China) unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden in Deutschland über eine spezielle Risikoliste geregelt. Holzverpackungen werden häufig aus günstigem und deshalb minderwertigem Holz hergestellt und sind aus diesem Grund oft mit SO behaftet, die dann über die Verpackung in andere Gebiete verschleppt werden können.

Export

Die phytosanitären Vorgaben der verschiedenen Drittländer legen fest, für welche Ware ein Pflanzengesundheitszeugnis erforderlich ist und welche Anforderungen diese erfüllen müssen. Die Zahl der ausgestellten Exportzertifikate war in den vergangenen Jahren stets rückläufig, da aufgrund der Erweiterung der EU Warensendungen in neue Mitgliedstaaten der EU nun dem Binnenmarkt unterliegen. Hierzu wurden 2017 insgesamt 1341 Pflanzenschutz- bzw. Reexport Zeugnisse erstellt.



Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben.

- Die Registrierung nach ISPM (International Standards for Phytosanitary Measures) 15 ermächtigt die Betriebe nach bestimmten Vorgaben Verpackungsholz zu behandeln bzw. herzustellen.
- Importeure von Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen werden registriert, und sind somit berechtigt an den verschiedenen Einlassstellen geregelte Waren zu importieren.
- Betriebe die passpflichtige Ware handeln erhalten die Genehmigung selbst Pflanzenpässe für Ihre Waren auszustellen.

Registrierte Betriebe im Land Bremen (Stand 2017)

Betriebe	Anzahl
ISPM 15 Betriebe	37
Zugelassene Empfangsorte (VPH)	17
Drittlandsimporteure (Holz und Frucht)	37
Betriebe mit Pflanzenpass	3

Nationales Monitoringprogramm

Neben der Überwachung registrierter Betriebe erfolgt darüber hinaus die Durchführung verschiedener Monitoringaktivitäten. Diese dienen der Feststellung, ob sich eventuell bereits unerwünschte SO nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dieses präventive Schutzinstrument soll nach dem Willen der EU-Kommission in den nächsten Jahren verstärkt genutzt werden, um die Ausrottung bzw. Eingrenzung eingeschleppter SO innerhalb der EU zu verbessern. Die deshalb in den nächsten Jahren in der Pflanzengesundheitskontrolle anstehenden Änderungen haben im Bereich der Überwachung von speziellen Risikogebieten bereits im Jahr 2015 begonnen. Geplant ist es, ein flächendeckendes, risikoorientiertes Monitoringprogramm in der EU aufzubauen. Um die Durchführung dieser vorsorgenden, risikoorientierten Überwachung zu stärken, beteiligt sich die EU an den dafür entstehenden Kosten in Form einer Kofinanzierung. Das bedeutet, dass den Mitgliedstaaten auf Antrag bis zu 50 % der entstandenen Personal- und Sachkosten erstattet wer-

den. Das erste Budget wurde bereits 2015 zu Verfügung gestellt und wird bis 2019 kontinuierlich erhöht. Da klare Aussagen zur Befalls-situation in den Mitgliedstaaten nur möglich sind, wenn sich alle Länder beteiligen, wird diese Art der Überwachung für alle Mitgliedsstaaten verpflichtend eingeführt. Kann in bestimmten Gebieten oder im Hinblick auf bestimmte SO keine Überwachung stattfinden, muss dies begründet werden. Für das Land Bremen wurden 6 Schadorganismen herausgefiltert, die aufgrund der Pflanzenarten in dem Risikogebiet „Hafen“ und aufgrund der regelmäßig importierten Warenarten ein Risiko darstellen könnten. Es handelt sich hauptsächlich um Käfer, die Gehölze schädigen und in einem Programm, das über zwei Jahre angelegt ist, überwacht werden.

Unter das Monitoring fallen folgende Schadorganismen:

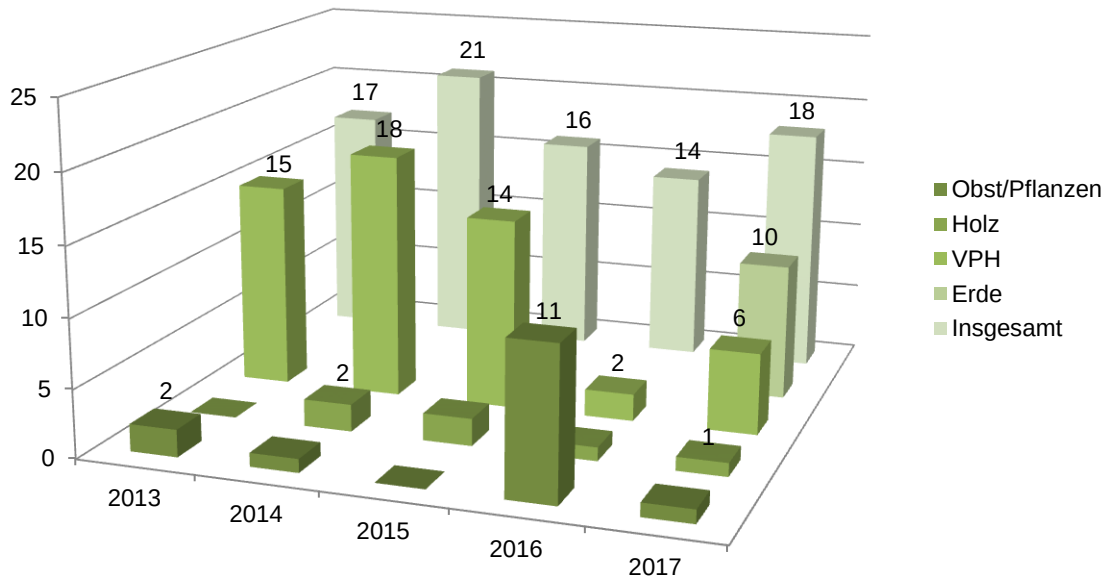
Schadorganismen	Wirt
Prachtkäfer <i>Agrilus anxius</i>	Birke, Ahorn...
Eschenprachtkäfer <i>Agrilus planipennis</i>	Esche (<i>Fraxinus</i>)
Bockkäfer <i>Monochamus</i> spp	Kiefer, Tanne, Birke...
Citrusbockkäfer <i>Anoplophora chinensis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Laubholzbockkäfer <i>Anoplophora glabripennis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Japankäfer <i>Popillia japonica</i>	Ahorn, Birke, Prunus ...

Bei einem Großteil der Schadorganismen konnte mit Fallen gearbeitet werden, die in 14-tägigem Abstand kontrolliert und ausgewertet wurden. Von den gesuchten Käfern wurde keiner gefunden.



Beanstandungen

Beanstandungen 2013 bis 2017 im Land Bremen



Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses System wird in Deutschland zentral durch das Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. Von dort werden dann auch die Pflanzenschutzdienste in den Herkunftsländern der betroffenen Waren benachrichtigt. Durch die gegenseitige Information über beanstandete Sendungen können Maßnahmen

ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. Die Daten dienen zudem als Grundlage für Risikoanalysen und als Frühwarnsystem. 2017 wurden in Bremen insgesamt 18 Sendungen beanstandet. Das folgende Diagramm macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren. In diesem Jahr wurden einige Container beanstandet, denen von außen relativ viel Erde anhaftete. Erde unterliegt grundsätzlich einem Einfuhrverbot und der Belag auf den Containern war teilweise erheblich. Im Rahmen der durchgeführten Laboruntersuchungen, wurden jedoch keine gefährlichen Schadorganismen gefunden.

Meta Müller



Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Blickpunkt 2016 Seite 57
- Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven Seite 61
- Weiterführende Untersuchungen Seite 68
- Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen Seite 70



Blickpunkt 2017

Illegale Lebensmittel Einfuhren an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven

In 2017 wurden im Bereich der illegalen Einfuhr ca. 4,4 t tierische Erzeugnisse (Fleisch- und Milchprodukte) aus nicht zugelassenen Drittländern wie Südkorea oder Indien an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven sichergestellt und der Vernichtung zugeführt.

Der Zoll Bremerhaven präsentierte in einem Fall der GKS Bremerhaven drei Produkte aus einem Container aus Südkorea, mit der Bitte um Prüfung auf tierische Bestandteile. Bei der ersten in Augenscheinnahme durch die GKS Bremerhaven konnten ganze Fleischstücke und Knochen vom Rind festgestellt werden. Die Einfuhr von frischem Fleisch bzw. Fleischerzeugnissen aus Südkorea ist nach der VO (EG) 206/2010 und EK 2007/777/EG nicht zulässig. Das Land ist nicht gelistet und es gibt keine zugelassenen Betriebe.

Der Container wurde daraufhin beschlagnahmt und komplett ausgeladen. Insgesamt wurden 27 verschiedene Produkte (530 Kartons, 3.076,2 t Netto) sichergestellt. Die Produkte enthielten Fleisch bzw. Fleischerzeugnisse und Extrakte vom Rind und Schwein und stellen tierseuchenrechtlich das größte Risiko dar. In den anderen Produkten wurden weitere tierische Anteile aus Milch, Ei, Fischereierzeugnissen und Honig festgestellt. Die Einfuhr von Milcherzeugnissen aus Südkorea ist nach der VO (EG) 605/2010 nicht zulässig, Südkorea hat zudem keine anerkannten Rückstandskontrollpläne nach dem Beschluss der Kommission 2011/163 für Milch, Ei und Honig. Für alle Produkte tierischen Ursprungs konnten keine weiteren Papiere oder Zertifikate erbracht werden und die Ware wurde vernichtet.

Erstmalig wurden die anderen Mitgliedstaaten über das neue AAC (Administrative Assistance and Cooperation; dt. Amtshilfe und Zusammenarbeit, EK 2015/1918 EU) System der EU informiert. Diese neue Informa-

tionsplattform soll verstärkt für illegale Aktivitäten, wie z. B. Lebensmittelbetrug oder auch Täuschung genutzt werden. Dieses Meldesystem ist mit dem bereits etablierten Schnellwarnsystem, welches primär über die Lebensmittelsicherheit informiert, sowie dem Meldesystem TRACES verknüpft. Im Rahmen einer in-house-Schulung durch das Referat 42, Senatorin f. Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz wurde die Thematik vertieft.



Illegale Einfuhr, hier Rindfleischerzeugnisse in Tütensuppen aus Südkorea

Illegale Einfuhr; Vollkontrolle in Zusammenarbeit mit dem Zoll Bremerhaven, diverse Fleischerzeugnisse in Dosen aus den USA





Resistente Keime in Garnelen aus Aquakulturen

Antibiotikaresistenzen bei Keimen nehmen weltweit zu. Auf europäischer und nationaler Ebene sind deswegen eine Reihe von Aktionen in den Bereichen der Datenerhebung, Überwachung, Forschung und Aufklärung mit dieser Fragestellung initiiert worden. Ursachen für Antibiotika-Resistenzen sind vielfältig und treten häufig dann auf, wenn Antibiotika unkritisch, fehlerhaft oder vorbeugend eingesetzt werden. Bei Fischen und Garnelen aus Aquakulturen, die häufig mit Antibiotika behandelt werden, liegen im Gegensatz zu Fleisch und Milch nur vereinzelt Daten zu Antibiotikaresistenzen vor. Daher wurden hierzu schon in den Vorjahren 2015 und 2016 im Rahmen eines Projektes erste Untersuchungen durchgeführt. Aufgrund der geringen Probenzahlen waren die Ergebnisse statistisch kaum aussagekräftig. Vor diesem Hintergrund wurde für 2017 ein Projekt mit einem größerem Probenumfang an Garnelen auf resistente Keime untersucht. Im Rahmen dieses Projektes wurden insgesamt 116 Importproben an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven entnommen und auf die Anwesenheit von MRSA und ESBL bildende *Escherichia coli* (*E. coli*) untersucht.

Was sind Resistenzen?

Resistenzen entstehen durch genetische Veränderungen der Bakterien. Diese sorgen dafür, dass Bakterien mit dieser Veränderung durch das jeweilige Antibiotikum nicht mehr am Wachstum gehindert werden. Das bedeutet, dass die Bakterien unempfindlich gegen das Antibiotikum sind. Darum sind Infektionen schwieriger zu behandeln. Die Wirkungsweise von Antibiotika beruht darauf, dass ein bestimmter Prozess im Stoffwechsel behindert wird, in der Regel die Bildung bestimmter Proteine. Dadurch kann das Bakterium nicht mehr wachsen oder Stoffwechsel betreiben.

Resistente Bakterien haben entweder eine Alternative zu diesem Prozess gefunden (wie eine Umleitung) oder schaffen es, durch bestimmte

MRSA

Multiresistente *Staphylococcus aureus*

Staphylococcus aureus zählt zu den wichtigsten Erregern im Krankenhaus erworbener Erkrankungen. MRSA sind gegen alle β -Lactam-Antibiotika (Penicilline, Cephalosporine und Carbapeneme) resistent und weisen oft weitere Resistenzen z. B. gegenüber Tetracyclinen, Aminoglykosiden, Makroliden auf.

ESBL

Extended Spectrum β -Lactamasen

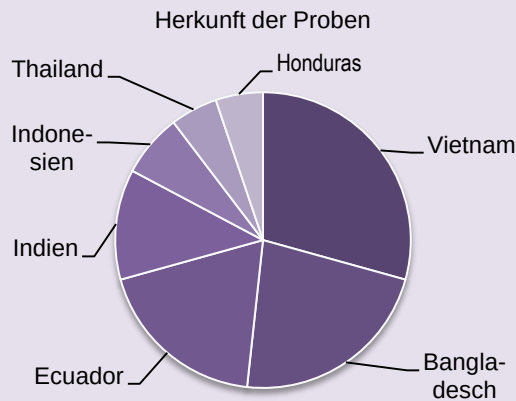
ESBL-Gene sind auf Plasmiden codiert und können so leicht zwischen verschiedenen Bakterien-Arten weitergegeben werden.

ESBL produzierende Bakterien sind resistent gegen Penicilline, diverse Cephalosporine und Monobactame.

Verfahren den Wirkstoff für sie unschädlich zu machen (z. B. in dem sie den Wirkstoff spalten). Dadurch wird das Antibiotikum bei diesen Bakterien unwirksam und die Bakterien können sich trotz Gabe der Antibiotika weiterhin vermehren. Die genetische Veränderung kann auf Plasmiden codiert sein. Plasmide sind kleine ringförmige DNA-Moleküle, die Bakterien zusätzlich zu ihrem eigentlichen Erbgut im Zellkern enthalten. Diese Plasmide können auch zwischen verschiedenen Bakterien ausgetauscht werden, auch zwischen verschiedenen Arten. Enthalten diese Plasmide Informationen, die eine Resistenz bewirken, ermöglicht dies die Weitergabe erworbener Resistenzen an andere Bakterien.

Was wurde untersucht?

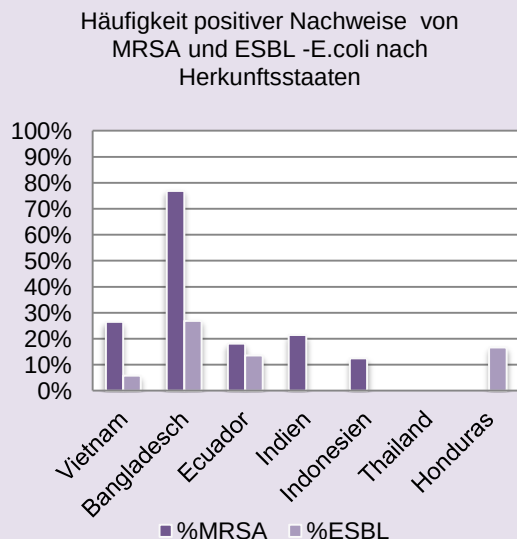
Es wurden 116 Proben aus 7 Drittländern eingesandt. Sechs Proben waren gekocht oder blanchiert. In diesen Proben wurden keine resistenten Keime nachgewiesen. 56% der Garnelenproben waren geschält. 37 der Garnelenproben waren Black Tiger Garnelen (*Pennaeus monodon*) und 76 White Shrimps (*Litopennaeus vannameii*). Bei drei Proben handelte es sich um Garnelen der Art *Marcobrachium rosenbergii*, von denen 2 positiv auf MRSA getestet wurden.



Während die Produktionsmengen bei Black Tiger-Garnelen in den letzten 10 Jahren relativ konstant bei 0,2 Mio. t (0,2 Millionen Tonnen) aus Wildfängen und 0,7 Mio. t aus Aquakulturen lagen, wurde die weltweite Jahresproduktion von White Shrimps von 0,15 Mio. t im Jahr 2000 auf 3,7 Mio. t im Jahr 2014 gesteigert.

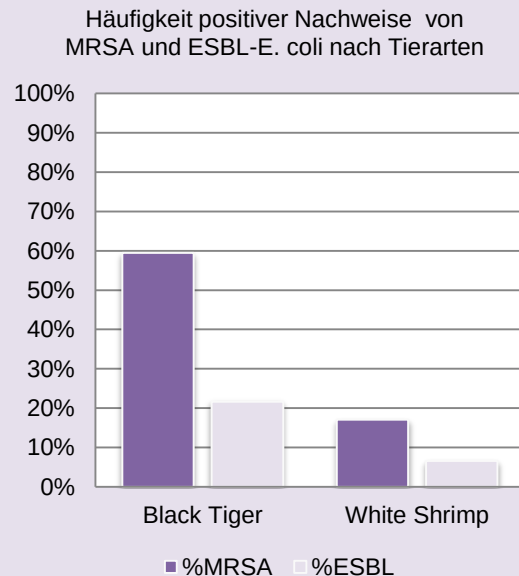
Ergebnisse

In 37 Proben wurde MRSA und in 13 Proben ESBL bildende E. coli nachgewiesen. In sieben Proben (6%) wurden beide resistenten Keime festgestellt, davon sechs Proben aus Bangladesh.



Die Black Tiger Garnelen stammten aus Bangladesh, Vietnam und Indonesien. Die White Shrimps-Proben stammten aus Vietnam, Ecuador, Indien, Indonesien Thailand und Honduras. Auffällig ist, dass die Prävalenz (Krankheitshäufigkeit) dieser Keime bei Black Tiger Garnelen deutlich höher ist als in White Shrimps. Sowohl bei der Untersuchung auf MRSA, als auch bei ESBL bildenden E. coli stammten mehr als 50% der positiven Befunde von Garnelen aus Bangla-

desch. Hier kann neben der Tierart auch ein starker Einfluss der Betriebshygiene im Ursprungsland als Ursache nicht ausgeschlossen werden.

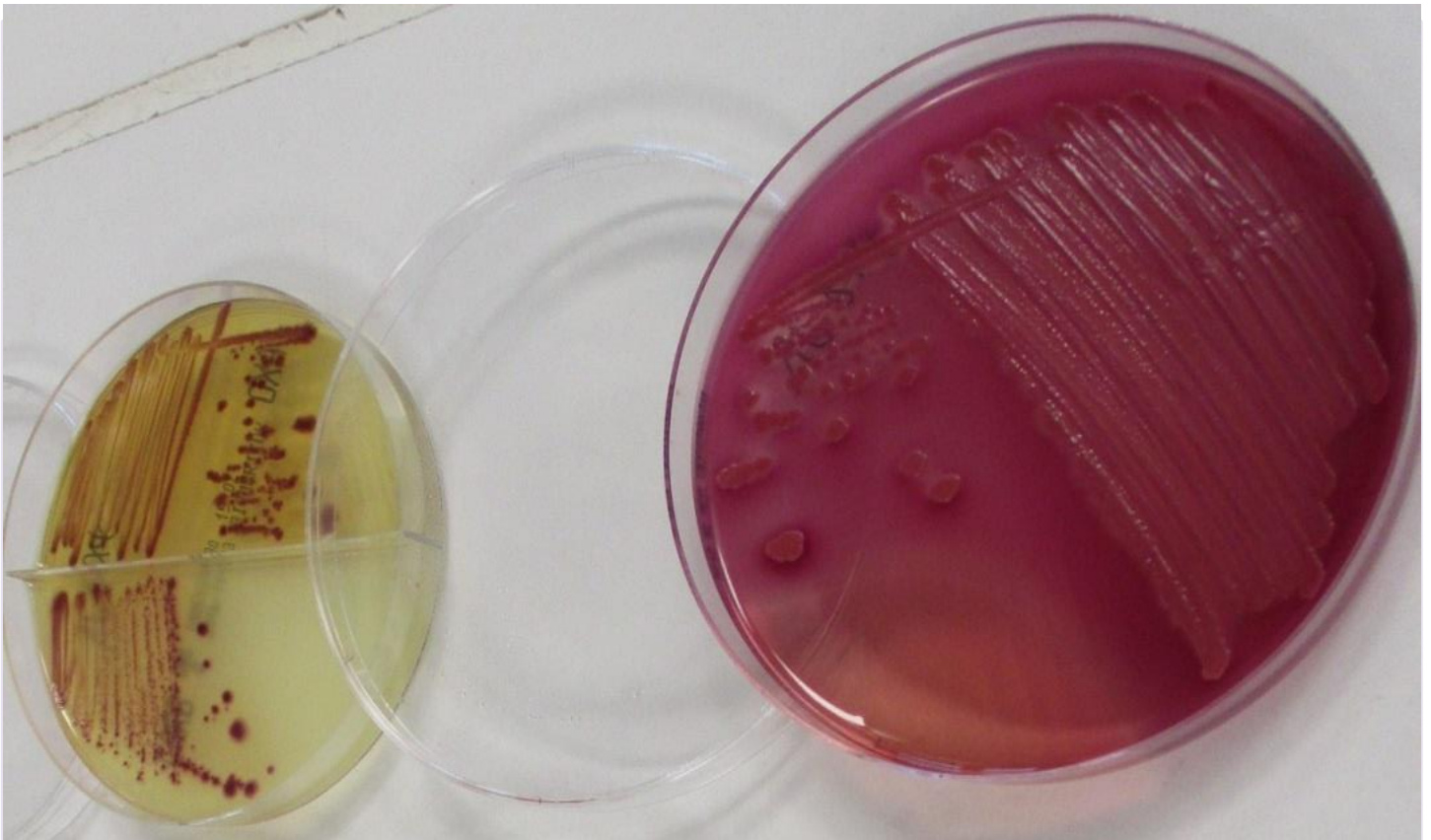


Fazit

Die Prävalenz resistenter Keime in Garnelen wurde an einer repräsentativen Probenzahl betrachtet. Es konnte ein Zusammenhang mit der Tierart festgestellt werden, denn Black Tiger Garnelen sind sehr viel häufiger Träger dieser Keime. Dabei konnten bei den untersuchten Proben zwischen den Herkunftsländern erhebliche Unterschiede festgestellt werden.

Ein Zusammenhang mit der Häufigkeit von Grenzwertüberschreitungen bei Antibiotikarückständen kann nicht festgestellt werden. Gemäß dem Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF) wurde seit 2014 insgesamt 61 Sendungen Krebstiere (Crustaceae), zu denen auch Garnelen gehören, zurückgewiesen. Hiervon kamen 36 Sendungen aus Indien und 20 aus Vietnam. Aus Bangladesh wurde nur eine Sendung in diesem Zeitraum wegen Antibiotikarückständen zurückgewiesen.

Laut Mitteilung des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) Nr. 003/2015 ist das Risiko einer direkten Übertragung von MRSA über Lebensmittel gering. Allerdings ergibt sich eine Gefährdung für den Verbraucher oder das Küchenpersonal durch den direkten Kontakt von verletzter Haut mit dem Erreger oder die manuelle Verschleppung auf Wunden. Dieses Risiko besteht insbesondere bei rohen Garnelen, die als ganze Tiere einschließlich der Schale in den Verkehr gebracht werden, da sich der Verbraucher hier beim Schälen der Garnelen leicht verletzen kann und



die Keime dann in die frische Wunde eintreten können.

Ausgehend von der Einschätzung des BfR, dass der Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung innerhalb der EU die Resistenzentwicklung und Ausbreitung von Bakterien mit Resistenzen begünstigt, sollte diese Betrachtung ausgedehnt werden auf Resistenzen, die mit Lebensmittelimporten in die EU verbracht werden.

Wie können sich Verbraucher vor resistenten Keimen schützen?

Vor resistenten Keimen auf Lebensmitteln kann man sich genauso schützen wie vor anderen gefährlichen Keimen wie z. B. Salmonellen oder Campylobacter.

- Küchenhygiene bei Transport, Lagerung und Zubereitung von Speisen beachten, insbesondere Kreuzkontaminationen vermeiden.
- Lebensmittel ausreichend erhitzen, d. h. mindestens zwei Minuten auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.
- Lebensmittel getrennt lagern und Fleischsaft nicht auf andere Lebensmittel tropfen lassen
- Küchenutensilien trennen zwischen rohen und gegarten Lebensmitteln, sowie Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse

- gekochte oder anderweitig erhitze Speisen nicht auf Brettern schneiden, auf denen vorher rohe Lebensmittel geschnitten wurden, wenn die Bretter anschließend nicht ausreichend gereinigt wurden
- die Hände nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln sofort gründlich waschen

Quellen

- BfR: Fragen und Antworten zu den Auswirkungen des Antibiotika-Einsatzes in der Nutztierhaltung
- BfR: Antibiotikaresistenz in Nutztierbeständen und Lebensmitteln
- Cultured Aquatic Species Information Programme. *Penaeus vannamei*. Cultured Aquatic Species Information Programme. Text by Briggs, M.
- FAO CATALOGUE Vol. 1 - Shrimps and Prawns of the World. An Annotated Catalogue of Species of Interest to Fisheries. L.B. Holthuis 1980. FAO Fisheries Synopsis No.125, Volume 1.

Konstanze Behrmann, Dr. Claude Boisselle

Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven

Allgemeines

Die Rechtsvorschriften der EU, welche in Bezug auf die Einfuhr von tierischen Produkten sowie von ausgewählten pflanzlichen Produkten erlassen worden sind, haben den Zweck, die Gesundheit von Menschen sowie von Tieren vor negativen Einflüssen zu schützen, welche von den Lebensmitteln bzw. Futtermitteln ausgehen können. Darüber hinaus soll das Eindringen von Tierseuchen in die EU verhindert werden.

Aus diesem Grund werden an den Grenzkontrollstellen(GKS) Bremerhaven und Bremen alle reg-

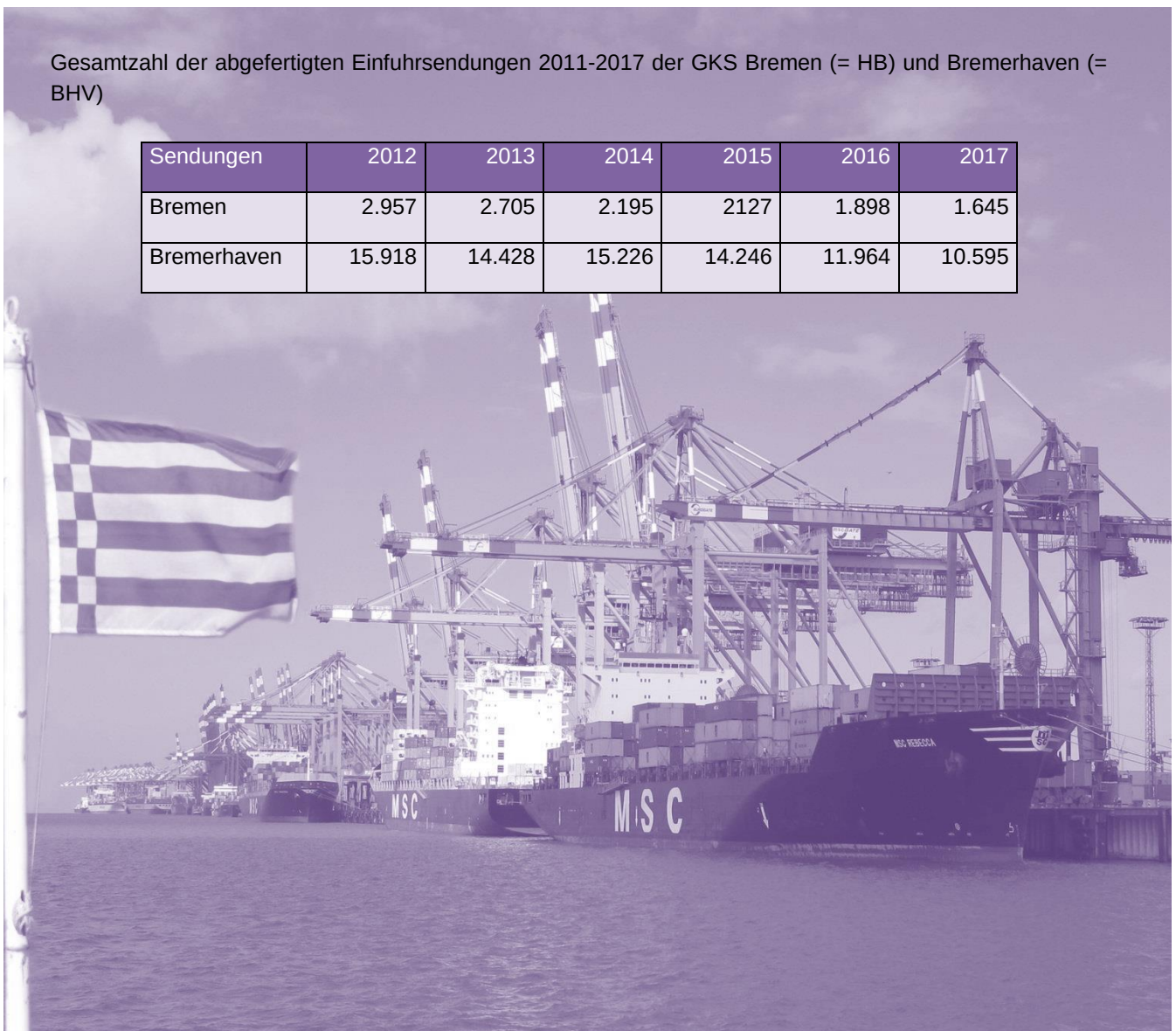
lementierten Produkte den erforderlichen Einfuhrkontrollen unterzogen.

Neben einer Dokumentenkontrolle werden auch „weitergehende Untersuchungen“, nämlich Identitätskontrollen, Warenuntersuchungen (= einfache sensorische Untersuchungen) sowie Laboruntersuchungen durchgeführt.

Die weiterführenden Untersuchungen erfolgen grundsätzlich „risikoorientiert“. Das bedeutet in der Umsetzung, dass Produkte, die in Stichprobenuntersuchungen auf Tierarzneimittelrückständen, mikrobiologische Belastungen oder anderen Kontaminationen aufgefallen sind, gezielt beprobt und untersucht werden.

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2011-2017 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Sendungen	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Bremen	2.957	2.705	2.195	2127	1.898	1.645
Bremerhaven	15.918	14.428	15.226	14.246	11.964	10.595



Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2017 in Sendungszahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB 2017	(Vorjahr)	GKS BHV 2017	(Vorjahr)
Fischmehl *incl. Krillmehl	76 (=t) 45159	169 (=t) 141875	127 (=t) 17424	75 (=t) 16122
Tierische Lebensmittel gesamt	1580	1826	6572	7419
davon:				
Fischereierzeugnisse.	-	-	4861	5666
- Geflügel	1504	1826	745	978
- Fleisch	-	-	52	74
- Honig	-	-	857	679
Futtermittel	-	19	2074	2074
Wolle	-	-	376	612
Sonstige Produkte	-	3	878	614
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	65	39	647	312
davon wegen:				
Mykotoxinen	41	31	441	60
Pestizide	3	-	71	58
Farbstoffe	1	-	-	-
Salmonellen	3	-	47	58
Sulfite	-	-	40	55
Pentachlorphenol	-	-	9	8
Japan-Produkte	-	-	39	67
Kunststoff- küchenartikel China	5	3	51	45

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für Schiffsausrüster und die Ausfuhr in 2017

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB 2017	(Vorjahr)	GKS BHV 2017	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	576	2656	216	28
Exportzertifikate	2990	2943	-	20

Zurückweisungen 2017 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Nichteinhaltung der Kühlkette	-	2
Dokumentenkontrolle	-	15
Nämlichkeitskontrolle (Identität)	-	2
Mikrobiologische Kontamination	14	17
Sensorik (Verderb)	-	6
Grenzwertüberschreitung	2	2
Illegale Einfuhr	-	2
Sonstiges	1	-
Gesamtzahl Beanstandungen	17	46

Positive Planproben nach Einfuhrüberwachungsplan 2017 mit Information der zuständigen Veterinärbehörden des Empfängerbetriebes durch die GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Mikrobiologische Kontamination	-	5
Chemische Kontamination	-	2
Tierartbestimmung (Abweichung)	-	1
Rückstände Tierarzneimittel	1	-
Zusatzstoffe	-	3
Gesamtzahl Beanstandungen	1	11

Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Die Reglementierung der Importe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die Untersuchungen an den Grenzkontrollstellen sowie die Kontrollen am Flughafen haben die Intention, das Eindringen von Tierseuchen in die EU zu verhindern bzw. einzudämmen.

Die Öffentlichkeit wurde jüngst durch die Medien verstärkt über das Vorkommen der Afrikanischen Schweinepest (ASP) informiert.

Diese hochkontagiöse Tierkrankheit breitet sich seit 2007 von Georgien ausgehend Richtung Westen aus.

Mittlerweile sind nun auch innerhalb der EU einige Regionen in östlich gelegenen Staaten von dieser Krankheit betroffen.

In diesen Gebieten sind Bekämpfungsmaßnahmen in Kraft, der Handel mit Fleisch ist streng reglementiert.



Für die Verbreitung des Virus ist einerseits die Wildtierpopulation verantwortlich (Wildschweine). Andererseits können aber auch Menschen, welche mit Viren kontaminierte Lebensmittel mit sich führen, zur Ausbreitung dieser Seuche beitragen. Daher sind die Kontrollmaßnahmen außerordentlich wichtig, um das Risiko dieser Einschleppungswege so gering wie möglich zu halten.

Brasilien

Brasilien wurde im Frühjahr 2017 durch den „Carne fraca“-Skandal erschüttert. In der Fleischindustrie wurden Unregelmäßigkeiten aufgedeckt, von der auch Exportsendungen betroffen waren.

Seitdem werden alle Geflügelfleischsendungen aus Brasilien zusätzlichen Laboruntersuchungen unterzogen. Es erhöhte sich die Anzahl der Sendungen mit einem nicht zufriedenstellenden Ergebnis. Für diese Produkte wurde die Einfuhr verweigert und die Sendungen wurden in das Ursprungsland zurückgesendet.

Flughafen

Verbringen von tierischen Lebensmitteln im privaten Reiseverkehr

Regelmäßig bringen Reisende aus ihren Urlaubsländern, hier handelt es sich um Staaten, die nicht zur EU gehören, tierische Lebensmittel als Souvenir mit.

Aus tierseuchenrechtlichen Gründen ist im Reiseverkehr die Einfuhr von Fleisch und Fleischprodukten sowie von Milch und Milcherzeugnissen aus Drittländern in die EU untersagt. Für andere Produkte wie Honig und Fisch sind Höchstmengen für die private Einfuhr festgelegt. Trotz der überall ausgehängten Hinweise stellen die Zollbehörden bei ihren Kontrollen am Flughafen immer wieder fest, dass Reisende diese Produkte mit sich führen.

In diesen Fällen werden die Waren sichergestellt und unschädlich beseitigt. Den Reisenden werden die dabei entstehenden Kosten, auch für die unschädliche Beseitigung, in Rechnung gestellt.

Teilweise sind es beträchtliche Mengen, welche die einzelnen Reisenden mit sich führen.

Insgesamt wurden im Jahr 2017 bei 509 Reisenden 576,- kg Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie 1345,- kg Milch und Milcherzeugnisse sichergestellt.

Die strengen Bestimmungen in Bezug auf Lebensmittel für den persönlichen Verbrauch gelten allerdings nicht nur bei einer direkten Einfuhr aus einem Drittland.

Um den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier innerhalb der EU zu gewährleisten, gelten Erzeugnisse aus der europäischen Union, die — mit oder ohne Lagerung — über ein Drittland eingeführt werden, als nicht mehr den für sie geltenden Bestimmungen des Unionsrechts genügend.

Mitbringen von Heimtieren

Neben Lebensmitteln fallen bei den Kontrollen am Flughafen auch immer wieder lebende Tiere aus Drittländern auf, die die Bedingungen für eine Einfuhr nicht erfüllen.

Im Jahr 2017 musste auch wieder für Hunde eine Quarantäne angeordnet werden, weil keine Gesundheitszeugnisse mitgeführt wurden bzw. die Anforderungen an Tollwutimpfungen und die nachfolgende Tierbestimmung nicht eingehalten wurden. Es ist festzustellen, dass sich die Reisenden gar nicht oder nur sehr unzureichend über die geltenden rechtlichen Bestimmungen informieren.

Trophäen

Gelegentlich bekommen Touristen Probleme bei der Rückkehr aus Drittländern, wenn ihre Souvenirs durch den Zoll kontrolliert werden. Wiederholt kommt es vor, dass beispielsweise Hörner in afrikanischen Läden gekauft oder als Jagdtrophäen mitgebracht werden.

Als „tierische Produkte“ unterliegen diese Mitbringsel Veterinärkontrollen bei der Einreise in die EU. Eine Einfuhr ist nur möglich, wenn ein entsprechendes Veterinärzertifikat aus dem Drittland vorliegt.

Anderenfalls müssen diese Souvenirs zurückgesandt bzw. vernichtet werden. Derartige Maßnahmen sind mit hohen Kosten für den Reisenden verbunden.

Postversand und Zollkontrollen

Einfuhr von Lebensmitteln über den internationalen Postversand

Von Seiten der Zollbehörde werden ebenfalls Postpakete oder Päckchen aus Drittländern für Privatpersonen überprüft. Auch hier werden Zollbeamte fündig. Auch diese Paketsendungen mit Lebensmitteln werden vernichtet, wenn gegen Einfuhrbeschränkungen verstoßen wurde.

Lebende Tiere

Auch im Paketversand fiel im Jahr 2017 eine Sendung auf. Ein Paket enthielt lebende Tiere. Im Einzelnen handelte es sich um Skorpione, Spinnen und Hundertfüßern, die in Hongkong verpackt und versendet wurden.

Der Transportbehälter war für den Versand von lebenden Tieren völlig ungeeignet. Viele Tiere befanden sich in einem schlechten Zustand, etwa 1/3 der ursprünglich aufgegebenen Tiere war bereits auf dem Transport verendet.

Nach Bremischen Landesrecht handelte es sich bei den sichergestellten Tieren u.a. um „gefährliche Tiere“, an deren Haltung besondere Anforderungen gestellt sind.

Der Empfänger dieser Tiere erfüllte diese geforderten Bedingungen nicht.

Die Tiere wurden sichergestellt und erhielten eine medizinische Erstversorgung.

Anschließend wurden sie an eine geeignete Auffangstation übergeben, und konnten später an einen spezialisierten Halter vermittelt werden.

Gelegentlich sind lebende Tiere auch ein „Zufallsbefund“ in Postsendungen.

So wurde festgestellt, dass eine Paketsendung mit „Rastalocken“ aus Nigeria hochgradig mit Insekten befallen war. Die gesamte Sendung wurde unschädlich beseitigt.

Weitere Fälle von illegalen Einfuhren von Lebensmitteln

Gelegentlich werden bei Zollkontrollen außerhalb von Flughafen und Poststelle zufällig Lebensmittel entdeckt, deren Einfuhr verboten ist.

So fiel dem Zoll beispielsweise auf, dass sich in einem Privat-PKW, der in einem Container aus Süd-Korea importiert werden sollte, Lebensmittel tierischen Ursprungs befanden.

Da der Import dieser Produkte nicht erlaubt ist, wurden die Lebensmittel vernichtet.

Michael Marek

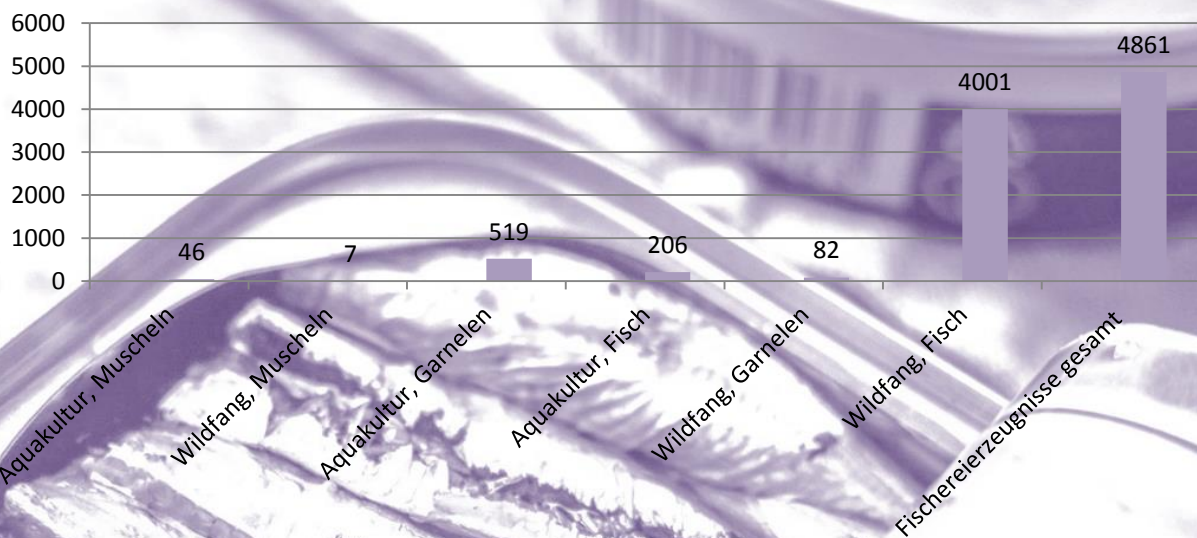
Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven lag 2017 bei 10595 Sendungen. Davon waren 9900 Lebens- und Futtermittelsendungen sowie andere Produkte tierischer Herkunft wie z.B. Wolle mit einer Gesamttonnage von 280977,3 t, 644 Sendungen Lebensmittel nicht tierischer Herkunft (11952,4 t) und 51 Sendungen mit Bedarfsgegenständen. Bedingt durch den industriellen Standort Bremerhavens mit dem

Fischereihafen spielt die Einfuhr von Fischereierzeugnissen in Bremerhaven eine wichtige Rolle. Bundesweit wird der Bedarf an Fischereierzeugnissen zu 85 % durch die Einfuhr gedeckt. Es handelt sich hierbei überwiegend um Fischarten aus Wildfängen wie der Alaska Pollock, See-lachs, Seehecht aber auch Kabeljau. Daher bilden von den eingeführten Sendungen in Bremerhaven die Fischereierzeugnisse traditionell mit fast 50 % den größten Anteil.

Einfuhr Fischereierzeugnisse in Zahl der Sendungen



Einfuhr Fischereierzeugnisse in Tonnen



Die Anzahl der Honigsendungen stieg mit über 20 % auf 857 und liegt anteilmäßig jetzt bei 8,66 % an zweiter Stelle bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Diese Zahlen spiegeln den deutschlandweiten Trend wieder, mehr Honig zu importieren. Die Importe erhöhten sich in Deutschland im vergangenen Jahr um 4,7 Prozent auf fast 87 800 Tonnen Honig im Wert von 259 Millionen Euro. Damit ist Deutschland auch im Jahr 2017 der größte Honig-Importeur der EU geblieben, jeder Deutsche verzehrt im Schnitt etwa ein Kilogramm Honig pro Jahr. Um den Anforderungen im Rahmen der Einfuhr gerecht zu werden, wurde in 2017 unter anderem eine ganztägige Schulung zum Thema Honig durchgeführt. Schwerpunkte waren die Honiggewinnung, die Sensorik sowie die Verarbeitung von Honig als Lebensmittel.

Die Anzahl der Honigsendungen stieg mit über 20 % auf 857 und liegt anteilmäßig jetzt bei 8,66 % an zweiter Stelle bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Diese Zahlen spiegeln den deutschlandweiten Trend wieder, mehr Honig zu importieren. Die Importe erhöhten sich in Deutschland im vergangenen Jahr um 4,7 Prozent auf fast 87 800 Tonnen Honig im Wert von 259 Millionen Euro. Damit ist Deutschland auch im Jahr 2017 der größte Honig-Importeur der EU geblieben, jeder Deutsche verzehrt im Schnitt etwa ein Kilogramm Honig pro Jahr. Um den Anforderungen im Rahmen der Einfuhr gerecht zu werden, wurde in 2017 unter anderem eine ganztägige Schulung zum Thema Honig durchgeführt. Schwerpunkte waren die Honiggewinnung, die Sensorik sowie die Verarbeitung von Honig als Lebensmittel.



Honig in Metallfässern aus Mexiko

Andere vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z. B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machten in 2017 einen Anteil von mittlerweile 25 % der Sendungen aus.

Durchfuhr

Neben den Einfuhrsendungen wurden 1412 Sendungen im Rahmen des Transits mit einer Steigerung zu 2016 um > 20 % abgefertigt. Bei diesen Sendungen handelt es sich um nicht EU-konforme Produkte, die den Geltungsraum des EU- Lebensmittel- und Tierseuchenrechtes wieder verlassen müssen. Diese Sendungen verlassen entweder direkt die EU über eine andere Grenzkontrollstelle oder werden direkt weitergeleitet auf z.B. Kreuzfahrtschiffe (216 Sendungen). Eine andere Möglichkeit ist der indirekte Transit, wo die Sendungen auf ein Zollager oder ein Lager für Schiffsaurüster gehen und erst später die EU verlassen. Im Bereich der Zollagersendungen gab es 2017 erneut eine starke Steigerung von 789 auf 941 Sendungen.

Des Weiteren können Transitsendungen die GKS Bremerhaven auf dem Landwege erreichen. Hierbei handelt es sich primär um Zollagersendungen aus der BRD, die über andere Grenzkontrollstellen der EU abgefertigt wurden und in Lager für nicht EU-konforme Ware zwischengelagert werden. In 2017 wurden 347 Sendungen beim Ausgang der EU über Bremerhaven kontrolliert und die Veterinärbehörden am Abgangsort darüber informiert.

Terminalüberwachung (Manifeste und Transhipments)

Die Anzahl der mit dem gemeinsamen Dokument für die Einfuhr (GVDE) erfassten Transhipments betrug 147. Bei diesen Sendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU-Hafens oder eines Drittlandhafens umgeladen werden, bei der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie im Falle der Drittland-Drittland (DL-DL) oder Transit-Transhipments der Grenzkontrollstelle vorgeführt werden (Nämliekskontrolle bzw. Warenuntersuchung).

In 2017 wurden insgesamt 10388 Manifeste auf veterinärpflichtige Container kontrolliert, wovon 258 Container als DL-DL Transhipment nach Russland sowie 1651 Container in andere Drittländer gingen. Im Bereich der Überprüfung von Einfuhrtranshipments wurden 6209 Container erfasst. Insgesamt wurden 35849 Container anhand der Manifeste kontrolliert.

Exportkontrolle von verarbeiteten Proteinen

Seit dem 01.07.2018 hat die GKS Bremerhaven die Zuständigkeit nach VO (EU) 2017/893 für die Kontrolle des Exports von verarbeiteten Wiederkäuerproteinen erhalten. Die Sendungen werden mittels TRACES über ein Handelspapier der GKS Bremerhaven gemeldet und der Ausgang der Container mittels Siegelkontrolle über TRACES zurückgemeldet. Von den 61 gemeldeten Sendungen enthielt keine verarbeitetes Wiederkäuerprotein.

Schadenscontainer

Die Grenzkontrollstelle wird von Seiten der Reedereien, der Terminalbetreiber oder anderen verantwortlichen Personen immer wieder über Havarien bei Containern auf den Terminals informiert, im Durchschnitt 2-3 Containerhavarien pro Monat. Von den Havarien können Ein- und Ausfuhr- oder Transitcontainer betroffen sein, aber auch Sendungen im DL-DL Transshipment, die in Bremerhaven auf dem Terminal stehen. Bei diesen Sendungen kann die tierseuchenrechtliche Situation unklar sein.

Die Container sind entweder substantiell mit aufgerissenen Containerwänden durch Ladungsverschiebungen bei starkem Seegang beschädigt oder Transportschäden durch den lokalen Trans-

port durch LKWs, Containerbrücken, Vancarrier etc. Auch Ausfälle von Kühlaggregaten führen dazu, dass Container entladen werden müssen, um weitere Schäden an der Ware zu verhindern. Die Sicherstellung der Transportfähigkeit, Umladung, Beseitigung oder sonstigen Behandlungen von Containern mit tierischen Produkten stehen als Maßnahmen hier an erster Stelle. In 2017 wurde 31 Schadenscontainer begutachtet und weitere Maßnahmen eingeleitet.



zerdrückte Honigfässer mit Kontamination des Containerbodens

Dr. Jürgen Witte

Weiterführende Untersuchungen

Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 275 Sendungen im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht. Bei diesen sogenannten Stichproben werden mindestens 2 % aller Sendungen auf verbotene und erlaubte Tierarzneimittel (Grenzwertüberprüfung) untersucht. Außerdem werden mindestens 0,5 % aller Sendungen auf weitere Parameter wie Mikrobiologie, biogene Amine, Radioaktivität, Zusatzstoffe, Herkunftsnachweise u. a. untersucht. In 11 Fällen wurden aufgrund positiver Ergebnisse die Behörden am Bestimmungsort informiert.

Bedingt durch Schutzmaßnahmen der Europäischen Kommission wurden 21 Sendungen mit Aquakulturerzeugnissen aus Indien einer weiterführenden Untersuchung auf z. Teil verbotene Tierarzneimittelrückstände unterzogen. Diese Ergebnisse führten zu keiner Beanstandung. Diese Schutzmaßnahme ist eine von zurzeit 10 aktiven Maßnahmen bei tierischen Erzeugnissen

aus Drittländern, diese ist, zusätzlich neben Einfuhrverboten oder sonstigen Beschränkungen bei anderen Schutzmaßnahmen, mit einer festgelegten Untersuchungsfrequenz von 50 % versehen. Zudem müssen diese Sendungen bereits im Ursprungsland zu 100 % untersucht werden. Eine aktuelle Liste der europäischen Schutzmaßnahmen findet sich unter:

http://ec.europa.eu/food/animals/docs/bips_special-import-conditions_list.pdf



Aufgrund von Schnellwarnmeldungen der EU waren 2017 ca. 1200 Betriebe aus verschiedenen DL als Verdachtsbetriebe gelistet. Es wurden bei 178 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Die verstärkten Kontrollen sind im elektronischen Meldesystem TRACES hinterlegt, und bewirken, dass insgesamt an den EU-grenzkontrollstellen

zehn aufeinanderfolgende Sendungen in der Summe aus dem betroffenen Drittland und Betrieb gestoppt, beprobt und festgehalten werden, bis das Untersuchungsergebnis vorliegt. Die Schwerpunkte in 2017 lagen in Bremerhaven mit 96 Untersuchungen auf Salmonellen bei brasilianischem Geflügelfleisch. Die EU hatte im Laufe des Jahres nach Bekanntwerden von Unstimmigkeiten in den Zertifizierungen durch die brasilianischen Behörden die Untersuchungsfrequenz bezüglich Salmonellen auf 20 % der Sendungen festgelegt. Das führte dazu, dass verstärkt Salmonellen in frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen nachgewiesen wurden und die Zahl der Verdachtsbetriebe stark anstieg.

Die verstärkten Untersuchungen von brasilianischem Geflügelfleisch führten zu 13 Beanstandungen, wovon 11 Sendungen nach Brasilien zurückverschifft wurden. Bei zwei der Sendungen wurde das Verfahren der aktiven Veredelung (Zollverfahren) angewendet. Die kontaminierte Ware wird einem Erhitzungsverfahren unterzogen, d.h. das Fleisch wird gekocht und die betroffene Ware erneut auf Salmonellen untersucht. Nach der Freigabe durch die lokale Veterinärbehörde kann das jetzt entstandene Fleischerzeugnis in den freien Verkehr überführt werden.

Von den 127 Sendungen Fisch- bzw. Krillmehl wurde alle Sendungen nach den Vorgaben der VO (EG) 142/2011 auf Salmonellen, Enterobacteriaceae und Säugetierbestandteile untersucht. Bei den als Verdachtsuntersuchungen laufenden Beprobungen gab es eine Beanstandung aufgrund der Nachweise von Salmonellen. Die Sendung wurde zurückgewiesen.

Insgesamt wurden 327 Sendungen als Verdachtsproben im Bereich tierischer Erzeugnisse festgehalten und Laboruntersuchungen eingeleitet.

Von den 647 Sendungen pflanzlicher Lebens- und Futtermittel wurden 441 wegen des Risikos von Aflatoxinvorkommen, 71 wegen einer möglichen Belastung mit Pestiziden, 47 Sendungen von Sesamsamen aus Indien wegen des Verdachts auf Salmonellen sowie 41 Sendungen von getrockneten Aprikosen aus der Türkei kontrolliert. Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen wurden 2 Sendungen aus der Türkei, einmal wegen erhöhter Ochratoxin A gehalten in Rosinen und erhöhter Sulfitgehalte in Aprikosen zu-

rückgewiesen. Zudem wurden eine Sendung aus dem Iran (Pistazien) sowie eine Sendung aus der Türkei (Feigenmarmelade) wegen Dokumentenmängeln zurückgewiesen. Damit lag die Beanstandungsquote trotz einer mehr als Verdopplung der Sendungszahlen im Vergleich zum Vorjahr in 2017 nur unwesentlich höher.

Die von der EU-Kommission vorgeschriebenen verstärkten Kontrollen nach der Reaktorkatastrophe in Fukushima, Japan, zur Untersuchung auf radioaktive Belastung führten zu keiner Beanstandung bei insgesamt 39 Sendungen.

In Folge vermehrter Hinweise auf mit primären aromatischen Aminen und Formaldehyd belasteten Polyamid- und Melamin-Küchenartikeln aus China erließ die EU-Kommission die Schutzmaßnahme VO (EG) 284/2011. Von 51 abgefertigten Sendungen wurde keine aufgrund erhöhter primärer aromatischer Amine oder Formaldehyd zurückgewiesen.

Fischmehl

Tierische Folgeprodukte, Fischmehl

Die mengenmäßig reduzierte Einfuhr von Fischmehl setzte sich auch im Jahr 2017 fort. U.a. sind hierfür auch die veränderten Warenströme im globalen Handel Auslöser. So ist der Bedarf an Fischmehl in Asien im Gegensatz zur EU in den vergangenen Jahren weiter angestiegen, sodass sich die Importe verschoben haben.

Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen

Laboruntersuchungen

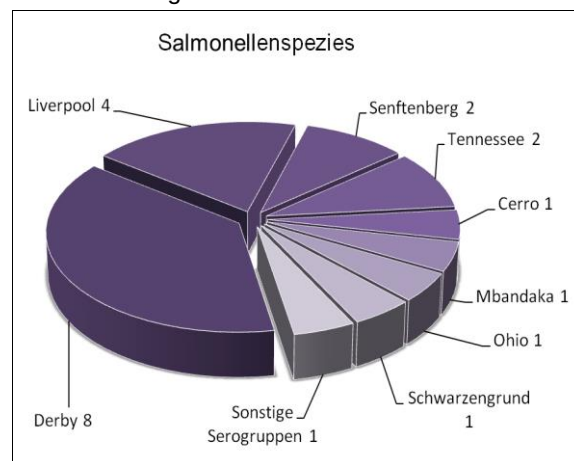
Futtermittel tierischer Herkunft

Bei den über Bremen und Bremerhaven importierten Futtermitteln tierischer Herkunft handelt es sich vor allem um Fischmehlimporte. Es wird auf Salmonellen, Enterobacteriaceae und die Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht, um bereits zu einem frühen Zeitpunkt den Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette zu verhindern.

Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen vor der südamerikanischen Küste und wird in Produktionsanlagen zerkleinert, unter Druck gekocht, gepresst und getrocknet. Das so hergestellte Fischmehl ist aufgrund seiner günstigen Aminosäurezusammensetzung, einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und einer hohen Verdaulichkeit ein gern eingesetztes Futtermittel. Ein großer Anteil des über Bremen importierten Fischmehls stammt aus Südamerika, ein kleinerer Anteil aus den USA und Südafrika.

Da es während der Produktion und des Transportes zur Kontamination mit Salmonellen kommen kann, werden im Verlauf des gesamten Löschvorgangs einer Schiffsladung kontinuierlich Proben unter Aufsicht eines öffentlich bestellten und vereidigten Probennehmers entnommen und anschließend zur Untersuchung in das Landesuntersuchungsamt gebracht. Insgesamt unterlagen in Bremen im Berichtsjahr 63.013 Tonnen Fischmehl der Einfuhruntersuchung. Davon waren 8.587 Tonnen (13,6%) mit Salmonellen kontaminiert. Diese Proben müssen einer thermi-

schen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden. Zusätzlich wird Fischmehl mikroskopisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht. Diese Vorgabe resultiert aus futtermittelrechtlichen Bestimmungen, die im Zuge der BSE-Krise in der EU erlassen wurden. Im Berichtsjahr gab es bei keiner der untersuchten Proben einen Hinweis auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen. Neben dem Fischmehl wurden von den Grenzkontrollstellen auch Futtermittel wie zum Beispiel Kauartikel zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert. In drei von 51 Einsendungen wurden Salmonellen nachgewiesen. Hierbei handelte es sich um die Serotypen *S. Oranienburg*, *S. Anatum* und *S. Senftenberg*.



Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2017

Herkunft	Anzahl Sendungen		Gewicht [Tonnen]		Salmonellen-positives Fischmehl [Tonnen]		Salmonellen positiv in %	
	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016
Peru	27	94	14.025	61.430	2.235	647	15,9	1,1
Marokko	19	35	25.658	40.414	6.352	7.204	24,8	17,8
Chile	0	2	0	1.029	0	0	0	0
Mauretanien	0	4	0	12.021	0	6.381	0	53,1
Panama	15	13	3.169	4.091	0	302	0	7,4
Südafrika	6	12	3.143	5.471	0	0	0	0
USA	34	16	1.644	8.535	0	1.058	0	12,4
Senegal	0	0	0	0	0	0	0	0
Uruguay-Krillmehl	92	72	15.374	16.253	0	0	0	0
Gesamt	193	258	63.013	149.244	8.587	15.592	13,6	10,4

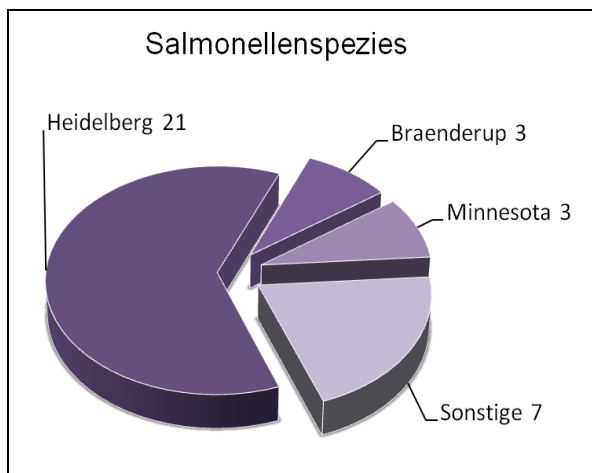
Fischmehluntersuchungen auf Salmonellen; Importe über Bremen 2017 (2016)

Lebensmittel

Geflügelfleisch

Aufgrund einer Vorführpflicht für rohes Geflügelfleisch aus Brasilien wurden von den Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven 290 Proben zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert. Es handelte sich bei den Proben vorwiegend um gewürzte oder ungewürzte rohe Hähnchenbrustfilets.

In 34 Proben (11,7%) wurden Salmonellen nachgewiesen. In diesem Fall wurden die Proben entweder an der Grenzkontrollstelle zurückgewiesen oder an einen Betrieb weitergeleitet, in dem die Rohware zur Elimination der Salmonellen erhitzt und danach weiterverarbeitet wurde.



Salmonellenspezies in Geflügel-Importen 2017

Obst und Gemüse

Im Rahmen der Einfuhrkontrollen wurden 49 Obst- und Gemüse-Proben insbesondere auf Mykotoxine und Pflanzenschutzmittel untersucht. Bei einer Probe getrockneter Feigen überschritt die Summe der nachgewiesenen Aflatoxine die zulässige Höchstmenge. In einer Einfuhrpartie Sultaninen lag der Gehalt an Ochratoxin A über der erlaubten Höchstmenge. Getrocknete Aprikosen fielen mit einem zu hohen Sulfitgehalt auf. Die drei jeweils aus der Türkei stammenden Lebensmittel wurden beanstandet.

Alle anderen Proben wiesen hinsichtlich der untersuchten Parameter keine Überschreitung der Höchstgehalte auf.

Wein

Deutschland ist seit einigen Jahren das größte Weinimportland der Welt. Weine aus Übersee kommen per Schiff nach Europa. Dabei spielen Bremen und Bremerhaven eine wichtige Rolle beim Verbringen von Wein aus Südafrika, USA, Australien, Chile, Argentinien und weiteren Ländern in die Europäische Union.



Rotwein-Zollprobe mit Plombe

Bei der Einfuhr von Wein aus Drittländern gelten besondere Bestimmungen. So darf Wein aus Drittländern nur in die Europäische Union eingeführt werden, wenn er hierfür zugelassen ist. Die in Bremen und Bremerhaven für die Abfertigung von Wein zuständigen Zolldienststellen haben im Berichtsjahr in 15 Fällen vor ihrer Entscheidung über die Zulassung zur Einfuhr das Gutachten des Landesuntersuchungsamtes (LUA) eingeholt. Bei der amtlichen Untersuchung und Prüfung wurden bei jeder dritten Probe Verstöße gegen geltendes EU-Recht festgestellt. Die Verstöße bezogen sich ausschließlich auf die Angaben in den amtlichen Begleitdokumenten und in der Etikettierung.

In mehreren Fällen fehlten in den vorgeschriebenen Einfuhrdokumenten (VI1-Dokumente) wesentliche Angaben, die für die Identifizierung des Weines und für seine lückenlose Rückverfolgung erforderlich sind wie z. B. die Verkehrsbezeichnung, das Herkunftsland, eine geografische Bezeichnung und die Loskennzeichnung. In der Etikettierung der Weine fiel insbesondere die für Verbraucher nicht verständliche Allergenkezeichnung auf.

Landesuntersuchungsamt Bremen

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

- Aufgabenwahrnehmung Seite 73
- Rechtsetzung Seite 74
- Maßnahmen und Initiativen Seite 76
- Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V. Seite 78



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz dient der Wahrung der wirtschaftlichen Interessen von Bürgerinnen und Bürgern bei Rechtsgeschäften in ihrer Rolle als Konsumentin oder Konsument von Gütern und Dienstleistungen. Dies umfasst insbesondere folgende Bereiche: Finanzen und Versicherungen, Handel und Dienstleistungen, Telekommunikation und Internet, Energie und Wohnen sowie Reise- und Fahrgastrechte.

Aufgabenwahrnehmung

Die Aufgabenwahrnehmung des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes erfolgt durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, hier durch das Referat 42, in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen und Organisationen wie der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz wirkt insbesondere an der Verbraucherschutzpolitik des Bundes und der Länder mit. Zentral ist auch die Befassung mit der Europäischen Rechtsetzung und deren Umsetzung in nationales Recht. Leitbild des Verbraucherschutzes ist das des „mündigen Verbrauchers“. Ziel ist es deshalb, die Belange des Verbraucherschutzes zu stärken und den Austausch von und den Zugang zu Informationen für Bürgerinnen und Bürger zu erleichtern.

Den Verbraucherzentralen der Länder und dem Verbraucherzentrale Bundesverband kommt in Deutschland eine besondere Rolle zu. Die Verbraucherzentralen sind zum einen aktiv, wenn es um die (Rechts-)Beratung von Verbraucherinnen und Verbraucher geht und sind zur außergerichtlichen Rechtsberatung befugt. Zum anderen können die Verbraucherzentralen bei Rechtsverstößen gegen Verbraucherschutznormen Unternehmen abmahnen und gerichtlich gegen sie vorgehen.

Rechtsetzung

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz wird insbesondere bestimmt durch die Rechtsetzung auf Europäischer und Bundesebene, an der das Land Bremen über den Bundesrat und die Bund-Länder Koordinierung beteiligt ist.

Europa

Auf Ebene der Europäischen Union ist die Generaldirektion Justiz und Verbraucher (GD JUST) zuständig für die Entwicklung und Umsetzung der Strategien der Kommission im Bereich wirtschaftlicher Verbraucherschutz.

Von Juni bis Oktober 2017 führte die GD JUST eine öffentliche Konsultation zur gezielten Überarbeitung der EU-Verbraucherschutzrichtlinien durch. Das Ergebnis der Konsultation zeigt Einschätzungen zu Verbesserungsbedarfen etwa in den Bereichen Transparenzvorschriften für Verkäufer oder für eine Angleichung der Vorgaben zum Vorgehen gegen unlautere Geschäftspraktiken.

Im Juli 2017 hat die Kommission die Ergebnisse des Verbraucherbarometers 2017 (Consumer Conditions Scoreboard) veröffentlicht. Im Rahmen des Verbraucherbarometers wird regelmäßig die Situation der Verbraucher auf den Europäischen Märkten analysiert. Ein wichtiges Ergebnis ist der Anstieg des Verbrauchervertrauens in Online-Käufe gegenüber der letzten Erhebung in 2014. Dies betrifft insbesondere den grenzüberschreitenden Einkauf. Die Ergebnisse des Verbraucherbarometers werden unter anderem bei der Weiterentwicklung des Rechtsrahmens zum Europäischen Binnenmarkt berücksichtigt. Im Bereich der Rechtsetzung hat das Europäische Parlament im November 2017 eine Revision der so genannten CPC (Consumer Protection Cooperation)-Verordnung zur Zusammenarbeit der Durchsetzungsbehörden bei grenzüberschreitenden Verstößen verabschiedet. Die Revision dient der Verwirklichung eines höheren Ver-

braucherschutzstandards sowie der Schließung einzelner Rechtslücken. Zu diesem Zweck wurden die Regelungen beispielsweise im Bereich Sanktionen deutlich verschärft.

Mit der Verordnung zur grenzüberschreitenden Portabilität von Online-Inhalten im

Binnenmarkt wurde zudem die Aufhebung des Geoblockings für beispielsweise Streamingdienste

beschlossen.

Eine prominente Regelung der Europäischen Union, die in 2017 in Kraft getreten ist, dürfte die Änderung aus der so genannten Roaming-Verordnung sein. Danach sind seit dem 15. Juni 2017 die Roaming-Gebühren in der gesamten EU sowie in Lichtenstein, Island und Norwegen weggefallen.

Bund

Die Rechtsetzung auf Bundesebene erfolgte im Jahr 2017 vor dem Hintergrund der Bundestagswahl und der anschließenden Koalitionsverhandlungen. Dennoch erfolgten wichtige Rechtsetzungen den wirtschaftlichen Verbraucherschutz betreffend.

Im Bereich Finanzen und Versicherungen wurde mit dem Gesetz zur Umsetzung der Zweiten Zahlungsdiensterichtlinie vom 17. Juli 2017 der nationale Rechtsrahmen zu unbaren Zahlungen an EU-Recht angepasst. Das Gesetz beinhaltet verbraucherfreundliche Rechtsvorschriften wie die Herabsetzung der Haftungsregelungen für nicht autorisierte Zahlungen oder Beweislaständerungen bei grober Fahrlässigkeit durch Verbraucherinnen und Verbraucher. Mit dem Gesetz zur Umsetzung der Versicherungsvertriebsrichtlinie vom 20. Juli 2017 wurden Änderungen in der Gewerbeordnung hinsichtlich strengerer Vor-



schriften zu Weiterbildungspflichten vorgenommen.

Mit dem Gesetz zur Anpassung des Datenschutzrechts an die Datenschutzgrundverordnung vom 30. Juni 2017 wurde das Bundesdatenschutzgesetz hinsichtlich des neuen EU-Datenschutzrechtes aktualisiert. Durch das Gesetz zur Verbesserung der Rechtsdurchsetzung in sozialen Netzwerken vom 1. September 2017 wurden neue Vorgaben für ein schnelleres Vorgehen gegen Hasskriminalität und strafbare Inhalte in Sozialen Medien gesetzlich verankert. Mit dem Gesetz zur Angleichung des Urheberrechts an die aktuellen Erfordernisse der Wissensgesellschaft vom 1. September 2017 wurde die Nutzung urheberrechtlich geschützter Medien für Bildung und Wissenschaft konkretisiert.

Die Bund-Länder Koordinierung der Verbraucherschutzpolitik erfolgt in Deutschland im Rahmen der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) als der entsprechenden Fachministerkonferenz. Mitglieder der VSMK sind die für den Verbraucherschutz zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren der Länder und des Bundes. Die VSMK wurde Ende 2006 gegründet und tritt mindestens einmal pro Jahr zusammen. Der Vorsitz rotiert jährlich zwischen den Bundesländern.

In 2017 fand die 13. VSMK vom 26. bis 28. April 2017 in Dresden statt. Die 13. VSMK hat sich erstmals mit dem Thema automatisiertes Fahren beschäftigt. Weitere Schwerpunkte der Konferenz waren die Einführung der Musterfeststellungsklage und Herausforderungen der Digitalisierung und in Online-Märkten.

Das Verbändegespräch der VSMK im Jahr 2017 fand am 1. Dezember 2017 zum Thema „Instagram ist kein Gewicht! Ältere Verbraucher in der Digitalen Welt“ statt. Im Rahmen wissenschaftlicher Vorträge wurde zunächst der Frage nach den besonderen Bedarfen älterer Menschen bezüglich der Verbraucherinformation zu digitalen Themen nachgegangen und anschließend Handlungsoptionen diskutiert.

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz hat drei Themen in die VSMK-vorbereitenden Gremien eingebracht. Mit einem Beschluss zur „Stärkung digitaler Verbraucherinformation“ wurde auf die zunehmende Bedeutung digitaler Medien für das Suchen von Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher zu relevanten Themen und die Notwendigkeit für die Bereitstellung verlässlicher und objektiver Information hingewiesen. Der Be-

schluss zielte insbesondere auf eine Intensivierung und Verbesserung von digitalen Verbraucherinformationsprojekten ab. Mit dem Beschluss zum Projekt „Verbraucher stärken im Quartier“ wurden die Aktivitäten des Bundes im Rahmen von Modellvorhaben zur Verbraucherinformation in den Bundesländern gewürdigt und die Grundlage für einen regelmäßigen Austausch über das Projekt, welches in allen 16 Bundesländern ausgerollt wird, gelegt. Im Zusammenhang mit dem Beschluss zur „Provisionsobergrenze bei Lebensversicherungen“ wurde die Überprüfung des Lebensversicherungsreformgesetzes zum Anlass genommen, den Bund für eine verbraucherfreundliche Ausgestaltung der gesetzlichen Regelungen zur Ermittlung von fälligen Provisionen bei Lebensversicherungen aufzufordern.





Maßnahmen und Initiativen

Maßnahmen und Initiativen auf Bundesebene

Das Thema Verbraucherschutz und insbesondere der wirtschaftliche Verbraucherschutz gewinnen auch international an Bedeutung. Die Staats- und Regierungschefs haben im Zuge des G20-Gipfels unter dem Vorsitz Deutschlands in einer gemeinsamen Erklärung die Relevanz des Verbraucherschutzes in der digitalen Welt betont. Dem G20-Gipfel war im März 2017 ein G20-Consumer Summit mit dem Ergebnis von Empfehlungen zum Schutz digitaler Verbraucherrechte vorausgegangen.

In 2016/17 hatte das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz den Vorsitz des internationalen Netzwerks von Verbraucherschutz- und Rechtsdurchsetzungsbehörden ICPEN (International Consumer Protection and Enforcement Network) inne, das 1992 zum Schutz wirtschaftlicher Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher und zur Unterbindung grenzüberschreitender unlauterer Geschäftspraktiken gegründet wurde. Unter dem Motto „Uniting Enforcers – Protecting Consumers“ wurden zwei Konferenzen zum Verbraucherschutz in der digitalen Welt abgehalten.

Auch auf nationaler Ebene ist das Thema digitale Verbraucherrechte Gegenstand zahlreicher Maßnahmen und Initiativen. In dem gemeinsa-

men Positionspapier „Digitalpolitik für Wirtschaft, Arbeit und Verbraucher – Trends, Chancen, Herausforderungen“ vom 8. Juni 2017 haben die Bundesministerien für Wirtschaft und Energie, Arbeit und Soziales und Justiz und für Verbraucherschutz politische Leitlinien für die Gestaltung des digitalen Wandels aufgestellt. Im Juni 2017 hat zudem der Sachverständigenrat für Verbraucherfragen mit dem Gutachten „Digitale Souveränität“ vier Empfehlungen für Wahlfreiheit, Selbstbestimmung, Selbstkontrolle und Sicherheit für Verbraucherinnen und Verbraucher im Bereich der Neuen Medien gegeben.

Maßnahmen und Initiativen im Land Bremen

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz setzte in 2017 die im Vorjahr erfolgreich eingeführte Veranstaltungsreihe „Dialog Verbraucherschutz“ fort. So fand am 27. Februar 2017 eine zweite ernährungsbezogene Veranstaltung unter dem Titel „Gesund im Schlaraffenland: Wie gefährlich sind Zucker & Co“ statt.

In 2017 startete ein Kooperationsprojekt mit Studierenden des Dualen Studiengangs Public Administration der Hochschule Bremen mit dem Ziel, das Thema Verbraucherbildung im Land Bremen aufzugreifen und die Umsetzung des Themas für Schulen zu erleichtern. Im Rahmen

eines Konzeptes zur Stärkung der Verbraucherbildung werden für eine vereinfachte Umsetzung geeignete Maßnahmen identifiziert und aufbereitet. Das Projekt orientiert sich dabei an den Vorgaben des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv) für die Auszeichnung Verbraucherschule und wird in 2018 abgeschlossen.

Weitere Aktivitäten erfolgten im Vorgriff auf das Jahr 2018 im Zusammenhang mit den für die Handlungsfelder Digitale Verwaltung und Bürgerservice beschlossene Verstärkungsmitteln. Die Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz hat der Verteilung und Verwendung der Globalmittel auf Einzelmaßnahmen am 12. Dezember 2017 zugestimmt. Die Beratungen des Haushalts- und Finanzausschusses dazu fanden am 26. Januar 2018 statt.

Im Land Bremen wird die Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. und des Bildungswerks des Deutschen Hausfrauenbundes, Landesverband Bremen e.V. durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz institutionell und projektbasiert gefördert.

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. wurde in 2017 insgesamt mit rund 490.000 Euro durch das Land Bremen gefördert, wovon ungefähr 60 Prozent allein auf die institutionelle Förderung entfielen. Daneben erhält die Verbraucherzentrale Bremen e.V. öffentliche Fördermittel von dem Bundesministerium der Justiz und Verbraucherschutz (BMJV) und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. unterhält zwei Beratungsstellen, eine in der Stadt Bremen und eine in der Stadt Bremerhaven. Es gibt eine Kooperation mit der Arbeitnehmerkammer mit

einem speziellen Beratungsangebot für Kammermitglieder. Das in 2016 erfolgreich eingeführte Format des Verbrauchercafés für einen gemeinsamen Austausch mit interessierten Verbraucherinnen und Verbrauchern zu unterschiedlichen Verbraucherthemen wird regelmäßig angeboten. Die Verbraucherzentrale Bremen e.V. führte auch 2017 gemeinsam mit den Verbraucherzentralen Hamburg und Berlin ein Projekt für den Verbraucherschutz von Migrantinnen und Migranten in digitalen Märkten fort.

Zu den Aufgaben des Landesverbandes Bremen des Deutschen Hausfrauenbundes gehören Schulungen und Beratungen zu den Themen Ernährung, gesundes Kochen, Hygiene und Haushaltsführung, wie beispielsweise Vorbereitungskurse für die Prüfung zur Hauswirtschafterin oder Hauswirtschafter. Der Landesverband führt zudem Lehrgänge, so genannte „Belehrungen“, nach dem Infektionsschutzgesetz durch. Zum Zweck der Aufgabenwahrnehmung unterhält der Landesverband eine Lehrküche.

Einen wichtigen Beitrag zum wirtschaftlichen Verbraucherschutz im Land Bremen leisten zudem weitere Organisationen, wie Mietervereine oder Schuldnerberatungsstellen. Die Schuldnerberatungsstellen sind auf Landesebene zusammengeschlossen im Fachzentrum Schuldenberatung im Lande Bremen e.V., das die Zusammenarbeit der Beratungsstellen koordiniert, Fortbildungen durchführt und fachlichen Austausch sowie Unterstützung anbietet.



Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

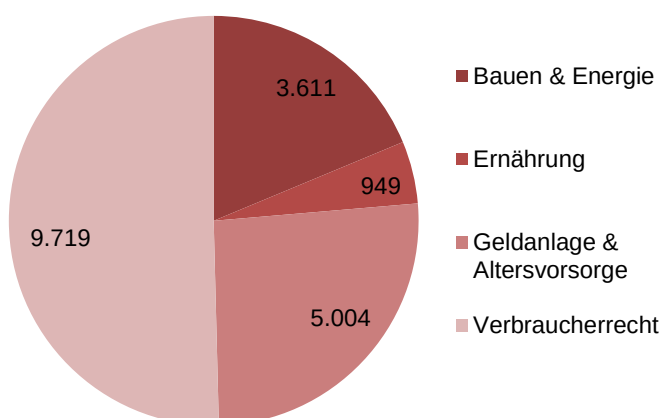
Im Folgenden wird die Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. anhand der Kennzahlen zu Fachberatungen, Gruppen- sowie Medienaktivitäten dargestellt.

In 2017 hat die Verbraucherzentrale Bremen e.V. insgesamt 19.238 Fachberatungen, 117 Gruppenaktivitäten sowie 536 Interviews durchgeführt.

Art der Verbraucherkontakte	Anzahl
Fachberatungen	19.238
Gruppenaktivitäten	117
Medienaktivitäten (Interviews)	536

Fachberatungen 2017

Gegenüber dem Vorjahr ist die Zahl der Beratungen von Verbraucherinnen und Verbraucher um circa 1.000 auf 19.283 gesunken. Dies entspricht einem Minus von 4,6 Prozent an durchgeführten Beratungen. Während die Anzahl der Fachberatungen zum Verbraucherrecht von 12.033 auf 9.719 gesunken ist, verzeichneten die Bereiche Geldanlage & Altersvorsorge sowie Ernährung einen Zuwachs in Höhe von 1.261 und 622 Beratungen gegenüber dem Vorjahr. Die Anzahl der Beratungen im Bereich Bauen & Energie blieb mit ca. 3.600 nahezu unverändert.



Gruppenaktivitäten 2017

Bei Gruppenaktivitäten handelt es sich um Maßnahmen, die auf die Information einer größeren Anzahl von Verbraucherinnen und Verbraucher bzw. Multiplikatorinnen und Multiplikatoren abzielt.

In 2017 hat die Verbraucherzentrale Bremen e.V. insgesamt 117 Gruppenaktivitäten durchgeführt, wovon sich 103 Aktivitäten an die Zielgruppe Verbraucherin und Verbraucher im engeren Sinne gerichtet haben. Die Zahl der Vorträge hat sich gegenüber dem Vorjahr deutlich von 56 auf 80 gesteigert, wovon allein 37 zum Thema Energie durchgeführt wurden. Die Verbraucherzentrale Bremen hat beispielsweise im Rahmen von Messen wie der HanseLife oder der Internationalen Grünen Woche insgesamt 15 Infostände angeboten, wovon wiederum die größte Anzahl (elf) auf das Thema Energie entfiel. 22 Aktivitäten wurden als sonstige Veranstaltungen klassifiziert, zu denen beispielsweise die Durchführung der im Vorjahr eingeführten Verbrauchercafés oder gemeinsame Informationsveranstaltungen mit der Arbeitnehmerkammer gehören.

Art der Gruppenaktivität	Anzahl
Vorträge	80
Infostände	15
Sonstige Veranstaltungen	22
Summe	117

Medienaktivitäten 2017

In 2017 hat die Verbraucherzentrale Bremen 89 Pressemitteilungen veröffentlicht. Dies sind 26 mehr gegenüber dem Vorjahr. Daneben wurde die Verbraucherzentrale Bremen in über 1.200 Artikeln erwähnt und war insgesamt mit 536 Interviews in den Medien vertreten.

Mit 154 der 536 Interviews wurde fast ein Drittel zum Thema Verbraucherrechte durchgeführt. 90 der Interviews betrafen schwerpunktmäßig das Thema Baufinanzierung, gefolgt von den Themen Geldanlage mit 76 Interviews und Lebensmittel/Ernährung mit 66 Interviews. Zum Projekt ‚Gut fürs Geld, gut fürs Klima‘ wurden 32 Interviews und zu den Themenbereichen Altersvorsorge sowie Bank und Kapitalanlage jeweils 25 Interviews durchgeführt.

Thematischer Schwerpunkt eines Interviews	Anzahl
Verbraucherrecht	154
Baufinanzierung	90
Geldanlage	76
Lebensmittel/Ernährung	66
GGGK - Projekt ‚Gut fürs Geld, gut fürs Klima‘	32
Altersvorsorge	25
Bank und Kapitalanlage	25
Sonstige	68
Summe	536

Neben den klassischen Medien ist die Verbraucherzentrale Bremen e.V. in der digitalen Welt vertreten und orientiert sich damit an einer sich verändernden Mediennutzung von Verbraucherinnen und Verbrauchern in Richtung Internet und Soziale Medien.

Die Besucherzahlen des Gemeinschaftsauftritts aller Verbraucherzentralen unter www.verbraucherzentrale.de



haben sich in 2017 deutlich um ca. zwei Millionen auf über sieben Millionen gesteigert. Dieser Anstieg ist auf Maßnahmen zur Suchmaschinenoptimierung zurückzuführen, der jedoch zu Lasten der Besucherzahlen der einzelnen Länderportale geht. So ist die Zahl der Besucherinnen und Besucher der Internetseite der Verbraucherzentrale Bremen deutlich um ungefähr einhunderttausend auf 205.869 gesunken.

Im Bereich der sozialen Medien zeigen sich verstärkte Aktivitäten der Verbraucherzentrale Bremen. Die Zahl der Follower bei Twitter ist in 2017 gegenüber dem Vorjahr um rund 16 Prozent auf 1.236 gestiegen. Im Rahmen eines Filmprojektes haben eine Studentin der Universität Kiel und eine Schülerin der Oberschule am Barkhof während ihrer Praktika einen Kurzfilm über die Verbraucherzentrale Bremen e.V. und ihre Beratungsthemen konzipiert und realisiert. Der Film ist auf Youtube abrufbar und wurde im Offenen Kanal gezeigt.

Kennzahlen Digitale Medien	Anzahl
Website-Besucher www.verbraucherzentrale-bremen.de	205.869
Website-Besucher www.verbraucherzentrale.de ¹	> 7 Mio.
Twitterfollower	1.236

Dr. Martina Piewitt

¹ Verbundprojekt der Verbraucherzentralen der Länder und vom Verbraucherzentrale Bundesverband.

Wasser

- Wasseruntersuchungen

Seite 81



Wasseruntersuchungen im LUA

Ausgangssituation

Das Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Im Wesentlichen resultieren die Aufgaben aus Untersuchungsprogrammen für den Senator für Umwelt, Bau und Verkehr, die HanseWasser, den Hafenärztlichen Dienst (Bremen/Bremerhaven) und das Gesundheitsamt Bremen. Bis auf Trinkwasser obliegen die rechtlichen Beurteilungen der Analyseergebnisse sowie der Vollzug dem jeweiligen Auftraggeber.

Oberflächenwasser & Grundwasser

Im Auftrag des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr ist das Wasserlabor mit der analytischen Bearbeitung von Oberflächenwasserproben und Schwebstoffproben beschäftigt. Dazu gehören auch Untersuchungen zur Feststellung der Güte von Grundwasser.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben der Weser werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer und Seen, darunter Kuhgrabensee, Waller Feldmarksee, Unisee, Sodenmattsee in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht.

Abwasser

In Zusammenarbeit mit dem Senator für Umwelt, Bau und Verkehr wird die Direkteinleiter-Kontrolle in Bremen durchgeführt. Das LUA ist sowohl mit der Probenahme als auch der Analytik betraut. Bei Direkteinleitern handelt es sich um Wässer, die direkt in den Vorfluter, meist die Weser, eingeleitet werden. An diese Abwässer werden in der Regel hohe Kriterien angelegt, da sie bei Nichteinhaltung den Vorfluter bzw. das Gewässer beeinträchtigen können. Abwässer von so genannten Indirekteinleitern sind Wässer, die nach einer vollzogenen Vorreinigung z. B. in einer Kläranlage in das öffentliche Kanalnetz eingeleitet werden. Hier übernimmt das LUA die Analytik der von HanseWasser Bremen GmbH gezogenen Proben.

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus sieben Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils zwei- bis dreimal pro Jahr im Rahmen der dem Betreiber auferlegten Eigenkontrolle beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen.

Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen nach einem Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus für Kontrolluntersuchungen. Neben den mikrobiologischen Untersuchungen werden auch chemische Parameter analysiert, darunter auch Verbindungen, die der menschlichen Gesundheit schaden können.

Trinkwasser

Bei Trinkwasser wird neben der chemischen Untersuchung besonderer Wert auf eine mikrobiologisch einwandfreie Qualität gelegt. Neben Trinkwasser von öffentlich zugänglichen Einrichtungen wurden auch viele Proben Trinkwasser von Schiffen untersucht, die in den bremischen Häfen festmachten.

Insgesamt wurden im Jahr 2017 im LUA 3.237 Wasserproben chemisch und 1.860 mikrobiologisch untersucht.

Wasserart	chemisch	mikro-biologisch
Trink- und Badewasser	897	596
Trinkwasser privat	464	95
Trinkwasser von Schiffen	58	968
Kühl-, Gebrauchswasser	-	129
Abwasser, Sickerwasser	1.377	6
Fließgewässer, Seen	307	55
Grundwasser	33	11
Wasser aus Altlasten	131	-
Wasserproben insgesamt	3.237	1.860

Dr. Rainer Bohlen
Anette Knor

Hafenärztlicher Dienst

- Schiffshygiene
- Reisemedizin und Impfungen

Seite 83

Seite 85



Schiffshygiene

Diphtherie

Diphtherie ist eine gefährliche Infektionskrankheit mit Mandel- und Kehlkopfschwellung, die nur durch eine hohe Durchimpftrate der Bevölkerung beherrscht werden kann. Die Impfung richtet sich dabei gegen das Diphtherie-Toxin, nicht gegen den Diphtherie-Erreger selbst. Ein Geimpfter kann Keimträger sein und die Krankheit verbreiten. Es besteht keine Immunität nach durchgemachter Erkrankung. Jeder zwanzigste (also nicht Geimpfte) ist für die Krankheit empfänglich. 2017 wurden aus dem Jemen 716 Diphtheriefälle – davon 56 Todesfälle gemeldet. In Venezuela gab es 500 gemeldete Fälle.

Warum wird dies unter Schiffshygiene beschrieben? Dies ist ein arbeitsmedizinisch relevantes Thema sowohl für die Seeleute als auch Überwachungspersonal..

In Südostasien liegt der Hauptfokus der jährlich gemeldeten Diphtherie-Erkrankungen. Der Großteil der Seeleute von Schiffen die in Bremerhaven anlanden, kommt aus dem südostasiatischen Raum, Philippinen, Indien. Seeleute sind in der Regel gegen Gelbfieber geimpft, aber bei der im zweijährigen Turnus durchgeführten Seetauglichkeitsuntersuchung wird nur selten auf die Durchimpftrate gegen Tetanus, Diphtherie, Polio, Pertussis geachtet. Auch in Deutschland liegt die Durchimpftrate bei Erwachsenen für Diphtherie bei nur knapp über 50%. Eine Bevölkerung ist geschützt bei einer Durchimpftrate von 90%.

Seeleute und Mitarbeiter sollten geimpft sein. Auch sollte der Impfschutz zumindest vor Reisen in Endemiegebieten unbedingt aktualisiert werden. Bei Reisenden aus den betroffenen Ländern, die Symptome wie Tonsillitis Mandelentzündung, Pharyngitis, serosanguinöses blutiges Nasensekret oder Hautläsionen zeigen, sollte ein Verdacht durch Diphtherietests überprüft werden.

Windpockenausbruch auf einem Frachtschiff und Schiffssicherheit

Windpocken ist eine hochansteckende fieberhafte Kinderkrankheit, die im erwachsenen Alter schwere Verläufe haben kann.

Tag 1 + 2: Meldung vom Schiff: drei Personen an Windpocken erkrankt, Schiff liegt vor Bremerhaven auf Reede. Auch ein Offizier und der Chief Engineer sind betroffen, schiffseitig besteht die Sorge ob das Schiff ohne diese beiden Offiziere anlegen darf und kann.

Per E-Mail-Kontakt wurde Aufklärung betrieben, das Merkblatt „Windpocken“ in englischer Sprache herausgegeben von der BZGA (Bürgerinformation Infektionsschutz) übersandt. Die Crew wurde angehalten sich eng zu beobachten. Von der Crew hatten drei Windpocken gehabt, einer war durch Impfung geschützt, 16 Mitarbeiter einschließlich des Kapitäns waren unsicher, ob sie Windpocken gehabt hatten (gesamte Crew kam von den Philippinen).

Tag 3: Schiff legte in Bremerhaven an und sollte nach kurzem Aufenthalt weiterfahren.

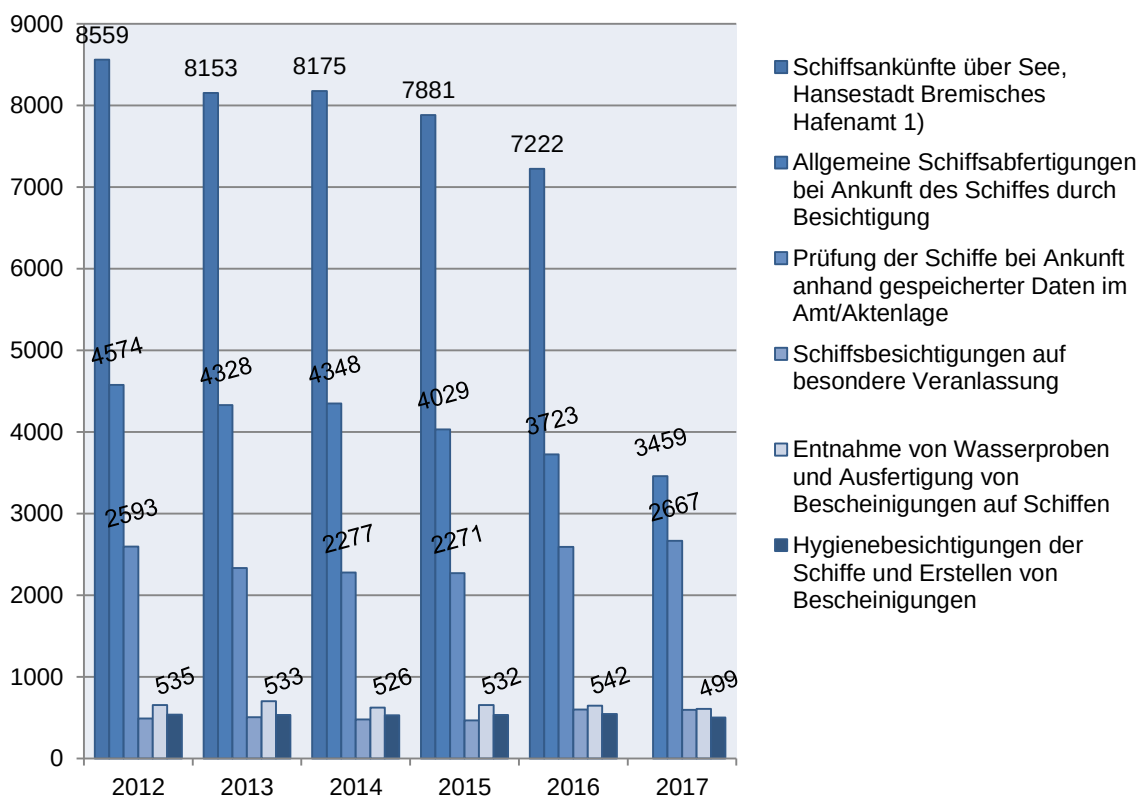
Innerhalb so kurzer Zeit war nicht genügend bzw. kein Impfstoff zur Riegelungsimpfung für 16 Personen erhältlich (Zeitfaktor). Es erfolgte eine Blutentnahme bei allen unklaren Fällen zur Abklärung, ob ausreichend Antikörper gegen Windpocken vorhanden waren. Sollten 16 Personen im Laufe der nächsten Fahrt an Windpocken erkranken, hätte dies die Schiffssicherheit für die geplante Atlantiküberquerung erheblich beeinträchtigen können.

Tag 4: Bremerhaven, Ergebnisse lagen vor: 15 wiesen eine schützende Immunität auf und waren somit arbeitsfähig, 1 Person hatte keine Immunität, erkrankte prompt an Tag 5 und stieg aus.

Tag 5: Abfahrt nach Southampton, danach war eine Atlantiküberquerung geplant. Chief Engineer wurde in Bremerhaven ausgetauscht. Der ausgewechselte Chief Engineer wurde gegen Windpocken geimpft, da er keine Windpocken in der Vorgeschichte angeben konnte. Die Windpocken des Offiziers waren schon am Abheilen, die Arbeitsfähigkeit für die Atlantiküberquerung wurde in South Hampton geklärt. Der nächste Hafen wurde informiert.

Mechthild Wagner

Leistungsumfang quantitativ	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Schiffsankünfte über See, Hansestadt Bremisches Hafenamt	7897	7724	8175	7882	7222	-
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Ankunft des Schiffes durch Besichtigung	5061	4827	4348	4092	3723	3459
Prüfung der Schiffe bei Ankunft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2593	2331	2277	2271	2589	2667
Schiffsbesichtigungen auf besondere Veranlassung	487	503	476	464	598	596
Entnahme von Wasserproben und Ausfertigung von Bescheinigungen auf Schiffen	652	702	623	652	645	606
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen	535	533	526	532	542	499



Reisemedizin und Impfungen

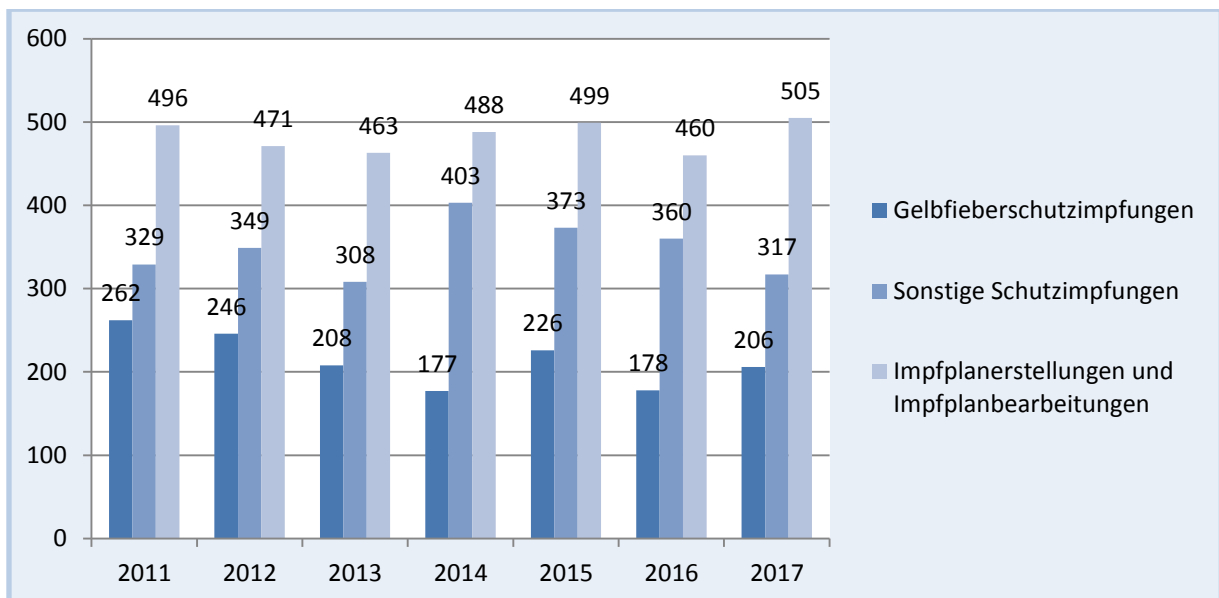
- Dengue in Pakistan - Mumps in den USA
- Diphtherie in Indonesien - Fleckfieber in Texas
- Dengue in Indien - Leptospirose -Infektionen in Thailand
- Meningokokken in Australien
- Malaria in Griechenland - Quallen vor Thailand
- Cholera-Ausbrüche in Afrika - West Nile-Fieber in Griechenland

- Hepatitis E in Namibia - Darminfektionen auf Barbados

Dies sind die regelmäßig eintreffenden Meldungen, die bei jeder individuellen Reisemedizinischen Beratung im Hintergrund für den Einzelfall als relevant oder nicht nützliche Information beurteilt und verarbeitet werden müssen, je nach Art der Reise oder Risikoprofil des Reisenden.

Mechthild Wagner

Reisemedizinische Leistungen HÄD Bremerhaven 2011 - 2017



Schulung

Großes Lob und rege Teilnahme erhielt eine Fortbildung der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen, die erstmals eine Trinkwasser-schulung mit dem Schwerpunkt: „Trinkwasseruntersuchung auf Schiffen“ in Bremerhaven anbot.

C. Beykirch

Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 87



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Verbraucherschutz, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz
Referat - Verbraucherschutz,
Veterinärwesen & Pflanzenschutz
Contrescarpe 72, 28195 Bremen
E-Mail:
verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

1

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

www.lua.bremen.de



Lloydstr. 4
28217 Bremen
Tel.: 0421/361-10001
Fax.: 0421/361-15238
E-Mail:
office@lua.bremen.de

2

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

www.lmtvet.bremen.de



3

Lötzener Str. 3
28207 Bremen
Tel.: 0421/361-4035
Fax.: 0421/361-17466
E-Mail: office@lmtvet.bremen.de



4

Fleischhygiene Bereich Bremen-Nord
Meinert-Löffler-Str. 4
28755 Bremen
Tel.: 0421/ 9607843
Fax.: 0421/9607844
E-Mail: fleischhygiene@lmtvet.bremen.de



5

Grenzkontrollstelle Bremen
Zum Schuppen 22
28197 Bremen
Tel.: 0421/14253426
Fax.: 0421/14253427



6

Standort Bremerhaven
Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13883
Fax: 0471/596-13881
E-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de



7

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven
 Schlachthofstr. 1
 27576 Bremerhaven
 Tel.: 0471/9512349
 Fax: 0471/3000994
 E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

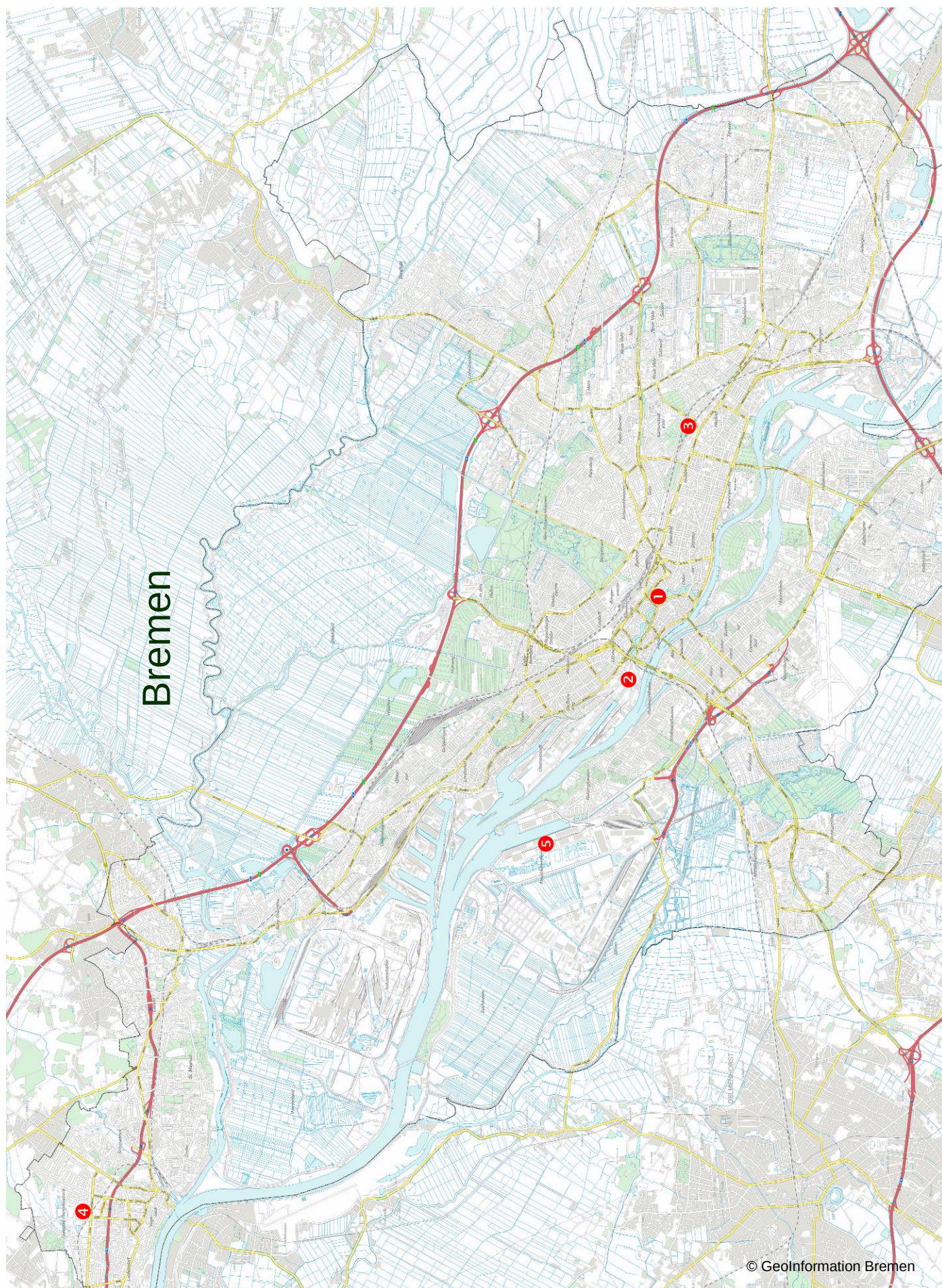


8

Grenzkontrollstelle Bremerhaven
 Senator – Borttscheller – Str. 8
 27568 Bremerhaven
 Tel.: 0471/596-13470
 Fax: 0471/596-13474
 E-Mail: officegkst@lmtvet.bremen.de



Dienststelle Cuxhaven
 Niedersachsenstr. 96
 27472 Cuxhaven
 Tel.: 04721/594807
 Fax: 04721/594809
 E-Mail: office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de





Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst