

■ 2018

Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen



JAHRESBERICHT

Verbraucherschutz

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst

Die Senatorin für Gesundheit,
Frauen und Verbraucherschutz



Freie
Hansestadt
Bremen

Impressum

Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen

Die Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz

Abteilung Gesundheit

Referat Verbraucherschutz, Veterinärwesen & Pflanzenschutz

Contrescarpe 72

28195 Bremen

www.verbraucherschutz.bremen.de

Redaktion & Gestaltung

Dr. Yuen Yee Hiltz (Ref. 42)

verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Dr. Bärbel Schröder (LMTVet)

office@lmtvet.bremen.de

Ewald Briesch (LUA)

office@lua.bremen.de

Druck

Eigendruck

Stand

August 2019



Vorwort

Wie in den Jahren zuvor ist der Jahresbericht Verbraucherschutz 2018 ein Gemeinschaftsprojekt der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz als oberster Landesbehörde, dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) und dem Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA).

Nur „gemeinsam sind wir stark“ lautet eine Lebensweisheit und so werden wir neue zusätzliche Herausforderungen nur dann bewältigen, wenn wir über den „Tellerrand“ hinausschauen. Neben der guten Zusammenarbeit untereinander gehören dazu vielfältige Kooperationen im Land Bremen und mit anderen Ländern, um die zahlreichen Aufgaben und Anliegen zu bewerkstelligen.

Beispielhaft existiert bereits eine erfolgreiche Zusammenarbeit in der Norddeutschen Kooperation (NOKO) der Landesuntersuchungseinrichtungen. Die Länder Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Berlin und Brandenburg arbeiten schon seit zehn Jahren auf dem Gebiet der Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika zusammen und tauschen Proben aus. Durch

die Bündelung von Kompetenzen konnte in den letzten Jahren den stetig wachsenden analytischen Herausforderungen fachgerecht begegnet werden.

Darüber hinaus konnte im Berichtsjahr der Staatsvertrag der Länder Bremen und Niedersachsen zur Zusammenarbeit im Bereich der Futtermittel- und Veterinärüberwachung erneuert werden.

Eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit wurde 2018 mit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. zur Etablierung eines wohnortnahen Angebotes der Verbraucherrechtsberatung in Quartieren in Bremen und Bremerhaven initiiert. Das Angebot richtet sich insbesondere an Verbraucherguppen, die aufgrund ihrer Lebensumstände als besonders verletzlich gelten.

Auch in Zukunft werden wir neben neuen fachlichen Aufgaben weiteren Anforderungen wie dem Fachkräftemangel und dem demografischen Wandel begegnen müssen.

Deswegen werden wir weiterhin konstruktiv zusammenarbeiten und gemeinsam den Verbraucherschutz im Land Bremen stärken.

Michaela Berges
Amtsleiterin des LUA

Dr. Barbara Meentzen
Stellv. Referatsleiterin,
Ref. 42

Dr. Bärbel Schröder
Amtsleiterin des LMTVet

Inhaltsverzeichnis



Lebensmittel- überwachung

Seite 4 – 23

Futtermittel- überwachung

Seite 24 – 27

Tierschutz & Tiergesundheit

Seite 28 – 37

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

Seite 38 – 53

05
Blickpunkt 2018

25
Futtermittelüberwachung

29
Blickpunkt 2018

39
Blickpunkt 2018

07
Betriebskontrollen

30
Tierschutz im
Heimtierbereich und
landwirtschaftlicher Betriebe

41
Pflanzenschutz-Kontrollen
im Land Bremen

10
Ungeplante amtliche
Kontrollen

35
Tierseuchen

48
Kontrollen
Pflanzengesundheit

11
Länderübergreifende
Kontrollprogramme

36
Tiergesundheit

49
Phytosanitäre Kontrollen

13
Probenuntersuchungen

51
Pflanzengesundheitliche
Maßnahmen im Inland

22
Fleischhygiene-
untersuchungen



Ein-, Aus- & Durchfuhr

Seite 54 – 69



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Seite 70 – 77



Wasser

Seite 78 – 81



Hafenärztlicher Dienst

Seite 82 – 87

55
Blickpunkt 2018

71
Aufgabenwahrnehmung

79
Wasseruntersuchungen im
LUA

83
Blickpunkt 2018

56
Kontrollen der
Grenzkontrollstellen Bremen
und Bremerhaven

71
Rechtssetzung

84
Reisemedizin und
Impfungen

66
Weiterführende
Untersuchungen

73
Maßnahmen und Initiativen

85
Schiffhygiene

68
Einfuhruntersuchungen des
LUA Bremen

76
Kennzahlen der
Verbraucherzentrale Bremen
e.V.

86
Fortbildungen und
Konferenzen



Weitere Infos und nützliche
Links, sowie
Erreichbarkeiten finden Sie
im Anhang

Anhang

Seite 88 – 93

Lebensmittelüberwachung

- Blickpunkt 2018 Seite 5
- Betriebskontrollen Seite 7
- Ungeplante amtliche Kontrollen Seite 10
- Länderübergreifende Kontrollprogramme Seite 11
- Probenuntersuchungen Seite 13
- Fleischhygieneuntersuchungen Seite 22



Blickpunkt 2018

Mikrobiologischer Status belegter Brötchen im Einzelhandel

Immer wieder erreicht uns die Frage von Verbrauchern, wie die Lebensmittelüberwachung die Qualität der im sogenannten „Laufgeschäft“ überall zu erwerbenden belegten Brötchen überwacht. Dies zeigte deutlich, dass sich die Verbraucherinnen und Verbraucher mit dieser Fragestellung beschäftigen und dass die routinemäßig genommenen amtlichen Proben für eine umfassende Aussage nicht ausreichen.

Aus diesem Grund wurde für das Jahr 2018 ein speziell auf diese Fragestellung ausgerichtetes Probenahme-Programm initialisiert. Aufgrund der zugrundeliegenden Erfahrung, dass sich die verwendeten Zutaten bei der Herstellung und Zubereitung der belegten Brötchen nicht grundsätzlich von der am Markt befindlichen Ware unterscheiden, lag das Augenmerk auf den Risiken, die sich durch die handwerkliche Herstellung ergeben. Ein gutes Bild darüber vermittelt der Keimstatus, der die mikrobiologische Belastung des Produktes durch die individuelle Herstellung zum Ausdruck bringt. Über das ganze Jahr verteilt wurden im gesamten Stadtgebiet Proben entnommen und untersucht. Die Ergebnisse der 54 genommenen Proben ergaben keinen Grund zur Beanstandung. Wir möchten an dieser Stelle den Kolleginnen und Kollegen im Landesuntersuchungsamt für die Bereitstellung der Analysekapazitäten danken und hoffen, das Programm in einigen Jahren wieder in gleichem Umfang durchführen zu können.



Überwachung von Systemgastronomie in Bremen

In den hiesigen Filialen der Systemgastronomie, die unter verschiedene Franchisegeber und Betreiber fallen, sind viele Verbraucherinnen und Verbraucher regelmäßig oder auch sporadisch zu Gast.

Standardisierte Arbeitsabläufe und Herstellungsverfahren der Betreiber sollen dabei eine gleichbleibende Produktqualität und Produktionshygiene garantieren. Da aufgrund erhöhten Verbraucherinteresses diese Lebensmittelunternehmer immer wieder im Fokus standen, hat die Lebensmittelüberwachung in diesem Jahr ein Schwerpunktprogramm aufgelegt, bei dem die Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen im Mittelpunkt stand. Über das Jahr verteilt fanden in diesem Zusammenhang 79 Schwerpunkt-Kontrollen statt. In einigen Fällen wurden auch Proben entnommen, dies erfolgte im Rahmen des laufenden Probenplans. Im Ergebnis der durchgeführten Kontrollen und Probenahmen wurde kein erhöhtes Risiko für die Verbraucherinnen und Verbraucher festgestellt.

Kontamination von Haselnussprodukten durch Erdnüsse, Mandeln und Cashewkerne (Kaschunüsse)

Im Rahmen einer OPSON Operation wurden in den Jahren 2016 und 2017 in Haselnusserzeugnissen Erdnüsse, Kaschunüsse und Mandeln in höheren Anteilen nachgewiesen. Aufgrund der damals festgestellten Höhe der Anteile war von einer absichtlichen Zugabe auszugehen. Die Beimischungen stellen insofern ein Problem dar, weil es sich bei Erdnüssen, Kaschunüssen und Mandeln um Allergene handelt. Werden diese Allergene nicht gekennzeichnet, ist eine Gefährdung der Gesundheit nicht auszuschließen.

In einem auf zwei Jahre angelegten Programm sollte überprüft werden, inwieweit Erdnüsse, Kaschunüsse und Mandeln immer noch als Beimischung oder Kontamination in Haselnussprodukten vorhanden sind.

Im Rahmen des Programmes wurden im Jahr 2018 insgesamt 34 Proben untersucht, die unter Verwendung von Haselnüssen hergestellt wurden. Dabei handelte es sich um Brotaufstriche, Schokoladenerzeugnisse, Haselnusspasten für die Eisherstellung und Haselnusserzeugnisse für die Herstellung von Backwaren.

Mandeln wurden in 20 Proben, Kaschunüsse in 5 Proben und Erdnüsse in 3 Proben nachgewiesen. Der höchste Gehalt von 5.000 mg/kg Mandel wurde in einem Nougaterzeugnis ermittelt.

Bei den Haselnusspasten für die Eisherstellung wurde in 9 von 10 Proben mindestens eine Kontamination durch die oben genannten Allergene nachgewiesen. Eine Dreifachkontamination wurde in 3 der 10 untersuchten Pasten nachgewiesen.

Das Projekt wird im nächsten Jahr weitergeführt.

Rita Wiegmann



OPSON Operationen

Die von INTERPOL und Europol koordinierten OPSON-Operationen werden seit dem Jahr 2011 durchgeführt.

Der Begriff Opson stammt aus dem Griechischen und beschreibt den wertgebenden Bestandteil des Essens.

Als Namensgeber dieser weltweit stattfindenden Operationen zur Bekämpfung von irreführenden und betrügerischen Praktiken, steht OPSON für die Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden auf nationaler und internationaler Ebene.

Seit der ersten OPSON-Operation, an der 10 Staaten teilnahmen, ist die Anzahl der teilnehmenden Staaten kontinuierlich gewachsen. Deutschland nahm erstmalig vollumfänglich an der fünften Operation teil. Insgesamt waren hierbei weltweit 57 Staaten beteiligt. An der Operation OPSON VI haben 61 Staaten teilgenommen.

Die OPSON-Operationen gliedern sich in die Planungs-, Operations- und Auswertungsphase. So werden auf der operationellen Planungssitzung beispielsweise die Ergebnisse aus dem Vorjahr vorgestellt und ausgewertet sowie potentielle neue Untersuchungsziele identifiziert, um einen möglichst nahtlosen Übergang zwischen den Operationen zu gewährleisten und somit aktuellen Entwicklungen und Trends die nötige Aufmerksamkeit widmen zu können.

Den beteiligten Mitgliedstaaten wird überlassen, auf welche Lebensmittel die jeweilige nationale Operation ausgerichtet werden soll und wie diese geplant und durchgeführt wird. Bei allen Unterschieden besteht jedoch in allen beteiligten Staaten eine Gemeinsamkeit – bei schwerwiegenden Fällen mit kriminellem Hintergrund werden die Staatsanwaltschaften eingeschaltet.

Die internationalen OPSON-Operationen führten neben der Sicherstellung von Waren auch bereits zu Verhaftungen und Verurteilungen.

Quelle: https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/16_Food_Fraud/06_OPSON_Operationen/OPSON_Operationen_node.html

Betriebskontrollen

Die in den folgenden Tabellen ausgewiesenen Zahlen stammen aus der Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung gemäß Anlagen 3 und 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV RÜb) und wurden gezielt zusammengefasst, um eine Bewertung für den Jahresbericht gemäß Art. 44 der VO (EG) Nr. 882/2004 vorzunehmen. Die Durchführung der Betriebskontrollen erfolgt ebenso wie die Probenahme nach risikoorientierten Gesichtspunkten; die Meldung von Probenergebnissen entspricht den Vorgaben der AVV Data.

Amtliche Betriebskontrollen	2018
Anzahl Betriebe	7564
Anzahl kontrollierte Betriebe	3037
Kontrollquote	40,1%
Zahl Kontrollbesuche	6521
Durchschnittliche Zahl Kontrollen pro Betrieb	ca. 2
Anteil kontrollierter Betriebe mit Verstößen	29,7%

Art der Verstöße bei Betriebskontrollen	2018
<p>Erzeuger, Hersteller, Hersteller mit Einzelhandelsfunktion, Abpacker</p> <p>Anteil an Verstößen:</p>	442
Hygienemanagement	109
Betriebshygiene	91
Stoffliche Zusammensetzung	0
Kennzeichnung und Aufmachung	53
<p>Vertriebsunternehmer, Transporteure</p> <p>Anteil an Verstößen:</p>	445
Hygienemanagement	24
Betriebshygiene	13
Stoffliche Zusammensetzung	0
Kennzeichnung und Aufmachung	7
<p>Ort der Abgabe an den Endverbraucher (Einzelhandel, Dienstleistungsbetriebe)</p> <p>Anteil an Verstößen:</p>	6677
Hygienemanagement	767
Betriebshygiene	1352
Stoffliche Zusammensetzung	19
Kennzeichnung und Aufmachung	599

Analyse von Verstößen

Im Jahr 2018 wurden 6521 Kontrollbesuche durchgeführt. Bei der Auswahl der zu kontrollierenden Lebensmittelunternehmer kommt auch weiterhin der risikoorientierte Kontrollansatz gemäß AVV RÜb zur Anwendung.

Im Rahmen des Vollzuges amtlicher Anordnungen bzw. der Einleitung von Bußgeldverfahren und der Erteilung von Genehmigungen sind für das Jahr 2018 folgende Zahlen zu berichten:

Strafverfahren	3
Verwaltungsverfahren	14
Bußgeldverfahren	169
Verwarnungen	13
Genehmigungen (VO EU 2017/2005)	21

Probenahmen

Im Rahmen der amtlichen Probenahme wurden durch den LMTVet routinemäßig 1377 Proben genommen. Darüber hinaus fanden weitere Probenahmen im Rahmen der Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden oder aus anderen Anlässen statt. Die Untersuchung erfolgte im Landesuntersuchungsamt oder einem im Rahmen der Norddeutschen Kooperation (NOKO) angeschlossenen amtlichen Laboratorium.

Internethandel

Der Handel mit Lebensmitteln findet immer mehr über das Internet statt. Der LMTVet hat auch hier die Aufgabe, den Handel zu überwachen. Die Bundesländer arbeiten im Programm G@ZIELT zusammen, wobei das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) als Vernetzungsstelle fungiert. Hier werden Untersuchungen zu Angeboten bestimmter Lebensmittel koordiniert. Daraus resultierende Erkenntnisse, z.B. über den Vertrieb von kühlpflichtigen Lebensmitteln, werden länderspezifisch übermittelt und resultieren in Überwachungsaufträgen an den LMTVet.

Fisch

Die Überwachung der Unternehmer, die Fisch und Fischereierzeugnisse in Bremen herstellen und vertreiben, gehört zu den Besonderheiten im Aufgabenportfolio des LMTVet. Dabei stehen nicht nur die Aufgaben des Überwachungsalltages im Mittelpunkt unserer Arbeit. Die Experten des LMTVet werden auch immer wieder zu speziellen fachlichen Themen nachgefragt. So nahmen Ver-

treter des LMTVet an Fachgesprächen zur Einschätzung von Risiken, die durch das Lebensmittel Fisch für den Verbraucher entstehen könnten, teil und erläuterten neueste Entwicklungen bei der Herstellung von Fischereierzeugnissen auf Kongressen und Fortbildungen. Bremen hat im vergangenen Jahr als Beobachter bei der multinationalen Operation OPSON VII zur Eindämmung der Verbrauchertäuschung beim Thunfisch teilgenommen und so einen wichtigen Beitrag bei der Sicherstellung fairer Handelspraktiken bei diesem sensiblen Produkt geleistet.

Im Rahmen der fachlichen Fortbildung der Kolleginnen und Kollegen in der Überwachung von Fischereiunternehmen hat der LMTVet durch die Organisation und Durchführung von überregional ausstrahlenden Veranstaltungen sein Fachwissen zur Verfügung gestellt.

Bei der Modernisierung der Ausführungshinweise für die Überwachung von Unternehmen, die Fisch und Fischereierzeugnisse herstellen, arbeiten Kolleginnen und Kollegen des LMTVet im Rahmen einer länderübergreifenden Fachgruppe mit den Kolleginnen und Kollegen aus den entsprechenden Behörden Niedersachsens zusammen.

Dokumentation

In der Lebensmittelüberwachung findet zur Dokumentation der routinemäßig durchzuführenden Betriebskontrollen und Sicherstellung der Berichtspflichten die Fachsoftware BALVI iP Anwendung. Die Entwicklungen bei der Modernisierung

und ggf. Neuausrichtung der Anwendungen werden durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung in verschiedenen bundesweit agierenden AGs, Projektgruppen und Lenkungsgruppen begleitet.

Kolleginnen und Kollegen der Lebensmittelüberwachung engagieren sich auch in Arbeitsgruppen des Bundes bei der Gestaltung von Ausführungshinweisen für die Ausfuhr von Lebensmitteln in Länder außerhalb der EU.

Bei der Modernisierung der Lebensmittelüberwachung wird auf Bundesebene darüber nachgedacht, durch eine Vernetzung von Kontrolleinheiten der Lebensmittelüberwachung über Zuständigkeitsgrenzen hinweg oder durch Einbeziehung anderer Dienste eine Effizienzsteigerung der Überwachungstätigkeiten zu bewirken. Der LMTVet nahm in verschiedenen Arbeitsgruppen als Ideengeber teil und konnte aufgrund von Erfahrungen eigener Überwachungsprogramme der zurückliegenden Jahre die Initiierung von Pilotprojekten unterstützen und bei der Erarbeitung einheitlicher Arbeitsgrundlagen zur Kontrolle von Betrieben und der Beurteilung der Ergebnisse mitwirken.

Dr. Hans-Peter Pudollek

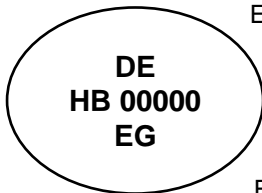


Nach Gemeinschaftsrecht zugelassene Lebensmittelbetriebe

Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen oder bearbeiten und mehr als ein Drittel ihrer Herstellungsmenge an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, oder Betriebe in einem Umkreis von mehr als 100 km beliefern, müssen nach dem europäischen Gemeinschaftsrecht zugelassen werden. In Bremen ist für diese Zulassung das Referat 42 der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz zuständig.

In einem genau festgelegten Verfahren, werden zunächst eingehend die für eine Zulassung notwendigen Dokumente überprüft, wobei der Fokus auf der Einrichtung eines individuell angepassten Eigenkontrollsystems durch den Lebensmittelunternehmer liegt, welches geeignet ist, die Herstellung von hygienisch einwandfreien und damit sicheren Lebensmitteln zu gewährleisten. Dann wird in einem zweiten Schritt vor Ort die Eignung des Betriebes im Hinblick auf die baulichen Gegebenheiten festgestellt.

Erfüllt der Betrieb alle für die Zulassung nötigen lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen, wird eine fünfstellige Zulassungsnummer erteilt und der Betrieb muss seine Produkte mit dem ovalen Identitätskennzeichen versehen.



Es enthält ein Kürzel für das Land (hier: DE für Deutschland), HB für das Land Bremen, die Zulassungsnummer und EG als Kürzel für die EU.

Die Tierärzte und Tierärztinnen der Abteilung 2 des LMTVet überwachen routinemäßig die gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betriebe. Sie überwachen auch die Durchführung der Eigenkontrollen und koordinieren die amtlichen Probenahmen für die Abteilung. Gleichzeitig sind sie in die Durchführung der amtlichen Kontrollen bei der Ausfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in

Drittländer und der Bearbeitung von Beanstandungen bei bereits eingeführter Ware zuständig. Die Betriebskontrollen, die zur Aufrechterhaltung der Leistung von Unternehmen für die Ausfuhr in ganz bestimmte Drittländer erforderlich sind, werden auch von unseren tierärztlichen Kolleginnen und Kollegen durchgeführt. Werden Abweichungen festgestellt, kann die Zertifizierung ausgesetzt werden.

Entwicklung im Berichtsjahr

Im Berichtszeitraum wurden für neun Betriebe Neuzulassungen ausgesprochen. Außerdem wurden bei drei Unternehmen Änderungen der Firmenbezeichnungen bzw. Änderungen von bestehenden Zulassungen (Betriebsstätten, Zulassungsbereich) vorgenommen.

Bei fünf Unternehmen ist die Zulassung erloschen.

Die im Berichtsjahr bearbeiteten Zulassungen verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Branchen:

Betriebsart	Anzahl der Zulassungen
Fisch (Be- u. Verarbeitung)	5
Fleischverarbeitung	2
Milch (Kollostrum)	0
Schlachtbetriebe	0
Großküchenbetriebe	2
Kühl- u. Gefrierlager von Schiffs-ausrüstern, Speditoren, Großhandel	0
Summe	9
davon	
Betriebe in Bremen	3
Betriebe in Bremerhaven	6
Zugelassene Betriebe insgesamt	105

Dr. Hans-Peter Pudollek
Lena Mansion

Ungeplante amtliche Kontrollen

RASFF- und RAPEX-Meldungen

Im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystems erreichen den LMTVet immer wieder Meldungen zu Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, von denen eine Gefahr für den Verbraucher ausgehen könnte. Meist ist der Rückruf der Ware durch den Hersteller schon eingeleitet und uns obliegt dann die Überwachung, ob die Rücknahme vom Markt erfolgreich verläuft. Sind öffentliche Warnungen des Verbrauchers angezeigt, werden die Meldungen auch auf Lebensmittelwarnung.de veröffentlicht.

2018	
RASFF Erstmeldungen _HB	1
RASFF Follow up _HB	11
RASFF _HB beliefert	151
Grenzzurückweisungen (davon über RASFF)	66 (23)
Positive Planproben	6
RAPEX Erstmeldungen	0
RAPEX Follow up	0
RAPEX _HB beliefert	25
Lebensmittelwarnungen insgesamt	185
Lebensmittelwarnung _Erstmeldung HB	1
Lebensmittelwarnung_ HB abgeschlossen	91

Verbraucherbeschwerden

Regelmäßig gehen beim LMTVet Verbraucherbeschwerden ein. Im Jahr 2018 wurden wir in 312 Fällen durch Bürgerinnen und Bürger benachrichtigt

und auf Problemsituationen aufmerksam gemacht. Die Kolleginnen und Kollegen sind dann gehalten, sich möglichst schnell vor Ort einen Überblick über die Situation zu verschaffen. Wenn sich dabei Mängel herausstellen, wird im Rahmen der Zuständigkeit des LMTVet auf die Abstellung hingewirkt. Dazu werden Anweisungen gegeben, amtliche Proben entnommen, Bußgeld- oder Verwaltungsverfahren eingeleitet.

Medieninteresse

Im LMTVet gingen regelmäßig Anfragen der Medien ein, die sich mit Fragestellungen im Lebensmittelrecht und der Lebensmittelüberwachung beschäftigen. Über die Pressestelle der Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz gaben wir hierzu Auskunft. So erreichten uns vor allem zu Beginn des Jahres Anfragen zur Überwachung der neuen Acrylamid-Verordnung und zur Umsetzung des Verbraucher-Informations-Gesetzes.

Auch zur Hygiene von Lebensmitteln in Weser-Stadion bestand Medieninteresse. An einer wiederum medial begleiteten Nachtkontrolle im Innenstadtbereich war auch der LMTVet beteiligt. Es wurden drei Betriebe im Rahmen der gemeinsamen Aktion von Polizei, Feuerwehr und LMTVet kontrolliert. Im Rahmen unserer Zuständigkeit lag der Fokus auf Shisha-Tabak und der Hygiene in den zugehörigen Bar- bzw. auch Küchenbetrieben. Zum Shisha-Komplex wurden keine Beanstandungen festgestellt. Im klassischen Bereich der Lebensmittelüberwachung konnten verschiedene Mängel festgestellt werden, die zu entsprechenden amtlichen Verfahren führten.

Dr. Hans-Peter Pudollek

Länderübergreifende Kontrollprogramme

Beteiligung Bremens an bundesweit abgestimmten Kontrollprogrammen

Die amtliche Lebensmittel- und Veterinärüberwachung stellt den wichtigsten Baustein für sichere Lebensmittel dar. Die Überwachungsbehörde kontrolliert Betriebe im Land Bremen, nimmt Proben und lässt diese im Labor untersuchen. Bei Verstößen wird die Beseitigung der Mängel durch Nachkontrollen überprüft.

Angesichts weltweiter Warenströme und der Einbindung Deutschlands in die Europäische Union ist es darüber hinaus aber auch notwendig, bestimmte Überwachungsprogramme bundesweit zu koordinieren. Dazu gehören:

- Der **Bundesweite Überwachungsplan (BÜp)** ist ein für ein Jahr festgelegter, risikoorientierter Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem.
- Das **Monitoring** ist ein gemeinsam von Bund und Ländern seit 1995 durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden Lebensmittel und seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände repräsentativ für Deutschland auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht. Die Ergebnisse werden auch für die gesundheitliche Risikobewertung durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) genutzt.
- Beim **Nationalen Rückstandskontrollplan (NRKP)** und dem **Einfuhrüberwachungsplan (EÜP)** werden lebende und geschlachtete Nutztiere und Lebensmittel tierischen Ursprungs auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht mit dem Ziel, die illegale Anwendung verbotener oder nicht zugelassener Stoffe aufzudecken und den vorschriftsmäßigen Einsatz von Tierarzneimitteln zu kontrollieren.

Die Untersuchung der Bremer Proben erfolgt mit Ausnahme der Hemmstoffproben im Rahmen der länderübergreifenden Kooperation durch Institute des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES).

- Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die z. B. von Bakterien, Parasiten oder Viren verursacht und wechselseitig zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Mit dem **Zoonosen-Monitoring** sollen Kenntnisse über die Belastung von Lebensmitteln und Tierbeständen mit Zoonoseerregern gewonnen werden und Entwicklungstendenzen bezüglich Zoonosen erkannt werden. Weiterhin dient das Monitoring der Überwachung der Resistenzsituation bei Zoonoseerregern, da die Kontrolle der Resistenz von Bakterien gegenüber Antibiotika sowohl für den Erhalt der Gesundheit des Menschen als auch der Tiergesundheit von großer Bedeutung ist.

Die im Rahmen dieser Überwachungsprogramme erhobenen Daten werden an das BVL übermittelt, dort zentral zusammengeführt und gemeinsam mit den Ländern ausgewertet. Eine Berichterstattung zu diesen länderübergreifenden Kontrollprogrammen in Richtung Europäischer Kommission erfolgt unter anderem auch über den jährlichen Rahmenbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan.

Im Berichtszeitraum hat sich das Land Bremen mit spezifischen Schwerpunktsetzungen an folgenden länderübergreifenden Überwachungsprogrammen beteiligt:

Name	Probenzahl	Programm
BÜp	65	2.1 „Mikrobiologischer Status von selbst hergestellten Milchshakes – lose Ware“ 3.4 „Überprüfung der Auslobung „parfumfrei“ oder sinngleich von Körperpflegemitteln (leave on)“ 4.2 „Cook an Chill und weitere Gar- und Ausgabeverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung für sensible Verbrauchergruppen“ 4.3 „Überprüfung von Getränkechankanlagen /Getränkelagerräumen“
Monitoring	75	Untersuchung von Weizenvollkornmehl, Paprikapulver, Kaffee, Kräutertee /Tee und Gemüse auf PSM-Rückstände, Mykotoxin- oder Schwermetallbelastung oder Gehalte an Pyrrolizidinalkaloiden. Untersuchung von Kosmetischen Mitteln und Schmuck /Piercings auf Elemente bzw. Elementlössigkeit.
NRKP	774 (davon 555 für Hemmstofftests)	Untersuchung von Schlachttieren (Rinder und Schweine) entsprechend den Vorgaben des NRKP (fast ausschließlich Proben von Schlachtbetrieben, nur zwei direkt vom Erzeuger). Es gab keine positiven Befunde.
EÜP	264	Untersuchung von Erzeugnissen tierischer Herkunft auf Rückstände von Tierarzneimitteln, weitere Rückstände und Kontaminanten, Mikrobiologie usw. Acht Sendungen wurden wegen Salmonellenkontamination, eine Sendung mit Fischereierzeugnissen wegen falscher Fischartendeklaration und eine Sendung wegen einer nicht zufriedenstellenden Sensorik beanstandet. Diese Ergebnisse wurden den Überwachungsbehörden am Ort des Empfängerbetriebes mitgeteilt.
Zoonosen-Monitoring	27	Untersuchung von insgesamt 21 Proben aus dem Einzelhandel: jeweils neun Proben rohes Geflügelfleisch (Huhn und Pute), drei Proben rohes Schweinehackfleisch, drei Proben Rohwurst, drei Proben vegetarischen Wurstaufschnitt und drei Proben unbehandelte Sesamsaat. Die Proben wurden entsprechend den Vorgaben des BfR qualitativ auf Salmonellen, Campylobacter, <i>Listeria monocytogenes</i> , STEC, MRSA, ESBL-bildende <i>E.coli</i> , Carbapenemase-bildende <i>E.coli</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> sowie den quantitativen Keimgehalt an <i>E.coli</i> untersucht. In zwei Proben Geflügelfleisch waren Campylobacter nachweisbar. In drei Proben wurden MRSA, in jeweils einer Probe ESBL <i>E.coli</i> und Carbapenemase-bildende <i>E.coli</i> nachgewiesen. Zwei Proben enthielten einen sehr geringen Keimgehalt an <i>E.coli</i> . Die Untersuchungen auf Salmonellen und <i>Listeria monocytogenes</i> verliefen negativ. In einer Probe Schweinehackfleisch konnte <i>Yersinia enterocolitica</i> nachgewiesen werden, Salmonellen waren in keiner Probe nachweisbar. Bei den Wurstproben (sowohl Rohwurst als auch vegetarische Wurst), aber auch bei der Sesamsaat verliefen alle Untersuchungen negativ. Darüber hinaus wurden vier Schlachthofproben (Oberflächenproben von Schlachtschweinen) auf Salmonellen untersucht ebenso wie zwei Proben Alleinfuttermittel für Mastschweine. Hier wurden keine Salmonellen nachgewiesen.

Dr. Martina Langenbuch

Probenuntersuchungen

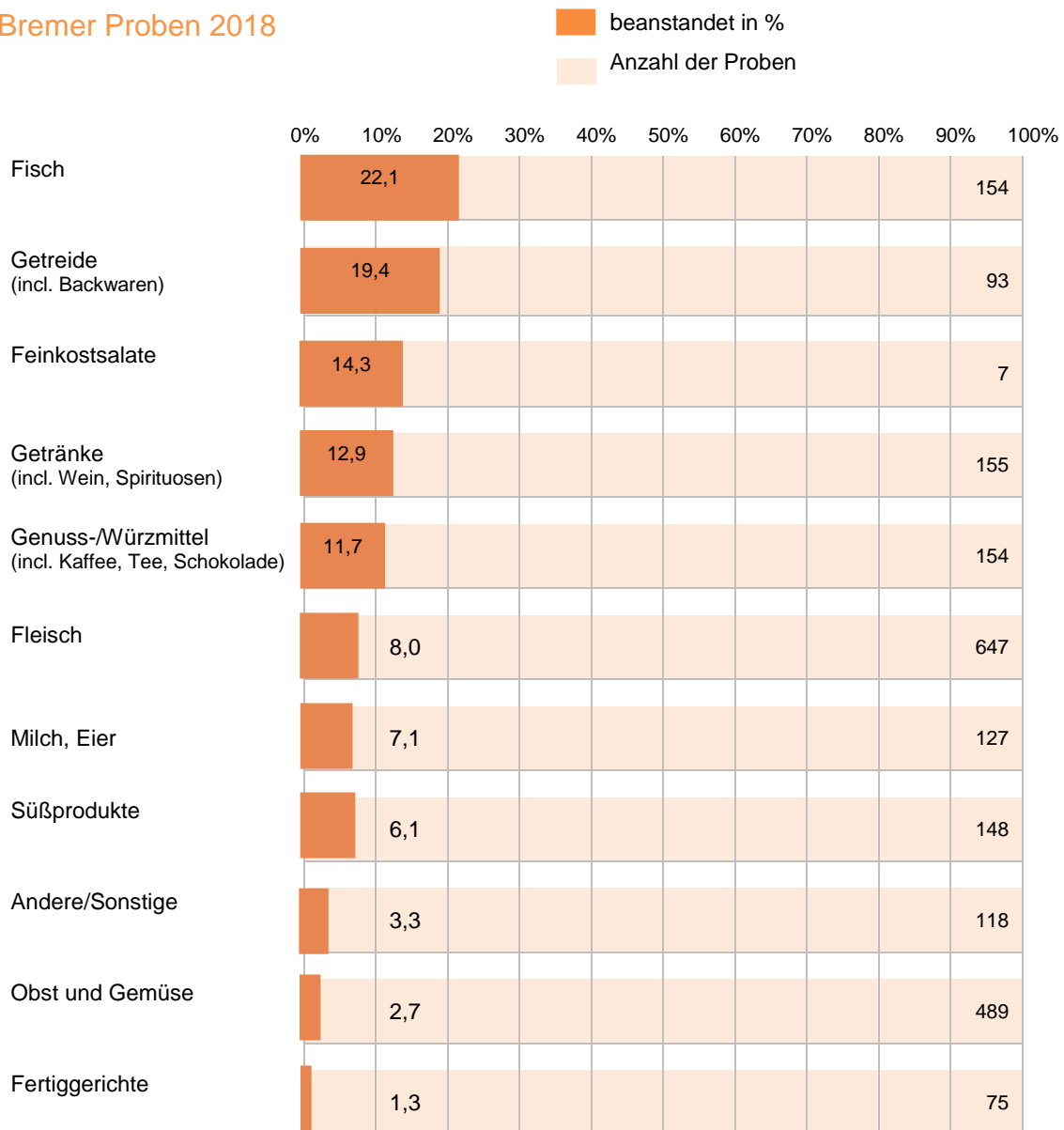
Die Grafik bildet die im Land Bremen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben ab.

Von den insgesamt 2.167 Proben waren 220 wegen Normabweichungen zu beanstanden.

Die Beanstandungsquote von 8,3 % liegt unter dem Durchschnittswert der letzten drei Jahre (10,5 %).

Die im Rahmen von Einfuhruntersuchungen bearbeiteten Proben sind im Kapitel „Ein-, Aus- und Durchfuhr“ dargestellt.

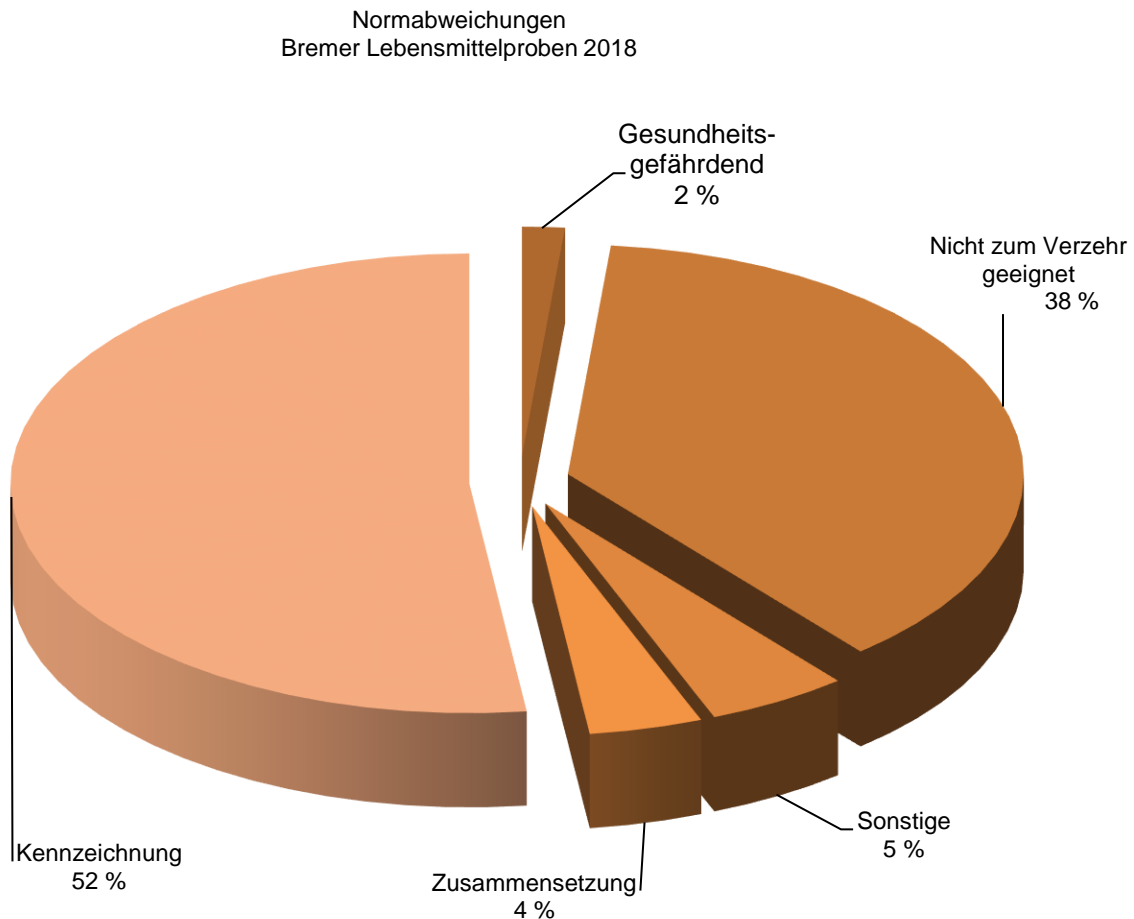
Bremer Proben 2018



Von den insgesamt entnommenen 2.167 Proben waren 128 Proben als Verdachts-, Beschwerde- oder Verfolgsproben eingereicht worden. Bei 34 % dieser Proben konnten die Verdachts- oder Beschwerdegründe durch das Untersuchungsergebnis bestätigt werden. Diese Beanstandungsquote ist im Vergleich zu den Vorjahren recht hoch. Be-

troffen waren insbesondere Fisch- und Fleischproben, bei denen nahezu die Hälfte der Verdachts- und Beschwerdeproben zu Beanstandungen führte.

Die Art der insgesamt 220 Normabweichungen sind nach der Schwere der Verstöße im nachfolgenden Diagramm dargestellt.



Gesundheitsgefährdend / nicht zum Verzehr geeignet

In drei Fällen (2 %) wurden Proben als gesundheitsschädlich bzw. gesundheitsgefährdend eingestuft. Zweimal war die Ursache ein sehr hoher Gehalt an Histamin und einmal die fehlende Angabe einer allergenen Zutat. In 79 Fällen (38 %) waren die Proben überwiegend aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die schwerwiegenden Mängel traten gehäuft auf in den Produktgruppen Fisch und Fleisch sowie Erzeugnisse daraus. Gründe für die hohe Mängelquote sind die vergleichsweise hohe Anzahl von Verdachtsproben in diesem Segment

und die gezielte Probeentnahme in Betrieben, die in den vergangenen Jahren aufgefallen waren. Erläuterungen zu einzelnen Produktgruppen insbesondere zu dem Schwerpunkt „Proben aus der Gastronomie“ sind auf den nachfolgenden Seiten zu finden.

Zusammensetzung

Bei acht Proben (4 %) entsprach die Zusammensetzung der Lebensmittel nicht den Anforderungen. Die Abweichungen betrafen Proben im Fischbereich sowie bei Süßwaren, in denen nicht erlaubte Zusatzstoffe nachgewiesen wurden.

Kennzeichnung

52 % aller Normabweichungen betrafen ausschließlich die Kennzeichnung. Bei den insgesamt 105 Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften wurden 20 Fälle als zur Irreführung geeignet eingestuft. Mehrfach gaben unzulässige gesundheitsbezogene Angaben und die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (Farbstoffen) Anlass zu Beanstandungen. Bemängelt wurden weitere 64 Proben, bei denen gegen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung – LMIV) verstoßen wurde. Das betraf insbesondere Angaben zum Zutatenverzeichnis, zum Mindesthaltbarkeitsdatum, zur Allergen Kennzeichnung und zur Lesbarkeit.

Detaillierte Informationen zu den Untersuchungsergebnissen und deren Beurteilung sind im Folgenden dargestellt.

Proben aus der Gastronomie

Wie in den Jahren zuvor wurden 2018 zahlreiche Proben aus gastronomischen Einrichtungen untersucht. Proben aus dieser Betriebskategorie fielen in den letzten Jahren immer wieder auf durch sensorische Mängel häufig in Verbindung mit erhöhten Keimgehalten.

In mehreren Untersuchungsprogrammen wurden Proben unterschiedlicher Lebensmittelgruppen aus Gastronomiebetrieben entnommen. Durch die Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung wurden dafür alle Arten von Gastronomie beprobt, von klassischen Restaurants und Fastfoodketten, Cafés, Eiscafé und Imbisse in Bremen und Bremerhaven bis hin zu mobilen Imbissbetrieben z. B. auf dem Bremer Freimarkt.

Bremer Freimarkt

Der Bremer Freimarkt findet seit dem Jahr 1035 statt und ist damit eines der ältesten Volksfeste Deutschlands. Für Bremer ist dies die 5. Jahreszeit - für 17 Tage steht die Stadt Kopf. Das Volksfest mit jährlich über vier Millionen Besuchern und mehr als dreihundert Schaustellern zählt zu den größten Volksfesten Deutschlands.

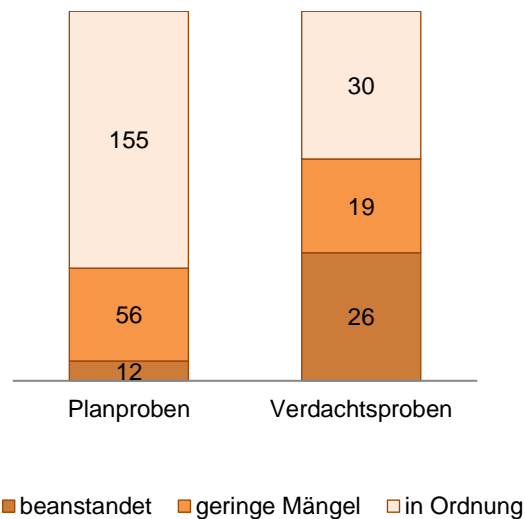
Beurteilt wurden die Sensorik (Aussehen, Geruch und Geschmack), der mikrobiologische Status sowie die Kennzeichnung der Proben.

Wie auch in den letzten Jahren ist die generell hohe Quote an Beanstandungen bei Proben aus der Gastronomie auffällig. Häufig wurden die auffälligen Proben bereits aufgrund von sensorischem Verderb als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet beurteilt. Der sensorische Eindruck wurde dabei in der Regel durch erhöhte Keimzahlen bestätigt. Ursache für den Verderb ist meist eine zu lange bzw. ungeeignete Lagerung der Lebensmittel, z. B. bei zu hohen Temperaturen oder ohne ausreichende Trennung von anderen Lebensmitteln.

Zusätzlich zu den Planproben wurden 75 Verdachtsproben aus Gastronomiebetrieben entnommen. 26 dieser Proben waren verdorben, bei 19 Proben wurden „geringe Mängel“, wie erhöhte mikrobiologische Werte oder geringgradige organoleptische Abweichungen festgestellt.

Bei der Beurteilung der Beanstandungsquote ist zu beachten, dass Verdachtsproben keine zufällige Auswahl darstellen, sondern gezielt entnommen werden.

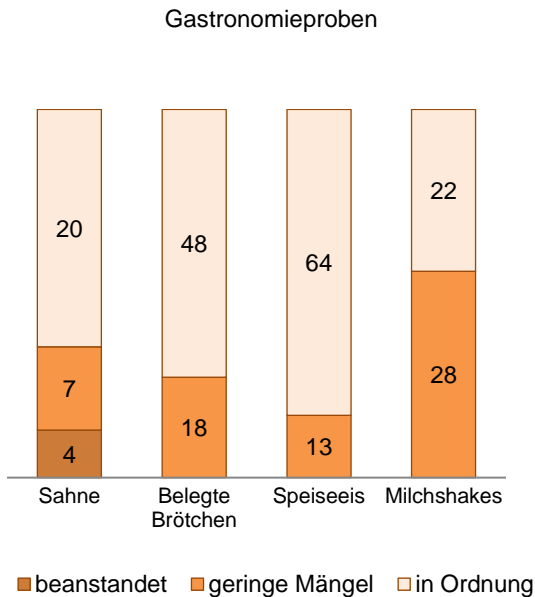
Gastronomieproben



Liegt eine Verbraucherbeschwerde vor, führt der LMTVet in den betroffenen Betrieben Kontrollen durch. Im Rahmen dieser Kontrollen werden Proben entnommen, die im Zusammenhang mit der Beschwerde stehen können.

Darüber hinaus können den Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleuren bei einer routinemäßigen Betriebsbegehung bestimmte Lebensmittel auffallen. Sollten dabei z. B. erhebliche

Zweifel an der Eignung für den menschlichen Verzehr aufkommen werden Verdachtsproben entnommen.



Sahne

Seit vielen Jahren werden in Bremen regelmäßig Proben von Schlagsahne aus Sahneautomaten gezogen. Werden die Sahneautomaten nicht ausreichend gereinigt, kommt es schnell zu hohen Keimzahlen. Besonders Enterobacteriaceae und Pseudomonaden finden in proteinreichen Sahneresten ideale Vermehrungsbedingungen.

Pseudomonaden

Pseudomonaden kommen sehr oft in Lebensmitteln vor, meist sind diese nicht gesundheitsschädlich, können aber, wenn sie in großer Zahl vorkommen, zum Verderb der Lebensmittel führen. In Milch, Milchprodukten, Fisch und Fleisch sind Pseudomonaden häufig vertreten und stellen die typische Verderbnisflora für diese Lebensmittel dar. Bei Seefischen gehören sie zur normalen Keimflora, die durch die Umgebung (Seewasser) bedingt ist. Hohe Gehalte an Pseudomonaden zeigen in der Regel eine unsachgemäße oder zu lange Lagerung an und führen zum geruchlich wahrnehmbaren Verderb.

In den 14 beprobten Betrieben, vor allem Cafés, Eisdieleen und Bäckereien, wurden jeweils zwei Proben gezogen: eine Probe der flüssigen Sahne

direkt aus dem Automaten und eine Probe der fertig geschlagenen Sahne. Die Proben wurden in Bezug auf Aussehen, Geruch und Geschmack geprüft und hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit untersucht.

Vier Proben wurden wegen eines sehr hohen Gesamtkeimgehaltes in Verbindung mit sehr hohen Keimgehalten an Pseudomonaden von über 10.000.000 KbE/g (Koloniebildende Einheiten pro Gramm) als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt. Es handelte sich jeweils um die flüssige und die geschlagene Probe aus zwei Betrieben.

Bei sechs Proben wurden leicht erhöhte Keimgehalte festgestellt. Es handelte sich um aufgeschlagene Sahne aus fünf Betrieben, in einem Betrieb war zusätzlich die flüssige Sahne aus dem Automaten auffällig.

Außerdem wurden im Rahmen einer Betriebskontrolle Verdachtsproben gezogen: In Proben der geschlagenen Sahne wurden erhöhte Keimgehalte an Enterobacteriaceae und Pseudomonaden nachgewiesen.

Enterobacteriaceae

Enterobacteriaceae sind typische Darmbewohner von Menschen und warmblütigen Tieren. Sie sind aber auch auf Gemüse zu finden, insbesondere wenn es in Bodennähe wächst wie z. B. Zwiebeln oder Salat. Daher ist es wichtig, Obst und Gemüse vor der Zubereitung und dem Verzehr gut zu waschen. Zu hohen Gehalten an Enterobacteriaceae kommt es oft durch mangelnde Personalhygiene. Auch die Verwendung von ungewaschenem Gemüse und Salat oder die unzureichende Trennung von sauberem und ungewaschenem Gemüse führen zu hohen Gehalten.

Belegte Brötchen

Belegte Brötchen sind eine beliebte (Zwischen-) Mahlzeit. In einem Programm wurde die hygienische Beschaffenheit von belegten Brötchen aus Bäckereifachgeschäften und Tankstellen untersucht.

Abhängig von der Auflage können belegte Brote und Brötchen durch die Kombination von Auflage, Feinkostsoßen oder Streichfetten mit Salaten ein gewisses mikrobielles Risiko darstellen. Hygienische Herstellungsbedingungen, Lagerdauer und Lagerbedingungen spielen daher eine wichtige Rolle für die Sicherheit der Verbraucher.

Im Rahmen des Programms wurden 66 Proben entnommen und hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack sowie auf mikrobiologische Parameter wie Hefen und Schimmelpilze, Salmonellen und *Listeria monocytogenes* untersucht.

Alle Proben waren zum Verzehr geeignet. Bei 18 Proben wurden leicht erhöhte Keimgehalte wie Hefen, Schimmelpilze oder Enterobacteriaceae nachgewiesen.

Speiseeis

Speiseeis bietet aufgrund der Zutaten (Milch, Zucker, Ei, Wasser) einen idealen Nährboden für Keime aller Art. Daher sind hohe Hygienestandards bei Produktion und Verkauf von Speiseeis oberstes Gebot. Wichtig ist dabei ein verlässliches Temperaturmanagement um die Vermehrung von Keimen zu verhindern. Im LUA wird routinemäßig jedes Jahr lose verkauftes Speiseeis aus Eiscafé, Restaurants und vom Bremer Freimarkt mikrobiologisch auf Krankheitserreger und Hygieneparameter untersucht. Auch eine sensorische Prüfung wird vorgenommen. Positiv zu berichten ist, dass alle Proben frei von krankheitserregenden Salmonellen oder Listerien waren und keine Probe als „gesundheitsgefährdend“ oder „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt wurde. Auch sensorisch war keine Probe auffällig. Bei den untersuchten Hygieneparametern kam es jedoch bei 12 Proben zu Überschreitungen der empfohlenen Richtwerte der DGHM (siehe Infobox). Der häufigste Bemängelungsgrund war ein erhöhter Gehalt an Enterobacteriaceae. In zwei Proben wurde zusätzlich *Escherichia coli* nachgewiesen, der als Darmbewohner bekannt ist und ein Indikator für die Personalhygiene ist.



Speiseeis-Probe

Richt- und Warnwerte der DGHM

Die Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) erarbeitet mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel, die die gesetzlichen Grenzwerte ergänzen. Diese Richt- und Warnwerte sind rechtlich nicht bindend, sie dienen als Beurteilungsgrundlage, um Schwachstellen im betrieblichen Hygiene-Management aufzuzeigen.

Richtwerte geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Überschreitungen von Warnwerten geben einen Hinweis darauf, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis verletzt oder z. B. das Haltbarkeitsdatum zu lange bemessen wurde.

BÜP-Programm: Milchshakes

Seit 2006 findet der Bundesweite Überwachungsplan (BÜP) in Deutschland statt. Es ist ein von Bund und Ländern aufgestellter jährlich durchgeführter Plan, der im Gegensatz zum Monitoring ein risikoorientiertes Überwachungsprogramm ist (siehe Seite 11). Die Auswahl der zu untersuchenden Proben und der zu kontrollierenden Betriebe erfolgt gezielt auf Basis einer Risikoanalyse.

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplanes können Lebensmittel, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände untersucht werden. Die Länder beschließen in Abstimmung mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) jährlich, welche der Programmvor schläge im Folgejahr durchgeführt werden. Da aufgrund regionaler Unterschiede nicht alle Fragestellungen für alle Länder gleich relevant sind, entscheiden die Länder eigenständig, an welchem dieser Programme sie sich mit wie vielen Proben bzw. Betriebskontrollen beteiligen. Die Ergebnisse werden in jährlichen Berichten zur Lebensmittelsicherheit vom BVL veröffentlicht.

Bremen hat im Jahr 2018 im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans 50 Milchshakes mikrobiologisch untersucht. Milchshakes sind aufgrund ihrer Zusammensetzung ähnlich wie Speiseeis mikrobiologisch sensible Lebensmittel. Auch

hier ist eine strenge Produktions- und Personalhygiene einzuhalten. In dem Zeitraum April bis August wurden selbsthergestellte Milchshakes aus Eiscafés, Restaurants und Systemgastronomien, die lose an den Verbraucher abgegeben wurden, im LUA mikrobiologisch und sensorisch untersucht.

Systemgastronomie

Als Systemgastronomie ist ein Teil der Gastronomie zu verstehen, der sich durch standardisierte Angebote und Organisationsstrukturen von der klassischen Individualgastronomie unterscheidet. Die Standardisierung soll dazu führen, jedem Gast bei gleichen Produkten eine gleichbleibend gute Qualität anzubieten.

Keine der Proben war sensorisch abweichend. Die Untersuchungsergebnisse führten bei keiner Probe zu Beanstandungen, jedoch war die Quote für hygienische Bemängelungen recht hoch. Auffällig war dabei der besonders hohe Anteil von Milchshakes aus der Systemgastronomie. 79 % der hygienisch nicht einwandfreien Milchshakes wurden in Betrieben der Systemgastronomie entnommen. Bemängelungsgründe waren vor allem zu hohe Gehalte an Enterobacteriaceae und/oder Hefen. In diesen Fällen wurden die erhöhten Gehalte der Lebensmittelüberwachung (LMTVet) mitgeteilt und darauf hingewiesen, dass das Ergebnis ein Hinweis auf unzureichende Hygieneverhältnisse oder unsachgemäße Lagerungsbedingungen sein kann.

In einem Milchshake wurde *Pseudomonas aeruginosa* gefunden. Da es sich bei *Pseudomonas aeruginosa* um einen pathogenen Keim handelt, wurde hier dringend empfohlen, der Kontaminationsursache nachzugehen.

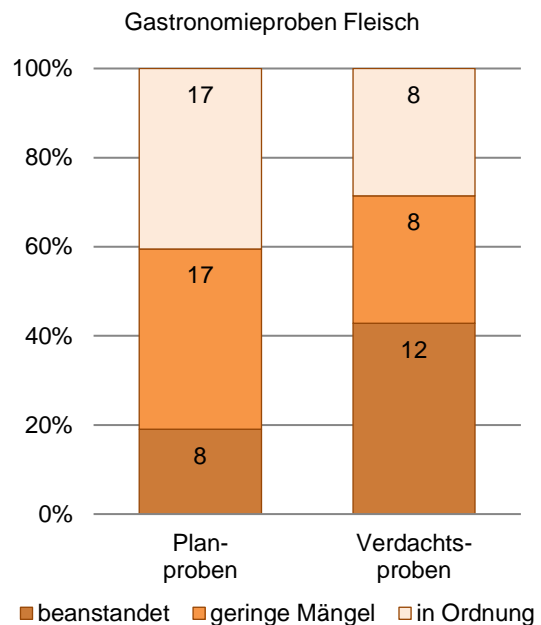
Gastronomieproben „Fleisch“

Seit mehreren Jahren wird im LUA rohes Fleisch für die Zubereitung in der Gastronomie untersucht. Dazu wurden in 2018 über das Jahr verteilt 42 Planproben aus Restaurants, Imbissen, Systemgastronomiebetrieben und vom Bremer Freimarkt untersucht. Die Anzahl der hygienisch nicht einwandfreien Fleischproben war auch in diesem Jahr hoch. 40 % der in der Gastronomie gezogenen Fleischproben waren nicht in Ordnung, sondern wiesen geringe Mängel auf. Hier wurden

überwiegend erhöhte Gehalte an Enterobacteriaceae, Pseudomonaden und Laktobazillen nachgewiesen, die zu typischen Verderbniserregern von Fleisch zählen.

Proben mit extrem hohen Gehalten von Verderbniserregern, die aufgrund ihrer Stoffwechsellätigkeit bereits zu sensorischen wahrnehmbaren Abweichungen der Fleischproben führten, wurden beanstandet. Diese Proben wurden als „nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt. Die Beanstandungsquote bei diesen Planproben lag bei 19 %.

Von 29 eingelieferten Verdachtsproben Fleisch wurden 12 Proben (41 %) beanstandet. Hier lag die Ursache ebenfalls im sensorisch wahrnehmbaren Verderb, häufig in Verbindung mit hohen Keimzahlen.



Fleischproben aus der Gastronomie

Gastronomieproben „Fisch“

In dieser Produktkategorie wurden insgesamt 22 Verdachtsproben entnommen. Dies umfasste sowohl rohe Fischfilets und Garnelen, als auch zubereitete Speisen, wie Räucherlachs, Sushi und Feinkostsalate mit Fisch.

Von diesen Proben waren 12 nicht mehr zum Verzehr geeignet. Die meisten dieser Proben waren rohe Fischfilets verschiedener Fische oder Garnelenfleisch, die aufgrund des geruchlichen Eindrucks, oft in Verbindung mit hohen Keimzahlen, als verdorben eingestuft wurden.

Fünf der eingesendeten Verdachtsproben waren Proben geöffneter Thunfischdosen aus der Gastronomie. In diesen Proben wurden sehr hohe Keimzahlen nachgewiesen. Drei dieser Proben waren auch aufgrund der organoleptisch wahrnehmbaren Abweichungen nicht zum Verzehr geeignet.

Eine Probe, die aufgrund einer Verbraucherbeschwerde aus einem Imbissbetrieb entnommen wurde, enthielt so viel Histamin (3.254 mg/kg), dass diese als unmittelbar gesundheitsschädlich eingestuft wurde. In dieser Probe wurden zudem sehr hohe Gehalte an Enterobacteriaceae (über 100 Mio KBE/g) ermittelt.

Histamin ist ein biogenes Amin, das pseudoallergische Reaktionen auslöst. Thunfischfleisch enthält natürlicherweise einen hohen Anteil der Aminosäure Histidin. Durch bestimmte Bakterien, wie Enterobacteriaceae und Milchsäurebakterien, kann dieses Histidin zu Histamin verstoffwechselt werden.

Thunfisch in Dosen ist vollkommen steril, d. h. in der ungeöffneten Dose sind keine Keime vorhanden. Eine Verkeimung erfolgt bei diesem Lebensmittel ausschließlich sekundär über die Küchenhygiene. Die Ursache hierfür kann entweder eine zu lange und/oder zu warme Lagerung der offenen Dosen sein oder eine unhygienische Entnahme von Teilmengen.

Fleisch

Neben der gezielten Probenahme im Gastronomiebereich wurden unter anderem 26 Planproben Geflügelfleisch (Huhn, Pute und Ente) von Einzelhändlern und Marktständen auf Campylobacter untersucht: In 13 Proben wurden Campylobacter nachgewiesen.

Campylobacter

Infektionen durch Bakterien der Gattung Campylobacter sind weltweit verbreitet.

Die Campylobacter-Enteritis (Campylobacteriose) ist mit über 60.000 gemeldeten Fällen pro Jahr die häufigste bakterielle Durchfallerkrankung sowie die häufigste bakterielle meldepflichtige Krankheit in Deutschland.

Die Symptome einer Campylobacteriose sind Bauchschmerzen und Durchfall, teilweise mit Fieber. Eine Kontamination eines Lebensmittels mit Campylobacter ist für den Verbraucher nicht zu erkennen, da Campylobacter keinen typischen Verderb, wie z. B. Farb- oder Geruchsveränderungen hervorrufen.

Die Bakterien können im Darm von Haus- und Nutztieren vorkommen und so bei der Schlachtung über Federn und Darminhalt auf das Fleisch oder die Eier bzw. beim Melken in die Milch gelangen. Typische Lebensmittel, in denen Campylobacter nachgewiesen werden oder deren Aufnahme zu einer Erkrankung führen können, sind daher rohes Fleisch (vor allem Geflügelfleisch), Eier und Rohmilch.

Zum Schutz vor einer Infektion mit Campylobacter ist das Durchgaren von rohen Lebensmitteln besonders wichtig. Um eine Übertragung durch Hände oder Gerätschaften auf andere, eventuell roh zu verzehrende Lebensmittel zu vermeiden, sollte außerdem auf die konsequente Einhaltung der Küchenhygiene geachtet werden.

Bei Fleischerzeugnissen ist der wertgebende Bestandteil in der Regel das Muskelfleisch. Als Parameter zur Bewertung des Gehaltes an Muskelfleisch bzw. Muskeleiweiß dienen der Gehalt an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß (BEFFE) und dessen prozentualer Gehalt am gesamten Fleischeiweiß (BEFFE im Fleischeiweiß). Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches fordern Mindestgehalte für diese Kennzahlen.

Drei Proben der regionalen Spezialitäten Pinkel und Knipp sowie vier Corned Beef-Proben, die jeweils unter diesen Bezeichnungen in Verkehr gebracht wurden, wiesen zu geringe Gehalte an BEFFE bzw. BEFFE im Fleischeiweiß auf und wurden daher als irreführend beanstandet.

Die Kennzeichnung von zwei Proben Kasseler wurde ebenfalls beanstandet: In einem Fall wichen die Fett- und Eiweiß-Gehalte, im anderen Fall der Eiweiß-Gehalt deutlich von den auf der Verpackung angegebenen Nährwertangaben ab. Wie wichtig intakte Verpackungen für Lebensmittel sind, zeigte sich bei einer Probe Leberwurst: An einer Stelle der Verpackung, die einen kleinen Schnitt aufwies, wuchsen deutlich sichtbar Schimmelpilze auf der Verpackung und der darunter befindlichen Leberwurstmasse – die Probe wurde deshalb als nicht zum Verzehr geeignet eingestuft.



Leberwurst mit Schimmelpilzen

Getreide / Backwaren

Beim Bremer Klaben handelt es sich um ein schweres Hefengebäck mit besonders vielen Früchten. Vom vergleichbaren Gebäck Stollen unterscheidet sich der Bremer Klaben durch seinen hohen Früchte- und Fettanteil. Charakteristisch für das große, mehrlufige Gebäck ist seine längliche, flache Form mit annähernd rechteckigem Querschnitt. Hergestellt werden darf Bremer Klaben nur auf dem Gebiet der Stadt Bremen und des angrenzenden Umlandes sowie der Städte Bremerhaven und Verden. Entsprechende Bäckereien und Konditoreien können sich die Herstellung zertifizieren lassen und dürfen das Gebäck dann Bremer Klaben g. g. A. (geschützte geografische Angabe) nennen und mit dem entsprechenden Siegel der EU versehen. Seit Inkrafttreten der EU-Verordnung Ende 2009 haben bereits mehr als 20 Bäckereien und Konditoreien von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht und die Bezeichnung „Bremer Klaben“ so gegen missbräuchliche Nutzung schützen lassen.

Im Jahr 2018 wurde geprüft, ob die Bäckereien und Konditoreien die Spezifikationen einhalten

und die Kennzeichnung den rechtlichen Anforderungen entspricht.



Bremer Klaben

Bei acht der zehn eingelieferten Proben wurde die Kennzeichnung beanstandet. Die Mängel bezogen sich ganz überwiegend auf das unvollständige oder fehlerhafte Zutatenverzeichnis. Hinsichtlich der Einhaltung der Spezifikationen gab es keine Beanstandungen.



EU-Logo „g. g. A.“

Milchprodukte

Als Beschwerdeprobe eines Verbrauchers wurde ein Schmelzkäse untersucht. Die Probe wies einen deutlich abweichenden, nachhaltig bitteren Geschmack auf – sie wurde als wertgemindert und in der vorliegenden Form nicht verkehrsfähig beurteilt.

Für Käse ist der Gehalt an Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr.) ein wesentliches Einstufungs- und Bewertungskriterium – bei einem italienischen Hartkäse aus Schafmilch wich der deklarierte Gehalt an Fett i. Tr. um mehr als 13 % vom tatsächlichen Gehalt ab.

Süßwaren

Speiseeis

Bei drei Proben Speiseeis war die Verwendung von Farbstoffen nicht deklariert bzw. die bei der Herstellung verwendeten Farbstoffe nichtzutreffend angegeben – in einem dieser Fälle fehlte darüber hinaus der für bestimmte Azofarbstoffe verpflichtende spezielle Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

Bei einer weiteren Probe Speiseeis fehlte der erforderliche Hinweis auf die allergenen Zutaten Milch und Haselnüsse (Schalenfrüchte).



Untersuchung auf Farbstoffe

Zuckerwaren

Auf dem Bremer Freimarkt wurden zehn Planproben von klassischen Süßwaren auf Volksfesten entnommen. Bei vier Proben – zwei Liebesäpfel, Zuckerwatte und Chili-Mandeln – war die Höchstmenge des zugesetzten roten Farbstoffs überschritten.

Süßer Brotaufstrich

Ein süßer Brotaufstrich mit exotischer Kokosnuss enthielt mehrere Zutaten auf Milchbasis ohne dass dies aus dem Zutatenverzeichnis hervorging. Milcherzeugnisse können bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden. Die betreffende Verbrauchergruppe kann somit aus der Kennzeichnung des Produktes nicht erkennen, dass das Produkt nicht für sie bestimmt ist. Die Probe wurde daher als gesundheitsschädlich eingestuft.

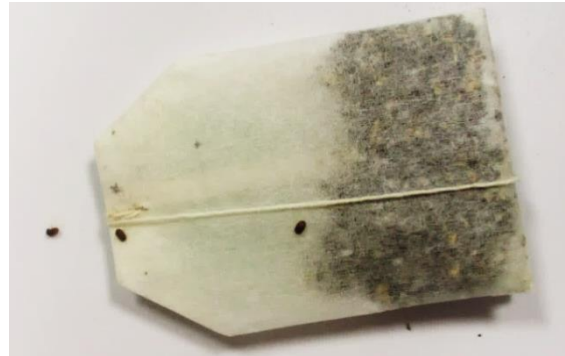
Kaffee, Tee

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln dürfen von Lebensmittelherstellern nur noch verwendet werden, wenn sie im Einklang mit der VO (EG) Nr. 1924/2006, der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health-Claims-Verordnung) stehen. Unter anderem ist dort geregelt, dass gesundheitsbezogene Angaben nur noch verwendet werden dürfen, wenn sie auf einer Positivliste der EU aufgeführt sind. Es gilt hier das Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt, wonach alles verboten ist, was nicht ausdrücklich erlaubt wurde.

In der Kennzeichnung mehrerer Kräutertees wurden unspezifische Auslobungen wie „wohltuende

Wirkung“ oder „hohe Bekömmlichkeit“ verwendet, die nicht mit spezifischen Aussagen der EU-Liste gekoppelt wurden, da solche Aussagen in der Liste nicht existieren. Somit sind die genannten Aussagen in der Kennzeichnung unzulässig und wurden beanstandet.

In zwei Beschwerdeproben – ein Kräutertee und ein Früchtetee in Teebeuteln – tummelten sich lebende Käfer. Beide Proben wurden als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.



Lebende Käfer in Teeaufgussbeutel

Obst und Gemüse

In je einer Planprobe Pastinaken und Gemüsepaprika ließ sich ein nicht zugelassenes Pflanzenschutzmittel feststellen. Petersilie fiel wegen eines zu hohen Kupfergehalts auf.

In einer Beschwerdeprobe Tiefkühl-Spinat befand sich ein hartes Stück Kunststoff mit anhaftenden Kunststofffasern, bei dem es sich offensichtlich um ein ca. 30 mm langes Anfangsstück eines Reißverschlusses handelte.



Spinat mit Teil eines Reißverschlusses

Landesuntersuchungsamt Bremen

Fleischhygieneuntersuchungen

Allgemeines

Im Land Bremen wurden im Jahr 2018

- ▣ 83.036 Rinder
- ▣ 3417 Schweine
- ▣ 611 Schafe
- ▣ 102 Pferde
- ▣ 2 Ziegen

in den nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben geschlachtet.

Für die Überwachung ist die Abteilung Fleischhygiene des LMTVet verantwortlich. Die Aufgabenerledigung erfolgt durch amtliche Tierärztinnen und Tierärzten sowie amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten.

Das Aufgabengebiet umfasst

- ▣ die Durchführung der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung
- ▣ die Trichinenuntersuchung beim allen der Trichinenuntersuchung unterliegenden Tieren (in Bremen überwiegend Hausschwein, Wildschwein und Pferd)
- ▣ die Entnahme von Probenmaterial zur Untersuchung auf den Gehalt nicht zugelassener Stoffe und Kontaminanten
- ▣ tierschutzrechtliche Kontrollen der angelieferten Schlacht- und Zerlegetiere, der Transportfahrzeuge sowie der ordnungsgemäßen Zuführung zur Betäubung sowie der Betäubung selbst
- ▣ Hygienekontrollen der Schlacht- und Zerlegetriebe

Schlacht- und Fleischuntersuchung

Jedes Schlacht- und Zerlegetier wird nach der Anlieferung einer umfangreichen Untersuchung unterzogen. Diese umfasst:

- ▣ Prüfung der Lebensmittelketteninformation, die jeden Schlacht- und Zerlegetiertransport begleitet sowie der Tierpässe und der Tierkennzeichnung
- ▣ Untersuchung auf Anzeichen von Krankheiten, die eine Gefahr für Mensch und Tier darstellen
- ▣ tierschutzrechtliche Beurteilung der Schlacht- und Zerlegetiere

Treten Auffälligkeiten auf, werden weitere Maßnahmen eingeleitet. Einzeltiere werden einer klinischen Untersuchung unterzogen. Auf Grundlage der Befunde wird die Entscheidung über die Schlachttauglichkeit getroffen. Für 107 Rinder konnte die Schlachterlaubnis nicht erteilt werden.

Nach der Schlachtung wird jedes Tier einer Fleischuntersuchung unterzogen. Es werden der Schlachtierkörper und dessen innere Organe untersucht und beurteilt. Auffällige Tierkörper sind vorläufig zu beanstanden und weitere Maßnahmen sind einzuleiten, dazu gehören Kochproben, Messung des pH-Wertes, histologischen- und bakteriologische Untersuchungen.

Anzahl vorläufig beanstandeter, sowie der davon als genussuntauglich beurteilten Schlacht- und Zerlegetiere 2018

	vorläufig beanstandet	genussuntauglich
Rind	5.098	210

Nach Abschluss der Untersuchung wird die sog. Genusstauglichkeitskennzeichnung vorgenommen. Taugliche Tiere werden mit einem ovalen, untaugliche mit einem dreieckigen Stempel versehen.

Die untauglichen Tiere werden unter amtlicher Aufsicht der unschädlichen Beseitigung zugeführt. Die Fleischuntersuchung des Rindes umfasst zusätzlich die Untersuchung auf Cysticercose (Rinderbandwurm). Im Jahr 2018 wurden 24 Tiere, bei denen dieser Parasit festgestellt wurde, einer Kältebehandlung unterzogen, wodurch evtl. noch im Tierkörper befindliche die Bandwurmfinnen abgetötet werden. Sie konnten danach vermarktet werden.

Trichinenuntersuchung

Die Untersuchung auf Trichinen beim Schwein, Wildschwein und Pferd gehört zu den amtlichen Aufgaben. Dazu wird eine entnommene Muskelprobe dieser Tiere in den Laboren des LMTVet nach dem im Anhang I Verordnung (EU) Nr. 2015/1375 genannten Verfahren untersucht. Alle Untersuchungen wurden mit einem negativen Ergebnis abgeschlossen.



Probenentnahme zur weiteren Untersuchung

Gemäß § 10 der Tierischen Lebensmittelüberwachungsverordnung werden bei 0,5 % aller Schlachttiere Rückstandsuntersuchungen durchgeführt. Hierzu wird fortlaufend risikoorientiert Muskel- und Nierenmaterial entnommen. Zudem werden nach Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes ebenfalls risikoorientiert verschiedene Organproben auf diverse Substanzen untersucht. Dies dient der Ermittlung

- einer ggf. illegalen Anwendung verbotener bzw. nicht zugelassener Stoffe
- einer möglichen Belastung mit Umweltkontaminanten
- eines nicht vorschriftsmäßigen Arzneimittelensatzes

Die 814 untersuchten Schlachttieren wiesen keine Hemmstoffe oder Rückstände auf.

Tierschutz

Eine zentrale Aufgabe ist die Überprüfung der tierschutzrechtlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Schlachtung. Die Tiertransportfahrzeuge wurden planmäßig und auch anlassbezo-

gen kontrolliert, sowie der Zustand der Schlachttiere beurteilt. Bei Verstößen wurden entsprechende Maßnahmen eingeleitet.

Arbeitstäglich erfolgt eine Überprüfung der Betäubungsanlagen- und Geräte, sowie deren sachgemäße Anwendung. Schlachthofpersonal, das mit dem Umgang mit lebenden Tieren, sowie mit der Tierbetäubung beauftragt ist, muss besondere Sachkundenachweise vorlegen können. Die Sachkunde der Personen wird vor Ort regelmäßig überprüft. Im Berichtsjahr gab es keine Mängel.

Hygienekontrollen

Aufgrund einer umfangreichen Risikobeurteilung werden an den Schlachtbetrieben und in den daran angeschlossenen Zerlegebetrieben amtliche Kontrollen vorgenommen. Deren Frequenz wird anhand der Verlässlichkeit des Lebensmittelunternehmers bestimmt. Hierzu werden die Ergebnisse der bisherigen Kontrollen, die Beurteilung seines Systems der Rückverfolgbarkeit, die durchgeführten Eigenkontrollen, das betriebliche HACCP-Verfahren und das Hygienemanagement in Bezug auf Personal und Produktion bewertet. In den Schlachtbetrieben erfolgt zusätzlich eine schlacht tägliche Überprüfung. Treten Abweichungen auf, werden umgehend Maßnahmen zur Abstellung der Mängel eingeleitet. Die Ergebnisse werden im Datenerfassungssystem BALVI dokumentiert.

Schlachthof Bremen-Nord

Ende Juni 2018 stellte der Schlachthof in Bremen-Nord aus wirtschaftlichen Gründen seine Tätigkeit ein. Der letzte Schlachtbetrieb im Bremer Stadtgebiet war über Jahrzehnte lang eine gerade von Landwirten aus Bremen und dem Umland genutzte Möglichkeit, ihre Nutztiere regional, ohne lange Transportwege, tierschutzgerecht und in guter Qualität vermarkten zu können.

Thomas Scholz

Futtermittelüberwachung

- Futtermittelüberwachung

Seite 25



Futtermittelüberwachung

Grundsätzlich dient die Futtermittelüberwachung (FMÜ) dem Ziel, den Einsatz sicherer Futtermittel für gesunde Tiere zu gewährleisten und somit sichere Lebensmittel zu erzeugen. Deshalb dürfen Futtermittel keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit von Menschen oder Tieren schädigen können. Daneben ist natürlich zu gewährleisten, dass die Tiere ihrem Bedarf entsprechend ausreichend versorgt werden.

Die allgemeinen strategischen Zielsetzungen der Bundesländer für die amtlichen Kontrollen im Bereich der Futtermittelsicherheit sind vom BMEL im integrierten mehrjährigen nationalen Kontrollplan der Bundesrepublik Deutschland (Rahmenplan) beschrieben. Als Ergänzung dazu stellen die integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollpläne der Bundesländer die länderspezifische Organisation der FMÜ dar. Entsprechend des Staatsvertrages zwischen Bremen und Niedersachsen werden die Futtermittelkontrollen für diese beiden Länder zusammengefasst und in ihrer Gesamtheit von Niedersachsen durchgeführt. Die Zuständigkeit für die Durchführung der amtlichen FMÜ wurde 2004 per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen an das niedersächsische LAVES übertragen; diese Regelung gilt seit Anfang des Jahres 2005.

Entsprechend den Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004 richten sich die Kontrollen der amtlichen FMÜ am Risiko des zu kontrollierenden Betriebes sowie an den potentiellen Risiken der eingesetzten Futtermittel-Komponenten und der hergestellten Produkte aus. Vorgaben zur verpflichtenden Risikobeurteilung der Futtermittelbetriebe sind in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift „Rahmen-Überwachung“ verankert und werden von allen Bundesländern umgesetzt.

Darüber hinaus erarbeiten der Bund und die zuständigen Behörden der Länder ein mehrjähriges ziel- und risikoorientiertes Kontrollprogramm für den Futtermittelsektor. Das derzeit gültige „Kontrollprogramm Futtermittel 2017-2021“ beschreibt die Futtermittelkontrollmaßnahmen sowie die Ebenen der Futtermittelkette, an denen diese Kontrollen durchgeführt werden sollen und schließt eine quantitative Orientierung ein. Schwerpunkte bei Produktkontrollen durch Probenentnahmen und Analysen werden konkret genannt, wobei in mehreren Anlagen zum Kontrollplan die Probenahme und Untersuchung differenziert nach Futtermittelart und Untersuchungsziel im Detail festgelegt werden. Die Ver-

teilung dieser Kontrollen auf die Bundesländer erfolgt dabei auf der Grundlage der Mischfuttermittelproduktion und des Aufkommens an Einzel-futtermitteln. Das Kontrollprogramm selbst wird trotz seiner mehrjährigen Gültigkeit jährlich überprüft und ggf. aktualisiert, wobei die Kontrollergebnisse der Vorjahre, spezifische Bedingungen einzelner Länder, die Empfehlungen der Europäischen Kommission sowie aktuelle Problemstellungen Berücksichtigung finden.

Die Ergebnisse der amtlichen Futtermittelkontrollen werden von Bund und Ländern in der Futtermittel-Jahresstatistik zusammengefasst und jährlich auf der Internetseite des BVL unter der Rubrik Futtermittel veröffentlicht.

Alle Betriebe, die Futtermittel herstellen, lagern, transportieren oder behandeln, müssen sich nach der VO (EG) Nr. 183/2005 bei der zuständigen Behörde registrieren lassen. Im Berichtsjahr waren in Bremen und Bremerhaven ca. 380 Betriebe - darunter Landwirte, Hersteller und Inverkehrbringer von Einzel- und Mischfuttermitteln, Einzelhandelsbetriebe oder Speditionen - bei der FMÜ registriert. Acht Betriebe verfügen zudem über eine Zulassung gemäß VO (EG) Nr. 183/2005, Futtermittelverordnung oder VO (EG) Nr. 999/2001. Diese Betriebe werden von den niedersächsischen Kollegen der FMÜ entsprechend der Ergebnisse der Risikobeurteilung in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 75 Kontrollen in Bremischen Futtermittelunternehmen durchgeführt (Vorjahr: 66). Dabei wurden 159 Futtermittelproben gezogen (Vorjahr: 163). Bei den Kontrollen handelt es sich um Betriebsprüfungen, Buchprüfungen sowie Cross-Compliance-Kontrollen (Bindung bestimmter EU-Agrarzahlungen an Verpflichtungen aus den Bereichen Umweltschutz, Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanze sowie Tierschutz).

Die Probenahme erfolgte dabei sowohl als Stichprobe (sog. Planprobe) wie auch in Verdachtsfällen, wenn Erkenntnisse vor Ort oder andere Hinweise eine Beprobung erforderlich machten. Von den untersuchten Futtermitteln entsprachen 24 Proben nicht den gesetzlichen Vorgaben und wurden beanstandet. Beanstandungsgründe waren dabei der Nachweis von Salmonellen im Futtermittel, fehlerhafte Gehalte von Zusatzstoffen (Unterschreitung des Mindestgehaltes bzw. Überschreitung des Höchstgehaltes sowie die

Abweichung bestimmter Inhaltsstoffe vom deklarierten Wert. Insgesamt führte die Ahndung von Verstößen (Betriebskontrollen und Probenahmen) zu folgenden Maßnahmen: zwei Anhörungen sowie die Verhängung von vier Verwarngeldern und zwei Bußgeldern.

Die in Bezug auf die Bremer Betriebe im Berichtsjahr 2018 ausgeübten Tätigkeiten sind in der folgenden Tabelle kurz zusammengefasst.

Kontrollelement	Anzahl
Betriebskontrollen	75
davon Cross Compliance Kontrollen	1
Probenahmen	159
beanstandete Proben	24
Neu - Registrierungen	23
Neu - Zulassungen	0
Verwaltungsverfahren:	
• Verwarngeld	4
• Anhörung	2
• Bußgeld	2
• Abgabe	0
• Strafverfahren	0

Links

Kontrollprogramm Futtermittel für die Jahre 2014 bis 2018

http://www.bmel.de/DE/Tier/Tierernaehrung/tierernaehrung_node.html



Jahresstatistik der amtlichen Futtermittelkontrolle Deutschland

http://www.bvl.bund.de/DE/02_Futtermittel/01_Aufgaben/02_Amt_Futtermittelueberwachung/04_JahresstatistikenFuttermittelkontrolle/fm_jahresstatistiken_node.html



Futtermittelüberwachung LAVES Niedersachsen

http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20042&article_id=73546&psmand=23



Dr. Martina Langenbuch



Tierschutz & Tiergesundheit

- Blickpunkt 2018 Seite 29
- Tierschutz im Heimtierbereich und in landwirtschaftlichen Betrieben Seite 30
- Tierseuchen Seite 35
- Tiergesundheit Seite 36



Blickpunkt 2018

Überprüfung von Zoogeschäften

Anhand diverser Suchbegriffe wurden über verschiedene Quellen wie das Internet und die Gewerbemeldestelle 50 Adressen im Land Bremen ausfindig gemacht, bei denen zu erwarten war, dass ein gewerblicher Handel mit Wirbeltieren im Heimtierbereich im Sinne des § 11 Abs. 1 Nr. 8b Tierschutzgesetz durchgeführt wird. Diese Adressen wurden von uns aufgesucht. Tatsächlich waren 13 Tierhändler unter den bekannten Adressen und auch nach weiteren Recherchen unter anderen Adressen nicht ermittelbar, 22 hatten zwischenzeitlich die gewerbliche Tätigkeit aufgegeben. Somit verblieben 15 gewerbsmäßige Händler für den Heimtierbereich im Land Bremen. Von diesen Betrieben wiesen sechs keine Mängel auf. Bei einem Zoofachgeschäft war die Haltung der Tiere nicht zu beanstanden, wohl aber die Personalsituation. Tiere dürfen gewerbsmäßig nur durch Personen gehandelt werden, die hierfür die notwendige Sachkunde für die jeweilige Tierart erworben und sie diese in einem Sachkundegespräch auch nachgewiesen haben. Ohne entsprechendes Personal vor Ort dürfen Tiere nicht verkauft werden. Aufgrund umfangreicher Öffnungszeiten der Geschäfte sowie urlaubs-, bzw. krankheitsbedingte Fehltag ist eine Doppelbesetzung von sachkundigem Personal in der jeweiligen gehandelten Tierart zu fordern. In drei Zoofachgeschäften war dieses nicht der Fall, so dass bei Abwesenheit des Sachkundeeinhabers der Verkauf der Tiere verboten wurde. In zwei Geschäften gab es sowohl

Personalengpässe wie auch mangelhafte Tierhaltungsumstände. Fünf Zoofachgeschäfte wiesen Mängel in der Tierhaltung auf. Darüber hinaus wird derzeit noch eine Person hinsichtlich einer möglichen Gewerbsmäßigkeit überprüft.

Mittlerweile hat sich die früher vorhandene Vielfaltigkeit der gehandelten Tierarten erheblich reduziert. Acht gewerbsmäßige Händler verkaufen lediglich Fische, einer Nager und Vögel, zwei weitere Fische und Nager. Drei Betriebe bieten Kleinsäuger, Vögel und Fische an und ein weiterer Betrieb hält zudem noch Reptilien und Amphibien.

Mängel ergaben sich z.B. hinsichtlich der Beschriftung der jeweiligen Aquarien bzw. Behälter, mangelhaft vorhandenes Nagematerial oder eine zu geringe Einstreutiefe bei Nagern bzw. zu geringe Strukturierung in Aquarien. In einem Betrieb konnte durch die Art der zwischenzeitlich in die Jahre gekommenen Anlage nicht sichergestellt werden, dass beim Herausfangen von Vögeln diese nicht in den gesamten Verkaufsbereich entweichen können. Mündliche bzw. schriftliche Auflagen wurden verfügt, wobei einige Mängel direkt noch vor Ort abgestellt oder in dem vorgegebenen Zeitfenster beseitigt wurden. Darüber hinaus wurde weiteres Personal für Sachkundeschulungen angemeldet.

Dr. Bärbel Schröder

Tierschutz im Heimtierbereich und landwirtschaftlichen Betrieben

Tierschutz ist ein Thema, welches die Öffentlichkeit zunehmend bewegt.

Unter Tierschutz ist die gezielte Hilfe für das Tier zu verstehen. Er ist ausgerichtet auf die Erhaltung des Lebens und Wohlbefindens von Tieren, Bewahren vor Schäden, Gewährleistung eines artgerechten Lebens und Wohlbefindens für Tiere in der Obhut des Menschen sowie eines schmerzfreien Todes für den Fall, dass Tiere sterben müssen.

Der Begriff Tierschutz wird in unserem Sprachgebrauch von vielen Menschen in unterschiedlicher Bedeutung genutzt und es werden damit unterschiedliche Erwartungen verbunden. So gibt es den emotional geprägten Tierschutz, der spontan und fachlich selten hinreichend begründet ist. Hier werden die Bedürfnisse des Menschen auf Tiere übertragen, ohne dass sie wissenschaftlich zu rechtfertigen sind. Grundlage des Tierschutzhandelns des amtlichen Tierschutzes und damit die Tätigkeit des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienstes des Landes Bremen ist der wissenschaftliche und rechtliche Tierschutz. Dabei erfolgt eine tiergerechte Bewertung auf der Grundlage naturwissenschaftlicher Erkenntnisse zum Tierverhalten unter Anwendung der geltenden tierschutzrechtlichen Vorgaben.

Zweck des Gesetzes ist es, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen. Mit diesem Grundsatz wird ausdrücklich das Bekenntnis des Gesetzgebers zum ethischen Tierschutz formuliert. Danach hat der Mensch eine besondere Verpflichtung gegenüber allen in seiner Obhut befindlichen Tieren. Es ist jedoch nicht angestrebt, Tieren jegliche Beeinträchtigung ihres Wohlbefindens bedingungslos zu ersparen. Inwieweit ein „vernünftiger Grund“ gegeben sein kann, Tieren Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen, bedarf im Einzelfall einer sorgfältigen und pflichtgemäßen Abwägung, die gerichtlich nachprüfbar ist.

Tierschutzrechtliche Grundlagen für die Arbeit des Tierschutzdienstes sind Richtlinien und Verordnungen der EU, Empfehlungen des Europarates, das Tierschutzgesetz, die dazu erlassenen Bundesverordnungen und Ausführungsvorschriften, Gutachten und Leitlinien des Bundes sowie allgemein anerkannte Gutachten und Empfehlungen des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves), der tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz (TVT) sowie weitere Einzelgutachten und gerichtliche Entscheidungen.

Schwerpunkt der Tierschutzarbeit ist die Prävention, um in menschlicher Obhut gehaltenen Tieren Schmerzen, Leiden und Schäden zu ersparen. Dies erfolgt einerseits bei festgestellten Haltungsmängeln im Rahmen des vorbeugenden Tierschutzes durch entsprechende Anordnungen. In sehr großem Maße finden zeitaufwändige Beratungs- und Aufklärungsgespräche vor Ort sowie intensive Überzeugungsarbeit statt. Auf der anderen Seite werden Ordnungswidrigkeiten- bzw. Strafverfahren bei denjenigen eingeleitet, die Tieren vorsätzlich oder fahrlässig erhebliche bzw. länger anhaltende oder sich wiederholende erhebliche Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.

Die wachsende Tierschutzarbeit umfasst zu einem großen Teil die Bearbeitung von Tierschutzhinweisen aus der Bevölkerung. Diese Hinweise gehen teils telefonisch, teils per E-Mail ein. Obwohl einige der Hinweise auf Miet-, Beziehungs- oder Nachbarschaftsstreitigkeiten basieren, ist die Behörde verpflichtet, jeder einzelnen Meldung nachzugehen. Meistens handelt es sich hierbei um Hunde, Katzen oder Pferde, die nach Meinung der Hinweisgeber nicht tiergerecht gehalten werden. Auch landwirtschaftliche Nutztiere und exotische Tiere sind betroffen. Nach sachgerechter Abwägung der eingegangenen Informationen erfolgt eine unangekündigte, amtstierärztliche Kontrolle der Tierhaltung vor Ort. Um die tatsächlichen Haltungsbedingungen feststellen zu können, müssen Tierhaltungen ggf. mehrfach angefahren werden, bevor der oder die Verantwortliche anzutreffen ist und die Vorwürfe geprüft werden können. Hierbei werden u.a. die

vorgefundenen Haltungsbedingungen und der gesundheitliche Zustand beurteilt. Der Tierhalter oder die Betreuungsperson erhält die Gelegenheit, sich zu den Vorwürfen zu äußern und die Situation aus eigener Sicht zu schildern. Überprüfungsschwerpunkte bei privaten Tierhaltungen sind Haltungsbedingungen (artgerechte Unterbringung, Platzangebot, Zustand der Halteeinrichtung, Witterungsschutz, regelmäßige Reinigung), Ernährung (Ernährungszustand des Tieres, artgerechte und ausreichende Futtermittellieferung, Wasserversorgung in ausreichender Qualität und Quantität, Fütterungshygiene) Pflege und Versorgung der Tiere (Pflegezustand des Tieres, tägliche Versorgung, Auslauf und Bewegungsmöglichkeiten, ggf. Möglichkeit zu Sozialkontakt, tierärztliche Versorgung). Sobald bei der Überprüfung mehr als nur geringfügige Mängel festgestellt werden, ergibt sich hieraus die Notwendigkeit der Durchführung von Nachkontrollen. In der Praxis zeigt sich leider immer wieder, dass einige Tierhalter aufgrund fehlender Einsicht oder finanzieller Möglichkeiten die geforderten Maßnahmen nicht oder nur unzureichend erfüllen. In solchen Fällen sind weitere verwaltungsrechtliche Maßnahmen und zusätzliche Nachkontrollen notwendig. Besonders schwierig gestalten sich Mängelfeststellungen, wenn es um bauliche Voraussetzungen oder Mängel in dem Pflege- und Ernährungszustand des Tieres geht, besonders z.B. auch bei Hunden um die Gewährleistung eines vorgeschriebenen Auslaufes im Freien oder eines vorgeschriebenen Umganges mit der Betreuungsperson. Schwierig ist die Beweisführung auch dann, wenn Hunde misshandelt sein sollen, da dies am Verhalten des Tieres nicht immer abgelesen werden kann. Erfahrungsgemäß verhalten sich Hunde selbst nachdem sie vorher geschlagen oder gar misshandelt worden sind gegenüber dem Tierhalter anschließend wieder freundlich.

Neben den anlassbezogenen Überprüfungen sind die vorgegebenen Routinekontrollen sowie amtstierärztliche Kontrollen im Rahmen der erlaubnispflichtigen Tätigkeit nach § 11 Tierschutzgesetz durchzuführen.

Bei Feststellung von tierschutzrelevanten Mängeln erfolgt eine amtstierärztliche Bewertung und Gewichtung. Hierbei sind u.a. die für das einzelne Tier resultierenden Schäden, Schmerzen und Leiden, die Schwere des Verstoßes und die Häufigkeit von tierschutzrechtlichen Verstößen in die

Beurteilung mit einzubeziehen. Je nach Resultat werden abgestufte und angemessene verwaltungsrechtliche Maßnahmen ergriffen. Angefangen von einer mündlichen oder schriftlichen Belehrung, über schriftliche Anordnungen zur Mängelbeseitigung bis hin zur befristeten oder vollständigen Fortnahmen von Tieren und einem Tierhaltungs- und Betreuungsverbot. Darüber hinaus wird die Einleitung von Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren geprüft.

Im Jahr 2018 erhielt der LMTVet im Bereich Tierschutz 513 Anzeigen aus der Bevölkerung über mögliche tierschutzwidrige Zustände. Hieraus und aus den weiteren o.g. Tierschutzaktivitäten ergaben sich in dem Jahr 866 Kontrollen. In 93 Fällen wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und in 31 Fällen Strafverfahren.

Einen Einblick in die Tierschutzarbeit gegeben die folgenden Fälle:



Ein extrem magerer Schäferhund tauchte in einem Supermarkt auf und fraß hungrig Brötchen. Die Polizei wurde hinzugerufen, da kein Besitzer ausfindig gemacht werden konnte. Dieser erschien kurze Zeit später und verhielt sich gegenüber seinem Hund sehr ruppig. Die folgende intensive Kontrolle der Tierhaltung zusammen mit der Polizei erbrachte, dass sich noch zwei weitere Hunde in den Händen des Tierhalters befanden. Diese Tiere waren unter unzumutbaren Umständen in kleinen Verschlagen in einem Gartenhaus weggesperrt. Die Tiere wurden dem Tierhalter fortgenommen und ein Tierhaltungs- und Betreuungsverbot ausgesprochen.



Eine weitere desolate Hundehaltung wurde uns für eine Autowerkstatt angezeigt. Dort sollte der Hund nachts die Werkstatt bewachen und wurde Tags in einen kleinen Zwinger mit Verletzungsgefahr und ohne ausreichende Rückzugsmöglichkeit weggesperrt.



Durch Gespräche mit den Verantwortlichen konnte der Bau eines tierschutzgerechten Zwingers mit Kontaktmöglichkeit zu Personen erreicht werden. Grundsätzlich sind die Mindestanforderungen an die Hundehaltung in der Tierschutz-Hundeverordnung festgeschrieben. So müssen die Tiere, wenn sie denn im Zwinger untergebracht werden sollen, u.a. eine bestimmte, je nach Größe des Tieres, gestaffelte Grundmindestbodenfläche, den Blick nach draußen, eine wetterfeste, ausreichend große - aber nicht zu große - Hundehütte haben und dürfen sich nicht an Einrichtungsgegenständen verletzen können.

Auch für die Anbindung von Hunden gibt es in der Tierschutz-Hundeverordnung Regelungen. So dürfen die Tiere lediglich an einer Laufvorrichtung angehängt werden, welche mindestens sechs Meter lang ist, auf der die Anbindung freigleiten können muss und damit einen seitlichen Bewegungsraum von mindestens fünf Metern ermöglicht. Auch dürfen keine Gegenstände in der Nähe sein, an denen sich das Tier verletzen oder sich verheddern kann. Auch für die Schutzhütte gibt es spezielle Vorschriften.



So ist diese - neben der mangelhaften Anbindung - als Schutzhütte nicht geeignet.

Aber auch die Haltung von Kaninchen bietet hin und wieder Anstoß zur Kritik. Während es im Sommer zu Anrufen aus der Bevölkerung kommt, weil - gut gemeint und nicht nachgedacht - klassische Zwergkaninchenkäfige mit Tieren an die frische Luft auf die Terrasse gestellt und dort ohne Rückzugsmöglichkeit für das Tier der prallen Sonne ausgesetzt sind. So wurde dieses Kaninchen anl. einer Kontrolle eines Geländes, auf dem Tiere unterschiedlicher Halter gehalten werden, vorgefunden.



Dieses Tier wurde vor Ort sofort mitgenommen, einer tierärztlichen Behandlung unterzogen und vorübergehend tierschutzgerecht untergebracht bis der Tierhalter eine artgerechte Haltung sicherstellen konnte.

Der Eigentümer gab an, neben seinen anderen Kaninchen, das Tier aus Mitleid aufgenommen zu haben, hatte sich aber dann nicht weiter mit der notwendigen Intensität um das Tier gekümmert. Er verzichtete im weiteren Verlauf auf das Eigentum, so dass das Tier in gute Hände vermittelt werden konnte. Der Kaninchenhalter bekam u.a. zur Auflage, für seine Hobbykaninchenhaltung eine tierschutzgerechte Unterbringung zu schaffen und etwaige Bodengitter bzw. -rosten gegen einen planbefestigten Untergrund auszutau-

schen, damit es den Tieren möglich ist, sich innerhalb der zur Verfügung stehenden Fläche artgerecht zu bewegen.

Im vergangenen Jahr kam es auch zu Anzeigen aus der Bevölkerung, weil sich Tauben hinter aufgespannten Taubenabwehrnetzen verfangen haben oder sich in privat aufgespannten Netzen verhedderten. Diese Netze sind üblicherweise für Obstbäume vorgesehen, wurden jedoch für das Fernhalten von Tauben auf Balkonen verwendet. Diese Tiere können sich nicht daraus eigenständig befreien, so dass Belange des Tierschutzes betroffen waren.



Problematisch ist die Haltung von Nutztieren im Schrebergartengebiet. So musste eine Schweinehaltung aufgelöst werden, weil der Besitzer die Tiere mit falschem Futter adipös ernährt hat und auch tierseuchenrechtliche Vorgaben nicht erfüllte. Ein Schwein starb an Herzverfettung. Das andere Schwein wurde fortgenommen und zum Abspecken im Tierheim untergebracht.

Zwei Ziegenböcke waren in einem weiteren Schrebergartengebiet den Nachbarn durch ihren intensiven Eigengeruch aufgefallen. Die Unterbringung der Tiere war tierschutzmäßig unzureichend. Der Besitzer konnte von einer freiwilligen Abgabe der Ziegen überzeugt werden.

Besonders arglos war im Jahr 2018 ein Landwirt, welcher ein Tierhaltungs- und Betreuungsverbot hat und mehrere Rinder zur Schlachtung anmelden wollte. Über die Ohrmarken der Tiere ist ein lückenloser Lebenslauf inkl. deren Halter nachvollziehbar. Ihn erwartet ein Verfahren wegen des Verstoßes gegen das Tierhaltungs- und Betreuungsverbot.

Auch ein Fall, in dem Sturmmöwen und Ihre Aufzucht von einem Dach entfernt und Netze gespannt wurden, führte zu einem erhöhten Medieninteresse. Das Verfahren wurde zwischenzeitlich an die Staatsanwaltschaft zur weiteren Bearbeitung abgegeben.

Ferner hat der LMTVet in Zusammenarbeit mit Mitarbeiter*innen von drei Tierheimen sowie der örtlichen Polizei 14 Puli Hunde aus zwei Schrebergärten fortgenommen, da gegen die Halterin Haltungsverbote durch andere Veterinärbehörden bestanden. Inzwischen konnte ein großer Teil der Tiere vermittelt werden, jedoch sind immer noch drei Hunde im örtlichen Tierheim untergebracht und warten auf neue Besitzer*innen.

Grundsätzlich müssen wir feststellen, dass die kennnislose, unbedachte Haltung von Tieren zunimmt. Dieses liegt sicherlich auch daran, dass sich die städtische Bevölkerung zunehmend von der Tierhaltung entfernt, keine Erfahrungen im Umgang mit Tieren hat sammeln können und sich aus z.B. gutgemeinter Tierliebe oder Mitleid über die neuen Medien verbreiteten Tierschicksalen ein Tier anschafft. Auch nehmen die Anzeigen und Kontrollen über Tierhaltungen bei Personen mit Migrationshintergrund einen erheblichen Überwachungsaufwand in Anspruch. Für sie waren in ihrer Vergangenheit andere Formen der Tierhaltung üblich, welche jedoch hier aufgrund der europäischen bzw. nationalen Tierschutzvorschriften so nicht haltbar sind und Anstoß zu Kritik bieten. Es erfordert in diesen Fällen eine zumeist langwierige Aufklärungs- und Überwachungsarbeit, um die gewohnten Traditionen der Tierhaltung durch die Betroffenen zu ändern.

Mangelhafte Kenntnisse von Tierhaltern z.B. in der Hundehaltung führen oft zu weitreichenden Folgen für das Tier bis hin zu Wesensveränderungen und Verhaltensauffälligkeiten. Nicht selten landen diese Hunde als „Problemhunde“ in Tierheimen, weil der Hund seinen Halter und der

Halter seinen Hund nicht versteht. Hier wäre vorab der Nachweis über das Vorliegen von Kenntnissen über die entsprechende Tierart und Rasse, die der Mensch anschaffen will, sehr wünschenswert, um zukünftiges Tierleid zu vermeiden.

Auch egozentrisches Denken mit finanzieller Fehleinschätzung spielt bei tierschutzwidrigen Zuständen eine Rolle. So gibt es offensichtlich beim Kauf von nicht zum Leben notwendigen Gütern oftmals nach geraumer Zeit eine Einschätzung des sich-nicht-leisten-könnens. Diese Gegenstände werden dann einfach wieder abgegeben.

Die Tragweite in solchen Fällen bei Lebewesen hat jedoch immer mit Tierleid zu tun. Während die täglichen Futterkosten gerade noch so getragen werden können, werden zusätzliche und jederzeit notwendig werdende Kosten tierärztlicher Maßnahmen nicht realisiert und finanziell

eingepplant, so dass hier sehr schnell tierschutzwidrige Zustände eintreten können, da kein Geld für eine nötige tierärztliche Behandlung vorhanden ist. Wir erhalten dann von den in Not geratenen Tierhaltern Anrufe mit der Bitte um finanzielle Unterstützung für diese Behandlung. Im Rahmen des amtlichen Tierschutzes bleibt uns nach § 16 a Tierschutzgesetz nur die Möglichkeit, das Tier dem Halter bei erheblicher Vernachlässigung fortzunehmen, im Tierheim unterzubringen und tierärztlich behandeln zu lassen. Eine Rückgabe kann erst dann erfolgen, wenn der Tierhalter eine dem Tier entsprechende Haltung sicherstellen kann. Die Kosten, die zwischenzeitlich aufgelaufen sind, müssen dann ebenfalls durch den Tierhalter getragen werden. Diese Situation ist für alle Beteiligten und das Tier sehr unbefriedigend.

Irene Arera
Dr. Diana Scheffter



Tierseuchen

Das Land Bremen blieb auch im Berichtsjahr 2018 BHV1-frei. Die letzten Reagenten, d.h. Rinder, bei denen Antikörper gegen das BHV1 im Blut nachweisbar sind, waren bereits 2011 ausgemerzt worden. Vereinzelt galten Rinderbestände wegen Fristüberschreitungen formell nicht als Bovines Herpesvirus 1 (BHV) frei.

Im Land Bremen werden in 94 Beständen etwa 4.000 Rinder gehalten. Die Bovine Virusdiarrhoe /Mucosal Disease (BVD /MD) ist eine durch das BVD-Virus hervorgerufene anzeigepflichtige Tierseuche der Rinder und kommt weltweit vor. Dauerhaft mit dem BVD-Virus infizierte Rinder (sog. PI-Tiere) stellen nicht versiegende Ansteckungsquellen für den Rinderbestand dar. Ihre Identifizierung und Entfernung aus dem Bestand ist deshalb das primäre Instrument zur Bekämpfung der wirtschaftlich hoch bedeutsamen Tierseuche. Die systematische Gewinnung von Gewebsproben im Zuge der Markierung neugeborener Kälber (Ohrstanzen) hat im Berichtsjahr zu keiner Identifizierung von BVD positiven Kälbern geführt.

Zu folgenden Tierseuchen wurden im Jahr 2018 Monitoringprogramme durchgeführt, um den bundesweiten Freiheitsstatus aufrecht zu erhalten oder Untersuchungspflichten nachzukommen:

- ▣ Brucellose und enzootische Leukose der Rinder
- ▣ Rindertuberkulose

In allen Fällen konnten die Stichproben mit negativen Testbefunden oder serologischen Ergebnissen abgeschlossen werden.

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigem Kenntnisstand möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist.

Seit dem 28. April 2015 entfällt mit der Aufhebung der BSE-Untersuchungsverordnung die Verpflichtung der systematischen Untersuchungen der gesundgeschlachteten Rinder auf BSE. Im Land Bremen sind im Berichtsjahr keine Fälle von BSE aufgetreten. Auch hinsichtlich verwand-

ter Erkrankungen anderer Nutztierarten (allgemein: Transmissible Spongiforme Enzephalopathie, TSE) ist bei Tieren aus dem Land Bremen weder im Berichtsjahr noch in den Vorjahren ein Krankheitsfall zur amtlichen Kenntnis gelangt.

Mit der am 1. November 2017 in Kraft getretenen Niedersächsischen Verordnung zum Schutz der Rinder gegen die Paratuberkulose ist eine Untersuchungsspflicht aller über 24 Monate alten Zuchtrinder anhand von Einzelblut- bzw. Einzelmilchproben oder von Bestandsmilchproben vorgeschrieben. Diese Landesverordnung hat direkten Einfluss auch auf Bremer Rinderhalter im Rahmen der Paratuberkulose durch die Koordination und finanzielle Unterstützung aufgrund der Mitgliedschaft in der Niedersächsischen Tierseuchenkasse. Die Verordnung gibt außerdem vor, dass zur Zucht vorgesehene über 24 Monate alte Rinder lediglich dann in einen Rinderbestand mit Zuchttieren eingestellt werden dürfen, wenn maximal zwölf Monate vor dem Einstellen bei einer Einzeltieruntersuchung keine Paratuberkulose festgestellt worden ist. Für den Fall des Verbringens von Rindern aus Beständen im Land Bremen in niedersächsische Betriebe ist die Niedersächsische Paratuberkulose Verordnung ebenfalls zu berücksichtigen.

Bis auf den Nachweis der Tollwut bei einer Breitflügelfledermaus, einem Fundtier, gab es im Land Bremen für das Berichtsjahr keine weiteren Tierseuchenfälle.

Im Land Bremen sind 27 Schweinehaltungen angemeldet, davon nur ein Mastbetrieb mit über 200 Tieren. Es sind 66 Betriebe mit Schafen und 34 Betriebe mit Ziegen gemeldet. Von 323 Nutzgeflügelhaltungen gibt es nur einen Geflügelmäster mit über 100 Hühnern, die anderen sind Kleinhaltungen. Zusätzlich sind 100 Taubenhalter gemeldet. Insgesamt befinden sich 218 Pferdehaltungen im Einzugsgebiet, davon 28 Betriebe mit mehr als 20 Pferden.

Dr. Ralf Götz

Tiergesundheit

Überwachung Tierischer Nebenprodukte (TNP)

Bei den Tierischen Nebenprodukten handelt es sich um alle Materialien oder Teile von Tieren, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Für diese Materialien sind Verfahren vorgeschrieben, wie diese entweder zu verwerten oder so zu entsorgen sind, dass jede gesundheitliche Gefahr für Mensch und Tier ausgeschlossen ist. Tierische Nebenprodukte entstehen u.a. während der Schlachtung von Tieren, bei der Herstellung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs wie z.B. Milcherzeugnissen, bei der Beseitigung getöteter oder euthanasierter Tiere oder aber auch im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung, z.B. der Maul- und Klauenseuche (MKS). Aber auch von lebenden Tieren werden tierische Nebenprodukte gewonnen, als Beispiel sei die Wolle von Schafen, der Dung von landwirtschaftlichen Nutztieren oder der Guano der Kot von Seevögeln.

Um diesen Bereich amtlich zu überwachen kommen diverse Verordnungen der EU aber auch des nationalen Gesetzgebers zur Anwendung. Auf EU-Ebene wird dieser Bereich durch die Verordnungen (EG) Nr. 882/2004, Nr. 1069/2009 und (EU) Nr. 142/2011 in der jeweils gültigen Fassung geregelt. Zusätzlich kommen nationale Rechtsvorschriften - das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und die Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes - zur Anwendung. Seit 2017 wurde der Bereich der TNP in die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb) aufgenommen. Damit gibt es bundeseinheitliche Vorschriften zur Durchführung des Rechts der tierischen Nebenprodukte. In Abhängigkeit von der Betriebsart, den eingesetzten Materialien, der Herkunft und dem Verbleib der Materialien, der Betriebsgröße, dem Betriebsmanagement und den Ergebnissen der amtlichen Kontrollen wird die grundsätzliche Kontrollhäufigkeit eines Betriebes festgelegt und durchgeführt. Die Kontrollergebnisse werden dokumentiert und den Betriebsinhabern zur Kenntnis gegeben. Zur weiteren Erfassung und Verwaltung der Daten

kommt ein Softwaresystem bei der behördlichen Überwachung zum Einsatz.

Alle registrierten und zugelassenen Betriebe in diesem Bereich werden in einer gemeinsamen Liste des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlicht. Diese Liste ist nach Betriebsarten, also nach der dort ausgeübten Tätigkeit in verschiedene Abschnitte und dort wieder auf die verschiedenen Bundesländer aufgeteilt. Im Bundesland Bremen reicht das Spektrum der Betriebe von Tierfriedhöfen, über Zwischenbehandlungsbetriebe für Küchen- und Speiseabfälle, Heimtierfuttermittelhersteller, Lagerbetrieben bis zu Transporteuren und Händlern von tierischen Nebenprodukte.

Neben der Regelkontrolle dieser Betriebe besteht eine zentrale Aufgabe der zuständigen Behörde darin, dass tierische Nebenprodukte auf ihrem Weg von der Einfuhr aus Drittländern zu Lager- und Verarbeitungsbetrieben einer besonderen Überwachung unterliegen. Dabei informiert die Grenzkontrollstelle, an der die Einfuhr dieser Produkte stattfindet, die zuständige Veterinärbehörde für den zugelassenen Lager- und Verarbeitungsbetrieb über die veterinärrechtliche Abfertigung dieser Produkte. Diese Information erfolgt über das „Trade Control and Expert System“ (TRACES), das dem Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden dient und die Rückverfolgbarkeit von Produkten sichert. Das bedeutet, dass ein Kontrollsystem zur Überprüfung des Wareneingangs dieser Sendungen installiert ist. Nachdem die Ankunft der Sendung gemeldet und überprüft wurde, erfolgt eine Rückmeldung der Behörde innerhalb von 15 Tagen an die Grenzkontrollstelle. Bei fehlender Rückmeldung ist es Aufgabe der Grenzkontrollstelle den Verbleib solcher Sendungen nachzuvollziehen. Auch im innergemeinschaftlichen Handel sind für bestimmte Erzeugnisse Rückmeldungen an die für den versendenden Betrieb zuständigen Behörden notwendig. Alle diese Maßnahmen dienen der Sicherstellung der ordnungsgemäßen Verwendung von tierischen Nebenprodukten

Elisabeth Oltmann



Bienengesundheit im Land Bremen

Die große und langandauernde Hitze hat, anders als Nicht-Imker vermuten, die Situation für Honigbienen ungünstig belastet: Viele Pflanzen haben erheblich kürzer und weniger Nektar geliefert. Blattlauskot, den die Bienen wegen des Zuckergehaltes ebenfalls einsammeln ("Honigtau-honig"), war aus gleichen Gründen teilweise schnell abgetrocknet. Es gab jedoch trotzdem in fast jedem Stadtteil nicht unerhebliche Mengen an Honigtau-honig in den Bienenvölkern.

Die Pollensituation war dagegen wegen ausstehender Regenschauer positiv - ein Bienenvolk benötigt 30 bis 50 kg Pollen pro Jahr.

Die trockenen und warmen Witterungsbedingungen haben außerdem die Tendenz der Räuberei zwischen Bienenvölkern verstärkt. Hierdurch werden aus schwachen und auch kranken Völkern neben Honig auch Krankheitserreger verbreitet.

Varroose in 2018

Die wetterbedingt langanhaltende Wärme in den Herbst hinein ermöglichte den Bienenvölkern eine verlängerte Brutperiode. Hierdurch konnte sich auch die Varroamilbe im Herbst stärker als üblich vermehren. Imker, die vorzeitig mit der Bekämpfung der Varroamilbe aufgehört hatten, mussten teilweise stark durch Varroamilben und von diesen verbreiteten und aktivierten Viren

geringe bis starke Völkerverluste (Winterverluste) hinnehmen.

Virosen in 2018

In einigen Imkereien wurden starke Schädigungen durch Viren an erwachsenen Bienen beobachtet: Die Symptome waren u.a. zitternde und teilweise durch Haarverlust schwarz aussehende Bienen, die häufig orientierungslos in den Bienenwohnungen, auf den Waben und außerhalb auf dem Boden herumirrten.

Die Unterscheidung der Folgen durch die Virosen von anderen Phänomenen ist nicht einfach: Sowohl Räuberei als auch Honigtau-honig können ebenfalls zur sogenannten "Schwarzsucht", dem Haarverlust, führen. Durch das Ausfallen der Haare ist ausschließlich der dunkle, schwarze Chitinpanzer der Bienen sichtbar.

Ein Labornachweis der Viren war nicht erfolgreich - die Nachweismethoden stecken zurzeit noch eher in den "Kinderschuhen" und werden daher als noch nicht zuverlässig eingeschätzt.

Virosen werden für wichtige Faktoren beim Absterben von Bienenvölkern, insbesondere im Winter, gehalten.

Dr. Friedrich Pohl

Pflanzenschutz & Pflanzengesundheit

- Blickpunkt 2018 Seite 39
- Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen Seite 41
- Kontrollen Pflanzengesundheit Seite 48
- Phytosanitäre Kontrollen Seite 49
- Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland Seite 51



Blickpunkt 2018

27. Arbeitstagung „Biologischer Pflanzenschutz“ in Bremen in der botanika Bremen am 28./29.11.2018

In der botanika Bremen fand eine bundesweite Tagung zum biologischen Pflanzenschutz statt. Senatorin Prof. Dr. Eva Quante-Brandt (siehe Foto) eröffnete das zweitägige Treffen, an dem 120 Experten aus ganz Deutschland und den benachbarten Ländern aus Wissenschaft, Forschung und Praxis teilnahmen.

In den sowohl inhaltlich wie auch vom einmaligen Ambiente der botanischen Schaugewächshäuser her sehr passenden Rahmen der botanika Bremen diskutierten Experten aus dem Bereich des biologischen Pflanzenschutzes, wie Uni Bremen, Produzenten von biologischen Pflanzenschutzmitteln, Hersteller von Nützlingen, Berater sowie Lehrkräfte der Berufsschulen und Gartenbauer.

Die kritische Diskussion des Einsatzes von chemischen Pflanzenschutzmitteln und speziell von chemischen Insektiziden hat in den letzten Jahren in der Öffentlichkeit zu einer weitgehend ablehnenden Haltung geführt.

Im Fokus der Tagung stand der Einsatz von Nützlingen zur Reduzierung von tierischen Schädlingen in Anbaukulturen wie dem Gemüsebau und auch dem Zierpflanzenbau.

Als aktuelles Beispiel bestehen im Bremer Rhododendronpark erhebliche Probleme mit der Andromeda Netzwanze, die an einigen Rhododendronsorten sehr großen Schaden anrichtet. Auch wenn es für diesen Fall zugelassene chemische Pflanzenschutzmittel gibt, bemühen sich die verantwortlichen Gärtner des Rhododendronparks um eine Alternative zum chemischen Pflanzenschutz.

In Kooperation mit der Uni Bremen und dem Pflanzenschutzdienst Bremen werden Versuche zum Einsatz alternativer Mittel durchgeführt. Der Masterstudent Nolan Rappa des Fachbereichs Biologie / Ökologie der Bremer Universität hat während der Tagung die Ergebnisse seiner Masterarbeit vorgestellt, mit der in den letzten zwei Jahren wichtige Erkenntnisse erzielt werden konnten.

Es gelang ihm, ein Präparat mit Pilzerregern gezielt gegen die Andromeda Netzwanze einzusetzen und die grundsätzliche Wirksamkeit durch Versuche nachzuweisen (die Pilze besiedeln und



parasitieren die Larven und die adulten Netzwanzen und bringen diese zum Absterben).

Aufgrund dieser Versuchsergebnisse sind im Rhododendronpark großflächige Einsätze mit diesem Verfahren gefahren worden.

Erste Ergebnisse lassen hoffen, dass auch der Einsatz unter Freilandbedingungen positive Effekte bei der Bekämpfung der Netzwanze zeigt. Weitere Anwendungen sind angedacht.

Der erhöhte Aufwand und die sehr hohen Kosten stellen allerdings eine große Herausforderung für die Leitung des Rhododendronparks dar.

Ein weiteres Schwerpunktthema der Tagung war die starke Ausbreitung eines neuen Schädlinge im Tomatenanbau im Gewächshaus: Die Tomatenminierfliege hat auch den Tomatenanbau im Bremer Umland bereits erreicht. Durch den internationalen Warenverkehr werden immer neue Schädlinge und Krankheiten verbreitet und eingeschleppt, die hier zunächst noch keine natürlichen Gegenspieler haben und sich somit ungehindert verbreiten können. So auch die Minierfliege.

Der Schaden der Minierfliege ist massiv, so dass die gesamte Kultur innerhalb kurzer Zeit zerstört wird. Auch hier ist dringender Bedarf nach einem passenden Gegenspieler gefragt.

Die Tagung zum „Biologischen Pflanzenschutz“ gilt bundesweit als bedeutender Austausch und Netzwerk von Wissenschaft, Forschung und Praxis auf diesem Gebiet.



Netzwanze

Bremen unterstützt mit dieser Veranstaltung die Weiterentwicklung praxistauglicher, umweltfreundlicher Pflanzenschutzpräparate und alternativer Verfahren in Landwirtschaft und Gartenbau.

Der Einsatz von Nützlingen ist im ökologischen sowie auch im konventionellen Land- und Gartenbau ein geeignetes Verfahren, um den Anbau von pflanzlichen Produkten maßgeblich umweltfreundlich zu gestalten.

Der Einsatz von Nützlingen erfordert jedoch ein hohes Maß an Kenntnissen über den jeweiligen Schädling und seine Gegenspieler. Der Gärtner sollte sich mit der Biologie und den physiologischen Entwicklungszyklen des jeweiligen Schädlings gut auskennen.

Die Anforderungen an diese Verfahren sind daher häufig anspruchsvoller als an die Behandlung mit chemischen Pflanzenschutzmitteln.

Daher ist für den jeweiligen Einsatz von Nützlingen häufig auch eine intensivere Beratung erforderlich, um die Schädlinge erfolgreich zu dezimieren.

Die Bremer Gartenbaubetriebe, der Rhododendronpark und der Pflanzenschutzdienst sind mit der Ausrichtung der Tagung zum biologischen Pflanzenschutz in ein sehr gut verzweigtes Netzwerk von Experten eingebunden.

Die Tagung wurde von allen Teilnehmern rundherum als eine erfolgreiche Veranstaltung angesehen.

Birte Evers

Reisegepäckkontrolle

Ein neues Schwerpunktprogramm wurde für die Dauer von zwei Jahren im März 2017 gestartet.

Ziel ist es, beanstandete Pflanzen und Pflanzenteile mit Pflanzengesundheitszertifikatspflicht im Rahmen der Importabfertigung am Flughafen Bremen intensiv zu untersuchen.

Pflanzen und Pflanzenteile, die aus einem Drittland stammen, benötigen in der Regel ein PGZ. Häufig können Reisende dies nicht vorlegen und die Ware muss vernichtet werden.

Die Kontrollen erfolgen am Flughafen in Zusammenarbeit mit dem Zoll. Im Fall, dass der Kunde der Beanstandung zustimmt, können wir die Ware vor der Vernichtung intensiv untersuchen. Hierzu kann die Partie in dem am Flughafen vorgesehenen Raum gelagert werden und im Anschluss in unseren Untersuchungsräumen unter-

sucht bzw. Proben können an spezialisierte Labore verschickt werden. Kontrolliert werden sollen möglichst intensiv Pflanzenteile, wie Blätter, Triebe, Knospen, Wurzeln, Samen und möglicherweise Erde.

Wenn der Kunde der Beanstandung nicht zustimmt, kommt die Ware automatisch in den Lagerraum und der Fall wird von uns geprüft.

Im Rahmen des Projekts wurden im Jahr 2017 insgesamt 34 Sendungen und 2018 70 Sendungen intensiv untersucht.

Auch unter der Berücksichtigung, dass das Projekt 2017 erst im März gestartet wurde, kam es in 2018 zu deutlich mehr Beanstandungen im Reiseverkehr. Die am meisten beanstandeten Waren sind Mangos, gefolgt von Chili, Auberginen, Citrus, Maracuja, Guaven und Annone.

Der Schwerpunkt bei den Untersuchungen im Fruchtbereich lag bei lebenden Schadorganismen, wie Larven, Fliegen oder Käfern. In dem Bereich wurde aber deutlich weniger gefunden als erwartet. Meist handelte es sich nur um Fraßlöcher, tote Larven oder Hüllen von Larven und Puppen.

Aus dem Bereich der Pflanzen und Pflanzenteile wurden insgesamt 13 Sendungen intensiver untersucht. An den Pflanzenteilen mit Wurzeln und Erde wurde im Rahmen einer Untersuchung der Erde keine Nematoden festgestellt. Die nähere Untersuchung von Weinpflanzen, die einem Einfuhrverbot unterliegen, ergab jedoch zwei verschiedene Arten von Nematoden, die aber nicht der Quarantäne unterlagen. Erfreulicherweise waren die Pflanzen frei von *Xylella fastidiosa*, wobei es sich um eine aktuell gefürchtete Quarantänekrankheit handelt.

Im Großen und Ganzen kann festgestellt werden, dass weniger Schadorganismen entdeckt wurden als erwartet. Und doch stellen die Reisemitbringer durchaus ein Risiko dar.



Meta Müller

Pflanzenschutz-Kontrollen im Land Bremen

Übersicht über die in den Jahren 2014 bis 2018 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringen von PSM

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel*	Anzahl überprüfter Sachkundennachweise	Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot
2014	81	936	13	19	93	2
2015	80	941	35	14	104	5
2016	81	817	38	4	76	3
2017	70	868	20	4	93	2
2018	34	601	43	2	53	1

*Pflanzenstärkungsmittel sind „Stoffe“, die ausschließlich dazu bestimmt sind, die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Schadorganismen zu erhöhen

Aus der Tabelle ist zu ersehen, dass im Berichtsjahr 34 Betriebe, die Pflanzenschutzmittel (PSM) in den Verkehr bringen, kontrolliert wurden. Dabei handelte es sich unter anderem um Großhändler, Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Apotheken, Gartencenter, Drogerien oder Baumärkte. Dort wird in erster Linie die Einhaltung des Selbstbedienungsverbot, der Kennzeichnungsverpflichtungen und die Zulassungssituation der angebotenen PSM überprüft. Darüber hinaus darf der Erwerber von PSM vor der Abgabe nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit PSM unterrichtet werden.

Es wurde die Zulassung und Kennzeichnung von insgesamt 601 PSM geprüft. Zudem wurden im Berichtsjahr 53 Personen auf deren gültige Sachkunde im Pflanzenschutz hin kontrolliert. Es handelt sich hier um die Sachkunde für die Abgabe (Beratung) und den Verkauf von PSM. Weiterhin wurden stichprobenartig das Angebot im Internet sowie die Werbung von PSM kontrolliert. Hierzu gab es eine Beanstandung im Rahmen der Werbung.

Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot werden grundsätzlich beanstandet und ziehen ein Ordnungswidrigkeitsverfahren nach sich. Der freie Zugang für den Kunden zu den PSM ist nicht erlaubt. Es besteht ein Selbstbedienungsverbot für PSM.

2018 wurde ein Verstoß gegen das Selbstbedienungsverbot festgestellt.

Durch das Selbstbedienungsverbot ist der Kunde gezwungen mit dem sachkundigen Ver-

kaufpersonal in Verbindung zu treten. Diese haben die Pflicht, den Kunden auf Verbote und Beschränkungen bei dem Einsatz von PSM hinzuweisen. Weiterhin wird der Kunde im Verkaufsgespräch darauf hingewiesen, dass die Anwendung von PSM auf Nichtkulturland oder in Gewässern verboten ist. Durch dieses gezielte Kundengespräch soll verhindert werden, dass nicht sachkundige Personen im Pflanzenschutz weiterhin die Möglichkeit haben PSM in ihrem Kleingarten einsetzen zu können ohne den Naturhaushalt nachhaltig zu schädigen.

Versand- und Internethandel

	Kontrollen	Beanstandungen	Maßnahmen
Versandhandel / Internethandel	6	0	0
Internetauktionen Meldung aus anderen BL	69	69	Schriftliche Informationen 69 Vorortkontrollen 16 Entsorgungsanordnungen 6 Freiwillige Entsorgung 24

Der Versand- und Internethandel nimmt seit einigen Jahren einen deutlich größeren Umfang ein.

Um die Bestimmungen für den Verkauf von PSM über das Internet einzuhalten und zu kontrollieren, sind besondere Recherchen notwendig.

Dazu wird zukünftig eine zentrale Stelle beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Berlin eingerichtet, die die Recherche zentral für alle Länderdienste übernimmt. Für die Nachverfolgung und Ahndung der Verstöße sind dann die jeweiligen Pflanzenschutzdienste der Länder zuständig.

In 2018 wurden in Bremen 75 Kontrollen durchgeführt. In diesen Fällen wurden PSM für den professionellen Bereich an Haus- und Kleingärtner verkauft.

Käufer, die Gebinde mit mehr als ein Liter gekauft haben, wurden kontrolliert und aufgefordert, die Produkte der Vernichtung zuzuführen.

In Zusammenarbeit des BVL und Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes (PSD) der Länder wurde die „Leitlinie für die Abgabe von PSM im Internet- und Versandhandel“ erstellt.

Hier werden die gesetzlichen Pflichten beim Verkauf von PSM über den Internet- und Versandhandel genau dargelegt.

Die Voraussetzungen des Verkäufers sind auch hier die gültige Sachkunde im Pflanzenschutz. Dies gilt auch für Privatpersonen, die im Internet PSM verkaufen. Weiterhin müssen die Verkäufer ihre Tätigkeit beim jeweiligen PSD anzeigen. Die Abgabe von „Profi-PSM“ darf nur gegen Vorlage des Sachkundenachweises erfolgen und zwar bevor der Kauf abgeschlossen wurde. Und auch hier gilt die Unterrichtungspflicht des Händlers.

Überwachung des Imports von PSM

Aus der Tabelle ist zu entnehmen, dass die Anzahl der Importe von Pflanzenschutzmitteln abgenommen hat. Nach Aussage der Zollbehörde ist diese Entwicklung dadurch zu erklären, dass die Importsendungen vermehrt in den Binnenländern verzollt werden. In diesem Fall bekommt der Pflanzenschutzdienst (PSD) Bremen keine Mitteilung über den Import von den Zollbehörden. Die Importmengen, die über Bremerhaven importiert werden, sind auf ähnlich hohem Niveau. Die Kontrollen der Importsendungen haben zu einer Beanstandung geführt. Weiterhin werden dem Pflanzenschutzdienst seit 2016 vermehrt Importsendungen von Pflanzenschutzmitteln gemeldet, die zu Versuchszwecken eingeführt werden sollen. Diese Pflanzenschutzmittel sind in Deutschland nicht zugelassen und unterliegen daher einem besonderen Genehmigungsverfahren. Diese Genehmigungen werden von der Zulassungsbehörde für Pflanzenschutzmittel, dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), ausgesprochen und für die Einfuhr mit besonderen Auflagen genehmigt. Diese vom BVL erteilten Auflagen sind von den zuständigen Landesbehörden, in dem diese Pflanzenschutzmittel eingeführt werden, zu überwachen und zu kontrollieren. Im Land Bremen wurden diese Pflanzenschutzmittel über den Flughafen Bremen eingeführt und von den Wirtschaftsbeteiligten bzw. dem Zoll gemeldet. Bei den Überprüfungen der Einhaltung der Auflagen ist es zu einer Beanstandung gekommen.

Kontrollen im Rahmen der Bienenschutzverordnung

Im Rahmen der Bienenschutzbestimmungen nach dem Pflanzenschutzgesetz wurden acht Standorte mit 62 Bienenvölkern und den angrenzenden Flächen mit Rapsanbau kontrolliert. Es konnten keine Verstöße festgestellt werden.

	Anzahl der Sendungen	Gesamtmenge Einfuhr in t	Beanstandungen	Meldungen vom Zoll, PSM im Reiseverkehr	PSM Importe für Versuchszwecke
2014	50	2.038		4	-/-
2015	54	2.836	1	6	-/-
2016	52	2.367	1	0	15
2017	15	1015	0	0	30
2018	7	297	1	0	47

Tabelle: Einfuhrkontrollen von PSM im Zeitraum von 2014 bis 2018; Kontrolle der Einfuhrmeldungen vom Zoll und den Wirtschaftsbeteiligten

Ausnahmegenehmigungen zur Pflanzenschutzmittelanwendung auf Nichtkulturland

Ertelung von Ausnahmegenehmigungen sowie Kontrollen der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland in 2018

Flächenkategorie	Anzahl erteilter Genehmigungen	Gültigkeit der Genehmigungen	Durchgeführte Kontrollen
Verkehrsflächen, Wege und Plätze (Maßnahmen zur Verkehrssicherung)	1	2018	
Bahnhöfe, Gleisanlagen, sonstige Infrastrukturobjekte schienengebundenen Verkehrs	9	2018	6
Umspannwerke, Strommasten oder -leitungen			
(Gasreglerstationen)	1	2018	
Industrie- und Gewerbeflächen	2	2018	
Bekämpfung invasiver Arten	0		
Sonstige Flächen Deichanlagen	1	2018	
Abgelehnte Anträge	1		

Grundsätzlich ist nach dem Pflanzenschutzgesetz eine Anwendung von PSM auf sog. Nichtkulturland nicht erlaubt. Für den Ausnahmefall werden nach strengen Prüfkriterien Ausnahmegenehmigungen erteilt. Hierzu wurde eine bundesweit einheitliche Leitlinie an Kriterien für die Genehmigung zur Anwendung chemischer PSM gemäß § 12 Abs. 2 Pflanzenschutzgesetz erarbeitet.

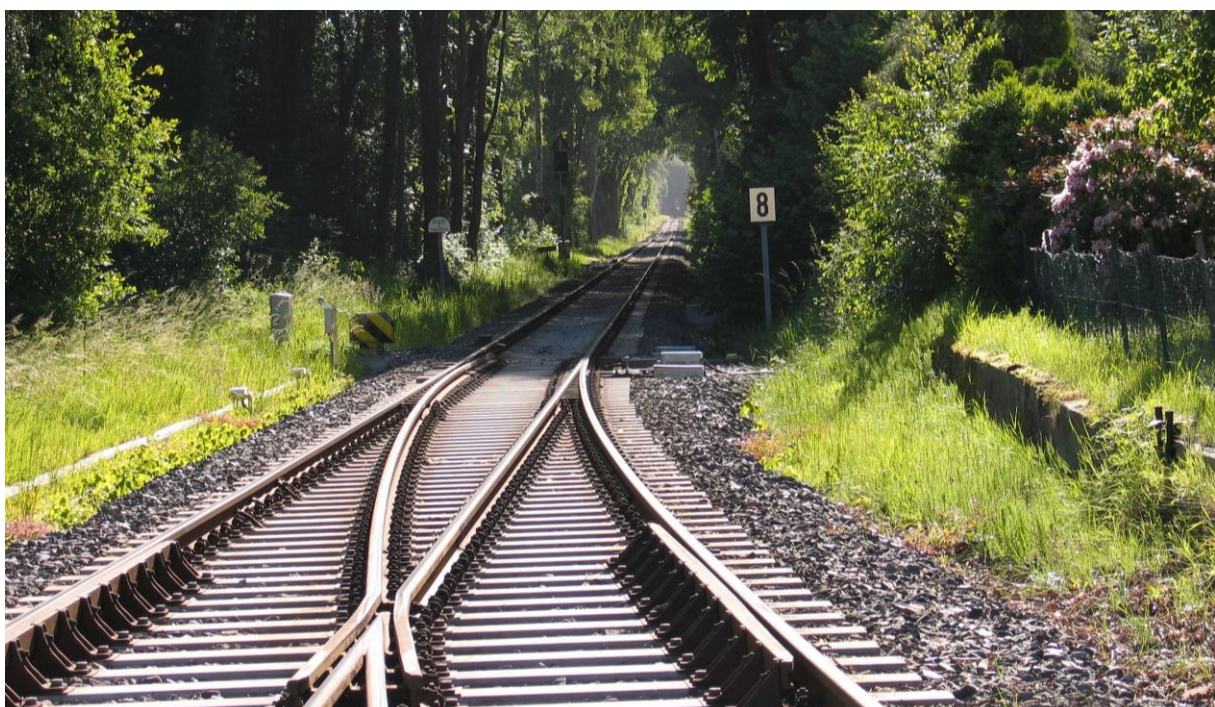
Im Jahr 2018 wurden vom Pflanzenschutzdienst Bremen 14 Ausnahmegenehmigungen zur Anwendung von PSM auf Nichtkulturland erteilt; ein Antrag wurde abgelehnt. Es handelte sich vorwiegend um Flächen, bei denen sicherheitsrelevante Gründe eine entscheidende Rolle für

die Genehmigung spielten, wie z. B. Gleisanlagen, Umspannwerke, Großlagerstätten für Heizöl und Gasreglerstationen.

Alternative Verfahren wie z. B. thermische oder mechanische Unkrautbekämpfung sind in diesen Bereichen bisher aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

In 2018 wurde ein Verstoß aus 2017 abgeschlossen, bei dem ein nicht genehmigtes Pflanzenschutzmittel verwendet wurde. Weiterhin wurde eine nicht genehmigte Anwendung beanstandet.

Birte Evers



Importkontrollen (Umschlagskontrollen) von Pflanzenschutzmittel in den Seehäfen des Landes Bremen

	2017	2018
Durchgeführte Kontrollen	259	513
Anzahl der relevanten Gefahrgutmeldungen (Container)	7468	8307
Anzahl Container mit Pflanzenschutzmittel / Wirkstoffe	886	792
Anzahl Importierter Container nach DE	76	100
Anzahl Exportierter Container	20	124
Anzahl der Transitcontainer die über die bremischen Häfen weitertransportiert wurden	293	568
Gesamtmenge der kontrollierten Pflanzenschutzmittel/ Wirkstoffe (in t)	3664	10419
weitergehende Recherchen / Kontrollen zu den Sendungen	39	78

Der Bremerhavener Hafen als Einlassstelle der EU für Pflanzenschutzmittel stellt eine bedeutende Drehscheibe für den Handel mit Pflanzenschutzmitteln dar.

Nach einer Recherche, die von der EU Kommission in Auftrag gegeben wurde, handelt es sich bei ca. 10 bis 13 Prozent der weltweiten Importe um Fälschungen oder gar um illegale Waren.

Im Rahmen eines Pilotprojekts der EU Kommission wurden die PSD der Länder angehalten, die Kontrollen an den Einlassstellen zu intensivieren.

Seit Frühjahr 2017 werden somit die Einfuhren über die Bremer Häfen im Rahmen der bestehenden Möglichkeiten kontrolliert.

Auch in 2018 hat der Pflanzenschutzdienst Bremen im Rahmen seiner personell und technisch begrenzten Kapazitäten Kontrollen durchgeführt.

In 2018 wurden 513 Kontrollen durchgeführt. Die Anzahl an recherchierten Containern belief sich auf 8.307, hierbei handelte es sich nicht ausschließlich um Container mit PSM, sondern auch mit anderen Chemikalien.

792 Container waren mit unterschiedlichen PSM oder Wirkstoffen beladen, die dazu dienen können, Pflanzenschutzmittel herzustellen. Insgesamt wurde eine Menge von 10.419 Tonnen PSM über Bremerhaven verfrachtet, d. h. die Ware wurde entweder eingeführt, in einen anderen Mitgliedstaat verbracht oder in einen Drittstaat weiter transportiert. 76 Container mit PSM wurden für den Absatz in Deutschland abgefertigt. Diese Angaben geben nicht das tatsächliche Umschlagsvolumen wieder, sondern sind das Produkt der erfassten Recherchen und ermittelten Daten.

Da die Importeure nicht dazu verpflichtet sind, die Importe von Pflanzenschutzmitteln/Wirkstoffen der zuständigen Behörde zu melden, ist der Pflanzenschutzdienst auf die Zusammenarbeit mit weiteren Behörden (Zoll, Hafenamtsamt, Gewerbeaufsichtsamt und Umweltpolizei) angewiesen.

Der überwiegende Teil der gehandelten Pflanzenschutzmittel stammt aus China, Indien und Israel. Diese werden in Bremerhaven häufig umgeschlagen und gehen von dort aus hauptsächlich weiter nach Südamerika, Russland, und in die USA.

Haupteinfuhrmitgliedstaaten sind Litauen, Lettland, Polen, Großbritannien, Österreich, Frankreich, Niederlande, Tschechien und Deutschland. Die Transporte in den Mitgliedstaaten werden bis zum Empfänger recherchiert und gegebenenfalls werden die zuständigen Behörden in den Mitgliedsstaaten über die entsprechende Einfuhr informiert. Die nach Deutschland eingeführten Pflanzenschutzmittel wurden vom Zoll gemeldet. Die vom Zoll nicht gemeldeten Container wurden am Bestimmungsort verzollt (Zuständigkeit der Pflanzenschutzmittelverkehrs kontrolle obliegt somit dem jeweiligen Landesdienst in den Bundesländern) oder es handelte sich um Pflanzenschutzmittelwirkstoffe.

Stichprobenartig wurden Sendungen nach Deutschland vor der Verzollung angehalten und besichtigt. Hierbei wurden die Pflanzenschutzmittel/Wirkstoffe auf die ordnungsgemäße Kennzeichnung überprüft und in einem Fall wurde eine Probe zur Analytik gezogen. Diese ergab keine Beanstandung.

Die weitergehende Recherche wird über mehrere Datenbanken, sowohl über die Gefahrgutdatenbank, die Manifeste als auch über die Schiffsmeldungen, betrieben. Der Zugang zu

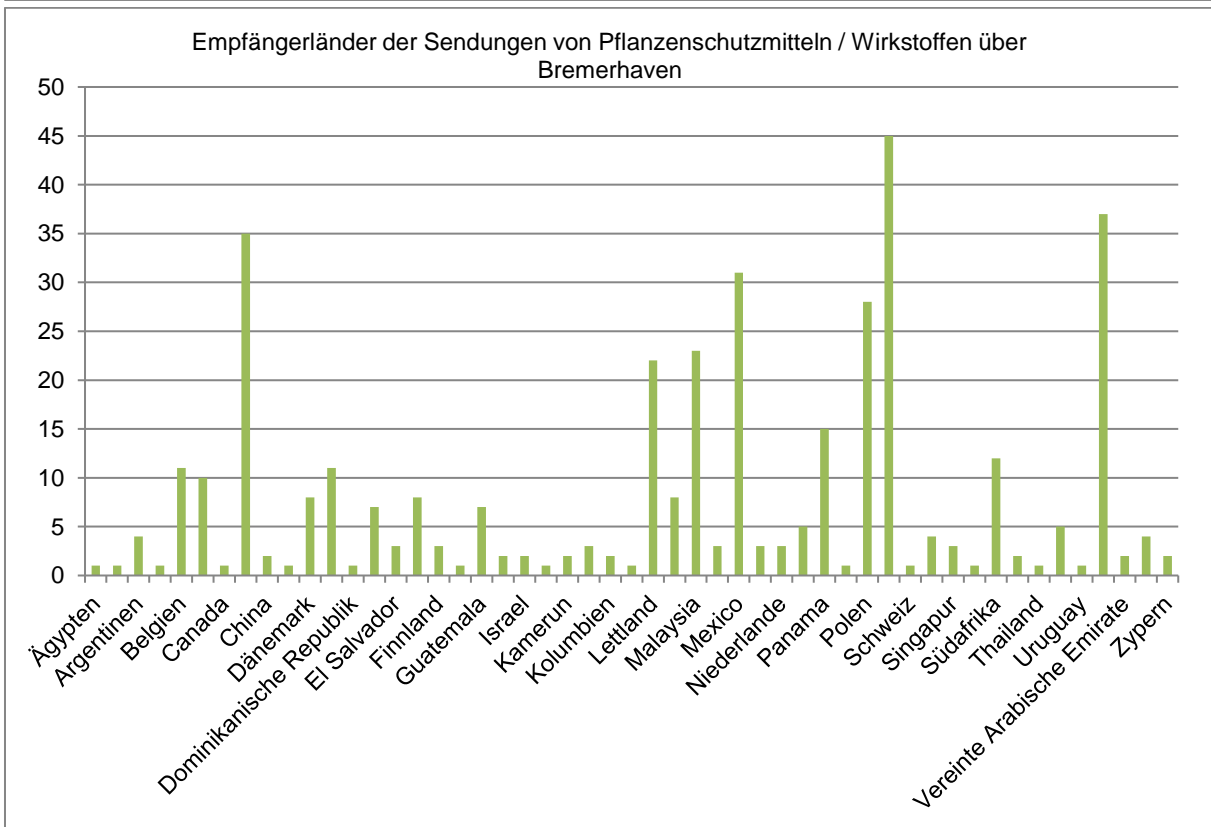
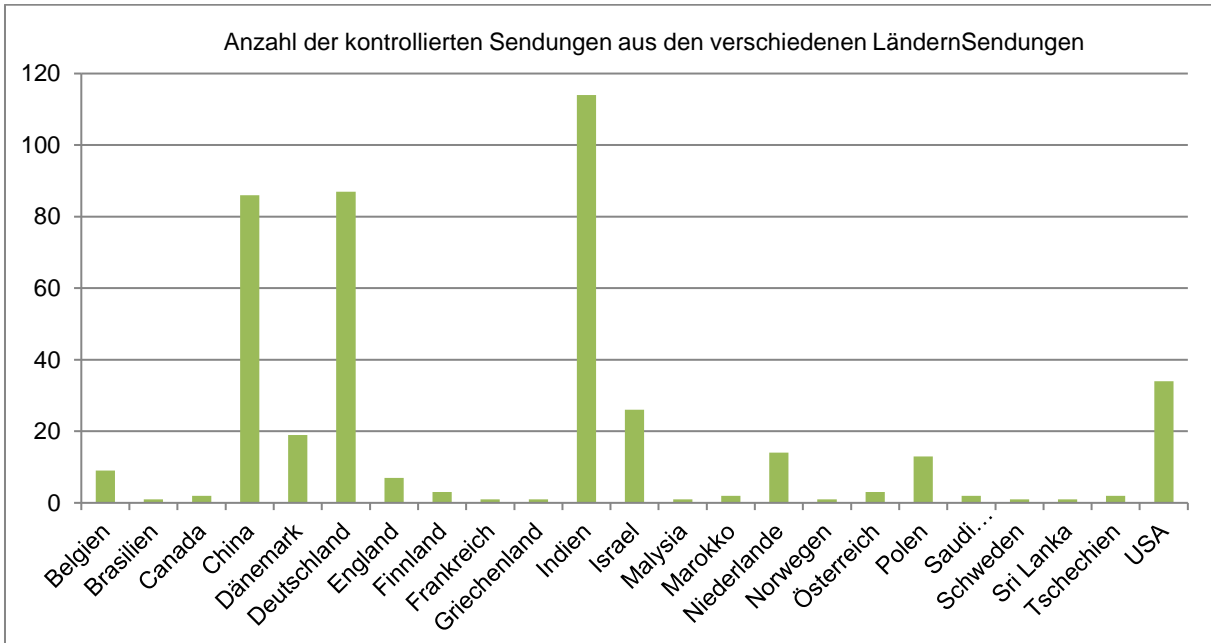
den Warensendungen kann nur über die Kollegen des Zolls erfolgen.

Über die Einlassstelle Bremerhaven wird eine breite Palette an verschiedenen Wirkstoffen für Pflanzenschutzmittel und auch fertig formulierte Pflanzenschutzmittel importiert.

Die Zulassung der Mittel basiert noch auf nationalen Zulassungsverfahren und ist in den einzelnen EU Mitgliedstaaten zum Teil sehr unterschiedlich ausgestaltet.

PSM, die in Deutschland keine Zulassung haben, können in den EU Nachbarländern oder in Drittstaaten sehr wohl eine Zulassung haben.

Import, Export und Transit von PSM über den Hafen Bremerhaven in 2018



Weiterhin wurden drei Transportkontrollen auf der Autobahn (A1) in Zusammenarbeit mit der Polizei für Umwelt und Gefahrgut durchgeführt. Bei diesen Kontrollen wurden stichprobenartig Lastkraftwagen, die als Gefahrguttransport ge-

kennzeichnet waren, kontrolliert. Die Fahrer der Lastkraftwagen wurden aufgefordert die Autobahn zu verlassen um sie auf einem Rastplatz kontrollieren zu können. Es wurden keine pflanzenschutzrechtlichen Mängel festgestellt.



Kontrollen der Einfuhr von Saatgut im Rahmen der Pflanzenschutzmittelkontrolle

Kontrolljahr	Kontrollierte Sendungen	Bezeichnung des Saatguts	Anzahl der Sendungen mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln	Gesamtmenge (in t)
2018	39	Bohnen	0	3520
	1	Gras	0	24
	1	Mais	0	19
	4	Sonnenblumen	0	326

Im Berichtsjahr 2018 wurden 45 Sendungen mit Saatgut (Sonnenblumen-, Bohnen-, Gras- und Maissaatgut) auf anhaftende Pflanzenschutzmittel kontrolliert. Die Gesamtmenge an Saatgutimporten betrug 3.520 t.

Es wurden 39 Sendungen mit Bohnensaatgut, vier mit Sonnenblumensaatgut, eine Sendung mit Maissaatgut und eine mit Grassaatgut über Bremerhaven eingeführt. Der Schwerpunkt der Kontrollen bezog sich auf Saatgut mit anhaftenden Pflanzenschutzmitteln. Diese behandelten Saatgüter dürfen nur eingeführt werden, wenn

das Beizmittel auf dem Saatgut in der EU für dieses Anwendungsgebiet „Beizung“ zugelassen ist.

Die Kontrollen ergaben keine Beanstandungen. Die Saatgutbeizung ist eine Pflanzenschutzmitteleinwendung. Seitdem vor einigen Jahren Maissaatgut in Zusammenhang mit dem Bienensterben ermittelt wurde, wird die Beizung in Deutschland oder anderen Mitgliedstaaten durch Beizstationen vorgenommen. 2018 wurde kein gebeiztes Saatgut über Bremerhaven eingeführt.

Beratung im Pflanzenschutz

Tomatenanbau im Gewächshaus; Tomatenminiermotte (*Tuta absoluta*)

Seit einigen Jahren breitet sich ein neuer Schädling im Gemüseanbau immer weiter Richtung Norden aus.

Wir haben es hier mit der Tomatenminiermotte (*Tuta absoluta*) zu tun.

Diese Miniermotte legt ihre Eier auf den Blättern der Tomatenpflanzen ab, die Larven fressen sich in die Blätter ein und hinterlassen typische Fraßgänge, die einem Eichenblatt ähneln.

Die Gefahr bei solch einem Befall ist eine drastische Ernteeinbuße innerhalb kürzester Zeit.

Im Land Bremen war ein ökologisch wirtschaftender Gartenbaubetrieb betroffen, der keine chemischen Pflanzenschutzmittel einsetzen darf.

Alternativ können Pheromonfallen eingesetzt werden, um die flugfähigen adulten Miniermotten einzufangen, oder auch Nützlinge, die als Gegenspieler die Eier der Minierfliege unschädlich machen.

Entscheidend ist auch ein frühes und regelmäßiges Monitoring, um einen Befall sehr frühzeitig zu erkennen.



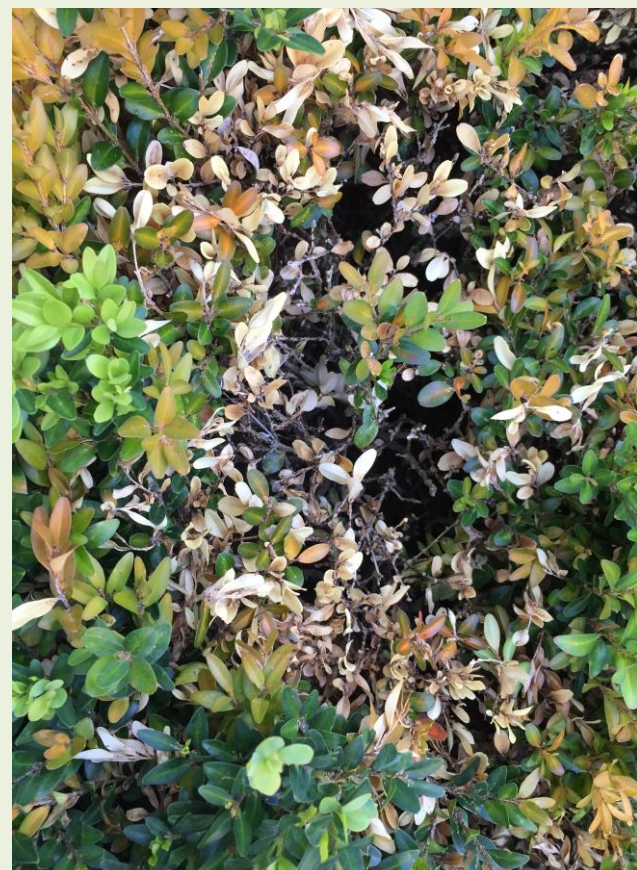
Buchsbaumsterben (Buchsbaum-Blattfall durch *Cylindrocladium buxicola*)

Das sog. Buchsbaumsterben ist auch in Bremen in 2018 ein großes Thema gewesen. Viele Parks, Friedhöfe und Privatgärten mussten sich von zum Teil sehr alten, großen Buchsbaumpflanzen als Einzelpflanzen, Hecken oder auch in Form geschnittene Anpflanzungen trennen.

Bräunliche Blattflecken, dunkle strichförmige bis stängelumfassende Läsionen und dann massiver Blattfall sind typische Symptome für diese Pilzinfektion.

Dieser Schaderreger ist die Hauptursache für das zunehmende Verschwinden von Buxus als wichtiges Gestaltungselement in Gärten als Hecken oder als Formgehölze.

Infolgedessen wandelt sich das Bild in den Gärten und öffentlichen Grünanlagen.



Kontrollen Pflanzengesundheit

Die Pflanzengesundheitskontrolle hat zum Ziel, die Einschleppung und Verbreitung von Schadorganismen (SO) an Pflanzen zu verhindern. Gefährlich sind besonders diejenigen SO, die sich unseren klimatischen Bedingungen anpassen und sich nach einer Einschleppung hier vermehren können. In den meisten Fällen fehlen ihnen die natürlichen Feinde und es kommt zu einer raschen Ausbreitung. Dies ist besonders dann der Fall, wenn keine ausreichend wirksamen Pflanzenschutzmittel oder andere Verfahren zur Bekämpfung zu Verfügung stehen. Als Folge sind oft ganze Pflanzenbestände betroffen und die Ausrottung des SO verursacht hohe Kosten. Besonders heikel wird es, wenn Ernteerträge wichtiger landwirtschaftlicher Nutzpflanzen bedroht oder Baumarten wie Eiche und Ahorn gefährdet sind, die unser Landschaftsbild prägen.

Um die Einschleppung gefährlicher SO bei der Einfuhr von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen in die Europäische Union zu verhindern, legt die Pflanzenbeschauverordnung bestimmte Warenarten fest, die einer besonderen Untersuchungspflicht unterliegen. Diese Untersuchungen finden sowohl im Herkunftsland, als auch im Bestimmungsland statt. Man spricht in diesen Fällen von einer „Zeugnis- und Untersuchungspflicht“. Das Zeugnis wird im Herkunftsland erstellt und dem Pflanzengesundheitsdienst beim Eintritt in die EU vorgelegt, ohne ein solches Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) ist die Einfuhr nicht möglich. Neben der Kontrolle dieses Zeugnisses wird in einem zweiten Schritt auch die Ware selbst untersucht.

Mit diesem Verfahren ist im Prinzip auch schon das Vorgehen beschrieben, wenn Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse aus der EU in ein Drittland versendet werden. In diesen Fällen muss der Pflanzengesundheitsdienst die Ware entsprechend der Anforderungen des Bestimmungslands untersuchen und hierüber ein Pflanzengesundheitszeugnis erstellen. Das Zeugnis begleitet die Ware bis zum Eintreffen im Bestimmungsland, wo wiederum eine Einfuhruntersuchung durchgeführt wird.

Mit den Kontrollen an den beiden Seehäfen in Bremerhaven und Bremen sowie dem Flughafen in Bremen stellen die Aktivitäten an den EU-Außengrenzen zwar den Schwerpunkt der Tätigkeiten der Pflanzengesundheitskontrolle im Land Bremen dar, dennoch ist die Behörde natürlich auch im Binnenland aktiv. Hier findet Vorsorge in Form von Betriebskontrollen und der Durchführung von Betriebsregistrierungen statt. Betriebe, die „geregelt Waren“ produzieren und besonders mit deren Jungpflanzen handeln, werden regelmäßig überwacht. Welche Pflanzenarten, -gattungen oder -familien als „geregelt“ gelten, ist in der Pflanzenbeschauverordnung festgelegt; diese lassen sich folgenden Produktgruppen zuordnen:

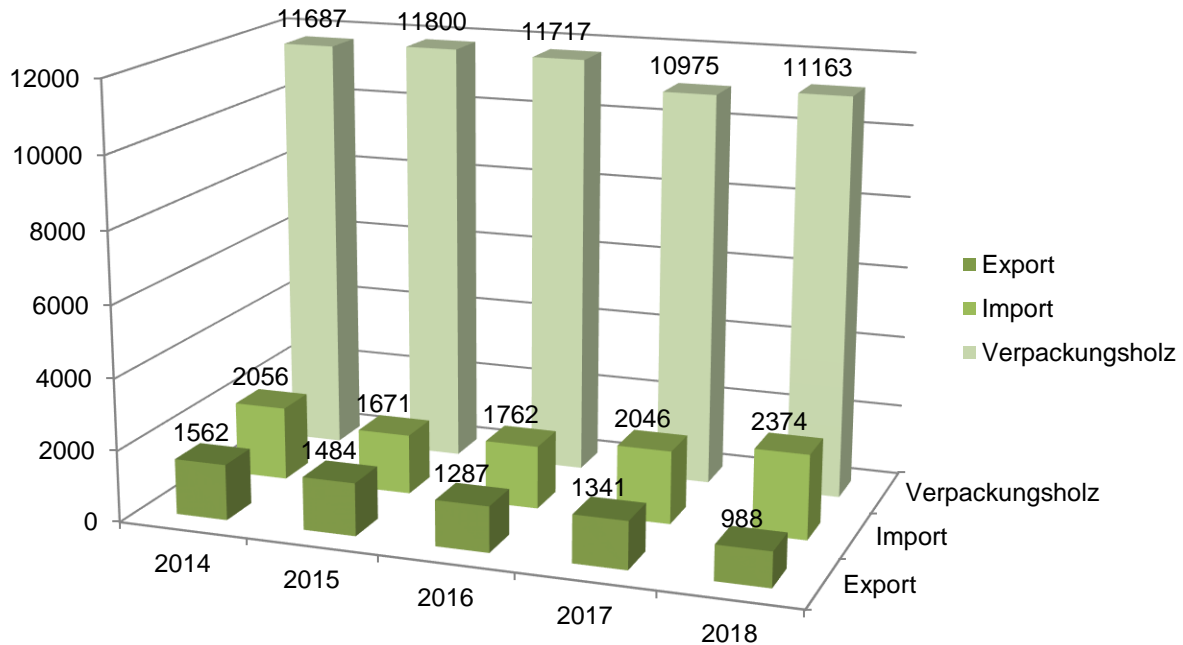
- alle Pflanzen, die zum Anpflanzen oder zur Weiterkultur gedacht sind
- Stecklinge und anderes Vermehrungsmaterial
- Unterirdische Pflanzenteile wie Wurzeln, Zwiebeln, Knollen
- Triebe, Äste, Blätter und Nadeln
- Früchte, Blattgemüse, Samen
- Holz, Sägespäne, Baumstämme und Rinde
- Verpackungsholz wie z.B. Paletten oder Stauhölzer

Aufgrund eines besonderen Risikos im Hinblick auf die mögliche Einschleppung oder Verbreitung von SO an Pflanzen unterliegen folgende Betriebe einer Registrierungsspflicht:

- Betriebe, die Verpackungsholz herstellen, verarbeiten und behandeln
- Betriebe, die geregelte Waren aus Drittländern importieren
- Betriebe, die geregelte Pflanzen produzieren oder damit handeln

Phytopsanitäre Kontrollen

Entwicklung der Anzahl von Import-, Export- und Verpackungsholzsendungen im Land Bremen 2014-2018



Erfreulich ist, dass die Anzahl der Importe wieder angestiegen ist, was unter anderem auf die Einfuhren im Kartoffelbereich zurückzuführen ist, aber auch auf die Kontrolle neuer Warengruppen. Hier greift besonders der Durchführungsbeschluss zu Verpackungsholz aus China und Weißrussland. Der Anstieg beim Import ist auch die Folge der neu zu kontrollierenden Warengruppe „Dekomaterial aus Holz“. Die Exportzahlen sind leider deutlich rückläufig. Im Bereich der phytopsanitären Kontrollen bzw. der Erstellung von Pflanzengesundheitszeugnissen wirkt sich weiterhin der Konflikt mit Russland aus, da besonders landwirtschaftliche Produkte hier einem Einfuhrverbot unterliegen.

Aufgrund des leichten Anstiegs bei den Sendungen mit Verpackungsholz und des starken Anstiegs im Import ist die Anzahl der Sendungen insgesamt gleichgeblieben.

Import

Im Bereich des Imports liegt die Hauptaufgabe des Pflanzengesundheitsdienstes in der Durchführung der Warenuntersuchung für die zeugnis- und untersuchungspflichtigen Sendungen.

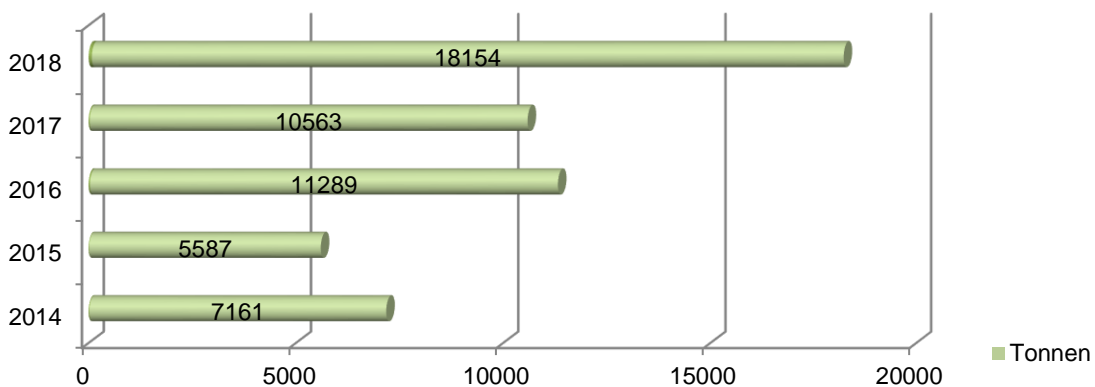
Die Einfuhren von Kartoffeln aus Ägypten sind in 2018 sehr stark angestiegen. Der Aufwand der

Untersuchung beschäftigt die gesamte Abteilung Pflanzenschutz von Mitte Februar bis Anfang Juni, wobei die Haupteinfuhrzeit März/April ist. Im Rahmen der Untersuchung werden je 25 Tonnen 200 Knollen visuell durch eine Schnittprobe untersucht. Des Weiteren wird jedes Herkunftsgebiet in Ägypten einmal im Labor untersucht. Die Dokumentation jeder einzelnen Sendung und auch der nach Abschluss der Saison erforderliche technische Bericht an die EU sind strengen Regeln unterworfen. Erschwerend kommt hinzu, dass in einem kurzen Zeitraum eine große Menge importiert wird, die zügig auf den Markt drängt, da es sich hier um hochpreisige Frühkartoffeln handelt.

Die Steigerung bei den Einfuhren der ägyptischen Frühkartoffeln liegt 2018 bei 85 % und konnte mit dem vorhandenen Personal in der Abteilung Pflanzenschutz nicht mehr geleistet werden. Strategisch gesehen musste eine zusätzliche Rampe genutzt werden und es wurde mit zwei Teams gearbeitet. Von der amtlichen Seite konnten wir die gesamte Menge den Anforderungen entsprechend abfertigen. Allerdings handelt es sich eindeutig um eine Zeit der extremen Belastung für alle Beteiligten.



Importe ägyptischer Kartoffeln in den Jahren 2014 bis 2018 in Gesamtgewicht in t



Verpackungshölzer

Importsendungen mit Verpackungsholz aus Drittländern (ausgenommen China) unterliegen nicht der Zeugnis- und Untersuchungspflicht, sondern werden in Deutschland über eine spezielle Risikoliste geregelt. Holzverpackungen werden häufig aus günstigem und deshalb minderwertigem Holz hergestellt und sind aus diesem Grund oft mit SO behaftet, die dann über die Verpackung in andere Gebiete verschleppt werden können.

Export

Die phytosanitären Vorgaben der verschiedenen Drittländer legen fest, für welche Ware ein Pflanzengesundheitszeugnis erforderlich ist und welche Anforderungen diese erfüllen müssen. Die Zahl der ausgestellten Exportzertifikate war in den vergangenen Jahren stets rückläufig, da aufgrund der Erweiterung der EU Warensendungen in neue Mitgliedstaaten der EU nun dem Binnenmarkt unterliegen. Hinzu kommen nun noch die Einfuhrverbote Russland, besonders für landwirtschaftliche Produkte.

Pflanzengesundheitliche Maßnahmen im Inland

Hierzu zählen sowohl Betriebskontrollen als auch die Registrierung von Betrieben.

- Die Registrierung nach ISPM (International Standards for Phytosanitary Measures) 15 ermächtigt die Betriebe nach bestimmten Vorgaben Verpackungsholz zu behandeln bzw. herzustellen.
- Importeure von Zeugnis- und Untersuchungspflichtigen Sendungen werden registriert und sind somit berechtigt an den verschiedenen Einlassstellen geregelte Waren zu importieren.
- Betriebe, die passpflichtige Ware handeln, erhalten die Genehmigung, selbst Pflanzenpässe für Ihre Waren auszustellen.

Registrierte Betriebe im Land Bremen (Stand 2018)

Betriebe	Anzahl
ISPM 15 Betriebe	42
Zugelassene Empfangsorte (VPH)	20
Drittlandsimporteure (Holz und Frucht)	38
Betriebe mit Pflanzenpass	3
Holzhändler IPMS 15	3

Nationales Monitoringprogramm

Neben der Überwachung registrierter Betriebe erfolgt darüber hinaus die Durchführung verschiedener Monitoringaktivitäten. Diese dienen der Feststellung, ob sich eventuell bereits unerwünschte SO nach einer Einschleppung im Binnenland etabliert haben. Dieses präventive Schutzinstrument soll nach dem Willen der EU-Kommission in den nächsten Jahren verstärkt genutzt werden, um die Ausrottung bzw. Eindämmung eingeschleppter SO innerhalb der EU zu verbessern. Die deshalb in den nächsten Jahren in der Pflanzengesundheitskontrolle anstehenden Änderungen haben im Bereich der Überwachung von speziellen Risikogebieten bereits im Jahr 2015 begonnen. Geplant ist es, ein flächendeckendes, risikoorientiertes Monitoringprogramm in der EU aufzubauen. Um die Durchführung dieser vorsorgenden, risikoorientierten Überwachung zu stärken, beteiligt sich die EU an den dafür entstehenden Kosten in Form einer Kofinanzierung. Das bedeutet, dass den Mitgliedstaaten auf Antrag bis zu 50 % der entstan-

denen Personal- und Sachkosten erstattet werden. Das erste Budget wurde bereits 2015 zu Verfügung gestellt und wird bis 2019 kontinuierlich erhöht.

Da klare Aussagen zur Befallsituation in den Mitgliedstaaten nur möglich sind, wenn sich alle Länder beteiligen, wird diese Art der Überwachung für alle Mitgliedsstaaten verpflichtend eingeführt. Kann in bestimmten Gebieten oder im Hinblick auf bestimmte SO keine Überwachung stattfinden, muss dies begründet werden.

Für das Land Bremen wurden 6 Schadorganismen herausgefiltert, die aufgrund der Pflanzenarten in dem Risikogebiet „Hafen“ und aufgrund der regelmäßig importierten Warenarten ein Risiko darstellen könnten. Es handelt sich hauptsächlich um Käfer, die an Gehölzen schädigen und in einem Programm, das über zwei Jahre angelegt ist, überwacht werden.

Unter das Monitoring fallen folgende Schadorganismen:

Schadorganismen	Wirt
Prachtkäfer <i>Agrilus anxius</i>	Birke, Ahorn...
Eschenprachtkäfer <i>Agrilus planipennis</i>	Esche (<i>Fraxinus</i>)
Bockkäfer <i>Monoctonus spp</i>	Kiefer, Tanne, Birke...
Citrusbockkäfer <i>Anoplophora chinensis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Laubholzbockkäfer <i>Anoplophora glabripennis</i>	Ahorn, Kastanie, Birke, Buche ...
Japankäfer <i>Popillia japonica</i>	Ahorn, Birke, Prunus ...

Bei einem Großteil der Schadorganismen konnte mit Fallen gearbeitet werden, die in 7 bis 14-tägigem Abstand kontrolliert und ausgewertet wurden. Von den gesuchten Käfern wurde keiner gefunden.

Erfreulicherweise sind in diesem Jahr, mit teilweise erheblicher Verzögerung, die Zuschüsse der EU zu den Monitorings ausgezahlt worden. Hier werden nicht nur die für uns zusätzlichen Arbeiten in dem Bereich bezuschusst, sondern auch die von uns bereits regelmäßig durchgeführten Überwachungen in verschiedenen Risikogebieten können in die Anträge einfließen.

Beanstandungen

Sendungen, die nicht den Einfuhranforderungen entsprechen, werden beanstandet. Eine Beanstandung kann erfolgen, wenn:

- kein Pflanzengesundheitszeugnis vorgelegt werden kann oder dieses nicht den Anforderungen laut § 6 (3) der Pflanzenbeschauverordnung entspricht
- die Ware laut § 3 der Pflanzenbeschauverordnung einem Einfuhrverbot unterliegt
- bei der Untersuchung festgestellt wird, dass die Ware nicht den Einfuhranforderungen entspricht

Neben den Anforderungen in der Pflanzenbeschauverordnung gelten für viele Produkte zusätzliche Regelungen aus Entscheidungen oder Richtlinien der EU-Kommission. Diese Anforderungen sind zusätzlich zu Anhang IV Teil A Kapitel I oder Teil B der Richtlinie 2000/29/EG im Rahmen der Einfuhrkontrolle zu beachten.

Beanstandungen mit Meldung über Europhyt

Europhyt ist ein EDV-System, in das die Pflanzenschutzdienste der EU-Mitgliedstaaten Beanstandungsmeldungen zu SO an Einfuhrsendungen oder in Pflanzenbeständen einstellen. Dieses System wird in Deutschland zentral durch das Julius-Kühn-Institut verwaltet, welches die standardisierten Meldungen der Bundesländer validiert und an die EU weiterleitet. Von dort werden

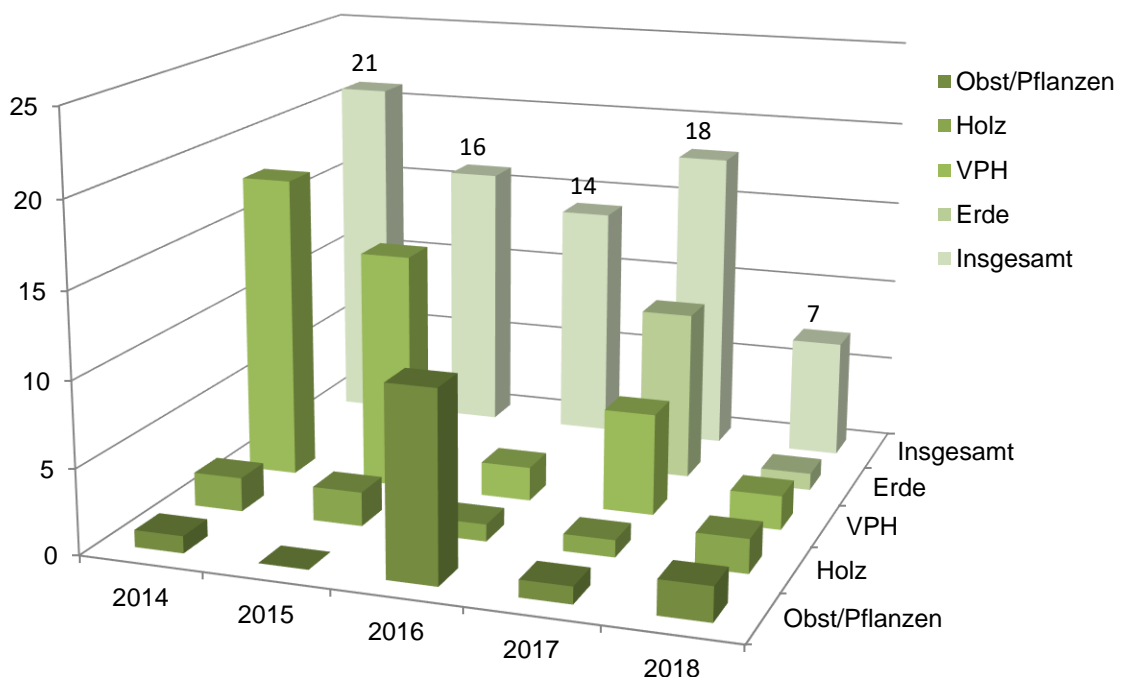
dann auch die Pflanzenschutzdienste in den Herkunftsländern der betroffenen Waren benachrichtigt. Durch die gegenseitige Information über beanstandete Sendungen können Maßnahmen ergriffen werden, diese in Zukunft zu vermeiden. Die Daten dienen zudem als Grundlage für Risikoanalysen und als Frühwarnsystem. 2018 wurden in Bremen insgesamt 7 Sendungen beanstandet. Das Diagramm (siehe unten) macht deutlich welche Produktgruppen betroffen waren.

Beanstandungen 2014 bis 2018 im Land Bremen

Die Beanstandungen im Bereich des Verpackungsholzes sind deutlich zurückgegangen, was auf die zunehmend gute Qualität zurückzuführen ist.

Viele Beanstandungen formeller Art, wie Mängel im Pflanzengesundheitszeugnis, können z.B. durch eine Neuausstellung des Pflanzengesundheitszeugnisses behoben werden und führen dann nicht mehr zu einer offiziellen Beanstandung, die über des System Europhyt an die EU zu melden wäre.

Auffallend waren zwei Beanstandungen von lebenden Organismen, die im Rahmen der Einfuhruntersuchungen der ägyptischen Speisekartoffeln gefunden wurden. Hier handelte es sich in einem Fall um einen großen, recht auffälligen, schwarzen Käfer.



Beanstandungen Europhyt 2014 bis 2018 im Land Bremen



Bis zur Klärung, ob es sich um einen gefährlichen Schadorganismus handelt, muss die Ware gesperrt werden. Es besteht die Möglichkeit, über das Julius-Kühne-Institut eine Einschätzung zu dem Risiko anzufordern. Dort kann innerhalb von etwa 3 Tagen eine PRA = Pest Risk Analysis erstellt werden. Diese hat in Bezug auf unseren Käfer ergeben, dass es sich hierbei nicht um einen gefährlichen Schadorganismus handelt, sondern eher um einen nützlichen Käfer.

Der Schwarzkäfer *Blaps nitens brachyura* ist in Spanien heimisch und kommt in Deutschland nicht vor. Er ernährt sich von totem organischem Material (Saprophyt). Es gibt keine Hinweise, dass er sich von Pflanzen bzw. Pflanzenteilen ernährt, somit ist der zu der Familie der Schwarzkäfer zählende Käfer kein Pflanzenschädling.

Bis zur Klärung des Sachverhalts bleibt die Sendung gesperrt und steht unter Quarantäne. Auch muss in Europhyt eine Beanstandung gemeldet werden. Da die Beanstandung sich nicht bestätigt hat wird sie wieder gelöscht, hat aber sowohl beim Pflanzenschutzdienst als auch beim Importeur Kosten und Aufwand verursacht.

Ähnlich ist das Verfahren beim Fund von lebenden Larven in einer Importsendung ägyptischer Kartoffeln abgelaufen. Es handelte sich hierbei um die Kartoffelmotte *Phthorimaea operculella*, die heute nicht mehr als einfuhrrelevante Schädlinge geregelt sind, aber vor einigen Jahren noch als Quarantäneschadorganismus eingestuft war. Es liegen keine neuen Erkenntnisse zum Schadenspotential vor, die Art ist im mediterranen Raum weit verbreitet und in Deutschland besteht keine Gefahr der Ansiedlung im Freiland. Allerdings kann die Kartoffelmotte lokal zu Schäden führen, wenn sie in Lager eingeschleppt wird.

Da kein erhebliches phytosanitäres Risiko für Deutschland und andere MS besteht, handelt es sich auch hierbei nicht um einen potentiell gefährlichen Schadorganismus.

Eine Einfuhrsendung mit Dekorationsmaterial aus Holz, fiel schon beim Transport ins Labor durch Geräusche im Karton auf. Es handelte sich um künstlich hergestellte Baumstämme, die innen hohl waren. Sowohl oben als auch unten befand sich eine Sperrholzscheibe, die durch mehrere Rindenplatten aus Pappelholz zu Baumstämmen gehämmert waren.

In den Kartons wurden sowohl lebende als auch tote Käfer und Larven gefunden.



Dekomaterial Holzstämme



Trichoferus campestris

Es handelt sich um einen in Asien heimischen Käfer, der bisher nicht in Deutschland vorkommt, jedoch bereits in einigen osteuropäischen Ländern aufgetreten ist. *Trichoferus campestris* befällt z. B. Apfelbäume, aber auch Nadel- und Laubbäume und ist als Schädling an Bauholz bekannt.

Er könnte auch in Deutschland im Freiland auftreten, das tatsächliche Schadenspotential ist noch nicht einschätzbar. Da sich der Schadorganismus in Deutschland oder einem anderen Mitgliedstaat ansiedeln und Schäden verursachen kann, wird eine Bekämpfung angeraten und in diesem Fall wurde der gesamte Container behandelt.

Meta Müller

Ein-, Aus- & Durchfuhr

- Blickpunkt 2018 Seite 55
- Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven Seite 56
- Weiterführende Untersuchungen Seite 66
- Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen Seite 68



Blickpunkt 2018

Defekte Container

Die Grenzkontrollstelle wird von Seiten der Reedereien, der Terminalbetreiber oder anderen verantwortlichen Personen immer wieder über Havarien bei Containern auf den Terminals informiert, im Durchschnitt handelt es sich um 2-3 Containerhavarien pro Monat. Von den Havarien können Container im Rahmen der Ein- wie Ausfuhr sowie Transitcontainer (Container von einem Drittland durch in die EU in ein weiteres Drittland) betroffen sein. Zusätzlich sind auch Sendungen im Drittland-Drittland Transshipment, die in Bremerhaven auf dem Terminal bis zur weiteren Verladung stehen, dabei. Gerade bei diesen Sendungen ist die tierseuchenrechtliche Situation häufig unklar.

Die Container sind entweder substantiell mit aufgerissenen Containerwänden durch Ladungsverchiebungen bei starkem Seegang beschädigt

oder weisen Transportschäden durch den Transport mit LKW, Containerbrücken, Vancarrier etc. auf. Ebenso führen Ausfälle von Kühlaggregaten dazu, dass Container entladen werden müssen, um weitere Schäden an der Ware zu verhindern. Nach rechtlicher Prüfung können fachgerechte Entscheidungen getroffen werden. Unter Umständen kann die Ware umgehend in einen intakten Container umgeladen oder es kommt zur Entscheidung, dass Ware zu vernichten ist. Im Jahr 2018 wurden 35 Schadensfälle mit Container begutachtet und die notwendigen Maßnahmen eingeleitet.

Dr. Jürgen Witte

Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven

Allgemeines zur Funktion der Grenzkontrollstellen

Im Bundesland Bremen werden zwei Hafengrenzkontrollstellen betrieben, und zwar zum einen im Bremerhaven im Containerterminal, zum anderen im Neustädter Hafen in Bremen. Am Standort Bremerhaven erfolgt die Ankunft der abzufertigenden Container direkt mit den Containerschiffen, währenddessen die Container in Bremen im Neustädter Hafen mit sog. Feederschiffen ankommen. Das heißt, hier werden die Container von großen Seehäfen vom Containerschiff auf die kleinen Feederschiffe umgeladen. In Bremen wird zusätzlich ein Kontrollzentrum im Holzhafen betrieben, hier werden einfuhrkontrollpflichtige Produkte mit Massengutfrachtern angeliefert und per Krananlage gelöscht. Beide Grenzkontrollstellen haben neben der Zulassung für tierische Erzeugnisse die Zulassung als DPE (Benannter Eingangsort für Lebensmittel gemäß Verordnungen (EG) Nr. 669/2009, (EU) Nr. 885/2014, (EU) 2017/186) und DPI (Benannter Einfuhrort für Lebensmittel gemäß Durchführungs-VO (EU) Nr. 884/2014). Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr von Waren wird auf Länderebene organisiert.

Um sicherzustellen, dass die eingeführten Sendungen zur Kontrolle vorgestellt werden, sind diese von den Einführern mit dem sog. Gemein-

samen Veterinärdokument für die Einfuhr (GVDE) und dem Gemeinsamen Dokument für die Einfuhr (GDE) bereits vor der Ankunft in der EU in der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Über ein Datenbanksystem werden die Schiffsmanifeste kontrolliert und damit sichergestellt, dass alle veterinärkontrollpflichtigen Sendungen angemeldet sind. Bei fehlender Anmeldung werden entsprechende Maßnahmen ergriffen.

Nach dieser Anmeldung wird zunächst eine Kontrolle der begleitenden Dokumente vorgenommen. Soweit diese Kontrolle ein zufriedenstellendes Ergebnis ergibt, können vom Einführer Termine zur Durchführung der Identitätskontrolle, der Warenuntersuchung und ggf. zur weiteren Probenahme bei der Grenzkontrollstelle vereinbart werden.

Nachdem alle Überprüfungen mit einem zufriedenstellenden Ergebnis abgeschlossen sind, werden die jeweiligen Erzeugnisse mit einem GVDE bzw. GDE zum freien Verkehr abgefertigt. Sollten die Ergebnisse nicht zufriedenstellend sein, werden nach Anhörung des Einführers weitere Maßnahmen ergriffen. Für die jeweiligen Erzeugnisse sind in Abhängigkeit des Analyseergebnisses und der Anhörung die Rückweisung, die Bearbeitung oder die Vernichtung möglich.

Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2012-2018 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Sendungen	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Bremen	2.705	2.195	2127	1.898	1.645	598
Bremerhaven	14.428	15.226	14.246	11.964	10.595	11.986

Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2018 in Sendungszahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2018	(Vorjahr)	2018	(Vorjahr)
Fischmehl	85	76	152	127
*incl. Krillmehl	(=t) 62545	(=t) 45159	(=t) 35725	(=t) 17424
Tierische Lebensmittel gesamt	435	1580	7172	6572
davon:				
Fischereierzeugnisse.	-	-	5086	4861
- Geflügel	433	1504	1034	745
- Fleisch	-	-	69	52
- Honig	1	-	958	857
Futtermittel	25	-	2628	2074
Wolle	-	-	267	376
Sonstige Produkte	1	-	843	878
Pflanzliche Lebens- und Futtermittel gesamt	46	65	937	647
davon wegen:				
Mykotoxinen	11	41	679	441
Pestizide	-	3	94	71
Farbstoffe	-	1	-	-
Salmonellen	1	3	78	47
Sulfite	-	-	86	40
Pentachlorphenol	-	-	-	9
Japan-Produkte	-	-	-	39
Kunststoff- küchenartikel China	7	5	139	51

Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für Schiffsausrüster und die Ausfuhr in 2017

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2018	(Vorjahr)	2018	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	586	576	42	216
Exportzertifikate	2741	2990	-	-

Zurückweisungen 2018 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Nichteinhaltung der Kühlkette	-	8
Dokumentenkontrolle	1	20
Nämlichkeitskontrolle (Identität)	-	5
Mikrobiologische Kontamination	1	25
Sensorik (Verderb)	2	6
Grenzwertüberschreitung	1	1
Illegale Einfuhr	-	1
Sonstiges	-	2
Gesamtzahl Beanstandungen	5	68

Positive Planproben nach Einfuhrüberwachungsplan 2018 mit Information der zuständigen Veterinärbehörden des Empfängerbetriebes durch die GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Mikrobiologische Kontamination	-	8
Chemische Kontamination	-	1
Tierartbestimmung (Abweichung)	-	1
Rückstände Tierarzneimittel	-	-
Zusatzstoffe	-	-
Gesamtzahl Beanstandungen	-	10



Grenzkontrollstelle Bremen mit Kontrollzentrum Holzhafen

Im Bereich der Einfuhr liegt der Schwerpunkt in der GKS Bremen bei der Einfuhr von Geflügelfleisch. Seit März 2017 gab es wiederholte Fälle des Nachweises von Salmonellen in Geflügelfleisch aus Brasilien. Da die in Brasilien ergriffenen Maßnahmen von der EU als nicht ausreichend bewertet wurden, wurde die Liste der Betriebe, die aus Brasilien in die EU exportieren dürfen, überarbeitet. Das heißt, dass brasilianische Betriebe von der Liste gestrichen wurden was sowohl Betriebe die Geflügel- als auch Rindfleisch in die EU exportierten betraf. In Folge nahm die Anzahl der eingeführten Sendungen mit Geflügelfleisch weiter ab.

Für den Bereich der Fischmehleinfuhr konnte eine leicht steigende Tendenz sowohl in der Zahl der Sendungen als auch in der Menge festgestellt werden. Der Einsatz von Fischmehl im Bereich der Fütterung beschränkt sich inzwischen fast vollständig auf den Einsatz in der Aquakultur.

Vom 16. bis 24. Oktober 2018 wurde in Deutschland ein Audit von der GD Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur Bewertung des Systems der amtlichen Einfuhrkontrollen von lebenden Tieren, Erzeugnissen tierischen und nicht tierischen Ursprungs durchgeführt. Ziel des Audits war es, die Durchführung amtlicher Kontrollen bezüglich der Einfuhr gewerblicher Sendungen von lebenden Tieren und Erzeugnissen tierischen und nicht tierischen Ursprungs (Waren) zu bewerten und festzustellen, ob das bestehende System die in den einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union (EU) festgelegten Anforderungen erfüllt und damit in der Lage ist, sicherzustellen, dass nur konforme Sendungen in das Gebiet der EU eingeführt werden können. Im Rahmen dieses Audits wurde die Grenzkontrollstelle / DPI/DPE Bremen überprüft. Die Einrichtung und Ausrüstung der GKS, die Kenntnisse des Personals, der Einsatz der einschlägigen IT-Systeme, die Durchführung der Kontrollen und deren Wirksamkeit wurden umfassend geprüft und bewertet. Im Ergebnis konnte dargestellt werden, dass das bestehende System geeignet ist, wirksame Einfuhrkontrollen durchzuführen.

Flughafen

Verbringen von tierischen Lebensmitteln im privaten Reiseverkehr

Gerne werden von Reisenden Lebensmittel aus Urlaubsländern mitgebracht. Dies ist unproblematisch, wenn sie in EU-Mitgliedsstaaten ihren Urlaub verbracht haben. Für Mitbringsel aus Drittländern (Nicht- EU-Länder) gibt es besondere Vorschriften. Die Einfuhr von Fleisch und Milch und daraus hergestellten Erzeugnissen ist grundsätzlich verboten. Es gibt auch keine mengenmäßigen Ausnahmen. Für andere tierische Erzeugnisse gelten produktspezifische Einfuhrbeschränkungen. Diese gesetzlichen Regelungen sollen dazu dienen das Einschleppen von Tierseuchen nach Deutschland bzw. in die EU zu verhindern.

Diese Vorschriften gelten nicht für die Einfuhr tierischer Erzeugnisse zum persönlichen Verbrauch aus Andorra, Liechtenstein, Norwegen, San Marino und der Schweiz sowie die Einfuhr von Fischereierzeugnissen zum persönlichen Verbrauch aus den Färöern und Island.

Reisende werden über mehrsprachige Plakate am Flughafen und am Kreuzfahrtterminal über dieses Verbot informiert. Trotzdem werden bei den Zollkontrollen immer wieder Reisende erwischt, die diese Erzeugnisse in ihrem Reisegepäck dabei haben. Neben der Durchsuchung des Gepäcks wird dieses auch durchleuchtet. Diese Produkte werden zunächst sichergestellt und durch Verbrennung unschädlich beseitigt. Alle entstehenden Kosten, wie eine Verwahrung nach der Sicherstellung, ggf. weitere amtliche Prüfungen und die Kosten für die Vernichtung hat der Reisende zu tragen. Im Berichtszeitraum wurden bei 465 Personen 612 kg Fleisch- und Fleischerzeugnisse und 868 kg Milch- und Milcherzeugnisse gefunden. Am häufigsten wurden aus diesen fünf Drittländern verbotene Lebensmittel mitgeführt: Türkei, China, Ghana, Vietnam und Libanon.

Die Europäische Kommission stellt die Informationen zusammen und veröffentlicht auf folgender Website eine Zusammenfassung:
http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/personal_imports/index_en.htm



SCHLEPPEN SIE KEINE TIERSEUCHEN IN DIE EUROPÄISCHE UNION EIN!

**ALLE REISENDEN SIND
VERPFLICHTET, DIESE
PRODUKTE DER AMTLICHEN
KONTROLLE ZU STELLEN.***



Erzeugnisse tierischen Ursprungs können
Träger von Tierseuchenerregern sein.

Erzeugnisse tierischen Ursprungs unterliegen bei der Einfuhr in die
Europäische Union strengen Verfahren und Veterinärkontrollen.

*mit Ausnahme kleiner Mengen für den persönlichen Verbrauch aus:
Andorra, den Färöern, Grönland, Island, Liechtenstein, Norwegen, San Marino und der Schweiz

Postversand und Zollkontrollen

Einfuhr von Lebensmitteln über den internationalen Postversand

Von Seiten der Zollbehörde werden außerdem Postpakete oder Päckchen aus Drittländern für Privatpersonen überprüft. Es gelten dieselben gesetzlichen Regelungen wie im Reiseverkehr. Auch hier werden Zollbeamte fündig. Im Rahmen des zunehmenden Internethandels werden auch vermehrt Lebensmittel tierischen Ursprungs aus Drittländern bestellt. Hier sind die am häufigsten Versandländer Russland, USA, Thailand, Tunesien und China.



Eine Sendung mit Fett aus der Türkei

Einführen von anderen tierischen Erzeugnissen auf dem Postweg

Im Berichtsjahr wurden zwei Postsendungen mit Bruteiern festgestellt, einmal aus den USA und einmal aus Thailand. In beiden Paketen waren die Eier in Eierpappen mit Auspolsterung verpackt und bis zur Zollkontrolle unbeschädigt angekommen. Beide Einfuhren waren rechtlich nicht zulässig. Die Sendungen wurden zunächst sichergestellt und später unschädlich beseitigt. Gegen die Einführer wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.



Verpackung der Bruteier

Elisabeth Oltmann

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Aufgaben

Die Grenzkontrollstelle Bremerhaven hat 2018 neben den Zuständigkeiten für die Einfuhrkontrollen von Lebens- und Futtermitteln tierischer Herkunft, den Kontrollen von Lebens- und bestimmten Futtermitteln nicht tierischer Herkunft aus Drittländern sowie die Kontrolle der Einfuhr von Bedarfsgegenständen (Küchenartikel) aus China weitere Zuständigkeiten etabliert. Erstmals wurden als neue Zuständigkeit in 2018 Exportkontrollen von verarbeiteten Wiederkäuerproteinen durchgeführt, deren Ausfuhr seit Juli 2017 durch eine Änderung in der EU-Gesetzgebung möglich ist.

Weiterhin gehören die Durchfuhrkontrollen als Eingangs- und Ausgangsgrenzkontrollstelle von nicht EU-konformer Ware, die Überwachung sämtlicher Containerbewegungen auf den Freihafen terminals, die Kontrolle sämtlicher Schiffsmanifeste aber auch die Begutachtung von havarierten und defekten Containern zu den Aufgaben. Die Sicherstellung der Transportfähigkeit, Umladung, Beseitigung oder sonstigen Behandlungen von Containern mit tierischen Produkten stehen als Maßnahmen hier an erster Stelle.

Des Weiteren kontrolliert die Grenzkontrollstelle im Freihafen die Ein- und Ausgänge in das hiesige Zollager und überwacht die Exporte des benachbarten EU-zugelassenen Kühlhauses.

Entwicklung

In 2018 gab es im Vergleich zum Vorjahr einen Zuwachs in der Zahl der Sendungen um 12,53 % auf 13.512. Dieses spiegelte sich auch in den abgefertigten Tonnagen wider, die mit 493.374 t

eine deutliche Zunahme um 50,86 % bedeutet. Die Sendungen werden insgesamt wieder größer und bestehen jetzt aus bis zu 25 Containern. Inklusive der Überwachung der veterinärpflichtigen Container auf den Terminals wurden insgesamt 30.655 Container kontrolliert.

Einfuhr

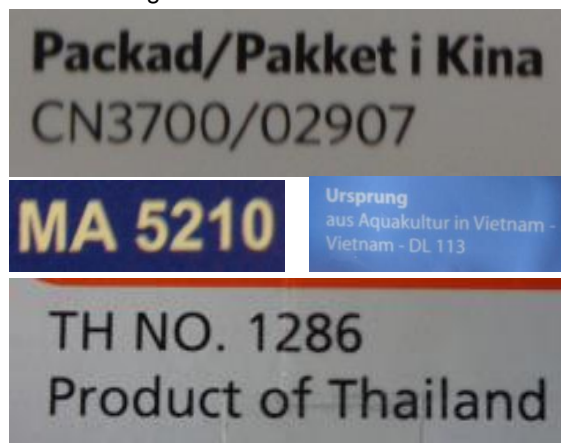
Im letzten Jahr wurden über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven 11.986 Sendungen in die europäische Union eingeführt. Davon waren 10.910 Lebens- und Futtermittelsendungen sowie andere Produkte tierischer Herkunft mit einer Gesamttonnage von 448.929 t. Bedingt durch den industriellen Standort Bremerhavens mit dem Fischereihafen spielt die Einfuhr von Fischereierzeugnissen bei den tierischen Produkten in Bremerhaven eine wichtige Rolle. Es handelt sich hier überwiegend um Erzeugnisse für die Weiterverarbeitung aber auch um eine vielfältige Palette der unterschiedlichsten Fertigprodukte für den Einzelhandel. Bundesweit wird der Bedarf an Fischereierzeugnissen zu 85 % durch die Einfuhr gedeckt. Bei den Fischarten aus Wildfängen sind der Alaska Pollock, Seelachs, Seehecht aber auch Kabeljau stark vertreten. Daher bilden von den 5.086 eingeführten Sendungen in Bremerhaven die Fischereierzeugnisse traditionell mit fast 50 % den größten Anteil.

Foto: verdorbene Riesengarnelen, Wassersammlung im Bodenbereich nach unterbrochener Kühlkette und anschließendem Wiedereinfrieren



Bei der Einfuhr von Fischereierzeugnissen ist die Warenuntersuchung in den Untersuchungsräumen der Grenzkontrollstelle aufgrund der Produktvielfalt eine ständige Herausforderung. Die Fischereierzeugnisse sind gekennzeichnet durch eine hohe Artenvielfalt sowie einer ständigen Weiterentwicklung von zusammengesetzten Erzeugnissen bzw. Fertigprodukten. Fische, Krebstiere und Muscheln aus Wildfängen und Aquakultur sind leicht verderbliche Lebensmittel, deren Kühlkette unter besonderer Überwachung steht. Dieses spiegelt sich in der organoleptischen Untersuchung der Produkte wieder und Bedarf einer regelmäßigen Schulung der Veterinäre. In 2018 wurde eine intensive Schulung im Sensoriklabor des ttz Bremerhaven erfolgreich durchgeführt, und auch in 2019 wird die Zusammenarbeit noch einmal intensiviert.

Die Kennzeichnung von Fertigprodukten für die Einfuhr erfolgt in den Drittländern, so dass bei der Einfuhr im Rahmen der Nämlichkeitskontrollen auch hier besonders zwingend darauf zu achten ist, dass die Identitätskennzeichnung vorhanden ist. Dieses muss vor dem Verlassen des Herstellungsbetriebes an dem Produkt angebracht werden und ist eine wesentliche Information für Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette. Eine fehlende oder unzureichende Identitätskennzeichnung führt daher zu einer Zurückweisung an der Grenzkontrollstelle. Das Identitätskennzeichen besteht aus dem ISO-Code des Drittlandes (z.B. CN für China und der EU-Zulassungsnummer des Drittlandbetriebes). Diese Betriebe müssen zudem in öffentlich zugänglichen Listen der EU gelistet sein. In 2018 wurden insgesamt 5 Sendungen wegen fehlender, falscher oder nicht eindeutiger Identitätskennzeichen zurückgewiesen.



Verschiedene Identitätskennzeichen auf Fischfertigpackungen (China, Marokko, Vietnam, Thailand)

Liste der zugelassenen Lebensmitteldrittlandbetriebe:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_de.htm

Die Anzahl der Honigsendungen stieg 2018 erneut mit 12 % auf jetzt 958 und liegt anteilmäßig an dritter Stelle bei den Einfuhren von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Diese Zahlen spiegeln den deutschlandweiten Trend wieder, mehr Honig zu importieren. Deutschland ist auch im Jahr 2018 der größte Honig-Importeur der EU geblieben, jeder Deutsche verzehrt im Schnitt etwa ein Kilogramm Honig pro Jahr.

Eine deutliche Zunahme gab es im Vergleich zu 2017 auch bei den Einfuhren von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft, die einer Anmeldepflicht aufgrund bestimmter Risiken unterliegen. Dazu gehören z.B. getrocknete Weintrauben aus der Türkei zur Untersuchung auf Ochratoxin A oder auch Erdnüsse aus Argentinien, die als Lebens- oder Futtermittel bereits vor der Ausfuhr im Drittland auf Aflatoxine untersucht werden müssen. Diese Produkte werden stichprobenhaft bei der Einfuhr zusätzlich auf die genannten Parameter untersucht und an der Grenzkontrollstelle so lange festgehalten, bis ein negatives Laborergebnis vorliegt. Hier gab es eine Steigerung um 45,5 % auf 937 Sendungen. Die veterinärrechtlichen Verfahren erlauben es bei Produkten der VO (EG) 884/2014 die weitergehenden Untersuchungen auf Antrag an einem Einfuhrort innerhalb der EU durchzuführen. Bei diesem sogenannten Weitertransport findet die Dokumentenkontrolle an der Grenzkontrollstelle Bremerhaven statt und die Sendung wird anschließend elektronisch mittels des Informationssystems TRACES der zuständigen Einfuhrbehörde im Inland angekündigt. Dort erfolgt eine erneute Anmeldung durch den Wirtschaftsbeteiligten und die zuständige Behörde vor Ort entscheidet über eine weitergehende Untersuchung. In 2018 wurden 215 Sendungen, insbes. Erdnüsse aus Argentinien, nach diesem Verfahren abgefertigt.

Einfuhrsendungen von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischer Herkunft in 2018 (17865 t)

Länder	Produkt	Parameter	Anzahl Sendungen	Verdachtsproben	Weitertransport zum Einfuhrort
Ägypten	Erdnüsse	Aflatoxine	1	1	-
Argentinien	Erdnüsse	Aflatoxine	210	2	201
Äthiopien	Pfeffer	Aflatoxine	1	1	-
Brasilien	Erdnüsse	Aflatoxine	15	1	14
China	Gojibeeren	Pestizide	4	1	-
China	Tee	Pestizide	32	4	-
Indien	Sesamsamen	Salmonellen	51	7	-
Indien	Erdnüsse	Aflatoxine	11	-	-
Indien	Okras	Pestizide	2	1	-
Türkei	Haselnüsse	Aflatoxine	15	1	-
Türkei	Gemüsepaprika	Pestizide	55	6	-
Türkei	Feigen	Aflatoxine	74	7	-
Türkei	Weintrauben	Ochratoxin A	351	28	-
Türkei	Aprikosen	Sulfite	86	10	-
Türkei	Pistazien	Aflatoxine	1	-	-
Uganda	Sesamsamen	Salmonellen	27	14	-
Vietnam	Paprika	Pestizide	1	1	-
Summe			937	85	-

Bei den Einfuhren von Kunststoffküchenartikeln aus China gab es mit 173 % die stärksten Zunahmen (139 Sendungen). Aus diesen Bedarfsgegenständen können chemische Verbindungen wie z.B. Formaldehyd bei Melaminprodukten oder primäre aromatische Amine bei Artikeln aus Polyamid bei Wärmeeinwirkung in das Lebensmittel übergehen (Schadstoffmigration).

Durchfuhr

Neben den Einfuhrsendungen wurden 1.526 Sendungen im Rahmen des Transits mit einer Steigerung um 8 % abgefertigt. Bei diesen Sendungen handelt es sich um nicht EU-konforme Produkte, die den Geltungsraum des EU-Lebensmittel- und Tierseuchenrechtes wieder verlassen müssen. Diese Sendungen verlassen entweder direkt die EU über eine andere Grenzkontrollstelle eines Mitgliedstaates bzw. NATO-Basis (Drittlandstatus mit eigener Grenzkontrollstelle) innerhalb von 30 Tagen oder werden direkt weitergeleitet auf z.B. Kreuzfahrtschiffe. Eine andere Möglichkeit ist der indirekte Transit, wo die Sendungen auf ein Zollager oder ein Lager für Schiffsausrüster gehen und erst später die EU verlassen. Von dort aus können diese Sendun-

gen auch geteilt werden und dann in verschiedene Drittländer weitergehen.

Terminalüberwachung (Manifeste und Transhipments)

Die Anzahl der mit dem gemeinsamen Dokument für die Einfuhr (GVDE) erfassten Transhipments betrug 267. Bei diesen Sendungen sind die Reedereien verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff mit Bestimmung eines anderen EU-Hafens oder eines Drittlandhafens umgeladen werden, bei der zuständigen Grenzkontrollstelle anzumelden. Verweilen diese Sendungen länger als eine Woche im Hafen, müssen sie im Falle der Drittland-Drittland (DL-DL) oder Transit-Transhipments der Grenzkontrollstelle vorgeführt werden (Nämlichkeitskontrolle bzw. Warenuntersuchung).

In 2018 wurden fast 13.000 Manifeste auf veterinärpflichtige Container kontrolliert, wovon 166 Container als DL-DL Transhipment nach Russland sowie 1.154 Container in andere Drittländer gingen. Im Bereich der Überprüfung von Einfuhrtranshipments wurden 190 Sendungen erfasst. Insgesamt wurden 30.655 Container anhand der Manifeste kontrolliert.

Exportkontrolle von verarbeiteten Proteinen

Seit dem 01.07.2017 hat die GKS Bremerhaven die Zuständigkeit nach VO (EU) 2017/893 für die Kontrolle des Exports von verarbeiteten Wiederkäuerproteinen erhalten. Die Container werden mittels TRACES über ein Handelspapier der GKS Bremerhaven gemeldet und der Ausgang der Container nach Siegelkontrolle an der Grenzkon-

trollstelle an die örtliche Veterinärbehörde in Deutschland oder in einem Mitgliedstaat der EU über TRACES zurückgemeldet. In 2018 wurden insgesamt 141 Container kontrolliert und in Drittländer weiterverschifft.

Dr. Jürgen Witte



Weiterführende Untersuchungen

Von den Erzeugnissen tierischer Herkunft wurden 227 Sendungen im Rahmen des Einfuhrüberwachungsplans auf Rückstände und Kontaminanten untersucht. Bei diesen sogenannten Stichproben werden mindestens 2 % aller Sendungen auf verbotene und erlaubte Tierarzneimittel (Grenzwertüberprüfung) untersucht. Außerdem werden mindestens 0,5 % aller Sendungen auf weitere Parameter wie Mikrobiologie, biogene Amine, Radioaktivität, Zusatzstoffe, Herkunftsnachweise u. a. untersucht. In 10 Fällen wurden aufgrund positiver Ergebnisse die Behörden am Bestimmungsort informiert. Im Gegensatz zu den sogenannten Verdachtsproben können Sendungen, die einer Planprobenuntersuchung unterliegen bereits nach der Probenahme zum freien Verkehr abgefertigt werden.

Bedingt durch Schutzmaßnahmen der Europäischen Kommission wurden 3 Sendungen mit Aquakulturerzeugnissen aus Indien einer weiterführenden Untersuchung auf zum Teil verbotene Tierarzneimittelrückstände unterzogen. Die Ergebnisse führten jedoch zu keiner Beanstandung. Diese Schutzmaßnahme ist eine von zurzeit 10 aktiven Maßnahmen bei tierischen Erzeugnissen aus Drittländern und ist zusätzlich neben Einfuhrverboten oder sonstigen Beschränkungen bei anderen Schutzmaßnahmen, mit einer festgelegten Untersuchungsfrequenz von 50 % versehen. Zudem müssen diese Sendungen bereits im Ursprungsland zu 100 % untersucht werden.

Liste der aktuellen, aktiven Schutzmaßnahmen:
http://ec.europa.eu/food/animals/docs/bips_special-import-conditions_list.pdf



Aufgrund von Schnellwarnmeldungen der EU waren 2018 ca. 250 Betriebe aus verschiedenen Drittländern als Verdachtsbetriebe gelistet. Es wurden bei 197 Sendungen verstärkte Kontrollen mit weiterführenden Untersuchungen eingeleitet. Die verstärkten Kontrollen sind im elektronischen Meldesystem TRACES hinterlegt, und bewirken, dass insgesamt an den EU-Grenzkontrollstellen zehn aufeinanderfolgende Sendungen in der Summe aus dem betroffenen Drittland und Be-

trieb gestoppt, beprobt und festgehalten werden, bis das Untersuchungsergebnis vorliegt.

Die Schwerpunkte in 2018 lagen in Bremerhaven erneut bei den Untersuchungen auf Salmonellen bei brasilianischem Geflügelfleisch. Die EU hatte 2017 nach Bekanntwerden von Unstimmigkeiten in den Zertifizierungen durch die brasilianischen Behörden die Untersuchungsfrequenz bezüglich Salmonellen auf 20 % der Sendungen festgelegt. Das führte dazu, dass verstärkt Salmonellen in frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen nachgewiesen wurden und die Zahl der Verdachtsbetriebe stark anstieg.

Da in Bremerhaven die Einfuhren von Geflügelfleisch um fast 40 % gegenüber 2017 gestiegen sind, kam es auch zu einer Steigerung in den Verdachtsuntersuchungen auf Salmonellen in Geflügelfleisch aus Brasilien. Von 131 Verdachtsuntersuchungen von brasilianischem Geflügelfleisch wurden 12 Sendungen positiv getestet und beanstandet.

Bei sieben dieser Sendungen wurde das Verfahren der aktiven Veredelung (Zollverfahren) angewendet. Die kontaminierte Ware wird einem Erhitzungsverfahren unterzogen, d.h. das Fleisch wird gekocht und die betroffene Ware erneut auf Salmonellen untersucht. Nach der Freigabe durch die lokale Veterinärbehörde kann das jetzt entstandene Fleischerzeugnis in den freien Verkehr überführt werden.

Von den 152 Sendungen Fisch- bzw. Krillmehl wurden alle Sendungen nach den Vorgaben der VO (EG) 142/2011 und VO (EG) 999/2001 auf Salmonellen, Enterobacteriaceae und Säugetierbestandteile untersucht. Bei den als Verdachtsuntersuchungen laufenden Beprobungen gab es 11 Beanstandungen aufgrund des Nachweises von Salmonellen. Die Sendungen wurden zurückgewiesen und einer Hitzebehandlung unterzogen.

Insgesamt wurden 325 Sendungen als Verdachtsproben im Bereich tierischer Erzeugnisse festgehalten und Laboruntersuchungen eingeleitet.

Pflanzliche Erzeugnisse

Von den 937 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel und Futtermittel wurden 679 wegen des Risikos

von Aflatoxinvorkommen kontrolliert. Aflatoxine haben bei Konzentrationen um 10 µg/kg Körpergewicht akut hepatotoxische Wirkung (Leberdystrophie), wirken jedoch schon bei geringeren Konzentrationen und vor allem bei wiederholter Aufnahme karzinogen auf Säugetiere, Vögel und Fische. Das Aflatoxin B₁ ist eines der am stärksten krebserzeugenden Substanzen überhaupt. Die Aflatoxine werden von Schimmelpilzen unter bestimmten Bedingungen, wie z.B. hohen Temperaturen und Feuchtigkeit gebildet. Oft sind Managementfehler bei der Trocknung und Lagerung der pflanzlichen Produkte in den Drittländern Ursache für eine Kontamination.

Da die Aflatoxine in einer Partie ungleich verteilt vorkommen (sog. Nesterbildung), müssen die Sendungen aus den Containern immer komplett entladen werden, um eine repräsentative Stichprobennahme durchführen zu können. In Abhängigkeit von dem Sendungsgewicht werden dann bis zu 100 Einzelproben genommen. Von den 47 Sendungen, die auf Aflatoxine (Aflatoxin B₁, Gesamtaflatoxin und Ochratoxin A) untersuchten Sendungen wurde eine Sendung aufgrund erhöhter Ochratoxin A-Gehalte (Grenzwertüberschreitung) beanstandet und zurückgewiesen. Es handelte sich hier um getrocknete Weintrauben (Sultaninen) aus der Türkei.

Von 94 wegen einer möglichen Belastung mit Pestiziden kontrollierten Sendungen, wie z.B. Tees, Paprikas oder auch Gojibeeren wurde eine Sendung mit Paprika aus Vietnam wegen Grenzwertüberschreitung zurückgewiesen. Weiterhin wurden 78 Sendungen mit Sesamsamen aus Indien bzw. Uganda kontrolliert und wegen Salmonellenverdachts untersucht. Vier dieser Sendungen wurden positiv getestet und zurückgewiesen.

Zudem wurde eine Sendung mit Erdnüssen aus Ägypten wegen Dokumentenmängeln zurückgewiesen.

Bedarfsgegenstände

In Folge vermehrter Hinweise auf belastete Polyamid- und Melamin-Küchenartikel aus China erließ die EU-Kommission die Schutzmaßnahme VO (EG) 284/2011. 15 Sendungen mit Produkten, wie z.B. Pfannenwender, Brotkästen, Schüsseln, Fleischhammer, Spaghetti- und Schöpflöffel u.a. wurden auf primäre aromatische Amine oder

Formaldehyd untersucht. Bei keiner dieser Sendungen wurden die Grenzwerte überschritten.

Ausblick

Von den insgesamt 13.512 Sendungen im Jahr 2018 wurden in den Laboren des Landes Bremen und Niedersachsen 752 Sendungen weitergehend auf die verschiedensten Parameter untersucht. Das entspricht einer Untersuchungshäufigkeit von fast 6,3 % aller Sendungen im Rahmen der Einfuhr.

Für den Bereich der eingeführten Lebens- und Futtermittel bedeutet dies, dass neben der 100%igen Dokumenten- und Nämlichkeitskontrolle, der 20- 50 %-igen physischen Kontrollen (Warenuntersuchungen in den eigenen Untersuchungsräumen) und den Laboruntersuchungen ein umfangreiches Bündel an Kontrollen an der Grenzkontrollstelle installiert ist und das sogenannte Flaschenhalsprinzip (Kontrolle beim Eingang in die EU) auch seine Wirksamkeit erneut unter Beweis stellt.

Von den insgesamt angemeldeten Sendungen wurden 78 Sendungen beanstandet und 68 davon zurückgewiesen, d.h. die Ein- und Durchfuhr in die EU wurde verweigert, was einer Beanstandungsquote von fast 0,6 % aller Sendungen entspricht. In 27 Fällen wurde aufgrund der gesundheitlichen Risiken, die von den beanstandeten Produkten der Sendungen ausgehen, eine Schnellwarnmeldung erstellt.

Durch Änderungen in der Gesetzgebung gegen Ende 2019 ist zu erwarten, dass die Einfuhrverfahren an den dann genannten Grenzkontrollpunkten (Border Control Point) einen noch risikoorientierteren Ansatz erhalten, und durch die intensivere Vernetzung der einzelnen EU- und nationalen Behörden der Schutz vor Lebensmittelbetrug und -täuschung sowie der illegalen Einfuhr weiter verbessert werden kann.

Dr. Jürgen Witte

Einfuhruntersuchungen des LUA Bremen

Laboruntersuchungen

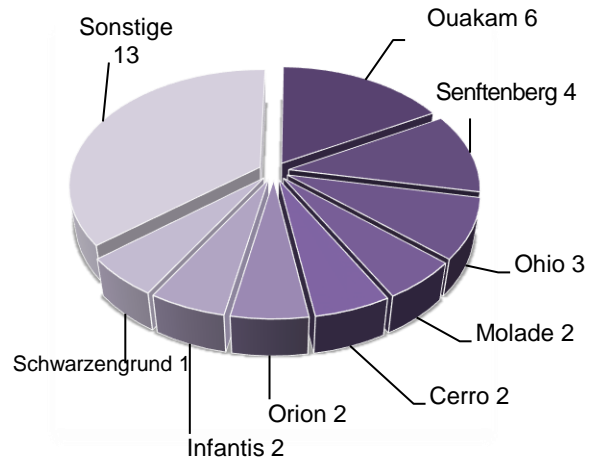
Futtermittel tierischer Herkunft

Bei den über Bremen und Bremerhaven importierten Futtermitteln tierischer Herkunft handelt es sich vor allem um Fischmehlimporte. Es wird auf Salmonellen, auf Enterobacteriaceae und auf die Abwesenheit von Säugetieranteilen untersucht. Damit soll bereits zu einem frühen Zeitpunkt der Eintrag von bakteriell kontaminierten Futtermitteln in die Lebensmittelkette verhindert werden.

Das Rohmaterial Fisch stammt überwiegend aus Fanggründen vor der südamerikanischen Küste und wird in Produktionsanlagen zerkleinert, unter Druck gekocht, gepresst und getrocknet. Das so hergestellte Fischmehl ist aufgrund seiner günstigen Aminosäurezusammensetzung, einem hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und einer hohen Verdaulichkeit ein gern eingesetztes Futtermittel. Ein großer Anteil des über Bremen importierten Fischmehls stammt aus Marokko und Südamerika, ein kleinerer Anteil aus den USA und Südafrika.

Da es während der Produktion und des Transportes zur Kontamination mit Salmonellen kommen kann, werden im Verlauf des gesamten Löschvorgangs einer Schiffsladung kontinuierlich Proben unter Aufsicht eines öffentlich bestellten und vereidigten Probennehmers entnommen und anschließend zur Untersuchung in das Landesuntersuchungsamt gebracht. Insgesamt unterlagen in Bremen im Berichtsjahr 35.232 Tonnen Fischmehl der Einfuhruntersuchung. Davon waren 5.200 Tonnen (14,8 %) mit Salmonellen kontaminiert. Diese Proben müssen einer thermischen oder chemischen Nachbehandlung unterzogen werden.

Salmonellenspezies



Salmonellenspezies in Fischmehl-Importen 2018

Zusätzlich wird Fischmehl mikroskopisch auf die Abwesenheit von Säugetierbestandteilen untersucht. Diese Vorgabe resultiert aus futtermittelrechtlichen Bestimmungen, die im Zuge der BSE-Krise in der EU erlassen wurden. Im Berichtsjahr gab es bei keiner der untersuchten Proben einen Hinweis auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolysierten Federmehlen. Neben dem Fischmehl wurden von den Grenzkontrollstellen auch Futtermittel wie zum Beispiel Kauartikel zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert.

Herkunft	Anzahl Sendungen		Gewicht [Tonnen]		Salmonellen-positives Fischmehl [Tonnen]		Salmonellen positiv in %	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018
Peru	27	18	14.025	7.774	2.235	600	15,9	7,7
Marokko	19	6	25.658	15.750	6.352	4.398	24,8	27,9
Panama	15	8	3.169	1.817	0	202	0	6,4
Südafrika	6	3	3.143	160	0	0	0	0
USA	34	16	1.644	1.579	0	0	0	0
Equador	0	1	0	53	0	0	0	0
Uruguay	92	61	0	8.099	0	0	0	0
Gesamt	193	113	77.038	35.232	8.587	5.200	11,2	14,8

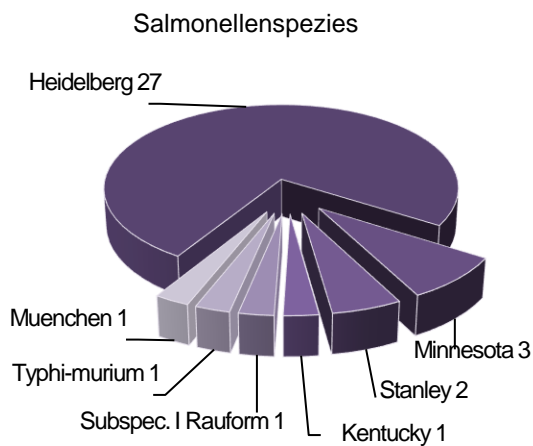
Fischmehluntersuchungen auf Salmonellen; Importe über Bremen 2018 (zum Vergleich 2017)

Lebensmittel

Geflügelfleisch

Aufgrund von Vorführpflichten für rohes Geflügelfleisch wurden von den Grenzkontrollstellen Bremen und Bremerhaven 360 Proben zur Untersuchung auf Salmonellen eingeliefert. Es handelte sich bei den Proben vorwiegend um gewürzte oder ungewürzte rohe Hähnchenbrustfilets aus Brasilien.

In 36 Proben (10 %) wurden Salmonellen nachgewiesen. In diesen Fällen wurden die Proben entweder an der Grenzkontrollstelle zurückgewiesen oder an einen Betrieb weitergeleitet, in dem die Rohware zur Elimination der Salmonellen erhitzt und danach weiterverarbeitet wurde.



Salmonellenspezies in Geflügel-Importen 2018

Sesam

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 22 Proben unbehandelte Sesamsamen durch die Grenzkontrollstellen im Bundesland Bremen entnommen und im LUA Bremen auf Salmonellen untersucht. Bei den Proben handelte es sich um Sesamsamen aus Uganda oder Indien.

In vier Proben (18 %) wurden Salmonellen nachgewiesen.

Fischereierzeugnisse

Es wurden insgesamt 23 Proben von Fischereierzeugnissen durch die Grenzkontrollstelle eingeschickt. Die meisten dieser Proben waren Garnelen oder Garnelenfleisch. Es wurden sowohl rohe als auch gekochte Garnelen eingeschickt. Davon waren die meisten aufgrund von Vorführpflichten mikrobiologisch zu untersuchen:

Elf Proben auf Salmonellen, acht Proben auf *Vibrio cholerae* und fünf Proben auf *Listeria monocytogenes* (mehrere Parameter möglich).

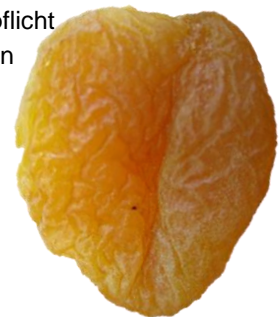
In keiner dieser Proben wurden pathogene Keime nachgewiesen.

Darüber hinaus wurden sechs Proben zur organoleptischen Prüfung eingeschickt. Hierbei handelte es sich um die gezielte Einschickung von Proben auffälliger Sendungen. Bei fünf dieser Proben wurde ein organoleptisch wahrnehmbarer Verderb festgestellt, weshalb die Proben als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt wurden.

Obst und Gemüse

Im Rahmen der Einfuhrkontrollen wurden 59 Obst- und Gemüse-Proben insbesondere auf Mykotoxine und Pflanzenschutzmittel untersucht. Bei einer Probe Chilischoten wurden Überschreitungen von Höchstgehalten an Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. In einer Einfuhrpartie Rosinen lag der Gehalt an Ochratoxin A über der erlaubten Höchstmenge. Alle anderen Proben wiesen hinsichtlich der untersuchten Parameter keine Überschreitungen der Höchstgehalte auf.

Aufgrund einer Vorführpflicht wurden zehn Einfuhrpartien getrockneter Aprikosen aus der Türkei auf Sulfite untersucht. Der zulässige Höchstgehalt wurde in keiner Probe überschritten.



Wein

Deutschland ist nach wie vor das größte Weinimportland der Welt. Weine aus Südafrika, USA, Australien, Chile, Argentinien und weiteren Ländern kommen per Schiff über die bremischen Häfen nach Europa.

Bei der Einfuhr von Wein aus Drittländern in die Europäische Union gelten besondere Bestimmungen. Die in Bremen und Bremerhaven für die Abfertigung von Wein zuständigen Zolldienststellen haben im Berichtsjahr in 13 Fällen vor ihrer Entscheidung über die Zulassung zur Einfuhr das Gutachten des Landesuntersuchungsamtes (LUA) eingeholt. Die Untersuchung erstreckt sich dabei auch auf die Prüfung der vorgeschriebenen Einfuhrdokumente („Dokument V I 1“).

Darin werden alle wesentlichen Angaben zum Wein vom Herkunftsland bescheinigt und Analysedaten mitgeteilt. In drei Einfuhrpartien aus Südamerika fehlten Analysewerte im Dokument V I 1 oder sie waren so abweichend von den im LUA ermittelten Messwerten, dass der Wein zunächst nicht zur Einfuhr zugelassen wurde.



Landesuntersuchungsamt Bremen

Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

- Aufgabenwahrnehmung Seite 71
- Rechtsetzung Seite 74
- Maßnahmen und Initiativen Seite 76
- Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V. Seite 78



Wirtschaftlicher Verbraucherschutz

Der wirtschaftliche Verbraucherschutz dient der Wahrung der wirtschaftlichen Interessen von Bürgerinnen und Bürgern bei Rechtsgeschäften in ihrer Rolle als Konsumentin oder Konsument von Gütern und Dienstleistungen. Dies umfasst insbesondere folgende Bereiche: Finanzen und Versicherungen, Handel und Dienstleistungen, Telekommunikation und Internet, Energie und Wohnen sowie Reise- und Fahrgastrechte.

Aufgabenwahrnehmung

Die Aufgabenwahrnehmung des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes erfolgt durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, hier durch das Referat 42, in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen und Organisationen wie der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz wirkt insbesondere an der Verbraucherschutzpolitik des Bundes und der Länder mit. Zentral ist auch die Befassung mit der Europäischen Rechtsetzung und deren Umsetzung in nationales Recht. Leitbild des Verbraucherschutzes ist das des „mündigen Verbrauchers“. Ziel ist es deshalb, die Belange des Verbraucherschutzes zu stärken und den Austausch von und den Zugang zu Informationen für Bürgerinnen und Bürger zu erleichtern.

Den Verbraucherzentralen der Länder und dem Verbraucherzentrale Bundesverband kommt in Deutschland eine besondere Rolle zu. Die Verbraucherzentralen sind zum einen aktiv, wenn es um die (Rechts-)Beratung von Verbraucherinnen und Verbrauchern geht und sind zur außergerichtlichen Rechtsberatung befugt. Zum anderen können die Verbraucherzentralen bei Rechtsverstößen gegen Verbraucherschutznormen Unternehmen abmahnen und gerichtlich gegen sie vorgehen.

Rechtsetzung

Maßgeblich für den wirtschaftlichen Verbraucherschutz ist die Rechtsetzung insbesondere auf Bundes- und EU-Ebene. Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz wirkt hieran über den Bundesrat, die Bund-Länder-Koordinierung sowie die zuständigen Ministerkonferenzen mit.

Europa

Auf Ebene der Europäischen Union ist die Generaldirektion Justiz und Verbraucher (GD JUST) zuständig für die Entwicklung und Umsetzung der

Strategien der Kommission im Bereich wirtschaftlicher Verbraucherschutz.

Zentral für die Rechtsetzung auf Ebene der Europäischen Union im Bereich wirtschaftlicher Verbraucherschutz in 2018 war der „New Deal for Consumers“ („Neugestaltung der Rahmenbedingungen für Verbraucher“). Beim „New Deal“ handelt es sich um ein Richtlinienpaket bestehend aus der Verbraucherschutzmodernisierungsrichtlinie, zur Änderung der Richtlinie über unlautere Geschäftspraktiken, Verbraucherrechte-

Richtlinie, AGB-Richtlinie sowie der Preisangabenrichtlinie. Ein weiterer Teil ist der Entwurf der Verbandsklagerichtlinie, der zur Aufhebung der Unterlassungsklagenrichtlinie vorgelegt wurde. Im Rahmen des „New Deal“ wurde die Einführung diverser neuer Verbraucherschutznormen vorgeschlagen wie die Einführung eines Europäischen Verbandsklagerechtes, die Stärkung von Verbraucherrechten in der Digitalen Welt oder die Einführung von Maßnahmen gegen den Verkauf von Waren mit unterschiedlichen Qualitäten innerhalb des EU-Binnenmarktes. Aufgrund der umfassenden Änderungen hat sich die Verbraucherschutzministerkonferenz im Rahmen einer Sonder-VSMK detailliert mit dem Richtlinienpaket befasst (zu den Ergebnissen siehe dazu unten).

Seit dem 1. Januar 2018 gilt die neue Richtlinie über Pauschalreisen und verbundene Reiseleistungen. Hier wurde der Verbraucherschutz insoweit verbessert, als dass mit verbundenen Reiseleistungen ein neuer Rechtsbegriff eingeführt wurde (Buchung zweier Reiseleistungen für den Zweck derselben Reise stationär/online) mit einem für Pauschalreisen vergleichbaren Verbraucherschutzniveau (z.B. Insolvenzabsicherung oder verbesserte Informationspflichten).

Die Verordnung über Maßnahmen gegen ungerechtfertigtes Geoblocking wurde am 28. Februar 2018 beschlossen und ist am 3. Dezember 2018 in Kraft getreten. Diese Verordnung schreibt eine Gleichbehandlung von Kunden aus dem Inland und EU-Ausland durch Online-Händlern bezüglich beispielsweise der Preisgestaltung vor. Eine

Verpflichtung zur Lieferung ins EU-Ausland ergibt sich daraus jedoch nicht.

Am 1. April 2018 ist die Verordnung zur Sicherstellung grenzüberschreitender Portabilität von Online-Inhaltsdiensten im Binnenmarkt vom 14. Juni 2017 in Kraft getreten. Diese Verordnung schreibt Zugriffsmöglichkeiten für Abonentinnen und Abonnenten auf Online-Dienste (z.B. Streaming-Dienste) aus dem EU-Ausland vor.

Bund

Das aus Sicht des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes wichtigste Gesetzgebungsvorhaben in 2018 war das am 12. Juli 2018 beschlossene Gesetz zur Einführung einer zivilprozessualen Musterfeststellungsklage. Seit dem Inkrafttreten am 1. November 2018 können Verbraucherverbände mit der so genannten „Eine-für-Alle-Klage“ im Rahmen des neu geschaffenen Verbandsklagerechtes Ansprüche von Verbraucherinnen und Verbraucher gegen Unternehmen kollektiv durchsetzen.

In 2018 wurde zudem der Verbraucherschutz beim Abschluss von Verträgen gestärkt. Durch das Inkrafttreten zahlreicher Regelungen der EU-Richtlinie zum Versicherungsvertrieb (IDD-Richtlinie) und des entsprechenden Umsetzungsgesetzes wurden Transparenz und Sicherheit von Versicherungskunden verbessert. Die jährlichen Standmitteilungen von Lebensversicherungen erfordern nun ausführlichere Angaben. Zudem ist nun eine deutlichere Trennung zwischen Versicherungsvermittlung und Honorarberatung vorgeschrieben. Bei Kreditangeboten wird ein Hinweis darauf verpflichtend, dass für die Inanspruchnahme nicht der Abschluss einer Restschuldversicherung notwendig ist.

Zum 31. Oktober 2018 erfolgte die dritte Erweiterung des Zahlungskontengesetz zur Umsetzung der EU-Zahlungskontenrichtlinie. Mit dieser Erweiterung wurden für Verbraucherinnen und Verbraucher die Transparenzvorschriften von Banken zu Kostenangaben verschärft. Verbesserungen zur Herstellung einer besseren Vergleichbarkeit von Bankgeschäften wurden zudem durch neue Informationsvorschriften für Vergleichsportale geschaffen.

Die Bund-Länder Koordinierung der Verbraucherschutzpolitik erfolgt in Deutschland im Rahmen der Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) als der entsprechenden Fachministerkonferenz. Mitglieder der VSMK sind die für den Verbraucherschutz zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren der

Länder und des Bundes. Die VSMK wurde Ende 2006 gegründet und tritt mindestens einmal pro Jahr zusammen. Der Vorsitz wechselt jährlich zwischen den Bundesländern.

Die 14. VSMK fand vom 13. bis 15. Juni 2018 in Saarbrücken statt. Die Leittrträge der Konferenz in 2018 befassten sich mit dem Thema Langlebigkeit von Produkten bzw. Schutz vor Obsoleszenz sowie Verbraucherschutz in der Digitalen Welt und die Gestaltung eines verbraucherfreundlichen Rechtsrahmens für Algorithmen.

Zum EU-Richtlinienpaket „New Deal for Consumers“ haben sich die für den Verbraucherschutz zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren der Länder im Rahmen einer Sonder-VSMK am 11. September 2018 in Berlin beraten und wie folgt Stellung genommen. Das Gros der vorgeschlagenen Maßnahmen wurde begrüßt. Dazu zählen Verbesserungen der Transparenzvorschriften von Online-Marktplätzen, die Einführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Rechtsdurchsetzung und gegen den Verkauf von Waren in zweierlei Qualitäten sowie die Einführung eines Europäischen Verbandsklagerechtes ähnlich der in Deutschland eingeführten Musterfeststellungsklage. Wogegen sich die zuständigen Ministerinnen und Minister, Senatorinnen und Senatoren der Länder hingegen ausgesprochen haben sind vorgesehene Änderungen im Fernabsatzgeschäft. So wurde sich gegen den Vorschlag ausgesprochen, dass bei einer Rücksendung die Rückerstattung des Kaufpreises erst nach Erhalt der Ware zu erfolgen hat oder Waren nur zu Testzwecken benutzt werden dürfen.

Maßnahmen und Initiativen

Neben den gesetzgeberischen Maßnahmen wurden auch in 2018 auf Bundes- und Landesebene Maßnahmen und Initiativen zur Stärkung des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes auf den Weg gebracht.

Maßnahmen und Initiativen auf Bundesebene

Nach einer zwölf-monatigen Aufbauphase startete im September 2018 der Marktwächter Energie der Verbraucherzentralen. Bei den Marktwächtern handelt es sich um vom Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz geförderte Gemeinschaftsprojekte der Verbraucherzentralen der Länder und des Verbraucherzentrale Bundesverband zur Beobachtung und Analyse der Verbrauchermärkte. Ziel ist es, Fehlentwicklungen im Marktgeschehen aus Verbrauchersicht aufzuzeigen. Neben dem Marktwächter Energie gibt es bereits seit 2015 die Marktwächter Finanzen und Digitale Welt. Die Verbraucherzentrale Bremen hat einen Schwerpunkt im Marktwächter Finanzen.

Maßnahmen und Initiativen im Land Bremen

In 2018 wurde die Veranstaltungsreihe „Dialog Verbraucherschutz“ der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz fortgesetzt. Mit drei Veranstaltungen wurden Verbraucherinnen und Verbraucher über Themen des wirtschaftlichen Verbraucherschutzes und der Ernährung informiert und konnten mit Expertinnen und Experten über verbraucherrelevante Themen und Gesetzesinitiativen diskutieren.

Am 31. Januar 2018 fand unter dem Titel „Gesundheit per App - Nutzen und Sicherheit im Visier des Verbraucherschutzes“ eine Veranstaltung zu digitalen und internetbasierten Gesundheitsdiensten statt. Neben der Frage, welchen konkreten Nutzen diese Dienste haben, wurden Aspekte des Datenschutzes und -sicherheit diskutiert.

Zum Thema Nahrungsergänzungsmittel wurde am 16. April 2018 in Kooperation mit dem Bremer Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie (BIPS), der Landesvereinigung für Gesundheit Bremen e.V., der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e.V. (LVG & AFS) und der Verbraucherzentrale Bremen eine Veranstaltung

unter dem Titel "Vitaminpillen für die Gesundheit? Nahrungsergänzungsmittel zwischen Risiko und Nutzen" durchgeführt.

Zur Einführung der Musterfeststellungsklage fand am 5. Dezember 2018 in Bremen eine dritte Veranstaltung statt. Unter dem Titel "Dieselskandal, VW & Co: Was bringt die neue Musterfeststellungsklage?" informierten die Verbraucherzentrale Bremen, der Verbraucherzentrale Bundesverband sowie der ADAC darüber, wie das neue Instrument zur Rechtsdurchsetzung funktioniert und was bei einer Beteiligung an die Klage des Verbraucherzentrale Bundesverbandes im Zusammenhang mit dem Dieselskandal berücksichtigt werden sollte.

Neben der Information der Öffentlichkeit zu Verbraucherthemen wurde in 2018 ein Schwerpunkt auf das Thema Verbraucherbildung gesetzt. Die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz hatte bereits im Vorjahr ein Projekt mit dem Verwaltungsnachwuchs der Fachhochschule Bremen gestartet, das in 2018 fertiggestellt wurde. Im Rahmen dieses Projektes haben Studierende des Dualen Studiengangs Public Administration ein Konzept der Stärkung der Verbraucherbildung im Land Bremen erarbeitet. Dieses Konzept wurde an die zuständigen Schulbehörden in Bremen und Bremerhaven mit der Bitte um Weiterleitung und Umsetzung an die Schulen gesendet und ist auf der Homepage des Verbraucherschutzressorts abrufbar.

Die Umsetzung des Konzeptes kann von Schulen dazu genutzt werden, sich um die Auszeichnung zur Verbraucherschule beim Verbraucherzentrale Bundesverband zu bewerben, die in den Stufen Gold oder Silber erfolgen kann. In 2018 hat die Paula-Modersohn-Schule in Bremerhaven als erste Schule im Land Bremen das Prädikat Verbraucherschule Gold erhalten. Am 1. Juni 2018 fand dazu eine feierliche Auszeichnungsveranstaltung der Schule durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz, den Magistrat Bremerhaven sowie den Verbraucherzentrale Bundesverband in der Stadtbibliothek Bremerhaven statt.

Als drittes großes Maßnahmenpaket wurde in 2018 die Umsetzung der so genannten Verstärkungsmittel Bürgerservice Verbraucherschutz auf den Weg gebracht. Dabei handelt es sich um Globalmittel im Produktplan 92 Allgemeine Finanzen, die für die Handlungsfelder Digitale Ver-

waltung und Bürgerservice im Rahmen der Haushaltsaufstellung 2018/2019 auf Basis eines

Senatsbeschlusses zur Stärkung des Verbraucherschutzes in den Quartieren bewilligt wurden.

Verstärkungsmittel Bürgerservice Verbraucherschutz

Auf Basis des Senatsbeschlusses vom 12. September 2017 haben die staatliche Deputation für Gesundheit und Verbraucherschutz am 12. Dezember 2017 und der Haushalts- und Finanzausschuss (Land) am 31. Januar 2018 der Verwendung von Haushaltsmitteln aus den Globalmitteln für die Handlungsfelder Digitale Verwaltung und Bürgerservice für den Bereich Verbraucherschutz zugestimmt.

Entsprechend wurden von der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz in 2018 drei Projekte für die Verbesserung des Bürgerservice Verbraucherschutz im Land Bremen auf den Weg gebracht:

1. Modellvorhaben „Verbraucherberatung im Quartier“
2. Digitalisierungsstrategie der Verbraucherzentrale Bremen e.V.
3. Modellvorhaben „Gesund Kochen im Quartier“

Modellvorhaben „Verbraucherberatung im Quartier“

Mit dem Modellvorhaben „Verbraucherberatung im Quartier“ wurde in 2018 der Ansatz der aufsuchenden Rechtsberatung von Verbraucherinnen und Verbrauchern im Land Bremen umgesetzt. Zielgruppe dieser Maßnahme sind so genannte verletzte Verbraucher, die aufgrund von Informationsasymmetrien weniger gut über ihre Rechte informiert sind und diese entsprechend schlechter wahrnehmen können. In insgesamt sechs Quartieren in Bremen und Bremerhaven wurde im Rahmen dieses Projektes wöchentlich ein stundenweises Angebot der Verbraucherrechtsberatung für die kostenlose Inanspruchnahme durch Verbraucherinnen und Verbraucher aufgebaut. Träger des Projektes ist die Verbraucherzentrale Bremen in drei Quartieren sowie das Quartiersmanagement in drei weiteren Quartieren.

Digitalisierungsstrategie der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Zur Verbesserung des Bürgerservices mit Hilfe digitaler Instrumente wurde bei der Verbraucherzentrale Bremen ein entsprechendes Digitalisierungsprojekt auf den Weg gebracht. Im Rahmen dieses Projektes wurde unter anderem die Einführung der Kosten- und Leistungsrechnung gefördert, die die Buchhaltung der Verbraucherzentrale Bremen auf einen aktuellen Stand gebracht hat und die Effektivität der Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen damit insgesamt erhöht. Daneben wurde die Einführung von Digitalisierungsverfahren gefördert, die direkt den Verbraucherinnen und Verbrauchern im Land Bremen zugutekommen. Dazu zählen die Einführung der Online-Terminvergabe und Online-Bezahlungsmöglichkeit für die Verbraucherberatung sowie die Bereitstellung verbesserter Verbraucherinformation via Newsletter und Social Media (Facebook).

Modellvorhaben „Gesund Kochen im Quartier“

Auch im Bereich Ernährung hat die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz im Rahmen eines Modellvorhabens den Quartieransatz weiterverfolgt.

Am Standort Huckelriede wurde dieses Vorhaben durch den Projektträger, das Bildungswerk des Deutschen Hausfrauenbund Landesverband Bremen e.V., umgesetzt. In drei Kursreihen wurden hier praktische Kurse für so genannte verletzte Verbraucher zu den Themen gesundes Kochen und Küchenhygiene in Kleingruppen angeboten. Zielgruppen waren Kinder und Jugendliche sowie Neu-Bremerinnen und Neu-Bremer. Die Umsetzung erfolgte in Kooperation mit dem Quartiersmanagement, Arbeiterwohlfahrt sowie Deutsches Rotes Kreuz.

Vorbehaltlich positiver Zwischenevaluationen und weiterer Mittelfreigabe ist vorgesehen, die Projekte „Verbraucherberatung im Quartier“ und „Gesund Kochen im Quartier“ in 2019 mit einem Durchführungszeitraum bis Ende des Jahres fortzusetzen.



Kennzahlen der Verbraucherzentrale Bremen e.V.

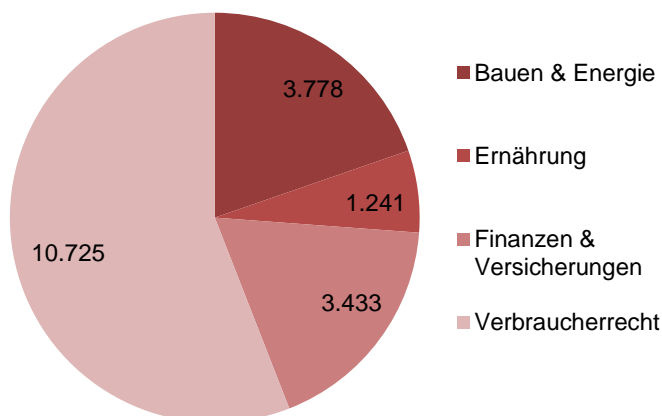
Im Folgenden wird die Arbeit der Verbraucherzentrale Bremen e.V. anhand der Kennzahlen zu Fachberatungen, Gruppen- sowie Medienaktivitäten dargestellt.

In 2018 hat die Verbraucherzentrale Bremen e.V. insgesamt 19.177 Beratungen bzw. Verbraucherkontakte und 170 Gruppenaktivitäten durchgeführt und war mit 465 Interviews in den Medien vertreten.

Art der Verbraucherkontakte	Anzahl
Fachberatungen	19.177
Gruppenaktivitäten	170
Medienaktivitäten (Interviews)	465

Fachberatungen 2018

Die Anzahl der Beratungen und Kontakte für Verbraucherinnen und Verbraucher durch die Verbraucherzentrale Bremen entsprach in 2018 mit 19.177 ungefähr dem Niveau des Vorjahres (19.283). Betrachtet man die Aufteilung der Beratung auf die unterschiedlichen Fachbereiche ergibt sich folgendes Bild: In den Fachbereichen Verbraucherrecht, Ernährung und Bauen & Energie wurden in 2018 jeweils mehr Beratungen durchgeführt als im Vorjahr. Im Bereich Verbraucherrecht wurden 10.725 Beratungen durchgeführt (plus 1.006 gegenüber dem Vorjahr), im Bereich Ernährung 1.241 (plus 292 gegenüber dem Vorjahr) sowie im Bereich Bauen & Energie 3.778 (plus 167 gegenüber dem Vorjahr). Lediglich im Bereich Finanzen und Versicherungen ist die Anzahl an Beratung gegenüber dem Vorjahr gesunken. Hier wurden in 2018 3.433 Beratungen durchgeführt.



Gruppenaktivitäten 2018

Bei Gruppenaktivitäten handelt es sich um Maßnahmen, die auf die Information einer größeren Anzahl von Verbraucherinnen und Verbraucher bzw. Multiplikatorinnen und Multiplikatoren abzielt. In 2018 war die Verbraucherzentrale Bremen in diesem Bereich weiterhin aktiv und konnte die Anzahl von Gruppenaktivitäten gegenüber dem Vorjahr deutlich um 53 auf insgesamt 170 steigern.

Die Zahl an Vorträgen stieg von 80 im Vorjahr auf 99 in 2018. Die Anzahl an Infoständen ist von 15 auf 25 gestiegen und die Anzahl von Podiumsdiskussionen und sonstigen Veranstaltungen ist von 22 auf insgesamt 46 gestiegen.

Art der Gruppenaktivität	Anzahl
Vorträge	99
Infostände	25
Podiumsdiskussionen	10
Sonstige Veranstaltungen	36
Summe	170

Medienaktivitäten 2018

Die Medienaktivitäten der Verbraucherzentrale Bremen haben sich in 2018 so dargestellt, dass 89 Pressemitteilungen veröffentlicht und 465 Interviews gegeben wurden. Dies resultierte in einer Erwähnung in mehr als 1.100 Artikeln (Radio, Print und Online).

Die Anzahl der Webseiten-Besucher auf der Internetpräsenz der Verbraucherzentrale Bremen sank gegenüber dem Vorjahr um 88.428 Besucher, wohingegen die Zahl der Besucher auf der Seite des Verbundprojektes www.verbraucherzentrale.de von 2017 auf 2018 um ca. 1,7 Mio. Besucher angestiegen ist. Grund für diese Entwicklung dürfte der Relaunch der Internetauftritte aller Verbraucherzentralen und des Verbundprojektes sein, der zum Zweck der besseren Sichtbarkeit und Auffindbarkeit themenspezifischer Beiträge unter www.verbraucherzentrale.de erfolgte.

Ihre Präsenz in Sozialen Medien konnte die Verbraucherzentrale Bremen in 2018 weiter stärken. Mit dem durch die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz geförderten Auftritt bei Facebook kann eine breitere Schicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern

angesprochen und Informationen bereitgestellt werden. Auf Twitter konnte die Anzahl an Followern auf 1.500 erhöht werden und zum Quartiersberatungsprojekt in Huchting wurde ein Video produziert, das auf Youtube und im Offenen Kanal veröffentlicht wurde.

Medienaktivitäten	Anzahl
Interviews	465
Medienerwähnungen	> 1.100
Pressemitteilungen	89
Website-Besucher www.verbraucherzentrale-bremen.de	117.441
Website-Besucher www.verbraucherzentrale.de ¹	> 8,7 Mio.
Twitter Follower	ca. 1.500

Dr. Martina Piewitt



¹ Verbundprojekt der Verbraucherzentralen der Länder und vom Verbraucherzentrale Bundesverband.

Wasser

- Wasseruntersuchungen im LUA

Seite 79



Wasseruntersuchungen im LUA

Das Landesuntersuchungsamt stellt eine zentrale Einrichtung des Landes Bremen zur Untersuchung von Wasser aller Art dar. Es handelt sich um Proben von

- ▣ Oberflächenwasser & Grundwasser
- ▣ Fließgewässern und Seen
- ▣ Abwasser
- ▣ Sickerwasser aus Altablagerungen
- ▣ Badebeckenwasser
- ▣ Trinkwasser
- ▣ Kühlwasser

Chemische Untersuchungen

Im Berichtsjahr 2018 wurden insgesamt 3.381 Proben eingeliefert. Chemische Untersuchungen im Labor wurden hierbei durchgeführt an 1.040 Abwasser-, 869 Trinkwasser- und Badewasser-, 262 Oberflächenwasser- (Seen und Fließgewässer) und 216 Grundwasserproben.

Mikrobiologische Untersuchungen

2018 wurden insgesamt 2.678 Wasserproben mikrobiologisch untersucht. Die Proben setzten sich zusammen aus Trinkwasser aus Hausinstallationen und von Schiffen, Badegewässern, Beckenwasser aus Schwimmbädern, Kühlwasser aus Verdunstungskühlanlagen, Abwasser sowie Wasser aus medizinischen Einrichtungen.

Aus der Tabelle ist ersichtlich, dass der überwiegende Teil der Proben auf Trinkwasser entfällt.

Wasserart	Anzahl Proben
Trinkwasser	
aus Hausinstallationen	885
von Schiffen	916
Beckenwasser	452
Kühlwasser	360
Badegewässer	55
Abwasser	5
Sonstiges	5
gesamt	2.678

Bei Trinkwasser wird neben der chemischen Untersuchung besonderer Wert auf eine mikrobiologisch einwandfreie Qualität gelegt. Neben Trinkwasser von öffentlich zugänglichen Einrichtungen wurden auch viele Proben Trinkwasser von Schiffen analysiert.

Trinkwasser

Für die Untersuchung von Trinkwasser stellt die Trinkwasserverordnung (TrinkwV) die rechtliche Grundlage dar. In § 1 TrinkwV heißt es: „Zweck der Verordnung ist es, die menschliche Gesundheit vor den nachteiligen Einflüssen, die sich aus der Verunreinigung von Wasser ergeben [...] zu schützen“. Dafür gibt die TrinkwV die Untersuchungsparameter mit den dazugehörigen Methoden genau vor und legt die Grenzwerte fest, die es einzuhalten gilt. Labore, die Trinkwasser nach diesen Vorgaben untersuchen, müssen strenge Anforderungen erfüllen. Voraussetzung für ein Prüflaboratorium ist eine Akkreditierung der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) für die Untersuchung und Probenahme von Trinkwasser gemäß der Trinkwasserverordnung. Erfüllt das Labor alle Voraussetzungen, erteilt die zuständige Oberste Landesbehörde oder die von ihr benannte Stelle dem Labor eine Zulassung als zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle. Es folgen regelmäßige Überprüfungen, ob alle Vorgaben eingehalten werden.

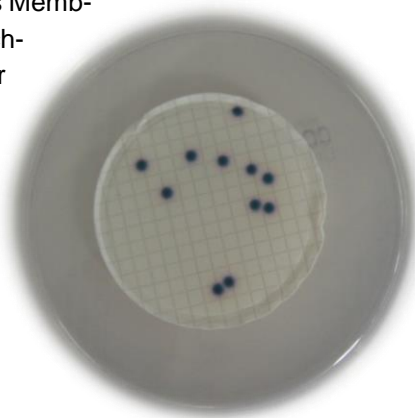
In einer zugelassenen Trinkwasseruntersuchungsstelle wie dem LUA gehören folgende Parameter zum mikrobiologischen Untersuchungsumfang nach TrinkwV:

- ▣ Koloniezahl bei 22°C
- ▣ Koloniezahl bei 36°C
- ▣ Escherichia coli
- ▣ Coliforme
- ▣ Enterokokken
- ▣ Clostridium perfringens
- ▣ Pseudomonas aeruginosa
- ▣ Legionella spec.

Anhand der **Koloniezahlen** bei zwei verschiedenen Bebrütungstemperaturen lässt sich allgemein der Grad der Verunreinigung einer Wasserprobe ableiten. Werden plötzlich erhöhte Koloniezahlen gemessen, können z. B. Fremdwassereinbrüche bei Bauarbeiten die Ursache sein. Daher gehören auch bei Neuinstallationen die Koloniezahlen immer zur Erstuntersuchung dazu. Normalerweise liegen die Koloniezahlen für Trinkwasser unter 10 KbE (Koloniebildende Einheiten) pro Milliliter (mL). Der Grenzwert nach TrinkwV liegt bei 100 KbE/mL.

(für beide Koloniezahlen gezogen am Zapfhahn des Verbrauchers).

E. coli und **Coliforme Bakterien** sind natürliche Darmbewohner von Mensch und Säugetier und können daher als Indikatoren für fäkale Verschmutzungen genutzt werden. Bei einem positiven Nachweis kann von einer zeitnahen Kontamination ausgegangen werden, da diese Keime im nährstoffarmen Milieu Trinkwasser nur kurzfristig überdauern können. E. coli und Coliforme werden gemeinsam mittels Membranfiltration nachgewiesen. Der Grenzwert nach TrinkwV liegt bei 0 KbE pro 100 mL.



E. coli in Trinkwasser nach Membranfiltration

Enterokokken gelten ebenso als Indikator für fäkale Verunreinigungen. Da Enterokokken widerstandsfähiger gegen chemische Desinfektionsmittel sind als E. coli und länger im Wasser überleben können, ist ihr Nachweis ein Indiz für eine weiter zurückliegende Kontamination. Für Trinkwasser von Schiffen lässt sich durch die Untersuchung auf Enterokokken die Effektivität der Wasseraufbereitung überprüfen. Der Grenzwert nach TrinkwV ist 0 KbE/100 mL.

Clostridium perfringens ist ein natürlich vorkommender Keim, der in Trinkwasser nur untersucht wird, wenn das Rohwasser von Oberflächenwasser stammt oder von Oberflächenwasser beeinflusst wird. Wird *Clostridium perfringens* nachgewiesen, veranlasst die zuständige Behörde Nachforschungen im Versorgungssystem, um sicherzustellen, dass keine Gefährdung der menschlichen Gesundheit auf Grund eines Auftretens krankheitserregender Mikroorganismen, z. B. *Cryptosporidium*, besteht.

Pseudomonas aeruginosa ist ein geeigneter Indikator für hygienisch-technische Mängel in Trinkwasserinstallationen und Verteilungssys-

temen, da dieses recht anspruchslose Umweltbakterium lange u.a. aufgrund der Fähigkeit zur Biofilmbildung in Wassersystemen überleben und sich in einem breiten Temperaturbereich vermehren kann. Da es sich bei *P. aeruginosa* auch um einen fakultativ pathogenen Keim handelt, ist eine regelmäßige Untersuchung auf *P. aeruginosa* bei Neubauten oder nach Baumaßnahmen an geöffneten Wasserleitungen eine sinnvolle Maßnahme im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes.

P. aeruginosa soll laut einer Empfehlung des Umweltbundesamtes vom 13. Juni 2017 in 100 mL Trinkwasser nicht nachweisbar sein.

Legionellen sind natürlich vorkommende Umweltkeime mit einer Affinität zu Wasser, deren Besonderheit eine gute Vermehrungsfähigkeit bei höheren Temperaturen ausmacht. Diese Eigenschaft in Verbindung mit der Fähigkeit zur Biofilmbildung und weiteren Schutzmechanismen vor äußeren Einflüssen (siehe dazu Jahresbericht 2016) erleichtert Legionellen eine Vermehrung, insbesondere in Warmwasserleitungen. Eine Infektion erfolgt im Falle einer Kontamination dann nicht über die orale Aufnahme, sondern über das Einatmen des Legionellen-haltigen Aerosols z. B. beim Duschen. Alle Legionellenspezies sind als potenziell humanpathogen einzustufen, wobei *Legionella pneumophila* der Serogruppe 1 (SG1) für Erkrankungen beim Menschen die größte Bedeutung besitzt und schwere Lungenentzündungen auslösen kann.

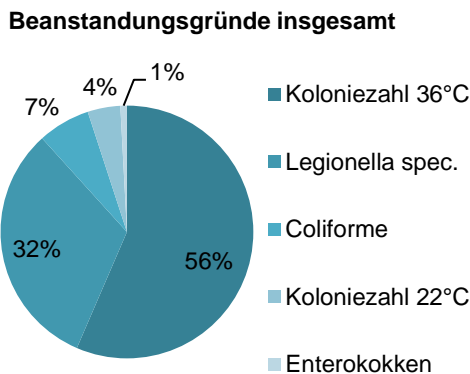
In der TrinkwV gilt für alle Legionellen die Einhaltung eines sogenannten Technischen Maßnahmenwertes von 100 KbE/100 mL. Dieser Technische Maßnahmenwert ist kein gesundheitsbasierter Grenzwert, sondern ein technikbasierter Wert, d. h. werden für ein Wasserleitungssystem die allgemein anerkannten Regeln der Technik (aaRdT) eingehalten, ist davon auszugehen, dass auch der Wert von 100 KbE/100 mL eingehalten wird und das Qualitätsziel erreicht ist.

Trinkwasser von Schiffen

Die Wasserversorgungsanlagen auf Schiffen gehören nach § 3 Nr. 2 lit. d) TrinkwV zu den mobilen Versorgungsanlagen mit allen Anlagen an Bord einschließlich aller Rohrleitungen, Armaturen, Apparaten und Trinkwasserspeichern. Diese werden ebenso wie Hausinstallationen überwacht. Die Probenahme auf Schiffen in Bremen und Bremerhaven erfolgt durch die Gesundheitsaufseherinnen und -aufseher des Hafenärztlichen Dienstes, die als externe Trinkwasserprobenehmerinnen und -probenehmer im LUA eingebunden und seit 2013 akkreditiert sind.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt 916 Trinkwasserproben von Schiffen wie Schleppern, Expeditionsschiffen, Kreuzfahrtschiffen und Containerschiffen im LUA untersucht. 209 Proben mussten beanstandet werden. Die Beanstandungsquote liegt mit etwa 23% ähnlich hoch wie im Vorjahr (ca. 20%).

Trinkwasser von Schiffen in 2018	Anzahl
Proben insgesamt	916
nicht beanstandet	707
beanstandet	209



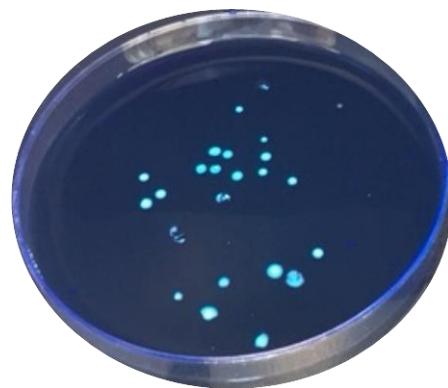
Wie bereits 2017 war der Hauptgrund für Beanstandungen eine Überschreitung des Grenzwertes der Koloniezahl bei 36°C (135 Proben), gefolgt von Überschreitungen des Technischen Maßnahmenwertes für Legionellen (76 Proben). Bei einigen Proben führten auch gleich mehrere Grenzwertüberschreitungen zu Beanstandungen. Werden Proben beanstandet, müssen die Anlagen dieser Schiffe desinfiziert

werden. Die Wirksamkeit wird mit der Untersuchung einer Nachprobe überprüft.

Für *E. coli*, *P. aeruginosa* und *Clostridium perfringens* wurden im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen bei allen Schiffswasserproben die Grenzwerte eingehalten.

Legionellen in Trinkwasser von Schiffen

Ein entscheidender Faktor für die Vermehrung von Legionellen ist die Wassertemperatur innerhalb der Trinkwasser-Installation. Auf Schiffen kann eine Vermehrung von Legionellen nicht nur im Warmwasser, sondern auch im Kaltwasser begünstigt werden, wenn die Temperatur dort 25°C übersteigt. Nicht isolierte Leitungen oder Wasserleitungen, die in der Nähe zum Maschinenraum verlaufen, können das Kaltwasser unerwünscht erwärmen und damit verstärktes Legionellenwachstum begünstigen. Bei der Trinkwasserprobenahme an Bord ist daher die Temperaturmessung von Kalt- und Warmwasser besonders wichtig, um die Gefährdung durch Legionellenvermehrung einzuschätzen und entsprechend die Probe auszuwählen.



Legionella anisa in Schiffswasser

In den 479 im Jahr 2018 auf Legionellen untersuchten Trinkwasserproben von Schiffen war bei 76 Proben der Technische Maßnahmenwert (100 KBE/100 mL) überschritten. Von diesen Proben waren nur 13 Proben durch eine hohe (>1.000 KBE/100 mL) und 4 von insgesamt 3 verschiedenen Schiffen durch eine extrem hohe (>10.000 KBE/100 mL) Kontamination auffällig. Derartig hohe Keimzahlen machen eine sofortige Gefahrenabwehr durch Nutzungseinschränkungen, wie etwa Duschverbot, erforderlich.

Dr. Rainer Bohlen
Anette Knor

Hafenärztlicher Dienst

- Blickpunkt 2018 Seite 83
- Reisemedizin und Impfungen Seite 84
- Schiffshygiene Seite 85
- Fortbildungen und Konferenzen Seite 86



Blickpunkt 2018

Ebola

Seit Ende Juli 2018 wurde im Nordosten der Demokratischen Republik Kongo an der Grenze zu Uganda ein Ausbruch des Ebolafiebers gemeldet. Der Ausbruch betrifft die Provinzen Nord-Kivu und Ituri.

Davor gab es schon im Mai/Juni 2018 einen Ausbruch der Krankheit in der Provinz Équateur im Nordwesten des Landes, dieser Ausbruch gilt seit Juli 2018 als beendet (Quelle: RKI).

Bisher gab es keine Ankünfte von Schiffen mit der Route "Westküste Afrika", die Crewmitglieder oder Waren aus der Demokratische Republik Kongo aufgenommen hatten.

Anders als 2014 wurde diesmal keine Gesundheitliche Notlage von internationaler Tragweite (GNIT) ausgerufen. Das Risiko einer Verbreitung in Europa wurde als sehr gering eingeschätzt.

Die gesundheitliche Überwachung von Schiffen aus Übersee erfolgt routinemäßig auf zwei Wegen. Es gibt eine elektronische Meldung des Kapitäns zum Gesundheitszustand an Bord, sowie einen Bordbesuch durch den Hafenärztlichen Dienst bei Ankunft des Schiffes. Der Hafenärztliche Dienst befragt den Kapitän, ob es gesundheitliche Probleme an Bord gab, die Liste der vorherigen Häfen wird eingesehen, die Gültigkeit der Hygienezertifikate wird überprüft und gegebenenfalls wird Einsicht in das „Medical Log“ (das Krankentagebuch) genommen, um zu überprüfen, ob es Krankheitsfälle an Bord gab.

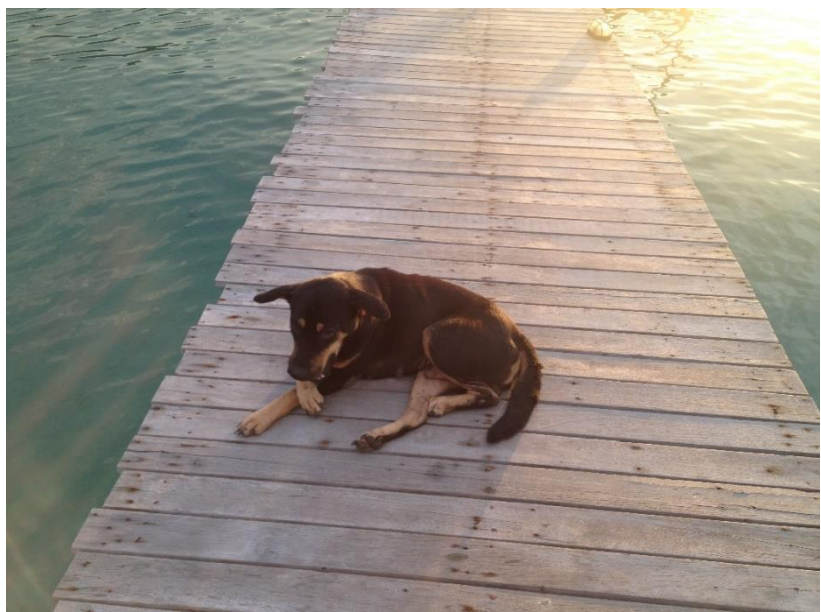
Die elektronische Meldung des Gesundheitszustandes an Bord ist für alle Schiffe verpflichtend, sobald der erste deutsche Hafen angelaufen wird. Eine Veränderung des Gesundheitszustandes muss immer sofort gemeldet werden.

Tollwut

Weltweit kommt es immer wieder zu Todesfällen durch Bissverletzung, Speichelkontakt auf verletzter Haut oder Kratzverletzung durch an Tollwut erkrankten Säugetieren. Hauptüberträger sind häufig Hunde, aber auch Katzen, Affen und Fledermäuse. Besonders Kinder sind gefährdet, wenn sie in Endemiegebieten leben oder dort Urlaub machen.

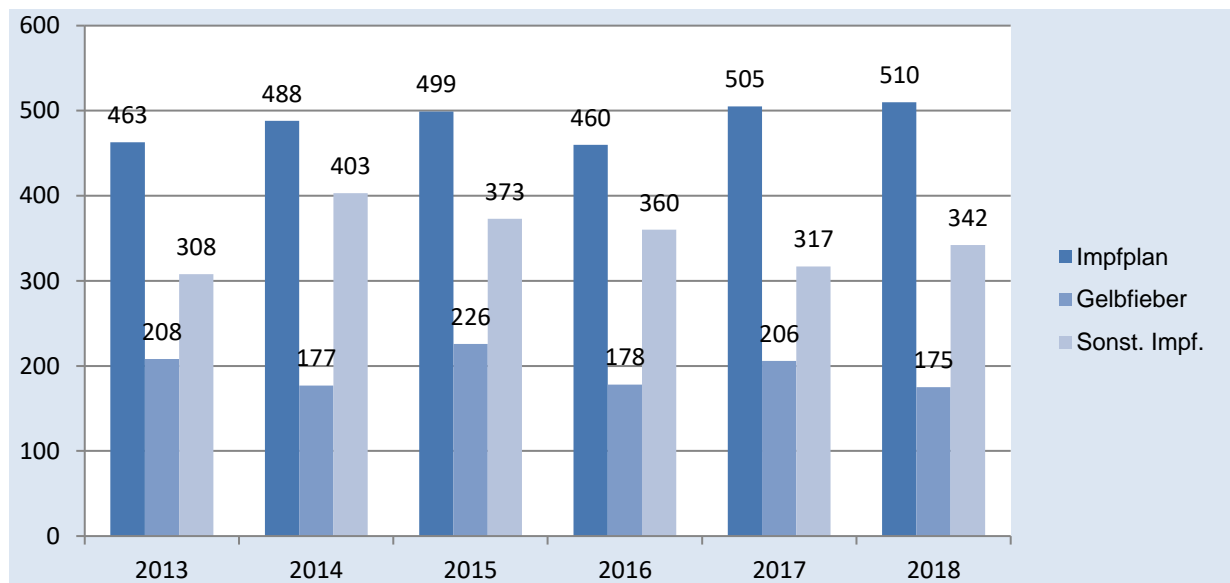
Leider gibt es immer wieder eine Knappheit der vorbeugenden Impfstoffe. Deshalb konnten 2018 viele Reisende nicht vorbeugend geimpft werden. Die Impfstoffe für den Notfall bei ungeimpften Personen sind in einigen Ländern gar nicht zu erhalten. Deshalb hat die WHO nun die Empfehlung herausgegeben, dass auch zwei Impfungen, am Tag 0 und Tag 7, zur Vorbeugung ausreichen sollen. Das spart Kosten und Zeit, da die Impfungen innerhalb einer Woche abgeschlossen sind.

In Deutschland wird jedoch nach dem vom Hersteller vorgegebenen Schema geimpft: am Tag 0 bis Tag 7 und Tag 21 oder 28. Für kurzfristig Reisende wurde jetzt auch ein Schnellimpfschema, Tag 0, Tag 3 und Tag 7, zugelassen. Wer nur zwei Impfungen, wie von der WHO empfohlen, haben möchte, muss dies mit dem Impfarzt absprechen und eine gesonderte Einwilligung unterschreiben. Generell wird allen Reisenden empfohlen den direkten Kontakt zu Tieren zu meiden. Auch bei einer erfolgten Vorimpfung müssen im Bedarfsfall Auffrischungsimpfungen gegeben werden.



Reisemedizin und Impfungen

Übersicht über die Imp fzahlen



Die Zahl der Impfplan-Erstellungen und der „sonstigen Impfungen“ hat 2018 leicht zugenommen, die Zahl der Gelbfieberimpfungen ist erwartungsgemäß leicht gesunken. Seit 2016 hat die Gelbfieberimpfung gemäß der WHO eine lebenslange Gültigkeit, wodurch die Nachimpfungen entfallen. Ein Impfstoff gegen die bakterielle Hirnhautentzündung ist seit 2018 nicht lieferbar, teilweise konnte auf einen anderen Impfstoff zurückgegriffen werden. Aufgrund dieser Impfstoffknappheit mussten einige Reisende den Urlaub ohne diese Impfung antreten.

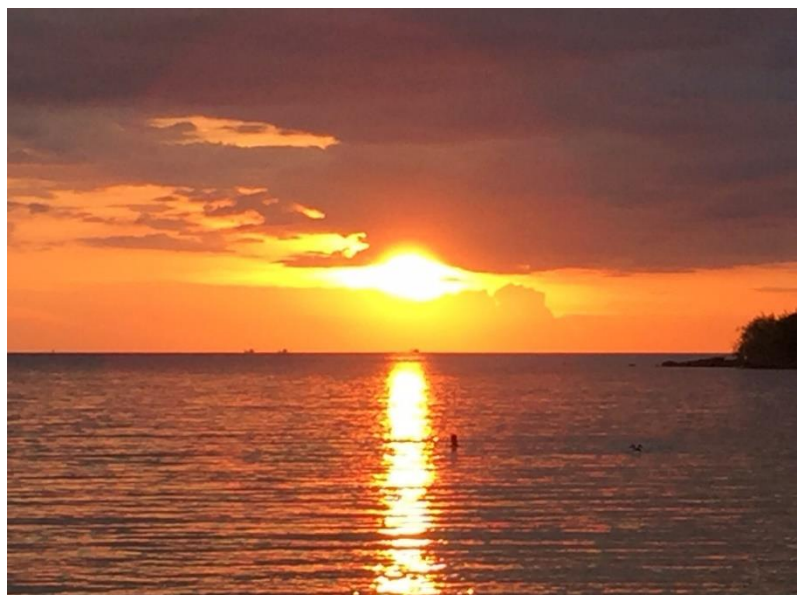
Im Jahr 2018 wurden auch beruflich Reisende beraten und geimpft. Etwa die Hälfte dieser beruflich Reisenden waren im Bereich der Seefahrt weltweit unterwegs, die andere Hälfte setzte sich aus beruflich reisenden Firmenangehörigen, die hauptsächlich in Indien, Brasilien und West- und Ostafrika tätig waren und aus jungen Erwachsenen, die nach Abschluss der Schule ein Jahr im Ausland verbringen wollten, zusammen. Dabei konnte es sich um ein Jahr „work and travel“ in Australien handeln oder um den Freiwilligendienst im Ausland.

Auch viele reiselustige Bremerhavener und Reisende aus dem Umland wurden beraten. Die beliebtesten Reiseziele waren Thailand, Indien,

Südafrika, Tansania, Kenia, Brasilien, Kolumbien, Ecuador und neuerdings auch Panama.

Neben ausführlichen Reiseberatungen, zum Beispiel wie man sich vor Malaria, Denguefieber, Chikungunya und Zikainfektionen schützen kann, wurden am häufigsten Schutzimpfungen gegen Hepatitis A und B, Gelbfieber und Tollwut durchgeführt. Den zweitgrößten Anteil an Impfungen hatte hierbei die Gelbfieberimpfung.

Auch 2018 wollten viele Menschen auf Kreuzfahrt gehen, sehr oft in Gebiete mit Gelbfieber- und Malarierisiko. Eine gute Beratung ist vor der Reise sehr sinnvoll!



Schiffshygiene

Die folgende Tabelle spiegelt die Leistungen der Abteilung als Ganzes sowie den Vergleich zu den Vorjahren wieder.

Leistungsumfang	2014	2015	2016	2017	2018
Schiffsankünfte über See, Hansestadt Bremisches Hafenamtsamt	8175	7882	7222	7683	noch nicht vorliegend
Allgemeine Schiffsabfertigungen bei Ankunft des Schiffes durch Besichtigung	4348	4092	3723	3459	3277
Prüfung der Schiffe bei Ankunft anhand gespeicherter Daten im Amt/Aktenlage	2277	2271	2589	2667	2585
Schiffsbesichtigungen auf besondere Veranlassung	476	464	598	596	499
Entnahme von Wasserproben und Ausfertigung von Bescheinigungen auf Schiffen	623	652	645	606	555
Hygienebesichtigungen der Schiffe und Erstellen von Bescheinigungen	526	532	542	499	499

Die Hauptaufgabe des Hafenärztlichen Dienstes ist die Überwachung der Schiffe und Häfen aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen zur Verhütung und Vermeidung von Krankheiten und Infektionskrankheiten.

Die Kontrollen werden nach Vorgaben der Weltgesundheitsorganisation WHO im Einklang mit nationalen Gesetzen auf den Schiffen durchgeführt. Die allgemeine Abfertigung von Schiffen durch Bordbesuche bei Ankunft hat etwas abgenommen. Die Aufgaben werden überwiegend von den Seehafengesundheitsaufsehern und -aufseherinnen, in speziellen Fällen auch von den Hafenärztinnen, wahrgenommen. Durch ein verbessertes

Meldewesen, dem National Single Window Meldewesen, konnten die Prioritäten, die zu einem Schiffsbesuch führten, besser gesetzt werden.

Die Anzahl der Schiffshygienezertifikate ist relativ konstant. Schiffe unter ausländischer Flagge verschicken ihre Wasserproben oft mit der Post zu einem akkreditierten, aber nicht in Deutschland ansässigen Labor, soweit der Flaggenstaat dies zulässt. Daraus resultiert teilweise eine geringere Nachfrage hier, obwohl auch die Anzahl der Wasserproben relativ konstant ist.

Fortbildungen und Konferenzen

Fortbildung

Überwachung der Hafen-,Flughafen-und Schiffshygiene

Der Leiter des Fachbereichs Hygiene und Infektionsmedizin hat gemeinsam mit dem Leiter des Hamburg Port Health Centers in Zusammenarbeit mit der Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in der Zeit vom 18. bis 20. September 2018 zu einer gut besuchten Weiterbildungsveranstaltung in Hamburg eingeladen.

Neben vielen interessanten Vorträgen, zum Beispiel über die Geschichte des Hafenärztlichen Dienstes Hamburg oder der Arbeit der Funkärztlichen Beratungsstelle: „Medico Cuxhaven“, gab es Seminare für Hafeninspektoren und Hafenärzte.

Die Veranstaltung dient den Hafeninspektoren, Hafenärzten und anderen in der Überwachung tätigen Mitarbeitern zum Erfahrungsaustausch über den aktuellen Sachstand. Es wurden unter anderem die Themen: „Gesundheitliche Überwachung von Flusskreuzfahrtschiffen“, „Neues“ aus der Trinkwasserverordnung und das neue EU Projekt „Joint Action EU Healthy Gateways“ erläutert.

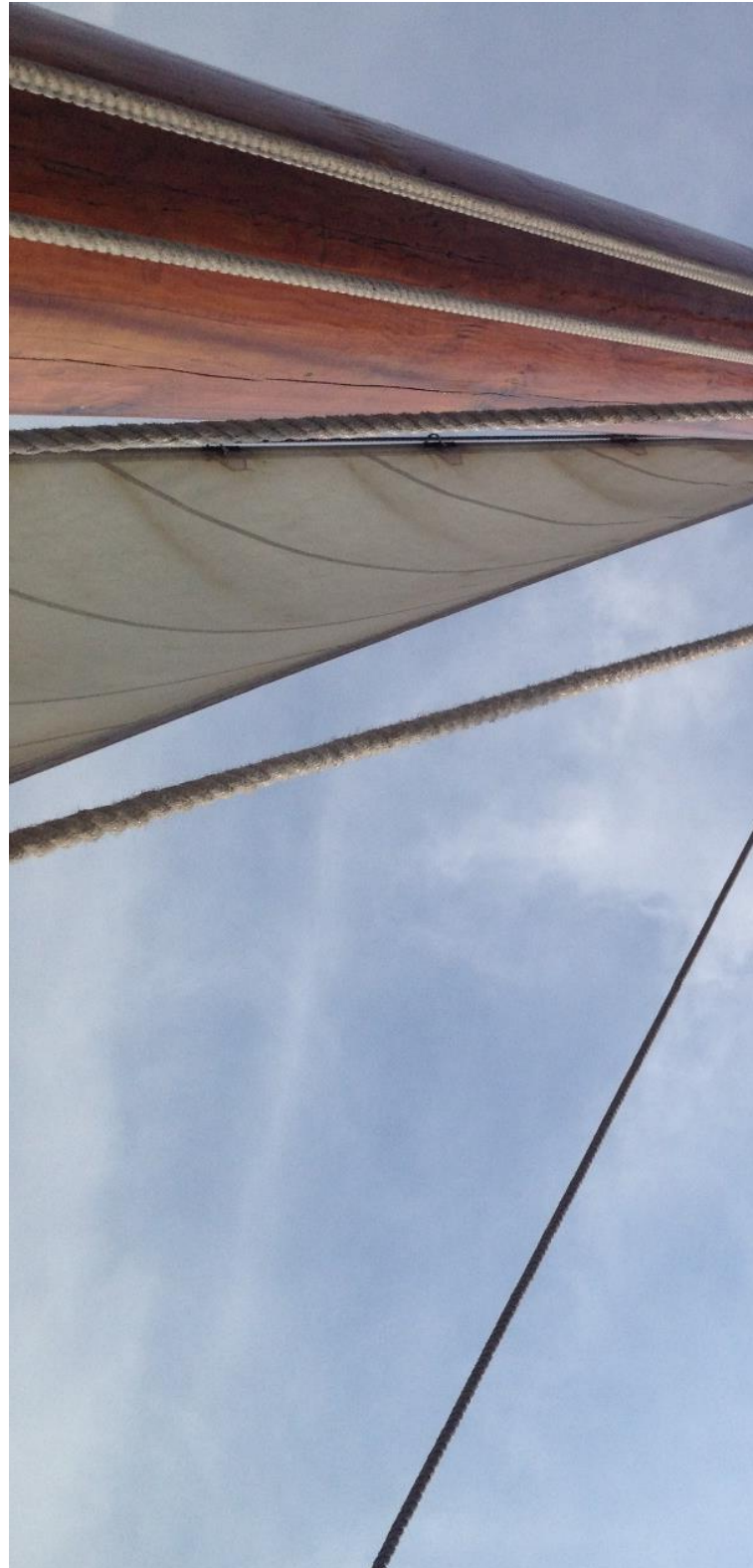
Im Rahmen der Veranstaltung fand ein Empfang anlässlich des 125. Jubiläums des Hafenärztlichen Dienstes in Hamburg in der Seemannsmission Duckdalben statt. Auch die ehemalige Hamburger Hafenärztin Frau Dr. med. Clara Schlaich hat als Vertreterin der Deutschen Seemannsmission den Empfang durch eine Rede feierlich gestaltet.

Arbeitskreis Küstenländer / fachbezogene überregionale Konferenzen

Zu den Tätigkeiten des Hafenärztlichen Dienstes gehört die Teilnahme am Arbeitskreis Küstenländer für Schiffshygiene und die Teilnahme an anderen fachbezogenen länderübergreifenden Konferenzen, die der Harmonisierung der Arbeit der Hafenärztlichen Dienste in Deutschland dienen und für Reedereien, schiffsausrüstende Apotheken, Schiffsärzte, Betriebsärzte und andere in der Schifffahrt tätige Personen von Bedeutung sind.

Ärztliche Fortbildungen

Eine vom HÄD organisierte Fortbildung mit reisemedizinischem und immunologischem Hintergrund wurde von den überregional anreisenden



Teilnehmern als gelungen und sehr informativ bewertet.
Durch die meist kleinere Zahl von Teilnehmern konnten alle Fragen beantwortet und diskutiert

werden. Das Thema 2018 war „Neuer Herpes Zoster Impfstoff und Impfung gegen Dengue Fieber“.

Christine Beykirch



Anhang

- Standorte & Erreichbarkeiten

Seite 89



Standorte & Erreichbarkeiten

Referat 42 „Verbraucherschutz, Veterinärwesen, Pflanzenschutz“

www.verbraucherschutz.bremen.de



1

Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz
 Referat - Verbraucherschutz,
 Veterinärwesen & Pflanzenschutz
 Contrescarpe 72, 28195 Bremen
 E-Mail:
verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

www.lua.bremen.de



2

Lloydstr. 4
 28217 Bremen
 Tel.: 0421/361-10001
 Fax.: 0421/361-15238
 E-Mail:
office@lua.bremen.de

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

www.lmtvet.bremen.de



3

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



4

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



5

Standort Bremerhaven
Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471/596-13883
Fax: 0471/596-13881
E-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de



6

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

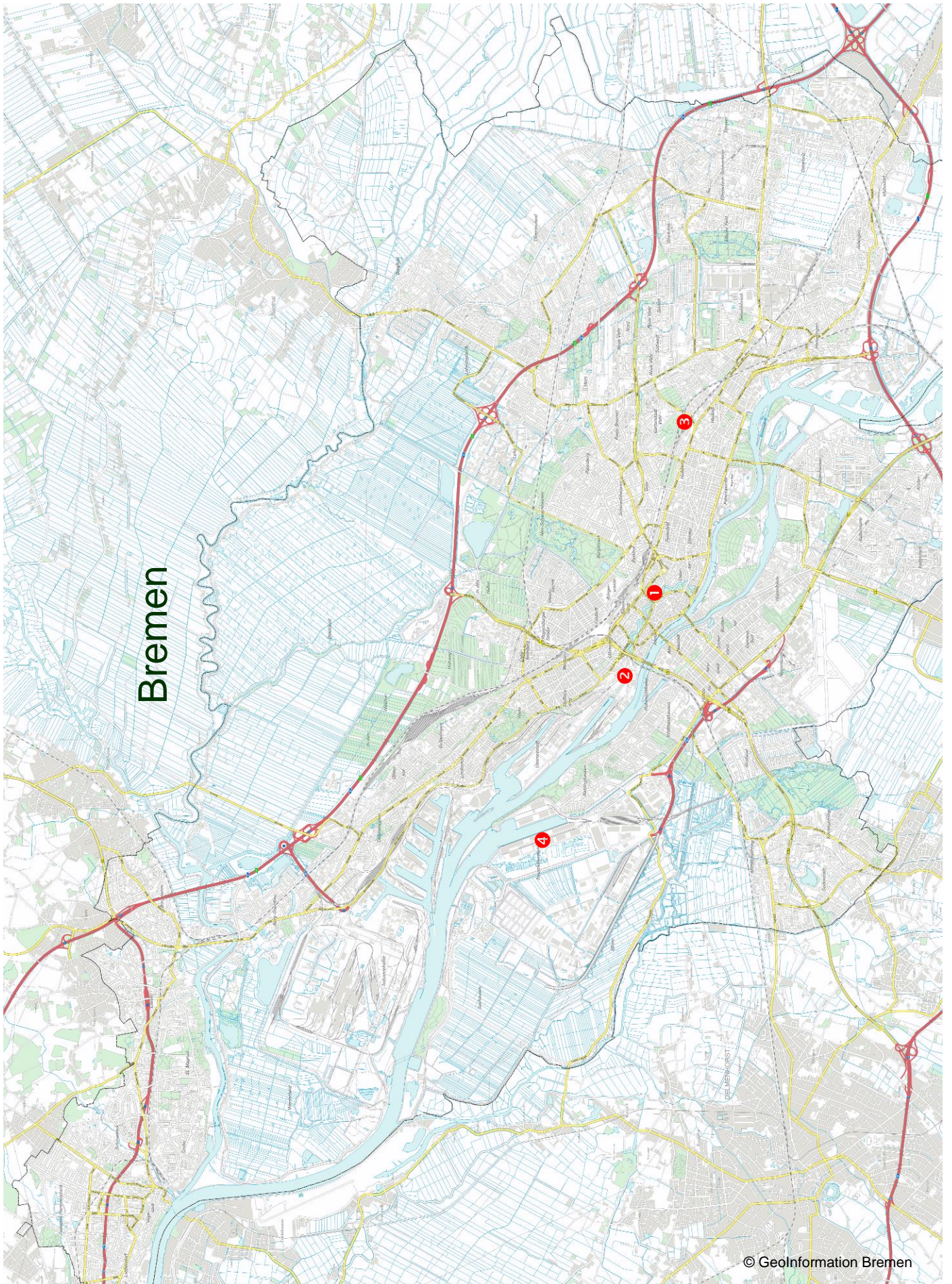


7

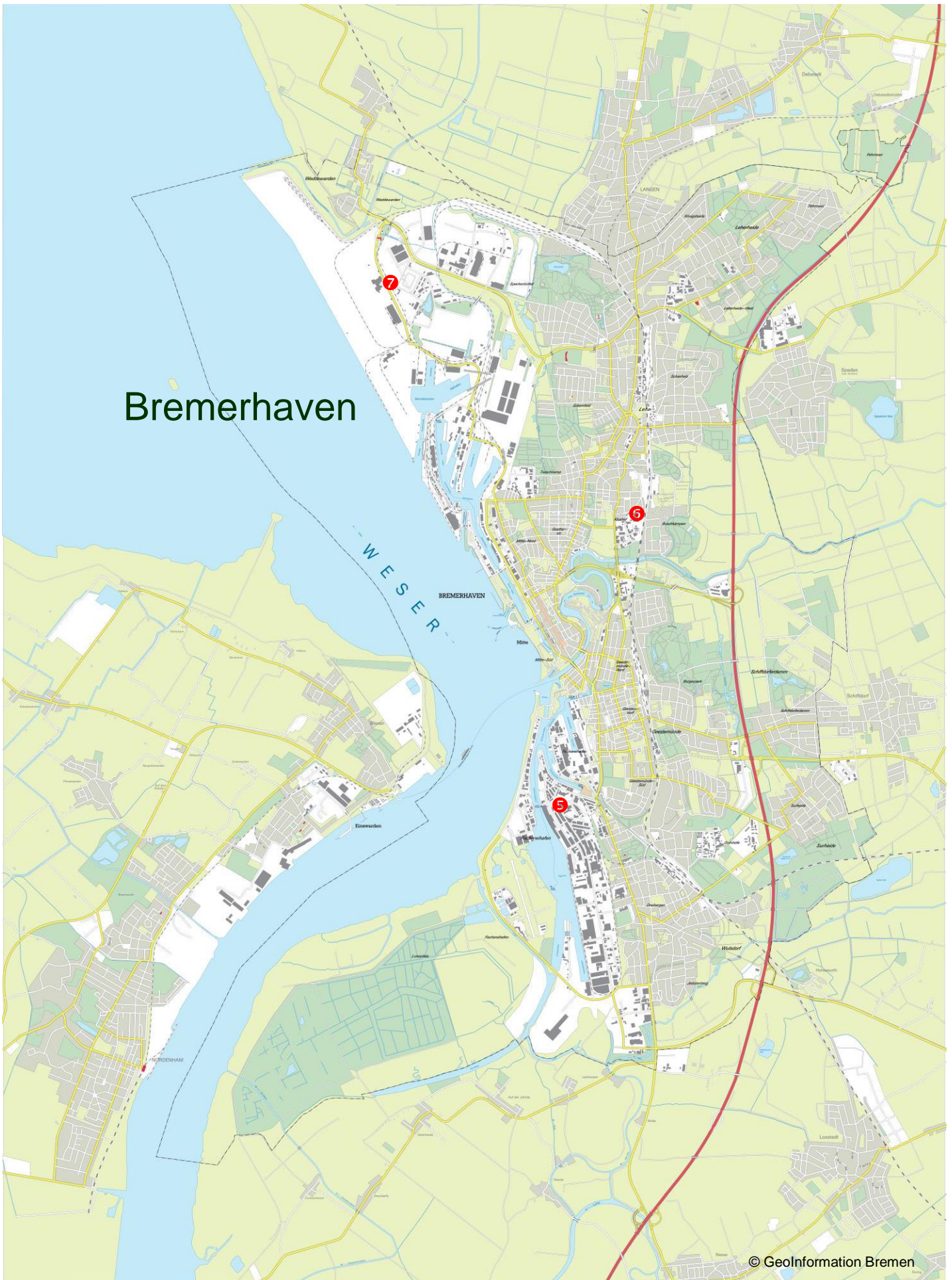
Grenzkontrollstelle Bremerhaven
 Senator – Borttscheller – Str. 8
 27568 Bremerhaven
 Tel.: 0471/596-13470
 Fax: 0471/596-13474
 E-Mail: officegkst@lmtvet.bremen.de



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



© GeoInformation Bremen



Lebensmittel ■ Futtermittel ■ Tierschutz ■ Tiergesundheit ■ Pflanzen

Grenzkontrolle ■ Wirtschaftlicher Verbraucherschutz ■ Wasser ■ Hafenärztlicher Dienst