



Verbraucherschutzbericht 2015

IHRE SICHERHEIT IM BLICK



Niedersachsen



Liebe Leserinnen und Leser,

— Der Verbraucherschutzbericht 2015 präsentiert Ihnen als Verbraucherinnen und Verbraucher schwerpunktmäßig aktuelle Ergebnisse aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung Niedersachsens sowie dem umfassenden Themengebiet des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Gesunde Lebensmittel, sichere Gegenstände des täglichen Bedarfs sowie eine korrekte Kennzeichnung haben für uns Priorität. Entwicklungen regionaler Produkte oder Angebotsformen wie die Abgabe von Milch in sogenannten Milchtankstellen werden in der Überwachung intensiv begleitet.

Ein zentrales Thema in Niedersachsen bleibt die Stärkung des Verbraucherschutzes und der Verbraucherinformation – gerade in einer Zeit zunehmender Praktiken bewusster Fehlinformationen. Dieser Bericht ist nur eins der Instrumente, mit denen wir dem Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nach umfassender Information gerecht werden wollen.

In diesem Bericht werden neben den medienwirksamen Ereignissen des Jahres 2015 auch regelmäßige Aufgaben des gesundheitlichen Verbraucherschutzes betrachtet. Sie finden Beiträge, die Sie beim täglichen Einkauf von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen betreffen könnten. Die weiteren Themen reichen hin bis zu Tiergesundheit und Tierschutz – dies sind alles wichtige Faktoren für die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

Im abschließenden Teil des Berichts 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.

Wir wünschen Ihnen eine interessante und erkenntnisreiche Lektüre und freuen uns auf Ihre Anregungen oder Kritik.

Christian Meyer
Niedersächsischer Minister für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

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

Klaus Wiswe
Präsident des Niedersächsischen Landkreistages
Landrat des Landkreises Celle

Frank Klingebiel
Präsident des Niedersächsischen Städtetages
Oberbürgermeister Salzgitter

INHALT



Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun	6
Gesundheitlicher Verbraucherschutz in Niedersachsen	

Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabak

Milchtankstellen	19
Was der Kunde wissen muss	
Bier auf dem Prüfstand	22
Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Bier aus Schankanlagen in Gaststätten und mobilen Einrichtungen	
Sandwiches und Wraps in Fertigpackungen	24
Mikrobiologische Beschaffenheit und Haltbarkeit im Test	
Der Hersteller ist gefragt	26
Risikoorientierte Probenahme – wo nehmen Lebensmittelkontrolleure Proben und warum?	
Kräutertee ist gesund! Oder doch nicht?	29
Pyrrolizidinalkaloide im Tee	
Schadstoffe in Flip-Flops	33
Bade-, Sauna-, Fitness- und Gartenschuhe aus Kunststoff oder Gummi	

Der große Auftritt	36
Kosmetische Mittel von Kosmetik-Fachmessen	
Hier geht's um die Wurst	38
Vegane Wurst	
Alles noch frisch?	41
Prüfung der Haltbarkeitsangaben bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
Miesmuscheln	43
Eine gut kontrollierte Delikatesse aus dem Niedersächsischen Wattenmeer	
Salmonellen beim Geflügel – Gefahr erkannt, Gefahr gebannt	45
Bekämpfungsprogramme und Maßnahmen zum Wohl von Mensch und Tier	
Resistenzen gegen Antibiotika wirkungsvoll bekämpfen	48
Verbesserung der Antibiotikaresistenzlage bei landwirtschaftlichen Nutztieren	

Service

Rund um den Verbraucherschutz

Rund um den Verbraucherschutz	52
Autorenverzeichnis	53
Bildnachweise	54
Adressen	55
Impressum	59



Wer wir sind und was wir tun

— Die Lebensmittel- und 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 überwachenden Betriebe. Untersucht werden die amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette 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 Zweckverbands Veterinäramt JadeWeser, der Region Hannover, des LAVES und des Ministeriums.

Wir engagieren uns dafür, dass die Lebensmittel, die Sie zu sich nehmen, und die Bedarfsgegenstände, 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 Handelsorten 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 2015 mehr als 110.000 Betriebe der amtlichen Überwachung, 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 zentrale Landesbehörde für alle Themen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das LAVES analysiert und bewertet die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen des Verbraucherschutzes durch die Untersuchung von amtlichen Proben aus allen Prozess- und Produktionsstufen der Lebensmittelkette. 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.



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

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 Falle einer Tierseuche bei Bekämpfungsmaßnahmen vor Ort und Maßnahmen der Seuchenvorbeugung. In Krisenfällen übernimmt das Landesamt wesentliche Aufgaben bei der Koordination und Kommunikation.



Die Erkenntnisse aus dem Dioxin-Geschehen und dem EHEC-Ausbruch der vergangenen Jahre führten bereits 2014 zur Einrichtung einer weiteren Task-Force im LAVES, der Task-Force Verbraucherschutz, die die Landkreise und kreisfreien Städte in analoger Weise wie die Task-Force Veterinärwesen unterstützt und dem ML zuarbeitet. Die Task Force Verbraucherschutz arbeitet im Auftrag des ML eng mit den kommunalen Behörden im Bereich Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und 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 der 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 Bäckereien oder Gaststätten.

In Niedersachsen werden die Aufgaben der amtlichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachung von den Landkreisen, kreisfreien Städten, der Region Hannover sowie dem Zweckverband Veterinärämter JadeWeser 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.

Stärkung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen

Infolge der zurückliegenden sogenannten Lebensmittelskandale wie Dioxin in Futtermitteln mit seinen Folgen für landwirtschaftliche Betriebe, Pferdefleisch in Fleischerzeugnissen oder die Überbelegung bei Legehennen hat die Landesregierung im Juli 2013 die Stärkung des Verbraucherschutzes in Niedersachsen und dafür besonders die Stärkung des LAVES beschlossen.

Die Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und damit des gesamten Kontrollsystems wurde im Dialog mit den beteiligten Behörden entwickelt und in mehreren Stufen realisiert. In der 2014 umgesetzten 1. Stufe wurden unter Berücksichtigung der bestehenden rechtlichen Zuständigkeiten die Personalkapa-

zitäten im LAVES so ausgebaut, dass in den Bereichen Futtermittel, Lebensmittel, Tierarzneimittel, Ökologischer Landbau und Tierschutz die Defizite im Kontrollsystem überwunden werden können.

Kernstück des Stärkungskonzepts ist die Schaffung einer Task-Force Verbraucherschutz im LAVES; deren Aufgabe ist u. a. die Analyse der vorliegenden Untersuchungsergebnisse auf erkennbare Risiken, deren Bewertung für die Sicherheit der Lebens- und Futtermittel sowie die Information der kommunalen Behörden über notwendige Überwachungs- und Durchsetzungsmaßnahmen in Hinblick auf die erkannten Risiken.



Im Falle überregionaler Ereignisfälle stehen den kommunalen Überwachungsbehörden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Task Force Verbraucherschutz mit besonderen Fachkenntnissen in Spezialbereichen im Bedarfsfall zur Unterstützung zur Verfügung. Zudem soll die Task-Force die Überwachungsergebnisse der kommunalen Behörden zu bestimmten Schwerpunktprogrammen bündeln und auswerten sowie im Bereich des Tierschutzes durch Zusammenführen einzelner Erkenntnisse Problemlagen frühzeitig aufzeigen. Die daraus erstellten Berichte stehen sowohl dem ML als auch den kommunalen Behörden zur Verfügung.

Das LAVES ist als wissenschaftliche Einrichtung in ein Netzwerk eingebunden und nimmt somit an einem europaweiten Informationsaustausch teil.

Der Personalbedarf des gesamten Stärkungskonzepts ist aus Haushaltsmitteln nicht finanzierbar. Deshalb wurde beschlossen, von einer Bestimmung des EU-Rechts Gebrauch zu machen (Verordnung (EG) Nr. 882/2004, Kontrollverordnung), wonach die Mitgliedstaaten für Tätigkeiten im Lebensmittel- und Futtermittelbereich, die über das normale Maß hinausgehen, Gebühren erheben müssen und für alle anderen Tätigkeiten Gebühren erheben können.

Um die Finanzierung des Verbraucherschutzes in allen Bereichen der amtlichen Überwachung, d. h. beim LAVES als auch bei den kommunalen Überwachungsbehörden vor Ort, sicherzustellen, sind nunmehr alle Kontrollen im Lebensmittel- und Futtermittelsektor gebührenpflichtig. Dabei werden Kleinstbetriebe im Lebensmittelsektor ihrer wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit entsprechend mit vertretbaren Maximalgebühren berücksichtigt. Dadurch wird die Wirtschaft an den Kosten für das amtliche Kontrollsystem im Lebensmittel- und Futtermittelsektor beteiligt. Die Gebührenerhebung erfolgt auf der Grundlage des geltenden EU-Rechts sowie in Übereinstimmung mit dem niedersächsischen Gebührenrecht.

Der Schwerpunkt der 2015 umgesetzten zweiten Stufe wurde in die Bereiche der Tierarzneimittelüberwachung, des Tierschutzes und des Ausbaus der analytischen Ressourcen des LAVES gelegt.

Mit dem Ziel der 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes, den Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung nachhaltig zu reduzieren, bedarf es u. a. einer Optimierung der Tierhaltung bzw. einer Verbesserung der Tiergesundheit – denn gesunde Tiere benötigen keine Antibiotika. Im Rahmen dieses Antibiotika-Minimierungskonzepts ist eine enge Zusammenarbeit zwischen der Tierhalterin bzw. dem Tierhalter und der bestandsbetreuenden Tierärztin bzw. dem Tierarzt erforderlich, um konkrete Maßnahmen für den einzelnen Betrieb einzuleiten, um die Tiergesundheit zu verbessern und so eine langfristige Minimierung des Antibiotikaeinsatzes zu erreichen.

Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabak im Überblick

Betriebskontrollen: ca. 111.000 Betriebe unterliegen der amtlichen Überwachung

Die Berichterstattung für die amtliche Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-, Kosmetik- und Tabaküberwachung in Niedersachsen wird seit 2011 auf der Grundlage einer Landesstatistik vorgenommen. Diese ermöglicht detaillierte Auswertungen für Fachberichte.

In Niedersachsen unterliegen derzeit 110.777 Betriebe der amtlichen Überwachung. Etwa 45.500 Betriebe sind Dienstleistungsbetriebe, zu denen beispielsweise Kantinen, Gaststätten und Imbisse zählen. Fast genauso groß ist mit ca. 38.300 Betrieben die Gruppe der Einzelhändler, zu denen neben Supermärkten auch Marktstände gehören.

Im Jahr 2015 wurden insgesamt 64.398 Kontrollen durch die kommunalen Behörden in 43.490 Betrieben durchgeführt. Es wurden 39,3 Prozent der niedersächsischen Betriebe risikoorientiert kontrolliert.

Für die Steuerung der amtlichen Überwachungstätigkeiten in den Betrieben werden verschiedene Risikofaktoren berücksichtigt wie z. B. die Produktionsstufe in der Lebensmittelkette, das Risiko des hergestellten Produkts, die Betriebshygiene, das vorhandene Eigenkontrollsystem sowie das bisherige Verhalten des Unternehmers. Diese und weitere Faktoren fließen mit einer unterschiedlichen Gewichtung in die Ermittlung der Kontrollfrequenz eines Betriebs ein.

So ist gewährleistet, dass der Kontrollschwerpunkt auf Betrieben liegt, von denen ein höheres Risiko für die Gesundheit der Verbraucher ausgeht. Dies führt dazu, dass der Anteil der kontrollierten Betriebe in den verschiedenen Betriebsgattungen sehr unterschiedlich ist. Aufgrund dieser Risikobeurteilung wurden 2015 verstärkt Hersteller, Hersteller auf Einzelhandelsebene und Dienstleistungsbetriebe kontrolliert.

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

Überwachte Betriebe: Kontrollen, Verstöße, Maßnahmen, 2015

Betriebe	kontrollierte Betriebe	Kontrollen	Kontrollen mit Verstößen	Kontrollen mit Maßnahmen
110.777	43.490	64.398	32.887	33.345

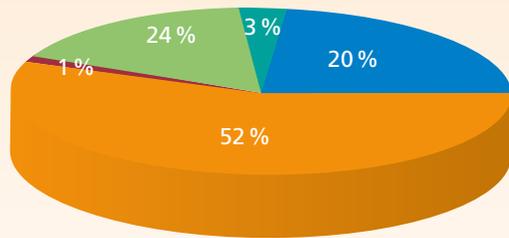
Bei 32.887 Kontrollen wurden Verstöße festgestellt; das entspricht einem Anteil von rund 51 Prozent der durchgeführten Kontrollen. Die Dienstleistungsbetriebe fielen bei 61 Prozent der Kontrollen durch Verstöße auf, gefolgt von den Herstellern auf Einzelhandelsebene, bei denen bei 57 Prozent der Kontrollen Verstöße festgestellt wurden. Die Abbildung auf der folgenden Seite 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 Betriebshygiene, die von den Kontrolleuren beanstandet wurden. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Anteil der Kontrollen, bei denen ein Verstoß gegen die Kennzeichnung und Aufmachung festgestellt wurde, gestiegen.

Dieser Anstieg war insbesondere bei Dienstleistungsbetrieben zu verzeichnen und ist auf die Einführung neuer Kennzeichnungsvorschriften für Allergene in der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) zurückzuführen.

Trotz leichtem Rückgang geben Verstöße gegen die Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle mit 20 Prozent noch 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.

Festgestellte Verstöße bei Betriebskontrollen, 2015



- Betriebshygiene
- Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)*
- Kennzeichnung und Aufmachung
- Andere
- Betriebliche Eigenkontrollen

*Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch): Mängel der Rohstoffe, Rückstände, unzulässige Veränderungen wie die Zugabe von Wasser, unzulässige Zutaten und Stoffe, die Anwendung unzulässiger Verfahren oder der Einfluss des Verpackungsmaterials.

Bei 33.345 Kontrollen wurden infolge von Verstößen Maßnahmen ergriffen. Insbesondere erfolgte in 12.980 Fällen eine Belehrung bzw. Beratung, 1.898 Mal wurde eine Verwarnung ausgesprochen. Daneben wurden 501 Ordnungsverfügungen erlassen und 481 Bußgeld- sowie 72 Strafverfahren eingeleitet. In keinem Fall kam es zu einer öffentlichen Information durch die zuständige kommunale Behörde. Zusätzlich kam es zu 81 freiwilligen Maßnahmen durch die Unternehmer.

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

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

Es handelte sich um vier Meldungen zu Fremdkörpern in Lebensmitteln (Glassplitter in Kapern, Metallkörper in Schmalzfleisch, Kunststoffteile in Schlemmerfilet, Fremdkörper (Plastik) in Sauce à la Remoulade), zwei Meldungen zu shigatoxinbildenden E. coli in Rohmilchkäse und zu verotoxinbildenden E. coli in Teewurst. Außerdem wurden Meldungen zur Überschreitung des zulässigen Bleigehalts in Zeolith-Pulver und zur Überschreitung des Grenzwerts für Kupfer in spanischem Glühwein veröffentlicht.

Darüber hinaus hat sich Niedersachsen im Jahr 2015 weiteren 69 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.

Probenahmen: Kennzeichnungsmängel überwiegen

Im Jahr 2015 wurden gemäß der Landesstatistik insgesamt 28.689 Proben in 9.859 der 110.777 Betriebe entnommen. Somit wurden 8,9 Prozent der niedersächsischen Betriebe beprobt. Gemessen an 2014 ist die Zahl der beprobten Betriebe gestiegen, der Schwerpunkt lag wie im Vorjahr bei Herstellern und Herstellern auf Einzelhandelsebene. Hier war der Anteil der Betriebe, in denen eine Probe entnommen wurde, mit rund 30 Prozent besonders hoch.

Überwachte Betriebe: Probenahmen, Beanstandungen, Maßnahmen, 2015

Betriebe	beprobte Betriebe	Probenahmen	Probenahmen mit Beanstandungen	Probenahmen mit Maßnahmen
110.777	9.859	28.689	4.457	4.241

► Mehr Informationen unter: www.lebensmittelwarnung.de

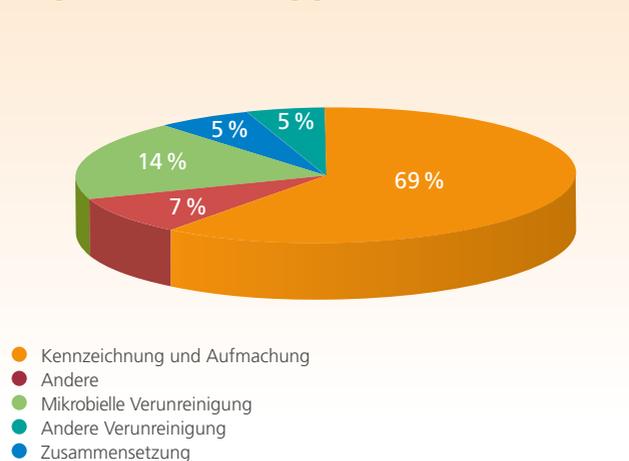


In den Instituten des LAVES werden die von kommunalen Lebensmittel- und Veterinärämtern entnommenen Proben mithilfe moderner Analysemethoden untersucht. Überprüft wird zum Beispiel, ob ein Lebensmittel mikrobiologisch unauffällig ist, ob die beschriebenen Inhaltsstoffe tatsächlich enthalten oder ob unerwünschte Stoffe nachzuweisen sind.

Insgesamt wurden 4.457 Proben beanstandet, das entspricht einem Anteil von 15,5 Prozent (2014: 13,2 Prozent) aller entnommenen Proben. Am höchsten war die Beanstandungsquote bei Dienstleistungsbetrieben (22 Prozent), gefolgt von Vertriebsunternehmern und Transporteuren (21,6 Prozent) sowie Herstellern auf Einzelhandelsstufe (18,4 Prozent).

Die Arten der Beanstandungen sind in der nachstehenden Abbildung dargestellt. Mit 69 Prozent stellen Kennzeichnungsmängel wie im Vorjahr erneut den höchsten Anteil der Beanstandungen dar, gefolgt von mikrobiellen Verunreinigungen mit Bakterien, Viren, Schimmel- oder Hefepilzen.

Festgestellte Beanstandungsgründe bei Proben, 2015



Bei Dienstleistungsbetrieben und Herstellern auf Einzelhandelsstufe wurde etwa doppelt so häufig eine mikrobielle Verunreinigung festgestellt wie bei der Betrachtung aller Betriebsgattungen. Die Kennzeichnung und Aufmachung wurde dagegen seltener beanstandet.

Bei 4.241 Probenahmen wurden infolge von Beanstandungen Maßnahmen ergriffen. Diese reichten insbesondere von Belehrungen/Beratungen (1.165), Verwarnungen (101) und Ordnungsverfügungen (41) bis hin zur Einleitung von Bußgeld- und Strafverfahren (138 und 44). Zusätzlich kam es zu 34 freiwilligen Maßnahmen durch die Unternehmer.

Es erfolgte keine öffentliche Warnung oder Information infolge einer Probenahme. Die öffentlichen Warnungen über das Internet-Portal www.lebensmittelwarnung.de sind bei den Maßnahmen zu Betriebskontrollen beschrieben.

Bei 2.202 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.



Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabak

— 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 diesen Verbraucherschutz sicherzustellen gilt es, die gesamte Produktions- und Handelskette – dazu zählen auch zeitgemäße Marktplätze wie das Internet – in die Überwachung einzubeziehen.

Milchtankstellen

Was der Kunde wissen muss

— Die Abgabe von Rohmilch über Milchausgabeautomaten, sogenannten Milchtankstellen, wird immer beliebter. Die Milch aus den Automaten ist nicht zum Rohverzehr vorgesehen. Wird sie dennoch ohne Erhitzung getrunken, sollten die Risiken bekannt sein.

Die Verbraucher legen immer mehr Wert auf frische und regionale Produkte. Aufgrund dieser veränderten Nachfrage und gefördert durch den Einbruch der Milchpreise liefern Landwirte ihre Rohmilch zunehmend nicht mehr nur an die Molkerei. Immer öfter wird die im Betrieb gewonnene Rohmilch auch über Selbstbedienungsautomaten, sogenannte Milchtankstellen, direkt an den Verbraucher abgegeben. Hier können die Kunden – oft rund um die Uhr – Rohmilch des Betriebs kaufen und selbst in Flaschen abfüllen.

Auf den ersten Blick ist dies für Kunden eine gute Möglichkeit, ein naturbelassenes, regionales Produkt zu erwerben und in Zeiten zu geringer Erzeugerpreise die örtlichen Landwirte zu unterstützen. Es ist aber auch notwendig, einen zweiten Blick auf die gesundheitlichen Risiken zu werfen, die mit dem Verzehr von Rohmilch verbunden sein können:

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass rohe Milch, trotz der regelmäßig durchgeführten verpflichtenden Untersuchungen, krankmachende Keime enthält.

Rohmilch aus Milchausgabeautomaten sollte vor dem Verzehr abgekocht werden!

© Konrad Könnike (LAVES)



info

Rohmilch:

Nicht über 40 °C erhitzte unveränderte Milch von Nutztieren, z. B. Milchkühen, Schafen, Ziegen oder Pferden.

Milch-ab-Hof:

Es beschreibt die Möglichkeit für Verbraucher, direkt beim Milcherzeugerbetrieb Rohmilch zu erwerben. Milch-ab-Hof-Betriebe müssen diese Abgabeform beim Veterinäramt anzeigen. Die abgegebene Milch muss am Tag der Abgabe oder am Vortag ermolken worden sein. Es muss ein Schild mit dem Hinweis „Rohmilch, vor Verzehr abkochen“ vorhanden sein.

Vorzugsmilch:

Rohmilch, die dazu bestimmt ist, im rohen Zustand getrunken zu werden. Vorzugsmilchbetriebe und das Produkt werden von den örtlichen Veterinärämtern speziell überwacht. Die Milchkühe und die Milch werden monatlich auf Krankheiten bzw. Krankheitskeime untersucht.

Aufgrund dieses Risikos ist die Abgabe von roher Milch an Verbraucher grundsätzlich untersagt. Von diesem Grundsatz gibt es lediglich zwei Ausnahmen.

- Die unmittelbare Abgabe ist zulässig für Vorzugsmilch und als sogenannte „Milch-ab-Hof-Abgabe“. Der Milchverkauf über Milchtankstellen ist eine neue Form dieser Milch-ab-Hof-Abgabe.
- Die Rohmilchausgabeautomaten müssen bei den Veterinärämtern gemeldet werden, damit sie regelmäßig kontrolliert werden können. Insbesondere die Hygiene bei der Abgabe steht bei diesen Kontrollen im Mittelpunkt.

Die in Milchtankstellen verkaufte Milch selbst muss aber keine speziellen Hygieneanforderungen erfüllen und unterliegt, anders als die zum Rohverzehr vorgesehene Vorzugsmilch (siehe Infokasten), keiner weitergehenden behördlichen Kontrolle. Milch-ab-Hof wird ohne Erhitzung an Verbraucher abgegeben, ist aber für einen Rohverzehr grundsätzlich nicht vorgesehen. Daher muss an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor Verzehr abkochen“ angebracht sein.

Die Risiken kennen und bedenken:

In roher Milch können krank machende Keime vorkommen, die erst durch die sogenannte Pasteurisierung (Erhitzung der Milch auf 72 °C für 15 Sekunden) in der Molkerei abgetötet werden.



Die Pasteurisierung wurde im Jahr 1864 von Louis Pasteur entwickelt und war ein Meilenstein bei der Bekämpfung von Tuberkulose und Brucellose. Die Erreger dieser Krankheiten werden inzwischen in Europa nur noch sehr selten gefunden. Dennoch kommt es durch den Verzehr von Rohmilch auch heute immer wieder zu Erkrankungen, zum Beispiel durch das Vorkommen von Campylobacter jejuni. Eine Infektion mit diesem Keim kann zu Durchfall, Fieber und Unterbauchschmerzen führen. Aber auch Salmonellen, Listerien oder EHEC-Erreger können durch Rohmilch übertragen werden. Alle diese Keime werden durch die Erhitzung der Milch abgetötet. Daher ist der vorgeschriebene Abkochhinweis von großer Bedeutung und sollte von den Verbrauchern unbedingt beachtet werden.

Kinder, Schwangere, ältere und kranke Menschen sollten grundsätzlich auf den Verzehr von Rohmilch und Rohmilchprodukten verzichten.

Bei der Untersuchung von Proben niedersächsischer Ab-Hof-Milch wurden in bis zu 4 Prozent der Proben krankmachende Bakterien nachgewiesen. Um einen noch breiteren Überblick über das Vorkommen von krankmachenden Erregern zu bekommen wird im Jahr 2016 im Rahmen eines deutschlandweiten Programms Rohmilch aus Rohmilchautomaten untersucht.

In unmittelbarer Nähe zum Automaten werden den Kunden in der Regel auch Flaschen zum Abfüllen der Rohmilch angeboten. Diese Flaschen müssen sauber und verschlossen bereitgestellt werden. Bei wiederholter Nutzung, etwa von Pfandflaschen, müssen Kunden die Flaschen vor jeder erneuten Verwendung gründlich reinigen.

Gelegentlich wird an den Milchtankstellen auch Getränkpulver, z. B. Kakaopulver, angeboten. Kunden haben so die Möglichkeit, sich selber ein Milchrückmilchgetränk herzustellen. Dieses Angebot verleitet dazu, den Kakao aus Rohmilch gleich nach dem Kauf und damit nicht erhitzt noch vor Ort zu trinken. Auch bei solchen Angeboten sollte das Erkrankungsrisiko, das beim Trinken von Rohmilch – gerade für Kinder – besteht, immer bedacht werden.



▶ Kinder sollten nur abgekochte Milch genießen.



Bier auf dem Prüfstand

Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Bier aus Schankanlagen in Gaststätten und mobilen Einrichtungen.



— Bier aus Schankanlagen – geschmacklich einwandfrei! Aber jedes zehnte Bier weist unerwünschte Keime auf. Trotz eines kontinuierlichen Rückgangs im Pro-Kopf-Verbrauch ist Bier mit 106,9 Litern nach Bohnenkaffee, Wässern und Erfrischungsgetränken weiterhin eines der beliebtesten Getränke in Deutschland.

Unter den zahlreichen Bierbrauerzeugnissen erfreut sich das Pils als Vollbiersorte mit einem bundesweiten Anteil von ca. 55 Prozent größter Beliebtheit. In Niedersachsen und Bremen beträgt sein Anteil sogar ca. 66 Prozent. Die Brauereien bringen zu etwa einem Fünftel Fassbier in den Verkehr, das Verbraucher in Gaststätten, in Schankwirtschaften oder auf Festen als kühles, frisch gezapftes und wohlschmeckendes Bier erreichen soll.

Aber nicht immer ist ein uneingeschränkter Genuss garantiert, wie die Ergebnisauswertung von zwölf Studien zur mikrobiologischen Beschaffenheit von Bieren aus Schankanlagen ergab. Danach waren im Mittel 22 Prozent aller untersuchten Bierproben mikrobiologisch auffällig. Die Hälfte der Studien führte bei 28 bis 52 Prozent des jeweils untersuchten Probenkontingentes zum Nachweis unerwünschter Keime. Vereinzelt waren Proben aufgrund der Art bzw. des Ausmaßes der festgestellten Keimgehalte oder aufgrund grobsinnlich wahrnehmbarer Abweichungen als für den Verzehr ungeeignet zu beurteilen.

Auch wenn infolge des nachgewiesenen Keimspektrums keine Gesundheitsgefährdung für Verbraucher besteht, legen die Ergebnisse dennoch eine regelmäßige mikrobiologische Überprüfung nahe.

Vor diesem Hintergrund wurden in Niedersachsen 2015 insgesamt 120 Proben frisch gezapften Bieres (überwiegend Pils) entnommen und mikrobiologisch, chemisch sowie grobsinnlich untersucht. Im Ergebnis waren bei 12 der 120 untersuchten Bierproben auf-

fällige Keimgehalte nachweisbar, in den meisten Fällen war die Gesamtkeimzahl erhöht.

Die chemische (enzymatische) Bestimmung von Milchsäure als ein Hinweis für mikrobiell bedingten Bierverderb ergab keine Auffälligkeiten. Ebenso wurden keine geschmacklichen oder sonstigen grobsinnlich wahrnehmbaren Abweichungen festgestellt. Ursächlich für dieses und die vorausgegangenen Ergebnisse sind zumeist hygienische Mängel infolge unzureichender Reinigung und Desinfektion der Getränkeschankanlagen.

Während das Bier im Regelfall die Brauereien in luftdicht verschlossenen Bierfässern vor Verschmutzungen geschützt hygienisch einwandfrei verlässt, ist eine nachteilige Beeinflussung in den Schankanlagen vergleichsweise leicht möglich. Getränkeschankanlagen sind als offene Systeme für den Eintrag von Verschmutzungen und Mikroorganismen sehr anfällig.

Daher ist es unerlässlich, die Schankanlagen und das Anlagenumfeld in regelmäßigen Abständen wirksam zu reinigen und zu desinfizieren und so dauerhaft in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Untersuchungen zur Betriebsstätten- und Anlagenhygiene belegen, dass hier ein nicht unerhebliches Verbesserungspotenzial besteht.

Obwohl diese Untersuchungsergebnisse im Vergleich zu den Ergebnissen anderer Studien deutlich günstiger ausfallen, werden aufgrund der Vielzahl von Getränkeschankanlagen auch zukünftig regelmäßige Probenuntersuchungen sowie eine zielgerichtete Anlagenüberwachung im Rahmen risikoorientierter Betriebskontrollen erforderlich sein.



Sandwiches und Wraps in Fertigpackungen

Mikrobiologische Beschaffenheit und Haltbarkeit im Test

— Wenn es wieder einmal schnell gehen soll: verzehfertigte Sandwiches, Baguettes und Wraps in Fertigpackungen

Kein Brot im Haus? Nicht die richtigen Zutaten im Kühlschrank? Abends zu erschöpft? Morgens keine Zeit? – Wer kennt diese Situationen nicht auch aus dem eigenen Haushalt?

Abhilfe bieten verzehfertig belegte Sandwiches, Baguettes und Wraps, die nicht nur von Bäckereifilialen, Kiosken oder Imbissen tagesfrisch zubereitet zum Sofortverzehr angeboten werden. Immer häufiger findet man diese auch in Fertigpackungen und mit einem vergleichsweise langen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) versehen in den Kühlregalen der Einzelhandelsketten.

Einem Branchenmagazin zufolge sind die Verbraucherausgaben für solche Produkte von 897 Millionen Euro im Jahr 2010 auf rund eine Milliarde Euro im Jahr 2014 gestiegen. Das Magazin lässt zudem erkennen, dass auch für das Jahr 2015 ein weiterer Ausgabenanstieg angenommen werden kann. Dies ist Grund genug für die Lebensmittelüberwachung, dem Konsumverhalten Rechnung zu tragen und orientierend eine Stichprobe solcher verzehfertig belegten und in Fertigpackungen gekühlt angebotenen Produkte während der angegebenen Mindesthaltbarkeitsdauer näher unter die Lupe zu nehmen.



Insgesamt konnten aus dem variationsreichen Warenangebot 28 Produktproben entnommen werden. Als charakteristische Zutaten enthielten 14 Produkte Erzeugnisse aus Hähnchen- oder Putenfleisch, weitere 9 Produkte Frühstücksspeck („Bacon“) oder Schinken und 5 Produkte verarbeiteten Thunfisch.

Neben einzelproduktbezogenen, stichprobenartigen Analysen zum Nachweis von Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen sowie der Kontrolle des gesamten Probenkontingents auf die Einhaltung kennzeichnungsrechtlicher Anforderungen standen insbesondere die Überprüfung des mikrobiologischen Status und der Haltbarkeit im Fokus der Untersuchungen.

Alle Produktproben wurden daher gekühlt bei 5 (± 2) Grad Celsius gelagert und zum Ende des angegebenen MHD mikrobiologisch auf das Vorhandensein von Lebensmittelinfektionen verursachenden Erregern (*Salmonella* spp., *Listeria* spp., bei Geflügelerzeugnissen auch *Campylobacter* spp.) und auf Mikroorganismen zur Bewertung der Produktionshygiene (*Bacillus cereus*, koagulase-positive Staphylokokken, *Escherichia coli*, Hefen, Schimmelpilze) untersucht. Die mikrobiologische Beurteilung erfolgte nach den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Bei 2 Produktproben wurde Senf als Allergien auslösender Stoff molekularbiologisch nachgewiesen, der nicht aus der jeweiligen Produktkennzeichnung hervorging. Ob es sich dabei um eine kennzeichnungspflichtige Zutat oder um eine unbeabsichtigte Verunreinigung verwendeter Ausgangserzeugnisse handelte, die lebensmittelrechtlich nicht der Kennzeichnungspflicht unterliegt, lässt sich derzeit laboranalytisch nicht zweifelsfrei bestimmen.

Eine Klärung ist nur vor Ort beim Hersteller durch die Überprüfung der Rezepturen und Produktinformationen der Zulieferer möglich.

Im Übrigen entsprach die Kennzeichnung aller 28 Produktproben den rechtlichen Bestimmungen. Darüber hinaus wurden im gesamten Probenkontingent keine Krankheitserreger nachgewiesen.



Bei 3 von 28 Produktproben überstieg der Gehalt an Hefen den DGHM-Richtwert zum Ende des jeweils angegebenen MHD. Eine Überschreitung des Richtwerts für Hefen deutet auf Schwachstellen in der Produktionshygiene beim Hersteller oder seinen Zulieferern hin.



▶ **Herstellungsbetriebe sind verpflichtet, vorbeugende Hygienemaßnahmen zu ergreifen.**

Dies ist ein Anlass für die Lebensmittelüberwachung im Herstellungsbetrieb, die Wirksamkeit der vorbeugenden Hygienemaßnahmen zu kontrollieren. Auch die Berechnung des MHD sollte überprüft werden. Grobsinnlich wahrnehmbare Abweichungen wurden bei keiner der 28 Proben festgestellt. Wenngleich der geringe Stichprobenumfang sicherlich keine allgemeinverbindlichen Aussagen erlaubt, deuten die Ergebnisse insgesamt auf eine im lebensmittelrechtlichen Sinne zufriedenstellende Produktbeschaffenheit hin.

Der mikrobiologische Status entspricht annähernd den Ergebnissen einer umfangreicheren Studie des Bundesüberwachungsplans 2012 über verpackte Sandwiches.

Der Hersteller ist gefragt

Risikoorientierte Probenahme – wo nehmen Lebensmittelkontrolleure Proben und warum?

■ Die Ziele der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind europaweit einheitlich festgelegt: Kontrollen dienen der Vermeidung, Beseitigung und Senkung unmittelbar oder über die Umwelt auftretender Risiken für Mensch und Tier und damit dem Gesundheitsschutz.

Des Weiteren sollen Kontrollen zum Schutz vor Irreführung und Täuschung und damit zum Schutz vor unlauteren Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel dienen.

Ebenso ist europaweit festgelegt, dass Kontrollen risikoorientiert zu erfolgen haben. Dies bedeutet, dass Kontrollen vorwiegend dort stattfinden sollen, wo ein erhöhtes Risiko vermutet wird.

Zur Umsetzung des sogenannten risikoorientierten Überwachungsansatzes haben die Länder einheitliche Kriterien erarbeitet, die in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung (AVV-RÜb) niedergelegt sind.

Neben den Vor-Ort-Kontrollen in Lebensmittelbetrieben werden durch Lebensmittelkontrolleure der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden auch Proben zur Untersuchung entnommen, die in den Untersuchungsinstituten des LAVES analysiert und beurteilt werden. Überprüft werden z. B. die Zusammensetzung (ist drin, was draufsteht?), die Kennzeichnung oder Aufmachung (wird der Verbraucher getäuscht?), die mikrobiologischen Anforderungen (sind gesundheitsschädliche Keime im Lebensmittel enthalten?) und die Gehalte an Rückständen wie Pflanzenschutzmittelrückständen oder Kontaminanten wie Schwermetallen oder Dioxinen (werden Höchstwerte eingehalten?).

Proben werden risikoorientiert entnommen. Das bedeutet, dass Proben an den Stellen entnommen werden sollen, wo sie den größtmöglichen Verbraucherschutz entfalten bzw. im Falle eines Lebensmittelsicherheitsproblems den größtmöglichen Schaden auslösen würden. Daher werden Proben vorrangig bei Herstellern und Importeuren entnommen und hierzu landesweite Vorgaben geschaffen.



Der Anteil der zu entnehmenden Proben für jede Betriebsgattung wurde 2015 auf Landesebene wie folgt festgelegt:



- 6 % bei Erzeugern (z. B. Landwirtschaft und Fischerei)
- 20 % bei Herstellern und Abpackern
(z. B. industrielle Produktionsbetriebe)
- 5 % bei Vertriebsunternehmern und Transporteuren
(z. B. Großhändler und Importeure)
- 47 % bei Einzelhändlern (z. B. Lebensmittelgeschäfte)
- 10 % bei Dienstleistungsbetrieben (z. B. Gastronomie)
- 12 % bei Herstellern auf Einzelhandelsstufe
(z. B. Fleischereien und Bäckereien)

Über die Betriebsdaten wurde für jede kommunale Behörde ein individuelles Probensoll pro Betriebsgattung ermittelt. Durch die Umstellung kam der Planung und Steuerung der Probenahmeprojekte eine noch größere Bedeutung zu.

Aktuelle Informationen über das Sortiment, die Produktionsabläufe und die Produktionszeiten sind ebenso essenziell wie vertiefte Kenntnisse der Parameter, die zur Prüfung der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf die Zusammensetzung, die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die Kennzeichnung relevant sind.

Erste Erkenntnisse bezüglich der Wirksamkeit der neuen Probenahme-strategie werden vor dem Hintergrund eines verbesserten Verbraucherschutzes nach der umfassenden Auswertung der Landesstatistik ab 2017 vorliegen.



Kräutertee ist gesund! Oder doch nicht?

Pyrrolizidinalkaloide in Tee

— Pyrrolizidinalkaloide (PA) sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die in über 6.000 Pflanzenspezies vorkommen. Insgesamt sind mehr als 500 verschiedene PA und ihre N-Oxide bekannt. Die Aufnahme von hohen Mengen an PA können zu Leberfunktionsstörungen führen. Des Weiteren haben sich bestimmte PA im Tierversuch als genotoxische Kanzerogene herausgestellt (1).

Im Jahr 2013 führte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Forschungsprojekt zur Bestimmung von PA in Teeproben durch. Dabei wurden zum Teil sehr hohe PA-Gehalte festgestellt (2). Eigene Untersuchungen des LAVES aus den Jahren 2014 und 2015 konnten diese Ergebnisse nicht bestätigen. In der nachfolgenden Tabelle sind einige Ergebnisse gegenübergestellt.

Tabelle 1: PA-Gehalte in Tees

Teesorten	Anzahl Proben		Mittelwert in µg/kg		Maximum in µg/kg	
	LVI BS/H 2014/2015	BfR 2013	LVI BS/H 2014/2015	BfR 2013	LVI BS/H 2014/2015	BfR 2013
Kamillenblütentee	22	31	154	484	643	3.435
Kräutertee	7	42	43,2	199	155	1.530
Pfefferminztee	29	13	193	676	925	827
Tee für Säuglinge und Kleinkinder	32	9 (Fenchel)	79	116	297 (1.404)	159

*Mittelwert aus den angegebenen Lower-, Medium- und Upper-Bound-Berechnungsansätzen

Die vom Lebensmittel- und Veterinärinstitut (LVI) Braunschweig in Kräutertees quantifizierte Gehalte lagen deutlich unter den vom BfR publizierten Werten. Einzig die Maximalwerte für Pfefferminztees und Tees für Säuglinge sind vergleichbar. Ein Tee für Säuglinge fiel durch seinen besonders hohen PA-Gehalt von 1.404 µg/kg auf.

Aus den Ergebnissen lässt sich deutlich ablesen, dass der PA-Gehalt vom Erntejahr und auch der Probe selbst abhängt. PA werden nicht in der Teepflanze gebildet, sondern gelangen durch mitgeerntete Beikräuter in das Lebensmittel. Durch maschinelles Ernten werden PA-haltige Pflanzen unbeabsichtigt miterfasst und können die Ernte eines ganzen Feldes verunreinigen. So können z. B. 6 PA-Pflanzen auf einem Hektar Anbaufläche mit ca. 60.000 Kulturpflanzen analytisch über den PA-Gehalt im getrockneten Kräutertee nachgewiesen werden (3).

Da die Unkräuter nicht regelmäßig verteilt auf dem Feld wachsen, spricht man auch von einer „Spotkontamination“. Es kann daher durchaus vorkommen, dass die Ernte eines Feldes, aufgeteilt in drei Chargen, zwei PA-haltige und eine PA-freie Charge liefert. Daraus lässt sich auch ersehen, wie schwierig die Qualitätsüberwachung des getrockneten Teekrauts ist. Als Vorsorgemaßnahme ist daher im Wesentlichen die mechanische Entfernung der Un-



kräuter auf dem Feld oder am Feldrand geboten, wenn keine Pestizide eingesetzt werden sollen.

Im Gegensatz zu Kamille oder Pfefferminze ist Rooibostee ein ginsterartiger Strauch, der ausschließlich in einer kleinen Region Südafrikas wächst und auch heute noch hauptsächlich per Hand geerntet wird. Umso erstaunlicher ist es, dass in allen untersuchten Rooibosteess PA nachgewiesen wurden. Die Ergebnisse in Tabelle 2 zeigen, dass die PA-Gehalte stark schwanken. Das BfR wies 2013 einen maximalen Gehalt von 452 µg/kg nach, das LVI Braunschweig fand 2014 einen maximalen Gehalt von 631 µg/kg und 2015 einen maximalen Gehalt von 1.862 µg/kg, also einen deutlichen Anstieg.



Tabelle 2: PA-Gehalte in Rooibostee

Anzahl Proben		Mittelwert in µg/kg		Maximum in µg/kg	
LVI BS/H	BfR 2013	LVI BS/H	BfR 2013	LVI BS/H	BfR 2013
2014: 16 2015: 16	7	2014: 137 2015: 869	255	2014: 631 2015: 1.862	452

*Mittelwert aus den angegebenen Lower-, Medium- und Upper-Bound-Berechnungsansätzen

Ist Kräutertee doch nicht gesund?

Nach Ansicht des BfR ist eine akute Gesundheitsschädigung bei kurzfristiger Aufnahme der hoch belasteten Tees unwahrscheinlich. Bei längerfristigem Verzehr von Produkten mit hohen PA-Gehalten besteht jedoch das Risiko einer gesundheitlichen Gefährdung.

Eine Studie zur Beurteilung der leberschädigenden Wirkung der PA führte zu einem gesundheitsbezogenen Richtwert (HBGV – Health Based Guidance Value) von 0,1 µg/kg KG/Tag. Das bedeutet, dass bei einer täglichen Aufnahme von unter 0,1 µg pro kg Körpergewicht keine Schädigung zu erwarten ist. Für die Beurteilung eines Krebsrisikos wird der MoE-Wert (Margin of Exposure) berechnet. Ergibt sich ein Wert über 10.000, so ist die Menge der PA unkritisch zu sehen. Für die PA-Aufnahme führte dies zu einer tolerierbaren täglichen Aufnahme von 0,007 µg PA pro kg Körpergewicht (4,5).

Um den Verbraucher vor einer unannehmbaren Belastung zu schützen, sollten auf allen Handelsstufen Anstrengungen unternommen werden, den PA-Gehalt in Tees zu senken. Hierzu fand eine Bund-Länder-Besprechung mit der Teewirtschaft im September 2015 statt.

Im Dezember 2015 wurden die betroffenen Wirtschaftskreise darüber informiert, dass für bestimmte Teesorten im Rahmen eines Minimierungskonzepts Eingriffswerte für PA-Gehalte festgelegt wurden (s. Tab.). Ergeben sich bei der Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung auffällige Proben, wird u. a. der Abfüller/Händler darauf hingewiesen, seine Eigenkontrolle zu überprüfen. Die Wirtschaftsbeteiligten haben allerdings bereits Maßnahmen ergriffen, um die PA-Gehalte zu senken (3), z. B. durch Schulung der Landwirte in den Anbauländern.



Wie schnell sich die Problematik der hohen PA-Gehalte in Tees lösen lässt, kann zurzeit nicht beurteilt werden. Zukünftige Kontrollen werden diesbezüglich Aufschluss geben. Das potenzielle Risiko für den Verbraucher lässt sich verringern, wenn bei der Auswahl der Lebensmittel die generelle Empfehlung zur Abwechslung und Vielfalt berücksichtigt wird (2). Dies gilt natürlich auch für Tee.



Tabelle 3: Eingriffswerte für PA-Gehalte in Tee

Teesorte	Eingriffswerte in µg/kg
Rooibostee	350
Grüner/Schwarzer Tee	310
Kamille	270
Kräutertee	160
Pfefferminze	120
Fenchel	110



Quellenangabe und weiterführende Literatur:
 Folgende Beiträge finden Sie unter www.bfr.bund.de

- 1 Fragen und Antworten zu Pyrrolizidinalkaloiden**
 (Stellungnahme vom 04.08.2015)
- 2 Pyrrolizidinalkaloide in Kräutertees**
 (Stellungnahme vom 05.07.2013)
- 3 Maßnahmen zu PA-Reduktion in Tees**
 (Vortrag von Maximilian Wittig, Deutscher Teeverband)
- 4 Analytik und Toxizität von Pyrrolizidinalkaloiden**
 (Stellungnahme vom 11.08.2011 / 21.01.2013)
- 5 Toxikologie und Risikobewertung**
 (Vortrag von Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen, BfR)
- 6 Vorträge der Veranstaltung zu Pyrrolizidinalkaloiden im BfR im Dezember 2015** (16. BfR-Forum)

Schadstoffe in Flip-Flops

Bade-, Sauna-, Fitness- und Gartenschuhe aus Kunststoff oder Gummi

— Ob Sauna-, Bade-, Gartenschuhe oder Flip-Flops – für Freizeitaktivitäten nutzen Verbraucher häufig die praktischen Schuhe aus Gummi (Natur- bzw. Synthetikschuk) oder Kunststoffen.

Während Schuhe aus Gummi von sich aus flexibel, elastisch und dehnbar sind, werden Produkten aus Kunststoffen (z. B. Polyvinylchlorid) häufig Weichmacher und andere Stoffe zugesetzt, um ähnliche Eigenschaften zu erzielen.



► Weichmacher und andere Stoffe in Flip Flops?



► Die Verwendung einiger Phthalate in Spielwaren und Babyartikeln ist bereits seit einigen Jahren verboten.

Problematisch ist das dann, wenn diese zugesetzten Substanzen ein gesundheitliches Risiko für den Menschen darstellen. Die Verwendung einiger früher oft eingesetzten Weichmacher auf Phthalsäurebasis ist heutzutage aufgrund ihrer gesundheitsbeeinträchtigenden Eigenschaften nicht mehr erlaubt. So ist die Verwendung einiger Phthalate in Spielwaren und Babyartikeln bereits seit einigen Jahren verboten. Aufgrund der Einstufung der Phthalate Diethylhexylphthalat (DEHP), Dibutylphthalat (DBP), Benzylbutylphthalat (BBP) und Diisobutylphthalat (DiBP) als fortpflanzungsgefährdend Kategorie 1B (Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr.1907/2006 (Reach-VO)) dürfen diese seit 21. Februar 2015 nicht als Stoffe, in Gemischen oder Erzeugnissen ab einer Konzentration von 0,1 Prozent verwendet werden, es sei denn, von der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) wurde eine Zulassung für eine bestimmte Verwendung erteilt.

Um z. B. Glanz, Elastizität, Farbe oder Stabilität zu erreichen oder zu verbessern, werden Kunststoffe und Gummi zusätzlich mit unterschiedlichsten Additiven und Hilfsstoffen versetzt, darunter auch Schmieröle auf Mineralölbasis, Ruß, Lösungsmittel sowie weitere organische und anorganische Komponenten. Gerade Schmieröle auf Mineralölbasis und Rußpartikel können oft mit polzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) kontaminiert sein. Für acht als krebserregend eingestufte PAK gelten seit dem 27. Dezember 2015 ebenfalls gesetzliche Grenzwerte (Anhang XVII REACH-VO) für Spielwaren und Körperkontaktmaterialien.

Aufgrund des lipophilen Charakters von PAK und einigen Weichmachern können sie die Hautbarriere passieren und gelangen so in den Körper. Da manche Substanzen dieser Stoffklassen krebserregende, mutagene oder fortpflanzungsgefährdende Eigenschaften aufweisen, soll ihre Verwendung bzw. die Anwendung von kontaminierten Rohstoffen in Verbrauchererzeugnissen, insbesondere mit direktem Körperkontakt, kontrolliert und überwacht werden.

Das Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg des LAVES hat 36 Paar Schuhe u. a. auf Weichmacher und polzyklische aromatische Kohlenstoffe (PAK) untersucht. Darunter waren Sauna-, Bade-, Fitness- und Gartenschuhe sowie Flip-Flops aus Kunststoff



und Gummi, sowohl für Erwachsene als auch für Kinder. In fünf untersuchten Proben konnten die Weichmacher DEHP, DiBP und DBP, entweder im Gemisch oder einzeln, teilweise bis zu einer Konzentration von 40 Prozent, nachgewiesen werden. Hiervon waren Sauna- und Badeschuhe aus PVC betroffen. Vier Paar Schuhe waren in China hergestellt, ein Paar stammte aus Italien. In vier weiteren Paar Schuhen konnten erhöhte Gehalte an verschiedenen PAK ermittelt werden, drei davon enthielten zudem PAK (zum Teil über 1 mg/kg je Stoff), für die seit dem 27. Dezember 2015 bei Körperkontaktmaterialien Grenzwerte von 1 mg/kg vorgesehen sind. Allerdings gelten unter Berücksichtigung der Übergangsregelungen die Grenzwerte nicht für Erzeugnisse, die vor dem 27. Dezember 2015 erstmals in Verkehr gebracht wurden.

Obwohl es sich bei den ermittelten Weichmachern um gesundheitsbedenkliche Stoffe handelt, gestalten sich die Sanktionsmöglichkeiten für Körperkontaktmaterialien und somit ein Verkehrsverbot von solchen Erzeugnissen sehr schwierig. Insbesondere dann, wenn z. B. Schuheerzeugnisse außerhalb der EU hergestellt werden, bestehen keine Ahndungsmöglichkeiten bei den zuständigen Behörden, da in diesem Fall die Zulassungsregelungen zur Verwendung von bedenklichen Stoffen aus dem Anhang XIV der REACH-VO nur in den EU-Mitgliedsstaaten gelten. Um den Verbraucherschutz besser zu gewähren, sollten strengere und klarere Regelungen bezüglich der Verwendung von bedenklichen Stoffen in Körperkontaktmaterialien verabschiedet werden, welche auch für Produkte aus Drittländern umgesetzt werden können. Somit besteht ein Handlungsbedarf im Rechtssystem, um die Verbraucher optimaler zu schützen. Dabei wäre es für die Hersteller problemlos möglich, die in den Schuhen ermittelten Phthalate mit fortpflanzungsgefährdendem Potenzial durch Alternativstoffe, wie z. B. Weichmacher auf Zitronensäurebasis, zu ersetzen.

Um sich als Verbraucher vor bedenklichen Substanzen und Erzeugnissen besser schützen zu können, wird von hier aus empfohlen, Erzeugnisse, insbesondere Körperkontaktmaterialien, mit starkem abweichendem chemischem Geruch zu meiden und die Schuhe aus Polyvinylchlorid wenn möglich ganz durch Erzeugnisse aus anderen Materialien, wie z. B. Ethylen-Vinylacetat-Copolymer oder Polyurethan, zu ersetzen.



Der große Auftritt

Kosmetische Mittel von Kosmetik-Fachmessen

■ Bereits seit mehreren Jahren besuchen die Lebensmittelkontrolleure der Stadt Hannover zusammen mit Sachverständigen aus dem Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg des LAVES die Kosmetikfachmesse „COSMETICA“, um Proben zu entnehmen.

Auf der Messe präsentieren nahezu 500 Aussteller alles rund um die Themen pflegende und dekorative Kosmetik, Nageldesign/-modellage, Fußpflege, Wellness, Permanent Make-up u.v.m. Die Fachmesse ist ausschließlich für Fachbesucher, d.h. gewerbliche Verwender aus der „Beauty-Branche“, geöffnet.

Die angebotenen Produkte sind entweder für die direkte Verwendung im Kosmetiksalon, im Nagelstudio, in der Fußpflege etc. bestimmt (sog. Kabinettware) oder sie werden exklusiv von den Gewerbetreibenden an die Kunden weiterverkauft. Im Einzelhandel sind diese Erzeugnisse für den Endverbraucher in der Regel nicht erhältlich.

Auf der Messe wurden insgesamt 19 Proben von 16 verschiedenen Herstellern entnommen. Dabei handelte es sich um 17 kosmetische Mittel zur Hautreinigung und -pflege sowie um dekorative Kosmetik für die Augen und die Fingernägel. Zwei Proben Pigmentierfarben waren nicht den kosmetischen Mitteln zuzuordnen; sie sind dazu bestimmt, in bzw. unter die Haut gebracht zu werden und unterliegen somit den Bestimmungen der nationalen Tätowiermittel-Verordnung.

Kosmetische Mittel unterliegen den Bestimmungen der EU-weit geltenden Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel (EG-KosmetikV). In Deutschland sind darüber hinaus die ergänzenden Regelungen der nationalen Kosmetik-Verordnung zu beachten. Die Vorschriften beinhalten umfassende Vorgaben u. a. zur stofflichen Zusammensetzung, zur Kennzeichnung, zu werbenden Angaben, zur Bereithaltung von Unterlagen und zu Meldepflichten.



Von den 17 entnommenen kosmetischen Mitteln entsprachen 10 nicht den rechtlichen Vorgaben. Die stoffliche Zusammensetzung war lediglich bei einem Kajalstift betroffen. Hier konnten zwei Phthalate (Dibutylphthalat und Diisobutylphthalat) nachgewiesen werden, die im kosmetischen Mittel nicht enthalten sein dürfen. In einem Nagelhautöl, auf dem das Vorhandensein der Vitamine A und E auslobt war, konnten diese wertgebenden Bestandteile nicht nachgewiesen werden. Mit der Auslobung täuscht das Erzeugnis somit ein Merkmal vor, das es nicht besitzt; dies ist nach der EG-KosmetikV nicht zulässig.

Mit einer Ausnahme wiesen die beanstandeten Kosmetika einen oder gar mehrere Mängel bezüglich der Kennzeichnung auf. Am häufigsten betraf dies die Angabe der Chargennummer, die der Rückverfolgung der Herstellung dient. Sie war auf den Behältnissen oder den Umkartons zum Teil nicht leicht lesbar, verwischbar oder nicht angegeben. Das Gleiche war in einigen Fällen bei der Deklaration des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. der Angabe der Verwendungsdauer nach dem Öffnen bei Erzeugnissen, die länger als 30 Monate haltbar sind, zu beobachten. Weiterhin war die Angabe der für das kosmetische Mittel verantwortlichen Person bei fünf Erzeugnissen nicht vollständig oder fehlte. Bei zwei in die EU importierten Erzeugnissen fehlte die Angabe des Ursprungslands. Auf kosmetischen Mitteln sind ferner sämtliche eingesetzten Bestandteile in abnehmender Reihenfolge unter Verwendung einer vorgegebenen Nomenklatur aufzuführen. Hierbei waren häufig Mängel festzustellen: Die Liste war nicht auffindbar, unvollständig, schlecht lesbar oder einzelne Bestandteile wurden nicht mit der korrekten Bezeichnung angegeben. In einem Fall waren obligatorische Warnhinweise nicht – wie es die nationale Kosmetik-Verordnung verlangt – in deutscher Sprache zu finden.

Die entnommenen Pigmentierfarben, die dazu bestimmt sind, in bzw. unter die Haut gebracht zu werden, entsprachen erfreulicherweise den Vorgaben der Tätowiermittel-Verordnung. Dies war in Messeproben des vorherigen Jahres anders: Drei Pigmentierfarben, die zur Anfertigung von sog. Permanent Make-ups verwendet werden, enthielten Nickel in derart hohen Gehalten, dass sie als geeignet, die Gesundheit zu schädigen beurteilt wurden.



10 der insgesamt 19 auf der Messe entnommenen Proben wurden beanstandet, das entspricht einer Beanstandungsquote von über 50 Prozent. Diese Quote ist im Vergleich zum durchschnittlichen Anteil von ca. 20 Prozent nicht rechtskonformer kosmetischer Mittel, die im IfB Lüneburg zur Untersuchung eingehen und überwiegend aus dem Einzelhandel stammen, relativ hoch.

Hierzu dürften die Sachverständigen aus dem IfB Lüneburg beigetragen haben, die den Lebensmittelkontrolleuren zur Seite standen und sie bei der gezielten Probenahme unterstützten. Aufgrund der hohen Beanstandungsquote soll das Projekt auch im Jahr 2016 wiederholt werden.

Hier geht's um die Wurst

„Vegane Wurst“

Das Angebot an vegetarischen Fleischersatzprodukten wächst. Nach einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumgüterforschung haben sich die Umsätze mit Fleischersatzprodukten und pflanzlichen Brotaufstrichen in den letzten fünf Jahren fast verdoppelt, wie die Frankfurter Allgemeine Zeitung im August 2015 berichtete. Laut einer dpa-Agenturmeldung vom September 2014 setzte sich ein bekannter niedersächsischer Wurstfabrikant das Ziel, innerhalb von fünf Jahren mindestens 30 Prozent des Umsatzes mit vegetarischen Erzeugnissen zu erzielen. Gleichzeitig geht die Nachfrage nach Wurst und Fleisch zurück.

In diesem Spannungsfeld ist die Diskussion um die Bezeichnung der Konkurrenzprodukte aufgeflammt. Wenngleich mit dem Etikett „fleischlos“ oder „vegetarisch“ versehen, so greifen die Hersteller dennoch gerne auf Bezeichnungen zurück, die bisher für echte Wurst und Fleischwaren verwendet wurden. Zielgruppe sind Verbraucher, die zwar den Geschmack von Wurst und Fleischerzeugnissen mögen, aber kein Fleisch essen möchten.



Im vergangenen Jahr wurden vermehrt Zweifel laut, ob Bezeichnungen wie Leberwurst, Schnitzel, Frikadellen, Mortadella u. ä. für die vegetarischen Varianten erlaubt seien. Bei der Beantwortung dieser Frage sind verschiedene Aspekte zu berücksichtigen.

Zum einen gibt es schon seit etlichen Jahren vegetarische Lebensmittel, die unter dem Namen von Fleischerzeugnissen im Verkehr sind. Da dieses Angebot bisher ein wenig beachtetes Nischen-dasein führte, störten sich daran weder die Verbraucherschützer noch das Handwerk oder die Überwachung.

Zum anderen sind die Bezeichnungen für Fleisch- und Wurstwaren im Gegensatz zu den Milcherzeugnissen nicht rechtlich geschützt. Sie sind zwar in den Leitsätzen für Fleisch- und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs genannt und definiert, die Leitsätze sind jedoch nicht rechtsverbindlich. Prinzipiell können also die Bezeichnungen aus den Leitsätzen für vegetarische Erzeugnisse verwendet werden, wenn aus der Gesamtaufmachung für das Produkt klar hervorgeht, dass es sich um ein fleischloses Erzeugnis handelt. Es wird also immer eine Einzelfallprüfung erforderlich sein, welche die Produktbezeichnung, die Abbildungen, die Schriftart und -größe, die Anordnung der Kennzeichnungselemente zueinander etc. daraufhin beurteilt, ob sie für den Verbraucher klar verständlich oder irreführend sind.

Das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover hat in einem Projekt mit 30 Proben die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Fleischersatzprodukten untersucht. Überraschend war die enorme Vielfalt der Erzeugnisse. Unter den von zehn Überwachungsbehörden eingesandten Proben fanden sich keine Dopplungen. Am häufigsten waren die Kategorien Frikadellen/Burger (acht Proben), Schnitzel (sechs Proben) und Würstchen (Bratwurst, Wiener, Griller, Currywurst, sechs Proben) vertreten. Daneben gab es vegetarische Filetstreifen, Gyros und Gulasch sowie Aufschnitt und Mortadella.



info

Die Europäische Vegetarier-Union ist eine 1988 gegründete Dachorganisation der meisten vegetarischen Organisationen Europas, die ein einheitliches europäisches Label zur Kennzeichnung von vegetarischen Produkten eingeführt hat.

Als häufiger Ersatz für Fleisch wird Soja, oft in Form von Tofu/Sojaweiß/Sojaweißkonzentrat oder -isolat, häufig auch in Kombination mit Weizeneiweiß verwendet. Andere Erzeugnisse basieren auf einer Kombination pflanzlicher Öle (z. B. Raps, Sonnenblume) mit Eiweißkomponenten aus Hühnereiweiß oder Weizen. Vereinzelt gibt es auch Erzeugnisse auf Milch- oder Käsebasis.

Neben den Haupteiweiß- und Fettlieferanten bestimmen geschmackliefernde Zusätze wie Kochsalz, Aroma, Zucker, Hefe, Gewürze sowie Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel, Festigungsmittel oder Säureregulatoren die Zutatenlisten.

Die Bezeichnungen wurden bei keinem Produkt bemängelt. Die meisten Erzeugnisse trugen eine ausführliche beschreibende Verkehrsbezeichnung, in der auch die Hauptausgangsstoffe genannt werden, und waren in der Regel eindeutig als vegetarisch zu erkennen. Häufig ist das Wort „vegetarisch“ bereits Bestandteil der Bezeichnung. Weitere Angaben, die die Abwesenheit von Fleisch anzeigen, sind „rein pflanzlich“, „fleischfrei“, „ohne Fleisch“, „vegan“, „Veggie“. Viele Erzeugnisse tragen das Label der europäischen Vegetarier-Union (siehe Infokasten). Häufig finden sich gleich mehrere Hinweise auf die vegetarische Natur der Erzeugnisse auf der Verpackung.

Vereinzelte Bezeichnungen wie „Veggi-Griller“ oder „Bratwurst fleischfrei“ sind verbesserungsfähig. Wünschenswert wäre hier die Information, auf welcher Basis die Produkte hergestellt wurden. Jedoch kann eine derartige Angabe aus rechtlicher Sicht kaum eingefordert werden.

Die Erfahrung mit dem Projekt zeigt, dass Hersteller zwar gerne die Bezeichnungen aus dem Fleischbereich verwenden, um die Ähnlichkeit der vegetarischen Produkte mit den Wurst- und Fleischwaren zu beschreiben. Gleichzeitig erfährt der Verbraucher in den allermeisten Fällen jedoch durch mehrfache Hinweise, dass es sich gerade nicht um fleischhaltige Erzeugnisse handelt. Eine Verwechslung mit echten Fleisch- oder Wurstserzeugnissen erscheint aus hiesiger Sicht eher unwahrscheinlich.



▶ vegetarisches Label

Alles noch frisch?

Prüfung der Haltbarkeitsangaben bei Fleisch und Fleischerzeugnissen

— Fleisch und Wurst wird zunehmend in vorverpackter Form angeboten. Bei den Verbrauchern erfreuen sich Fertigpackungen großer Beliebtheit, da sie auch in Discountern erhältlich sind und daheim im Kühlschrank meist noch ein paar Tage aufbewahrt werden können. Neben rohen Fleischzuschnitten wie Koteletts, Suppenfleisch oder Hähnchenbrustfilets findet man in den Kühlregalen auch zubereitetes Geschnetzeltes, Hackfleisch, Brühwurstserzeugnisse in Form von Würstchen oder Aufschnitt und vieles anderes mehr. Zur Verlängerung der Haltbarkeit sind die Verpackungen meist vakuumiert oder enthalten eine Schutzgasatmosphäre.

Die Mehrzahl der abgepackten Fleischerzeugnisse ist mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen. Die Angabe erfolgt mit den Worten „mindestens haltbar bis:“. Bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie z. B. Hackfleisch oder frischem, rohem Geflügelfleisch wird ein Verbrauchsdatum angegeben („verbrauchen bis: ...“). Während das Inverkehrbringen bei einwandfreier Ware nach Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums unter besonderer Kenntlichmachung noch möglich ist, dürfen Fertigpackungen nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich nicht mehr verkauft werden.



Im Lebensmittel- und Veterinärinstitut wurden im Berichtsjahr Lagerversuche zur Überprüfung des auf den Packungen angegebenen Haltbarkeitsdatums im Rahmen mehrerer Untersuchungsprojekte durchgeführt. Die Proben bestanden aus mehreren Fertigpackungen derselben Charge, die jeweils beim Hersteller der Fertigpackungen entnommen wurden. Auch in Supermärkten hergestellte Fertigpackungen wurden im Rahmen dieser Projekte untersucht. Hierbei handelte es sich meist um Fleischzuschnitte in einer mit Dehnfolie verschlossenen Kunststoffschale. Diese Fertigpackungen haben eine relativ kurze Haltbarkeitsfrist, da sie weder mit einem Vakuum noch mit Schutzgas versehen sind.



► Vom Einzelhandel hergestellte Fertigpackungen haben häufig nur eine kurze Haltbarkeitsfrist.

Bei Ankunft der Proben erfolgte zunächst die sensorische und mikrobiologische Eingangsuntersuchung einer Fertigpackung. Die restlichen Packungen wurden bei der angegebenen Kühltemperatur bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist gelagert. Meist ist auf Fertigpackungen eine Temperaturspanne (2 bis 7°C) oder eine Höchsttemperatur (max. 7°C) angegeben. Die Lagerung erfolgte bei 0,5°C unterhalb der angegebenen maximalen Kühltemperatur, beispielsweise bei 6,5°C, in Präzisionskühlgeräten. Bei Erreichen des Haltbarkeitsdatums wurde eine sensorische und ggf. mikrobiologische Untersuchung aller gelagerten Fertigpackungen durchgeführt. Waren bereits deutliche Veränderungen festzustellen, wurde das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum als irreführend beurteilt.

Insgesamt wurden 78 Proben verschiedener Erzeugnisse in Fertigpackungen untersucht. Die Produktpalette umfasste Kasseler im Stück, Aspikerzeugnisse in Scheiben, Brühwurstaufschnitt und Grillwürste. Bei 18 Proben (23,1 Prozent) wurden die Haltbarkeitsangaben als irreführend beurteilt, da bei den gelagerten Packungen sensorische Abweichungen und deutlich erhöhte Keimzahlen festgestellt wurden.



Typische sensorische Veränderungen waren bei Brat- und Grillwürsten schleimige, weißliche Auflagerungen auf den Wurstoberflächen sowie säuerlicher Geruch und Geschmack. Auch bei den Aspikerzeugnissen führte eine trübe Oberfläche mit weißlichem Schleim in Verbindung mit dumpfem Altgeruch zur Beurteilung „abweichend“. Beim Brühwurstaufschnitt war die Überlagerung

zuweilen bereits an der Verpackungsfolie erkennbar, die weißlich-schleimige Auflagerungen aufwies und manchmal sogar aufgewölbt war. Der darin enthaltene Aufschnitt war dann meist mikrobiell gesäuert, was durch die mikrobiologische Untersuchung bestätigt wurde.

6 Proben (7,7 Prozent) waren am Ende der angegebenen Haltbarkeitsfrist sensorisch noch nicht abweichend, wiesen aber erhöhte Keimzahlen auf. Hier wurden die Einsender darüber informiert, dass solche Packungen über keinerlei Haltbarkeitsreserve verfügen. Dadurch besteht die Gefahr, dass eine kurzfristige Temperaturüberschreitung, beispielsweise im Einzelhandel oder beim Transport der Lebensmittel nach Hause, bereits zum vorzeitigen Verderb des Lebensmittels führen kann.

Miesmuscheln

Eine gut kontrollierte Delikatesse aus dem Niedersächsischen Wattenmeer

— Miesmuscheln werden im Niedersächsischen Wattenmeer kultiviert und geerntet. Sie sind filtrierende Organismen, die in einer vom Muschelfischer nicht beeinflussbaren Umwelt leben und wachsen. Die Anforderungen an die Kontrolle dieser Delikatessen aus dem Meer sind daher besonders hoch.

Die gesamte niedersächsische Küste ist in 5 Erzeugungsgebiete aufgeteilt, die von den kommunalen Behörden auf der Basis eines umfassenden Überwachungsprogramms, dem sogenannten „Sanitary Survey“, in Hygieneklassen eingestuft werden.

Im Rahmen des Sanitary Surveys werden für jedes Gebiet zunächst mögliche Verschmutzungsquellen ermittelt. Dabei handelt es sich beispielsweise um Kläranlagen, Abflüsse von Flächen mit intensiver Landwirtschaft oder Häfen. Aber auch Rastplätze großer Wildvogelschwärme oder von Meeressäugern können durch die Ausscheidungen der Tiere solche Verschmutzungsquellen darstellen.



© French Heyken, Landkreis Aurich



Auf der Basis der vorliegenden Informationen wird für jedes Gebiet ein Probenahmeplan erarbeitet, in dem die Zahl der Proben und die jeweiligen Probenahmeorte festgelegt werden. Die Beprobungen erfolgen risikoorientiert an den Orten, an denen die größte Verschmutzung erwartet wird. Die Ermittlung der Verschmutzungsquellen wird in jährlichen Abständen wiederholt. So kann die Überwachung aktuell auf Veränderungen der Umweltbedingungen der Muscheln angepasst werden.

Im Jahr 2015 wurden insgesamt 69 Einzelproben der Miesmuschel *Mytilus edulis* mikrobiologisch untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen zeigten, dass die niedersächsischen Miesmuscheln im Vergleich zu anderen europäischen Regionen eine gute mikrobiologische Qualität aufweisen.



© Frerich Heyken, Landkreis Aurich

Daneben werden das Meerwasser auf Plankton und die Miesmuscheln auf Toxine untersucht, die von Plankton gebildet werden können. Das Plankton wird von den Muscheln als Nahrung aufgenommen. Dadurch können die Toxine in die Muscheln gelangen und sich dann im Muschelfleisch anreichern. Die Toxine können nach dem Verzehr beim Menschen u. a. Durchfall oder Lähmungen hervorrufen. In schwerwiegenden Fällen können sie sogar zum Tod führen. Der Niedersächsische Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz (NLWKN) führt regelmäßig Kontrollfahrten an der niedersächsischen Küste durch, bei denen Informationen zum Planktonwachstum und der Planktonblüte gesammelt werden. Diese Informationen aus erster Hand stellen sowohl für die Muschelfischer als auch für die Behörden ein wichtiges Frühwarnsystem dar. So kann z. B. die Muschelernte an bestimmten Orten oder in bestimmten Zeiträumen ausgesetzt werden und die Überwachung der Muscheln kann intensiviert werden.

Im Jahr 2015 war in allen 61 Meerwasser-Proben aus den Erzeugungsgebieten kein toxinproduzierendes Plankton nachweisbar. Auch die 78 Probenergebnisse der Miesmuscheln selbst zeigten, dass von den Muscheln aus den 5 niedersächsischen Erzeugungsgebieten keinerlei gesundheitliche Gefahren durch marine Biotoxine ausgingen. Mindestens einmal pro Erntesaison werden darüber hinaus Muschelproben auf Belastungen mit Schwermetallen (Quecksilber, Cadmium und Blei), chlorierten Kohlenwasserstoffen

(PCB, DDT, DDE) und Radionukliden (Cäsium-137, Jod-131 und Strontium-90) untersucht. Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte wurden dabei im Jahr 2015 in keiner Probe festgestellt.

Alle Muscheluntersuchungen erfolgen im Institut für Fische und Fischereierzeugnisse des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Cuxhaven.

Bei der seit Jahrzehnten etablierten und immer den aktuellen Erfordernissen angepassten intensiven Überwachung der Miesmuscheln aus den niedersächsischen Erzeugungsgebieten arbeiten viele niedersächsische Behörden Hand in Hand. Hierdurch wird die Qualität und Sicherheit dieser hochwertigen Lebensmittel seit vielen Jahren und immer aktuell gesichert.



info

Lebende Miesmuscheln sind fest geschlossen oder schließen sich, wenn man an die Schale klopft. Sie öffnen sich erst wieder beim Kochen. Vor dem Kochen bereits geöffnete Muscheln, die sich beim Klopfest nicht schließen, sollten nicht gegessen werden.

Salmonellen beim Geflügel – Gefahr erkannt, Gefahr gebannt.

Bekämpfungsprogramme und Maßnahmen zum Wohl von Mensch und Tier

— Salmonellen gehören zu den Bakterien in Lebensmitteln, die zu schweren Magen-Darm-Infektionen beim Menschen führen können. Besonders häufige Infektionsverursacher unter ihnen sind *Salmonella Typhimurium* (S.T.) und *Salmonella Enteritidis* (S.E.).

Mithilfe der „Verordnung zum Schutze vor bestimmten Salmonelleninfektionen beim Haushuhn und bei Puten“ sowie den entsprechenden EU-Verordnungen zur Vorbeugung von Salmonelleninfektionen in Geflügelbeständen sind effektive Bekämpfungsinstrumente geschaffen worden, mit denen seit 2007 der Eintrag von Salmonellen in die Lebensmittelkette stark verringert werden

konnte. Erst kürzlich wurden in niedersächsischen Landkreisen die Programme der Salmonellenbekämpfung in der Geflügelhaltung von einer Expertenkommission der EU einer intensiven Überprüfung unterzogen. In deren zurzeit noch vorläufigem Bericht wird Niedersachsen eine effiziente Salmonellenbekämpfung in Geflügelbeständen bescheinigt.

Salmonellen-positive Legehennenherden in Niedersachsen

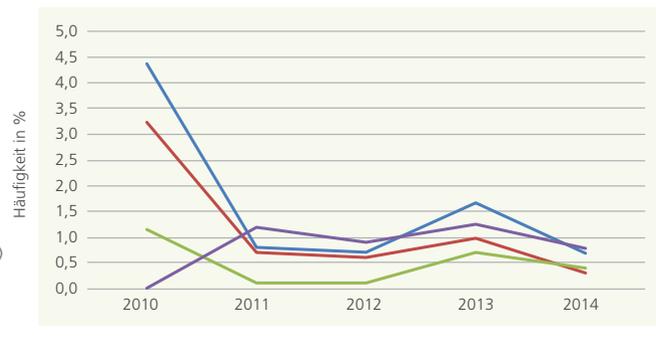


Abbildung 1 zeigt den zeitlichen Verlauf der Prävalenz von Legehennenherden, in denen Salmonellen festgestellt wurden. Es wird deutlich, dass sich die Nachweisrate bekämpfungspflichtiger S.E. und S.T. auf einem niedrigen Niveau stabilisiert hat, und dass andere Salmonellenserovare bisher nicht ihren Platz eingenommen haben.

Wesentliche Merkmale der Salmonellenbekämpfung in den Tierhaltungen sind spezielle Hygieneanforderungen, vorbeugende Impfungen sowie betriebseigene und amtliche Untersuchungen. Salmonelleninfektionen verlaufen in Geflügelbeständen meist ohne klinisch sichtbare Symptome. Um sicherzustellen, dass die Bestände frei von für die Menschen besonders krankmachenden Salmonellen sind, müssen diese regelmäßig auf Salmonellen untersucht werden. Beprobt werden in der Regel nicht die Tiere selbst, sondern deren Umgebung, denn die Untersuchungsergebnisse sollen eine Aussage für die ganze Herde und den Stall zulassen.

Im Falle der Feststellung von Salmonellen greifen besondere Schutzmaßnahmen für die betroffenen Bestände und die aus ihnen gewonnenen Produkte. Die Folge dieser Schutzmaßnahmen und

des auf diese Weise verringerten Eintrags von Salmonellen in die Lebensmittelkette war bereits 2010 eine Halbierung der Salmonelleninfektionen beim Menschen. Das Erfolgsrezept hat Schule gemacht und nunmehr weltweit Nachahmung erfahren. Inzwischen haben die in den Geflügelbeständen ebenfalls sehr verbreiteten *Campylobacter* spp. die Salmonellen als ursächliche Erreger von lebensmittelbedingten Durchfallerkrankungen abgelöst.

Antibiotikaresistenzen bei Bakterien in Nutztierhaltungen, die der Lebensmittelgewinnung dienen, sind bedeutsam für den Verbraucher. Das Augenmerk liegt insbesondere bei den Bakterien, die die Menschen krank machen können. In diesem Zusammenhang sind wegen der hohen Verzehrsmengen Masthähnchen und Puten und das von ihnen gewonnene Fleisch von besonderem Interesse. Aufgrund der guten Erfolge in der Salmonellenbekämpfung auf der Ebene der Tierhaltung war der Anteil salmonellenbelasteten Puten- und Hähnchenfleisches in Deutschland 2014 nur noch sehr gering (1,7 vs. 4,7 Prozent). Allerdings wiesen die im frischen Fleisch von Hähnchen und Puten nachgewiesenen Salmonellen zu deutlich mehr als der Hälfte Resistenzen gegen ein oder mehrere Antibiotika auf. Dabei wurde zwar ein Anstieg der Resistenz gegen Fluorchinolone beobachtet, jedoch konnten keine Resistenzen gegen Meropenem und Tigecyclin als Vertreter der Cephalosporine der 3. Generation beobachtet werden. Einschränkend ist jedoch festzuhalten, dass aufgrund der nur noch seltenen Salmonellen-nachweise keine statistisch belastbaren Aussagen möglich sind.

Nach Veröffentlichung einer chinesischen Studie sind nunmehr auch Resistenzen gegen das Antibiotikum Colistin in den Fokus geraten. Colistin wird in der Humanmedizin nur in Ausnahmefällen eingesetzt, nämlich bei schweren Infektionen mit Bakterien, die gegen andere Antibiotikagruppen (Cephalosporine und Carbapeneme) resistent sind.

In diesen bisher in Deutschland noch seltenen Fällen ist Colistin oft die letzte Therapiemöglichkeit und damit in seiner Bedeutung nicht zu unterschätzen. Colistinresistenzen in Proben von Geflügel wurden 2014 in der Hauptsache bei *Salmonella* Indiana festgestellt. Dieses Serovar zeigte jedoch eine hohe Empfindlichkeit gegen alle anderen zur Therapie geeigneten Antibiotika.





In diesem Sinne hat die 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes zum Ziel, den Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung nachhaltig zu reduzieren. Dazu bedarf es u. a. einer Optimierung der Tierhaltung bzw. einer Verbesserung der Tiergesundheit – denn gesunde Tiere benötigen keine Antibiotika.

Im Rahmen dieses Antibiotika-Minimierungskonzepts wird der Antibiotikaeinsatz in Mastbeständen (Rind, Schwein, Huhn, Pute) erstmalig bundesweit erfasst und ausgewertet. Aus den erfassten Daten werden pro Halbjahr für die verschiedenen Tierarten die betriebseigene Therapiehäufigkeit und bundesweite Vergleichswerte (Kennzahlen) berechnet.

Jeder Tierhalter ist verpflichtet, die Häufigkeit seiner Antibiotikaanwendungen mit den bundesweiten Kennzahlen zu vergleichen. Nach einem Benchmarking-System kann der Tierhalter zusammen mit dem bestandsbetreuenden Tierarzt erkennen, inwieweit sein Antibiotikaverbrauch in der direkten Gegenüberstellung mit vergleichbaren Betrieben über- oder unterdurchschnittlich hoch ist.

Überschreitet die eigene Therapiehäufigkeit die bundesweiten Kennzahlen, ist der Tierhalter verpflichtet, Maßnahmen einzuleiten, um die Tiergesundheit zu verbessern und so eine langfristige Minimierung des Antibiotikaeinsatzes zu erreichen.

Resistenzen gegen Antibiotika wirkungsvoll bekämpfen

Verbesserung der Antibiotikaresistenzlage bei landwirtschaftlichen Nutztieren

— Jeder Einsatz von Antibiotika – bei Mensch und Tier – kann zur Entwicklung und Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen beitragen. Wichtig ist daher eine zielgerichtete Antibiotikatherapie in der Human- wie auch der Veterinärmedizin, um die Resistenzbildung zu begrenzen.



Doch welche Maßnahmen sind für den einzelnen Betrieb geeignet, um langfristig eine Reduktion zu erreichen?

Im ersten Schritt sprechen der Landwirt und sein bestandsbetreuender Tierarzt, welche Maßnahmen ergriffen werden sollten.

Eine weitere Hilfestellung bei der Auswahl geeigneter Maßnahmen zur Optimierung der Tiergesundheit bietet zukünftig die internetbasierte Wissensplattform aniplus+. An dem vom Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland (AEF) initiierten Projekt sind unter anderem die Landkreise Cloppenburg und Vechta, der Verbund Oldenburger Münsterland, die Metropolregion Nordwest sowie das Land Niedersachsen beteiligt.

Das Projekt entwickelt eine Informationssammlung für Tierhalter und Tierärzte, 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 und Tierwohl dargestellt werden. Daraus folgen praxistaugliche Handlungsempfehlungen zur langfristigen Minimierung des Antibiotikaeinsatzes.

Die Inhalte werden durch tierartenspezifische Expertenteams (z. B. Landwirte, Tierärzte, Fachberater der beteiligten Unternehmen) erstellt sowie von einem unabhängigen Fachbeirat fachrechtlich und wissenschaftlich bewertet bzw. ggf. ergänzt.



Der Verbrauch in der Tiermedizin sinkt bereits deutlich

Es gibt Hinweise darauf, dass durch die 16. Arzneimittelgesetz-Novelle der Verbrauch von Antibiotika insgesamt gesunken ist.

Zudem wurde beispielsweise im Landkreis Cloppenburg im Jahre 2015 nur fünfmal eine Rückstandshöchstmengenüberschreitung (MRL-Wert) von Antibiotika bei insgesamt rund 8,5 Mio. Schweineschlachtungen und 42.500 entnommenen Proben festgestellt. Das deutet an, dass es zu einem noch sorgsameren Umgang mit Tierarzneimitteln in der Tiermedizin bzw. in der Nutztierhaltung gekommen ist.



Antibiotikaresistenzen betreffen Veterinär- und Humanmedizin

Da in den letzten Jahren unter anderem auch ein teilweise hoher Einsatz von antimikrobiellen Mitteln in der Human- und Veterinärmedizin das Auftreten und die Ausbreitung von resistenten Mikroorganismen weiter beschleunigt hat, zählt die Entwicklung der Antibiotikaresistenzen zu den vordringlich zu lösenden Problemen im Bereich der Gesundheit von Mensch und Tier.

Dazu müssen lösungsorientierte Strategien im Sinne eines sogenannten One-Health-Ansatzes entwickelt und umgesetzt werden. Um dies zu erreichen, gibt es verschiedene nationale und internationale Gremien mit Beteiligung von Gesundheits- und Veterinärbehörden, an denen sich das Land Niedersachsen aktiv beteiligt. Auf diese Weise soll der Informationsaustausch zwischen Veterinär- und Humanmedizin etabliert und zur Verbesserung der Resistenzsituation genutzt werden.



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 2015

I. Strategie und Aufgaben

Wer wir sind und was wir tun
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
in Niedersachsen

Ulrike Ruffer, ML
Maja Djalvand, ML
Heike Naumann-Antenori, ML

II. Verbraucherschutz im Überblick

Sicherheit von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tabak

- | | |
|---|---|
| <p>1. Milchtankstellen
Was der Kunde wissen muss</p> | <p>Dr. Katrin Sassen, ML
Asmien Brix, LAVES,
Dr. Sabine Thielke, LAVES</p> |
| <p>2. Bier auf dem Prüfstand
Untersuchung der mikrobiologischen
Beschaffenheit von Bier aus Schankanlagen
in Gaststätten und mobilen Einrichtungen</p> | <p>Dr. Ralf Redetzky, Stadt Hannover,
Dirk Schreiber, Region Hannover,
Timo Wessel, Landkreis Nienburg,
Dr. Inge de Wreede, LAVES,
Dr. Kerstin Seide, LAVES</p> |
| <p>3. Sandwiches und Wraps in Fertigpackungen
Mikrobiologische Beschaffenheit und
Haltbarkeit im Test</p> | <p>Dr. Ralf Redetzky, Stadt Hannover,
Dr. Jutta Breuer, Landkreis Osnabrück,
Dr. Wiebke Evers, Landkreis Hildesheim,
Dr. Siglinde Keck, LAVES, Heike Viedt, LAVES</p> |
| <p>4. Der Hersteller ist gefragt
Risikoorientierte Probenahme – wo nehmen
Lebensmittelkontrolleure Proben und warum?</p> | <p>Michael Abend, Region Hannover
Birgit Hogeback, ML</p> |
| <p>5. Kräutertee ist gesund! Oder doch nicht?
Pyrrolizidinalkaloide im Tee</p> | <p>Dr. Lilli Reinhold, LAVES,
Kay Dietrichkeit, LAVES</p> |
| <p>6. Schadstoffe in Flip-Flops
Bade-, Sauna-, Fitness- und Gartenschuhe aus
Kunststoff oder Gummi</p> | <p>Tatjana Schick, LAVES</p> |

- 7. Der große Auftritt**
Kosmetische Mittel von Kosmetik-Fachmessen
Bettina Weßels, LAVES
- 8. Hier geht's um die Wurst**
„Vegane Wurst“
Dr. Siglinde Keck, LAVES
- 9. Alles noch frisch?**
Prüfung der Haltbarkeitsangaben bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
Dr. Annette Orellana, LAVES
- 10. Miesmuscheln**
Eine gut kontrollierte Delikatesse aus dem Niedersächsischen Wattenmeer
Dr. Katrin Sassen, ML,
Dr. Edda Bartelt, LAVES
- 11. Salmonellen beim Geflügel - Gefahr erkannt, Gefahr gebannt**
Bekämpfungsprogramme und Maßnahmen zum Wohl von Mensch und Tier
Dr. Joachim Ehlers, LAVES
- 12. Resistenzen gegen Antibiotika wirkungsvoll bekämpfen**
Verbesserung der Antibiotikaresistenzlage bei landwirtschaftlichen Nutztieren
Dr. Jörg Baumgarte, ML,
Dr. Sabine Kurlbaum, LAVES,
Dr. Heinz W. Leßmann, Landkreis Cloppenburg

Bildnachweise

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):
Seite 19: Konrad Köneke

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz:
Seite 43 und 44: F. Heyken, Landkreis Aurich

Shutterstock:

Seite 1 und Seite 5: Dmitry Kalinovsky, Seite 2: Peter Bernik, Seite 5: I i g h t p o e t, science photo, Seite 6: science photo, Seite 7: I i g h t p o e t, Hirohito Takada, Seite 8: GaudiLab, tmcphotos, Seite 10: Swapan Photography, mythja, Seite 12: Davizro Photography, nnattalli, Seite 14: guteksk7, Seite 17: motorolka, Mila Supinskaya, Seite 18: I i g h t p o e t, Seite 20: A_Lesik, 279photo, Seite 21: Ed Phillips, bbvren, Seite 22: bogdanhoda, Seite 23: somsak nitimongkolchai, MaxyM, Seite 24: SpeedKingz, Seite 25: Viktor1, Seite 26: Moving Moment, Seite 27: I i g h t p o e t, Seite 28: Olivier Le Queinec, science photo, Billion Photos, Seite 29: Africa Studio, Seite 30: JurateBuiviene, Seite 31: Annmarie Young, Seite 32: Marnix Foecken, NataliTerr, Seite 33: racorn, Seite 34: Chubykin Arkady, _LeS_, Seite 35: Posonskyi Andrey, Seite 36: imagehub, Seite 37: crystalfoto, Eillen, Seite 38: TwilightArtPictures, Seite 39: dourleak, Seite 41: hacohob, Seite 42: Pavel Ilyukhin, Monkey Business Images, Seite 45: JIANG HONGYAN, Seite 47: zlikovec, Kryuchka Yaroslav, Seite 48: Budimir Jevtic, Seite 49: Jarun Ontakrai, krugloff, Seite 50: goory, Seite 51: EM Karuna, 135pixels, Seite 52: Monkey Business Images, Seite 53: YURALAITS ALBERT, Monkey Business Images, Seite 59: dotshock, elena moiseeva

Adressen

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)
Calenberger Straße 2
30169 Hannover
Telefon 0511 120-0
Telefax 0511 120-2385
E-Mail poststelle@ml.niedersachsen.de
www.ml.niedersachsen.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
Postfach 39 49
26029 Oldenburg
Telefon 0441 57026-0
Telefax 0441 57026-179
E-Mail 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
E-Mail poststelle.lvi-ol@laves.niedersachsen.de

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover
Dresdenstraße 2
38124 Braunschweig
Telefon 0531 6804-0
Telefax 0531 6804-101
E-Mail poststelle.li-bs@laves.niedersachsen.de

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

Institut für Fische und Fischereierzeugnisse Cuxhaven
Schleusenstraße 1
27472 Cuxhaven
Telefon 04721 6989-0
Telefax 04721 6989-16
E-Mail poststelle.iff-cux@laves.niedersachsen.de

Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg
Am Alten Eisenwerk 2A
21339 Lüneburg
Telefon 04131 15-1000
Telefax 04131 15-1003
E-Mail poststelle.ifb-ig@laves.niedersachsen.de

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

Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Telefon 05141 90503-40
Telefax 05141 90503-44
E-Mail poststelle.ib-ce@laves.niedersachsen.de

Kommunale Behörden für die Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Landkreis Ammerland
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wilhelm-Geiler-Straße 9
26655 Westerstede
Telefon 04488 56-5400
Telefax 04488 56-5409
E-Mail vet.amt@ammerland.de
www.ammerland.de

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Des Landkreises Aurich und der kreisfr. Stadt Emden
Fischteichweg 7-13
26603 Aurich
Telefon 04941 16-0
Telefax 04941 16-3999
E-Mail blorenz@landkreisaurich.de
www.landkreisaurich.de

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Straße 1–2
38106 Braunschweig
Telefon 0531 470-5903
Telefax 0531 470-5709
E-Mail veterinaerwesen@braunschweig.de
www.braunschweig.de

Landkreis Celle
Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz
Alte Grenze 7
29221 Celle
Telefon 05141 916-5900
Telefax 05141 916-5999
E-Mail info@lkcelle.de
www.landkreis-celle.de/veterinaeramt

Landkreis Cloppenburg
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Eschstraße 29
49661 Cloppenburg
Telefon 04471 15-0
Telefax 04471 15430
E-Mail veterinaeramt@lkclp.de
www.lkclp.de

Landkreis Cuxhaven
Veterinäramt
Vincent-Lübeck-Straße 2
27474 Cuxhaven
Telefon 04721 662132
Telefax 04721 662585
E-Mail veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de
www.landkreis-cuxhaven.de

Stadt Delmenhorst

Fachdienst Veterinär- und Ordnungswesen
City Center
Lange Straße 1a
27749 Delmenhorst
Telefon 04221 99-1234
Telefax 04221 99-1232
E-Mail Verbraucherschutz@delmenhorst.de
www.delmenhorst.de

Landkreis Diepholz

Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstraße 3
49356 Diepholz
Telefon 05441 976-1862
Telefax 05441 976-1744
E-Mail veterinaerwesen@diepholz.de
www.diepholz.de

Stadt Emden

s. Landkreis Aurich

Landkreis Emsland

Fachbereich für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Ordenriederung 1
49716 Meppen
Telefon 05931 44-1166
Telefax 05931 44-3639
E-Mail veterinaeramt@emsland.de
www.emsland.de

Landkreis Gifhorn

Abteilung Veterinärwesen
Schlossplatz 1
38518 Gifhorn
Telefon 05371 82-391
Telefax 05371 82-359
E-Mail veterinaeramt@gifhorn.de
www.gifhorn.de

Landkreis Goslar

Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter
Hauptstelle Goslar
Heinrich-Pieper-Straße 9
38640 Goslar
Telefon 05321 700842
Telefax 05321 7699843

Nebenstelle Salzgitter
Paracelsusstraße 1–9
38259 Salzgitter
Telefon 05341 8390
Telefax 05341 839 2059
E-Mail verbraucherschutz@landkreis-goslar.de
www.landkreis-goslar.de

Landkreis Göttingen

Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
Telefon 0551 5252-493
Telefax 0551 5252-570
E-Mail veterinaeramt@landkreisgoettingen.de
www.landkreis-goettingen.de

Landkreis Grafschaft Bentheim

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Buddenbergsweg 7–9
48529 Nordhorn
Telefon 05921 96-06
Telefax 05921 96-3200
E-Mail veterinaeramt@grafschafft.de
www.grafschafft-bentheim.de

Landkreis Hameln-Pyrmont

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Süntelstraße 9
31785 Hameln
Telefon 05151 903-2510
Telefax 05151 903-2525
E-Mail veterinaerwesen@hameln-pyrmont.de
www.hameln-pyrmont.de

Landeshauptstadt Hannover

Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
Vordere Schöneporth 14
30167 Hannover
Telefon 0511 168-31153
Telefax 0511 168-31234
E-Mail 32.2@hannover-stadt.de
www.hannover.de

Region Hannover

Fachdienst für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Hildesheimer Straße 20
30169 Hannover
Telefon 0511 616-22095
Telefax 0511 616-22826
E-Mail fdw@region-hannover.de
www.hannover.de

Landkreis Harburg

Veterinärdienst
Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen/Luhe
Telefon 04171 693-466
Telefax 04171 63612
E-Mail veterinaeramt@lkhamburg.de
www.landkreis-harburg.de

Landkreis Heidekreis

Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Quintusstraße 1
29683 Bad Fallingbommel
Telefon 05162 970-306
Telefax 05162 970-402
E-Mail veterinaeramt@heidekreis.de
www.heidekreis.de

Landkreis Helmstedt

Geschäftsbereich Ordnung, Verkehr, Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Charlotte-von-Veltheim-Weg 5
38350 Helmstedt
Telefon 05351 121-2592
Telefax 05351 121-2600
E-Mail veterinaeramt@landkreis-helmstedt.de
www.helmstedt.de

Landkreis Hildesheim

Fachdienst 203 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Bischof-Janssen-Straße 31
31134 Hildesheim
Telefon 05121 309-111
Telefax 05121 309-1209
E-Mail veterinaeramt@landkreishildesheim.de
www.landkreishildesheim.de

Landkreis Holzminden

Verbraucherschutz und Tiergesundheit
Bürgermeister-Schrader-Straße 24
37603 Holzminden
Telefon 05531 707347
Telefax 05531 707345
E-Mail Veterinaeramt@landkreis-holzminden.de
www.landkreis-holzminden.de

Zweckverband Veterinäramt JadeWeser

(Landkreise Friesland, Wesermarsch, Wittmund und Stadt Wilhelmshaven)
Olympiastraße 1
Gebäude 6A TCN-Gelände/
Zufahrt Tor 1
26419 Schortens
Telefon 04421 7788-0
Telefax 04421 7788-770
E-Mail veterinaeramt@jade-weser.de
www.jade-weser.de

Nebenstelle Brake
Breite Straße 156
26919 Brake
Telefon 04401 927-609
Telefax 04401 927-610
E-Mail veterinaeramt@jade-weser.de

Nebenstelle Wittmund
Am Markt 9
26409 Wittmund
(Verwaltungsgebäude
Schloßstraße 11)
Telefon 04462 86-1405
Telefax 04462 86-1402
E-Mail Veterinaeramt@jade-weser.de

Grenzkontrollstelle
JadeWeserPort
Pazifik 37
26388 Wilhelmshaven
Telefon 04421 98785-101
Telefax 04421 98785-111
E-Mail gks@jade-weser.de

Landkreis Leer

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Friesenstraße 30
26789 Leer
Telefon 0491 926-1451
Telefax 0491 926-1374
E-Mail veterinaeramt@lkleer.de
www.landkreis-leer.de

Landkreis Lüchow-Dannenberg

Fachdienst 39 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Königsberger Straße 10
29439 Lüchow
Telefon 05841 120286
Telefax 05841 88390 oder 120287
E-Mail veterinaerwesen@luechow-dannenberg.de
www.luechow-dannenberg.de

Landkreis Lüneburg

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg
Telefon 04131 261413
Telefax 04131 261633
E-Mail veterinaeramt@landkreis.lueneburg.de
www.lueneburg.de

Landkreis Nienburg/Weser

FB 18 Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schlossplatz
31582 Nienburg/Weser
Telefon 05021 967-113
Telefax 05021 967-431
E-Mail vetamt@kreis-ni.de
www.lk-nienburg.de

Landkreis Northeim

Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz
Medenheimer Straße 6/8
37154 Northeim
Telefon 05551 708-484
Telefax 05551 708-422
E-Mail veterinaeramt@landkreis-northeim.de
www.landkreis-northeim.de

Landkreis Oldenburg

Veterinäramt
Delmenhorster Straße 6
27793 Wildeshausen
Telefon 04431 85-391
Telefax 04431 85-468
E-Mail veterinaeramt@oldenburg-kreis.de
www.landkreis-oldenburg.de

Stadt Oldenburg

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Rohdenweg 65
26135 Oldenburg
Telefon 0441 235-4610
Telefax 0441 235-4631
E-Mail veterinaerwesen@stadt-oldenburg.de
www.oldenburg.de

Landkreis Osnabrück

Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück
Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück
Telefon 0541 501-2183
Telefax 0541 501-4416
E-Mail info@kos.de
www.landkreis-osnabrück.de

Landkreis Osterholz

Veterinäramt
Osterholzer Straße 23
27711 Osterholz-Scharmbeck
Telefon 04791 930-0
Telefax 04791 930-456
E-Mail veterinaeramt@landkreis-osterholz.de
www.landkreis-osterholz.de

Landkreis Osterode am Harz

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Katzensteiner Straße 137
37520 Osterode am Harz
Telefon 05522 951-061
Telefax 05522 951-065
E-Mail veterinaeramt@landkreis-osterode.de
www.landkreis-osterode.de

Landkreis Peine

Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Hopfenstraße 4
31224 Peine
Telefon 05171 401-6055
Telefax 05171 401-7726
E-Mail lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de
www.landkreis-peine.de

Landkreis Rotenburg

Veterinäramt
Hopfengarten 2
27356 Rotenburg/Wümme
Telefon 04261 9832357
Telefax 04261 9832399
E-Mail: veterinaeramt.row@lk-row.de
www.landkreis-row.de

Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Bahnhofstraße 25
31675 Bückeberg
Telefon 05722 9668-00
Telefax 05722 9668-08
E-Mail veterinaeramt.39@landkreis-schaumburg.de
www.schaumburg.de

Landkreis Stade

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Große Schmiedestraße 1–3
21682 Stade
Telefon 04141 12901
Telefax 04141 12919
E-Mail veterinaeramt@landkreis-stade.de
www.landkreis-stade.de

Landkreis Uelzen

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Nothmannstraße 34
29525 Uelzen
Telefon 0581 82-736
Telefax 0581 82-747
E-Mail veterinaeramt@landkreis-uelzen.de
www.uelzen.de

Landkreis Vechta

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Ravensberger Straße 20
49377 Vechta
Telefon 04441 898-0
Telefax 04441 898-1036
E-Mail: info@landkreis-vechta.de
www.landkreis-vechta.de

Landkreis Verden

Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz
Lindhooper Straße 67
27283 Verden/ Aller
Telefon 04231 15770
Telefax 04231 15773
E-Mail Veterinaerdienst-Verden@Landkreis-Verden.de
www.landkreis-verden.de

Landkreis Wolfenbüttel

Verbraucherschutz und Veterinärangelegenheiten
f.d. Landkreis Wolfenbüttel
Dietrich-Bonhoeffer-Straße 8
38300 Wolfenbüttel
Telefon 05331 84780
Telefax 05331 84781
E-Mail info@lk-wf.de
www.lk-wolfenbuettel.de

Stadt Wolfsburg

Veterinäramt
Dieselstraße 18 a
38446 Wolfsburg
Telefon 05361 28-2141
Telefax 05361 28-1836
E-Mail 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 5702-0
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 8795-0
Telefax 0511 87953-50
www.nlt.de

Niedersächsischer Städtetag (NST)
Prinzenstraße 23
30159 Hannover
Telefon 0511 3689-0
Telefax 0511 3689-30
www.nst.de



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Niedersächsischer
Landkreisrat

