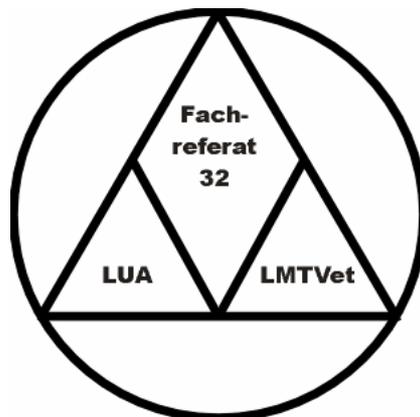


Freie Hansestadt Bremen



Jahresbericht 2004



Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit,
Tierschutz, Tiergesundheit
Pflanzenschutz

<u>GEMEINSAMES VORWORT</u>	3
<u>ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS</u>	4
<u>1. ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN</u>	6
<u>1.1 ORGANISATIONSSTRUKTUR UND RESSOURCEN</u>	6
<u>1.2 RECHTSENTWICKLUNG</u>	8
<u>1.3 KOOPERATION MIT DEM LAND NIEDERSACHSEN</u>	8
<u>2. LEBENSMITTELÜBERWACHUNG</u>	10
<u>2.1 BETRIEBSKONTROLLEN</u>	11
<u>2.1.1 PROGRAMMORIENTIERTE ÜBERWACHUNG</u>	11
<u>2.1.2 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMEN</u>	17
<u>2.1.3 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMERHAVEN</u>	20
<u>2.1.4 KONTROLLEN AUFGRUND VON MELDUNGEN DES EU-SCHNELLWARNSYSTEMS</u>	21
<u>2.2 ÜBERWACHUNG DURCH PROBENAHME UND UNTERSUCHUNG</u>	22
<u>2.2.1 ERGEBNISSE DER ÜBERWACHUNG NACH LEBENSMITTELGRUPPEN</u>	22
<u>2.2.2 BESONDERE UNTERSUCHUNGEN / UNTERSUCHUNGSSCHWERPUNKTE</u>	44
<u>2.3 FLEISCHHYGIENE</u>	51
<u>2.3.1 SCHLACHTZAHLEN UND UNTERSUCHUNG</u>	51
<u>2.3.2 TRANSPORTE</u>	54
<u>2.3.3 ÜBERWACHUNG BETRIEBLICHER EIGENKONTROLLEN</u>	54
<u>2.4 HANDELSKLASSENKONTROLLEN</u>	55
<u>2.4.1 HANDELSKLASSEN FÜR OBST UND GEMÜSE</u>	55
<u>2.4.2 FRISCHEKLASSEN BEI FISCHEREIERZEUGNISSEN</u>	58
<u>4. TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT</u>	61
<u>4.1 TIERSCHUTZ</u>	61
<u>4.1.1 REFERAT 32</u>	61
<u>4.1.2 TIERSCHUTZ-ÜBERWACHUNG DES LMTVET</u>	62
<u>4.2 TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG</u>	65
<u>4.3 TIERARZNEIMITTELÜBERWACHUNG</u>	68
<u>4.4 TIERKÖRPERBESEITIGUNG</u>	68
<u>4.5 VETERINÄRDIAGNOSTIK UND FLEISCHHYGIENE</u>	69
<u>5. PFLANZENSCHUTZ</u>	76
<u>5.1 ALLGEMEINER PFLANZENSCHUTZ</u>	76
<u>5.2 PFLANZENGEUNDHEITSKONTROLLE</u>	80
<u>6. EIN-, AUS- UND DURCHFUHR</u>	82

<u>6.1 LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT</u>	82
<u>6.1.1 EINFUHR</u>	82
<u>6.1.2 AUSFUHR</u>	87
<u>6.1.3 DURCHFUHR</u>	87
<u>6.2 LEBENSMITTEL NICHT TIERISCHER HERKUNFT</u>	88
<u>6.2.1 EINFUHR</u>	88
<u>6.2.2 EU-INSPEKTION DER GKS BREMEN UND BREMERHAVEN</u>	88
<u>6.3 PHYTOSANITÄRE KONTROLLEN</u>	88
<u>6.3.1 EINFUHR</u>	89
<u>6.3.2 AUSFUHR</u>	90
<u>6.3.3 EU-ENTSCHEIDUNGEN</u>	92
<u>7. WASSERLABOR</u>	93
<u>7.1 ABWASSER</u>	93
<u>7.2 OBERFLÄCHENWASSER, GRUNDWASSER</u>	94
<u>7.3 BADEWASSERUNTERSUCHUNGEN FÜR DRITTE</u>	96
<u>7.4 TRINKWASSER</u>	96
<u>7.5 SCHWERMETALL- / ELEMENT-UNTERSUCHUNGEN</u>	97
<u>8. AUS DEN DIENSTSTELLEN</u>	98
<u>8.1 REFERAT 32</u>	98
<u>8.2 LMTVET</u>	98
<u>8.3 LUA</u>	99
<u>8.4 MEDIENSPIEGEL</u>	99
<u>8.4.1 LMTVET</u>	99
<u>8.4.2 LUA</u>	100
<u>8.5 TEILNAHME AN SITZUNGEN, KOMMISSIONEN, ARBEITSKREISEN</u>	101
<u>8.5.1 REFERAT 32</u>	101
<u>8.5.2 LUA</u>	102
<u>8.6 AUS- UND FORTBILDUNG</u>	103
<u>8.6.1 REFERAT 32</u>	103
<u>8.6.2 LMTVET</u>	103
<u>8.6.3 LUA</u>	103
<u>9. ANHÄNGE</u>	105
<u>9.1 STANDORTE UND ERREICHBARKEITEN</u>	105
<u>9.1.1 REFERAT 32</u>	105
<u>9.1.2 LMTVET</u>	105
<u>9.1.3 LUA</u>	107
<u>9.2 PROBENSTATISTIK ZU KAPITEL 2.2 „ÜBERWACHUNG DURCH PROBENAHE UND UNTERSUCHUNG“</u>	108

Gemeinsames Vorwort

Jahresberichte geben gewöhnlich einen Rechenschaftsbericht über die in einem Geschäftsjahr erledigten Aufgaben einer Dienststelle, Institution oder Organisationseinheit ab.

Mit dem vorliegenden Jahresbericht 2004 wird erstmals im Land Bremen ein Bericht vorgelegt, der sich an der Gesamtbetrachtung bestimmter Überwachungsaufgaben ausrichtet und gemeinsam vom Referat „Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz“ (Referat 32) des Senators für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales, dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und dem Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) erstellt worden ist.

Der gemeinsame Jahresbericht ist Ausdruck der engen, kooperativen und erfolgreichen Zusammenarbeit im Dienste des Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutzes. Vor dem Hintergrund der Rechtsetzung der europäischen Gemeinschaft ist eine gute und abgestimmte Zusammenarbeit der drei Dienststellen in Bezug auf Strategie, Planung sowie Koordination erforderlich, wobei die effiziente Umsetzung der Aufgaben mit der entsprechenden dezentralen Eigenverantwortung erfolgt.

Diese Kombination der Aufgabenwahrnehmung soll sich im gemeinsamen Jahresbericht widerspiegeln. Darüber hinaus fasst er natürlich die Berichterstattung aus den einzelnen Sachgebieten im Geschäftsjahr 2004 zusammen. Letzteres darf durchaus eine „persönliche Note“ ausstrahlen, da die Identifikation einzelner Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter oder Teams mit den Einzelbeiträgen keinesfalls verloren gehen soll.

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin, 32

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Matthias Christelsohn
Amtsleiter des LUA

Abkürzungsverzeichnis

AFB:	Amerikanische Faulbrut
AKS:	Staatliche Akkreditierungsstelle in Hannover
ALS:	Arbeitskreis der lebensmittelchemischen Sachverständigen der Länder
ALTS:	Arbeitskreis Lebensmittel-hygienischer tierärztlicher Sachverständiger
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
AOZ:	3-Amino-2-Oxazolidinon
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BLAPS:	Bund-Länder-Arbeitsgemeinschaft Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfungsmittel
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMVEL:	Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Enzephalopathie
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BVD/MD:	Bovine Virusdiarrhoe /Mucosal Disease
BVDV:	BVD-Virus (Pestivirus, das Bovine Virusdiarrhoe verursacht)
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic Carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)
DON:	Deoxynivalenol (Schimmelpilzgift)
FIHV:	Fleischhygieneverordnung
GDCH:	Gesellschaft deutscher Chemiker
GKS:	Grenzkontrollstelle
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points, Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkontrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art

HKG:	Handelsklassengesetz
HPLC/MSMS:	Hochdruckflüssigkeitschromatographie mit nachgeschaltetem Triple-Quad-Massenspektrometer
IBR/IPV:	Infektiöse Bovine Rhinotracheitis /Infektiöse Pustulöse Vulvovaginitis
ISPM:	International standards of phytosanitary measures
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LI:	Lebensmittelinstitut
LMBG:	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
LMHV:	Lebensmittelhygieneverordnung
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
MHmVO :	Mykotoxin-Höchstmengenverordnung
NKV:	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
OTA:	Ochratoxin A (Schimmelpilzgift)
PCB`s:	Polychlorierte Biphenyle
PflSchG:	Pflanzenschutzgesetz
QUID:	Regelung zur mengenmäßigen Angabe der Zutaten nach §8 LMKV
RHD:	rabbit hemorrhagic disease (= Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen)
SHKW:	Schwerflüchtige Kohlenwasserstoffe
SfAFGJS:	Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
TBA:	Tierkörperbeseitigungsanstalt
TOC:	total organic carbon (= Gesamt-organischer Kohlenstoff)
TVB-N:	total volatile basic nitrogen (= Gehalt an flüchtigem basischen Stickstoff)
VI:	Veterinärinstitut
VO:	Verordnung
VZK:	Vollzeitkräfte
WKF-Liste:	Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchteees
ZZuIV:	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

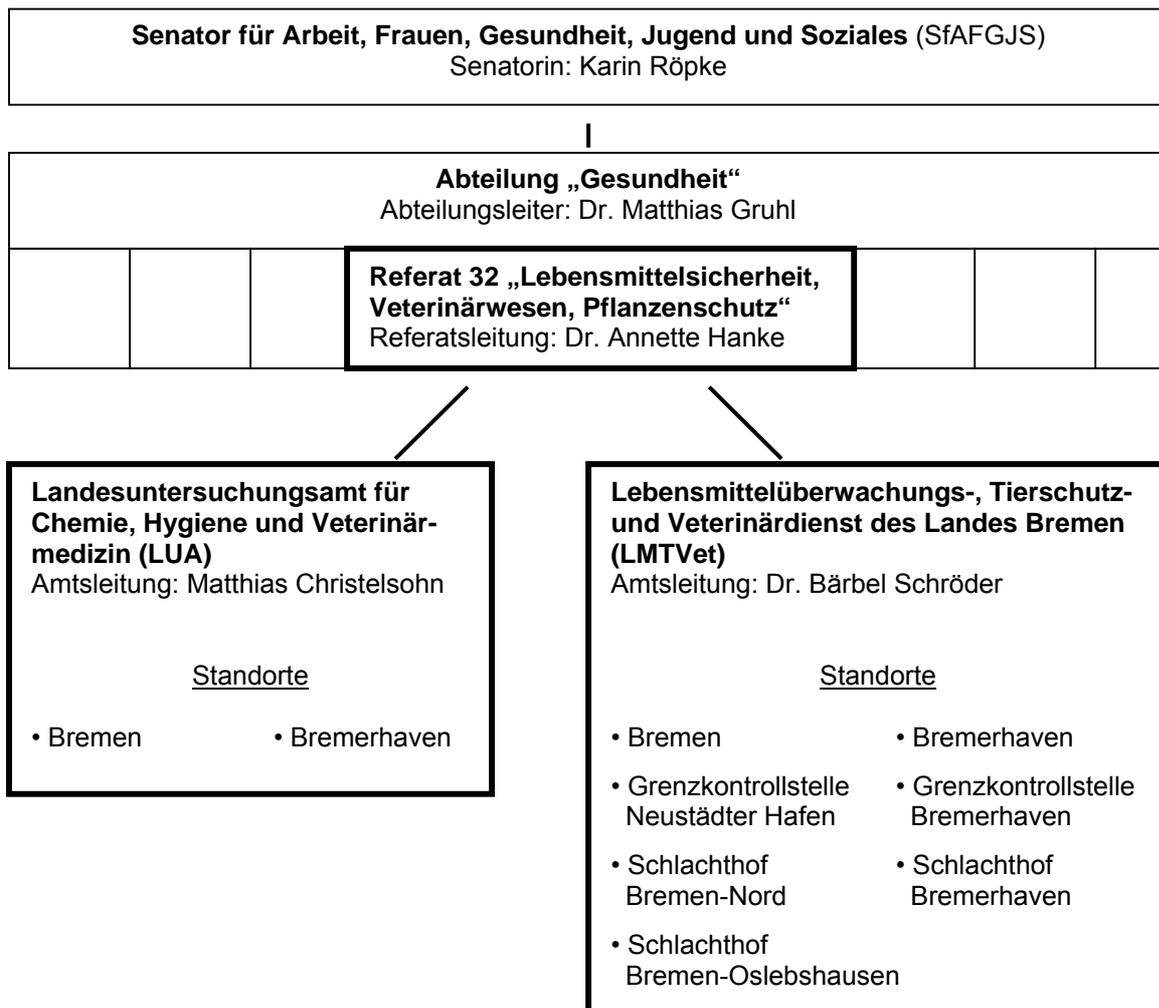
1. Allgemeine Ausführungen

1.1 Organisationsstruktur und Ressourcen

Die Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem Referat 32 zugeordnet. Das Referat ist eins von insgesamt sieben Referaten in der Abteilung „Gesundheit“ des Senators für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales. Das Landesuntersuchungsamt und die Überwachungsbehörde sind nachgeordnete Dienststellen des Fachressorts. Beide Ämter befinden sich auf der Landesebene und sind für den Vollzug des Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutzes in den Kommunen Bremen und Bremerhaven verantwortlich.

Die Organisationsstruktur ergibt sich aus der nachfolgenden Übersicht; eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden Sie in Kapitel 9.1 (Anhänge).

Abb. 1: Übersicht zu Verwaltungsaufbau und Zuständigkeiten



Ressourcen

Wie in anderen Bundesländern erhöht sich Jahr für Jahr der Druck auf die finanziellen und personellen Ressourcen. Vermehrte rechtliche Anforderungen führen nicht selten zur einer Verdichtung der zu erbringenden Arbeitsleistung bei gedeckelten Budgets.

Im Jahr 2004 arbeiteten im **Referat 32** insgesamt 10 Personen mit einem Beschäftigungsvolumen von 8,5 Vollzeitkräften (VZK). Da der Post- und Informationseingang nicht von der Größe des Bundeslandes abhängig ist, konzentrieren sich die Aufgaben im Fachreferat sehr stark auf jede einzelne Person und erfordern eine gute Teamarbeit. Die vier wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter teilen sich die Aufgabengebiete und vertreten sich weitgehend gegenseitig. In Bezug auf die finanziellen Ressourcen ist das Referat 32 in die Abteilung „Gesundheit“ eingebunden und hat bis auf einzelne sachgebundene Titel keine eigene Budgetverantwortung.

Im **LMTVet** betrug die Beschäftigtenzahl am 31.12.03 122 Personen. Am 31.12.04 lag die Zahl mit 120 Mitarbeitern und einem Beschäftigungsvolumen von 72,22 bei den Festangestellten sowie 43 Nichtvollbeschäftigten nur unwesentlich niedriger. Die Anzahl der Nichtvollbeschäftigten variierte kaum, da 5 Abgänge durch Fortgang, Pensionierung sowie Erziehungsurlaub im Fachbereich Fleischhygiene durch Neueinstellungen ausgeglichen werden konnten. Der LMTVet ist budgetiert und hat im Rahmen der Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Überwachungsaufgaben Bereiche, die durch reale Einnahmen refinanziert werden können. Demzufolge wird bei der finanziellen Betrachtung des LMTVet in Bezug auf das Personal zwischen Kernbereich und refinanziertem Bereich unterschieden. Ende 2004 betrug der Anteil des im Kernbereich geführten Personals rund 56% des Gesamtpersonalbudgets.

Im **LUA** waren mit Stand 01.01.2004 52,71 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von 63 Mitarbeitern. Mit Stand 31.12.2004 waren 47,66 VZK registriert; die Kopfzahl betrug 57 Mitarbeiter. Seit der Neuorganisation des LUA 2001/2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt. Mit dieser Budgetierung kann das Landesuntersuchungsamt insbesondere schneller auf die aus aktuellem Anlass (z.B. ein Lebensmittelskandal) notwendig werdenden finanziellen Ressourcen zurückgreifen und außerdem erforderliche Anschaffungen von analytischen Messgeräten besser steuern.

Beide Ämter unterscheiden sich zwar in ihren Einzelhaushalten, sind jedoch mit ihren Haushaltsanschlüssen Bestandteil des Haushalts der Freien Hansestadt Bremen und in das Finanzcontrolling der Abteilung „Gesundheit“ eingebunden.

1.2 Rechtsentwicklung

Durch die Basisverordnung (VO (EG) Nr.178/2002) und die Kontrollverordnung (VO (EG) Nr. 882/2004) ist eine Neuausrichtung insbesondere der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung eingeleitet worden. Die Frage nach dem „was“ und „wie viel“ der Überwachungstätigkeiten hat sich in die Frage nach dem „was“, „warum“ und „wozu“ geändert.

Was ist passiert? Das EU-Recht schreibt die primäre Verantwortung zur Gewährleistung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit den Unternehmern zu. Betriebskontrollen und Veranlassungen zur Probenahme und Untersuchung sollen auf einer Risikobasis in angemessener Häufigkeit erfolgen und entwickeln sich zunehmend zur Kontrolle der Eigenkontrolle auf allen Stufen der Vermarktung.

Außerdem wird der Bogen der Eigenverantwortung und amtlichen Kontrolltätigkeit weiter gefasst als bisher: Unter dem Schlagwort „vom Stall bzw. Acker bis zum Teller“ werden die Belange des Tierschutzes und der Tiergesundheit sowie des Pflanzenschutzes und der Pflanzengesundheit in die Strategie und Überwachungskonzepte eingebunden und vernetzt.

1.3 Kooperation mit dem Land Niedersachsen

Nicht nur für die Durchführung der betrieblichen Kontrollen sondern auch für die Untersuchungen von amtlich entnommenen Proben bedeutet die Neuausrichtung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung ein nachhaltig problemorientiertes Vorgehen. Hierzu sind Spezialisierungen des Personals sowie Investitionen in der Untersuchungseinrichtung notwendig, um die Anforderungen an die Untersuchungsziele und die Untersuchungstiefe zu erfüllen.

Die Länder Bremen und Niedersachsen sehen in der Bündelung bestimmter Überwachungs- und Untersuchungsaufgaben die Möglichkeit für eine arbeitsteilige Kooperation. Nach gut einjähriger Vorbereitung in verschiedenen Sachgebieten ist die Zusammenarbeit mit Niedersachsen für folgende Untersuchungsschwerpunkte ausgearbeitet worden:

- Untersuchung von Futtermitteln (LAVES, Futtermittelinstitut Stade)
- Untersuchungen in Verbindung mit Rückstandskontrollplänen (LAVES, LI Oldenburg)
- Mikrobiologische Untersuchungen von Fisch und Fischerei-Erzeugnissen (LUA Bremen, Standort Bremerhaven)
- Chemische Untersuchungen von Fisch und Fischerei-Erzeugnissen (LAVES, VI Cuxhaven)
- Kaffee-, Tee- und Kakao-Proben sowie deren Erzeugnisse (LUA Bremen)

Mit der Kooperation soll der Arbeitsverdichtung und dem Investitionsbedarf für einzelne Probenuntersuchungen, die sich auf Grund der steigenden Anforderungen an die Durchführung der amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung abzeichnen, entgegen gewirkt werden.

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

2. Lebensmittelüberwachung

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

Da im Berichtsjahr 2004 keine aktuellen Lebensmittelskandale größeren Ausmaßes auftraten, die einer stringenten Verfolgung bedurft hätten, bestand die Arbeit der Lebensmittelüberwachung in Bremen hauptsächlich aus planmäßigen Kontrollen und Probenahmen. Planmäßige Kontrollen sind solche, die entsprechend der aus der Risikobewertung des Betriebes resultierenden Kontrollfrequenz durchgeführt werden. Darüber hinaus gibt es außerplanmäßige Kontrollen, die beispielsweise Nachkontrollen auf Grund von Beanstandungen, Verdachtsproben oder Verbraucherbeschwerden beinhalten. Zu den Außendiensttätigkeiten zählt auch die fundierte Beratung der Gewerbetreibenden. Außerdem wurden, wie in den vergangenen Jahren, mehrere Schwerpunktkontrollen durchgeführt über die im Folgenden ausführlich berichtet wird.

Tab. 1: Überblick zur Tätigkeit der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2002-2004

Betriebsüberwachung	2002	2003	2004
• zu überwachende Betriebe	7111	7376	7323
• Anzahl der überwachten Betriebe	3554	3766	4483
• Anzahl der beanstandeten Betriebe	2097	2241	2774
• % Anteil beanstandeter Betriebe	59%	59,5%	61,9%
• Kontrollen in Herstellerbetrieben	723	971	1168
• Kontrollen in anderen Betrieben	5182	5427	7500
• Handelsklassenkontrollen	920	850	1025

Die Gesamtzahl der im Berichtszeitraum durchgeführten Kontrollen ergibt sich aus der Summe der Kontrollen in Herstellerbetrieben und in anderen Betrieben – sie beläuft sich somit auf rund 8700 Kontrollbesuche. Handelsklassenkontrollen werden gesondert dargestellt, da sie im Marktordnungsrecht der EU verankert sind. Aus der Tabelle 1 ist ersichtlich, dass die Beanstandungsquote über 50% liegt und in den letzten 3 Jahren kontinuierlich angestiegen ist. Dieses ist darauf zurückzuführen, dass seit dem Jahr 2001 eine risikoorientierte Überwachung durchgeführt wird, die berücksichtigt, dass z.B. Betriebe

mit mangelhaftem Hygienestatus oder nicht vorhandenem Eigenkontrollsystem einer höheren Kontrollfrequenz unterliegen als Betriebe mit einem guten Betriebsmanagement.

Im Jahr 2004 wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ca. 3200 Proben gezogen. Nach der Untersuchung durch das LUA Bremen wurden davon 9,9% beanstandet. Die überwiegende Mehrzahl der Beanstandungen (63%) waren Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften. Bei 12% der Beanstandungen waren die Lebensmittel aufgrund mikrobieller Verunreinigungen nicht zum Verzehr geeignet und bei weiteren 12% wurden andere Verunreinigungen beanstandet.

Tab. 2: Übersicht der 2004 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben

Probenahmen	Anzahl HB	Anzahl BHV	Anzahl Gesamt
• Herstellerproben	830	413	1243
• Probenprogramme	882	379	1261
• Verdachts- bzw. Beschwerdeproben	297	139	436
• Monitoringproben	38	11	49
• Bedarfsgegenständeproben	131	60	191
• Proben gem. Strahlenschutzvorsorgegesetz	48	19	67

Aus den bei den Kontrollen und Probenuntersuchungen festgestellten Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften resultierten im Lande Bremen 193 eingeleitete Ordnungswidrigkeitenverfahren. Dabei wurden Bußgelder in Höhe von bis zu 3.500 € erhoben.

2.1 Betriebskontrollen

2.1.1 Programmorientierte Überwachung

Im Jahr 2004 wurden zwei Sonderprogramme durchgeführt, eines mit Schwerpunkt der Überprüfung von sog. Backstationen im Einzelhandel und das andere im Rahmen eines Projektes des Senators für Gesundheit zur Patienten- / Konsumenten-Sicherheit in Bremen. Das letztere Programm umfasste die verstärkte Überprüfung von Krankenhaus-, Altenheim- und Kindertagesstättenküchen und deren Speisen. Dieses Programm soll im Jahr 2005 mit der Überprüfung von Schulküchen weitergeführt werden. Im Folgenden sind die Ergebnisse

der Programme ausführlich dargestellt. Sie umfassen Bremen und Bremerhaven und repräsentieren die Situation im Lande Bremen.

Überprüfung von Backstationen im Einzelhandel und in Selbstbedienungsbäckereien

Im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2004 wurden im Lande Bremen insgesamt 64 Backstationen und Selbstbedienungsbäckereien überprüft. Davon 47 in Bremen und 17 in Bremerhaven.

- Hintergrund

Seit dem Ende der 90`er Jahre ist in Supermärkten der Trend zum „Backen im Laden“ mit anschließender Abgabe der Backwaren in Selbstbedienung zu beobachten. Dabei werden vorgefertigte und z. T. (tief)gefrorene Produkte vor Ort fertig gebacken. Neben Brot und Brötchen wird in letzter Zeit auch vereinzelt Kuchen auf diese Art angeboten. Es existieren mehrere Variationen zur Umsetzung dieses Konzeptes.

Zum einen gibt es für den Kunden unzugängliche Backstationen, die vorgelagerte Selbstbedienungsregale aufweisen. Zwischen Öfen und Regalen befindet sich ein Freiraum, in dem das Personal die Öfen bedient und die Regale bestückt. Eine Beaufsichtigung der Regale ist in diesen Fällen i. d. R. dauerhaft möglich. Eine weitere Möglichkeit fasst Backofen und Selbstbedienungsregal in einer Einheit zusammen. Diese Einheit wird im Verkaufsbereich des Marktes aufgestellt und ist in allen Bereichen den Kunden zugänglich. Eine dauerhafte Beaufsichtigung lässt sich in diesen Fällen nur schwer realisieren.

- Rechtliche Grundlagen

Grundsätzlich ist auch das Fertigbacken von vorproduzierten Backwaren als Lebensmittel-Herstellung anzusehen und unterliegt ebenso wie das Abgeben von Lebensmitteln den Anforderungen der LMHV. Es sind also sowohl die hygienischen Grundsätze bei der Herstellung einzuhalten, als auch dafür Sorge zu tragen, dass die Backwaren bis zur Abgabe an den Endverbraucher nicht nachteilig beeinflusst werden.

- Problematik

Nach der Anlieferung geht die Verantwortung für das Produkt auf den Betreiber der Backstation, z. B. den Supermarkt über. Die Möglichkeiten für eine negative Beeinflussung beginnen hier bei der Zwischenlagerung (z. B. keine ausreichenden Kühlmöglichkeiten), dem Auspacken und Bestücken der Transportwagen (in unzureichenden Räumlichkeiten), dem Transport zum Ofen (z. B. in offenen Behältnissen), der Position des Ofens im Markt (im Hauptstrom der Kunden, unbeaufsichtigt dem Zugriff Fremder ausgesetzt) und enden bei der Abgabe in Selbstbedienung (Berühren und Zurücklegen von Waren möglich).

Um die genannten Risiken zu minimieren sollten die folgenden Kriterien berücksichtigt werden:

- Die Rohlinge sind nach Vorgabe des Herstellers zwischen zu lagern.
- Das Bestücken der Backbleche, bzw. der Wagen soll in einem separaten Raum geschehen, der eine gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleistet. Hier soll ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Als Einzelfallentscheidung kann alternativ die Verwendung von Handschuhen akzeptiert werden.
- Das Verbringen der Rohlinge durch den Markt zum Ofen darf nur in geschlossenen Behältnissen erfolgen.
- Der Aufstellungsort der Backstation soll nicht im Hauptstrom der Kunden und nicht in Bereichen, die eine erhöhte Belastung von Mikroorganismen, Staub, Schmutz und Gerüchen erwarten lassen, liegen. Daher sind Eingangs- und Kassenbereich, sowie die unmittelbare Nähe zum Obst- und Gemüsestand oder dem Zeitschriftenregal zu vermeiden.
- Der Backofen darf nur vom Bedienungspersonal zu öffnen sein.
- Eine Aufsichtsperson muss in der Nähe sein.
- Das prüfende Berühren von Ware und das Zurücklegen entnommener Backwaren muss verhindert werden. U. U. kann dies durch ein entsprechendes Hinweisschild und den Sichtkontakt einer Aufsichtsperson geschehen.

- Aktuelle Situation im Land Bremen

Die Produktpalette der 64 kontrollierten Betriebe umfasst hauptsächlich Brot und Brötchen, während Kuchen in Bremen mit 12 mal und in Bremerhaven mit 6 mal relativ selten auf diese Weise angeboten wird und dann meistens als Fertigpackung zur Verfügung steht. Die lose Abgabe in Selbstbedienung bezog sich in Bremen und Bremerhaven bei 94% der Backstationen auf Brot und Brötchen.

In unserem Sonderprogramm wurde neben der Kontrolle der **Basishygiene** überprüft, inwieweit die oben angeführten **Anforderungen** im Einzelhandel umgesetzt werden.

Zur Beurteilung der **Basishygiene** wurde besonderes Augenmerk auf die optische Sauberkeit der Backstation, ihrer Umgebung, der benutzten Gerätschaften und auf die baulichen Voraussetzungen der Betriebsstätte gelegt. Gleichzeitig wurde überprüft, inwieweit Reinigungspläne existieren. Eine Beeinträchtigung der Backwaren durch Kondenswasser oder Schmutz von Decke und Rohrleitungen konnte in 94% der überprüften Backstationen in Bremen und Bremerhaven ausgeschlossen werden. Auch die Fußböden, die Backstationen selbst, ihre Umgebung und die benutzten Gerätschaften waren in ca. 90% der Fälle nicht zu beanstanden. Allerdings lässt die Existenz von Reinigungsplänen, die Bestandteil eines

betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes sein sollen, besonders in Bremen, zu wünschen übrig. Hier waren lediglich in 43% der Betriebe entsprechende Papiere vorhanden, während in Bremerhaven immerhin 76% der Backstationen Reinigungspläne vorweisen konnten.

Im weiteren Verlauf der Überprüfung wurde die Einhaltung der vorgenannten **Anforderungen** kontrolliert. Erstaunlich ist, dass ca. 6% der Betriebe auf die Durchführung einer Wareneingangskontrolle verzichten und damit ungeprüft die Verantwortung für ein evtl. schadhaftes Produkt übernehmen. Die Zwischenlagerung der Rohlinge nach Angaben der Hersteller bereitete i. d. R. keine Schwierigkeiten. 89% der Betriebe in Bremen und 88% der Backstationen in Bremerhaven verfügten über ausreichende Kühl-, bzw. Gefrierkapazitäten, um die ordnungsgemäße Lagerung zu gewährleisten. Diejenigen Betriebe, die nicht über genügend Kühlmöglichkeiten verfügten, konnten dieses Problem durch eine tägliche Anlieferung der benötigten Warenmenge lösen. Größere Schwierigkeiten wurden insbesondere in Bremen beim Vorhandensein eines hygienischen Umpackraumes für die Bestückung der Backbleche festgestellt. 25% der Betriebe verfügten hier nicht über einen separaten Raum, sondern bestückten die Backbleche an mehr oder minder geeigneten Orten. In 7 Fällen erfolgte der Umpackvorgang direkt im Lager, einmal sogar in einer Ecke zwischen Aufzug, Umkleide- und Verkaufsraum. 4 mal wurde in den Kühlräumen umgepackt und einmal im Backbereich. In Bremerhaven verfügte nur ein Betrieb nicht über einen separaten Umpackraum. Hier erfolgte das Umpacken hinter der Käsetheke. Leicht erreichbare Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtüchern waren in Bremerhaven überall vorhanden, während sie in Bremen bei 7 Betrieben (ca. 15%) fehlten. Dieses Manko wurde in 3 Betrieben durch den Gebrauch von Handschuhen beim Umgang mit den Rohlingen ausgeglichen. In einem Fall musste trotz vorhandenem Handwaschbecken bemängelt werden, dass der Seifenspender nicht gefüllt war. Die Reinigung der benötigten Gerätschaften (Bleche, Entnahmezangen, Rollwagen) findet in Bremen häufig in anderen Abteilungen der Supermärkte statt. So werden z. B. 13 mal die Räumlichkeiten der Fleischerei für diese Arbeiten herangezogen (in Bremerhaven 2 mal), 1 mal werden sie in der Käseabteilung durchgeführt. Separate Reinigungsräume finden sich in Bremen 10 mal, in Bremerhaven 11 mal. In den Vorbereitungsräumen, bzw. den Umpackbereichen wurden in Bremen 11 mal auch die Reinigungsarbeiten durchgeführt (Bremerhaven 3 mal). Direkt im Lager wurde in Bremen 5 mal gereinigt. 5 Backstationen in Bremen verfügten über eigene Reinigungsmöglichkeiten. In Bremerhaven gab es eine mobile Einrichtung zur Reinigung der Gerätschaften. Die Forderung, die Rohlinge in einem geschlossenen Behältnis zum Ofen zu transportieren, konnte in Bremen in 5 Backstationen nicht erfüllt werden. Hier erfolgte der Transport in offenen Wagen. In Bremerhaven wurde in einem Fall in einem offenen Wagen transportiert, während in den meisten Fällen die Backstationen so errichtet wurden, dass ein Transport weitgehend vermieden werden kann (extra Bereiche, Befüllung direkt hinter dem Ofen,

geschlossene Abteilung). Die Frage nach einer ausreichenden Beaufsichtigung der Backstation, entweder durch eine ständige Aufsicht, oder dadurch, dass Sichtkontakt zur Käse- oder Fleischtheke besteht, konnte in Bremerhaven in 82% der Fälle und in Bremen in 70% der Fälle bejaht werden. Dem entsprechen die Erkenntnisse, inwieweit ein Zugriff der Kunden beim Abkühlen der Backwaren möglich ist. In Bremen ist in 76% der Betriebe ein Kundenzugriff auf die abkühlende Ware nicht möglich, in Bremerhaven beträgt die Zahl 88%. Die Differenz zu den beaufsichtigten Backstationen ergibt sich aus den räumlichen Gegebenheiten, durch die ein Zugriff der Kunden verhindert werden kann. Das Angebot von losen Backwaren in Selbstbedienung birgt die Gefahr des Berührens von Ware, die nicht gekauft werden soll. Im Gegensatz zu Obst und Gemüse ist eine Reinigung der Backwaren vor dem Verzehr nicht möglich. Entsprechende Schilder, die darauf hinweisen, dass das Berühren der Waren zu Kauf verpflichtet fehlten in 70% der Bremer Betriebe und in 94% der Backstationen in Bremerhaven. Um das Berühren der Waren zu verhindern, kommen unterschiedliche Möglichkeiten zum Einsatz, die aber alle mehr oder minder umgangen werden können. So werden Brötchen zumeist aus einem, mit einer Öffnung versehenen Behälter angeboten. Durch diese Öffnung passt i. d. R. nicht nur das Brötchen, sondern in ca. 95% der überprüften Backstationen im Land Bremen auch die Hand des Käufers. Obwohl in sämtlichen Betrieben Entnahmezangen vorhanden sind, kann die Selbstbedienung per Hand nicht ausgeschlossen werden. Zur Entnahme von Broten müssen häufig erst Klappen geöffnet werden, die immer nur ein Brot freigeben. Trotz dieser z. T. selbsttätig schließender Klappen ist das Berühren anderer Brote in Bremen in 57% und in Bremerhaven in 41% der überprüften Backstationen möglich gewesen. Auch ein Zurücklegen der Ware kann durch die Klappen in über 30% der Fälle in Bremen und Bremerhaven nicht verhindert werden. Bezüglich der lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen **Kennzeichnung** der Backwaren gab es im Lande Bremen keine Beanstandungen. Die notwendigen Kennzeichnungselemente befanden sich in allen Betrieben ordnungsgemäß auf Schildern an der Ware.

- Beanstandungen und Maßnahmen

Während der Kontrollen wurden insgesamt 18 mal (Bremen 15, Bremerhaven 3) gravierende Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt, die geahndet wurden. Im Einzelnen wurden eine gebührenpflichtige und 2 gebührenfreie Verwarnungen ausgesprochen, eine Ordnungswidrigkeitenanzeige gefertigt und 14 mal Auflagen erteilt. Die Auflagen umfassten auszuführende Arbeiten wie Grundreinigung, Seifenspender auffüllen, Abfluss reparieren, Reinigungspläne erstellen und betriebsfremde Gegenstände entfernen. Außerdem wurde in mehreren Betrieben die Schaffung eines geeigneten Umpack-, bzw. Hygienebereiches gefordert.

- Fazit

Eine konkrete Gesundheitsgefährdung ist von den im Verlauf des Sonderprogramms kontrollierten Betrieben und ihren Produkten nicht zu erwarten. Dennoch sind auch hier bestimmte Grundanforderungen an die Betriebs- und Arbeitshygiene zu stellen, welche von der überwiegenden Mehrzahl auch eingehalten wurden.

Als problematisch erweist sich immer noch, wie in vielen Bereichen des Einzelhandels, die Erstellung eines Eigenkontrollkonzeptes zur Minimierung der betrieblichen Risiken. Dazu gehört eine Wareneingangskontrolle, die regel- und planmäßige Reinigung der Räume und Gerätschaften und ihre Dokumentation genauso, wie der Schutz der Backwaren vor negativer Beeinflussung und Ekelerregung. Es hat sich herausgestellt, dass ein Berühren und Zurücklegen von Backwaren durch die Kunden in den meisten Backstationen ohne weiteres möglich ist. Abhilfe könnte hier eine Kombination aus Hinweisschildern zusammen mit einer verstärkten Aufsicht der Backstationen schaffen.

Überwachung im Rahmen des Programms Patienten- / Konsumentensicherheit

Anlässlich des o. g. Projektes wurden durch die Lebensmittelüberwachung in der Zeit von Mai bis Juni 2004 18 Küchen kontrolliert und insgesamt 37 Proben von Essenskomponenten gezogen. Bei den überwachten Einrichtungen handelte es sich um 7 Krankenhäuser, 8 Altenheime, 1 Verteilerküche für diverse Altenheime und 2 Kindertagesstätten. Die beprobten Lebensmittel waren zum überwiegenden Teil leicht verderblich, bzw. erschienen während der Kontrolle risikoreich. Die Untersuchung der Proben erfolgte im LUA Bremen.

Neben der Probenahme wurde als weiterer Schwerpunkt der Aktion die Beachtung der erforderlichen Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln gemäß Lebensmittelhygiene-VO, die Einhaltung der maßgeblichen Rechtsvorschriften wie z.B. der Lebensmittelkennzeichnungs-VO, der Eier- und Eiprodukte-VO und die Beachtung der Temperaturempfehlungen für leichtverderbliche Lebensmittel des ehemaligen BGVV überprüft.

- Beanstandungen und Maßnahmen

Mängel bzgl. der Ausweisung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe auf Speiseplänen fanden sich in allen überwachten Bereichen. Während keine der überwachten Kindertagesstätten eine ordnungsgemäße Kennzeichnung vorweisen konnte, hatten 4 der 7 Krankenhäuser und 8 der 9 Altenheime Zusatzstoffe korrekt gekennzeichnet. Roh-ei-haltige Speisen wurden in keiner der kontrollierten Einrichtungen abgegeben. Eine Wareneingangskontrolle für leichtverderbliche Lebensmittel führten bis auf ein Altenheim alle Betriebe durch. Eine Temperaturüberwachung fand in allen kontrollierten Einrichtungen statt. Die Dokumentation dazu erfolgte in einem Krankenhaus nicht durchgängig lückenlos.

Das Instrument der Kontrolle von Lieferanten wird in zunehmendem Maße genutzt. Nur zwei der Krankenhäuser, eins der Altenheime und eine Kindertagesstätte gaben an, Lieferanten nicht zu kontrollieren.

In einem Krankenhaus existierten keine Arbeitsanweisungen zum Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln. In allen anderen Fällen gab es schriftliche, bzw. in zwei Krankenhäusern und einem Altenheim mündliche Anweisungen zum hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln.

Reinigungspläne, bzw. Arbeitsanweisungen zur Reinigung und Desinfektion sind mit Ausnahme eines Altenheimes, in dem mündliche Anweisungen existieren, überall in schriftlicher Form vorhanden. Die Anweisungen werden überwiegend befolgt. Nur in zwei Altenheimen stellte sich heraus, dass nicht immer nach den Anweisungen gearbeitet wird.

Personalschulungen zu Hygienefragen gem. § 4 (2) LMHV wurden in allen Betrieben regelmäßig durchgeführt.

Abschließend wurde die Einhaltung der Temperaturempfehlung des BgVV bis zur Abgabe an den Verbraucher überprüft. Ein Krankenhaus und zwei Altenheime konnten die empfohlenen Temperaturen nicht einhalten. In einem Krankenhaus sind die Eigenkontrollen in diesem Punkt noch unzureichend und müssen intensiviert werden.

Die Untersuchung der 37 gezogenen Proben ergab eine reguläre Beanstandung in einem Altenheim. Hier musste ein vorgegarter Braten wegen Schimmelbefalls beanstandet werden. Gegen den Verantwortlichen wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. In einem weiteren Altenheim wurden vorgekochte Nudeln als sensorisch flach, nicht mehr frisch eingestuft, jedoch nicht beanstandet. Der Gehalt an Enterobacteriaceen in rohem Salat wurde in einer Krankenhausküche als relativ hoch eingestuft. Pathogene Keime wurden nicht festgestellt, es erfolgte keine Beanstandung. In einem anderen Krankenhaus wies Aufschnitt einen relativ hohen, jedoch noch zu tolerierenden Gehalt an Laktobazillen auf. Alle anderen Proben wurden als einwandfrei eingestuft.

Zusammenfassend halten wir aus lebensmittelhygienischer Sicht die Patienten- / Konsumentensicherheit in Bremen für gewährleistet.

2.1.2 Betriebskontrollen in Bremen

Nach der Bildung von Fachteams im Jahr 2001 (entsprechend den Schwerpunkten der Herstellerstruktur in Bremen, z.B. Fleischerei, Bäckerei usw.) kann das allgemeine Resümee gezogen werden, dass sich der Hygienestandard in den handwerklich strukturierten Herstellerbetrieben deutlich verbessert hat. Allerdings ist, bedingt durch die allgemein angespannte Wirtschaftslage, die Möglichkeit und Bereitschaft der Betriebsinhaber zu Investitionen und Modernisierungen stark gesunken. Das bedeutet, dass für die Beseitigung von baulichen Mängeln längere Fristen eingeräumt werden müssen und häufiger um

Fristverlängerung ersucht wird. Dieses Phänomen findet sich nicht nur im Bereich der handwerklichen Betriebe sondern ist allgemein auch in der Gastronomie zu beobachten. Im Gegensatz dazu kann aus dem Team Großküchen berichtet werden, dass etliche große Konzerne wie z. B. Airbus, Interbrew, Saturn Petfood und die SWB neue Küchen bauen. Auch in der Justizvollzugsanstalt Oslebshausen wurde in enger Zusammenarbeit mit dem LMTVet ein neues Küchenkonzept erstellt.

Im Rahmen der Routinekontrollen wurden die unterschiedlichsten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften festgestellt und geahndet. Im Folgenden soll ein kurzer Einblick in die Arbeit vor Ort geboten werden.

Betriebsschließungen

Bereits zu Beginn des Jahres 2004 musste durch das Bäckerteam letztendlich eine Bäckerei auf Grund eklatanter baulicher Mängel und massiver Verstöße gegen die Hygienevorschriften geschlossen werden, nachdem etliche Fristsetzungen zur Behebung der Mängel nicht fruchteten. Gegen den Betreiber musste der Vorwurf der mangelnden Zuverlässigkeit geäußert werden, so dass im weiteren Verlauf durch das Stadtamt eine Gewerbeunter-sagung ausgesprochen wurde. Außerdem wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. In diesem Zusammenhang ist die gute Zusammenarbeit mit der örtlichen Polizeidienststelle, die die Einhaltung der Schließungsverfügung mit mehrmaligen nächtlichen Streifengängen überwachte und mit dem Stadtamt, das die Gewerbeuntersagung zügig betrieb, ausdrücklich zu erwähnen.

Durch eine Verbraucherbeschwerde wurden wir auf einen starken Mäusebefall in einer Backwarenverkaufsstelle hingewiesen. Der Tipp des Verbrauchers erwies sich als zutreffend und die Verkaufsstelle wurde bis zum Abschluss einer erfolgreichen Schadnagerbekämpfung geschlossen.

Im Fachteam Fleischerei wurde kurz vor Weihnachten zusammen mit der Kriminalpolizei eine Durchsuchung in einem türkischen Einzelhandelsbetrieb mit angeschlossener Fleischabteilung durchgeführt. Dabei mussten aufgrund unhygienischer Zustände ca. 700 kg Fleisch und Fleischerzeugnisse, die bereits deutlich verdorben waren, sichergestellt und anschließend vernichtet werden. Der Betrieb war bereits in der Vergangenheit wiederholt aufgefallen, so dass die Fleischabteilung umgehend geschlossen und Strafantrag wegen mehrfachen, wiederholten Verstoßes gegen die Hackfleischverordnung gestellt wurde. Das Verfahren ist noch nicht abgeschlossen.

Lebensmittelvergiftungen

Mit Übelkeit und dem Verdacht von Verätzungen der Speiseröhre wurde ein Verbraucher in's Krankenhaus eingeliefert. Er hatte Whiskey getrunken, der sich im Nachhinein als Haushaltsessig erwies. Beim Kauf der Flasche wurde im Getränkemarkt irrtümlich eine sog. „Dummy-Flasche“ herausgegeben und nicht gegen das Original ausgetauscht. In Getränkemarkten mit einem hohen Anteil an Warenschwund durch Ladendiebstahl werden diese Art von Attrappen eingesetzt. Im vorliegenden Fall war jedoch die Kassiererin nicht über das Vorhandensein der Dummys informiert. Da eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers vorlag, wurde gegen den Verantwortlichen ein Strafverfahren eingeleitet, über dessen Ausgang hier keine Erkenntnisse vorliegen. Dem Verantwortlichen wurde vorgeworfen, dass er die Mitarbeiter im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht nicht ausreichend geschult habe.

Sicherstellungen

Im Sommer fiel ein französischer Rotwein wegen starker Überschwefelung auf. Dank der guten Kooperation des Inverkehrbringers konnte die gesamte betroffene Partie rasch zurückgerufen und aus dem Verkehr genommen werden. Dabei wurden 3044 Flaschen sichergestellt.

Auf Grund einer EU-Entscheidung ist die Einfuhr von Schafskäse aus der Türkei u. a. aus tierseuchenrechtlichen Gründen nicht gestattet. Trotzdem wurden auf dem Großmarkt in Bremen größere Mengen türkischen Schafskäses sichergestellt und an den im Ruhrgebiet ansässigen Lieferanten zurückgeschickt. Die dortige Lebensmittelüberwachung wurde vorab informiert.

Weniger ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften als Energie im Bereich der Wirtschaftskriminalität wurde beim Vorfinden eines Plagiats von Geflügelpastete festgestellt. Hier wurde unter missbräuchlicher Verwendung einer Veterinärkontrollnummer in einem anderen Mitgliedstaat eine Geflügelpastete imitiert und in Bremen eingeführt und weiterverteilt. Auch hier wurde die vorgefundene Ware sichergestellt und gegen den Verantwortlichen ein Strafverfahren eingeleitet. Der Ausgang ist noch offen.

Ein generelles Problem zeigt sich bei der Überwachung von sog. Afroshops. Hier werden in großem Umfang Kosmetika in Verkehr gebracht, die nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechen bzw. als gesundheitsgefährdend eingestuft werden. Häufig werden diese Kosmetika vom Gewerbetreibenden persönlich eingeführt und es fehlt ihm jegliche Kenntnis über die einzuhaltenden gesetzlichen Vorgaben. Sicherstellungen nach Abklärung der Verkehrsfähigkeit der Produkte sind hier die Regel. Die Überwachung steht vor einer Sisyphusaufgabe, da Kosmetika, sofern sie nicht arzneimittelrechtliche Belange berühren, nahezu keiner Einfuhrkontrolle unterliegen und somit fast ungehindert aus Drittländern in die EU eingeführt werden können. Nur durch eine länderübergreifende Verbraucherinformation

über die Bedenklichkeit bestimmter Produkte und eine gezielte Zugriffsmöglichkeit an der EU-Außengrenze vor der Einfuhr kann diesem Problem entgegengewirkt werden.

Erfolge

Eine positive Bilanz kann das Team, das für die Überwachung der Speiseeishersteller verantwortlich ist, melden. Das Hygieneverständnis der Hersteller ist allgemein noch besser geworden. Bei den alljährlich gezogenen Proben betrug die Beanstandungsquote im Jahr 2004 < 10%. Salmonellen wurden in keiner Probe gefunden. Vermehrt werden von den Eisherstellern auch im Rahmen ihrer Eigenkontrollen bakteriologische Untersuchungen durchgeführt. Obwohl diese Eigenkontrollen nach der Milch-VO vorgeschrieben sind, wurden sie in der Vergangenheit nicht von allen Herstellern durchgeführt. Die Betreuung durch das Fachteam hat auch in diesem Bereich zum Erfolg geführt.

Des Weiteren wurden im Berichtsjahr zahlreiche Proben bei den großen Bremer Getreideverarbeitern zur Untersuchung auf das Vorhandensein gentechnisch veränderter Organismen (GVO) gezogen. Es fiel keine Probe mit positivem Ergebnis auf.

2.1.3 Betriebskontrollen in Bremerhaven

Als Hafenstadt eignet sich Bremerhaven vorzüglich für Veranstaltungen und Märkte mit maritimem Charakter. 2004 wurden wieder zahlreiche dieser Märkte im Stadtgebiet, an den Molen und im Fischereihafen durchgeführt und überprüft. Dabei war festzustellen, dass sich der erfreulich rückläufige Trend bezüglich der Beanstandungen wegen schlechter, veralteter Ausrüstung weiter fortgesetzt hat und die Auftritte der Betreiber deutlich professioneller als in den Vorjahren sind. Verbesserungsbedürftig sind nach wie vor die mobilen Schankanlagen, die durch die Lagerung in Hallen oder im Freien während der Pausen erheblich leiden. Hier haben wir eine Überarbeitung aller Anlagen des größten Anbieters bis Mitte 2005 veranlassen können.

In einem Dutzend Bremerhavener Schulen wird im Rahmen der Umwandlung in Ganztagschulen für die Schüler die Möglichkeit geboten, eine warme Mittagsmahlzeit einzunehmen. Dafür sind an einer Reihe von Schulen, durch Landesmittel unterstützt, moderne Küchen eingebaut worden. Die Essen werden von Catering-Betrieben (z.B. BEW-Apetito, Menke-Menue) bezogen oder in Einzelfällen aus Tiefkühl-Convenience Erzeugnissen selbst zubereitet. Beim Aufbau dieser Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mussten Eigenkontrollsysteme, Speiseabfallentsorgung und Maßnahmen zur Personal- und Ausgabehygiene von Grund auf neu konzipiert werden. Hier stand der LMTVet beratend zur Seite. Weiterhin arbeiten Magistrat, Schulamt und der LMTVet auf dem Gebiet der schuleigenen Lehrküchen eng zusammen, um die dort bestehenden Hygienedefizite zu beseitigen.

Im Fischereihafen hat sich die seit Jahren zu beobachtende Entwicklung zu einem Gewerbegebiet mit einer Betonung auf Fischereierzeugnisbetrieben weiter fortgesetzt. Nur noch ein sehr geringer Teil an Frischfisch, der auf sofortige Weiterverarbeitung angewiesen ist, wird mit Schiffen (meist aus Island) angelandet. Weiterhin versuchen alle Länder mit Anlandungen Verarbeitungsschritte mit hoher Wertschöpfung (z.B. Filetieren) im Lande zu behalten und erschweren den Export. Diese Entwicklung drängt Bremerhaven zunehmend in eine Randposition. Als erfreulich kann dagegen die Konsolidierung der Situation eines Frischfischbetriebes nach der Umfirmierung angesehen werden. Ein weiterer Betrieb hat mit umfangreichen Sanierungsmaßnahmen und Erweiterungsbauten begonnen und dem LMTVet wurden Pläne für den Neubau einer Räucherei vorgelegt. Inzwischen werden auch erste Bauarbeiten durchgeführt.

Das Aufgabenspektrum der im Fischereihafen tätigen Veterinäre und Lebensmittelkontrolleure hat sich gegenüber dem Vorjahr nicht verändert. Insbesondere der Detailaufwand bei der Überwachung der betrieblichen Eigenkontrollen sowie deren Dokumentation gestaltete sich aufwändig. Ein Frischfischbetrieb erhielt bei der Erstellung seines Eigenkontrollkonzeptes (einschließlich HACCP) intensive Unterstützung und konnte nach der Umfirmierung erneut zugelassen werden.

2.1.4 Kontrollen aufgrund von Meldungen des EU-Schnellwarnsystems

Beim LMTVet gingen monatlich 20 bis 30 Meldungen aufgrund des EU-Schnellwarnsystems ein. Die Bremen und Bremerhaven betreffenden Meldungen betrafen mit dem verbotenen Farbstoff Sudanrot gefärbte Gewürze und Palmöl sowie Malachitgrün-enthaltende Forellen. In allen Fällen wurden die belieferten Einzelhändler aufgesucht und der Rückruf der Waren überwacht. Ferner wurden in den beiden Grenzkontrollstellen aufgrund von Schnellwarnungen etwa 2 bis 3 Proben monatlich für weiterführende Untersuchungen entnommen.

2.2 Überwachung durch Probenahme und Untersuchung

Während für die Kontrolle der Betriebe vor Ort bzw. die Probenahme der LMTVet verantwortlich zeichnet, fällt die mikrobiologische, chemische bzw. physikalische Untersuchung der entnommenen Proben in den Aufgabenbereich des Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin.

Im Berichtsjahr fanden im LUA Bremen Organisationsänderungen statt, die u. a. durch die Kooperation mit dem Bundesland Niedersachsen im Bereich der Untersuchungen und die notwendige Neuorganisation des Sachgebiets „Zentrale Analytik“ erforderlich wurden.

Deshalb haben wir uns entschlossen, über die Ergebnisse der amtlichen Lebensmitteluntersuchungen in diesem redaktionellen Teil in Reihenfolge der Warencodes zu berichten. Am Ende dieser Aufstellung folgt ein Bericht über „Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte“. Dank gilt folgenden sachverständigen Experten für die Durchführung der sachgebietsübergreifenden Zusammenarbeit und die Vorbereitung dieser Darstellung: Frau Berges, Frau Dr. Borgwardt, Frau Fischer, Frau Dr. Lindena, Frau Dr. Meyer, Frau Dr. Seideneck, Frau Dr. Senning, Frau Wiegmann, Herrn Briesch, Herrn Dr. Gabel und Herrn Dr. Schmidt.

Die Planung der Probenahme im Bundesland Bremen erfolgte in enger Absprache mit der Senatorischen Dienststelle Referat 32 und dem LMTVet, wobei eine risikoorientierte Vorgehensweise unter Berücksichtigung besonderer Bremischer Verhältnisse gewählt wurde. Diese Vorgehensweise erklärt auch die etwas unterschiedliche Berichtstiefe zu einzelnen Warencodes und die recht unterschiedlichen Beanstandungsquoten.

2.2.1 Ergebnisse der Überwachung nach Lebensmittelgruppen

Es wurden insgesamt 2862 amtliche Proben im LUA untersucht (gegenüber 2771 im letzten Jahr), davon wurden 282 Proben beanstandet, das sind 9,9% (2003: 10,3%, 2002: 9,4%, 2001: 10,0%). Die Beanstandungsgründe verteilten sich auf Beanstandungen wegen der Kennzeichnung und Aufmachung (63%), mikrobiologische Verunreinigungen (12%), andere Verunreinigungen (12%) und andere Verstöße (5%). Gegenüber den Vorjahren wies die Anzahl und Verteilung der Beanstandungen damit keine erheblichen Abweichungen auf. Details sind bei den einzelnen Warencodes beschrieben.

Besondere Lebensmittelskandale traten erfreulicherweise nicht auf. Proben, deren Verzehr die Gesundheit gefährden könnten, bleiben die Ausnahme.

Es wird hier nochmals darauf hingewiesen, dass durch eine gezielte, risikoorientierte Probenahme die Beanstandungsquote bei den amtlichen Proben und insbesondere bei den Verdachts- und Beschwerdeproben erheblich höher als bei den durchschnittlichen im Handel befindlichen Waren sein kann.

Neu hinzu gekommen ist ab Januar 2004 die große Anzahl von 1094 Proben Kaffee, Tee und Kakao und deren Erzeugnisse, die im Rahmen der Kooperation für Niedersachsen zusätzlich untersucht wurden (siehe auch hier die Einzelheiten bei den Warencodes und unter 2.2.2. besondere Untersuchungen). Die Beanstandungsquoten lagen hier bei 11,1%, davon 86% Kennzeichnung und Aufmachung, 8% Zusammensetzung und 5% andere Verunreinigungen. Trotz der sehr kurzen Vorlaufzeit konnte das LUA Bremen pünktlich zum Jahresbeginn 2004 die Untersuchungen im Schwerpunkt Kaffee, Tee und Kakao und im Fischkompetenzzentrum in Bremerhaven im vollen Umfang aufnehmen. Diese deutlichen Mehrbelastungen im LUA wurden durch die Abgabe der Analysen für Futtermittel, Tierarzneimittel, sowie Nahrungsergänzungsmittel und diätetische Lebensmittel an niedersächsische Untersuchungsämter zumindest teilweise kompensiert.

Warenkode 01 – Milch

30 Proben - keine Beanstandung

Im Jahr 2004 wurden 30 Milchproben untersucht. Es wurde in keinem Fall eine Beanstandung ausgesprochen. Die beiden in Bremen noch vorhandenen Vorzugsmilchbetriebe wurden monatlich beprobt. Alle Proben erfüllten die Anforderung der Milch VO-Anlage 9.

Warenkode 02 – Milchprodukte außer Käse und Butter

41 Proben - 2 Beanstandungen (4,8 %)

Warenkode 03 – Käse

89 Proben - 5 Beanstandungen (5,6 %)

Bei der Untersuchung von Rohmilchkäseproben, die als Verdachtsproben zur Untersuchung gelangten, wurde in drei Fällen *Staphylokokkus aureus* in einem Größenbereich von 10^4 KBE / g nachgewiesen, und führten somit zur Beanstandung. Zwei weitere Käseproben mussten aufgrund von sichtbarem Schimmel „als zum Verzehr nicht geeignet“ beurteilt werden.

Warenkode 05 – Eier

23 Proben - 3 Beanstandungen (13 %)

1 Probe Eier, die als cholesterinarm beworben wurde, wurde als irreführend beurteilt, da sie nicht weniger Cholesterin enthielten als herkömmliche Eier.

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere

213 Proben - 14 Beanstandungen (6,5 %)

Auch im Jahr 2004 wurden im Rahmen von Herstellerüberprüfungen Hackfleisch und Ausgangsmaterial für Hackfleisch untersucht. In einer Probe „ Hackfleisch gemischt “ wurden Salmonellen der Sero-Gruppe O:4,12 isoliert.

5 Proben Hackfleisch, sowohl gemischt als auch Rind oder Schwein, waren aufgrund der mikrobiologischen Ergebnisse als qualitativ abfallend bewertet worden und waren somit nicht unerheblich im Wert gemindert. 6 Proben u. a. Schinkengulasch, Schweinebauch, Hackfleisch waren vor Ablauf des Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum verdorben und somit irreführend gekennzeichnet. Eine Probe Putenhackfleisch erfüllte nicht die Anforderungen der Hackfleisch-VO und musste deshalb beanstandet werden.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren

193 Proben - 16 Beanstandungen (8,2 %)

Bei der Untersuchung von Fleischerzeugnissen wurden in den Sommermonaten insbesondere Grill- sowie Hackfleischerzeugnisse Bremer Hersteller untersucht. Dabei wurden 7 Proben infolge einer hohen aeroben Keimzahl, Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. 4 Proben, u. a. Lachsschinken, gekochter Schinken, frische Bratwurst, waren vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr zum Verzehr geeignet und somit als irreführend gekennzeichnet zu beurteilen. 2 Proben Kasseler wiesen einen erhöhten Fremdwassergehalt auf; 3 weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf.

Warenkode 08 – Wurstwaren

243 Proben - 39 Beanstandungen (16 %)

Bei der Untersuchung von Wurst und Wurstwaren wurden in einer frischen Zwiebelmettwurst und in einer frischen Schinkenzwiebelmettwurst Salmonellen der Sero-Gruppe O:4,5 isoliert. Eine Wurst war infolge eines metallischen Fremdkörpers nicht zum Verzehr geeignet, ebenso wie ein Glas Sülze , in der sich ein Tierzahn befand.

Bei 7 Produkten, die als kalorienreduziert angeboten wurden, war der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Fettgehalt teilweise erheblich überschritten. 22 Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet. So wurde z. B. in Brühwurstzeugnissen aus Schweinefleisch auch nicht deklariertes Putenfleisch nachgewiesen. 1 Probe Rinderleberwurst enthielt neben der DNA vom Rind auch noch die von Schwein, Schaf und Pute, so dass hier neben Fleisch vom Rind auch noch Fleisch anderer Tierarten eingesetzt wurde. Die nach der LMKV vorgeschriebene mengenmäßige Angabe des Fleischanteils fehlte in einigen Fällen.

Warencode 10, 11, 12 - Fischereierzeugnisse

606 Proben - 64 Beanstandungen (11 %) bei Proben aus Niedersachsen

304 Proben - 36 Beanstandungen (12%) bei Proben aus Bremen

Im Rahmen der im Jahre 2004 gestarteten Kooperation im Bereich der Lebensmitteluntersuchung zwischen den Bundesländern Niedersachsen und Bremen wurden im Berichtsjahr in der Außenstelle Bremerhaven des LUA Bremen 606 Proben aus dem Land Niedersachsen und 304 Proben aus dem Land Bremen federführend hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. 96 weitere Proben gab das Veterinärinstitut für Fische und Fischwaren in Cuxhaven (Institut des LAVES) als mikrobiologische Service-Untersuchungen in Bremerhaven in Auftrag.

An 160 niedersächsischen Proben, mit Federführung LUA Bremerhaven, wurden andererseits chemische Analysen und Untersuchungen auf Nematoden von Bremerhaven im Veterinärinstitut Cuxhaven als Service angefordert. Im Rahmen von Hygienekontrollen wurden 37 Tupferproben aus Bremerhavener Herstellerbetrieben auf *Listeria monocytogenes* untersucht, während bei 86 Hygienekontrollen von Herstellerbetrieben aus Niedersachsen eine Listeriendifferenzierung durchgeführt wurde.

- Mikrobiologie

Das Mengengerüst der mikrobiologischen Untersuchungen von Proben der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist im Einzelnen der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Tab. 3: Mikrobiologische Untersuchungen von Fischereierzeugnissen. *Variationen zwischen der Anzahl von Proben und Untersuchungen ergeben sich durch Lagerversuche und die Analyse von Teilproben; wird mehr als ein Keim pro Probe analysiert, erhöht sich auch die Zahl der Einzeluntersuchungen (Rubrik „weitere Keime“).

	Anzahl Bremen	Anzahl Niedersachsen
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl		
Proben*	295	583
Untersuchungen*	310	678
Salmonellen		
Proben*	223	499
Untersuchungen*	238	594
L. monocytogenes		
Proben*	297	600
Untersuchungen*	312	695
weitere Keime		
Proben*	286	597
Untersuchungen*	300	655
Enterobacteriaceae		
E. faecalis/faecium	= 1519 Einzel-	= 3694 Einzel-
Coliforme Keime	untersuchungen	untersuchungen
E. coli	(5,31 weitere	(6,18 weitere
Koagulase positive Staphylokokken	Keime / pro Probe)	Keime / pro Probe)
Hefen		
Schimmelpilze		
Laktobazillen		
Pseudomonaden		
Bacillus cereus		
sulfitreduzierende Clostridien		
Vibrionen	36	62
Untersuchte mikrobiologische Parameter	2297	4972

Weiterhin wurden in der Außenstelle Bremerhaven 442 Proben der Grenzkontrollstelle Bremerhaven untersucht.

Tab. 4: Mikrobiologische Proben aus Importkontrollen von Fischereierzeugnissen und Fischmehl. *Variationen zwischen der Anzahl von Proben und Untersuchungen ergeben sich durch Lagerversuche und die Analyse von Teilproben.

	Anzahl der Proben der Grenzkontrollstelle
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	100
Salmonellen	72 Fischmehl: 239
L. monocytogenes	1
weitere Keime	
Proben*	40
Untersuchungen*	50
Enterobacteriaceae	
E. faecalis/faecium	
Coliforme Keime	
E. coli	
Koagulase positive Staphylokokken	
Hefen	
Schimmelpilze	
Laktobazillen	
Pseudomonaden	
Bacillus cereus	
sulfitreduzierende Clostridien	
Vibrionen	28
Untersuchte mikrobiologische Parameter	490

- Untersuchung auf humanpathogene Bakterien

Im LUA – Außenstelle Bremerhaven - wurden insgesamt 895 Proben Fischereierzeugnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in 1005 Einzeluntersuchungen (Variation durch Lagerversuche und Teilproben) auf *L. monocytogenes* untersucht. Es entfielen auf das Land Bremen 297 Proben mit 312 Untersuchungen, auf Niedersachsen 606 Proben mit 701 Untersuchungen.

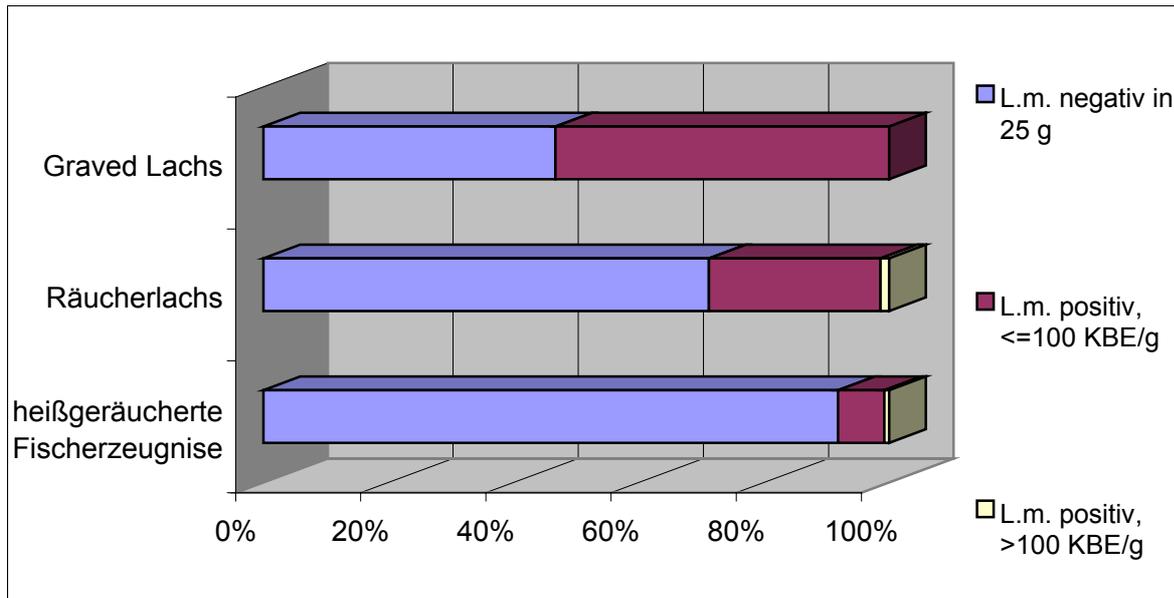
Die Belastung von Fischerzeugnissen mit *L. monocytogenes* stellt nach wie vor ein erhebliches Problem dar. Da insbesondere Räucherfische von der Listerien-Problematik betroffen sind, werden die hier gewonnenen Ergebnisse nachfolgend im Einzelnen dargestellt. Zur Untersuchung gelangten sowohl heiß- als auch kaltgeräucherte Fischerzeugnisse. Primär wurden Forellenfilets, Makrelen, Makrelenfilets, schwarzer Heilbutt und Räucherlachs auf *L. monocytogenes* untersucht, außerdem auch Graved Lachs, ein gereiftes Erzeugnis. Für die Anreicherung wurde jeweils 25 g Probenmaterial verwendet.

Heißgeräucherte Fische werden im Gegensatz zu kaltgeräucherten mit frisch entwickeltem Rauch und einer Wärmeeinwirkung von über 60°C im Kern hergestellt, während kaltgeräucherte Fische mit frisch entwickeltem Rauch bei unter 30°C hergestellt werden. Weitere stabilisierende Faktoren sind der Salzgehalt in der Wasserphase sowie eine Kühlung des verzehrsfertigen Räucherfisches bei 4°C.

Bei beiden Produkten ist somit ein Wachstum von *L. monocytogenes* möglich, wobei bei heißgeräucherten Fischen das Vorhandensein in der Regel auf eine Rekontamination nach dem Räucherprozess zurückzuführen ist. Die Ergebnisse lassen erkennen, dass vor allem die kaltgeräucherten und gereiften Fischerzeugnisse eine hohe *L. monocytogenes*-Kontaminationsrate aufweisen. Gehalte über 100 KBE/g wurden bei diesen Erzeugnissen allerdings nur in einem Fall festgestellt, was unter Umständen mit der Jahreszeit in Zusammenhang steht (die Untersuchungen beim Räucherlachs wurden überwiegend im November und Dezember durchgeführt).

Tab. 5: Belastung geräucherter Fischerzeugnisse mit *L. monocytogenes*

	L. m. negativ in 25 g	L. m. positiv in 25 g ≤100 KBE / g	L. m. positiv in 25 g > 100 KBE / g
heißgeräucherte Erzeugnisse	124	10	1
Räucherlachs	52	20	1
Graved Lachs	7	8	1

Abb. 2: Belastung geräucherter Fischerzeugnisse mit *L. monocytogenes*

In der Regel werden Räucherlachs und Graved Lachs in Fertigpackungen mit einem Verbrauchsdatum von 7 bis 10 Tagen angeboten. Um abzu prüfen inwieweit sich die Listerien-Gehalte verändern, wurden bei Räucherlachs insgesamt 37 Lagerversuche unter den entsprechenden Kühlbedingungen durchgeführt. Die Ergebnisse sind der Tabelle zu entnehmen.

Tab. 6: Lagerversuche bei Räucherlachs

	L. m. negativ in 25 g	L. m. positiv in 25 g ≤ 100 KBE/g	L. m. positiv in 25 g > 100 KBE/g
Eingangs- untersuchung	23	14	0
Untersuchung am Ende Verbrauchs- datum	20	16	1

Obwohl ein hoher Prozentsatz der Räucherlachsproben bereits bei der Eingangsuntersuchung mit *L. monocytogenes*, belastet war (jedoch ≤ 100KBE/g), wurde ausschließlich am Ende der Haltbarkeit eine Überschreitung von über 100 KBE/g festgestellt. Ansonsten blieben die Gehalte konstant. Gegen Ende der Restlaufzeit stiegen allerdings die übrigen Keimzahlen signifikant an, so dass hier ein Erklärungsansatz für die stagnierenden Werte an *L. monocytogenes* zu finden ist. Inwieweit allerdings die definierte Lagerung in einem Labor,

bei der die Einhaltung der Kühlkette in jedem Fall gewährleistet ist, mit der Kühlketteneinhaltung im Handel gleichzusetzen ist, bedarf sicherlich weiterer Untersuchungen.

Im Jahr 2004 wurden weiterhin insgesamt 726 Proben Fischereierzeugnisse in 828 Untersuchungen auf Salmonellen getestet (221 Proben mit 236 Untersuchungen aus dem Land Bremen; 499 Proben mit 584 Untersuchungen aus dem Land Niedersachsen). Sämtliche Ergebnisse waren negativ.

Außerdem wurden im Jahr 2004 insgesamt 234 Proben auf Vibrionen untersucht, davon 98 Proben im Rahmen der Lebensmittelüberwachung (Bremen: 36; Niedersachsen: 62) und 135 Proben der Grenzkontrollstelle Bremerhaven, davon 106 Proben Fischmehl.

Vibrio parahaemolyticus wurde aus Fischen und Garnelen, *Vibrio alginolyticus* aus Garnelen und Nordseekrabben, *Vibrio furnissi* und *Vibrio metschnikovii* aus Garnelen und Fisch isoliert. Die Kontaminationsrate von Proben aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung betrug sowohl bei bremischen als auch niedersächsischen Proben 8,1%. In Garnelen der Grenzkontrollstelle Bremerhaven lag die Kontaminationsrate bei 6,1%. In Weichtieren und Fischmehl konnten *Vibrio spp.* nicht nachgewiesen werden.

Tab. 7: Vibrionen-Belastung von Fischereierzeugnissen.

	Fische (Tilapia, Buntbarsch, Butterfisch)	Garnelen	Nordsee- krabben	Weichtiere	Fischmehl	Gesamt
Probenanzahl	19	96	8	5	106	234
Negativ	18	89	6	5	106	224
Positiv	1	7	2	0	0	10
<i>V. parahaemolyticus</i>	1	4	0	0	0	5
<i>V. alginolyticus</i>	0	4	2	0	0	6
<i>V. furnissii</i>	0	1	0	0	0	1
<i>V. metschnikovii</i>	1	1	0	0	0	2

Zusammenfassend ist zu den Ergebnissen zu sagen, dass die untersuchten Fischereierzeugnisse hinsichtlich humanpathogener Keime keine erhöhten Kontaminationsraten gegenüber dem Vorjahr aufwiesen.

- Physikalische und chemische Untersuchung von Fisch und Fischereierzeugnissen

Durch die Schwerpunktbildung im Rahmen der Kooperation zwischen den Bundesländern Bremen und Niedersachsen wurden im Berichtsjahr 2004 in der LUA-Außenstelle Bremerhaven verglichen mit den Vorjahren weniger Proben physikalischen bzw. chemischen Analysen unterzogen. Eine Ausnahme bildet die pH-Wert-Messung, die bei nahezu jeder amtlichen Lebensmittelprobe durchgeführt wurde, nämlich bei 952 Proben mit insgesamt 1073 Messungen. Die Wasseraktivität (aw-Wert) – wurde in 87 Proben bestimmt (106 Messungen). Der Gehalt an flüchtigen basischen Stickstoffen (TVB-N) wurde in 264 Fällen (aus 260 Proben) analysiert. Bei diesen Proben handelte es sich überwiegend um Untersuchungen von Export-Ware. Der Histamingehalt wurde bei 69 Proben (Export, amtliche Lebensmittelüberwachung, Grenzkontrollstelle Bremerhaven und Eigenkontrollen) fluorimetrisch gemessen.

Alle Variationen zwischen Probenzahl und Anzahl der vorgenommenen Untersuchungen ergeben sich auch hier aus der Durchführung von Lagerversuchen und der Aufsplittung in Teilproben.

Warencode 13 - Speisefette und Öle

25 Proben - keine Beanstandungen

Es gelangten hauptsächlich Proben Bremer Hersteller und Importeure zur Untersuchung. Im Rahmen einer risikoorientierten Probenahme erfolgte die Untersuchung schwerpunktmäßig auf Rückstände und chlororganische Kontaminanten. Insgesamt ist die Belastung von fett-haltigen Lebensmitteln mit Organochlorpestiziden und PCB's unauffällig. Warekundliche Aspekte wurden anlässlich ausgewählter Betriebsbesichtigungen überwacht. Es erfolgte dabei eine stichprobenartige Kontrolle der Eigenkontrollsysteme in den Unternehmen.

Warencode 15 – Getreide

37 Proben - keine Beanstandungen

Getreideproben wurden insbesondere von Bremer Herstellern und Importeuren gezogen und auf verschiedene Mykotoxine wie Aflatoxine, Ochratoxin A (OTA), Deoxynivalenon (DON), Fumonisine, Zearalenon untersucht. Keine der durchgeführten Untersuchungen führte zu Beanstandungen. Vor dem Hintergrund der im Jahr 2004 ab dem 12. Februar geltenden Mykotoxin-Höchstmengen-VO (MHmVO) gab es ebenfalls keine Anhaltspunkte für Beanstandungen. Im Folgenden werden einige Untersuchungsschwerpunkte ausführlicher dargestellt.

- Rohwaren für Frühstückscerealien (12 x Mais, 6 x Hafer, 12 x Weizen)

Die Proben wurden auf Mykotoxine (OTA, DON, Zearalenon, Fumonisine), Bestandteile gentechnisch veränderter Organismen (GVO) und Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. Es waren nur Spuren bzw. gar keine messbaren Rückstände in der Rohware für Frühstückscerealien nachweisbar. Spuren von GVO-Mais werden akzeptiert, wenn der Hersteller nachweisen kann, dass er seiner Sorgfaltspflicht zur Vermeidung dieser Verunreinigungen nachkommt.

- Rohgetreide eines Herstellers (Getreidemühle: 8 x Weizen, 2 x Roggen), ungereinigtes Getreide

Die Belastungen des Getreides mit OTA, Zearalenon und den Fumonisinen sind nicht nachweisbar bzw. sehr gering. Die Untersuchungen auf DON ergaben für die beiden Roggenproben Werte von < 20 und 26 µg/kg, für die Weizenproben ergab sich im Mittel eine Belastung von 1320 µg/kg (mit Einzelwerten von min. 890 bis max. 3350 µg/kg). Die DON-Belastung für die genannten Produkte aus der „alten“ Ernte 2003 ist als witterungsbedingt deutlich erhöht zu erklären und würde sogar im Mittelwert die für die „nächste“ Ernte 2004 geltende Höchstmenge von 500 µg/kg für gereinigtes Getreide deutlich überschreiten. Die oben angegebenen Werte beziehen sich jedoch auf das ungereinigte Getreide aus der Anlieferung. Bei der Reinigung werden die Gehalte erfahrungsgemäß deutlich verringert. Durch den Einsatz effizienter, neuer Mühlentechnik will der betroffene Hersteller die Gehalte weiter reduzieren, was im Folgejahr überprüft werden soll.

- Reisimporte einer Reismühle (10 Reisproben)

Die OTA-Gehalte aller untersuchten Proben lagen unterhalb der Nachweisgrenze von 0,2 µg/kg. Auch konnten keine Pflanzenschutzmittelrückstände in den Proben nachgewiesen werden (mit Nachweisgrenzen von jeweils ca. 10 µg/kg).

Warencode 16 - Getreideprodukte einschl. Frühstückscerealien und roher Teige und Massen

88 Proben - davon 1 Beanstandung (3 %)

Die Beanstandung bezog sich auf Kennzeichnungsmängel und Gespinste, die als ekel-erregend eingestuft wurden.

Warencode 17 - Brot und Kleingebäck

126 Proben - 13 Beanstandungen (10,3 %)

Zwei Brote und ein Kleingebäck waren aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen (Maden und Gespinste) nicht zum Verzehr geeignet, eine weitere Probe eines Brötchens war mit Mäusekot verunreinigt.

Ein Aloe-Vera-Brot wies unzulässige gesundheitsbezogene Angaben auf Begleitzetteln auf, die zusammen mit den Broten verfügbar waren. Zusätzlich verwies ein Aufkleber auf dem losen Brot auf eine Internet-Adresse mit weiteren gesundheitsbezogenen Werbeaussagen (auf das Produkt bezogene Auslobung). Bei 5 Broten fehlte eine den Leitsätzen entsprechende Verkehrsbezeichnung, die zusätzlich zu Phantasiebezeichnungen (wie z.B. Taiga Brot) anzubringen ist. Bei drei Broten war eine Nährwerttabelle aufgeführt, die zusätzlich zu den „big four“ (den vier wichtigen Kennzeichnungselementen der NKV) noch Ballaststoffe als fünfte Komponente kennzeichnete. Dies ist nicht vorgesehen, sondern bei Nennung der Ballaststoffe müssen dann nach § 4 Abs. 1 Nr. 2 der NKV die „big eight“ gekennzeichnet werden.

Warencode 18 - feine Backwaren

157 Proben - 16 Beanstandungen (10,2 %)

6 Proben wurden beanstandet wegen der Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur bei feinen Backwaren mit hervorgehobener Qualität wie Makronen und Mandelhörnchen. Diese dürfen auch bei entsprechender Kennzeichnung keine kakaohaltige Fettglasur enthalten.

Zwei Proben entsprachen nicht der Kakao-VO, da die zulässige kakaohaltige Fettglasur nicht gekennzeichnet wurde.

Bei fünf Proben fehlte die Kennzeichnung der zugelassenen Farbstoffe in den Belegkirschen und Glasuren von Backwaren. Drei Proben wiesen weder eine Kennzeichnung von Farbstoffen noch weitere Kennzeichnungselemente auf, obwohl sie in Fertigpackungen in Selbstbedienung in sogenannten „Asia-Shops“ angeboten wurden.

Des Weiteren wurden in der Abteilung „Zentrale Analytik“ 10 Proben Lebkuchen und ähnliche Erzeugnisse auf Acrylamid untersucht. Die Werte streuten sehr stark von 50 bis 2470 mg/kg bei einem Mittelwert von 850 mg/kg. Zwei Werte lagen mit 2470 und 2330 mg/kg besonders hoch und führten im Rahmen des nationalen Acrylamid-Minimierungskonzeptes zu Empfehlungen an die Hersteller über Maßnahmen zur Reduzierung.

Warencode 20 - Feinkostsalate

102 Proben - 6 Beanstandungen (6 %) (Proben aus Bremen)

6 Proben - 1 Beanstandung (17%) (Proben aus Niedersachsen)

Von den 108 untersuchten Feinkostsalaten enthielten 40 Proben einen Fischanteil.

Ein Lachssalat aus zerkleinertem Räucherlachs enthielt 100 KBE/g *L. monocytogenes*. Aufgrund des pH-Wertes konnte eine Vermehrung von *L. monocytogenes* nicht ausgeschlossen werden, so dass im Zusammenhang mit den weiteren erhöhten Keimgehalten die Probe als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt wurde.

Warencode 21 - Puddings, Cremespeisen

24 Proben - 2 Beanstandungen (8,3 %)

Eine Probe wies Kennzeichnungsmängel auf, eine weitere war wegen mikrobiellen Verderbs nicht zum Verzehr geeignet.

Warencode 23 - Hülsenfrüchte bis Schalenobst

56 Proben - 5 Beanstandungen (8,9 %)

Eine Probe war aus anderen als mikrobiologischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet, eine irreführend gekennzeichnet und 3 Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Bei einer Probe Studentenfutter „extra fruchtig“ waren hervorgehobene Bestandteile nach § 8 Abs. 1 Nr. 3 LMKV prozentual anzugeben (sog. QUID-Regelung).

Die Aflatoxin-Untersuchungsergebnisse an Pistazien, nusshaltigen Eisgrundmassen und anderen Produkten werden in einem gesonderten Teil des Jahresberichtes dargestellt (siehe unter Punkt 2.2.2: Besondere Untersuchungen/Untersuchungsschwerpunkte).

Warencode 25, 29 - Obst, Gemüse (Untersuchungen auf Rückstände)

241 Proben - 1 Beanstandung (0,4 %)

An 198 Obst- und Gemüseproben wurden Untersuchungen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln durchgeführt, wovon eine Probe Tafelweitrauben aufgrund einer Höchstmengenüberschreitung beanstandet wurde. Ein weiterer Schwerpunkt waren die Nitratuntersuchungen. Ausführlichere Informationen zu den Ergebnissen dieser Untersuchungen finden Sie unter Punkt 2.2.2 (Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte). Hinsichtlich Kennzeichnungsmängeln waren die Proben unauffällig. Ausgewählte warenkundliche Untersuchungen sind im Folgenden beschrieben.

Warencode 26 – Gemüseerzeugnisse (warenkundliche Untersuchungen)

27 Proben - 9 Beanstandungen (33,3 %)

Vier Proben wurden wegen unzureichender Kennzeichnung beanstandet; insbesondere die Verkehrsbezeichnungen und Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sind bei Importen aus Drittländern oft unzureichend.

Wegen fehlender Kennzeichnung von Zusatzstoffen wurden 3 Proben lose Gurken und eine Probe Wassermelonenkerne beanstandet, die sowohl Konservierungsstoffe als auch Süßstoffe ohne Kenntlichmachung enthielten.

Warencode 27 und 28 – Pilze und Pilzerzeugnisse (warenkundliche Untersuchungen)

4 Proben - 1 Beanstandung (24 %)

Die Kennzeichnung einer Probe entsprach nicht den kennzeichnungsrechtlichen Bestimmungen.

Warencode 30 - Obstprodukte, ausgenommen 31 und 41 (warenkundliche Untersuchungen)

46 Proben - keine Beanstandung

Warencode 31 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare u. ä.

6 Proben - 1 Beanstandung (17 %)

Eine Probe Granatapfelsaft wies unerlaubte gesundheitliche Werbung und weitere Kennzeichnungsmängel auf.

Warencode 32 - alkoholfreie Getränke einschl. Getränkepulver

21 Proben - 3 Beanstandungen (14 %)

Eine Beanstandung erfolgte aufgrund mikrobiologischer Ursachen, 2 Proben waren irreführend gekennzeichnet. Bei einer Probe war zusätzlich der deklarierte Vitamin C-Gehalt deutlich unterschritten.

Warencode 33 - Wein

81 Proben - 18 Beanstandungen (22,2 %)

Eine als Beschwerdeprobe eingereichte Flasche eines italienischen Rotweins wies einen extrem hohen Gehalt an flüchtiger Säure von 8,0 g/l auf. Der höchstzulässige Gehalt für Rotwein liegt bei 1,2 g/l.

In einer Verdachtsprobe eines französischen Rotweins aus dem Anbaugebiet Bordeaux wurden in einigen Flaschen stark überhöhte Gehalte an freier schwefliger Säure von bis zu 500 mg/l und von gesamter schwefliger Säure von bis zu 660 mg/l nachgewiesen. Aufgrund des stechenden Geruchs nach Schwefeldioxid sowie der Überschreitung des für diesen Wein geltenden Höchstwertes an Gesamtschwefeldioxid von 160 mg/l um ein Vielfaches durfte die gesamte Weinpartie nicht mehr zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder abgegeben werden.

In mehreren Fällen entsprach der auf dem Etikett deklarierte Alkoholgehalt trotz der eingeräumten großzügigen Toleranzen nicht dem in der Untersuchung festgestellten Wert.

Bei australischen Weißweinen wurden Aufkleber mit der Abbildung von Medaillen mit der Aufschrift „International Winemaker of the year“ und „Best Australian Producer“ beanstandet, da Hinweise auf Auszeichnungen oder Medaillen in der Etikettierung nur aufgeführt werden dürfen, sofern sie im Rahmen von anerkannten Wettbewerben an die Partie der in dieser Weise ausgezeichneten Weine erteilt wurden. Das ist bei Auszeichnungen für den „Winemaker“ und den „Producer“ nicht der Fall.

Warencode 34 – Erzeugnisse aus Wein

9 Proben - 1 Beanstandung (11,1 %)

Ein als „Wein aus Moldawien“ gekennzeichnetes Erzeugnis wies einen Gesamtalkoholgehalt von 26,18 %vol auf. Für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmte Weine dürfen nur in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 %vol haben. Darüber hinaus konnte nachgewiesen werden, dass der überwiegende Anteil des vorhandenen Alkohols von 16 %vol aus zugesetztem Alkohol bestand. Das Zusetzen von Alkohol zu Wein ist kein in den Gemeinschaftsregelungen zugelassenes Verfahren. Die noch vorhandenen Bestände wurden sichergestellt. Der Vorgang wurde zur Prüfung auf Verkehrsfähigkeit als Likörwein an die für den Importeur des Erzeugnisses zuständige Stelle abgegeben.

Warencode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken

6 Proben - keine Beanstandung

Warencode 36 – Bier, bierähnliche Getränke

23 Proben - davon 3 Beanstandungen (13 %)

Eine am Flaschenhals im Verschlussbereich beschädigte Flasche Malzbier wies stark erhöhte Keimzahlen (Laktobazillen) auf und wurde als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet. Unbeschädigte Flaschen (Nachproben) wiesen in dieser Hinsicht keine Mängel auf. Ein sogenanntes „Light Beer“ aus russischem Import wies neben Kennzeichnungsmängeln einen normalen Alkoholgehalt (5,53 %vol) auf. Bei „Light Beer“ wird ein auf die Hälfte verminderter Alkoholgehalt erwartet.

Mehrere Flaschen Bier einer Charge wiesen sichtbare Schimmelpilzverunreinigungen am Flaschenhals im Bereich des Kronenkorkens auf, was als ekelerregend beanstandet wurde. Der Inhalt wies jedoch keine erhöhten Keimzahlen auf.

Warencode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34

32 Proben - 18 Beanstandungen (56,3 %)

Die Bezeichnung „Likör“ wurde bei einem in Spanien hergestellten „Absinth 70 %vol“ mit einem Zuckergehalt von lediglich 0,2 g/l als irreführend beurteilt. Darüber hinaus fehlte bei dieser Probe die vorgeschriebene Kennzeichnung der verwendeten Farbstoffe E 102 (Tartrazin) und E 131 (Patentblau).

Als Verdachtsprobe entnommene Flaschen einer bekannten Whiskymarke enthielten entgegen der Kennzeichnung keinen Whisky, sondern eine Mischung aus Wasser und Essigsäure, die mit Zuckercouleur eingefärbt war. Es handelte sich um sogenannte „Blender“, die anstelle der Original-Spirituosen in das Verkaufsregal gestellt wurden, um dem Diebstahl hochwertiger Spirituosen vorzubeugen. Der lediglich auf der Rückseite angebrachte Hinweis „Not for human consumption“ wurde als ungeeignet angesehen, den versehentlichen Kauf solcher Blender-Flaschen zu verhindern.

Wie bereits in den Vorjahren wurden auch 2004 mehrfach Rum-Verschnitte wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Bei den betroffenen Proben war in der Etikettierung jeweils das Wort „Rum“ in einer eigenen Zeile in großen Buchstaben blickfangartig herausgestellt und somit eine Verwechslung mit der Spirituose „Rum“ gegeben.

So genannter „Apfelkorn“ war ohne die bei einem Zuckergehalt von mehr als 100 g/l vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung „Likör“ in den Verkehr gebracht worden. Die zusätzlichen Auslobungen „nach Urväter Art“ bei diesem seit höchstens 25 Jahren gewerbsmäßig hergestelltem Getränk und „aus besten Äpfeln gewonnen und sorgfältig destilliert“ für ein aus Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Apfelsaftkonzentrat, Zucker und Aroma hergestelltes Getränk wurden als irreführend beurteilt.

Warencode 40 - Honig u.ä.

48 Proben - 3 Beanstandungen (6,3 %)

Eine Honigprobe wies dunkelfarbige und angebrütete Wabenteile auf, die nicht der Honigverordnung entsprachen. Weitere Proben wiesen Kennzeichnungsmängel (Nährwertkennzeichnung) auf. Weiteres siehe unter Punkt 2.2.2: Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte).

Warencode 41 – Konfitüren u.ä.

32 Proben - 5 Beanstandungen (15,6 %)

Fünf Konfitüren waren nicht der Konfitüren-Verordnung entsprechend gekennzeichnet. Insbesondere der Fruchtgehalt war nicht im Wortlaut gemäß § 3 Abs. 3 Nr. 2 und 3 der Konfitüren-Verordnung gekennzeichnet. Auch waren zugelassene Zusatzstoffe nicht deklariert und das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Verkehrsbezeichnung entsprachen nicht

den gesetzlichen Vorgaben. Konfitüren und Marmeladen aus Eigenerzeugung wurden auf Wochenmärkten häufig ohne Kennzeichnung gemäß Konfitüren-VO verkauft.

Warencode 43 - Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse, ausgen. Schokoladenwaren

36 Proben - 6 Beanstandungen (16,7 %)

Fünf Beanstandungen erfolgten auf Grund von Kennzeichnungsmängeln, bei einer Probe fehlte die Angabe eines Zusatzstoffes.

Warencode 44-45 - Schokoladen und Schokoladenwaren, Kakao

78 Proben - 12 Beanstandungen (15 %) (Proben aus Bremen)

485 Proben - 49 Beanstandungen (10 %) (Proben aus Niedersachsen)

Grundlage für die Untersuchung von Kakao- und Schokoladenerzeugnissen bildet die Kakao-VO. Milkschokoladen, Schokoladen, weiße Schokoladen, Nuss-Schokoladen, Überzugsmassen und Kakaopulver wurden auf Einhaltung der geforderten Mindestwerte sowie auf allgemeine Genusstauglichkeit und Schädlingsbefall überprüft. Die Kakaoproben wurden zusätzlich auf OTA untersucht (siehe auch unter Punkt 2.2.2: Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte).

Kakaohaltige Erzeugnisse, die zugleich der Diät-VO unterliegen, werden hier mit aufgeführt (31 Proben aus Niedersachsen, davon 7 Beanstandungen). So wurden Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker auf belastende Zucker und kakaohaltige Getränkpulver auf Einhaltung der Mengenangaben bestimmter Zutaten untersucht.

- Kontaminanten

23 Kakaopulver und 4 Schokoladenerzeugnisse (Niedersächsische Proben) aus Karton- oder Papierverpackungen mit direktem Kontakt zum Verpackungsmaterial wurden auf Diisopropylnaphthalin (DIPN) untersucht. In 8 Proben wurde kein DIPN nachgewiesen, die Gehalte der anderen Proben lagen unter der Bestimmungsgrenze von 600 µg/kg.

In 36 Schokoladen (Niedersächsische Proben), überwiegend mit hohem Kakaoanteil, wurde der Cadmiumgehalt bestimmt. Die ermittelten Gehalte bewegten sich zwischen 0,02 mg/kg und 0,41 mg/kg, lediglich eine Probe überschritt den inzwischen nicht mehr gültigen Richtwert des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes von 1997 für Schokoladen von 0,3 mg/kg.

- Mikrobiologische Beschaffenheit

96 Schokoladenerzeugnisse (Niedersächsische Proben) wurden mikrobiologisch, insbesondere auf Salmonellen, untersucht. Es ergaben sich keine Abweichungen von der Norm. Ein Teil der gefüllten Produkte wurde zusätzlich auf osmotolerante Hefen untersucht.

In 2 Produkten konnte zwar ein erhöhter Gehalt nachgewiesen werden, eine Beanstandung ergab sich jedoch nicht. In einer bremischen Schokoladen-Probe wurden Salmonellen nachgewiesen. Da Schokoladenwaren zum Rohverzehr vorgesehen sind, wurde die Probe nach § 8 LMBG beanstandet. 6 Nachproben waren einwandfrei und verzehrsfähig.

- Beanstandungen

Durch Inkrafttreten der neuen Kakao-VO gilt nun die LMKV auch für Kakao und Schokoladenerzeugnisse. Es waren somit überwiegend Kennzeichnungsmängel zu beanstanden, darunter fielen unkorrekte Formulierungen des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Angabe der Gesamtkakaotrockenmasse, unkorrekte Zutatenverzeichnisse und Nährwert-Kennzeichnungen, fehlende Verkehrsbezeichnungen und Mengenkennzeichnungen bestimmter Zutaten. Eine bremische Kakao-Probe wurde beispielsweise wegen fehlender Herstellerangabe beanstandet; 2 Niedersächsische Proben wurden aufgrund von Abbildungen auf den Verpackungen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Zutatenverzeichnis und eine weitere Probe aufgrund der Zusammensetzung als irreführend beanstandet.

Eine Beschwerdeprobe aus Niedersachsen sowie zwei weitere Beschwerde- und eine Verdachtsprobe aus Bremen wurden wegen Ungezieferbefalls als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Bei den Niedersächsischen Proben wurden eine Nusschokolade wegen abweichender Sensorik und eine Pralinenmischung wegen eingetrockneter Füllung als erheblich wertgemindert beurteilt. Gleiches galt für eine Pralinenmischung und eine Schokolade (Bremische Proben), die einen deutlichen Fettreifbelag aufwiesen. Bei einer Pralinenmischung war zudem auf einen erhöhten Pestizidgehalt hinzuweisen.

Warencode 46 - Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke

311 Proben - 19 Beanstandungen (6,1 %) (Proben aus Niedersachsen)

82 Proben - 7 Beanstandungen (8,5 %) (Proben aus Bremen)

Insgesamt wurden 107 Kaffeeproben auf Acrylamid untersucht. Bei 14 von 86 Röstkaffees war der Signalwert von 370 µg/kg überschritten. Kaffeeersatzprodukte schnitten noch schlechter ab, da alle löslichen Erzeugnisse den Signalwert von 1000 µg/kg deutlich überschritten (Spitzenwert 2496 µg/kg), während die Kaffeesurrogate zum Aufbrühen den Signalwert deutlich unterschritten. 104 Proben Röstkaffee und Kaffee-Extrakte wurden auf das Mykotoxin OTA untersucht. Bei 2 Proben Kaffee-Extrakt war der Grenzwert von 6 µg/kg überschritten. Darüber hinaus wurden der in der Kaffee-VO festgelegte Wassergehalt überprüft und in Kaffeegetränken und Getränkpulvern wie z. B. Cappuccino der Koffeingehalt überprüft.

15 Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Hier sind besonders die Kaffeegetränke zu nennen. Von 45 untersuchten Proben mussten 11 wegen fehlender Mengenangaben (QUID-

Regelung) beanstandet werden. Bei 5 Proben wurde Ethylvanillin als Aromastoff eingesetzt, obwohl er für diese Produkte nicht zulässig ist.

Warencode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse

329 Proben - 57 Beanstandungen (17,3 %) (Proben aus Niedersachsen)

16 Proben - 4 Beanstandungen (25 %) (Bremer Proben)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden folgende Produkte untersucht: schwarze und grüne Tees, teeähnliche Getränke wie Hibiskus- und Jasmintees, Kräuter- und Früchtetees, Fenchel-, Anis- und Kümmeltees und deren Mischungen. Es wurde die Einhaltung der Leitsätze und der Kennzeichnung, die Gehalte an Rückständen (Pestizide) und Kontaminanten (Schwermetalle, Mykotoxine) und die mikrobiologische Qualität überprüft.

- Mikrobiologie

Eine Belastung mit Salmonellen in Anis-, Fenchel- und Kümmeltees war in diesem Berichtsjahr nicht mehr nachzuweisen. Der mit den Herstellern vereinbarte Warnhinweis „nur mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen“ war ausnahmslos angebracht worden. Früchte- und Kräutertees enthielten z.T. erhöhte Keimzahlen, die aber nicht gesundheitlich bedenklich waren.

- Beanstandungen

Alle 4 Beanstandungen Bremer Proben kamen auf Grund von Kennzeichnungsmängeln zustande. Es fehlte die Loskennzeichnung bei nur monatgenauer Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Bei den niedersächsischen Proben wurden vier wegen Überschreitungen von Höchstmengen nach der Rückstands-Höchstmengen-VO beanstandet (siehe auch unter Punkt 2.2.2: Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte).

Bei einigen zusammengesetzten Lebensmitteln waren hervorgehobene Zutaten mengenmäßig nicht gemäß § 8 LMKV gekennzeichnet (QUID-Regelung). Die häufigsten Beanstandungen (30 x) betrafen fehlende Kennzeichnungselemente nach §§ 3, 4 und 7 LMKV (fehlende Mindesthaltbarkeitsdaten, keine Zutatenliste bei Fertigpackungen, nur kyrillische Schriftzeichen...) und fehlende Loskennzeichnung. Schwerwiegender waren irreführende Angaben und Aufmachungen (19 x) bei Tees, teeähnlichen Erzeugnissen und Zubereitungen für z.B. Früchteteegetränke und „Ice-Teas“. Dort entsprechen die bildlichen Darstellungen nicht dem Inhalt des Produktes. Die Leitsätze für Tee schreiben vor, dass die Abbildungen dem Inhalt entsprechen müssen, Aromatisierungen keine Zutaten vortäuschen dürfen und die Geschmacksrichtung anzugeben ist. Häufig werden z. B. Vanilleschoten und -blüten sowie diverse Früchte neben Teetassen und Früchtetee gläsern hervorgehoben abgebildet,

ohne dass die erwartete Zutat im Produkt enthalten ist. Lediglich Aromen waren zugegeben, die dann aber nicht in den Abbildungen oder anderweitig hervorgehoben werden dürfen.

Mehrere Tees und teeähnliche Erzeugnisse (5 x) wurden wegen gesundheitsbezogener Werbung und Aufmachung nach § 18 LMBG beanstandet. Die Hersteller und Importeure bringen immer wieder Erzeugnisse fremder Kulturkreise mit z.T. allumfassenden gesundheitlichen Lobpreisungen in den Verkehr. Sind diese Erzeugnisse nicht vor 1997 in der EG in nennenswertem Umfang regelmäßig im Verkehr gewesen sowie ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit bewiesen, so müssen sie nach der Novel-Food-Verordnung (EG 258/97) als neuartige Lebensmittel geprüft und zugelassen werden. Dies betraf z.B. Bittermelonentee (*Momordica charantia*), Lapachotee u.a. Einige dieser Produkte wurden bereits wegen ihrer unerwünschten Nebenwirkungen abgelehnt. Ein Tee zur Gewichtsreduktion wurde nach § 6 (1) NKV beanstandet.

Immer häufiger werden Tees und teeähnlichen Erzeugnissen arzneilich wirksame Produkte in mehr oder minder großen Mengen zugesetzt oder direkt als Tees verkauft. Zwischen den Herstellern und dem Teeverband auf der einen Seite und den Überwachungs- und Untersuchungsämtern auf der anderen Seite liegen die rechtlichen Bewertungen sehr weit auseinander. In der sogenannten Inventarliste der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchte-tees (WKF-Liste) werden viele Erzeugnisse mit arzneilicher Wirkung den teeähnlichen Erzeugnissen gleichgestellt oder als Zutat, z.T. mit Mengenbegrenzung, als verkehrsfähig erklärt. Die Überwachungsämter und andere staatliche Stellen und Verbände haben diese Vorgehensweise deutlich kritisiert und in der sogenannten ALS-Liste (siehe DLR 98 Jg., Heft 2, 2002, S. 35 ff) sinnvolle Einordnungen vorgenommen. Etliche Produkte aus der WKF-Liste werden vom ALS und der beteiligten Fachwelt eindeutig als Arzneimittel eingestuft und sind somit weder direkt als Lebensmittel noch als Zutat verkehrsfähig. Zu diesen arzneilich wirksamen Stoffen gehören z.B.: Ginseng, Ginkgo, Johanniskraut u.a.

Als Zutat in geringen Mengen ist ihr Einsatz umstritten. Es werden einerseits Beanstandungen als nicht zugelassene Zusatzstoffe nach § 11 (1) 2 LMBG ausgesprochen, andererseits wird die Forderung nach Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und Zulassung als neuartiges Lebensmittel aufgestellt. Der ALS empfiehlt bei diesen Zutaten eine Einzelfallbetrachtung in Abhängigkeit von der Zweckbestimmung und Aufmachung. Dies ist in der Routine schwierig, sehr zeitaufwändig und führt meist zu endlosen und fruchtlosen Diskussionen mit den Herstellern. Der von den Herstellern behauptete Einsatz derartiger Produkte als aromagebende Zutat zur Geschmacksabrundung wirkt unglaubwürdig, insbesondere bei Zugabe von kleinen Mengen neben kräftiger Aromatisierung mit anderen Aromen. In größeren Mengen darf diese Zutat aber nicht zugesetzt werden, da sie dann arzneilich wirksam wäre und/oder Nebenwirkungen auftreten können, was die Verkehrs

fähigkeit ausschließt. Eine geschmackliche Abrundung ist auch mit anderen, nicht arzneilich wirksamen Ausgangsstoffen, möglich.

Auch die Kennzeichnung derartiger Produkte ist umstritten, eine Hervorhebung außerhalb der Zutatenliste wird hier abgelehnt, da dies als verdeckter Hinweis auf die Arzneimittel-eigenschaft gewertet wird. In diesen Fragen sind der Gesetzgeber und die Verbände gefordert, für mehr Klarheit für beide Seiten zu sorgen.

Warencode 49 - Diätetische Lebensmittel

2 Proben – keine Beanstandungen

Warenkode 50 - Fertiggerichte und zubereitete Speisen

47 Proben - 2 Beanstandungen (16 %)

Im Rahmen eines Sonderprogramms wurden über das Jahr verteilt „Essen aus Krankenhausküchen“ untersucht. In keinem Fall wurde eine Beanstandung ausgesprochen. Eine Probe zubereitete Leber war nicht zum Verzehr geeignet. Eine weitere Portion „Essen“ wurde als wertgemindert beurteilt.

Warencode 52 - Würzmittel u.ä.

11 Proben - 3 Beanstandungen (27,3 %)

Bei drei importierten Würzmischungen fehlten verschiedene Kennzeichnungselemente.

Warencode 53 - Gewürze

54 Proben - 10 Beanstandungen (18,5 %)

In vier Paprika(misch)-Gewürzproben wurde der verbotene und gesundheitsgefährdende Farbstoff Sudanrot mit bis zu 4000 mg/kg nachgewiesen. Die Gewürze stammten laut Angabe aus Syrien und der Türkei, 2 Proben waren unbekannter Herkunft. Eine weitere Gewürzmischung aus dem Orient enthielt einen zugelassenen Farbstoff, der jedoch nicht gekennzeichnet war. Bei 5 „roten“ Gewürzen aus Importen fehlten wesentliche, z.T. sogar sämtliche, Kennzeichnungselemente bzw. alle Angaben waren in arabischer, russischer oder anderen Sprachen verfasst.

Ein Chilipulver aus dem Iran überschritt mit 19 µg/kg Aflatoxin B₁ die geltende Höchstmenge von 5 µg/kg deutlich; ein scharfes Paprikapulver aus Usbekistan mit 16 µg/kg Aflatoxin B₁ wurde ebenfalls beanstandet.

Warencode 59 – Trinkwasser von Schiffen, Mineralwasser, Tafelwasser

- Trinkwasser von Schiffen

214 Proben - 28 Beanstandungen (13,1 %)

214 Trinkwasserproben wurden durch das Hafengesundheitsamt im LUA Bremen – Außenstelle Bremerhaven - mikrobiologisch untersucht. In der Regel wurde bei diesen Proben die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl bei 22°C und 36°C bestimmt sowie auf Coliforme Keime, *E. coli* und Enterokokken getestet.

- Mineral- und Tafelwasser

9 Proben – 4 Beanstandungen (44%)

In dem betreffenden Zeitraum wurden 9 Mineral- bzw. Tafelwässer untersucht. Die Anzahl der durchgeführten Einzelbestimmungen beläuft sich auf 113. Bei 4 Proben handelte es sich um Proben aus der Produktion von in Bremen abgefüllten Mineral- bzw. Tafelwässern. 4 weitere Proben resultierten aus Verbraucherbeschwerden, die alle eingeschränkt beanstandet wurden. Die Einschränkung basierte auf der Tatsache, dass die Beschwerdeproben zum einen nicht original verschlossen waren und/ oder zum anderen die entsprechende Vergleichsprobe die Abweichung nicht aufwies. Die relativ hohe Beanstandungsquote von 44% im Vergleich zum Vorjahr (8%) resultiert aus der insgesamt geringen Anzahl der Proben und dem damit verbundenen hohen Anteil der Proben aus Verbraucherbeschwerden.

Warencode 82 bis 86 – Kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände

263 Proben – 15 Beanstandungen (5,7%)

Die 263 Bremer Proben wurden im Rahmen der Kooperation mit dem Land Niedersachsen im Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg untersucht. Damit hat sich die Zahl der untersuchten Proben gegenüber dem Vorjahr mehr als verdoppelt (104 Proben im Jahr 2003). Dabei ergab sich eine Beanstandungsquote von 5,7%, wobei sich der Großteil der Beanstandungen auch bei diesen Warencodes auf Kennzeichnungsmängel bezog (insgesamt 11 von 15 Beanstandungen, davon 1 mal bei Lebensmittel-Bedarfsgegenständen, 7 mal bei kosmetischen Mitteln und 3 mal bei Spielwaren). Darüber hinaus wurde in einem Fall der Übergang eines sensorisch aktiven Stoffes (Naphthalin) von einer Lebensmittelverpackung auf das Produkt beanstandet. In insgesamt 3 der 101 untersuchten kosmetischen Mittel wurden Höchstmengenüberschreitungen unerwünschter Stoffe bzw. verbotene Stoffe nachgewiesen. So fand sich beispielsweise Silbersalz in Sonnenmilch, außerdem wurde ein zu hoher Gehalt von Benzoesäure in Sonnenschaum beanstandet. Nur in einem Fall wurde beim Nachweis von Hydrochinon in einer „Lightening Creme“ auch eine Gesundheitsgefährdung festgestellt. Das Produkt wurde vom Markt genommen.

Die Beanstandungen in Bezug auf stoffliche Mängel von kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen sind deutlich niedriger ausgefallen als im Vorjahr.

2.2.2 Besondere Untersuchungen / Untersuchungsschwerpunkte

Im Berichtsjahr untersuchte das neu eingerichtete Sachgebiet „Zentrale Analytik“ ca. 1230 Proben. Dabei entfiel ein großer Teil auf die Untersuchung von Rückständen und Kontaminanten sowie auf Messungen des neu aufgenommenen Parameters Acrylamid.

Die Beanstandungsquoten aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen für Pflanzenschutzmittel waren im Berichtsjahr 2004, wie auch im Vorjahr, erfreulich gering. Gleiches gilt für die Belastung der Lebensmittel mit Mykotoxinen. Im Rahmen erster Schwerpunktuntersuchungen von Röstkaffees und löslichen Kaffees auf Acrylamid wurden zum Teil Signalwertüberschreitungen ermittelt. Um diese Gehalte langfristig zu reduzieren, wurden zusammen mit den Herstellern Minimierungskonzepte erstellt.

Weitere Einzelheiten zu den durchgeführten Untersuchungen werden in den folgenden Abschnitten dargestellt.

Untersuchung auf Pflanzenschutz- bzw. Pflanzenbehandlungsmittel und Kontaminanten

Der größte Teil der Untersuchungen entfiel auf Obst- und Gemüseproben sowie auf Tee und Speiseöle, aber auch Fleisch- und Getreideproben wurden risikoorientiert jedoch stichprobenartig auf Pestizide untersucht.

Fünf Proben wurden aufgrund von Höchstmengenüberschreitungen beanstandet. Wie auch in den Vorjahren war das Auftreten von mehreren Wirkstoffen nebeneinander z.B. für Tafeltrauben und Erdbeeren besonders auffällig. Insgesamt wurden in einem Großteil der Obst- und Gemüseproben Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen, deren Gehalte jedoch unter den zugelassenen Höchstmengen lagen.

Tab. 8: Beanstandungen nach Höchstmengenüberschreitung

Matrix	Wirkstoffe	Zahl der Beanstandungen
Tee	Fenvalerat	2
	Permetrin I und II	1
	Profenophos	1
Tafeltraube	Acrinathrin	1

Weitere Schwerpunktuntersuchungen an Broten auf MCPD sowie an Wabenhonigen bremischer Importeure auf Brompropylate, Coumaphos, Fluvalinate, Acrinathrin, 1,4-Dichlorbenzol und Malathion ergaben unauffällige Befunde.

Die erhöhten Gehalte des Begasungsmittels Methylbromid in Schalenobst (Ergebnisse aus dem Vorjahr 2003) konnten im Berichtsjahr nicht bestätigt werden.

Nach Aufhebung der EU-Entscheidung zur Untersuchung von Import-Geflügelfleisch auf Nitrofurane im September 2004 wurden die am Messplatz frei werdenden Kapazitäten unverzüglich und schwerpunktmäßig dazu genutzt, das Wirkstoffuntersuchungsspektrum in den Matrices Obst und Gemüse um fünfzig Verbindungen zu erweitern, deren Bestimmung vorher im LUA nicht möglich war.

Mykotoxinuntersuchungen

Es wurden im Jahre 2004 insgesamt 485 Proben mit nur 6 Beanstandungen (= 1,2 %) auf Mykotoxine untersucht.

Seit 1999 wurden systematisch und risikoorientiert Lebensmittelgruppen auf Mykotoxine, insbesondere Aflatoxine und OTA, untersucht, die eine besondere Bedeutung für das Land Bremen als Hafen und Lebensmittelverarbeiter haben. Die Probenahme erfolgte also schwerpunktmäßig bei Importeuren und Herstellern. Des Weiteren wurden Lebensmittel beprobt für die eine Vorführpflicht an der Grenzkontrollstelle bestand. Von 18 Importproben (mit Vorführpflicht) wurden 3 Proben (= 17 %) wegen zu hoher Gehalte beanstandet.

- Aflatoxine in Pistaziensüßspeisen und Gewürzen

Die Untersuchungen auf Aflatoxin in 38 Pistazien- und Nusseisgrundmassen zur Herstellung von Speiseeis ergaben auch im Jahre 2004 weiter sinkende Beanstandungsquoten (3 % gegenüber 7 % bei 15 Proben im Jahr 2003) und insgesamt sinkende Gehalte. Nur in 3 Proben waren Aflatoxin-Gehalte nachweisbar, davon zweimal kleiner Höchstmengen. Eine Pistazieneisgrundmasse mit einer Aflatoxin-Summe von 7,2 µg/kg war zu beanstanden.

Grundsätzlich waren die Nussmassenproben deutlich niedriger belastet als die Pistazieneismassen.

Ein Chilipulver aus dem Iran überschritt mit 19 µg/kg Aflatoxin B₁ die geltende Höchstmenge von 5 µg/kg deutlich; ein scharfes Paprikapulver aus Usbekistan mit 16 µg/kg Aflatoxin B₁ wurde ebenfalls beanstandet.

- OTA in Roh-, Röst- und löslichen Kaffees

Es wurden insgesamt 102 Röstkaffeeproben und Handelsproben löslicher Kaffees aus Niedersachsen und Bremen auf das Schimmelpilzgift OTA untersucht. OTA steht im Verdacht Krebs zu erzeugen, wirkt nierenschädigend (Balkanniere) und immunsuppressiv. Die Aufnahme durch den Menschen sollte deshalb aus Vorsorgegründen so niedrig wie möglich gehalten werden.

Dazu stehen etliche Maßnahmen von der Produktion über Gewinnung, Lagerung, Transport und Verarbeitung zur Verfügung. Es liegt in der Sorgfaltspflicht der Hersteller, die richtigen und effektivsten Maßnahmen zu erkennen und durchzuführen. Nach Aussagen der Hersteller konnten in den letzten Jahren durch entsprechende Programme die Gehalte in den Rohkaffees und den Fertigprodukten deutlich verringert werden. Einzelne Hersteller beproben jede Rohkaffeecharge bevor sie zur Produktion zugelassen wird. Erhöhte Werte im Rohkaffee führen zur Ablehnung der Charge, der auf diese Art produzierte Röstkaffee weist entsprechend sehr geringe Gehalte auf.

Versuche der Hersteller haben ergeben, dass die OTA-Gehalte beim Rösten um bis zu 50 % - meist mechanisch - verringert werden. Es kann erwartet werden, dass die fertigen Röstkaffees geringere Werte als die Rohkaffees aufweisen. Eine Charge belasteten Rohkaffees (mit im Mittel 10 µg/kg OTA) ergab nach Reinigung, Rösten und Vermischen (ca 20 % Anteil im Röstkaffee) einen vergleichsweise geringen Gehalt von nur 0,24 µg/kg im daraus hergestellten Röstkaffee.

Bei einem Bremer Hersteller wurden zudem Staubrückstände aus der Rohkaffeeanlieferung und Filtrerrückstände aus der Kaffeeröstung sowie daraus gepresste Pellets auf OTA untersucht: die Werte lagen sehr hoch (Staub: 65 µg/kg, Flocken: 40 µg/kg, Pellets 25 µg/kg). Entsprechend sollte eine Verwendung dieser Rückstände als Tierfuttermittel untersagt werden.

Tab. 9: Entwicklung der OTA-Gehalte in Röstkaffee (µg/kg). Doppelproben aus gerösteter und gemahlener Handelsware (je 2 x 500 g in Vacuumverpackung)

Produkte	Probenzahl	Min.	Max.	Mittelwert	Bemerkungen
Röstkaffees aus Handel 2001	21	< 0,30 n = 9	0,56	<u>0,24</u>	deutlich niedrigere Werte als im Rohkaffee
Röstkaffees aus Handel 2003	12	< 0,10	0,35	<u>0,08</u>	niedrigere Werte als in 2001
Röstkaffees aus Handel 2004	75	< 0,1 n = 28	2,6	<u>0,33</u>	Werte gegenüber Vorjahren angestiegen; keine Beanstandung

Der leichte Anstieg der OTA-Gehalte in Röstkaffees in 2004 ist mit der höheren Probenzahl (75) und der verbesserten Analytik zu erklären. Das Fehlen von Höchstmengenüberschreitungen der MHmVO (3 µg/kg OTA in Röstkaffee) und die relativ geringen Gehalte und Mittelwerte ergeben keine Begründung für das Heraufsetzen der Höchstmengen in der neuen Kontaminanten-VO der EU (EG 466/2001) in der Fassung vom 8. Februar 2005 (EG

208/2005). Dort werden die Höchstgehalte für Röstkaffee von 3,0 auf 5,0 µg/kg OTA und für löslichen Kaffee von 6,0 auf 10,0 µg/kg OTA heraufgesetzt.

Unsere Messwerte und Werte aus der Literatur zeigen, dass durch geeignete Kontrollen der Hersteller und der Überwachung sowie durch sinnvolle Maßnahmen auf allen Stufen der Produktion die „alten“ niedrigeren Höchstmengen der MHmVO einzuhalten waren und eine Erhöhung der Höchstmengen nach unserer Auffassung nicht zu rechtfertigen ist.

Tab. 10: Entwicklung der OTA-Gehalte in Handelsproben löslichen Kaffees (µg/kg)

Produkte	Proben- zahl	Min.	Max.	Mittel- wert	Bemerkungen
lösliche Kaffees aus dem Handel 2001	15	< 0,20 n = 5	3,7	<u>0,73</u>	niedrigere Werte als im Roh- kaffee, aber höher als in Röstkaffees
lösliche Kaffees aus dem Handel 2003	5	0,18	1,4	<u>0,78</u>	niedrigere Werte als im Roh- kaffee, aber höher als in Röstkaffees
lösliche Kaffees aus dem Handel 2004	27	< 0,1 n = 10	7,9	<u>0,97</u>	2 Beanstandungen mit Werten über 6,0 µg/kg OTA (Höchstmenge MHmVO)

Wie auch in der Literatur beschrieben liegen die Werte für OTA in löslichen Kaffees deutlich höher als in Röstkaffees, was mit schlechteren Qualitäten der Ausgangsware für löslichen Kaffee begründet wird. Die erhöhten Werte über der „alten“ Höchstmenge wären durch sorgfältigere Rohwarenkontrolle vermeidbar. In Bezug auf die „neuen“ Höchstmengen gilt das beim Röstkaffee gesagte.

Zusätzlich zum Kaffee wurden 21 Proben Kakaopulver auf OTA untersucht. In 2 Proben lag der OTA-Gehalt unter der Nachweisgrenze von 0,1 µg/kg. Die ermittelten Gehalte der anderen Proben bewegten sich zwischen 0,2 µg/kg und 0,98 µg/kg.

Einfuhrkontrollen

- Pistazien und Haselnüsse auf Aflatoxine

3 Proben geröstete Pistazien in Schale wurden wegen Höchstmengenüberschreitungen (27,1 und 6,3 µg/kg Summe Aflatoxine, eine Partie mit 2,7 µg/kg B₁) beanstandet. Die Ergebnisse unserer Messungen widersprachen den Angaben in Zertifikaten des Herkunftslandes (keine Aflatoxine nachweisbar). Sechs weitere Partien konnten ohne Beanstandung eingeführt werden, da die Gehalte unterhalb der Nachweisgrenze (je 0,1 mg/kg) lagen.

- Trockenfrüchte auf Schwefeldioxid

10 Importproben mit Vorführpflicht für getrocknete Früchte auf Schwefeldioxid waren unauffällig.

- Gewürzproben (Paprikapulver, Chilipulver) auf Sudanrot

21 Proben waren unauffällig (Herkunft u.a.: USA, Türkei, Chile, Mexiko, Tansania).

Nitrofuran-Untersuchungen

Bis September 2004 wurden in Folge einer EU-Entscheidung 654 Proben Import-Geflügelfleisch mittels HPLC/MSMS auf Nitrofurane untersucht. Diese dürfen als nicht-zugelassenen Antibiotika nicht im Fleisch nachweisbar sein. Zusätzlich zu den Untersuchungen für die Grenzkontrollstelle wurden im Rahmen der Planprobenuntersuchungen importierte Honige und Schweinedärme auf Nitrofurane getestet. Lediglich in einer Schweinedarmprobe wurde der Metabolit AOZ nachgewiesen. Die Ergebnisse zeigen, dass die unerlaubte Anwendung von Nitrofuranen bei tierischen Lebensmitteln stark zurückgegangen ist. Ein Erfolg, der sicherlich auf konsequente Importkontrollen und Untersuchungen zurückzuführen ist.

Acrylamid-Untersuchungen

Die verbleibenden Messkapazitäten am HPLC/MSMS-Messplatz wurden für die Untersuchung von 107 Kaffeeproben und einige Proben Backwaren auf Acrylamid verwendet (näheres siehe Warencode 46 und 18)

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV

Insgesamt wurden 66 Gewürze und Gewürzzubereitungen auf die Verwendung der nicht-zugelassenen (Anhang 1 ZZuIV) und damit nach §11 Abs. 1 LMBG verbotenen Azofarbstoffe Sudanrot I-IV untersucht. Bei zwei Proben Paprika und einer Gewürzzubereitung wurde Sudanrot I nachgewiesen, bei einer Probe Paprika die Farbstoffe Sudanrot I + IV.

Nitratgehalte in Spinat, Salaten und anderen Lebensmitteln

Die von uns untersuchten Proben Rucola-Salat waren mit Nitrat belastet. Eine Höchstmenge existiert nicht, sinnvoll wären Verzehrsempfehlungen bis zum Erlass von Höchstmengen und anbautechnische Untersuchungen zur Reduzierung der Gehalte (Sortenwahl, Düngung, Erntezeitpunkt usw.). Auffällig ist auch, dass die Nitratgehalte in industriell verarbeitetem Spinat allgemein deutlich niedriger liegen als in frischem Spinat aus dem Einzelhandel. Eine mögliche Erklärung ist, dass die verarbeitenden Betriebe über Steuerung der Sorten, des

Erntezeitpunktes und der Frische die Nitratgehalte im Spinat und den daraus hergestellten Produkten positiv beeinflussen können.

Tab. 11: Nitratgehalte in Salaten und Spinat (mg/kg)

Sorte	Zahl	Ernte in	Nitratgehalte von - bis	Mittelwert	Bemerkungen
Kopfsalat, frisch	6	10/2004	700 bis 2460	<u>1490</u>	Deutschland = 5 Niederlande = 1
Eisbergsalat	4	10/2004	510 bis 1460	<u>980</u>	Spanien = 1 Deutschland=3
Rucola-Salat	1	04/2004		<u>6730</u>	Deutschland = 1
Rucola-Salat	6	04/2004	2900 bis 5570	<u>4650</u>	Italien = 6
Spinat, gefroren	5	10/2004	475 bis 805	<u>680</u>	verarbeiteter gefrorener Spinat

Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Jahr 2004 wurden in Bremen insgesamt 21 Lebensmittel-Proben von der Landesmessstelle für Radioaktivität im Institut für Umweltphysik (Fachbereich I der Universität Bremen) auf Radioaktivität hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich um ein breites Lebensmittelspektrum: Fleisch, Getreide, Gemüse, Obst und Milchprodukte. In keiner Probe wurden die Grenzwerte nach Artikel 3 der EU-VO 737/1990 (über Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl) überschritten.

Gentechnik in Lebensmitteln

Die seit April 2004 geltende EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Pflanzen (GVP) in Lebensmittel sieht zum einen die Senkung des Grenzwertes um 0,1 Prozent auf jetzt 0,9 % GVP-Anteil vor und zum anderen eine Kennzeichnungspflicht für Anteile von mehr als 0,1 % im Lebensmittel.

Von Herbst 2004 bis zum Frühjahr 2005 wurde in Bremen im Rahmen eines Untersuchungsprogramms schwerpunktmäßig **Popcorn-Mais** auf GVP-Anteile untersucht. Bei den insgesamt 26 Proben konnten keine GVP-Anteile festgestellt werden, die Auswirkungen für die Kennzeichnungspflicht hätten.

Es wurden an folgenden Orten Proben genommen:

- 3 große Kinocenter in Bremen
- 14 Marktstände in Bremen und Bremerhaven (Freimarkt, Weihnachtsmarkt, Osterwiese, Frühjahrsmarkt)

- 1 Popkorn-Hersteller in Bremen (2 Proben)
- 1 Reformhaus in Bremen
- 6 Einzelhandelsgeschäfte in Bremen und Bremerhaven

Bei einer Probe aus einem türkischen Einzelhandel in Bremerhaven wurden Spuren von GV-Soja in der Probe „Mais zur Herstellung von Popcorn“ festgestellt, jedoch kein Erbmaterial von gentechnisch verändertem Mais. Jedoch werden Anteile von weniger als 0,1% GVP von der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland als zufällig sowie technisch unvermeidbar beurteilt und sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Nach der Einführung der neuen europäischen Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel wurden bisher keine Maisproben zur Herstellung von Popcorn mit Anteilen gentechnisch veränderter Pflanzen gefunden, die unerlaubt oder kennzeichnungspflichtig sind.

Sonstiges

Weitere Aufgabengebiete waren Untersuchungen diverser Matrices u.a. auf Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Coffein, Theobromin, Bestimmung von Fettsäuregehalten sowie die Untersuchung von Wasser- und Abwasserproben auf BTX, LHKW, SHKW und Pestizide.

2.3 Fleischhygiene

2.3.1 Schlachtzahlen und Untersuchung

In den beiden **Bremer** Schlachthöfen wurden im Berichtsjahr 2004 insgesamt 257.137 Schlachttiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet. Gegenüber dem Vorjahr ist zu erwähnen, dass in Bremen die Schweineschlachtungen mit einem mehr von 14.845 Schlachttieren geringfügig zunahmen, die Zahl der Rinderschlachtungen dagegen nahezu konstant geblieben ist.

Am Schlachthof **Bremerhaven** wurden im Jahr 2004 43.267 Rinder und 32.477 Schweine geschlachtet. Bei den Rindern wurden also im Jahr 2004 im Vergleich zum Jahr 2003 ca. 24% mehr Rinder geschlachtet. Die Anzahl der geschlachteten Schweine ist im Vergleich 2003 zu 2004 um ca. 9% gestiegen.

Tab. 12: Schlachtzahlen 2004 im Bundesland Bremen, zum Vergleich Zahlen des Vorjahres in Klammern.

	Bremen- Oslebshausen	Bremen- Aumund	Summe Bremen	Bremerhaven	Gesamt- Summe
Rinder	32.073 (32.308)	2.754 (2.883)	34.827 (35.191)	43.267 (34.954)	78.094 (70.145)
Schweine	211.567 (197.405)	10.273 (9.590)	221.840 (206.995)	32.477 (29.767)	254.317 (236.762)
Kälber	0 (0)	8 (1)	8 (1)	0 (0)	8 (1)
Schafe	0 (0)	461 (448)	461 (448)	0 (0)	461 (448)

Rinderschlachtung

Von den 34.827 in Bremen geschlachteten Rindern wurden 245 Rinder, ca. 0,70 %, als untauglich beurteilt. In Bremerhaven waren von den 43.267 geschlachteten Rindern insgesamt 282 Tiere (0,65%) genussuntauglich.

- Rückstandsuntersuchung

242 Rinder in Bremen und 236 Rinder in Bremerhaven wurden planmäßig auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan untersucht, weitere 24 Schlachtrinder (alle aus Bremen) wegen eines begründeten Verdachts. 2 Tiere in Bremen und keines in

Bremerhaven wurden als hemmstoffpositiv bewertet. Die Tierkörper und inneren Organe wurden gemäß der FIHV (Anlage 1, Kap. IV, Nr. 7.5) beurteilt und die zuständigen Veterinärämter zur weiteren Verfolgung informiert. Als Wirkstoff wurde Penicillin G vom Landesuntersuchungsamt Bremen ermittelt.

- Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 200 Rindern (198 in Bremen, 2 in Bremerhaven) aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet, d.h. bei ca. 0,65 % der Schlachtrinder. 50 dieser Schlachttierkörper wurden in Bremen für untauglich befunden (Bremerhaven: 1 Tier). Überwiegend handelte es sich bei den bakteriologisch untersuchten Rindern um Kühe. Die Ergebnisse der Untersuchungen ergaben neben stark erhöhten unspezifischen Keimgehalten in Muskulatur und Organen auch den Nachweis obligat anaerobe grampositiver Stäbchen (Clostridien), β -hämolisierender coliformer Keime und lebensmittelverderbender Mikroorganismen wie *Proteus* spp., Streptokokken und aerober Sporenbildner. 2 Tiere wurden aufgrund von Salmonellose für genussuntauglich erklärt und die zuständigen Veterinärämter informiert. Bei einem Tier wurde die Differentialdiagnose Leukose / Lymphosarkom gestellt und dieser Befund ebenfalls dem zuständigen Veterinäramt zur weiteren Abklärung übermittelt.

- Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen (*Cysticercus bovis*) des Rinderbandwurmes des Menschen (*Taenia saginata*) wurden in Bremen 158 Rinder oder 0,45 % der Schlachtrinder, in Bremerhaven 10 Rinder als schwachfönnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt. Es handelte sich um 85 Kühe, 40 Färsen, 15 Ochsen und 18 Bullen. 20 makroskopisch nicht eindeutig differenzierbare Proben wurden histologisch im LUA Bremen nachuntersucht.

- BSE-Tests

Im Jahr 2004 wurden im Land Bremen 39.211 BSE-Tests durchgeführt. Darin enthalten sind alle Tiere, die ihrem Alter entsprechend pflichtgemäß vor der Freigabe der Schlachttiere untersucht werden mussten, sowie freiwillig getesteten Tiere, die keine 24 Monate alt waren. Die durchgeführten Tests ergaben, bis auf einen Fall, alle negative Befunde, wobei das betroffene Rind allerdings nicht aus Bremen sondern aus dem niedersächsischen Umland stammte. Die Veterinärbehörde des zuständigen Landkreises wurde informiert und hat vor Ort alle notwendigen Maßnahmen veranlasst.

Schweineschlachtung

Von den 221.840 Schlachtschweinen wurden in Bremen 378 Schweine für untauglich befunden (0.17%). In Bremerhaven waren von den 32.477 Schweinen 31 Tiere untauglich. 2004 mussten bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal in Bremen 6.293 Schlachtschweine (2,84 % oder ca. jedes 35. Tier) vorläufig beschlagnahmt werden. Diese Tiere wurden anschließend auf Teilschäden, abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung, Abweichung in der Zusammensetzung sowie bakteriologisch und auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Substanzen untersucht. In Bremerhaven wurden 2004 167 Schweine vorläufig beschlagnahmt. Werden die beanstandeten Fleischteile (Organe) mit berücksichtigt, wurden in Bremen weitere 9.513 Magen-Darmtrakte, 33.211 Lebern und ca. 75 % der Lungen verworfen.

- Rückstandsuntersuchung

1.038 Schweine bzw. 0,47 % der Schlachttiere wurden in Bremen auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan auf Rückstände untersucht. 5 Schweine wiesen Hemmstoffe in den Nieren auf. In Bremerhaven wurden 140 Schweine nach diesen Gesichtspunkten untersucht, es gab keine Beanstandungen.

- Bakteriologische Untersuchung

119 Schlachtschweine wurden in Bremen bakteriologisch untersucht. Als untauglich mussten davon 21 Tierkörper eingestuft werden. Das Keimspektrum zeigte *Salmonella typhimurium*, obligat anaerobe grampositive Stäbchen, Sarkosporidien, Rotlauf und hämolysierende, vergärende Streptokokken. Die bakteriologische Untersuchung nach § 5 FIHV, Anlage 1 Kap III Nr. 3, stellt somit ein unverzichtbares Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar. In Bremerhaven war kein Schwein als untauglich beurteilt worden.

- Untersuchung auf Geschlechtsgeruch

837 Schlachtschweine in Bremen wurden aufgrund von Geschlechtsgeruch als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und in einen zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieb überführt. In Bremerhaven wurden 103 Tiere für tauglich nach Brauchbarmachung erklärt.

- Trichinenuntersuchung

Auf Trichinen wurden in der Trichinenschauabteilung alle Schweine und Wildschweine nach der Digestionsmethode untersucht.

2.3.2 Transporte

Im Jahr 2004 sind 6.286 Tiertransporte registriert worden, ca. 300 weniger als im Vorjahr. Im Rahmen der amtlichen Schlachttieruntersuchungen mussten im Berichtsjahr für 34 Schlachtschweine und 28 Schlachtrinder wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen werden. Diese Tiere wurden getötet und unschädlich beseitigt. 68 Schweine und 3 Rinder wurden bereits tot angeliefert und der unschädlichen Beseitigung zugeführt.

Außerdem wurden 2004 1.098 Export-Atteste für Fleischtransporte (GTB, BSE-Bescheinigungen und Veterinärzertifikate für Drittländer) für den Versand von Fleisch im Schlachtbetriebsbereich ausgestellt bzw. überwacht worden. In Bremerhaven wurden 362 Atteste für Fleischtransporte (GTB, Veterinärzertifikate für Drittländer) ausgestellt.

2.3.3 Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

Die nach § 11c FIHV durchzuführenden betriebseigenen Kontrollen (mikrobiologische Stufenkontrollen) für Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und erforderlichenfalls für Fleisch werden in den Betrieben durch einen angestellten Tierarzt regelmäßig durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind ebenso wie die Schadnager- und Schabenbekämpfung sowie die bakteriologischen Wasseranalysen dokumentiert. Die in unserer Zuständigkeit liegenden Zerlegebetriebe wurden regelmäßig auf die Vollständigkeit der Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen überprüft. Insgesamt fanden in den Zerlegebetrieben in Bremen 1.005 Kontrollen statt. In Bremerhaven lag die Kontrollzahl bei 85. Bei diesen Betriebskontrollen mussten in Bremen aufgrund von Beanstandungen (Abszesse, Verderbnis etc.) 210 kg Fleisch bzw. Schlachtnebenprodukte als genussuntauglich eingestuft werden. In Bremerhaven gab es keine derartigen Beurteilungen.

2.4 Handelsklassenkontrollen

2.4.1 Handelsklassen für Obst und Gemüse

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten sowie dem Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales vom LMTVet des Landes Bremen durchgeführt. Die Zusammenarbeit der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung und die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene. Die Grundlage für die Kontrollen stellen die jeweils gültigen EU-Normen und die deutschen Normen – die sog. dt. Handelsklassen dar. Folgende gesetzliche Grundlagen gelten für die Qualitätskontrolle:

- EG-Recht
VO (EWG) Nr. 2200/96 ist die Grundlage der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse, VO (EWG) Nr. 2251/92 ist die Grundlage der einheitlichen Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse
- Nationales Recht
Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972 (regelt grundsätzlich die Einstufung in Handelsklassen), VO über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse vom 09.11.1971 (regelt verpflichtend die Anwendung der EG-Qualitätsnormen beim Inverkehrbringen EG-Normen unterliegender Erzeugnisse), VO über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 09.10.1971 (regelt vom Grundsatz die Einführung von deutschen Handelsklassen und deren Kennzeichnung; beinhaltet nur Erzeugnisse für die es noch keine EG- Qualitätsnormen gibt)

Auch im zurückliegenden Kontrolljahr hat sich die Kombination der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit der Kontrolle der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse auf allen Stufen des Handels im Rahmen von Betriebskontrollen bewährt. Hierdurch wird gewährleistet, dass alle Betriebe erfasst sind, die den Qualitätsnormen für Obst und Gemüse unterliegen, und gleichzeitig Doppelkontrollen vermieden werden. Aufgrund neuer Anforderungen wird zukünftig eine Umgestaltung der Kontrollen hinsichtlich einer risikoorientierten Überwachung notwendig. Im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ist die Durchführung von Stichprobenkontrollen zur Einhaltung der EU-Normen verbindlich vorgeschrieben. In der VO (EG) Nr. 1148/2001 vom 12. Juni 2001 wird das Kontrollwesen neu geregelt. Danach sind von jedem Land Unternehmerdatenbanken anzulegen, die jährlich

der BLE weiterzuleiten sind. In einer Bund-Länder-Vereinbarung hat sich Bremen zu dieser Meldung verpflichtet, die gleichzeitig an die Einführung der Kontrollen nach einer Risikobewertung gekoppelt ist.

Ein Schwerpunkt der Kontrollen in 2004 lag, wie im Vorjahr auf dem neuen Großmarkt im Überseehafen. Die im Jahr 2003 begonnene Bestandsaufnahme der Betriebe auf dem Großmarkt wurde in 2004 abgeschlossen.

Im Berichtszeitraum 01.11.2003 bis zum 31.10.2004 wurden 696 Handelsklassenkontrollen bzgl. der Einhaltung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse durchgeführt. Dabei wurden im Berichtszeitraum bei 21% (insgesamt 150 von 696) Kontrollen Mängel festgestellt. Die Beanstandungsquote 2003 lag mit 108 Mängeln von 536 Kontrollen bei 20%, so dass hier kaum eine Änderung zu verzeichnen ist. Die häufigste Beanstandungsursache liegt in der fehlerhaften Angabe des Herkunftslandes. Die Ergebnisse zeigen auch, dass, wie bereits im Vorjahr, in diesem Punkt keine wesentlichen Unterschiede zwischen den jeweiligen Handelsstufen, d.h. auf Einzelhandels-, Wochenmarkt- und Großmarkt-Ebene, festzustellen sind.

Tab. 13: Überblick Beanstandungen Handelsklassenkontrollen 2004

Fehlende Handelsklasse	Falsche Handelsklasse	Fehlendes Herkunftsland	Anzahl Kontrollen mit Mängeln
X	X	X	3
X	X		1
X		X	63
X	X	X	9
X			34
	X		23
		X	17
Kontrollen ohne Mängel			546
Summe aller Kontrollen			696

Aktuelle Beispiele aus der Praxis der Qualitätskontrolle

Gerade während der Spargelsaison ist der Etikettenschwindel hinsichtlich der Angabe der Herkunft der Waren bei Spargel immer wieder ein Problem. Die Motivation für eine falsche Deklaration liegt im deutlichen Preisunterschied zwischen der Ware deutscher und ausländischer Herkunft. In der Vergangenheit fehlte es an einer geeigneten Untersuchungsmethode, um den Nachweis der Herkunft eindeutig zu erbringen. Die im Aufbau begriffene Herkunftsbestimmung anhand der Isotopenanalytik stellt für die Zukunft eine hoffnungsvolle Alternative dar, es fehlt z. T. allerdings noch an zuverlässigem Referenzmaterial. In der

Spargelsaison 2004 sind fünf Proben beim Lebensmittelinstitut Oldenburg untersucht worden; die Ergebnisse waren unauffällig. Diese Untersuchungsmethode wird in Zukunft zur Herkunftsbestimmung weiterhin gezielt eingesetzt werden.

Bei der Durchführung der Kontrollen in Bremerhaven fiel auf, dass eine Nachlässigkeit in der Kennzeichnung bzw. Zuordnung der Schilder relativ häufig beobachtet wurde. Diese Mängel sind jedoch einfach und schnell zu beheben. Größere Probleme bestehen bei der Alterung der Produkte.

Aufgrund von Verbraucherbeschwerden und eigener Kenntnis wurden in einer abgestimmten



Abb. 3: Eissalat in einer Gemüseabteilung

Aktion die Gemüseabteilungen einer sehr großen Ladenkette an einem Sonnabend überprüft. Dabei wurden in der überwiegenden Mehrzahl erhebliche Mängel beim angebotenen Gemüse/Obst festgestellt. Insbesondere waren Verpackungen /Beutel festzustellen in denen sich gänzlich verdorbene Teile, wie verschimmelte Tomaten und Zitronen, befanden. Früchte wie Äpfel wiesen anfaule Druckstellen auf oder es wurden

aussortierte Bananen mit erheblichen Schalenfehlern (Fleckigkeit) angeboten. In beträchtlichem Umfang und Ausprägung traten bei Eissalat (*Lactuca sativa*) Fäulnis und anomale äußere Feuchtigkeit auf.

Die auftretenden Fehler haben nach unserer Beobachtung ihre Ursache in der ruppigen Behandlung durch die Käuferschaft, nachlässiger Warenpflege durch zu geringen Personalbestand. Sie hängen aber auch mit Mängeln in der Logistik zusammen, insbesondere werden die Filialleiter zu großen Bestellmengen überredet, wobei ihnen jedoch persönliche Nachteile bei nicht Abverkauf erwachsen. In den meisten Fällen waren die Mängel nach unserer Intervention weitgehend behoben. In einem Fall musste jedoch Anzeige erstattet werden. Der LMTVet vertritt die Meinung, dass hier ein Organisationsverschulden im Sinne einer Nichteinhaltung der Betreibersorgfalt vorlag, deshalb wurde das Verfahren auch auf die Zentrale der Ladenkette erweitert.

2.4.2 Frischeklassen bei Fischereierzeugnissen

Der LMTVet ist in Bremerhaven bei der Prüfung der Frischeklassen von Fischereierzeugnissen in die Erstvermarktung integriert. Die Rechtssysteme, welche die Erstvermarktung bei Fischereierzeugnissen regeln, greifen deutlich weiter ineinander als dies bei den Regelungen für pflanzliche Erzeugnisse der Fall ist. Insbesondere legt die VO(EG) Nr. 2406/96 des Rates über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse (vom 26. November 1996) fest, dass Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft oder aus Drittländern nur dann vermarktet werden dürfen, wenn sie dieser VO entsprechen. Dies bedeutet, dass Substandardware kein (gewerbliches) Lebensmittel werden kann. Gleichzeitig schreibt die Fischhygiene-VO für Fischereierzeugnisse bei der Anlandung zumindest eine stichprobenweise sensorische Prüfung durch die zuständige Behörde vor, die zumindest die Feststellung von Farb- und Geruchsabweichungen umfasst. Durchschnittlich werden in Bremerhaven vier Auktionstage pro Woche abgehalten, von denen der LMTVet Bremerhaven mindestens zwei kontrolliert. Die dabei verwendeten Prüflisten sehen die Überprüfung der sog Klassifizierung vor. Diese Einstufung der angebotenen Fischchargen nach den Frischeklassen E, A, B wurde in der Vergangenheit durch die Amtstierärzte vorgenommen. Heute erfolgt diese Einteilung, wie in der EU-VO 2406/96 vorgesehen, durch Prüfer der Berufsverbände. Die Tätigkeit des LMTVet Bremerhaven beschränkt sich dabei auf die Feststellung der Konformität mit den Normen. Beanstandungen der Frischeklassen waren ausgesprochen selten.

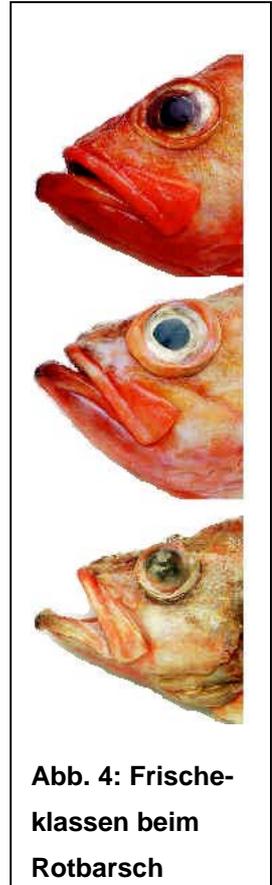


Abb. 4: Frischeklassen beim Rotbarsch

3. Futtermittelüberwachung

2004 ist das letzte Jahr der eigenständigen amtlichen Futtermittelüberwachung in der Freien Hansestadt Bremen gewesen. Durch einen Staatsvertrag ist im Januar 2005 die Zuständigkeit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit übertragen worden. Mit der Bündelung niedersächsischer und bremischer Aktivitäten zur risikoorientierten Überwachung erwarten Politik und Verwaltung erhebliche Synergieeffekte im gesamten Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung.

Status quo im Land Bremen

Der Rückblick auf die letzten Jahre der Futtermittelüberwachung Bremens zeigt eine erhebliche quantitative und qualitative Steigerung der Überwachungs- und Untersuchungstätigkeit in diesem Bereich. Darüber hinaus hat sich eine erheblich ausgeweitete Berichtspflicht der Länder gegenüber dem Bund (Übermittlung von Daten v.a. für die Erstellung von Berichten für die Europäische Kommission) entwickelt. Allein der Umfang der bremischen Statistik hat sich in den letzten fünf Jahren verfünffacht. Im Gegensatz zur bisherigen Kontrolle von Qualitätsparametern und Rezepturen richtet sich die Futtermittelüberwachung vor dem Hintergrund der EU-Rechtsetzung zunehmend auf Risikoparameter aus. Dies hat eine größere Untersuchungstiefe, insbesondere die gezielte Analyse auf unerwünschte Stoffe (z.B. Mykotoxin-, Dioxin-Belastung), zur Folge.

Dabei sind die wirtschaftlichen Grunddaten im Wesentlichen in Bremen unverändert. Die Zahl der Betriebe zur Herstellung von Einzelfuttermitteln (7), von Mischfuttermitteln (9), von Heimtierfutter (2), die der Lagerbetriebe für Futtermittel (10) und die der landwirtschaftlichen Betriebe (264) sowie der Händler für Heimtierfutter (30) hat sich kaum verändert.

Auch die Menge der produzierten Futtermittel in Bremen ist mit rund 1,0 Mio t in den letzten Jahren im Ganzen konstant geblieben. So hat sich ebenfalls die darin enthaltende Menge an Fischmehl (190.000 t) seit Einführung des Verfütterungsverbotese gehalten.

Kontrolle und Probenahme

In einem zwischen den Ländern und dem Bund nach Vorgaben der EU-Kommission abgestimmten nationalen Kontrollplan werden diverse Einzelkomponenten (u.a. verbotene oder unerwünschte Stoffe) untersucht. Die Kontrollfrequenz bei Misch- und Heimtierfutterherstellern hat sich auf vier Kontrollbesuche im Jahr, einschließlich der Buchführungskontrolle eingependelt. Die mit etwas weniger Risiko behafteten Einzelfutter werden ca. zweimal im Jahr einer Kontrolle unterzogen. Aus diesen Kontrollen resultieren insgesamt etwa 150 Probenahmen, die wiederum auf eine Vielzahl von Parametern untersucht werden. Von diesen Probenahmen mussten 7 % beanstandet werden, sehr häufig wegen nicht korrekter

Kennzeichnung. Grobe Verstößen gegen das Futtermittelgesetz, die mit einem Bußgeld- oder Strafverfahren hätten belegt werden müssen, konnten in Bremen nicht festgestellt werden.

Besonderen Vorkommnissen, die aus anderen Ländern gemeldet wurden, wurde mit Anlassbezogenen Kontrollen nachgegangen. Die Problematik von Nickel in Zuckerrüben, Organochlorverbindungen im Tränkwasser, Dioxinen und PCB in Malzkeimen und Fettsäuren, Tiermehle in Melasseschnitzeln trat bei bremischen Futtermitteln allerdings nicht auf.

Fischmehl

Nach wie vor spielt auf dem Futtermittelsektor die Einfuhr von Fischmehl für Bremen eine große Rolle. Die beiden in Bremen ansässigen Importfirmen, die gleichzeitig auch Fischmehl-Mischfutter herstellen, importierten 2004 insgesamt ca. 190.000 t Fischmehl. Die beiden größten Exportländer sind nach wie vor Peru mit ca. 162.000 t und Chile mit ca. 23.000 t. Daneben spielen Island und Marokko noch eine gewisse Rolle. Die wenigen Verbringungen aus der Gemeinschaft kommen aus Frankreich und Dänemark. Auf Grund der Einfuhrbestimmungen für Fischmehl aus Drittländern wird dieses Produkt sehr intensiv auf Salmonellen untersucht: Bei den insgesamt 366 Sendungen wurden insgesamt 19.960 Proben auf Salmonellen im LUA Bremen untersucht. Bei 34 Sendungen wurden Salmonellen nachgewiesen. Diese Sendungen wurden in den Dekontaminationsanlagen, die bei beiden Importeuren (übrigens als einzige in Europa) vorhanden sind, behandelt und nach Freigabebescheinigung durch dem LMTVet Bremen zum freien Verkehr zugelassen. Zudem wurden die Sendungen mikrobiologisch auf Enterobacteriaceen und mikroskopisch auf Säugetierbestandteile untersucht. Hier gab es keine Beanstandungen. Im Rahmen ihrer Eigenkontrolle untersuchen die Importeure Fischmehl auch auf Dioxine. Hier gab es ebenfalls nichts zu beanstanden.

Fischmehl gehört heute zu den sehr intensiv untersuchten Einzelfuttermitteln. Um so verständlicher ist der Unmut der Branche, dass dieses Produkt seit der BSE-Krise vom Verfütterungsverbot betroffen ist. Ein ursächlicher Zusammenhang zwischen BSE und Fischmehl ist jedoch wissenschaftlich immer verneint worden.

4. Tierschutz und Tiergesundheit

4.1 Tierschutz

4.1.1 Referat 32

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung. Unter der Schirmherrschaft der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales Frau Karin Röpke wurde 2004 zum 5. Mal der **Bremer Tierschutzpreis** ausgeschrieben. Für den seit 1991 eingerichteten Preis wurden mit 27 Vorschlägen zu 23 „Projekten“ so viele eingereicht wie nie zuvor. Der Bremer Tierschutzbeirat hat als Jury folgende Prämierungen vorgeschlagen:

1. Preis: "Entwicklung eines neuen humanen Hornhautmodells als Ersatz für den Draize-Test am Kaninchenauge"
Preisträgerinnen: Frau Dr. Maria Engelke, Frau Dr. Michaela Zorn-Kruppa und Frau Dr. Svitlana Tykhonova
2. Preis: " Tierschutz Jugendgruppe des Tierheims Bremerhaven "
Preisträger/innen: 25 Kindern im Alter zwischen 8 und 15 Jahren und die Leiterinnen Frau Jutta Suren-Steinlein und Frau Kim Fahlbusch
3. Preis: Der dritte Preis wurde 2004 3x vergeben. Preisträger/innen:
 - a) Frau Heide Neumann als aktive Multiplikatorin für Tierschutzbelange im Bremer Tierschutzverein e.V.
 - b) Herr Lars Christoph Kobarg für seine engagierten ehrenamtlichen Tätigkeiten im Tierheim des Bremer Tierschutzvereines
 - c) Stadtteilmfarm Huchting und Schulzentrum an der Flämischen Straße für das gemeinsame Projekt „Artgerechte Tierhaltung von Heim- und Nutztieren - ein Projekt zur Integration von Tierschutzthemen im Unterricht.

Darüber hinaus gab es noch für mehrere Personen Anerkennungen für ihre engagierte Hilfe für freilaufende Katzen in verschiedenen Stadtteilen in Bremen und Bremerhaven. Die Preisverleihung fand am 6.12.2004 im Bremer Rathaus statt.

Die SfAFGJS ist die zuständige Behörde für Anträge genehmigungspflichtiger, sowie anzeigepflichtiger **Tierversuche**, die im Referat 32 bearbeitet werden. Obgleich die Anzahl der jährlich eingebrachten Anträge im Vergleich zu anderen Bundesländern gering ist, erregen einzelne Anträge ein reges öffentliches Interesse. Im Berichtsjahr 2004 wurden 6 Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuche gestellt und genehmigt. 2 anzeigepflichtige

Tierversuche wurden angezeigt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die **Tierschutzkommission** drei mal.

Auf Grund personeller Engpässe kam der **Bremer Tierschutzbeirat** 2004 nur zu einer Sitzung zusammen. Aktuelles Thema war u.a. die Überarbeitung der landesrechtlichen Bestimmung über die Haltung gefährlicher Hunde. Hierzu wurde erneut vom Tierschutzbeirat die Arbeitsgruppe des Beirates einberufen, die bereits vor gut drei Jahren an der Vorlage für dieses Landesgesetz mitberaten hatte. Unter der Federführung des Senators für Inneres soll die Änderung dieses Landesgesetz voraussichtlich im Jahr 2005 verabschiedet werden.

4.1.2 Tierschutz-Überwachung des LMTVet

Insgesamt ist die Zahl der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen im Berichtsjahr sprunghaft angestiegen (vgl. auch nachfolgende Tabelle). Erfreulicherweise blieb die Zahl der daraus resultierenden Ordnungswidrigkeits- und Strafverfahren allerdings relativ konstant.

Tab. 14: Überblick zur Tierschutz-Überwachung im Land Bremen 2002-2004

	2002	2003	2004
Anlass-bezogene Kontrollen	751	665	1.017
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	79	45	63

Bremen

Im Rahmen der Überwachung wurden auch im Jahr 2004 erneut Tierhaltungen beanstandet, die durch hohe Tierzahlen sowie ungenügende Haltungsbedingungen aufgefallen waren. So mussten im Sommer durch die Polizei über 30 kranke und stark mangelhaft ernährte Kaninchen einem Halter fortgenommen werden. Der LMTVet als Fachbehörde für den Tierschutz erhielt erst über Dritte hiervon Kenntnis und hat diesen Vorfall genutzt, die Polizeidienststellen erneut auf die fachliche Zuständigkeit hinzuweisen. Die Anzahl der Straftaten stieg von 12 im Vorjahr auf 18 Straftaten in 2004 an. Da es in Bremen für den Tierschutz keine Sonderzuständigkeit bei der Staatsanwaltschaft gibt, werden die anhängigen Verfahren auf mehrere Staatsanwälte verteilt und ggf. mit unterschiedlicher Priorität behandelt. Hieraus können sich bis zum Abschluss des Verfahrens nicht unerhebliche Unterbringungskosten für die entzogenen Tiere ergeben.

Die tierschutzrechtliche Überwachung der Transporte von Schlachttieren wurden auf den Bremer Schlachthöfen konsequent durchgeführt und dies führte u.a. in zwei Fällen in enger

Zusammenarbeit mit der Staatsanwaltschaft Stade zu empfindlichen Geldstrafen für die Halter sowie Transporteure der Tiere. Hilfreich waren in diesem Zusammenhang die Dokumentationen der Schmerzen, Leiden und Schäden der Tiere mittels Digital- und Videokamera.

Im Sommer 2004 sind die neuen EU-Bestimmungen für den Reiseverkehr mit Heimtieren in Kraft gesetzt worden. Neben dem Flughafen in Bremen steht auch das Kreuzfahrtterminal in Bremerhaven unter der Kontrolle des Zolls und der zuständigen Veterinärbehörde, um illegale Einfuhren von Heimtieren zu verhindern. Obgleich bei dieser Vorschrift tierseuchenrechtliche Belange im Vordergrund stehen, können durchaus tierschutzrechtliche Belange berührt sein, wie z.B. in Bezug auf Transport- und Quarantäne-Bedingungen. Im Jahr 2004 gab es keine nennenswerten Vorfälle in Bezug auf den Reiseverkehr mit Heimtieren.

Die Aufdeckung tierschutzrelevanter Fälle ist häufig durch Anzeigen aus der Bevölkerung geprägt. Die Anzahl der Anzeigen stieg in Bremen von dem bereits hohen Niveau des Vorjahres um 14% auf 363 Anzeigen. Dieser Anstieg spiegelt den hohen Bekanntheitsgrad und das Vertrauen in eine erfolgreiche Tierschutzarbeit in der Bevölkerung wieder. Durch die Erhöhung der Anzeigen hat der LMTVet 2004 im Vergleich zum Vorjahr einen erhöhten Aufwand von insgesamt 478 Kontrollen bewältigt. Der Kontrollaufwand reichte von einmaligen Nachprüfungen, z.B. in Fällen in denen sich aus Nachbarschaftsstreitigkeiten oder auf Grund des subjektiven Tierschutzempfindens der anzeigenden Person ein Tierschutztatbestand nicht bestätigten ließ, bis hin zu mehrfachen Kontrollen in den Fällen, in denen sichergestellt werden musste, dass der vorgefundene tierschutzwidrige Tatbestand auf Dauer abgestellt wird. In 30 Fällen mussten die Mitarbeiter des LMTVet den kontrollierten Haltern die Tiere fortnehmen, da unter den vorgefundenen Bedingungen eine tierschutzgerechte Haltung und Pflege nicht gewährleistet war. Der überwiegende Teil dieser Fortnahmen bezog sich auf Hunde und Katzen, aber auch auf Kleinnager wie Farbratten und -mäuse.

Die Anzahl der planmäßigen Kontrollen orientiert sich an der Zuverlässigkeit der tierhaltenden Betriebe. So werden bestimmte Betriebe, zu denen beispielsweise zuverlässige Reitbetriebe zählen, nur in einem zweijährigen Rhythmus überwacht.

Bremerhaven

Auch dort ist der Tierschutz stärker als in den Vorjahren in das öffentliche Interesse gerückt. So ist das Jahr 2004 in Bremerhaven u.a. durch eine intensive Zusammenarbeit mit der Ortpolizei, der Unteren Naturschutzbehörde und dem örtlichen Tierheim geprägt worden. Seit Juni 2004 hat das Tierheim Bremerhaven eine neue Leiterin, die sehr an einer guten Zusammenarbeit mit dem LMTVet interessiert ist. In 2004 gingen in Bremerhaven insgesamt 210 Anzeigen aus der Öffentlichkeit beim LMTVet ein. Als Konsequenz kam es letztendlich zu 2

Strafanzeigen, 11 Ordnungswidrigkeiten und 6 Fortnahmen von Tieren. Neben hohem zeitlichem Arbeitsaufwand für die Bearbeitung dieser Fälle fielen für die Unterbringung der sichergestellten bzw. fortgenommenen Tiere auch hohe Kosten an, die bis zum Schluss des jeweiligen Verfahrens durch den LMTVet verauslagt werden. Im Folgenden werden exemplarisch einige Einzelfälle dargestellt.

In einem Fall wurde im Tierheim eine Pudelmischlingshündin untergebracht, die seit mehreren Wochen nicht mehr mit Futter und Wasser versorgt worden war und durch ein völlig verfilztes Haarkleid auffiel. Die Hündin war völlig apathisch und bis auf die Knochen abgemagert. Wegen langanhaltender Vernachlässigung, die bei der Hündin zu erheblichen Schmerzen, Leiden und Schäden führte, wurde ein Strafverfahren eingeleitet. In der Gerichtsverhandlung wurde die behördlich angeordnete Fortnahme bestätigt.

In einer Wohnung, die von zwei Personen mit Tierhaltungsverbot bewohnt wurde, lebten 10 Hunde, die in das Tierheim Bremerhaven eingeliefert werden mussten. Ein Teil der Hunde war seit längerer Zeit erkrankt und unbehandelt. Daher war z.T. eine längere tierärztliche Behandlung erforderlich, die bei einigen Tieren noch nicht abgeschlossen ist.

Aus einer seit mindestens 3 Monaten nicht mehr bewohnten Wohnung wurden 44 stark verwahrloste Katzen befreit und im Tierheim Bremerhaven untergebracht.

Ein Pony wurde an einer mit Beton ausgegossenen Felge angebunden gehalten. Das Tier hatte hierdurch unzureichende Bewegungsmöglichkeiten. Dem Tierhalter wurden entsprechende Auflagen zur artgerechten Haltung gemacht.

Eine Rottweilerhündin wurde im Stadtgebiet aufgegriffen und im Tierheim Bremerhaven untergebracht. Da das Tier erkrankt war, musste es über längere Zeit tierärztlich behandelt werden. Es erfolgte eine Fortnahme vom Tierhalter, da er mit der Hundehaltung überfordert war.

Neben Privatpersonen berät das LMTVet auch Institutionen wie den Bremerhavener „Zoo am Meer“, der in der Öffentlichkeit einen guten Ruf genießt. Dies ist u.a. auch auf diese intensive Zusammenarbeit zurückzuführen, die der artgerechten Tierhaltung ein besonderes Augenmerk widmet. Auch im Rahmen der Neubauplanung eines weiteren Projektes - des Klimahauses - fanden bereits diverse Besprechungen statt. Hier soll die Klimasituation entlang des 8. Längengrades ausgehend von Bremerhaven bis über die Antarktis, Arktis und zurück nach Bremerhaven dargestellt werden, wobei eine Hälterung von Tieren in verschiedenen Schau-becken geplant ist. Baubeginn ist voraussichtlich 2007.

4.2 Tierseuchenbekämpfung

Im Jahre 2003 wurde per Staatsvertrag zwischen der Freien Hansestadt Bremen und dem Land Niedersachsen der Beitritt der Bremischen Nutztierhalter zur Niedersächsischen Tierseuchenkasse vollzogen. Seit dem haben die Bremer Tierhalter die gleichen Rechte und Pflichten wie die niedersächsischen. Zu diesen zählen Leistungen der Tierseuchenkasse wie Entschädigungen im Tierseuchenfall, anteilige Kostenübernahmen im Zusammenhang mit Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen wie Milch- und Blutuntersuchungen auf Erregerfreiheit, Impfungen sowie bezüglich der Kennzeichnung und Registrierung landwirtschaftlicher Nutztiere; die Tierhalter haben jährlich Beiträge an die Niedersächsische Tierseuchenkasse zu leisten. Zwischenzeitlich wurde ersichtlich, dass sich der Beitritt und die gute Zusammenarbeit mit der Tierseuchenkasse sehr bewährt hat.

Im Zuge der fortschreitenden länderübergreifenden Kooperation im Veterinärbereich wurde im Berichtsjahr entschieden, Durchführung und Frequenz der auf Grund der Verordnung zum Schutz gegen die Brucellose der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen (Brucellose-VO) bzw. der Verordnung zum Schutz gegen die Leukose der Rinder (Rinder-Leukose-VO) vorgeschriebenen Milchuntersuchungen der Rinderbestände zentral vom Niedersächsischen LAVES steuern zu lassen.

Mit Ausnahme der Bienenseuchen (s.u.) wurde das Land Bremen im Berichtsjahr nicht von Tierseuchenausbrüchen in bedeutsamem Umfang betroffen. Insgesamt wurden im Berichtszeitraum durch den LMTVet des Landes Bremen 43 Kontrollen von Nutztierbeständen durchgeführt, vorrangig zum Zwecke der Überprüfung der Kennzeichnung und Registrierung von Tieren im Sinne der Verordnung zum Schutz vor Verschleppung von Tierseuchen im Verkehr, auch jedoch unter jeweiliger Einbeziehung tierschutzrelevanter sowie Arzneimittel- und Futtermittel-rechtlicher Aspekte. Bei diesen 43 Kontrollen waren neun Beanstandungen auf Grund von Kennzeichnungs- bzw. Registrierungsmängeln zu verzeichnen. Im Rahmen der Bekämpfung der Bienenseuche „Amerikanische Faulbrut“ wurden 101 imkerliche Betriebe, überwiegend Freizeitimker, kontrolliert.

Einzelfälle

Bei einem Huhn wurde **Geflügeltuberkulose**, bei einem Rind **BVD** (Bovine Virusdiarrhoe) und bei einer mit Verhaltensstörungen aufgefundenen Fledermaus Tollwut diagnostiziert. Der Erreger der **Fledermaustollwut** (European Bat Lyssavirus) ist nicht identisch mit demjenigen der Haustier- bzw. Wildtollwut. Er gilt grundsätzlich als weniger virulent und wird in der Regel nur zwischen Fledermäusen übertragen, wobei es in den vergangenen Jahren allerdings vereinzelt zu Tollwuterkrankungen mit Todesfolge bei Menschen nach Ansteckung durch

Fledermäuse gekommen ist. Dies war zuletzt 2002 in Schottland der Fall; auch wurde über die Ansteckung von Schafen berichtet. In diesem Zusammenhang erscheint eine wiederholte Warnung vor dem sorglosen Umgang mit verhaltensauffälligen oder tot aufgefundenen Wildtieren sinnvoll. Die **Geflügeltuberkulose** wird durch *Mycobacterium avium ssp. avium* hervorgerufen, befindet sich in den letzten Jahren epidemiologisch auf dem Vormarsch und ist, vor allem bei immungeschwächten Personen, auch auf Menschen übertragbar, mit bisweilen tödlichem Verlauf. Die **BVD/MD** ist eine durch ein Pestivirus (BVD-Virus) hervorgerufene Erkrankung der Rinder und kommt weltweit vor. Große wirtschaftliche Verluste entstehen durch Erkrankungen des Atmungsapparats, durch Schädigung des Immunsystems, durch Verkalben und Fortpflanzungsstörungen sowie durch Kümern der Kälber. Nach landläufiger Einschätzung sind 1-2% der Rinder in Deutschland „persistent“, also dauerhaft, mit BVDV infiziert („PI-Tiere“ oder „Virämiker“). Durch Infektion in einem definierten Zeitfenster der fetalen Entwicklung scheiden diese Tiere andauernd große Mengen Virus aus, ohne selbst unbedingt Krankheitserscheinungen zu zeigen und ohne dass in ihrem Blut Antikörper nachzuweisen wären. In geschätzt 90% aller Bestände finden sich Rinder mit Antikörpern gegen BVDV, immer ein eindeutiger Hinweis auf Viruskontakt.

BHV1-Sanierung

Einen weiterhin erfolgreichen Verlauf nahm im Berichtsjahr die BHV1-Sanierung, d. h. die flächenweite Bekämpfung der Infektion mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 der Rinder, gemeinhin auch als „IBR“ bekannt (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis). So konnte der Anteil an BHV-1-freien Rinderbeständen im Sinne der BHV1-VO von 64% in 2003 auf 73% zum 31.12.04 gesteigert werden.

BSE

Von originären BSE-Fällen blieb das Land Bremen auch 2004 verschont.

Amerikanische Faulbrut (AFB) der Honigbienen

Seit dem Ausbruch der AFB 1989/99 in Bremen-Nord sind im Land Bremen noch nie so viele Bienenvölker an der AFB erkrankt wie im Berichtsjahr 2004. In 2004 sind Seuchenausbrüche in unterschiedlichen (Klein- und Kleinst-)Imkereien zu verzeichnen gewesen, während zu Beginn der Epidemie in Bremen-Nord hauptsächlich zwei größere Imkereien betroffen waren. Insgesamt wurde im Jahr 2004 in 21 Imkereien die AFB bei 65 Völkern festgestellt. Durch die bienenschonende Bekämpfungsmaßnahme „Kunstschwarmbildung mit Hungerphase“ in starken und ansonsten vital erscheinenden Völkern konnte auf das ausschließliche Abtöten von Völkern in vielen Fällen verzichtet werden.

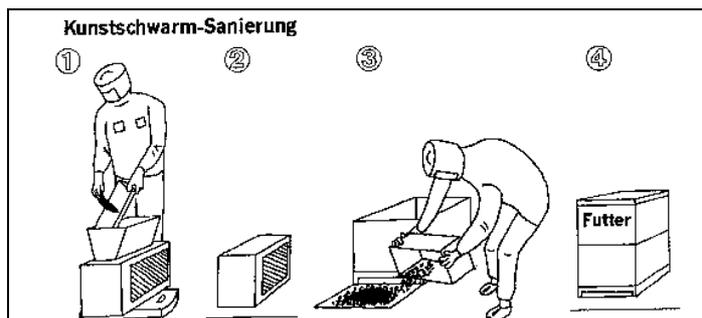


Abb. 5: Bekämpfungsmaßnahme „Kunstschwarmbildung mit Hungerphase“. (1) Abfeigen der Bienen in einen Kasten mit Lüftungsgitter, mindestens 2,5 kg Bienen. (2) Hungerphase mindestens 24 Stunden, damit die Bienen ihre Nahrungsvorräte in der Sammelblase leeren und sich außerdem gegenseitig ablecken (Verminderung der Sporendichte). (3) Einlogieren des Kunstschwarms in einen desinfizierten Bienenkasten zum Aufbau neuer Waben. Unterstützt durch eine Zuckerwasserfütterung werden neue Waben gebaut und die Königin zur Eiablage angeregt. Die in der Kotblase der Bienen angesammelten Faulbrutsporen werden beim Ausfliegen unterwegs unschädlich abgekotet d.h. beseitigt. Die Sanierungsmaßnahme wird mit einer Laboruntersuchung des Honigs (Futterkranzprobe) überprüft.

Die Gründe für den starken Seuchenausbruch können in mehreren Faktoren vermutet werden. Die allgemeine Bienengesundheit war im Frühjahr/Sommer 2004 witterungsbedingt schlecht, da die vielen Niederschläge kontinuierliche Sammelflüge über mehrere Monate verhindert hatten. Hierdurch kam es zu einer Unterversorgung an Pollen, d. h. es herrschte akuter Eiweißmangel in den Völkern. Dies konnte bei den Kontrollen in den Bienenvölkern durch geringe Vorräte an Pollen bestätigt werden. Die Verbreitung der Faulbrut-Sporen durch Räuberei von Bienenvölkern in der nahrungsarmen Zeit („trachtlose Zeit“) wurde im Sommer und Spätsommer 2003 zudem durch die lang anhaltende warme Witterung gefördert. Weiterhin besteht der Verdacht, dass nicht alle Sporenerde gefunden wurden.

Zur Bewältigung der großen Anzahl von Kontrollen von Bienenvölkern in den Sperrgebieten wurden Bienenseuchensachverständige zur Unterstützung des LMTVet eingesetzt. Hierbei handelt es sich um Imker mit einer Fortbildung auf dem Gebiet der Bienenkrankheiten, deren Mitarbeit von den Verbänden und Instituten angeboten wird.

Mit der Änderung der Bienenseuchen-VO im November 2004 wurden zwei neue, anzeigepflichtige Parasiten - der Kleine Beutenkäfer und die Tropilaelaps-Milbe – aufgenommen. Im Rahmen der Vorbeugung gegen die Verbreitung des Kleinen Beutenkäfers ist die Lagerung von Waben- und Wachsresten sowie von Bienenfutter „käfersicher“ durchzuführen. Während in der früheren Fassung der Verordnung nur leere Bienenwohnungen bienendicht verschlossen sein mussten, sind mit der Gesetzesänderung Waben, Wabenteile und Bienenfutter gesichert aufzubewahren. Das Herumliegen lassen von Waben stellt nun eine

Ordnungswidrigkeit dar und kann entsprechend geahndet werden. Diese gesetzliche Bestimmung ist daher auch eine erhebliche Verbesserung im Rahmen der Standhygiene und dürfte auch bei der Faulbrutbekämpfung bzw. -prophylaxe eine positive Wirkung haben.

4.3 Tierarzneimittelüberwachung

Die Überwachung von Tierarzneimitteln liegt in der Zuständigkeit des Fachreferats 32 der Senatorischen Dienststelle. Im Jahr 2004 wurden 8 tierärztliche Hausapotheken kontrolliert. Dabei wurde in einem Fall ein Beanstandungsgrund ermittelt und gemäßregelt. Ein unsachgemäßer Umgang mit Arzneimitteln wurde bei keiner Kontrolle festgestellt.

4.4 Tierkörperbeseitigung

Zur unschädlichen Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und Erzeugnissen bedienen sich die Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven zusammen mit anderen niedersächsischen Gebietskörperschaften der Tierkörperbeseitigungsanstalt (TBA) SNP-Rotenburg in Mulmshorn.

Mit der Harmonisierung des Tierkörperbeseitigungsrechts durch Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte hat sich die wirtschaftliche Grundlage für die Tierkörperbeseitigungsanstalten grundlegend geändert. Dies wirkt sich insbesondere dadurch aus, dass die Verwertbarkeit der Rohmaterialien nun nicht mehr ausschließlich auf die Verarbeitung in den TBAen beschränkt ist. Ein erheblicher Teil der Rohmaterialien von gesund geschlachteten Tieren - mit Ausnahme von spezifischem Risikomaterial - gelangt deshalb nun nicht mehr an die TBA, sondern z. B. direkt in Biogasanlagen zur weiteren Verwertung. Zwangsläufig muss dies in der TBA zu einer Erhöhung der Kosten für die Beseitigung pro Tonne Rohmaterial führen.

Im Bereich der SNP-Gruppe wird dieser Entwicklung durch die Fusion der TBAen Mulmshorn und Bargdorf (Landkreis Uelzen) begegnet. Die TBA Bargdorf wird dann nur noch als Sammelstelle betrieben werden. Der hierfür notwendige Vertrag zwischen den beiden Firmen der SNP-Gruppe und sämtlichen, auch im Einzugebereich der TBA Bargdorf beteiligten Gebietskörperschaften wurde im Dezember 2004 unterzeichnet und gilt ab dem 01. Januar 2005.

4.5 Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

Für die Analytik der im Rahmen der Überwachung entnommenen Proben ist das LUA und hier das Sachgebiet „Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene“ zuständig. Dazu zählen Untersuchungen hinsichtlich Tierseuchen und anderer Tierkrankheiten, Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, Untersuchungen von „Pet Food“ sowie Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Das Sachgebiet steht der Bevölkerung Bremens und Bremerhavens sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für spezielle veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden im amtstierärztlichen und polizeilichen Auftrag forensische Untersuchungen insbesondere bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz durchgeführt. Der Laborbereich nimmt u.a. an Laborvergleichsuntersuchungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) teil. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein weiteres Einsatzfeld für die vorhandene Labordiagnostik.

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

Anzeigepflichtige Tierkrankheiten

Anzeigepflichtigen Tierseuchen, bei denen die Einleitung behördlicher Maßnahmen zwingend notwendig ist, sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet. Die im LUA bearbeiteten Tierseuchen werden im folgenden kurz vorgestellt. Weitere, insbesondere mit serologischen Methoden, bekämpfte Tierseuchen wie Leukose, Brucellose und IBR/IPV der Rinder sowie Aujeszkysche Krankheit der Schweine werden im Rahmen der Länderkoordination Bremen/Niedersachsen sowie des Beitritts der Bremer Landwirte zur Tierseuchenkasse Niedersachsen durch das LAVES am VI Oldenburg untersucht.

- Amerikanische Faulbrut der Bienen

Zum Nachweis des Erregers der bösartigen Faulbrut (*Penibacillus larvae larvae* syn. *Bac. larvae*) werden außer Waben von krankheitsverdächtigen Bienenvölkern gelegentlich auch Handelsprodukte eingesandt, in denen pathogene Bakterien bzw. deren Sporen nicht vorhanden sein dürfen. Im Berichtsjahr wurden aus bremischen und bremerhavener

Imkereien 28 verdächtige Bienenwaben untersucht; aus 26 dieser Proben ließ sich Bac. Larvae nachweisen.

- Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft worden waren, oder Erkrankungen der Tierhalter, deren Tiere als mögliche Ansteckungsquelle angesehen werden sowie Krankheitsverdacht bei Sittichartigen, die kurz nach Erwerb beim neuen Besitzer oder Händler verenden. Die starken jährlichen Schwankungen der Untersuchungszahlen resultieren aus behördlich vorgeschriebenen Folgeuntersuchungen nach einem positiven Psittakosefall. 2004 wurde bei 5 untersuchten Verdachtsfällen in einem Fall Chl. Psittaci nachgewiesen.

- Tollwut

Die Untersuchung auf Tollwut spielt im Bereich der Stadtstaaten nur eine untergeordnete Rolle und betrifft v.a. vereinzelt aggressives Verhalten von ungeimpften Haustieren. Gelegentlich sind aber auch Füchse in den ländlicheren Außenbezirken Bremens betroffen. Aus dem Gehirn eines verdächtigen Steinmarders konnte Tollwut-Virus-Ag nicht nachgewiesen werden

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

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigen Kenntnissen sehr wahrscheinlich auf den Menschen übertragbar ist und dort das Creutzfeld-Jacob-Syndrom verursacht. BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem LAVES im Veterinärinstitut Oldenburg durchgeführt. Flankierende histologische Untersuchungen von Futtermitteln und sonstigen Proben auf Abwesenheit von Säugetieranteilen wurden im LUA auch im Berichtsjahr durchgeführt (s. u.)

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilze, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern bzw. behandelnden Tierärzten übermittelt. Ziel ist es einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und von Tier zu Mensch zu vereiteln. Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache ver-

deter oder eingeschläferter Tiere wurden Sektionen zur Auffindung pathologisch-anatomischer Veränderungen durchgeführt. Meist erfolgten ergänzende Untersuchungen auf Parasiten, Bakterien oder Pilze, ggf. auch pathologisch-histologische (feingewebliche) Untersuchungen. Zur Sektion auf Todesursache gelangten im Berichtsjahr 62 Tiere: 16 Sittiche, 10 Kaninchen, 8 Katzen, 6 Hunde, 6 Meerschweinchen, 5 Ziervögel, 3 Koikarpfen, 2 Hühner, 2 Schlangen, 4 Sonstige (Schaf, Ente, Steinmarder, Taube)

Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger wurden Antibiogramme eingeleitet, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Hierdurch wird langfristig eine Resistenzentwicklung der Krankheitskeime gegenüber gebräuchlichen Antibiotika verhindert, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt.

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft - hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stichprobenartig gemäß Binnenmarkt-Tierseuchenschutz-VO auf eine Salmonellenkontamination untersucht. Insgesamt unterlagen im Berichtsjahr knapp 190 000 Tonnen Fischmehl über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen. Die Ware stammte aus Peru (ca. 160. 000 Tonnen) und Chile (ca. 24. 000 Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Island und Marokko.

Etwa 23. 000 Tonnen (= 12,2 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund eines nachgewiesenen Salmonellenbefalls chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung in die Nahrungskette. Die heimischen Nutztierbestände und damit indirekt der Verbraucher sollen so vor einer zusätzlichen Gefährdung durch Salmonellen geschützt werden (Stable to table-Prinzip).

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

Herkunft	Anzahl der Sendungen	Gewicht [Tonnen]	Salm.- positives Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv [%]
Peru	326	161.552,776	10.581,438	6,55
Chile	40	23.913,307	10.736,938	44,90
Island	3	3.380,185	1.065,500	31,52
Marokko	2	782,050	782,050	100,00
Gesamt	371	189.628,318	23.165,926	12,22

Tab. 16: Nachgewiesene Salmonellenarten in Fischmehl

Salmonellenart	Anzahl der Nachweise	in %
<i>S. Tennessee</i>	91	32,97
<i>S. Senftenberg</i>	39	14,13
<i>S. Havana</i>	31	11,23
<i>S. Ohio</i>	25	9,06
<i>S. Falkensee</i>	15	5,43
<i>S. Mbandaka</i>	13	4,71
S. der Gruppe E 1	12	4,35
<i>S. Infantis</i>	9	3,26
<i>S. montevideo</i>	7	2,54
S. der Gruppe 2	7	2,54
<i>S. Kentucky</i>	6	2,17
<i>S. Lille</i>	5	1,81
<i>S. Serogruppe E</i>	4	1,45
<i>S. Kiambu</i>	4	1,45
<i>S. Schwarzengrund</i>	3	1,09
<i>S. Anatum</i>	3	1,09
<i>S. Idikan</i>	1	0,36
<i>S. Godesberg</i>	1	0,36
Gesamt	276	100

Jede importierte Futtermittelpartie ist ferner daraufhin zu untersuchen, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Verfütterungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung seit der BSE-Krise. Im Berichtsjahr sorgten in Süddeutschland Funde von Säugerknochen-Anteilen in Abfallprodukten der Zuckerrübenverarbeitung, die als Tierfutter Verwendung finden, für Aufregung. In diesem Zusammenhang gelangten 114 Proben aus diesem Industriezweig zur histologischen Untersuchung auf Säugetierfragmente in das LUA, wobei die Proben nicht aus dem Bundesland Bremen stammten. Es handelte sich um Melasse (n=13), Sirup und Pasten (n=13), Erdproben und Dünger (n=45), Zwischenprodukte der Zuckerrübenverarbeitung (n=40) und sonstige Verarbeitungsprodukte aus dem Bereich der Zuckerrübenindustrie (n=3) zur Untersuchung auf tierische Bestandteile. In einer Düngerprobe waren Säugerknochen histologisch nachweisbar.

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nagerfutter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter sowie exotische Futtermittel wie Igel-, Koi-, Schildkröten-, Ratten-, Mäuse-, Frettchenfutter u.a. gefasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien). Im Berichtszeitraum gab es keine nennenswerten Auffälligkeiten.

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

Es werden bakteriologische Fleischuntersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe) nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz durchgeführt. Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen die verschiedensten Diagnosen wie Erkrankungen des Verdauungsapparats, des Herzens, der hämatopoetischen Organe, des Atmungsapparates, von Euterentzündungen und spezielle Infektionserkrankungen wie Rotlauf. Hinzu kommen stichprobenweise entnommene Nieren- und Muskulaturproben bei unverdächtigen Schlachttieren zum Nachweis möglicher Antibiotikarückstände nach einem bundesweiten Rückstandskontrollplan.

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

Zusammenfassende Beurteilung der Untersuchungsergebnisse

Aus Sicht des LUA spielten anzeigepflichtige und meldepflichtige Tierseuchen im Bundesland Bremen im Berichtsjahr keine nennenswerte Rolle. Dies ist unter anderem erklärbar durch die weiter abnehmende Anzahl der Nutztierbestände im Einzugsgebiet. Ausgenommen davon ist die inzwischen regelmäßig nachweisbare bösartige Faulbrut der Honigbienen zu nennen, die sich inzwischen im Land Bremen großflächig etabliert hat. Epidemiologische Bewertungen und Trends in der Hobbytierhaltung sind allerdings aufgrund der geringen Fallzahlen im LUA nicht seriös zu erstellen.

Anders stellt sich die Situation im Futtermittelbereich dar. Während die Ergebnisse der Untersuchungen im „Pet-Food“-Bereich wie in den vorangegangenen Berichtsjahren unauffällig waren und ein hohes Hygieneniveau aufwiesen, stieg die Zahl der Salmonellen

haltigen Fischmehlimporte für den Nutztierbereich gegenüber 2003 deutlich an und beträgt im Berichtsjahr 12,2% der Importware (gegenüber 4,1% der Ware in 2003).

Tab. 17: Anstieg der Fischmehlimporte mit Salmonellenbelastung

Fischmehlimporte	2004	2003
	[in Tonnen]	[in Tonnen]
Gesamt	189.000	247.000
davon Salmonella negativ	166.000	237.000
davon Salmonella positiv	23.000	10.000
	= 12,2 %	= 4,1 %

Betrachtet man die Verteilung der fünf am häufigsten differenzierten Salmonella-Serovare in den Fischmehlimporten über Bremen so stellt sich folgende Verteilung dar (vgl. **Tab. 18**):

Salmonellen in Fischmehlimporten		Die „Top 5“	
		2004	2003
Differenzierte Salmonellen	n=	276	101
davon Salmonella-Serovare...	<i>Tennessee</i>	33 %	6 %
	<i>Senftenberg</i>	14 %	14 %
	<i>Havana</i>	11%	--
	<i>Ohio</i>	9 %	8%
	<i>Falkensee</i>	5 %	--
	<i>Anatum</i>	--	41 %
	<i>Montevideo</i>	--	9%

Die Verteilung der am häufigsten in Fischmehl nachweisbaren Salmonella-Serovare schwankt offensichtlich stark, beinhaltet jedoch regelmäßig *Salm. Tennessee*, *Salm. Senftenberg* und *Salm. Ohio*. Dagegen war *Salm. Anatum* beispielsweise nur in Proben des Jahres 2004 nachweisbar. Die epidemiologische Bedeutung dieser Serovarverteilung wird regelmäßig nach Meldung an das BfR von dort beurteilt.

Erwartungsgemäß konnten in keiner der 371 Fischmehl-Partien Anteile von Säugetiermehlen nachgewiesen werden, was auf ein hohes Problembewusstsein des Handels in Bezug auf die BSE-Problematik hinweist.

Die Problematik der illegalen Beimengung von hydrolysiertem Federmehl in Fischmehl aus dem Vorjahr trat im Berichtsjahr nicht mehr auf; alle Proben wurden mit negativem Ergebnis systematisch auf solche Beimengungen mit einer speziellen Methode untersucht.

5. Pflanzenschutz

5.1 Allgemeiner Pflanzenschutz

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

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

Die Überwachung der Pflanzenschutzmittel-Abgabe wird u.a. in folgenden Betriebsarten in Bremen und Bremerhaven durchgeführt: Accessoires für Haus und Garten, Apotheken, Bastelgeschäfte, Baugeschäfte, Baumärkte, Gartenbetriebe, Gärtnereien, Heimwerkerbedarf, Blumengeschäfte, Baumschulen, Landhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäfte, Düngemittelgeschäfte, Drogerien, Spezialisten für Wassergärten, Schädlingsbekämpfer.

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

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

über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln unterrichtet werden.

Tab. 19: Übersicht über die in den Jahren 2003 und 2004 durchgeführten Kontrollen

	kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise
2003	94	2399	147	39	114
2004	173	2801	153	71	179

Im Einzelnen wurden folgende Beanstandungen festgestellt:

§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11 Verstöße
§11 PflSchG Zulassung	47 Verstöße
§20 PflSchG Kennzeichnung	4 Verstöße
§6 PflSchG Anwendung	9 Verstöße

In Auswirkung der festgestellten Verstöße wurden 12 Verwarnungsgelder und 6 Bußgelder verhängt sowie eine Untersagung des Pflanzenschutzmittelverkaufes gemäß §22 Abs.3 PflSchG ausgesprochen.

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in Baumärkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder das Geschäftspersonal verursacht. Die Beanstandungen auf Grund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Jahr 2003 abgelaufen ist. Hierbei wurden jedoch keine Pflanzenschutzmittel mit toxischen oder schwer abbaubaren Wirkstoffen vorgefunden. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind hauptsächlich entstanden, weil „Altprodukte“ mit einer neuen Gebrauchsanweisung wieder zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde. In einem Fall wurde ein Produkt (ca. 12 Pakete) vorgefunden, bei dem die Gebrauchsanweisung komplett in französischer Sprache abgedruckt war, was den Kennzeichnungsaufgaben nicht entspricht. Insgesamt wurden 9 Verstöße gegen §6 PflSchG (Anwendung) mit einem Bußgeld geahndet. Bei diesen Verstößen handelte es sich hauptsächlich um unerlaubte oder unsachgemäße Anwendungen von Herbiziden, wobei private und auch gewerbliche Anwender betroffen waren.

Ausnahmegenehmigungen

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist §6 Abs.3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sog. Nichtkulturland. In diesem Zusammenhang wurden Kontrollen vor, während und nach der Anwendung wie folgt durchgeführt. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden vor der Genehmigung besichtigt. Voraussetzung für eine Genehmigung ist die weitgehende Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft.

Tab. 20: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen, zum Vergleich Gesamtzahl aus 2003 in Klammern

Bereich	Anzahl Genehmigungen	Anzahl Ablehnungen
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	7	
Gleisanlagen	8	
Sport-, Golfplätze	5	
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen	4	4
Gesamt	33 (20)	4

Beispiel einer Ausnahmegenehmigung zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Beikrautregulierung auf Nichtkulturland

Die Beikrautregulierung auf Nichtkulturland ist auch im Land Bremen nur im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 6 Abs. 3 PflSchG erlaubt. Eine besondere Schwierigkeit stellte in der Vergangenheit die Beikrautbekämpfung auf befestigten Flächen dar. Im September 2001 hat die Biologische Bundesanstalt das sog. Walzenstreichgerät Rotofix zugelassen. Bei der Anwendung des Rotofix-Verfahrens kommt nur ein bestimmter Wirkstoff zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Durch dieses technologische Verfahren, das nur bei Trockenheit angewendet werden darf, wird die Abschwemmgefahr durch das gezielte Aufbringen mittels des Walzenstreichgeräts weitgehend verhindert. Trotz der Zulassung des Verfahrens ergibt sich die Genehmigungsfähigkeit zur Anwendung dieser neuen Technologie erst seit Juli 2003 durch Änderung der Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung.

Im Mai 2004 hat das Gartenbauamt Bremerhaven beim Pflanzenschutzdienst des LMTVet den Antrag auf Genehmigung zum Einsatz des Rotofix-Verfahren gestellt und die Genehmigung nach Einzelfallprüfung und Vorlage des Behandlungskonzeptes erhalten. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren wird vom Pflanzenschutzdienst grundsätzlich geprüft, ob alternative Verfahren (z.B. Heißwasserschäum) eingesetzt werden können. Außerdem muss gemäß §10 PflSchG ein Sachkundenachweis vorgelegt werden. Das sachkundige Personal erhält eine praktische Einweisung von der Herstellerfirma und eine theoretische Einweisung in das geltende Pflanzenschutzrecht von dem zuständigen Pflanzenschutzdienst Bremen.

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

Betriebskontrollen

Insgesamt wurden 18 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Bei den Betriebsprüfungen wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmitteln sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. In den Betrieben wurden insgesamt 184 verschiedene Pflanzenschutzmittel kontrolliert - davon waren 40 Pflanzenschutzmittel nicht mehr zugelassen. Von insgesamt 11 Pflanzenschutzgeräten hatten 2 keine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmittel eine Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden 15 Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft. In den Vorjahren wurden hier nur vereinzelte Anlass-bezogene Betriebskontrollen durchgeführt.

Tab. 21: Übersicht Betriebskontrollen

Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundenachweise
18	184	40	11	15

Beratung im Haus- und Kleingartenbereich

Eine Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird anlassbezogen durchgeführt. Bürger und Kleingärtner werden über die gesetzlichen Bestimmungen oder über Schädlinge sowie deren Bekämpfung informiert und beraten. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose

schwierig ist, werden teilweise nach Abwägung des Aufwandes vor Ort Beratungen durchgeführt.

Im Rahmen der Lehrveranstaltungen der Vereinigung der Bremer Kleingärtner werden an zwei öffentlichen Informationsabenden im Jahr im Rahmen der Ausbildung zum „Fachberater für Haus- und Kleingärten“ Unterricht im Lehr- und Versuchsgarten durchgeführt.

5.2 Pflanzengesundheitskontrolle

Zur Vermeidung der weltweiten Verbreitung von Schaderregern werden Pflanzen und Pflanzenprodukte im Rahmen der Import- und Exportkontrolle (vgl. auch Kapitel 6) auf Schädlingsbefall untersucht. Zwei invasive, d.h. eingeschleppte und damit gebietsfremde, Schädlingsarten sind in diesem Zusammenhang aufgefallen.

Asiatischer Holzbockkäfer

Der Asiatische Holzbockkäfer (*Anoplophora glabripennis*) kann völlig gesunde Bäume besiedeln und abtöten - wie in den USA nach der Einschleppung des Käfers 1996 geschehen. Im Jahr 2001 ist der Käfer erstmals auch in Europa – in Oberösterreich – aufgetreten. Er wurde vermutlich mit Verpackungsholz aus Asien eingeschleppt. Einzelne Käfer wurden auch schon in Deutschland gefunden. Die Gefahren, die von diesem Insekt für das Ökosystem Wald und für Bäume im öffentlichen Grün ausgehen, sind sehr groß. In Einschleppungsgebieten wird durch die Vernichtung aller befallener Bäume eine Ausrottung angestrebt.

In Bremen ist der Befall bei Importsendungen mit Herkunft China in der Holzverpackung bzw. in den Holzpaletten ebenfalls aufgetreten. Die gefräßigen Käferlarven hinterlassen im Holz funderdicke Fraßgänge. Betroffen waren Holzverpackungen von Lieferungen mit Porzellan und Metallteilen. In der Vergangenheit war Käferbefall hauptsächlich in Verpackungen von Granitsteinen aus China festgestellt worden.

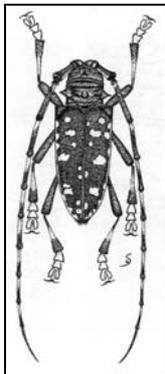


Abb. 6: Asiatischer Holzbockkäfer (männlicher Käfer),

© Biologische Bundesanstalt Braunschweig

Andromeda-Netzwanze

Ein neues Insekt erobert seit 2004 die deutschen Ziergärten. Die Andromeda-Netzwanze befällt Lavendelheide (*Pieris sp.*) und ist erstmalig in diesem Jahr im Rhododendronpark Bremen aufgetreten. Die nur 4 mm große Wanze ist ursprünglich in Japan heimisch. Wahrscheinlich gelangte diese Art mit dem Import von neuen Rhododendren- und Pieris-pflanzen zu uns. Eventuell sind die Schädlinge auch aus anderen Nachbargärten zugeflogen. An den schwarzen Kottropfen auf der Blattunterseite ist im Herbst ein Befall gut zu erkennen. Befallene Pflanzen zeigen zunächst an der Blattoberseite punktförmige Aufhellungen. Bei sehr starkem Befall vergilben die Blätter und fallen schließlich ab. Deshalb sollten betroffene Triebe und ganze Pflanzen im Herbst entsorgt werden. Bei Befall im Frühjahr sollte ein zugelassenes Insektizid eingesetzt werden.

In einem Schreiben der BBA Braunschweig werden alle öffentlichen Gärten und alle Privatgärtner aufgefordert einen Befall zu melden.

6. Ein-, Aus- und Durchfuhr

Tabelle 22 gibt einen Überblick über die Gesamtzahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2004 abgewickelten Warensendungen für Im- und Export. Dabei zählen zu den originären Aufgaben der Grenzkontrollstellen (GKS) Überprüfungen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln sowie aller weiterer vom Tier stammenden, sog. veterinärpflichtigen Produkten (z.B. Wolle, Haare, Blut, Heimtierfutter) im Rahmen der Ein- und Durchfuhr. Außerdem sind die GKS als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt.

Tab. 22: Tätigkeiten im Rahmen von Ein-, Aus- und Durchfuhr; LM = Lebensmittel

	Einfuhr	Ausfuhr	Durchfuhr
tierische LM (vgl. 6.1)	16.202 Sendungen	8.579 Exportzertifikate	567 Sendungen
pflanzliche LM (vgl. 6.2)	135 Sendungen	--	--
phytosanitäre Kontrollen (vgl. 6.3)	2.003 Sendungen	6.579 Sendungen	--

6.1 Lebensmittel tierischer Herkunft

6.1.1 Einfuhr

Grenzkontrollstelle Bremen

Parallel zur Arbeit in den bestehenden Räumlichkeiten (Labor im Neustädter Hafen ohne Andockmöglichkeiten, Lagerraum etc.) begann Mitte des Jahres der geplante Umbau zur Integration der GKS in eine bestehende Halle der Firma Eurogate - sicherlich das bestimmende Ereignis im Jahr 2004. Die „EUROGATE Technical Services“ ist im Bereich des Neustädter Hafens der Investor dieser Umbaumaßnahme. Der LMTVet Bremen mietet über die GBI (Gesellschaft Bremer Immobilien) diese Immobilie an. Mit dem Umbau werden die Bestimmungen der Entscheidung 2001/812/EG der Kommission zur Festlegung der Bedingungen für die Zulassung der für die Veterinärkontrollen von Drittlanderzeugnissen zuständigen Grenzkontrollstellen erfüllt. Die Abfertigung umfasst sowohl zum Genuss für

Menschen als auch nicht zum Genuss für Menschen bestimmte Erzeugnisse, wobei die räumliche Trennung dieser beiden Gruppen konsequent umgesetzt wurde. Die Arbeit in den neuen Räumlichkeiten konnte bereits Mitte November aufgenommen; letzte Umbaumaßnahmen wurden währenddessen noch ausgeführt. Am 18.12.2004 fand die offizielle Übergabe in Anwesenheit der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales - Frau Karin Röpke - statt.

Tab. 23: Entwicklung der Einfuhren über GKS Bremen von 1998 bis 2004

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl Sendungen	2.480	2.374	4.209	5.558	5.921	4.908	3.524

Im Vergleich zum Vorjahr haben sich die Einfuhren über die GKS Bremen im Neustädter Hafen um 29 % reduziert. Den größten Teil der Einfuhren machen dabei Sendungen von Geflügelfleisch mit 66 % aus. Insbesondere durch den hohen Anteil von Geflügelfleisch hat sich für den Standort Bremen durch den Ausbruch der Geflügelpest in Thailand und das darauf folgende Einfuhrverbot im Januar 2004 eine erhebliche Reduzierung der Einfuhrsendungen ergeben. Diese Maßnahme zum Schutz gegen die Geflügelpest wurden im Laufe des Jahres verlängert und neben Thailand auch auf andere asiatische Länder ausgedehnt. Aufgrund weiterer Schutzmaßnahme-Entscheidungen der EU-Kommission in Bezug auf Rückstände von Tierarzneimitteln wurden auch im Jahr 2004 Sendungen von Geflügel aus Brasilien bei der Einfuhr auf Nitrofurane und ihre Metabolite überprüft. Nachdem zuerst eine Reduktion der Untersuchungszahl der getesteten Geflügelfleischsendungen von 100 % auf 20 % erfolgte, wurde die Untersuchungspflicht ab dem 10. September 2004 komplett aufgehoben.

Tab. 24: Einfuhruntersuchungen aufgrund von Schutzmaßnahmen der EU-Kommission

Jahr	2003	2004
Anzahl der untersuchten Sendungen Nitrofurane /Chloramphenicol	698	523

Insgesamt verweigerte die Grenzkontrollstelle in Bremen sechs Sendungen (gegenüber 68 in 2003) die Einfuhr in die Europäische Union. Bei fünf Sendungen wurde die Kühltemperatur während des Transports nicht eingehalten, einmal wurde Ware aufgrund der Kontamination mit Salmonellen beanstandet.

Bei den Sendungen, die von einer Veterinärbescheinigung im Rahmen der Belieferung von Schiffen mit nicht-EU-konformer Ware begleitet werden, ist ein leichter Rückgang zu verzeichnen. Ursächlich hierfür ist die fast komplette Einstellung der Lagertätigkeit eines der in Bremen ansässigen Schiffsausrüster zum 1.7.2004. Gleichzeitig bedeutet dies auch einen Anstieg der Auslieferungen für andere Schiffsausrüster, die mit starken saisonalen Schwankungen Kreuzfahrtschiffe beliefern. Dies führt in der Kontrolle der Warenein- und -ausgänge zu einem sehr unterschiedlichen Arbeitsanfall.

Tab. 25: Entwicklung der abgefertigten Sendungen von Schiffsausrüstern in Bremen

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Sendungen	451	917	927	1.122	1.025

Einen weiteren großen Anteil der in der GKS abgefertigten Sendungen machen die Fischmehl-Importe aus. Der in diesem Jahr auffällige Rückgang in der Menge des abgefertigten Fischmehls resultiert aus einer mangelnden Verfügbarkeit von Fischmehl in den süd-amerikanischen Ländern. Die Märkte für Proteine haben sich nach Asien, hier insbesondere nach China, verlagert. Damit wird zum einen die Menge des Fischmehls geringer, das nach Europa exportiert wird, zum anderen gestaltete sich im Jahr 2004 auch die Beschaffung von Frachtraum für Fischmehl nach Europa als äußerst schwierig. Gleichzeitig führte die Erweiterung der EU zum 1.Mai dazu, dass die Vorgaben im Rahmen des Verfütterungsverbot von tierischen Proteinen an Nutztiere in den neuen Beitrittsländern umgesetzt wurden, die in der Vergangenheit Empfänger von Fischmehl waren.

Tab. 26: Entwicklung der Einfuhr von Fischmehl über Bremen

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Sendungen	470	342	169	180	154
Gewicht in Tonnen	260.086	202.500	193.400	249.388	184.718

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Während in Bremen der Schwerpunkt der Einfuhren auf dem Geflügelfleischsektor liegt, sind es in Bremerhaven die Fischereierzeugnisse, die auch 2004 einen deutlichen Anstieg zu verzeichnen hatten, so dass der Einbruch beim Geflügelfleisch kompensiert werden konnte. Die Zahl der Einfuhren liegt 3% über dem Niveau des Vorjahres.

Tab. 27: Entwicklung der Einfuhren über GKS Bremerhaven von 1999 bis 2004

Jahr	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Sendungen	8.058	9.224	9.632	9.060	12.291	12.678

Tab. 28: Verteilung der über Bremerhaven eingeführten Sendungen tierischer Herkunft

Jahr	2003	2004
Fischereierzeugnisse	58,2 %	64 %
Geflügel	23,3 %	12,9 %
Honig	4 %	5 %
Rotfleisch	2,3 %	4,1 %
Nicht-Lebensmittel	10,4 %	12,5 %
Übrige	1,8 %	1,5 %

Der Anteil der vom Tier stammenden und nicht für die menschliche Ernährung bestimmten Produkte beträgt 12,5%. Dazu zählen Futtermittel, Wolle, Knochen u.ä. Unter Übriges fallen Produkte wie beispielsweise Wildfleisch, Eiprodukte, Milcherzeugnisse.

Den größten Anteil der kontrollierten Sendungen stellen demnach die Fischereierzeugnisse. Trotz dieser Entwicklung ist der Umfang der Direktanlandungen tiefgefrorener verarbeiteter Fischereierzeugnisse weiterhin rückläufig. Direktanlandungen über den Fischereihafen oder die Columbuskaje wurden vollständig eingestellt. Die gesamte russische und ein Teil der chinesischen Ware wird mit Containerumschlag über Pusan (Korea) geleitet. Verbleibende Direktanlandung gefrorener Plattenware erfolgt zumeist über Cuxhaven, wo die besseren Bedingungen geschaffen wurden. Im Berichtsjahr wurden lediglich fünf kleinere Schiffe in Bremerhaven vorgestellt. Mit einem weiteren Anstieg ist zur Zeit nicht zu rechnen.

Tab. 29: Direktanlandung tiefgefrorener Fischereierzeugnisse

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Schiffe	24	18	18	6	keine	keine	5
Tonnage	119.000	81.000	57.000	18.140			3.696

Aufgrund von Schutzmaßnahme-Entscheidungen der EU-Kommission wurden 2004 insgesamt 273 Einfuhrsendungen auf Nitrofurane und Chloramphenicol untersucht. Es ergaben sich keine positiven Befunde. Die Schutzmaßnahmen wurden im Laufe des Jahres aufgehoben. Insgesamt wurden an der GKS Bremerhaven 14 Sendungen zurückgewiesen. Gründe waren fehlerhafte Dokumente, Hygienemängel, Verderb und Nichteinhaltung der Kühltemperatur auf dem Transport.

Tab. 30: Einfuhruntersuchungen aufgrund von Schutzmaßnahmen der EU-Kommission

Jahr	2003	2004
Anzahl der untersuchten Sendungen	2.566	273
Anzahl der Zurückweisungen Nitrofurane/Chloramphenicol	4 Nitrofuran 2 Chloramphenicol	keine

Der Aufwand für die Abfertigung von Sendungen der Schiffsausrüster war im Jahr 2004 rückläufig. Die Anbieter stellen vermehrt auf europäische Ware um, weshalb auch 2005 mit einem weiteren Rückgang zu rechnen ist. Ab diesem Zeitpunkt gelten harmonisierte Bedingungen auch für nicht-EU-konforme Sendungen. Der Ursprung aus zugelassenen Drittländern und die Form der Zeugnisse werden dann vorgeschrieben.

Tab. 31: Entwicklung der abgefertigten Sendungen von Schiffsausrüstern in Bremen

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Sendungen	137	462	480	791	638

6.1.2 Ausfuhr

Nach der in § 37 (4) der Binnenmarkt-Tierseuchenschutz-VO festgeschriebenen Ausfuhrkontrolle wurden im Berichtsjahr in Bremerhaven 362 (gegenüber 1019 in 2003) ausgeführte Sendungen von der GKS überprüft und an die jeweilige Einfuhrgrenzkontrollstelle zurückgemeldet.

Darüber hinaus wurden von der GKS Bremen insgesamt 6255 Exportzertifikate ausgestellt, davon 2498 Veterinäratteste für den Versand von Fischmehl sowie 3757 Versand-Atteste für Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Honig, Wolle und andere zusammengesetzte Lebensmittel tierischer Herkunft.

In Bremerhaven wurden im Verlauf des Jahres 2324 Exportzertifikate ausgestellt, davon 487 durch die Grenzkontrollstelle, die übrigen durch den LMTVet Bremerhaven.

6.1.3 Durchfuhr

Sendungen zum Transit waren 2004 nur in Bremerhaven zu verzeichnen. Dort reduzierte sich die durchschnittliche Zahl der Sendungen mit dem Anwachsen der Europäischen Union auf 25 Mitgliedsstaaten um etwa die Hälfte. So wurden mit Inkrafttreten der Erweiterung im Mai 2004 keine weiteren Transitsendungen mit Bremerhaven als Ausgangshafen mehr vorgestellt. Die vorher zum Transit abgefertigten Sendungen waren den jeweilig angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen per Fax gemeldet worden.

Tab. 32: Entwicklung des Aufkommens an Transitsendungen bei der GKS Bremerhaven

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004
Anzahl der Sendungen	1.261	1.561	1.387	1.204	567

6.2 Lebensmittel nicht tierischer Herkunft

6.2.1 Einfuhr

Anteilig hat sich die Abfertigung von Einfuhrsendungen pflanzlicher Lebensmittel durch die GKS Bremen im Berichtsjahr auf 3 % (109 Vorgänge) der Gesamtsendungen vergrößert. Schwerpunkte sind hier Sendungen von Haselnüssen, Pistazien und Feigen aus der Türkei. Daneben unterlagen Chilis, Chilierzugnisse und Currypulver aufgrund von EU-Entscheidungen der Einfuhrkontrolle. Im Rahmen der nationalen Vorführpflichten wurden Aprikosen aus der Türkei auf Überschreitungen der Höchstmengen nach der Zusatzstoff-Zulassungs-VO untersucht.

Im gleichen Zeitraum wurden durch die GKS Bremerhaven insgesamt 26 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel kontrolliert; dies entspricht einem Anteil von 0,2 % am Gesamtaufkommen der abgefertigten Sendungen.

6.2.2 EU-Inspektion der GKS Bremen und Bremerhaven

Eine FVO-Inspektion (Food and Veterinary Office) überprüfte im Berichtsjahr die Praxis der ausgeübten Kontrolle. Vom 28. Juni bis zum 2. Juli 2004 fand ein Inspektionsbesuch der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz (Direktion F) der Europäischen Kommission statt. Bewertet werden sollten die Maßnahmen zur Kontrolle pflanzlicher Erzeugnisse und die Überwachung der Einhaltung der Kommissionsentscheidungen über besondere Bedingungen für die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse. Schwerpunkte bildeten das Probenahmeverfahren gemäß der Richtlinie 98/53/EG des Rates sowie die Laboruntersuchung der entnommenen Proben auf Mykotoxine. Der Abschlußbericht zum Inspektionsbesuch liegt mittlerweile vor und kann als DG (SANCO) Manuskript 7068/2004 unter http://europa.eu.int/comm/food/fvo/ir_search_en.cfm heruntergeladen werden.

6.3 Phytosanitäre Kontrollen

Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Diese sichert die nachhaltige Pflanzenproduktion und damit die Umwelt und den Verbraucher. Schadorganismen von Pflanzen können dabei z.B. Insekten, aber auch Mikroorganismen oder andere Pflanzen sein.

Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2004 im Vergleich zum Vorjahr wieder ansteigend gewesen, die Exportzahlen abfallend. Dabei waren die Sendungen relativ gleichmäßig über das Jahr verteilt.

Tab. 33: Entwicklung der Anzahl der Sendungen zur phytosanitären Kontrolle (Ein- und Ausfuhr) des Pflanzenschutzdienstes Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV) von 1999-2004

	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Sendungen Σ HB	4.290	4.366	5.820	5.859	6.601	5.387
Sendungen Σ BHV	4.213	4.350	4.004	4.158	3.838	3.195
Einfuhr HB	869	397	277	207	123	97
Einfuhr BHV	2.214	2.489	2.053	1.662	1.569	1.906
Ausfuhr HB	3.421	3.969	5.543	5.652	6.478	5.290
Ausfuhr BHV	1.999	1.861	1.951	2.476	2.269	1.289

Tab. 34: Quartalszahlen 2004 für Ein- und Ausfuhrsendungen nach phytosanitärer Kontrolle (Bremen = HB; Bremerhaven = BHV)

	BHV Import	HB Import	BHV Export	HB Export
Quartal 1	462	31	507	1.587
Quartal 2	545	30	367	1.286
Quartal 3	422	11	190	1.325
Quartal 4	477	25	225	1.092
Gesamt	1.906	97	1.289	5.290

6.3.1 Einfuhr

Aktuelle Einzelbeispiele

Anfang 2004 wurde eine Sendung mit Umzugsgut aus Peru beanstandet, da für die transportierten Pflanzen (Kakteen) kein Pflanzengesundheitszeugnis im Ursprungsland ausgestellt worden war. Die Pflanzen sind unter amtlicher Aufsicht vernichtet worden.

Außerdem wurde eine Sendung mit Wachholder-Schnittholz aus den USA beanstandet. Im Holz konnte ein Befall mit Nematoden nachgewiesen werden, so dass die ordnungsgemäße Wärmebehandlung im Ursprungsland angezweifelt werden musste. Die Sendung wurde in einer anerkannten Trocknungskammer einer Nachbehandlung zur Abtötung der Nematoden unterzogen.

Im Frühjahr 2004 sind 13 Sendungen mit insgesamt 11.548,32 Tonnen ägyptischer Kartoffeln in Bremerhaven abgewickelt worden. Die Untersuchungen (Schnittkontrollen) wurden unter Mithilfe von Kollegen des Schlachthofs Bremen durchgeführt. Die Vorgehensweise bei der Abfertigung und die aufwändigen Untersuchungen werden durch eine Entscheidung der Europäischen Kommission geregelt.

Verpackungsholz

In Bremen hat im Sommer 2004 ein gemeinsames Gespräch zwischen dem Pflanzenschutzdienst Bremen, dem Pflanzenschutzdienst Hamburg und der BBA stattgefunden. Ziel dieses Gesprächs war die Angleichung der Verfahrensweise bei der Kontrolle von Verpackungsholz in beiden Einlasshäfen. Die Umsetzung der besprochenen Themenpunkte wurde für Anfang 2005 anvisiert. Die Untersuchungen zur Einfuhrkontrolle von Verpackungsholz beanspruchten in Bremen im Berichtsjahr 2004 nach wie vor einen hohen Zeitanteil, wobei die Kontrolle des Verpackungsholzes gebührenfrei erfolgte.

In einer Sendung mit Weißeichenschnittholz aus den USA wurde eine hohe Anzahl an Käfern gefunden, die grün-lila schimmernd und ca. 2,5 cm groß waren. Alle diese Käfer waren tot. Bei den Insekten handelte es sich um den sog. „Puppenräuber“, der als Nützling gegen Schadraupen einzustufen ist. Die Gründe für das massenhafte Auftreten dieses Käfers in der Sendung konnten nicht festgestellt werden. Eine Maßnahme war nicht erforderlich.

EU-Osterweiterung

Grundsätzlich werden seit der EU-Osterweiterung im Mai 2004 die Einfuhruntersuchungen für zeugnis- und untersuchungspflichtige Ware mit Bestimmungsort in den neuen Mitgliedsstaaten durch die GKS im Land Bremen durchgeführt.

6.3.2 Ausfuhr

Exportsendungen in die Russische Föderation

In 2004 sind bei phytosanitär relevanten Sendungen aus Deutschland in die Russische Föderation einige Beanstandungen aufgetreten. Einer Mitteilung der russischen Botschaft in Berlin zufolge wurde auf Grund einer Aussage der zuständigen russischen Behörde ab dem 15. November 2004 bis auf Weiteres ein Einfuhrverbot der Russischen Föderation für "Waren, die einer phytosanitären Kontrolle unterliegen" ausgesprochen. Es konnten somit keine Pflanzengesundheitszeugnisse oder Wiederausfuhrzeugnisse von deutschen Pflanzenschutzdiensten für Sendungen in die Russische Föderation ausgestellt werden. Bis

zum Exportstop wurden im Jahr 2004 folgende Warenarten und Sendungszahlen von Bremen in die Russische Föderation verzeichnet.

Tab. 35: Ausfuhr von Pflanzen-Sendungen in die Russische Föderation 2004. *Geringe Abweichungen sind möglich, da Warenarten z.T. in Gruppen zusammengefasst sind und die Auszählung von Hand erfolgte.

Warenart	Anzahl Exportsendungen*
Zierpflanzen	16
Kaffee	25
Tabak	481
Malz	24
Verpackungsholz	17
andere	8

Betriebskontrollen nach ISPM 15

Für die Betriebskontrollen nach dem internationalen Standard ISPM 15 wurde durch die BBA eine Leitlinie erarbeitet, die im Land Bremen bei den registrierten Betrieben angewendet wurde. Der oben angesprochene Standard schreibt international einheitliche Voraussetzungen für die Abwicklung der Kontrollen von Verpackungs- und Stauholz sowie für Einrichtungen zur Behandlung (Begasung) dieser Hölzer fest. Im Herbst 2004 konnte ein Mitarbeiter der Pflanzengesundheitskontrolle zu einem Begasungslehrgang nach Hamburg geschickt werden. Die Überwachung der Begasung und die Kontrolle begasender Betriebe durch die Pflanzenschutzdienste ist ein elementarer Bestandteil des ISPM 15-Systems.

China

Das Land fordert auch weiterhin ein Pflanzengesundheitszeugnis für Verpackungsholz, so dass hier ein hoher Zeitaufwand für die Begasungsüberwachung und die Zertifikatserstellung nötig war.

EU-Osterweiterung

Durch die große Anzahl neuer EU-Mitgliedsstaaten ist im Export ein deutlicher Rückgang der Zahl der Sendungen zu verzeichnen, da die Pflicht zur Untersuchung von Waren und zur Erstellung von Pflanzengesundheitszeugnissen mit dem Beitritt weggefallen ist.

6.3.3 EU-Entscheidungen

Neben den Kontrollen der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren, die in der Pflanzenbeschau-VO (Anlage 5) geregelt sind, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund folgender EU-Entscheidungen durchgeführt werden:

- Die Umsetzung von Entscheidungen bezüglich „Verpackungsholz“ waren wie im vergangenen Jahr mit einem erheblichen zusätzlichen Aufwand verbunden. In Bremen erfolgt die Kontrolle der bereits ausgepackten Container in verschiedenen Lagerräumen. In Bremerhaven werden hauptsächlich Container kontrolliert, vereinzelt auch ausgepackte Ware in Lagerräumen.
- Verpackungshölzer müssen aufgrund der Entscheidung 2001/219/EG kontrolliert werden. Diese Entscheidung legt die Erfüllung bestimmter Anforderungen zur Bekämpfung von *Bursaphelenchus xylophilus* ab Oktober 2001 fest und bezieht sich auf die Kontrolle von Verpackungsholz aus Nadelholz mit der Herkunft USA, Kanada, China und Japan. Anmeldungen wurden mit Hilfe eines Zollerlasses geregelt; in der Praxis ist das Verfahren aber immer noch nicht optimal umgesetzt.
- Ein weiteres Aufgabengebiet von erheblicher Bedeutung umfasst die Entscheidung 1999/355/EG i. d. F. 1999/516/EG. Diese Entscheidung regelt die Kontrolle von Verpackungsholz aus Laubholz auf *Anoplophora glabripennis* mit der Herkunft China. Leider konnte festgestellt werden, dass eine ständig steigende Anzahl an Sendungen mit Verpackungen aus Laubholz mit Ursprung in China einer Begasung mit Methylbromid unterzogen worden waren, obwohl für derartiges Verpackungsholz keine Begasung vorgeschrieben ist.
- Die EU Entscheidung 2002/757/EG fordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Im Land Bremen liegt besitzt die Umsetzung dieser Entscheidung weniger Bedeutung für die Baumschulen, sondern betrifft vielmehr die Kontrolle von öffentlichem Grün sowie Holz-Importe aus Drittländern.
- Aufgrund der Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* („westlicher Maiswurzelbohrer“) wurden im Hafens- und Flughafenbereich in der Saison 2-3 mal Pheromonfallen aufgestellt und nach 3-4 Wochen kontrolliert. Diese Gebiete sind potentielle Risikogebiete und können Ausgangspunkt für eine Einschleppung sein.

7. Wasserlabor

Durch die Zusammenlegung der Wasseruntersuchungsstellen des Landes Bremen führt das Wasserlaboratorium des LUA heute neben anderer Auftragsanalytik im Wesentlichen Untersuchungsprogramme für den Senator für Bau und Umwelt durch, wobei die Beurteilung der Analyseergebnisse dem jeweiligen Auftraggeber obliegt. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

7.1 Abwasser

Bei der Abwasseranalytik wird zwischen zwei Hauptarbeitsbereichen differenziert.

Indirekteinleiter-Kontrollen

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

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 844 Proben bearbeitet und 3003 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle / Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

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

In 2004 wurden so 142 Probenahmen ausgeführt und analytisch bearbeitet. Das LUA hat an den 142 Proben 2487 Einzelbestimmungen vorgenommen. Typische Parameter hierbei sind Schwermetalle / Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat, Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX,

CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.

7.2 Oberflächenwasser, Grundwasser

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

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

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z.B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff- (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 91 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 834 Einzelbestimmungen anfielen.

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

Die erhaltenen Daten werden nach Auswertung durch die Geschäftsstelle Weser (An der Scharlake 39, 31135 Hildesheim) durch die Umweltministerien der Weseranrainerländer als jährlicher Wesergütebericht herausgegeben.

Sonderuntersuchung „Flutwelle“

Im Rahmen eines Starkregenereignisses am Oberlauf der Weser wurde in der „Flutwelle“ eine Sonderuntersuchung durchgeführt. In 8 Proben, die an der Station Bremen Hemelingen als Mischproben gewonnen wurden, sind hierbei 256 Einzelbestimmungen durchgeführt worden. Typische Untersuchungsparameter waren Pentachlorphenol, Organochlorpestizide, Triazine, Phenylharnstoff-Verbindungen, Phosphorsäureester und Phenoxyalkancarbonsäuren.

Sonderuntersuchung „Prioritäre Stoffe“

In 26 Proben aus der Weser (Station Hemelingen, Station Farge –km 27-) und von verschiedenen sogenannten Abwasser-Direkteinleitern wurden die nach Wasserrahmen-Richtlinie zu minimierenden Schadstoffe in 1260 Einzelbestimmungen untersucht. Bei den Stoffen handelt es sich um Schwermetalle, Pentachlorphenol, Organochlorpestizide, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Pflanzenbehandlungsmittel, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Tributylzinnverbindungen und Alkylphenole.

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem sogenannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 52 Proben wurden hier 598 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle / Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei und Zink); Anionen und Kationen (Ammonium, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid) und die Summenparameter CSB, BSB, AOX und DOC.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 138 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 1350 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphor, ortho-Phosphat, Chlorid, Eisen, DOC und BSB. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad des Gewässers erhoben und bewertet.

Unterweserlängsschnitt

Als Fortführung des ehemaligen „Messprogramm Weser“ in Bremen wird in Zusammenarbeit mit Niedersachsen der Unterweserlängsschnitt erstellt. Hierzu werden Proben zwischen km 0 und km 80 der Unterweser gewonnen und auf Nährstoffe, Schwermetalle / Elemente und einige Kontaminanten untersucht (90 Proben / 1620 Einzelbestimmungen).

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Bau, Umwelt und Verkehr die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 135 Proben in Auftrag gegeben. Hierzu wurden 3105 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt.

Grundwasserabsenkungen

Im Rahmen von Grundwasserabsenkungsmaßnahmen (zum Bau von Gewerken unterhalb des normalen Grundwasserpegels) wurden vom Bereich des Senator für Bau, Umwelt und Verkehr im Berichtszeitraum 61 Proben gezogen und in unserem Hause auf ihren Eisen- und Chloridgehalt überprüft. Eine Einleitung des Grundwassers in sogenannte Vorfluter (Gewässer) wird nur geduldet, wenn entsprechende Grenzwerte eingehalten werden. Ansonsten wird eine kostenintensive Entsorgung über das Kanalnetz nötig.

7.3 Badwasseruntersuchungen für Dritte

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden in Kooperation mit dem Institut für Hygiene (Krankenhaus Bremen Mitte) 1007 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 2463 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium sowie Haloforme.

7.4 Trinkwasser

Im Jahre 2004 wurden 51 Trinkwasserproben angeliefert. Als Bewertungsgrundlage für die Beurteilung der Proben dient die Trinkwasserverordnung vom 28.05.2001.

Insgesamt wurden hierzu 124 Einzelbestimmungen durchgeführt, wobei sich die Untersuchungen auf die Bestimmung von Blei, Kupfer, Eisen, Mangan und Nitrat sowie bakteriologische Untersuchungen beschränkten. Im Bereich der Trinkwasseruntersuchungen ist somit ein sehr auffälliger Auftragsrückgang zu verzeichnen, der den Erhalt der analytischen Kompetenz auf diesem Gebiet erheblich erschwert.

7.5 Schwermetall- / Element-Untersuchungen

Als LUA-interne Serviceleistung wurden insbesondere Lebensmittelproben auf Schwermetalle / Elemente untersucht. Exemplarisch sind in der untenstehenden Tabelle die Ergebnisse zur Bestimmung der Gehalte von Blei und Cadmium in Backzutaten dargestellt. Weitere Daten finden sich in den warencodebezogenen Übersichten.

Tab. 36: Übersicht zur Bestimmung der Gehalte von Blei und Cadmium in Backzutaten

Lebensmittel	N	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Sesam	8	Pb	8	<0,20	<0,20	<0,20	
		Cd	8	<0,020	0,031	0,022	0,8*
Sonnenblumenkerne	2	Pb	2	<0,080	0,63	0,355	
		Cd	2	0,17	0,49	0,330	0,8*
Mohn	5	Pb	5	<0,20	<0,20	<0,200	
		Cd	5	0,023	0,51	0,203	0,8*
Kürbiskerne	3	Pb	3	<0,20	<0,20	<0,200	
		Cd	3	<0,020	<0,020	<0,020	0,8*
Leinsaat	2	Pb	2	<0,20	<0,20	<0,200	
		Cd	2	0,44	0,44	0,440	0,8*
* Richtwerte BgVV							

8. Aus den Dienststellen

8.1 Referat 32

Die seit 2002 existierende neue Gremienstruktur der Länderarbeitsgemeinschaft Gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) hat sich inzwischen etabliert. In den acht Facharbeitsgruppen der LAGV können alle Belange des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Tiergesundheit diskutiert und länderübergreifend abgestimmt werden. Bremen hat nach dem Beschluss der LAGV aus dem Jahr 2003 den Vorsitz der LAGV-Facharbeitsgruppe „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ (LAGV „EAD“) übernommen. Die konstituierende Sitzung fand im Frühjahr 2004 statt. Im Sommer 2004 hat Bremen kurzfristig zu einer Sondersitzung eingeladen, um eine Länderabstimmung in Bezug auf die neuen Maßgaben für den Reiseverkehr mit Heimtieren herbeizuführen. Im Herbst 2004 fand die 3. Sitzung der LAGV „EAD“ statt. Mittlerweile hat sich diese neue Arbeitsgruppe, die ein sehr breites Spektrum an Fachfragen zu behandeln hat, gut etabliert und leistet neben den fachlichen Diskussionen einen pragmatischen Abgleich für die Aufgabenwahrnehmung der Grenzkontrollstellen der Länder.

8.2 LMTVet

Auf Grund der zunehmenden Bedeutung der Ein- und Ausfuhrkontrolle stehen die beiden Grenzkontrollstellen des Landes Bremen vor stetig wachsenden Herausforderungen. Um auch weiterhin eine EU-konforme Grenzkontrollstelle in Bremen als Anlaufpunkt für untersuchungspflichtige Warensendungen vorzuhalten, wurde in einer bestehenden Lagerhalle eine neue Grenzkontrollstelle ausgebaut. Dieser neue Außen-Standort des LMTVet wurde am 18.12.2004 offiziell im Beisein von Senatorin Karin Röpke eingeweiht.



Abb. 7: Feierliche Eröffnung der GKS im Neustädter Hafen. Von rechts, Frau Dr. Schröder (Amtsleitung LMTVet), Frau Oltmann (LMTVet), Herr Wolff (BLG), Frau Röpke (Senatorin), Herr Dr. Gehlhaar (Referat 32)

Die Grenzkontrollstelle in Bremerhaven stand im Sommer 2004 im Mittelpunkt einer FVO-Inspektion. Zur Überprüfung standen insbesondere die Einfuhrkontrollen für Lebensmittel pflanzlicher Herkunft. Im Abschnitt 6.2.2 wird auf Seite 88 hierüber kurz berichtet.

Im Jahresverlauf wurde zudem aus Eigenmitteln und mit dem Know-How der Mitarbeiter ein Internetauftritt für den LMTVet und sein breit gefächertes Aufgabenprofil aufgebaut. Der weitere Ausbau der Webseiten soll noch erfolgen und kontinuierlich aktualisiert werden. Den Internetauftritt des LMTVet finden Sie unter folgender Adresse: <http://www.lmtvet-bremen.de>

8.3 LUA

Durch eine späte Feststellung der Haushalte im Sommer 2004 und die ressortinterne Haushaltssperre direkt im Anschluss kam es zeitweise zu einigen Schwierigkeiten bei der Erledigung der Pflichtaufgaben. Letztlich war es möglich, für Ersatzbeschaffungen von Laborgeräten rund 195 T€ zu investieren.

Eine besondere Herausforderung gibt es schon seit längerer Zeit für die Verwaltung des LUA. Die Aufgabenvielfalt fordert von den vier Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen (3,75 VZK) ein hohes Maß an Wissensbreite und Belastbarkeit. Im Jahr 2004 wurde verstärkt daran gearbeitet, die Kostenleistungsrechnung in SAP/R3 einzurichten bzw. die Bedarfe dort abzubilden.

Im 4. Quartal 2004 ist die politische Entscheidung für einen neuen Standort des LUA gefallen. Nach vielfältigen Überlegungen in den Vorjahren hat sich ein Raum- und Finanzierungskonzept ergeben, das auf breite Zustimmung sowohl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LUA wie auch bei den politisch Verantwortlichen gestoßen ist. Der Umzug des LUA ist für den Herbst 2005 geplant.

Weiterhin wurde das LUA 2004 erneut erfolgreich nach der Norm DIN EN ISO/EC 17025 akkreditiert. Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gebührt herzlicher Dank für ihr Engagement zur Aufrechterhaltung des Qualitätsmanagementsystems.

8.4 Medienspiegel

8.4.1 LMTVet

Im Rahmen der aktuellen Berichterstattung in Print- und TV-Medien war auch im Berichtsjahr 2004 eine verstärkte Resonanz gegenüber der Arbeit des LMTVet zu verzeichnen. Exemplarisch seien folgende Produktionen erwähnt:

- Bereich Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene
Bericht über die Arbeitsabläufe der Fleischhygiene am Bremer Schlachthof (Kurier am Sonntag, März 2004), Bericht über die Lebensmittelkontrolle (Kurier am Sonntag, Weser-Report), 45minütiger TV-Bericht „Die Frikadellenpolizei“ (NDR 3 Fernsehen), 10minütiger TV-Bericht über die Arbeit der Lebensmittelkontrolle (Report München).
- Bereich Tierschutz
Diverse Fernseheteams der Sender Radio Bremen, RTL und ZDF sowie die Print-Medien haben großes Interesse an der Tierschutzarbeit der Stadt Bremen gefunden und verschiedene Dokumentationen hierüber ausgestrahlt. Diese Arbeit ist ein wichtiger Baustein der Öffentlichkeitsarbeit, um die Diskrepanz zwischen dem subjektiven Tierschutzempfinden der Öffentlichkeit und den rechtlichen Vorgaben im Tierschutz darstellen zu können.
- Bereich Pflanzenschutz /Phytopsanitäre Kontrollen
Reportage über die Tätigkeit der Bremer Pflanzenbeschauer („Stern TV“, VOX, Mai 2004). Berichtet wurde u.a. über die Untersuchung von Kakao- und Kaffeesendungen auf Schädlingsbefall sowie über die Bedeutung der Kontrollen der Im- und Exportsendungen für den Schutz vor der weltweiten Verbreitung von Schaderregern.
- Bereich Tierseuchenbekämpfung
Öffentlichen Bekanntmachungen der im Rahmen der Faulbrutbekämpfung in Bremen eingerichteten Sperrbezirke durch den Weser Kurier, weitere Bekanntgabe von Empfehlungen in Verbandsinformationen der Imker, Kurzbericht über die Bienenkrankheit Varroatose (NDR-Fernsehen, Mai 2004).

8.4.2 LUA

Folgende Vorträge und Posterbeiträge wurden im Berichtsjahr 2004 durch Mitarbeiter des LUA erstellt:

- Berges, M. Fortbildungsveranstaltung Fisch- und Fischereierzeugnisse für Lebensmittel-Kontrollleurinnen und -Kontrollere:
Thema 1: *Listeria monocytogenes* in Räucherfischen, Entwicklung 2003
Thema 2: Belastung mit Quecksilber u. a. Schwermetallen bei Fischen
- Christelsohn, M. Vortrag „Selbstkontrolle durch Audits“ anlässlich der Vortragsveranstaltung „Qualitätsgesicherte Kontrolle im Verbraucherschutz“ der Staatlichen Akkreditierungsstelle Hannover (AKS), 27. Oktober 2004

- Christelsohn, M. Vortrag „Der aktuelle Stand der DIN EN ISO/IEC 17025 – Schaffung eines neuen Akkreditierungsgesetzes“, Berlin, 6. Mai 2004, 30. September 2004 und 10. Dezember 2004 für APPL-System (Herrsching)
- Dr. Gabel, B. Festvortrag „Verantwortung des Wissenschaftlers“ zum 25jährigen Bestehen des Bremer Umweltinstitutes, Bremen, 27. Oktober 2004
- Dr. Lindena, U. Vortrag „Spezifische bakteriologische Probleme bei Fischerei-erzeugnissen“ im Rahmen des Seminars „Fische und Fischwaren“, Kompetenzzentrum Nord, Cuxhaven und Bremerhaven

Sonstige Beiträge für Print- und TV-Medien waren:

- „Fürs Baby nur das Beste“, Weser Kurier Bremen vom 15.01.2004
- Radio Bremen Fernsehen „Buten un binnen“ vom 27.08.2004, „Weinkontrolleur – Welche Kriterien muss ein Wein erfüllen, bevor er nach Deutschland eingeführt werden darf? Wie muss er gelagert, wie angeboten werden – und was darf auf dem Etikett stehen? In Bremen kümmert sich ein Weinkontrolleur um die Qualität der „guten Tropfen.“ (Briesch).

8.5 Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

8.5.1 Referat 32

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

- LAGV: Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit)
- LAGV-Arbeitsgruppe Lebensmittel, Wein, Kosmetika, Bedarfsgegenstände: Dr. Hanke
- LAGV-Arbeitsgruppe Futtermittel: Dr. Gehlhaar
- LAGV-Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Ein-, Aus-, Durchfuhr: Dr. Gehlhaar (Vorsitz)
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierarzneimittel: Dr. Lenz
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierseuchen, Tiergesundheit: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Tierschutz: Dr. Meentzen
- LAGV-Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten: Dr. Lenz

8.5.2 LUA

Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes wirken an folgenden Arbeitskreisen mit:

- Rahmen-Arbeitsgruppe „Fisch“ – Kooperation Bremen-Niedersachsen (Fischkompetenzzentrum Nord), Unterarbeitsgruppe „Untersuchung“ (Berges)
- Jahrestagung der QM-Beauftragten der norddeutschen Bundesländer in Hannover (Dr. Bohlen)
- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (Christelsohn)
- DIN Normenausschuss Lebensmittel und Landwirtschaftliche Produkte (NAL) – „Lebensmittelsicherheit-Management-Systeme“ (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH; Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Fleischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH; Fischer)
- 6. Fortbildung Fachbegutachter – AKS Hannover (Dr. Gabel)
- Niedersächsisches Forum Gesundheitlicher Verbraucherschutz - DGE Niedersachsen - am LAVES (Dr. Gabel)
- Leitung der Rahmen-Arbeitsgruppe „Fisch“ gemeinsam mit Dr. Feldhusen (VI Cuxhaven) - Kooperation Bremen-Niedersachsen (Fischkompetenzzentrum Nord), Unterarbeitsgruppe „Untersuchung“, Unterarbeitsgruppe „Ausführungshinweise“, zeitweise Unterarbeitsgruppen „EDV“ und „Seminar“ (Dr. Lindena)
- Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger (ALTS; Dr. Meyer)
- Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik in Staffelstein (AVID; Dr. Schmidt)
- Vechtaer Veterinärsymposium (Dr. Schmidt)
- Bund-Länder-Arbeitsgruppe Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfungsmittel (BLAPS; Dr. Seideneck)
- Ausschuss „Monitoring“ der Länder, des BMVEL und des BVL (Dr. Seideneck)

8.6 Aus- und Fortbildung

8.6.1 Referat 32

Das Referat 32 hat im Berichtsjahr eine Fortbildungsveranstaltung zur Rinderdatenbank organisiert. Mit Unterstützung des bayrischen Verantwortlichen für die Datenbank und einer niedersächsischen Kollegin wurden insgesamt 24 im Land Bremen und Niedersachsen in der Verwaltung und am Schlachthof tätige Tierärzte/Innen und Veterinärämtsachbearbeiter/Innen in der Anwendung der Datenbank geschult.

8.6.2 LMTVet

Zusammen mit dem Schulzentrum am Rübekamp wurde für die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung eine fachkundliche Fortbildungsreihe initiiert, die im Jahr 2004 über 8 Wochen eintägig mit einer Veranstaltung zum Thema Fleischerei und handwerkliche Herstellungspraxis begann. Fortgeführt wird die Veranstaltungsreihe im Jahr 2005 mit dem Modul Bäckerei / Konditorei (Herstellungsprozesse) und dem Thema industrielle Herstellungsprozesse.

Wie jedes Jahr wurden außerdem zwei Fortbildungsveranstaltungen mit dem Thema Seefischkunde für Amtstierärzte und Lebensmittelkontrolleure durchgeführt. Insgesamt nahmen 50 Amtstierärzte und 25 Lebensmittelkontrolleure daran teil. Da die Kurse für Amtstierärzte nun gemeinschaftlich mit Niedersachsen veranstaltet werden, fanden die Demonstrationen sowohl in Bremerhaven (Fischdemonstrationen, Betriebsbesichtigungen) als auch in Cuxhaven (Vorträge) statt.

Am Schlachthof Bremen wurden 19 Praktikanten der Veterinärmedizin sowie ein Praktikant in der Ausbildung zum Fleischkontrolleur geschult. Im Sachgebiet Fleischhygiene des LMTVet Bremerhaven absolvierten 3 Kandidatinnen der Veterinärmedizin ein Praktikum.

8.6.3 LUA

Im Berichtsjahr organisierte das LUA in Absprache mit dem Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales ein Traineeprogramm für einen Gast aus Peru - den Mikrobiologen Oscar Pérez Quiche. Dieser wurde in die histologische Untersuchungstechnik zum Nachweis von Säugetieranteilen in Futtermitteln nach EU-Norm eingewiesen, um die Methodik vor Ort in Südamerika zu etablieren. Bei einem Gegenbesuch vermittelte Dr. Schmidt vom LUA in Lima (Peru) diese Untersuchungstechnik auch den Mitarbeiterteams

der beiden führenden Untersuchungslabors, die dort mit Fischmehlexportuntersuchungen betraut sein werden.

Im Berichtszeitraum wurden außerdem im Bereich Mikrobiologie des LUA betreut:

- 4 Veterinärreferendare im Rahmen der Amtstierarztausbildung für den Laboranteil, teils in Amtshilfe für Niedersachsen
- 7 studentische veterinärmedizinische PraktikantInnen im Hygienepraktikum
- 3 MTA- / BTA-Praktikantinnen und
- 2 Schülerpraktikantinnen

9. Anhänge

9.1 Standorte und Erreichbarkeiten

9.1.1 Referat 32

Fachreferat für Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und Pflanzenschutz

beim Senator für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales

Bahnhofsplatz 29

28195 Bremen

Tel.: 0421/361-4036

Fax: 0421/361-4808

E-mail: helmut.lindhorst@gesundheit.bremen.de

9.1.2 LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

LMTVet Bremen

Findorffstr. 101

28215 Bremen

Tel.: 0421/361-4035

Fax: 0421/361-17466

E-Mail: office@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremen

Schragestr. 10

28239 Bremen

Tel.: 0421/361-9230

Fax: 0421/361-16642

E-Mail: fleischhygiene@veterinaer.bremen.de

Grenzkontrollstelle Bremen

Zum Schuppen 22

28197 Bremen

Tel.: 0421/14253426

Fax: 0421/14253427

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven

Freiladestr. 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13884

Fax: 0471/596-13881

E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven

Schlachthofstr. 1

27576 Bremerhaven

Tel.: 0471/9512349

Fax: 0471/3000994

E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Senator Bortscheller Str. 8

27568 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13470

Fax: 0471/596-13474

E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

9.1.3 LUA

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

St. Jürgen-Staße 1 (Gebäude 9 und 13)

28205 Bremen

Tel.: 0421/361-16075

Fax: 0421/361-15504

E-mail: luachemie@lua.bremen.de

Achtung: Das Landesuntersuchungsamt zieht voraussichtlich im November /Dezember um. Neue Adresse ab 1. Dezember 2005:

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Lloydstrasse 4

28217 Bremen

Tel: 0421/361-16075

Fax: 0421/361-15504

E-mail: luachemie@lua.bremen.de

9.2 Probenstatistik zu Kapitel 2.2 „Überwachung durch Probenahme und Untersuchung“

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2004																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Gesamtprobenzahl ohne davon entfallen auf :	Wein =																								
Milch	010000	30																							
Milchprodukte, ausgenommen: 03+04	020000	39	1	2,6					1																
Käse	030000	89	4	4,5					3						1										
Butter	040000																								
Eier, Eiprodukte	050000	23	3	13,0						2		1													
Fleisch warmblütiger Tiere	060000	227	14	6,2	1				1		5	6			1										
Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere, ausgenommen 08	070000	193	16	8,3	1				7		1	4			2							1			
Wurstwaren	080000	243	39	16,0	2				2	2		22			7	4									
Fische	100000	78	12	15,4					1	7	3				1										
Fischerzeugnisse	110000	194	16	8,2					4	2	1	1			7		1								
Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	120000	32	8	25,0					1			1			6										

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	unter- suchten Proben	bean- standeten Proben	der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2004																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Fette und Öle ausgen. 04	130000	25																							
Suppen und Soßen, ausgen. 20	140000	7	1	14,3											1										
Getreide	150000	37																							
Getreideprodukte, Backmischungen	160000	38	1	2,6											1										
Brote, Kleingebäcke	170000	126	13	10,3					2	2				1	8										
Feine Backwaren	180000	157	14	8,9							2	6			2	4									
Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Salate	200000	108	7	6,5						3	2	1			1										
Puddinge, Cremespeisen	210000	24	2	8,3					1						1										
Teigwaren	220000	4	2	50,0						2															
Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst	230000	56	5	8,9						1		1			3										
Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile	240000	52																							
Frischgemüse, ausgen. Rhabarber	250000	140																							
Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereit., ausgen. Rhabarber, Salate	260000	27	9									2			4	3									

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2004																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Pilze	270000	3	1	33,3											1										
Pilzerzeugnisse	280000	1																							
Frischobst, einschl. Rhabarber	290000	101	2	2,0													1						1		
Obstprodukte, ausgen. 31 u. 41, einschl. Rhabarber	300000	46																							
Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaftpulver	310000	6	1	16,7											1										
Erfirschungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	320000	21	3	14,3					1			2													
weinähnlicher Getränke, Erzeugnisse aus weinähn- lichen Getränken	350000	6																							
Biere, bierähnliche Getr.	360000	23	2	8,7					1			1													
Spirituosen, spirituosen- haltige Getr., ausgen. 34	370000	32	18	56,3		4						1			11	2									
Zucker	390000	2	1	50,0											1										
Honig, Brotaufstriche, ausgen. 41	400000	48	3	6,3											2							1			

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																					
					Jahresbericht 2004																					
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																					
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	410000	32	5	15,6											5											
Speiseeis, Speiseeishalb- erzeugnisse	420000	165	13	7,9					1							2						10				
Süßwaren, ausgen. 44	430000	36	6	16,7											5	1										
Schokoladen u. -waren	440000	57	11	19,3	1					3	2				4			1								
Kakao	450000	21	1	4,8											1											
Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeezusätze	460000	82	7	8,5								1			4		1				1					
Tee, teeäehn. Erzeugnisse	470000	16	4	25,0											4											
Säuglings- u. Kleinkinder- nahrung	480000																									
Diätetische Lebensmittel	490000	2																								
Fertiggerichte, zubereitete Speisen, ausgen. 48	500000	47	2	4,3					1		1															
Nährstoffkonzentrate, Er- gänzungsnahrung	510000	1																								
Würzmittel	520000	11	3	27,3											3											
Gewürze	530000	54	10	18,5											7		2								1	
Essenzen, Aromastoffe	540000																									

Amtliche Lebensmittel- überwachung gemäß LMBG vom 15.08.1974 (BGBII S. 1945) in der jeweils gültigen Fassung	Waren- ober- gruppen	Zahl der unter- suchten Proben	Zahl der bean- standeten Proben	Prozentsatz der bean- standeten Proben	Beanstandungscode (Legende siehe Anlage)																				
					Jahresbericht 2004																				
					Landesuntersuchungsamt Bremen, alle Sachgebiete (2 bis 5 und 11)																				
Lebensmittel					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Hilfsmittel aus Zusatz- stoffen und/oder Lebens- mitteln	560000																								
Zusatzstoffe	570000																								
Trinkwasser, Tafelwasser, Wasser f. Lebensmittel- betriebe	590000	10	3	30,0					1	2															
Sonstige Bedarfsgegen- stände, die unmittelbar mit LM in Berührung kommen	820000																								
Sonstige Bedarfsgegen- stände	860000																								

Legende zum Beanstandungskatalog

01	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiologische Verunreinigung)
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung)
06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)
07	nachgemacht, wertgemindert
08	irreführend
09	unzulässiger Hinweis auf „naturrein“ o.ä.
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
12	Zusatzstoffe fehlende Kenntlichmachung
13	Zusatzstoffe (unzulässige Verwendung)
14	Pflanzenschutzmittel, Höchstmengen-Überschreitung
15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung
16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung der HM oder Beurteilungswerten
17	Schadstoffe, Höchstmengen-Überschreitung
18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LMBG oder darauf gestützter VO
19	Verstöße gegen sonstige Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften
20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)
21	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
30	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)
31	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
32	gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel
34	unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung
39	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
40	Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung
50	gesundheitsschädlich
51	irreführend
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Hersteller, Chargen-Nr., MHD)

53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweis, Deklaration von Stoffen, fehl. Gebr.)
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe
55	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen
56	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften und Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit
60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe
61	Werbeverbote
62	Stoffliche Zusammensetzung
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung
64	Kennzeichnung
65	Verstoß gegen sonstige Vorschriften des LMBG
70	gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit
71	nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mittel
72	unzulässige Behandlungsmittel und Verfahren
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Bestandteile, Zutaten
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für „Zusatzstoffe“
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigung
76	irreführende Bezeichnung, Aufmachung
77	nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung oder Aufmachung
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften
99	keine Angaben