

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen



Jahresbericht 2003

Inhalt		Seite
1	Vorwort	2
2	Allgemeine Anmerkungen	3
3	Lebensmittelüberwachung	6
3.1	Bremen	6
3.2	Bremerhaven	10
4.	Fleischhygiene	15
5	Tierschutz	19
5.1	Bremen	19
5.2	Bremerhaven	20
6	Tierseuchenüberwachung und –bekämpfung	22
7.	Tiermehlverbrennung	25
8.	Grenzkontrollstelle	26
8.1.	Bremen	26
8.2.	Bremerhaven	27
9.	Amtliche Futtermittelüberwachung	31
10.	Pflanzenschutzdienst	32
10.1.	Pflanzenschutz	32
10.2.	Pflanzengesundheitskontrolle	35
10.3.	Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse	38
11.	Verwaltung	40
12.	Schlussbetrachtung	42

1. Vorwort

„Umzug und kein Ende“: Dieses Thema der vergangenen Jahre konnte 2003 endgültig beendet werden mit dem Umzug der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bereiche Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Veterinärwesen, GKS und PSD von der Freiladestraße bzw. Hafenstraße in die Messehalle 7 in Bremen-Findorff. Somit haben sich die beengten Verhältnisse der letzten Jahre endlich entspannt.

Damit aber nicht genug der Umzüge, denn auch in der im CT II angesiedelten Dienststelle, in der die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Grenzkontrollstelle und des Pflanzengesundheitsdienstes in den letzten Jahren buchstäblich immer enger zusammengedrückt sind, konnten neue Räume hinzugemietet und zu Beginn des Jahres bezogen werden. So konnten die beiden Mitarbeiter der GKS Fischereihafen in die Betriebsräume des CT II umquartiert werden, da diese aufgrund mangelnder Einfuhrzahlen aufgelöst werden musste.

Nach den erfolgten reibungslosen Umzügen – einer logistischen Meisterleistung, für die allen Beteiligten ein großes Lob ausgesprochen werden muss – konnten wir uns ab Februar unseren eigentlichen Aufgaben mit ganzer Kraft und neuer Freude widmen.

Der vorliegende Jahresbericht 2003 gibt traditionsgemäß einen Überblick über unsere vielfältigen, dem Verbraucher-, Tier- und Pflanzenschutz sowie deren Gesundheit dienenden Tätigkeiten.

Dr. Bärbel Schröder

2. Allgemeine Anmerkungen

Kooperation Bremen und Niedersachsen

Ende des Jahres 2002 wurde eine Zusammenarbeit zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen bei Überwachungs- und Untersuchungsaufgaben im Verbraucherschutz- und Tiergesundheitsbereich auf politischer Ebene beschlossen. Um diesen Beschluss mit Leben zu erfüllen, wurden zu Beginn des Jahres diverse Arbeitsgruppen gebildet, in denen MitarbeiterInnen von LMTVet, LUA, der senatorischen Behörde, dem Ministerium für Landwirtschaft sowie dem LAVES in Niedersachsen diverse Themen zu bearbeiten hatten. Ziel war es, diverse Untersuchungsschwerpunkte in den Untersuchungsämtern von LAVES und LUA einzurichten, die Übernahme der Überwachung von EU-zugelassenen Fischereierzeugnisbetrieben sowie der GKS in Cuxhaven durch den LMTVet zu regeln sowie die Übernahme der Futtermittelüberwachung im Land Bremen durch den Futtermittelkontrolldienst des LAVES vorzubereiten. Gegen Ende des Jahres lagen als Ergebnis ein Staatsvertrag sowie verschiedene Verwaltungsvereinbarungen im Entwurf vor. Dazwischen lag ein Jahr mit zum Teil kontrovers, jederzeit jedoch kollegial geführten Diskussionen auf den Arbeitsebenen.

Personalsituation

Am 31.12.02 betrug die Beschäftigtenzahl im LMTVet 119,27 (23,75 Beamte, 44,52 Angestellte, 2 Arbeiter, 49 NVB), am 31.12.03 lag sie bei 117,52. Der Anstieg bei den Festangestellten ist auf die restliche Besetzung der 6,5 neuen gebührenfinanzierten Stellen, der Umwandlung einer NVB-Stelle in eine Festanstellung, der Übernahme eines Fahrers aus der senatorischen Behörde sowie die Wiederkehr einer Mitarbeiterin aus dem Erziehungsurlaub zurückzuführen. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Mitarbeiterzahlen und ihre Veränderung im Jahr 2003 in den einzelnen Fachbereichen wieder:

	31.12. 2002	31.12. 2003
Amtsleitung		
Beamte	1	1
Verwaltung		
Beamte	5,75	5,75
Angestellte	7	8,0
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung		
Beamte	10	11
Angestellte	13,5	14,5
Futtermittelüberwachung		
Angestellte	0,5	0,5
Grenzkontrollstelle		
Beamte	3	3
Angestellte	9,41	11,41
NVB	10	7
Fleischhygiene		

	31.12. 2002	31.12. 2003
Beamte	3	2
Angestellte	7,78	6,78
Arbeiter	2	1
NVB	34	34
NVB (Hausschlachtungen)	3	2
Pflanzenschutz, Pflanzenbeschau		
Beamte	1	1
Angestellte	6,33	7,33
NVB	2	1
Personalvolumen Festangestellte	70,27	73,52
Anzahl Nichtvollbeschäftigte	49	44

Finanzsituation

Ab September 2003 war auch der LMTVet als nachgeordnete Behörde des Senators für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales von einer erstmals erlassenen internen Haushaltssperre betroffen. Unterdeckung vor allem im Bereich der Sozialleistungen, Mindereinnahmen in den Ressorthaushalten und bei den Steuern gefährdeten die Einhaltung der maximal zulässigen Zuwachsrates bei den konsumtiven Ausgaben (Liquiditätsobergrenze aufgrund des nationalen Stabilitätspaktes). Es durften ab diesem Zeitpunkt nur noch Verpflichtungen und Ausgaben getätigt werden

- die zur Aufrechterhaltung des Dienstbetriebes zwingend notwendig waren,
- die zur Durchsetzung der gesetzlich beschlossenen Maßnahmen auf einem Mindestniveau erforderlich waren,
- um gesetzlich oder vertraglich begründete Verpflichtungen zu erfüllen,
- die zur Erfüllung bestehender Verpflichtungen aus erteilten Zuwendungsbescheiden oder Verträgen notwendig waren und
- um begonnene Baumaßnahmen, Beschaffungen und sonstige Leistungen fortzusetzen.

Das hieß vor allem im Lebensmittelbereich, dass im letzten Quartal nur noch Proben aus besonderem Anlass entnommen werden konnten, während die Planproben praktisch auf null gefahren werden mussten, um nicht das Budget in diesem Bereich zu überschreiten.

Fachliteratur konnte nicht angeschafft, Fortbildungsveranstaltungen konnten nicht mehr genehmigt werden.

Auch die Errichtung der Grenzkontrollstelle im Neustädter Hafen verzögerte sich hierdurch, so dass mit dem Umbau erst im April 2004 begonnen werden konnte. Sanierungen im Bereich der Grenzkontrollstelle Bremerhaven mussten verschoben oder dort – wo Gefahren für Leib und Leben der Bediensteten bestanden – notdürftig repariert werden. Auch vom arbeitsmedizinischen Dienst vorgeschriebene Anschaffungen wie Jalousetten oder Arbeitskleidung konnten erst verspätet nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung getätigt werden. Bedingt durch die Haushaltssperre lagen die konsumtiven Ausgaben für 2003 5 % unter dem Anschlag. Bei den Personalausgaben lagen sie sogar 17 % unter dem Anschlag; die Minderausgaben waren darin begründet, dass bei der Grenzkontrolle und den Exportbescheinigungen erhebliche

Gebührenmehreinnahmen zu verzeichnen waren. Diese wurden insgesamt als Einnahmeverfügungsmittel bei den „Refinanzierten“ ausgewiesen, um zum einen die 6,5 neuen Stellen aus Gebührenmehreinnahmen zu finanzieren, zum anderen aber auch die übrigen nicht voll beschäftigten Kräfte des Amtes zu finanzieren.

3. Lebensmittelüberwachung

3.1 Lebensmittelüberwachung in Bremen

Auch für die Lebensmittelüberwachung in Bremen begann das Jahr 2003 mit dem Umzug im Februar in die neuen Räumlichkeiten in der Findorffstr. 101. Während die Raumsituation vorher sehr beengt war und bis zu drei Mitarbeiter mit den dazugehörigen Akten in einem Zimmer untergebracht waren, hat jetzt jeder Mitarbeiter ein eigenes Büro und die entsprechende PC-Ausstattung dazu. Diese komfortable Arbeitssituation und die Tatsache, dass keine großen außerplanmäßigen Einsätze aufgrund bedeutender überregionaler Lebensmittelskandale erforderlich waren, trugen dazu bei, dass sich die Lebensmittelüberwachung weitgehend auf ihre originären Aufgaben konzentrieren konnte.

Spezielle Probleme aus der täglichen Arbeit

Besondere Aufmerksamkeit wurde auch in diesem Jahr wieder auf **die Entsorgung von BSE-Risikomaterial im Einzelhandel** gelegt.

Obwohl bereits im Jahre 2002 ein Merkblatt, auch in türkischer Sprache, zu dieser Problematik verfasst und auch verteilt wurde, mussten wir feststellen, dass insbesondere in den Fleischabteilungen der türkischen Einzelhändler die Entsorgung nicht gesetzeskonform durchgeführt wurde. Es wurde nicht nur festgestellt, dass die auf Einzelhandelsebene regulär vorhandenen Materialien nicht ordnungsgemäß eingefärbt und entsorgt wurden, sondern es wurden häufig auch Tierkörperteile vorgefunden, die bereits auf Schlachthofebene hätten entfernt werden müssen. Es handelte sich in diesen Fällen häufig um Schafsköpfe mit Augen. Da auf den Tierkörpern oft keine, oder keine leserliche, Genusstauglichkeitskennzeichnung angebracht war, lag in diesen Fällen der Verdacht einer Schwarzschlachtung nahe. Lieferunterlagen waren entweder nicht zu erhalten oder wenig aussagekräftig, so dass sich die Ermittlungen als wenig ergiebig gestalteten. In einigen Fällen mussten die Ermittlungen an das Umland abgegeben werden, in den restlichen Fällen wurden von hier die entsprechenden Anzeigen gefertigt. Die hier gewonnenen Erkenntnisse entsprechen den Erfahrungen, die in einer Berliner Studie zu der Problematik der Schwarzschlachtungen und der Entsorgung von BSE-Risikomaterial in türkischen Einzelhandelsgeschäften gemacht wurden. Hierauf wird auch zukünftig im Rahmen der Betriebskontrollen besonders zu achten sein.

Betriebsschliessungen aufgrund unhygienischer Produktionsbedingungen waren wieder in jedem Team zu verzeichnen. Insbesondere das Bäckereiteam war mit der Schliessung einer größeren Betriebsstätte und mit überproportional häufigen Nachkontrollen in einer anderen Bäckerei besonders betroffen. Letztgenannter Fall ist auch in dem jetzt laufenden Jahr noch nicht abgeschlossen und wird dem Team weiter zusätzliche Arbeit bescheren.

Es wurde während des Sommers der **Verdacht einer Lebensmittelvergiftung** größeren Ausmaßes bekannt. Nach einem Betriebsausflug nach Bremen erkrankten ca. 50 Personen aus dem niedersächsischen Umland. Da in mindestens zwei Gastronomiebetrieben gegessen wurde und auch die verzehrten Speisen sehr unterschiedlich waren, gestaltete sich die Ursachenforschung als schwierig. Nach Bekanntwerden der Erkrankungen, erst ca. eine Woche nach dem Ereignis, gab es in den be

troffenen Restaurants keine Reste der Speisen mehr. Leider nahmen die Betriebe auch routinemäßig keine Rückstellproben ihrer Speisen, so dass sie weder Schuld noch Unschuld an den Vorfällen beweisen konnten. Letztendlich konnte nicht eindeutig geklärt werden, ob es sich bei den Erkrankungen um Lebensmittelvergiftungen oder Virusinfektionen gehandelt hat, da uns die Ergebnisse der Abschlussuntersuchungen der Erkrankten durch Niedersachsen nicht mitgeteilt wurden.

Im August fiel in mehreren Bremer Stadtteilen, wie auch in den Tageszeitungen berichtet wurde, für z. T. bis zu sechs Stunden der Strom aus. Ob das ungewöhnlich warme Wetter zu diesem Stromausfall beigetragen hatte ist uns nicht bekannt. Infolge dessen fielen auch in zahlreichen Einzelhandelsgeschäften die Kühlanlagen aus. Insgesamt mussten ca. 5 t Lebensmittel aufgrund der **unterbrochenen Kühlkette** und des beginnenden Verderbs vernichtet werden.

Im Rahmen der Überwachung und Attestierung von Fleischexporten fiel im November in einem Kühlhaus eine Partie von 20 t Tiefkühlfleisch auf, deren Herkunft unklar erschien. Die angebrachten Etiketten entsprachen nicht der vorgeschriebenen Form und die durchgeführten Ermittlungen legten den Verdacht nahe, dass es sich hier um den Tatbestand einer **Fälschung** handelte. Die gesamte Partie von 20 t wurde sichergestellt und der Vorgang, da der Verdacht einer Straftat vorlag, an die Staatsanwaltschaft abgegeben. Eine Entscheidung dieses Falles steht noch aus.

Da Bremen ein bedeutender Standort sowohl für den Kaffee-, als auch für den Getreideimport ist, wurden auch in diesem Jahr wieder umfangreiche Probenahmen in diesem Bereich durchgeführt und **Untersuchungen auf Mykotoxine**, insbesondere auf Ochratoxin A (OTA), eingeleitet. Trotz eines Probenaufkommens von jeweils fast 100 Proben bei Rohkaffee und Getreide musste keine Beanstandung ausgesprochen werden. Damit ist die Beanstandungsquote gegenüber den letzten Jahre weiter zurückgegangen. Möglicherweise ist die Verstärkung der betrieblichen Eigenkontrollen und eine strengere Rohstoffauswahl für diese erfreuliche Entwicklung verantwortlich.

Programmorientierte Überwachung

Auch im Jahr 2003 wurde wieder ein spezielles Überwachungsprogramm ausgearbeitet und in den Monaten Juli bis September durchgeführt. Thema war die Kontrolle von mobilen Verkaufseinrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel auf Wochenmärkten. Ein besonderes Augenmerk wurde dabei auf den Umgang mit Trinkwasser an den Ständen gelegt. Da die Lebensmittelhygieneverordnung auch für Wasser, das „nur“ zum Reinigen von Lebensmitteln, Gerätschaften und Händen benötigt wird, Trinkwasserqualität fordert, war für uns der mikrobiologische Status des Wassers als Parameter für die Betriebshygiene interessant.

Zusammen mit dem Gesundheitsamt Bremen, das für die Einhaltung der Anforderungen nach der Trinkwasserverordnung zuständig ist, wurden Proben aus Wasserkanistern, –boilern und Wasserhähnen der Handwaschbecken direkt an den Ständen und zusätzlich Proben von den zentralen Trinkwasserzapfstellen der Märkte gezogen.

Einzelheiten zu dem Programm werden im Folgenden detailliert dargestellt:

Während des Zeitraumes von Anfang Juli bis Mitte Oktober 2003 wurden insg. 245 Marktstände kontrolliert. Davon wurden 46 Stände in Bremerhaven überwacht.

Ein Schwerpunkt des Programms lag bei den Kontrollen von Ständen, die leichtverderbliche Lebensmittel vertrieben. Hier wurden insbesondere die Einhaltung der hygienischen Anforderungen und die Gewährleistung der Kühlkette überprüft.

Von den 156 überprüften Ständen mit kühlpflichtigen Lebensmitteln entfielen 91 auf Fleisch, Wurst und Geflügelfleischprodukte. 22 Stände boten Molkereiprodukte an. Frischfisch wurde an 17 Ständen überprüft. Die 17 überprüften Backwarenverkaufswagen boten auch Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung an und wurden daher auch zu den Ständen mit leicht verderblichen Lebensmitteln gezählt. An 9 Ständen wurden Antipasti angeboten.

Kühlung

Um die Einhaltung der Kühlkette zu kontrollieren, wurden neben der Kontrolle der vorhandenen Kühltresen und dem Nachmessen der angezeigten Temperaturen auch die Lagerung der Vorräte auf den Märkten überprüft. Außerdem wurden Fragen zur Transportdauer, den Möglichkeiten der Kühlung während der Fahrt und zur Beladezeit gestellt.

Die max. Transportdauer wurde mit ca. 2 Std. angegeben. Der Beladezeitpunkt wurde von den meisten Gewerbetreibenden mit „kurz vor dem Losfahren“ angegeben. In 5 Fällen wurden die Waren direkt mit einem Kühlfahrzeug auf den Markt an den Stand geliefert. 119 Stände verfügten über eine Standkühlung. Eine aktive Kühlung während der Fahrt konnten 27 Fahrzeuge gewährleisten. Eine Kühlung mittels Kühlboxen während der Fahrt führten 2 Stände durch. 2 Stände verwendeten schmelzendes Eis für ihren Fisch. In einem Fall wurde Trockeneis für die Kühlung verwandt. In 6 Fällen konnte die ständige Einhaltung der Kühlkette nicht gewährleistet werden.

Bei 7 Ständen wurden leichtverderbliche Vorräte außerhalb der Kühlung bei Temperaturen bis zu 25°C gelagert. Einem Stand musste der Verkauf von kühlpflichtigen Lebensmitteln untersagt werden, da keinerlei Kühlmöglichkeiten vorhanden waren.

Auch die Überprüfung der Kühltheken gaben Grund zu Beanstandungen. Bei 13 Ständen wurden beim Nachmessen Temperaturüberschreitungen festgestellt. In 27 Tresen fehlte das vorgeschriebene Thermometer. Ein Thermometer war defekt und eines unleserlich.

Hygiene

Im Rahmen der Hygienekontrollen wurden nicht nur die allgemeine Sauberkeit der Betriebe überprüft, sondern es wurde auch schwerpunktmäßig auf die Einhaltung der Personalhygiene geachtet. Um eine gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleisten zu können, ist das Vorhandensein einer Handwaschgelegenheit mit fließend Heiß- und Kaltwasser und mit Seifenspender und Einmalhandtüchern unabdingbar. Nach den Vorschriften der LMHV muss für Stände mit leicht verderblichen Lebensmitteln ein separates Handwaschbecken zur Verfügung stehen. Werden betriebsbedingt Gerätschaften oder Lebensmittel gereinigt, muss eine weitere Waschgelegenheit, zumindest eine Schüssel zur Verfügung stehen.

Unsere Überprüfung ergab, dass 120 Stände über ein separates Handwaschbecken verfügten. Bei 18 Ständen fehlte diese Einrichtung, in einem Fall war die Handwaschgelegenheit nicht funktionsfähig. Bei 11 Ständen fehlten Seife, bzw. Einmal

handtücher. 10 Stände hatten keine Möglichkeit heißes Wasser zu bereiten. In 31 Ständen fehlte ein zweites Waschbecken, bzw. die Schüssel. Die Sauberkeit der Verkaufswagen und -stände wurde 130 mal mit gut beurteilt, 37 mal als befriedigend eingestuft und 2 mal als ausreichend angesehen. In 3 Fällen war der Hygienestatus als mangelhaft zu bezeichnen. In einem dieser Fälle wurde der Stand sofort geschlossen.

Maßnahmen

Aus den geschilderten Kontrollen resultierten 37 mündliche Verwarnungen, 2 mal wurde ein Verwarngeld erhoben. Gegen 3 Standbetreiber wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, die zu einem Bußgeld führen. Ein Gewerbetreibender wurde belehrt. 35 mal wurden Auflagen erteilt. Dabei wurden u. a. Grundreinigungen angeordnet, Auflagen zu Installation von Wasserleitungen gemacht und der Kauf von Thermometern angeordnet. Wie bereits erwähnt musste auch ein Stand geschlossen werden und einmal wurde der Verkauf von kühlpflichtigen Lebensmitteln untersagt, da keinerlei Kühlmöglichkeit vorhanden war.

Wasser

Um eine nachteilige Beeinflussung der angebotenen Lebensmittel zu vermeiden, fordert die LMHV die Verwendung von Wasser mit Trinkwasserqualität für die Zubereitung von Lebensmitteln und auch für die Reinigung von Gerätschaften und Händen. Die auf den Märkten vorhandenen Wasserzapfstellen unterliegen der Überwachung durch das Gesundheitsamt, so dass hier von Trinkwasserqualität ausgegangen werden konnte. Interessant war für uns die Frage, inwieweit diese Qualität durch die standeigenen Wasserleitungen, Behältnisse und Kanister verändert wird. Um darüber Aufschluss zu erlangen, wurden die Standbetreiber nach der Herkunft des benutzten Wassers befragt, die Leitungen und Kanister in Augenschein genommen, Reinigungs- und Desinfektionspläne erfragt und in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt Wasserproben gezogen.

Nur 18 Stände bezogen ihr Wasser nicht von Zuhause oder dem Hauptbetrieb, sondern aus den lokalen Zapfstellen der Märkte. Der Transport erfolgte i. d. R. in Kanistern. Davon waren drei nicht für Lebensmittel geeignet, bei einem war es fraglich. In 16 Fällen wiesen die Kanister oder Leitungen bereits optisch Verschmutzungen auf. In 111 Fällen wurden die Kanister und Leitungen nicht in die Reinigungspläne einbezogen. Nur 40 mal war auch diese Reinigung eingeplant. Die überwiegende Mehrzahl der Gewerbetreibenden gab an, das Wasser am Vorabend in die Kanister zu füllen.

Trinkwasserproben

Es wurden insgesamt 60 Wasserproben aus den Kanistern und Leitungen der Stände gezogen. Außerdem wurden vergleichsweise 2 zentrale Zapfstellen auf den Wochenmärkten beprobt. Während die Proben aus den Zapfstellen die mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung erfüllten, waren von den 60 an Ständen gezogenen Proben 32 aus mikrobiologischen Gründen zu beanstanden gewesen. Während in den meisten Fällen die zulässigen Keimzahlen überschritten waren, wurden auch in vier Fällen durch das Labor E. coli nachgewiesen. In 7 Fällen enthielt das Wasser coliforme Keime.

Ein Zusammenhang mit dem während der Kontrolle festgestellten Hygienestatus war nicht immer herzustellen. Es kann festgestellt werden, dass Stände, deren Wasserbehälter bereits optisch nicht zufriedenstellend waren, auch bei den Wasserproben auffällig wurden. Allerdings wurden auch Wasserproben beanstandet, die in optisch hygienisch einwandfreien Ständen gezogen worden waren.

Da die meisten Standbetreiber das Trinkwasser von zu Hause mitbringen und nicht aus den Zapfstellen der Märkte entnehmen, vermuten wir, dass zu lange Verweilzeiten des Wassers in nicht ausreichend gereinigten Behältnissen die Ursache für die hohen Keimbelastungen war.

Als Konsequenz daraus wurde zusammen mit dem Gesundheitsamt ein Merkblatt entwickelt, um die Standbetreiber über den Umgang mit Trinkwasser auf Marktständen zu informieren. Darin wurde u. a. darauf hingewiesen, dass Wasserbehälter nach jedem Markttag zu entleeren und regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Inwieweit diese Aufklärungskampagne erfolgreich sein wird, soll zu einem späteren Zeitpunkt überprüft werden.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. befasst sich im übrigen in seiner aktuellen Stellungnahme vom 07.04.2004 mit dem gleichen Problem.

Stände für nicht leicht verderbliche Lebensmittel

Neben den o. g. Überprüfungen wurden auch 89 Stände für den Handel mit anderen als leicht verderblichen Lebensmitteln überprüft. Es handelte sich um 69 Obst- und Gemüsestände, 11 Imbisswagen und 9 Gewürz-, Tee-, bzw. Honigverkäufer. 40 Obst- und Gemüsehändler bezeichneten sich als Direktvermarkter. D. h. die angebotenen Waren müssen aus der Region stammen, ein Zukauf von anderen Sorten ist nur in einem begrenzten Umfang gestattet.

3.2 Lebensmittelüberwachung in Bremerhaven

Bereits im Jahre 2002 war für die Lebensmittelüberwachung in Bremerhaven gemeinsam eine neue Teamstruktur erarbeitet worden, die in ihrer Umsetzung in 2003 als wesentliche Neuerung die Zusammenfassung des Stadt- und Fischereihafenteams zu einem Team mit sechs Lebensmittelkontrolleuren brachte. Für die Herstellerbetriebe des Fischereihafens sind z.Z. 2 und für die restlichen Betriebe 4 Lebensmittelkontrolleure zuständig. 2003 konnte die seit einem Jahr vakante Lebensmittelkontrolleursstelle wiederbesetzt werden. Für die Überwachung der zugelassenen Betriebe bestand schon seit mehreren Jahren die Notwendigkeit eine zusätzliche halbe Stelle für einen amtlichen Tierarzt einzurichten. Die Möglichkeit für die Einstellung einer Tierärztin wurde zum Jahreswechsel 2002/2003 geschaffen.

Parallel lief die Aufstellung von Arbeitsgruppen, die eine Kooperation mit Niedersachsen auf dem Gebiet der Überwachung zugelassener Fischereierzeugnisbetriebe vorbereiten sollen. Besonders hervorzuheben ist die Arbeitsgruppe Ausführungsbestimmungen, die eine Leitlinie „Ausführungshinweise der Bundesländer Niedersachsen und Bremen für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der amtlichen Kontrollen in Betrieben gemäß der Fischhygiene-Verordnung“ erarbeitet. Ende 2003 waren alle Bestandteile der Leitlinie, welche die Vergleichbarkeit und Harmonisierung der Überwachungstätigkeit in beiden Bundesländern garantieren soll, zusammengetragen.

Spezielle Probleme der täglichen Arbeit

Über das Jahr verteilt führte der LMTVet zusammen mit der Schutzpolizei drei Spätkontrollen durch. Dabei mussten aus hygienischen Gründen drei Gastronomiebetriebe vorübergehend geschlossen werden. Ein hoher Anteil von Beanstandungen ergab sich bei Schankanlagen wegen der **Vernachlässigung der Reinigungsverpflichtung** und offensichtlicher nachteiliger Beeinflussung der Getränke oder Grundstoffe. **Hygienemängel** bezüglich der Reinigung, Behandlung und Bearbeitung von Lebensmitteln führten zu den meisten Beanstandungen.

Als Hafenstadt eignet sich Bremerhaven vorzüglich für **Veranstaltungen und Märkte** mit maritimen Charakter. 2003 wurden wiederum zahlreiche dieser Märkte im Stadtgebiet, an den Molen und im Fischereihafen überprüft. Dabei war erfreulich festzustellen, dass die Beanstandungen wegen schlechter, veralteter Ausrüstung deutlich zurückgingen und die Auftritte der Betreiber deutlich professioneller als in den Vorjahren waren. Die gleiche Tendenz wurde im übrigen auch beim mobilen Fischhandel beobachtet.

Anfang März kam es zu einer **Lebensmittelvergiftung**, von der 7 Personen ernsthaft betroffen waren. Als Erreger konnten Salmonellen einwandfrei identifiziert werden. Eingehende Nachforschungen ergaben, dass sich alle Infektionen auf den Genuss belegter Brötchen einer bestimmten Bäckerei zurückführen ließen. Die Untersuchung der Zutaten ergab jedoch keinen positiven Befund. Erst die Nachfragen bezüglich der bei der Herstellung beteiligten Personen führten zur Identifikation einer symptomlos an Salmonellen erkrankten Mitarbeiterin. Die Frau wurde arbeitsunfähig geschrieben. Nach gründlicher Reinigung und Desinfektion des betreffenden Produktionsbereiches einschließlich der sanitären Anlagen konnte der Betrieb der Küche wieder aufgenommen werden. Die Ermittlungen hatten auch ergeben, dass die Belehrungen nach den Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes nicht stattgefunden hatten, Kühlvorschriften während der Lagerung und des Transportes nicht beachtet wurden und verwendete Hackfleischerzeugnisse (Mett) aus einem Betrieb stammten, bei dem grobe Verstöße gegen die einschlägigen Bestimmungen festzustellen waren. Die Verantwortlichen der Bäckerei wurden auf ihre diesbezüglichen Verpflichtungen hingewiesen und das Verfahren an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Weitere **Salmonellenbefunde** fielen in der Fleischabteilung eines Supermarktes auf. Hier war das Schweinefleisch für die Herstellung von Hackfleisch in unterschiedlichem Maße kontaminiert. Die Mitarbeit des Herkunftsbetriebes gestaltete sich nicht einfach. Erst die Einschaltung des zuständigen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit(LAVES) führte zu einer Verbesserung der Situation.

Bezüglich der **Kennzeichnung von Lebensmitteln** waren zwei Problemkreise auffällig. Häufig wurde, insbesondere auf Speisekarten, Weichkäse aus Kuhmilch als Schafskäse angeboten. In Restaurants und anderen Verkaufsstellen musste vermehrt Aufklärungsarbeit geleistet bzw. Verwarnungsgelder erhoben werden.

Bereits im November 2002 wurde der LMTVet auf systematisch angelegte Täuschungsversuche bezüglich des hochwertigen Plattfisches „Limandes“ aufmerksam: **Limande(s)** (*Microstomus kitt*) ist ein Plattfisch, dem hierzulande wegen der hohen geschmacklichen Qualität eine bedeutende Wertschätzung entgegen gebracht wird. So nimmt es zunächst nicht wunder, dass für Aktionen zunehmend "**Limandes satt**"

angeboten wurde. Nachforschungen ergaben, dass es sich bei den angeblichen **Limandes** tatsächlich um aus dem nördlichen pazifischen Raum stammende **Klieschen** handelte. In den Handel gelangten gefrorene Filets ohne Haut der Fischart *Limanda aspera*, für die in Deutschland die offizielle, d.h. nach der "**Erste(n) Bekanntmachung über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur**" (Vom 28. August 2002, *BAnz. S. 21131*, s.u.) gesetzlich vorgeschriebene Handelsbezeichnung **Raue Kliesche** oder **Pazifische Kliesche** anzuwenden ist.

In ähnlicher Weise war in den 80er Jahren versucht worden Kaisergranat (*Nophreps norvegicus*) als „Hummerkrabbe“ zu vermarkten. Eine Aufklärungskampagne mit einem vom LMTVet verfassten Informationsblatt und durch direkte Ansprache von Gastronomen und Händlern lies bis Mitte 2003 die Vorfälle stark zurückgehen.

Fischereihafen:

Die seit Jahren zu beobachtende Entwicklung des Fischereihafens zu einem Gewerbegebiet mit einer Betonung auf Fischereierzeugnisbetrieben hat sich weiter fortgesetzt. 2003 haben zwei weitere Betriebe Ihre Veterinärkontrollnummer zurückgegeben und vermarkten nur noch auf der Einzelhandelsstufe. Mitarbeiter aus der aufgelösten Frischfischabteilung eines Großbetriebes haben einen eigenen Betrieb gegründet, der mittlerweile auch eine Zulassungsnummer erhalten hat.

Die interne Reorganisation hat sich, insbesondere nach Besetzung der freien Stelle durch eine Lebensmittelkontrolleurin, bewährt.

Spezielle Probleme in der täglichen Arbeit:

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 aufwendig. Zwei Betriebe erhielten bei der Erstellung ihrer Eigenkontrollkonzepte einschließlich HACCP intensiv Unterstützung.

Wie jedes Jahr wurden zwei **Fortbildungsveranstaltungen** mit dem Thema Seefischkunde für Amtstierärzte und Lebensmittelkontrolleure durchgeführt. Insgesamt nahmen 40 Amtstierärzte und 25 Lebensmittelkontrolleure an den Veranstaltungen teil. Der 58te Seefischkurs für Tierärzte, war nach über 50 Jahren erfolgreicher Tradition der letzte seiner Art, da im Zusammenhang mit der Kooperation mit Niedersachsen in Zukunft eine gemeinsame Veranstaltung durchgeführt werden wird.

Anlässlich einschlägiger Informationen aus dem Landkreis führten wir ein besonderes **Listerienprogramm** in den zugelassenen Betrieben durch. Insgesamt wurden 26 Proben, bei denen gleichzeitig Abstriche und Endprodukt zur Untersuchung *auf Listeria monocytogenes* gelangten, entnommen. Von insgesamt 68 Abstrichproben waren 13 positiv. Von 37 im Rahmen der Aktion gezogenen Proben – Endprodukte wie z.B. Kalt- und Heißräucherfisch, Marinaden, Salzfischerzeugnisse – waren 16 mit *Listeria monocytogenes* kontaminiert. Keimgehalte über 100 KbE/g wurden in 2 Fällen festgestellt, wobei alle Gehalte deutlich unter 1000 KbE/g lagen.

In einem betroffenen Betrieb für die Herstellung von Salzfischerzeugnissen wurden besondere Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen eingeleitet. Alle betroffenen Betriebe optimierten die bestehenden R/D-Programme und veranlassten Erfolgskontrollen durch zugelassene Laboratorien.

Kohlenmonoxid als Zusatzstoff

Seit ca. 2001 wurden in zunehmendem Maße sensorische Besonderheiten bei Frischfischsendungen festgestellt, die Steaks oder Loins vom Thunfisch (Stücke vom Rückenfilet) oder Marlinsteaks mitunter auch Filets von Snapperarten oder Schwertfisch enthielten. Auffallend war insbesondere bei den Thunfischteilstücken eine helle, bläulichrote Färbung, wie sie sonst natürlicherweise nicht vorkommt.

Recherchen ergaben, dass diese Farbe durch die Behandlung mit Kohlenmonoxid erzeugt wird, ein Verfahren, das in wechselndem Umfang seit Mitte der neunziger Jahre bekannt ist und angewendet wurde.

Da Kohlenmonoxid als Zusatzstoff nicht zugelassen ist, versuchen Importeure und Inverkehrbringer die Behandlung als abgewandeltes Räucherverfahren darzustellen und erreichten in den Niederlanden in einem obergerichtlichen Urteil die Bestätigung dieser Auffassung.

Das „**Standing Committee on the Food Chain and Animal Health**“ (Ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit) der Europäischen Kommission (5te Plenarsitzung am 7.04.2003 Top 4.2) lehnte dieses sog. innovative Räucherverfahren jedoch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und der möglichen Täuschung des Verbrauchers ab.

Gleichzeitig wurde ein brauchbares Analysenverfahren zum Nachweis der Behandlung entwickelt, so dass nun Beanstandungen mit Aussicht auf Erfolg ausgesprochen werden konnten.

Zur Zeit ist diesbezüglich ein Verfahren wegen Verstoß gegen §11 Abs. 1a LMBG (verbotene Zusatzstoffe) und §17 Abs. 1 Nr. 5b LMBG (Irreführung) anhängig.

Der Tatbestand der Irreführung begründet sich nicht nur auf der intensiv hellroten Färbung des Fischereierzeugnisses, sondern auch auf der Kennzeichnung als roher Fisch (Sashimi –Qualität).

Medienspiegel – Lebensmittelüberwachung

Das Interesse der Medien an der Arbeit war auch in 2003 besonders groß:

Im September erschien im Kurier am Sonntag des Weser Kurier in der Reihe Sonntagsreportage ein einseitiger Bericht über die Arbeit der Lebensmittelüberwachung in Bremen. Dazu war der verantwortliche Redakteur einen Tag mit einem Lebensmittelkontrolleur im Außendienst. Der Artikel gab einen objektiven Einblick in den Arbeitsalltag der Lebensmittelüberwachung.

Fast zeitgleich mit dem Pressebericht bekundete ein Fernsehjournalist Interesse an unserer Arbeit. Er plante eine 30-minütige Sendung für den NDR über die Lebensmittelüberwachung in Bremen; Arbeitstitel: „die Frikadellenpolizei“.

Im Oktober begannen dann die ca. zwei-wöchigen Dreharbeiten in denen drei Lebensmittelkontrolleure dem Fernsighteam die unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkte der Lebensmittelüberwachung näher brachten. Die aus dieser Drehzeit resultierende Reportage wurde im Januar 2004 bei N3 gesendet und bot auch ein objektives Bild der täglichen Arbeit. Dabei wurde auf „reißerische“ Aufmachung und Skandaljournalismus bewusst verzichtet.

Weitere Anfragen von privaten Fernsehsendern, die ebenfalls Berichte über unsere Arbeit senden wollten, haben wir abgelehnt, da mit weiteren Dreharbeiten eine übermäßige Belastung der Mitarbeiter verbunden gewesen wäre.

In der Imkerfachzeitschrift Deutsches Bienenjournal wurde ein Artikel über Hygiene in Imkereien veröffentlicht.

Im Amtstierärztlichen Dienst und Lebensmittelkontrolle wurde ein Artikel über „Gelee royale aus Sicht des Amtstierarztes“ publiziert.

4. Fleischhygiene

Allgemeine Informationen

Personal

Bremen

Für die amtliche Überwachung der Schlachthöfe in Oslebshausen und Bremen-Nord, sowie der vier zugelassenen Zerlegebetriebe in der Schragestraße, standen dem Team 30, Fleischhygiene, insgesamt 3 festangestellte Tierärzte und 9 nicht vollbeschäftigte Tierärzte zur Verfügung. Von den nicht vollbeschäftigten Tierärzten waren ein Kollege durchgängig krank und eine Kollegin in der Elternzeit.

Im Laufe des Jahre kündigte ein nicht vollbeschäftigter Tierarzt und zwei neue wurden eingestellt.

12 nicht vollbeschäftigte Fleischkontrolleure und 2 festangestellte Fleischkontrolleure, sowie 2 festangestellte Arbeiterinnen in der Stemplerabteilung und 2 nicht vollbeschäftigte Trichinenschauerinnen waren im Amt tätig. Im Laufe des Jahres wurden eine Arbeiterin verrentet und ein nicht vollbeschäftigter Fleischkontrolleur eingestellt.

Bremerhaven

Der Personalbestand im Sachgebiet Fleischhygiene Bremerhaven stellte sich im Jahr 2003 folgendermaßen dar: Im Jahr 2003 waren zwei vollbeschäftigte Tierärztinnen und Tierärzte sowie zwei vollbeschäftigte Fleischkontrolleure tätig. Desweiteren waren sechs nicht vollbeschäftigte Tierärztinnen und Tierärzte und zwei nicht vollbeschäftigte Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure tätig. Außerdem war eine Verwaltungskraft an einem halben Tag pro Woche mit Angelegenheiten des Sachgebietes Fleischhygiene Bremerhaven betraut.

Schlachtzahlen und Untersuchungen

Bremen

In den Schlachthöfen der Bremer Schlachthof GmbH in Bremen-Oslebshausen und der Bremer Schlachthof GmbH Bremen-Nord wurden im Berichtsjahr 2003 insgesamt 242.635 Schlachttiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet.

Gegenüber dem Vorjahr ist zu erwähnen, dass in Bremen die Schweineschlachtung konstant blieb, die Zahl der Rinderschlachtungen um 8.193 Rinder oder 19% sank.

Im Jahr 2003 sind mit 6.564 Tiertransporte im Schlachthof eingegangen.

Im Rahmen der amtlichen Schlacht tieruntersuchungen mußten im Berichtsjahr für 26 Schlachtschweine und 29 Schlachtrinder wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen werden. Diese Tiere wurden getötet und unschädlich beseitigt.

Bremerhaven

Im Jahr 2003 wurden am Schlachthof Bremerhaven 34.954 Rinder und 29.767 Schweine geschlachtet. Bei den Rindern wurden also im Jahr 2003 im Vergleich zum Jahr 2002 ca. 6 % weniger Rinder geschlachtet. Die Anzahl der geschlachteten Schweine ist im Vergleich 2002 zu 2003 um ca. 7 % gesunken.

Im einzelnen verteilen sich die Schlachtungen wie folgt :

	Bremen- Oslebshau- sen	Bremen- Aumund	Bremen (Summe)	Bremerhaven
Rinder	32.308	2.883	35.191	34.954
Schweine	197.405	9.590	206.995	29.767
Kälber	0	1	1	0
Schafe	0	448	448	0

Überwachung von Fleischtransporten

Bremen

1.067 Exportatteste für Fleischtransporte (G.T.B., BSE-Bescheinigungen und Veterinärzertifikate für Drittländer) sind 2003 für den Versand von Fleisch im Schlachtbetriebsbereich ausgestellt bzw. überwacht worden.

Bremerhaven

In Bremerhaven wurden 206 für Fleischtransporte ausgestellt.

Rinderschlachtung

Bremen

Von den 35.191 geschlachteten Rindern wurden 173 Rinder für genußuntauglich befunden. Dazu kam 3 verworfene Rinder aufgrund nicht beurteilbarer BSE – Proben.

Von den 35.191 geschlachteten Rindern wurden 22.536 auf BSE getestet.

Bremerhaven

Von den 34.954 geschlachteten Rindern waren 185 Rinder genußuntauglich.

Im Oktober 2003 wurde im Land Bremen der Versand von Rinderköpfen an den Spezialbetrieb zur Gewinnung von Backenfleisch unter Einhaltung bestimmter Auflagen wieder genehmigt. Die Rinderköpfe werden seitdem unter amtlicher Überwachung wieder an den Spezialbetrieb versandt, um dort das Backenfleisch zu gewinnen.

Rückstandsuntersuchung:

325 Rinder (Bremen) und 157 Rinder (Bremerhaven) wurden planmäßig auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan untersucht, weitere 12 Schlachtrinder wegen eines begründeten Verdachts. 6 Tiere in Bremen waren hemmstoffpositiv. 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.

Bakteriologische Untersuchung:

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 227 Rindern (Bremen) und 1 Rind (Bremerhaven) aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet, d.h. bei ca. 0,65 % der Schlachtrinder. 50 dieser Schlacht tierkörper wurden in Bremen für untauglich befunden (Bremerhaven: 1 Tier). Überwiegend handelte es sich bei den bakteriologisch untersuchten Rindern um Kühe. Die Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen waren neben stark erhöhten unspezifischen Keimgehalten in der Muskulatur und den Organen auch obligat anaerobe grampositive Stäbchen (Clostridien), β -hämolyisierende, coliforme Keime und als lebensmittelverderbende Mikroorganismen *Proteus* spp., Streptokokken und aerobe Sporenbildner.

5 Tiere wurden aufgrund von Salmonellose verworfen und die zuständigen Veterinärämter informiert.

Untersuchung auf Finnen:

Bei der Untersuchung auf Finnen (*Cysticercus bovis*) des Rinderbandwurmes des Menschen (*Taenia saginata*) musste 1 Rind in Bremen aufgrund der Diagnose Starkfönnigkeit als untauglich beurteilt werden, 193 Rinder oder 0,52 % der Schlachtrinder in Bremen und 5 Rinder in Bremerhaven waren als schwachfönnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung.

BSE-Fälle

Im Jahr 2003 war ein offiziell positiv bestätigter BSE-Fall zu verzeichnen. Es wurde nach dem Bundesmaßnahmenkatalog verfahren.

Schweineschlachtung

Von den 206.998 Schlachtschweinen (davon 302 Auslandstiere) wurden in Bremen 349 Schweine für untauglich befunden. In Bremerhaven waren von den 29.767 Schweinen 34 Tiere untauglich.

2003 mußten bei der Fleischuntersuchung von dem Untersuchungspersonal in Bremen 5.733 Schlachtschweine (3,27 % oder ca. jedes 36. Tier) vorläufig beschlagnahmt werden und anschließend auf Teilschäden, abweichende Fleischreifung, Wäßrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung, Abweichung in der Zusammensetzung, bakteriologische Untersuchung sowie auf Rückstände untersucht werden.

In Bremerhaven wurden 129 Schweine vorläufig beschlagnahmt.

Rückstandsuntersuchung:

1.007 Schweine bzw. 0,46 % der Schlacht tierkörper wurden in Bremen auf Hemmstoffe oder nach dem nationalen Rückstandskontrollplan auf Rückstände untersucht. 6 Schweine wiesen Hemmstoffe in den Nieren auf.

In Bremerhaven wurden 140 Schweine nach diesen Gesichtspunkten untersucht.

Bakteriologische Untersuchung:

129 Schlachtschweine wurden in Bremen bakteriologisch untersucht. Als untauglich mußten von diesen 33 Tierkörper beurteilt werden. Das Keimspektrum zeigte *Salmonella typhimurium*, obligat anaerobe grampositive Stäbchen, Sarkosporidien, Rotlauf und hämolyisierende, vergrünende Streptokokken. Die bakteriologische Untersuchung nach § 5 FIHV, Anlage 1 Kap III Nr. 3 stellt somit auch weiterhin ein unverzichtbares Instrument des gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar.

Untersuchung auf Geschlechtsgeruch:

948 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 erklärt.

Trichinenuntersuchung:

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

Betriebliche Eigenkontrollen – Überwachung der Einhaltung hygiene-rechtlicher Bestimmungen

Die nach § 11c FIHV durchzuführenden betriebseigenen Kontrollen mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen für Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und erforderlichenfalls für Fleisch werden in den Betrieben durch 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 auf die Vollständigkeit der Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen regelmäßig überprüft. Insgesamt fanden in den Zerlegebetrieben in Bremen 1.008 Kontrollen statt. In Bremerhaven lag die Kontrollzahl bei 88.

Bei diesen Betriebskontrollen sind aufgrund von Beanstandungen in Bremen (Abszesse, Verderbnis etc.) 683 kg Fleisch bzw. Schlachtnebenprodukte als genußuntauglich beurteilt worden.

Überwachung tierschutz- und tierseuchenrechtlicher Bestimmungen

Im Berichtsjahr 2003 wurden in Bremen 4 Anzeigen wegen tierschutzrechtlicher Verstöße und 2 Ordnungswidrigkeiten aufgrund von Verstößen gegen Viehverkehrsverordnung zur Anzeige gebracht. In Bremerhaven gab es keine Anzeigen.

Ausbildung von Veterinärpraktikanten

Im Sachgebiet Fleischhygiene Bremerhaven absolvierten 7 Kandidatinnen der Veterinärmedizin ein Praktikum sowie eine Fleischkontrolleurin wurde ausgebildet.

In Bremen wurden 19 Praktikanten der Veterinärmedizin sowie ein Praktikant in der Ausbildung zum Fleischkontrolleur am Schlachthof ausgebildet. Beide Fleischkontrolleure legten hier auch ihre Prüfung ab.

5. Tierschutz

Allgemeines

Die Zahl der tierschutzrelevanten Sachverhalte und durchgeführten Kontrollen blieben auch im Jahre 2003 auf einem hohen Niveau. Auf Grund der weitreichenden Aufklärung der Bevölkerung und auch der Aufnahme des Tierschutzes in das Grundgesetz zeigte sich ein erhöhtes Interesse an Aufklärung und Verfolgung von Tierschutzanzeigen.

Zusammenarbeit mit anderen Behörden und den Tierheimen

Inhaltlich wurde die Zusammenarbeit mit der Polizei weiter vertieft. Dadurch waren wir in der Lage, insgesamt 49 Kontrollen von Tiertransporten aus dem fließenden Verkehr durchzuführen. Hierbei gab es bei insgesamt 16 Transporten Mängel. Es muss aber darauf verwiesen werden, dass durch die Vielzahl der Transportkontrollen in Bremen, keine schwerwiegenden Verstöße, wie zu Beginn der Kontrollen 1998 mit der Polizei, mehr festzustellen sind.

Dank der guten Zusammenarbeit mit dem Tierheim Bremen war es für uns möglich, ohne größeres Problem 67 Katzen ohne lange Diskussion und Einwände unterzubringen. Dies war für das ohnehin am Kapazitätsmaximum arbeitende Tierheim Bremen eine logistische Meisterleistung!

In Bremerhaven wurden über 20 Beamte der Ortspolizeibehörde Bremerhaven in 2003 für die Immobilisation von Wirbeltieren erfolgreich praktisch und theoretisch fort- und weitergebildet.

5.1 Bremen

Im Jahr 2003 wurden insgesamt 320 Beschwerden aus der Bevölkerung – das entspricht einer Steigerung von 21% zum Vorjahr (265 Beschwerden im Jahr 2002) - entgegengenommen. Hieraus resultierten insgesamt 401 Kontrollen (Vorjahr 347). Diese Kontrollen mündeten insgesamt in 23 Ordnungswidrigkeiten- und 13 Strafanzeigen. In 23 Fällen mussten die Tiere von uns fortgenommen und im Tierheim Bremen oder anderen Einrichtungen untergebracht werden.

Besonders schwerwiegend waren die Tierschutzfälle, in denen 67 Katzen aus einer total verwehrten Wohnung fortgenommen werden mussten. Aus einer weiteren verdreckten Wohnung in der Bremer Neustadt mussten 50 Ratten anderweitig untergebracht werden, welche sich frei in der Wohnung bewegen konnten und sich auch entsprechend vermehrten. Neben den Ratten war die Wohnung mit Schaben übersät.

Ein weiterer Fall von ungehemmter Rattenvermehrung war in einer Wohnung in Utbremen festzustellen. Dort hatte sich ungehindert die Rattenpopulation auf 80 Tiere entwickelt, ohne dass die Halter hiergegen etwas unternommen haben. Erst durch das Eingreifen unserer Behörde wurden diese ungezähmten Tiervermehrungen beendet.

Nach Tiergattungen unterteilt, waren Beschwerden über Hundehaltungen am Häufigsten, gefolgt von Katzen-, Pferde- und Rinderhaltungen. Insofern traten zum Vorjahr keine Veränderungen ein. Diese Häufigkeit der Beschwerden zu den einzelnen Tier

gattungen lassen sich durch die Präsenz der einzelnen Tierarten in der Öffentlichkeit erklären. Es ist zu erwarten, dass **die tierschutzwidrigen Haltungen von Heimtieren** (z.B. Kaninchen, Vögel, Hamster, Meerschweinchen) um ein Vielfaches höher liegen, diese Tierhaltungen von der Öffentlichkeit i.d.R. jedoch unbemerkt bleiben. Oftmals sind hier mangelhafte Kenntnisse über die Mindestanforderungen der gehaltenen Tiere Ursache für die tierschutzwidrige Haltung. Hier ist eine umfassende Aufklärung der Bevölkerung notwendig.

Aber auch im Bereich der Hunde- und Katzenhaltung sind die **Kenntnisse** über die Ansprüche der Tiere trotz der Aufklärung in den Medien oft sehr mangelhaft. Vielfach werden Hunde den ganzen Tag alleine in der Wohnung gelassen, ohne den erforderlichen täglichen Auslauf zu erhalten.

Katzen werden oft nicht kastriert, was zur Folge hat, dass sich die Tiere ungehemmt vermehren können. Werden die Tiere lästig und dann ausgesetzt, entstehen weitere Probleme mit der unkontrollierten Vermehrung außerhalb von Wohnungen.

Weiterhin wurden 108 planmäßige Kontrollen von Tierhaltungen in Zoofachgeschäften, Reitställen, Zirkusbetriebe u.a. im Hinblick auf die Einhaltung tierschutzrechtlicher Mindeststandards durchgeführt. Diese Kontrollen finden stets unangemeldet und zu unterschiedlichen Zeiten statt.

In 2003 wurden wie in den Vorjahren die **Tierversuche der Forschungseinrichtungen** überwacht. Die größere Zahl von Forschungseinrichtungen liegt in der Stadt Bremen, vorzugsweise im Bereich der Universität. Neben der Haltung der Primaten waren wiederum zahlreiche Nager- und Amphibienhaltungen zu überprüfen, wobei den Kontrollen stets die vom Senator für Gesundheit, Referat 32, genehmigten Haltungsbedingungen zugrunde gelegt wurden. Aus tierschutzrechtlicher Sicht bzgl. der Unterbringung der Tiere, sowie der durchgeführten, genehmigten Versuchsreihen wurden keinerlei Mängel festgestellt.

5.2 Bremerhaven

Im Jahr 2003 wurden insgesamt 150 Beschwerden aus der Bevölkerung, hieraus resultierten 264 Kontrollen, 7 Owi- und 2 Strafanzeigen.

In 5 Fällen mussten Tiere von uns weggenommen und im Tierheim oder einer anderen Einrichtung untergebracht werden.

In 4 Fällen wurden Schenkungen von Tieren vereinbart (Kostensparnis für das Amt).

Es wurden 81 planmäßige Kontrollen in Zoofachgeschäften, Reitställen Zirkusbetrieben etc. durchgeführt.

Besondere Fälle in Bremerhaven in 2003:

Fortnahme eines Hundes nach Misshandlung des Tieres: Nach Anordnung der Fortnahme des Hundes wurde der Tierhalter gewalttätig, sodass 6 Polizisten zur Unterstützung hinzugezogen werden mussten, um die Maßnahmen zu vollziehen.

Eine Katze wurde schwer misshandelt, fortgenommen und behandelt. 1 Bein war mehrfach gebrochen, Milz und Lunge gerissen.

In zwei Fällen wurden **Tiere ausgesetzt** (1 Hund, 1 Frettchen).

Eine Hund wurde in der Weser an der Doppelschleuse ertränkt.

Das grausamste Ereignis war das Einsperren von Katzen und Tauben in einer Gartenlaube über einen Zeitraum von ca. 3 bis 4 Wochen. Nach dem Öffnen der Laube mit Unterstützung der Polizei wurde festgestellt, dass sämtliche Tiere von Ratten auf- oder zumindest angefressen worden waren.

Eine Besonderheit stellt der Fall der Fortnahme von 22 Pferden aus dem Jahre 1999 dar. Die Fortnahme wurde im Rahmen von 5 Strafverfahren gerichtlich bestätigt und der Halter verurteilt. Im Zuge der Ermittlungen wurden weitere 14 Strafanzeigen gegen Beteiligte erstattet. Als Folge der Wegnahme fand in 2003 ein weiteres Owi-Verfahren (Verstoß gegen das durch unsere Behörde verfügte Tierhaltungsverbot) statt. Vor dem Verwaltungsgericht Bremen fand der Prozess gegen den Pferdehalter wegen Kostenfestsetzung, die aus der Wegnahme entstanden, statt und konnte gewonnen werden. Daraus ist zu erkennen wie lange einige Tierschutzfälle die Behörde verfolgen.

Die **Pferdehaltung** ist weiterhin, wie auch in den Vorjahren, in vielen Bereichen zu bemängeln. Leider werden noch immer Pferde auf Weiden mit nicht zugelassenen Einzäunungen und auch ohne ausreichenden Witterungsschutz untergebracht. Hierzu wurde ein umfangreicher aufklärender Bericht in Weser-Kurier sowie den Bremer Nachrichten für die Vielzahl der Pferdehalter aber auch für die interessierte Bevölkerung geschaltet.

Die Angaben über die Pferdehaltungen sind vergleichbar mit Bremerhaven.

Medienspiegel – Tierschutz

Auch im Jahr 2003 war ein erhöhtes Interesse der Medien am Tierschutz festzustellen.

Bremen

So waren Vertreter von den Fernsehsendern Radio Bremen und RTL, sowie vom Hörfunk die Hansawelle Bremen und von der Presse der Weser Kurier einen gesamten Vormittag bei den Kontrollen der Tiertransportfahrzeuge dabei. Auch wurde ein umfangreicher Artikel über die Mängel in der Pferdehaltung in der Presse veröffentlicht und in den Medien vermehrt über Tierschutzfälle berichtet.

Bremerhaven

Vertreter von Radio und Fernsehen haben einen Tierschutzfall, in dem ein Hund mindestens 2 Wochen ohne Futter und Wasser in einer Wohnung gehalten wurde, dokumentiert.

6. Tierseuchenüberwachung und –bekämpfung

Geflügelpest

Art und Ausmaß der Aufgabenerledigung des LMTVet im Bereich Tierseuchenbekämpfung wurden im ersten Quartal des Berichtsjahres wesentlich durch Ausbrüche von Geflügelpest in Belgien und in den Niederlanden sowie in einem grenznahen Gebiet Nordrhein-Westfalens beeinflusst.

Die Geflügelpest ist eine hochgradig ansteckende Erkrankung aller Geflügelarten und unterliegt nach nationalem Tierseuchenrecht sowohl der Anzeige- als auch der Bekämpfungspflicht. Die Erreger sind besonders aggressiv wirkende Varianten des sehr wandlungsfähigen Virus der sogenannten aviären Influenza („Vogelgrippe“). Befallene Tiere in großen Wirtschaftsgeflügelbeständen sterben meist innerhalb weniger Stunden bis Tage. Die Ausbreitung der Seuche erfolgt wesentlich durch Verbringen lebender Tiere in andere Bestände, durch Personenkontakt oder auch durch frei ziehende Wasservögel, die selber in der Regel nicht ernsthaft erkranken.

Impfungen gegen die Geflügelpest sind grundsätzlich verboten, woraus sich im Falle eines Ausbruchs die unbedingte Erfordernis von Sperr- und Tötungsmaßnahmen zur Bekämpfung der Seuche ergibt.

Seitens des zuständigen Bundesministeriums wurde anlässlich der o.g. Ausbrüche eine Eilverordnung mit Verhaltensmaßregeln für Geflügelhalter und Überwachungsbehörden erlassen. Die Überwachung bzw. Durchführung der Verordnung obliegt im Land Bremen dem LMTVet.

Zu den geforderten Maßnahmen gehört die Pflicht zur Anzeige jeglicher Geflügelhaltung bei der zuständigen Behörde. Der LMTVet hat daraufhin eine Datenbank zur Registrierung aller Geflügelhalter unter Berücksichtigung von Tierart und -anzahl angelegt, um im Falle des Ausbruchs der Seuche einen - in Abhängigkeit von der Anzeigekonsequenz - möglichst umfassenden Zugriff auf die vorhandenen Geflügelbestände zu haben.

Im Lande Bremen überwiegen bei den Geflügelhaltern bei weitem kleine Bestände, zum Teil Hobby-Haltungen, zum Teil auch Haltungen wertvoller Rassevögel teils bedrohter Arten, so dass es trotz aufwendiger Aufklärungsmaßnahmen seitens des LMTVet und übergeordneter Behörden bei den betroffenen Züchtern und Haltern zu nachvollziehbarem Unmut über die anzuordnenden Maßnahmen kam. So musste die geplante Ausstellung von Rassegeflügel im Rahmen einer Messe in der Stadthalle per Verfügung untersagt werden.

Übrigens stellt die Geflügelpest ein nicht gänzlich zu vernachlässigendes Risiko für die menschliche Gesundheit dar, so dass der LMTVet auch zahlreiche Anfragen seitens besorgter Verbraucher hinsichtlich des Gefährdungspotentials durch von Geflügel stammende Lebensmitteln zu beantworten hatte.

Tierseuchenkasse

Der kollektive und durch Staatsvertrag geregelte Beitritt der Bremischen Nutztierhalter zur Niedersächsischen Tierseuchenkasse konnte am 1. Juli des Berichtsjahres formell vollzogen werden. Schon zuvor, seit dem 1. Januar 2003, war die Inan

spruchnahme der Leistungen der Tierseuchenkasse durch die Nutztierhalter vereinbarungsgemäß ermöglicht worden.

Zu diesen Leistungen zählen neben Entschädigungen im Seuchenfall auch die Übernahme von Kosten im Zusammenhang mit Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen (wie Blut- und Milchuntersuchungen oder Impfungen) sowie bezüglich der Kennzeichnung und Registrierung von Nutztieren.

Vor dem 1. Januar 2003 hatte es in Bremen keine vergleichbare Regelung gegeben. Für den Fall des Ausbruchs einer Tierseuche wäre ein staatlich unterstütztes Umlageverfahren zum Einsatz gekommen.

Der LMTVet stellt ein funktionelles Bindeglied zwischen den Tierhaltern und den behandelnden Tierärzten einerseits sowie der Tierseuchenkasse andererseits dar. Registrierung von Tierbeständen, Bestellungen von Impfstoffen und Ohrmarken, die Verifizierung erbrachter tierärztlicher Leistungen sowie Schätzungen von zu entschädigenden Tieren werden über den LMTVet abgewickelt.

Nach Überwindung organisatorischer Anlaufschwierigkeiten haben sich mittlerweile alle an den Verfahren Beteiligten an die erforderlichen Abläufe gewöhnt.

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 (Infektiöse Bovine Rhinotracheitis) bekannt. So konnte der Anteil der im Sinne der BHV1-Verordnung BHV-1-freien Rinderbestände von 44% in 2002 auf nunmehr 64% gesteigert werden.

Kontrollen

Insgesamt wurden im Berichtsjahr durch den LMTVet des Landes Bremen 70 Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe 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 futtermittelrechtlicher Aspekte.

BSE

Von originären BSE-Fällen blieb das Land Bremen auch 2003 verschont.

Bienenkrankheiten und -seuchen

Amerikanische Faulbrut (AFB)

2003 wurden 4 Sperrgebiete, davon drei in Bremen und ein Sperrgebiet in Bremerhaven, mit den entsprechenden Sperrmaßnahmen für die dortigen Bienenstände eingerichtet. Über das gesamte Jahr konnten die Sperren aufgrund der Seuchenlage nicht aufgehoben werden. In den Nachuntersuchungen wurde deutlich, dass ein Teil der Völker immer noch bzw. erneut eine hohe AFB-Sporenbelastung aufwiesen. Hier

ist ein (baldiger) Seuchenausbruch wahrscheinlich, sofern keine imkerischen Maßnahmen zur Sporenverdünnung und –eliminierung führen.

Statistik (Land Bremen)

In 11 Imkereien trat die AFB in 2003 auf. Bei der Bekämpfung mussten insgesamt 18 Völker abgetötet werden.

28 erkrankte Bienenvölker wurden gerettet, indem Sanierungs- und Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt wurde: Die Bienenvölker wurden von ihren Waben abgefeigt und mussten hungern (Kunstschwarmbildung mit Hungerphase). Nach dieser „Selbstreinigungsphase“ bauten die Bienen neue Waben in desinfizierten Bienenkästen aus und mit der Aufnahme der Brut- und Sammeltätigkeit hatte sich die Situation der Tiere normalisiert. Die sanierten Völker waren nach den durchgeführten Maßnahmen nachweislich sporenfrei.

61 Imkereien waren in den Sperrgebieten zu kontrollieren, hierbei und auch bei der Durchführung der Desinfektionsmaßnahmen wurden zur Unterstützung auch Bienen-seuchensachverständige eingesetzt.

Der LMTVet informierte die Imker über die Imkervereine über Vorbeugemaßnahmen und über die typischen Krankheitsanzeichen dieser anzeigepflichtigen Bienenseuche. Hierbei wurden Schwerpunkte auf Methoden der Frühdiagnose (Futterkranzproben) und prophylaktische Maßnahmen der Imker zur Gesunderhaltung der Bienen gelegt.

Varroatose

Gesetzlich besteht eine Bekämpfungspflicht für jeden Imker, um diese Milbe in seinem Tierbestand auf einer geringen Schadenschwelle zu halten. Die zeitliche Koordination für eine möglichst gleichzeitigen Behandlung aller Imker einer Region sollte weiterhin auf freiwilliger Basis erfolgen.

Nach dem Bienensterben im Winter 2002/2003, das u.a. auf die Varroatose zurückgeführt wird, hatte sich die Milbenpopulation in 2003 in den meisten Imkereien auf einem unkritischen Bereich eingependelt.

Bienenstockkäfer

Der Kleine Bienenstockkäfer (*Aethina tumida*) ist ein exotischer Schädling der Honigbienen, der sich von Afrika (Süden) bereits durch Verschleppung in einigen Drittländern (bisher USA, Kanada, Australien) ausgebreitet hat, wo er in der Bienenhaltung große Probleme verursacht. Bisher wurde der Käfer weder in Deutschland noch in anderen Ländern der EU gefunden. Um eine Einschleppung zu vermeiden, werden seitens der EU Maßnahmen gegen die Verbreitung getroffen, so u.a. auch gegen Bienenimporte aus den betroffenen Ländern.

Die Imker wurden darauf hingewiesen, Bienenvölker oder Königinnen nur mit Gesundheitsnachweis zu kaufen. Bei Bienenkäufen oder Wanderungen innerhalb der EU bestehen bisher keine Gefahren, den Käfer „mitzukaufen“. Es sollte unbedingt auf verbotene „Taschenimporte“ von Königinnen aus dem Ausland verzichtet werden. Wabenmaterial u. ä. sollte aus Afrika, USA, Kanada oder Australien ebenfalls auf keinen Fall eingeführt werden. Die Einschleppung hat in den USA und Kanada in den Imkereien zu erheblichen Schäden und Völkerverlusten geführt.

7. Tiermehl- und Tierfettverbrennung

Von den in der Liste der Verbrennungsanlagen in Deutschland aufgeführten vier Anlagen am Standort Bremen wurde die Verbrennung von verarbeiteten Säugetierabfällen im Jahr 2003 nur noch an drei Standorten durchgeführt.

In dem Müllheizwerk der Abfallbehandlung Nord GmbH fand im Berichtsjahr keine Verbrennung von Tiermehlen statt.

An den zwei Standorten wurde bis zur Jahresmitte Tiermehl zur Verbrennung angeliefert und verbrannt. Die Tiermehlanlieferungen erfolgten in Seecontainern aus Irland. Das Tiermehl wird in Irland in sog. Big Bags abgefüllt und nach der Ankunft in Bremen in einer zugelassenen Umschlagsanlage in Spezialcontainer umgeladen. Mit diesen Spezialcontainern kann das Tiermehl über ein geschlossenes System zusammen mit der Kohle dem Verbrennungsofen zugeführt werden. Jede Sendung wird von einem sog. Official Movement and Destruction Certificate OMDC begleitet, das die Daten über die Identifikation aus Irland (Teil A) enthält und von der dort zuständigen Behörde erstellt wird. Im Teil B werden von einem bevollmächtigten Vertreter der zuständigen Behörde bei der Verbrennungsanlage der Empfang bestätigt. Im anschließenden Teil C , dem sog. Vorfalbericht, sollen Gewichtsabweichungen , die mehr als 1 % betragen, festgehalten und eingeleitete Maßnahmen aufgrund der bestehenden Abweichung dokumentiert werden. Abschließend erfolgt in Teil D die Verbrennungsbestätigung durch den hier zuständigen Amtstierarzt. Dieses OMDC – Dokument setzt sich aus einem Original für das Department of Agriculture & Food, der Durchschrift 1 für den Empfänger, der Durchschrift 2 für den Absender und der Durchschrift 3 für die zuständige Behörde am Standort der Verbrennungsanlage zusammen. Mit diesem Verfahren wird der Weg des zu verbrennenden Materials an jeder Stufe dokumentiert. Parallel dazu erfolgt die Ankündigung und die Rückmeldung der Sendung über das ANIMO-System. Im Jahr 2003 wurden 737 Tonnen Tiermehl an beiden Kraftwerksstandorten verbrannt.

Bei einem Stahlwerk in Bremen wurden über das gesamte Jahr Tierfette zur Verbrennung angeliefert. Damit kam eine Menge von 40239 Tonnen zur Verbrennung im Hochofen. Der größte Teil des Materials stammt aus deutschen Tierkörperbeseitigungsanstalten, einige Sendungen wurden mit einer Einfuhrgenehmigung bis zur Mitte des Jahres aus Polen eingeführt. Bei den Einfuhren aus Drittländern erfolgt eine Benachrichtigung der abfertigenden Grenzkontrollstelle über das ANIMO-System und die Rückmeldung über die Ankunft des Transportes an die Eingangsgrenzkontrollstelle. Damit werden die Vorgaben einer kanalisierten Einfuhr erfüllt.

Zusammenfassend kann ein Rückgang der Menge der Tiermehl- und der Tierfettverbrennungen für das Berichtsjahr 2003 am Standort Bremen festgestellt werden. Diese Veränderung beruht auf eine zunehmende Anzahl von Betrieben, die zur Verbrennung von Tiermehlen und Tierfetten zugelassen sind und dem damit verbundenen Wettbewerb.

Mit dem Inkrafttreten der VO (EG)Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten wird eine Zulassung nach Artikel 12 dieser Verordnung für Verbrennungsanlagen notwendig und umgesetzt werden. Die bisher als Grundlage für die Verbrennung bestehende Entscheidung 1999/534/EG wird mit dieser Verordnung aufgehoben.

8. Grenzkontrollstelle

8.1. Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhren

Die Einfuhren über den Neustädter Hafen in Bremen reduzierten sich um 17%. Den größten Teil der eingeführten Sendungen macht mit 77% tiefgefrorenes Geflügelfleisch aus Brasilien und Thailand aus. Es werden auch weiterhin Honig, Wolle, Heimtierfutter, Fischmehl und andere Produkte vorgestellt.

Der Anteil pflanzlicher Lebensmittel betrug 1,5%.

Einfuhr über die GKS Bremen: Statistik

Jahr	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Anzahl der Sendungen	2.480 *	2.374 *	4.209 *	5.558 *	5.921	4.908

* incl. Schiffsausrüster

Im **Rahmen von Schutzmaßnahmenentscheidungen der Europäischen Kommission** wurden 643 Sendungen aus Brasilien und 55 Sendungen aus Thailand auf Rückstände von Nitrofuranen und Chloramphenicol untersucht. Dabei wurden 16 Sendungen mit Nitrofuranderivaten und 1 Sendung mit Chloramphenicolrückständen beanstandet.

Mit 1,5% wurden 76 Sendungen pflanzlicher Herkunft auf Rückstände untersucht. Insgesamt verweigerte die Grenzkontrollstelle in Bremen 68 Sendungen (35 in 2002) die Einfuhr in die Europäische Union. Etwa ein Drittel (24 Sendungen) wurden wegen Temperaturabweichungen beanstandet.

Schiffsausrüster Bremen

Statistik: Schiffsausrüster Bremen

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

Nicht EU-konforme Waren für Schiffsausrüster binden weiterhin mit 1.122 Sendungen (21% Steigerung) erhebliches Personal, da jede Auslieferung von einer aktuellen Veterinärbescheinigung begleitet werden muss.

Fischmehl und Export

Statistik: Einfuhr von Fischmehl über Bremen

Jahr	2000	2001	2002	2003
Anzahl der Sendungen	470	342	169	180
Gewicht in Tonnen	260.086	201.500	193.400	249.388

Für den Export und das innergemeinschaftliche Verbringen von Fischmehl wurden 2.496 Atteste ausgestellt. Für die Ausfuhr von Fleisch, Wolle, Honig und Fisch wurden 4.245 Exportatteste ausgestellt. Für die Aufteilung eingeführter Sendungen wurden 1.897 Teilanhänge ausgestellt.

8.2. Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhren

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist im Vergleich zum Vorjahr mit 12.291 Sendungen um 35% gestiegen. Die Sendungen im Transit waren geringfügig rückläufig.

Statistik: Einfuhr über GKS Bremerhaven

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

Die Schwerpunkte der Einfuhren entfallen auf Fischereierzeugnisse (58,2%) und Geflügelfleisch (23,3%). Der Anteil der vom Tier stammenden und nicht für die menschliche Ernährung bestimmten NHC- Produkte liegt bei 10%. Dazu zählen Futtermittel, Wolle, Knochen u.ä.

Ungeachtet der Schutzmaßnahmen wurden bis Mitte 2003 erhebliche Mengen **Geflügelfleisch** als gewürztes Erzeugnis mit einem Salzanteil über 1,9 % importiert. Die Begünstigung durch einen niedrigeren Zollsatz für gewürzte Ware wurde ersatzlos gestrichen.

Im **Rahmen von Schutzmaßnahmenentscheidungen der Europäischen Kommission** wurden 2566 Sendungen auf Rückstände von Nitrofuranen und Chloramphenicol untersucht. Dabei wurden 4 Sendungen mit Nitrofuranderivaten und 2 Sendung mit Chloramphenicolrückständen beanstandet.

Insgesamt wurden an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven 25 Sendungen zurückgewiesen.

Schiffsausrüster Bremerhaven

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

Teilanhänge GKS Bremerhaven

Jahr	2000	2001	2002	2003
Anzahl der Sendungen	2.812	3.848	3.807	3.199

Transit über GKS Bremerhaven

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

Wie schon in den Vorjahren wurden Sendungen mit anschließender Drittlandbestimmung zu einem großen Teil als EU-konforme Sendungen zur Lagerung im BLG-Coldstore abgefertigt, um anschließend mit einem Exportzertifikat weiterversendet zu werden. Von erheblichem Vorteil für die Wirtschaftsbeteiligten ist die Lage des Kühlhauses im Freihafengebiet durch die vereinfachten Zollformalitäten. Bemerkenswert ist die Vielzahl unterschiedlicher und aufwendiger Exportatteste, die von den Behörden der größtenteils assoziierten Mitgliedstaaten als Zielländer gefordert wird.

Für 2003 wurden in Bremerhaven 3.022 **Exportatteste** erstellt, davon 826 von der Grenzkontrollstelle im Containerterminal.

Direktanlandung von Transportschiffen mit tiefgefrorenen verarbeiteten Fischereierzeugnissen

Die Direktanlandung von Transportschiffen mit tiefgefrorenen verarbeiteten Fischereierzeugnissen über den Fischereihafen oder die Columbuskaje ist vollständig eingestellt. Die gesamte russische und ein Teil der chinesischen Ware wird mit Containerumschlag über Pusan, Korea geleitet. Verbleibende Direktanlandung gefrorener Plattenware geht über Cuxhaven, wo die besseren Bedingungen geschaffen wurden.

Direktanlandung von tgf. Fischereierzeugnissen

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

Die Frage der Zwischenlagerung von Drittlandsendungen auf dem Transport ist immer noch nicht befriedigend geklärt. Der Grenzkontrollstelle werden z.B. bei dem Transport tiefgefrorener Fischereierzeugnisse Unbedenklichkeitsbescheinigungen von in Pusan registrierten Gutachterbüros vorgelegt, ein behördlicher Nachweis über die zwischenzeitliche Verwahrung der Sendungen ist nicht zu bekommen. Zugelassene Kühlhäuser in Korea sind nicht veröffentlicht.

Das Problem ist der Kommission seit längerem bekannt und wird nach Aussage von Andrea Dionisi (Lyon 2001) in einer Arbeitsgruppe behandelt. Diesbezüglich erfolgte bis heute keine Veröffentlichung der Kommission.

Nach der Ausfuhrkontrolle gemäß § 37 (4) der Binnenmarkt tierseuchenschutzverordnung wurden 1.019 (1129 in 2002) über Bremerhaven ausgeführte Sendungen mit Amtshilfe der Zollbehörden von uns überprüft und an die Einfuhrkontrollstelle zurückgemeldet. Über Bremerhaven eingehende Transitsendungen werden den angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen per Fax gemeldet.

Zusammenfassung

Räumlichkeiten/Anlagen

In Bremerhaven führt die begrenzte Zahl der zur Verfügung stehenden landseitigen Andockstellen bei hohem Aufkommen zu längeren Wartezeiten für die per LKW gestellten Container. Die vier seeseitig installierten Chassis decken den Bedarf nicht, es müssen immer wieder mehrere Container gleichzeitig auf der Hoffläche abgestellt werden. Das entspricht nicht den Anforderungen an eine hygienische Probenahme. Die Hoffläche ist begrenzt, so dass einige Container ausserhalb des Geländes beprobt werden müssen.

Nach beinahe zweijährigen Verhandlungen wurde der Bau einer Abfertigungsanlage für die Grenzkontrollstelle in Bremen im Neustädter Hafen beschlossen. Dort wird eine bestehende Werkshalle gemäß den Vorgaben der EU-Kommission umgebaut. Die Fertigstellung ist für die Jahresmitte 2004 geplant.

EDV

Durch die Einstellung eines PC-Koordinators in Bremerhaven konnten die meisten aufgestauten Probleme gelöst werden. Insbesondere konnte eine Anpassung der elektronischen Datenverwaltung der GKS - Standorte Bremen und Bremerhaven erfolgen.

Kommission

Die derzeit hauptsächlich überprüfte Anforderung an die Lagerhaltungsmöglichkeit für beanstandete Ware ist für Bremen und Bremerhaven in der gewünschten Form nicht anzubieten, der Hinweis auf ein zur Verfügung stehendes abgetrenntes Areal in einem Kühlhaus wird nicht akzeptiert.

Schutzmaßnahmen

Zusätzliche Rückstandsuntersuchungen im Rahmen der Schutzmaßnahmenentscheidungen der Kommission vor allem gegenüber Thailand, China und Brasilien haben die Arbeit in den Grenzkontrollstellen dominiert.

In Bremerhaven/Bremen wurden in diesem Zusammenhang 2.566/698 (1399/834 in 2002) Untersuchungen bei vom Tier stammenden Lebensmittel durchgeführt, bei pflanzlichen Lebensmittel waren es 76 (35 in 2002) Untersuchungen in Bremen und 3 (28 in 2002) in Bremerhaven.

Trotz Untersuchung durch die Grenzkontrollstellen und Berücksichtigung der vorgeschriebenen Mindestleistungsgrenzen (MRPL nach der Entscheidung 2003/181/EG) kann es bei anschließenden lebensmittelrechtlichen Überwachungen im Binnenmarkt zu Beanstandungen kommen. Vor allem geringere Nachweisgrenzen und immer genauere Messgeräte sorgen für Verunsicherungen bei den Importeuren und dem anschließenden Handel, was vor allem auf die geforderte Nulltoleranz bei Arzneimittelrückständen wie Chloramphenicol und Nitrofurantoin nach der EU-Verordnung 2377/90 zurückzuführen ist.

Die Beurteilung der Gesundheitsgefährdung und die damit verbundene Frage der Vernichtung vor Ort oder der Rücksendung in das Drittland führte zu unterschiedlichen Rechtsauffassungen der Beteiligten. Ein harmonisiertes Verfahren der Mitgliedstaaten bei Schutzmaßnahmen bleibt weiter ein anzustrebendes Ziel.

9. Amtliche Futtermittelüberwachung

Durch die Vielzahl der „ Futtermittelskandale „ in jüngster Vergangenheit nimmt die Bedeutung der Futtermittelqualität, somit auch der Futtermittelkontrolle ständig zu.

Die Futtermittelüberwachung erfolgt stichprobenartig ihrem Zweck nach ziel- und risikoorientiert. Als Kontrollrahmen gelten die Vorgaben des nationalen Kontrollprogrammes, das Futtermittelgesetz, die Futtermittelverordnung und die Analysen- und Probenahmeverordnung. Das Untersuchungsspektrum war größer als in den Vorjahren.

Die Kontrollen umfassen alle Stufen der Erzeugung und der Herstellung, die Behandlung, das Inverkehrbringen und die verfütterung der Erzeugnisse.

Zusätzlich sind Bremen und Bremerhaven Einlassstellen für Futtermittel, die dem LMTVet durch den Zoll gemeldet werden – stichprobenartig werden auch hier Kontrollen durchgeführt.

Organisation

Aus organisatorischen Gründen wurde die Futtermittelüberwachung an das Team Grenzkontrollstelle angegliedert. Ausgelöst von der BSE-Krise wurde die Futtermittelüberwachung personell mit einer halben Stelle Agrar-Ing. (FH) ausgestattet. Im März 2001 wurde mit dem Aufbau der Futtermittelüberwachung im LMTVet begonnen, seit Ende 2003 gibt es Überlegungen den Bereich der Futtermittelüberwachung der senatorischen Behörde anzugliedern.

Statistik

Zur Zeit gibt es im Land Bremen 17 anerkannte bzw. registrierte Futtermittelhersteller- und Handelsbetriebe und rund 200 landwirtschaftliche Betriebe mit Rinder- bzw. Schweinehaltung. Die Anzahl der Betriebe für Zoo- und Heimtierbedarf liegt bei ca. 30. Auch die Anzahl der Lebensmittelherstellungsbetriebe, die Futtermittel (Abfälle aus der Produktion) abgeben, ist nicht außer Acht zu lassen.

Eine Kooperation mit Niedersachsen soll 2004 umgesetzt werden.

10. Pflanzenschutzdienst

Organisationsstruktur und Personalsituation

Der Pflanzenschutzdienst ist seit 1999 im LMTVet in drei Bereich gegliedert: Pflanzenschutz, Pflanzengesundheitskontrolle und Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse. In dem Team arbeiten insgesamt 11 Mitarbeiter.

Ende 2003 wurde der Bereich Futtermittelüberwachung im LMTVet an die Grenzkontrollstelle angegliedert. Somit reduzierte sich der Personalbestand des Teams auf 11 Mitarbeiter.

Ein Mitarbeiter schloss erfolgreich die Fortbildung zum Fachberater für Haus- und Kleingärtner ab. In den Jahren 2002/2003 wurden u.a. die Schwerpunkte integrierter Pflanzenschutz und Phytopathologie vermittelt.

Die Neuorganisation der Arbeitsbereiche Pflanzenschutz und Pflanzengesundheitskontrolle, die 2002 vorgenommen wurde, hat sich in 2003 etabliert. Die Genehmigung und Kontrolle der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln erfolgt für Bremen und Bremerhaven zentral in Bremen. In der Pflanzengesundheitskontrolle wurden entsprechend der Sendungszahlen Schwerpunkte für Export in Bremen und für Import in Bremerhaven gebildet. Außerdem wurde die fachliche Leitung der Pflanzengesundheitskontrolle in Bremerhaven angesiedelt.

10.1 Pflanzenschutz

Genehmigung der Anwendung Pflanzenschutzmittel

Im Land Bremen wurden insgesamt 20 Anträge zur Genehmigung der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln außerhalb von land- und forstwirtschaftlich sowie gärtnerisch genutzten Flächen nach § 6 Abs. 3 sowie §18b Pflanzenschutzgesetz erteilt.

Genehmigungsfähig ist allein die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln außerhalb von sicherheitsrelevanten Flächen wie z.B. Zäune oder Zuwege an militärischen oder explosiven Einrichtungen (z.B. Gas- oder Tanklager) oder Gleisanlagen, bei denen alternative Bekämpfungsverfahren ausscheiden. Ein generelles Ziel liegt in der Beschränkung der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf ein möglichst geringes Maß.

In der Bekämpfung von Pflanzenaufwuchs, den sogenannten Unkräutern, besonders auf befestigten Flächen wie Parkplätzen und Wegen scheint es deutlich zu einer Verlagerung von alternativen Verfahren zur chemischen Bekämpfung sowohl in der Bevölkerung als auch in den Pflegebetrieben zu kommen. Steigende Personalkosten werden bei der Beantragung der Flächen als Begründung genannt. Bisher waren für versiegelte Flächen keine Pflanzenschutzmittel zugelassen, sodass die „Unkräuter“ durch thermische Verfahren (z.B. Abflammen) oder mechanisch (z.B. Bürsten) zu beseitigen waren. Nach einem Großversuch an dem Bremer Flughafen setzt man dort ausschließlich Heißschaum (Glukoseschaum) zur Aufwuchsbekämpfung an Zäunen

und den Rollbahnen mit erfolgreicher Wirkung ein. Diesem Verfahren wird eine hohe Umweltverträglichkeit zugesprochen.

Seit 2003 besteht über die neue Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung die Möglichkeit, auf befestigten Flächen den Pflanzenaufwuchs mit einem Dochtstreichgerät und den Wirkstoffen Glyphosat und Glyphosamt-Trimesium zu bekämpfen. Hiermit wurden die rechtlichen Hürden zum Einsatz des sog. Rotofix®-Gerätes ermöglicht. Die Anwendungen mit diesem Gerät sind genehmigungspflichtig nach PflSchutzGesetz § 6 Abs. 3 und dürfen nur von entsprechend sachkundigem Personal durchgeführt werden.

Der Pflanzenschutzdienst informierte die potentiellen Anwender von Herbiziden über umweltfreundliche, alternative Beikraut-Bekämpfungsverfahren wie z.B. mechanische Bürsten, Abflammen. Am Flughafen Bremen wurden auch in 2003 routinemäßig sicherheitsrelevante Zäune und die Ränder von Roll- und Startbahnen – wie bereits seit einigen Jahren - erfolgreich mittels Heißschaumverfahren bearbeitet. Mit derartigen Verfahren könnte vermutlich auch zukünftig eine weitere Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln zu erzielen sein.

Im Rahmen der Ausnahmegenehmigung (§ 6 Abs. 3 PflSchG) wurden 13 Anwendung intensiv überwacht:

Die erste Überwachung erstreckte sich vor der Anwendung über Sachkundenachweis, Pflanzenschutzgeräte, Zulassung des eingesetzten Pflanzenschutzmittels sowie Besonderheiten der zu behandelnden Fläche (Lage, Beschaffenheit, Drainage und Notwendigkeit). Während der Anwendung wurde kontrolliert, ob die in der Ausnahmegenehmigung gemachten Auflagen eingehalten wurden (Sachkundige Personen, einwandfreies Pflanzenschutzgerät, angegebene Pflanzenschutzmittel, Abstandsauflagen sowie andere Besonderheiten die in der Ausnahmegenehmigung aufgeführt wurden). Nach der Anwendung wurden Nachkontrolle durchgeführt. Kontrollschwerpunkte waren die Wirksamkeit des eingesetzten Pflanzenschutzmittels und die Einhaltung der Abstandsauflagen.

Besondere Fälle im Pflanzenschutz

Rosskastanienminiermotte (*Cameraria ohridella*)

Der seit den 90iger Jahren auftretende Pflanzenparasit führte in der langanhaltenden Pflanzensaison zu erheblichen Schädigungen an den Blättern der Rosskastanien. Eine große Anzahl von besorgten Bürgern musste über die Problematik aufgeklärt werden. Der Krankheitsverlauf und die Spätfolgen der Erkrankung ist im norddeutschen Raum noch nicht absehbar, möglicherweise erleichtern die klimatischen Verhältnisse den Bäumen die Gesundung gegenüber wärmeren Gebieten Europas. Entscheidend für die Gesundheit der Pflanzen können auch die Verläufe von Sekundärerkrankungen sein. Bisher wurde dem Pflanzenschutzdienst noch kein Absterben von alten Baumbeständen gemeldet. Eine abschließende Beurteilung der (Langzeit-) Schäden an den Bäumen ist zur Zeit noch nicht möglich. Die Bekämpfung steht prinzipiell noch auf dem Prüfstand – zur Zeit werden unterschiedliche Verfahren und Anwendungsformen getestet, so z.B. systemische Pflanzenschutzmittel und die Anwendung über die Wurzeln.

Wollige Napfschildlaus (*Pulvinaria regalis*)

Der Erstbefall dieser Schildlaus wurde 1989 im Rheinland festgestellt. Die schnelle Ausbreitung führte im Beobachtungsjahr zu einer deutlichen Zunahme im Land Bremen, z.T. deutlich auch auf den Stämmen u.a. von Linden, Ahorn und Rosskastanien zu erkennen. Die wolligen Eisäcke und das auffällige Schild der Insekten werden von der Bevölkerung als Bedrohung der Pflanzengesundheit wahrgenommen. Bisher liegen keine Hinweise auf ernsthafte Schäden verursacht durch Massenbefall des Erregers vor.

Andromeda Netzwanze (*Stephanitis takeyai*)

Im Rhododendron Park konnte erstmalig für Deutschland der Befall dieser Wanze auf 50-60 Jahre alten und bis zu 3 m hohen Rhododendren beobachtet werden. Spezialisten der BBA Braunschweig führten die taxonomischen Untersuchungen durch.

Der Parasit tritt vorzugsweise auf der Lavendelheide auf; dort ist sie an dunklen Kotflecken an den Blattrippen erkennbar. Befallene Pflanzen zeigen zunächst punktförmige Aufhellungen, später vergilben die Blätter und fallen ab. Eine Bekämpfung mit Insektiziden war im vorliegenden Fall notwendig und erfolgreich. Das Auftreten fand in der Presse Beachtung (vgl. „Mein schöner Garten 3/2004“).

Maulwurfbekämpfung in Bremerhaven

Im Rahmen der Deichsicherheit musste in Abstimmung mit dem Senator für Umwelt (Artenschutz) eine Maulwurfsbekämpfung in verschiedenen Seedeichabschnitten in Bremerhaven durchgeführt werden. Die Grabeaktivitäten der Tiere kann bei Hochwasser zur Unterspülung des Deiches führen. Aus diesem Grunde wurde die Bekämpfungsmaßnahme genehmigt.

Kontrolle der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln

Die Selbstbedienung bei der Abgabe von Pflanzenschutzmitteln ist nach § 22 Pflanzenschutzgesetz untersagt. Weiterhin dürfen nur zugelassene Präparate in den Verkehr gebracht werden (§ 11). Die rund 106 Verkaufsstellen, die sich nach § 21 a Pflanzenschutzgesetz anzuzeigen haben, wurden nach mehrjähriger Prüfung einer Risikobewertung unterzogen. Dementsprechend wurden die Kontrollrhythmen angepasst. In der Tabelle sind die entsprechenden Kontrollen und Verstöße aufgelistet.

Im Jahre 2003 wurden **94 Betriebe** in Bremen und Bremerhaven im Rahmen der Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle kontrolliert. Die Kontrollen und die Anzahl der Verstöße ergaben folgende Ergebnisse:

1. Beim Selbstbedienungsverbot gemäß § 22 Abs. 1 (PflSchG) wurden 11 Verstöße festgestellt.
2. Aufgrund der Unterlassung der Anzeigepflicht nach § 21a PflSchG wurden 4 Verstöße geahndet.
3. Wegen fehlender Sachkunde im Bereich der Abgabe gemäß § 22 Abs. 3 PflSchG wurden bei 114 Überprüfungen keine Verstöße festgestellt.

4. Es wurden in den Betrieben 2399 Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel auf ihre Zulassung gemäß § 11 PflSchG kontrolliert, hierbei wurde auch gemäß § 20 PflSchG die Kennzeichnung überwacht (Name, Zulassungs Nr., Hersteller, Wirkstoff), dabei wurden in 34 Betrieben insgesamt 117 Pflanzenschutzmittel aus dem Verkehr gezogen.

Im Rahmen der Pflanzenschutzmittelverkehrskontrolle wurden 12 Verwarnungsgelder (35 €) 6 Bußgelder (50 - 600 €) sowie 1 Untersagung des Verkaufens von Pflanzenschutzmitteln ausgesprochen.

Medienspiegel – Pflanzenschutz

Der Weser Kurier berichtete ausführlich über die Befallsentwicklung der Rosskastanien-Miniermotte.
Die Maulwurfbekämpfung in Bremerhaven wurde am 11.06.03 in der Nordsee Zeitung thematisiert.

10.2 Pflanzengesundheitskontrolle

Entwicklung der Sendungszahlen

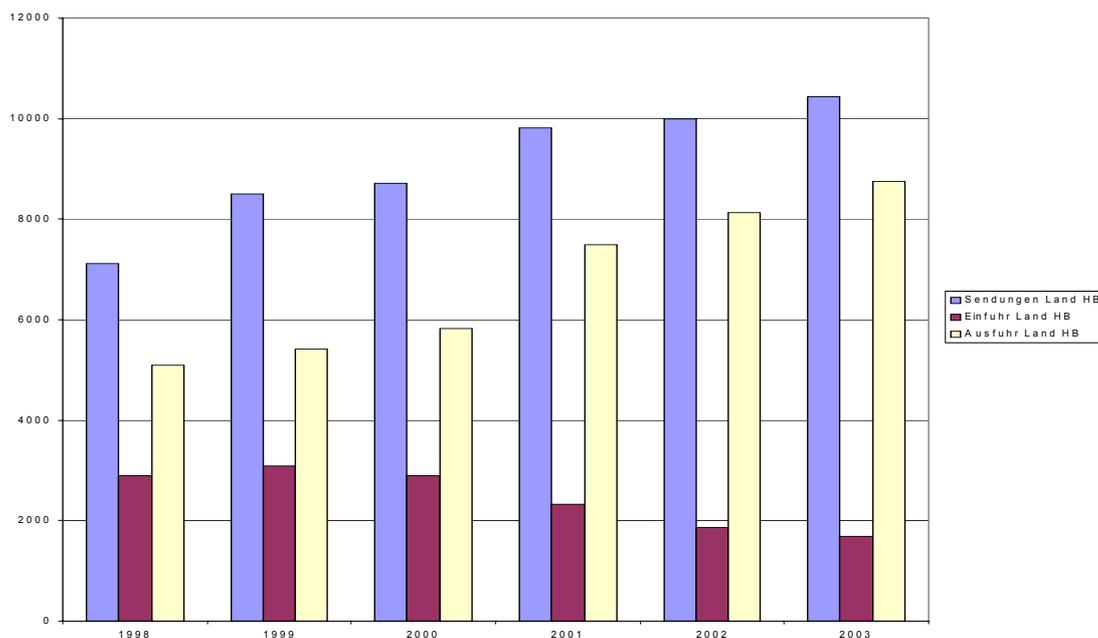
Importe sind geringfügig rückläufig gewesen, die Exportzahlen angestiegen sind, so dass die Summe der Sendungen wieder so korrigiert, dass ein leichter Anstieg der Sendungszahlen zum Vorjahr zu verzeichnen ist.

Übersicht: Sendungen insgesamt und Ein- und Ausfuhrsendungen für die jeweiligen Einlassstellen Bremen und Bremerhaven

	1999	2000	2001	2002	2003
Sendungen Σ HB	4290	4366	5820	5859	6601
Sendungen Σ Brhv.	4213	4350	4004	4158	3838
Einfuhr HB	869	397	277	207	123
Einfuhr Brhv.	2214	2489	2053	1662	1569
Ausfuhr HB	3421	3969	5543	5652	6478
Ausfuhr Brhv.	1999	1861	1951	2476	2269

Übersicht: Sendungen insgesamt und Ein- und Ausfuhrsendungen für das Land Bremen

	1999	2000	2001	2002	2003
Sendungen Σ Land HB	8503	8716	9824	9997	10439
Einfuhr Land HB	3083	2886	2330	1869	1692
Ausfuhr Land HB	5420	5830	7494	8128	8747



Übersicht: Sendungszahlen, Ein- und Ausfuhren für das Land Bremen

Aktuelles aus dem Bereich Import

- Anfang 2003 wurde im Verpackungsholz einer Sendung Granit aus China Befall mit Schadorganismen festgestellt. Der Verdacht auf *Anoplophora* spp. bestätigte sich jedoch nicht. Der Befall stellte sich als *Monochamus alternatus* heraus und die drei Container wurden mit Methylbromid begast.
- Drei konventionelle Schiffe mit Kartoffeln aus Ägypten wurden unter Mithilfe von Kollegen des Schlachthofs Bremen abgefertigt. Die Vorgehensweise bei der Abfertigung wird durch eine Entscheidung der Gemeinschaft geregelt. Für die erforderlichen Kontrollen werden pro Schiff etwa vier Tage mit mehreren Personen benötigt. Der Fund des Quarantäneschadorganismus *Ralstonia solanacearum* (Schleimkrankheit der Kartoffel) bei der ersten Schiffssendung führte zu einem erheblichen Mehraufwand. Im kommenden Jahr müssen vom Importeur einige organisatorische Änderungen durchgeführt werden, um den Ablauf vor Ort zu optimieren.
- Eine Sendung mit Kiefernstämmen aus den USA war trotz gültigen Pflanzengesundheitszeugnissen über eine Hitzebehandlung mit Nematoden befallen. Eine nähere Untersuchung ergab Befall mit dem Quarantäneschadorganismus *Bursaphelenchus xylophilus*. Die insgesamt vier Container mit Kiefernstämmen konnten bei einer Firma in Bremerhaven nachbehandelt werden und waren nach der Behandlung frei von Nematoden.

Aktuelles aus dem Bereich Export

Im Bereich des Exportes haben die Anforderungen an Verpackungs- und Stauholz zu erheblichen Veränderungen im Tagesgeschäft geführt.

Die Veröffentlichung des Holzstandards (ISPM 15), der Behandlungsarten und Beschaffenheit von Holz regelt, hat die Registrierung von Verpackungs- und Behandlungsbetrieben zur Folge. Ab Januar 2004 gelten die Bestimmungen für den Export

nach Kanada, andere Länder werden folgen. Die entsprechenden Betriebe mussten erfasst und registriert und (in Zukunft) jährlich kontrolliert werden. Weiterhin besteht für Sendungen nach China eine Zeugnispflicht. Diese Zeugnispflicht und Behandlungspflicht für Verpackungsholz aus der Gemeinschaft nach China führt weiterhin zu Mehraufwand durch Begasungsüberwachungen und durch die Erstellung von Pflanzengesundheitszeugnissen.

EU - Entscheidungen

Neben den Kontrollen der Zeugnispflichtigen Waren, die in der Pflanzenbeschauverordnung Anlage 5 geregelt sind, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund von EU-Entscheidungen durchgeführt werden.

Die Entscheidungen bezüglich des Verpackungsholzes, 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 und vereinzelt 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. Aufgrund eines Zollerlasses wurden die Anmeldungen 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.
- 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 die Bedeutung bzw. Umsetzung dieser Entscheidung weniger bei den Baumschulen, sondern im öffentlichen Grün und auch Importe aus außereuropäischen Drittländern sind im Bezug auf Holz betroffen.
- Aufgrund der Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* ("westlicher Maiswurzelbohrer") wurden im Hafen- 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.

10.3 Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse

Einleitung

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft, Mittelstand, Technologie und Europaangelegenheiten sowie dem Senator für Arbeit Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales und vom Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen durchgeführt.

Der Berichtszeitraum erstreckt sich vom 14.11.2002 bis zum 05.11.2003. 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
- VO (EG) 1148/01 der Kommission von 12. Juli 2001 über die Kontrolle der Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse

Nationales Recht

Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972 - regelt grundsätzlich die Einstufung in Handelsklassen

Anpassung der deutschen Rechts- und Verwaltungsvorschriften

Verordnung über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse vom 09.11.1971

- Regelt verpflichtend die Anwendung der EG-Qualitätsnormen, beim Inverkehrbringen EG-normenunterliegender Erzeugnisse
- Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 09.10.71: Regelt vom Grundsatz die Einführung von deutschen Handelsklassen und deren Kennzeichnung. Beinhaltet nur Erzeugnisse, für die es noch keine EG-Qualitätsnormen gibt

Durchführung der Qualitätskontrollen

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

Im November 2002 wurde der neue Großmarkt auf dem ehemaligen Hafengelände im Überseehafen eröffnet. Hier lag im Jahr 2003 ein Schwerpunkt der Kontrollen auf der Großhandelsebene.

Im dritten Jahresquartal wurde von den Lebensmittelkontrolleuren der Schwerpunkt der Kontrollen auf die bremer Wochenmärkte gelegt. Daher ist die Anzahl der Kontrollen in diesem Quartal erhöht.

Statistik Kontrolltätigkeit

Es wurden 536 Handelsklassenkontrollen bzgl. der Einhaltung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse durchgeführt.

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 108 Mängel festgestellt.

Die häufigsten Beanstandungsursachen lagen in der fehlenden Deklaration der Handelsklasse mit gleichzeitig fehlender Angabe des Herkunftslandes, die bei 33 Kontrollen aufgefallen sind. Weiterhin wurde bei 43 Kontrollen eine falsche Kennzeichnung festgestellt.

Es konnten auch im Jahr 2003 in diesen Punkten keine wesentlichen Unterschiede zwischen den verschiedenen Handelsstufen (Einzelhandel, Wochenmärkte, Großmärkte) festgestellt werden.

11. Verwaltung

Bremen

Umzug des LMTVet in die Halle 7 (Fortsetzung)

Zur Erinnerung: Hinsichtlich neuer Räumlichkeiten endete das Jahr 2002 mit Unterschrift des Mietvertrages.

Nunmehr stand der Umzug tatsächlich bevor!

Die Bestellungen des für das Arbeiten in den neuen Räumen notwendige Mobiliar konnten endlich erfolgen. Auch die Aufträge für die IT-Infrastruktur konnten vergeben werden.

Am 04.02.03 begann der Auszug aus der Großen Weidestrasse. Innerhalb von 2 Tagen war dieser Bereich abgeschlossen und es erfolgte am 06.02.03 der Umzug der MitarbeiterInnen des Pflanzenschutzdienstes aus dem Hafenhochhaus in die Halle 7. In Anbetracht des zu bewältigenden Umzugsgutes und der Tatsache, dass Teile des Dienstbetriebes auch während des Umzuges aufrechterhalten werden mussten, muss an dieser Stelle betont werden, dass die Planung gut war und die Realisation einwandfrei verlief.

Für die Unterhaltsreinigung in den neuen Räumlichkeiten und für den technischen Support konnten auf dem Gelände ansässige Firmen gewonnen werden. Die räumliche Nähe und damit die jederzeitige Ansprechbarkeit hat sich als sehr vorteilhaft erwiesen. Insbesondere wurde dadurch auch das sich zunächst abzeichnende Problem der Abfallentsorgung (jetzt in der Reinigung enthalten) gelöst. In den Mieträumen war und ist nämlich keine Möglichkeit vorhanden, die verschiedenfarbigen Müllgefäße aufzustellen!

Nachdem bis zu diesem Zeitpunkt unsere Anschrift immer mit Findorffstr. **85** angegeben wurde, erhielten wir im Februar 2003 die Mitteilung, dass nach Entscheidung (gebührenpflichtig - versteht sich) des Amtes für Stadtplanung und Bauordnung die Hausnummer für den „Neubau Veranstaltungshalle 7“ mit Findorffstr. **101** festgesetzt wurde (ca. 6 Monate nach Fertigstellung der Halle 7!!). Die Hindergründe dieser Entscheidung sind uns leider verborgen geblieben. Alle bis zu diesem Zeitpunkt bereits geleisteten Vorbereitungen (Aktualisierung der Vordrucke, Hinweisschilder, Stempel, etc.) waren damit hinfällig.

Und noch eine schlechte Nachricht erhielten wir: Hinsichtlich der notwendigen Stellplätze für unsere Dienstfahrzeuge war man doch nicht tätig geworden (obgleich versprochen - s. Jahresbericht 2002). Es ist uns dann aber dennoch gelungen, ausreichende Stellplätze zu einem angemessenen Preis anzumieten.

Soweit zum Umzug.

Abschließend möchten wir uns bei allen beteiligten Firmen herzlich bedanken. Unser Dank gilt insbesondere
der Hanseatischen Veranstaltungsgesellschaft -HVG-
der Umzugsfirma LAGER 3000 GmbH
der EVG elko Veranstaltungs- und Gebäudeservice GmbH
der W&E Verwaltungs-GMBH

Wie zu erwarten war, war der Umzug auch für die MitarbeiterInnen der Verwaltung mit einem Zuwachs an Aufgaben verbunden. Am früheren Standort sind Aufgaben

der Postabwicklung, des Beschaffungswesens und des Gebäudemanagements von MitarbeiterInnen des Ressorts erledigt worden. Diese zusätzlichen Aufgaben mussten jetzt auf unsere MitarbeiterInnen verteilt werden. Es zeigte sich wieder, dass es ein wesentliches Versäumnis bei der Gründung des LMTVet war, kein Personal für die Querschnittsaufgaben vorzusehen. Das trotzdem alles reibungslos verläuft, ist sicher dem anererkennungswerten Engagement der betroffenen MitarbeiterInnen zuzurechnen.

Aufgrund einer ausführlichen Bedarfsanalyse nach dem Total Output Management wurde im März 2003 über die Performa Nord mit der Firma FOX Handelsgesellschaft, Bremen, ein Leasingvertrag über Kopierautomaten, Drucker und Faxgeräte abgeschlossen. Ziel des Vertrages war und ist es, die laufenden Kosten zu mindern. Im Rahmen dieses Vertrages wurde der LMTVet mit zusätzlich notwendigen Geräten (insbesondere Kopierautomaten und Fax-Geräte) ausgestattet - die bereits vorhandenen Geräte wurden mit Full-Service in den Vertrag übernommen.

Über die zum Jahreswechsel 2002/2003 auch hier durchgeführte Umstellung des Haushaltes auf SAP R/3 nur soviel, als das wir auch mit den allseits bekannten Anfangsproblemen zu kämpfen hatten. Inwieweit SAP eine wesentliche Verbesserung darstellt, mögen andere, die täglich viel mit ihr arbeiten, entscheiden. Dem Schreiber dieser Zeilen sei aber der Hinweis gestattet, dass nach seiner wohl unmaßgeblichen Auffassung, das Handling der Datenbank nicht das non plus ultra darstellt.

Bremerhaven

Für die MitarbeiterInnen in Bremerhaven/Freiladestr. konnte das Arbeitsumfeld insoweit verbessert werden, als das eine schon lange notwendige Renovierung der Räume erfolgt ist. Die Verbesserung der IT-Struktur konnte -letztendlich aus finanziellen Gründen- noch nicht durchgeführt werden. Sie steht im Folgejahr aber an.

Mit den gestiegenen Fallzahlen und der Erweiterung einiger Aufgaben in der Grenzkontrollstelle und der Pflanzenbeschau und dem damit verbundenen Umzug einiger MitarbeiterInnen, die bisher im Fischereihafen ansässig waren, wurde eine räumliche Umstrukturierung und Erweiterung im CT II notwendig. Dazu wurden in dem Gebäude Senator Bortscheller Str. im 2. Stock Büroräume für 4 zusätzliche Arbeitsplätze angemietet. In diese Räume zogen Anfang Februar 2003 die MitarbeiterInnen der Pflanzenbeschau Bremerhaven. Die im 1. Stock freigewordenen Räume konnten den zusätzlichen Platzbedarf der Grenzkontrollstelle decken. Für die Umstrukturierung musste die IT und TK Infrastruktur erweitert bzw. angepasst werden.

12. Schlussbetrachtung

Auch im Jahr 2003 haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LMTVet bewiesen, dass trotz knapper werdender finanzieller und personeller Ressourcen der Verbraucher- und Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit im Lande Bremen einen hohen Stellenwert einnehmen.

Hierzu haben neben den in den letzten Jahren begonnenen und sich fortsetzenden Schwerpunktaktionen auch die risikoorientierten Überwachungen der Herstellerbetriebe im Bereich der Lebensmittelüberwachung beigetragen.

Seit Jahren werden deutschland- und EU-weit Diskussionen über die Einführung einer alternativen Schlachttier- und Fleischuntersuchung geführt. Die Statistiken im Bereich der Fleischhygiene in Bremen beweisen jedoch, dass sich im Hinblick auf eine optimale Versorgung der Bevölkerung mit sicherem und gesundem Fleisch die bestehende, umfassende Schlachttier- und Fleischuntersuchung notwendig ist.

Gerade die spektakulären Fälle im Bereich des Tierschutzes haben auch 2003 wieder bewiesen, wie wichtig und notwendig diese Aufgaben sind.

Flog die Geflügelpest noch an Bremen vorbei, so bereitete uns ab Sommer 2003 die AFB (Afrikanische Faulbrut) bei den Bienen mit der Überprüfung und Sanierung der Imkereien in den 4 Sperrbezirken des Landes große Mühen.

Das Arbeits- und Gebührenaufkommen der beiden Grenzkontrollstellen des Landes Bremen war geprägt von den diversen Schutzmaßnahmen der EU. Standen 2003 noch die Lebensmittel tierischer Herkunft – v.a. Geflügelfleisch und Krustentiere aus Aquakulturen – im Vordergrund, so werden Vorführpflichten aufgrund von Rückstandsproblematiken in pflanzlichen Lebensmitteln in den kommenden Jahren zunehmend wichtiger werden. Durch den Neubau der GKS im Neustädter Hafen werden wir diese Aufgabe EU-konform leisten können. Für Bremen als wichtiger Standort der Fischmehlindustrie bleibt positiv zu erwähnen, dass nach dem Abwärtstrend der letzten Jahre erstmals wieder ein Anstieg der Einfuhren zu verzeichnen war.

Auch im Bereich der Einfuhren von Pflanzen und Verpackungshölzern werden durch die Umsetzung von EU-Entscheidungen sowie durch die Übernahme der Überwachung der Einfuhr gentechnisch veränderten Saatgutes die Aufgaben umfangreicher.

Der LMTVet arbeitet bereits jetzt mit einer Vielzahl von Behörden zusammen, von denen hier stellvertretend das Landesuntersuchungsamt (LUA), der Zoll, die Polizeidienststellen der Stadtgemeinden Bremen und Bremerhaven sowie das Gesundheitsamt genannt werden sollen. Im kommenden Jahr wird sich im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen die Zusammenarbeit auf die niedersächsischen Untersuchungsämter ausdehnen.

Dr. Bärbel Schröder