



Verbraucherschutzbericht 2016

IHRE SICHERHEIT – WAS TÄGLICH ZÄHLT



Niedersachsen



Liebe Leserinnen und Leser,

— mit dem Verbraucherschutzbericht 2016 möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere vielfältigen Aktivitäten aus dem umfassenden Themengebiet des gesundheitlichen Verbraucherschutzes geben.

Die tägliche Arbeit des Verbraucherschutzes berührt Sie in Ihrem Alltag in vielen Bereichen. Wir setzen uns ein für sichere Lebensmittel und Gegenstände des täglichen Gebrauchs und gegen Verbrauchertäuschung.

Unser Ziel ist es, die Belange der Verbraucherinnen und Verbraucher in allen Bereichen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu stärken. Die Informationen des gesamten Berichtes erstrecken sich daher nicht nur auf Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, sondern betreffen auch Futtermittel, die Tiergesundheit und den Tierschutz als wichtige Faktoren für die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Selbstverständlich werden aktuelle Ergebnisse und Berichte dieser Themen auch laufend im Internet eingestellt.

Die wirtschaftlichen, technischen und gesellschaftlichen Bedingungen und die Ansprüche der Verbraucher ändern sich fortlaufend – um diesen begegnen zu können, ist eine kontinuierliche Entwicklung des Verbraucherschutzes erforderlich. Sie finden eine Reihe ausgewählter Beispiele in diesem Bericht.

Im abschließenden Teil des Berichtes finden Sie als Service Adressen und Ansprechpartner rund um den Verbraucherschutz: vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit bis hin zu den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern der Landkreise, kreisfreien Städte, der Region Hannover sowie dem Zweckverband Veterinäramt JadeWeser vor Ort.

Wir wünschen Ihnen eine informative Lektüre und freuen uns auf Ihre Anregungen.

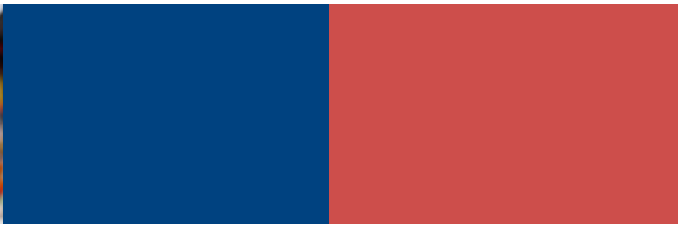
Christian Meyer
Niedersächsischer Minister für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst
Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Bernhard Reuter
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreis Göttingen

Frank Klingebiel
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister Salzgitter

INHALT



Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun	06
Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Niedersachsen	
Noroviren in Himbeergrieß	13
Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch	
10 Jahre gemeinsames Verbraucherschutzinformationssystem	16

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

Überwachung im Überblick	18
Muttermilch online	24
Hygiene von Muttermilch – ein Fall für die Lebensmittelüberwachung?	
Wie ein Fisch im Wasser?	26
Fremdwasser und wasserbindende Substanzen in Fischfilet und anderen Fischereierzeugnissen	
Grapefruitsäfte auf dem Prüfstand	29
Lebensmittelbetrug (food fraud)	
Aufs Korn genommen	32
Dinkel – das gesunde Korn	
Listerien in Fleischerzeugnissen	38
Darstellung des Schwerpunktprogramms	
Nachwachsende Kunststoffe?	41
Haushaltsgegenstände aus alternativen Materialien	
Schwere Ketten	43
Blei und Cadmium in Modeschmuck – ein alter Hut?	
Rote Karte für Azofarbstoffe	45
Nicht zugelassener roter Farbstoff in Lebensmitteln	

Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung	48
Verwendung von tierischen Proteinen in der Aquakultur	50
Futtermittelimportkontrollen im Hafen von Brake	52

Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

Überblick zu Überwachungsergebnissen und Erkenntnissen in den Bereichen Tiergesundheit, Tierschutz und Tierarzneimittel	54
Antibiotika-Minimierung	58
Aktueller Sachstand – Auswirkung auf die Tiergesundheit	
Bio-Eierproduktion in Niedersachsen	61
Ein rasantes Wachstum	
Der Schnabel bleibt dran!	66
Ausstieg aus dem Schnabelkürzen bei Puten, Legehennen sowie Masthühner- und Legehennen-Elterntieren	
Illegale Hundezucht	69
Ein praktisches Beispiel für die Arbeit der Veterinärbehörden vor Ort	
Tierschutz und forensische Veterinärpathologie	71

Service

Rund um den Verbraucherschutz	74
Autorenverzeichnis	75
Bildnachweise	77
Adressen	78
Impressum	82



Wer wir sind und was wir tun

— Die Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen sowie der Veterinärüberwachung ist in Deutschland Aufgabe der Bundesländer. In Niedersachsen koordiniert und organisiert das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) die Überwachung und setzt Schwerpunkte.

Vor Ort führen die kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung die Kontrollen durch, entnehmen Proben und sind zentraler Ansprechpartner für die zu überwachen-

den Betriebe. Untersucht werden die amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

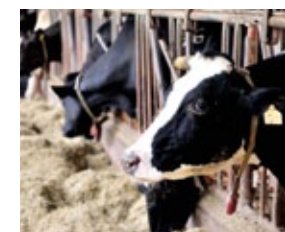
Engagierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im ML, im LAVES sowie in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung arbeiten eng zusammen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher in Niedersachsen effektiv zu schützen. Ihre Ansprechpartner zum Verbraucherschutz finden Sie schnell und unbürokratisch bei den Fachleuten der Landkreise, kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinärämter JadeWeser, der Region Hannover, des LAVES und des Ministeriums.

Wir engagieren uns dafür, dass die Lebensmittel, die Sie zu sich nehmen, und die Bedarfsgegenstände, kosmetischen Mittel und Tabakerzeugnisse, mit denen Sie täglich umgehen, sicher sind. Durch regelmäßige Kontrollen und Probenahmen bei Herstellern und Transporteuren, im Einzelhandel und in der Gastronomie überprüfen wir, ob die gesetzlich vorgeschriebenen wirtschaftsseitigen Eigenkontrollen sachgerecht durchgeführt und die rechtlichen Standards eingehalten werden. Neben den klassischen Handelsplätzen werden auch der Internethandel, Handelsmessen, Großveranstaltungen und weitere Handelsformen in die Überwachung einbezogen. Dabei haben wir nicht nur die Lebensmittel auf Ihrem Teller im Blick, sondern die gesamte Lebensmittelkette – angefangen bei den Tieren im Stall und deren Futter.

In Niedersachsen unterlagen 2016 annähernd 110.000 Betriebe der amtlichen Lebensmittelüberwachung, rund 40 Prozent der registrierten Betriebe wurden kontrolliert.

LAVES: Die zentrale Landesbehörde für Verbraucherschutz

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ist für Niedersachsen die selbständige obere Landesbehörde für alle Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das LAVES analysiert und begutachtet die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen des Verbraucherschutzes durch die Untersuchung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette und ist für eine Reihe von Aufgaben im gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständig.



► Mehr Informationen
unter: www.laves.niedersachsen.de

Es berät bei Bedarf kommunale Behörden, arbeitet dem Ministerium zu, erstellt Konzepte, koordiniert Projekte und engagiert sich in Forschung und Entwicklung.

Eine weitere wichtige Aufgabe des LAVES ist die Erstellung landesweiter Risikobewertungen: Unter Berücksichtigung verschiedener Kriterien wird festgestellt, ob im Fall einer Abweichung von der rechtlichen Norm eine Gefahr für die Verbraucher vorliegt. Wegen der großen Bestände an landwirtschaftlichen Nutztieren in Niedersachsen kommt der Tierseuchenprophylaxe und -bekämpfung höchste Bedeutung zu. Die Task-Force Veterinärwesen des LAVES unterstützt die Landkreise im Fall einer Tierseuche bei Bekämpfungsmaßnahmen vor Ort und bei Maßnahmen der Seuchenvorbeugung. In Krisenfällen übernimmt das Landesamt wesentliche Aufgaben bei der Koordination und Kommunikation.

Die seit 2014 eingerichtete weitere Task-Force im LAVES, die Task Force Verbraucherschutz, unterstützt die Landkreise und kreisfreie Städte in analoger Weise wie die Task-Force Veterinärwesen und arbeitet dem ML zu. Die Task Force Verbraucherschutz arbeitet im Auftrag des ML eng mit den kommunalen Behörden im Bereich Lebensmittel, Futtermittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände sowie Tierschutz zusammen. Sie koordiniert Fortbildungsveranstaltungen, Ereignisfallübungen und arbeitet Schwerpunktprogramme aus. Im Ereignisfall werden alle Informationen und Probenergebnisse dort gebündelt, auf Plausibilität geprüft und zum täglichen Lagebericht zusammengefasst.

Darüber hinaus wurde im LAVES eine „anonyme Meldestelle“ eingerichtet. Seit dem 1. Oktober 2014 können in Niedersachsen mit einer professionell besetzten Meldestelle Hinweise über Unregelmäßigkeiten, Verstöße oder Missstände in den Bereichen gesundheitlicher Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz einheitlich gesammelt, geprüft und an die jeweils zuständigen Behörden weitergegeben werden. Somit besteht insbesondere für Mitarbeiter in der Fleischproduktion oder in tierhaltenden bzw. tierverarbeitenden Betrieben die Möglichkeit, Verstöße auch anonym zu melden. Damit schützt Niedersachsen nicht nur die Verbraucherinnen und Verbraucher besser, sondern auch die in

der Lebensmittelproduktion Tätigen vor Sanktionen durch den Arbeitgeber.

Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung: Die Fachleute vor Ort

Die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung wird bürgernah vor Ort geleistet. Die genaue Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten und der Besonderheiten der Betriebe ermöglicht den kommunalen Behörden eine effiziente Überwachung. Dies gilt sowohl bei der Lebensmittelerzeugung, etwa in landwirtschaftlichen Betrieben oder Schlachthöfen, als auch bei der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln – zum Beispiel in der Fleischverarbeitung, in Bäckereien oder Gaststätten. Die Fachleute vor Ort sind zuständig für eine Vielzahl von Aufgaben aus den Bereichen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, Fleischhygiene, Tierarzneimittelüberwachung, Tierseuchenbekämpfung und Tierschutz.



In Niedersachsen werden die Aufgaben der amtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachung von den Landkreisen, kreisfreien Städten, der Region Hannover sowie dem Zweckverband Jade-Weser wahrgenommen. Im Rahmen von Betriebskontrollen prüfen deren Mitarbeiter die Einhaltung der Kühl- und Hygienevorschriften, den baulichen Zustand, die Personalhygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Kennzeichnungsvorschriften sowie die

Dokumentationspflichten im Rahmen der Eigenkontrolle der Betriebe, sie entnehmen Proben, entscheiden auf Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES in eigener Zuständigkeit über weitere Maßnahmen und sorgen für das Abstellen der ermittelten Mängel. Sie sind die unmittelbaren Ansprechpartner für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

Darüber hinaus führen sie eine Risikokategorisierung von Lebensmittelbetrieben durch, beraten Verbraucher, Gewerbetreibende und Existenzgründer und stellen Gesundheitsbescheinigungen für den internationalen Handel mit Lebensmitteln aus. Alle Ergebnisse werden dokumentiert und als Basis für zu treffende Maßnahmen herangezogen – zum Beispiel bei Verstößen.

Weiterentwicklung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen

Entscheidend für ein hohes Maß an Sicherheit für den gesundheitlichen Verbraucherschutz ist – neben der Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer – das reibungslose Zusammenwirken aller beteiligten Behörden. Durch das Zusammenführen der Einzelerkenntnisse aus dem jeweiligen Fachgebiet bzw. der einzelnen Behörde und ein zügiges und zielführendes Ineinandergreifen der behördlichen Maßnahmen können kleinere und größere Problemlagen frühzeitig erkannt und die notwendigen Gegenmaßnahmen ergriffen werden. Gleichzeitig stellen neue Entwicklungen die Behörden ständig vor neue Herausforderungen. Damit auch unter diesen Rahmenbedingungen ein sich stetig weiter entwickelnder Standard im gesundheitlichen Verbraucherschutz erreicht wird, entwickeln sich auch die Systeme weiter, deren sich die Behörden bedienen.



Zum Beispiel stellt der Internethandel eine neue Herausforderung für die Behörden dar. In diesem Segment gibt es keinen Betrieb, den man im Rahmen einer Betriebskontrolle überprüfen, dabei Proben zur Untersuchung entnehmen und dem Betriebsverantwortlichen direkt vor Ort möglicherweise notwendige Verbesserungsmaßnahmen aufgeben kann. Im Internet werden Waren von beliebigen Personen oder Unternehmen angeboten, die nicht mit einem Verkaufsraum oder Lager in Erscheinung treten. Hier ist es Aufgabe der Überwachung, anhand diverser Angaben auf der Website oder von anderen Behörden das eigentliche Unternehmen ausfindig zu machen und risikobasiert zu überwachen. Zu diesem Zweck haben die Länder eine gemeinsame Zentralstelle gegründet, welche in ihrem Auftrag die notwendigen Daten für die Überwachung ermittelt und der jeweils zuständigen Behörde zur Verfügung stellt. Auch eine Probenahme durch diese Zentralstelle ist möglich. Damit wurde ein gemeinsames Konzept der Länder entwickelt, sodass auch der Handel im Internet nicht im rechtsfreien Raum stattfindet.

Auch das Thema „Food Fraud“ oder „Lebensmittelbetrug“ ist ein Thema, mit dem sich die Behörden beschäftigen. Hierunter versteht man im Allgemeinen das vorsätzliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit dem Ziel, durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen. Die Neigung von Personen, Lebensmittel so zu manipulieren, dass ihnen ein Vorteil daraus entsteht, ist an sich nicht neu – sie war Ursache für die Schaffung der ersten Gesetze zur Lebensmittelsicherheit. Bisher standen jedoch vorrangig solche Fälle im Fokus der Überwachung, die zu einer Gefährdung der Gesundheit führen können oder eine erhebliche Täuschung der berechtigten Erwartung eines Verbrauchers darstellen. Inzwischen ist jedoch festzustellen, dass das Ausmaß dieses rein wirtschaftlichen Betruges ohne gesundheitliche Auswirkungen zugenommen hat. Zum Aufdecken von Lebensmittelbetrugsfällen ist eine enge Zusammenarbeit zwischen den Behörden der Lebensmittelüberwachung mit anderen Behörden wie z. B. den Marktüberwachungsbehörden, dem Zoll, der Polizei und der Staatsanwaltschaft erforderlich. Diese Zusammenarbeit beschränkt sich nicht nur auf Niedersachsen, sondern schließt selbstverständlich auch die Behörden anderer Bundesländer, des Bundes sowie der EU ein.

Eine weitere Herausforderung für die Überwachungsbehörden liegt im globalisierten Handel und gleichzeitig immer schneller werdenden Lieferketten und neuen Unternehmensstrukturen. Insbesondere bei Entdeckung eines gesundheitsschädlichen Lebensmittels oder anderen Verbraucherproduktes im Markt bedeutet dies, dass äußerst schnell alle relevanten Informationen zusammengetragen und auch wieder an alle betroffenen Behörden übermittelt werden müssen. Hierfür bestehen diverse Systeme, welche einen solchen Informationsaustausch auf allen Ebenen und zwischen allen Behörden ermöglichen.

Wesentlich effektiver ist es aber, bereits vor Markteintritt einen Hinweis auf eine mögliche Gesundheitsrelevanz oder Verbrauchertäuschung zu erhalten. Dies kann durch den Aufbau geeigneter Frühwarnsysteme realisiert werden. Ein solches Frühwarnsystem besteht dabei aus verschiedenen Bausteinen wie z. B.: Beobachtung globaler Handelsströme und Preisentwicklungen, um Hinweise auf mögliche Gesundheitsgefahren oder Anreize zur Verbrauchertäuschung zu erhalten; Beobachtung der Ergebnisse der Betriebskontrollen vor Ort wie auch der Probenuntersuchungsergebnisse, um Hinweise auf Fehlentwicklungen oder neue Gefahren zu erlangen. Der Aufbau derartiger Frühwarnsysteme stellt daher eine der aktuellsten Herausforderungen für die Überwachung dar und wird alle beteiligten Behörden über die nächsten Jahre begleiten.

Mit den folgenden Beiträgen möchten wir Ihnen einen Einblick in die facettenreiche Zusammenarbeit der niedersächsischen Behörden im Verbraucherschutz im Jahr 2016 geben:

Norovirus in Himbeergrieß

Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch

■ Ende März des Jahres 2016 erkrankten in einer Klinik im Heidekreis innerhalb einer Nacht zunächst 27 Patienten und Mitarbeitende an Durchfall und/oder Erbrechen.

Zur Ursachenfeststellung wurden seitens des zuständigen Gesundheitsamtes Stuhlproben von Erkrankten entnommen und durch das Niedersächsische Landesgesundheitsamt (NLGA) sowie das Nationale Konsiliarlabor beim Robert Koch-Institut (RKI) untersucht. Dabei konnte immer das gleiche Norovirus-Erbmaterial als Erkrankungsursache bei den Betroffenen festgestellt werden.

Noch vor Abschluss der Laboruntersuchungen waren vor Ort von den zuständigen Behörden des Heidekreises epidemiologische Ermittlungen eingeleitet worden. Diese ergaben, dass alle betroffenen Patienten eine Nachspeise mit nicht vollständig durchgegartem Himbeergrieß zu sich genommen hatten. Patienten einer Station, in welcher die Nachspeise nicht verzehrt worden war, waren nicht betroffen. Eine von der Lebensmittelüberwachungsbehörde (LMÜ) entnommene Probe des zur Herstellung verwendeten Tiefkühl-Himbeergrieß (d.h. rohe, zerkleinerte Beeren) wurde durch das Lebensmittel- und Veterinärinstitut des LAVES am Standort Braunschweig untersucht. Tatsächlich konnte Norovirus-Erbmaterial darin nachgewiesen werden. Ein Vergleich mit Norovirusisolaten der Patienten seitens des Landesamtes für Verbraucherschutz in Sachsen-Anhalt und dem RKI ergab eine große Übereinstimmung.



Zeitgleich fand auch in Rheinland-Pfalz ein Norovirus-Ausbruch in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung statt, der ebenfalls mit der Verwendung von Tiefkühl-Himbeergrieß in Verbindung zu bringen war. In beiden Ausbruchsfällen war der Himbeergrieß vom selben Großhändler geliefert worden. Mithilfe von Vergleichsuntersuchungen stellte sich jedoch heraus, dass die Patientenproben in Niedersachsen und Rheinland-Pfalz Noroviren unterschiedlichen Typs enthielten.

Durch die für den Großhändler der Ware zuständige LMÜ in Sachsen-Anhalt wurde eine Lebensmittelschnellwarnung an andere kommunale LMÜ gegeben. Der Lebensmittelunternehmer selbst führte einen Rückruf von Himbeergrieß durch. Die Charge, bei welcher in Niedersachsen Norovirus-Partikel nachgewiesen worden waren, war davon nicht erfasst, da der im Verdacht stehende Himbeergrieß aus einer Anbruchpackung stammte und eine Verunreinigung des Inhalts durch z. B. Küchenpersonal nicht ausgeschlossen werden konnte. Hinzu kam, dass eigene, vom Lebensmittelunternehmer veranlasste Untersuchungen dieser Charge keinen Nachweis von Noroviren ergaben.

Parallel zur Herkunftsprüfung der Ware durch die LMÜ führte das NLGA Ermittlungen zu weiteren möglichen Ausbrüchen in Niedersachsen durch.



Dabei standen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung und Gruppenerkrankungen Anfang März im Fokus. In diesem Zusammenhang wurden die zuständigen Gesundheitsämter gebeten, in Zusammenarbeit mit der örtlichen LMÜ besonders Himbeergrieß als ursächliches Lebensmittel zu prüfen.

Zu insgesamt 36 festgestellten Norovirus-Gruppenerkrankungen erhielt das NLGA Antworten zu 30 Ausbruchsherden. Ein Zusammenhang dieser Ausbrüche mit dem Ausbruchsgeschehen im LK Heidekreis war jedoch nicht feststellbar.

Seitens der niedersächsischen Landesregierung (ML) wurde das Geschehen als Ereignis eingestuft und die Task Force Verbraucherschutz des LAVES gebeten, für die LMÜ die notwendigen Maßnahmen zur Wiederherstellung der Lebensmittelsicherheit zu koordinieren. Über die Lieferbeziehungen und Probenuntersuchungen waren letztlich Firmen sowie Behörden des öffentlichen Gesundheitsdienstes und der LMÜ aus insgesamt 8 Bundesländern, des Bundes und eines weiteren Mitgliedsstaates der EU beteiligt. Innerhalb Niedersachsens waren insgesamt 16 Landkreise von dem Rückruf oder anderen Verdachtsfällen betroffen.

Das Ereignis zeigt eindrücklich, wie notwendig ein ständiger Informationsaustausch und eine enge Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen beteiligten Behörden des öffentlichen Gesundheitsdienstes und der Lebensmittelüberwachung sind, um komplexe Zusammenhänge aufzuklären. Erreger von Krankheitsausbrüchen und ursächlich in Frage kommende Lebensmittel werden zunehmend durch Feintypisierungsmethoden miteinander verglichen, um Zusammenhänge aufzuzeigen und dadurch gezielte Maßnahmen im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes ergreifen zu können.

Das Geschehen zeigt weiter, dass in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung verstärkt darauf zu achten ist, dass Erhitzungsvorgaben, die in dem dargestellten Fall vorhanden waren, streng eingehalten werden müssen. Hier stehen die Betreiber der Küchen in der Pflicht, ihr Personal vermehrt zu schulen.



Die Betreiber der Küchen stehen in der Pflicht, ihr Personal vermehrt zu schulen

10 Jahre Gemeinsames Verbraucherschutzinformationssystem Niedersachsen



Die teilweise rasanten Entwicklungen auf dem Gebiet der Informationsverarbeitung hinterlassen ihre Spuren nicht nur bei den Verbrauchern, auch die Überwachungsbehörden machen sich dies zunutze. So besteht seit nunmehr 10 Jahren in Niedersachsen ein IT-System, welches zentral aufgebaut und weiterentwickelt wird und allen Überwachungsbehörden im gesundheitlichen Verbraucherschutz in Niedersachsen zur Verfügung steht.

Im Jahre 2005 begann der Aufbau dieses Systems mit der Installation der ersten Server im damaligen niedersächsischen Landesbetrieb. Nachfolgend haben alle niedersächsischen Behörden nach und nach ihre Daten auf dieses zentrale System transferiert. Mit Abschluss des Rahmenvertrages zu Betrieb und Nutzung dieses IT-Systems wurde der Name gemeinsam durch Land und kommunale Spitzenverbände auf „Gemeinsames Verbraucherschutzinformationssystem Niedersachsen – GeViN“ festgelegt.

Inzwischen wird GeViN als zentrales Informations- und Managementsystem für die Überwachung in Niedersachsen genutzt. Das System besteht neben der Fachanwendung BALVI iP (Bundeseinheitliche Anwendung für die Lebensmittelüberwachung und das Veterinärwesen – integriertes Programm) aus der Fachanwendung TSN (Tierseuchennachrichtendienst) und einer Vielzahl von Schnittstellen zu diversen weiteren IT-Systemen innerhalb und außerhalb Niedersachsens. Durch diese Ausstattung wird es von den Behörden zur Planung und Dokumentation von Betriebskontrollen und Probenahmen, der Aufnahme und weiteren Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden, der Bearbeitung von Rechtsverstößen, der Erfüllung von Berichtspflichten gegenüber der EU und zur Erleichterung bei der Bearbeitung von vielen weiteren Aufgaben genutzt. Auch bei der Bekämpfung von Tierseuchen leistet das System unverzichtbare Unterstützung.

Dieser intensive Aufbau und die konsequente Weiterentwicklung dieses IT-Systems ist das Werk einer Vielzahl von engagierten Mitarbeitern aus den Behörden, in denen GeViN genutzt wird, zusammen mit einer zentralen Unterstützung durch die GeViN-Koordination (angesiedelt im Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit). Gesteuert werden der Betrieb und die Weiterentwicklung durch einen Lenkungsausschuss, dem Vertreter der kommunalen Spitzenverbände und den mit dem System arbeitenden Kommunen ebenso angehören wie Vertreter des Landes.

Dieser Ausschuss tagt regelmäßig und fasst seine Beschlüsse in großem Einvernehmen. Die fachliche Unterstützung erfolgt durch Facharbeitsgruppen, welche sich aus Vertretern der Anwender zusammensetzen und sich um die inhaltliche Weiterentwicklung einzelner Bereiche der Anwendung kümmern.

Nach nunmehr 10 Jahren im laufenden Betrieb ist es an der Zeit, auch hier eine Erneuerung durchzuführen. Insbesondere die Anwenderfreundlichkeit entspricht nicht mehr den heutigen Erwartungen. Daher wird in den Jahren 2016–2020 die Fachanwendung auf eine neue technische Plattform gestellt und dabei vollständig neu aufgebaut. Ergänzt wird dies um die Möglichkeit zur mobilen Datenerfassung – diese befindet sich bereits in der Einführung und dient vorrangig den Lebensmittelkontrolleuren zur Erfassung von Probenahmen und Betriebskontrollen direkt vor Ort.





Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

Überwachung im Überblick

— Verbraucher können sich darauf verlassen, dass unsere Lebensmittel, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände sicher sind. In Einzelfällen müssen bei manchen Produkten jedoch Risiken beseitigt werden. Um den Verbraucherschutz sicherzustellen ist es erforderlich, die gesamte Produktions- und Handelskette – dazu zählen auch zeitgemäße Marktplätze wie das Internet – in die Überwachung mit einzubeziehen.

In Niedersachsen unterlagen 2016 107.601 Betriebe der amtlichen Überwachung. Etwa 44.100 Betriebe sind Dienstleistungsbetriebe, zu denen beispielsweise Kantinen, Gaststätten und Imbisse zählen. Zweitgrößte Gruppe sind mit ca. 37.200 Betrieben die Einzelhändler, zu denen neben Supermärkten auch Marktstände gehören.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt 63.990 Kontrollen durch die kommunalen Behörden in 42.071 Betrieben durchgeführt. Es wurden 39 Prozent der niedersächsischen Betriebe kontrolliert. Welche Betriebe kontrolliert werden, wird risikoorientiert festgelegt. Dies erfolgt unter anderem auf der Grundlage der Produktionsstufe in der Lebensmittelkette, der Betriebshygiene und dem bisherigen Verhalten des Unternehmers. So ist gewährleistet, dass der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben liegt, von denen ein höheres Risiko für die Gesundheit der Verbraucher ausgeht.



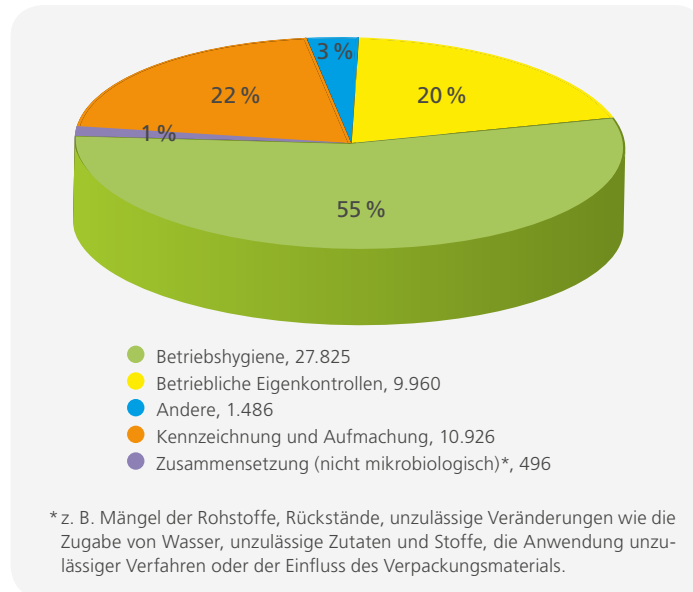
Überwachte Betriebe: Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen, 2016

Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
107.601	42.071	63.990	32.351	32.442

Bei 32.351 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt; das entspricht einem Anteil von rund 51 Prozent der durchgeführten Kontrollen. Die Dienstleistungsbetriebe fielen bei 60 Prozent der Kontrollen durch Verstöße auf, gefolgt von den Herstellern auf Einzelhandelsstufe, bei denen bei 58 Prozent der Kontrollen Verstöße festgestellt wurden.

Zu den Herstellern auf Einzelhandelsebene gehören handwerklich strukturierte Betriebe wie Fleischereien und Bäckereien, die ihre Erzeugnisse direkt an den Verbraucher abgeben.

Die folgende Abbildung zeigt die Arten der festgestellten Verstöße in der Übersicht.



Wie bereits in den letzten Jahren waren es vor allem allgemeine Hygienemängel in den Betrieben, d. h. die Betriebsshygiene, die von den Kontrolleurinnen und Kontrolleuren beanstandet wurden. Gegen Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung kam es schon 2015 aufgrund der Einführung neuer Kennzeichnungsvorschriften für Allergene in der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) vermehrt zu Verstößen. Hier zeigte sich 2016 ein leichter Rückgang.

Verstöße gegen die Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle gaben mit einem Anteil von 20 Prozent ebenfalls häufig Grund zur Beanstandung. Durch die Eigenkontrolle soll der Unternehmer sicherstellen, dass sein Betrieb alle rechtlichen Anforderungen einhält. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig von den zuständigen Behörden überwacht.

Bei 32.442 Kontrollen wurden infolge von Verstößen Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße

geahndet werden. Insbesondere erfolgte in 10.794 Fällen eine Belehrung bzw. Beratung, bei 1.685 Kontrollen wurde eine Verwarnung ausgesprochen. Daneben wurden nach 393 Kontrollen Ordnungsverfügungen erlassen und bei 572 Bußgeld- sowie bei 59 Strafverfahren eingeleitet. In drei Fällen kam es zu einer öffentlichen Information durch die zuständige kommunale Behörde. Zusätzlich kam es zu 75 freiwilligen Maßnahmen durch die Unternehmer.

Neben den Betriebskontrollen zählt auch die Probenahme durch die kommunalen Behörden und die Untersuchung im LAVES zu wichtigen Instrumenten der Überwachung. Im Jahr 2016 wurden 27.925 Proben in 9.565 Betrieben entnommen und untersucht. Somit wurden 9 Prozent der niedersächsischen Betriebe beprobt. Bei überregionalen Herstellern und Herstellern auf Einzelhandelsebene war der Anteil der beprobten Betriebe mit rund 30 Prozent besonders hoch, was dem höheren Betriebsrisiko durch den Herstellungsprozess gerecht wird.

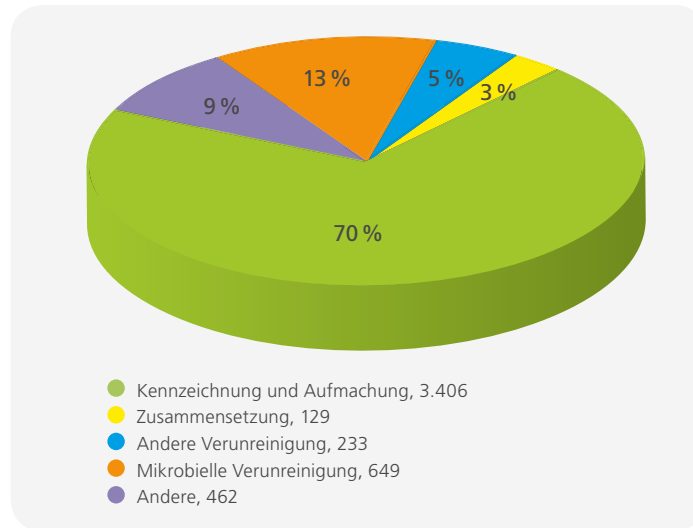
**Überwachte Betriebe:
Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen, 2016**

Betriebe	Beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
107.601	9.565	27.925	4.448	4.195

Insgesamt wurden 4.448 Proben beanstandet, das entspricht einem Anteil von 16 Prozent aller entnommenen Proben. Am höchsten war diese Beanstandungsquote bei Vertriebsunternehmern und Transporteuren (28 Prozent), gefolgt von Dienstleistungsbetrieben (23 Prozent) sowie Herstellern auf Einzelhandelsebene (18 Prozent).

Die Arten der Beanstandungen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt. Mit 70 Prozent stellen Kennzeichnungsmängel den höchsten Anteil der Beanstandungen dar, gefolgt von mikrobiellen Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben, 2016



Über die Hälfte der Proben, bei denen die Kennzeichnung und Aufmachung beanstandet wurde, wurden im Einzelhandel entnommen. Bei Dienstleistungsbetrieben und Herstellern auf Einzelhandelsstufe dagegen wurde etwa doppelt so häufig eine mikrobielle Verunreinigung festgestellt wie bei der Betrachtung aller Betriebsgattungen.

Bei 4.195 Probenahmen wurden infolge von Beanstandungen durch die kommunalen Behörden Maßnahmen ergriffen. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden. Diese reichten insbesondere von Belehrungen/Beratungen (1.199), Verwarnungen (99) und Ordnungsverfügungen (79) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (122 bzw 55). Zusätzlich kam es zu 16 freiwilligen Maßnahmen durch den Unternehmer.

Bei 2.134 Proben wurde die Beanstandung an die zuständige Überwachungsbehörde weitergeleitet. Dies ist dann erforderlich, wenn die Probe in einem anderen Bundesland oder im Gebiet einer anderen kommunalen Behörde hergestellt wurde oder der Importeur dort ansässig ist.

Über das Internet-Portal www.lebensmittelwarnung.de von Bund und Ländern werden öffentliche Warnungen den Verbrauchern zugänglich gemacht.

Auf Landesebene wurden über das Portal 20 öffentliche Warnungen eingestellt, bei denen der Hersteller oder Importeur in Niedersachsen ansässig war.

Es handelte sich um acht Meldungen zu verotoxinbildenden E. coli in Gersten- und Weizengraspulver und -tabletten und Teewurst, Listerien in Leberwurst und Räucherlachs sowie Salmoneellen in Schinkenwürstchen und sechs Meldungen zu Fremdkörpern in Lebensmitteln (Kunststoffteilchen in verschiedenen Salaten und Borsten einer Reinigungsbürste in Schokolade).

Außerdem wurden Meldungen zu überhöhtem Blausäuregehalt in Aprikosenkernen, zur Überschreitung des Höchstgehalts von PAK in Leinöl, zu überhöhtem Jodgehalt in getrockneten Algen und Reinigungsmittelrückständen in Apfelsaft veröffentlicht.

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen im Jahr 2016 weiteren 91 Meldungen zu Lebensmitteln, die durch andere Bundesländer erstellt worden sind, angeschlossen. Die Rückverfolgung der Vertriebswege hatte ergeben, dass die Produkte sich auch in Niedersachsen auf dem Markt befanden oder über das Internet verkauft und möglicherweise bereits an Endverbraucher abgegeben worden sind.



Muttermilch online

Hygiene von Muttermilch – ein Fall für die Lebensmittelüberwachung?

— Es steht außer Frage, dass Muttermilch die beste Nahrung für Säuglinge ist. Aber Muttermilch ist auch ein sensibles Produkt und Säuglinge sind eine sensible Verbrauchergruppe.

Aktuell gibt es in Deutschland 14 Muttermilchbanken, die an Kinderkliniken angeschlossen sind. In diesen Muttermilchbanken wird unter vergleichbar strengen Hygienevorschriften wie beim Blutspenden von gesunden Frauen nach vorhergehender medizinischer Untersuchung Muttermilch gespendet, die nicht für die Ernährung des eigenen Kindes benötigt wird. Die Milch wird vor der Verwendung bakteriologisch untersucht und im Regelfall pasteurisiert, um eine Übertragung von Infektionen zu verhindern. Mit der gespendeten Muttermilch werden primär Frühgeborene oder kranke Neugeborene, die noch nicht gestillt werden können, ernährt.

In den letzten Jahren treten auch in Deutschland immer wieder Internetplattformen, Foren oder Gruppen in sozialen Netzwerken auf, bei denen es um die Abgabe von Muttermilch an fremde Säuglinge geht. Diese private Vermittlung und Abgabe von Muttermilch wird aus hygienischen Gründen sehr kritisch betrachtet, da die gesundheitlichen Risiken für die Säuglinge groß und nicht kontrollierbar sind.

Viele Informationen über die Qualität der Muttermilch sind bei dem privaten Handel (z. B. über das Internet) nicht verfügbar. Unter welchen hygienischen Bedingungen wurde die Muttermilch abgefüllt und gelagert, wie sind die Lebensgewohnheiten der Spenderin (Rauchen, Alkohol, Medikamente) oder hat die Spenderin ansteckende Krankheiten (die ihr möglicherweise auch gar nicht bekannt sind)? Auch Betrug z. B. durch Strecken mit Wasser oder Kuhmilch sind denkbare Risiken, die für Privatpersonen nicht identifizierbar sind. Aufgrund aller dieser und noch weiterer Punkte sollte von dem Gebrauch fremder Muttermilch außerhalb von Muttermilchbanken verzichtet werden. Säuglinge können

sich noch nicht selbst vor diesen Gefahren schützen, sodass sie auf den verantwortungsvollen Umgang durch ihre Eltern angewiesen sind.

Im Rahmen des Vollzuges der lebensmittelrechtlichen Vorschriften unterliegt die Überwachung des Inverkehrbringens von Muttermilch der kommunalen Lebensmittelüberwachung.

Mütter, die Muttermilch an Dritte abgeben, haben die Anforderungen an Lebensmittelunternehmer einzuhalten. Hier ist insbesondere Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) zu nennen, wonach Lebensmittel sicher sein müssen.

Es ist Aufgabe der Lebensmittelunternehmer (hier der abgebenden Mütter), die Sicherheit des Lebensmittels nachzuweisen. Nach hiesiger Einschätzung ist dies im Regelfall bei privater Abgabe ohne medizinische Kontrolle nicht möglich, sodass auf diesem Wege bezogene Muttermilch nicht an Säuglinge abgegeben werden sollte.

Die Einhaltung entsprechend strenger Hygienekriterien, die eine medizinische Untersuchung der Spenderinnen, kontrollierte Spende und Untersuchung sowie Pasteurisierung der Muttermilch umfasst, ist derzeit nur in den an Kliniken angeschlossenen Muttermilchbanken möglich.

In Niedersachsen hat sich im Jahr 2016 der Landtag dafür ausgesprochen, dass der Aufbau einer an eine Kinderklinik angeschlossene Muttermilchbank unterstützt werden soll. Somit wird es zukünftig auch in Niedersachsen möglich sein, dass gesunde Frauen nach vorheriger medizinischer Untersuchung Milch spenden, die dann nach entsprechender Untersuchung und Behandlung Säuglingen ohne das Risiko einer Übertragung von Infektionen gegeben werden kann.

► Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Seiten des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) oder der Ernährungs-kommission der Deutschen Gesellschaft für Kinder und Jugendmedizin (DGKJ).



Wie ein Fisch im Wasser?

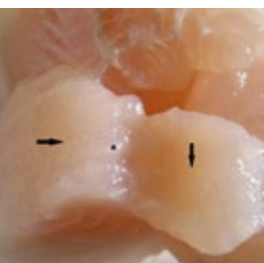
Fremdwasser und wasserbindende Substanzen in Fischfilet und anderen Fischereierzeugnissen

■ Bei der Verarbeitung und Vermarktung von Fischen stellt der Verlust an Gewebewasser generell ein die (sensorische) Qualität nachteilig beeinflussendes und nicht zuletzt wirtschaftliches Problem dar. Insbesondere das Auftauen von tiefgefrorenen Fischen und Fischereierzeugnissen ist mit einem Verlust an Gewebewasser verbunden.

Somit ist es grundsätzlich berechtigt, diesen (Qualitäts-)Einbußen durch Wasserverlust entgegenzuwirken. Dies kann beispielsweise durch den Überzug mit einer Wassereisschutzglasur und/oder durch den Einsatz wasserbindender Substanzen erreicht werden. Für die letztgenannte Methode sind in Fischereierzeugnissen unterschiedliche Zusatzstoffe gemäß EU-Recht zugelassen. Allerdings gibt es auch Substanzen oder Mischungen verschiedener Stoffe, deren Einsatz rechtlich nicht erlaubt ist.

Ein Mehr an Wasser verändert maßgeblich die Konsistenz und das Gewicht eines Erzeugnisses. In bestimmten Verbraucherkreisen werden diese Erzeugnisse wegen des weicheren Mundgefühls sogar bevorzugt konsumiert. Ab einer gewissen Menge Fremdwasser jedoch stellt das zugefügte Wasser eine Qualitätsminderung und ohne ausreichende Kennzeichnung außerdem eine Verbrauchertäuschung dar, da dem Verbraucher das zusätzliche Wasser zum Preis für Fisch verkauft wird, während gleichzeitig der Profit des Lebensmittelunternehmers steigt.

Im Sinne des Verbraucherschutzes untersucht das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit seit mehreren Jahren regelmäßig Fischereierzeugnisse auf ihren (Fremd-)Wassergehalt sowie auf die Verwendung wasserbindender Substanzen auf Grundlage der rechtlichen Vorgaben. Dadurch können der unerlaubte Einsatz oder Grenzwertüberschreitungen von Zusatzstoffen und/oder eine unzureichende Kennzeichnung festgestellt werden, welche insbesondere in der Lebensmittelinformationsverordnung (kurz:



Aufgetautes Filet vom Pangasius (Pangasianodon hypophthalmus), welches einen hohen Fremdwasseranteil aufweist. Dieser ist im rohen Erzeugnis an der sehr weichen Konsistenz sowie hellen, schmierig anmutenden Oberfläche (siehe) zu erkennen. Im gekochten Zustand hatte das Erzeugnis eine untypische, elastische Konsistenz, die an Wackelpudding erinnerte. Zur Fremdwasserbindung wurde hier unerlaubterweise Natriumcarbonat zugesetzt. Zu erkennen sind im rohen Erzeugnis weiterhin untypische Bläschenbildungen (siehe →), die den Carbonatzusatz anzeigen.*

LMIV; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) geregelt sind. Diese Vorschriften setzen die Kenntnis über natürlich vorkommende Wassergehalte in Fischen, Krebs- und Weichtieren voraus. Diese Wassergehalte können insbesondere in der wissenschaftlichen Literatur gefunden werden, wobei sie innerhalb einer Tierart insbesondere aufgrund des Ernährungs- und Fortpflanzungszustandes sowie des Alters und der Umgebungsbedingungen variieren. Bei einer rechtlichen Beurteilung des Fremdwassergehaltes ist somit immer die einzelne Tierart zu berücksichtigen. Die pauschale Angabe eines, für alle Tierarten zutreffenden natürlichen Wassergehaltes ist (derzeit) nicht möglich.

Als Zusatzstoffe mit wasserbindender Wirkung werden insbesondere kondensierte Phosphate, Zitronensäure/Citrate oder Carbonate sowie deren Mischungen verwendet, deren Einsatz in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt ist. Zitronensäure und deren Salze wie das Natriumcitrat dürfen „quantum satis“, d. h. soviel wie nötig, verwendet werden. Für die kondensierten Phosphate hingegen existieren Höchstmengenbeschränkungen von 5 g/kg bei Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren, und bei verarbeiteten oder unverarbeiteten Schalen- oder Krebstieren, gefroren oder tiefgefroren¹ sowie von 1 g/kg bei Surimi (jeweils gemessen als P₂O₅).

Der Einsatz von Carbonaten ist in unverarbeiteten Fischereierzeugnissen wie zum Beispiel tiefgefrorenen Fischfilets nicht erlaubt. In der letzten Zeit jedoch sind als unverarbeitet etikettierte Erzeugnisse in das IFF eingeschendet worden, die mit Carbonaten behandelt wurden. 2016 wurden 124 Proben auf das Vorhandensein von Carbonaten untersucht. Hiervon wurden 26 Proben nach der Untersuchung aufgrund des unerlaubten Zusatzes von Carbonaten als lebensmittelrechtlich abweichend beurteilt. Die erstellten Sachverständigengutachten wurden den zuständigen kommunalen Veterinärbehörden sowie Grenzkontrollstellen zur Einleitung weiterer Maßnahmen zugesendet.

Generell deuten Abweichungen bei der sensorischen Prüfung sowie ein hoher Wassergehalt gepaart mit einem geringen Proteingehalt auf zugefügtes Wasser hin.

¹Bezogen auf Fleischinwaage ohne Glasur



Ergänzende Untersuchungen zur Anwesenheit und Menge möglicher Zusatzstoffe sowie deren Mischungen oder auch beispielsweise der pH-Wert eines Erzeugnisses liefern zusätzliche Hin- oder Beweise, die einen Wasserzusatz vermuten oder erkennen lassen.

Da Citrat, Phosphate und Carbonate jedoch alle Bestandteile des natürlichen Stoffwechsels der Tiere sind, ist ein positives Ergebnis nicht automatisch ein Beweis für eine Behandlung mit Zusatzstoffen.

Um die Beurteilung von Proben weiter zu verbessern, hat sich das Institut für Fische und Fischereierzeugnisse im letzten Jahr eingehend mit der natürlichen chemischen Zusammensetzung, d. h. einschließlich dem Wassergehalt von verschiedenen Fisch-, Krebs- und Weichtierarten, in Kooperation mit den anderen Bundesländern im Rahmen des bundesweit agierenden „Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS)“ beschäftigt.

Der ALTS ist ein Bund-Länder-Sachverständigen-Gremium, dessen Aufgabe im wissenschaftlichen Erfahrungs- und Meinungsaustausch sowie in der Harmonisierung der Beurteilung von Untersuchungsergebnissen besteht.



Einige Ergebnisse sind bereits in einer Publikation wissenschaftlich veröffentlicht:

Neuhaus, H., Denker, M., Holthuis, D., Feldhusen, F. und Bartelt, E. (2016):
Zusammensetzung der Muskulatur unbehandelter Pangasien (*Pangasianodon hypophthalmus*) und Zander (*Sander lucioperca*). *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 11(4), 311-316.

Grapefruitsäfte auf dem Prüfstand

Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

— Was genau ist ein „Fruchtsaft“? Das ist in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke-Verordnung festgelegt: „Fruchtsaft“ wird aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte gewonnen. Bei Zitrusfrüchten, wie der Grapefruit, stammt der Fruchtsaft vom inneren, saftigen Fruchtfleisch, dem Endokarp. Einem Grapefruitsaft dürfen lediglich Ascorbinsäure (als Antioxidationsmittel), zur Geschmackskorrektur Zitronensäure bzw. Zitronen-/Limettensaft sowie Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden.

Der Zusatz von Zucker zu Fruchtsäften (zur Korrektur des sauren Geschmackes) war bis zum 27. Oktober 2013 zulässig. Seitdem ist der Zusatz von Zucker zu Fruchtsäften verboten, und seit April 2015 dürfen solche Fruchtsäfte auch nicht mehr verkauft werden.



Fruchtsäfte werden in den Instituten des LAVES routinemäßig überprüft. Der Schwerpunkt der Untersuchung liegt dabei in der Überprüfung der Authentizität und der Qualität. Dafür werden Hygieneparameter und, abhängig von der Fruchtart, die Gehalte diverser Inhaltsstoffe, wie z. B. organische Säuren, Mineralstoffe und Zucker, bestimmt.

Zur Beurteilung der ermittelten Gehalte werden diese u. a. mit den Werten im „A.I.J.N. Code of Practice for Fruit and Vegetable Juices in the Single Market“ (A.I.J.N. = European Fruit Juice Association – europäischer Fruchtsaftverband) verglichen.

Mittlerweile enthält der Code of Practice „Reference Guidelines“ für 26 verschiedene Fruchtsäfte, die u. a. Werte für den Brix, organische Säuren, Zucker, Flavonoide und Mineralstoffe enthalten.

Laut der „Reference Guideline for Grapefruit Juice“ müssen Grapefruitsäfte u. a. mindestens 200 mg/L Vitamin C (L-Ascorbinsäure) enthalten. Auch übliche Schwankungsbreiten für die Gehalte an z. B. Citronensäure und Isocitronensäure sowie der Zucker Saccharose, Glucose und Fructose sind hier niedergelegt. Neben den Qualitäts- und Authentizitätsparametern werden auch die Kennzeichnung und die Verwendung von nicht deklarierten bzw. nicht zugelassenen Zusatzstoffen geprüft.

Im Jahr 2016 wurden insgesamt 25 Grapefruitsäfte untersucht. Die Gehalte der routinemäßig untersuchten Inhaltsstoffe sowie die Hygieneparameter waren bei allen Proben unauffällig. Die Kennzeichnung entsprach jedoch in sechs Fällen nicht den rechtlichen Vorgaben. Zusätzlich wurde der Untersuchungsumfang um die Stabilisotopenanalyse erweitert, mit deren Hilfe u. a. ein geringer Zuckerzusatz identifiziert werden kann. Hintergrund: In Kalifornien und Florida, zwei sehr bedeutsamen Erzeugungsbereichen für Fruchtsäfte aus Zitrusfrüchten, breitet sich ein Krankheitserreger aus, der Zitruspflanzen befällt (siehe z. B. [1]).

Man spricht dort von der „Citrus greening disease“. Die Früchte der betroffenen Pflanzen reifen nicht mehr vollständig aus. Aus solchen Früchten gewonnener Saft hat ein unausgeglichenes Zucker-Säure-Verhältnis. Der Saft schmeckt sehr sauer. Dieser Mangel an Süße könnte durch Zugabe von Zucker aus einer anderen Quelle ausgeglichen werden. In diesem Fall dürfte der Saft in der EU nicht mehr als „Fruchtsaft“ bezeichnet werden.

Insgesamt wurden 20 Proben Grapefruitsaft aus dem Handel mittels Stabilisotopenanalyse untersucht. U. a. wurde mit einer in der Praxis verbreiteten Summenmethode ein summarischer Wert für die Stabilisotopenwerte des Kohlenstoffs im Zucker (Saccharose + Glucose + Fructose) ermittelt. Hinsichtlich dieses Parameters waren alle untersuchten Proben unauffällig.



[1] <http://www.npr.org/sections/thesalt/2015/11/27/457424528/how-long-can-floridas-citrus-industry-survive>

Ergänzend wurde eine neue Einzelmethode eingesetzt. Sie erlaubt im Gegensatz zur Summenmethode die Messung der Stabilisotopenwerte des Kohlenstoffs in den einzelnen Zuckern (Saccharose, Glucose, Fructose). Zum Vergleich und zur Bestätigung der Messmethode wurden im Labor Säfte aus 25 Proben Grapefruit-Früchten gewonnen und mittels Stabilisotopenanalyse untersucht. Diese Messergebnisse stimmen sehr gut mit bereits publizierten Daten [2] überein.

Bei zwei verschiedenen Grapefruitsäften aus dem Handel ergab die Messung, dass Saccharose aus sogenannten C4-Pflanzen (siehe Info-Kasten), deren Kohlenstoffisotopenverhältnis anders ist als das der Saccharose aus Grapefruit, zum Saft hinzugefügt worden war. Eine der zwei auffälligen Proben stammte von einem niedersächsischen Hersteller. Die Vor-Ort-Kontrollen ergaben, dass der Hersteller im Rahmen der Eigenkontrolle stichprobenartig bei der Rohware Authentizitätsanalysen durchführen lässt. Das beauftragte Labor bestimmte dabei u. a. den summarischen Wert für die Stabilisotopenwerte des Kohlenstoffs im Zucker. Dabei ergaben sich keine Auffälligkeiten, da der Zuckerzusatz so gering war, dass er mithilfe dieser Methode nicht nachweisbar war. Weitere Untersuchungen werden folgen.

[2] Day, M.P.; Correia, P.; Hammond, D.A.: 13-C-IRIS: an improved method to detect the addition of low levels of C4-derived sugars to juices; J. AOAC Int, (2001) 84, 957-63

info

Zu den C4-Pflanzen gehören u. a. bekannte Nutzpflanzen wie Mais, Zuckerrohr und Hirse. Sie benutzen einen anderen Stoffwechselweg, um Kohlendioxid aus der Luft zu fixieren und daraus Kohlenhydrate aufzubauen als die sogenannten C3-Pflanzen, zu denen auch die Grapefruit gehört.

Aufgrund des unterschiedlichen Stoffwechselweges unterscheiden sich u. a. die $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ -Isotopenverhältnisse des Kohlenstoffes in den Kohlenhydraten von C4- und C3-Pflanzen.



Bekannte Nutzpflanzen wie Mais, Zuckerrohr und Hirse gehören zu den C4-Pflanzen

Aufs Korn genommen

Dinkel – das gesunde Korn

— Vegetarische und vegane Kost liegen beim ernährungsbewussten Verbraucher im Trend. Dinkel und andere ursprüngliche Getreidearten erfreuen sich unter anderem auch daher in den letzten Jahren großer Beliebtheit. Auch in der wiederentdeckten Heilkunde der Hildegard von Bingen spielt Dinkel als Ernährungsbestandteil eine zentrale Rolle.

Dinkel (*Triticum aestivum* subsp. *spelta*) ist eine alte Kulturform des Weizens und aus den Urweizenarten Einkorn und Emmer hervorgegangen. Es handelt sich um ein sogenanntes Spelzgetreide. Dinkel muss speziell bearbeitet werden, damit sich die Samenschalen lösen. Dreschen allein reicht nicht. Andererseits ist Dinkel robust, anspruchslos im Anbau und kaum anfällig gegen Krankheitsbefall.

Hervorzuheben sind die Gehalte an den Inhaltsstoffen Eiweiß, Kalium, Phosphor, Kieselsäure und Eisen. Brot und Gebäck aus Dinkelerzeugnissen haben einen kräftigen nussartigen Geschmack. Für Weizen-Allergiker ist Dinkel eine Alternative. Allerdings nicht für Menschen, die an Zöliakie leiden, da es sich dabei um eine Gluten-Unverträglichkeit handelt und Gluten auch in Dinkel enthalten ist [1].

Dinkelspezialität: Was ist Grünkern?

Grünkern ist unreif geernteter Dinkel, der auf speziellen Darren geröstet wird, wodurch er ein ganz besonders würziges, rauchiges Aroma bekommt und länger haltbar wird. Grünkern ist gut zur Herstellung von Suppen, Bratlingen und Aufläufen geeignet [2].



Untersuchungsprogramme

In den Jahren 2015 und 2016 wurden in Niedersachsen Grünkern und Dinkel bzw. Dinkelerzeugnisse im Hinblick auf folgende Fragen unter die Lupe genommen:

- Gehalte an Mutterkorn- und Tropanalkaloiden im Rahmen des Projekt-Monitorings 2016 sowie der amtlichen Überwachungsprogramme
- Gehalte an Mykotoxinen im Rahmen des Warenkorb-Monitorings 2015
- Gehalte an Nickel im Rahmen eines EU-Untersuchungsprogrammes gemäß der Empfehlung (EU) 2016/1111 der Kommission vom 06. Juli 2016
- Überprüfung der Zusammensetzung von Erzeugnissen aus bzw. mit Dinkel (Nährwertanalyse, Eigenhalts-, Butterfett- und Mehltypen-Bestimmung) und der Kennzeichnung im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachungstätigkeit

Insgesamt wurden 111 Proben mit folgendem Ergebnis untersucht (siehe auch Tabelle auf Seite 36):



Mutterkornalkaloide:

24 Produkte wurden auf die folgenden Mutterkornalkaloide geprüft: alpha-Ergokryptin, Ergocornin, Ergocristin, Ergometrin, Ergosin und Ergotamin.

Die Gehalte an Mutterkornalkaloiden lagen unterhalb der jeweiligen Nachweisgrenze für die Einzelsubstanzen (5 µg/kg). Geeignete gesetzliche Höchstmengen für Mutterkornalkaloide sollen laut amtlicher Anmerkung 4 zur VO (EG) Nr. 1881/2006 Abschnitt 2 Ziffer 2.9.2.2. im Laufe des Jahres 2017 festgelegt werden.

Mykotoxine:

34 Proben wurden mit einer LC-MS/MS-Screening-Methode auf 19 Mykotoxine überprüft.

Die ermittelten Mykotoxingehalte lagen für die folgenden Substanzen jeweils unterhalb der in der Kontaminanten-Verordnung VO(EG)1881/2004 festgelegten Höchstmengen:

Deoxynivalenol (DON):	Höchstgehalt 750 µg/kg
Aflatoxin B1:	Höchstgehalt 2 µg/kg
Aflatoxin B1,B2,G1,G2 (Summe):	Höchstgehalt 4 µg/kg
Ochratoxin A:	Höchstgehalt 3 µg/kg

Für eine Dinkelteigware wurde ein Gehalt von 339 µg/kg DON gemessen. Alle anderen Gehalte lagen unterhalb der Nachweisgrenze der Messmethode.

Für die Toxine T2 und HT2 sieht die EU derzeit für Teigwaren einen Richtwert von 25 µg/kg vor. Dieser Wert wurde bei allen Proben unterschritten. Für die anderen überprüften Mykotoxine sind noch keine Grenzwerte festgelegt.

Tropanalkaloide:

Tropanalkaloide sind natürliche Inhaltsstoffe bestimmter Pflanzen. Durch Verunreinigung von Getreide mit Samenkörnern z. B. von Bilsenkraut oder Stechapfel können diese Substanzen auch in Lebensmitteln auf Getreidebasis vorkommen. Von der EFSA wurde eine akute Referenzdosis (ARfD) in Höhe von 0,016 µg/kg Körpergewicht abgeleitet, bezogen auf die Summe von (-)Hyoscyamin und (-)-Scopolamin.

Mit einer LC-MS/MS-Screening-Methode wurde auf die Tropanalkaloide Atropin und Scopolamin (Synonym: Hyoscin) geprüft. Die Gehalte an diesen Substanzen lagen jeweils unterhalb der Nachweisgrenze der Bestimmungsmethode (< 2 µg/kg).

► Dinkelbrot



Nickel:

Die ermittelten Nickelgehalte lagen in einem Bereich von 0,035–0,115 mg/kg.

In der Europäischen Union wurden bislang keine Höchstgehalte für Nickel in Lebensmitteln festgelegt. Im Februar 2015 veröffentlichte die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Risiken für die menschliche Gesundheit durch Nickel in Lebensmitteln, insbesondere Gemüse, sowie im Trinkwasser.

Die EFSA ermittelte einen sicheren Höchstwert, die sogenannte tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake – TDI), von 2,8 Mikrogramm pro Kilogramm Körpergewicht (µg/kg KG). Ausgehend von aktuellen Werten für die mittlere bzw. erhöhte Exposition kamen die EFSA-Sachverständigen zu dem Schluss, dass die derzeitige chronische ernährungsbedingte Exposition gegenüber Nickel für die Allgemeinbevölkerung Bedenken aufwirft. Die Sammlung von weiteren aktuellen Untersuchungsdaten ist deshalb von Interesse.

Ein Kind mit einem Körpergewicht von 20 kg müsste pro Tag ca. 490 g von dem Dinkelmehl mit dem höchsten gemessenen Nickelgehalt des Überwachungsprojektes verzehren, um den TDI-Wert von 2,8 µg/kg KG zu erreichen.



Über die Untersuchungszahlen der geprüften Erzeugnisse gibt die folgende Tabelle Auskunft:

Untersuchung von Dinkel- und Grünkernprodukten in Niedersachsen in den Jahren 2015 und 2016

Warengruppen Körner, Müsli und Mahlerzeugnisse, Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Teigwaren	Anzahl Untersuchungen
Gesamtzahl der Proben: 111, davon Grünkern: 5	
Untersuchungsparameter:	
Mykotoxine	34
Mutterkornalkaloide	24
Tropanalkaloide	13
Acrylamid	6
Mineralöl (MOSH/ MOAH)	3
Elemente (Nickel)	4
Salmonellen	5
Allergene (Lupine u. a.)	5
Pflanzenschutzmittel (PSM)	1
Zusammensetzung /Zusatzstoffe (Z)	63
Kennzeichnung (KZ)	111
Beanstandete Probenzahl (Z und KZ)	23

Fazit:

Die niedersächsischen Untersuchungsergebnisse auf Kontaminanten wie z.B. Mykotoxine und Mutterkornalkaloide decken sich mit den Auswertungstrends der bundesweit durchgeführten Monitoringprogramme. Es wurden keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt. Der Verbraucher kann sich die angebotenen Dinkel- und Grünkernerzeugnisse deshalb ohne Bedenken schmecken lassen.

Beanstandungen ergaben sich ausschließlich bei der Kennzeichnungs- und Zusammensetzungsüberprüfung: z.B. fehlerhafte und irreführende Nährwertkennzeichnung, Mehltypen- und Ei-gehaltsangabe sowie formale Kennzeichnungsmängel. Die Beanstandungsrate betrug in diesem Bereich 20,7 Prozent.

info

Monitoring-Programme

Das Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm und dient dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Eine Übersicht der im Monitoring seit 1995 untersuchten und 2017 zu untersuchenden Erzeugnisse hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Dezember 2016 bekannt gegeben.

Folgende Dinkelerzeugnisse wurden bislang untersucht:

- Warenkorb-Monitoring: Dinkel (2012 und 2015) und Dinkelflocken (2009)
- Projekt-Monitoring: Dinkelmehl Type 630/812/1050, Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot, Speisekleie aus Dinkel, Dinkelflocken, Dinkelgrütze (2016)

Die Monitoring-Untersuchungsergebnisse werden jährlich in den „Berichten zur Lebensmittelsicherheit“ vom BVL veröffentlicht:
http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/04_Monitoring/Im_monitoring_node.html

Literaturverzeichnis:

- [1] Getreide & Korn, Das Standardwerk; Renate Kissel, Christian Verlag GmbH, München 2013
- [2] Sachunterricht live! Die Herkunft von Brot, Milch, Obst & Co. entdecken; Antje Fries, Verlag an der Ruhr, Mülheim an der Ruhr, 2012



Listerien in Fleischerzeugnissen

Darstellung des Schwerpunktprogramms

— Laut Pressemitteilung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (Food Safety Authority, EFSA) vom 17.12.2015 stieg die Zahl der EU-weit gemeldeten Listeriose-Infektionen beim Menschen im Jahr 2014 im Vergleich zu 2013 um 16 %. Insgesamt wurden 2.161 Fälle bestätigt. Bei Listeriose handelt es sich um eine Erkrankung, die teilweise schwere Verlaufsformen (z. B. Hirnhautentzündung) zeigt. Eine Infektion erfolgt häufig durch kontaminierte Lebensmittel.



Lebensmittelunternehmer sind rechtlich verpflichtet, die von ihnen hergestellten Lebensmittel auf ihre mikrobiologische Sicherheit – insbesondere hinsichtlich Krankheitserregern – zu überprüfen (VO (EG) Nr. 2073/2005). Dabei müssen unter anderem Lebensmittel, die das Wachstum von Listerien begünstigen und zum Rohverzehr bestimmt sind (z. B. streichfähige Rohwurst), auch auf *Listeria monocytogenes* (*Listeria m.*) geprüft werden. Bei Befundung eines positiven *Listeria m.*-Nachweises oberhalb des gesetzlich festgelegten Höchstwertes in einem Produkt ist der Hersteller verpflichtet, entsprechende Maßnahmen zur Ursachenforschung zu ergreifen und ggf. einen Rückruf bereits ausgelieferter Ware durchzuführen.

Die kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden überprüfen, ob der Lebensmittelunternehmer seinen rechtlichen

Verpflichtungen nachkommt (Eigenkontrollverpflichtung) und überwachen die seitens des Lebensmittelunternehmers getroffenen Maßnahmen, falls *Listeria m.* in einem Produkt festgestellt werden. Zusätzlich nehmen die Lebensmittelüberwachungsbehörden amtliche Proben.

Darüber hinaus werden im Rahmen von laufenden Untersuchungsprogrammen der Institute des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) routinemäßig Produkte auf das Vorhandensein von *Listeria m.* untersucht.

Aufgrund der Pressemitteilung der EFSA und zur Verbesserung der Datenlage bezüglich *Listeria m.*-Kontaminationen von in Niedersachsen hergestellten Fleischerzeugnissen wurde seitens des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz entschieden, ein Schwerpunktprogramm durchzuführen, mit dem auch die Einhaltung der Eigenkontrollverpflichtung durch die Lebensmittelunternehmer kontrolliert wurde.

In zwei Teilprojekten wurden von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Kommunen Proben von streichfähiger Rohwurst sowie Brühwurstaufschnitt verschiedener Tierarten in Fertigpackungen, die in zugelassenen niedersächsischen Fleischverarbeitungsbetrieben hergestellt wurden, gezogen. Die Proben wurden im LAVES beim Probeneingang und am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums auf *Listeria m.* untersucht. Im ersten Teilprojekt konnten erfreulicherweise keine *Listeria m.* nachgewiesen werden (36 Proben von streichfähiger Rohwurst aus 16 kommunalen Behörden).

Im zweiten Teilprojekt (47 Proben von Brühwurstaufschnitt aus 14 kommunalen Behörden) wurden bei zwei Proben *Listeria m.* nachgewiesen. Bei diesen Proben lag deren Keimzahl am Ende der Haltbarkeitsfrist bei 10^3 bzw. 10^4 Kolonie bildenden Einheiten pro Gramm, was zu einer Beurteilung als „gesundheitsschädlich“ führte.

Beide Produkte mit Nachweisen von *Listeria m.* wurden im selben Fleischverarbeitungsbetrieb hergestellt. Als Sofortmaßnahme

wurde durch die Herstellerfirma die Hygiene in den Produktionsbereichen der betroffenen Produkte überprüft und es wurden diverse Wurstproben sowie Proben zur Untersuchung der Produktionshygiene (Maschinen, Gerätschaften, etc.) entnommen und mit negativem Ergebnis auf *Listeria m.* untersucht.

Da die betroffenen Produkte wegen des abgelaufenen MHD nicht mehr im Handel waren, wurden seitens der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde im Betrieb noch vorhandene amtliche Gegenproben der beanstandeten Produkte als Verdachtsproben im LAVES untersucht und als verkehrsfähig beurteilt.

Weiterhin führten der zuständige Landkreis und das LAVES (Zulassungsbehörde) Betriebskontrollen durch. Dabei sind verschiedene Maßnahmen festgelegt und durchgesetzt worden. So waren einrichtungstechnische und hygienische Mängel im Betrieb kurzfristig abzustellen. Auch hatte der Betrieb seine Eigenkontrollen hinsichtlich Produkt- und Umfeld-Untersuchungen zu intensivieren. Eine verstärkte amtliche Beprobung zur Verifizierung der betrieblichen Eigenkontrolle gehörte ebenfalls zu den festgelegten Maßnahmen. Bei nachfolgend untersuchten amtlichen Proben wurden keine *Listeria m.* nachgewiesen.

Als Fazit kann festgestellt werden, dass durch das Schwerpunktprogramm lediglich in einem niedersächsischen Betrieb ein positiver Nachweis von *Listeria m.* in zwei von insgesamt 83 untersuchten Proben geführt werden konnte. Hier führten die ergriffenen Maßnahmen dazu, dass bei weiteren Untersuchungen keine Listerien nachgewiesen werden konnten.

Aufgrund der biologischen Eigenschaften von Listerien (sie sind sehr überlebensfähig und häufig schwer nachweisbar) sowie der von ihnen ausgehenden Gesundheitsgefahr für den Verbraucher sind auch für 2017 weitere Untersuchungsprogramme vorgesehen.

Nachwachsende Kunststoffe?

Haushaltsgegenstände aus alternativen Materialien

— Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff sind weit verbreitet und aus dem Lebensmittelhandel nicht mehr wegzudenken. Aufgrund des hohen Rohstoffeinsatzes und des möglichen Überganges (Migration) von Stoffen (insbesondere Additive) auf Lebensmittel, wünschen sich viele Verbraucher Alternativen zu den auf Erdöl basierenden Kunststoffen. Der Wunsch der Verbraucher nach mehr „Bio“ und nachhaltig produzierten Produkten beschränkt sich nicht mehr nur auf Lebensmittel.

Während in der Lebensmittelindustrie als Alternativen Rezyklate und „Biopolymere“, wie z.B. Polymilchsäure oder Polyethylen aus Zucker eingesetzt werden, liegt insbesondere bei jungen Familien (Kinder-)Geschirr aus Maisstärke oder Bambusfasern im Trend. Gerade letztere erwecken durch ihre Kennzeichnung den Eindruck, besonders trendbewusst und umweltschonend (da kompostierbar) zu sein. Im Rahmen einer Bachelorarbeit wurden am Institut für Bedarfsgegenstände Lebensmittelkontaktmaterialien und auch andere Haushaltsgegenstände aus den o. g. alternativen Materialien untersucht.

Im Wesentlichen sollte überprüft werden, ob alternative Materialien und Produkte aus Rezyklaten die Reinheitskriterien für Lebensmittelkontaktmaterialien gemäß den europäischen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011 erfüllen. Weiterhin sollte eine mögliche Verbrauchertäuschung gemäß des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LGFB) überprüft werden.

Berichten anderer staatlicher Untersuchungseinrichtungen war zudem zu entnehmen, dass gerade Geschirr, welches angeblich aus Bambusfasern oder Maisstärke bestehen soll, in Wirklichkeit hauptsächlich aus Melaminharz besteht und in diesem der Grenzwert für Formaldehyd überschritten wird. In Produkten, bei denen die Infrarot-(IR)-Spektroskopie Hinweise auf Melamin gab, wurden Untersuchungen zur spezifischen Migration von Formaldehyd und Melamin durchgeführt.



Im Rahmen der hier vorgestellten Arbeit wurden 33 Produkte, welche als besonders nachhaltig oder umweltschonend beworben wurden, untersucht. Mittels IR-Spektroskopie und Abgleich der Spektren mit einer Datenbank für Polymere konnte festgestellt werden, dass die hier vorliegenden Folienverpackungen und Beutel häufig aus Polymilchsäure (PLA) oder Cellulose hergestellt wurden.

Weiterhin war zu beobachten, dass viele Verpackungen aus Polyethylen (PE) oder Polyethylenterephthalat (PET) bestehen, welche entweder aus Rezyklat oder auf Basis nachwachsender Rohstoffe, wie z.B. Zucker, hergestellt sein sollen (Herstellerangabe). Die tatsächliche Herkunft von PE und PET ließ sich im Labor nicht ermitteln. Als positiv zu bewerten ist, dass alle Produkte den Grenzwert für die Globalmigration nach der VO (EU) Nr. 10/2011 eingehalten haben.

Die Vermutung, dass auch alternative Kunststoffe unter Einsatz üblicher Additive (Schmiermittel, UV-Stabilisatoren, etc.) hergestellt werden, konnte mittels hochauflösender Flüssigkeitschromatographie (LC-MS) bestätigt werden. Kritische Abbauprodukte, wie z.B. das 2,4-Di-tert-Butylphenol (Abbauprodukt des Stabilisators Irgafos 168), konnten in PE-Rezyklaten nachgewiesen werden.

Als besonders kritisch mussten Produkte aus Bambusfasern (z.B. Kindergeschirr) bewertet werden, welche als umweltfreundlich oder als „Alternative zu klassischen Kunststoffen“ beworben wurden.

Bei allen fünf untersuchten Lebensmittelkontaktmaterialien aus Bambus konnte Melaminharz mit Gehalten zwischen 20–80 % nachgewiesen werden. Die Migrationsgrenzwerte aus der VO (EU) Nr. 10/2011 für Formaldehyd und Melamin wurden jedoch knapp eingehalten.

Dennoch wurden alle fünf Bambusproben wegen irreführender Aufmachung beanstandet und somit ein Verstoß gegen Vorschriften zum Inverkehrbringen festgestellt.



Schwere Ketten

Blei und Cadmium in Modeschmuck – ein alter Hut?

— Modeschmuck für Kinder und junge Leute ist nach wie vor angesagt. Er orientiert sich an saisonalen Trends und ist günstig. Die bunten Perlen, Anhänger, Ohrringe oder Ketten können aber auch Gefahren bergen. So können Kleinteile verschluckt werden und es kann zu Verletzungen im Rachenbereich oder gar zum Ersticken kommen. Eine weitere, oft unterschätzte, Gefahrenquelle ist die Zusammensetzung des Materials. Dabei kann es durch das Verschlucken nicht nur zu den genannten Verletzungen kommen, sondern auch zu Vergiftungen, wenn die verschluckten Teile beispielsweise Schwermetalle enthalten, die vom Körper aufgenommen werden können.

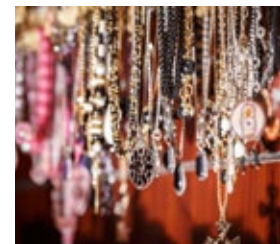


Bei Untersuchungen von Modeschmuck in den letzten Jahren wurde immer wieder festgestellt, dass blei- und cadmiumhaltiger Modeschmuck den Weg nach Europa und auf den deutschen Markt findet. Blei und Cadmium können über die Nahrung aufgenommen werden oder über die Luft in den Körper gelangen, weshalb weitere Expositionsquellen so gering wie möglich ausfallen oder vermieden werden sollten.

In Ermangelung rechtlicher Vorgaben zu Bleigehalten in Modeschmuck wurde in der Vergangenheit zur Orientierung der in den USA geltende Grenzwert für die Bioverfügbarkeit von Blei herangezogen.

Neue europäische Grenzwerte in der REACH-Verordnung

Mit dem Inkrafttreten der REACH-Verordnung (VO (EG) Nr. 1907/2006) und deren Änderungen wurden für den europäischen Raum Grenzwerte für Blei und Cadmium in Modeschmuck und ähnlichen Erzeugnissen erlassen. Bei der REACH-Verordnung handelt es sich um eine Verordnung, die in allen europäischen Mitgliedstaaten gilt und die Registrierung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien durch Hersteller und Importeure regelt. Dabei soll durch die erhöhte Eigenverantwortlichkeit der Hersteller für ein hohes Schutzniveau von Mensch und Umwelt gesorgt werden.



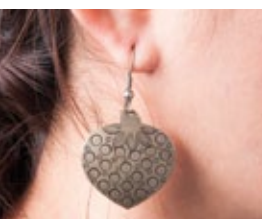
Im Anhang XVII der Verordnung sind für die Schwermetalle Blei und Cadmium Grenzwerte genannt, die z. B. in Metallschmuck, Armbanduhren, Piercingschmuck oder Manschettenknöpfen nicht überschritten werden dürfen. Andernfalls ist ein Inverkehrbringen dieser Artikel untersagt.

Konkret liegt der Grenzwert für Blei bei 0,05 Prozent (der Masse) und für Cadmium bei 0,01 Prozent. Wichtig ist dabei, dass sich diese Betrachtung nicht nur auf das ganze Schmuckstück, sondern auch auf die einzelnen Teile bezieht. Das bedeutet, dass ein Schmuckstück auch dann nicht verkehrsfähig ist, wenn z. B. von einer Halskette mit Anhänger der Verschluss des Schmuckstücks den Anforderungen durch eine Grenzwertüberschreitung nicht entspricht.



Untersuchungen im LAVES

Aktuell wurden 27 Modeschmuckproben aller Art am Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg untersucht. Unter den untersuchten Proben befanden sich Ohrringe, Ohrstecker, Armbänder sowie Halsketten mit diversen Anhängern. Bei dieser Untersuchungsserie gab es zwei Proben, die durch Blei- und Cadmiumgehalte weit über dem Grenzwert auffielen. Bei beiden Proben handelte es sich um Ohrringe bzw. Ohrhänger. In der Teilprobe eines Ohrhängers wurde ein Cadmiumgehalt von 59 Prozent ermittelt. Die zweite Probe wies in zwei verschiedenen Teilen Bleigehalte von 71 Prozent sowie 89 Prozent auf.



Im Jahr 2015 wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) im Institut für Bedarfsgegenstände 37 Proben, die sich in 123 Teile separieren ließen, auf ihren Blei- und Cadmiumgehalt hin untersucht. In 15 Teilen konnten Bleigehalte ermittelt werden, die den Grenzwert geringfügig überschritten. 2 dieser 15 Teile wiesen Werte bis 2 Prozent auf und überschritten den Grenzwert für Blei von 0,05 Prozent, womit diese Erzeugnisse nach der REACH-Verordnung nicht verkehrsfähig sind. Cadmium wurde in keiner Teilprobe gefunden.

Unter Berücksichtigung aller Daten der letzten Jahre zeigt sich ein Rückgang der Befunde, wenngleich diese wenigen Befunde, durchaus äußerst hoch ausfallen können.

Rote Karte für Azofarbstoffe

Nicht zugelassener roter Farbstoff in Lebensmitteln

Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde im Jahr 2016 von zwei niedersächsischen Forschungseinrichtungen über auffällige Farbstoffpräparate für die Lebensmittelherstellung informiert. Im Rahmen von Laboruntersuchungen waren Erzeugnisse aufgefallen, die entsprechend den Herstellerangaben nur färbende Pflanzeninhaltsstoffe (Anthocyane, Betalaine z. B. aus Hibiskusblüten und Roter Bete) enthalten sollten. Sie wiesen eine für Naturstoffe ungewöhnliche Stabilität der roten Farbe gegenüber pH-Wert-Änderungen und Hitzeinwirkung auf.

Bei den Untersuchungen der Forschungseinrichtungen hatte sich der Verdacht ergeben, dass die Farbstoffpräparate Azofarbstoffe enthalten könnten wie z. B. Reactive Red 195, ein Farbstoff, der in der Textilindustrie Verwendung findet. Für Lebensmittel sind einige wenige Azofarbstoffe zugelassen, jedoch nicht dieser. Azofarbstoffe gelten im Allgemeinen als Zusatzstoffe, die nur in geringem Umfang in Lebensmitteln Einsatz finden sollten.

Von zwei der betroffenen Farbstoffpräparate war bekannt, dass sie von den kommerziellen Vertreibern insbesondere für die Verwendung in Fleisch- und Wurstwaren beworben wurden. Daher wurde ein Projekt initiiert, in dem die kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörden bei Herstellern nach Farbstoffpräparaten, deren färbende Wirkung der Kennzeichnung nach auf Pflanzenextrakten beruht, suchen und diese an die Untersuchungseinrichtungen des LAVES zur Beurteilung geben sollten.

In Zusammenarbeit mit den Forschungseinrichtungen und den Instituten des LAVES wurden kurzfristig qualitative Untersuchungsmethoden etabliert, die es ermöglichten, die Abwesenheit der in Frage stehenden Farbstoffe in Zusatzstoff-Mischungen abzusichern. Der Nachweis der Farbstoffe im verarbeiteten Lebensmittel konnte nicht geführt werden, da die hohe Reaktivität der Azo-Farbstoffe zu einer Bindung an die Lebensmittel-Matrix führt, die einen direkten Nachweis erschwert. Im Institut für

info

Die Verwendung von Zusatzstoffen wie z. B. Farbstoffen in Lebensmitteln ist EU-einheitlich in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geregelt. Hier sind die für jede Lebensmittelkategorie zugelassenen Zusatzstoffe einzeln aufgeführt. Eine Neuzulassung setzt ein Zulassungsverfahren voraus, in dem u. a. die technologische Notwendigkeit und die toxikologische Unbedenklichkeit der Stoffe geprüft werden.



Bedarfsgegenstände, u. a. spezialisiert auf die Untersuchung von Farbstoffen in Textilien, wurde nachfolgend eine Methode für den sicheren positiven Nachweis des Farbstoffes in Zusatzstoff-Mischungen mittels eines chromatographisch-massenspektrometrischen Verfahrens eingeführt.

In 13 Landkreisen wurden zahlreiche, insbesondere größere Betriebe hinsichtlich der Verwendung von rot färbenden Zutatensmischungen kontrolliert. Dabei wurden in wenigen Fällen färbende Präparate auf Basis von Pflanzenextrakten vorgefunden. Acht Proben wurden zur Untersuchung eingesandt. Keine der Proben ergab Anhaltspunkte für die Verwendung von nicht zugelassenen Farbstoffen, weder in analytischer Hinsicht noch im Hinblick auf die in den Produktspezifikationen niedergelegten Angaben. Die Kontrollen wurden weiterhin auf Molkereierzeugnisse ausgeweitet. Auch hier waren alle untersuchten Proben unauffällig.

info

[1] Müller-Maatsch, J., Schweiggert, R., Carle, R.: Adulteration of anthocyanin- and betalain-based coloring foodstuffs with the textile dye 'Reactive Red 195' and its detection by spectro-photometric, chromatic and HPLC-PDA-MS/MS analyses. *Journal Food Control* 70 (2016) 333–338

Der Verdacht der Verwendung von Azofarbstoffen in Gewürzmischungen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen und die mögliche Identität des nicht zugelassenen Azofarbstoffes (Reactive Red 195) wurden Mitte Juli 2016 durch eine Veröffentlichung der Universität Hohenheim publiziert [1].

Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz informierte daraufhin das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sowie die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über den zu diesem Zeitpunkt in Niedersachsen vorliegenden Kenntnisstand. Des Weiteren wurden über das europäische System zur Amtshilfe die Sitzländer der Hersteller der verdächtigen Extrakte informiert. Ebenfalls wurden die Behörden in allen Mitgliedstaaten und den im europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel (RASFF-System) angeschlossenen Drittländern durch eine Informations-Meldung im RASFF-System über den Kenntnisstand informiert.

Von Österreich wurde daraufhin eine Schnellwarnmeldung in das RASFF-System eingestellt (Notification 2016.1051 vom 04.08.2016). Die österreichischen Behörden hatten den Nach-

weis des Azofarbstoffes in Produkten eines österreichischen Zusatzstoff-Produzenten durchgeführt. Als ursächlich wurde ein aus Mexiko als Hibiskuskonzentrat bezogener Rohstoff ermittelt.



Der daraufhin eingeleitete Rückruf der betroffenen Produkte erstreckte sich über eine Vielzahl von Firmen in zahlreichen Ländern. Entsprechend den aus Österreich übermittelten Lieferlisten war in Niedersachsen lediglich ein Verarbeitungsbetrieb mit dem Erzeugnis beliefert worden. Die zuständige kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörde stellte bei den Ermittlungen im Betrieb fest, dass das Produkt mit dem nicht zugelassenen Farbstoff Reactive Red 195 dort nur zu Testzwecken eingesetzt wurde und keine daraus hergestellten Lebensmittel in den Verkehr gelangt waren.

Auf die österreichische Schnellwarnung vom 04.08.2016 erfolgten umfangreiche Kontrolltätigkeiten in den betroffenen Mitgliedsstaaten. In 68 sogenannten Follow-up-Meldungen (Stand 05.12.2016) dokumentierten die beteiligten Behörden die Maßnahmen entlang der weit verzweigten Lieferketten. Es ist davon auszugehen, dass diesem Vorfall europaweit mit großer Intensität nachgegangen wurde.





Sicherheit von Futtermitteln

Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung

Die Futtermittelüberwachung in Niedersachsen wird zentral durch das LAVES wahrgenommen. Seit Juli 2005 ist das LAVES auch für die Futtermittelüberwachung im Land Bremen zuständig. Niedersachsen und Bremen sind mit einer Jahresproduktion von ca. 9 Mio. Tonnen Mischfuttermitteln für Nutztiere der bedeutendste Futtermittelproduktionsstandort Deutschlands.

Neben der Nutztierfutterproduktion befindet sich auch eine umfangreiche zu kontrollierende Heimtierfutterindustrie in Niedersachsen und Bremen.

Die Überwachung erstreckt sich über alle Ebenen von der Futtermittelherstellung über den Handel bis hin zu landwirtschaftlichen Betrieben. Im Jahr 2016 unterlagen insgesamt 59.879 Betriebe der amtlichen Überwachung. Die Futtermittelkontrolleure nehmen vor Ort Inspektionen und Warenuntersuchungen vor. Sie orientieren sich dabei am „Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit“, das unter Beteiligung des Bundes und der Länder erarbeitet wird.

Im Jahr 2016 wurden 13.599 Warenuntersuchungen durchgeführt, davon 9.961 zur Überprüfung der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung und 3.664 Probenahmen zur Analyse. An den entnommenen Proben wurden 58.054 Analysen vorgenommen. Die amtliche Analyse der Proben findet vornehmlich im LAVES (Futtermittelinstitut Stade) statt, teils auch in anderen staatlichen Instituten der sogen. Norddeutschen Kooperation. So kann ein breites Analysenspektrum abgedeckt werden.

Tabelle: Betriebe, Kontrollen, Verstöße, 2016

Betriebe	Inspektionen	Kontrolle durch:		
		Warenuntersuchungen		
		Prüfung der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung	Probenahme	daran durchgeführte Analysen
59.879	2.165	9.961	3.664	58.054
davon mit Verstößen	610	901	345	469

Bei 610 Inspektionen, 901 Prüfungen der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung und bei 345 Probenahmen sowie bei 469 Analysen wurden Verstöße festgestellt. In diesen Fällen wurden durch das LAVES Maßnahmen eingeleitet. Diese umfassten 2016 140 Belehrungen, 115 Verwarnungen, 50 Maßnahmen gem. Art. 54 VO (EG) Nr. 882/2004 oder § 39 LFGB, 194 Bußgeld- und 2 Strafverfahren. In 145 Fällen wurden die Vorgänge an andere Bundesländer oder andere Mitgliedstaaten abgegeben. Dabei können mit einer Maßnahme mehrere Verstöße geahndet werden.

Verwendung von tierischen Proteinen in der Aquakultur

— Infolge der BSE-Krise ist die Verfütterung von tierischen Proteinen an Nutztiere in der EU grundsätzlich verboten. Dieses Verfütterungsverbot regelt die VO (EG) Nr. 999/2001. Auf der Grundlage neuer wissenschaftlicher Studien zur Risikobewertung und im Hinblick auf die Nutzung von wertvollen Proteinquellen hat die EU dieses Verfütterungsverbot gelockert.

Seit 2013 ist die Verwendung von verarbeiteten tierischen Nichtwiederkäuer-Proteinen zur Herstellung von Futtermitteln für Nutztiere der Aquakultur unter genau definierten Anforderungen wieder zulässig. Wichtigste Grundlage dieser Anforderungen ist die strikte Vermeidung von Wiederkäuermaterial im Herstellungs-, Lagerungs- und Transportprozess von Mischfuttermitteln für die Aquakultur.

Insbesondere die Hersteller dieser Futtermittel haben hohe Anforderungen in der Eigenkontrolle bzw. im Rahmen ihres betrieblichen HACCP-Konzeptes zu erfüllen. In regelmäßigen Abständen müssen diese Futtermittelhersteller ihre Produkte mit einer von der EU vorgeschriebenen sehr sensitiven molekularbiologischen Laboruntersuchungsmethode auf Bestandteile von Wiederkäuermaterial untersuchen lassen.

Die Einhaltung dieser Maßgaben wird von den zuständigen Behörden im Rahmen eines Zulassungsverfahrens kontrolliert. Die vorgeschriebene Laboruntersuchungsmethode wurde im Futtermittelinstitut des LAVES in Stade etabliert.

In Niedersachsen ist derzeit noch kein Futtermittelunternehmen ansässig, das verarbeitete tierische Proteine zur Herstellung von Mischfuttermitteln für die Aquakultur einsetzt. Somit stammen diese in Niedersachsen zur Verfütterung eingesetzten Aquakulturfuttermittel aus anderen Regionen. Namhafte Hersteller sind z. B. in Dänemark ansässig.

Zur Kontrolle der Einhaltung der spezifischen Anforderungen auf der Ebene der Aquakulturbetriebe hat das Dezernat 41 des LAVES im Jahr 2016 eine Schwerpunktkontrolle in fischhaltenden Betrieben vorgenommen.

Dabei wurden folgende Punkte geprüft:

- räumliche Trennung der Futtermittel,
- allgemeine Futtermittelhygiene, Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Futtermittel,
- Kennzeichnung der Futtermittel,
- Futtermittelprobenahme zur Untersuchung auf Wiederkäuerbestandteile.

In den 6 kontrollierten Betrieben wurden 10 Futtermittelproben entnommen. In keiner Probe wurden Wiederkäuerbestandteile nachgewiesen. Beanstandungen der Kennzeichnungen wurden festgestellt und an die jeweils zuständigen Behörden der Futtermittelhersteller außerhalb Niedersachsens abgegeben.

Das Überwachungsprogramm wird im Jahr 2017 fortgesetzt.

Weitere Aufgaben für die Kontrollbehörden sind in diesem Bereich zu erwarten, wenn die EU ihre Absicht zur Fortsetzung der Lockerung des Verfütterungsverbot rechtsverbindlich umsetzt. Die EU plant, zukünftig die Verwendung von verarbeiteten tierischen Proteinen aus Geflügelmaterial in Mischfuttermitteln für Schweine zuzulassen.



Futtermittelimportkontrollen im Hafen von Brake

— Sojaschrot aus Argentinien, Mais aus der Ukraine, Vitamin A aus China. Futtermittel sind je nach Verwendungszweck sehr unterschiedlich und meist komplex zusammengesetzte homogene Mischungen für die Tierernährung. Die dabei zum Einsatz kommenden einzelnen Komponenten haben meist internationale Herkünfte. Die leistungsstarke Futtermittelwirtschaft Niedersachsens ist daher sehr intensiv am globalen Futtermittelhandel beteiligt.



Der Hafen von Brake an der Unterweser gilt mit einem jährlichen Umschlag von ca. 3,5 Mio. Tonnen Agrargütern als wichtigster Importhafen Deutschlands für Einzelfuttermittel.

Ideale logistische Anlagen und professionelles Management zur Entladung, Umladung, Lagerung und Auslieferung der Futtermittel machen den Hafen von Brake zu einem wichtigen Drehkreuz des internationalen Warenhandels mit Einzelfuttermitteln. Die gute Erreichbarkeit des Hafens von Brake ist ein wesentlicher Baustein für die Just-in-time-Produktion der niedersächsischen Futtermittelwirtschaft.

Die aus Drittländern nach Europa importierten Futtermittel müssen dem EU-Futtermittelrecht entsprechen. Auf der Stufe des Importes kommt der amtlichen Futtermittelüberwachung beim erstmaligen Inverkehrbringen in Europa eine besondere Kontrollverantwortung zu.

Je eher rechtliche Abweichungen festgestellt werden können, desto eher können auch entsprechende Maßnahmen vor dem weiteren Vertrieb, der Verarbeitung oder der Verfütterung erfolgreich ergriffen werden.

Das LAVES führt in Brake amtliche Futtermittelkontrollen engmaschig nach Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004 durch. Alle eingehenden Futtermittelsendungen werden dem LAVES vorab vom ansässigen Logistikdienstleister gemeldet. Jede Schiffsladung mit Futtermitteln aus Drittländern wird kontrolliert. Je nach Schiffsmeldungen sind die Futtermittelkontrolleure des LAVES pro Woche mehrfach in Brake tätig.

Im Jahr 2016 wurden 142 amtliche Kontrollen im Hafen von Brake vorgenommen und dabei 366 amtliche Futtermittelproben von Importware entnommen und im Futtermittelinstitut des LAVES in Stade auf verschiedene Laborparameter auf futtermittelrechtliche Unbedenklichkeit untersucht.

Als Ergebnis der Kontrollen wurde eine Schiffsladung Einzelfuttermittel Mais aus der Ukraine wegen des Nachweises von toten Vögeln für das Inverkehrbringen gesperrt.

Weitere futtermittelrechtliche Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.





Tierschutz, Tiergesundheit, Tierarzneimittel

Überblick zu Überwachungsergebnissen und Erkenntnissen in den Bereichen Tiergesundheit, Tierschutz und Tierarzneimittel

— In Niedersachsen kümmern sich 47 kommunale Veterinärbehörden, das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) um die Belange des Tierschutzes, der Tiergesundheit und des Tierarzneimittelwesens zum Wohl von Mensch und Tier.

Die landesweite Planung und Koordinierung der behördlichen Überwachung von Tierhaltungen durch die kommunalen Veterinärbehörden und das LAVES sowie die Fachaufsicht über vorgenannte Kontrollbehörden obliegt dem ML.

Entsprechend der Bedeutung des an ethischen Grundsätzen ausgerichteten Tierschutzes ist ein Arbeitsschwerpunkt aller Veterinärbehörden die Mitwirkung bei der Umsetzung des im Jahre 2011 ins Leben gerufenen „Tierschutzplan Niedersachsen“. Der Tierschutzplan umfasst für 12 Tierarten bzw. Nutzungsgruppen rund 40 tier-schutzrelevante Schwerpunktthemen.

Wesentliches Ziel des Tierschutzplans ist die Verbesserung von Haltungsbedingungen für Nutztiere wie auch der Verzicht auf prophylaktische nicht kurative Eingriffe bei diesen Tieren. Entsprechend ist der Ausstieg aus dem Schnabelkürzen bei Legehennen ein Erfolg des Tierschutzplans, denn seit dem 01.01.2017 bleibt in Niedersachsen bei Legehennen der Schnabel dran



Zuständige Behörde und Ansprechpartner vor Ort rund um die tiergerechte Haltung von Tieren sind die Veterinärbehörden der Landkreise und kreisfreien Städte, des Zweckverbandes Veterinäramt JadeWeser und der Region Hannover. Die kommunalen Veterinärbehörden kontrollieren beispielsweise die Haltungsbedingungen von Heimtieren sowie von Tieren in landwirtschaftlichen Betrieben, in Versuchstiereinrichtungen, Zirkussen und Zoos, auf Tierbörsen und Viehmärkten wie auch bei Reitturnieren.

Bei Verstößen gegen tierschutzrechtliche Anforderungen ergreifen sie die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz des Lebens und Wohlbefindens von Tieren.

Die kommunalen Veterinärbehörden werden dabei vom LAVES unterstützt, und zwar beratend vom dortigen Tierschutzdienst, durch die technischen Sachverständigen des LAVES bei der amtlichen Kontrolle von Betäubungsanlagen in Schlachtbetrieben sowie durch die Veterinärinstitute des LAVES, die pathologische Untersuchungen von Tierkörpern zum Nachweis von Tierschutzverfahren durchführen.

Gesunde Nutztiere sind ein Baustein zur Erzeugung von sicheren Lebensmitteln hoher Qualität. Die Optimierung von Haltebedingungen, die Durchführung von Schutzimpfungen oder die Einhaltung von Biosicherheitsvorkehrungen sind Beispiele für Maßnahmen, die dazu beitragen können, dass Tiere nicht erkranken.

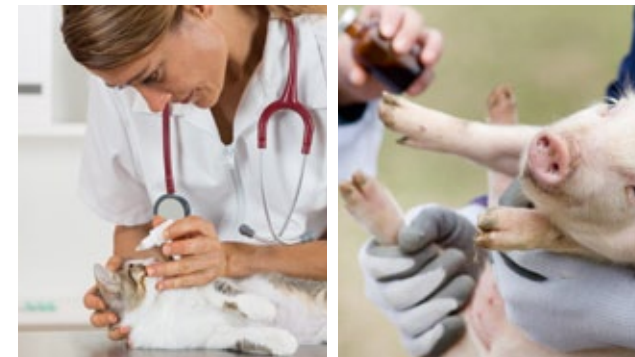


Die Verhütung und Bekämpfung von Tierseuchen bzw. -krankheiten ist gerade in Niedersachsen mit seinen rund 2,8 Mio. Rindern, 7,8 Mio. Schweinen und 100 Mio. Geflügel sowie angesichts des weltweiten Handels mit Produkten tierischer Herkunft eine zentrale Aufgabe der Veterinärbehörden, denn Tierseuchen können große wirtschaftliche Schäden zur Folge haben (z. B. Geflügelpest) oder eine Gesundheitsgefahr auch für Menschen darstellen.

Für die Behandlung von durch Bakterien ausgelöste Erkrankungen sind Antibiotika zumeist unerlässlich. Die Wirksamkeit dieser Arzneimittel ist jedoch gefährdet, wenn Antibiotikaresistenzen auftreten und ein Antibiotikum bestimmte Bakterienarten nicht mehr abtöten oder deren Wachstum unterbinden kann.

Da jeder Gebrauch von Antibiotika bei Mensch und Tier zur Verbreitung von resistenten Bakterien beitragen kann, gilt der im Arzneimittelgesetz verankerte Ansatz, die Anwendung von Antibiotika auf das unerlässliche Maß zu reduzieren (= Antibiotika-Minimierungskonzept), als ein wesentlicher Baustein zur Eindämmung der Verbreitung von Antibiotikaresistenzen.

Dieses Antibiotika-Minimierungskonzept ermöglicht Tierhalterinnen und Tierhaltern eine kritische Überprüfung des Antibiotikaeinsatzes in ihren eigenen Nutztierhaltungen, um erforderlichenfalls mit Unterstützung des/der bestandsbetreuenden Tierarztes/ Tierärztin wo möglich den Einsatz an Antibiotika zu reduzieren.



Das LAVES kontrolliert als zuständige Behörde die Umsetzung des Antibiotika-Minimierungskonzeptes durch Nutztierhalterinnen und -halter.

Der Tierarzneimitelesatz in landwirtschaftlichen Betrieben wird ansonsten durch die kommunalen Veterinärbehörden überwacht.

Antibiotika-Minimierung

Aktueller Sachstand – Auswirkung auf die Tiergesundheit



Angaben zur Menge an Antibiotika in der Tierhaltung lassen sich zum einen mittels der Tierarzneimittel/Antibiotika-Datenbank des Herkunftssicherungs- und Informationssystems für Tiere (TAM-Datenbank) und zum anderen anhand von Meldungen der pharmazeutischen Industrie an ein zentrales Register beim Deutschen Institut für Medizinische Dokumentation und Information (DIMDI) über die jährlich an Tierarztpraxen abgegebenen Antibiotikamengen ableiten.

Durch eine Änderung des Arzneimittelgesetzes wird seit Mitte 2014 in der TAM-Datenbank der Antibiotikaeinsatz in Mastbeständen (Rind, Schwein, Huhn, Pute) bundesweit erfasst und ausgewertet. Aus den mitgeteilten Daten werden pro Halbjahr für die verschiedenen Tierarten die betriebseigene Therapiehäufigkeit und bundesweite Vergleichswerte (Kennzahlen) berechnet. Die Therapiehäufigkeit ist die Anzahl an Tagen, an denen ein Tier im Betrieb im Durchschnitt mit antibiotischen Wirkstoffen behandelt wurde.

Nach einem Benchmarking-System muss der Tierhalter prüfen, inwieweit sein Einsatz von Antibiotika in der direkten Gegenüberstellung mit vergleichbaren Betrieben über- oder unterdurchschnittlich hoch ist. Überschreitet die betriebseigene Therapiehäufigkeit die bundesweiten Kennzahlen ist der Tierhalter verpflichtet, Maßnahmen einzuleiten, um die Tiergesundheit zu verbessern und so eine langfristige Minimierung des Antibiotikaeinsatzes zu erreichen.

Seit dem Jahr 2011 müssen Arzneimittelhersteller und Großhändler erfassen, welche Mengen an Tierarzneimitteln, insbesondere Antibiotika, sie jährlich an Tierärzte abgeben, und diese Daten an ein beim DIMDI geführtes zentrales Register melden.

Es konnte bereits eine deutliche Reduktion des Antibiotikaeinsatzes erreicht werden

Insgesamt ist festzustellen, dass sowohl die von Arzneimittelherstellern und Großhändlern an Tierarztpraxen abgegebenen Mengen an Antibiotika wie auch die in den Mastbetrieben angewendeten Antibiotikamengen deutlich reduziert werden konnten:

In Deutschland hat sich die Gesamtmenge der von der pharmazeutischen Industrie an Tierärzte abgegebenen Menge an Antibiotika zwischen den Jahren 2011 und 2015 mehr als halbiert (s. Abbildung 1). Alleine gegenüber dem Jahre 2014 ging die Gesamtmenge der abgegebenen Antibiotika im Jahre 2015 um 433 Tonnen (35 Prozent) zurück. Dieser Trend ist vor allem auch in Niedersachsen festzustellen. In Niedersachsen sind dementsprechend auch die betrieblichen Therapiehäufigkeiten bei allen Tier- bzw. Nutzungsarten seit Beginn der Erfassung von Halbjahr zu Halbjahr deutlich gesunken (s. Abbildung 2).

Antibiotika-Abgabemenge in Tonnen (t) nach DIMDI

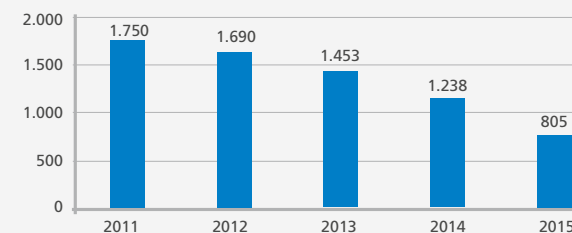


Abbildung 1

Betriebliche Therapiehäufigkeiten für Niedersachsen

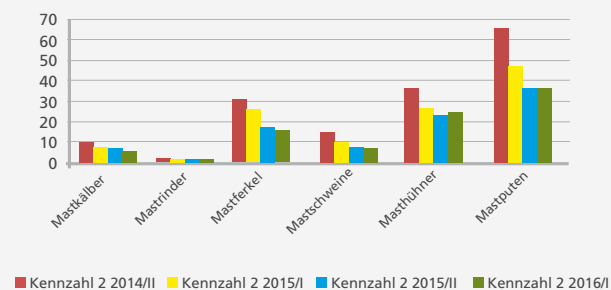


Abbildung 2

Hat die Antibiotika-Minimierung auch Auswirkungen auf die Tiergesundheit?

Gesunde Tiere brauchen keine Behandlung! Daher wird im Rahmen der amtlichen Überwachung der landwirtschaftlichen Betriebe zur Antibiotika-Minimierung stets darauf geachtet, dass es erst zu einer Verbesserung der Tiergesundheit kommen muss, um dadurch eine Verringerung des Einsatzes von Antibiotika zu erzielen. Ein bloßer Verzicht auf notwendige Behandlungen erkrankter Tiere mit Antibiotika würde hingegen zu Tierschutzproblemen und auch einer schlechteren Lebensmittelsicherheit führen.

Da Tiergesundheit nicht immer zu 100 Prozent zu erreichen ist und die Möglichkeiten zu einer weiteren Verbesserung der Tiergesundheit irgendwann begrenzt sind, ist zu erwarten, dass nach der anfänglich rapiden Verringerung des Antibiotikaeinsatzes nun eine Phase der langsameren Reduktion folgen wird. Die bisher begonnen Veränderungen und umgesetzten Maßnahmen in den landwirtschaftlichen Betrieben müssen nun nachhaltig Wirkung erzielen, um die betriebseigene Tiergesundheit zu stabilisieren.

Zur Senkung des Einsatzes von Antibiotika kommen verschiedene Strategien in den Erzeugerbetrieben zur Anwendung: u. a. eine gezielte Diagnostik, ein vermehrter Einsatz von vorbeugenden Impfungen sowie Verbesserungen im Bereich der Hygiene und des Managements wie zum Beispiel eine verlängerte Säugezeit bei Saugferkeln. Durch das spätere Absetzen weisen die Ferkel insgesamt eine stabilere Tiergesundheit auf und sind im Falle eines Wechsels in eine andere Haltung oder des Futters besser vorbereitet.

Eine Hilfestellung bei der Auswahl geeigneter Maßnahmen zur Optimierung der Tiergesundheit bietet die Wissensplattform aniplus+ (www.aniplus.de). Diese stellt eine Informationssammlung für Tierhalter, Tierärzte und landwirtschaftliche Berater dar, in der fachlich fundierte und umfassende Inhalte unter anderem zu Haltungsbedingungen, zur Fütterung und zum Management, zu neuen Tiergesundheitsstrategien sowie zu Innovationen aus den Bereichen Tierschutz bzw. Tierwohl zu finden sind. Sie können als praxistaugliche Handlungsempfehlungen zur langfristigen Minimierung des Antibiotika-Einsatzes dienen.

► Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie unter www.aniplus.de



Bio-Eierproduktion in Niedersachsen

Ein rasantes Wachstum

— Boom bei Bio-Eierproduktion in Niedersachsen: Der Bio-Markt wächst seit vielen Jahren kontinuierlich – 2016 mit einem Umsatzwachstum von fast 10 Prozent auf 9,48 Milliarden Euro. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher sind bereit, für Bio-Produkte mehr Geld auszugeben. So kosteten Bio-Eier 2016 in Deutschland mehr als doppelt so viel wie Bodenhaltungseier, dennoch wurden sie vermehrt nachgefragt und verzeichneten eine Umsatzsteigerung von gut 14 Prozent.

Die niedersächsischen Landwirte haben auf die starke Bio-Eier-Nachfrage reagiert: Die Bio-Legehennenhaltung boomt und fast jedes zweite deutsche Bio-Ei kommt inzwischen aus Niedersachsen. Importe aus dem Ausland spielen bei Bio-Eiern kaum noch eine Rolle: Bundesweit ist der Importanteil von 11 Prozent 2011/12 auf aktuell etwa 6 Prozent gesunken. Die Zahl der Bio-Legehennenplätze stieg in Niedersachsen allein in den letzten 4 Jahren um 650.000 auf nunmehr 2.100.000 Plätze und damit um 45 Prozent. Fast ein Viertel aller niedersächsischen Legehennenhalter sind inzwischen Bio-Betriebe.

Um sicherzustellen, dass dort, „wo Bio drauf steht, auch Bio drin ist“, werden alle Bio-Unternehmen mindestens einmal jährlich durch eine der 18 in Niedersachsen zugelassenen privaten Kontrollstellen kontrolliert. Mindestens 5 Prozent dieser Kontrollen werden durch das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) im Rahmen seiner Überwachungstätigkeit begleitet. Verstöße gegen die EG-Öko-Verordnung werden sanktioniert. Niedersachsen hat das LAVES in den letzten Jahren personell verstärkt und risikoorientiert Schwerpunkte der Kontrolltätigkeiten festgelegt, u. a. für die Geflügelhaltung.

Landesregierung fördert Geflügelhaltung in mobilen Ställen

Was die Haltungsbedingungen der Legehennen angeht, begrüßt Niedersachsen insbesondere die Zunahme von mobilen Ställen. Rund 150 davon stehen schon auf landwirtschaftlichen Betrieben in unserem Bundesland.



► Mobiler Hühnerstall in
Niedersachsen



Durch einen regelmäßigen Standortwechsel der Ställe finden die Hennen im Auslauf stets ausreichend Grünfutter und die Flächenbelastung durch Ausscheidungen der Tiere wird begrenzt. Die Landesregierung fördert Mobilställe als besonders tiergerechte Haltungsform im Rahmen des Agrarinvestitionsförderungsprogramms (AFP) mit einem Zuschuss von bis zu 40 Prozent der Investitionskosten. Zudem soll in Kürze die Niedersächsische Bauordnung (NBauO) dahingehend geändert werden, dass kleinere und mittlere Hühnermobile baugenehmigungsfrei bleiben.

Geflügelausläufe brauchen Strukturierung und gutes Management

Für die Bio- und Freiland-Geflügelhaltung sind Gestaltung und Management der Auslauflächen von großer Bedeutung. Das Huhn ist ursprünglich ein Waldbewohner und zudem ein Fluchttier, d.h. es braucht geschützte Bereiche. Daher müssen nach den EU-Vorgaben für den Ökolandbau die Haltungspraktiken „den entwicklungsbedingten, physiologischen und ethologischen Bedürfnissen der Tiere gerecht werden“ und die Tiere „ständig Zugang zu Freigelände, vorzugsweise zu Weideland, haben, wann immer die Witterungsbedingungen und der Zustand des Bodens dies erlauben ...“. Gemäß Tierschutz-Nutztierhaltungs-Verordnung gilt ferner, dass Geflügelausläufe so zu gestalten sind, „dass die Auslauflächen möglichst gleichmäßig durch die Legehennen genutzt werden können“. Um eine gleichmäßige Nutzung des Auslaufs zu gewährleisten und den Tieren Schutz zu bieten, ist die Fläche daher z.B. durch Unterstände

oder Gehölzpflanzungen zu strukturieren. Im Rahmen eines von Niedersachsen geförderten Projektes wurden Beispiele zur Gestaltung der Ausläufe erarbeitet, die den Geflügelbetrieben als Vorbild dienen.



Wie viele Tiere dürfen in einen „Stall“?

Die EU-Öko-Verordnung gibt vor: „Jeder Geflügelstall beherbergt maximal 3.000 Legehennen“. Jedoch ist der Begriff „Stall“ in den EU-Rechtsvorschriften für die ökologische Produktion nicht definiert, sodass derzeit mehrere voneinander getrennte 3.000er-„Ställe“ in einem Gebäude zulässig sind. Die niedersächsische Landesregierung sieht dies aus Sicht von Tierschutz und Verbrauchererwartungen kritisch und hat das Bundeslandwirtschaftsministerium bereits mehrfach gebeten, sich bei der EU-Kommission dafür einzusetzen, dass die Zahl der Legehennen pro Gebäude im Rahmen der EU-Öko-Verordnung europaweit deutlich begrenzt wird. Eine Regelung der Kommission steht dazu weiterhin aus.

Auf dem Weg zum Zweinutzungshuhn

Nach wie vor werden im Rahmen der Eierproduktion die männlichen Eintagsküken in den meisten Fällen getötet, da die Tiere der spezialisierten Legerassen für eine effiziente Mast nicht geeignet sind. Nach dem von Niedersachsen erwirkten einstimmigen Beschluss der Agrarministerkonferenz von 2014 ist dieses Töten der Küken schnellstmöglich zu beenden und die Entwicklung von Alternativen zu forcieren. In Niedersachsen soll das Kükentöten Ende 2017 verboten werden.

Die Bundesregierung setzt hierbei insbesondere auf die Methodik einer Früherkennung des Geschlechts im Ei, die darauf abzielt, das Ausbrüten der männlichen Küken zu verhindern. Im Rahmen des niedersächsischen Tierschutzplanes wurden ebenfalls Ansätze dieser Methode verfolgt und entsprechende Projekte finanziell gefördert. Die konventionelle Geflügelbranche sieht darin die Lösung für das Problem und geht von einer baldigen Praxisreife aus.

Von vielen Vertretern des Ökolandbaus wird diese Methode kritisch gesehen, denn der Zeitpunkt der Tötung männlicher Küken wird hier lediglich vorverlegt, und aufgrund der hohen Kosten für die technische Ausstattung zur Geschlechtsbestimmung im Ei ist dieses voraussichtlich nur für wenige große Brütereien eine Lösung, nicht aber für kleinere Strukturen.

Als wirkliche Alternative kann die Züchtung von Zweinutzungshühnern, die sich sowohl zur Eierproduktion als auch zur Mast eignen, gesehen werden. Ein wichtiger Akteur ist dabei die 2015 von den Verbänden Bioland und Demeter gegründete „Ökologische Tierzucht gGmbH“ (ÖTZ), die das Ziel hat, eine unabhängige Zucht aufzubauen. Niedersachsen fördert die ÖTZ im Rahmen mehrerer Projekte zur Züchtung von Zweinutzungshühnern und begrüßt auch andere Vermeidungsstrategien des Kükentötens, wie z. B. die Verlängerung der Nutzungsdauer von Legehennen und die Bruderhahninitiative (BID). Hier werden die „Brüder“ der Legehennen trotz ineffizienter Mastleistungen aufgezogen und die entstehenden Mehrkosten durch einen höheren Eierpreis subventioniert – eine zwar noch verbesserungsfähige, aber richtungsweisende Übergangslösung.

Ausbildung muss mit Entwicklungen der Praxis mithalten

In der landwirtschaftlichen Ausbildung in Niedersachsen spiegelt sich der Trend zur Öko- und Freilandgeflügelhaltung bisher wenig wider. Während das Landwirtschaftliche Bildungszentrum Echem inzwischen gute Voraussetzungen bietet, um die ökologische Schweine- und Rinderhaltung in Theorie und Praxis der Überbetrieblichen Ausbildung (ÜA) zu integrieren, vermittelt die Überbetriebliche Ausbildung auf dem Lehr- und Forschungsgut der Tierärztlichen Hochschule in Rute bisher keine praktischen

Erfahrungen mit Freiland- und Öko-Geflügelhaltung. Das Landwirtschaftsministerium sieht hier dringenden Handlungsbedarf und wird sich dafür einsetzen, dass Freiland- und Ökohaltung in das Forschungsgut integriert wird.

Einsatz für mehr Transparenz und Fairness in der Bio-Legehennenhaltung

Niedersachsen hat 2016 zusammen mit Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen und Mecklenburg-Vorpommern einen bedeutenden Schritt für mehr Transparenz und fairen Wettbewerb hinsichtlich der Elterntierhaltung von Bio-Legehennen getan.

In diesen Ländern wurden die Bio-Legehennenhalter über die Öko-Kontrollstellen angewiesen, spätestens ab April 2017 nur noch Bio-Küken und Bio-Junghennen einzusetzen, deren Elterntiere nach den Vorgaben des Ökolandbaus gehalten werden – also mit deutlich mehr Platz im Stall im Vergleich zur konventionellen Haltung, Grün-Auslauf und Ökofutter. Elterntiere sind diejenigen Tiere, die Eier ausschließlich für die Erzeugung von Küken legen. Unter Ausnutzung einer Ausnahme-Regelung der EU-Ökoverordnung stammten nämlich Küken und Junghennen bisher in der Regel von Elterntieren aus konventioneller Haltung, erhielten spätestens drei Tage nach der Geburt Ökofutter und galten anschließend als Bio-Küken. Eine solche Ausnahme ist allerdings der EU zufolge nur gestattet, sofern nicht genügend Bio-Elterntiere zur Verfügung stehen.

Inzwischen ist es in Niedersachsen und den angrenzenden Bundesländern zusammen mit der Geflügelwirtschaft jedoch gelungen, in Deutschland genügend große Bio-Elterntierherden aufzubauen, um die erforderliche Anzahl von Bio-Bruteiern und damit „wirklichen“ Bio-Küken zu erzeugen. Da diese Aufzucht mehr Kosten verursacht als die konventionelle Haltung, sind die Bio-Küken deutlich teurer. Diesen Wettbewerbsverzerrungen durch konventionelle Küken soll durch die neuen Regelungen nun ein Riegel vorgeschoben werden, um die Bio-Elterntierhaltung und die damit verbundene Weiterentwicklung im Sinne der ökologischen Wirtschaftsweise nicht zu gefährden.



Der Schnabel bleibt dran!

Ausstieg aus dem Schnabelkürzen bei Puten, Legehennen sowie Masthühner- und Legehennen-Elterntieren



— Das Kürzen der Schnabelspitze bei Geflügel stellt eine verbotene Amputation i.S.d. § 6 Tierschutzgesetz (TierSchG) dar. Der Eingriff war nur ausnahmsweise erlaubt, wenn glaubhaft dargelegt werden konnte, dass er im Hinblick auf die vorgesehene Nutzung zum Schutz der Tiere unerlässlich war. Mit dieser Ausnahmemöglichkeit wurde der Eingriff allerdings noch bis vor Kurzem routinemäßig durchgeführt. Dies war tierschutzfachlich nicht mehr zu tolerieren, da mit dem Kürzen der Schnabelspitze das Problem Federpicken und Kannibalismus nur symptomatisch bekämpft und nicht ursächlich beseitigt wird. Im Allgemeinen wird die grundsätzliche Neigung zum gegenseitigen Bepicken durch das Schnabelkürzen nicht beeinflusst, lediglich das Ausmaß der Verletzungen ist bei einem gekürzten Schnabel geringer als bei einem intakten.

Der Tierschutzplan Niedersachsen hat daher den Ausstieg aus dem Schnabelkürzen bei **Legehennen, Masthühner- und Legehennen-Elterntieren** bis spätestens Ende 2016 vorgesehen, d. h. ab 01.01.2017 werden niedersächsischen Brutereien keine Ausnahmegenehmigungen zur Durchführung des Eingriffes mehr erteilt.

Federpicken und Kannibalismus sind Verhaltensstörungen, die als Hinweisgeber eine Stresssituation der Vögel anzeigen; das Anpassungsvermögen des Einzeltieres ist überfordert. Da es sich um ein multifaktorielles Geschehen handelt – d. h. eine Vielzahl von Einflüssen aus Haltung und Management können für das Auftreten dieser Verhaltensstörungen verantwortlich sein – gilt es, die Aufzucht und Haltung von Jung- und Legehennen insgesamt zu optimieren. Der Aufzucht der Junghennen kommt dabei eine besondere Bedeutung zu (u. a. hinsichtlich Tiergewichten, Besatzdichte, Fütterung, Beschäftigung der Tiere). Da bisher spezialrechtliche Vorgaben für Junghennen fehlen, sind in der Fach-AG Legehennen des Tierschutzplans Niedersachsen einvernehmlich Mindestanforderungen formuliert worden.

Eine daraus resultierende Bundesratsinitiative zur Ergänzung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutztV) um einen Abschnitt Junghennen wurde am 04.11.2016 im Bundesrat mit großer Mehrheit verabschiedet (BR Drs. 403/16).

Neben der Aufzucht der Junghennen lassen sich folgende Aspekte zusammenfassen, die zur Minimierung des Risikos von Federpicken und Kannibalismus insbesondere zu berücksichtigen sind: eine bedarfsgerechte Fütterung, ausreichend hohe Tiergewichte, attraktive Beschäftigungsmöglichkeiten sowie eine intensive Tierbeobachtung und -betreuung. Tierhalter/-innen müssen jede Veränderung des Verhaltens oder des Erscheinungsbildes sofort erkennen und erforderlichenfalls Gegenmaßnahmen einleiten. Dies setzt eine entsprechende Sachkunde voraus. Als Hilfestellung für Tierhalter/-innen und -betreuer/-innen wurden durch die Fach-AG Legehennen des Tierschutzplans Niedersachsen „Empfehlungen zur Verhinderung von Federpicken und Kannibalismus bei Jung- und Legehennen“ zusammengestellt, die auch einen sog. Notfallplan enthalten. Wenn Verhaltensstörungen frühzeitig erkannt werden, ist ein Pickgeschehen mit geeigneten Gegenmaßnahmen durchaus zu beruhigen.

Auch wenn einige Betriebe bereits Erfahrungen mit der Haltung von Legehennen mit intakten Schnäbeln gesammelt haben, hat sich in der Praxis gezeigt, dass in vielen Betrieben eine weitere Begleitung mit fachlicher, betriebsindividueller Beratung und Schulung sinnvoll ist. Die bei den Legehennen gemachten Erfahrungen lassen sich größtenteils auf Legehennen- und Masthühnerelterniere übertragen.

Bei Puten ist der Ausstieg aus dem Schnabelkürzen nach dem Tierschutzplan Niedersachsen bis spätestens Ende 2018 vorgesehen. Das Risiko für Federpicken und Kannibalismus kann voraussichtlich nur gesenkt werden, wenn neben der Optimierung der Haltungsumwelt auch züchterische Maßnahmen ergriffen werden. Bisherige wissenschaftliche Untersuchungen haben sich mit dem Einfluss von Fütterung, verschiedenen Beschäftigungsmaterialien, Licht sowie der Besatzdichte auf das Auftreten dieser Verhaltensstörungen beschäftigt. Auch bei Puten lässt sich allerdings i. d. R. kein einzelner Einflussfaktor für das Auftreten von



Kannibalismus identifizieren. Es wird daher – wie bei Legehennen auch – nur über einen ganzheitlichen Ansatz einer optimierten Haltungsumwelt möglich sein, zukünftig auf das Schnabelkürzen zu verzichten.

Forschungsarbeiten zeigten, dass die Haltung von Putenhähnen mit intaktem Schnabel unter optimierten Haltungsbedingungen (u. a. Angebot von verschiedenen Beschäftigungsmaterialien und Stallstrukturierung, optimiertes Stallklima, bedarfsgerechte Fütterung) sowie sehr intensiver Tierbetreuung mit schnellstmöglicher Separation bereits leicht verletzter Tiere ohne erhöhte Tierverluste möglich sein kann.

Aktuell werden „Empfehlungen zur Verhinderung von Federpicken und Kannibalismus“ durch die Fach-AG Puten des Tierschutzplans Niedersachsen erarbeitet, um diese Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen.

Für Tierhalter/-innen bedeuten die aufgezählten Maßnahmen zur Optimierung der Haltungsumwelt und die erhebliche Intensivierung der Tierbetreuung in jedem Fall einen finanziellen Mehraufwand, der über den Lebensmitteleinzelhandel und/oder Verbraucher aufgefangen werden muss.



► Der Schnabel bleibt dran! Seit 01.01.2017 werden niedersächsischen Brütereien keine Ausnahmegenehmigungen zur Durchführung des Eingriffes mehr erteilt.



Illegale Hundezucht

Ein praktisches Beispiel für die Arbeit der Veterinärbehörden vor Ort

— Im Veterinäramt des Landkreises Celle gingen zahlreiche Beschwerden gegen eine bis dahin unbekannte Hundehaltung auf einem entlegenen Wohngrundstück mit dem Verdacht auf eine nicht tiergerechte und nicht genehmigte Hundezucht im großen Stil ein.



Zwei der insgesamt 79 beschlagnahmten Hunde nach der Unterbringung im Tierheim.

Nachforschungen ergaben schnell, dass dem Hundehalter bereits in einem anderen Bundesland rechtskräftig die Hundezucht untersagt worden war.

Die Durchführung einer Kontrolle scheiterte zunächst, weil den Mitarbeitern des Veterinäramtes der Zutritt zu den Wohnräumen verweigert wurde. Eine Kontrolle war erst mithilfe eines richterlichen Durchsuchungs- und Beschlagnahmebeschlusses möglich. Im Rahmen dieser Kontrolle wurden so gravierende Feststellungen getroffen, dass eine Beschlagnahme im Hinblick auf die Einziehung der meisten Tiere auf der Grundlage des Tierschutzgesetzes erfolgte.

Vor Ort wurden 85 Hunde verschiedener Rassen und Altersstufen vorgefunden. Diese Hunde wurden in zwei Wohneinheiten, einem angrenzenden Schuppen und in Hundetransportkisten im Außenbereich gehalten. Alle Räumlichkeiten waren mit Kot und Urin derart verunreinigt, dass ein stechend-ammoniakalischer Geruch herrschte.

79 Hunde aus der Hundezucht wurden sofort beschlagnahmt, lediglich sechs ältere Hunde wurden unter tierschutzrechtlichen Auflagen vor Ort belassen.

An der umfangreichen Tatbestandsaufnahme und Beschlagnahme waren insgesamt 10 Personen beteiligt, darunter Amtstierärzte, eine Veterinärpraktikantin, Mitarbeiter der lokalen Tierheime sowie Polizisten.

Im Weiteren wurden auf Grund der festgestellten Verstöße gegen das Tierschutzrecht Ordnungswidrigkeits-/Strafverfahren gegen den verantwortlichen Tierhalter eingeleitet, die auch 1 ½ Jahre nach der ersten Kontrolle noch nicht abgeschlossen sind.

Die beschlagnahmten Tiere wurden anderweitig tiergerecht untergebracht und tierärztlich versorgt. Innerhalb kurzer Zeit entstanden dadurch Kosten in fünfstelliger Höhe. Wie in solchen Fällen durchaus üblich, wurde nach aufwendiger Ermittlung der tatsächlichen Eigentumsverhältnisse eine Teilveräußerung der Tiere angeordnet. Der Verkaufserlös deckte jedoch nur einen Bruchteil der vom Landkreis verauslagten Kosten. Hervorzuheben ist jedoch, dass es dadurch gelang, die Tiere in „gute Hände“ zu geben.



Eine der Französischen Bulldoggen-Hündinnen, die zur Zucht verwendet wurde.

Tierschutz und forensische Veterinärpathologie

Die Tierpathologen des LAVES bearbeiten eine relativ hohe Anzahl tierschutzrelevanter Sachverhalte. Neben der Routinediagnostik, d. h. der Abklärung unklarer Todesfälle oder der Untersuchung therapieresistenter Erkrankungen in einem Tierbestand, werden immer häufiger Tierkörper oder Tierkörperteile zur Untersuchung von Amtstierärzten eingeschickt, um möglichst objektive, gerichtsfeste Befunde und Diagnosen zu erlangen. Diese Absicherung gewährleistet eine höhere Wahrscheinlichkeit der Ahndung von tierschutzrelevanten Straftatbeständen.

Ursache ist eine gesamtgesellschaftliche, moralisch-ethische Ächtung tierschutzrelevanter Sachverhalte (Tierschutz ist als Staatsziel im Grundgesetz verankert), ein erhöhter Druck u. a. durch Tierschutzorganisationen und eine Sensibilisierung der Amtstierärzte, diese Tatbestände weiterzuerfolgen.

Regelmäßig fallen den Tierärzten relevante Befunde am Schlachthof bei der Anlieferung bzw. der Lebendbeschau auf. Es handelt sich dabei häufig um festliegende Tiere oder Tiere, die erhebliche Verletzungen im Bereich der Gliedmaßen aufweisen, die zudem lt. Tierschutztransportverordnung aufgrund einer Lahmheit oder einer Stand- und Gehunfähigkeit nicht transportiert werden dürfen. D. h. nicht nur die Haltung des erkrankten Tieres über einen längeren Zeitraum, ohne Hinzuziehung eines Tierarztes, der den Entscheid zur Euthanasie oder zur Behandlung trifft, ist kritisch zu betrachten, sondern auch der Transport. Der Transport schwer verletzter, transportunfähiger Tiere zur Schlachtung erfolgt häufig aus rein ökonomischen Gründen. Bestehen vor dem Transport erhebliche Schäden, die mit Schmerzen und Leiden über einen längeren Zeitraum einhergehen, ist ein Straftatbestand nach §17 des Tierschutzgesetzes erfüllt. Kernfrage der eingeleiteten Untersuchungen ist: „Haben länger anhaltende erhebliche Schäden, Schmerzen oder Leiden bestanden und war eine Transportfähigkeit gegeben?“ Hintergrund ist §1 des Tierschutzgesetzes: „Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.“

Die Zunahme der Untersuchungen bedingt auch eine häufigere Ladung der zuständigen Veterinärpathologen als sachverständige Zeugen oder Sachverständige vor Gericht. Grundlage der Aussage ist der schriftlich erstellte Prüfbericht, dem eine fotografische Dokumentation der Befunde angefügt ist. Diese Dokumentation dient der objektiven Beweissicherung. Diese Fotos sind immer wieder der entscheidende Faktor, welcher Juristen, die naturgemäß keine tiermedizinischen Experten sind, eine Entscheidung wesentlich erleichtert. Anhand der Bilddokumentation (siehe Beispielfälle im Anhang) werden sie eher in die Lage versetzt zu entscheiden, ob der Transporteur bzw. der Tierhalter die Veränderungen hätte erkennen können und damit ein Vorsatz oder ein bedingter Vorsatz vorgelegen hat oder nicht. Die Erfahrung zeigt, dass hier die Aussage des Sachverständigen, die juristischen Abwägungen und der gesunde Menschenverstand in der Regel ein angemessenes gerechtes Urteil zur Folge haben.

Die Tierpathologen können zudem eine Einschätzung des Alters von Veränderungen vornehmen. Mithilfe mikroskopischer Untersuchungen von Gewebeprobe kann entschieden werden, ob z. B. ein Knochenbruch während eines wenige Stunden andauernden Transportes entstanden ist oder der Bruch schon seit mehreren Tagen oder Wochen besteht.

In Abbildung 1 ist der Bruch eines Hauptmittelfusssknochens eines Rindes dargestellt. Die Frakturen sind stumpfrandig, was auf einen längeren mechanischen Abrieb der Frakturen hindeutet. Mikroskopisch lässt sich Granulationsgewebe sowie die Bildung von Geflechtknochen nachweisen (Abb. 2). Ein weiteres Indiz für die Chronizität der Fraktur ist der Nachweis von Blutabbauprodukten (Hämosiderin) im Gewebe (Abb. 3). Daher kann das Mindestalter der Fraktur im vorliegenden Fall auf ca. 5 bis 7 Tage geschätzt werden. Der exakte Nachweis des Zeitintervalls, seitdem die Veränderung besteht, ist meist nicht möglich, der Zeitraum kann häufig (ähnliches gilt auch für die humanmedizinische Rechtsmedizin) nur abgeschätzt werden.

In Abbildung 4 ist ein hochgradig geschwollenes Karpalgelenk eines Rindes dargestellt, im Längsschnitt (Abb. 5) ist eine chronische Zubildung von Gewebe um Gelenk zu erkennen, ein

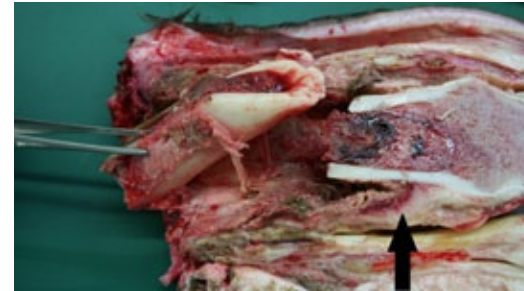


Abbildung 1 – Bruch des Hauptmittelfusssknochens eines Rindes; Zubildung von Granulationsgewebe

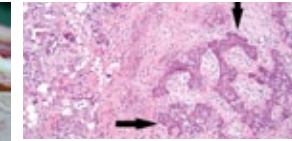


Abbildung 2
Mikroskopische Aufnahme von zubildetem Geflechtknochen

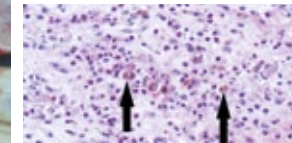


Abbildung 3
Mikroskopische Aufnahme eines Blutabbauproduktes (Hämosiderin; Pfeile)



Abbildung 4 – Gliedmaße Rind – Übersichtsaufnahme des geschwollenen Karpalgelenkes



Abbildung 5
Längsschnitt durch Gliedmaße – chronische Zubildung von Gewebe (Pfeile) um das Karpalgelenk

deutliches Indiz für die schon länger bestehende Gelenkserkrankung. Die Schmerzhaftigkeit der Alteration wird vom Pathologen in der Regel nur durch einen Analogieschluss (u. a. auch zur Humanmedizin) und aufgrund der Kenntnisse der Schmerzphysiologie beurteilt. Schmerzen und Leiden sind Gegebenheiten, die nur von dem Subjekt wahrgenommen werden können, bei dem sie vorhanden sind. Schmerz ist nicht objektivierbar. (Definition von Schmerz lt. International Association for the Study of Pain, 1979: „Schmerz ist eine unangenehme sensorische oder emotionale Erfahrung, verbunden mit akuter oder potenzieller Gewebsschädigung, oder Schmerz wird als solche empfunden.“) Da die Physiologie und die anatomischen schmerzregistrierenden Strukturen bei Tier und Mensch gleich oder zumindest sehr ähnlich sind, ist von einer ähnlichen oder gleichartigen Schmerzempfindung und -wahrnehmung auszugehen.

Die Untersuchungsbefunde und Diagnosen der Pathologie können somit zur objektiven Gesamtbeurteilung eines tierschutzrelevanten Sachverhaltes beitragen.



Rund um den Verbraucherschutz

Ihren Ansprechpartner zu Fragen rund um den Verbraucherschutz finden Verbraucherinnen und Verbraucher unmittelbar vor Ort in den kommunalen Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, bei den Fachleuten des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) oder im Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Autorenverzeichnis Verbraucherschutzbericht 2016

I. Strategie und Aufgaben

- | | |
|---|---|
| <p>1. Wer wir sind und was wir tun
Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Niedersachsen</p> | <p>Ulrike Ruffer, ML
Maja Djalvand, ML</p> |
| <p>2. Noroviren in Himbeergrieß
Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch</p> | <p>Dr. Sarah Winkelsetz; LK Heidekreis
Dr. Elke Mertens, NLGA
Dr. Gabriele Guder, LAVES
Dr. Caroline Knorr, LAVES
Dr. Corinna Vossler, ML</p> |
| <p>3. 10 Jahre Gemeinsames Verbraucherschutzinformationssystem Niedersachsen</p> | <p>Dr. Andrea Luger, ML
Manfred Malzahn, NLT</p> |

II. Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen

- | | |
|--|--|
| <p>Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen</p> | <p>Maja Djalvand, ML</p> |
| <p>1. Muttermilch online
Hygiene von Muttermilch – Ein Fall für die Lebensmittelüberwachung?</p> | <p>Dr. Jens Witte, ML</p> |
| <p>2. Wie ein Fisch im Wasser?
Fremdwasser und wasserbindende Substanzen in Fischfilet und anderen Fischereierzeugnissen</p> | <p>Dr. Henner Neuhaus, LAVES</p> |
| <p>3. Grapefruitsäfte auf dem Prüfstand
Lebensmittelbetrug (Food Fraud)</p> | <p>Dr. Klaus Meylahn, LVI OL
Dr. Inge de Wreede, LVI BS
Dr. Bärbel Starke, LAVES
Dr. Fr. Nuyken-Hamelmann, LAVES</p> |

- | | |
|--|--|
| 4. Aufs Korn genommen
Dinkel – das gesunde Korn | Claudia Skerbs, LAVES |
| 7. Listerien in Fleischerzeugnissen
Darstellung des Schwerpunktprogramms | Dr. Brase, LK Schaumburg
Dr. Caroline Knorr, LAVES
Sandra Scheike, LAVES
Dr. Annette Orellana, LAVES
Dr. Doris Förster, LAVES
Ursula Müller, ML |
| 8. Nachwachsende Kunststoffe
Haushaltsgegenstände aus alternativen Materialien | Dr. Oliver Schmidt, LAVES |
| 9. Schwere Ketten
Blei und Cadmium in Modeschmuck – ein alter Hut? | Bastian Kortus, LAVES |
| 10. Rote Karte für Azofarbstoffe
Nicht zugelassener roter Farbstoff in Lebensmitteln | Dr. Birgit Ziegelmann, LAVES
Dr. Jens Witte, ML |

III. Sicherheit von Futtermitteln

- | | |
|---|-------------------|
| Überblick über die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelüberwachung | Maja Djalvand, ML |
| 1. Verwendung von tierischen Proteinen in der Aquakultur | Jörg Lay, LAVES |
| 2. Futtermittelimportkontrollen im Hafen von Brake | Jörg Lay, LAVES |

IV. Tierschutz, Tiergesundheit und Tierarzneimittel

- | | |
|---|---|
| Überblick zu Überwachungsergebnissen und Erkenntnissen in den Bereichen Tiergesundheit, Tierschutz und Tierarzneimittel | Maja Djalvand, ML
Dr. Christiane Rüben, ML
Dr. Jörg Baumgarte, ML |
| 1. Antibiotika-Minimierung
Aktueller Sachstand – Auswirkung auf die Tiergesundheit | Dr. Sabine Kurlbaum, LAVES
Dr. Jörg Baumgarte, ML |
| 2. Bio-Eierproduktion in Niedersachsen – rasantes Wachstum | Christine Hoppe, ML
Dr. Stefan Dreesmann, ML |

- | | |
|--|---|
| 3. Der Schnabel bleibt dran!
Ausstieg aus dem Schnabelkürzen bei Puten, Legehennen sowie Masthühner- und Legehennen-Elterntieren | Dr. Sabine Petermann, LAVES
Dr. Eva Moors, LAVES |
| 4. Illegale Hundezucht
Ein praktisches Beispiel für die Arbeit der Veterinärbehörden vor Ort | Dr. Kathrin Stuckenschneider,
LK Celle |
| 5. Tierschutz und forensische Veterinärpathologie | Dr. Michael Brüggemann, LAVES
Dr. Sven Kleinschmidt, LAVES |

Bildnachweise

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):

Seite 26: Dr. Henner Neuhaus, IFF Cuxhaven, Seite 32, 34 und 35: Claudia Skerbs, Seite 73: Fachbereich 11 (Pathologie), LVI Oldenburg, LAVES Niedersachsen

Seite 54: Friederike Schultz, Seite 62: Inga Günther, Seite 63: Bauckhof Klein Süstedt, Seite 65: Friederike Schultz, Seite 69 und 70: Benjamin Westhoff

Shutterstock:

Seite 1: Peter Bernik, Seite 2: Syda Productions, Seite 4: Peter Bernik, Seite 5: nd3000, Olexandr Panchenko, Seite 6: Billion Photos, Seite 7: racorn, PaulWong, Seite 8: 7Crafts, Matej Kastelic, Seite 9: milanzeremski, BlueSkylmage, Seite 10: Nong Mars, Seite 13: Vladimir Nenezic, Ariane Hoehne, Seite 15: wavebreakmedia, Seite 16: Monkey Business Images, Seite 17: ESB Professional, Rawpixel.com, Seite 18: Pressmaster, Seite 19: JGA, Seite 23: MariaKovaleva, eZeePics, Seite 27: Popova Marina, Constanza Curia, Seite 29: Africa Studio, Watchara Chuenchomnoi, Seite 30: Africa Studio, Seite 31: Chamille White, Seite 32: Julie208, Seite 33: Nedim Bajramovic, Seite 38: Igor Dutina, Seite 41: avtk, Seite 42: Yurchenko Iryna, Seite 43: cs333, grafvision, Seite 44: mmkarabella, Daniel2528, Seite 46: MAHATHIR MOHD YASIN, Seite 47: Africa Studio, Nadya Pletnikova, Seite 48: goodluz, Seite 51: Daracha Thiammueang, Seite 52: CKP1001, kostrez, Seite 53: Aunging, Marina Pousheva, Seite 55: Snowboy, Seite 56: Birkir Asgeirsson, Dusan Petkovic, Seite 57: 135pixels, Budimir Jevtic, Seite 58: Henk Vrieselaar, Seite 61: Olexandr Panchenko, Seite 63: Alexandra Kaufman, Seite 65: napocska, Seite 66: My_inspiration, Seite 67: Tony Campbell, Seite 68: Narong Jongsirikul, TuiPhotoEngineer, Seite 74: g-stockstudio, Seite 75: Davizro Photography, gpointstudio, Seite 82: Minerva Studio, Ursa Studio, Seite 83: Minerva Studio, Iakov Filimonov

Adressen

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Calenberger Str. 2
30169 Hannover
Geschäftszimmer:
0511 120-2105
Telefax: 0511 120-2385
Zentrale: 0511 120-0
poststelle@ml.niedersachsen.de
www.ml.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Röverskamp 5
26203 Wardenburg
Geschäftszimmer:
0441 57026-102
Telefax: 0441 57026-179
Zentrale: 0441 57026-0
poststelle@laves.niedersachsen.de
www.laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Martin-Niemöller-Straße 2
26133 Oldenburg
Telefon: 0441 9985-0
Telefax: 0441 9985-121

Philosophenweg 38
26121 Oldenburg
Telefon: 0441 9713-0
Telefax: 0441 9713-814
poststelle.lvi-ol@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover

Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon: 0531 6804-0
Telefax: 0531 6804-101
poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de

Eintrachtweg 17
30173 Hannover
Telefon: 0511 28897-0
Telefax: 0511 28897-299
poststelle.vi-h@laves.niedersachsen.de

Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven

Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven
Telefon: 04721 6989-0
Telefax: 04721 6989-16
poststelle.iff-cux@laves.niedersachsen.de

Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg

Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon: 04131 15-1000
Telefax: 04131 15-1003
poststelle.ifb-ig@laves.niedersachsen.de

Futtermittelinstitut Stade

Heckenweg 6
21680 Stade
Telefon: 04141 933-6
Telefax: 04141 933-777
poststelle.fi-stade@laves.niedersachsen.de

Institut für Bienenkunde Celle

Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon: 05141 90503-40
Telefax: 05141 90503-44
poststelle.ib-ce@laves.niedersachsen.de

Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Landkreis Ammerland

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wilhelm-Geiler-Straße 9
26655 Westerstede
Geschäftszimmer:
04488 56-5400
Telefax: 04488 56-5409
Zentrale: 04488 56-0
vet.amt@ammerland.de
www.ammerland.de

Landkreis Aurich

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Aurich und der kreisfreien Stadt Emden
Fischteichweg 7-13
26603 Aurich
Geschäftszimmer:
04941 16-3901
Telefax: 04941 16-3999
Zentrale: 04941 16-0
veterinaeramt@landkreis-aurich.de
www.landkreis-aurich.de

Stadt Braunschweig

Fachb. Bürgerservice, öffentl. Sicherheit, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig
Geschäftszimmer 1:
0531 470-5903
Geschäftszimmer 2:
0531 470-5904
Geschäftszimmer 3:
0531 470-5814
Telefax: 0531 470-5709
Zentrale: 0531 470-1
veterinaerwesen@braunschweig.de
www.braunschweig.de

Landkreis Celle

Amt für Veterinärangelegenheiten u. Verbraucherschutz
Alte Grenze 7
29221 Celle
Geschäftszimmer:
05141 916-5900
Telefax: 05141 916-5999
Zentrale: 05141 916-0
Heiko.Wessel@lkcelle.de
www.landkreis-celle.de

Landkreis Cloppenburg

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Eschstraße 29
49661 Cloppenburg
Geschäftszimmer:
04471 15-226
Telefax: 04471 15-430
Zentrale: 04471 15-0
veterinaeramt@lkclp.de
www.lkclp.de

Landkreis Cuxhaven

Veterinäramt
Vincent-Lübeck-Straße 2
27474 Cuxhaven
Telefax: 04721 66-2585
Zentrale und Geschäftszimmer:
04721 66-2132
veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de
www.landkreis-cuxhaven.de

Stadt Delmenhorst

FD Veterinär- und Ordnungswesen
City Center, Lange Straße 1A
27749 Delmenhorst
Geschäftszimmer:
04221 99-1234
Telefax: 04221 99-1232
Zentrale: 04221 99-0
verbrauerschutz@delmenhorst.de
www.delmenhorst.de

Landkreis Diepholz

Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstraße 3
49356 Diepholz
Telefax: 05441 976-1744
Zentrale und Geschäftszimmer:
05441 976-1862
veterinaerwesen@diepholz.de
www.diepholz.de

Landkreis Emsland

Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Ordeniederung 1
49716 Meppen
Geschäftszimmer:
05931 44-1166
Telefax: 05931 44-3639
Zentrale: 05931 44-0
veterinaeramt@emsland.de
www.emsland.de

Landkreis Gifhorn

Veterinärwesen
Schlossplatz 1
38518 Gifhorn
Geschäftszimmer:
05371 82-391
Telefax: 05371 82-359
Zentrale: 05371 82-0
veterinaeramt@gifhorn.de
www.gifhorn.de

Landkreis Goslar

Gesundheitsamt für die Stadt Salzgitter und den Landkreis Goslar
Heinrich-Pieper-Str. 9
38640 Goslar
Telefax: 05321 7699843
Zentrale: 05321 7008-00
Wolfgang.Goslar@landkreis-goslar.de
www.landkreis-goslar.de

Nebenstelle Salzgitter
Gesundheitsamt für die Stadt Salzgitter und den Landkreis Goslar
ehem. Rhön-Klinik,
Paracelsusstraße 1-9
38259 Salzgitter

Post über Landkreis Goslar
Telefax: 05341 839-2059
Zentrale: 05341 839-0

Landkreis Göttingen

Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Geschäftszimmer :
0551 525-2493
Telefax: 0551 525-2570
Zentrale: 0551 525-0
veterinaeramt@landkreisgoettingen.de
www.landkreisgoettingen.de

Außenstelle Osterode a.H.
Landkreis Göttingen
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Katzensteiner Straße 137
37520 Osterode am Harz

Post über Landkreis Göttingen
Telefax: 05522 951-065
Zentrale und Geschäftszimmer:
05522 951-061

Landkreis Graftschaft Bentheim

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Buddenbergsweg 7-9
48529 Nordhorn
Telefax: 05921 96-3200

Zentrale und Geschäftszimmer:
05921 96-06
veterinaeramt@grafschaft.de
www.grafschaft-bentheim.de

Landkreis Hameln-Pyrmont

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Süntelstraße 9
31785 Hameln
Geschäftszimmer 1:
05151 903-2514
Geschäftszimmer 2:
05151 903-2510
Telefax: 05151 903-2525
Zentrale: 05151 903-0
veterinaerwesen@hameln-pyrmont.de
www.hameln-pyrmont.de

Landeshauptstadt Hannover

Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
Vordere Schönemann 14
30167 Hannover
Telefax: 0511 168-31234
Telefon nur LMÜ:
0511 168-31152
Zentrale und Geschäftszimmer:
0511 168-31153
32.2@hannover-stadt.de
32.21@Hannover-Stadt.de
www.hannover.de

Region Hannover

Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover
Geschäftszimmer:
0511 616-22095
Telefax: 0511 616-22826
Zentrale: 0511 616-0
www.hannover.de

Landkreis Harburg

Veterinärdienst
Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen (Luhe)
Geschäftszimmer:
04171 693-466
Telefax: 04171 693-63612
Zentrale: 04171 693-0
veterinaeramt@lkhamburg.de
www.landkreis-harburg.de

Landkreis Heidekreis

Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 Quintusstraße 1
 29683 Bad Fallingbommel
 Geschäftszimmer 1:
 05162 970-306
 Geschäftszimmer 2:
 05162 970-229
 Telefax: 05162 970-402
 Zentrale: 05162 970-0
 veterinaeramt@heidekreis.de
 www.heidekreis.de

Landkreis Helmstedt

Geschäftsbereich Ordnung,
 Verkehr, Veterinärwesen und
 Verbraucherschutz
 Charlotte-von-Veltheim-Weg 5
 38350 Helmstedt
 Geschäftszimmer:
 05351 121-2592
 Telefax: 05351 121-2600
 Zentrale: 05351 121-0
 veterinaeramt@landkreis-
 helmstedt.de
 www.helmstedt.de

Landkreis Hildesheim

Fachdienst 203 Veterinärwesen
 und Lebensmittelüberwachung
 Bischof-Janssen-Str. 31
 31134 Hildesheim
 Geschäftszimmer:
 05121 309-111
 Telefax 1: 05121 309-1208
 Telefax 2: 05121 309-1209
 Zentrale: 05121 309-0
 veterinaeramt@
 landkreishildesheim.de
 www.landkreishildesheim.de

Landkreis Holzminden

Verbraucherschutz und
 Tiergesundheit
 Bgm.-Schrader-Str. 24
 37603 Holzminden
 Geschäftszimmer:
 05531 707-347
 Telefax: 05531 707-345
 Zentrale: 05531 707-0
 Veterinaeramt@landkreis-
 holzminden.de
 www.landkreis-holzminden.de

Zweckverband Veterinäramt

JadeWeser
 (Landkreise Friesland,
 Wesermarsch,
 Wittmund und Stadt
 Wilhelmshaven)
 Olympiastraße 1, Gebäude 6a
 26419 Schortens
 Telefax: 04421 7788-770
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04421 7788-0
 veterinaeramt@jade-weser.de
 www.jade-weser.de

Nebenstelle Brake
 Breite Straße 156
 26919 Brake

Post über Zweckverband
 Veterinäramt JadeWeser
 Telefax: 04401 927-610
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04401 927-609

Nebenstelle Wittmund
 Am Markt 9
 26409 Wittmund

Post über Zweckverband
 Veterinäramt JadeWeser
 Telefax: 04462 86-1402
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04462 86-1405

Grenzkontrollstelle
 JadeWeserPort
 Pazifik 37
 26388 Wilhelmshaven

Post über Zweckverband
 Veterinäramt JadeWeser
 Telefax: 04421 98785-111
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04421 98785-101

Landkreis Leer

Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung
 Friesenstraße 30
 26789 Leer
 Geschäftszimmer:
 0491 926-1451
 Telefax: 0491 926-1374
 Zentrale: 0491 926-0
 veterinaeramt@landkreis-leer.de
 www.landkreis-leer.de

**Landkreis Lüchow-
Dannenberg**

Fachdienst 39 - Veterinärwesen
 und Verbraucherschutz
 Königsberger Straße 10
 29439 Lüchow (Wendland)
 Geschäftszimmer:
 05841 120-286
 Telefax: 05841 120-287
 Zentrale: 05841 120-0
 Veterinaerwesen@
 luechow-dannenberg.de
 www.luechow-dannenberg.de

Landkreis Lüneburg

Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung
 Auf dem Michaeliskloster 4
 21335 Lüneburg
 Geschäftszimmer:
 04131 26-1413
 Telefax: 04131 26-1633
 Zentrale: 04131 26-0
 veterinaeramt@
 landkreis.lueneburg.de
 www.lueneburg.de

Landkreis Nienburg

FB 18 Veterinärwesen u.
 Lebensmittelüberwachung
 Kreishaus am Schloßplatz
 31582 Nienburg
 Geschäftszimmer:
 05021 967-113
 Telefax: 05021 967-431
 Zentrale: 05021 967-0
 vetamt@kreis-ni.de
 www.lk-nienburg.de

Landkreis Northeim

Gesundheits- und Veterinär-
 wesen, Verbraucherschutz
 Medenheimer Straße 6/8
 37154 Northeim
 Geschäftszimmer:
 05551 708-484
 Telefax: 05551 708-422
 Zentrale: 05551 708-0
 veterinaeramt@landkreis-
 northeim.de
 www.landkreis-northeim.de

Landkreis Oldenburg

Veterinäramt
 Delmenhorster Straße 6
 27793 Wildeshausen
 Geschäftszimmer:
 04431 85-391
 Telefax: 04431 85-468
 Zentrale: 04431 85-0
 veterinaeramt@
 oldenburg-kreis.de
 www.landkreis-oldenburg.de

Stadt Oldenburg

Amt für Verbraucherschutz
 und Veterinärwesen
 Rohdenweg 65
 26135 Oldenburg
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 0441 235-4610
 Telefax: 0441 235-4631
 veterinaerwesen@stadt-
 oldenburg.de
 www.oldenburg.de

Landkreis Osnabrück

Veterinärdienst für Stadt und
 Landkreis Osnabrück
 Am Schölerberg 1
 49082 Osnabrück
 Geschäftszimmer:
 0541 501-2183
 Telefax: 0541 501-4416
 Zentrale: 0541 501-0
 veterinaerdienst@lkos.de
 www.landkreis-osnabrueck.de

Nebenstelle Bersenbrück
 Veterinärdienst für Stadt und
 Landkreis Osnabrück
 Bamscher Str. 70
 49593 Bersenbrück
 Telefax: 0541 501-68599
 Geschäftszimmer:
 0541 501-8550
 veterinaer-bsb@lkos.de

Landkreis Osterholz

Veterinäramt
 Kreishaus II - Am Osterholze 2a
 27711 Osterholz-Scharmbeck
 Telefax: 04791 930-456
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04791 930-0
 veterinaeramt@landkreis-
 osterholz.de
 www.landkreis-osterholz.de

Landkreis Peine

Fachdienst für Veterinärwesen
 u. Lebensmittelüberwachung
 Hopfenstraße 4
 31224 Peine
 Geschäftszimmer:
 05171 401-6055
 Telefax: 05171 401-7726
 Zentrale: 05171 401-0
 lebensmittel.tiere@
 landkreis-peine.de
 www.landkreis-peine.de

Landkreis Rotenburg

Veterinäramt
 Hopfengarten 2
 27356 Rotenburg
 Telefax: 04261 983-2399
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04261 983-2357
 veterinaeramt.row@lk-row.de
 www.lk-row.de

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und
 Veterinärwesen
 Bahnhofstraße 25
 31675 Bückeburg
 Telefax: 05722 9668-08
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 05722 9668-00
 Veterinaeramt.39@
 Landkreis-Schaumburg.de
 www.schaumburg.de

Landkreis Stade

Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung
 Am Sande 2 - Gebäude C
 21682 Stade
 Telefax: 04141 12-3913
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 04141 12-3931
 veterinaeramt@
 landkreis-stade.de
 www.landkreis-stade.de

Landkreis Uelzen

Veterinär- u. Lebensmittel-
 überwachungsamt
 Nothmannstraße 34
 29525 Uelzen
 Telefax LM: 0581 82-747
 Telefax Veterinär: 0581 82-748
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 0581 82-736
 veterinaeramt@landkreis-
 uelzen.de
 www.landkreis-uelzen.de

Landkreis Vechta

Amt für Veterinärwesen und
 Lebensmittelüberwachung
 Ravensberger Straße 20
 49377 Vechta
 Telefax: 04441 898-1036
 Zentrale: 04441 898-0
 veterinaeramt@landkreis-
 vechta.de
 www.landkreis-vechta.de

Landkreis Verden

Fachdienst Veterinärdienst
 und Verbraucherschutz
 Lindhooper Straße 67
 27283 Verden (Aller)
 Geschäftszimmer:
 04231 15-770
 Telefax: 04231 15-773
 Zentrale: 04231 15-0
 Veterinaerdienst-Verden@
 Landkreis-Verden.de
 www.landkreis-verden.de

Landkreis Wolfenbüttel

Verbraucherschutz und
 Veterinärangelegenheiten
 Dietrich-Bonhoeffer-Straße 8
 38300 Wolfenbüttel
 Telefax: 05331 8478-1
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 05331 8478-0
 f.w.garbe@lk-wf.de
 www.lk-wolfenbuettel.de

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt
 Dieselstraße 18a
 38446 Wolfsburg
 Telefax: 05361 28-1836
 Zentrale und Geschäftszimmer:
 05361 28-2141
 veterinaeramt@stadt.
 wolfsburg.de
 www.wolfsburg.de



Impressum

Herausgeber:

Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
Calenberger Straße 2
30169 Hannover
Telefon 0511 120 - 0
Telefax 0511 120 - 2385
www.ml.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Telefon 0441 57026-0
Telefax 0441 57026-179
www.laves.niedersachsen.de

Grafisches Konzept und Realisation:
Mundo-Design Hamburg
www.mundo-design.de

Niedersächsischer Landkreistag (NLT)
Am Mittelfelde 169
30519 Hannover
Telefon 0511 87953-0
Telefax 0511 87953-50
www.nlt.de

Niedersächsischer Städtetag (NST)
Prinzenstraße 17
30159 Hannover
Telefon 0511 36894-0
Telefax 0511 36894-30
www.nst.de



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer
Landkreistag

