2009

JAHRESBERICHT

© Halina Zaremba/pixelio.de

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

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

Freie Hansestadt Bremen

IMPRESSUM

Herausgeber:
Freie Hansestadt Bremen
Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Abteilung Gesundheit
Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz
Bahnhofsplatz 29
28195 Bremen
www.verbraucherschutz.bremen.de

Konzeption und Bearbeitung:
Dr. Yuen Yee Hilz
Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Fotos:
Eigene Fotos & Microsoft Clip Gallery
Druck:
Eigendruck
Stand:
Juni 2010

VORWORT

Der Rückblick auf das Jahr 2009 zeigt, dass sich die Finanzkrise nicht nennenswert auf die Vermarktung von Lebensmitteln und Futtermitteln ausgewirkt hat. Die Zahl der importierten Warensendungen ist nicht rückläufig gewesen und demzufolge haben sich die amtlichen Kontrollen im Rahmen der Ein-, Aus- und Durchfuhr aus nicht reduziert.
Da es in 2009 keine spektakulären Ereignisse gab, stand in allen Dienststellen ausreichend Zeit zur Verfügung, um den risikoorientierten Kontrollansatz zu optimieren und die notwendigen internen Audits durchzuführen.

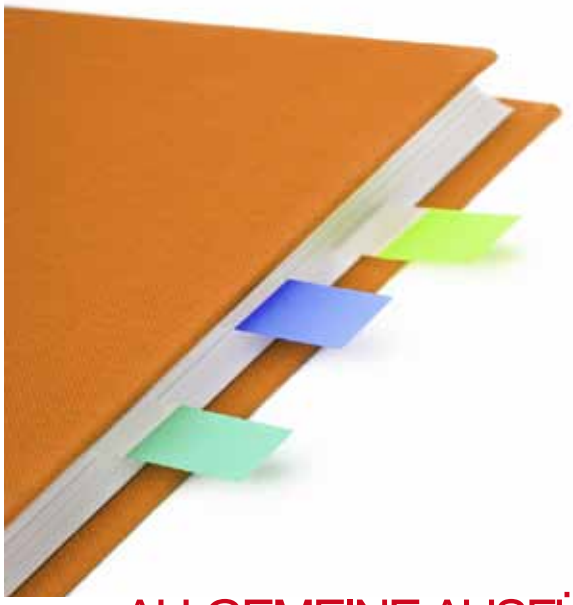
Größere Ereignisse werfen oft ihre Schatten voraus; dies gilt auch für die Weinkontrolleurstagung 2010 in Bremen. Um ein gutes Programm für diese Fachtagung zu gewährleisten, wurde im Januar 2009 ein kleines Organisationsteam gegründet, bestehend aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Referats 32 und dem Bremer Weinkontrolleur. Ziel war es, bis Ende 2009 die Tagung inhaltlich und hinsichtlich ihres Ablaufs soweit zu planen, damit die Länder noch Ende 2009 zur Weinkontrolleurstagung 2010 in Bremen eingeladen werden konnten.

Nicht alleine durch das Verbraucherinformationsgesetz und die Informationsfreiheitsgesetze der Länder stehen Transparenz und Verbraucherinformation hoch im Kurs. Ausgehend vom Bild des mündigen und durchschnittlich gebildeten Verbrauchers gibt es mittlerweile auch auf EU-Ebene mittlerweile erkennbare Aktivitäten, das selbstbestimmte Handeln und Entscheiden des Einzelnen durch bestimmte obligatorische Verbraucherinformationen zu stärken.
Im Ressort der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales wurde in 2009 die neue Internetseite „Verbraucherschutz Land Bremen“ eingerichtet. Diese Seite enthält nicht nur Informationen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz, sondern auch zum wirtschaftlichen und technischen Verbraucherschutz. Ungeachtet der Zuständigkeiten und jeweiligen internen Strukturen ist diese Seite vorrangig thematisch strukturiert. Neben allgemeinen Informationen können dort jederzeit aktuelle Beiträge eingestellt werden. Diese gehen nicht verloren, sondern werden nach einiger Zeit in das Archiv umgesetzt. Diese Internetseite ist unter http://www.verbraucherschutz.bremen.de zu erreichen.

Dr. Annette Hanke
Referatsleiterin, 32

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Dr. Gerhard Schmidt
Amtsleiter des LUA



INHALT

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN

SEITE 6 - 7

SCHWERPUNKTE & AKTIONEN

SEITE 8 - 16

Seite 8 Überprüfung der Kennzeichnung in Speisekarten
Seite 9 Tierschutzpreis
Seite 11 Schwerpunktprogramm: Milchspeiseeis
Seite 12 MKS Übung
Seite 14 Schwerpunktprogramm: Mikrobiologischer Status von frischen Seefischen
Seite 14 Schwerpunktprogramm: Transportkontrollen
Seite 15 Schwerpunktprogramm: Aufgeschlagene Sahne aus Eisdielen und Konditoreien
Seite 16 Seefischkurs 2009

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SEITE 17- 44

Seite 18 Risikobeurteilung von Betrieben
Seite 19 Betriebskontrollen Bremen
Seite 20 Betriebskontrollen Bremerhaven
Seite 23 Kontrollen zulassungspflichtige Betriebe
Seite 24 Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
Seite 25 Qualitätskontrollen bei Obst und Gemüse
Seite 26 Ergebnisse der Untersuchung (Warencodes)
Seite 39 Produktübergreifende Untersuchungen
Seite 42 Fleischhygiene

FUTTERMITTELÜBERWACHUNG

SEITE 45

TIERSCHUTZ & TIERGESUNDHEIT

SEITE 46 - 55

Seite 46 Tierschutz
Seite 48 Tierseuchenbekämpfung
Seite 50 Tierarzneimittelüberwachung
Seite 51 Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

PFLANZENSCHUTZ

SEITE 56 - 59

Seite 57 Kontrollen nach Pflanzenschutz-Kontrollprogramm
Seite 59 Zusaätzliche landesweite Kontrollschwerpunkte

EIN-, AUS- & DURCHFUHR

SEITE 60- 65

Seite 61 Grenzkontrolstelle Bremen & Bremerhaven
Seite 63 Zusammenfassung
Seite 63 Phytosanitäre Kontrollen

WASSERUNTERSUCHUNGEN

SEITE 66 - 69

Seite 66 Abwasser
Seite 67 Oberflächenwasser & Grundwasser
Seite 68 Badewasseruntersuchungen
Seite 68 Schwermetall-/ Element-Untersuchungen und Untersuchungen auf PAK

AUS DEN DIENSTSTELLEN SEITE 70 - 73

ANHANG SEITE 74 - 80

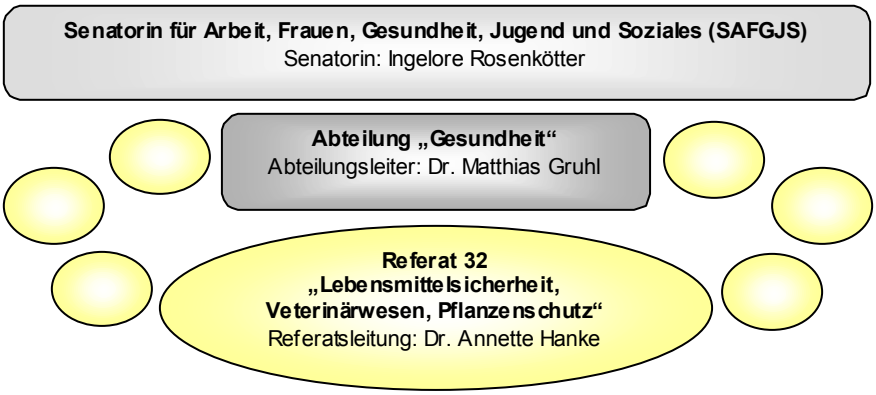
ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN

ORGANISATIONSSTRUKTUR & RESSOURCEN

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Im Vordergrund der Tätigkeit steht der rechtliche Auftrag zum Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Organisation der Überwachung im Bundesland Bremen

Der Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes umfasst die Fachgebiete:
Lebensmittelsicherheit
Futtermittelsicherheit
Tierschutz
Tiergesundheit
Pflanzenschutz



Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA)
Amtsleitung: Dr. Gerhard Schmidt
Standorte:
- Bremen
- Bremerhaven

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)
Amtsleitung: Dr. Bärbel Schröder
Standorte:
- Bremen
- Grenzkontrollstelle Neustädter Hafen
- Schlachthof Bremen-Nord
- Schlachthof Bremen-Oslebshausen
- Bremerhaven
- Grenzkontrollstelle Bremerhaven
- Schlachthof Bremerhaven
- Cuxhaven

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Im Vordergrund der Tätigkeit steht der rechtliche Auftrag zum Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Durch risikoorientierte amtliche Kontrollen wird geprüft, ob die EU-weit gültigen Vorschriften sowie die ergänzenden nationalen Vorgaben eingehalten werden und ob Eigenkontrollsysteme der Unternehmer funktionieren (Stichwort „Kontrolle der Selbstkontrolle“). Die Überwachung erfolgt dabei entlang der gesamten Handelskette, d.h. vom Hersteller/Erzeuger über den Verarbeiter, Verpacker und Zwischenhandel bis hin zum Einzelhandel bzw. bis an den Ort der Abgabe an den Endverbraucher.

Die Kontrollmethoden und – techniken sind vielfältig und umfassen Überprüfungen, Inspektionen, Verifizierung, Probenahme und Analyse. Sie reichen in der Praxis von risikoorientierten und in der Regel unangekündigten Kontrollen von Betrieben oder Transporten bis hin zur Einfuhrkontrolle von Warensendungen an den Grenzkontrollstellen. Die entnommenen Proben werden in amtlichen Laboratorien untersucht und die Ergebnisse der Überwachungsbehörde in Form von Gutachten mitgeteilt. Diese ordnet bei Verstößen die erforderlichen Maßnahmen an und sorgt für die Beseitigung der festgestellten Mängel.

Die Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem Referat 32 zugeordnet. Das Referat ist eines von insgesamt 7 Referaten in der Abteilung „Gesundheit“ bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS).

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet) ist ein Landesamt, das der SAFGJS zugeordnet ist und die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzugs in den oben genannten Bereichen durchführt (mit Einschränkungen im Futtermittelbereich). Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven, insgesamt acht Standorte. Zu den amtlichen Kontrollen zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) an den Standorten Bremen und Bremerhaven.

Im Jahr 2009 arbeiteten im Referat 32 insgesamt neun Personen (vier männlich, fünf weiblich) mit einem Beschäftigungsvolumen von 8,0 Vollzeitkräften (VZK).

Der LMTVet hatte zum Stichtag 31.12.2009 eine Beschäftigtenzahl von 124 Personen (64 Mitarbeiterinnen, 60 Mitarbeiter), die sich aus 72 festangestellten und 52 nichtvollbeschäftigten (NVB) MitarbeiterInnen zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 66,2 und bei den NVB-Kräften bei ca. 28.

Im LUA waren mit Stand 31.12.2009 48,07 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 58 Personen (48 Mitarbeiterinnen und 10 Mitarbeiter). Seit der Neuorganisation des LUA in den Jahren 2001/2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt.

Eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit finden sich in den Anhängen

KOOPERATION MIT NIEDERSACHSEN & DEN NORDDEUTSCHEN LÄNDERN

In 2009 wurden die Vorbereitungen für die Steuerung der Probenplanung und Leistungsabrechnungen abgeschlossen, um die Zusammenarbeit der Untersuchungseinrichtungen im norddeutschen Raum ab 2010 umzusetzen. Darüber hinaus ist geplant, für den Datenaustausch ein IT-Portal, dass vom BVL zur Verfügung gestellt wird, zu nutzen.

Diese NoKo-Vereinbarung hat hinsichtlich der gegenseitigen Abrechnungen auch auf die bilaterale Kooperation zwischen Bremen und Niedersachsen Auswirkungen. Hierbei geht es zum einen um die bilateralen Leistungsabrechnungen zwischen Bremen und Niedersachsen sowie zum anderen um die Integration beider Länder in die NoKo und die dort erstellte Leistungsbilanz.

Beide Kooperationen werden von der Politik im Land Bremen befürwortet .

2009 wurde der jährlich stattfindende Seefischkurs federführend vom Land Bremen organisiert. Ein ausführlicher Bericht hierzu befindet sich im Kapitel Schwerpunkte & Aktionen.

SCHWERPUNKTE & AKTIONEN 2009

KENNZEICHNUNG IN SPEISEKARTEN

Ein Schwerpunkt der Kontrollen im Jahr 2009 lag auf der Überprüfung der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, von Schinken, Formfleischerzeugnissen und von Käse, auf Speisekarten und auf dem Schild an der Ware.

In vielen Gaststätten und Restaurants mussten die Gewerbetreibenden auf die gesetzlichen Vorschriften des § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung hingewiesen werden, der besagt, dass bestimmte Zusatzstoffe leicht lesbar und gut sichtbar, in nicht verwischbarer Schrift auf Speise- und Getränkekarten, Aushängen und Tischaufstellern in Gaststätten, Imbissen oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kenntlich gemacht werden müssen. Der Kunde muss vor dem Angebot oder auf der untersten Zeile auf jeder Seite der Speisekarte die Information erhalten, wo er die Erläuterungen zu mit Kennziffern gekennzeichneten Speisen oder Getränken finden kann. In einer Liste werden die Kennziffern dann erläutert. Diese kann am Anfang oder Ende der Speise- und / oder Getränkekarte eingefügt werden.

Ebenso muss die Verkehrsbezeichnung der Speisen korrekt angegeben werden (z.B. Pizza mit Formfleischvorderschinken anstatt Schinken; Pizza mit Pizzabelag („Analog-Käse“) und dem Hinweis, dass es sich um einen pflanzlichen Belag handelt oder einer Mischung aus Käse und einer pflanzlichen Lebensmittelzubereitung). Meistens waren die Originalgebinde richtig gekennzeichnet, aber aus den Angeboten oder Rechnungen hatte der Gewerbetreibende die falschen Bezeichnungen für die gelieferten Produkte übernommen oder wusste nicht, wie z.T. lange Verkehrsbezeichnungen in gesetzlich akzeptabler Form abgekürzt in der Speisekarte aufgeführt werden können.

Da es in Deutschland möglich ist, ein Restaurant, Imbiss oder Lebensmittelbetrieb zu eröffnen ohne irgendwelche Kenntnisse bzgl. der Herstellung und des Umgangs mit Lebensmitteln nachweisen zu müssen, ist ein großer Bedarf an Aufklärung bei vielen Gewerbetreibenden vorhanden. Hier versucht der LMTVet durch Informationsblätter fehlende Kenntnisse über lebensmittelrechtliche Grundlagen aufzubessern.

Probleme bei der Beurteilung der Kennzeichnung eines „Baguettebrötchens mit Käsebelag“

Ein Baguettebrötchen, das einen Belag enthält, der beim Backen zerläuft und aus pflanzlichen Fetten besteht , darf nicht als „Baguettebrötchen mit Käsebelag“ gekennzeichnet werden sondern z.B. als „Baguettebrötchen mit Belag aus pflanzlicher Lebensmittelzubereitung“. Besteht der Verdacht, dass das Produkt falsch gekennzeichnet ist, bestehen diverse Möglichkeiten der Recherche:

1. Der Belag wird im Betrieb selbst dem Brötchen zugefügt. Er stammt aus einer Fertigpackung, deren Kennzeichnung eindeutig darauf hinweist, dass es sich um eine pflanzliche Lebensmittelzubereitung handelt. Hier liegt das Verschulden für den Kennzeichnungsmangel eindeutig beim Inverkehrbringer des Baguettebrötchens.

2. Auf dem Originalgebinde ist der Belag als Käsebelag gekennzeichnet. Im Verdachtsfall ist eine Probe vom Originalgebinde (200 g) zu entnehmen und untersuchen zu lassen. Ergibt die Analyse, dass es sich um pflanzliche Fette und nicht um Käse handelt, trägt der Hersteller der Ware die Verantwortung.

3. Das Produkt wird als Fertigprodukt (Baguettebrötchen einschließlich Belag) geliefert und als „Baguettebrötchen mit Käse“ gekennzeichnet, ohne das aus der Zutatenliste erkennbar ist, welche Bestandteile auf den Belag und welche auf den Rest des Brötchens entfallen. Wären hier Käse und pflanzliche Fette als Bestandteil ausgewiesen, wäre nicht eindeutig erkennbar, ob es sich bei dem Belag um einen reinen Käsebelag oder eine Mischung aus Käse und pflanzlichen Fetten handelt. Wollte man im Verdachtsfall das Produkt analysieren, müssten so viele Brötchen als Probe entnommen werden, dass der Belag abgekratzt werden kann, um im Untersuchungsamt eine ausreichende Menge an Untersuchungsmaterial zur Verfügung zu haben. Hier wäre eine Überprüfung am Ort der Herstellung angemessener und zielführender.

© Winternitz/pixelio.de

Die Probleme der Kennzeichnung von Lebensmitteln auf Speisekarten oder auf einem Schild an der Ware sind so vielschichtig, dass sie auch zukünftig als Bestandteil der täglichen Überwachungsroutine weiterhin eine gewichtige Rolle spielen werden.

© Noncredo/pixelio.de

BREMER TIERSCHUTZPREIS 2009

1. PREIS
Tierhaltung im Bremer Jugendstrafvollzug

2. PREIS
Bremer Tierschutzverein
&
Stadtteilfarm Huchting

3. PREIS
Papageienschutz-Centrum Bremen
&
„Wild & Frei“ Katzenhilfe Bremerhaven

Unter der Schirmherrschaft der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales, Frau Ingelore Rosenkötter wurde der Bremer Tierschutzpreis im Jahr 2009 zum sechsten Mal ausgeschrieben und im Dezember im Rathaus feierlich vergeben.

Eingegangen sind erneut interessante Vorschläge. Dies zeigt wieder deutlich, dass die Sensibilität der Öffentlichkeit für Belange des Tierschutzes sehr groß ist. Viele Bürgerinnen und Bürger Bremens und Bremerhavens, ob jung oder alt, widmen sich in den verschiedensten Bereichen den Tierschutzbelangen oder wollen auch gerne den tierschutzgerechten Umgang mit Tieren erlernen. Dabei ist immer wieder ersichtlich, wie viele Aktivitäten des Tierschutzes mit sozialen Projekten verbunden sind.

Die Jury, die aus den Mitgliedern des Bremer Tierschutzbeirates besteht, hatte es diesmal mit der Auswahl unter den sehr guten Vorschlägen wieder besonders schwer. Um den Projekten gerecht zu werden hat sich die Hausspitze und Jury entschieden, den 2. Preis und den 3. Preis in diesem Jahr zweimal zu vergeben. Die Jury wählte weitere vier Personen für Ihr großes Engagement im praktischen Tierschutz im Lande Bremen für eine Anerkennung aus, die Frau Senatorin Rosenkötter während der Preisverleihung in Form von Urkunden aussprach.

1. PREIS

Die Tierhaltung im Bremer Jugendstrafvollzug hat wegen ihrer Lage auf dem Gelände der Justizvollzugsanstalt in Oslebshausen bisher in der Öffentlichkeit wenig Beachtung erfahren. Initiator und praktischer Leiter ist ein Justizvollzugsbeamter, der hier seine Kenntnisse und Fähigkeiten, die er sich in jüngeren Jahren als Tierpfleger aneignen konnte, mit großer Begeisterung und intensivem persönlichen Engagement zur Anwendung bringt. Auf dem großzügig bemessenen und luftigen Areal werden Tiere aufgenommen und fortdauernd betreut, die zuvor nicht artgerecht gehalten wurden oder nicht mehr „erwünscht“ waren. Es begann im Jahre 2005 mit Hühnern; dann folgten Hängebauchschweine, u. a. aus dem Bremer Tierheim und zwei Ziegen. Auch 10 Hühner - Fortnahmen des LMTVet – fanden hier eine neue Heimat. Die Haltungsbedingungen wurden dank der Fachkunde optimal gestaltet und werden, wenn neue Tiere hinzukommen, baulich erweitert. Neu- und Umbauten, Instandhaltung sowie Pflege und Fütterung der Tiere werden unter Anleitung und Führung von jugendlichen

Insassen der JVA sichergestellt. Im Zuge der Arbeit mit den Tieren lernen die Jugendlichen nicht nur den praktischen und konstruktiven Umgang mit Lebewesen, sondern entwickeln sich auch zu deren Bezugspersonen. Langfristige Beobachtungen zeigen neben den Lerneffekten belastbare positive Verhaltensänderungen, die sich auf die (Re-) Sozialisierungserfolge nach Ablauf des Haftaufenthaltes auswirken.

Die Tierhaltung im Bremer Jugendstrafvollzug wird ausschließlich aus privaten Futter- und Geldspenden, sowie dem Verkauf der eigenen Eier finanziert.

2. PREISE

Einen 2. Preis erhielt der Bremer Tierschutzverein e. V. für das innovative Projekt „das Tierische Klassenzimmer“. In einem umfunktionierten Blockhaus auf dem Geländes des Tierschutzvereins haben Schüler und Jugendliche jetzt die Möglichkeit, z. B. Schweine, Hühner und Schafe hautnah zu erleben und sich ein Bild von intensiver Tierhaltung in der Landwirtschaft zu machen. Dabei können sie verschiedene, auch in der Kritik stehende Haltungssysteme wie z. B. die sogenannte Kleinvoliere für die Gruppenhaltung von Legehennen kennen lernen und erfahren durch die Enge des Raumes und die nachgestellten Licht- und Geräuschsituationen eine realistische Vorstellung von der Atmosphäre in den Ställen intensiver Tierhaltung. Unter dem Stichwort „Tierschutz im Einkaufskorb“ werden Alternativen aufgezeigt. Seit Jahren besuchen Schulen und Projektgruppen das Bremer Tierheim, um sich über den Tierschutz zu informieren. Durch das „Tierische Klassenzimmer“ kann nunmehr neben dem karikativen Tierschutz im Tierheim auf weitergehende Tierschutzthemen und –probleme aufmerksam gemacht werden.

Für den weiteren 2. Preis hat die Jury die Stadtteilfarm Huchting e. V. ausgewählt. Die Stadtteilfarm ist im Rahmen des Tierschutzpreises keine unbekannte; 1995 gehörte sie zu den Preisträgern und im Jahre 2004 wurde sie im Rahmen eines Kooperationsprojektes mit dem Schulzentrum an der Flämische Straße prämiert.
Unter der Führung des Leitungsduos wurde die Arbeit auf der Farm kontinuierlich weiterentwickelt. Sie wurde bereits im Jahre 2008 als eine der ersten Begegnungsstätten in Deutschland in das „bundesweite Netzwerk Begegnungshöfe der Stiftung Bündnis Mensch & Tier aufgenommen. Das Netzwerk bietet qualifizierte Mensch-Tier-Begegnungen in den Regionen Deutschlands an und schafft damit eine tiergerechte Alternative zu Zoobesuchen, Streichelgehegen und privater Tierhaltung. Dabei soll auf der Grundlage der nachgewiesenen artgerechten Tierhaltung ihren Besuchern der achtsame Umgang mit den Tieren vermittelt werden. Mit der Aufnahme in das Netzwerk ist auch das Engagement verbunden, die jährlichen Tagungen des Netzwerkes und seine Entwicklung zur Nachhaltigkeit mitzugestalten. Vor Ort leistet die Stadtteilfarm mit ihren Haupt- und Ehrenamtlichen, FÖJlern (Freiwilliges Ökologisches Jahr) und Mitarbeitern, die sich auf eine Wiedereingliederung ins Berufsleben vorbereiten und mit ihren vielfältigen generationsübergreifenden Angeboten einen großen Beitrag zum präventiven Tierschutz und ist ein Vorzeigeobjekt.

3. PREISE

Ein 3. Preis ging an das Papageienschutz-Centrum Bremen e. V.. Das Papageienschutz-Centrum betreibt in Bremen-Findorff ein naturnahes Fluggehege für zur Zeit 58 Papageien, die in Folge ihrer Haltung als Haustiere körperliche Schädigungen erlitten haben oder Verhaltensstörungen zeigen. Realisiert wurde dieses bislang einzigartige Papageienschutzprojekt in Deutschland durch die aufwändige Umgestaltung und Renovierung der Gewächshäuser einer ehemaligen Gärtnerei. Dies war nur möglich durch den Einsatz privater Mittel, Spenden und etwa 10.000 Stunden ehrenamtlicher Eigenarbeit. Es ist gelungen, den Papageien eine Umgebung zu schaffen, die soweit wie möglich ihren natürlichen Verhaltensweisen und Bedürfnissen entspricht. Angegliedert an die Flughallen befindet sich ein Informations- und Ausstellungsraum, in dem durch wechselnde Ausstellungen und Informationsveranstaltungen über den Papageienschutz und die Arbeit des Vereins informiert wird. An Publikumstagen haben Besucher die Möglichkeit, die Papageien in ihrem naturnahen Lebensraum zu beobachten. Der Verein möchte bewirken, dass die Anzahl der als Haustiere gehaltenen Papageien nicht weiter ansteigt. Diejenigen, die bereits als Haustiere gehalten werden, sollten möglichst naturnah leben, d. h. z. B. auch mit Artgenossen zusammen. Neben Beratungen zu Fragen naturnaher Papageienhaltung und Vermittlung von Tieren für die Paar- und Gruppenhaltung ist der Verein auch über seine Website publizistisch aktiv.

Den zweiten 3. Preis erhielt der kleine Verein „Wild & Frei“ Katzenhilfe Bremerhaven e. V. für die unermüdliche Tätigkeit seiner ehrenamtlichen Helfer. Dieser Verein wurde 1998 von einer kleinen Gruppe Tierschützern gegründet um sich den im Bremerhavener Fischereihafen wildlebenden Katzen anzunehmen. Die Hauptaufgabe besteht darin, die heimatlosen Katzen zu füttern, tierärztlich versorgen zu lassen und vor allem durch Kastrationen die Population einzuschränken. Weiter müssen immer wieder ausgesetzte Jungtiere eingefangen und vermittelt werden; für die Zwischenzeit sind Pflegeplätze vonnöten, die zumeist auch von den aktiven Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden. Durch Organisation von Flohmärkten und anderen Aktivitäten werden Spenden eingeworben, um z. B. den Jahresverbrauch von ca. 15.000 Dosen Nassfutter und 1200 kg Trockenfutter zu sichern. Seit der Vereinsgründung ist es durch das kontinuierliche Bestandsmanagement gelungen, die Zahl der Fischereihafen-Katzen von über 300 Tieren auf ca. 120 zu reduzieren. Eine weitere Verringerung des Katzenbestandes ist das Ziel, obwohl an den Versorgungsplätzen immer wieder Katzen ausgesetzt werden.

MILCHSPEISEEIS

Um Speiseeis als Milchspeiseeis kennzeichnen zu können, muss es mindestens 70 % Milch enthalten.

Der Zusatz von Pflanzenfetten ist in Deutschland nicht erlaubt.

Als Grundlage für die Bewertung der Analyseergebnisse dienten die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse. Der Zusatz von Pflanzenfetten in Milcheis ist danach nicht erlaubt. Es sei denn, diese stammen aus beigefügten Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen bei Nusseis. Ein Teil der Grundmassen, die ausdrücklich für die Herstellung von Milcheis angeboten werden, enthalten Pflanzenfette, die korrekt in der Zutatenliste aufgeführt werden. Ein Teil dieser Produkte stammte aus dem Ausland, überwiegend aus Italien, aber auch von deutschen Herstellern. Es ist für die häufig aus dem Ausland stammenden Eishersteller schwer zu verstehen, dass ein Eisprodukt, obwohl es die ausreichende Menge Milch enthält, nicht als Milcheis bezeichnet werden darf, weil es mit einem für die Milcheisherstellung angebotenem Grundstoff hergestellt wurde, der Pflanzenfett enthält.

Bei Probenahmen zwischen Mai und September im Jahr 2008 waren von den 52 Eisproben (Milcheis unterschiedlicher Sorten), die in 26 Betrieben entnommen wurden, 50 % (Proben aus 16 Betrieben) beanstandet worden. Auf Grund der hohen Beanstandungsquote wurden zu Beginn der Eissaison 2009 im April gemeinsame Betriebskontrollen von Mitarbeitern des LMTVet und des LUA bei Eisherstellern und einem Großhändler von Grundmassen und anderen Zutaten für die Eisherstellung durchgeführt. Dabei wurde Aufklärung betrieben, indem auf die Grundlagen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse und des Codex Alimentarius für Speiseeis (Euroglaces) hingewiesen wurde.

Von Mai bis September 2009 wurden dann in 24 Betrieben, überwiegend in Eiscafés , 42 Milcheisproben unterschiedlicher Sorten entnommen, die als Milcheis gekennzeichnet waren, und im Landesuntersuchungsamt analysiert.

Eine eindeutige Irreführung liegt vor, wenn zur Herstellung von Milcheis keine Milch oder weniger als 70 % Milch verwendet wird. Eine eindeutige Irreführung war im Jahre 2008 bei 40,4 % der untersuchten Proben der Fall, 2009 bei 7,1 %. Einen Überblick über die in den Jahren 2008 und 2009 gezogenen Proben und die Beanstandungen ergeben sich aus der folgenden Tabelle:

Jahr	Gesamtproben zahl	Milchanteil < 70%	Ausreichend Milch aber Pflanzenfett	Milchanteil < 70% und Pflanzenfett	Beanstandung %
2008	52	8	5	13	50
2009	42	1	2	2	12

Durch die Aufklärung der Eishersteller im Jahr 2009 konnten die Beanstandungsquoten aus dem Jahr 2008 deutlich gesenkt werden, was als Erfolg der Arbeit der an der Überwachung beteiligten Mitarbeiter zu werten ist.

MAUL- UND KLAUENSEUCHE – ECHTZEITÜBUNG

Regelmäßige Übungen sollen die einzelnen Bundesländer in die Lage versetzen, im Ernstfall schnell auf auftretende Tierseuchen reagieren zu können. Im Land Bremen wurde 2009 die Maul- und Klauenseuche (MKS) simuliert – eine der gefährlichsten Tierseuchen, die sich sehr schnell innerhalb der Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Schweinebestände ausbreitet. Sie kann zu immensen Schäden in der Landwirtschaft führen und bringt für die Bevölkerung – vor allem aber für die Wirtschaft des Landes – erhebliche Einschränkungen mit sich.
Ausgangslage der „Echtzeitübung“ des Lebensmittelüberwachungs,- Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen (LMTVet) war ein erdachter Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Schleswig-Holstein am 26.10.2009. Wie die Notfallpläne es vorsehen, liefen daraufhin erste Vorsichtsmaßnahmen an. Der Tierseuchen-Krisenstab wurde einberufen und es galt erhöhte Alarmbereitschaft . Ein Landwirt aus dem Blockland, der sich als Übungspartner zu Verfügung gestellt hatte, rief am 05.11.2009 beim zuständigen Amtstierarzt an, um den Verdacht der MKS anzuzeigen. Zwei Teams des LMTVet suchten umgehend den Bauernhof auf, um den Tierbestand klinisch zu untersuchen sowie unter anderem Blut- und Gewebeproben zur serologischen und virologischen Untersuchung zu entnehmen. Diese wurden virtuell zum Friedrich-Löffler-Institut (FLI), Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit, nach Greifswald gesandt. Das vorläufige Ergebnis lag am folgenden Tag vor und bestätigte den „Ausbruch der MKS“.

Das für die fiktive Ursachenforschung auf dem landwirtschaftlichen Hof eingesetzte Team wurde durch einer Mitarbeiterin des Instituts für Epidemiologie des FLI unterstützt; es hatte die Aufgabe, umfangreiche Untersuchungen anzustellen: auf welchem Weg kann das Virus eingeschleppt worden sein, wie und in welche Betriebe kann es weiterverbreitet worden sein. Das Team kam in dem vorläufigen epidemiologischen Bericht zu der Schlussfolgerung, dass das Virus wahrscheinlich indirekt durch einen Jagdhund von einem erlegten infizierten Stück Schwarzwild übertragen worden war. Nachforschungen ergaben zudem, dass in den zurückliegenden 21 Tagen mehrere Tiere vom Hof nach Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen zum Schlachten gebracht worden waren sowie ein Kalb über einen Händler in die Niederlande zur Weitermast verkauft worden war. Dies zeigt, wie schnell hochansteckende Tierseuchen in andere Bundesländer oder gar ins Ausland verschleppt werden können, solange die Tiere sich noch in der Ansteckungsphase befinden, schon Viren ausscheiden, jedoch noch keine klinischen Reaktionen zeigen.

Im Rahmen der Übung wurde auch die Zusammenarbeit mit anderen Bremischen Behörden erprobt, so stellte die Feuerwehr einen Einsatzleitwagen für eine schnellere Kommunikation zur Verfügung, das THW OV Nord baute in Echtzeit eine Fahrzeugdekontaminationsanlage auf und über das Amt für Straße und Verkehr wurden Sperrschilder an den Außengrenzen des Übungssperrbezirkes aufgebaut.

BREMEN IST GUT GERÜSTET

Ergebnisbericht von Dr. Diana Scheffter & Dr. Bärbel Schröder

Im Ernstfall hätten folgende Maßnahmen ergriffen werden müssen:

SEUCHENBETRIEB

Der Betrieb wird gesperrt und 192 Rinder werden umgehend getötet. Das hierzu benötigte Personal ist 15 Stunden in drei Schichten tätig. Die Feuerwehr Bremen übernimmt die Reinigung und Desinfektion auf dem Gehöft und stellt die Kommunikation zum Lagezentrum sicher.

1000m-Radius um den Seuchenbetrieb

In einem Radius von 1000 Meter um den „Seuchenbetrieb“ befinden sich sieben weitere landwirtschaftliche Betriebe mit insgesamt 834 Rindern und 21 Schafen. Diese Tiere werden stichprobenweise klinisch untersucht und es werden Proben entnommen. Aufgrund der besonderen Lage des Seuchenbetriebes mit Hofverkehr über die öffentliche Straße müssen die Tiere getötet werden.

SPERRBEZIRK

Im Sperrbezirk, der einen Radius von mindestens 3 Kilometer um den „Seuchenbetrieb“ umfasst, liegen 32 dem LMTVet bekannte Klauentierbestände mit ca. 3000 Klauentieren, davon ca. 2800 Rinder, 270 Schweine, 50 Schafe und Ziegen.
Einzelverfügungen müssen unverzüglich verteilt werden, eine Allgemeinverfügung, in der spezielle Maßreglungen für die Öffentlichkeit enthalten sind, tritt am nächsten Tag in Kraft. .
Notwendige Untersuchungen im Sperrbezirk laufen parallel zu den Tötungen an. Das gesamte Blockland wird für jedermann, also auch für landwirtschaftlichen Verkehr, gesperrt. Lediglich für absolut notwendigen Fahrzeugverkehr werden Desinfektionsschleusen eingerichtet. An den Grenzen zum Sperrbezirk werden entsprechende Hinweisschilder aufgestellt.

BEOBACHTUNGSGEBIET

Im Beobachtungsgebiet, das einen Radius von mindestens 10 Kilometer um das Seuchengehöft umfasst, liegen 63 dem LMTVet bekannte Betriebe mit ca. 3400 Klauentieren, davon ca. 2800 Rinder, 250 Schafe, 50 Ziegen, 500 Schweine.
Sperrverfügungen werden auch dort erlassen. Für die dort notwendigen klinischen Untersuchungen muss zusätzliches externes Personal angefordert werden.

Durch diese Übung hat der LMTVet weitere wichtige Erkenntnisse gewonnen, die in den vorhandenen Ablaufplan eingearbeitet werden. Für den Ernstfall ist sichergestellt, dass schnell und effektiv gehandelt werden kann, um einen Seuchenausbruch möglichst rasch in den Griff zu bekommen.

ALLES IN ALLEM

Die Übung ist erfolgreich verlaufen.Die Zusammenarbeit mit den beteiligten Dienststellen und Institutionen hat reibungslos funktioniert. Ein besonderer Dank an alle an der Übung beteiligten Personen.

MIKROBIOLOGISCHER STATUS VON FRISCHEN SEEFISCHEN

Frischfisch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, bei dem durch eine Unterbrechung der Kühlkette ein schneller mikrobiologischer Verderb erfolgt. In den letzten Jahren wurde bundesweit auf eine hohe Beanstandungsquote hingewiesen. Deshalb war das Ziel dieses Schwerpunktprogrammes zu ermitteln, ob dieses Problem auch im Land Bremen besteht.

Die Grundlagen für die Bewertung der Ergebnisse ergeben sich aus
- den veröffentlichten mikrobiologischen Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Seefischen (DGHM) und
- Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts.

Im Zeitraum von April 2009 bis September 2009 wurden 128 Proben (ganzer Fisch oder Seelachsfilet) bei Herstellern, im Handel und auf Märkten genommen.
Die Probenahme erfolgte in:
- Herstellerbetrieben (Verarbeitung, Großhändler, Lager, Umpackzentrum) (52 Proben; 5 Proben (9,6 %) beanstandet)
- Einzelhandelsbetrieben (Frischfischabteilungen und Fischgeschäfte) (49 Proben; 5 Proben (10,2 %) beanstandet)
- Marktstände, Verkaufswagen, Imbiss (27; 1 Probe (3,7 %) beanstandet)

Insgesamt wurden elf Proben (8,6 %) beanstandet. Die folgende tabellarische Darstellung zeigt die Anzahl der innerhalb der einzelnen Betriebsgattungen entnommenen Proben und die entsprechenden Grenzwertüberschreitungen, die zu Beanstandungen führten, wobei sich z.T. eine Beanstandung aus mehreren Grenzwertüberschreitungen zusammensetzt.

Aus dem durchgeführten Programm ergeben sich keine signifikanten Unterschiede zwischen den Betriebsarten. Insgesamt ist das Risiko der mikrobiologischen Kontamination im Land Bremen als niedrig einzustufen. Die hohe Beanstandungsquote in anderen Bundesländern ist vermutlich auf lange Transportwege zurückzuführen. Durch den Listerienbefund in einigen Proben besteht in Bremen mehr der Bedarf ausgerichtete Kontrollen und Probenahmen insbesondere in den Herstellerbetrieben durchzuführen.

Betriebsart	**Anzahl**	**Pseudomonaden** > Warnwert (10^6 KBE/g)	**Enterobakteriaceae** > Warnwert (10^5 KBE/g)	**E.coli** > Warnwert (10^2 KBE/g)	**List.m.** positiv in 25 g	**Sensorik** beanstandet
Hersteller	66	4	1		8	2
Großhandel	5				1	
Einzelhandel	43	5				1
Märkte	14				3	

TRANSPORTKONTROLLEN

Beim Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln kommt es immer wieder zu Temperaturüberschreitungen, die das Risiko beinhalten, dass durch die Unterbrechung der Kühlkette das mikrobiologische Wachstum gefördert wird und damit das Lebensmittel nicht mehr sicher ist. Aus diesem Grund wurden im Jahr 2009 auf Autobahnen zwei Transportkontrollen in Zusammenarbeit mit der Verkehrspolizei durchgeführt. Es wurden insgesamt 24 Kühltransporte überprüft, dabei handelte sich um:

16 x Kühl LKW (12 Sattelzüge, 1 7,5t)
4 x Kühl Transporter (bis 3,5t)
1 x Mobiler Hähnchengrill
8 x Leerfahrten
4 x Artfremde Ladungen
2 x Obst, 2 x Molkereiprodukte („Mopro“)
1 x Speiseeis
(Mehrfachnennungen möglich)

Das Ergebnis war wie folgt:
1 Mangel bei der Nämlichkeitsprüfung
1 Mangel wegen nachteiliger Beeinflussung durch verschmutzten Laderaum.Das Schwerpunktprogramm soll im Jahr 2010 weitergeführt werden. Dabei ist geplant, in den Sommermonaten auch Kontrollen bei Großhändlern durchzuführen, um vor Ort die Gewerbetreibenden, die dort ihre Waren erwerben und selbst transportieren, über die Risiken aufzuklären, die mit einem nicht gekühlten Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln verbunden sind.

AUFGESCHLAGENE SAHNE AUS EISDIELEN UND KONDITOREIEN

Bei der Eisherstellung entstehen häufig Probleme durch unsachgemäße Bedienung, Handhabung und Reinigung von Sahneaufschlagmaschinen. Kritische Punkte bei der Sahneherstellung sind:

· infizierte Verpackungen
· Sahne mit erhöhter Keimzahl
· Verkeimung beim Befüllen
· Verschmutzte Sahnevorratsbehälter (käsiger Rand)
· Verschmutzung durch Schmutz an den Händen (coli forme Keime)
· Verwendung von Rohsahne vom Vortag
· nicht ausreichende Reinigung und
· verkeimte Umgebungsluft

In der Zeit von Mai bis Oktober 2009 53 Proben geschlagene Sahne aus Sahneautomaten entnommen und im Landesuntersuchungsamt analysiert.

Untersuchungsergebnisse

Aerobe Gesamtkeimzahl (GKZ): Richtwert (RW): 1.0 x 10^6 KbE/g - Anzahl Proben > RW: 9 - höchster Wert: 1.2 x 10^9 KbE/g	**Pseudomonaden:** RW: 1.0 x 10^3 KbE/g - Anzahl Proben > RW: 39 - höchster Wert: 8.7 x 10^6 KbE/g
Enterobacteriaceae: RW: 1.0 x 10^3 KbE/g - Anzahl Proben > RW: 26 Warnwert (WW): 1.0 x 10^5 KbE/g - Anzahl Proben > WW: 0	**E. coli:** RW: 1.0 x 10^1 KbE/g - Anzahl Proben > RW: 1 WW: 1.0 x 10^2 KbE/g - Anzahl Proben > WW: 2
Listeria monocytogenes: qualitativ nachweisbar: 1 Probe < 100 KbE/g	**Salmonella spp.:** qualitativ in keiner Probe nachweisbar

Die Probenahme erfolgte in Cafés, Eiscafés, Bäckereien, Konditoreien und auf dem Freimarkt

Die Grundlagen für die Beurteilung der Ergebnisse ergeben sich aus

· den veröffentlichten mikrobiologischen Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Lebensmitteln (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie: DGHM) und

· der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung: LMHV).

Auf der Grundlage der Lebensmittelhygieneverordnung wurden zwei Proben beanstandet, bei denen die Keimzahlen für Enterobacteriaceae über dem Richtwert (RW) und für E. coli über dem Warnwert lagen. In der Verzehrstauglichkeitsuntersuchung waren Aussehen, Geruch und Geschmack ohne Abweichung von der Norm.

38 Proben wurden aus folgenden Gründen hygienisch bemängelt:

mehrere Ergebnisse > RW

- Listeria monocytogenes qualitativ nachweisbar

hohe aerobe Gesamtkeimzahl (im Bereich oder über RW) bei 23 Proben

- davon bei 20 Proben Pseudomonaden > RW
- und bei 13 zusätzlich Enterobacteriaceae > RW

Pseudomonaden > RW bei 28 Proben

- davon bei 21 Proben zusätzlich Enterobacteriaceae > RW

Das Programm wird 2010 weitergeführt. Dabei werden insbesondere die auffällig gewordenen Betriebe einer Stufenkontrolle unterzogen und die Hygiene überprüft. Die Gewerbetreibenden werden mit Hilfe bestehender Informationsblätter auf notwendige Hygienemaßnahmen hingewiesen. Bei wiederholten Hygienemängeln werden weitergehende Maßnahmen wie die Einleitung von Bußgeldverfahren erfolgen.

Erkenntnisse		
	Kein Zusammenhang zwischen Belastung und Außentemperatur oder Betriebsart	Hauptproblem: Mangelnde Betriebshygiene

SEEFISCHKURS 2009

Fisch ist ein sensibles Lebensmittel. Bei Aufzucht, Verarbeitung und Lagerung müssen höchste Standards eingehalten werden, damit das Fischprodukt nicht ungenießbar wird und beim Verbraucher gesundheitliche Beschwerden auslöst. Eine stetige amtliche Lebensmittelkontrolle ist unerlässlich. Um sich über aktuelle Trends in der Fischbranche, Anforderungen bei der amtlichen Kontrolle von be- und verarbeitenden Betrieben und Untersuchungstechniken zu informieren, trafen sich darum über 50 tierärztliche Sachverständige aus ganz Deutschland wieder zu der alljährlich stattfindenden Fortbildung - diesmal nach sechs Jahren Abstinenz wieder einmal schwerpunktmäßig in Bremerhaven. Eingeladen zu dem bundesweit einzigartigen Seminar hatte das Fischkompetenzzentrum Nord der Länder Niedersachsen und Bremen – eine Arbeitsgemeinschaft des zum Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) gehörigen Institutes für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven sowie der fischspezifischen Teilbereiche des Lebensmitteluntersuchungsamtes (LUA) Bremen und des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes Bremen (LMTVet).

Im Mittelpunkt der Tagung stand die Vorstellung und Diskussion von Konzepten für amtliche Kontrollen von Betrieben, die Fisch in jeder nur denkbaren Form zu Lebensmitteln verarbeiten sowie aktuelle Gefahrenpotentiale und Risiken bei ausgewählten Herstellungsprozessen und Produkten.

Während das Fangvolumen der Meeresfischerei seine Grenzen erreicht hat, nimmt die Bedeutung der Aquakultur an der globalen Versorgung mit Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtieren kontinuierlich zu. In 2006 betrug der Weltmarktanteil bereits 47%. Erzeugnisse aus Aquakultur bestimmen mittlerweile den Alltag der amtlichen Kontrolle. Regionen wie Asien und Lateinamerika sind Hauptproduzenten der in künstlich angelegten Gewässern oder Gehegen gezüchteten Tiere. Die Produkte genügen jedoch oftmals nicht den strengen lebensmittelrechtlichen Regelungen, die innerhalb der EU gelten. Die amtliche Lebensmittelüberwachung prüft darum regelmäßig auf verbotene Tierarzneimittelrückstände wie Antibiotika oder gegen Parasiten wirkende Mittel, etwa Malachitgrün.

Ein zentraler Gesichtspunkt nicht nur für Produkte aus Aquakultur ist nach wie vor die Beachtung der geltenden Hygieneanforderungen, die schon bei der Aufzucht von Fisch oder anderen Speisetieren greifen und eben-

Das Fischkompetenzzentrum Nord der Länder Niedersachsen und Bremen veranstaltete vom 28.10.2009 - 30.10.2009 ein Seminar zu Gefahren und Risiken beim Lebensmittel Fisch

so die spätere sachgerechte Verarbeitung und Lagerung betreffen. Soll es nicht zu Verderbniskeimen im Produkt oder zu sonstiger ekelerregender Beschaffenheit kommen, müssen Hersteller und Händler die notwendigen Hygieneregeln einhalten.

Zu den Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft haben Sachverständige der beteiligten Institute in Bremen und Niedersachsen sowie Vertretern aus den kommunalen Veterinärbehörden in Niedersachsen Ausführungshinweise für deren möglichst einheitliche Umsetzung in der Praxis erarbeitet, die auch bundesweit Beachtung gefunden haben. In dem Seminar wurden den Teilnehmern wesentliche Inhalte daraus vermittelt.

Verabschiedung von Frau Dr. Lindena aus dem LUA Bremen (links) durch Frau Dr. Bartelt (mitte) und Herrn Dr. Lenz (rechts)

Weitere Fachthemen waren die Untersuchung von Fisch und Fischereierzeugnissen auf Schwermetalle, der oft festgestellte ekelerregende Befall von Wildfisch mit Parasiten und der missbräuchliche Einsatz von Polyphosphaten in tiefgekühlten Fischereierzeugnissen. Polyphosphate sind nützlich, um den Wasserverlust beim Auftauen der Tiefkühlware zu verhindern. Sie dürfen jedoch nicht betrügerisch dafür verwendet werden, Fremdwasser in den Fisch einzubinden. Das Produkt würde sonst durch Mitverkauf von Wasser schwerer und somit teurer. So wurden im Jahr 2008 etwa 8% der über 1000 auf Polyphosphate untersuchten Proben überwiegend wegen mangelnder Verpackungs-Kennzeichnung beanstandet.

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Aus Artikel 17 der EU-Basisverordnung 178/2002 zur „Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Einrichtung der Europäischen Behörde und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit“ ergibt sich die Verpflichtung der für die Überwachung zuständigen Behörden, ein wirksames System amtlicher Kontrollen einzurichten, um die Einhaltung der entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu überwachen.

ca. 7400 Betriebe fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet

Anstieg der Kontrollzahlen um 46%

Betriebsüberwachung	2004	2005	2006	2007	2008	2009
• Zu überwachende Betriebe	7323	7482	7312	7331	7365	7431
• Anzahl der überwachten Betriebe	4483	4390	3917	3497	3449	3955
• Anzahl der beanstandeten Betriebe	2774	2520	2260	2465	2399	2692
• % Anteil beanstandeter Betriebe	61,9 %	57,4 %	57,7 %	70,5 %	69,5 %	68,1 %
• Kontrollen in Herstellerbetrieben	1168	1569	1242	887	607	1189
• Kontrollen in anderen Betrieben	7500	6918	5838	5143	5001	7014

Durch umfassende Umstrukturierungsmaßnahmen hat der LMTVet im Jahr 2009 intensiv daran gearbeitet, das bestehende Überwachungssystem effektiver zu gestalten. Dazu wurde eine strikte Trennung der Überwachung von zugelassenen und registrierten Betrieben vorgenommen. Die Überwachung von zugelassenen Betrieben unterliegt jetzt der Abteilung 3 (Fleischhygiene), während sich die Abteilung 2 (Lebensmittelüberwachung, Tierschutz, Tierseuchenbekämpfung) ausschließlich mit der Kontrolle registrierter Betriebe befasst. Weitere Spezialisierungen der in diesem Bereich tätigen Amtstierärzte hat zur Entlastung von sich überschneidenden Aufgabenbereichen geführt. Waren bis Ende 2008 alle vier Amtstierärzte der Abteilung 2 mit der Erledigung des gesamten Aufgabenspektrums betraut, befassen sich jetzt zwei Amtstierärzte schwerpunktmäßig mit den Gebieten Tierschutz / Tiergesundheit und zwei weitere Amtstierärzte mit dem Aufgabenbereich Lebensmittelüberwachung in registrierten Betrieben.

Durch die Einstellung der vier neuen Lebensmittelkontrolleuren hat sich die personelle Situation im Bereich der Lebensmittelüberwachung gegenüber dem Vorjahr wesentlich verbessert, dieses spiegelt sich auch in dem Anstieg der Kontrollzahlen um 46 % auf insgesamt 8203 Kontrollen im Verhältnis zu 5608 Kontrollen im Jahr 2008 wider. Der prozentuale Anteil der beanstandeten Betriebe lag mit 68,1 % wieder sehr hoch. Hier weist die Statistik aber auch alle geringfügigen Mängel aus. Das Gros der festgestellten Verstöße betraf zu 60,4 % bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene und in 12,1 % der Fälle wurden rechtliche Anforderungen an die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems nicht umgesetzt. Es wurden 156 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und für kleinere Verstöße 55 Verwarnungen ausgesprochen, von denen 19 wegen Nichtzahlung in Ordnungswidrigkeitenverfahren umgewandelt wurden.

Neben den organisatorischen Maßnahmen wurden im Jahr 2009 zusätzlich zu den Programmen im Rahmen des mehrjährigen nationalen Kontrollplans weitere Schwerpunktthemen bearbeitet (nächstes Kapitel).

RISIKOBEURTEILUNG VON BETRIEBEN

Amtliche Kontrollen sollen gemäß Art. 3 EU-Verordnung 882/2004 (Verordnung über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz) auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit erfolgen, damit die Ziele der VO 882/2004 erreicht werden. Seit dem 1.1.2007 wird im Land Bremen die Kontrollfrequenz von Betrieben für die amtliche Überwachung durch eine risikoorientierte Klassifizierung der Betriebe anhand festgelegter differenzierter, möglichst objektiver Kriterien ermittelt. Die daraus resultierenden Kontrollfrequenzen können sich von täglichen bis zu dreijährlichen Kontrollintervallen für die unterschiedlich strukturierten Betriebe im Lande Bremen erstrecken. Bestimmte Betriebsarten (Getränkeabhol-, Drogeriemärkte, Handelsmakler u.a.) wurden bisher nicht in die Regelüberwachung einbezogen, sondern werden im Rahmen von Sonderprogrammen oder aus aktuellen Anlässen kontrolliert.

In der Stadt Bremen sind etwa 6000, in Bremerhaven 1400 überwachungspflichtige Betriebe angesiedelt; davon sind in Bremen und Bremerhaven ca. 20 % der Betriebe von der Regelüberwachung ausgenommen.

Ermittelten jährlichen Regelkontrollzahlen für die bis zum Ende 2009 in Bremen und Bremerhaven ansässigen Betriebe

Übersicht über die auf der Grundlage der Risikobeurteilung ermittelten Kontrollzahlen									
Kontrollfrequenzen	**Pro Monat**	**Alle 3 Monate**	**Alle 6 Monate**	**Pro Jahr**	**Alle 1 ½ Jahre**	**Alle 2 Jahre**	**Alle 3 Jahre**	**Markt-stände**	
Anzahl Betriebe	13	106	1218	2314	839	424	208	659	
davon Herstellerbetriebe	8	11	119	105	21	5	1		
ausgenommen von der Regelüberwachung									1420
Daraus sich ergebende Kontrollen pro Jahr	156	424	2436	2314	559	212	69	1318	
Summe der errechneten Plankontrollen für registrierte Betriebe pro Jahr ohne daraus resultierende Nachkontrollen, Kontrollen im Rahmen von Überwachungs-Programmen, Sonderveranstaltungen, andere außerplanmäßige Kontrollen									**7488**

Es ergibt sich aus der Berechnung eine Gesamtkontrollzahl für Bremen und Bremerhaven von 7488 Regelkontrollen pro Jahr. Die Erfahrungen der Vergangenheit zeigen, dass in etwa 15 % der Fälle wegen gravierender Mängel eine oder mehrere Nachkontrollen notwendig sind. Durch weitere außerplanmäßige Kontrollen auf Grund von Verbraucherbeschwerden, Schnellwarnmeldungen, Veranstaltungen, Überwachungsprogrammen und Beratungsbedarf von Gewerbetreibenden erhöht sich die Bedarfszahl erfahrungsgemäß auf ca. 10.000 Lebensmittelkontrollen pro Jahr. Ein Lebensmittelkontrolleur kann bei den gegenwärtigen Anforderungen maximal 600 Kontrollen pro Jahr leisten, die aber auch nur dann zu erreichen sind, wenn keine längeren Ausfallzeiten durch Krankheit, Personalvertretungstätigkeiten oder Arbeitszeitbindung durch andere interne organisatorische Maßnahmen eintreten würden. Darüber hinaus steigen die Anforderungen an eine detailliertere, zeitaufwändigere Dokumentation und durch die neue Organisationsstruktur, eine stärkere Einbindung der Lebensmittelkontrolleure in interne organisatorische Abläufe. Daraus ergibt sich ein Mindestbedarf von 17 Lebensmittelkontrolleuren für das Land Bremen, die im Außendienst tätig sind, es stehen aber nur 15 zur Verfügung.

Vom Grundsatz her gewährleistet die Risikobeurteilung, wenn die damit ermittelten Kontrollfrequenzen vom Überwachungspersonal umsetzbar sind, ein gutes und transparentes System. Wenn aber das für die Umsetzung notwendige Personal nicht vorhanden ist, müssen Ansätze gefunden werden, wie das System modifiziert werden kann, damit eine praxistaugliche transparente Kontrollsystematik gewährleisten werden kann.

Zur Unterstützung eines wirksamen Kontrollsystems ist auch der Einsatz eines effizienten Datenbankprogramms notwendig. Leider konnte bis zum Jahresende das Programm BALVI iP noch nicht in Bremen eingesetzt werden.

7 Strafverfahren 2009 in Bremen

Gründe

· Verkauf von Eiern über den 21. Tag hinaus.
· Nachweis von Azofarbstoffen in Handschuhen.
· Nachweis eines nicht zugelassenen Farbstoffs im Kinder-Schmink-Set.
· Glycerinzusatz in italienischem Rotwein.
· Auf dem Weihnachtsmarkt wurde in zwei Glühweinständen Glühwein mit zu niedrigem Alkoholgehalt und sensorischen Abweichungen ausgeschenkt.
· Ein Weingroßhändler hat 2000 Flaschen oxidativen französischen Wein verkauft.
· Ein Weinabfüller hat italienischen Wein mit zu niedrigem Alkoholgehalt in den Verkehr gebracht

Des Weiteren wurden 19.700 Packstücke eines Reisespiels mit Magneten, die keinen Warnhinweis enthielten, sichergestellt und nach Nachetikettierung wieder freigegeben. In Zusammenarbeit mit der Kripo wurde ein Fast-Food-Betrieb wegen erheblicher Hygienemängel zeitweise geschlossen. Ein Bußgeldverfahren wurde eingeleitet.

Kontrollen auf dem Bremer Freimarkt

Verkaufsstände bzw. Festzelte wurden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Landes Bremen in der ersten Freimarktswoche auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben kontrolliert.

Insgesamt wurden 45 Betriebsstätten von den Lebensmittelkontrolleuren überprüft,. Zwei Drittel der überprüften Stände wiesen Mängel auf, die Grund zur Beanstandung gaben. Dabei bezog sich der Großteil der Mängel auf eine nicht vollständige Kennzeichnung der angebotenen Waren (15), des Weiteren wurden bauliche Mängel (10), die Standhygiene (8) sowie das unsachgemäße Kühlen der kühlpflichtigen Lebensmittel (6) beanstandet. Im Kühlraum eines Fischstandes wurden 4,5 kg Surimi (Krebsfleischimitat) gelagert, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum bereits dreieinhalb Wochen überschritten war. Diese Ware wurde vernichtet.

Bremer Freimarkt

Auf dem Freimarkt in den Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind

In den meisten Fällen genügte eine Belehrung der Verantwortlichen oder der Hinweis auf die bestehende Rechtslage durch Informationsblätter. Insgesamt wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet .

Begleitend zu den Betriebskontrollen wurden auf dem Freimarkt Proben von leichtverderblichen Lebensmitteln genommen:
3 x geschlagene Sahne
12 x ungegarte Fleischwaren
10 x Fischbrötchen

Diese Proben wurden im Landesuntersuchungsamt Bremen und Bremerhaven auf ihren mikrobiologischen Status untersucht und führten, bis auf zwei Sahneproben, in denen erhöhte Keimzahlfunde auf Hygienemängel bei den Sahneautomaten hinwiesen, zu keinen Beanstandungen.
Nachholbedarf gibt es insbesondere bei der rechtskonformen Kennzeichnung (Kenntlichmachung der Zusatzstoffe, nicht irreführende Verkehrsbezeichnung, usw.) der angebotenen Produkte. Da aber während der Osterwiese im April 2009 bereits viele Gewerbetreibende auf die bestehenden Rechtsgrundlagen hingewiesen wurden, hat sich auch hier die Situation bereits verbessert.

Verbraucherbeschwerden

Im Jahre 2009 gingen 223 Verbraucherbeschwerden ein, davon wiesen 113 auf die mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin, in 110 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer Mängel nicht verzehrsfähig seien. Die anschließenden Betriebskontrollen bzw. Laboruntersuchungen führten in 62 Fällen zu Beanstandungen (Betriebshygiene (37,2 %); Lebensmittel (18.2 %)), aufgrund derer die Gewerbetreibenden belehrt oder in gravierenden Fällen auch mit einem Ordnungswidrigkeitenverfahren belegt wurden.

Auch dieses Jahr äußerten wieder 34 Beschwerdeführer den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. Alle Betriebe wurden einer Kontrolle unterzogen und wenn noch Ausgangsmaterial für die Speisenproduktion vorhanden war, wurden Vergleichproben gezogen. Es wurde in nur zwei Fällen (6 %) festgestellt, dass die Hygienemängel so gravierend waren, dass sie möglicherweise mit den Krankheitssymptomen in Verbindung gebracht werden könnten. Ansonsten bestätigte sich der Verdacht bei den Kontrollen nicht.

Stadtgebiet
Bremerhaven

Der LMTVet führte 2009 besondere Kontrollen im Mai und Ende Oktober mit der Schutzpolizei Bremerhaven durch. Neben Restaurants, Gast- und Schankwirtschaften, die vorwiegend außerhalb der allgemeinen Arbeitszeit geöffnet haben, sind Discotheken und Nachtbars praktisch nur durch solche Kontrollen zu erreichen. Das Auftreten von ganzen Teams, zwei Gruppen bestehend aus zwei Personen aus der Lebensmittelkontrolle, einer Person aus dem amtstierärztlichen Dienst und bis zu vier Polizisten, vermeidet Diskussionen oder Übergriffe schon im Vorfeld. Die beiden Teams überprüften insgesamt 52 Betriebe, bei denen im Lebensmittel-/Getränkebereich überwiegend kleine leicht zu behebende Mängel festgestellt wurden oder die, erfreulicherweise, mängelfrei waren. Meist handelte es sich um Hygienemängel (Sauberkeit und Ordnung) aber auch um überlagerte Lebensmittel oder Fehler in der Arbeitshygiene, die häufig auf Unwissenheit beruhen. Nachgemachte Lebensmittel wie „Käseimitat“ oder „Schinkenimitat“ wurden nur vereinzelt (in zwei Fällen) vorgefunden.

Ständiger Bestandteil der Spätkontrollen ist die Überprüfung der Zapfanlagen, die routinemäßig während der üblichen Kontrollen durchgeführt wird. Seit 2005 gibt es keine besondere Vorschrift mehr, die den Betreiber von Zapfanlagen zu einer Hygieneprüfung durch einen Sachverständigen verpflichtet und die nachweisliche Reinigung der Anlage (Armaturen und Leitungen) im einwöchigen Rhythmus vorschrieb. Im Allgemeinen werden die Reinigungen in den gleichen Intervallen wie bisher durchgeführt, wobei allerdings eine Zunahme verschmutzter Schankanlagen zu verzeichnen ist. Insbesondere die tägliche Reinigung der Zapfhähne und Auslauftüllen wird häufiger vernachlässigt. Im Innern stark verschmutzte Hähne sind ein häufiger Befund bei Kontrollen zu Beginn von Außenveranstaltungen. Bei den Spätkontrollen fiel regelmäßig der schlechte Hygienezustand der Eiswürfelmaschinen auf. Verkrustete Kalkablagerungen, die meist mit rötlich-braunen Keimen dick besiedelt sind, stellen auch in Restaurants mit gehobenem Anspruch einen häufigen Befund dar. Die Beläge werden meist nicht bemerkt, da man bei der üblichen Montage der Geräte weit in die Hocke gehen muss, um die verschmutzten Bereiche zu sehen.

Auch schon seit Jahren zu beobachten und durch die Gesetzgebung zum Schutze der Nichtraucher verstärkt, ist das Auftreten der Club- oder Vereinsgastronomie. Diese Einrichtungen geben vor, einen rein privaten Hintergrund zu haben und nur den eigenen Mitgliedern (und deren Gästen) offen zu stehen. Darunter fallen z.B. Teestuben, Dartvereine oder Arbeitervereine, in denen sich Bürger aus jeweils bestimmten Herkunftsländern treffen. Diese Einrichtungen werden in den meisten Fällen weder vom Gaststättenrecht noch vom Lebensmittehygienerecht erfasst und sind daher kaum zu kontrollieren. Solange keine rechtsverbindlichen Definitionen für Gastronomieeinrichtungen erstellt werden, wird in dieser Form das geltende Recht unterlaufen werden können.

Besondere Probleme bereitete eine Bäckerei, deren Weiterbestand aufgrund schwerer Mängel in der Baussubstanz gefährdet war. Der LMTVet wurde hier mit Kontrollen aber auch Hilfestellungen und konkreten Zielvorgaben häufig vorstellig. Auf diese Weise konnten die Mängel schrittweise beseitigt und auf ein vertretbares Maß reduziert werden.

Gehäuftes Auftreten einer Lebensmittelvergiftung

Ende Juni erreichte den LMTVet die Nachricht von einer schwereren Lebensmittelvergiftung mit 12 Betroffenen. Laut Einsatzbericht der Polizei kam es in der zeitlichen Folge eines Mittagessens bei vielen Teilnehmern zu z.T. schweren Ausprägungen von Symptomen, die für bestimmte Lebensmittelvergiftungen typisch sind. Während der Teil der Gruppe, der ein Fleischgericht serviert bekommen hatte, keine Beschwerden verzeichnete, klagten alle zwölf Personen, die ein Fischgericht genossen hatten, über Übelkeit. Insgesamt vier Teilnehmer mussten intensiv ärztlich behandelt werden. Bei einer fünften Teilnehmerin klangen anfänglich heftige Beschwerden relativ schnell ab. Diese fünf Personen wiesen typische Krankheitszeichen auf, welche im Zusammenhang mit dem Genuss von Buttermakrele (Lepidocybium flavobruneum) häufig beschrieben werden.

Buttermakrelen können in gefährlicher Weise verderben, da sie hohe Gehalte an der Aminosäure Histidin, welches zum großen Tei frei vorliegt, enthalten. Aus Histidin wird Histamin gebildet. Bestimmte Verderbnisbakterien wie Enterobakteriazeen, Pseudomonaden und einzelne Milchsäurebakterien geben ein Enzym (Histamindecarboxylase) ab, das die Aminosäure in das Amin umwandelt. Unkontrolliert freigesetztes oder aufgenommenes Histamin entfaltet toxische Wirkungen, die insbesondere die kleinen Blutgefäße und glattmuskuläre

Organe betreffen. Die am häufigsten benannten Symptome betreffen die Haut wie z.B. Gesichtsrötung, Jucken und Schwellungen. Auch gastrointestinale Symptome wie Übelkeit, Erbrechen und Diarrhöen sind genauso wie Krankheitszeichen, die das Nervensystem betreffen, z.B. Kopfschmerz oder brennender Schmerz im Mundbereich, anzutreffen.
Für Histamin ist in den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 EG) eine Höchstmenge von 200mg/kg Fischerzeugnis festgelegt. In der nicht abgeschlossenen Aufzählung der betroffenen Fischarten, in denen hohe Histamingehalte auftreten können, werden die Buttermakrelen zwar nicht namentlich erwähnt; Sie sind jedoch mit erfasst.

Giftig wirkende Konzentrationen an Histamin, deuten immer auf erhöhte und zu lange einwirkende Temperaturen bei der Lagerung der Fischereierzeugnisse hin.Zur Vermeidung einer Giftwirkung sind besondere Zubereitungen notwendig, bei denen das beim Garen austretende Öl verworfen wird. Sowohl der EU als auch der nationale Gesetzgeber (§5 & §15 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV, vom 8. August 2007) schreiben Warn- und Zubereitungshinweise auf allen Stufen des Inverkehrbringen bis zum Endverbraucher vor. In einzelnen Nicht-EG-Ländern ist das Inverkehrbringen von Schlangenmakrelen ganz oder teilweise verboten.

Über Histaminvergiftungen wird z.Z. vermehrt diskutiert. Hier wird ein erhöhter Aufklärungs- und Kontrollbedarf notwendig werden.

Eine Auswertung der Aussagen der beiden am heftigsten betroffenen Paare und des Arztbriefes führten zu der Erkenntnis, dass der verantwortliche Betreiber der Gaststätte die Warnhinweise auf der Verpackung ignoriert bzw. nicht gekannt hat. Die Tatsache, dass die Lieferfirma nur den Hinweis auf mögliche Verdauungsbeschwerden, nicht jedoch den entscheidenden Zubereitungshinweis gegeben hat, spielt nur eine untergeordnete Rolle. Weiter steht außer Zweifel, dass das angebotene Gericht „Butterfisch“ (i.e. gedünstete Buttermakrele) Histamin in krankmachender Menge und deutlich über der zulässigen Höchstmenge von 200mg/kg (für eine Einzelprobe, s.o.) enthielt. An welcher Stelle im Herstellungsprozess der erhöhte Histamingehalt entstanden ist, konnte nicht mit letzter Sicherheit geklärt werden. Die Tatsache, dass Vergleichsproben aus dem betroffenen Gastronomiebetrieb bzw. Eigenkontrollen aus dem TK-Lager des Lieferanten kein Histamin enthielten, spricht für einen fehlerhaften Verlauf des Auftauprozesses.

Fischereihafen

Der seit Jahren zu beobachtende Strukturwandel im Fischereihafen, nach wie vor die größte und wichtigste Ansammlung spezifisch ausgerichteter Herstellungsbetriebe in Deutschland, hin zu einer gemischten Gewerbestruktur, hat sich auch 2009 weiter fortgesetzt. Der Wandel ist mittlerweile durch die Vergabe großer Areale an die Hersteller von Windkraftanlagen sehr augenfällig.

Erfreulich ist die Bereitschaft bestehender Betriebe zu investieren. So war der Neubau eines Frischfischbetriebes mit kleiner Marinadenproduktion Ende 2009 fast fertiggestellt und konnte inzwischen bezogen werden. Neben modernen Energiesparkonzepten und der konsequenten Nutzung von Solarenergie sind die Serviceangebote für mobile Fischeinzelhändler im Fischereihafen einzigartig. Kleinere Unternehmen, die durch die Neuordnung des Lebensmittelrechtes, insbesondere durch die Neudefinition der Begriffe „Betrieb“ und „Verbraucher“ zulassungspflichtig geworden waren, mussten ihre Betriebe umbauen oder ergänzen, um den gehobenen Standards zu entsprechen. Insbesondere in der Entwurfsphase und den Baumaßnahmen war und ist der LMTVet sowie die vorgesetzte Behörde beteiligt. Auffällig war der Trend zur Lohnverarbeitung, wobei insbesondere für Maklerbetriebe oder sehr große Händler im Binnenland gearbeitet wird. Dieser Trend betrifft vor allem die Lachsbearbeitung (Herstellung von Seiten und Filets) und in geringerem Umfang die Bearbeitung von Rotbarsch, der inzwischen in geringerem Umfang von der ansässigen Auktion stammt.
Da letztendlich fast immer große Handelskonzerne als Abnehmer der Waren auftreten, müssen sich die beteiligten Unternehmen auf Drängen der Handelspartner nach den gängigen Standards, insbesondere IFS 5.0, zertifizieren lassen. Die Anforderungen der Akkreditierung, gerade in der Dokumentation, gehen weit über diejenigen der Zulassung hinaus und stellen vor allem kleine Betriebe vor erhebliche Probleme.

Der Wettbewerb um die Rohware Fisch, gerade die Verfügbarkeit von Frischfisch ist für einen Fischereihafen die Lebensgrundlage, ist weiterhin hart, da die Erzeugerländer die Wertschöpfung natürlich gerne im eigenen Land halten. Im Bereich der Primärvermarktung frischer Fische ist in Bremerhaven die deutschlandweit einzige Auktion tätig. Mit 4800 Jahrestonnen liegt der Umschlag

Die Anzahl der zulassungspflichtigen Betriebe im Fischereihafen ist auf knapp 60 gestiegen.

erneut unter dem Vorjahresergebnis. Die eigentliche Auktion ist nicht mehr das einzige Standbein des Unternehmens, da Maklertätigkeiten (sog. Vorwegnahmen) hier immer mehr an Bedeutung gewinnen.

Mit zwei Fabrikschiffen („Jan Maria“, „Atlantic Peace“) ist die Seestadt in der industriemäßigen Fischerei vertreten. Dazu kommen noch zwei Großkutter, ein kleines Fangfahrzeug und ein kleiner Krabbenkutter. Nur ein Bruchteil der Fänge der größeren der o.g. Schiffe wird in Bremerhaven angelandet. Erfreulich war, dass neben der in Rostock beheimateten „Gerda Maria“ mit der „Marbella“ und „Arctic Warrior“ (beide Heimathafen Hull) auch zwei englische Schiffe erneut regelmäßig in Bremerhaven anlandeten, wobei die „Arctic Warrior“ auch in Bremerhaven überwinterte und gewartet wurde.

Russische Delegation

Anfang März überprüfte eine russische Delegation im Rahmen eines gesamtdeutschen Audits einen Bremerhavener Großbetrieb. Dazu waren auch das LMTVet (für die Überwachung des Großbetriebes zuständige Behörde) und deren vorgesetzte Behörde (Referat 32) eingeladen.
Der Export in die russische Föderation ist detailliert geregelt, an die Verwendung bestimmter Formulare und an eine besondere Zulassung der exportierenden Betriebe gebunden. Die akkreditierten Betriebe werden in Listen der zentralen russischen Überwachungsbehörde (Roselchosnadsor) veröffentlicht. Um dies für das Großunternehmen zu ermöglichen war ein Audit durch die russische Delegation notwendig. Das Audit verlief für das Bremerhavener Unternehmen sachlich, in freundlicher Atmosphäre und konnte erfolgreich abgeschlossen werden.

Spezielle Probleme der täglichen Arbeit im Fischereihafen

Da die traditionellen Fischarten wie Rotbarsch und Seelachs teuerer wurden, versuchte der Handel auf andere Fischarten auszuweichen. Das sind zum einen Arten, die im Pazifik gefangen werden und zoologisch mit den im Atlantik vorkommenden Arten verwandt sind und auch ähnlich aussehen. Die Vermarktung erfolgt fast ausschließlich als Frostware in Fertigverpackungen. Hier ergibt sich insgesamt das Problem der Bezeichnung der Fischart, da für die Deklaration die Namen aus der Nationalen Fischliste der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung verwendet werden müssen. In manchen Fällen enthält diese Liste keinen Eintrag, weswegen auf falsche Bezeichnungen, meist Übersetzungen des Namens zurückgegriffen wird. Es besteht zwar die Möglichkeit neue Fischnamen bei der BLE anzumelden. Obwohl die Zuweisung der Namen durch die Behörde einem Zeitlimit unterliegt scheuen gerade die Händler mit exotischen Fischen diesen Weg, weil die zur Verfügung stehenden Kontingente nur sehr klein sind und sich der Aufwand nicht lohnt.

Erzeugnisse der Aquakultur, insbesondere auch aus Drittländern, haben sich eine feste Stellung in den nationalen Märkten erobert. Zu nennen sind in erster Linie Pangasius und zunehmend Tilapia. Die Vermarktung erfolgt dabei international in gefrorenem Zustand, auf den verbrauchernahen Logistikebenen häufig jedoch aufgetaut. Das bisher gebräuchliche Wort „aufgetaut“ werden bei der Vermarktung gerne vermieden. Sofern die Abgabe an den Verbraucher in Fertigverpackungen erfolgt, bestehen hinsichtlich der Kennzeichnungspflicht durch die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) eindeutige Vorgaben. Beim losen Verkauf ist die Situation komplizierter, da die Hygieneverordnungen eine solche Kennzeichnung nicht mehr fordern.

Der Rat der Europäischen Union hat im Gesetzesvorhaben zur „VERORDNUNG DES RATES zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik und zur Änderung der Verordnungen“ (Nr. 13669/2009) hat dieses Problem mit Verweis auf die sog. Basis-Verordnung aufgegriffen und möchte festlegen, (Artikel 58 Rückverfolgbarkeit) dass die Lose von Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur in ihrer Kennzeichnung zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit auch einen Hinweis darauf enthalten, ob die Erzeugnisse zuvor gefroren waren. Die Mitgliedstaaten müssen sicher stellen, dass die Informationen dem Verbraucher im Einzelhandel zur Verfügung stehen.

ZULASSUNGSPFLICHTIGE BETRIEBE

Die grundsätzliche Pflicht zur Zulassung von Betrieben als Voraussetzung für die Verkehrsfähigkeit von Erzeugnissen tierischer Herkunft ergibt sich aus Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) 853/2004. Der Geltungsbereich dieser Verordnung wurde in den vergangenen Jahren auf verschiedenen Ebenen diskutiert und präzisiert (zul. Bekanntmachung der AFFL vom 25. August 2009).

Grundsätzlich ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet vor Aufnahme einer zulassungspflichtigen Tätigkeit eine Zulassung bei der zuständigen Landesbehörde zu beantragen. Der Gemeinschaftsgesetzgeber hat mit Art. 4 Abs. 5 der VO (EG) 853/2004 in Verbindung mit Artikel 1 der VO (EG) 2076/2005 eine Übergangsfrist bis 31.12.2009 für die Zulassung solcher Betriebe eingeräumt, die nach dem bis 31.12.2005 geltenden Gemeinschaftsrecht nicht der Zulassung bedurften.

Da sowohl in Kreisen der betroffenen Wirtschaft wie der zuständigen Behörden teilweise abgewartet wurde, ob hinsichtlich des Anwendungsbereichs der VO (EG) 853/2004 oder der Übergangsfrist nach Art. 1 der VO (EG) 2076/2005 noch Änderungen eintreten, wurde es Zeit, seitens des LMTVet selbst aktiv zu werden und die in Frage kommenden Betriebe gezielt anzusprechen.
Zu diesem Zweck wurden Infoblätter zur Zulassungspflicht und verschiedene Betriebsfragebögen entwickelt und den Betrieben mit der Bitte um Beantwortung zugesendet.

Im Rahmen der Rücklaufkontrolle und Auswertung der Fragebögen zeigte sich ein enormer Beratungsbedarf für die Betriebe, wobei das Spektrum von vollkommener Unkenntnis der rechtlichen Grundlagen bis zur Feinabstimmung in Detailfragen reichte. Besonders in handwerklich strukturierten Betrieben mussten die Grundlagen zur Dokumentation von Hygienekonzept und Rückverfolgbarkeit kommuniziert und bei der Umsetzung unterstützt werden.

VO (EG) 853 /2004

Übergangsfrist bis 31.12.2009

Betriebszulassungen gemäß EU-VO 853/2004

Fleischereien in Bremen:
Von den grundsätzlich in Frage kommenden 42 Betrieben wurden 2009 die letzten noch ausstehenden, bzw. zu überarbeitenden Betriebsdatenerfassungsbögen bearbeitet und insgesamt zehn Betriebe als zulassungspflichtig identifiziert. Davon haben acht Betriebe in 2009 einen Antrag auf Zulassung gestellt, einer hat aufgegeben und ein weiterer hat seine Tätigkeit auf nicht zulassungspflichtige Tätigkeiten beschränkt. Vier Betriebe wurden noch im Jahr 2009 zugelassen.

Fleischereien in BHV:
Die Auswertung der Betriebsdatenerfassung aller sechs dort ansässigen Betriebe ergab die Zulassungspflicht für einen Betrieb, der auch in 2009 zugelassen wurde.

Großküchen/Caterer/Partyservice:
Insgesamt wurden 71 Betriebe identifiziert und auf Grundlage der übermittelten Betriebsdatenerfassungsbögen 14 einer detaillierten Prüfung hinsichtlich der Zulassungspflicht unterzogen. Ein Betrieb muss noch überprüft werden. Daraus ergaben sich neun Betriebe, die als zulassungspflichtig eingestuft wurden und von denen sechs Betriebe einen Antrag auf Zulassung gestellt haben. Ein Betrieb wurde in 2009 zugelassen.

Andere Betriebe:
Bezüglich der Zulassungspflicht wurden sieben Betriebe geprüft. Zwei Betriebe haben ihre Tätigkeiten entsprechend umgestellt und keinen Antrag gestellt bzw. den Antrag zurück gezogen. Von den verbliebenen fünf Betrieben wurden in 2009 noch drei zugelassen und die anderen beiden befinden sich im Verfahren.

EIGENKONTROLLEN UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die EU-Basisverordnung 178/2002 verpflichtet den Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten, und die Einhaltung dieser Anforderungen zu überprüfen. Außerdem ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Dazu muss der Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der er Lebensmittel erhalten hat oder an die er Erzeugnisse geliefert hat.

In großen industriellen Herstellerbetrieben und bei Importeuren von nicht tierischen Lebensmitteln ist der Fokus der Überwachung auf die Eigenkontrollen bzgl. der Rückstandsfreiheit der eingesetzten Rohstoffe oder der Fertigerzeugnisse und der Kennzeichnung der Lebensmittel in Bezug auf ihre Zusammensetzung gerichtet. Hier führt die Überprüfung der vom Unternehmen installierten Eigenkontrollmaßnahmen häufig zu einem größeren Erkenntnisgewinn in Hinblick auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit kommen als die Überprüfung der Hygienemaßnahmen im Produktionsbereich.

Um hier möglichst die Fachkompetenz aus allen Bereichen der Überwachung zu bündeln, werden diese Kontrollen oder Fachbesprechungen in der Regel im Team durchgeführt, das sich aus wissenschaftlichen Mitarbeitern der zuständigen Untersuchungsämter und den für den Vollzug verantwortlichen Amtstierärzten und Lebensmittelkontrolleuren zusammensetzt. In diesem Rahmen wurden im Jahr 2009 Gespräche mit den Firmen UNIVEG, Kraft Foods Deutschland GmbH, Azul-Kaffee, Henry Lamotte GmbH, Kelloggs Deutschland GmbH, Biomaris GmbH & Co. KG und Fa. Zirkulin geführt. Anlass für diese Kontrollen waren entweder Beanstandungsvorgänge oder routinemäßige Plankontrollen.

Gespräche am runden Tisch zwischen Wirtschaftsunternehmern, Untersuchungseinrichtungen und Überwachungsbehörden sind konstruktiv und ergebnisorientiert.

Beispielhaft sollen hier einige Themenkomplexe aufgeführt werden, die bei den diversen Gesprächen behandelt wurden:

1. Eigenkontrolle: Welche Eigenkontrollen werden in durchgeführt? Was passiert mit der Ware, wenn bei eigenen Untersuchungen Pflanzenschutzmittelrückstände nachgewiesen werden? Wie werden die ergriffenen Maßnahmen dokumentiert?

2. Acrylamid: Seit Jahren wird diskutiert, ob mit der Aufnahme acrylamidhaltiger Lebensmittel ein erhöhtes Krebsrisiko verbunden ist. Obwohl hierzu noch keine abschließende gesicherte wissenschaftliche Beurteilung vorliegt, gibt es ein Übereinkommen mit der Wirtschaft, dass die Überwachungsbehörden mit den Herstellern besonders acrylamidhaltiger Lebensmittel in einen regelmäßigen Minimierungsdialog treten. Zu diesem Themenkomplex hat der LMTVet in Zusammenarbeit mit dem Landesuntersuchungsamt diverse Gespräche mit in Bremen ansässigen Herstellern mit dem Ziel geführt, in Erfahrung zu bringen, welche wissenschaftlichen Erkenntnisse in den Firmen bezüglich der von ihnen hergestellten Produkte vorliegen, welche Untersuchungen im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchgeführt wurden und wie sich die im Laufe der Jahre gewonnenen Erkenntnisse auf die Produktionstechniken ausgewirkt haben.

3. Genechnik: Wie kann verhindert werden, dass Produkte, die aus beispielsweise gentechnisch veränderter Leinsaat hergestellt wurden, auf den europäischen Markt gelangen? Dazu wurden die Eigenkontrollmaßnahmen überprüft und Änderungsvorschläge gemacht, wie die eigenen Kontrollen effizienter gestaltet werden können.

4.Kennzeichnung: Häufig bestehen zwischen den industriellen Herstellern und den Überwachungsbehörden unterschiedliche Auffassungen bzgl. der Aufmachung und Kennzeichnung von Produkten. Der Anspruch der Firmen, über eine attraktive Aufmachung den Käufer zum Kauf eines Produktes zu animieren, darf nicht dazu führen, ihn bzgl. der Qualität des Produktes zu täuschen. Auch die ausgewiesenen Stoffe oder Zutaten in der Kennzeichnung müssen den Verbraucher über die tatsächliche Zusammensetzung des Lebensmittels auf der Grundlage bestehender Rechtsvorschriften informieren. Ebenso müssen Wirkungsweisen, die z.B. einem Nahrungsergänzungsmittel zugesprochen werden, auch durch wissenschaftliche Studien belegt werden können. Zu diesen Themenkomplexen gab es diverse Dialoge mit unterschiedlichen Firmen, die zwar noch nicht abgeschlossen sind, die aber in vielen Fällen dazu geführt haben, dass die Firmen durch neue Layout-Entwürfe der Verpackungen bestehende Mängel abgestellt haben.

Immer größer werden auch die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, die von einem Lebensmittelunternehmer in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere durch das Europäische Schnellwarnsystem, über das die Vollzugsbehörden über Lebensmittel unterrichtet werden sollen, die mit dem Risiko einer Gesundheitsgefährdung behaftet sind oder als nicht sicher eingestuft werden, werden die Unternehmen immer häufiger dazu verpflichtet, chargenbezogen aufzulisten, von wem sie Lebensmittel bezogen haben oder an wen diese Lebensmittel verkauft wurden. Deshalb liegt inzwischen auch ein Hauptaugenmerk der Kontrolle, gerade bei industriellen Herstellern, darauf, die vorliegende Dokumentation auf die Rückverfolgbarkeit zu überprüfen und bei vorliegenden Mängeln die Verbesserung des Systems einzufordern.

DURCHFÜHRUNG VON QUALITÄTSKONTROLLEN BEI OBST UND GEMÜSE

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle bei Obst und Gemüse werden seit 1997 vom Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen durchgeführt.Die Zusammenfassung der Aufgabenbereiche Lebensmittelüberwachung und der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse erlauben eine großflächige Überwachung und die Kooperation auf organisatorischer und fachlicher Ebene und bietet die Möglichkeit bestehende Schnittmengen in der Bewertung nach Lebensmittelrecht und auf der Grundlage der rechtlich vorgegebenen Vermarktungsnormen zu nutzen

Mit der Verordnung (EG) Nr. 1221/2008 der Kommission vom 5.12.2008 zur Änderung der VO (EG) Nr. 1580/2007 mit Durchführungsbestimmungen im Sektor Obst und Gemüse hinsichtlich der Vermarktungsnormen hat die EG die Reform der EG-Vermarktungsnormen durchgeführt. Die Verordnung gilt seit dem 1.7.2009 und beinhaltet nur noch zehn EG-Vermarktungsnormen für die Erzeugnisse Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Kiwis, Pfirsiche / Nektarinen, Salat, Tafeltrauben, Tomaten und Zitrusfrüchte. Damit fallen 26 der bisherigen Vermarktungsnormen weg. Alle übrigen Erzeugnisse unterliegen einer „allgemeinen Vermarktungsnorm, die Vorgaben zu den Mindesteigenschaften enthält und keine Klassenangabe vorsieht.

Falls für ein Erzeugnis, das nicht von den spezifischen EG-Vermarktungsnormen erfasst wird, UN/ECE-Normen bestehen, können diese wahlfrei zugrunde gelegt werden. Diese Handelsnormen wurden von der in Genf ansässigen „Wirtschaftskommission für Europa“ der Vereinten Nationen (UN/ECE) veröffentlicht und dienen der Erleichterung des internationalen Warenverkehrs mit frischem Obst und Gemüse sowie Trockenfrüchten und Nüssen. Für Speisekartoffeln gelten bis auf weiteres unverändert und ausschließlich die deutschen gesetzlichen Handelsklassen für Speisekartoffeln (nur Extra oder I). Sollten sich „wirtschaftseigene Normen“ herausbilden, könnten diese eine Regelungswirkung nur innerhalb des Rahmens der „allgemeinen Vermarktungsnorm“ enthalten; außerdem müsste nach wie vor sichergestellt werden, dass eine Verwechslung mit „gesetzlichen Handelsklassen“ ausgeschlossen ist (§ 5 Handelsklassengesetz). Für Bananen ändert sich nichts (keine Klasse, keine allgemeine Vermarktungsnorm), weil diese einer eigenen Marktorganisation unterliegen.

Durch die VO (EG) Nr. 771/2009 liegen bereits die ersten Änderungen der jetzt als „spezifische Vermarktungsnormen“ bezeichneten EG-Normen vor. Mit dieser VO hat die Kommission die Vermarktungsnormen für Salat, Birnen und Tomaten vollständig an den Text der jeweiligen UN/ECE-Norm angeglichen.

Durch gravierende personelle Veränderungen im Berichtszeitraum musste der gesamte Bereich der Lebensmittelüberwachung des LMTVet umstrukturiert werden. Dieses hatte auch Auswirkungen auf die Durchführung der Qualitätskontrollen bei Obst und Gemüse, da der bisher zuständige Lebensmittelkontrolleur nicht mehr für diesen Bereich zur Verfügung stand. Im Rahmen geänderter Schwerpunktbildungen wurden zwei neue Lebensmittelkontrolleure seit dem 1.2.2009 mit dieser Aufgabe betraut. Die beschriebene Reform der Vermarktungsnormen verlief parallel zu der organisatorischen und personellen Umstrukturierung im LMTVet, so dass weder auf der einen noch auf der anderen Seite auf gewachsene Strukturen zurückgegriffen werden konnte.

Erschwerend kam hinzu, dass die gesetzlichen Neuregelungen zunächst viele Fragen aufwarfen, die im Interesse eines einheitlichen Vollzugs geklärt werden mussten oder müssen. So führte die Anwendung der „allgemeinen Vermarktungsnormen“ in der Praxis zu Problemen, weil produkttypische Besonderheiten in der EG-Verordnung nicht berücksichtigt werden. So müssen z.B. Schwarzwurzeln zur Qualitätserhaltung Erdanhaftungen enthalten; nach der „allgemeinen Vermarktungsnorm“ wäre das Erzeugnis aber als „nicht sauber“ zu klassifizieren und damit von der Vermarktung auszuschließen. Soweit möglich ist es deshalb ratsam, hier die entsprechende UN/ECE-Norm heranzuziehen, weil hierbei zumindest erzeugnisspezifische Besonderheiten berücksichtigt werden. Hier muss sich erst durch bundesweite Abstimmung für die Überwachung eine Rechtssicherheit in der Bewertung ergeben, was die Durchführung der Konfirmitätskontrollen nicht einfacher macht und für die neuen Mitarbeiter zunächst eine große Herausforderung an die Organisation der Überwachung bedeutet.

Deshalb wird das Hauptaugenmerk im kommenden Jahr darauf ausgerichtet sein, die Überwachungsstrukturen mit den neuen gesetzlichen Anforderungen in Einklang zu bringen

Konformitätskontrollen

Anzahl Kontrollen gesamt	382
Beanstandung: Keine Klassenangabe	37
Beanstandung: Falsche Klassenangabe	35
Beanstandung: Fehlende Herkunftsangabe	64
Kontrollen ohne Beanstandung	269

Die Beanstandungen auf Grund fehlender oder falscher Klassenangaben sind vorsichtig zu bewerten, da durch die neue EG-Verordnung große Verunsicherung sowohl in der Überwachung als auch bei den Gewerbetreibenden bestand, ob Klassenangaben noch nötig sind oder nicht.

136 Mängel bei
382 Kontrollen

ERGEBNISSE DER ÜBERWACHUNG NACH LEBENSMITTELGRUPPEN

Warenkode 01 – Milch

13 Proben - keine Beanstandung

Von den im Jahr 2009 untersuchten Milchproben waren 8 Proben Vorzugsmilch (Rohmilch) direkt vom Hersteller sowie fünf Proben aus dem Handel. Der letzte in Bremen Vorzugsmilch produzierende Betrieb stellte 2009 die Herstellung von Vorzugsmilch ein.

Warenkode 02 – Milchprodukte

100 Proben – 6 Beanstandungen (6 %)

Eine als Beschwerdeprobe eingelieferte, geöffnete Packung Kaffeesahne war durch einen käsigen Geruch und Ausflockungen sensorisch auffällig. In der Kaffeesahne schwammen sichtbare Schimmelpilzherde. Der Zeitpunkt und die Ursache der Kontamination, wie z.B. ein undichter Verschluss, sind im Nachhinein nicht zu bestimmen. Die Probe wurde jedoch als nicht sicher und zum Verzehr für den Menschen ungeeignet beurteilt.

Eine Planprobe Tzatziki wurde aufgrund einer hohen Keimbelastung mit Enterobacteriaceae und präsumtiven (=mutmaßlichen) Bacillus cereus als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) beurteilt. Die Verfolgsprobe war unauffällig.

2 Proben, die als Joghurt bezeichnet wurden waren tatsächlich aber Joghurtprodukte und wurden als irreführend beanstandet.

Warenkode 03 – Käse

48 Proben - 5 Beanstandungen (10 %)

Ein als Beschwerde eingelieferter Pecorino Käse wurde aufgrund von Schimmelpilzbildungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Der als Vergleichsprobe eingesandte Käse war bezüglich der Genusstauglichkeitsuntersuchungen und mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen unauffällig. Bei einer weiteren Beschwerdeprobe Käse in Salzlake handelte es sich um ein Produkt, das nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) mit reduziertem Preis verkauft worden war. Der Käse war hinsichtlich seiner Genusstauglichkeit und der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ohne Abweichung von der Norm.

Drei Planproben Käse wiesen makroskopisch sichtbare Schimmelpilzherde auf. Sie waren alle zum Zeitpunkt der Untersuchung nicht zum Verzehr geeignet. Da bei einer der Proben zudem die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) auf der Verpackung fehlte, wurde diese wegen Verstoßes gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung beanstandet.

Bei einer Verdachtsprobe „Quarkspeise mit Mandarinen“ wurde aufgrund erhöhter Keimbelastungen mit Enterobacteriaceae und Hefen auf Hygienemängel hingewiesen.

Im Berichtjahr wurden 20 vorverpackte Käseproben auf Einhaltung des angegebenen Gehaltes an Fett i. Tr. überprüft. Ein Brennnesselkäse mit 30 % Fett i. Tr. wurde wegen eines deutlich erhöhten Fettgehaltes als irreführend beurteilt

Warenkode 05 – Eier

22 Proben – keine Beanstandung

In der Osterzeit wurden Proben von Hühnereiern, auch gekochte und gefärbte und eine Probe Wachteleier auf Salmonellen untersucht. Salmonellen konnten in keiner der Proben nachgewiesen werden.

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere

211 Proben - 21 Beanstandungen (10 %)

Bei einer Beschwerdeprobe Schweinehackfleisch führten sensorische Abweichungen in Verbindung mit einer hohen aerobe Gesamtkeimzahl, in Zusammenhang mit einer hohen Keimzahl an Enterobacteriaceae - eingeschlossen E. coli -, Pseudomonaden sowie über die Anreicherung nachgewiesene Listeria monocytogenes (<100 KbE/g) zur Beurteilung als nicht sicheres Lebensmittel. Eine weitere Beschwerdeprobe, eine Fertigpackung Schweinegeschnetzeltes, war aufgrund eines Fremdkörpers nicht verkehrsfähig.

Insgesamt wurden 10 Verdachtsproben eingereicht.

Vier Planproben Schweineschulter, Putenschnitzel, Kräutersteak vom Schweinenacken und gemischtes Hackfleisch enthielten Salmonellen. Diese Proben wurden als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Drei weitere Planproben, entweder lose angeboten oder im Einzelhandel verpackt, wurden wegen abweichender Sensorik in Verbindung mit hohen Keimgehalten an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Bei 28 Planproben wurde Listeria monocytogenes nach Anreicherung (<100 KbE/g) nachgewiesen, teilweise ergaben die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen zusätzlich erhöhte Keimgehalte, die die entsprechenden Richtwerte der DGHM überschritten. Außerdem wurden 17 Proben Wild-, Kalb- und Schweinefleisch mittels PCR und ELISA auf verotoxinbildende E.coli (VTEC) untersucht. In keiner der Proben wurde VTEC nachgewiesen.

In einem Schwerpunktprogramm wurden insgesamt 30 Proben frisches Hähnchen-, Puten-, Schweine-, Rind- und Lammfleisch auf Campylobacter untersucht. Campylobacter wurde in vier Proben Geflügelfleisch nachgewiesen und diese als nicht sichere Lebensmittel beurteilt.

Für eine bundesweite Statuserhebung wurde der Fettgehalt von 18 Proben gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein) untersucht. Es handelte sich um Proben, die frisch in Metzgereien und Fleischtheken von Verbrauchermärkten entnommen wurden. Dabei schwankte der Fettgehalt zwischen 5,5 und 19 % und verteilte sich folgendermaßen:

7 Proben < 10 %, 9 Proben 10-15 %, 2 Proben >15 %. Um bessere Aussage über den Fettgehalt treffen zu können, werden weitere Proben in 2010 untersucht.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren

101 Proben – 7 Beanstandungen (8 %)

Im Berichtsjahr wurden zwei Beschwerdeproben (Maishähnchen und Dönerfleisch) und drei Verdachtsproben (Kochschinken, Gyrosfleisch, Gyrosfleisch gebraten) im LUA eingereicht. Alle Proben wiesen bei der Genusstauglichkeitsuntersuchung und hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Ergebnisse keine Abweichungen von der Norm auf.

In zwei Planproben, einem Thüringer Mett und einer gegarten Putenschnitte „Wiener Art“, wurden Salmonellen nachgewiesen. In der Verfolgsprobe Putenschnitte „Wiener Art“ wurden keine Salmonellen mehr nachgewiesen.

Bei 11 Proben ohne Abweichungen bei der Genusstauglichkeitsuntersuchung lagen aufgrund des Nachweises von Listeria monocytogenes nach Anreicherung (<100 KbE/g) und / oder einer hohen Keimbelastung mit Enterobacteriaceae und Lactobazillen Hygienemängel vor.

Zwei Proben Schinken, die als Toastschinken bzw. Belgischer Hinterschinken bezeichnet wurden, wichen hinsichtlich ihres Aussehens und ihres Geschmacks deutlich von einem üblichen Kochschinken ab. Aufgrund der äußeren Aufmachung und der Beschaffenheit lag die Vermutung nahe, dass es sich bei beiden Proben um ein Imitat handelte. Allerdings konnte dies durch die Laboruntersuchung nicht zweifelsfrei geklärt werden. Trotzdem wurden diese Proben aufgrund der Abweichung von der Verkehrsauffassung wegen Irreführung beanstandet.

Warenkode 08 – Wurstwaren

123 Proben - 5 Beanstandungen (4%)

Eine Putensalami wurde als Beschwerdeprobe eingeliefert, nachdem der Verbraucher nach dem Verzehr mit Durchfall und Kreislaufproblemen erkrankt war. Die Probe selbst und eine Verfolgsprobe waren hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ohne Abweichung von der Norm. Bei einer weiteren Beschwerdeprobe handelte es sich um den Rest einer Brühwurst, auf deren Ober- und Schnittfläche sich zahlreiche lebende Fliegenlarven befanden. Die Brühwurst war zwischen Kauf und Verzehr eingefroren worden, so dass der Zeitpunkt der Eiablage nicht mehr zu beurteilen war.

Auf Hygienemängel wurde bei zwei Planproben hingewiesen.

Eine Wildschweinsalami wies Kennzeichnungsmängel auf: Es fehlten die korrekte Bezeichnung „mindestens haltbar bis“ im Zusammenhang mit der Angabe des MHD sowie der korrekte Klassenname „Konservierungsstoff“. Drei Teewürste wurden wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet, so fehlte bei einer Probe die mengenmäßige Angabe des Schweinefleischanteils, bei einer weiteren der Ballaststoffgehalt, obwohl Ballaststoffe auf der Verpackung werbend hervorgehoben wurden und bei der dritten war der eingesetzte Rauch nicht in der Zutatenliste aufgeführt. Ein Bierschinken, der als „light“ bezeichnet war, wurde als irreführend beurteilt, da es sich nicht um ein fett- bzw. kalorienreduziertes Produkt handelte. Ein Erzeugnis, das „light“ oder ähnliche Angaben enthält, muss mindestens um 30 % (z. B.) im Fettgehalt gegenüber einem „normalen“ Produkt verringert sein.

Seitdem bestimmte allergen wirkende Stoffe in der Zutatenliste angegeben werden müssen, gibt es immer mehr Produkte auf dem Markt, die damit werben, dass bestimmte Allergene nicht im Produkt enthalten sind. Aus diesem Grund wurde im Berichtsjahr bei achtzehn Proben unterschiedlicher Würste, die als Lactosefrei ausgelobt waren, der Lactosegehalt bestimmt. In allen Produkten konnten nur Spuren nachgewiesen werden.

Weitere 18 Proben wurden auf den Gehalt des Geschmacksverstärkers Glutaminsäure untersucht. Der überwiegende Anteil der Proben war mit der Angabe „ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern“ versehen. Nur zwei Produkte eines Herstellers enthielten die Aussage „Ohne Geschmacksverstärker“. Diese letzte Aussage kann irreführend sein, da Glutaminsäure (Hauptbestandteil von Geschmacksverstärkern) natürlicherweise in Lebensmitteln wie Fleisch und Innereien vorkommen kann. Zudem kann der Glutamatanteil von Lebensmitteln durch Zugabe von Gewürzen und Würzen, wie sie z.B. in der Wurstherstellung eingesetzt werden, erhöht sein. Der Hersteller wurde auf diese Problematik hingewiesen. Bei der Untersuchung der Würste wurden Glutaminsäuregehalte im natürlichen Rahmen festgestellt.

Ebenfalls im Rahmen der Allergenuntersuchungen wurden in 14 Wurstproben, bei denen in der Zutatenliste Senf oder Sellerie nicht genannt wurden, diese Stoffe untersucht. Sellerie wurde in keiner dieser Proben nachgewiesen, während Senf in Spuren vorhanden war.

Für Wurstwaren
4 %
Beanstandungen in
2009

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

497 Proben aus Bremen – 76 Beanstandungen (15%)

Gemäß dem Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen wird die amtliche Untersuchung dieser Warengruppe zwischen dem LUA (Mikrobiologie sowie Organoleptik, Kennzeichnungsprüfung & Beurteilung) und (übrige Verfahren, sowie Organoleptik, Kennzeichnungsprüfung & Beurteilung) dem IfF Cuxhaven aufgeteilt.

Im Berichtsjahr 2009 wurden insgesamt 1005 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der LMÜ (508 aus Niedersachsen, 497 aus Bremen) federführend hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die im Service im IfF Cuxhaven untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen. Weiterhin gelangten 107 Tupferproben (32 aus Niedersachsen, 75 aus Bremen) aus Herstellerbetrieben zur mikrobiologischen Untersuchung.

Beprobung von 128 frischen Seefischen in 2009

Die nachfolgenden Untersuchungsergebnisse bilden die bremischen Proben ab

Das Jahresprogramm wurde kombiniert mit einem bundesweiten Untersuchungsprogramm, dessen Zielsetzung es war, den mikrobiologischen Status von frischen Seefischen zu erheben. Aufgrund teilweise langer Distributionswege kann auch bei eingehaltener Kühlkette ein mikrobiell bedingter Verderb resultieren. Dieses Programm wurde in Bremen intern im Hinblick auf die Probenanzahl und die Betriebsart ausgeweitet.

Insgesamt gelangten 128 Frischfischproben im Rahmen dieses Programms zur Untersuchung. Hiervon waren 11 (9 %) zu beanstanden. 2 Frischfische waren aufgrund abweichender Organoleptik - vorwiegend ammoniakalischer Geruch - und einem TVB-N – Gehalt über dem Grenzwert zu beanstanden, 8 Frischfische ausschließlich aufgrund erhöhter Keimzahlen (8 mal erhöhte Pseudomonadengehalte, 1 mal ein erhöhter Enterobacteriaceengehalt). Ein Frischfisch wies sowohl hohe Keimzahlen als auch einen ammoniakalischen Geruch und einen TVB-N-Gehalt über dem Grenzwert auf. Die bakteriologischen Ergebnisse, auch differenziert nach Fischart sind der folgenden Tabelle zu entnehmen.

Ein weiteres Programm bildete 2009 die Untersuchung von 25 exotischen Tiefkühlfischen und Tiefkühfischfilets aus Asia – und Afro-Läden. 15 der eingesandten Proben wurden wegen fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Bei einer Probe hatte bereits ein Fettverderb begonnen, so dass ein deutlich traniger Geruch von der Probe ausging. Eine andere Probe war im Geruch und Aussehen deutlich abweichend, hier erfolgte ebenfalls eine Beanstandung.

Im Berichtsjahr wurden 19 Tiefkühlfische – z.B. Tilapia, Pangasius – aus Aquakultur aus Drittländern – z.B. Vietnam, Indonesien, China – sowohl mikrobiologisch als auch auf Rückstande hin untersucht. Die Untersuchung umfasste neben typischen Hygienekeimen auch Vibrionen; im Rückstandsbereich wurde auf Nitrofurane, Chloramphenicol und Malachitgrün untersucht. Bei 6 Proben handelte es sich um Bio-Fische.

In keiner der untersuchten Proben wurden die oben genannten Rückstände nachgewiesen, auch Vibrionen waren in keiner Probe festzustellen. In 5 Fischen wurden erhöhte Keimzahlen ermittelt, die auf eine unsaubere Verarbeitungshygiene hindeuten können, so dass hier entsprechende Mitteilungen an die Überwachungsbehörde erstellt wurden. Außerdem konnte in 5 Einsendungen Listeria monocytogenes nachgewiesen werden, jedoch unterhalb des Grenzwertes.

5 der 6 eingelieferten Bio-Fische waren mikrobiell unauffällig, in einer Einsendung wurde Listeria monocytogenes, jedoch kleiner 100 KBE/g nachgewiesen.

Des Weiteren wurden 5 Proben Bio-Garnelen auf Hygienekeime und Vibrionen untersucht, es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

2009 wurden 14 Proben Nordseekrabben, u. a. auch auf Vibrionen, untersucht. In 2 untersuchten Proben wurde Vibrio alginolyticus gefunden. Eine Probe Krabben wurde wegen abweichendem saurem, verdorbenem Geruch und hoher Keimzahlen (Laktobazillen) beanstandet, eine weitere Probe wurde wegen zu hoher Gesamtkeimzahl beanstandet.

Ferner wurden 35 Proben Räucherlachs und Graved Lachs untersucht. Bei 25 Proben handelte es sich um verpackte Ware, während 10 Proben von Buffets entnommen wurden.In 6 Proben wurde Listeria monocytogenes nachgewiesen, erfreulicherweise lagen die nachgewiesenen Kontaminationen unter dem in Europa geltendem Grenzwert.

Insgesamt wurden 30 Fischsalate untersucht. 15 Fischsalate waren verpackt und von ansässigen Herstellern. 3 Proben wurden wegen unzureichender Kennzeichnung

Fischart	Anzahl	Pseudomonaden > 10^6 KBE/g	Enterobacteriaceae > 10^5 KBE/g	Listeria monocytogenes positiv in 25 g, < 100 KBE/g	E.coli > 10^2 KBE/g
Seelachs	58	3	0	3	0
Rotbarsch	28	1	0	5	0
Verschiedene Arten/Summe	128	9	1	12	0

beanstandet, 2 wegen unzulässig hoher Konservierungsstoffgehalte. Bei den übrigen 15 Proben handelte es sich um lose Ware, die aus Verkaufstresen entnommen wurde. In einem Fall erfolgte wegen eines abweichenden Geschmacks in Verbindung mit einem hohen Hefengehalt eine Beanstandung, alle anderen 14 Proben waren mikrobiell unauffällig.

Ein weiteres Programm war 2009 die Untersuchung von belegten Brötchen mit Fischereierzeugnissen, um sich einen Überblick über den mikrobiologischen Status zu verschaffen. Bei allen Proben handelte es sich um lose Ware. Insgesamt wurden 23 Brötchen untersucht, davon 3 beanstandet. Bei 2 Brötchen erfolgte die Beanstandung aufgrund eines hefigen Geschmacks und eines hohen Hefengehaltes. Bei dem dritten Brötchen war zusätzlich noch ein hoher Pseudomonadengehalt vorhanden.

Untersuchungs-
ergebnisse
IfF Cuxhaven

Untersuchungen von Fischen und Fischereierzeugnisse auf chemische Parameter sowie Belastungen mit Parasiten

In 2009 wurden 145 Einsendungen von Proben der ZEBS- Warencodes 10, 11 und 12 aus dem Land Bremen an das IfF Cuxhaven als Kooperationspartner des Fischkompetenzzentrums Nord (FKN) verbracht. Schwerpunkte der insgesamt 438 Untersuchungen in 2009 waren die Überprüfung der sensorischen Beschaffenheit und Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen, der Belastung von Frischfisch mit Parasiten, der Schwermetallbelastung relevanter Konsumfischarten sowie der Belastung mit Tierarzneimittelrückständen.

Bei 50 Untersuchungen an Frischfisch, vornehmlich Wildlachs, Gadiden, Lachs, Sprotten und Tintenfisch, waren keine sensorischen Auffälligkeiten oder erhöhte TVBN-Werte feststellbar. Bezüglich der insgesamt 31 Untersuchungen an vorrangig Matjes, aber auch Makrele und Buttermakrele auf Biogene Amine als Folge mikrobiellen Verderbs waren die Befunde mit nur einer Beanstandung wegen zu hoher Histamingehalte in der Buttermakrele generell unauffällig.

Während der Nachweis von Parasiten 2009 lediglich bei einer von 28 Proben zur Beanstandung führte, fielen der relative hohe Anteil der Beanstandungen bei 8 von 21 untersuchten Proben infolge unzureichender Kennzeichnung auf (Sprotten, Tintenfisch) bzw. falscher Angabe zu verwendeten Fischarten (Kalmar, Schwertfisch). Wegen unzulässiger Kennzeichnung bzw. Verwendung von Polyphosphaten wurde bei stichprobenartigen Untersuchungen an Surimi und Rotbarschfilet eine davon beanstandet (Rotbarsch). Die Einhaltung der Anforderungen zu Konservierungsstoffen und zu Süßstoffen in Herings- und Garnelensalaten (Kennzeichnung, Höchstmengen) wurde in 2 von 17 bzw. in 1 von 6 Untersuchungen bemängelt und entsprechend beanstandet.

Es wurden insgesamt 39 Untersuchungen zur Belastung mit Schwermetallen (Blei, Cadmium, Quecksilber) und der Einhaltung gesetzlich festgelegter Höchstmengen durchgeführt. Weder Dornhai, Thunfisch, Tintenfisch, Muscheln oder Jacobsmuscheln waren auffällig in ihrer Schwermetallbelastung, wogegen der untersuchte Heilbutt wegen erhöhter Quecksilberfunde beanstandet wurde.

Die Untersuchungen zu Rückständen von pharmakologisch wirksamen Substanzen wie Chloramphenicol und Nitrofurane erfolgten an 58, die zu Tetracyclinen und Ivermectin an 20 Proben (Pangasius, Tilapia und Lachs) mit durchweg gutem Ergebnis, d.h. ohne Beanstandung. Ebenso wurden keine Rückstände von Malachitgrün - einem für die Behandlung von lebensmittelliefernden Tieren verbotenen Antiparasitarikums - in den untersuchten Pangasius-, Tilapia- und Lachsproben aus Aquakulturen ermittelt.

Die Einsendungen aus der Grenzkontrollstelle Bremerhaven zum IfF Cuxhaven umfassten diverse Fischarten und Erzeugnisse daraus, wie Garnelen, Pangasius, Tilapia, Lachs, Thunfisch, Makrele, Haie, Heilbutt-Arten, Blauer Wittling, Gadiden, Muscheln, Sardinen, Hering. Die durchgeführten Untersuchungen (n=590) betrafen vornehmlich die Bestimmung von Biogenen Aminen (n=234), von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen (n=180) bzw. Kristallviolettfarbstoffen (n=42), von Schwermetallen (n=65), von Gehalten an organischen Kontaminanten (Polychlorierte Biphenyle und Organochlorpestizide) und von Parasiten. Hierbei wurden lediglich Beanstandungen wegen zu hoher Cadmiumgehalte in Tintenfisch und einer hohen Parasitenbelastung in Blauem Wittling ausgesprochen.

Warenkode 13 - Speisefette und Öle

12 Proben – 2 Beanstandungen (17 %)

10 verschiedene pflanzliche Öle wurden auf aromatische Kohlenwasserstoffe überprüft. Keine der Proben zeigte auffällige Gehalte. Zusätzlich wurde eine Probe Schweineschmalz mit Zwiebeln auf Konservierungsstoffe analysiert. Hierbei waren zwar keine Konservierungsstoffe nachweisbar, jedoch entsprach die Kennzeichnung in zwei Punkten nicht den Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsvorschriften.

Warenkode 14 – Suppen und Soßen

10 Proben – 2 Beanstandungen (20 %)

Eine als Planprobe eingelieferte Scharfe Soße wurde wegen ihres hohen Gehaltes an Enterobacteriaceen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Auf Hygienemängel wurde bei zwei weiteren Planproben Scharfe Soße und Tomatensoße hingewiesen, da sie bei unauffälliger Genusstauglichkeitsuntersuchung erhöhte Keimzahlen an Pseudomonaden, Lactobacillen und Hefen aufwiesen. Im Rahmen eines eigenen Untersuchungsprogramms „Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen“ wurden auch eine Soße und eine Suppe auf Konservierungsstoffe analysiert. In beiden Proben wurden keine dieser Stoffe nachgewiesen.

Warenkode 15 – Getreide

16 Proben – keine Beanstandung

Es wurden 6 Proben Weizen, 2 Dinkel, 1 Gerste und 4 Roggengproben, auf Aflatoxine untersucht. In keiner der untersuchten Proben wurde ein Gehalt über der Nachweisgrenze ermittelt.

Warenkode 16 - Getreideprodukte einschl. Frühstückscerealien, rohe Teige und Massen

22 Proben – keine Beanstandung

Das LUA erreichte im Berichtsjahr eine Verdachtsprobe Feine Reiskleie mit Keim, bei der ein Verbraucher einen Schädlingsbefall vermutet hatte. Bei den fraglichen Partikeln mit einem Durchmesser von 1 bis 1,5 mm handelte es sich jedoch um die verarbeiteten Keimlingen bzw. Anteile davon.

Weiterhin wurden zwei Vergleichsproben Multifruchtmüsli untersucht, nachdem ein Verbraucher in seinem zubereiteten Müsli ein Insekt entdeckt hatte. Hierbei handelte es sich um Gonocerus inisidiator, eine Wanzenart, die auf Pflanzen lebt. Ob sich die Wanze in der Müslipackung befand oder erst nach der Zubereitung in das Müsli gelangte, konnte nicht geklärt werde. Insektenbefall bei den eingelieferten Vergleichsproben war nicht festzustellen.

Warenkode 17 - Brot und Kleingebäck

23 Proben - 3 Beanstandungen (13 %)

Als Beschwerdeprobe wurde ein Körnerbrötchen untersucht, da der Verbraucher den Verdacht eines Schimmelbefalles geäußert hatte. Sowohl mikroskopisch als auch mikrobiologisch-kulturell wurden keine Schimmelpilze nachgewiesen. Auch eine Verdachtsprobe, eine Tüte halber Sesambrötchen, wurde zur mikrobiologischen Untersuchung auf Schimmelpilze eingeliefert. Die

Untersuchungen ergaben keine Abweichungen von der Norm.

Im Rahmen eines Projektmonitorings sollten vorgebackene Weizenkleingebäcke auf Deoxynivalenol untersucht werden. Bei den hierfür untersuchten Proben handelt es sich um vorgebackene Brötchen oder kleine Baguetts, die im haushaltsüblichen Ofen kurz vor dem Verzehr zu Ende gebacken werden. Um eine Aussage über den verwendeten Weizen zu erhalten, durften die Brötchen nicht mit Auflagen, wie Getreidekörner, Mohn usw. bestreut sein. Deoxynivalenol (DON, Vomitoxin) gehört zu den Trichothecenen. Der derzeitig gültige Höchstgehalt für Kleingebäcke liegt bei 500 µg/kg. Der höchste gefundene Gehalt an Deoxynivalenol betrug 100 µg/kg.

Die Beanstandungen beruhen folglich nicht auf einer Höchstmengenüberschreitung an Deoxynivalenol, sondern sind auf Mängel in der Kennzeichnung zurückzuführen. Eine Probe der Kleingebäcke wurde anstelle von Deoxynivalenol auf Aflatoxine untersucht. Auch diese Probe wies keine auffälligen Gehalte auf.

Warenkode 18 – feine Backwaren

203 Proben - 12 Beanstandungen (6 %)

Das LUA erreichte als Beschwerdeprobe eine geöffnete Fertigpackung Marmor-Rührkuchen, nachdem die Verbraucherin nach dem Verzehr erkrankt war. Die Ergebnisse der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben jedoch keinen Hinweis auf einen Zusammenhang zwischen Verzehr und Erkrankung.

Eine Verdachtsprobe Eierlikörsahnetorte war bei der Untersuchung auf Genusstauglichkeit unauffällig, die mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben jedoch erhöhte Keimgehalte an Pseudomonaden und Hefepilzen.

149 Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung wurden mikrobiologisch untersucht. Bei der Genusstauglichkeitsuntersuchung waren alle Proben unauffällig, hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen zeigten sich jedoch häufig Hygienemängel: In einer Schwarzwälderkirsch-Sahnetorte wurde ein erhöhter Keimgehalt an E. coli nachgewiesen, in einer Himbeersahnetorte deutlich erhöhte Keimgehalte an Enterobacteriaceae und Pseudomonaden. Beide Proben wurden im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung als nachteilig beeinflusst beurteilt.

Weitere 48 Proben wiesen Hygienemängel auf.

1 Buttercremetorte enthielt keine Butter sondern ausschließlich Pflanzenfett. Dies traf auch auf einen Frankfurter Kranz zu, der ebenfalls nur mit Butter hergestellt werden darf. Beide Proben wurden als irreführend beanstandet.

Bei der Herstellung von feinen Backwaren werden zur Verbesserung der optischen Eigenschaften zum Teil Farbstoffe eingesetzt. Die Verwendung der Farbstoffe ist durch den Hinweis „mit Farbstoff“ kenntlich zu machen. 18 Backwaren mit rotem oder gelbem Überzug wurden auf Farbstoffe untersucht. In fünf Proben wurden künstliche Farbstoffe nachgewiesen. Die geforderte Kenntlichmachung der Farbstoffe fehlte. Backwaren sind häufig ganz oder teilweise mit dunkelbraunen Massen überzogen. Der Überzug besteht jedoch nicht immer aus Schokolade, sondern oft aus kakaohaltiger Fettglasur. Kakaohaltige Fettglasuren können leicht mit Schokolade verwechselt werden und müssen deswegen ausreichend kenntlich gemacht werden. Von 18 untersuchten Backwaren wurden 3 Proben wegen fehlender Kenntlichmachung der kakaohaltigen Fettglasur beanstandet.Diese Gruppe weist ein vollkommen inhomogenes Untersuchungsspektrum auf. Es wurden jedoch keine Auffälligkeiten entdeckt.

Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonnaisen

223 Proben - 20 Beanstandungen (9 %)

Im Berichtsjahr wurden 180 Proben unterschiedlicher, nicht fischhaltiger Salate – wie Fleischsalate, Geflügelsalate, Obst- und Gemüsesalate – auf ihre Genusstauglichkeit und den mikrobiologischen Status untersucht.

6 Proben fielen aufgrund deutlich erhöhter Keimzahlen an Enterobacteriaceae, teilweise in Verbindung mit einer hohen Keimzahl an Lactobacillen auf. 2 Proben enthielten zudem erhöhte Keimgehalte an präsumptiven B. cereus. Alle Proben waren bei der Untersuchung auf Genusstauglichkeit unauffällig und wurden als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung beurteilt.

30 der Planproben wichen hinsichtlich der mikrobiologischen Ergebnisse von den empfohlenen Richtwerten der DGHM ab. 3 Proben Feinkostsalate aus eigener Herstellung wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf.

19 Proben Dressings, Saucen, Dips bzw. Remouladen sowie ein Feinkostsalat wurden hinsichtlich des Gehalts an Konservierungsstoffen und Süßstoffe untersucht und die vorgeschriebene Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung überprüft. In 3 Proben wurden dann auch Konservierungsstoffe in technologisch wirksamen Konzentrationen gefunden, bei denen eine Kenntlichmachung im Sinne der Zusatzstoffzulassungsverordnung fehlte. Der untersuchte Feinkostsalat wies erhebliche Mängel in der Kennzeichnung nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf.

Warenkode 22 – Teigwaren

9 Proben – 1 Beanstandung (11 %)

Eine Probe rohe Vollkornnudeln wurde mit dem Verdacht auf Schimmelpilzbefall ins LUA gebracht. Sie wiesen makroskopisch trockene, weißliche Beläge auf, bei der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung wurden deutlich erhöhte Keimgehalte an Schimmelpilzen nachgewiesen. Die Probe wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung beurteilt.

Bei einer weiteren Verdachtsprobe Gebratene Nudeln wurde aufgrund erhöhter Keimgehalte an Enterobacteriaceae und Hefepilzen ein Hygienemangel mitgeteilt.

Warenkode 23 - Hülsenfrüchte bis Schalenobst

6 Proben - keine Beanstandung

Drei Hülsenfrüchte wurden auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Eine Probe auf Aflatoxine.

Bei zwei weiteren Proben aus dieser Warengruppe handelt es sich um eine Beschwerdeprobe und die dazugehörige Verdachtsprobe. Hierbei wurden auftretende schwarze Stellen bei Walnüssen als verdorben bezeichnet. Der betroffene Verkäufer widersprach dieser Auffassung, nachdem er einige dieser Walnüsse verkostet hatte.

Die Qualität von Walnüssen wird von der europäischen Kommission in einer entsprechenden Verordnung zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Walnüsse in Schale aufgeteilt nach Klassen explizit festgelegt. So gelten für die Klasse I, der laut Kennzeichnung auch die betroffenen Walnüsse zugehören sollten, folgende Gütetoleranzen:

Zulässige Mängel	Zulässige Toleranzen (% mangelhafter Früchte nach Anzahl oder Gewicht)
	Klasse 1
Gesamttoleranz für Mängel der Schale	10
Gesamttoleranz für Mängel des essbaren Teils	10
davon ranzig, verdorbene oder durch Insekten beschädigte Walnüsse	6
davon schimmelige Walnüsse	4

Eine Überprüfung der beiden Walnussproben ergab, dass sie die Gütetoleranzen für Klasse 1 trotz der schwarzen Stellen erfüllten.

Warenkodes 25, 29 - Obst, Gemüse

145 Proben – 5 Beanstandungen (3 %)
(in Warenkode 25),
126 Proben – 3 Beanstandungen (2 %)
(in Warenkode 29) -

Im Berichtsjahr erreichte das LUA eine Beschwerdeprobe „Oliven, grün, ohne Stein“, nachdem die Verbraucherin nach dem Verzehr der Oliven an Übelkeit und Durchfall erkrankt war. Bei der Genusstauglichkeitsuntersuchung war die Probe hinsichtlich Aussehen und Geruch ohne Abweichung von der Norm. Die Ergebnisse der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchungen ergaben keinen Hinweis auf einen Zusammenhang zwischen dem Verzehr der Oliven und den von der Verbraucherin beschriebenen Symptomen. Die Untersuchungen der Vergleichsproben waren unauffällig.

Zwei Proben, Bambus- und Sojasprossen als Zutat aus einem Imbiss, wiesen neben einer hohen Gesamtkeimzahl hohe Keimgehalte an Hefepilzen auf. Es wurde auf einen Hygienemangel hingewiesen.

Der Schwerpunkt der Prüfung lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Zwei Proben Auberginen aus der Türkei wurden aufgrund zu hoher Gehalte an dem Wirkstoff Oxamyl beanstandet. Die Höchstmenge für Tebuconazol wurde von einer Charge Grünkohl überschritten. Aufgrund der Untersuchungen von Grünkohl ergab sich der Verdacht, dass hier ein Pestizid verwendet wurde, dessen Anwendung in Deutschland nicht erlaubt ist. Drei Proben wurden aufgrund von Mängeln, wie Braunfärbung, Fäulnis bzw. Schimmelbildung beanstandet.

Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse (warenkundliche Untersuchungen)

34 Proben – 6 Beanstandungen (18 %)

Eine Verdachtsprobe „Rotkraut für Rollo und Beilage“ war bei der Untersuchung auf Genusstauglichkeit und hinsichtlich der mikrobiologisch-kulturellen Ergebnisse unauffällig.

Bei der überwiegenden Zahl der Proben handelte es sich um tiefgefrorenes Gemüse, das auf Pflanzenschutzmittel untersucht wurde. Höchstgehalte wurden von keiner der untersuchten Proben überschritten.

Die hohe Beanstandungsquote bei dieser Warengruppe ist auf das Untersuchungsprogramm „Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen“ zurückzuführen. Dabei spielte der Einsatz von unerlaubt eingesetzten Konservierungsstoffen oder die fehlende Kennzeichnung bzw. Kenntlichmachung keine Rolle, vielmehr waren zahlreiche Produkte unzureichend gekennzeichnet. Ein Produkt hatte z.B. eine ausschließlich russische Kennzeichnung. So mussten von acht untersuchten Produkten gleich fünf wegen Kennzeichnungsmängel nach der Lebensmittelkennzeichungsverordnung beanstandet werden.

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurden im Sinne einer Verfolgsprobe zwei Packungen Weinsauerkraut einer großen Handelskette zur Untersuchung erhalten. Laut Beschwerdeprotokoll sollten sich in dem Sauerkraut Holzstücke verschiedener Größe befinden. Wie das manuelle Aussortieren ergab, konnten tatsächlich holzige Fasern unterschiedlichster Länge und Dicke in den Proben gefunden werden. Diese waren von zäher Konsistenz, so dass ein Zerbeißen nicht möglich ist. Es handelte sich jedoch nicht um Fremdholz, sondern um krauteigene, holzige Teile. Hingegen erfordert die allgemeine Verkehrsauffassung, dass für die Herstellung von Sauerkraut nur Kraut verwendet wird, dass hinreichend vom holzigen Teil des Strunkes befreit worden ist. Aus diesem Grund wurde das Produkt als wertgemindert beanstandet.

Ein Mischsaft aus überwiegend Gemüse wurde auf Patulin untersucht. Näheres hierzu ist unter dem Warenkode 31 Fruchtsäfte und Fruchtnektare zu finden.

Warenkode 27 und 28 – Pilze und Pilzerzeugnisse

1 Probe – keine Beanstandung

Es handelt sich hierbei um drei Proben von Pfifferlingen, die aufgrund einer Verbraucherbeschwerde mikrobiologisch untersucht wurden.

Warenkode 30 - Obstprodukte

24 Proben – keine Beanstandung

Die Einhaltung der Höchstmenge an Ochratoxin A wurde in 13 Sultaninnenproben, vier Korinthenproben und drei Rosinenproben kontrolliert. Alle Proben wurden direkt aus dem Handel erhoben und waren somit Proben, wie sie der Verbraucher auch für die küchentechnische Anwendung nutzt. Eine Höchstgehaltsüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Unter diesen Warenkode fallen auch zwei Erdbeerprodukte, die auf Pflanzenschutzmittel untersucht wurden und zwei Obstmischungen die aufgrund einer Verbraucherbeschwerde mikrobiologisch analysiert wurden. Es wurden keine Auffälligkeiten an den Proben festgestellt.

Warenkode 31 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare

45 Proben – keine Beanstandung

19 unterschiedliche Säfte wurden auf das Mykotoxin Patulin untersucht. Patulin ist ein Schimmelpilzgift, das im Tierversuch als nicht kanzerogen eingestuft worden ist und toxikologisch weniger bedeutsam als andere Mykotoxine ist, jedoch gelten erhöhte Patulingehalte als Nachweis für die Verarbeitung verschimmelter Früchte. Die untersuchten Säfte wiesen keine auffälligen Gehalte auf. Weitere 25 Fruchtsäfte, vor allem Orangensäfte, wurden auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel untersucht. In den 16 Orangensäften wurden keine Gehalte an Pflanzenschutzmittel über der Bestimmungsgrenze ermittelt. Hingegen wiesen die restlichen 9 Beerensäfte - vor allem Traubensäfte - meist mehrere bestimmbare Gehalte auf. Höchstmengen wurden jedoch auch hier nicht überschritten.

Warenkode 32 – alkoholfreie Getränke

18 Proben – 3 Beanstandungen (17 %)

Eines von 17 Erfrischungsgetränken wurde wegen sehr starken Überdruckes als nicht sicher beanstandet. Die Ursache für den Überdruck konnte noch nicht geklärt werden. Ein weiteres Erfrischungsgetränk wies einen ekelerregenden Lösemittelgeruch auf, der möglicherweise durch Missbrauch der Leerflasche verursacht wurde.

Ein Erfrischungsgetränk wurde als Beschwerdeprobe wegen ekelhaften Geruchs eingereicht. Die Beschwerde konnte bestätigt werden, die Probe war zusätzlich durch Schimmelpilze und aerobe Keime stark belastet. Nachproben des gleichen Mindesthaltbarkeitsdatums waren unbelastet.

Warenkode 33 – Wein

87 Proben - 16 Beanstandungen (18 %)

Im Vorjahr waren bei routinemäßig entnommenen Proben aus dem Lebensmitteleinzelhandel insbesondere in so genannten Sonderpostenläden mehrfach Weißweine mit fortgeschrittener Oxidation festgestellt worden. Daher galt im Berichtszeitraum Weißweinen älterer Jahrgänge ein besonderes Augenmerk. Von insgesamt 14 in zwei großen Verkaufsstellen von Sonderposten entnommenen Proben waren 9 sensorisch fehlerhaft: 7 Weine waren stark oxidiert und überlagert, ein Wein wies eine untypische Alterungsnote auf und ein weiterer Wein fiel durch einen Mäuselton auf. Als Mäuselton bezeichnet wird ein Weinfehler, der durch die Verbindung von Milchsäurebakterien und Sauerstoff entsteht. Er riecht nach Ammoniak und Mäuseharn. Die beanstandeten Partien wurden aus dem Verkauf genommen. Die Überwachungsbehörden der außerhalb Bremens ansässigen Zentralen der Verkaufsstellen wurden informiert.

In je einem Rotwein aus Chile und aus Spanien war deutlich mehr Alkohol enthalten, als auf dem Etikett deklariert war.

Ein als „secco“ (trocken) bezeichneter italienischer Roséwein wies einen deutlich höheren Zuckergehalt auf, als es für diese Angabe erlaubt ist.

Ein italienischer Weißwein war fälschlich mit der Geschmacksangabe „halbtrocken“ angepriesen worden. Aufgrund seines Zuckergehalts von über 45 Gramm pro Liter hätte die korrekte Angabe „süß“ lauten müssen.

Auffällig häufig wurden Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften bei der Angabe des Alkoholgehalts (7 Proben) und der Sulfitkennzeichnung („Enthält Sulfite“) festgestellt. Dieses fehlte bei 3 Proben und in 7 Fällen nicht in einer für den Verbraucher leicht verständlichen Sprache angegeben war.

Des Weiteren fehlten in der Etikettierung vorgeschriebene Angaben wie die Verkehrsbezeichnung „Wein“ und der Name des verantwortlichen Importeurs.

Bei einem deutschen Qualitätswein waren die vorgeschrieben Angaben unvollständig und darüber hinaus nur auf einem lose um den Flaschenhals gelegten Papieranhänger aufgedruckt. Das entspricht nicht den Vorgaben der Weinbezeichnungsvorschriften.

Über die im Rahmen der Lebensmittelüberwachung geprüften Weine hinaus wurden durch Zollbehörden insgesamt 14 Weine zur amtlichen Untersuchung und Prüfung auf Einfuhrfähigkeit eingereicht. In 2 Rotweinen aus Argentinien wurde der Zusatzstoff Natamycin nachgewiesen. Natamycin ist ein Antibiotikum, das als Wirkstoff in Humanarzneimitteln eingesetzt wird. Es kann darüber hinaus als Zusatzstoff bei der Herstellung einiger Käsesorten zur Behandlung der Rinde und bei getrockneten und gepökelten Würsten zur Oberflächenbehandlung gegen unerwünschte Hefe- und Schimmelpilzbildung eingesetzt werden. Der Zusatz zu Wein ist EU-weit verboten. Das auch in Argentinien bei der Weinherstellung verbotene aber dennoch eingesetzte Natamycin sollte möglicherweise verhindern, dass unerwünschte Hefepilze den Wein nachträglich verändern.

Nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) in einer Stellungnahme vom 9.9.2003 ist Natamycin im Bereich der Lebensmittelproduktion äußerst restriktiv zu verwenden, um einer Resistenzbildung bei potentiellen Krankheitserregern soweit wie möglich entgegen zu wirken.

Warenkode 34 – Erzeugnisse aus Wein

37 Proben – 5 Beanstandungen (14 %)

Glühwein-Proben von den Bremer Weihnachtsmärkten wiesen in diesem Jahr keine Mängel in ihrer Beschaffenheit auf. Dazu haben offensichtlich die Kontrollen in den Vorjahren sowie eine gezielte Beratung der Glühwein-Anbieter beigetragen. Dennoch mussten 3 Glühweine von zwei bislang noch nicht kontrollierten Anbietern in einem großen Einkaufszentrum beanstandet werden. In zwei Fällen wurden so deutliche sensorische Mängel festgestellt, dass eine handelsübliche Beschaffenheit nicht mehr vorhanden war. Nahezu die Hälfte des ursprünglichen Alkoholgehalts von mehr als 10%vol im Glühwein war durch offensichtlich zu langes Heißhalten verdampft. Daher war der für Glühweine erforderliche Mindestalkoholgehalt von 7 %vol nicht mehr vorhanden. Als Ursachen für die Mängel werden die ungeeigneten Erhitzungsmethoden mit handelsüblichen Einkochautomaten und zu lange Heißhaltephasen angesehen. Als völlig untauglich erwies sich die Methode, den Glühwein in gebrauchte Altglasflaschen zu füllen und in einem mit Wasser befüllten Einkochautomaten zu erhitzen, wobei der Drehverschluss zur Druckentweichung aufgeschlitzt worden war (Foto).

Ein aromatisierter weinhaltiger Cocktail „Pina Colada“ entsprach mit einem Zuckergehalt von über 100 Gramm pro Liter nicht den Anforderungen für die zusätzliche Bezeichnung als „Weincocktail“.

Warenkode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken

1 Probe - keine Beanstandung

Warenkode 37 – Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34

17 Proben - 9 Beanstandungen (53 %)

Durch die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 sind zahlreiche Veränderungen bei der Herstellung und Kennzeichnung von Spirituosen in Kraft getreten. Nach Ablauf einer einjährigen Übergangsfrist sind seit Mai 2009 im Einzelnen definierte Produktkategorien besser geschützt als in der Vergangenheit. Bekannte Namen wie Wodka, Rum oder Whisky sind den Spirituosen als Verkehrsbezeichnung vorbehalten, die nach den für sie geltenden Begriffsbestimmungen hergestellt wurden.

Demzufolge durfte der Begriff „Whisky“ bei einem als „Kirsch Whisky“ bezeichneten Likör mit 20%vol nicht verwendet werden, da die Spezifikationen für einen Whisky nicht eingehalten wurden.

Ein in hervorgehobenen großen Schriftzeichen als „Williamsbrand“ bezeichnetes Erzeugnis war in einer anderen deutlich kleineren Schrift als „mit Birnensaft“ und „Spirituose“ gekennzeichnet. Wegen seines hohen Zuckergehalts von 136 Gramm im Liter hätte die korrekte Verkehrsbezeichnung „Likör“ heißen müssen. Die Bezeichnung „Williamsbrand“ ist bestimmten Obstbränden vorbehalten und wurde somit im vorliegenden Fall als irreführend beurteilt.

In 3 Spirituosen wurde ein geringerer Alkoholgehalt festgestellt, als in der Etikettierung angegeben war.

Warenkode 41 – Konfitüren und Fruchtaufstriche

5 Proben – 2 Beanstandungen (40 %)

Konfitüren von Direktvermarktern erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Auf den Wochenmärkten und vor vielen Bauernhöfen an Ausflugszielen werden Konfitüren und Marmeladen aus familiären Kleinbetrieben angeboten. Dabei wird oft vergessen, dass auch diese Erzeugnisse den gesetzlichen Anforderungen entsprechen müssen.

Die Konfitürenverordnung gilt auch im „Kleinverkauf“. Als Zutaten dürfen nur bestimmte Lebensmittel und Zusatzstoffe verwendet werden. Die Pflichtangaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung müssen auf dem Etikett stehen. Zur Unterrichtung der Hersteller hat der LMTVet Bremen ein Flugblatt entworfen, das an Hand von Beispielen hilfreiche Informationen für Kleinbetriebe zusammengestellt hat.

Warenkode 42 – Speiseeis

118 Proben - 5 Beanstandungen (4 %)

Im Berichtsjahr wurden in den Monaten April bis September 60 Planproben Speiseeis aus der Gastronomie auf ihren mikrobiologischen Status untersucht. Wie auch im Jahr 2008 wiesen fast alle Proben eine einwandfreie mikrobiologische Qualität auf. Nur bei einer Probe musste wegen einer erhöhten Keimzahl an Enterobacteriaceae ein Hygienemangel mitgeteilt werden.

Warenkode 43- Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse

19 Proben – 3 Beanstandungen (16 %)

Im Februar wurden 10 Proben Halva, eine Süßwarenspezialität aus Sesamsamen, Zucker, Honig, Pflanzenöl und weiteren Zutaten wie Nüssen, Mandeln oder Pistazien auf Salmonellen untersucht. In den hier untersuchten Proben wurden jedoch keine Salmonellen nachgewiesen.

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde wurde eine Süßware mit einem um 2 Tage überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum zur Untersuchung eingereicht. Die Probe wurde wegen Schimmelbefall als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Zwei Verfolgsproben (eine Probe mit gleichem MHD und eine weitere Probe mit einem MHD, das erst am Folgetag ablief) waren optisch, geschmacklich und mikrobiologisch einwandfrei.

Eine Probe Fondantsterne musste aufgrund ihrer Kennzeichnung beanstandet werden. Im Zutatenverzeichnis wurde nur die Verkehrsbezeichnung und nicht der Klassenname eines Zusatzstoffes aufgeführt. Erforderlich sind aber beide Angaben.

Warenkode 44 – Schokoladen und Schokoladenwaren

321 Proben – 61 Beanstandungen (19 %)

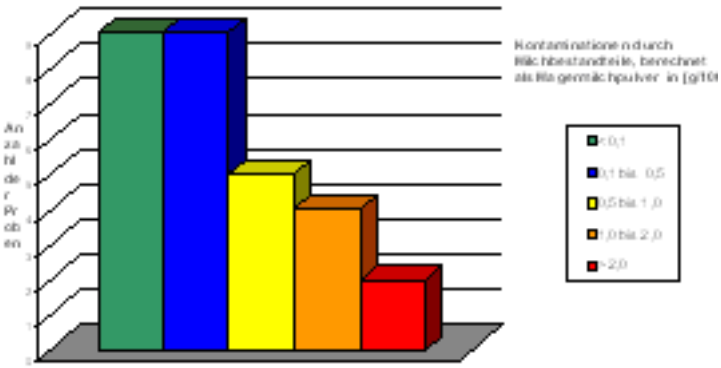
In Jahr 2009 wurden 295 Proben aus Niedersachsen und 26 Proben aus Bremen untersucht.

Beanstandungen wurden wie in den Vorjahren überwiegend aufgrund von Kennzeichnungsmängeln ausgesprochen.

17 Schokoladen mit Nougatfüllung wurden auf ihren Gehalt an Aflatoxinen untersucht. Aflatoxin B1 wurde in 16 Proben nachgewiesen. Bei 6 Proben lagen die Gehalte im Spurenbereich unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,1 µg/kg Schokolade, die Gehalte der anderen 10 Proben lagen zwischen 0,1 µg/kg und 0,2 µg/kg Schokolade. Berechnet man aus den ermittelten Gehalten den Aflatoxingehalt bezogen auf den Nussanteil, so ergeben sich Werte von 0,7 µg/kg bis 1,8 µg/kg. Somit wurden zum Teil Werte im Bereich der Höchstmenge für Schalenfrüchte festgestellt.

Milchprodukte gehören zu den Grundzutaten bei der Herstellung von Schokoladenprodukten. Sie werden z.B. bei der Herstellung von Milchschokolade und weißer Schokolade verwendet. Des Weiteren sind Milchprodukte Bestandteil vieler Füllungen. Da es bei der Herstellung von Schokoladenerzeugnissen oft üblich ist, für unterschiedliche Sorten die gleichen Produktionsanlagen zu verwendeten, wurden bei 29 Schokoladenerzeugnissen, die rezepturmäßig ohne Milchpulver hergestellt wurden, die Gehalte an Laktose und Milchproteinen (Casein und ß-Laktoglobulin) ermittelt.

Aus den ermittelten Gehalten wurde eine Kontamination durch Milchbestandteile als Magermilchpulver abgeschätzt (Ergebnisse siehe Abbildung).



Bei 38% der Proben lag der abgeschätzte Gehalt an Magermilchpulver über 0,5%. Zwar wurde bei allen Proben auf die Möglichkeit einer Kontamination durch Spuren von Milchbestandteilen hingewiesen, Verunreinigungen in dieser Höhe sollten jedoch durch gute Herstellerpraxis minimiert werden.
Bei zwei Proben lag der berechnete Magermilchanteil bei ca. 5% bzw. 10%. Gehalte dieser Größenordnung wurden nicht mehr als Kontamination, sondern als nicht angegebene Zutat beurteilt. Beide Proben wurden laut Zutatenverzeichnis unter Verwendung von Butterreinfett hergestellt. Da Butterreinfett weitgehend von Lactose und Eiweiß befreit ist, weisen die hohen Gehalte von Laktose und Milcheiweiß auf das Vorhandensein anderer Milchzutaten hin.
Bei einer Schokolade, die 0,6% Laktose enthielt, wurde die Auslobung „Lactose Free“ als irreführend beanstandet.

Im Sonderpostenverkauf werden Schokoladenerzeugnisse zu wesentlich günstigeren Preisen angeboten. Auf eine Wertminderung wird in der Regel nicht hingewiesen. Die oben genannten Erzeugnisse sollten auf Lagerschäden (z.B. Fettreif) untersucht werden. Darüber hinaus wurden die Einhaltung von wertbestimmenden Parametern und die Kennzeichnung überprüft. Die in der Kakaoverordnung geforderten Mindestwerte an Kakaotrockenmasse und Milchfett wurden von allen Proben eingehalten. Von 39 untersuchten Proben waren 3 Proben aufgrund ihrer Beschaffenheit (Fettreif, leicht eingetrocknete Füllung) als wertgemindert zu beurteilen.
Bei 15 Erzeugnissen war die Kennzeichnung zu beanstanden.

Trockenfrüchte dürfen mit Konservierungsstoffen versetzt werden. Der Zusatz ist kenntlich zu machen. 10 mit Schokolade überzogene Trockenfrüchte, überwiegend

aus loser Abgabe, wurden auf das Vorhandensein von Konservierungsstoffen überprüft. In zwei Proben Trockenpflaumen mit Schokoladenüberzug wurde der Konservierungsstoff Sorbinsäure nachgewiesen, die Kenntlichmachung „mit Konservierungsstoff“ auf dem Schild an der Ware fehlte.

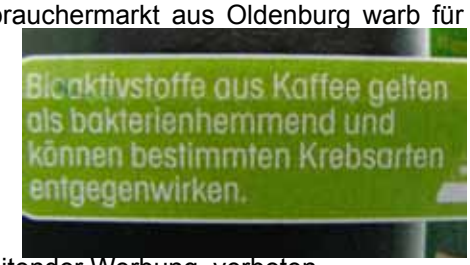
Die Hauptzutaten des Marzipans sind Mandeln und Zucker. Je nach Mandelanteil wird zwischen Marzipanrohmasse (ca. 56% Mandeln), Edelmarzipan (ca. 38% Mandeln) und Marzipan (ca. 27% Mandeln) unterschieden. Bei Marzipancreme handelt es sich um eine Zubereitung aus Marzipan und weiteren Lebensmitteln. Die Mitverwendung anderer pflanzlicher Fette ist üblich. Der Mandelgehalt beträgt mindestens 10%. Persipan wird unter Verwendung von entbitterten bitteren Mandeln, Aprikosen- und Pfirsichkernen hergestellt.
26 Pralinen und Schokoladen mit Marzipanfüllung wurden auf Zusatz von Fremdfett und Persipan untersucht. Des Weiteren wurden die Einhaltung von Qualitätsanforderungen und die Kennzeichnung überprüft. Keine der Proben war aufgrund der Zusammensetzung zu beanstanden. Bei 8 Proben fehlte entweder die mengenmäßige Angabe der Marzipanfüllung oder die mengenmäßige Angabe der Mandeln.

Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke

155 Proben – 5 Beanstandungen (3 %)

Von den untersuchten 155 Proben stammten 41 aus Bremen, 116 Proben wurden dem LUA im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen eingesandt. Insgesamt wurden 5 Beanstandungen ausgesprochen, die sich alle auf die Kennzeichnung bzw. Werbung beziehen.

Ein großer Verbrauchermarkt aus Oldenburg warb für Röstkaffee mit krankheitsbezogener Werbung. Prinzipiell sind derartige krankheitsbezogenen Aussagen, auch in verkaufsbegleitender Werbung, verboten.



Bei einem Getränkepulver war: „löslicher Bohnenkaffee mit Kaffeeweißer und Zucker“ als Verkehrsbebezeichnung angegeben. Das Pulver enthielt aber nur 6,5 % löslichen Bohnenkaffee und 54 % Zucker. Es handelte sich also um ein „Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee, Kaffeeweißer und Zucker“.

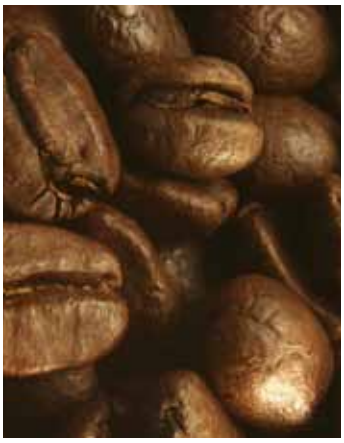
Bei zwei löslichen Kaffeepulvern war die Nährwerttabelle um die Angabe: „Antioxidantien 22 g / 100g“ in gleicher Schrift und Farbe ergänzt. Dies ist so nicht erlaubt. Eine derartige Angabe muss deutlich optisch abgesetzt, aber in der Nähe der Nährwerttabelle angebracht werden. Der Hersteller hat die Anregung aufgenommen und die neuen Verpackungen sind bereits richtig gekennzeichnet.

Zwei Beschwerdeproben von Verbrauchern über Gesundheitsbeschwerden durch Röstkaffee konnten nicht

bestätigt werden. Es darf aber nicht vergessen werden, dass Röstkaffee bis zu 2,2 % Koffein enthält. Dieses ist je nach Zubereitung und Stärke des Kaffees ein stark auf den Körper und die Psyche wirkender Naturstoff. Je nach Verfassung kann schon eine Tasse starker Kaffee bei empfindlichen Personen Missempfindungen auslösen. Für diesen Personenkreis sind die magenmilden und die entkoffeinierten Kaffees zu empfehlen.
Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜP) wurden 15 Röstkaffeeproben auf polycyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) untersucht. Es wurden 26 kaffee- und kakaohaltige Getränkepulver mikrobiologisch untersucht. Diese meist aromatisierten Getränkepulver vom Typ Cappuccino, Wiener Melange, Eiskaffee usw. enthalten neben 2 bis 18 % löslichen Bohnenkaffee und Kakaopulver sehr viel Zucker (30 bis 70 %) und Aromen sowie Magermilchpulver. Der Kaffeegeschmack war bei den Mischungen mit geringem Kaffeegehalt oft nicht wahrnehmbar. Die mikrobiologische Qualität war bei allen Proben in Ordnung, allerdings sind die hohen Zuckergehalte im Rahmen einer gesunden Ernährung abzulehnen. Empfohlen wird die Bevorzugung von Erzeugnissen mit deutlich weniger Kalorien, oder besser noch, man mischt sich Kaffee, Kakao, Milch und Zucker nach eigenem Geschmack. Das Schimmelpilzgift Ochratoxin A (OTA) wurde in 11 Proben löslichem Kaffee untersucht. Der Mittelwert von 1,1 µg/kg (von 0,3 bis 2,9) lag deutlich unter der Höchstmenge von 10,0 µg OTA/kg.

Des Weiteren wurden 20 Röstkaffees mit der Auslobung „100 % Arabica“ auf den Gehalt an Cafestol (16-o-Methylcafestol) als Leitsubstanz für die billigere Kaffeesorte Robusta untersucht. Alle Proben entsprachen den Vorgaben und enthielten kein Cafestol.

Die Überprüfung von 15 entkoffeinierten Kaffees ergab niedrige Koffeingehalte im Mittel von 0,046 g/100g (0,021 – 0,063 g/100g) und somit deutlich unter der Höchstmenge von 0,1 g Koffein/100 g Kaffee. Zum Vergleich: „normaler“ Röstkaffee hat im Mittel 1,28 g Koffein/100g (von 0,9 – 2,2 g/100g).



Bei der Überprüfung von 13 kaffeehaltigen Fertiggetränken in Dosen und Tetrapacks wurden keine Abweichungen der Koffeingehalte von den deklarierten Werten oder von anderen Vorgaben gefunden.

Warenkode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse

283 Proben – 15 Beanstandungen (5,3 %)

Von den 283 untersuchten Proben stammten 45 aus Bremen und 238 aus Niedersachsen. Insgesamt wurden 15 Proben beanstandet.
Geprüft wurde die Einhaltung der „Leitsätze der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“. Des Weiteren wurden die Kennzeichnung, die Gehalte an Rückständen (Pestizide), Kontaminanten (Schwermetalle) und unerwünschten natürlichen Stoffen (z.B. Cumarin in Zimttees) überprüft. Auch wurden mikrobiologische Parameter sowie die Coffeingehalte und Extraktgehalte analysiert. Untersucht wurden schwarze und grüne Tees, entcoffeinierte grüne und schwarze Tees, Tees auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Fenchel- und Anistees auf Estragol, Methyleugenol und Safrol, sowie der mikrobiologische Status von Früchte- und Kräutertees sowie Chaitees bestimmt. Eisteegetränke wurden auf den Teegehalt hin untersucht, zimthaltige Tees auf Cumarin.

Bei 12 Teeproben wies die Kennzeichnung Mängel auf. Dazu gehörten fehlende oder fehlerhafte Mindesthaltbarkeitsdaten, fehlende Loskennzeichnung, fehlende Mengenangaben zu wertgebenden Zutaten und fehlende Hersteller- und Gewichtsangaben.

Weitere 3 Proben wurden wegen erhöhter Gehalte an Bakterien bzw. Cumarin beanstandet. Eine Probe wurde als neuartiges Lebensmittel eingestuft.
In zwei indischen Gewürzkräutertees mit hohen Zimtgehalten wurde die duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI-Wert) für Cumarin überschritten. Bei den beiden beanstandeten Zimttees wurde der ADI-Wert um das 1,4-und das 4,6-fache schon beim Genuss von einem Becher Tee (200 ml) täglich überschritten. Hier müssen die Hersteller auf geringer belasteten Ceylon-Zimt oder andere Rezepturen umsteigen. Die Untersuchung weiterer 19 Proben zimthaltiger Tees ergab im Mittel 180 mg Cumarin je kg Tee bzw. 1,85 mg/l Aufguss (von 0,01 bis 17,5 mg/l Getränk). Der Übergang in den Aufguss betrug im Mittel 79 %.

15 entkoffeinierte Teeproben wiesen allesamt Gehalte deutlich unter der Grenze von 0,4 g/100g Tee auf (im Mittel = 0,11 g/100g). Wir weisen darauf hin, dass grüner Tee genau wie schwarzer Tee Koffein (im Mittel 3,3 g/100g) enthält. Mate-Tee hat im Mittel 1,1 g/100g an Koffein.

Die Untersuchung von 29 Brennnessel-, Pfefferminz- und Kräutertees ergab z. T. sehr hohe Nitratgehalte. Sieben Brennnesseltees enthielten im Mittel 13.000 mg/kg Nitrat (7.830 – 17.615 mg/kg). Im Aufguss fanden sich im Mittel 130 mg/l (80 – 176 mg/l Tee). Der Grenzwert für Trinkwasser liegt bei 50 mg/l, also deutlich unter den gemessenen Werten im Tee. Brennnesseltees werden in größeren Mengen zum Entwässern getrunken. Dadurch kann die maximal duldbare tägliche Aufnahmemenge (ADI-Wert) von 3,7 mg/kg Körpergewicht im Mittel zu 60 %, beim Maximalwert zu 80 % ausgeschöpft werden. Hier wird Handlungsbedarf gesehen, z.B. in Form von Verzehrshinweisen und Höchstmengen. Pfefferminz- und Kräutertees enthalten im Gegensatz zum Brennnesseltee also unbedenkliche Nitratmengen.

34 Früchte- und Kräutertees wurden mikrobiologisch untersucht. Davon wies eine Probe „Wald- und Wiesenkräuter“ eine erhöhte Gesamtkeimzahl und Enterobactericeae oberhalb des Richtwertes für Kräutertees auf. Die mikrobiologische Untersuchung weiterer 22 Proben Chai-Tees (Mischungen aus Tee-Extrakt, Zucker, Milcherzeugnissen, Zimt und Gewürzen) ergab keine Auffälligkeiten.

Bei der Untersuchung von zwanzig Eistee-Getränken fehlten bei vier Proben die mengenmäßigen Angaben zur Zutat Schwarztee-Extrakt. Bei einer Probe lag der Teegehalt deutlich unter der Mindestmenge der Leitsätze Tee von 1,2 g löslicher Tee-Extrakte im Liter Eistee und wurde als irreführend beurteilt.

Schlankheitstee ist unzulässig

Drei Kräuterteemischungen wurden wegen Werbung für schlankmachende Wirkung beanstandet. Die Kennzeichnung: „Zum Leichtfühlen“ und insbesondere „Schlank und fit“ bzw. „Figur-Tee, …auch geeignet zur Begleitung einer Schlankheitskur…“ widersprechen dem Verbot der schlankmachenden Werbung des § 6 Abs. 1 der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung.

Die Untersuchung von 27 Fenchel- und Anistees (Baby- und Kindertees) ergab bei der Untersuchung der unerwünschten natürlichen Aromastoffe Estragol, Methyleugenol und Safrol keine erhöhten Werte
Die Untersuchung von 24 Kräutertees auf den Übergang von Blei und Cadmium in den Aufguss ergab sehr gerin-

ge Gehalte im Bereich der Nachweisgrenzen und deutlich unterhalb der Grenzwerte für Trinkwasser.
Im Tee waren im Mittel 0,0002 mg/l Cadmium (< 0,0001 bis 0,00051 mg/l) bei einem Trinkwassergrenzwert von 0,005 mg/l und bei Blei im Mittel 0,0013 mg/l (< 0,001 bis 0,0099 mg/l) bei einem Grenzwert im Trinkwasser von zur Zeit 0,025 mg/l (ab 2013: 0,010 mg Blei/l).
Messungen zum Übergang vom Tee in den Aufguss hatten ergeben, dass nur ca. 5 bis 17 % der im Tee vorhandenen Schwermetalle in das Getränk übergehen, abhängig von der Teesorte und dem Schwermetall.

Im Rahmen des Monitoring wurden 12 schwarze Tees und 10 Hagebuttentees auf die im Monitoring vorgeschriebenen Rücstände an Pflanzenschutzmitteln untersucht. Von den insgesamt 22 Proben waren in 15 keine PSM messbar, in 7 Proben waren Werte deutlich unterhalb der Höchstmengen vorhanden. Die auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten 20 Proben Grüner Tees aus China und Japan waren unauffällig.

Die Untersuchung von zehn Rauchtees (chinesisch: Lapsong Souchong) ergab sehr hohe Gehalte an polycyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen. Diese Stoffe treten insbesondere beim Rösten, Räuchern und Grillen auf und gelten als stark krebserregend. Entsprechend niedrig sind die Höchstmengen in Lebensmitteln (1 – 10 µg/kg). In den 10 Rauchtees fanden wir im Mittel 140 µg/kg (kleiner 23 bis 440 µg/kg Benzo(a)pyren als Leitsubstanz).

Die Messung im Aufguss der drei am höchsten belasteten Proben ergab erstaunlich niedrige Werte im Teegetränk, im Mittel 0,005 µg/l. Dies bedeutet, dass nur ca. 0,1 bis 0,2 % der schädlichen PAKs in das Getränk übergehen, also ein „Verdünnungsfaktor“ von ca. eins zu tausend. Der strenge Trinkwasser- Grenzwert von 0,01 µg/l wird unterschritten.

Warenkode 49 – Diätetische Lebensmittel

33 Proben – 3 Beanstandungen (9 %)

Bei den untersuchten diätetischen Lebensmitteln aus Niedersachsen handelte es sich um Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker.

Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker dürfen gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt auch für Konditoreien und den Süßwareneinzelhandel, die andere Produkte häufig lose oder als vorverpackte Ware abgeben. Bei den oben genannten Produkten wurden die Kennzeichnung und die Nährwertkennzeichnung überprüft.

Alle zur Untersuchung eingereichten Proben wurden in Fertigpackungen vertrieben. Die angegebenen Nährwerte entsprachen den ermittelten Gehalten im Rahmen der Schwankungsbreite. 3 Proben wurden wegen Kennzeichnungsmängel beanstandet.

Einige Produkte enthielten den Hinweis „Kann Spuren von Ölsaaten enthalten“: Nach den derzeitigen rechtlichen Bestimmungen sind auch geringste Mengen an Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis anzugeben. Unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangte Substanzen müssen im Zutatenverzeichnis nicht gekennzeichnet werden. Auf mögliche Kontaminationen weisen Hersteller häufig durch z.B. folgende Angabe hin: „Kann Spuren von Nüssen, Erdnüssen und Milchbestandteilen enthalten“. Durch diese freiwillige Angabe sollte der Verbraucher die Art einer möglichen Kontamination erkennen können. Die Bezeichnung „Ölsaat“ erfüllt diese Anforderung nicht. Bei dem Begriff „Ölsaat“ handelt es sich um eine Sammelbezeichnung für Pflanzen, deren kleinkörnige Samen vorwiegend zur Ölgewinnung dienen. Zu den Ölsaaten zählen z.B. Raps, Rüben, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn, Sesam, Baumwollsaat und Senf. Schokoladenprodukte enthalten häufig Kontaminationen von Nüssen oder Milchbestandteilen. Kontaminationen durch z.B. Sesam oder Senf sind eher unwahrscheinlich.

Warenkode 50 – Fertiggerichte, zubereitete Speisen

53 Proben - 9 Beanstandungen (17 %)

In einer Dose Linseneintopf waren dem Verbraucher haarähnliche Partikel aufgefallen. Diese konnten jedoch als Pflanzenfasern identifiziert werden. Eine geöffnete Packung Paprikapulver hatte der Verbraucher wegen Fremdkörpern wie Steinchen und Sand abgegeben. Die Probe wurde komplett durchgesiebt, es waren weder Steine noch Sand vorhanden. Nach einem Erkrankungsfall wurde eine Pasta Nudelsauce untersucht, die jedoch weder hinsichtlich Aussehen und Geruch noch bei der mikrobiologisch-kulturellen Untersuchung von der Norm abwich. Bei einem Fertiggericht Schinkennudeln war dem Verbraucher ein unangenehmer Geschmack aufgefallen, der von hieraus jedoch nicht bestätigt werden konnte.

Von drei eingereichten Verdachtsproben wies ein gegartes halbes Hähnchen Listeria monocytogenes nach Anreicherung (<100 KbE/g) auf. Hier wurde eine hygienische Bemängelung ausgesprochen.

Aufgrund des Kontrollprogrammes „Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen“ wurden auch einige, frische Tortellini und Maultaschen untersucht, sowie zwei russische Eintopfspezialitäten. In keiner der Proben wurden Konservierungsstoffe nachgewiesen.

Warenkodes 53 - Gewürze

26 Proben - keine Beanstandung

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde am Anfang des Jahres bei der gesundheitliche Beschwerden auf den Verzehr von weißem Pfeffer mit einer stalltypischen, silageartigen Note zurückgeführt wurden. Als Gewürz werden die getrockneten, zum Teil reifen, zum Teil unreifen Beeren des immergrünen Pfefferstrauches verwendet. Diese werden ganz, gebrochen, gerissen, grob und fein gemahlen angeboten.Im Handel sind vier Sorten Pfeffer erhältlich: weißer, schwarzer, grüner und roter Pfeffer. Da die geruchliche Wahrnehmung sehr subjektiv ist, gibt es noch keine verbindlichen Bewertungskriterien, ob überhaupt und ab wann der auftretende stalltypische, silageartige Geruch in weißem Pfeffer als Mangel zu bewerten ist.

Neben der Beschwerdeprobe und der dazugehörigen Verfolgsprobe wurden weitere 13 Pfefferproben, sowohl organoleptisch, wie auch auf Aflatoxine untersucht. Die Proben teilten sich auf in sechs weiße und sieben schwarze Pfefferproben. Der silageartige Geruch trat in keiner weiteren Probe wahrnehmbar auf.

Die ermittelten Aflatoxingehalte lagen mit einem Maximalwert von 0,84 µg/kg Aflatoxin B1 weit unterhalb des geltenden Höchstgehaltes von 5,0 µg/kg für Aflatoxin B1 in Pfeffer.

Warenkode 82 - 86 - Bedarfsgegenstände

7 Proben - keine Beanstandung

Die Proben wurden im Rahmen der Kooperation mit dem Land Niedersachsen durch den LMTVet entnommen und gelangten im Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg zur Untersuchung. Bezüglich der Ergebnisse wird auf die gemeinsame Kommentierung der Proben im Jahresbericht des LAVES Niedersachsen verwiesen, den Sie unter der Adresse http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25031765_N1225_L20_D0_I826.html finden (Rubrik „Aktuelles und Service“ à „Publikationen“).

Pflanzenschutzmittel

Am 1. September 2008 trat die Verordnung (EG) 396/2005: „Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates“ vollständig in Kraft. Hierdurch wurde ein wesentlicher Schritt zur Vereinheitlichung der Rückstandshöchstgehalte innerhalb der europäischen Union eingeleitet. Da die Verordnung unmittelbares Recht in allen Mitgliedsstaaten ist, sind die dort festgelegten Höchstgehalte für alle geregelten Lebensmittel, ganz gleich aus welchem Herkunftsland sie stammen, ab dem Zeitpunkt des Inverkehrbringens gültig. Damit wurde auch das Ende der Allgemeinverfügungen nach § 54 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch für Pflanzenschutzmittel in Obst und Gemüse eingeleitet. Mit diesen Verfügungen wurde dem freien Warenverkehr innerhalb der europäischen Union Rechnung getragen. Sie erlaubten nach erfolgreichem Antrag, dass Obst und Gemüse aus anderen Staaten, die in der national geltenden Rückstandshöchstmengenverordnung festgelegten Höchstgehalte bis zu einem in der Allgemeinverfügung festgelegten Höchstmenge überschreiten durfte.

Bessere Transparenz durch die Harmonisierung der Höchstgehalte

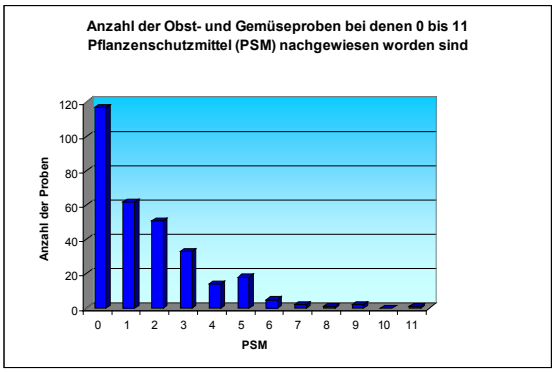
Das Inkrafttreten der Verordnung (EG) 396/2005 hat auch einen wesentlichen Einfluss auf das an Pflanzenschutzmittel untersuchte Probenspektrum, da etwa 50 % der zu untersuchenden Proben durch bestimmte geregelte Programme belegt werden. So wurden z.B. 2009 im Rahmen des nationalen Programms zur Kontrolle von Pestizidrückständen nach Art. 30 der VO (EG) 396/2005 Orangensäfte, Aprikosen, Tafelweintraube, Banane, Knollensellerie, Auberginen, Erbsen, Gemüsepaprika Blumenkohl, Rucola, Linsen und Weizenkörner untersucht.

Mit dieser Verordnung wurde weiterhin verpflichtend geregelt, dass alle Laboratorien, die Proben für die amtliche Kontrolle von Pestizidrückständen analysieren an den gemeinschaftlichen Eignungsprüfungen für Pestizidanalytik teilnehmen. Durch den europaweiten Vergleich zeigt das Abschneiden deutlich wie hoch die Qualität der Analytik des Landesuntersuchungsamtes Bremens ist. Die immer weiter steigenden Anforderungen (wachsendes Pestizidspektrum, schwierigere Matrix, steigende Anzahl der zu quantifizierenden Parameter usw.) machen es jedoch gerade kleinen Ämtern mit limitierten Kapazitäten immer schwerer, den gestellten Anforderungen gerecht zu werden. Umso bedeutender ist das gute Abschneiden in beiden Ringversuchen 2009 zu bewerten.
Ein wesentlicher Schritt um weiterhin den zukünftig steigenden Anforderungen an die Pestizidrückstandsanalytik gewachsen zu sein, wurde durch die Anschaffung eines neuen leistungsstärkeren LC/MS/MS gemacht.

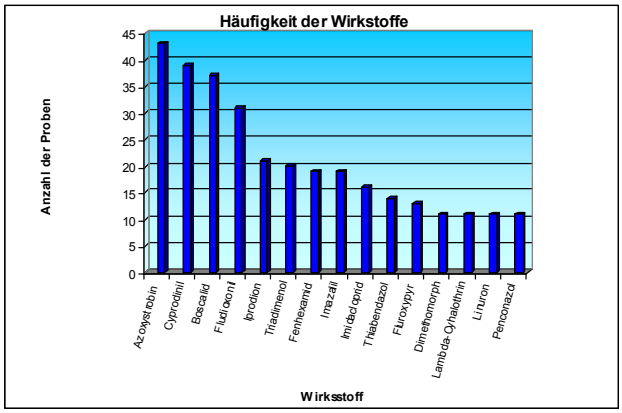
306 pflanzliche Lebensmittel (ausgenommen Tee) wurden im Jahr 2009 auf Pestizide untersucht.

Bei acht der untersuchten Proben handelte es sich um Paprika, der im Rahmen der Vorführpflicht geprüft wurde. Weiterhin wurden drei Proben aufgrund von Verbraucherbeschwerden und eine Verdachtsprobe analysiert. Etwa 110 Proben wurden in eigenen Programmen verplant, wobei der Schwerpunkt auf den Matrices Erdbeeren und auf Grünkohl lagen.

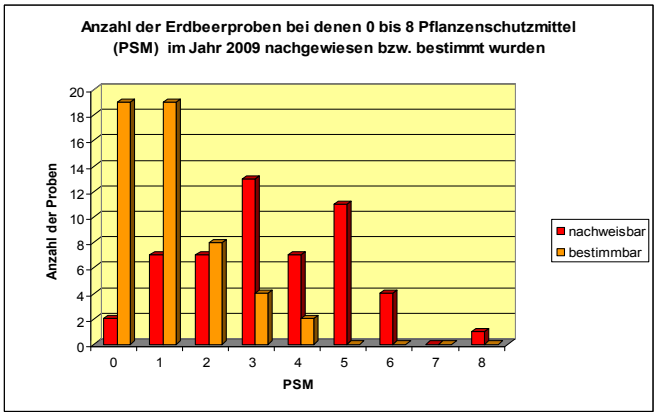
Einen Überblick, mit welcher Häufigkeit Pflanzenschutzmittel in den verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen wurden, zeigt die folgende Abbildung. Erfreulicherweise wurden in fast 40% der Proben keine Pflanzenschutzmittel aus dem Untersuchungsspektrum nachgewiesen.
Betrachtet man die Gruppe der pflanzlichen Lebensmittel, die fünf oder mehr nachweisbare Pflanzenschutzmittel aufweisen, so handelt es sich überwiegend um Erdbeeren, Trauben, oder Paprika.



Welche Pestizide überwiegend gefunden wurden, verdeutlicht die nachfolgende Abbildung, bei der die Anzahl der Wirkstoffe aufgezeichnet wurden, die mehr als zehnmal nachgewiesen wurden. Am meisten wurde das Fungizid Azoxystrobin nachgewiesen, was sich mit den hier bekannten Medienmitteilungen, die Azoxystrobin als das weltweit meistverkaufte Fungizid benennen, deckt.
Bei der Gruppe der meistgefundenen Pflanzenschutzmittel handelt es sich überwiegend um Fungizide. Fungizide sind Wirkstoffe, die das Wachstum von Pilzen oder ihren Sporen hemmt oder diese ganz abtötet.



Wie bereits oben erwähnt gehören gerade die Erdbeeren zu den Obstprodukten, die aufgrund der auftretenden Mehrfachrückstände auffällig geworden sind. So wurde bereits im Jahresbericht 2008 näher auf diese Problematik eingegangen und dabei festgestellt, dass es im Vergleich zu 2004 erhebliche Verbesserungen, was die Höchstmengenüberschreitung betrifft, erfolgten. Die von vielen Verbraucherorganisationen kritisierten Pflanzenschutzmittelmehrfachrückstände jedoch weiter auftreten. Aus diesem Grund sollten auch im Jahr 2009 mit einem erweiterten Untersuchungsspektrum Erdbeeren analysiert werden. Diesmal wurden im Zeitraum zwischen März und August 52 frische Erdbeerproben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Hiervon stammten 33 Proben aus Deutschland, 18 aus Spanien und bei einer Probe war die Herkunft unbekannt. Eine der Proben war als Bioprodukt gekennzeichnet. Die anderen Proben stammten aus konventionellem Anbau. Insgesamt wurden dieses Mal 31 verschiedene Pflanzenschutzmittel nachgewiesen, wobei 25 in quantifizierbaren Mengen vorhanden waren. Im Jahr 2008 wurden hingegen nur 20 unterschiedliche Pestizide in Erdbeeren gefunden. Dieser Anstieg ist, wie ein Vergleich zeigte, hauptsächlich auf die Erweiterung des Untersuchungsspektrums zurückzuführen. So wurde die Anzahl der Pflanzenschutzmittel, auf die untersucht wurde, im Vergleich zum Jahr 2008 im Jahr 2009 um etwa 30 % vergrößert.
Wie viele Pflanzenschutzmittel pro Erdbeerprobe zu finden waren, zeigt die folgende Abbildung.



Die Anzahl der gefundenen Pflanzenschutzmittel wurde gegen die Anzahl der betroffenen Erdbeerproben aufgetragen, wobei die nachweisbaren und die bestimmbaren separat dargestellt sind. Im Vergleich zu 2008 ist auffällig, dass in 2009 wieder in etwa 70 % der Proben drei oder mehr Pflanzenschutzmittel nachweisbar waren. In 2008 waren es 74%. In 2007 zeigte sich, dass in 78 % der Proben Mehrfachrückstände gefunden wurden. (Quelle: Monitoringbericht 2007).
Erfreulich ist, dass es auch 2009 zu keiner Höchstmengenüberschreitung bei den untersuchten Erdbeerproben gekommen ist. Auffallend war aber auch, dass in einer konventionellen Probe aus Deutschland und in der als Bioprodukt gekennzeichneten Probe aus Spanien keines der im Untersuchungsspektrum befindlichen Pflanzenschutzmittel nachgewiesen wurde.

Am Landesuntersuchungsamt Bremen wurden im Jahr 2009:
54 Kohlproben, 15 Ruculaproben, 1 Wirsingprobe, 2 Zwiebelproben, 1 Spargelprobe, 2 Tomatenproben, 35 Paprikaproben, 14 Auberginenproben, 2 Karottenproben, 18 Sellerieproben, 14 Erbsenproben, 54 Erdbeerproben (2 tiefgefroren), 26 Bananenproben, 17 Traubenproben, 21 Kernobstproben,), 9 Beerensäfte , 16 Orangensäfte, 3 Hülsenfruchtproben und 2 Getreideproben auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Hierzu kamen noch 39 Teeproben, die im Service und sieben Hähnchenfleischproben, die aufgrund der Vorführpflicht auf chlororganische Kontaminanten untersucht wurden. Bei sieben der untersuchten Paprikaproben handelte es sich um Einfuhrkontrollen.
Zwei Proben Auberginen aus der Türkei enthielten zu hohe Gehalte an dem Wirkstoff Oxamyl. Die Höchstmenge für Tebuconazol wurde von einer Charge Grünkohl aus Deutschland überschritten. Aufgrund der Untersuchungen einer Grünkohlprobe ergab sich der Verdacht, dass hier ein Pestizid verwendet wurde, dessen Anwendung in Deutschland nicht erlaubt ist. Dieser Sachverhalt wurde dem Pflanzenschutzmitteldienst zur Aufklärung weitergeleitet.
Bei zwei eingegangenen Beschwerdeproben und einer Planprobe, die sich mit einer Beschwerde deckte, aus der Warengruppe Obst wurde der Verdacht eines erhöhten Pflanzenschutzmittelrückstandes in keiner der Proben bestätigt. Auffällig war nur, dass alle drei Proben vom selben Hersteller stammten und es sich um zwei verschiedene Obstsorten handelte.
Auch bei den auf Pflanzenschutzmitteln untersuchten Spargeln handelt es sich um eine Beschwerdeprobe, bei der sich die Untersuchung auf die Schalen beschränken musste, da die geschälten Spargeln selbst schon gekocht und mit Butter übergossen waren. Eine Höchstwertüberschreitung wurde aber auch dort nicht festgestellt.
Besonders interessant war der Fall bei einer Charge Paprika. Hier wiesen einige Früchte im Inneren einen starken Geruch nach Mottenkugeln auf. Es wurden sowohl die Beschwerde- als auch die dazugehörige Verdachtsprobe auf Pflanzenschutzmittel analysiert. Zusätzlich wurde speziell nach Naphthalin gesucht und auf zahlreiche Mikroorganismen (Bakterien und Schimmelpilze) geprüft. Leider konnte die Ursache dieses auffälligen Geruches nicht ermittelt werden.
Bei einem Treffen mit Länderkolleginnen und -kollegen konnte jedoch festgestellt werden, dass dieses Phänomen auch in anderen Bundesländern aufgetreten ist. Auffällige analytische Werte wurden zu diesem Zeitpunkt jedoch nicht berichtet.

Zwei angelieferte Erdbeerproben und eine Rucolaprobe konnten aufgrund stark auftretender Fäulnis nicht auf Pflanzenschutzmittel untersucht werden, wurden jedoch aufgrund des aufgetretenen Verderbs beanstandet. Bei zwei weiteren beanstandeten Gemüseproben ergab die Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel keinen auffälligen Befund, jedoch wich die Beschaffenheit stark von der üblichen Verkehrsauffassung ab.

Mykotoxinuntersuchungen

Aflatoxine

Im Jahr 2008 wurden insgesamt 149 Laborproben (inklusive 34 Einfuhrkontrollen und 11 Schiedsproben), Schalenobst, Trockenfrüchte, Gewürze sowie Getreide und Getreideprodukte auf Aflatoxine untersucht. Bei insgesamt 6 Grenzkontrollproben musste die Charge beanstandet werden, da eine oder mehrere Laborproben einer Charge die vorgeschriebenen Höchstgehalte an Aflatoxin B1' und/oder den Summenparameter aus Aflatoxin B1', B2, G1 oder G2 mit der erforderlichen statistischen Sicherheit überschritten. Bei einer dieser Proben wurde das komplette Probenspektrum von der amtlichen Probe (LUA Bremen), die Gegenprobe (privates, zugelassenes Gegensachverständigenlabor) und die Schiedsanalytik (Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz Institut für Lebensmittelchemie Trier) untersucht. Da die Ergebnisse des LUA Bremens vom Institut für Lebensmittelchemie Trier bestätigt wurden, durfte die Probe weiterhin nicht in den Verkehr gebracht werden.

In den Proben, die dem Verbraucher direkt zugänglich sind, wurden keine Höchstwertüberschreitungen hinsichtlich der Aflatoxingehalte festgestellt..

Ochratoxin

Ochratoxin wurde in 20 Trockenobstproben, in 10 Proben Kakao und Kakaomassen im Rahmen eines BÜP-Programmes sowie in 16 Proben löslichem Kaffee im Rahmen des Projektmonitorings untersucht. Erhöhte Ochratoxingehalte wurden nicht festgestellt.

Einfuhrkontrollen

Insgesamt wurden 62 Proben für die Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven analysiert, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann.

· Nüsse und Trockenfrüchte auf Aflatoxine

Insgesamt wurden 17 Mandelproben, 3 Haselnusskernproben, 3 Pistazienproben, 4 Feigenproben, 3 Feigenpasten und 4 Mischprodukte aus Schalenobst mit oder ohne Trockenfrüchten auf Aflatoxine untersucht. Hiervon überschritten 6 Proben (einmal Mandeln, einmal Feigenpaste, einmal Haselnüsse, zweimal Pistazien und einmal ein Mischprodukt) die vorgeschriebenen Höchstgehalte.

· Gewürzproben auf Azofarbstoffe

13 Importproben mit Vorführpflicht waren unauffällig.

· Hähnchenbrust

7 Proben aus Brasilien wurden auf chlorierte Pestizide, Moschusverbindungen und PCB untersucht. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

Cumarinuntersuchungen

IMehrere Backwaren, sowie Teeproben, aus Bremen wurden auf den Cumaringehalt untersucht.
Da die Ermittlung der Cumaringehalte mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie und der Detektion durch einen Diodenarray-Detektor gerade bei schwieriger Matrix Probleme bereitet, wurde die Methode auf die Verwendung der Hochleistungsflüssigkeitschromatographie gekoppelt mit einem Massenspektrometer umgestellt. Dieses Projekt konnte als Diplomarbeit vergeben werden. Die ersten Anwendungen zeigen, dass hierdurch erheblich präzisiere Ergebnisse erhalten werden.
Die ermittelten Gehalte in den untersuchten Gebäcken waren so gering, dass selbst der alte Grenzwert der Aromaverordnung von 2 mg/kg weit unterschritten würde. Es zeigt sich hiermit, dass es sehr wohl möglich ist, durch entsprechende Produktionsmaßnahmen einen in der Zutat Casia.-Zimt vorkommenden leberschädigenden Inhaltsstoff entsprechend zu reduzieren. Der Cumaringehalt einer Schokoladenware lag knapp über dem o.g. Wert.

Da jedoch zurzeit eine Festlegung einer Höchstmenge für Cumarin in Zimt, der vom Verbraucher direkt verwendet wird, auf europäischer Ebene diskutiert wird, ist eine direkte Beanstandung nicht möglich.

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

In 10 Ölproben wurde auf PAK untersucht. Erhöhte Gehalte wurden nicht festgestellt.

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV

Auch im Jahr 2009 wurden keine unerwünschten Sudanrotfarbstoffe nachgewiesen.

FLEISCHHYGIENE

Schlachtzahlen und Untersuchungen

Im Jahr 2009 wurden in den drei im Bundesland Bremen ansässigen Schlachtbetrieben 576.981 landwirtschaftliche Nutztiere zur Schlachtung verbracht und unter der Aufsicht des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen nach tierseuchenrechtlichen-, tierschutzrechtlichen und fleischhygienerechtlichen Vorschriften überwacht und untersucht.
Am Schlachthof Bremen, seit 01.11.2009 Fa. Vogler Meat Products GmbH, kamen ausschließlich Schweinen zur Schlachtung. Durch den Wegfall der Rinderschlachtung bereits im Vorjahr erhöhte sich hier die Anzahl geschlachteter Schweine um 30 %. Die Verteilung der Schlachtzahlen auf die schlachtbaren Haustiere und die Schlachtstätten in Bremen und Bremerhaven ist der folgenden Tabelle zu entnehmen:
Dargestellt sind die Schlachtzahlen im Bundesland Bremen im Jahr 2009 im Vergleich zu den Zahlen des Vorjahres 2008 (in Klammern). Zzgl. wurden 228 Pferde in Bremen-Nord geschlachtet.

576.981 Schlachtungen von landwirtschaftlicher Nutztiere

Zunahme der Schlachtzahlen von 6 % zum Vorjahr

	Bremen-Oslebshausen	Bremen-Aumund	Bremen (gesamt)	Bremerhaven	Gesamt-summe
Rinder	0 (17.753)	2.889 (2.637)	2.889 (20.390)	58.345 (53.169)	61.234 (73.559)
Schweine	461.586 (355.031)	13.199 (13.425)	474.785 (368.456)	39.902 (43.316)	514.867 (411.772)
Kälber	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (0)
Schafe	0 (0)	651 (437)	651 (437)	0 (0)	651 (437)

Rinderschlachtung

In Bremen wurden von den 2.890 geschlachteten Rindern 3 Tiere, also 0,1 % der Gesamtzahl der geschlachteten Tiere bzw. 10 % der beanstandeten Tiere als untauglich beurteilt. 31 Schlachttierkörper (1 %) wurden vorläufig beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung bzw. Behandlung zugeführt . Von den 58.345 in Bremerhaven geschlachteten Rindern wurden 447 Rinder untauglich beurteilt. Bei einer Zahl von 2.697 vorläufig beanstandeten Tieren entspricht dies einem Anteil von 17 % . Die weitergehenden Untersuchungen umfassen Labortests sowie ggf Untersuchungen zur Beurteilung der Fleischbeschaffenheit. Die sog. Teilschäden wie beispielsweise Blutungen ausgelöst durch mechanische Ursachen werden unmittelbar bearbeitet und abschließend beurteilt.

· Rückstandsuntersuchung

251 Rinder in Bremerhaven und 18 Rinder in Bremen wurden planmäßig auf Hemmstoffe untersucht. 2 der untersuchten Rinder wiesen ein positives Ergebnis auf. Es wurden weiterführende Untersuchungen und Maßnahmen eingeleitet. Im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplans zur bundesweiten Erfassung und Bewertung von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung (NRKP) wurden 198 Proben des Landes Bremen untersucht. Die Untersuchungen wurden in den Instituten des niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) durchgeführt. Positive Befunde wurden nicht ermittelt.

· Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden bei 6 Rindern in Bremen und 8 Rindern in Bremerhaven aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen eingeleitet. Diese Beanstandungsquote entspricht den Zahlen des Vorjahres. Ein Rind mit Herkunft aus Niedersachsen wurde wegen des Verdachtes auf Tuberkulose beschlagnahmt. Dieser Verdacht wurde durch das LAVES, Veterinärinstitut Oldenburg, bestätigt. Die Meldung ging unmittelbar weiter an die für den Lieferbetrieb zuständige Behörde zur Veranlassung weiterer Massnahmen.

· Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen (Cysticercus bovis) des Rinderbandwurmes des Menschen (Taenia saginata) wurden in Bremen - Nord 6 Rinder und in Bremerhaven 99 Rinder als schwachfinnig befundet. Davon waren 65 Kühe, 13 Färsen, 5 Ochse und 22 Bullen betroffen. Die Tierkörper werden nach dem Positivbefund sichergestellt und unter amtlicher Aufsicht einer Gefrierbehandlung zugeführt. Im Anschluss an diese Behandlung ist das Fleisch als tauglich zu beurteilen und frei verkehrsfähig.

· Testung auf BSE

Infolge der Änderung der BSE-Untersuchungsverordnung greift die BSE-Untersuchungspflicht jetzt nur noch für über 48 Monate alte Rinder. Die entnommenen Proben werden im Rahmen des Staatsvertrages Niedersachsen – Bremen im LAVES, Veterinäinstitut Oldenburg, untersucht. Von der Gesamtzahl der im Land Bremen geschlachteten Rinder von 61.234 Stück waren somit 22.962 Tiere (156 in Bremen-Aumund, 22.806 in Bremerhaven) untersuchungspflichtig. Es wurde kein Fall von BSE nachgewiesen. Für jedes Rind erfolgt im Rahmen einer Plausibilitätsprüfung die Kontrolle, ob gewährleistet ist, dass jedes testpflichtige Tiere beprobt und untersucht worden ist.

Schweineschlachtung

Die Zunahme der Schlachtung von Schweinen im Land Bremen hat sich auch im Jahr 2009 fortgesetzt. Ein Grund für diese Entwicklung ist die Schwerpunktsetzung eines Betriebes im Bereich der Schweineschlachtung. Weiterhin kommen an den Schlachtstätten im Land Bremen in nennenswerter Anzahl Schweine dänischen und holländischen Ursprungs zur Schlachtung. Diese Sendungen von Schlachtschweinen werden über das TRACES –System von den Behörden der Mitgliedsstaaten angemeldet. Über die Rückmeldung von nicht eingetroffenen Sendungen wird die zuständige Behörde des Abgangbetriebes informiert und kann insofern auch überprüfen, ob die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr.1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen eingehalten werden.
Von den 514.687 im Land Bremen geschlachteten Schweinen wurden 12.785 Schweine vorläufig beanstandet. Dies entspricht einer Quote von 2,5 %. Hier ist eine geringere Beanstandungsquote im Vergleich zu den Vorjahren zu beobachten. Der Gesundheitsstatus hat sich im Laufe der Jahre verbessert. In wieweit die vom anliefernden Landwirt beizubringende Lebensmittelketteninformation zu einer genaueren Überprüfung des Gesundheitsstatus der Schlachttiere geführt hat, läßt sich nicht abschätzen. Ein Schlachtverbot aufgrund einer nicht vorliegenden Lebensmittelketteninformation musste nicht ausgesprochen werden. Von diesen beanstandeten und beschlagnahmten Tieren wurden 1.144 Tiere als untauglich für den menschlichen Verzehr beurteilt und der unschädlichen Beseitigung zugeführt. Damit hat sich dieser Anteil im Vergleich zum Vorjahr von 10,9 % auf 2,5 % deutlich reduziert. Die Anzahl der Schweine, die einer bakteriologischen Untersuchung zugeführt wurden, betrug 73. Im Rahmen dieser Untersuchungen wurden in jeweils 2 Fällen Rotlauferreger, Streptokokken, Mycobacterien und Anaerobier nachgewiesen. Jeweils ein Mal wurden Salmonellen und aerobe Sporenbildner nachgewiesen. Ebenso wurde eine lymphatische Leukose diagnostiziert.

- Rückstandsuntersuchung

2.450 Schweine wurden routinemäßig auf Hemmstoffe untersucht. Bei drei Tieren wurde ein positiver Hemmstoffnachweis in der Niere geführt. Eine weitergehende fleischhygienerechtliche Maßregelung wurde aufgrund dieses Nachweises nicht notwendig, allerdings wurde die für den Lieferanten zuständige Behörde über das Ergebnis informiert , um in eigener Zuständigkeit weiter tätig zu werden. Der Nationale Rückstandskontrollplan (NRKP) erfasste eine Anzahl von 193 zu untersuchenden Schweinen für das Bundesland Bremen im Berichtsjahr. Alle Untersuchungsergebnisse wiesen ein negatives Untersuchungsergebnis auf. Auch diese Untersuchungen wurden im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, in den Veterinärinstituten Oldenburg und Hannover durchgeführt.

· Untersuchung auf Geschlechtsgeruch bei Schweinen

Die Untersuchung auf Geschlechtsgeruch wird regelmäßig vorgenommen. So wurden im Berichtsjahr 2.506 nicht kastrierte männliche Schweine, Zwitter und Kryptorchiden beschlagnahmt und einer weiterführenden Untersuchung zugeführt. Die Untersuchungen werden gemäß der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis vorgenommen. Dies bedeutet, dass die Untersuchung frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung von zwei erfahrenen Prüfern durchgeführt wird. Die Ergebnisse werden entsprechend als negativ, mäßig abweichend und hochgradig abweichend beschrieben.
Tiere mit hochgradigen Geruchsabweichungen werden als untauglich beurteilt. So wurde es notwendig, 204 Schlachttierkörper wegen einer hochgradigen Geruchsabweichung untauglich zu beurteilen. Die Anzahl der tauglich beurteilten Tiere nach der Untersuchung war 2.302. Somit durften 8 % der beanstandeten Tiere wegen hochgradiger Geruchsabweichungen nicht in den Verkehr gebracht werden (Vorjahr 7 %).

· Trichinenuntersuchung

Die Trichinenuntersuchung wird nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 2075/2005 nach der Digestionsmethode an den drei Standorten durchgeführt. So wurden im vergangenen Jahr 515.131 Schweine auf Trichinen untersucht. Ein positiver Befund konnte nicht erhoben werden. In Bezug auf die Untersuchung von erlegten Wildschweinen stieg die Zahl auch im Jahr 2009 weiter an . Es wurden 444 Wildschweine auf Trichinen untersucht (2008 zum Vergleich 242). Alle drei Trichinenuntersuchungslabore des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst Bremen haben zur Qualitätssicherung wieder an dem Ringversuch des Nationalen Referenzlabors des Bundesinstituts für Risikobewertung zum Nachweis von Trichinellen teilgenommen. Mitte des Jahres wurde mit den Vorbereitungen zur Akkreditierung der Trichinenlabore auf Grundlage der unmittelbar geltenden EU-Verordnung begonnen. Nach Einführung des Qualitätsmanagementsystems im LMT-Vet wurden hier die Verfahrens- und Arbeitsanweisungen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung erarbeitet und in Kraft gesetzt. Weitere Personalschulungen mit Schwerpunkt im Qualitätsmanagement wurden vorgenommen.

Schlachtung von Pferden

Pferde werden in Bremen in dem einzigen im Lande verbliebenen handwerklich strukturierten Schlachtbetrieb geschlachtet. Im Berichtsjahr waren dies 228 Tiere. Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung zeigte keine Beanstandungen Die Trichinenuntersuchung der Pferde wird im Trichinenlabor mit der Digestionsmethode am Schlachthof in Bremen - Aumund durchgeführt.
Mitte des Jahres konnte das Zulassungsverfahren nach Lebensmittelhygienrecht für den Betrieb abgeschlossen werden. Der Tätigkeitsbereich des Betriebes umfaßt außerdem das handwerkliche Verarbeiten des gewonnenen Pferdefleisches Das Fleisch der in dieser Schlachtstätte geschlachteten Pferde wird ausschließlich im eigenen Betrieb weiter verarbeitet und als Frischfleisch, Fleischzubereitung oder Fleischerzeugnis in den Verkehr gebracht.

Transporte

Bei der Anlieferung der Schlachttiere an den Schlachtstätten werden neben der klinischen Gesundheit der Tiere im Rahmen der amtlichen Lebenduntersuchung auch die tierschutzrechtlichen Aspekte des Transportes überprüft. So gab es im Jahr 2009 in Bremen 3.818 Transporte mit Lebendtieren und in Bremerhaven 6.857. Für den Standort Bremen hat sich die Anzahl der Transporte bei zunehmenden Schlachtzahlen stark reduziert, d.h. dass sich hier ein Strukturwandel bei der Anlieferung zeigt. Die Anzahl der pro Transport beförderten Tiere nimmt zu. Bei der vorgenommenen Lebenduntersuchung wird von den amtlichen Tierärzten festgestellt, ob das Allgemeinbefinden der Schlachttiere ungestört ist, nur dann wird die Schlachterlaubnis erteilt. Infolge dieser Überprüfung wurden in Bremerhaven für 23 Rinder und 10 Schweine, in Bremen für 61 Schweine und in Bremen – Aumund für 1 Rind und 8 Schweine Schlachtverbote ausgesprochen. Diese so gemaßregelten Tiere wurden daraufhin unmittelbar nach der Untersuchung getötet und unschädlich beseitigt. Gleichzeitig wurden noch 213 tote Schweine und 2 Rinder tot an den Schlachtstätten angeliefert. Trotz genauer Überprüfung lassen sich keine allgemein gültigen Aussagen zur Todesursache auf dem Transport machen.

Ein Kontrollschwerpunkt des Mehrjährigen Nationalen Kontrollplanes war die Überprüfung der Befähigungsnachweise der Fahrer von Transportern. In Bremerhaven wurden 48 Fahrer von 32 Transportunternehmen kontrolliert. Fünf Fahrer konnten den mitzuführenden Nachweis nicht vorlegen. In diesen Fällen wurde eine Verwarnung ausgesprochen und eine Nachkontrolle durchgeführt. Hier gab es keine weiteren Beanstandungen . Bei den am Standort Bremen durchgeführten 24 Kontrollen wurden 12 Speditionen erfasst . Alle kontrollierten Fahrer führten den Befähigungsnachweis mit.

Bedingt durch die von der Russischen Föderation verhängten Exportsperren für bestimmte bremische Betriebe, wurden im Berichtsjahr nur 7 Exporte in Drittländer abgefertigt. Der Schwerpunkt der Exporttätigkeit der in Bremen ansässigen Betriebe liegt damit eindeutig bei der Russischen Föderation.. Mit Beginn des Jahres 2010 ist die Sperrung der bremischen Schalchtbetriebe wieder aufgehoben worden. Dies war erreicht worden, nachdem die betroffenen Unternehmen ihre Eigenkontrollsysteme auf die speziellen Anforderungen der russischen Föderation angepaßt hatten. Dieser Prozeß wurde amtlicherseits durch den LMTVet begleitet.
Der Versand in Mitgliedsstaaten war und ist von diesen Maßnahmen nicht betroffen.

Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

Bedingt durch die regelmäßige Anwesenheit des amtlichen Personals werden Betriebskontrollen in den Schlachtbetrieben pro Schlachttag durchgeführt. Davon unabhängig erfolgen schwerpunktmäßig Überprüfungen der betrieblichen Eigenkontrollen in den verschiedenen Bereichen des Tierschutzes bei der Schlachtung, des Tierseuchenbereiches und der Betriebs- und Personalhygiene. In den an den Schlachtstätten angesiedelten Zerlegebetrieben wurden 267 Kontrollen vorgenommen.

FUTTERMITTELÜBERWACHUNG

Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen Füttermittelüberwachung ist per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen vom 01.07.2004 an das LAVES übertragen wor-den. Diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005. Die Niedersächsischen Kollegen kontrollieren die etwa 60 registrierten und zugelassenen gewerblichen Futtermittelunternehmen des Landes Bre-men (ohne landwirtschaftliche Primärproduzenten) in regelmäßigen Abständen. Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2009 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	39
Cross Compliance-Kontrollen	2
Probenahmen	90
Registrierungen	36
Zulassungen	1
Verwaltungsverfahren	0 Verwarngelder
	3 Anhörung
	2 Bußgeldbescheide
	1 Einstellung
	2 Abgabe

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Be-reich der Futtermittelsicherheit sind vom BMELV im integrierten mehrjährigen nationalen Rahmenkon-trollplan der Bundesrepublik Deutschland beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der Futtermit-telüberwachung dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und ganzheitlich von Niedersachsen durchgeführt.
Hinsichtlich der Erreichung der strategischen Ziele durch die Umsetzung von operativen Maßnahmen verweisen die Kontrollpläne des Bundes und der Bundesländer auf den Rahmenplan der Kontrollakti-vitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011. Dieser Kontrollplan des Futtermittelsektors geht aus dem seit 2001 jährlich von den Ländern, dem BMELV und dem BVL gemeinsam erstellten Kontrollprogramm hervor, welcher unter Berücksichtigung der Kontrollergebnisse der Vorjahre, der konkreten Bedingungen einzelner Länder, der Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktueller Problemstellungen erarbeitet wird.
Der Plan beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese

Kontrollen durchgeführt werden sollen und schließt eine quantitative Orientierung ein. Schwerpunkte bei Produktkontrollen durch Probenentnahme und Analysen werden konkret genannt, wobei in mehreren Anlagen zum Kontrollplan die Probenahme und Untersuchung differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel im Detail festgelegt werden. Die Verteilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkom-mens an Einzelfuttermitteln. Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrolle werden von Bund und Ländern in der Futtermittel-Jahresstatistik zusammengefasst und jährlich auf der Internetseite des BVL unter der Rubrik Futtermittel veröffentlicht.

Links:

Rahmenplan der Kontrollaktivitäten im Futtermittelsektor für die Jahre 2007 bis 2011
http://www.bmelv.de/cln_172/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelKontrollprogramm.html

Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland
http://www.bmelv.de/cln_172/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/FuttermittelJahresueberwachung2008.html?nn=448244

TIERSCHUTZ

Fachgebiet Tierschutz im Referat 32

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung.
Auf Referatsebene waren nationale Rechtsetzungsangelegenheiten (z. B. Umsetzung der Richtlinie 2007/43/EG mit Mindestvorschriften zum Schutz von Masthühnern mit der Vierten Verordnung zur Änderung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung) und EU-, Rechtsetzungsangelegenheiten (z. B. der Vorschlag für die Überarbeitung der EU-Richtlinie zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere) zu bearbeiten. Weiter wurden regelmäßig Fragen zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene sowie Fragen zur Rechtsauslegung und Hinweise für den Vollzug zwischen den Ländern und im Land Bremen bearbeitet. Hinzu kommen Anfragen von Verbänden, Vereinen und Bürgeranfragen zu den verschiedensten Tierschutzthemen. Weiter wurde eine Kleine Anfrage der Fraktion der CDU vom 10. Februar 2009 mit dem Titel „Situation des Tierheims Bremen“ beantwortet. Nähere Informationen dazu sind unter der Internet-Adresse www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Stadtbürgerschaft, 17. Wahlperiode: Drucksache 17/314 S) zu erhalten.

Die SAFGJS ist die zuständige Behörde für Anträge auf genehmigungspflichtige sowie für Anzeigen anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 32 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2009 wurden vier Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuchsvorhaben genehmigt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission zwei Mal. Auf Referatsebene in Zusammenarbeit mit dem Rechtsreferat war in Tierschutzangelegenheiten das gewichtigste Thema das Widerspruchsverfahren und der sich anbahnende Rechtsstreit wegen des von der Behörde im Jahre 2008 abgelehnten Antrag zu den Primatenversuchen in der Neurokognitionswissenschaft an der Uni Bremen.

Der Bremer Tierschutzbeirat tagte im Jahre 2009 zwei mal. Der Beirat berät die SfAFGJS in Tierschutzangelegenheiten mit Bezug auf das Land Bremen und auf Bundesebene sowie bei Rechtsentwicklungen auf EU-Ebene. Bei der Vergabe des Bremer Tierschutzpreises 2009 wählten die Beiratsmitglieder als Jury die Preisträger aus (s. unter Kapitel „Schwerpunkte & Aktionen“).

An dieser Stelle wird auf den umfangreichen Tierschutzbericht 2007 der Bundesregierung hingewiesen, der über den Stand der Entwicklung des Tierschutzes in den Jahren 2005 und 2006 informiert. Dieser kann im Internet unter www.bmelv.de unter der Rubrik Tierschutz heruntergeladen werden. Der Tierschutzbericht wird nach Rechtsänderung zukünftig nicht mehr alle zwei Jahre sondern alle vier Jahre, d. h. wieder im Jahre 2011 erscheinen.

Tierschutzüberwachung durch den LMTVet

Der nachstehenden Tabelle sind die aufgeschlüsselten Zahlen der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen und die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren des Jahres 2009 zu entnehmen:

	2009
Kontrollen bei Nutztieren [1)]	43
Andere Tierschutzkontrollen [2)]	939
Gesamtzahl Tierschutzkontrollen	1035
davon Tiertransportkontrollen [3)]	53
Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren	92

1) Nutztiere gemäß RL 98/58/EG: hier Rinder, Schweine, Geflügel (außer Tauben), Pferde, Schafe, Ziegen
2) Anlassbezogene und Regelkontrollen im privaten und gewerblichen Bereich wie z.B. von Heimtier- bzw. Hobbyhaltungen, Zoofachgeschäften, Tierhaltungen in Forschungseinrichtungen
3) gemäß EU-Transport VO 1/2005 Transporte lebender Wirbeltiere: hier Vieh- und Schlachttiertransporte auf der Straße

Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen und die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren seit dem Jahr 2005:

	2005	2006	2007	2008	2009
Anlass-bezogene Kontrollen und Regelkontrollen	827	752	791	743	1035
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	46	52	89	48	92

Bremen

Die amtliche Tierschutzüberwachung in der Stadtgemeinde Bremen im Jahre 2009 war durch die erheblich gestiegenen Eingänge von Beschwerden gegenüber dem Vorjahr geprägt.

Auffällig für das Jahr 2009 war auch die erhebliche Steigerung der Strafverfahren und der Ordnungswidrigkeitenverfahren.

Überwachungen im Bereich Tierschutz Bremen

	2009
Kontrollen bei Nutztieren [1)]	31
Andere Tierschutzkontrollen [2)]	638
Gesamtzahl Tierschutzkontrollen	712
davon Tiertransportkontrollen [3)]	43
Beschwerdeeingänge	406
Anlassbezogene Kontrollen (ohne gewerbliche Betriebe)	570
Ordnungswidrigkeiten	36
Strafverfahren	47

1) Nutztiere gem. RL 98/58/EG
2) Anlassbezogene Kontrollen im privaten und gewerblichen Bereich
3) Gemäß EU-TransportVO 1/2005 Transporte lebender Wirbeltiere

In 23 Fällen musste der LMTVet Tiere dem Halter fortnehmen und anderweitig pfleglich unterbringen.

Der überwiegende Bereich der Kontrolltätigkeit fand in Privathaushalten statt, wobei mit 150 Beschwerden der Schwerpunkt in der Hundehaltung lag, gefolgt von der Katzenhaltung (78 Beschwerden). Kontrollen anderer Tierhaltungen folgen mit Abstand.

Weiter fanden im Jahr 2009 insgesamt mit der Polizei Bremen 43 Tiertransportkontrollen auf den Autobahnen um Bremen statt. Dabei wurden keine schwerwiegenden Verstöße gegen die Tierschutztransport-Verordnung festgestellt. Auffällig ist, dass sich seit Jahren der Zustand der transportierten Nutztiere erheblich gebessert hat und die Tiere ordentlich auf den Transportfahrzeugen untergebracht sind.

Auch im Bereich der Zoofachgeschäfte waren keine schwerwiegenden Mängel in der Haltung der Tiere in den Geschäften festzustellen. Die Konzentration innerhalb der Zoofachmarktbranche auf große Zoofachmärkte bei gleichzeitiger Verdrängung der kleineren Geschäfte hat sich auch im Jahre 2009 fortgesetzt.

Weiter ist festzustellen, dass bedauerlicherweise der Tierhandel über das Internet mit erheblichen negativen Auswirkungen weiter zunimmt. So kommt es vermehrt zu Beschwerden von Tierkäufern, die kranke Tiere erwerben und diesen Mangel erst einige Tage später zu Hause feststellen. Für den LMTVet ist es mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden, an die Hintermänner dieser Händler, die Zuchtanlagen in Osteuropa betreiben, zu gelangen.

In zunehmendem Maße werden darüber hinaus Hunde aus Süd- und Osteuropa nach Deutschland und somit auch nach Bremen verbracht. Diese Tiere werden vorübergehend in sog. Pflegestellen untergebracht, bevor sie an interessierte Hundehalter weiter vermittelt werden. Diese vordergründig in guter tierschützerischer Absicht vollzogene Praxis ist nicht unumstritten. So vermindern die Hundeimporte letztendlich die Bereitschaft, die Tierschutzprobleme in Süd- und Osteuropa durch die dortigen Behörden eigenständig zu lösen. Darüber hinaus dürfen spezielle, in den Herkunftsländern für die Hunde ansteckende, Krankheiten nicht vernachlässigt werden.

Im Jahr 2009 wurden bei Bremer Landwirten stichprobenweise die Kälberhaltungen kontrolliert. Das Bild, welches sich den Amtstierärzten bot, war sehr erfreulich. Die Kälberhaltungen entsprachen alle den gesetzlichen Anforderungen.

Als besonders schwerwiegend entwickelte sich die Erkrankung eines Pferdes auf einer Weide. Weil der Besitzer eines als Kolik erkrankten Pferdes keinen tierärztlichen Sachverstand hinzuzog und das Pferd über einen Tag unsachgemäß versorgt auf der Weide zurückließ, verstarb dieses elendig an den Folgen der Kolik; hier ist ein Strafverfahren eingeleitet worden.

Bremerhaven

Die amtliche Tierschutzüberwachung in Bremerhaven im Jahre 2009 war charakterisiert durch eine Zunahme der eingegangenen Beschwerden die wesentlich mit unkontrollierten Halten und Sammeln von lebenden Haustieren zusammenhingen.

	2009
Kontrollen bei Nutztieren [1]	12
Andere Tierschutzkontrollen [2]	301
Gesamtzahl Tierschutzkontrollen	323
davon Tiertransportkontrollen [3]	10
Beschwerdeeingänge	187
Anlassbezogene Kontrollen (ohne gewerbliche Betriebe)	271
Ordnungswidrigkeiten	6
Strafverfahren	3

1) Nutztiere gem. RL 98/58/EG
2) Anlassbezogene Kontrollen im privaten und gewerblichen Bereich
3) Gemäß EU-TransportVO 1/2005 Transporte lebender Wirbeltiere

Überwachungen im Bereich Tierschutz Bremerhaven

Bei 30 Tierhalterinnen und Tierhaltern musste der LMTVet Tiere fortnehmen und anderweitig pfleglich unterbringen.

Der überwiegende Bereich der Kontrolltätigkeit erfolgte in Privathaushalten, wobei es hinsichtlich Hundehaltungen den größten Anteil (110) von Beschwerden gab, gefolgt von Katzenhaltungen (48). Alle anderen Tierhaltungen folgen mit großem Abstand.

Im folgenden einige beispielhafte Tierschutzfälle in Privatwohnungen aus Bremerhaven:

In einer Wohnung wurde eine große Mischlingshündin mit ihren 6 Welpen vorgefunden. Die Wohnung war verwahrlost und überall mit den Hundeexkrementen verdreckt. Der Ernährungszustand der Hündin war sehr schlecht; alle Tiere wurden fortgenommen.

In einer Wohnung, die mit der Nachbarwohnung durch Entfernen zweier Mauersteine verbunden war, wurden 17 total verwahrloste Katzen gehalten. Alle Katzen befanden sich in einem sehr schlechten Allgemeinzustand. Die Tierhaltung wurde auf 2 Katzen begrenzt.

In einer weiteren stark verwahrlosten Wohnung wurden eine Schäferhündin gehalten, bei der 80 % der Haut durch Demodexmilben krankhaft verändert war; ein weiterer Münsterländerrüde war stark an Lungentumoren erkrankt. Die Tiere – inklusive zweier weiteren Katzen - wurden fortgenommen, der Rüde musste umgehend erlöst werden. Die Hündin wurde 2 Monate lang intensiv behandelt, verstarb dann aber an einem allgemeinen Organversagen.

In einer anderen Wohnung wurden 2 Hunde, 7 Katzen und 2 Kaninchen gehalten. Der 2 Jahre alte Mischlingsrüde war extrem mager, an einer beidseitigen Bindehautentzündung und an Parasiten erkrankt. Die Katzen wurden in einem abgedunkelten Raum gehalten, in dem die Fenster zugeklebt waren. Die Kaninchenhaltung war akzeptabel. Hunde und Katzen wurden fortgenommen und die Tierhaltung dieser Tierarten für die Zukunft untersagt.

TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG

Tierseuchen/Tiergesundheit im Referat 32

Nach Jahren der Bedrohung durch oder des Auftretens hochansteckender Tierseuchen blieb es im Jahre 2009 bundesweit weitgehend ruhig.

Dennoch ist seit Jahren wegen der latenten Gefahr eines Ausbruches von Vogelgrippe bundesweit die Freilandhaltung von Geflügel (Hühner, Enten, Gänse, usw.) nur mit einer Ausnahmegenehmigung möglich. Diese Ausnahmengenehmigungen wurden in Bremen und Bremerhaven Mitte Dezember 2008 ausgesetzt. Grund dafür waren Ausbrüche von niedrigpathogener (wenig ansteckender) aviärer Influenza H5 N3 in Putenbeständen in Niedersachsen. Menschen waren dabei nicht gefährdet. Nachdem die niedrigpathogene aviäre Influenza in Niedersachsen im Februar 2009 amtlich wieder als erloschen galt, erfolgte für die Stadtgemeinde Bremen die Neufestlegung der Ausnahmegenehmigung von der Stallpflicht über eine Allgemeinverfügung. Verboten bleibt die Freilandhaltung weiterhin in den wichtigen Rast- und Brutgebieten der Wildvögel, den sogenannten Risikogebieten, in Bremen. In der Stadtgemeinde Bremerhaven wurden die vormals erteilten Einzelausnahmegenehmigungen über eine Allgemeinverfügung wieder in Kraft gesetzt. Auch Geflügelausstellungen und Veranstaltungen ähnlicher Art dürfen nach Einzelfallprüfung durch den Lebensmittelüberwachung-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen außerhalb von Risikogebieten ebenfalls wieder durchgeführt werden. Hierbei gilt, dass diese besonders überwacht werden und auch die Herkunft der Tiere überprüft wird.

Risikogebiete sowie Hinweise für Geflügelhalter im Internet unter www.lmtvet.bremen.de

Gerade in der Urlaubszeit werden nach wie vor immer wieder unüberlegt und unvorbereitet aus Mitleid Hunde und Katzen von der Reise mit nach Hause gebracht, ohne dass die tierseuchenrechtlichen Bestimmungen eingehalten sind. Dieses kann nicht nur gefährlich sondern auch sehr teuer werden. Für den Reiseverkehr mit Heimtieren wie Hunden, Katzen und Frettchen gelten zur Vermeidung von Tollwut strenge Anforderungen. Bei der Tollwut handelt es sich um eine insbesondere in vielen Drittländern noch weit verbreitete Tierseuche, die auch für den Menschen tödlich sein kann. Tiere, die die geforderten Bestimmungen nicht erfüllen, müssen auf Kosten des Halters, der sie einführt, in das Herkunftsland zurückgeschickt oder kostenpflichtig in amtlicher Quarantäne untergebracht werden bis gesichert ist, dass von ihnen keine Gefahr ausgeht. Bei einem entsprechenden Krankheitsverdacht ist sogar die Tötung zulässig.
Auch bei Mitnahme von Heimtieren in den Urlaub, kommt es häufig zu Problemen im Reiseland oder bei der Rückreise. Deshalb ist es wichtig, sich vor Reiseantritt gründlich über die bestehenden Regelungen für die verschiedenen Reiseländer und die EU-Regelungen zu informieren. Qualifizierte Hilfe erhalten betroffene Tierbesitzer im Lande Bremen beim Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst; darüber hinaus bieten viele Tierarztpraxen ihre Unterstützung an
Zu den Reiseregelungen erhält das Fachreferat jährlich diverse Anfragen aus dem Ausland.

Auf Referatsebene waren insbesondere nationale Rechtsetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, zur Koordination konkreter Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen sowie der Niedersächsischen Tierseuchenkasse zu bearbeiten.

Uberwachung durch den LMTVet

Anzeigepflichtige Tierseuchen

Blauzungenkrankheit (BTV8)

Seit dem Jahr 2006 hat sich die Blauzungenkrankheit der Wiederkäuer (Bluetongue disease, BT), von den Niederlanden ausgehend, über das gesamte Bundesgebiet und über weite Teile West- und Nordeuropas ausgebreitet. Erreger ist der Virustyp BTV8 mit Ursprung in Afrika und weiterhin unklarem Einschleppungsmodus.

Seit dem Frühjahr 2008 standen angemessene Mengen an geeignetem Impfstoff für das Bundesgebiet zur Verfügung (zunächst mehr als 20 Millionen Impfportionen für Schafe, Ziegen und Rinder), deren Beschaffung und Verteilung zentral zu steuern waren.

Auf Grund der Dringlichkeit hinsichtlich der Bekämpfung der Seuche wurde seinerzeit auf das übliche langwierige Zulassungsverfahren verzichtet und die Impfstoffe per Bundes-Eilverordnung zur Anwendung freigegeben. Zwecks wissenschaftlicher Absicherung der Verträglichkeit wurde seitens des Friedrich-Löffler-Instituts (Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit) ein Feldversuch durchgeführt. Die Verträglichkeit der verwendeten Impfstoffe gilt mittlerweile auch auf Grund der flächendeckenden Erfahrung als einwandfrei. Verkalbungen oder andersartige Schäden bei Tieren in zeitlichem Zusammenhang mit BTV-Impfungen wurden nicht nachweislich durch den Impfstoff verursacht, jedoch in gewissem Rahmen seitens der Tierseuchenkasse im Beihilfeverfahren geregelt.

Keine Fälle von Blauzungenkrankheit in 2009

Die Impfstoffkontingente für Bremen waren seitens des LMTVet, wie bereits 2008, mit der federführenden Niedersächsischen Tierseuchenkasse abzustimmen und die Anlieferung, Kühllagerung und Verteilung an praktizierende Tierärzte zu organisieren. Zu berücksichtigen war dabei die per Bundesverordnung geregelte Verantwortlichkeit: der Tierhalter ist verpflichtet, die Impfung gegen BTV8 durch einen von ihm zu beauftragenden Tierarzt durchführen zu lassen. Auf Grund der Tatsache, daß die in bremischen Nutztierbeständen tätigen Tierärztinnen und Tierärzte zumeist in Niedersachsen ansässig sind, wurde in Abstimmung mit dem Landkreis Osterholz die Regelung fortgeführt, daß in Bremen anzuwendender Impfstoff auch dort abgeholt werden kann. Nach erfolgter Impfung eines Tierbestands ist diese durch den LMTVet in der zentralen Datenbank HI-Tier zu dokumentieren. Die Eingabe von Einzeltier-Impfdaten in HIT erfolgt durch die impfende Praxis, nachdem die Zustimmung durch den Tierhalter vorliegt.

Die Kosten für den Impfstoff wurden durch die Niedersächsische Tierseuchenkasse getragen. Die Impfung unterbindet zwar nicht die Ansteckung, verhindert aber mit hoher Zuverlässigkeit die klinischen Symptome und vor allem Todesfälle.

Tollwut

Deutschland gilt seit dem 28. September 2008 als frei von Tollwut. Daran ändert auch der Nachweis von Tollwut bei einer im August 2009 in Bremen-Nord aufgefundenen Fledermaus nichts, da der Erreger der Fledermaustollwut (European Bat Lyssa Virus) nicht mit dem Erreger der bei Hund, Katze und Mensch bedeutsamen Form identisch ist. Außer der Anzeige waren und sind keine weiteren Maßnahmen erforderlich.

BHV1

Im Berichtsjahr stagnierte die BHV1-Sanierung. Der Anteil der freien Bestände im Land Bremen beträgt weiterhin 97%. Bremen nimmt damit im Bundesvergleich neben Bayern und Sachsen-Anhalt eine Spitzenposition ein. In drei verbleibenden Beständen stehen noch Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das bovine Herpesvirus Typ 1 im Blut nachweisbar sind. Diese Bestände werden regelmäßig mit sogenanntem Markerimpfstoff geimpft, wodurch die Unterscheidung von Antikörpern gegen infektiöses Feldvirus einerseits und durch Impfung induzierte Antikörper andererseits möglich bleibt. Laufende Bestrebungen der betroffenen Rinderhalter lassen die BHV1-Freiheit des Landes Bremen für 2010 erwarten. Die Niedersächsische Tierseuchenkasse erhebt für Reagentenbestände erhöhte Beiträge.

BVD

Die BVD/MD (Bovine Virusdiarrhoe/Mucosal Disease) ist eine durch das BVD-Virus (BVDV) hervorgerufene anzeigepflichtige Erkrankung der Rinder und kommt weltweit vor. Geschätzt lassen sich in Deutschland in etwa ¾ aller Rinderbestände Antikörper gegen BVDV nachweisen, ein Hinweis auf Viruskontakt. Große wirtschaftliche Verluste entstehen durch Erkrankungen des Atmungsapparats, durch Schädigung des Immunsystems, durch Verkalben und Fortpflanzungsstörungen sowie durch Kümmern der Kälber. Nach landläufiger Einschätzung sind etwa 2% aller Rinder in Deutschland persistent (dauerhaft und unheilbar) mit BVDV infiziert („PI-Tiere“ oder „Virämiker“); diese Tiere wurden bereits im Mutterleib in einem bestimmten frühen Stadium der Trächtigkeit infiziert und scheiden andauernd große Mengen Virus aus, ohne daß in ihrem Blut Antikörper nachzuweisen wären! Krankheitserscheinungen treten nur bei etwa der Hälfte der infizierten Tiere auf, so daß ein großer Teil zunächst unerkannt bleibt.Diese unerkannten PI-Tiere bilden die wesentliche Quelle für die Verbreitung der Infektion; weibliche PI-Tiere bringen auch wieder nur PI-Kälber zur Welt. Die Bekämpfungsstrategie besteht also grundsätzlich in der Erkennung und Ausmerzung von PI-Tieren auf Grund von virologischen Untersuchungen im Bestand, ggf. begleitet von geeigneten Impfmaßnahmen.

Am 1. Januar 2011 wird die bundesweit geltende BVDV-Verordnung in Kraft treten. Von diesem Zeitpunkt an besteht für Rinderhalter die gesetzliche Verpflichtung zur Bekämpfung der BVD in ihren Beständen! Bis dahin sind Bremische Rinderhalter nur bedingt im Rahmen von Verpflichtungserklärungen gegenüber der Niedersächsischen Tierseuchenkasse in die Bekämpfung eingebunden.
Im Berichtsjahr gelangte in Bremen ein BVD-Ausbruch – definiert als positives virologischen Ergebnis zweier Blutuntersuchengen – zur Anzeige. Die zwei betroffenen Tiere in einem Bestand wurden unverzüglich geschlachtet.

Koi-Herpesvirus-Infektion der Karpfen (KHV)

Im September des Berichtsjahres gelangte ein Fall von KHV in einer Hobby-Koikarpfen-Haltung in Bremen zur Anzeige. Es wurde im Rahmen der Anforderungen der Fischseuchenverordnung eine Bestandssperre bis auf weiteres verhängt.

Niedrig pathogene Aviäre Influenza (LPAI)

Im April 2009 wurde bundesweit geregelt, daß LPAI bei gehaltenen Vögeln der Anzeigepflicht im Sinne des Tierseuchengesetzes unterliegt, während LPAI bei Wildvögeln nur meldepflichtig ist.

BSE

Hinsichtlich der bovinen spongiformen Enzephalopathie und verwandter Erkrankungen anderer Nutztierarten ist zu betonen, daß bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch jemals zuvor ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt ist.

Vor-Ort-Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe

Im Berichtsjahr wurden seitens des LMTVet acht Kontrollen in Nutztierhaltungen in unmittelbarem Zusammenhang mit dem gemeinsam mit Niedersachsen betriebenen Cross-Compliance-Verfahren durchgeführt. Beanstandungen in den Kontrollbereichen Lebensmittel tierischer oder pflanzlicher Herkunft, Nutztierhaltung im allgemeinen oder Schweine- bzw. Kälberhaltung im besonderen (jeweils zwei Kontrollen) waren nicht zu verzeichnen.

16 weitere CC-Kontrollen wurden in Bremischen Nutztierhaltungen seitens der Landwirtschaftskammer Niedersachsen hinsichtlich Kennzeichnung und Registrierung bzw. des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums hinsichtlich Lebensmittelsicherheit zuständigkeitshalber durchgeführt, die in fünf Fällen zu Beanstandungen führten. Über Sanktionen von dort aus ist hier nichts bekannt.

Situation der Bienengesundheit in 2009

Im Berichtszeitraum trat im Land Bremen - wie auch bundesweit - kein Bienensterben auf. Die Winterverluste der Bienenvölker lagen im normalen Bereich, zwischen 0 und 10 %. Die Entwicklung der Bienengesundheit ist tendenziell als unkritisch zu bewerten.

Auftreten der Amerikanischen Faulbrut im Land Bremen

2009 war ein Neuausbruch der Amerikanischen Faulbrut in einer Hobbyimkerei zu verzeichnen. Es wurde die Bekämpfung gemäß Bienenseuchen-Verordnung durchgeführt. Im vorliegenden Fall konnte auf die Abtötung der 5 betroffenen Völker verzichtet und stattdessen eine Sanierung über Kunstschwärme mit Hungerphase durchgeführt werden. Die Nachuntersuchungen zeigten, daß der Erreger nach der Sanierungsmaßnahme erfolgreich getilgt worden ist. Es kam nachweislich nicht zu einer Streuung des Erregers in die umliegenden Imkereien bzw. Bienenvölker. Der Sperrbezirk konnte am 17.09.2009 daher aufgehoben werden.

Insgesamt wurden über 118 Futterkranzproben von 60 Imkereien zwecks Nachweis des Faulbruterregers untersucht. Die Untersuchungen erfolgen im LAVES Bieneninstitut Celle.

Honigimporteure und Abfüller als Infektionsquelle

Auslandshonig enthält zu über 90% Sporen des Bakteriums Paenibacillus larvae und stellt, wenn er hiesigen Bienen zugänglich ist (z.B. an undichten Honigfässern), eine Seuchenquelle und potentielle Seuchengefahr dar. In der Vergangenheit wurden mehrfach in unweit von einschlägigen Betrieben gelegenen Imkereien die Erreger nachgewiesen bzw. kam es sogar zum Seuchenausbruch.

Für Menschen ist der Erreger nicht schädlich und somit auch nicht der Verzehr von sporenbelastetem Honig

Die 2008 aufgetretenden Verstöße gegen Auflagen zum Schutz der Bienen vor Infektion durch Honig bei den beiden in der Stadtgemeinde Bremen ansässigen Honigimporteuren bzw. Honigabfüllern wurden auch 2009 zum Anlaß für weitere Kontrollen genommen. Die aufgetretenen Mängel waren im wesentlichen beseitigt.

Die Aktualität des Übertragungsrisikos durch Importhonig bestätigte sich zum Jahresende 2009: In Proben aus umliegenden Bienenvölkern wurden erhöhte Konzentrationen des Erregers gefunden, die mutmaßlich durch Sammelflüge und somit Eintrag von Honig der beiden Honigimporteure bzw. -verarbeitende Betriebe in deren Umfeld eingetragen wurden. Zur Verhinderung des Seuchenausbruchs werden 2010 Sanierungsmaßnahmen an diesen Bienenvölkern zum Schutz vor dem Seuchenausbruch durchzuführen sein.

Bekämpfung der Varroose

Vereinzelt kam es im Spätsommer/Herbst 2009 zum Absterben von Bienenvölkern, als Ursache konnten Schädigungen und Völkerverluste der Varroa-Milbe zugeordnet und andere Ursachen ausgeschlossen werden. Die Witterung im Sommer/Spätsommer 2009 erschwerte die Anwendung des Varroazids Ameisensäure, da hohe Luftfeuchtigkeit und niedrige Außentemperaturen die Verdampfung in den Bienenwohnungen teilweise unterhalb oder nahe der unteren Wirkgrenze verschlechterten. Für den Behandlungserfolg waren Wiederholungen der Anwendungen notwendig. In diesen Fällen wäre ggf. die Anwendung einer höherprozentigen Ameisensäure sinnvoll, aber aus rechtlichen Gründen nicht zulässig gewesen: Bisher ist nur die 60%ige, nicht aber die 85%ige Ameisensäure zugelassen. Ein Zulassungsverfahren der 85%igen Ameisensäure ist jedoch für die EU eingeleitet worden.

TIERARZNEIMITTEL

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln, der arzneimittelrechtlichen Vorschriften und insbesondere der Vorschriften über tierärztliche Hausapotheken liegt in der Zuständigkeit des Referats 32 der SAFGJS. Die Situation im Tätigkeitsbereich ist unverändert gegenüber dem Vorjahr.
Im Land Bremen gibt es seit Jahren gleichbleibend etwa 45 Tierarztpraxen, die tierärztliche Hausapotheken führen.
Bremen verfügt über einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für Tierarzneimittel, die zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften Büros an den Standorten Bremen bzw. Bremerhaven unterhalten. Die Überwachung dieser Unternehmen erfolgt in enger Abstimmung mit dem Fachreferat 34 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung). Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.

UNTERSUCHUNGEN ZUR VETERINÄRDIAGNOSTIK UND FLEISCHHYGIENE

Präventive Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz standen im Berichtsjahr auch im Sachgebiet Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene im Vordergrund. Das Sachgebiet ist innerhalb des Landesuntersuchungsamtes zuständig für Diagnosen von Tierseuchen und andere Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „Pet Food“ sowie für Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Es steht der Bevölkerung Bremens und Bremerhavens sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischem Umfeld auch für spezielle veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden tierärztliche Fragestellungen bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz beantwortet. Einige Tierkrankheiten werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden hier ein wichtiges diagnostisches Gebiet. Wesentliche Instrumente zum Nachweis von Tierkrankheiten sind die labordiagnostischen Methoden der Pathologie, Histologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

	Probenzahl (n=)	
	2009	2008
Klinisches Untersuchungsmaterial		
Sektionen	29	32
Körperteile, Waben etc.	30	16
Kotproben	59	63
Hautgeschabsel	39	24
Tupfer etc.	99	89
Antibiogramme	144	114
Urine	7	6
Histologie	33	33
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	86	137
Futtermittel		
Fischmehl/Salmonellen (inkl. nachbehandelte Futtermittel)	8001	4422
Fischmehl/Enterobakterien	1680	1666
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	731	503
“Pet food”	1150	840
Wolle	8	39
Milchproben	36	76
Fleischhygiene		
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	85	131
Rückstände	2643	2083
Rückstände (Import)	0	1
Sonstige Importuntersuchungen	51	161
Sonstige Proben z.B. Weiterleitungen	41	

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

Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft wurden oder Erkrankungen von Tierhaltern, deren Tiere als mögliche Ansteckungsquelle angesehen werden sowie ein Krankheitsverdacht bei Sittichartigen, die kurz nach Erwerb beim neuen Besitzer oder Händler verenden. Die starken jährlichen Schwankungen der Untersuchungszahlen resultieren aus staatlich vorgeschriebenen Folgeuntersuchungen nach einem positiven Psittakosefall. Im Berichtsjahr wurden 3 Verdachtsproben (1 Sektion, 2x Kotproben) mit negativem Ergebnis untersucht.

Tollwut

Nachdem der letzte Fall silvatischer Tollwut im Februar 2006 aufgetreten war, konnte Deutschland seit Ende 2008 offiziell als tollwutfrei betrachtet werden. Doch nur die OIE erkennt diesen Status an, die WHO hingegen nicht. Das liegt an der unterschiedlichen Definition: die WHO definiert Tollwutfreiheit als Freiheit von jeglichen Tollwutviren, während die OIE für die Australischen und Europäischen Fledermaus-Lyssa-Viren eine Ausnahme macht. 2008 wurden in Deutschland immerhin noch 10 Fälle von Fledermaustollwut diagnostiziert. (Quelle: Tiergesundheitsbericht 2008 des Friedrich Loeffler-Instituts FLI, S. 24). Auch im Berichtsjahr konnte bei einer Breitflügelfledermaus im LUA wiederum Tollwut nachgewiesen werden; die Fledermaus hatte unter Krämpfen einem Mann in den Bauch gebissen, was für diesen eine „Notimpfung“ (postexpositionelle Vaccination) nach sich zog. Der IFT (Immunofluoreszentest) – Befund konnte vom FLI mittels Zellkultur bestätigt werden; die anschließende Virustypisierung ergab EBLV-1 (Genotyp 5).
Bei einem weiteren Fall sandte die Bremer Polizei eine verdächtige Ratte zur Tollwutuntersuchung ein. Diese hatte beim Versuch, sie unter einem Kfz hervorzuziehen, einen Mann gebissen und war in der Folgenacht verendet. Die Untersuchung der Ratte auf Tollwut verlief negativ, die der Maulflora auf Bakterien erwartungsgemäß besorgniserregend.
Im Berichtsjahr wurden insgesamt 9 Füchse (Monitoring), 2 Hunde und 1 Fledermaus auf Tollwut untersucht.

Tuberkulse

Im Berichtsjahr wurde der seltene Fall der Erkrankung von zwei Schlachtschweinen am Mycobacterium tuberculosis-Komplex diagnostiziert. Aus geschwollenen entzündlich veränderten Lymphknoten mit Mineralisationsherden konnten Tbc-Bakterien des Mykobacterium tuberculosis-Komplexes nachgewiesen werden (Spezialfärbung nach Ziehl-Neelsen und PCR). Die Tiere entstammten einem niedersächsischem Betrieb, in dem zuvor bereits Rindertuberkulose festgestellt und saniert worden war. Als mögliche Übertragungswege auf die beiden Schlachtschweine kommt neben der der Direktübertragung Rind-Schwein auch die Krankheitsübertragung über den Tierhalter in Betracht.

MRSA (Methicillin-resistente Staph. aureus)

In einem orientierenden internen Versuch wurden routinemäßig eingesandte Hauttupfer/Haare von Hunden auf Vorkommen von MRSA untersucht. In 10 Proben waren keine MRSA nachweisbar. Auch gab es vonseiten der einsenden Tierärzte keine Hinweise auf therapieresistente Staph. aureus-bedingte Hauteffloreszenzen beim Hund. Die geringe untersuchte Probenzahl lässt keine Rückschlüsse auf das mögliche Vorkommen von MRSA auf der Haut erkrankter Hunde in der Region zu.

Transmissible Spongiforme Encephalopathie (TSE) / Bovine Spongiforme Encephalopathie (BSE)

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche. Die BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem LAVES im VI Oldenburg bearbeitet. Flankierende histologische Untersuchungen von Futtermitteln wurden auch im Berichtsjahr im LUA Bremen durchgeführt (vgl. Einfuhruntersuchungen).

Aviäre Influenza, Geflügelgrippe, „Geflügelpest“

Zur Untersuchung gelangten 37 Proben (Monitoring), welche mittels PCR im LAVES VI Oldenburg untersucht wurden. Alle Untersuchungen verliefen negativ.

Vermeidung der Einschleppung von Tierseuchen

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. SARS, Schweinepest, Geflügelpest) durch Einschleppung über den Fernverkehr wird nachhaltig bekämpft. So ist das Mitführen von Lebensmitteln aus vielen Drittländern im Flugreiseverkehr untersagt. Da trotzdem wiederholt versucht wird, potentiell gefährliche Lebensmittel über die Grenze nach Deutschland zu schaffen, werden diese vermehrt vom Zoll bzw. LMTVet konfisziert und im Landesuntersuchungsamt sachgerecht vernichtet. Im Berichtsjahr gelangten 24 Einsendungen mit 77 Chargen á ~ 20 kg, insgesamt also ca. 1,5 Tonnen Lebensmittel zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen, Tierschutz

Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellosen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilzerkrankungen, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten mitgeteilt. Es gilt einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu verhindern. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiogramme erstellt, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszutesten. Hierdurch wird langfristig die Resistenzentwicklung von Krankheitskeimen gegenüber gebräuchlichen Antibiotika vorgebeugt, was epidemiologisch auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt. In einer von 28 Kotproben von Hunden waren Salmonellen (Salm. münchen) nachweisbar; in Kotproben von Katze (n=10), Tauben (n=4) und Tupfern (n=99) verschiedener Tierarten waren keine Salmonellen nachweisbar.

Sektionen

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache verendeter oder eingeschläferter Tiere wurden im Berichtsjahr 29 Sektionen durchgeführt: 6 Hunde, 4 Kaninchen, 4 Meerschweinchen, 3 Katzen, 2 Ratten, 2 Skalare, 1 Chinchilla, 1 Truthahn, 1 Leguan, 1 Papagei, 1 Taube, 1 Sittich, 1 Huhn, 1 Schwan.

Bei einem weiblichen Kaninchen mit Kopfschieflage, welches aus Kostengründen nicht in tierärztliche Behandlung gegeben wurde und im Tierheim verendete, konnte als Todesursache eine Encephalitozooninfektion (E. cuniculi) festgestellt werden.

Tierschutz

In enger Zusammenarbeit mit dem LMTVet werden im LUA tierschutzrelevante und forensische Fälle aufbereitet, Beweise gesichert und für mögliche Gerichtsverfahren dokumentiert. Bilder sprechen oft mehr als lange Texte. Beispielhaft werden darum hier dokumentierte Verstöße gegen das Tierschutzgesetz aus dem Berichtsjahr aufgezeigt:

Mangelhafte Klauenpflege führt zu Fehlstellung der Gliedmaße. Die Deformationen bedingen chronische Schmerzen und Festliegen für das Tier

Vordergliedmaße Schwein: Nach Eröffnen des kindskopfgroßen Abszesses fließt Eiter ab. Das Tier lahmte stark und blieb vor der Schlachtung tierärztlich unversorgt

Verdacht auf Schwarzschlachtung

Zerlegung einer Ziege in einer Bremer Garage. Über die zerlegten Teile, dem Fell, den Hoden, einer Klaue und fehlender „Stempel“ wurde nachgewiesen, dass der Tierkörper keiner Fleischbeschau unterzogen worden war.

Forensik: Akribisch kriminalistisches Gespür war gefragt, als mittels einer Sektion zu klären war, warum es zahlreicher Schüsse bedurfte, um eine erwachsene türkische Hirtenhündin zu töten, welche aggressiv andere Hunde sowie Menschen angegriffen hatte. Die Bilder zeigen ein Projektil in einer der Schussbahnen sowie den Verlauf des tödlichen Schusses durch die Rippen (weißer Plastikfinger).

Die Qualität des Fischmehls verbesserte sich in den letzten vier Jahren deutlich

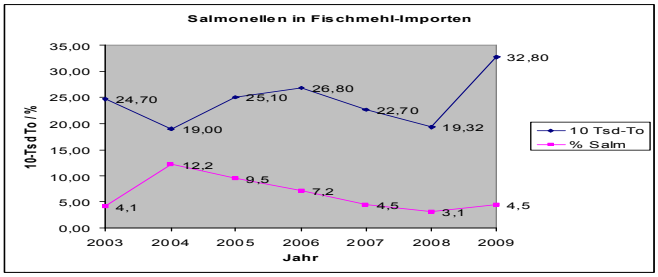
Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft - hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika - werden stichprobenartig gemäß EU-Recht auf Salmonellenkontamination, allgemeinen Hygienestatus und Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Das Einbringen von Salmonellen haltigen Futtermitteln in die Nahrungskette stellt ein Risiko mit ernsten Folgen für den Endverbraucher dar. Die Infektionskette von Salmonellen auf Futter – Nutztier (Rind, Geflügel, Schwein) – rohes Fleisch – verzehrsfertiges Lebensmittel – Salmonelleninfektion des Endverbrauchers soll bereits auf der Ebene der eingesetzten Futtermittel unterbrochen werden (Stable-to-table-Prinzip). Als kritische Kontrollebene innerhalb der Produktionskette ist in diesem Zusammenhang die bakteriologische Untersuchung importierter Fischmehle zu sehen. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen in Gewässern vor der südamerikanischen Küste und wird in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert und verschifft. Insgesamt unterlagen in Bremen 328 Tausend Tonnen Fischmehl im Berichtsjahr über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen (2008: 193,3 Tausend to). Die Ware stammte überwiegend aus Peru (ca. 273 Tausend Tonnen) und Chile (ca. 31 Tausend Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Marokko, Panama, Norwegen, Argentinien, Mexiko, USA.

14.600 Tonnen (= 4,45 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten dann erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung über die Nutztierfütterung in die Nahrungskette. Das steigende Bewusstsein und die steigende Kompetenz der beteiligten Unternehmen führten in den letzten Jahren zu einer Hygienesteigerung in den Ursprungsländern.
Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies ist aus den untenstehenden Tabellen ersichtlich.

In der folgenden Grafik werden einerseits die Gesamtimporte von Fischmehl über Bremen dargestellt; andererseits die prozentuale Belastung des Fischmehls mit Salmonellen. Während 2004 bei einem Gesamtimport von 190.000 Tonnen noch 12,2% der Ware mit Salmonellen belastet waren, fiel der Kontaminationsgrad kontinuierlich bis auf unter 5%.

Prozentualer Anteil Salm.-positiven Fischmehls in Bezug zum Gesamt-Importvolumen über Bremen



Wie bereits in den letzten Jahren zu beobachten war, stellt Fischmehl aus Marokko auch 2009 unter hygienischem Aspekt einen problematischen Sonderfall dar.

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten mikrobiologisch der allgemeinen Hygienestatus der Ware überprüft. . Bezüglich des allgemeinen Hygienestatus des importierten Fischmehls wurden im Berichtsjahr keine Beanstandungen ausgesprochen.

Jede importierte Futtermittelpartie wird ferner daraufhin untersucht, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Im Berichtsjahr wurden von 731 untersuchten Proben keine gefunden, die auf den Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolisierten Federmehlen hingedeutet hätten.

Herkunft	Anzahl der Sendungen 2009	Gewicht [Tonnen]	Salm.- positives Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv in %
Peru	570 (300)	273.244 (137.861)	9.841 (2.726)	3,6 (2,0)
Chile	75 (158)	30.805 (47.892)	556 (1.336)	1,8 (2,8)
Argentinien	25 (0)	1.007	671	66,6
Marokko	25 (6)	8.053 (1.844)	3.357 (1.844)	41,7 (100)
USA	22 (0)	9.906	0 (0)	0
Panama	11 (19)	2.571 (2.969)	0 (0)	0
Mexiko	4 (0)	796	202 (0)	25,4
Norwegen	1 (0)	1.632	0 (0)	0
Gesamt	**733 (483)**	**328.014 (193.276)**	**14.627 (5.906)**	**4,45 (3,06)**

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise 2009	Anzahl der Nachweise 2008	Anzahl der Nachweise 2007	Anzahl der Nachweise 2006	Anzahl der Nachweise 2005	Anzahl der Nachweise 2004
S. Tennessee	42		5		48	91
S. Montevideo	41			16	20	7
S. Falkensee	36				13	15
S. Ohio	23	30		13	14	25
S. Cerro	11		83	17	22	
S. Typhimurium	8				3	
S. Kentucky	6				13	6
S. Corvallis	6			27	3	
S. Havana	6					31
S. Anatum	5	5	14	80	25	3
S. Muenster	4				58	
S. Oranienburg	2			3	22	
S. Idikan	2				8	1
S. Agona	0	41	4	35	18	
S. Senftenberg		19	23	9	21	39
S. Lille		6		7	14	5
S. Mbandaka		1	2	6		13
S. Schwarzengrund		1				3
S. Alachua			10			
S. Kiambu			2			
S. Ouakam			1			
S. Durby					10	
S. Stanley					6	
S. Kiambu					3	4
S. Cubana					1	
S. Godesberg						1
S. Infantis						9
S. Lexington				2		
Sonstige Serogruppen	13	8			2	23

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen (n=1150) zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nagerfutter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter aber auch exotische Futtermittel wie Igel-, Koi-, Schildkröten-, Ratten-, Mäuse-, Frettchenfutter u.a. erfasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen und Schimmelsporen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen wie Antibiotikaresten und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien). In 12 Proben „Pet Food“ waren Salmonellen nachweisbar.

Im Rahmen der Importuntersuchungen wurden 31 Proben Heimtierfutter sowie Knochenmehl (n=5), Milchpulver (n=5), tierisches Eiweiß (n=5), Geflügelfleisch (n=30) und Gelatine (n=5) mikrobiologisch untersucht; aufgrund der mikrobiologischen Befunde kam es zu Rückweisungen von Ware.
Beanstandet wurde eine Partie mexikanischer geflochtener Hundekauknochen mit unzulässiger hoher Keimzahl an Enterobacteriaceae. Die Anwesenheit von Enterobacteriaceae ist ein Indikator für fäkale Kontamination.

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

In enger Zusammenarbeit mit den LMTVet werden im LUA regelmäßig ergänzende Laboruntersuchungen an verdächtigen Schlachttierkörpern und Organen durchgeführt. Es wurden bakteriologische Fleischuntersuchungen (n= 85) und Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe, n= 2643) nach den gesetzlichen Vorgaben nach dem Stichprobenprinzip durchgeführt; in 6 Fällen konnten Antibiotikarückstände nachgewiesen werden (= 0,23 %). Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen verschiedenste Diagnosen bei der amtlichen Untersuchung der Tierkörper nach der Schlachtung wie Erkrankungen des Verdauungsapparats, des Herzens, des Atmungsapparates sowie spezielle Infektionserkrankungen.

Eine weitere für die Fleischhygiene wichtige Untersuchung stellt die pathologisch-anatomische und -histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur auf Bandwurmfinnen dar. Das Beispiel einer hochgradigen Echinokokkose beim Schwein zeigt das Zusammenwirken der Fleischbeschau im Schlachthof vorort mit der weiterführenden Diagnostik im LUA. Nach oraler Aufnahme der Eier durch den Zwischenwirt (z.B. Schwein) bilden sich Larven, die in die Leber, aber sehr selten in andere Organe gelangen und dort verbleiben. Es bilden sich in der Leber des Zwischenwirtes Zysten (siehe Foto), die beim Verzehr für den Endwirt infektiös sind.

PFLANZENSCHUTZ

ALLGEMEINES

Der Pflanzenschutzdienst (PSD) des Landes Bremen hat einen deutlich anderen Arbeitsquerschnitt als die Dienste der Flächenländer. Landwirtschaftlich und gartenbaulich genutzte Flächen und deren Pflanzenproduktion sind nur in geringem Umfang vorhanden und beschränken sich auf folgende Produkte: Raps, Getreide, Mais und Grünland.
Hingegen haben die Flächen von Straßengrün, Parkanlagen und Friedhöfen für den Zweistädtestaat eine verglichen damit hohe Bedeutung. Weiterhin finden sich in Bremen eine große Anzahl von Kleingartenanlagen, die hinsichtlich der Pflanzengesundheit und dem Pflanzenschutz ein weiteres Arbeitsfeld gegenüber den vorher genannten Flächen darstellen. Öffentlichen Grünanlagen an Schulen und anderen Gebäuden, aber auch der flächenmäßig große Airport Bremens stellen spezifische Arbeits- bzw. Problemgebiete dar. Der PSD stellt dabei natürlich die amtliche Kontrollinstanz in den genannten Bereichen dar, sieht sich daneben aber auch als Bindeglied beim Auftreten von pflanzenschutzrechtlichen und umweltrechtlichen Fragen im Sinne einer Informationsvernetzung und Beratung. Im Mittelpunkt der Kontrollen steht dabei vor allem der Verkehr und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln.

Rechtsrahmen

Es gelten neben den gemeinschaftlichen auch nationale Rechtvorschriften: unter anderem Richtlinie 91/414/EWG, EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung sowie Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung. Die im Pflanzenschutzgesetz geregelten Aufgaben der Kontrolle und Beratung zu Pflanzenschutzfragen in Landwirtschaft und Gartenbau stellen in Bremen im Gegensatz zu den Flächenländern nicht den Hauptanteil der Arbeitsfelder dar. Diese konzentrieren sich in Bremen auf die Bereiche des öffentlichen Grüns und der Haus- und Kleingärten. Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der rechtlichen Vorgaben finden sowohl beim Import, als auch beim Handel mit und bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln statt.

Die Durchführung einschließlich der Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Pflanzenschutzgesetzes obliegt nach § 34 des Pflanzenschutzgesetz den nach Landesrecht zuständigen Behörden. Dies ist in Bremen der PSD des LMTVet. Seitens des Bundes wirkt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) an der Überwachung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften mit.

Im Hinblick auf ein bundeseinheitliches Risikomanagement im Pflanzenschutz sowie auf umfangreiche Berichtspflichten gegenüber der EU, verständigten sich die Länder auf die Erarbeitung eines länderübergreifenden Programms zur Überwachung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften – das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm.

Pflanzenschutz-Kontrollprogramm

Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm beruht auf einer Selbstverpflichtung der Länder, wird unter Mitwirkung des Bundes erstellt und von den zuständigen Behörden als Teil der fachrechtsbezogenen Kontrollaufgaben durchgeführt. Vorrangiges Ziel ist es,

- die Einhaltung pflanzenschutzrechtlicher Vorschriften insbesondere beim Inverkehrbringen und bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Pflanzenschutzgeräten zu überwachen,

- die Nichtbeachtung von Vorschriften durch angemessene Maßnahmen, einschließlich der Verfolgung und Ahndung nach dem Ordnungswidrigkeitenrecht, abzustellen.

Das Pflanzenschutz-Kontrollprogramm wird nach gemeinsamen Standards durchgeführt und dient als einheitliche Bewertungsgrundlage. Dabei werden vor allem solche Kontrollbereiche mit einbezogen, die im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz und den Schutz des Naturhaushaltes als besonders risikobehaftet angesehen werden.

Grundlage für die Durchführung des Programms ist das von der eingesetzten Expertengruppe erstellte Handbuch. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung und Aktualisierung sich Bremen kontinuierlich beteiligt, beinhaltet Informationen über die verschiedenen Rechtsgrundlagen und Kontrollbereiche, Vorgaben zu den Prüftatbeständen, Aussagen zum Kontrollumfang sowie Hinweise zur Berichterstattung an das BVL. Das Handbuch dient auch als Nachschlagewerk, als Wegweiser für die praktische Durchführung der Pflanzenschutz-Kontrollen, mit der Absicht, bundesweit vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Die im Handbuch genannten Methoden und Muster-Kontrollbögen dienen als Arbeitsgrundlage der Bundesländer.

Das Handbuch wird im Rahmen der Expertengruppe in regelmäßigen Zeitabständen überprüft und den aktuellen Entwicklungen angepaßt.

KONTROLLEN NACH PFLANZENSCHUTZ-KONTROLLPROGRAMM

Verkehrs- und Anwendungskontrollen

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzen-stärkungs-mittel	Anzahl überprüfter Sachkunde-nachweise
2005	176	2576	75	81	172
2006	210	2671	41	97	188
2007	139	2232	59	86	154
2008	149	1636	28	78	150
2009	106	1352	14	73	105

Übersicht über die in den Jahren 2005 bis 2009 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln

Aus der Tabelle oben ist zu ersehen, dass im Jahr 2009 106 Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Es wurden rund 1350 angebotene Pflanzenschutzmittel auf ihre Zulassug- und Kennzeichnungssituation geprüft. In 14 Fällen wurden Pflanzenschutzmittel ohne gültige Zulassung angeboten.
In 2009 wurden 105 Personen auf deren Sachkunde hin überprüft. Es handelte sich hier entweder um die Sachkunde zum Verkauf von Pflanzenschutzmitteln oder der Sachkunde zum Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln. Diese Meldungen wurden in unser Register aufgenommen.

Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen

Verstöße gegen	2005	2006	2007	2008	2009
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	12	18	22	9	11
§11 PflSchG Zulassung	32	21	31	20	13
§20 PflSchG Kennzeichnung	17	9	7	2	4
§6 PflSchG Anwendung	3	3	15	7	7
§ 2a PflSchG Gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz	-	-	-	7	-

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in großen Märkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder durch den Kunden verursacht. Die Beanstandungen auf Grund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Vorjahr abgelaufen war. Hierbei wurden jedoch keine Pflanzenschutzmittel mit toxischen oder schwer abbaubaren Wirkstoffen vorgefunden. Die Zulassung endete zum größten Teil durch Zeitablauf (§15 PflSchG), so dass eine Aufbrauchfrist von 2 Jahren noch gewährleistet war. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind hauptsächlich entstanden, weil „Altprodukte“ mit einer geänderten Gebrauchsanweisung wieder neu zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.
Insgesamt wurden 7 Verstöße gegen § 6 PflSchG (Anwendung) festgestellt. Alle sieben Verstöße wurden mit einem Bußgeld geahndet.

Schwerpunktkontrollen

Im Rahmen des Pflanzenschutzkontroll-Programms werden jährlich Schwerpunktkontrollen festgelegt. In 2009 waren es Kontrollen im Bereich des Gemüsebaus, speziell Salat. Der Umfang der Anbauflächen in Bremen ist jedoch sehr gering. Die Kontrollen waren ohne Befund. Weiterhin wurde Schwerpunkt der Kontrollen auf das Nichtkulturland gelegt. Auf diese Kontrollen wird im nachfolgenden Abschnitt zu Ausnahmegenehmigungen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln weiter eingegangen.

Ausnahmegenehmigungen für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sogenanntem Nichtkulturland. Diese Genehmigungen sind Einzelfallentscheidungen, verbunden mit Kontrollen vor, während und nach der Anwendung. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden nach vorheriger Prüfung vor Erteilung der Genehmigung besichtigt. Voraussetzung für eine Genehmigung ist die weitgehende Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz des Pflanzenschutzmittels, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartige Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft. Über die Anwendung besteht eine Dokumentationspflicht seitens der Anwender.

Bereich	2005	2006	2007	2008	2009
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	4	4	12	6	11
Gleisanlagen	8	14	5	9	7
Sport-, Golfplätze	6	2	9	10	10
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen, Sonstige	6	8	4	10	8
Gesamtzahl	**24**	**30**	**36**	**35**	**36***
Ablehnungen **	1	2	2	1	1
Kontrollen	15	22	14	7	5

Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2005 –2009

*die Anzahl der Ausnahmegenehmigungen umfaßt Einzel- und Sammelanträge
**teilweise wurde bereits nach der Aufklärung durch den Pflanzenschutzdienst seitens des Antragsstellers auf die Antragstellung verzichtet, da die Genehmigungsgrundlage nicht gegeben war.

Arbeitsgespräch mit den Greenkeepern aller Bremer Golfanlagen

Bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf den insgesamt sechs Golfanlagen in Bremen gab es gehäuft Probleme hinsichtlich der Einhaltung der Abläufe bei der Antragsstellung und bei den Anwendungen selbst. Daher wurde ein Arbeitsgespräch mit allen Greenkeepern durchgeführt. Die Ansprüche an die verschiedenen Flächen im Golfbereich liegen sehr hoch und sie werden punktuell stark beansprucht. Der Bedarf an selektiv wirkenden Pflanzenschutzmitteln ist daher groß; in Sammelanträgen werden bis zu 25 verschiedene Pflanzenschutzmittel an Herbiziden und Fungiziden beantragt.
Im Arbeitsgespräch wurden die Besonderheiten bei Golfanlagen dargelegt und Lösungswege erarbeitet. Die Golfanlagenbetreiber aus Bremen haben sich zusammen geschlossen und beantragen mittlerweile alle Mittel über einen Fachberater.

ZUSÄTZLICHE LANDESWEITE KONTROLLSCHWERPUNKTE

Monitoring Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln

Im Februar 2009 wurde ein Fall von umfangreichen Importen an illegalen Pflanzenschutzmitteln (PSM) über den Hamburger Hafen bekannt. Hier hat ein privater Importeur von PSM und Wirkstoffen über viele Jahre mit illegalen Mitteln gehandelt. Darunter waren Mittel, die bereits seit Jahrzehnten keine Zulassung mehr hatten sowie PSM, die in der EU und in Deutschland keine Zulassung haben. Die Importe stammten dabei überwiegend aus Asien.

Aufgrund dieser Meldung hatte der Bremer PSD in Zusammenarbeit mit der Zolldienststelle Bremerhaven ein Monitoring zur Einfuhr von PSM und PSM-Wirkstoffen durchgeführt. Im Pflanzenschutzgesetz ist festgelegt, dass die zuständigen Behörden - in Bremen der PSD des LMTVet- die Aufgabe haben, Sendungen von PSM, die zum Im- und Export bestimmt sind, auf ihre Konformität hin zu kontrollieren.

Ziel des Monitorings war es, in Zusammenarbeit mit dem Zoll, eine Bestandsaufnahme der Abläufe beim Import von PSM zu erheben, sowie die Anzahl von zum Import angemeldeten Sendungen von PSM zu ermitteln. Anhand der so gewonnenen Erkenntnisse sollte geprüft werden, ob das Verfahren der Kontrolle des Inverkehrbringens von PSM zu verbessern ist. Importe von illegalen PSM wie im Beispiel aus Hamburg sollen zukünftig möglichst verhindert werden.Weiterer Hintergrund für das Monitoring war die Frage, ob beim Inverkehrbringen von PSM die Umsetzung der bestehenden Rechtsgrundlagen zum ordnungsgemäßen Inverkehrbringen von PSM einer Anpassung auf der operativen Ebene bedarf. Zudem sollen mit Hilfe der aus dem Monitoring gewonnenen Daten Aussagen über erforderliche Korrekturen der bestehenden Kontrollsysteme getroffen werden.
Im Rahmen des dreimonatigen Monitorings wurden dem PSD 16 Sendungen von den Zollbehörden zur Prüfung gemeldet. Tatsächlich enthielten die gemeldeten Chemikalien keine PSM sowie PSM-Wirkstoffe.
Offen bleiben zur Zeit die Wege unter, denen illegale PSM (und legale) an dem Anmeldesystem vorbei Eingang in die EU finden. Nur hier können Kontrollen erfolgreich ansetzen. Die sich daraus ableitende Aufgabenstellung ist die Entwicklung von Maßnahmen zur verbesserten Erfassung von PSM-Importsendungen sowie der Gewährleistung des Zugriffs darauf. Diese Fragestellung wurde durch die Obersten Landesbehörden auch an das Bundesministerium herangetragen; in speziellen Arbeitskreisen wird an dieser Problematik gearbeitet.
In Hamburg gab es im Rahmen eines Arbeitstreffens mit den Kollegen aus den Niederlanden und Belgien (EU-Einlassstellen/Häfen) einen Austausch zu dieser Problematik. Die niederländischen Kollegen bestätigten, dass sie bereits bei Verdacht einer problematischen Importsendung den Zugriff auf die Ware haben und hier auf rechtlich sicherer Basis agieren können.

Einfuhrkontrollen bei Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln

In einigen Regionen Deutschlands wurde 2008 aufgrund des Einsatzes von mit PSM gebeiztem Maissaatgut ein massenhaftes Bienensterben ausgelöst. Durch die Ausbringungsmethode des Saatgutes kam es zu einem zu hohen Abrieb der Beize. Dieser Abrieb hat sich als Staub auf die umliegenden Pflanzen gelegt und wurde über diesen indirekten Weg von den Bienen aufgenommen. Als Gegenmaßnahme wurde 2009 eine Eilverordnung über das Inverkehrbringen und die Aussaat von mit bestimmten Pflanzenschutzmitteln behandeltem Maissaatgut verabschiedet.

Keine Fälle von Bienenvergiftungen in Bremen

2009 wurden über Bremen 4539 Tonnen Maissaatgut eingeführt

In Bremen traten keine Bienenvergiftungen auf; es wird nur auf wenigen Flächen Mais angebaut. Jedoch werden über Bremens Häfen regelmäßig Importsendungen an Maissaatgut zur Einfuhr abgefertigt. 2009 wurden beispielsweise über Bremen 4539 Tonnen Maissaatgut eingeführt, wobei davon 592 Tonnen in Deutschland verblieben.

Kenntnisse über ankommende Sendungen von Saatgut mit anhaftenden PSM werden dem PSD zwar nicht regelmäßig und in geregelter Form zugeleitet. Im Rahmen der Pflanzenbeschauverordnung wird der Import von Maissaatgut und anderen geregelten Saatgütern jedoch angemeldet und kontrolliert. Somit werden diese Anmeldungen und der Zugriff über die Pflanzengesundheitskontrolle auch zur Untersuchung auf anhaftende Beizmittel genutzt. Allerdings ist davon auszugehen, dass auf diesem Weg nicht alles evtl. gebeizte Saatgut erfasst werden kann, da nicht in allen Fällen eine Vorführpflicht zur phytosanitären Kontrolle besteht. Genaue Erkenntnisse dazu fehlen aber.

Zielsetzung für das kommende Jahr ist es, durch geeignete Maßnahmen, wie der Zugangsberechtigung zu einem Informationssystem über Gefahrguttransporte in den Häfen, sowie durch eine engere Abstimmung mit anderen beteiligten Dienststellen die Erfassung der Importsendungen von PSM und Saatgut mit anhaftenden PSM zu verbessern und damit eine Grundlage für systematischere Kontrollen zu schaffen.

Bienenschutz

In Jahr 2009 gab es 4 Fälle von Bienensterben ((d.h. Absterben von Bienenvölkern ohne offensichtliche Ursache) im Land Bremen. Die Ursachenklärung des Absterbens der insgesamt fünf Völker wurde vom PSD in zwei Richtungen verfolgt:

1. auf Parasiten (Varroose) bzw. Krankheiten (Virosen)
2. auf Vergiftungen (Insektizide)

Das Ergebnis der Untersuchungen ergab, dass das Absterben der Bienenvölker in allen Fällen auf die Varroose in Verbindung mit Virosen zurückzuführen war. Durch die typischen Absterbeerscheinungen der Völker konnte eine Vergiftung durch unsachgemäßen Umgang mit Insektiziden ausgeschlossen werden.

Weiterhin wurden im Rahmen der Bienenschutzverordnung landwirtschaftliche Betriebsflächen kontrolliert - hier insbesondere die Anwendung von PSM während der Rapsblüte. Diese Kontrollen sollten Aufschluss darüber geben, ob bienengefährliche PSM während der Rapsblüte eingesetzt werden.

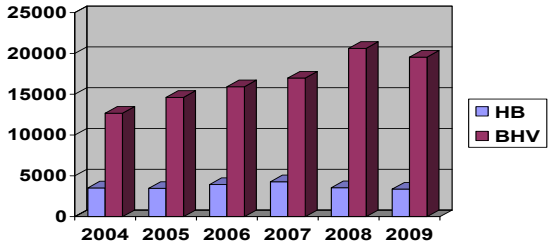
Bei einer entnommenen Bodenprobe sowie weiteren visuellen Kontrollen der Rapsschläge konnte kein Verstoß gegen das Pflanzenschutzgesetz sowie gegen die gute fachliche Praxis im Pflanzenschutz festgestellt werden.

EIN- AUS- & DURCHFUHR

An den Außenstellen der Europäischen Union unterliegen Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft einer Einfuhrkontrolle vor dem Hintergrund der Abwehr von Tierseuchen und dem Schutz des Verbrauchers. Diese Aufgabe übernehmen die Grenzkontrollstellen (GKS) in enger Verbindung zu den Zollbehörden. Pflanzliche Lebens- und Futtermittel werden ebenfalls bei festgestellten Risiken an den Grenzkontrollstellen erfasst.

Die GKS ist als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt. Die folgenden Tabellen und Abbildungen zeigen die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2004 und geben einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2009 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export.

Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2009 in Zahlen



	2004	2005	2006	2007	2008	2009
GKS HB	3.524	3.471	3.934	4.280	3557	3384
GKS BHV	12.678	14.619	15.920	16.985	20.626	19.56

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2004-2009 der GKS Bremen und Bremerhaven

Anzahl der Sendungen	GKS HB 2009	(Vorjahr)	GKS BHV 2009	(Vorjahr)
Fischmehl	339 (= 336863 t)	330 (= 215027 t)	1	10
Tierische Lebensmittel gesamt	2.827	2.839	14.870	16.501
davon: - Fischereierzeugnisse	1	-	12.022	13.532
- Geflügel	2.825	2.836	1.646	1.680
- Fleisch	1	1	633	711
- Honig	-	2	394	394
Futtermittel	126	113	2.104	1.915
Wolle	9	145	272	330
Sonstige Produkte	19	24	83	56
Pflanzliche Lebensmittel gesamt	63	106	1.990	1.814
davon Vorführpflicht wegen: - Sudan-Farbstoffen	31	45	-	10
- Mykotoxinen	30	60	1.978	1.726
Phytosanitäre Kontrollen	146	102	2.056	2.357

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen und Bremerhaven für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2009 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB 2009	(Vorjahr)	GKS BHV 2009	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	1.283	1.538	-	-
Exportzertifikate	2.683	3.045	188	235
Phytosanitäre Bescheinigungen	1.742	2.270	186	531

Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2009

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	-	21
Nicht zugelassene Produkte	-	1
Nichteinhaltung der Kühlkette	-	2
Aflatoxine	1	5
Mikrobiologie	-	2
GVO	-	1
Nicht zugelassener Betrieb	-	1
Gesamtzahl Beanstandungen	**1**	**33**

GRENZKONTROLLSTELLE BREMEN

Einfuhr

Im Jahr wurden über die GKS Bremen 3384 Sendungen eingeführt, somit etwa 5 % weniger als im Vorjahr. Der stärkste Rückgang war bei den Importen von Wolle zu verzeichnen, deren Einfuhr über die GKS Bremen um über 90 % abnahm. Der Grund für diese Abnahme liegt in der Schließung eines Bremer Betriebes.

Die Anzahl der Sendungen von Fischmehl nahm gegenüber dem Vorjahr um 2,7 % zu, die Gesamttonnage nahm dabei um 56,6 % zu.

Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen

	2006	2007	2008	2009
Anzahl Sendungen	312	336	330	339
Gewicht in Tonnen	255.391	342.735	215.027	336.863

Für Schiffsausrüster wurden 1283 Veterinärbescheinigungen ausgestellt, hinzu kamen 236 weitere Atteste, so dass die Gesamtzahl der Bescheinigungen im gleichen Rahmen wie im Vorjahr lag.
Aus dem Bereich „pflanzliche Lebensmittel“ wurden im Jahr 2009 an der GKS Bremen insgesamt 63 Sendungen vorgestellt, somit über 40 % weniger als im Vorjahr. Diese Sendungen wurden, abhängig von der Produktgruppe, auf Aflatoxine (4 x) oder auf Sudanfarbstoffe (6 x) untersucht, ebenso auf Pestizide. Der Anteil der Laboruntersuchungen bei diesen Sendungen lag somit bei etwa 6 %. In einem Fall wurde bei einer Sendung von Haselnusskernen aus der Türkei ein erhöhter Gehalt an Aflatoxinen nachgewiesen; diese Sendung wurde zurückgewiesen. Die rechtlichen Vorgaben für diese Haselnusskerne sehen eine Beprobung von 5 % der Sendungen vor.

2009 wurden über die GKS Bremen 3384 Sendungen eingeführt. 5 % weniger Sendungen als 2008

Fischmehl: Zunahme von 2 %

Im Jahr 2009 wurden 74 Planproben für weitergehende Laboruntersuchungen gezogen. Darüber hinaus wurde von 3 weiteren Sendungen eine Probe gezogen, da von anderen Grenzkontrollstellen eine Schnellwarnmeldung vorlag. Sämtlichen Planproben und Proben aufgrund der Schnellwarnmeldungen wiesen ein negatives Laborergebnis auf.
Im Jahr 2009 kam es an der Grenzkontrollstelle Bremen somit nur zu einer Zurückweisung.

Ausfuhr

Die Anzahl der Exporte, welche durch die Grenzkontrollstelle im Jahr 2009 abgefertigt wurden, betrug insgesamt 2683 Sendungen. Das bedeutet einen Rückgang der Exporte um etwa 12 % im Vergleich zum Vorjahr. Einen Großteil dieser Exporte machen dabei Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Wolle und Heimtiernahrung aus, es fallen aber auch Produkte wie z. B. Aromastoffe, Fischöl und Federn darunter. Knapp 16 % dieser Sendungen betreffen Exporte, welche Russland zum Ziel haben.

GRENZKONTROLLSTELLE BREMERHAVEN

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 19.560 (Vorjahr 20.626) Sendungen, davon 1.990 (Vorjahr 1.814) mit Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft, um 5,2% zurückgegangen. Den größten Anteil bilden Fischereierzeugnissen mit 61,4%. Sämtliche Kühlhäuser waren zum Jahresende komplett ausgelastet. Der Anteil Geflügelfleisch am Gesamtaufkommen liegt bei 8,4%. Vom Tier stammende und nicht für die menschliche Ernährung bestimmte Produkte (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl) machen einen Anteil von 12,2% aus. Von den 916 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen wurden nur 12 zur Durchfuhr abgefertigt. 479 Sendungen waren für die Standorte der US-Army in Deutschland bestimmt. Weitere 32 Sendungen entfielen auf Transshipments. Danach sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff umgeladen werden, zu melden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie kontrolliert werden. Ebenso werden sämtliche Manifeste einlaufender Schiffe eingefordert, um den Behörden einen Überblick über die zu kontrollierenden Sendungen zu verschaffen.

Weiterführende Einfuhruntersuchungen

Insgesamt wurden 1978 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2008: 1.814). Im Vordergrund steht die EU-Schutzmaßnahmenentscheidung zur Problematik von Aflatoxinen in Mandeln aus den USA mit 1.818 Sendungen.

5 Sendungen wurden wegen Überschreitung des Grenzwertes für Aflatoxine zurückgewiesen, davon zweimal Pistazien und einmal Feigenpaste aus der Türkei sowie 2 Sendungen mit Mandeln aus den USA.

Aufgrund des Vorkommens von Melamin in Milch- und Sojaerzeugnissen aus China und einer daraus resultierenden EU-Sondervorschrift wurden 73 Sendungen kontrolliert; dabei gab es keine Beanstandungen.

Im Rahmen von Schutzmaßnahmen wurden 40 Sendungen einer weiterführenden Untersuchung unterzogen. 36 Sendungen mit Fischereierzeugnissen aus Indonesien wurden auf Schwermetalle geprüft, 4 Sendungen mit Garnelen aus Bangladesh und Myanmar wurden auf Arzneimittelrückstände untersucht. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen.

Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 94 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon 59 Sendungen auf Arzneimittelrückständen, 20 auf den mikrobiologischen Status, 6 auf genveränderten Organismen, 4 auf biogene Amine und weitere 5 auf Schwermetalle, Sulfite und Polyphosphate. 348 Sendungen wurden im Rahmen des Einfuhrkontrollplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Insgesamt wurden in Bremerhaven 33 Sendungen zurückgewiesen, davon 21 wegen fehlerhafter Dokumente und 5 Sendungen wegen einer Überschreitung der Grenzwerte für Aflatoxin.

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2009 insgesamt 793 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt, davon 188 in der Grenzkontrollstelle.

ÜBERWACHUNG IN CUXHAVEN

Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden 2009 162 Exportzertifikate ausgestellt

2008 wurden 160 Exportzertifikate ausgestellt

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

Im Berichtsjahr wurden 4 Schiffe mit insgesamt 40 Sendungen (45 in 2008) tief gefrorenem Alaska Pollock mit einem Gewicht von 13.713 Tonnen einer Einfuhrkontrolle unterzogen. Die Zahl der Schiffe ist von 10 in 2005 stetig zurückgegangen und beschränkt sich auf einen Versender in den USA.

ZUSAMMENFASSUNG

Entwicklung

Die Einfuhren in Bremen nahmen im Berichtsjahr um etwa 5 % ab. Ein Grund dafür ist der Rückgang der Einfuhren von Wolle um über 90 %. Vernachlässigt man die Einfuhr von Wolle, so bewegen sich die Importe des Jahres 2009 auf dem Niveau des Vorjahres.

Mit einer Reduzierung von 5,2% gegenüber dem Vorjahr, aber weiterhin fast 20.000 Sendungen in Bremerhaven sind die Zielzahlen weitgehend erreicht und folgten nicht in gleichem Maße dem Abwärtstrend der Wirtschaftskrise 2009.

Einfuhren von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen über Cuxhaven sind rückläufig.

Räumlichkeiten / Anlage

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

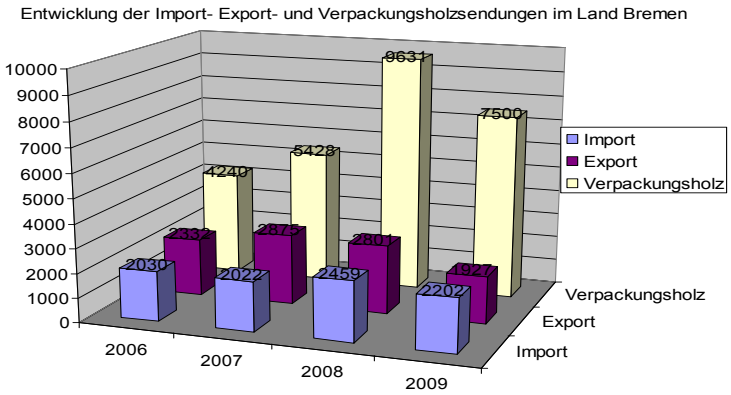
So hatte die EU-Kommission nach dem für die GKS ansonsten erfolgreichen Inspektionsbesuch im Juni 2005 eine Anpassung der Anlage in Bremerhaven mit der Androhung der Schließung von Teilbereichen eingefordert. Das geplante Bauvorhaben wurde im Hinblick auf ein gemeinsames Kontrollzentrum von GKS, Pflanzenschutz und Zoll noch einmal überarbeitet und soll bis April 2010 umgesetzt werden. Die Zusammenarbeit der Behörden wird auch bei Kontrollen durch die Kommission immer wieder betont und soll mit dem sog. „Single window“ Verfahren, der Zusammenführung der Anmeldeverfahren bei der Zollbehörde, der Vereinfachung für den Wirtschaftsbeteiligten und dem gemeinsamen risikoorientierten Ansatz Rechnung tragen.

Weitere Untersuchungen und Aussichten

Im Rahmen von EU-Entscheidungen über Schutzmaßnahmen in Bezug auf tierische Lebensmittel wurden 33 Sendungen mit Fischereierzeugnissen aus Indonesien auf Schwermetalle und Histamin untersucht. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen. Es ist jedoch vorgesehen die Schutzmaßnahme hinsichtlich der Überprüfung von tierischen Arzneimitteln bei Produkten aus Aquakulturen zu ändern.

Bei der Produktpalette sehen wir einen deutlichen Zuwachs im Bereich der Kontrollen nicht tierischer Lebensmittel. Hier greifen sowohl gesetzliche Regelungen als auch Sonderbestimmungen bei bestimmten Risiken wie z.B. Aflatoxine in Nüssen, Pistazien, Mandeln und Feigen. Im Berichtsjahr wurden aufgrund einer EU-Entscheidung 1.818 Mandelimporte aus den USA erfasst. Insgesamt wurden von den Grenzkontrollstellen in Bremen und Bremerhaven 6 Sendungen wegen festgestellter Überschreitung der zugelassenen Grenzwerte für Mykotoxine zurückgewiesen. Mit Umsetzung von Artikel 15, Absatz 5 der Kontrollverordnung VO (EG) Nr. 882/2004 in Form der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zu Risiken in nicht tierischen Lebens- und Futtermitteln werden die dort im Anhang aufgeführten und regelmäßig aktualisierten Produkte auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.. Das Verfahren entspricht dem der Einfuhrkontrolle bei veterinärpflichtigen, vom Tier stammendenden Lebens- und Futtermitteln. Insgesamt wird mit einer deutlichen Zunahme in dem Bereich gerechnet. Dem entsprechen die in der Verordnung aufgeführten detaillierten Anforderungen an die Einlassstellen, die im Land Bremen mit den Grenzkontrollstellen gleichzusetzen sind. Nach einer Übergangszeit von fünf Jahren sind alle Kontrollen und Laboruntersuchungen an den Einlassstellen vorzunehmen.

PHYTOSANITÄRE KONTROLLEN



Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen an Pflanzen zu verhindern. Bei der Einfuhr von Waren, seien es lebende Pflanzen, Pflanzenteile, pflanzliche Produkte oder Verpackungsmaterial aus Holz, werden direkt beim ersten Grenzübertritt in die EU Warenuntersuchungen durchgeführt.

Neben den EU-Außengrenzen ist die Pflanzengesundheitskontrolle aber auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die bestimmte Pflanzen produzieren und besonders mit bestimmten Jungpflanzen handeln, werden regelmäßig überwacht. Registriert werden z.B. Betriebe die Verpackungsholz herstellen und verarbeiten.

Import

Die Importkontrollen umfassen alle Sendungen, die gemäß Pflanenbeschauverordnung der Zeugnis- und Untersuchungspflicht unterliegen. Eine Sendung ist dabei jeweils von einem Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) begleitet. Hieraus resultiert, dass eine Sendung aus einem aber auch aus 20 Containern bestehen kann. Besteht die Sendung aus einem PGZ mit 20 Containern, muss nur eine Anmeldung erfolgen. Im Falle einer Beanstandung ist unter Umständen die gesamte Sendung betroffen. Wäre in diesem Beispiel für jeden Container ein PGZ erstellt worden, muss der Kunde 20 Anmeldungen ausfüllen, im Falle einer Beanstandung ist dann aber nur der eine Container betroffen.
Die wichtigsten Produktgruppen, die der phytosanitären Kontrolle zur Einfuhr in die EU unterliegen, sind:
· Holz, wobei es sich hierbei hauptsächlich um Schnittholz aus Nordamerika handelt,
· Früchte, mit einem eindeutigen Schwerpunkt bei Citrusfrüchten,
· Saatgut, hier überwiegend Mais- und Sonnenblumensaatgut,
· lebende Pflanzen und
· Speisekartoffeln.
Die Importzahlen sind hier nach einem deutlichen „Hoch“ im Jahr 2008 wieder etwas rückläufig, liegen aber immer noch über denen der vorherigen Jahre.

Verpackungsholz

Deutlicher als bei den oben genannten Sendungen hat sich der Rückgang der Wirtschaft bei den Sendungen mit Verpackungsholz niedergeschlagen. Dies liegt daran, dass ein großer Teil der meldepflichtigen Sendungen Auto- oder Maschinenteile beinhalten, die in Holzverpackungen transportiert werden. Sendungen mit Verpackungsholz unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden über eine Risikoliste geregelt. Die Waren werden von der Pflanzengesundheitskontrolle mit Hilfe des Zolls vor der Abfertigung gemeldet und überprüft.

Export

Aufgrund der Aufnahme neuer Mitgliedsländer in die EU, ist die Zahl der Exportzertifikate rückläufig, da Warensendungen in diese Länder dem EU-Binnenmarkt unterliegen. Jedoch ist mit jedem beantragten Zertifikat auch eine Exportkontrolle verbunden.

Dabei muss geprüft werden, ob für die Ware ein PGZ zu erstellen ist. Wenn dem so ist, muss der Kunde dafür einen Antrag stellen. Anschließend wird geprüft, ob die Ware in das Bestimmungsland exportiert werden darf und welche spezifischen Anforderungen an die Ware bestehen.

In vielen Fällen wird eine bestimmte Behandlung, z. B. mit Pflanzenschutzmitteln, und eine entsprechende Zusatzerklärung im Zeugnis gefordert. Kann die Ware die Anforderungen erfüllen und ist die Untersuchung positiv verlaufen, kann ein PGZ und ein entsprechendes Exportzertifikat erstellt werden.

Eine Ausnahme von diesem Verfahren bildet das Reexportzeugnis, da dieses auf der Grundlage eines originalen Pflanzengesundheitszeugnisses aus einem Drittland erstellt wird. Es handelt sich in diesen Fällen um Ware, die in die EU importiert wurde und anschließend wieder exportiert werden soll.

Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben. Letztere erfolgen z.B. gemäß Pflanzenbeschauverordnung zur Ermächtigung der Betriebe im Rahmen und nach den Vorgaben des ISPM 15 Verpackungsholz zu behandeln und die entsprechenden Kennzeichnungen anzubringen. Des Weiteren werden auch Importeure von Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen registriert.

Verschiedene Monitorings dienen weiterhin der Überprüfung darauf, ob sich eventuell bereits unerwünschte Schadorganismen nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dies trifft z.B. auf Anoplophora chinensis (Citrusbockkäfer), Phytophthora ramorum, Bursaphelenchus xylophilus (Kiefernholznematode)und Diabotica virgifera virgifera (Westlicher Maiswurzelbohrer) zu.

Die Durchführung der Monitorings richtet sich nach den speziellen Schadorganismen. In der Regel erfolgen Kontrollen der Wirtspflanzen in Risikogebieten, z. B. in der Umgebung von Baumschulen oder in der Umgebung der Einlassstelle. Speziell beim Monitoring des Westlichen Maiswurzelbohrers werden Lockstofffallen in den Packhallen im Hafengebiet ausgebracht und regelmäßig kontrolliert.

Beanstandungen

Sendungen, die nicht den Einfuhranforderungen entsprechen, werden beanstandet. Eine Beanstandung kann erfolgen, wenn eine Anforderung laut § 6 (3) der Pflanzenbeschauverordnung nicht erfüllt ist.
Neben den Anforderungen in der Pflanzenbeschauverordnung gelten für viele Produkte zusätzliche Regelungen aus Entscheidungen oder Richtlinien der EU-Kommission. Diese Anforderungen sind zusätzlich zu Anhang IV Teil A Kapitel I oder Teil B der Richtlinie 2000/29/EG zu beachten.

Container mit Ahorstämmen und zwei Stämmen Roteiche

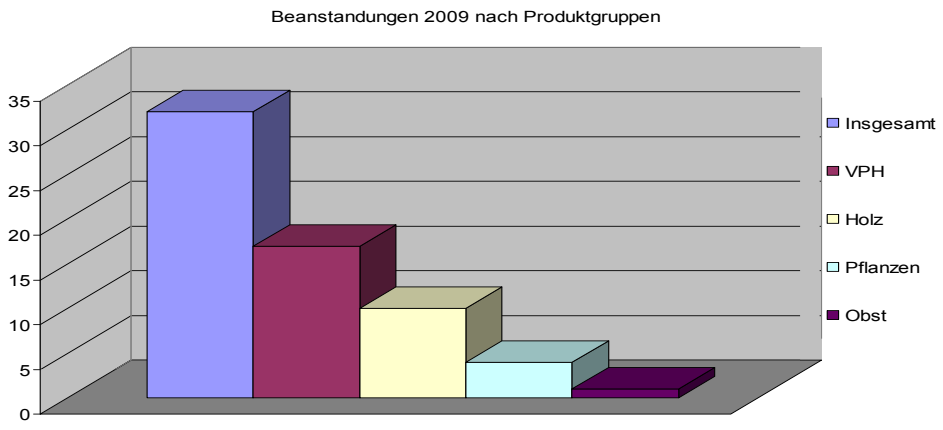
Roteichenstamm mit Rinde

Beanstandung von zwei Stämmen Roteiche

Im Fall eines Imports von Ahornstämmen und Roteichenstämmen aus den USA kam es zu folgendem Problem.
Stämme von Ahorn können mit einem gültigen PGZ entsprechend den Anforderungen der Pflanzenbeschauverordnung importiert werden. Berindete Eichenstämme unterliegen einem Einfuhrverbot und können nur eingeführt werden, wenn Sie die Anforderungen der Entscheidung 2005/359/EG erfüllen. Diese verlangt, dass die Eichenstämme allein auf einem PGZ aufgeführt sein müssen, welches eine Begasung der Stämme bestätigt. Von dem Pflanzenschutzdienst der USA wurde ein neues PGZ für die Ahornstämme vorgelegt und von unserer Seite auch akzeptiert. Leider konnte für die Eichenstämme kein PGZ mit der erforderlichen Begasung in den USA erstellt werden. Da die Einfuhranforderungen nicht erfüllt waren, konnten die Stämme nicht importiert werden. Der Kunde entschied sich in diesem Fall für die Zurücksendung der Ware.

Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Die Beanstandungen werden über Europhyt gemeldet, so dass der Pflanzenschutzdienst des Empfangslandes informiert wird. Europhyt wird zentral über das Julius-Kühn-Institut verwaltet und ist ein vereinheitlichtes Computerprogramm, in das alle Bundesländer ihre Beanstandungsmeldungen eingeben. Das Julius-Kühn-Institut kann die standardisierten Meldungen an die betroffenen Pflanzenschutzdienste der Drittländer weiterleiten. Durch die Information über eine beanstandete Sendung können dort Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden.
Gemeldet werden Sendungen deren Beanstandung sich nicht innerhalb von zwei Tagen erledigen, indem der Kunde z.B. ein gültiges PGZ einreicht.
2009 wurden in Bremen insgesamt 32 Sendungen beanstandet. Das folgende Diagramm macht deutlich, welche Produktgruppen davon betroffen waren.



WASSERLABOR

Das Wasserlabor im Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Im Wesentlichen resultieren die Aufgaben aus Untersuchungsprogrammen für den Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten und die HanseWasser. Die rechtliche Beurteilung der Analysenergebnisse sowie der Vollzug obliegen dem jeweiligen Auftraggeber. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

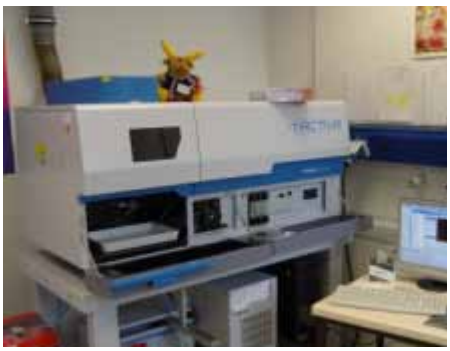
ABWASSER

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

Indirekteinleiter - Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer der HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das Entwässerungsortsgesetz (EOG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03. Juli 2002 (Brem. GBl. S. 289), zuletzt geändert am 31. März 2009 (Brem. GBl. S. 129).

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 803 Proben bearbeitet und 2496 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle /Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Benzol, Toluol, Xylole (BTX), Kohlenwasserstoffe, schwer-flüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.



Messplatz zur Bestimmung von Elementen/ Schwermetallen in Wasser

Direkteinleiter - Kontrollen

In Zusammenarbeit mit dem Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegen-heiten wird die Direkteinleiter-Kontrolle in Bremen durchgeführt. Das LUA ist sowohl mit der Probenahme als auch der Analytik betraut. In 2009 wurden so 119 Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter hierbei sind Schwermetalle/ Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat, Sulfid und Cyanid, die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.

Probenahme aus Direktleitungen

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus acht Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils zwei- bis viermal pro Jahr im Rahmen der dem Betreiber auferlegten Eigenkontrolle, beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Schwermetallen/ Elementen, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylole, Kohlenwasserstoffen, Polychlorierte Biphenyle (PCB) und AOX ermittelt. Insgesamt wurden 577 Einzelbestimmungen ausgeführt.

Probenahme aus Altablagerungen

OBERFÄCHENWASSER & GRUNDWASSER

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

Im Auftrag des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten ist das Wasserlabor mit der analytischen Bearbeitung von Oberflächenwasserproben und Schwebstoffproben beschäftigt. Die Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser (ARGE-Weser) führt seit 1979 an bestimmten Stellen der Weser, Fulda und Werra Wassergütemessungen nach dem „Messprogramm Weser“ durch.
Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Insgesamt wurden 65 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 552 Einzelbestimmungen anfielen.
Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Calcium, Chrom, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Nickel, Blei und Zink), Anionen und Kationen (Ammonium, Natrium, Kalium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat), die Summenparameter (abfiltrierbare Stoffe, methylenblauaktive Substanzen sowie TOC/ DOC).

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem so genannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 52 Proben wurden hier 312 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Anionen und Kationen (Ammonium, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid) und die Summenparameter CSB, BSB, AOX und DOC.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer (z. B. Lesum, Ochtum, Kuhgraben, Maschinenfleet, Schönebecker Aue, Blumenthaler Aue, Mühlenfleet, Großer Gaben, Sielgraben Timmersloh, Hexenbergzuleitung, Katrepeler und Sielgraben) und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 170 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 1719 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind: Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid, Eisen, DOC, BSB, Kupfer und Chlorophyll A. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad (= Überdüngung) des Gewässers erhoben und bewertet.

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte von Grundwasser sowie von Grundwasserkontaminationen wurde vom Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 98 Proben von so genannten Basis- und Trendbrunnen in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme 6860 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Typische zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, AOX, Fluorid, Chlorid, Sulfat, Hydrogencarbonat, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Ammonium, Elemente/ Schwermetalle, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW), Benzol, Toluol, Xylole etc. (BTXe) und Polycyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten, Referat 32, wurden für 27 Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen 102 Beprobungen im Frühjahr und Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, Phenolindex, Chlorid, Fluorid, Sulfat, Nitrat, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW), Benzol, Toluol, Xylole etc. (BTXe) Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Trialkylzinnverbindungen und Polychlorierte Biphenyle (PCB).
Hierzu wurden an den 102 gewonnenen Proben insgesamt 6324 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.

BADEWASSERUNTERSUCHUNGEN

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 514 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 4284 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential, der Kaliumpermanganatverbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloforme (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie die mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkoloniezahl, E. coli und Ps. Aeruginosa)

514 Badewasseruntersuchungen in 2009

4284 Einzelbestimmungen

SCHWERMETALL-/ ELEMENT-UNTERSUCHUNGEN UND UNTERSUCHUNGEN AUF POLYCYCLISCHE AROMATEN (PAK)

Als interne Serviceleistung innerhalb des Landesuntersuchungsamtes wurden in 2009 diverse Lebensmittelproben auf ihren Gehalt an Schwermetallen-/Elementen und auf ihren Gehalt an polycyclischen Aromaten untersucht. Die Ergebnisse sind in den folgenden Tabellen dargestellt. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten.

Übersicht zur Bestimmung der Gehalte an Elementen in Lebensmitteln

Lebensmittel	n	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median[1] [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Bananen	10	Aluminium	10	<0,5	0,58	0,25	
Bananen	10	Arsen	10	<0,004	<0,004	0,002	
Bananen	10	Cadmium	10	<0,002	<0,002	0,001	
Bananen	10	Blei	10	<0,02	<0,02	0,01	
Bananen	10	Kupfer	10	0,65	1,2	0,82	
Bananen	10	Selen	10	<0,02	0,020	0,010	
Bananen	10	Zink	10	1,3	1,6	1,5	
Schokolade	30	Cadmium	30	0,037	0,34	0,13	0,3
Tee [2]	24	Cadmium	24	<0,0001	0,0010	0,000135	0,005 [3]
Tee [2]	24	Blei	24	<0,001	0,0099	0,001	0,025 [3]

1) Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze gehen in Höhe der halben Bestimmungsgrenze in die Mittelwertbildung ein
2) Tee Gehalt im Aufguss
3) Richtwert/ Höchstmenge, hier Angabe der TrinkwV

Übersicht zur Bestimmung der Gehalte an polycyclischen Aromaten (PAK)

Lebens-mittel	Parameter polycyclischer Aromat	n	Minimal-wert [µg/kg]	Maximalwert [µg/kg]	Median [1)] [µg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [µg/kg]
Kaffee	Chrysen	15	0,12	1,6	0,5	
Kaffee	Benzo(k)fluoranthen	15	<0,05	0,30	0,025	
Kaffee	Benzo(a)pyren	15	<0,05	0,63	0,089	
Kaffee	Dibenzo(ah)anthracen	15	<0,1	<0,1	0,05	
Kaffee	Benzo(ghi)perylen	15	<0,25	<0,25	0,125	
Kaffee	Indeno(1,2,3)pyren	15	<0,25	<0,25	0,125	
Rauchtee	Chrysen	10	85	5000	975	
Rauchtee	Benzo(b)fluoranthen	10	12	79	34	
Rauchtee	Benzo(k)fluoranthen	10	3,7	57	17,5	
Rauchtee	Benzo(a)pyren	10	23	440	95	
Rauchtee	Dibenzo(ah)anthracen	10	34	900	225	
Rauchtee	Benzo(ghi)perylen	10	11	290	99	
Rauchtee	Indeno(1,2,3)pyren	10	1,6	23	7,95	
Rauchtee-Aufguss	Chrysen	3	0,011	0,16	0,12	
Rauchtee-Aufguss	Benzo(b)fluoranthen	3	<0,002	<0,002	0,002	0,1 [4)]
Rauchtee-Aufguss	Benzo(k)fluoranthen	3	<0,001	0,0023	0,0018	
Rauchtee-Aufguss	Benzo(a)pyren	3	<0,001	0,0053	0,0052	0,01 [3)]
Rauchtee-Aufguss	Dibenzo(ah)anthracen	3	<0,002	0,013	0,0097	
Rauchtee-Aufguss	Benzo(ghi)perylen	3	<0,005	0,052	0,005	
Rauchtee-Aufguss	Indeno(1,2,3)pyren	3	<0,01	<0,01	0,005	
Speiseöl	Benzo(a)anthracen	10	<0,1	3,7	0,65	
Speiseöl	Chrysen	10	<0,1	6,3	0,465	
Speiseöl	Benzo(b)fluoranthen	10	<0,1	3,8	0,58	
Speiseöl	Benzo(k)fluoranthen	10	<0,05	6,6	0,195	
Speiseöl	Benzo(a)pyren	10	<0,05	1,2	0,295	2 [5)]
Speiseöl	Dibenzo(ah)anthracen	10	<0,1	8,5	0,050	
Speiseöl	Benzo(ghi)perylen	10	<0,25	4,8	0,273	
Speiseöl	Indeno(1,2,3)pyren	10	<0,25	0,50	0,125	

1) Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze gehen in Höhe der halben Bestimmungsgrenze in die Mittelwertbildung ein
3) Richtwert/ Höchstmenge, Angabe der TrinkwV
4) Richtwert/ Höchstmenge aus Summe für Benzo(b)fluoranthen, Benzo(k)fluoranthen, Benzo(ghi)perylen und Indeno(1,2,3)pyren gem. TrinkWV
5) VO(EG) Nr. 466/2001

AUS DEN DIENSTSTELLEN

REFERAT 32

Personalien

Im Jahr 2009 gab es zwei personelle Veränderungen im Referat. Zum einen konnte im Bereich der Fachverwaltung des Referats die seit einem Jahr vakante Stelle mit einem Verwaltungsfachwirt besetzt werden. Die fachwissenschaftliche Kapazität im Referat konnte durch die Nachbesetzung einer 0,5 Stelle mit einer Lebensmittelchemikerin ergänzt werden.

Teilnahme an Sitzungen

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

- LAV: Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit) oder Dr. Hanke

LAV-Arbeitsgruppen:
- Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika: Dr. Hanke
- Futtermittel: Dr. Langenbuch
- Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft: Dr. Lenz
- Ein-, Aus-, Durchfuhr: Dr. Hanke
- Tierarzneimittel: Dr. Lenz
- Tierseuchen, Tiergesundheit: Dr. Meentzen
- Tierschutz: Dr. Meentzen
- Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen: Dr. Hanke, Dr. Lenz
- IUK: Herr Schaffarczik
- IT Datenstruktur in der Überwachung: Herr Schaffarczik

LAV-Projektgruppen:
- Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Langenbuch
- Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben – Anwendbarkeit des Systems bei der Überwachung von Fleischzerlegungsbetrieben: Dr. Lenz
- Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Hanke
- Erstellung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans (ALB) und des EU-Jahresberichts: Dr. Hanke
- AGT „Geehmigungsbehörden für Tierversuche“: Dr. Meentzen
- Gemeinsame Internet Plattform: Herr Schaffarczik

Darüber hinaus waren Vertreter des Referates 32 vertreten bei:
Qualitätsgemeinschaft Fisch & Fischprodukte e. V.
Es wird ein produktspezifisches „Gütesiegel“ propagiert in Kombination mit Beratung bei der Durchführung von Eigenkontrollen, das Fachreferat ist als ständiger Gast geladen (Dr. Lenz)

Aus- und Fortbildung

Mitarbeiter und Mitarbeiterinen des Referats 32 haben an folgenden Aus- und Fortbildungsveranstaltungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- Fischseminar 2009, Dr. Lenz und Herr Schwarz
- BALVI iP-Grundschulung im Fachbereich Futtermittelüberwachung, Dr. Hilz
- Symposium „Angewandte Epidemiologie“ des ML Niedersachen und des LAVES, Dr. Meentzen
- Aktuelle Probleme des Tierschutzes der Stiftung Tierärztliche Hochschule und der Akademie für Tierärztliche, Dr. Meentzen
- „Fit für Europa I - Warum ist die EU wichtig für Bremen?“, Dr. Langenbuch
- Bundesweite Fortbildung Veterinärangelegenheiten im internationalen Handels- und Reiseverkehr in Hessen, Frau Schellack
- Fortbildungsveranstaltung im Fachbereich Fleischhygiene des LMTVet, Dr. Lenz und Dr. Meentzen

Vorträge bei Fachdiskussionen/ Fortbildungsveranstaltungen:
- Fischseminar 2009, Dr. Langenbuch
- Eingangsbesprechung im BMLEV zur Inspektionsreise einer russischen Delegation zur Auditierung von Fisch verarbeitenden Betrieben in Deutschland, Dr. Lenz
- Leornardo-Projekttreffen „In Food Quality“, Dr. Lenz
- Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure im Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit über die aktuelle EU-Schulungsveranstaltung Auditierung von HACCP-Systemen, Dr. Lenz
- Co-Tutorium bei den zwei deutschsprachigen Fortbildungsveranstaltungen im Rahmen des EU-Schulungsprogramms Better Training for safer Food, Dr. Lenz

Publiktionen

EIN-BLICK „Verbraucher- und Arbeitnehmerschutz 2009“

2009 war das erste Jahr in dem der LMTVet sein neu installiertes Qualitätsmanagementhandbuch und die Verfahrensanweisungen in internen Audits auf den Prüfstand stellen konnte, ferner wurde die Akkreditierung für die drei im Land Bremen existierenden Trichinenlabore gemäß DIN EN ISO 17025 beantragt und es gab Ende des Jahres eine Vorbegehung hierzu durch einen sachverständigen der AKS Hannover.

Im Spätherbst 2009 stand der LMTVet ganz im Zeichen einer lange geplanten Tierseuchenübung. Bei dieser Realübung wurde nicht nur die Schlagkräftigkeit des eigenen Amtes geprobt, sondern auch die Zusammenarbeit mit im Ernstfall zu beteiligenden Behörden und Organisationen. Die dabei gemachten Erfahrungen fließen wieder in die Notfallpläne ein, um diese ständig zu verbessern und im Ernstfall gut gerüstet zu sein.

Der Neubau der Grenzkontrollstelle und der Pflanzengesundheitskontrolle im Containerterminal in Bremerhaven wurde – nach jahrelanger Planung – im Berichtszeitraum nun endlich begonnen (und konnte im Mai 2010 abgeschlossen werden). Auch für den Standort in Bremen musste ein neues Dienstgebäude gesucht werden, das Ende des Jahres in Hastedt gefunden wurde, so dass der Umzug 2010 planmäßig stattfinden kann.

Medienspiegel

Auch 2009 gab es Anfrage der Presse, die die tägliche Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LMTVet dokumentieren wollten. Insbesondere die Pressemitteilungen zu Sonderprogrammen in der Lebensmittelüberwachung, im Tierschutz sowie in der Tierseuchenbekämpfung wurden von den Printmedien aufgegriffen und in Artikeln aufgearbeitet.

Aus- und Fortbildung

2009 konnten zwei Mitarbeiterinnen in Zusammenarbeit mit dem AFZ der Senatorin für Finanzen eingestellt werden, die ihre Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur beim LMTVet absolvieren werden. Die praktische Ausbildung findet in den kommenden zwei Jahren schwerpunktmäßig im LMTVet, daneben im LUA sowie im Gesundheitsamt statt. Die theoretische Ausbildung wird durch die Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen in Düsseldorf organisiert und durchgeführt werden.

Ferner wurden vier neue FachassistentInnen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung praktisch ausgebildet. Ihre theoretische Ausbildung sowie die Prüfung legten die Vier in Nordrhein-Westfalen ab und konnten anschließend sofort eingestellt werden.

Auch 2009 wurden sowohl im Bereich der Lebensmittelüberwachung als auch im Bereich der Fleischhygiene umfangreichen Indoor-Fortbildungen in enger Zusammenarbeit mit dem vorgesetzten Referat 32 sowie externen Referenten durchgeführt.

Die praktische Ausbildung der Studierenden der Veterinärmedizin entsprechend der Approbationsordnung gehört inzwischen nicht mehr nur zu den Aufgaben des Fachbereiches Fleischhygiene, sondern auch der übrigen Veterinärverwaltung. So absolvierten an den Dienstsitzen in Bremen und Bremerhaven insgesamt 43 Studierende ihr Schlachthof- oder Hygienepraktikum.

Im Bereich der Verwaltung war der LMTVet an den beiden Standorten Bremen Findorffstraße und Bremerhaven Freiladestraße an der Ausbildung von drei Auszubildenden zur Kauffrau/Kaufmann für Bürokommunikation beteiligt.

Mitarbeiterinnen des LMTVet haben im Mai 2009 eine Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft abgehalten, mit der diese die Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben erlangen konnten.

Qualitätsmanagement

Das Qualitätsmanagement (QM) im LUA Bremen stand im Jahr 2009 im Zeichen der Reakkreditierung der Sachgebiete Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchung, zentraler chemischer Analytik, Wasseranalytik und Veterinärdiagnostik sowie der LUA-Außenstelle mit dem Schwerpunkt Fisch und Fischereiprodukte. Vom 18.-20.2.2009 fand die Reakkreditierungsbegehung der AKS Hannover statt. An drei Tagen wurden von dem vierköpfigen Auditorenteam, bestehend aus zwei Tierärzten, einem Chemiker und einem Lebensmittelchemiker neben der Prüfung des QM-Systems und der QM-Akten auch alle Labore intensiv begangen. Neben der Lloydstraße wurde auch die Außenstelle in Bremerhaven auditiert und in Hinblick auf Konformität zu ISO/IEC 17025 geprüft. Insbesondere wurde das technische Kompetenzprofil angepasst. Die Reakkreditierungsurkunde, gültig bis Mai 2014, wurde am 22.5.09 überreicht.
Auch im laufenden Jahr wurden durch kontinuierliche Überprüfung der Abläufe in den Laboratorien mittels interner Audits und der Managementbewertung sowie durch die Teilnahme an Eignungsprüfungen sichergestellt, dass die Qualität der Untersuchungen gehalten und die Ergebnisse daraus für Verbesserungen genutzt werden. Hinzu kamen systematische durchgeführte Schulungen und Fortbildungen des Fachpersonals.
Neue Anforderungen an die Arbeitsaufgaben werden aufgenommen und durch ständige Anpassung sowohl der Untersuchungsmethoden als auch der QM-Dokumente umgesetzt. Dabei ist wichtig, dass alle Mitarbeiter umfassend über Entwicklungen und Änderungen informiert werden.

Ausbildungsgang zur Biologielaborantin

Ab August begann das LUA nach Jahren wieder mit der Ausbildung von jungen Menschen in einem naturwissenschaftlichen Beruf. Die Ausbildung zur staatlich anerkannten Biologielaborantin dauert 3 ½ Jahre. Im LUA wurde im Berichtsjahr erstmalig ein Ausbildungsplatz eingerichtet. Zur Aufnahme eines Bewerbers oder einer Bewerberin werden gute bis sehr gute Schulkenntnisse in den naturwissenschaftlichen Fächern Mathematik, Chemie und Biologie vorausgesetzt. Die Ausbildung erfolgt unter formaler Federführung des AFZ Bremen. Der berufspraktische Teil wird überwiegend in den Laboratorien des LUA absolviert und ist sehr breit gefächert: Praktische Laborarbeit in der Lebensmittelanalyse, der Rückstandanalytik, der Tierseuchendiagnostik und schließlich im Bereich der Umwelt- und Wasseruntersuchung; hinzu kommen Einblicke in die Wein-, Spirituosen- und Bieruntersuchung. Neben dem verantwortlichen Ausbilder fanden sich 3 „Paten“, die die Auszubildende fachgerecht durch die verschiedenen Sachgebiete führen.

Für den späteren Berufsweg bieten sich vielseitige Möglichkeiten: Im Landesuntersuchungsamt ausgebildete Laboranten sind sowohl in Einrichtungen der Lebensmitteluntersuchung, in medizinischen und veterinärmedizinischen Laboren als auch in der Forschung und medizinischen Kliniken einsetzbar. Während der praktischen Ausbildung soll die Möglichkeit eröffnet werden, auch Kurse außerhalb der Bildungsstätte zu belegen; dafür sollen mit anderen Betrieben Vereinbarungen zum gegenseitigen Austausch von Auszubildenden getroffen werden.

Akreditierung durch
AKS Hannover
am 17.12.2009 erfolgreich

AKS
AKKREDITIERUNG

Mit der Einführung der Probenbörse werden Untersuchungskapazitäten, -profile, -bedarfe, -dauer für Auftraggeber und Labor deutlich transparenter und effizienter

Probenbörse

Seit dem 2. Quartal des Berichtsjahres ist das LUA in die neu etablierte niedersächsische Probenbörse eingebunden.
Für die Untersuchungsmatrices Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade und Fisch, Fischprodukte (Mikrobiologie) stellt das LUA auf einer zentral über das Internet zugänglichen „Probenbörse“ Untersuchungsprojekte vor. Dabei werden zu untersuchende Parameter, gewünschter Zeitraum der Probenanlieferung und die eigene Probenkapazität eingestellt; diese können vom Kunden (Landkreise & Veterinärämter aus Niedersachsen, LMT-Vet) „gebucht“ werden. Im Gegenzug können Kunden über die „Probenbörse“ Wünsche äußern und so Labore suchen, die das gewünschte Untersuchungsprofil abdecken können. Die vom LUA eingestellten Projekte wurden vollständig abgerufen.

Personalien

An mehreren Tagen im Februar und März war das LUA von Streiks betroffen. Einige gewerkschaftlich organisierte MitarbeiterInnen nahmen aufgrund der Auseinandersetzung zu den Tarifverträgen an Warnstreiks teil.
Am 28.5.2009 verließ nach 31 Dienstjahren Frau Dr. Carola Senning, Fachtierärztin für Milchhygiene das Landesuntersuchungsamt; der Dank der Senatorin für die geleistete Arbeit wurde vom Amtsleiter übermittelt, die Kolleginnen und Kollegen des Hauses verabschiedeten sich herzlich.
Im Rahmen der Hotline „Neue Grippe/ Schweinegrippe“ wurden von der 43. KW bis zur 50. KW 6 LUA-Mitarbeiterinnen zeitweise freigestellt, um organisatorische Fragen von Bürgerinnen und Bürgern am Hotline-Telefon zu beantworten.

Organisatorische Maßnahmen in der Verwaltung

Im Jahr 2009 wurden im Sachgebiet „Verwaltung“ diverse organisatorische Maßnahmen getroffen, um die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren. Schwerpunktmäßig wurde außerdem an der Weiterentwicklung des internen Beschaffungswesens gearbeitet. Der Aufbau einer Abrechnungsdatenbank sowie der verbesserte Einsatz weiterer technischer Mittel wurden ebenfalls vorangebracht.

Von allen Mitarbeiterinnen der Verwaltung wurden Fortbildungsveranstaltungen besucht, um die fachlichen und persönlichen Kompetenzen auszubauen. Dazu gehörten u. a. der Besuch an SAP-, EGVP-, KoGiS- und e-katalog-Schulungen im Aus- und Fortbildungszentrum der Senatorin für Finanzen. Die Teilnahme an den internen Sicherheitsbelehrungen und Sicherheitsunterweisungen waren für alle Mitarbeiterinnen obligatorisch.

Offentlichkeitsarbeit

Am 8.4.09 wurde eine Gruppe interessierter MitarbeiterInnen von GeoInformation (20 Pers.), am 19.6.09 der Abteilung 3 der SAFGJS (ca. 40 Pers.) durch das LUA geführt und die Einbindung des LUAs in den Konzern Bremen erläutert.

Ein Beitrag des LUA zur Veranstaltungswoche der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales vom 20.-24. April 2009 war der öffentliche Vortrag mit anschließender Diskussion von Dr. Bernd Gabel: „Gefahren durch Lebensmittel? Von Vermutungen und Tatsachen“

Am 28.4.2009 wurden 11 Hauswirtschafts-Meisterinnen des Deutschen Hausfrauenbundes im LUA über tatsächliche und gefühlte Gefahren durch die Ernährung informiert. Bei einem ausführlichen Rundgang wurden chemische Analytik, Pestizidanalytik, Weinkontrolle, Mikrobiologie und Wasseruntersuchungen erläutert sowie aktuelle Fragen der Ernährung und Gesundheit diskutiert.

Am 19.6.09 beteiligte sich das LUA mit einem Fachvortrag von Dr. Gabel am Gesundheitstag der Geo-Information, der im Gebäude des Kaffee Quartiers abgehalten wurde.

Am 3.12.2009 wurde in Anwesenheit von Herrn Dr. Gruhl (SAFGJS), Frau Dr. Langenbuch (SAFGJS), Herrn Dr. Schmidt (LUA), Herrn Wambold (LUA) und Frau Siegemund (LUA) [Bild von rechts nach links] ein LC-MS/MS im Werte von über 250 Tausend Euro im Sachgebiet „Zentrale Analytik“ eingeweiht. Mit dem Kauf dieses leistungsstarken Geräts für das LUA sorgt Bremen für einen verbesserten Verbraucherschutz im Bereich des Nachweises von Pflanzenschutzmittel-Rückständen.

Neues LS-MS-MS im LUA

Neues Gerät zur Lebensmittelkontrolle

Bremen (wig). Lebensmittel aus dem Handel können künftig noch besser auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft werden. Dazu dient laut Gesundheitssenator die Anschaffung eines neuen hochempfindlichen Laborgeräts für das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin. Mit dieser Investition in Höhe von 250 000 Euro, so heißt es in einer Erklärung der Senatsbehörde für Gesundheit, könne künftig die Einhaltung von Höchstgrenzen „schärfer kontrolliert werden“. Mit dem Kauf dieses leistungsstarken Geräts sorge Bremen „für verbesserten Verbraucherschutz“.

Verbesserung beim Nachweis von Pflanzenschutzmittel Rückständen

ANHANG

Referat 32

Fachreferat für Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen und Pflanzenschutz
bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Bahnhofsplatz 29
28195 Bremen
Tel.: 0421/361-4036
Fax: 0421/361-4808
E-mail: verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

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

Fleischhygiene Bereich Bremen
Schragestr. 10
28239 Bremen
Tel.: 0421/361-9230
Fax: 0421/361-16642
E-Mail: fleischhygiene@veterinaer.bremen.de

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

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven
Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13884
Fax: 0471/596-13881
E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

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

Grenzkontrollstelle Bremerhaven
Senator Bortscheller Str. 8
27568 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13470
Fax: 0471/596-13474
E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

Standort des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Cuxhaven

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

LUA

Standort des LUA in Bremen

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
Lloydstraße 4
28217 Bremen
Tel.: 0421/361-10001
Fax: 0421/361-15238
E-mail: office@lua.bremen.de

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

ADI:	acceptable daily intake (=duldbare tägliche Aufnahme); Menge eines zugesetzten Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt (Maß für das toxische Potential eines Stoffes bei chronischer Exposition)
AFB:	Amerikanische Faulbrut
ALS:	Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
ALTS:	Arbeitskreis lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger der Länder
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
ARfD:	Akute Referenzdosis; aus wissenschaftlichen Quellen abgeleitete Menge eines Stoffes in Lebensmitteln, die über eine kurze Zeit (zum Beispiel eine Mahlzeit) aufgenommen werden kann, ohne dass Gesundheitsrisiken für die Verbraucher (v.a. Kleinkinder) zu befürchten sind à Maß für das akut toxische Potential eines Stoffes
ASW:	Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
AVV Rüb:	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung
AWS:	Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen im ALS
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BIS:	Bremerhavener Investitionsgesellschaft
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMF:	Bundesministerium für Finanzen
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Encephalopathie
BT:	bluetongue disease (=Blauzungenkrankheit)
BTV8:	Blue Tongue Virus Serotyp 8
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BÜP:	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf
DGHM:	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)
GdCH:	Gesellschaft Deutscher Chemiker
GKS:	Grenzkontrollstelle
GKZ:	Gesamtkeimzahl
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points (= Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkotrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art)
HKG:	Handelsklassengesetz
HPAIV:	high pathogen avian influenza virus (= hochpathogene Variante des Geflügelgrippevirus)
IBR /IPV:	Infektiöse Rhinotracheitis /Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis
IfF:	niedersächsisches Institut für Fischkunde, Cuxhaven (seit 01.03.2008 Institut für Fische und Fischereierzeugnisse)
JB:	Jahresbericht
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAGV:	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LFGB:	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LI:	Lebensmittelinstitut
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
LMÜ:	Lebensmittelüberwachung
MHD:	Mindesthaltbarkeitsdatum

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

PROBENSTATISTIK ZU UNTERSUCHUNGEN IN BREMEN (LUA)

Statistik der im Bundesland Bremen m Jahr 2009 durch das LUA untersuchten Proben, sowie die entsprechenden Beanstandungsquoten

Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	01 - Gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	02 - Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	05 - Nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiologische Verunreinigung	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	07 - Nachgemacht/wertgemindert/ geschönt	08 - Irreführend	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	14 - Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	18 - Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf g	19 - Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale	20 - Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht fauseenommen	24 - Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, mikrobiologische Ver	40 - Keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufma	71 - Nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	72 - Unzulässige Behandlungsstoffe oder Verfahren	76 - Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	77 - Nicht vorschriftsgemäße Bezeichnung und Aufmachung	80 - Nach Brauchbarmachung taugliche Tiere und Nebenprodukte
010000	MILCH	13																						
020000	MILCHPRODUKTE	100	6	6			1				2					2		1						
030000	KAESE	48	5	5			3			1	1													
040000	BUTTER	1																						
050000	EIER UND EIPRODUKTE	22																						
060000	TIEFGEFROREN	211	21	21			13	1			2					4			1					
070000	FLEISCHERZEUGNISSE WARMBLUETIGER TIERE	101	7	7	2		1			2	2													
080000	WURSTWAREN	123	5	5				1			2	1												1
100000	FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	240	48	48			3	10	12	3	19			1										
110000	FISCHERZEUGNISSE	120	14	14			3	2	8	1														
120000	KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE	24	3	3			2		1															
130000	FETTE UND OELE	12	2	2				1			1													
140000	SUPPEN UND SOSSEN	10	2	2						1						1								
150000	GETREIDE	16																						
160000	BROTTEIGE MASSEN UND TEIGE FUER BACKWAREN	22																						
170000	BROTE UND KLEINGEBAECKE	23	3	3				1			2													
180000	FEINE BACKWAREN	203	12	13					4	1	2	4				2								
200000	MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSSEN KALTE FERTIGSOSSEN FEINKOSTSALATE	223	20	20	1		1			1	7	4			2	3			1					
210000	SOSSEN	1																						
220000	TEIGWAREN	9	1	1												1								
230000	HUELSENFRUECHTE OELSAMEN SCHALENOBST	32	4	4										4										
250000	FRISCHGEMUESE AUSGENOMMEN RHABARBER	141	4	4				1					3											
260000	GEMUESEERZEUGN. UND GEMUESEZUBER	34	6	6					1		5													
280000	PILZERZEUGNISSE	1																						
290000	FRISCHOBST EINSCHLIESSLICH RHABARBER	126	3	3	2									1										
300000	OBSTPRODUKTE	28																						
310000	FRUCHTSAEFTE FRUCHTNEKTARE FRUCHTSIRUPE FRUCHTSAEFTE GETROCKNET	45																						
320000	GETRAENKEPULVER AUCH BRENNWERTREDUZIERT	18	3	3		1	1	1																
330000	WEINE UND TRAUBENMOSTE	87	16	21																9	2	2	8	
340000	ERZEUGNISSE AUS WEIN AUCH VOR- UND NEBENPRODUKTE DER WEINBEREITUNG	37	5	6													2			2		1	1	
350000	WEITERVERARBEITUNGSERZEUGNISSE AUCH	1																						
360000	BIERE BIERAEHNLICHE GETRAENKE UND ROHSTOFFE FUER DIE BIERHERSTELLUNG	11																						
370000	GETRAENKE	17	9	10						6	4													
410000	FRUCHTZUBEREITUNGEN AUCH	5	2	2							2													
420000	SPEISEEIS UND SPEISEEISHALBERZEUGNISSE	118	5	5						5														
430000	SUESSWAREN	19	3	4			1				3													
440000	SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADENWAREN	26	4	5					1	1	3													
450000	KAKAO	11	1	1						1														
460000	KAFFEE KAFFEEERSATZSTOFFE KAFFEEZUSAETZE	41																						
470000	TEES UND TEEAEHNLICHE ERZEUGNISSE	43	1	1							1													
500000	FERTIGGERICHTE UND ZUBEREITETE SPEISEN	53	9	9			9																	
520000	WUERZMITTEL	14																						
530000	GEWUERZE	26																						
570000	ZUSATZSTOFFE UND WIE ZUSATZSTOFFE VERWENDETE LEBENSMITTEL UND VITAMINE	1																						
590000	TRINKWASSER MINERALWASSER TAFELWASSER QUELLWASSER BRAUCHWASSER	5	3	2							2													
950000	UNTERSUCHUNG	61																						
	Summe	2523	227	236	5	1	38	18	27	23	60	9	3	6	2	13	2	1	2	11	2	3	9	1

PROBENSTATISTIK ZUR UNTERSUCHUNG VON BREMENISCHEN PROBEN IN NIEDERSACHSEN

Cuxhaven

Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten
100000	FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	21	1	1	1			
110000	FISCHERZEUGNISSE	10	3	3	1	1	1	
120000	KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE SONSTIGE TIERE U. ERZEUGNISSE DARAUS	22	2	2		1		1
	Summe	53	6	6	2	2	1	1

Oldenburg

Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	08 - Irreführend
250000	FRISCHGEMUESE AUSGENOMMEN RHABARBER	4	1	1	1
	Summe	4	1	1	1

Lüneburg

Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl der Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summel Beanstandungen	37 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	38 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung	52 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
820000	(DIE KODES 820100 - 827200 DER VERSION ZEBS-BERICHTE 2/1983 SIND	7	1	1	1		
830000	HAUSHALTSCHEMIKALIEN (DIE KODES 830100 - 830800 DER VERSION ZEBS-	2	2	2		2	
840000	KOSMETISCHE MITTEL UND STOFFE ZU DEREN HERSTELLUNG	19	12	12			12
850000	SPIELWAREN UND SCHERZARTIKEL	8					
860000	BEDARFSGEGENSTAENDE MIT LEBENSMITTELKONTAKT	7					
	Summe	43	15	15	1	2	12

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

Freie
Hansestadt
Bremen