



Jahresbericht 2012 des Amtes für Verbraucherschutz

An der Erstellung dieses Berichtes haben mitgewirkt:

Frau Stangier
 Herr Eichert
 Herr Dr. Hagelschuer
 Herr Dr. Steigert
 Herr Rümmler
 und weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes 39

Inhaltsverzeichnis:

1	EINLEITUNG	4
2	DURCHFÜHRUNG DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	4
2.1	Tierärztliche Lebensmittelüberwachung	5
2.1.1	Überwachung zugelassener Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen	12
2.1.2	Schlacht tier- und Fleischuntersuchung	12
2.1.3	Trichinenuntersuchung.....	12
2.1.4	Sonstige Aufgaben.....	13
2.2	Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung	13
2.2.1	Statistik über die Verfahren 2012	13
2.2.2	Betriebskontrollen	15
2.2.3	Besondere Fälle.....	18
2.2.4	Probenahmen	26
3	VETERINÄRWESEN	26
3.1	Tierseuchenbekämpfung.....	26
3.1.1	Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung	27
3.1.2	Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs	28
3.1.3	Aktuelles Übungsgeschehen im Kreis Mettmann im Jahr 2012	31
3.2	Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte	33
3.3	Tiertransporte.....	34
3.3.1	Landwirtschaftliche Nutztiere	34
3.3.2	Heimtiere	35
3.4	Tierschutz.....	35
3.5	Futtermittelüberwachung	38
3.6	(Tier)- Arzneimittelüberwachung	40
3.7	Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe.....	41

3.8	Umsetzung des Landeshundegesetzes.....	42
3.9	Tierzuchtberatung.....	43
3.10	Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen.....	45
4	DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN.....	46
4.1	Allgemeines.....	46
4.2	Amtliche Lebensmittelüberwachung.....	48
4.2.1	Probenbilanz.....	48
4.2.2	Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.1992.....	48
4.2.3	Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen	83
4.2.4	Sonderberichte.....	83
4.2.4.1	Elemente/Schwermetalle.....	83
4.2.4.2	Bestrahlungsnachweis bei Lebensmitteln.....	85
4.2.4.3	Acrylamid	86
5	AUSBLICK	87

1 Einleitung

Die Verwaltung hat aufgrund entsprechender Beschlüsse dem Fachausschuss jährlich einen Bericht über die Tätigkeiten des Amtes für Verbraucherschutz vorzulegen.

Der Jahresbericht des Amtes für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann stellt einen Überblick über die vielfältigen Aufgaben des Amtes auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung und -untersuchung sowie des Veterinärwesens dar. Er enthält auch die wesentlichen Daten, Fakten und Entwicklungen für den Kreis Mettmann. Einen wesentlichen Teil des Berichtes gibt die von der Aufsichtsbehörde geforderte Mitteilung in Form eines Zahlenberichtes mit Erläuterungen über die hoheitlich-amtlichen Aufgaben der Lebensmitteluntersuchung wieder.

Die hiesige Untersuchungseinrichtung untersucht und begutachtet gemeinsam mit dem Kooperationspartner, der Stadt Düsseldorf, nicht nur die amtlichen Proben aus den eigenen Zuständigkeitsbereichen sondern auch für die Stadt Mönchengladbach, den Rhein-Kreis Neuss sowie den Kreisen Viersen und Kleve. Die Kapazitätsgrenzen der beiden Labore sind damit erreicht.

2 Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Das Lebensmittelrecht gehört zu den Materien, die besonders durch das Recht der Europäischen Union geprägt sind. Der gemeinsame Binnenmarkt hat auch im Jahr 2012 nicht nur Veränderungen für die Verbraucher und die Wirtschaft mit sich gebracht. Er hat sich ebenfalls direkt auf die Arbeit der Lebensmittelüberwachung ausgewirkt. Der Einfluss des Europarechts hat eine Steigerung der Vielfalt der angebotenen Produkte zur Folge. Das Lebensmittelrecht wird heute nahezu zu 100 % von europarechtlichen Vorschriften bestimmt. Auch in 2012 wurde eine Vielzahl von EU-Verordnungen, die in jedem Mitgliedsstaat unmittelbare Geltung entfalten, erlassen und geändert.

Der Lebensmittelhandel ist von größter Bedeutung im gemeinsamen Markt. Alle Mitgliedsstaaten müssen darauf bedacht sein, Gesundheit und wirtschaftliche Interessen ihrer Bürger zu schützen. Dabei kommt dem Gesundheits- und Verbraucherschutz unbedingte Priorität zu. In diesem Sinne ist es notwendig, die Lebensmittelüberwachung umfassend und effizient zu gestalten. In Zeiten neuer Technologien (wie zum Beispiel der Gentechnik), neuer Thematiken, steigender Importe von Lebensmitteln, zunehmender Veränderungen natürlicher Gegebenheiten und ständig wachsenden Bewusstseins des Verbrauchers kommt der Lebensmittelüberwachung in Staat und Gesellschaft hierbei eine immer größer werdende Bedeutung zu. Dazu haben sicherlich auch Lebensmittelskandale, teilweise auch sogenannte Lebensmittelkandale, in den letzten Jahren beigetragen.

Zweck der Lebensmittelüberwachung ist es, die Bevölkerung vor gesundheitlichen Gefahren beim Genuss von und beim Verkehr mit Lebensmitteln und beim Umgang mit Bedarfsgegenständen zu bewahren, die Verbraucher vor Übervorteilung beim Erwerb von Lebensmitteln durch Täuschung oder Irreführung zu schützen und einen redlichen Handelsbrauch bzw. Wettbewerb sicherzustellen. Das Lebensmittelrecht ist insoweit nicht nur Teil, sondern sogar Kern des Verbraucherschutzrechts. Dieser Schutz des Verbrauchers wird durch materielle Vorgaben in Gesetzen und Verordnungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und das Behandeln von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, durch die Lebensmittelüberwachung, durch die Be-

wehrung der Vorschriften mit Strafen und Geldbußen und durch die Ahndung von Verstößen, aber auch durch die Information des Verbrauchers erreicht.

Die Kreisordnungsbehörde - Amt für Verbraucherschutz und Bußgeldstelle beim Rechts- und Ordnungsamt - hat somit im Wesentlichen drei hoheitliche Aufgaben in der amtlichen Lebensmittelüberwachung:

- Überwachen der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
- Abstellen von Missständen,
- Ahnden von Rechtsverstößen.

Die Lebensmittelüberwachung geschieht dabei grundsätzlich auf zwei Ebenen:

- durch Kontrollen (Inspektionen) der Einrichtungen (Betriebe, Verkaufsstellen usw.), die mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika in Berührung kommen, sowie mit in der Regel damit verbundener Probenahme (Überwachung);
- durch Überprüfung dieser Proben und Gegenstände in eigens dafür eingerichteten chemischen Untersuchungsämtern und in integrierten Untersuchungsanstalten (Untersuchung).

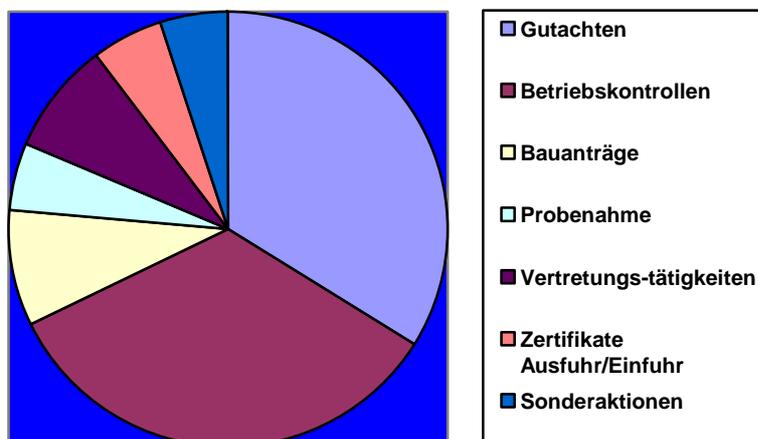
Die Inspektionen der Betriebe sowie die Probenahme und Analyse von Produkten erfolgen zur Überprüfung, ob die einschlägigen Vorschriften eingehalten werden und ob der Hersteller bzw. Inverkehrbringer seiner Sorgfaltspflicht genügt hat.

Zu der Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften ist anzumerken, dass auch 2012 wieder eine Vielzahl lebensmittelrechtlicher Bestimmungen geändert oder neu erlassen wurde.

Ergeben sich bei den Kontrollen und Probenuntersuchungen Erkenntnisse über Mängel, so ergreift die Lebensmittelüberwachung entsprechende Maßnahmen, um diese Missstände abzustellen. Die Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung auf den Gebieten der Betriebskontrollen und der Probenahmen und die getroffenen Maßnahmen stellten sich im Jahr 2012 in der Praxis wie folgt dar:

2.1 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung

Zur Erläuterung und besseren Übersicht sollen zunächst die vielschichtigen Aufgaben des Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung in Mettmann anhand der nachfolgenden Grafik dargestellt werden.



Wie aus der vorstehenden Grafik ersichtlich wird, hat die Erstellung von Gutachten zu Untersuchungsbefunden aus den integrierten Untersuchungsanstalten, aber auch zu anwaltlichen Einlassungen und im Zusammenhang mit Verbraucherbeschwerden einen hohen Anteil an der Tätigkeit in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Mettmann. Im Jahr 2012 wurden hier insgesamt 176 Vorgänge bearbeitet. Im Rahmen dieser Tätigkeit wird der gesamte Bereich der Lebensmittel tierischer Herkunft, von Milch, über Käse, Fisch, Eier, bis hin zu Fleisch und Wurst abgedeckt. Die gefertigten Stellungnahmen/Gutachten fanden Eingang sowohl in ordnungsbehördliche Maßnahmen, wie Belehrungen, Ordnungswidrigkeitenverfahren aber auch in Hinweisen zur Durchführung von gebührenpflichtigen Nachkontrollen oder zur Entnahme von Nachproben. Herausragend, aber auch mit sehr viel Arbeit verbunden, war hier ein Verfahren welches durch die gegnerische Partei bis vor das Oberverwaltungsgericht in Münster gebracht wurde und nicht zuletzt aufgrund der hiesigen Stellungnahmen erfolgreich für den Kreis Mettmann abgeschlossen werden konnte. Hierbei wurde der Nachweis erbracht, dass sich ein Fleischerzeugnis von einem dänischen Hersteller hier in Deutschland nicht rechtmäßig auf dem Markt befand und die Verbraucher mit der verwendeten Aufmachung getäuscht wurden.

Einen ebenfalls bedeutenden Anteil der tierärztlichen Arbeit in der Lebensmittelüberwachung in Mettmann macht die Durchführung von Betriebskontrollen aus. Hierbei handelt es sich um sogenannte Plankontrollen die überwiegend gemeinsam mit den Lebensmittelkontrolleuren und Kontrolleurinnen durchgeführt werden. Darüber hinaus sind hier auch die Kontrollen mit einbezogen, die aus besonderem Anlass durchgeführt werden. Ausgelöst werden diese Kontrollen beispielweise durch Verbraucherbeschwerden, durch Tatsachen, die im Rahmen einer Plankontrolle dem Lebensmittelkontrolleur oder der Lebensmittelkontrolleurin vor Ort offensichtlich werden und die die Hinzuziehung eines tierärztlichen Sachverständigen erforderlich machten. Aber auch externe Hinweise von kommunalen Ordnungsämtern, aber auch von der Polizei lösen entsprechende Betriebskontrollen aus. Hierzu gehören auch Kontrollen aufgrund von Schadensereignissen wie Bränden in Lebensmittelbetrieben, beispielsweise bei einer Metzgerei in Ratingen. Hierbei gilt es immer die Frage zu beantworten, ob Teile der noch vorhandenen Lebensmittel verwendet werden und die Räumlichkeiten ggf. nach Generalreinigung oder Sanierungsarbeiten weiterhin genutzt werden können. Ein weiterer Bereich in diesem Segment sind die Kontrollen von zugelassenen Betrieben, von denen seit 2009 im Kreis Mettmann insgesamt 26 Betriebe ansässig sind. Auch in diesem Jahr ist hier die einvernehmliche und konstruktive Zusammenarbeit zwischen den Lebensmittelkontrolleuren und Lebensmittelkontrolleurinnen, der Verwaltung und dem amtlichen Tierarzt hervorzuheben.

Die Entnahme von amtlichen Proben im Rahmen der stichprobenartigen Überprüfung auf das Vorhandensein von Rückständen ist ein weiteres Betätigungsfeld in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Mettmann. Insgesamt wurden 21 Proben entnommen und auf arzneilich wirksame Substanzen untersucht. Abgedeckt wurden hierbei die Tierarten Fisch, Schwein, Schaf und Rind. In keiner der hier entnommenen Proben konnten Rückstände von Medikamenten nachgewiesen werden.

Auch 2012 wurde hier zu insgesamt neun Bauanträgen aus lebensmittelhygienischer Sicht Stellung genommen. Die sich hierbei ergebenden Ortsbegehungen wurden in jedem Fall, gemeinsam mit den jeweils zuständigen Lebensmittelkontrolleuren und -kontrolleurinnen, durchgeführt. Die hierbei geführten Beratungsgespräche wurden als Dienstleistung der Kreisverwaltung bei Bauherren und Architekten positiv wahrgenommen. Auch die hier geführten Gespräche zu geplanten Bauvorhaben, weit vor der Erstellung eines Bauantrages, wurden ausgesprochen positiv von den Gewerbetreibenden bewertet. Hervorzuheben ist hier sicherlich der Umbau des ehemaligen

Karstadt-Kaufhauses in Mettmann, aber auch die Errichtung eines Cateringbetriebes mit Gastronomie in Hilden durch einen aus Düsseldorf umgesiedelten Lebensmittelunternehmer.

Im Rahmen des Exports von Lebensmitteln mit Bestandteilen tierischer Herkunft nach Malaysia und Südafrika wurden hier neun Versendungen zertifiziert. Hierbei werden die Zusammensetzung, die Rohstofflieferanten und die Nachvollziehbarkeit der Warenströme vom Eingang der Rohstoffe bis zum Ausgang des Fertigprodukts überprüft. Bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischer Herkunft in den Zuständigkeitsbereich der Kreisverwaltung Mettmann gehen hier nahezu täglich über das EDV-System TRACES Meldungen ein, die nach Betrieben geordnet gespeichert und an die zuständigen Kontrolleure und Kontrolleurinnen zur stichprobenartigen Überprüfung der Rückverfolgbarkeit weitergeleitet werden. Im Jahr 2012 waren dies insgesamt 323 Warensendungen, die hier über TRACES bekannt geworden sind. Die Palette der Produkte reicht dabei von Kaviar in Gläsern aus Thailand, über Lammfleisch aus Neuseeland bis hin zum Rindfleisch aus Brasilien oder Argentinien, die vom Kreis Mettmann aus gehandelt, hier zwischengelagert oder weiterverarbeitet werden.

Als außergewöhnlich aus tierärztlicher Sicht war hier eine am Pfingstsonntag eingegangene Schnellwarnung wegen Salmonellen in Kurkumapulver aus Indien, das durch einen im Kreisgebiet ansässigen Großhändler vertrieben worden ist. Der Großhändler wurde von hier aus informiert, das Ministerium unterrichtet.

Am Anfang des Jahres war neben der in Mettmann bei der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung anfallenden umfangreichen Arbeit zusätzlich auch Vertretungstätigkeit in der Außenstelle in Hilden erforderlich.

Im April 2012 hat eine amtliche Tierärztin die Laufbahnprüfung für den tierärztlichen Dienst in der Veterinärverwaltung des Landes NRW erfolgreich abgeschlossen. Erfreulicherweise ist es gelungen, sie mit einer Vollzeitstelle beim Kreis Mettmann einzustellen.

Die Zahl der im Rahmen der Rinderschlachtung bei Rindern ab einem Alter von 72 Monaten durchzuführenden BSE-Tests blieb im Vergleich zum Vorjahr nahezu konstant. Hier waren 19 Tests erforderlich, die alle mit negativem Untersuchungsergebnis abgeschlossen wurden, so dass das Fleisch für den menschlichen Verzehr freigegeben werden konnte. In jedem Fall wurden die aus dem Staatlichen Veterinäruntersuchungsamt Arnsberg hier eingehenden Befunde über eine Datenbank, in der die Lebensläufe aller Rinder der Bundesrepublik Deutschland gespeichert sind, abgeglichen um auftretende Fehler bei der An- und Abmeldung der Tiere möglichst zeitnah beheben bzw. abklären zu können.

Im Rahmen der studentischen Ausbildung wurde in den Monaten März und November jeweils eine Studentin der Veterinärmedizin in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Mettmann betreut. Hier bestand die Möglichkeit sich über das breite Spektrum der Arbeit des Tierarztes im öffentlichen Dienst, aber auch über die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure und der Lebensmittelchemiker zu informieren. Darüber hinaus wurde im Oktober ein Schülerpraktikant betreut.

Im Juni 2012 wurde die praktische Prüfung von zwei Lebensmittelkontrolleuren zum Abschluss ihrer Ausbildung durchgeführt. Diese Prüfung erstreckte sich jeweils über einen ganzen Tag und beinhaltete die Kontrolle eines Supermarktes, einer Metzgerei und eines Gastronomiebetriebes. Zu Beginn der Prüfung wurden dem Prüfling die Betriebe benannt welche von ihm an diesem Tag zu kontrollieren sind. Nach der Bekanntgabe wurde eine Vorbereitungszeit eingeräumt in der sich der angehende Le-

Lebensmittelkontrolleur über die drei Betriebe anhand der Betriebsakten informieren kann.

Am Ende des Tages wurden die Kontrollen durch die Prüfungskommission, der auch der amtliche Tierarzt der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Mettmann angehörte, ausgewertet und dem angehenden Lebensmittelkontrolleur bekanntgegeben.

Im Dezember 2012 fand im Amt für Verbraucherschutz ein sog. Rezertifizierungsaudit im Rahmen des Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO 9001:2008 durch den TÜV Nord statt. Ziel des Audits ist die Feststellung der Übereinstimmung des Managements der Organisation mit den Anforderungen. Bei diesem Audit wurde keine Abweichung (Forderung nicht erfüllt) festgestellt und das Zertifikat zum Nachweis der regelkonformen Anwendung erteilt.

Einen Höhepunkt zum Abschluss des Jahres bildete eine im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung durchgeführte praktische Übung. Hierbei sollte der Aufbau und die Arbeitsweise eines Logistikzentrums, welches durch den amtlichen Tierarzt der Lebensmittelüberwachung in Mettmann geleitet wird, geübt und demonstriert werden. Im Vorfeld galt es eine Vielzahl von organisatorischen Aufgaben, beginnend bei der Suche nach einer geeigneten Liegenschaft, über die personelle Besetzung der einzelnen Arbeitsplätze, da die Übung an einem Samstag stattfand, bis hin zur Beschaffung von Arbeitsmaterial zu bewältigen. Die Durchführung dieser Übung war nur dank der konstruktiven und kollegialen Zusammenarbeit aller Beschäftigten des Amtes für Verbraucherschutz und vieler Helferinnen und Helfer der gesamten Verwaltung möglich.

Es mussten Arbeitsanweisungen erstellt, Beschilderungen geschaffen und die Versorgung organisiert werden. An dieser Stelle ist in erster Linie nochmals der Stadt Haan, und hier insbesondere dem Bürgermeister Herrn vom Boverdt, sowie dem Leiter des Baubetriebshofes Herrn Hippel und seinen Mitarbeitern zu danken. Ohne die Bereitschaft einige Teile des Betriebsbauhofes am Wochenende uneingeschränkt zur Verfügung zu stellen, wäre eine realistische Übung im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung nicht möglich gewesen.

Begleitet wurde die Übung durch den Dezernenten Herrn Hanheide, sowie Frau König und Herr Beitelmann vom Krisenstab. Anerkennung fand die Arbeit aller durch die Eröffnung der Übung durch den Bürgermeister der Stadt Haan und einen Besuch des Landrats des Kreises Mettmann Herrn Hendele.

Bilder zur Übung

1. Der Anfang



2. Ausrüstung der Fahrzeuge



3. Ausstattung des Personals



4. Probeneingang



5. geduscht u. umgezogen nach getaner Arbeit



6. Fahrzeugreinigung u. -desinfektion nach Einsatzende



2.1.1 Überwachung zugelassener Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen

Neben selbstschlachtenden Metzgereien und Cash & Carry Märkten sind auch Cateringbetriebe und Gemeinschaftsküchen zur Versorgung von Schulen, Kindergärten und Altenheimen zugelassen worden. Von der Außenstelle in Hilden wurden weiterhin 10 zugelassene Betriebe überwacht.

Ein großer Fleischkonzern, zu dem auch ein Betrieb im Kreis Mettmann gehört, wurde neu organisiert. Die führte dazu, dass in diesem zugelassenen Betrieb die Zerlegekapazität auf 2500 Rinderviertel reduziert und gleichzeitig die Zerlegung von Kalbskarkassen auf 100 Stück/Tag erweitert wurde.

Die Tagesproduktion im Bereich der Fleischzubereitungen und SB-Bereich beträgt täglich circa 20-40 Tonnen. Angebot und Nachfrage bestimmen die Produktionsmenge. Hier wird auch Hackfleisch in einer Menge von 20 Tonnen täglich hergestellt und bundes- und europaweit über große Handelsketten vertrieben. In der Schockgefrieranlage können täglich ca. 20 Tonnen Hackfleisch tiefgefroren werden.

Der Betrieb gilt als einer der modernsten Betriebe Deutschlands und inzwischen auch Europas auf dem Sektor der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen. Im Rahmen der Hygieneüberwachung wurden ca. 50 Tonnen Rindfleisch (innerstaatlich und innerschweizerisch) wegen Temperaturüberschreitung zurückgewiesen. Die Transportfahrzeuge wurden verplombt und die jeweilige zuständige Behörde des Lieferbetriebes informiert.

2.1.2 Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Bei zwei selbst schlachtenden Metzgern und drei landwirtschaftlichen Betrieben mit jeweils einer zugelassenen Schlachtstätte wurden insgesamt **4.093 Tiere** (2011: 4.126) für den menschlichen Verzehr geschlachtet. Vor der Schlachtung wurde durch den amtlichen Tierarzt bzw. durch den amtlichen Fachassistenten eine Schlachtieruntersuchung (Lebendbeschau) durchgeführt, um zu gewährleisten, dass ausschließlich gesunde Tiere geschlachtet werden und die notwendigen Dokumente vorhanden sind. Im Anschluss an die Schlachtung wird das gewonnene Fleisch, im Rahmen der vorgegebenen Fleischuntersuchung, erneut durch einen amtlichen Tierarzt bzw. einen amtlichen Fachassistenten untersucht (Fleischbeschau).

Bei dem alljährlich stattfindenden muslimischen Opferfest, Kurban-Bayram, war sowohl unter fleischhygienischen, als auch unter tierschutzrechtlichen Gesichtspunkten ein erheblicher organisatorischer und personeller Aufwand erforderlich. Diese konzentrierte Präsenz an den beiden für diesen Zweck genutzten Schlachtstätten wäre ohne die kollegiale Zusammenarbeit der Abteilungen innerhalb des Amtes für Verbraucherschutz nicht denkbar. An diesen beiden Tagen wurden insgesamt 123 Rinder und 334 Schafe unter Beachtung der tierschutzrechtlichen und fleischhygienerechtlichen Anforderungen geschlachtet. Bezogen auf die Gesamtzahl der im Kreis Mettmann 2012 geschlachteten Tiere sind allein an diesen beiden Tagen 20,3 % der Rinder und 25,2 % der Schafe geschlachtet worden.

2.1.3 Trichinenuntersuchung

Im Trichinenuntersuchungslabor wurden Trichinenproben von **1.354 Hausschweinen** aus der ambulanten Fleischuntersuchung des Kreises Mettmann und von 426 (2011: 122) Wildschweinen (Zuwachsrate von 304% im Vergleich zu 2011) untersucht. Hierbei wurden keine Trichinen nachgewiesen.

Nach wie vor werden Schulungen durch die Mitarbeiter der Außenstelle in Hilden bei den Hegeringen des Kreises durchgeführt und neuerdings auch an der Ausbildung von Jungjägern mitgewirkt. Dadurch wird der einheitliche Standard der angelieferten Trichinenproben positiv beeinflusst. Wegen der ständig geänderten Vorschriften be-

steht weiterhin eine große Nachfrage der Hegeringe des Kreises Mettmann nach Schulungen zum Thema Wildbrethygiene.

2.1.4 Sonstige Aufgaben

Vor Hegeringen des Kreises wurden Vorträge über fleischhygienerechtliche Themen gehalten. Diese Öffentlichkeitsarbeit hat dazu beigetragen, dass der in der Außenstelle des Amtes in Hilden angebotene veterinärhygienische Service von den Jägern des Kreises Mettmann auch weiterhin stark in Anspruch genommen wurde. Dadurch wird der Verbraucherschutz gerade in Bezug auf den Fleischverzehr von Schwarzwild erhöht.

2.2 Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung

Die Bereiche „Lebensmittelüberwachung“ und „Veterinärwesen“ sind seit Ende 2006 durch die Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH Essen nach DIN EN ISO 9001: 2008 zertifiziert. Das Einrichten und Unterhalten eines Qualitätsmanagementsystems ist weiterhin gemäß § 5 Abs. 3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften zur Verbesserung der Transparenz und Nachvollziehbarkeit erforderlich. Hierzu tagten auch in 2012 alle Qualitätszirkel und der Steuerungskreis. Ende 2012 wurde ein externes Audit durchgeführt. Es wurden keine Abweichungen von der Norm festgestellt. Anregungen zu Verbesserungen innerhalb des Systems wurden aufgenommen und umgesetzt. Die Zertifizierung wurde für weitere drei Jahre ausgesprochen.

Im Bereich der allgemeinen Lebensmittelüberwachung gab es neben den „Routinefällen“ immer wieder besondere Fälle und Sonderaktionen, die mit zusätzlichem Aufwand verbunden waren und zu intensiven Überwachungsmaßnahmen geführt haben. Auch war eine Vielzahl an Rückrufaktionen zu überprüfen. Einige der besonderen Fälle des Jahres 2012 sind unter Ziffer 2.2.3 aufgeführt, um die umfangreiche Arbeit der Lebensmittelüberwachung und somit die Bandbreite der Aufgaben des Verbraucherschutzes einmal aufzuzeigen.

2.2.1 Statistik über die Verfahren 2012

Der Jahresbericht soll auch eine Übersicht über die abgeschlossenen Verfahren und hierbei einen Vergleich mit den Vorjahren enthalten. Aus der Tabelle ergibt sich, dass 2012 575 Vorgänge zum Abschluss gebracht worden sind. Hierbei erfolgt eine Unterteilung nach eingeleiteten Strafverfahren und Ordnungswidrigkeiten sowie weiteren Verfahrensabschlüssen, wie z. B. Abgaben an andere Behörden. Von den in den letzten Jahren in den Tätigkeitsberichten als noch anhängig angegebenen Verfahren sind die meisten Verfahren mittlerweile abgeschlossen.

Verfahrensübersicht							
		2007	2008	2009	2010	2011	2012
1	Strafverfahren eingeleitet	16	5	5	8	8	3
	Davon:						
	1.1 Strafbefehle	5	1	2	0	0	0
	1.2 Strafverfahren eingestellt	7	3	3	3	0	1
	1.3 Strafverfahren noch anhängig	4	1	0	5	8	2
2	Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet	92	80	87	81	136	114
	Davon:						
	2.1 erlassene Bußgeldbescheide/ schriftliche Verwarnungen	69	64	66	67	114	100
	2.2 Einstellung durch die Bußgeldstelle	2	0	3	0	1	0
	2.3 noch anhängige Verfahren	21	16	18	14	21	14
3	Belehrungen/Verwarnungen	127	155	111	177	195	139
4	Abgaben an andere Ordnungsbehörden	282	247	171	195	236	242
5	Abgeschlossene Ermittlungs-/Überprüfungs- und sonstige Verfahren	83	102	53	120	111	47
6	Einstellungen	17	6	24	54	23	23
7	Ordnungsverfügungen/ Zwangsmittelfestsetzungen	1	0	3	5	4	3
8	Anhörungen zum beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen	4	1	11	17	18	4
	Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)	622	596	465	657	731	575

Bei der Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten gilt der Opportunitätsgrundsatz. Die Verwaltungsbehörde ist danach - im Unterschied zum strafrechtlichen Ermittlungsverfahren - nicht stets verpflichtet, ein Bußgeldverfahren einzuleiten und durchzuführen; sie entscheidet hierüber nach pflichtgemäßem Ermessen.

Zu den vorstehenden Zahlen der Statistik ist - wie bei den bisherigen Tätigkeitsberichten - darauf hinzuweisen, dass die Beanstandungszahlen mit den Zahlen der abgeschlossenen Verfahren nicht vergleichbar sind, da sich zum einen aufgrund der durchzuführenden Ermittlungen und der Laufzeit der Verfahren Verschiebungen ergeben und zum anderen Erstproben, Nachproben, Verfolgsproben und gleichartige Beanstandungen zusammengefasst werden. So beinhaltet eine Vielzahl von Vorgängen, die in der Statistik als ein Fall aufgeführt worden sind, häufig mehrere Beanstandungen. Auch enthalten diese Verfahren Probenbeanstandungen aus den Vorjahren. Gleichzeitig wird ein Teil der Probenbeanstandungen aus dem Berichtszeitraum 2012 erst in diesem Jahr verfahrensmäßig zum Abschluss gebracht, so dass sich ein direkter Bezug zwischen Proben aus dem Jahr 2012, Beanstandungen dieser Proben und diesbezüglicher Verfahrenseinleitungen bzw. -abschlüsse im Rahmen dieses Tätigkeitsberichtes nicht darstellen lässt. Dies ginge nur, wenn eine vollkommen neue, umfangreiche und arbeitsintensive statistische Erhebung eingeführt werden würde.

Der Rückgang der Fallzahlen gegenüber 2011 liegt in erster Linie in mehreren Stellenwechseln im Verwaltungssachgebiet begründet. Es ist davon auszugehen, dass

bei konstanter Stellenbesetzung in 2013 die Bearbeitungszahlen wieder steigen werden.

Dieser Tätigkeitsbericht umfasst einen Großteil der Fälle, die im Jahr 2012 den überwiegenden Teil der Arbeit der Lebensmittelüberwachung ausmachten. Es ist jedoch wie in den Vorjahren festzustellen, dass die überwiegende Zahl der kontrollierten Betriebe und Einrichtungen aus hygienischer Sicht nicht zu beanstanden war bzw. kleinere hygienische Mängel direkt vor Ort nach einer mündlichen Belehrung und Ermahnung beseitigt werden konnten. Auch ist die Beanstandung der Lebensmittelproben nicht repräsentativ, da die Probeentnahmen überwiegend gezielt erfolgten. Nach den Feststellungen der Lebensmittelüberwachung des Kreises Mettmann war der Verbraucherschutz auch im Jahr 2012 nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

Im Jahr 2012 gingen **222 Verbraucherbeschwerden**, die weitere Überprüfungen erforderlich machten, bei der Lebensmittelüberwachung ein. Damit liegt die Zahl der Verbraucherbeschwerden weiterhin auf dem hohen Niveau der vergangenen Jahre. Den Verbraucherbeschwerden wurde unverzüglich nachgegangen. Die Verbraucherbeschwerden führten je nach Sachlage zur Abholung von Proben beim Verbraucher, zu amtlichen Probeentnahmen bzw. zu Sofortmaßnahmen in den Geschäften und Betrieben und erforderlichenfalls zur sofortigen Unterrichtung der zuständigen Überwachungsbehörden. Durch die Verbraucherbeschwerden gingen wertvolle Hinweise auf Missstände sowohl im Einzelhandel als auch in Herstellerbetrieben bei der Lebensmittelüberwachung ein. Dabei standen offensichtliche Beanstandungsgründe wie Insektenbefall, Verderb oder Fremdkörper im Vordergrund. Zum Teil wurden auch gesundheitliche Beeinträchtigungen (Übelkeit, Erbrechen usw.) nach dem Genuss von Lebensmitteln vorgetragen. Ein Zusammenhang mit den angeblich verzehrten Lebensmitteln konnte jedoch in keinem Fall nachgewiesen werden.

Die Verbraucherbeschwerden, die Berichte über die durchgeführten Betriebskontrollen und die Ahndung der Verstöße, die sich aus den Gutachten der Sachverständigen über Beanstandungen von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, Kosmetika und Bedarfsgegenständen ergeben, werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Verwaltungsabteilung des Amtes für Verbraucherschutz bearbeitet. Dies gilt auch für Beanstandungsvorgänge, die dem Amt von auswärtigen Behörden zugeschickt werden, weil sie Verantwortliche betreffen, die im Kreis Mettmann ihren Sitz haben.

Im Jahr 2012 war der Erlass von **zwei schriftlichen Ordnungsverfügungen** und eines Zwangsgeldfestsetzungsbescheides erforderlich. Darüber hinaus kam es zu vier schriftlichen Anhörungen zu dem beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen.

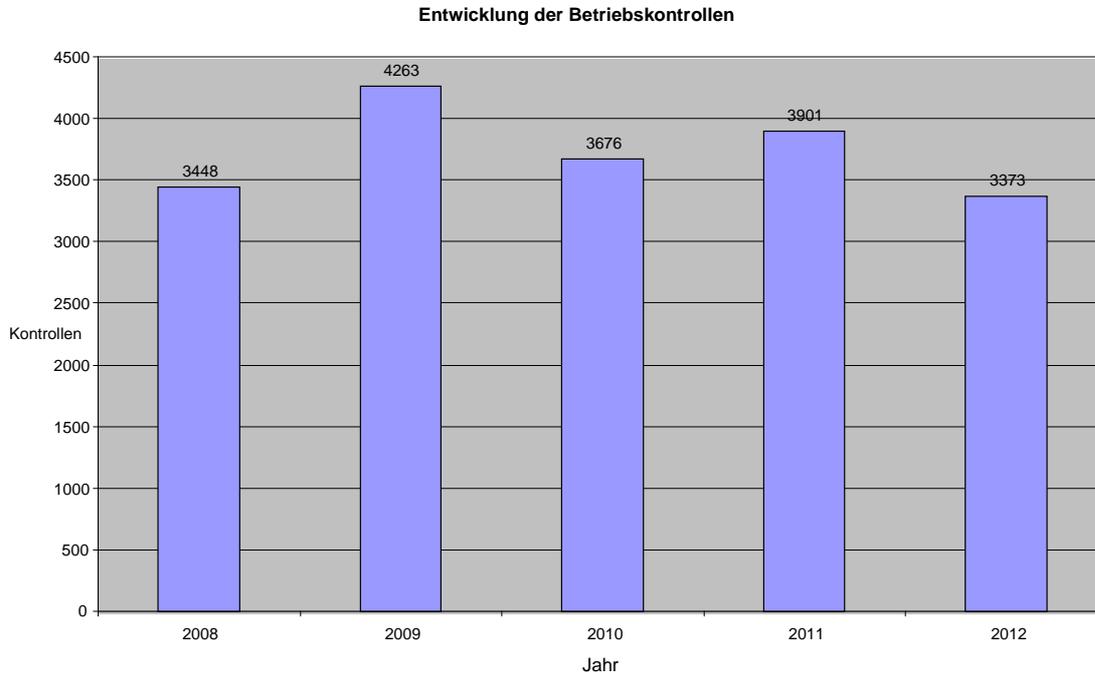
2.2.2 Betriebskontrollen

Im Jahre 2012 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren insgesamt **3.373 Betriebskontrollen** durchgeführt. Diese Betriebskontrollen umfassten sowohl Hersteller als auch Importeure, Betriebskantinen, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Krankenhaus- und Altenheimküchen), Metzgereien, Bäckereien, Ab-Hof-Verkaufsstellen, Großhandelsbetriebe, Einzelhandelsgeschäfte, Gaststätten, Imbissbetriebe, Kioske, Tankstellen, Märkte, Veranstaltungen und Transportfahrzeuge.

Im Vergleich zu den Vorjahren entwickelten sich die Kontrollzahlen wie folgt:

2008 : 3.448 Betriebskontrollen
2009 : 4.263 Betriebskontrollen

2010 : 3.676 Betriebskontrollen
 2011 : 3.901 Betriebskontrollen
 2012 : 3.373 Betriebskontrollen



Die Zahl der durchgeführten Betriebskontrollen ist gegenüber 2011 aus folgenden Gründen gesunken:

Eine Lebensmittelkontrolleurin war das gesamte Jahr 2012 in Elternzeit. Eine Stelle war aufgrund einer Kündigung zum Ende 2011 in 2012 die meiste Zeit unbesetzt. Es wurde befristet eine Lebensmittelkontrolleurin eingestellt. Außerdem begann zum 01.07.2012 eine Mitarbeiterin mit der Ausbildung zur Lebensmittelkontrolleurin. Sie wird die Ausbildung im Sommer 2014 beenden. Ihr wurde bereits die Zusage erteilt, nach erfolgreichem Abschluss ihrer Ausbildung auf der durch die Kündigung freigewordene Stelle übernommen zu werden. Damit dürften dann Mitte 2014 wieder alle Stellen im Außendienst der Lebensmittelüberwachung besetzt sein.

Darüber hinaus kam es in einem Fall zu einem längeren krankheitsbedingten Ausfall. Insgesamt gesehen haben die acht Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure in 2012 den Schnitt von 400 Betriebskontrollen pro Beschäftigte/n eingehalten. Die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure wurden bei ihren Tätigkeiten von einem amtlichen Kontrollassistenten unterstützt.

Zum Teil erfolgten die o. a. Betriebskontrollen durch die Lebensmittelkontrolleure gemeinsam mit den lebensmittelchemischen oder den tierärztlichen Sachverständigen.

Bei den Betriebskontrollen wurden Herstellungsprozesse, der Hygienestatus der Betriebe, die Eigenkontrollen der Betriebe, die einwandfreie Beschaffenheit von Zutaten, Zwischen- und Endprodukten, die einwandfreie Lagerung, die Kennzeichnung der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika sowie die Personalhygiene (einschließlich des Vorhandenseins der erforderlichen Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz) überprüft.

Die Betriebskontrollen beinhalteten auch die Überprüfung vorhandener Getränkeschankanlagen. Hierbei war zum einen die Hygiene zu überprüfen, zum anderen, ob

von den Bestandteilen der Getränkeschankanlagen keine nachteilige Beeinflussung auf die Lebensmittel übergeht.

Im Rahmen der Betriebskontrollen kam es im Jahr 2012 zu **zwei Betriebs- oder Verkaufsbeschränkungen**. **37** weitere Betriebe wurden von den Betriebsinhabern einer **freiwilligen Produktions- oder Verkaufsbeschränkung** unterzogen.

In einigen Fällen mussten nicht verkehrsfähige Lebensmittel sichergestellt (zwei Fälle) und teilweise auch unschädlich beseitigt werden.

Wurden bei den Betriebskontrollen geringfügige Verstöße festgestellt, erfolgte durch die Lebensmittelkontrolleure jeweils eine mündliche Belehrung der Gewerbetreibenden. Bei umfangreichen Verstößen bzw. Missständen wurden zur Mängelbeseitigung von den Kontrolleuren mündliche Anordnungen getroffen. Sofern erhebliche Missstände vorgefunden wurden, erging in den meisten Fällen sofort eine mündliche Ordnungsverfügung, mit der den Verantwortlichen die unverzügliche Mängelbeseitigung detailliert aufgegeben wurde.

Die Beseitigung der Missstände bzw. die Durchführung der mit den Verfügungen angeordneten Maßnahmen wurde von den Lebensmittelkontrolleuren überwacht.

Neben den Anordnungen zur Sicherstellung der Gefahrenabwehr gehörte auch die Ahndung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen zu den Tätigkeiten der Lebensmittelüberwachung. So wurden aufgrund der festgestellten Verstöße **117 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet** oder Strafanzeigen erstattet (Einzelheiten hierzu sind unter Ziffer 2.2.1 aufgeführt).

Bei Verstößen, die einerseits nicht mehr gering, andererseits aber noch nicht so schwerwiegend waren, dass ein Bußgeldbescheid hätte erlassen werden müssen, haben die Lebensmittelkontrolleure Verwarnungsgelder erhoben. Im Jahr 2012 ist in **254** Fällen ein **Verwarnungsgeld** erhoben worden, wodurch insgesamt **8.505 Euro festgesetzt** wurden.

Neben den vorstehenden Betriebskontrollen war 2012 wiederum die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten und sonstigen Veranstaltungen sowie von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten **Transportfahrzeugkontrollen** wurden **77 Fahrzeuge kontrolliert**. In keinem Fall kam es zu einer Beanstandung. Darüber hinaus wurden im Rahmen der Anlieferungskontrollen bei den Betrieben weitere 17 Transportfahrzeuge kontrolliert. Davon kam es in zehn Fällen zu Beanstandungen (Hygienemängel und Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur). In zwei Fällen wurden Verwarnungsgelder in Höhe von jeweils 35,00 Euro vor Ort erhoben.

Neben der **lebensmittelrechtlichen Überprüfung** bestehender Betriebe waren weitere Betriebe **im Rahmen der Konzessionsverfahren**, die die kreisangehörigen Gemeinden durchführen, durch die Kreisordnungsbehörde (Lebensmittelüberwachung), die hierbei zu fachlichen Gesichtspunkten eine Stellungnahme abzugeben hat, zu überprüfen. Im Jahr 2012 waren **266** Anträge durch die Kontrolleure zu bearbeiten. Damit ergibt sich seine deutliche Zunahme gegenüber 2011 (229 Anträge). Zu dieser Bearbeitung gehörten die Prüfung der Antragsunterlagen, die Besichtigung der Betriebe und die Fertigung von Stellungnahmen. Soweit erforderlich, wurden die Sachverständigen beteiligt. In vielen Fällen war hierbei auch eine umfangreiche individuelle Beratung der Gewerbetreibenden durchzuführen.

Seit 2007 werden aufgrund einer EU-Verordnung für die Durchführung zusätzlicher amtlicher Kontrollen (Nachkontrollen bei Beanstandungen) und Abhilfemaßnahmen

(u. a. Überprüfungen von Rückrufaktionen, Sicherstellungen und Anordnungen zur Mängelbeseitigung) der Lebensmittelüberwachungsbehörde Gebühren erhoben. In 2012 wurden **602 Nachkontrollen und Kontrollen mit der Anordnung und Durchsetzung von Abhilfemaßnahmen in einem Volumen von rund 58.000 Euro** durchgeführt, wovon sich 45 zusätzliche amtliche Kontrollen auf die Entnahme von Nachproben bezogen. In 173 Fällen erfolgten sogenannte Rückrufkontrollen. Dabei wurde von den Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren überprüft, ob die von den Firmen selbst veranlassten oder die behördlich angeordneten Rückrufaktionen erfolgreich durchgeführt wurden. Für diese **Rückrufüberwachungen** wurden **Gebühren in Höhe von rund 14.500 Euro** erhoben. Insgesamt belief sich das Gebührenaufkommen aus der Durchführung zusätzlicher amtlicher Kontrollen auf rund 72.500 Euro. Es liegt damit unter dem Gebührenaufkommen von 2011. In den meisten Fällen wurden festgestellte Mängel fristgerecht beseitigt bzw. den angeordneten Maßnahmen unverzüglich Folge geleistet, um einer wiederholten gebührenpflichtigen Kontrolle zu entgehen. Das Instrument der Gebührenpflicht hat sich insofern bewährt.

Nach wie vor war es wieder ein Hauptschwerpunkt der Lebensmittelüberwachung, die Betriebe zu beraten und zu informieren.

2.2.3 Besondere Fälle

In 2012 wurden aufgrund der risikoorientierten Betriebskontrollen in erster Linie Herstellerbetriebe überprüft. Dies macht sich bei der Auswahl der besonderen Fälle bemerkbar.

Ein Fall, der in 2012 zu umfangreichen Maßnahmen führte, hatte seinen Ursprung in einer im November 2011 gezogenen amtlichen Probe „Sahne aus Sahneautomat“. Diese Probe wurde in einem Eiscafé entnommen. Sie wurde von der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungseinrichtung in Düsseldorf untersucht und mikrobiologisch beanstandet. Die Gesamtkeimzahl der Probe überschritt mit 1.138.878 Koloniebildende Einheiten pro Gramm (KbE/g) den Richtwert von 1 Mio. Einheiten. Der Warnwert für Enterobacteriaceen (100.000 KbE/g) wurde mit 214.525 KbE/g um mehr als das Doppelte überschritten. Der Warnwert für Escherichia coli liegt bei 100 KbE/g. In der amtlichen Probe wurden 246.073 KbE/g nachgewiesen. Die gezogene Sahneprobe wurde als nicht sicheres Lebensmittel eingestuft und war somit nicht verkehrsfähig.

Die festgestellten Werte weisen eindeutig auf Schwachstellen im Herstellungsprozess der Sahne hin. Ursache ist in solchen Fällen häufig die fehlende oder unzureichende Reinigung der Sahneautomaten, die auch auf Unkenntnis der Betreiber beruhen kann. Der Cafébetreiber wurde aufgrund des negativen Untersuchungsbefundes unverzüglich angeschrieben und auf die Notwendigkeit, verbessernde Maßnahmen zu treffen, hingewiesen. Er hatte nunmehr die Pflicht, das betriebseigene Herstellungsmanagement hinsichtlich hygienischer Schwachstellen zu überprüfen. Im Rahmen der Eigenkontrolle sollte er zur Überprüfung seiner getroffenen Maßnahmen kurzfristig eine Sahneprobe aus dem Sahneautomaten bei einem privaten, akkreditierten Sachverständigen untersuchen lassen. Der entsprechende Untersuchungsbefund war der hiesigen Behörde vorzulegen. Außerdem wurde er darauf hingewiesen, dass zusätzlich zeitnah eine kostenpflichtige Nachkontrolle in seinem Betrieb durchgeführt wird und eine kostenpflichtige Nachprobe entnommen wird.

Wegen der beanstandeten Sahneprobe wurde gegen den Betriebsinhaber ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Gegen ihn wurde daraufhin ein Bußgeld in Höhe von 50,00 Euro verhängt.

Da der Betriebsinhaber trotz schriftlicher Aufforderung bis Januar 2012 keine Unterlagen über die von ihm durchzuführenden Maßnahmen vorgelegt hatte, fand im Feb-

ruar eine Hygienekontrolle in seinem Betrieb statt, in deren Rahmen auch mehrere Nachproben der im November 2011 beanstandeten Sahne gezogen wurden. Kurz nach dem Eintreffen der beiden Lebensmittelkontrolleure verabschiedete sich der Betriebsinhaber, weil er angeblich einen anderen Termin habe. Er wollte aber kurzzeitig wieder im Café anwesend sein, was jedoch nicht geschah. Die Betriebskontrolle wurde dann in Anwesenheit einer Mitarbeiterin fortgesetzt.

In der Küche waren mehrere Löcher in den Wänden. Der Kantenumleimer an der Arbeitsfläche fehlte. Der Wandbelag unter der Arbeitsfläche war verschmutzt. Gleiches galt für den Innenbereich der Mikrowelle. Es wurden mehrere Lebensmittel mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten (2008 und 2009) vorgefunden. Die Wasseraufbereitung an dem Handwaschbecken im vom Personal mitgenutzten Herren-WC funktionierte nicht. Aufgrund der vorgefundenen Mängel und der Tatsache, dass nicht alle Betriebsräume kontrolliert werden konnten, da sie verschlossen waren, wurde eine kostenpflichtige Nachkontrolle angekündigt, die kurzfristig danach auch durchgeführt wurde.

Zwischenzeitlich waren die Untersuchungsbefunde der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungseinrichtung in Düsseldorf eingegangen. Danach wurden die beiden aus dem Sahneautomaten gezogen amtlichen Proben (geschlagene Sahne und ungeschlagene Sahne aus dem Vorratsbehälter des Sahneautomaten) wegen des erneuten zum Teil vielfachen Überschreitens des Richtwertes für die Gesamtkeimzahl und der Warnwerte für Enterobacteriaceen und Escherichia coli beanstandet. Die festgestellten Werte zeigten, dass die aufgeschlagene Sahne wesentlich höhere mikrobielle Werte aufwies als die Flüssigsahne in dem Vorratsbehälter. Die Ursache dürfte in einer unzureichenden Reinigung des Sahneautomaten gelegen haben. Der Betriebsinhaber wurde noch im Februar erneut aufgefordert, Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen, insbesondere Eigenuntersuchungen nach Abstellung der Ursachen für die mikrobiologische Belastung der Sahne zu veranlassen. Gegen den Betriebsinhaber wurde aufgrund der erneuten negativen Befunde ein weiteres Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Diesmal wurde gegen ihn ein Bußgeld in Höhe von 200,00 Euro festgesetzt.

Anfang März wurde eine Nachkontrolle in dem Eiscafé durchgeführt. Die bei der Kontrolle im Februar vorgefundenen Mängel wurden weitgehend abgestellt. Die Löcher in der Wand der Küche waren noch nicht verschlossen. Auch die Verschmutzungen im Wandbereich unter der Arbeitsplatte waren noch nicht beseitigt. In einem Lager wurde eine Vielzahl von Lebensmitteln mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten vorgefunden. Nach Angaben einer Mitarbeiterin des Eiscafés wird dieser Raum nicht mehr von dem Betrieb genutzt und soll abgegeben werden.

Für die Durchführung der Nachkontrolle und des Ziehens der amtlichen Nachproben wurden Gebühren in Höhe von rund 600,00 Euro vom Betriebsinhaber erhoben. Eigenkontrollmaßnahmen wies der Betriebsinhaber trotz mehrfacher schriftlicher Aufforderung nicht nach.

Im Mai wurde daraufhin eine erneute Probe „geschlagene Sahne aus dem Sahneautomaten“ gezogen. Die Chemischen und Lebensmitteluntersuchungseinrichtung in Düsseldorf wies diesmal keine Überschreitung des Richtwertes für die Gesamtkeimzahl nach. Der Richtwert für die Enterobacteriaceen wurde aber immer noch überschritten. Bei den Escherichia coli kam es jedoch erneut zu einer deutlichen Überschreitung des Warnwertes. Gegen den Betriebsinhaber wurde ein drittes Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, welches mit dem Erlass eines Bußgeldbescheides, diesmal über 500,00 Euro Bußgeld, endete.

Für das Ziehen und der Untersuchung der Nachproben wurden darüber hinaus Kosten i. v. H. rund 360,00 Euro erhoben.

Aufgrund des vorgenannten Untersuchungsergebnisses und der bisherigen Weigerung des Betriebsinhabers, Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen und nachzuweisen, wurde er im Mai zum Erlass einer beabsichtigten Ordnungsverfügung angehört. Ihm wurde letztmalig die Gelegenheit gegeben, die bisher schon geforderte Eigenkontrolle (Entnahme und Untersuchung einer Sahneprobe durch einen privaten, akkreditierten Sachverständigen) und die Vorlage des Untersuchungsbefundes vorzunehmen. Sollte dies nicht geschehen, wurde ihm die Untersagung des Inverkehrbringens von Sahne aus einem Sahneautomaten bis zur Vorlage eines negativen Untersuchungsbefundes angekündigt. Von der Möglichkeit einer Stellungnahme machte der Betriebsinhaber keinen Gebrauch. Anfang Juni wurde dann die angekündigte Untersagung des Inverkehrbringens von Sahne aus seinem Sahneautomaten bis zur Vorlage eines negativen Untersuchungsbefundes schriftlich verfügt. Für den Fall der Zuwiderhandlung gegen diese Anordnung wurde ihm ein Zwangsgeld in Höhe von 500,00 Euro angedroht.

Da der Eiscafébetreiber der schriftlichen Anordnung nicht fristgerecht nachkam, fand im Juli eine erneute Überprüfung seines Betriebes statt. Die Lebensmittelkontrolleure stellten beim Betreten des Betriebes fest, dass eine Sahnemaschine entgegen der schriftlichen Untersagung zur Sahneherstellung benutzt wird. Der Betriebsinhaber teilte den Lebensmittelkontrolleuren mit, dass es sich hier um eine andere Sahnemaschine handle als die, aus der bisher die Proben entnommen wurden. Er zeigte den Lebensmittelkontrolleuren eine abgebaute Sahnemaschine. Die Lebensmittelkontrolleure wiesen den Betriebsinhaber auf den genauen Inhalt der Ordnungsverfügung hin. Danach ist ihm bis zur Vorlage entsprechender negativer Untersuchungsbefunde generell das Inverkehrbringen von Sahne aus Sahneautomaten untersagt. Der Betriebsinhaber stellte daraufhin die Sahnemaschine aus, reinigte sie und sagte eine zeitnahe Untersuchung einer Sahneprobe zu. Diese Überprüfung kostete ihn wiederum rund 150,00 Euro. Darüber hinaus wurde das angedrohte Zwangsgeld in Höhe von 500,00 Euro gegen ihn festgesetzt.

Bei einer Nachkontrolle im August war der Sahneautomat außer Betrieb. Eine Mitarbeiterin gab gegenüber den Lebensmittelkontrolleuren an, dass eine bisher durchgeführte Untersuchung einer Probe kein zufriedenstellendes Ergebnis gebracht hätte. Für die Durchführung dieser Nachkontrolle erhielt der Betriebsinhaber einen Gebührenbescheid über rund 200,00 Euro.

Der Sahneautomat wurde bis Ende des Jahres nicht wieder in Betrieb genommen.

Im Juli suchten zwei Lebensmittelkontrolleure einen kleinen Lebensmittelhändler aufgrund eines Hinweises der örtlichen Ordnungsbehörde auf, der insbesondere Obst und Gemüse anbietet.

In einem überdachten Bereich vor dem Ladenlokal wurden Obst und Gemüse, welches zum größten Teil überlagert und matschig war, angeboten. Stellenweise war an den Lebensmitteln Schimmelbefall zu erkennen. In Teilen dieses Bereiches nahmen die beiden Lebensmittelkontrolleure einen muffigen und gärischen Geruch wahr. Sie entdeckten zahlreiche Gärfliegen zwischen dem Obst und dem Gemüse. Der Betriebsinhaber wurde aufgefordert, die mit Fäulnis befallene Ware unverzüglich auszusortieren. Es handelte sich insgesamt um sechs Palettenwagen. Der Betreiber äußerte während der Kontrolle des Unterstandes mehrmals seinen Unmut über die Betriebskontrolle und die ihm auferlegten Maßnahmen. Um die Situation nicht eskalieren zu lassen, gaben die beiden Lebensmittelkontrolleure ihm zunächst die Möglichkeit, freiwillig verdorbene Ware im gesamten Geschäft auszusortieren und zu entsorgen. Die Kontrolleure suchten zwischenzeitlich andere Betriebe in der Nähe zwecks Durchführung von Betriebskontrollen auf. Als die Betriebskontrolle nach einigen Stunden fortgesetzt wurde, war ein Großteil der verdorbenen Lebensmittel, die vor dem Geschäft feilgehalten wurden, aussortiert. Es wurden aber immer noch zwei Kisten mit schimmeligem Gemüse vorgefunden, die der Betriebsinhaber sofort aus

dem Verkauf nahm. Bei der anschließenden Überprüfung des Ladenlokals wurden erhebliche Verschmutzungen im Bodenrandbereich festgestellt. Die vor dem Ladenlokal aussortierten, nicht mehr verkehrsfähigen Lebensmittel hatte der Betreiber im Ladenlokal abgestellt. Daher roch es dort muffig und gärig. Die Gärfliegen waren nunmehr im gesamten Ladenlokal wahrzunehmen. Im Verkaufsraum wurden Lebensmittel verschiedener Art gelagert und zum Verkauf angeboten. Ein Vorrätighalten von verkehrsfähigen Produkten neben verschimmelter und mit Gärfliegen besetzter Ware ist selbstverständlich nicht zulässig. Der Betriebsinhaber musste aufgrund seiner Unsichtigkeit aufgefordert werden, die Palettenwagen mit den verdorbenen Lebensmitteln aus dem Verkaufsraum zu entfernen. Versuche der Lebensmittelkontrolleure, dem Betriebsinhaber die Gefahren, die von der verdorbenen Ware ausgehen, zu erklären, wurden von ihm ignoriert. Daraufhin schaltete sich ein im Ladenlokal anwesendes Familienmitglied des Betreibers in das Gespräch ein und beschwerte sich lautstark (schreiend) über die Vorgehensweise des amtlichen Personals. Das Familienmitglied zeigte ein äußerst aggressives Verhalten, welches sich stetig steigerte. Nachdem es zunächst bei verbalen Beschimpfungen des Kontrollpersonals blieb, trat das Familienmitglied anschließend gegen diverse Obst- und Gemüsekisten. Dieses aggressive Verhalten färbte nunmehr auch auf den Betriebsinhaber ab. Dieser warf dann unter lautstarken Beschimpfungen mit Obst- und Gemüsekisten. Im Laufe der Zeit steigerte sich die Gewaltbereitschaft der beiden Personen. Durch die Körpersprache der Beiden fühlten sich die Lebensmittelkontrolleure körperlich bedroht. Die Situation vor Ort drohte zu eskalieren. Die Kontrolle wurde zur Sicherheit des Kreispersonals daraufhin abgebrochen. Sowohl der Sachgebietsleiter der Lebensmittelkontrolleure als auch deren Abteilungsleiter wurden sofort über diesen Vorfall informiert. Es wurde gemeinsam entschieden, die Betriebskontrolle am Folgetag mit dem zuständigen Lebensmittelkontrolleur und seinem Sachgebietsleiter, erforderlichenfalls mit Vollzugshilfe der Polizei, fortzusetzen. Dies geschah dann auch wie geplant. An der Überprüfung nahmen drei Polizeibeamte teil.

Bei der Überprüfung am Folgetag standen die am Vortag aussortierten Kisten mit verschimmelten und verfaultem Obst und Gemüse immer noch im Ladenlokal. Der Betriebsinhaber sagte zu, diese Ware noch am selben Tag zu entsorgen. Ihm wurde aufgegeben, innerhalb von drei Wochentagen den entsprechenden Entsorgungsnachweis der hiesigen Behörde vorzulegen. Der Betriebsinhaber wurde ausführlich über die rechtskonforme Kennzeichnung der Ware beraten, da diese zum Teil unzureichend war. Eine im Verkaufsraum befindliche Tiefkühltruhe war im Deckenrandbereich verschmutzt. Das Lüftungsgitter eines Abzugs war massiv staubig verschmutzt. Die Dokumentation der Eigenkontrollen (Reinigungspläne und Wareneingangskontrolle) befand sich nach Angaben des Betriebsinhabers nicht vor Ort. Die Lagertemperaturen bei kühlpflichtigen Produkten waren unzureichend dokumentiert. Nachdem der Betriebsinhaber über die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens wegen fehlender Mitwirkung und Behinderung der Arbeit der Lebensmittelüberwachung gegen ihn in Kenntnis gesetzt wurde, sagte dieser, dass er ein Bußgeld dem zuständigen Lebensmittelkontrolleur auf seine ganz persönliche Art und Weise zurückzahlen werde. Der Lebensmittelkontrolleur wäre ja oft genug zu Kontrollen in der Stadt unterwegs. Näher erläuterte der Betreiber seine Äußerung nicht. Es bestand aufgrund der unkonkreten Meinungsäußerung kein ausreichender Verdacht einer Straftat, so dass gegenüber den anwesenden Polizeibeamten keine Strafanzeige erstattet wurde. Wegen des Inverkehrbringens von nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln wurde der Betriebsinhaber vor Ort entsprechend belehrt.

Da der Betriebsinhaber bis zum festgelegten Termin den geforderten Entsorgungsnachweis nicht vorlegte, wurde er zum Erlass einer entsprechenden Ordnungsverfügung mit Zwangsgeldandrohung angehört. Er legte den Entsorgungsnachweis anschließend unverzüglich vor.

Wegen der fehlenden Mitwirkung bei der Betriebskontrolle und der nicht termingerechten Vorlage des Entsorgungsnachweises wurde gegen ihn ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, welches mit dem Erlass eines Bußgeldbescheides über 100,00 Euro Geldbuße endete. Außerdem hatte er die Kosten für die am Folgetag fortgesetzte Betriebskontrolle in Höhe von rund 190,00 Euro zu tragen.

In einer Speisegaststätte wurden bereits in den Jahren 2010 und 2011 erhebliche Hygienemängel sowie bauliche Mängel festgestellt. Die Mängel wurden seinerzeit allesamt behoben. Dies haben entsprechend durchgeführte Nachkontrollen ergeben. Gegen den Betriebsinhaber wurden in den Jahren 2010 und 2011 Bußgelder in Höhe von 700,00 Euro und 1.400,00 Euro festgesetzt. Außerdem hatte er für die kostenpflichtigen Überprüfungen in den beiden vorgenannten Jahren insgesamt rund 950,00 Euro Gebühren zu zahlen.

Eine im September 2012 durchgeführte Plankontrolle in diesem Betrieb, die rein vorsorglich durch zwei Lebensmittelkontrolleure durchgeführt wurde, offenbarte wiederholt eine Reihe von baulichen und hygienischen Mängeln.

So waren in der gesamten Küche die Fußbodenrandbereiche sowie die Bodenbereiche unter dem Gemeinschaftsherd, den Pizzaöfen, der Spüle, den Arbeitsflächen, den Untertischkühlungen, der Kühlvitrine sowie den Tiefkühlschränken massiv und ekelierend mit alten Schmutz- und Lebensmittelrückständen verreckt.



Die in der Küche befindliche Spülmaschine war im Bereich der Türeffassung mit alten, schmierigen Lebensmittel- und Schmutzrückständen, sowie mit rotschimmelähnlichen Rückständen verunreinigt. Die Türdichtungen eines Tiefkühlschranks waren mit alten Lebensmittel- und Schmutzrückständen verunreinigt. Nachdem der Tiefkühlschrank von der Wand abgezogen wurde, wurden massive und fest anhaftende Verschmutzungen des dortigen Fußbodenbereiches festgestellt. Glasflaschen und Verschlüsse lagen dort ebenfalls. Eine Tiefkühltruhe war mit diversen Gegenständen zugestellt. Nachdem die Gegenstände weggeräumt wurden, um die Truhe zu öffnen, wurde festgestellt, dass die Scharniere der Deckel stark mit dunklen Rückständen verschmutzt waren.



Der Innenraum der Truhe war stark vereist und die Truhe lies sich auch nicht richtig schließen. In der vorgenannten Tiefkühltruhe wurden folgende überlagerte Lebensmittel vorgefunden: 1) Kaninchenteile, bei -18°C zu lagern, Mindesthaltbarkeitsdatum 13.01.2012, 2) Rumpsteak, bei -18°C zu lagern, Mindesthaltbarkeitsdatum 10.12.2011. Der gesamte Bereich um die Tiefkühltruhe war unaufgeräumt und unorganisiert. Beim Vorziehen der Truhe wurde auch hier eine massive Verschmutzung des Fußbodens mit dunklen, zum Teil fest anhaftenden Verunreinigungen festgestellt. Des Weiteren war die Wand hinter der Tiefkühltruhe beschädigt und der Putz löste sich ab. Die Kochfelder des Gasherdes waren mit schwarzen eingebrannten Rückständen verschmutzt, die Zwischenräume der Kochfelder waren mit alten Lebensmittelrückständen verschmutzt. Auf der Ablagefläche unter dem Gasherd lag in einer verschmutzten Bratpfanne eine angebrochene Packung mit Walnüssen. Diese wiesen einen unangenehmen und ranzigen Geruch auf. Die Abdeckung und der Knetkopf eines neben dem Gasherd (unterhalb der Arbeitsplatte) stehenden Teigneters waren mit alten, fest anhaftenden Teigresten verunreinigt. Auf einer Ablagefläche stand eine Aufschnittmaschine. Der Standfuß des Schnittgutträgers (an der Kunststoffumrandung) war mit fettigen, gelblich-braun verfärbten Schmutzrückständen verunreinigt.



Unterhalb der Sichtkühltheke wurde Pizzateig in einem Müllbeutel gelagert. Müllbeutel sind für die Lagerung von Lebensmitteln nicht geeignet, da diese Weichmacher enthalten. Die Türdichtungen der Untertischkühlungen für den Pizzateig waren eingerissen und mit schwarzschimmelähnlichen Rückständen verunreinigt. Offen gelagerte Lebensmittel konnten dadurch nachteilig beeinflusst werden. In der Untertischkühlung der Pizzazubereitung befand sich unter dem Kühlaggregat ein Ablaufblech. Dieses ist ekelerregend rötlich und schleimig verdreht.



Im Kühlhaus wurden viele Lebensmittel unabgedeckt und unter unhygienischen Bedingungen gelagert. Im linken Regal stand ein offener Behälter mit rohem Fisch. Der Fisch war bereits leicht angetrocknet. Auf dem Fußboden im Eingangsbereich des Kühlhauses stand eine Form mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch ohne Abdeckung. Daneben befanden sich drei ineinander gestellte Behälter mit Fleischerzeugnissen, im untersten Behälter war verpackte Ware, in den beiden anderen Behältern einmal rohes Fleisch und einmal gegartes Fleisch in Soße und Fett, ebenfalls unabgedeckt auf dem Fußboden. Des Weiteren wurden hier folgende überlagerte Lebensmittel vorgefunden: 1) Ziegenfrischkäse, MHD 08.05.2012, 2) Graved Lachs, zu verbrauchen bis 09.09.2012. Beide Verdampfergitter des Kühlkompressors als auch der Kunststoffschlauch der Kondensatableitung waren mit schimmelpilzähnlichen Rückständen verunreinigt. Durch die Luftzirkulation hätten sämtliche Lebensmittel, welche hier offen gelagert wurden, nicht unerheblich kontaminiert werden können.



Im Schankbereich stand in der Mitte eine Gastronomie-Kaffeemaschine. Die Unterseite der Maschine war mit korrodierten, grünlichen Ablagerungen verschmutzt. Bei der Herstellung von Kaffee hätte es zu einer nachteiligen Beeinflussung kommen können. Letztlich waren die Randbereiche des Fußbodens im Lagerraum verschmutzt.

Aufgrund der festgestellten Mängel wurde von den Lebensmittelkontrolleuren direkt vor Ort eine Grundreinigung der Küche und der angrenzenden Räumlichkeiten wie Schankbereich und Lagerraum angeordnet. Eine gebührenpflichtige Nachkontrolle zur Überprüfung der Einhaltung dieser Anordnung wurde für den Folgetag avisiert. Da nicht alle Mängel am Folgetag beseitigt waren, musste wenige Tage später eine weitere gebührenpflichtige Nachkontrolle durchgeführt werden. Die vom Gaststätten-

betreiber zu tragenden Kosten für die beiden Nachkontrollen beliefen sich auf insgesamt 320,00 Euro. Ein erneutes Bußgeldverfahren wurde gegen den Betriebsinhaber eingeleitet. Diesmal wurde ein Bußgeld in Höhe von 2.500,00 Euro gegen in erhoben.

Aufgrund einer Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sind ab dem 01.09.2012 bestimmte Rechtsverstöße zu veröffentlichen. Dies geschieht in Nordrhein-Westfalen auf der eigens hierfür vom Land eingerichteten Internetplattform www.lebensmitteltransparenz-nrw.de. Da es sich bei den in der o. g. Speisegaststätte festgestellten Mängeln um wiederholte und zum Teil gravierende Rechtsverstöße handelte, wurden diese nach Anhörung des Betroffenen in die Internetplattform eingestellt. Dies war der erste Fall, den der Kreis auf diese Weise nach der Rechtsänderung veröffentlichte.

An einem Freitagnachmittag im November rief gegen 17.25 Uhr die Kreisleitstelle beim Leiter der Verwaltungsabteilung zuhause an. Diese teilte mit, dass es in einem Imbissbetrieb zu einem Brand gekommen wäre und die Frage bei den Einsatzkräften vor Ort aufgetreten sei, was mit den noch vorhandenen Lebensmitteln geschehen soll und ob der Betrieb weiter geöffnet bleiben kann. Der Abteilungsleiter setzte sich sofort mit dem Einsatzleiter der örtlichen Feuerwehr in Verbindung, dessen Handynummer er über die örtliche Feuerwache erhielt. Der Sachverhalt wurde zunächst ermittelt. In dem Imbiss war es zu einem Brand in einer Friteuse gekommen. Die im Betrieb anwesenden Bediensteten konnten den Brand mit einem Pulverlöscher löschen. Die herbeigerufenen Feuerwehrleute brauchten nicht mehr tätig zu werden. Durch die Rauchentwicklung und den Einsatz des Pulverlöschers seien diverse Lebensmittel in Mitleidenschaft gezogen worden. Die Betriebsgegenstände würden nach Mitteilung des Einsatzleiters einer Grundreinigung bedürfen. Da nicht klar war, ob der Betriebsinhaber sich der weiteren aus lebensmittelrechtlicher Sicht erforderlichen Maßnahmen im Klaren war, bat die Feuerwehr darum, dass sich die Lebensmittelüberwachung den Betrieb einmal anschaut.

Der Abteilungsleiter kontaktierte nach dem Telefonat mit dem Einsatzleiter der Feuerwehr einen Lebensmittelkontrolleur, der in der Nachbarstadt wohnt. Dieser Lebensmittelkontrolleur begab sich unverzüglich zu dem Betrieb. Circa 35 Minuten nach dem Anruf der Kreisleitstelle traf der Lebensmittelkontrolleur am Betrieb ein. Vertreter der Feuerwehr waren noch vor Ort. Der Lebensmittelkontrolleur konnte durch eigene Wahrnehmung die mündlichen Angaben des Einsatzleiters der Feuerwehr gegenüber dem Leiter der Verwaltungsabteilung bestätigen. Der Betriebsinhaber war, was die Durchführung von Maßnahmen aus lebensmittelrechtlicher Sicht betraf, sehr einsichtig. Er beseitigte die durch den Brand und den Einsatz des Pulverlöschers in Mitleidenschaft gezogenen und nicht mehr verkehrsfähigen Lebensmittel. Er wollte umgehend mit der Beseitigung der Brandschäden und einer Grundreinigung im Betrieb beginnen. Er rechnete damit, mit den erforderlichen Arbeiten bis zum folgenden Montag fertig zu sein. Er schloss seinen Betrieb freiwillig. Die Abnahmekontrolle am folgenden Montagmorgen durch den Lebensmittelkontrolleur ergab, dass die Brandschäden beseitigt wurden und eine Grundreinigung erfolgte. Der Betrieb konnte ohne die Anordnung weiterer Maßnahmen wieder geöffnet werden.

Dieses Beispiel zeigt nicht nur, dass mit dem Willen und der Einsicht der Betriebsinhaber die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften ohne Weiteres möglich ist sondern auch, dass außerhalb der üblichen Arbeitszeiten die Aufgabenwahrnehmung der Lebensmittelüberwachung durch gute und funktionierende Kommunikationswege sowie Dank der Einsatzbereitschaft der Beschäftigten jederzeit der Verbraucherschutz im Kreis Mettmann gewährleistet ist.

2.2.4 Probenahmen

Zu den von der Lebensmittelüberwachung durchzuführenden Tätigkeiten gehörte natürlich auch die Entnahme von Proben. Die Entnahme von Proben erfolgte in allen Bereichen und auf allen Ebenen des Lebensmittelverkehrs.

Im Jahr 2012 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren 2.884 Plan-, Verdachts- und Verfolgsproben (= amtliche Proben) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit den lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 34 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen bzw. von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit **2.918 Probenahmen** (Vorjahr: 2.760 Proben).

Von den vorstehenden Proben wurden 2.019 Proben in der hiesigen Untersuchungseinrichtung bzw. beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 246 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 3.2 dieses Berichtes aufgeführt.

887 Proben wurden dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) in Krefeld zugeleitet. Davon wurden 97 Proben beanstandet.

12 Proben wurden aufgrund einer speziellen Untersuchung einem anderen Untersuchungsamt zugeleitet. Es erfolgten keine Beanstandungen.

Nach § 3 des Strahlenschutzvorsorgegesetzes (StrVG) sind die Länder verpflichtet, unter anderem Lebensmittel und Futtermittel auf ihren Gehalt an radioaktiven Stoffen zu untersuchen. Diese Untersuchungen werden im Rahmen eines festgeschriebenen Programms (Routinemessprogramm) durchgeführt. Hierzu müssen die Lebensmittelüberwachungsämter nach Vorgaben des Landes entsprechende Proben entnehmen. Im Rahmen der Überwachung der Lebensmittel auf Radioaktivität wurden im Jahr 2012 im Kreis Mettmann wiederum planmäßig Proben entnommen und zur Untersuchung zum Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit des Landes NRW in Düsseldorf gebracht. Bei der Untersuchung auf Radioaktivität ergaben sich keine erhöhten Werte und damit auch keine Beanstandungen.

3 Veterinärwesen

3.1 Tierseuchenbekämpfung

Durch die Tierseuchenbekämpfung sollen Krankheiten, die von Tier zu Tier oder von Tier zu Mensch übertragen werden können, verhindert und bei einem Ausbruch bekämpft werden.

Wichtigstes Ziel all dieser Maßnahmen ist somit der Schutz des Menschen vor Krankheiten sowie der Schutz einzelner Tierbestände und Regionen bis hin zum gesamten Bundesgebiet vor Seuchen und finanziellen Schäden.

Auch wenn der Großteil dieser Arbeit der Abteilung Veterinärwesen von der Öffentlichkeit weitestgehend nicht wahrgenommen wird, umfasst sie dennoch eine Vielzahl von Aufgaben.

Die Tierseuchenbekämpfung leistet einen erheblichen Beitrag für die Gesundheit der Tierbestände und damit letztlich auch für die Gesundheit des Menschen durch gesunde Lebensmittel.

3.1.1 Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung

Hierunter versteht man die Teilnahme an bundesweiten Überwachungsprogrammen (Monitoring) hinsichtlich mit Erfolg aus den Tierbeständen getilgter Tierkrankheiten, die in der Vergangenheit zu erheblichen wirtschaftlichen Einbußen in der viehhaltenden Landwirtschaft geführt haben. Das bedeutet, dass dafür Sorge getragen werden soll, dass diese Krankheiten nicht erneut auftreten bzw. wenn sie durch das stichprobenweise durchgeführte Monitoring entdeckt werden, sofort wieder eliminiert werden können. Hierzu gehören Leukose, Brucellose, BHV-1 (Bovines Herpes-Virus), BVD (Bovine Virus-Diarrhoe), Tuberkulose, BSE, Aujeszkysche Krankheit, Salmonellose und in Abhängigkeit von der aktuellen Gefährdungslage ein Aviäre Influenza-Monitoring bei Wildvögeln oder Wirtschaftsgeflügel.

Als diagnostische Maßnahmen sind entweder zu veranlassen oder eigenständig durchzuführen, dass die für diese Programme erforderlichen Blutproben, Milchproben und Kotproben in den Tierbeständen entnommen und untersucht werden. Diese werden untersucht

- in den Rinderbeständen auf Leukose, Brucellose, BHV-1, und BVD (darüber hinaus werden im Rahmen der Fleischschau nach dem Schlachten die Rinder auf Tuberkulose und die älter als 72 Monate alten Rinder auf BSE untersucht)
- in Schweinebeständen auf die Aujeszkysche Krankheit
- in Wirtschaftsgeflügelbeständen auf Salmonellose
- in Schafbeständen auf Brucellose.

Will der Tierhalter seine Tiere verkaufen, kann er bei Vorliegen negativer Ergebnisse bei bestimmten o.g. Tierseuchen eine Seuchenfreiheitsbescheinigung in der Abteilung Veterinärwesen beantragen, um damit gegenüber dem Käufer den Freiheitsstatus seines Tierbestandes nachzuweisen.

So wurden im Jahr 2012 folgende Bescheinigungen ausgestellt:

Schlachtrinder	2
BHV-1 Bescheinigungen für Landwirte	43
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BHV-1 und Leukose/ Brucellose	4
Rinder-Union-West-Bescheinigungen BVD	9
Fleischrinderherdbuch-Bescheinigungen	1

Darüber hinaus werden auch Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Produkte tierischen Ursprungs für den weltweiten Versand und Genehmigungen für Tierschauen in der Abteilung Veterinärwesen erstellt.

Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Produkte tierischen Ursprungs in 2012:

Leder der Firma Ara Shoes	63
Tierseuchenerregerbestandteile der Firma Qiagen	59

Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Genehmigungen für Tierschauen in 2012:

Geflügelausstellungen	6
Hundausstellungen	21
Katzenausstellungen	1
Reptilienausstellungen	1
Aquaristikbörsen	1

3.1.2 Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs

Schon bei den ersten Anzeichen einer Tierseuche wird das vorbeugend ausgearbeitete und ständig überarbeitete Krisenmanagement in Gang gesetzt.

Von großer Bedeutung ist die möglichst frühe Erkennung von Krankheitserscheinungen in Tierbeständen.

Der Tierhalter wie auch der betreuende Hoftierarzt sind verpflichtet, der Abteilung Veterinärwesen verdächtige Krankheitserscheinungen in seinem Tierbestand mitzuteilen, sofern sie auf eine anzeigepflichtige Tierseuche hindeuten.

Beim Ausbruch einer Tierseuche oder einem bestehenden Seuchenverdacht werden unverzüglich weitreichende Maßnahmen für den betreffenden Bestand, sowie gegebenenfalls die umliegenden Betriebe und Tierhaltungen, ergriffen. Dies können eine Bestandssperre, Abgabe- und Aufnahmeverbote von Tieren, Tötungsmaßnahmen sowie die Einrichtung von Sperrbezirken und Beobachtungsgebieten sein.

Es werden zudem nach den gesetzlichen Vorgaben Proben genommen. Bei positivem Befund müssen die Tiere je nach Tierseuche getötet werden. Die Anordnungen müssen vom betroffenen Tierhalter befolgt oder geduldet werden.

Aktuelles Seuchengeschehen im Kreis Mettmann im Jahr 2012

- Im Jahr 2012 brach im Kreis Mettmann **zweimal** die **Amerikanische Faulbrut der Bienen** aus. Im Jahr 2011 waren es drei Ausbrüche, wovon sich einer bis zur Aufhebung bis zum Sommer 2012 hinzog. Auch zwei sog. Anschlussperrbezirke mussten errichtet werden, da eine an den Kreis Mettmann angrenzende Nachbarstadt in unmittelbarer Nähe und mit Überschneidung zur Kreisgrenze ebenfalls einen Sperrbezirk aufgrund eines Faulbrutfalles errichtet hatte.

In den im Jahr 2012 errichteten Sperrbezirken befanden sich insgesamt **25** Imker und **264** Bienenvölker. **122** Proben wurden im Rahmen des Seuchengeschehens auf Amerikanische Faulbrut untersucht. **10** Bienenvölker mussten getötet und die betreffenden Imker im Anschluss hierfür entschädigt werden.

Erfahrungsgemäß ist gerade die Abarbeitung dieser Tierseuche mit einem hohen Arbeitsaufwand belastet, da bei den Ermittlungen, welche Imker sich in den einzelnen Sperrbezirken befinden, immer wieder Imker auftauchen, die nicht in amtlicher Kenntnis sind. Ebenso sind intensive Gespräche mit einem in jedem Seuchenfall neu zu benennenden Seuchenbeauftragten der Imkerschaft zu führen, der mit Unterstützung des Amtstierarztes bei den im Sperrbezirk befindlichen Imkern die Proben entnimmt und ggf. weitere Maßnahmen durchführt.

Als vorbeugende Maßnahme gegen die Verschleppung der Amerikanischen Faulbrut wurde in der Bienenseuchenverordnung eine entsprechende Regelung getroffen. Wer Bienenvölker an einen anderen Ort verbringt, hat unverzüglich nach dem Eintreffen der für den neuen Standort zuständigen Behörde eine Bescheinigung des für den Herkunftsort zuständigen beamteten Tierarztes vorzulegen. Aus der Bescheinigung muss hervorgehen, dass die Bienen als frei von Amerikanischer Faulbrut befunden worden sind und der Herkunftsort der Bienen nicht in einem Faulbrut-Sperrbezirk liegt.

Im Jahr 2012 wurden **26 amtstierärztliche Bescheinigungen zum Verbringen von Bienenvölkern** ausgestellt.

Außerdem fand eine durch die Abteilung Veterinärwesen vorbereitete Informationsveranstaltung mit der Imkerschaft zum Thema „Amerikanische Faulbrut“ statt. Themenschwerpunkt war das zu diesem Zeitpunkt aktuelle Faulbrutgeschehen im Kreis Mettmann sowie eine sinnvolle Bekämpfung.

- In Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz ist im August 2012 die „**Ansteckende Blutarmut**“ bei Pferden (genau: „Infektiöse Anämie bei Einhufern“) aufgetreten. Auslöser war ein in einer Tierklinik gehaltenes Blutspende-Pferd. Da sowohl die Eintragsquelle wie auch die mögliche Verschleppung der Seuche nicht weiter eingeeengt werden konnten, wurde eine umfassende Untersuchung aller Pferde, die in dem Zeitraum vom 01.09.2009 bis zum 29.06.2012 in der Pferdeklinik behandelt worden waren, begonnen.

Im Ergebnis hatten sich **2076** Pferde in dem besagten Infektionszeitraum, teilweise zusammen mit dem Blutspendepferd, in der Klinik aufgehalten. In ganz Nordrhein-Westfalen konnten für diesen Zeitraum insgesamt **1434** Pferde ermittelt werden. Für den Kreis Mettmann wurden insgesamt **20** Pferde ermittelt, von denen sich nach weitergehenden Recherchen **11** Pferde tatsächlich noch im Kreisgebiet befanden. Von allen Tieren wurden durch die Abteilung Veterinärwesen Blutproben angeordnet und auf Infektiöse Anämie der Einhufer untersucht. Das Ergebnis war in allen Fällen negativ.

An Infektiöser Anämie erkrankte Pferde können über mehrere Jahre hinweg Träger der Infektion sein, ohne dass dies bemerkt wird. Die Krankheit kann jedoch trotzdem übertragen und somit weitverbreitet werden, was die Krankheit so tückisch macht. Ein positiv getesteter Einhufer muss zwingend eingeschläfert werden.

Auch diese anzeigepflichtige Tierseuche im Jahr 2012 – obwohl sie nicht im Kreis Mettmann amtlich festgestellt wurde - erwies sich als arbeitsintensiv, da die Koordination durch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) gesteuert wurde und hierbei jeweils die ermittelten Ergebnisse u.a. in Telefonkonferenzen abgefragt wurden sowie die weitere Vorgehensweise besprochen wurde.

Meldungsverpflichtung von Tierbestandsdaten durch den Tierhalter

Die Tierseuchenbekämpfung setzt eine umfassende Datenerhebung voraus. Diese erstreckt sich über die Registrierung der landwirtschaftlichen Betriebe, die Kennzeichnung von einzelnen Tieren bis hin zur Erfassung ihrer Handels- und Transportwege. Zu melden sind nach den Vorschriften der Viehverkehrsverordnung (ViehVerkV) folgende Tierarten: Einhufer, Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel und

Bienen. Die gemeldeten Tierzahlen im Kreis Mettmann in Jahr 2012 stellen sich wie folgt dar:

Aktuelle Nutztierbestände im Kreis Mettmann 2012

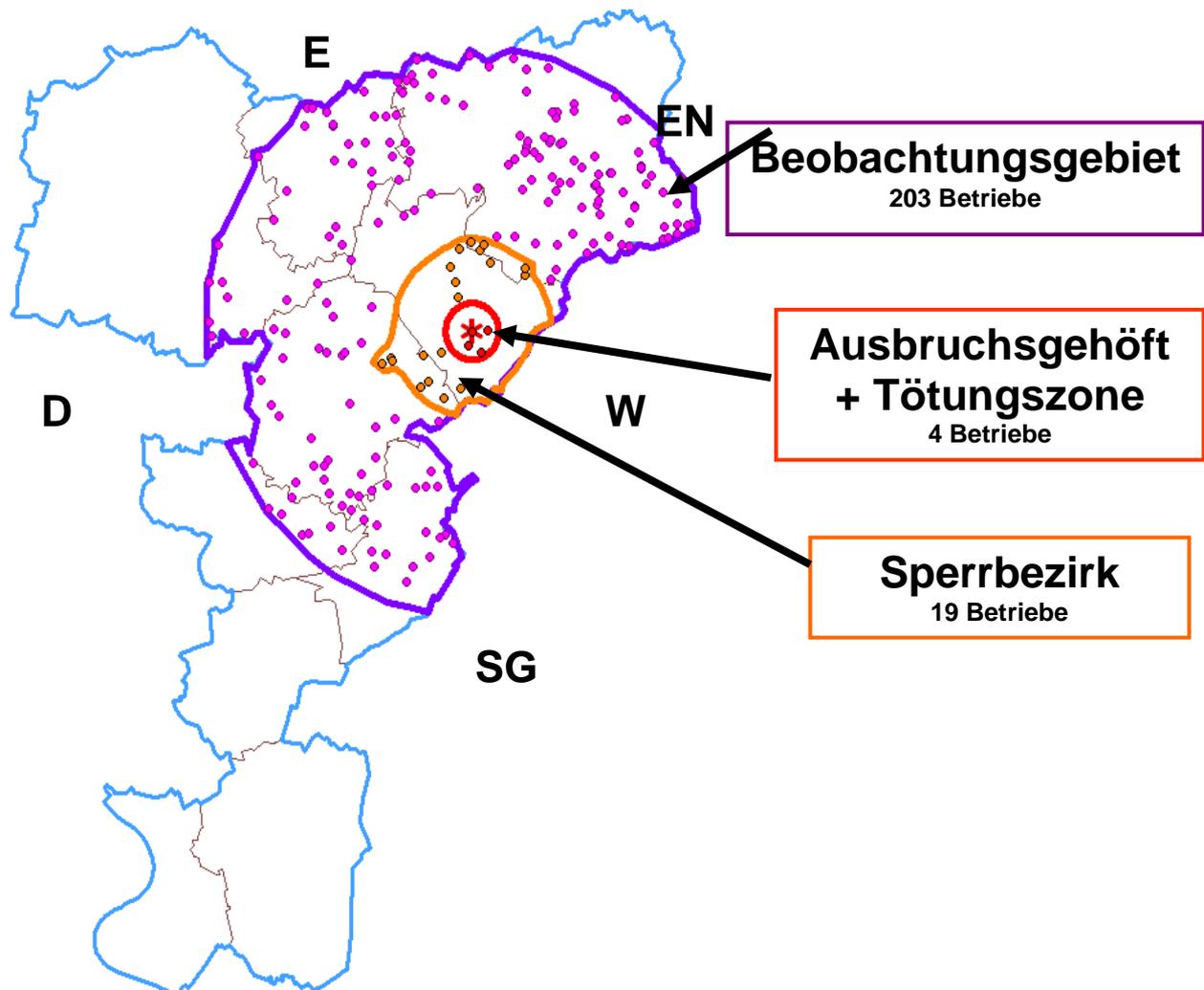
Tierkategorie	Betrieb	Anzahl der Tiere
Rinder	105	4371
Schafe	162	1579
Ziegen	68	252
Schweine	39	2052
Geflügel	452	107469
Einhufer	363	4611
Bienenvölker	155	954
Gehegewild	9	165

Die Schutzmaßnahmen, die im Seuchenfall angeordnet werden, sowie die Meldepflichtung gelten gleichermaßen für Besitzer von landwirtschaftlichen Nutztieren wie Landwirte, Viehhändler und Transporteure, als auch für Hobbyhaltungen, auch wenn sie noch so klein sind. Gerade diese Bestände können im Seuchenfall zu erheblichen Problemen führen, da sie der Abteilung Veterinärwesen meistens nicht bekannt sind.

Nicht gemeldete Tierhalter können aber nicht über zu treffende Maßnahmen informiert werden und sind daher unter Umständen mit für die Ausbreitung der Tierseuche verantwortlich. Dem Tierhalter kann ggf. die Verschleppung der Tierseuche angelastet werden, was im Einzelfall schwerwiegende Folgen haben kann, z.B. die Übernahme von Entschädigungskosten.

Mit den für die Tierseuchenbekämpfung relevanten Daten wird u.a. das aufwändige Programm **TSN** – „Tierseuchennachrichten“ bestückt. Im Falle eines Tierseuchenausbruchs wird mithilfe dieser Software eine entsprechende Krise angelegt und die erforderlichen, sich aus den jeweiligen Rechtsverordnungen ergebenden Restriktionszonen wie Sperr- und Beobachtungsgebiete erstellt. Tierbestände innerhalb dieser Zonen können schnell abgerufen und die Bekämpfung eingeleitet werden. Die gesamte Abarbeitung der Krise kann in TSN dokumentiert werden, von den epidemiologischen Ermittlungen bis hin zur Proben – bzw. Ergebniseingabe, wie es z.B. bei der Abarbeitung einer Maul- und Klauenseuche erforderlich ist. Auch eine Online-Meldung an das LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) erfolgt, welches beim Ausbruch gefährlicher Tierseuchen ein Landestierseuchenkontrollzentrum (LaTiKo) in Gang setzt, Lageberichte erstellt und koordinierende Tätigkeiten übernimmt.

Mithilfe von TSN festgelegte Restriktionszonen bei einem fiktiven Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Wülfrath:



Nicht nur 226 klautierhaltende Betriebe im Kreis Mettmann wären von dem Ausbruch betroffen, auch die umliegenden Städte bzw. Kreise wären durch den beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche vorgeschriebenen Radius von mindestens 10 km in das Seuchengeschehen involviert.

3.1.3 Aktuelles Übungsgeschehen im Kreis Mettmann im Jahr 2012

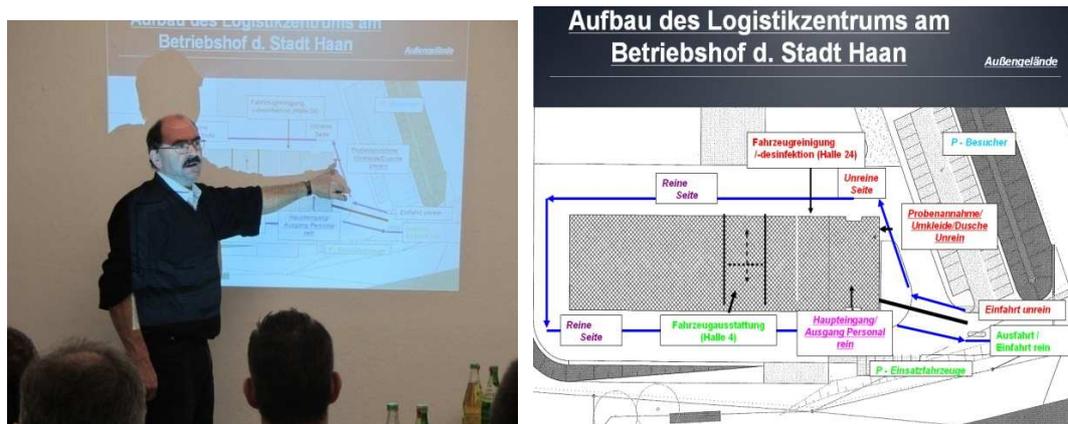
Damit die Tierseuchenbekämpfung auch in der Praxis funktioniert, organisiert die Abteilung Veterinärwesen nach Möglichkeit in jedem Jahr Übungen, um eine Tierseuche bewältigen zu können.

Im November 2012 wurde eine Übung zum Thema „Abläufe im Logistikzentrum im Ernstfall“ unter Teilnahme von 31 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Amtes für Verbraucherschutz durchgeführt.

Im Vorfeld fand eine aufwändige Suche nach einer geeigneten Liegenschaft für die Durchführung einer solchen Übung im Kreis Mettmann statt. Erstmals wurde im Jahr 2012 parallel zur Suche durch die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen eine Projektgruppe bestehend aus Studenten der Fachhochschule für öffentliche Verwaltung in Duisburg mit dem Suchen einer geeigneten Liegenschaft, in der im Tierseuchenfall ein Logistikzentrum des Kreises Mettmann entstehen kann, beauftragt.

Den Studenten wurden durch die Abteilung Veterinärwesen im Rahmen einer ersten Informationsveranstaltung Vorgaben gemacht, die eine geeignete Liegenschaft erfüllen muss und gleichzeitig bereits mögliche Objekte zur Auswahl dargestellt. Während der Projektphase wurde die Projektgruppe durch die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen betreut, welche den Studenten darüber hinaus jederzeit bei Fragen oder Problemen zur Verfügung stand. Nach Prüfung auch kreiseigener Liegenschaften kam letztendlich übereinstimmend als geeignete Liegenschaft nur der neue städtische Bauhof der Stadt Haan in Frage.

Das Logistikzentrum bildet zusammen mit der Einsatzleitung und dem Krisenstab das zentrale Instrument der Tierseuchenbekämpfung im Ernstfall. Von hier aus starten die unterschiedlichen Teams (z.B. Blutentnahmeteam) zu den vorab ermittelten Gehöften und kehren anschließend mit den Proben oder Epidemiologiebögen wieder hierher zurück. Wichtigster Punkt hierbei ist die strikte Trennung von reiner und unreiner Seite, um eine Kontamination mit Tierseuchenerregern zu vermeiden. Außerdem müssen sich Fahrzeuge sowie Mitarbeiter, die von einem Gehöft zurück kommen, einer Desinfektion bzw. Dusche unterziehen.



Ziel der Übung war es, anhand einer praktischen Übung die Aufgaben und die Struktur eines Logistikzentrums im Einsatz während einer Krise aufzuzeigen und die Aufgaben der einzelnen Mitarbeiter zu verdeutlichen und gleichzeitig an den einzelnen Stationen zu trainieren.

Zwar muss an der ein oder anderen Stelle noch nachgebessert werden – insbesondere der Personalbedarf stellt ein großes Problem dar, insgesamt verlief die Übung jedoch sehr zufriedenstellend. Auch die anwesenden Beobachter der Abteilung Bevölkerungsschutz des Kreises Mettmann äußerten sich überwiegend positiv.



3.2 Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte

Die Tierkörperbeseitigung ist eng mit der Tierseuchenbekämpfung verknüpft. Um Mensch, Tier und Umwelt zu schützen, müssen Tierkörper, Tierkörper Teile und tierische Erzeugnisse, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, unschädlich beseitigt werden.

Das Tierische Nebenproduktrecht wird überwiegend EU-rechtlich geregelt.

Der Kreis Mettmann hat von seiner Möglichkeit, gem. dem TierNebG die Pflicht zur Tierkörperbeseitigung auf eine juristische Person des Privatrechts zu übertragen, Gebrauch gemacht. Hierfür zuständig ist die Firma SecAnim GmbH mit Sitz in Lünen.

Im Jahr 2012 sind für den Kreis Mettmann allein für die Entsorgung landwirtschaftlicher Nutztiere Kosten i. H. v. ca. **47.000 €** angefallen.

Die tierischen Nebenprodukte werden in drei Kategorien von beseitigungspflichtigem Material unterschieden, die nach Gesundheitsgefährdung von Mensch und Tier gestaffelt sind.

Material der Kategorie 1 beinhaltet u. a. TSE (transmissible spongiforme Enzephalitis)-verdächtige Tiere im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001, Tierkörper und Tierkörper Teile von anderen Tieren als Nutz- und Wildtiere (insbesondere Heim-, Zoo- und Zirkustiere) und Versuchstiere.

Material der Kategorie 2 beinhaltet beispielsweise Gülle, Eizellen, Embryonen und Samen, die nicht für Zuchtzwecke vorgesehen sind oder auch Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die aufgrund des Vorliegens von Fremdkörpern als für den menschlichen Verzehr nicht geeignet erklärt wurden.

Material der Kategorie 3 beinhaltet z.B. Schlachtkörper Teile, die keine Anzeichen einer übertragbaren Krankheit zeigen, aber beispielsweise aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt oder genussuntauglich sind, wie zum Beispiel der Pansen. Hierbei handelt es sich um Reste, die auf Schlachthöfen oder Zerlegebetrieben anfallen und entweder nicht verwertet werden können oder dürfen.

Wer Tierkadaver oder tierische Nebenprodukte befördern, sammeln, lagern, verarbeiten oder nutzen möchte, muss dies der Abteilung Veterinärwesen anzeigen und wird nach entsprechender Prüfung in einem Register erfasst. Hierzu wird dem Betrieb eine Registriernummer zugeteilt und zusammen mit den Betriebsdaten an das LANUV (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen) gemeldet, welches die Registrierung zwecks Veröffentlichung im Bundesanzei-

ger/Aufnahme in die nationale Zulassungsliste dem BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) zuleitet.

Aktuell sind im Kreis Mettmann ein Tierfriedhof sowie drei Beförderer von tierischen Nebenprodukten registriert.

Im Jahr 2012 wurde aufgrund von mehreren und wiederholten sowie nicht unerheblichen Verstößen gegen das Tierische Nebenprodukte Beseitigungsrecht gegen einen Beförderer von Tierkadavern mit rechtskräftigem Bescheid **ein Bußgeld** i. H. v. 2.250,00 € festgesetzt.

3.3 Tiertransporte

3.3.1 Landwirtschaftliche Nutztiere

Zur Tierseuchenprophylaxe gehören auch die Überwachung des grenzüberschreitenden Verkehrs von Tieren und der damit verbundenen Tierkennzeichnungspflicht sowie von Tierprodukten (gemeint sind hier Versendungen innerhalb der EU sowie in und aus Drittländern). Bei Ausfuhren ins Ausland werden mithilfe eines Datenbanksystems (**TRACES-TRAde Control and Expert System**), mit dem der gesamte Tierverkehr innerhalb der EU sowie aus der und in die EU erfasst wird, Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt, welche die Transporte sowohl in elektronischer als auch in Papierform über den gesamten Transportweg entlang begleiten. Anhand der Rückverfolgbarkeit lassen sich potenzielle Infektionsträger von Tierseuchen nach Ausbruch einer Tierseuche in anderen Beständen auffinden. So lässt sich z.B. bei Tierbewegungen aus dem Ausland, in dem eine Tierseuche ausgebrochen ist, auf diesem Wege nachvollziehen, ob und wenn ja in welchem Betrieb von dort Tiere in den Kreis Mettmann verbracht wurden.

Für diese Tierbewegungen werden amtstierärztliche Ursprungs- und Gesundheitszeugnisse ausgestellt.

Im Jahr 2012 wurden folgende Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt:

Pferde	54
Rinder	2
Geflügel	2
Schafe	1

Natürlich müssen beim Tiertransport nicht nur die tierseuchenrechtlichen, sondern auch die tierschutzrechtlichen Regelungen eingehalten werden.

Anfang 2007 ist die Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen in Kraft getreten.

Mit dieser Verordnung wurde es für viele Landwirte und Pferdehalter, die früher genehmigungsfrei Tiere transportierten, notwendig, einen Befähigungsnachweis als Beleg für ihre Sach- und Fachkunde zu beantragen, wenn sie Tiere über eine Strecke von mehr als 65 km transportieren möchten.

Um den Befähigungsnachweis zu erhalten, ist entweder die Teilnahme an einer entsprechenden Schulung vorgeschrieben oder er kann aufgrund der beruflichen Qualifikation des Einzelnen erworben werden.

Im Jahr 2012 wurden **zwei** derartige Schulungen mit insgesamt **28** Personen durchgeführt. Es wurden daraufhin **28** Teilnahmebescheinigungen sowie **sechs** Befähigungsnachweise ausgestellt.

3.3.2 Heimtiere

Das Reisen von Heimtieren innerhalb der EU sowie die (Wieder-) Einreise von Heimtieren aus Drittländern in die EU werden durch internationales Recht geregelt. Ziel ist es, eine Einschleppung und Verbreitung der Tollwut zu verhindern.

Zu diesem Zweck erscheinen die Tierhalter mit ihrem Tier im Untersuchungsraum des Amtstierarztes. Nach eingehender Untersuchung wird entschieden, ob die Tiere geeignet sind, die Reise anzutreten und hierfür werden im Heimtierausweis das Untersuchungsdatum sowie die Gültigkeit des ausreichenden Tollwutimpfschutzes attestiert.

So erschienen in der Abteilung Veterinärwesen im Jahr 2012 insgesamt **48** Tierhalter mit ihren Tieren, für die ein entsprechendes Gesundheitszeugnis ausgestellt wurde.

3.4 Tierschutz

Über **380** Tierschutzbeschwerden hat die Abteilung Veterinärwesen im vergangenen Jahr entgegen genommen. Tierschutz ist ein Thema, das auf großes Interesse in der Bevölkerung stößt.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen sind nicht nur regelmäßig zu Routinebesuchen in landwirtschaftlichen Betrieben, Tierheimen, Tierpensionen, Zoohandlungen und bei gewerbsmäßigen Tierzüchtern unterwegs – sie gehen auch vielen Hinweisen von Bürgern bei privaten Tierhaltungen nach.

Dabei sind die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen beim Papageibesitzer, der sein Tier ohne Gesellschaft in einem zu engen Käfig hält, ebenso gefordert wie beim Züchter von Katzen oder Reptilien.

Bei gewerbsmäßigen Tierhaltungen besteht grundsätzlich während der Geschäfts- oder Betriebszeiten ein Betretungsrecht.

In privaten Tierhaltungen dürfen die Wohnräume, in denen Tiere gehalten werden, gegen den Willen des Tierhalters nur zur Verhütung dringender Gefahren betreten werden. Wenn der Tierhalter eine Besichtigung der Tierhaltung in der Wohnung nicht gestattet, ist er aber verpflichtet, die von ihm gehaltenen Tiere vorzuführen.

Besteht ein begründeter Verdacht, dass die Tiere nicht artgemäß oder verhaltensgerecht untergebracht sind und ihnen dadurch erhebliche Leiden, Schmerzen oder Schäden zugefügt werden, so kann die Wohnung mit einem richterlichen Durchsuchungsbeschluss auch gegen den Willen des Halters betreten werden. Im letzten Jahr konnte in **drei** Fällen die Wohnung nur mittels Durchsuchungsbeschluss betreten werden.

Nicht selten sind dann auch weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen mit Ordnungsverfügungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren oder gar Tierhaltungsverboten notwendig.

Im Jahr 2012 mussten **26 Hunde, 19 Katzen, 3 Kaninchen, 4 Schildkröten, 1 Bartagame und 2 Pferde** fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht werden.

Vier Verfahren wurden mit begründetem Verdacht einer Straftat an die jeweiligen Staatsanwaltschaften zur Ahndung weitergeleitet. **16** Ordnungswidrigkeitenverfahren

wurden eingeleitet und in **fünf** Fällen durch Tierhaltungsverbote die Haltung einzelner oder aller Tierarten gänzlich untersagt.

Als gravierendes Beispiel von Tiermisshandlung wurde ein hier eingereichtes Video ausgewertet. Die Bildaufzeichnungen zeigten ein junges Mädchen, das eine Katze hält und mehrfach heftig herumschleudert. Trotz des gut vernehmbaren Schreiens der Katze und der Aufforderung der Freundin, die Katze zurückzusetzen, schleudert das Mädchen die Katze noch heftiger. Auch der Hinweis „...hör auf, Du tust ihr noch weh...“ wird ignoriert und das Mädchen wirft die Katze gegen die Zimmerdecke. Die Katze fällt daraufhin regungslos auf das Bett. Das Mädchen nimmt die Katze nochmals auf und man sieht, dass sich das Tier - reaktionslos wie ein Stofftier - auf das Bett fallen lässt.

Die betroffene Katze hat überlebt, beide dort gehaltenen Katzen wurden anderweitig pfleglich untergebracht und ein Katzenhaltungsverbot verhängt. Über den Ausgang des eingeleiteten Strafverfahrens liegen hier bisher keine Ergebnisse vor.

In einer anderen Katzenhaltung wurde festgestellt, dass die 16 gehaltenen Katzen z. T. in kleinen Transportkäfigen oder selbstgebastelten kleinen Käfigen gehalten wurden.



In einem Raum im Dachgeschoss befanden sich 4 rote Europäische Kurzhaar Katzen, der so stark und penetrant nach Ammoniak (nach Katzenurin) roch, dass dem amtlichen Tierarzt bereits nach wenigen Sekunden die Augen tränten.

Die Katzen waren in einem sehr schlechten Ernährungszustand bis kachektisch (sehr stark abgemagert/ausgezehrt), wenig bemuskelt und extrem scheu. Das Haarleid der Katzen war stumpf und struppig.

Die 16 Katzen wurden unverzüglich auf Kosten der Besitzer ins Tierheim verbracht und auch ein Katzenhaltungsverbot verhängt.

Tiere, die sich unkontrolliert vermehren, sind ebenso ein Problem wie unsachgemäße Haltung. Tierschutz ist ein sehr emotionales Thema. Häufig meinen die Besitzer, dass sie ihr Tier doch lieben, halten es jedoch in zu engen Verhältnissen oder sorgen nicht für genügend Auslauf und Beschäftigung.

Es wäre wünschenswert, wenn Tierhalter sich vor dem Kauf eines Tieres überlegen würden, dass z.B. der zunächst handtellergroße grüne Leguan bis zu zwei Meter lang werden kann, während Hunde bestimmter Rassen jede Menge Bewegung und Beschäftigung brauchen, die ihm nicht jeder Besitzer bieten kann.

Nicht selten haben die Mitarbeiter der Abteilung Veterinärwesen aber auch mit Nachbarschafts-Streitigkeiten zu tun – zum Beispiel, wenn es um einen krähenden Hahn geht. In solchen Fällen reicht es oft, den Besitzer zu bitten, den Stall zum Beispiel am Wochenende nicht schon um sechs Uhr morgens zu öffnen. So konnten etwa 80 % der 380 Tierschutzanzeigen allein durch das Einschalten des Amtes erledigt werden, ohne weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen einleiten zu müssen.

Am 25.03.2011 musste seitens des Amtes für Verbraucherschutz das Tierheim Velbert aufgrund von erheblichen Missständen geschlossen werden. Nach Erteilung entsprechender Auflagen durch die Abteilung Veterinärwesen wurde nach personeller Neuorganisation und erheblichen Umbauarbeiten bereits im Herbst 2011 zunächst für die Katzenhaltung und am 17.10.2012 auch für die Hundehaltung der Betrieb wieder aufgenommen.

Die stetigen u. a. baulichen Erneuerungen bei der Unterhaltung des Tierheims in Hilden erfolgen in enger Absprache mit der Abteilung Veterinärwesen und haben nach Abschluss der Umbauten in der Hundehaltung nun auch die Katzenhaltung erreicht. Dieses Projekt wird voraussichtlich im Jahr 2013 fertig gestellt. Durch die ständigen Verbesserungen in der Tierhaltung in den letzten Jahren hat dieses Tierheim in Hilden bereits heute Vorbildcharakter erreicht.

Zu den routinemäßigen Kontrollaufgaben zählen auch die tierschutzrechtlichen Überprüfungen von Betäubungsanlagen bei den hiesigen Schlachtstätten. So wurden im Jahr 2012 in vier Betrieben die Betäubungsanlagen in Zusammenarbeit mit dem technischen Sachverständigen des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) geprüft.

Zu den Überprüfungen zählen außerdem die erlaubnispflichtigen Tierhaltungen nach § 11 des Tierschutzgesetzes (TierSchG):

Wer u. a.

- Tiere für andere in einem Tierheim oder in einer ähnlichen Einrichtung halten,
- Tierbörsen zum Zwecke des Tausches oder Verkaufes von Tieren durch Dritte durchführen oder

gewerbsmäßig

- Wirbeltiere, außer landwirtschaftliche Nutztiere und Gehegewild, züchten oder halten,
- mit Wirbeltieren handeln,
- einen Reit- oder Fahrbetrieb unterhalten,
- Tiere zur Schau stellen oder für solche Zwecke zur Verfügung stellen oder
- Wirbeltiere als Schädlinge bekämpfen

will, bedarf gem. § 11 des Tierschutzgesetzes (TierSchG) der Erlaubnis der zuständigen Behörde. Die Abteilung Veterinärwesen prüft die eingegangenen Anträge und erteilt dem Antragsteller nach Vorliegen der im TierSchG vorgeschriebenen Voraussetzungen die entsprechende Erlaubnis.

Im Jahr 2012 wurden folgende Erlaubnisse nach § 11 TierSchG erteilt:

	Erteilungen	Verlängerungen	Änderungen
Betreiben einer Tierpension	5	7	
Tierbörsen	2		
Betreiben einer Katzenpension	1		
Gewerbsmäßige Hundezucht	4		
Hunde im Therapieeinsatz	4		
Gewerbsmäßiger Handel			2
Gewerbsmäßige Reit- und Fahrbetriebe	3		
Zurschaustellen von Tieren	2		
Schädlingsbekämpfer	2		1

Diese Betriebe werden regelmäßig risikoorientiert überprüft. Im Jahr 2012 fanden insgesamt **37** routinemäßige Kontrollen der Tierhaltungen statt.

Auch **zwei** Zirkusbetriebe, die sich für die Dauer Ihrer Vorführungen im Kreis Mettmann niedergelassen hatten, wurden durch den amtlichen Tierarzt auf das Vorliegen einer entsprechenden Erlaubnis nach § 11 TierSchG und das Einhalten der darin enthaltenen Auflagen hin überprüft.

3.5 Futtermittelüberwachung

Die Futtermittelüberwachung basiert unter anderem auf folgenden europäischen und nationalen Rechtsvorschriften:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Futtermittelverordnung



Mit der Überwachung des Futtermitelesinsatzes bei Nutztierhaltern soll u. a. sichergestellt werden, dass nur zugelassene Zusatzstoffe und keine verbotenen Stoffe an Nutztiere verfüttert werden. Hierzu werden von hier aus unangemeldete Betriebskontrollen vor Ort durchgeführt und Futtermittelproben zur weitergehenden Analyse durch die staatlichen Untersuchungsämter entnommen.

Daneben unterliegen seit dem In-Kraft-Treten der Futtermittelhygiene-Verordnung alle Futtermittelunternehmer der Pflicht zur Registrierung beziehungsweise Zulassung. Die Registrierung der Landwirte erfolgt durch die Abteilung Veterinärwesen.

Derzeit sind **316** registrierte Primärproduzenten im Kreis Mettmann verzeichnet.

Orientiert am "Nationalen Kontrollprogramm Futtermittelsicherheit", das unter Beteiligung der Länder, des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) erarbeitet wird, werden Futtermittel auch auf folgende Parameter untersucht:

- Unerwünschte Stoffe, z. B. Dioxine, Mykotoxine, Mutterkorn, Schwermetalle, chlorierte Kohlenwasserstoffe (CKW), polychlorierte Biphenyle (PCB) usw.
- Pflanzenschutzmittelrückstände
- Unzulässige Stoffe, z. B. nicht mehr zugelassene Antibiotika
- Verbotene Stoffe, z. B. tierische Bestandteile in Wiederkäuerfutter
- Inhaltsstoffe, z. B. Rohprotein, Rohfett, Rohfaser, Rohzucker und Energiegehalte
- Zusatzstoffe, z. B. Kokzidiostatika, Spurenelemente und Vitamine
- Zoonosenerreger (Salmonellen u. Listeria monocytogenes) und die mikrobiologische Beschaffenheit

Erklärte Ziele sind die Sicherung von qualitativ hochwertigen und gesundheitlich unbedenklichen Futtermitteln zur Gewinnung von einwandfreien tierischen Lebensmitteln sowie der Schutz der Gesundheit der Tiere, deren optimale Ernährung und Förderung der Leistungsfähigkeit sowie der Schutz der Umwelt vor vermeidbaren Belastungen.

Risikoorientiert werden Futtermittelproben u. a. auch auf Dioxine und Schwermetalle kontrolliert, die sich in der Nahrungskette anreichern könnten. Hierbei geben die Kartasterkarten mit den Ergebnissen der Bodenproben gem. der Bundes-Bodenschutz- und Altlastenverordnung (BBodSchV) wertvolle Hinweise bei der Risikoabschätzung.

Ziel ist es, Belastungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs bereits im Vorfeld zu verhindern. Im Schnitt sind 1- 2 % der untersuchten Proben von landwirtschaftlichen Betrieben zu beanstanden.

So wurden im Kreis Mettmann im Jahr 2012 in **13** Betrieben **37** Futtermitteluntersuchungen veranlasst. In **einem** Betrieb konnte das Futtermittel aufgrund von Belastungen mit unerwünschten Stoffen rechtzeitig vor der Verfütterung aus dem Verkehr gezogen werden.

3.6 (Tier)- Arzneimittelüberwachung

Die Überwachung des Verkehrs mit Arzneimitteln/Tierarzneimitteln erfolgt auf allen Ebenen vom Hersteller über alle Beteiligte im Groß- und Einzelhandel, den tierärztlichen Hausapotheken bis hin zum Tier im Stall. Aufgrund der Zuständigkeit liegt der Schwerpunkt der Kontrollen durch den Kreis Mettmann bei den Tierärzten, Tierheilbehandlern und den Tierhaltern.

Das Tierarzneimittelrecht ist unter dem Aspekt des Verbraucherschutzes eng mit dem Fleischhygienerecht und dem Lebensmittelrecht verknüpft.

Inspektion/Kontrolle/Prüfung einer tierärztlichen Hausapotheke:



Mit der Apothekenkontrolle wird überprüft, ob die geltenden arznei- und betäubungsmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Damit zusammenhängend sind fallweise auch die Bestimmungen des Tierseuchenrechts (Tierimpfstoffverordnung) und Heilmittelwerbegesetzes (HWG) zu berücksichtigen.

Es werden verschiedene Arten von Inspektionen (=Kontrollen) vorgenommen, die auch miteinander kombiniert sein können. Nach Möglichkeit werden die Kontrollen in Anwesenheit des/der für die tierärztliche Hausapotheke Verantwortlichen durchgeführt.

Arten bzw. Gründe der Kontrolle sind:

- **Regelinspektion/Routinekontrolle:** wird risikoorientiert und unangemeldet vorgenommen.
- **Nachinspektion, -kontrolle:** erfolgen nach Routinekontrollen oder Kontrollen aus besonderem Anlass, um die Abstellung festgestellter Mängel vor Ort zu überprüfen.
- **Kontrollen aus besonderem Anlass:** wie z. B.
 - Anzeige des Betriebes einer tierärztlichen Hausapotheke
 - Verdacht des Verstoßes gegen arzneimittelrechtliche Bestimmungen
 - Arzneimittelzwischenfällen

Bei Mängeln, die eine Gesundheitsgefährdung von Mensch und/oder Tier bedeuten können, oder Verstöße gegen arzneimittelrechtliche Bestimmungen darstellen, werden Sofortmaßnahmen nach § 69 des Arzneimittelgesetzes (AMG) eingeleitet.

Im Rahmen der risikoorientierten Kontrollen werden sowohl die Arzneimittellagerung/Kühlagerung, die Hygiene sowie die Nachweispflichten über Herkunft und Verbleib der Arzneimittel geprüft.

Bei der Dokumentation erhalten vor allem die Anwendungs- und Abgabebelege mit den Hinweisen auf die einzuhaltenden Wartezeiten nach Verabreichung der Arzneimittel ein wesentliches Augenmerk. Diese Dokumentation ist für den Tierhalter selbst auch von großer Bedeutung, denn nur durch eine sorgfältige Dokumentation seiner Arzneimittelanwendung kann er die Einhaltung der vorgeschriebenen Wartezeit vor der Schlachtung oder der Abgabe von tierischen Produkten (z. B. Milch) sicherstellen. Der Tierhalter kann sofort in seiner Dokumentation erkennen, wann ein Tier zum letzten Mal behandelt wurde und ob die festgelegte Wartezeit schon abgelaufen ist.

In landwirtschaftlichen Betrieben werden zusätzlich nach dem Nationalen Rückstandskontrollplan unangekündigte Proben von lebenden Tieren (Urin, Blut, Milch, Eier etc.) zur Untersuchung auf Rückstände von Tierarzneimitteln entnommen.

Von den derzeit **60** im Kreis Mettmann angemeldeten tierärztlichen Hausapotheken und **32** gemeldeten Tierbehandlern wurden im Jahr 2012 **18** Betriebe sowie **35** landwirtschaftliche Betriebe überprüft. Erfreulicherweise musste im Jahr 2012 nur **ein** Ordnungswidrigkeitenverfahren und kein Strafverfahren eingeleitet werden.

Die sich bereits in den vergangenen Jahren abgezeichnete Entwicklung von geringen Beanstandungen hat sich auch im Jahr 2012 weiter fortgesetzt und spiegelt das insgesamt hohe Niveau der Arzneimittelsicherheit aller Teilnehmer am Verkehr mit Arzneimitteln beim Umgang mit diesen wieder. Hierbei muss der Internethandel mit Arzneimitteln außer Acht gelassen werden, da die zuständige Überwachung seitens des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) erfolgt.

3.7 Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe

Seit dem Jahr 2005 wird die Gewährung von Direktzahlungen (Subventionen) durch die europäische Gemeinschaft an landwirtschaftliche Betriebe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 73/2009 unter anderem auch an die Einhaltung von Vorschriften in Umweltbelangen, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie Tiergesundheit und Tierschutz geknüpft (Cross Compliance).

Die Regelungen der Überwachung landwirtschaftlicher Erzeugerbetriebe gehen von einem gesamtbetrieblichen Ansatz aus. Dies bedeutet, dass ein Betrieb, der Direktzahlungen erhält, in allen Produktionsgebieten wie Ackerbau, Viehhaltung, Gewächshäuser, Sonderkulturen und allen seinen Betriebsstätten Cross Compliance Verpflichtungen einhalten muss.

Der Umfang der Flächen oder Betriebszweige, die bei der Berechnung der Zahlungen berücksichtigt wurden, ist hierbei unerheblich. Festgestellte Verstöße gegen diese Verpflichtungen führen zu einer Kürzung der Direktzahlungen.

Zur Sicherstellung der Einhaltung der Cross Compliance Verpflichtungen in den Betrieben werden die Regelungen zur Tierkennzeichnung, Registrierung, Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit sowie Tierschutz durch die Abteilung Veterinärwesen bei den Tierhaltern vor Ort überprüft.

Die Regelungen leiten sich aus den entsprechenden EG-Richtlinien und Verordnungen ab. Im Tierschutzbereich sind dies die RL98/58/EG mit den grundlegenden Vorgaben zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere sowie den spezifischen Vorgaben für den Schutz von Kälbern (RL 91/629/EWG) und Schweinen (91/630/EWG).

So umfassen die Überprüfungen unter anderem die Einhaltung der Anforderungen an Haltungseinrichtungen für Tiere, Fütterung, Bewegungsfreiheit, Zuchtmethoden sowie Überwachung und Pflege der Tiere.

Jährlich ist mindestens ein Prozent der Antragsteller von Direktzahlungen vor Ort auf alle Cross Compliance relevanten Rechtsakte zu überprüfen. Zusätzlich werden mindestens drei Prozent der Betriebe mit Rinderhaltung sowie Betriebe mit Schaf- oder Ziegenhaltung auf die Einhaltung der Verpflichtungen zur Tierkennzeichnung hin überprüft.

Bei erstmaligen und fahrlässigen Verstößen erfolgt je nach Schweregrad eine Gesamtkürzung der Direktzahlungen eines Betriebes um ein bis fünf Prozent. Wiederholte, schwerwiegende und vorsätzliche Verstöße können eine vollständige Versagung der Direktzahlungen für das entsprechende Jahr oder einen längeren Zeitraum nach sich ziehen.

Im Jahr 2012 wurden insgesamt **15** Betriebe aufgrund der vorgegebenen Stichproben durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen wie folgt überprüft:

Tierkennzeichnung/Registrierung	15
Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit	2
Tiergesundheit	2
Tierschutz	2

Neben diesen Überprüfungen unterliegen die landwirtschaftlichen Betriebe auch der allgemeinen Überwachung hinsichtlich der Bestimmungen des Tierseuchenrechts, Tierschutzrechts, Futtermittelrecht und Arzneimittelrechts. **20** landwirtschaftliche Betriebe wurden diesbezüglich überprüft.

3.8 Umsetzung des Landeshundegesetzes

Zweck des 2003 in Kraft getretenen Landeshundegesetzes ist es, die durch Hunde und den falschen Umgang des Menschen mit Hunden entstehenden Gefahren abzuwehren und möglichen Gefährdungen vorsorgend entgegenzuwirken.

Damit soll das Landeshundegesetz in erster Linie den Schutz der Bevölkerung vor gefährlichen Hunden sicherstellen. Gleichzeitig soll aber allen Bürgern, die verantwortungsbewusst und sachkundig sind, der Umgang mit und die Haltung von Hunden in einem vorgegebenen Rahmen ermöglicht werden.

Die Einstufung der Gefährlichkeit wird aufgrund der Zugehörigkeit eines Hundes zu einer bestimmten Rasse angenommen oder durch tatsächliches, gefahrverursachendes Fehlverhalten eines Hundes begründet.

Bei der Umsetzung des Landeshundegesetzes NRW unterstützt die Abteilung Veterinärwesen die zuständigen örtlichen Ordnungsbehörden. Im Jahr 2012 wurden hierfür folgende Tätigkeiten durchgeführt:

Sachkundeprüfungen für Hundehalter und andere Aufsichtspersonen von gefährlichen Hunden oder Hunden bestimmter Rassen	79 Wiederholungen: 6
Verhaltensprüfungen für den Hund zur Befreiung von der Maulkorb- oder Anleinplicht	45
Verhaltensprüfungen für Hunde, die durch Bisse an Menschen oder Tieren auffällig geworden sind	28
Rassebestimmungen	5

3.9 Tierzuchtberatung

In Kooperation mit den Städten Düsseldorf und Solingen beschäftigt der Kreis Mettmann einen Kreistierzuchtberater. Zu den Aufgaben des Kreistierzuchtberaters zählen:

- Aufgaben in der Vatertierhaltung
- Aufgaben in der Herdbuchzucht
- Aufgaben in der allgemeinen Tierhaltung
- Aufgaben im Auktionswesen
- Tierschauen-Vorführungen-Lehrfahrten

Von den Rinder haltenden Betrieben im Kreis Mettmann sind 32 Betriebe der Genossenschaft „Rinder-Union West eG“ (RUW), der einzigen Genossenschaft auf dem Gebiet der Rinderzucht, die über drei Bundesländer hinweg arbeitet und Flächen- und zahlenmäßig eine der größten Rinderzuchtorganisationen in Deutschland bildet, angeschlossen.

Diese Betriebe wurden im Frühjahr 2012 durch den Kreistierzuchtberater zwecks Neueintragung von Zuchttieren aufgesucht.

Dort werden alle Kühe jeweils nach dem ersten und dritten Kalb anhand von vier verschiedenen Merkmalen bewertet. Im Jahr 2012 erfolgten **361** solcher Bewertungen.

Auch wurden im Jahr 2012 **vier** Bullen als Vatertiere anerkannt.

Bei den Betriebsbesuchen werden außerdem alle Fragen der Zucht, hier besonders der Einsatz von Besamungsbullen, Verkauf, Haltung und Fütterung, diskutiert.

Die übrigen Rinderhalter werden hierfür unregelmäßig oder auf Anfrage durch den Kreistierzuchtberater aufgesucht.

Besonders zu erwähnen sind die Fleischrinderhalter im Kreisgebiet. Die Bewertung dieser Tiere gehört ebenfalls zu den Aufgaben des Kreistierzuchtberaters. Im Jahr 2012 erfolgten **25** derartige Bewertungen, welche den Wert der Tiere erheblich erhöhen können.

Im letzten Jahr wurden durch den Kreistierzuchtberater **287** Zuchttiere vermittelt. Diese Tiere wurden in andere landwirtschaftliche Betriebe verkauft oder aber in afrikanische Länder exportiert.

Im Rinderbereich wurden zudem seitens des Kreistierzuchtberaters im Jahr 2012 drei Veranstaltungen organisiert:

- die Generalversammlung des Kreisvereins für Rinderproduktion,
- ein Info-Abend über das aktuelle Spermaangebot und
- eine Fahrt zur Information und Weiterbildung.

Neben der Rinderhaltung spielt auch die Pferdezucht und -haltung im Kreis Mettmann eine große Rolle. In Ballungsgebieten wird davon ausgegangen, dass sich etwa 10% der Bevölkerung mit Pferden befassen, sei es aus privaten oder wirtschaftlichen Gründen.

91 aktive Züchter aus dem Kreis Mettmann sind dem „Rheinischen Pferdestammbuch e.V.“, einem Zuchtverband, der ca. 5000 Züchter und 7500 eingetragene Zuchtpferde betreut, angeschlossen.

Wichtigstes Ereignis für die Pferdezüchter ist die jährlich stattfindende Stuteneintragung und Fohlenschau, die vom Kreistierzuchtberater organisiert und durchgeführt wird. Im Jahr 2012 nahmen **60** Aussteller und ca. **100** Pferde daran teil.



Im Jahr 2012 wurde zudem die Generalversammlung des „Pferdezuchtvereines des Kreises Mettmann“, der zur Organisation des Rheinischen Pferdestammbuches gehört und deren Geschäftsführung vom Kreistierzuchtberater übernommen wurde, durch diesen organisiert. Ferner bereiste er die vom Rheinischen Pferdestammbuch organisierten Schauen wie z.B. Hengstkörungen, Elite - Stutenschauen oder auch Auktionen, um den Züchtern dort beratend zur Seite zu stehen.

Die Pferdezüchter und -halter werden genauso wie die Rinderzüchter und -halter vom Kreistierzuchtberater zwecks Beratung in Fragen der Pferdezucht, -haltung und -fütterung aufgesucht.

Im Auftrag der „Deutschen Reiterliche Vereinigung e.V.“, dem Dachverband aller Züchter, Reiter, Fahrer und Voltigierer in Deutschland und achtgrößtem deutschen Sportverband werden durch den Kreistierzuchtberater Messbescheinigungen für Ponys und Pferdepässe ausgestellt bzw. die notwendigen Unterlagen hierfür vorbereitet

sowie das Brennen und/oder Chippen von Fohlen und die damit verbundene Anerkennung, d.h. die Übereinstimmung des Fohlens mit seinen Papieren vorgenommen.

Im Jahr 2012 wurden diese Tätigkeiten wie folgt durchgeführt:

Ausstellungen eines Pferdepasses	7
Brennen und/oder Chippen von Fohlen	52
Ausstellungen einer Messbescheinigung für Ponys	101

Im Vergleich zu den Vorjahren ist bei diesen Tätigkeiten die Fallzahl deutlich gestiegen.

Außerdem wird der im Jahr 2008 gegründete „Schafhalterverein Niederberg e.V.“ durch den Kreistierzuchtberater, der für den Verein geschäftsführend tätig ist, betreut. Insgesamt konnten von diesem im Jahr 2012 **zehn** Fortbildungsveranstaltungen für Schafhalter angeboten und durchgeführt werden.

Ferner wurden im Jahr 2012 für die Städte Düsseldorf und Solingen insgesamt **15** Futtermittelproben durch den Kreistierzuchtberater gezogen, da dieser über die hierfür vorgeschriebenen Fortbildungen verfügt.

Auch als Schätzer für landwirtschaftliche Nutztiere steht der Kreistierzuchtberater dem Kreis Mettmann sowie den Städten Düsseldorf und Solingen zur Verfügung. Dies gilt sowohl für Schätzungen im Rahmen eines Tierseuchenfalles, als auch für andere Gelegenheiten wie z.B. bei Todesfällen durch Vergiftung im Versicherungsfall. Diese Schätzungen werden amtlich von der Tierseuchenkasse anerkannt. Im Jahr 2012 sind jedoch erfreulicherweise keine Schätzungen angefallen.

3.10 Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen

Es kommt immer wieder vor, dass der Fachbereich Veterinärwesen mit Aufgabenfeldern anderer Ämter der Kreisverwaltung verknüpft ist. Zu nennen sind hier die untere Landschaftsbehörde bei artenschutzrechtlichen Angelegenheiten, die obere Bauaufsicht bei Stellungnahmen zu geplanten Stallbauten, das Gesundheitsamt bei der Bewältigung von Zoonosen wie z.B. der Vogelgrippe oder die untere Jagdbehörde. Bei der zuletzt genannten Behörde und dem dort bedienten Klientel (Jäger bzw. Jagdausübungsberechtigte) kam und kommt es immer wieder zu neuen Aufgabenfeldern für die Abteilung Veterinärwesen, z.B. bei der Tollwutbeköderung der Füchse vor mehreren Jahren oder vereinzelt auch bei Tierschutzfällen verbunden mit dem Jagdrecht. Mit der ersten Verordnung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 11.05.2010 und der daraus resultierenden Einfügung eines Absatz 2 in den § 6 der Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung - Tier-LMÜV) v. 08.08.2007 wurde die zuständige Behörde ermächtigt, einem Jäger im Fall von Wildschweinen die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen unter bestimmten Voraussetzungen zu übertragen. Vor Inkrafttreten dieser Regelung war eine solche Übertragung nur für Jagdausübungsberechtigte möglich. Mit der jetzigen Regelung entfällt die Beschränkung auf einen

bestimmten Jagdbezirk. Nach der vorgeschriebenen Schulung zur „kundigen Person“ und der Vorlage des gültigen Jahresjagdscheines kann von der Abteilung Veterinärwesen eine Übertragung für die Probenahme ausgestellt werden. Im Jahr 2012 wurden durch die Abteilung Veterinärwesen **drei** Übertragungsbescheide ausgestellt.

4 Durchführung der Untersuchungen

4.1 Allgemeines

Ziel der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist es, Rechtsverstöße aufzudecken und die Verbraucher vor Gesundheitsgefahren, Irreführung und Täuschung zu schützen. Im Sinne eines bestmöglichen Verbraucherschutzes sollen Risiken möglichst vorausschauend erfasst werden.

Da aus diesem Grund die Entnahme von Proben und deren Untersuchung häufig gezielt erfolgt, ist die Zahl der Beanstandungen nicht repräsentativ für die Qualität der angebotenen Lebensmittel. Zu dem nachfolgend aufgeführten Tabellenteil ist vorab anzumerken, dass unter dem Begriff "Beanstandung" jede festgestellte Abweichung von der Norm, egal, ob es sich dabei um Abweichungen in der stofflichen Zusammensetzung oder um Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften handelt, zu verstehen ist. Insgesamt zeigen die Erfahrungen der letzten Jahre, dass unsere Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände einen hohen Sicherheitsstandard vorweisen. Der größte Teil der Beanstandungen wird wegen formaler Mängel, z.B. unvollständiger Zutatenlisten, nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen oder ähnlichen Dingen ausgesprochen. Proben, die als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend beurteilt werden müssen, kommen nur selten vor.

Voraussetzung für die Durchführung der Untersuchung von amtlich entnommenen Lebensmittelproben ist das Betreiben eines Qualitätsmanagementsystems sowie eine Akkreditierung, welche die eingesetzten Analyseverfahren umfasst.

Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) nimmt seit Januar 2010 die Aufgabe als die nationale Akkreditierungsstelle wahr.

Die Untersuchungseinrichtung verfügt über eine Akkreditierungsurkunde, die noch seitens der SAL (Staatliche Anerkennungsstelle der Lebensmittelüberwachung) ausgestellt wurde und bis Ende 2014 gültig ist. Bereits Mitte 2013 muss ein Antrag auf Re-Akkreditierung bzw. Erstakkreditierung bei der DAkkS gestellt werden.

Die Urkunde der SAL bestätigt, dass u.a. die Kriterien der Norm DIN EN ISO/IEC 17025:2005 erfüllt sind. Ein wesentliches Element der Qualitätssicherung findet sich in Kapitel 5.9 der Norm: das Labor muss über Verfahren zur Überwachung der Gültigkeit von durchgeführten Prüfungen verfügen. Diese Überwachung beinhaltet u. a. die Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen. Die Untersuchungseinrichtung nahm in 2012 an folgenden Vergleichsuntersuchungen teil:

Laborvergleichsuntersuchungen 2012

Parameter und Matrix	Ausrichter
3-MCPD in Sojasauce	FAPAS
Dichte, pH-Wert, titrierbare Säure, Glucose, Fructose, Saccharose, Asche, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Phosphate, Sorbit in Fruchtsaft	LVU Lippold
Schwefeldioxid in Trockenobst	LVU Lippold
Peroxidzahl, Säurezahl in Olivenöl	FAPAS
Lactose, Fett, Trockenmasse, Gefrierpunkt, Eiweiß in H-Milch	DRRR
Magnesium, Kalium, Mangan, Selen, Eisen in Energy Drinks	FAPAS
Eiweiß, Wasser, Fett, Trockenmasse in Fleischerzeugnissen (7 Proben)	Hochschule OWL
pH-Wert, Ascorbinsäure, Gesamtsäure, Nitrat, D- und L- Milchsäure in Sauerkrautsaft	LVU Lippold
Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl in Olivenöl	FAPAS
Trockenmasse, Wasser, Fett, Eiweiß, Bindegewebeseiweiß, Asche, Stärke in Fleischwaren	LVU Lippold
Schwermetalle (u.a. Blei, Cadmium) in Brühwurst	LVU Lippold
Metalle (u.a. Eisen, Zink, Jod) in Kindernahrungsmitteln	LVU Lippold
Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, Fettsäuren, Sterine, Vitamin E, Triglyceride in Fetten und Ölen (2 Proben)	DGF
Säurezahl, Anisidinzahl, polare Anteile, Fettsäuren, Triglyceride, Fett in Fetten und Ölen	DGF
Elemente (u.a. Chrom, Selen) in Säuglingsanfangsnahrung	FAPAS
Aluminium, Eisen, Färbung, Kalium, Mangan, Natrium in Trinkwasser (3 Proben)	LANUV
Ascorbinsäure, Nicotinsäure, Nicotinsäureamid in Nahrungsergänzungsmitteln	DLA
Sellerie in Instantsuppenpulver	DLA
Elemente (u.a. Arsen, Cadmium) und Nitrat in Grünkohl	FAPAS
Fett, Trockenmasse, Eiweiß, Lactose, Citronensäure, Phosphor, Nitrat in Schmelzkäse	DRR
Wasser, pH-Wert, Natriumchlorid, Cholesterin in Butter	DRRR
Wasser, Fett, Buttersäuremethylester, Saccharose, Lactose, Eiweiß, Koffein, Theobromin in Kakaoerzeugnissen	LVU Lippold
Vitamine (B1, B2, B6) in Frühstückscerealien	FAPAS
Tierart in Fleischerzeugnissen	LVU Lippold
Fettsäuren in Fischöl	FAPAS
Glucose, Fructose, Maltose, Wasser, pH-Wert, HMF, Glycerin, Leitfähigkeit in Honig	LVU Lippold
pH-Wert, Natriumnitrit, Natriumnitrat, Ascorbinsäure, Isoascorbinsäure, Sorbinsäure, NPN, Glutaminsäure, Trockenmasse in Fleischwaren	LVU Lippold
Schwefeldioxid in Essig	LVU Lippold
Schwefeldioxid in Meerrettich	LVU Lippold
Elemente (u.a. Arsen, Blei) in Fingerfarben	DLA
Freie Aminosäuren in Fleischerzeugnissen	CUA Hamm
Acrylamid in Knäckebrötchen	FAPAS
3-MCPD-Ester in Palmöl	FAPAS

Erläuterungen Ausrichter:

FAPAS:	Anbieter von Vergleichsuntersuchungen, UK
LANUV:	Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
LVU Lippold:	Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR
DRRR:	Dt. Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterial
DGF:	Dt. Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DLA:	Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR
CUA Hamm:	Chemisches Untersuchungsamt Hamm

4.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung

4.2.1 Probenbilanz

Insgesamt wurden im Jahr 2012 in der Kooperation **8927 Proben** zur Untersuchung eingereicht, dies führte zu 1158 Beanstandungen. Auf den **Kreis Mettmann** entfielen **2019 Proben**, davon wurden 246 Proben, dies entspricht 12,2 Prozent, beanstandet.

4.2.2 Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des MURL NRW v. 27.11.1992

Nachfolgend wird eine schematische Übersicht über die Untersuchungen und Beanstandungsgründe aller Proben aus dem Einzugsbereich der Kooperation Düsseldorf/Mettmann einschließlich des Rhein-Kreises-Neuss, des Kreises Viersen, der Stadt Mönchengladbach und des Kreises Kleve, aufgeschlüsselt nach Warengruppen, gegeben. Proben aus dem Kreis Mettmann sind zusätzlich in einer separaten Aufstellung aufgeführt. Eine Legende zur Erklärung der Beanstandungsgründe ist beigefügt.

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
		n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
25	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	246	2	0,8	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
26	Gemüseerzeugn. Gemüsezubere. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	398	50	12,6	0	0	0	0	2	2	0	1	0	0	14	31	3	0	0	0	0	0	0	0	0	
27	Pilze	17	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
28	Pilzerzeugnisse	30	1	3,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
29	Frischobst einschließlich Rhabarber	153	8	5,2	0	0	0	0	2	3	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
30	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	326	15	4,6	0	0	0	0	0	2	0	3	0	0	11	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
31	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	128	30	23,4	0	0	0	0	1	0	1	19	0	0	7	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	
32	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	175	41	23,4	0	0	0	0	0	0	1	16	0	0	29	3	4	0	0	0	0	0	2	2	0	
36	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	141	7	5,0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
37	Spirituosen spirituosenhaltige Getränke	69	5	7,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
39	Zucker	8	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
40	Honige Blütenpollen und -zubereitungen Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	120	24	20,0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	16	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	
41	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	111	36	32,4	0	0	0	0	0	0	1	22	0	0	20	0	1	0	0	0	0	6	0	0	0	
42	Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse	461	55	11,9	0	0	0	0	20	0	11	16	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
43	Süßwaren ausgenommen 440000	205	49	23,9	0	1	0	0	0	1	1	4	0	0	42	1	5	0	0	0	0	1	1	0	0	
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	89	12	13,5	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	6	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
45	Kakao	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
46	Kaffee Kaffeersatzstoffe Kaffe Zusatzstoffe	78	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
47	Tee teeähnliche Erzeugnisse	145	4	2,8	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	69	11	15,9	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																						
		n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
49	Diätetische LM	37	16	43,2	0	0	0	0	0	0	1	7	0	0	11	0	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0	
50	Fertiggerichte zubereitete Speisen, ausgenommen 480000	216	45	20,8	0	2	0	0	1	1	8	9	0	0	18	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	128	20	15,6	0	0	1	0	0	2	0	7	0	0	9	0	1	0	0	0	1	4	0	0	0	0	
52	Würzmittel	164	20	12,2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	8	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
53	Gewürze	123	9	7,3	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
54	Aromastoffe	13	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	11	2	18,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
57	Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	3	1	33,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
59	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	216	25	11,6	0	0	0	0	0	6	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	11	0	1	0	0
Summe		7339	944	12,9	0	3	2	2	78	40	55	206	0	3	464	107	45	0	0	0	5	31	3	13	0	1	

Legende Beanstandungscode

01	gesundheitsschädlich (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	12	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	VO n. § 13 (3) Nr. 1 LFGB
02	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. a VO (EG) 178/2002; § 5 (1) LFGB	13	Zusatzstoffe, unzulässige Verwendung	§ 6 (1) LFGB
03	gesundheitsgefährdend (mikrobiolog. Verunreinigung)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	14	Pflanzenschutzmittel, Überschreitungen von Höchstgehalten	§ 9 (1) Nr. 1 LFGB
04	gesundheitsgefährdend (andere Ursachen)	VO n. § 13 (1) LFGB; VO n. § 34 LFGB	15	Pflanzenschutzmittel, unzulässige Anwendung	§ 9 (1) Nr. 2 LFGB
05	nicht zum Verzehr geeignet (mikrobiolog. Verunreinigung)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002	16	Pharmakologisch wirksame Stoffe, Überschreitung von Höchstmengen oder Beurteilungswerten	VO (EWG) 2377/90; § 10 LFGB

06	nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	Art. 14 (1) i.V.m. (2) lit. b VO (EG) 178/2002; § 11 (2) Nr. 1 LFGB	17	Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	VO (EG) 466/2001; VO n. § 13 (5) LFGB
07	nachgemacht, wertgemindert, geschönt	§ 11 (2) Nr. 2 LFGB; VO n. § 13 (4) LFGB	18	Verstöße gegen sonstige Vorschriften des LFGB oder darauf gestützte VO (andere Ursachen)	
08	irreführend	Art. 16 VO (EG) 178/2002; § 11 (1) LFGB	19	Verstöße gegen sonstige, Lebensmittel betreffende nationale Rechtsvorschriften	z.B. MilchG, MargarineG, Branntwein-MonopolG
09	Unzulässiger Hinweis auf "naturrein" o.ä. Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben		20	Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht (ausgenommen Kennzeichnung)	
10	unzulässige gesundheitsbezogene Angaben	§ 12 (1) LFGB	21	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA,DFG,DIN u.a.,freiwillige Vereinbarungen
11	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	VO n. § 35 LFGB	22	Verstoß gegen Bestrahlungsverbot	§ 8 (1) LFGB

Erzeugnisse des Weinrechts

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
		n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
33	Wein	248	24	9,7	0	2	0	0	0	0	3	17	0	2
34	Erzeugnisse aus Wein	11	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	11	3	27,3	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0
	Summe	270	27	10,0	0	3	0	0	0	0	5	17	0	2

Legende Beanstandungscode

70	Gesundheitlich bedenkliche Beschaffenheit aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
71	nicht handelsübliche Beschaffenheit, sensorische Mängel	Art. 45 (1b) VO (EG) Nr. 1493/1999
72	unzulässige Behandlungsmittel oder Verfahren	Art. 45 (1a) VO (EG) Nr. 1493/1999
73	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- und Richtwerten für Bestandteile, Zutaten	Art. 43(2), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999 ; §§ 15, 16 WeinV
74	Über- bzw. Unterschreitung von Grenz- oder Richtwerten für "Zusatzstoffe"	Art. 43 (1), Anhang V A-I VO (EG) Nr. 1493/1999; Titel II VO (EG) Nr. 1622/2000;
75	Überschreitung von Grenz- oder Richtwerten für Rückstände und Verunreinigungen	§§ 12, 13 und 13(a) WeinV, Anlagen 7 und 7a WeinV
76	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung	Art. 48, Anhang VII Abschnitt F Nr. 1, Anhang VIII Abschnitt C Nr. 1 und
77	nicht vorschriftsmäßige Bezeichnung und Aufmachung	Art. 49 VO (EG) Nr. 1493/1999
78	Verstoß gegen nationale Vorschriften anderer EG-Länder oder Drittländer	
79	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften	

Tabakerzeugnisse

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe					
		n	b	%	60	61	62	63	64	65
60	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabaker-satz, sowie Stoffe u. Gegenstände f. d. Herstellung von Tabakerzeugnissen	1	1	100,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0

Legende Beanstandungscode

60	Verwendung nicht zugelassener Stoffe	§ 20 Vorl. Tabakgesetz
61	Werbeverbote	§ 22 Vorl. Tabakgesetz
62	Stoffliche Zusammensetzung	§§ 1, 2, 5 TabakV, § 2 TabprodV
63	Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	§§ 3, 5 Nr.8 TabakV
64	Kennzeichnung	§ 4 TabakV, §§ 6, 7, 8 und 9 TabprodV
65	Verstoß gegen sonstige Vorschriften des LFGB Rechtsgrundlage nicht mehr gegeben,	

Kosmetische Mittel

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
		n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58	
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	615	143	23,3	0	24	102	27	36	1	0	0	0	

Legende Beanstandungscode

50	gesundheitsschädlich	§ 26 LFGB
51	irreführend	§ 27 LFGB; VO n. § 35 LFGB
52	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Chargen-Nr., Hersteller, MHD, Verwendungszweck, Liste der Bestandteile)	VO n. § 35 LFGB; §§ 4 (1), 5, 5a KosmV
53	Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (Warnhinweise, Deklaration von Stoffen, fehlende Gebrauchsanweisung)	VO n. § 28 u. § 35 LFGB; § 4 (2) KosmV
54	Verwendung verschreibungspflichtiger oder verbotener Stoffe	VO n. § 28 LFGB; §§ 1 bis 3b KosmV
55	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen	TRG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
56	Verstöße gegen sonstige Kennzeichnungsvorschriften oder Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, IKW-, BGA-Empfehlungen, freiwillige Vereinbarungen
57	Verstöße gegen Vorschriften zur Bereithaltung von Unterlagen (Zusammensetzung, physikalisch chemische und mikrobiologische Spezifikation GLP-Belege, Sicherheitsbewertung Nebenwirkungen, Wirkungsnachweis, Kosmetische Mittel)	VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV
58	Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB

Bedarfsgegenstände

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe										
		n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	41
81	Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
82	Bedarfsgegenstände m. Körperkontakt, Spielwaren, Scherzartikel	275	22	8,0	0	0	0	0	0	4	0	10	8	0	0
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	117	7	6,0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
85	Spielwaren, Scherzartikel	108	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	202	14	6,9	0	0	0	10	3	0	1	0	0	0	0
	Summe	702	43	6,1	0	0	0	10	3	4	1	10	15	0	0

Legende Beanstandungscode

30	gesundheitsschädlich (mikrobiologische Verunreinigung)	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB
31	gesundheitsschädlich (andere Ursachen)	Art. 3 (1) lit. a VO (EG) 1935/2004; § 30 LFGB; § 31(1) LFGB
32	gesundheitsgefährdend aufgrund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln	§ 5 (2) Nr. 2 LFGB
33	Übergang von Stoffen auf Lebensmittel	§ 31 (1) LFGB; Art. 3 (1) lit. b) u. c) VO (EG) 1935/2004
34	unappetitliche und ekelerregende Beschaffenheit	VO (EG) Nr. 852/2004 mit ggf. nach Art. 14 (2) lit. b
35	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	Maßn. n. Art. 5 (1) lit. a) bis g) VO (EG) 1935/2004; VO n. § 32 LFGB
36	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	Art. 3 (2), Art. 4 (5) u. (6), Art. 5 (1) lit. k) u. l), Art. 15,
37	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	WRMG, GefahrstoffV, GerätesicherheitsG
38	Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, Kennzeichnung, Aufmachung	WRMG, GefahrstoffV, GerätesicherheitsG
39	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, stoffliche Beschaffenheit	BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen
40	keine Übereinstimmung mit Hilfsnormen, Kennzeichnung, Aufmachung	BGA, DFG, DIN u.a., freiwillige Vereinbarungen
41	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	Art. 3 (2) VO (EG) Nr. 1935/2004

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
		n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
25	Frischgemüse ausgenommen Rhabarber	54	0	0,0																						
26	Gemüseerzeugn. Gemüsezubere. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700	104	9	8,7											2	7	1									
27	Pilze	4	0	0,0																						
28	Pilzerzeugnisse	8	1	12,5											1											
29	Frischobst einschließlich Rhabarber	40	3	7,5						3																
30	Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber	67	2	3,0							1				1											
31	Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe Fruchtsäfte getrocknet	20	0	0,0																						
32	Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze Getränkepulver auch brennwertreduziert	40	10	25,0								1			9		1									
36	Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung	28	0	0,0																						
37	Spirituosen spirituosenhaltige Getränke	11	0	0,0																						
39	Zucker	2	0	0,0																						
40	Honige Blütenpollen und -zubereitungen Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000	22	5	22,7																						
41	Konfitüren Gelees Marmeladen Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert	18	7	38,9										1		4										
42	Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse	144	11	7,6					4			7			1											
43	Süßwaren ausgenommen 440000	36	5	13,9							1				1		3									
44	Schokoladen und Schokoladenwaren	15	1	6,7						1																
45	Kakao	0	0																							
46	Kaffee Kaffeersatzstoffe KaffeEZusätze	15	0	0,0																						
47	Tee teeähnliche Erzeugnisse	26	1	3,8											1											
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung	18	4	22,2								2													2	
49	Diätetische LM	11	4	36,4							1	3			1							3				

OG	Bezeichnung	Probenanzahl			Beanstandungsgründe																					
		n	b	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
50	Fertiggerichte zubereitete Speisen, ausgenommen 480000	47	14	29,8							3	4			4	4	1									
51	Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung	15	5	33,3								2			2		1									
52	Würzmittel	21	3	14,3											3											
53	Gewürze	31	0	0,0																						
54	Aromastoffe	6	0	0,0																						
56	Hilfsmittel aus Zusatzstoffen u./o. LM und Convenience-Produkte	9	2	22,2											2											
57	Zusatzstoffe wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	1	0	0,0																						
59	Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser	62	9	14,5							3		2			1								3		
Summe		1712	204	11,9	0	0	0	0	19	11	13	43	0	1	91	18	11	0	0	0	1	9	0	5	0	0

Weinerzeugnisse – Kreis Mettmann

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
OG	Bezeichnung	n	b	%	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
33	Wein	45	3	6,7		1						1		2
34	Erzeugnisse aus Wein	5	0	0,0										
35	Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei	3	0	0,0										
Summe		53	3	5,7	0	1	0	0	0	0	0	1	0	2

Tabakerzeugnisse – Kreis Mettmann

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe					
OG	Bezeichnung	n	b	%	60	61	62	63	64	65
60	Rohtabake, Tabakerzeugnisse, Tabakersatz, sowie Stoffe u. Gegenstände f. d. Herstellung von Tabakerzeugnissen	0	0							

Kosmetische Mittel – Kreis Mettmann

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe									
OG	Bezeichnung	n	b	%	50	51	52	53	54	55	56	57	58	
84	Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung	116	32	27,6		5	20	10	10					

Bedarfsgegenstände – Kreis Mettmann

		Probenanzahl			Beanstandungsgründe										
OG	Bezeichnung	n	b	%	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	41
82	Bedarfsgegenstände m. Körperkontakt, Spielwaren, Scherzartikel	47	1	2,1									1		
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	35	1	2,9									1		
85	Spielwaren, Scherzartikel	16	0	0,0											
86	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	40	5	12,5				4	1						
Summe		138	7	5,1	0	0	0	4	1	0	0	0	2	0	0

Erläuterungen zu den einzelnen Beanstandungen zu den federführend in Mettmann bearbeiteten Warengruppen

01 Milch

untersuchte Proben: 16
Beanstandungen: 0

Eine von einem Verbraucher überbrachte Milch sollte ein taubes, brennendes Gefühl im Mundraum verursachen. Dies konnte hier weder in der Verbraucherbeschwerde noch in der amtlichen Nachprobe bestätigt werden. Auch die chemischen Parameter waren unauffällig.

Verbraucher-
beschwerde

02 Milchprodukte

untersuchte Proben: 271
Beanstandungen: 42

Es wurden Milcherzeugnisse mit gesundheitsbezogenen Angaben auf ihre Verkehrsfähigkeit überprüft. Insbesondere probiotische Milchprodukte, die bislang mit gesundheitsbezogenen Angaben wie „fördert die Darmgesundheit“ oder „stärkt das Immunsystem“ beworben wurden und im oberen Preissegment dieser Produktgruppe liegen, dürfen mit dem Inkrafttreten der Gemeinschaftsliste der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben vorerst nicht mehr mit diesen Angaben in Verkehr gebracht werden. Die eingereichten Studien zum Beleg der Wirksamkeit der gesundheitsbezogenen Angabe bei diesen Produkten ist von der überprüfenden Organisation (EFSA, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) als nicht ausreichend vorerst abgelehnt worden. Namhafte, u. a. auch im Kooperationsbereich ansässige Hersteller dieser Erzeugnisse, haben diesbezüglich ihre Kennzeichnung bereits geändert. Die Aufmachung der Produkte unterscheidet sich aber kaum von der bisherigen. Die bislang verwendeten gesundheitsbezogenen Angaben waren bei dieser hochpreisigen Produktgruppe für die Kaufentscheidung von wesentlicher Bedeutung.

Probiotika

Ein Molkenmischerzeugnis wurde mit nährwertbezogenen Angaben in den Verkehr gebracht, ohne dass die Vorgaben der Health-ClaimsVO beachtet wurden. Ein weiteres, als „light“ bezeichnetes Molkenmischerzeugnis wies einen Brennwert auf, der dem handelsüblicher nicht kalorienreduzierten Erzeugnisse entspricht. Der Hersteller wurde aufgefordert zu diesem Sachverhalt Stellung zu nehmen.

Unzulässige
nährwertbezo-
gene Angabe

In einem als Verbraucherbeschwerde eingereichten Himbeer-Joghurt befand sich ein wanzenartiges Insekt.

Ein als „Joghurt“ in den Verkehr gebrachtes Erzeugnis entsprach hinsichtlich seiner Zusammensetzung nicht der MilcherzeugnisVO.

Eine ausländische gezuckerte Kondensmilch enthielt ausschließlich pflanzliches Fett. Eine weitere gezuckerte Kondensmilch enthielt neben Milchfett pflanzliche Fette und wies darüber hinaus Kennzeichnungsmängel nach MilcherzeugnisVO auf.

„Kondens-
milch“ mit
Pflanzenfett

03 Käse

untersuchte Proben: 279
Beanstandungen: 38

Mehrere Proben Schnittkäse in Fertigpackungen waren angeschimmelt. Ein Weichkäse war hefig verdorben. Bei verschiedenen Proben Käse und geriebenem Käse in Fertigpackungen war die Kennzeichnung nicht vollständig oder in nicht lesbarer

Verderb

Schrift. So fehlten z.B. die Zutat Rauch oder der Zusatzstoff Natamycin im Zutatenverzeichnis.

Ein als Verbraucherbeschwerde eingereichter Weichkäse sollte nach Angaben des Verbrauchers seifig und scharf schmecken. Die Sensorik des Käses war jedoch einwandfrei.

Bei Proben die als „weißer Käse“ bzw. „Dänischer Käse“ lose abgegeben wurden, handelte es sich nicht um Käse sondern um Imitate. Bei einem „Bulgarischen Käse“ fehlte die Angabe der Tierart Schaf.

Ein geriebener Hartkäse wurde aufgrund einer deutlichen Abweichung zwischen angegebenem und tatsächlich ermitteltem Fettgehalt als irreführend beurteilt.

Im Rahmen eines LUP (Landesweites Untersuchungsprogramm) wurden osteuropäische Schnitt- und Hartkäse auf Fremdfett untersucht. Keine der Proben war auffällig, Beanstandungen wurden nur im Rahmen der Kennzeichnung ausgesprochen.

Natamycin
nicht deklariert

Imitate

Irreführende
Angabe

LUP Fremdfett

04 Butter

untersuchte Proben: 25
Beanstandungen: 2

Zwei Proben „Kräuterbutter“ aus italienischen Restaurants enthielten deutliche Mengen Fremdfett.

Fremdfett

05 Eier

untersuchte Proben: 54
Beanstandungen: 7

Schwerpunktmäßig wurden in 2012 „lose Eier vom Wochenmarkt und von sonstigen Verkaufsstellen (z.B. Kiosk, Trödelmarkt, Gärtnerei)“ auf ihren Frischzustand sowie auf Kennzeichnung vor Ort untersucht. Eine Probe „lose Eier vom Wochenmarkt“ wurde unzulässigerweise ohne Erzeugerstempel in den Verkehr gebracht. Bei vier Proben wurde die Kennzeichnung vor Ort als unvollständig beurteilt. Eine Probe „lose Eier“ aus einem Kiosk wurde unzulässigerweise in einem wiederverwerteten Eierkarton abgegeben. Zwei Proben in Fertigpackungen wurden mit einer irreführenden Nährwertkennzeichnung bzw. mit weiteren Kennzeichnungsmängeln in den Verkehr gebracht.

„Bunte, gefärbte und gekochte Eier“ wurden auf ihren Frischzustand sowie Kennzeichnung untersucht. Bei einer Probe „Gefärbte Eier (gekocht)“ wurde das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum als irreführend beanstandet, da die Eier vor Ablauf des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums verdorben waren.

Kennzeich-
nungsmängel

Irreführendes
MHD

06 Fleisch

untersuchte Proben: 82
Beanstandungen: 7

Vier Proben „Rinderhackfleisch“ aus EG-Betrieben erfüllten nicht die Anforderung hinsichtlich des gekennzeichneten Anteils an Bindegewebe im Fleischiweiß (< 15%). Die Bezeichnung einer Probe „Rindersteak“ wurde als irreführend beanstandet, da der Verdacht bestand, dass das Fleisch zusätzlich mit Wasser aufgespritzt wurde. Bei einer Probe „Rinderunterschale ohne Rolle“ wurde eine unzureichende Verkehrsbezeichnung beanstandet, da es sich nicht um ein naturbelassenes Fleischstück handelte. Eine Probe Minutenschnitzel wies diverse Kennzeichnungsmängel im Sinne der LMKV auf.

Bindegewebs-
anteil zu hoch

Kennzeich-
nungsmängel

Eine Probe „Steak“ wurde aufgrund einer ungewöhnlichen Konsistenz als Beschwerdeprobe eingereicht. Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen konnten keine Auffälligkeiten festgestellt werden.

Zusätzlich wurden im Rahmen eines Monitoringprojektes 20 Proben Wildfleisch auf Schwermetalle untersucht. Alle Proben waren hinsichtlich der ermittelten Schwermetallgehalte unauffällig. Einzelheiten dazu sind dem Sonderbericht „Elemente und Schwermetalle“ zu entnehmen.

Schwermetalle
in Wild
unauffällig

07 Fleischerzeugnisse

untersuchte Proben: 275

Beanstandungen: 54

Eine Probe Putenschinken wurde aufgrund eines stark verdorbenen Geruchs als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Verderb

Die unzulässige Verwendung von nicht zugelassenen Zusatzstoffen wurde bei vier Fleischerzeugnissen festgestellt. Hiervon wurden drei Proben unter Verwendung von Pflanzenfasern und eine Probe „Vorderschinken“ unter Verwendung von Lysin hergestellt. Die Menge an Lysin in dieser Probe „Vorderschinken“ wurde nach hiesiger Einschätzung hauptsächlich zur Vertuschung eines erhöhten Fremdwasseranteils verwendet. Bei Lysin handelt es sich um eine Aminosäure und somit um eine stickstoffhaltige Verbindung. Bei der alleinigen Bestimmung des Gesamteiweißgehalts täuscht die Zugabe von stickstoffhaltigen Substanzen (Fremdeiweiß) einen erhöhten Eiweißgehalt und dadurch einen erhöhten Fleischanteil vor. Durch die separate Bestimmung der freien Aminosäuren kann jedoch ein direkter Zusatz von Aminosäuren nachgewiesen werden.

nicht
zugelassene
Zusatzstoffe

Lysin

Bei drei Proben „Schinkenspeck“ wurde die zulässige Höchstmenge an Natriumnitrat überschritten, bei einer weiteren Probe „Schinkenspeck“ lag der Gehalt an Natriumnitrit über der zugelassenen Höchstmenge.

Höchstmen-
genüberschrei-
tungen
Natriumnitrit
Isoascorbin-

Bei einer Probe „Lachsschinken“ und einer Probe „Putenschinken“ war die zugelassene Höchstmenge an Isoascorbinsäure überschritten.

Bei insgesamt 26 Proben wurden Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend beurteilt. Hierunter fielen sechs lose Proben „Döner Kebap“ bzw. „Döner“, da diese hinsichtlich der Zusammensetzung nicht die Anforderung an Döner Kebap erfüllten. Es handelte sich um Erzeugnisse, die nahezu komplett aus zerkleinertem Fleisch bestanden und/oder neben Rindfleisch unter Verwendung anderer Tierarten hergestellt wurden. Nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse besteht das Ausgangsmaterial für „Döner Kebap“ aus Schaf- und/oder Rindfleisch. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil darf maximal 60 % betragen. Puten- und/oder Hähnchen-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch zugesetzt. Hier besteht der Fleischanteil meistens aus von Knochen befreiten Puten- oder Hähnchenkeulen. Eine weitere Probe Döner erfüllte zwar die Anforderung hinsichtlich der verwendeten Hackfleischmenge, jedoch wurde hier die zusätzliche Verwendung von Putenfleisch nicht angegeben. Die Bezeichnung „Gyros“ wurde bei einer Probe als irreführend beanstandet, da die Probe nicht aus Schweinefleisch, sondern ausschließlich aus Geflügelfleisch bestand.

Irreführende
Aufmachung
bei Dönern

Weitere sechs lose Proben, deren Kennzeichnungen als irreführend beanstandet wurden, fielen auf die Produktgruppe der Kochschinkenerzeugnisse, die als Pizzabehälter in gastronomischen Betrieben Verwendung fanden. Die Proben erfüllten hinsichtlich der Zusammensetzung nicht die Anforderungen an Kochschinken- bzw. Formfleischschinkenerzeugnisse. Es handelte sich meist um Schinkenimitate, die unter Verwendung von hohen Gehalten an fleischfremdem Wasser hergestellt wurden. Das Schnittbild dieser Erzeugnisse wies häufig eine brühwurstartige Zerkleinerung auf, der Fleischanteil lag in der Regel lediglich zwischen 50 und 60 %.

Irreführende
Angaben bei
Kochschinken-
erzeugnissen

Wie schon im Vorjahr, wurde die Aufmachung bei einer Probe Sauerbraten in Beize, als irreführend beanstandet. Durch eine Betriebskontrolle konnte ermittelt werden, dass die verwendeten Fleischstücke vor dem Einlegen in die Beize mit 15 % Wasser aufgespritzt wurden. Auf dem Etikett war nur das Gewicht des mit Wasser aufgespritzten Fleischstückes angegeben. Dass in Wirklichkeit 15 % weniger Fleisch vorhanden ist, war durch die Kennzeichnung für den Verbraucher nicht ersichtlich. Eine weitere Probe „Schweinesteaks“ und eine Probe „Hüftsteak“ wurden ebenfalls als irreführend beanstandet, da der Verdacht bestand, dass die Proben mit Wasser aufgespritzt wurden.

Unzulässiger
Wasserszusatz

Die Kennzeichnung von zehn weiteren Proben wurde als irreführend beurteilt:

- bei zwei Proben der Kategorie Kochpökelwaren wurde ein erhöhter Gehalt an Fremdwasser ermittelt
- bei drei Proben der Kategorie Kochpökelwaren handelte es sich um Formfleischerzeugnisse und nicht um Kochpökelwaren aus „wie gewachsenen Teilstücken“
- eine Probe „Schnitzel“, da es sich um ein Formfleischerzeugnis handelte und eine weitere Probe „Schnitzel“, da die Probe aus Hähnchenfleisch, anstatt Schweinefleisch hergestellt wurde
- die Bezeichnung „Lachsschinken“, da es sich bei der Probe um eine Kochpökelware und nicht um eine Rohpökelware handelte
- die Verkehrsbezeichnung „Hähnchenburger“, da die Probe überwiegend aus Separatorenfleisch bestand
- eine Probe „Putenschnitzel“ aufgrund eines überhöhten Anteils an Panade

Irreführende
Angaben

Eine Probe „Geflügelfrikadelle“ und eine Probe „Kochschinken“ wichen aufgrund eines erhöhten Fremdwassergehaltes von der Verkehrsauffassung ab und wurden daher als wertgemindert beurteilt.

16 Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf. Bei 12 als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet.

Folgende Verbraucherbeschwerden wurden im hiesigen Untersuchungsamt eingereicht:

- eine Probe „Bio Bacon“ aufgrund eines muffigen Geruchs
- bei einer Probe „Kalbsleber“ handelte es sich laut Aussage des Verbrauchers um Rinderleber, die daraufhin durchgeführte Betriebskontrolle konnte den Verdacht nicht bestätigen
- eine Probe Kalbsdöner war unzureichend erhitzt
- ein „luftgetrockneter Schinken“ roch nach Lösungsmitteln
- eine Probe „Rumpsteak“ wies einen säuerlichen Geschmack auf
- bei einer Probe „Hamburger“ konnte sensorisch ein hoher Anteil an Bindegewebe festgestellt werden
- eine Probe „Rohschinken“ wies nach Angaben des Verbrauchers einen stark schimmigen Geschmack auf, hier handelte es sich jedoch um das typische Aroma eines luftgetrockneten Rohschinkens, welches dem Verbraucher nicht bekannt war

Verbraucher-
beschwerden

Im Rahmen eines Monitoringprojektes wurden insgesamt 40 Proben Rohschinken und Rohwürste auf 3-MCPD (3-Monochlorpropandiol) untersucht. 3-MCPD bildet sich z.B. bei der Hydrolyse von Pflanzenprodukten mit Salzsäure und beim Erhitzen von salz- und fetthaltigen Erzeugnissen. Es wird zur Zeit als in vivo nichtgenotoxisches Kanzerogen angesehen, für das vom ehemaligen Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss der EU (SCF) und einem Expertengremium der WHO/FAO eine

3-Monochlor-
propandiol
(3-MCPD)

zulässige tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake - TDI) von 0,002 mg/kg Körpergewicht für den Menschen festgelegt wurde (vgl. Stellungnahmen des BfR vom 19. Mai 2003 sowie vom 11. Dezember 2007).

Verschiedene Veröffentlichungen und eigene Untersuchungen haben gezeigt, dass auch geräucherte Fleischerzeugnisse mit 3-MCPD belastet sein können. Durch die Untersuchungen sollte in größerem Umfang festgestellt werden, wie hoch die Belastung von geräucherten Fleischerzeugnissen mit 3-MCPD ist. Ein Grenzwert für 3-MCPD in Fleischerzeugnissen existiert bislang noch nicht. Die hier ermittelten Gehalte reichten von der Bestimmungsgrenze von 5 µg (Mikrogramm)/kg bis zu 164 µg/kg. Eine Auswertung des o. g. Monitoringprojektes wird durch das zuständige Bundesamt (BVL) erfolgen.

08 Wurstwaren

untersuchte Proben: 426

Beanstandungen: 98

Eine Probe „Bierschinken“ und eine Probe „Krakauer“ wurden aufgrund eines verdorbenen und stark sauren Geruchs als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Die unzulässige Verwendung von nicht zugelassenen Zusatzstoffen wurde bei zwei Wurstwaren festgestellt, da diese unter Verwendung von Pflanzenfasern hergestellt wurden.

Bei einer weiteren Probe „Fleischkäse“ wurde die unzulässige Verwendung des Farbstoffs E 124 bemängelt.

Insgesamt wurden 18 Proben aufgrund einer irreführenden Kennzeichnung beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war ein zu geringer BEFFE- (Bindgewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß) und/oder BEFFE im FE-Gehalt (Bindgewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß) bei sechs Kochwurstproben und einer Probe „Teewurst“.

Die Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen von elf weiteren Proben wurden aus folgenden Gründen als irreführend beurteilt:

- ein „Bierschinken“ erfüllte nicht die Anforderung hinsichtlich des Zerkleinerungsgrades
- die Bezeichnung „lactosefrei“ in einer Probe „Rostbratwurst“, da Lactose nachgewiesen werden konnte
- bei drei Proben die im Zutatenverzeichnis aufgeführte Zutat „Rindfleisch“, da kein Rindfleisch nachgewiesen werden konnte
- die Bezeichnung „Entenleberpastete“, da kein Entenfleisch nachgewiesen werden konnte
- eine Probe „Salami“, da zur Herstellung Putenfleisch verwendet wurde
- eine Probe „Geflügelkrakauer“, da die Aufmachung dem Verbraucher suggerierte, dass die Probe ausschließlich aus Geflügelfleisch besteht, jedoch auch Schweinefleisch nachgewiesen werden konnte
- die Bezeichnung „Kalbsleberwurst“, da zur Herstellung keine Kalbsleber verwendet wurde
- eine Probe „Truthahnwürstchen“ und eine Probe „Geflügelfleischwurst“, da Separatorenfleisch und erhöhte Gehalte an Fremdwasser nachgewiesen wurden

Insgesamt wichen 24 Proben hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab und wurden daher als wertgemindert beurteilt. Am häufigsten, insgesamt 21 mal (12 Kochwürste, 8 Brühwürste und eine Rohwurst) wurde ein erhöhter Fremdwassergehalt, ermittelt über den Wasser/Eiweiß-Quotienten, festgestellt. Zwei Proben Brühwürste wiesen einen erhöhten Fettgehalt, ermittelt über den Fett/Eiweiß-

Pflanzenfasern

Farbstoff

BEFFE zu gering

irreführende Angaben

erhöhter Fremdwassergehalt

Separatorenfleisch

Quotienten, auf. Eine weitere Probe „Geflügelwürstchen“ wurde aufgrund der Verwendung von Separatorenfleisch als wertgemindert beurteilt.

Bei 22 als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet.

38 Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf. Im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms mit dem Untersuchungsziel „Bindegewebe im Fleischeiweiß in Geflügelfleischerzeugnissen“ waren insgesamt 13 Proben auffällig. In diesen Erzeugnissen, wie z. B. Geflügelfleischwurst, konnte in diversen Fällen ein Anteil an Bindegewebe im Fleischeiweiß von über 10 % nachgewiesen werden, so dass die Zutat „Bindegewebe“ im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden muss.

Fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Folgende Verbraucherbeschwerden wurden im hiesigen Untersuchungsamt eingereicht:

Verbraucherbeschwerden

- eine Probe „Leberwurst“ aufgrund eines verdorbenen Geruchs
- eine Probe „Schinkenmettwurst“ aufgrund des Geruchs nach Chemikalien
- eine Rohwurst aufgrund eines abweichenden Geschmacks
- eine Probe „Bockwurst“ aufgrund von Insektenpuppen in der Probe

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 103 Proben aus den Warengruppen „Fleischerzeugnisse“, „Wurstwaren“ und „Fertiggerichte“ auf Tierarten untersucht. Bei dieser Untersuchung wird routinemäßig auch die Untersuchung auf speziesspezifische DNA-Sequenz der Tierart Pferd durchgeführt. Von den untersuchten Proben war hinsichtlich der Überprüfung auf speziesspezifische DNA-Sequenz der Tierart Pferd keine Probe auffällig.

kein Nachweis von nicht deklariertem Pferdefleisch

10 Fische und Fischzuschnitte

untersuchte Proben: 18
Beanstandungen: 2

Zwei Proben („Thunfisch Loins“ und „Tilapiafilet“) wurden aufgrund fehlender Verkaufsangaben beanstandet. Gemäß der Fischerei-Marktorganisations-Verordnung sind Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Fanggebiet zwingende Verkaufsangaben. Bei den beiden Proben war lediglich die Handelsbezeichnung der Fischart angegeben, Produktionsmethode und Fanggebiet fehlten.

fehlende Angabe des Fanggebietes

Eine Probe „Kabeljau“ wurde aufgrund von Fadenwürmern im Fischfilet als Beschwerdeprobe eingereicht.

Fadenwürmer

11 Fischerzeugnisse

untersuchte Proben: 67
Beanstandungen: 12

Die Bezeichnung von zwei Matjesproben wurde als irreführend beurteilt, da es sich aufgrund zu geringer Fettgehalte (9,4 und 11,0 %) gemäß den Leitsätzen für Fische nicht um „Matjes“ handelte. Diese fordern für „Matjesheringe“ mindestens 12% Fett im essbaren Anteil.

zu geringer Fettgehalt bei Matjes

Bei einer Probe Brathering war die zugelassene Höchstmenge des für dieses Erzeugnis zugelassenen Süßstoffes Saccharin überschritten. Bei einer Probe „Thunfischaufstrich“ und einer Probe „Brathering“ fehlte die Kennzeichnung des Süßstoffes Saccharin.

Süßstoffe

Die Bezeichnungen von drei panierten Fischerzeugnissen wurden aufgrund eines zu geringen Fischanteils als irreführend beurteilt. Von den drei Proben wurde eine Probe „Fischstäbchen“ als Verbraucherbeschwerde eingereicht.

Vier weitere Proben wurden aufgrund von Kennzeichnungsmängeln nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung beanstandet.

Des Weiteren wurde eine Beschwerdeprobe „Bratröllchen“ eingereicht, mit dem Verdacht, dass sich in der Glaskonserve Plastik befindet. Es stellte sich jedoch heraus, dass es sich bei dem Fremdkörper um eine Zwiebelschale handelte. Eine weitere Probe „Sahne-Hering“ wurde aufgrund des Befalls mit Würmern eingereicht. Der Befall konnte hier bestätigt werden. Eine Probe „Bückling“ wurde aufgrund der Tatsache, dass die Probe im Innern der Bauchhöhle „schwarz“ sei, als Beschwerdeprobe abgegeben. Im Innern des Fisches befanden sich geronnene Innereien und geronnenes Blut. Zur Herstellung von geräucherten Bücklingen ist es nicht zwingend vorgeschrieben, dass die Fische vor dem Räuchern ausgenommen werden. Aus hiesiger Sicht ist es zwar nachvollziehbar, dass bei einigen Verbrauchern aufgrund des geronnenen Fischinhalts ein gewisser Ekel entsteht, die Herstellungspraxis entspricht jedoch den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Fischanteil zu gering

Würmer

12 Krusten,- Schalen- Weichtiere und Erzeugnisse daraus

untersuchte Proben: 48
Beanstandungen: 5

Eine Probe „Muscheln in Sauce“ wurde als Beschwerdeprobe eingereicht, da sich scharfkantige Muschelschalen in der Probe befanden. Die Bezeichnung einer Probe „Garnelen“ und einer Probe „Meeresfrüchtesalat“ wurde als irreführend beurteilt, da es sich um Surimi handelte, bzw. weil Surimi zur Herstellung verwendet wurde. Bei einer Probe „Flusskrebsschwänze in Honig-Senf-Sauce“ wurde die zulässige Gesamthöchstmenge der Konservierungsstoffe Benzoe- und Sorbinsäure überschritten. Eine Probe Garnelen war aufgrund eines erhöhten Gehaltes an Indol auffällig. Erhöhte Indolgehalte deuten auf eine Überlagerung hin. Bei einer als lose Ware abgegebenen Probe „Nordsee Krabben“ wurde der Konservierungsstoff Benzoessäure nicht kenntlich gemacht.

Konservierungsstoffe

Indol

13 Fette, Öle

untersuchte Proben: 312
Beanstandungen: 41

Ein Sesamöl schmeckte extrem brandig, der Gehalt an Benzo(a)pyren lag nur wenig unter dem Grenzwert der KontaminantenV und sowohl Peroxidzahl als auch Totoxzahl lagen über den Werten der Leitsätze. Ein weiteres Sesamöl schmeckte deutlich abweichend dumpf muffig. Einige Olivenölproben wiesen bereits erhöhte Säurezahlen, erhöhte K-Werte (Maßzahl für Absorption im UV-Licht) und sehr niedrige Diglyceridgehalte auf. Die jeweils angegebenen Mindesthaltbarkeitsdaten waren jedoch noch mehr als ein Jahr entfernt. Eine Firma änderte aufgrund unseres Hinweises ihre bisherige Mindesthaltbarkeitsangabe von 36 auf die üblichen 18 Monate. Ein weiteres Olivenöl „extra vergine“ wies einen deutlich abweichenden Geschmack auf, der K232-Wert war überhöht, es handelte sich somit nicht um ein „Olivenöl extra vergine“.

Diverse Schmalzproben aus Metzgereibetrieben schmeckten deutlich abweichend, Peroxidzahl und Säurezahl lagen nur wenig unter oder sogar deutlich über dem Grenzwert, sie wurden als wertgemindert bzw. als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

abweichende Sensorik

Bei mehreren Proben Arganöl und einem Olivenöl waren im Rahmen der Nährwertkennzeichnung für die Vitamin E-Gehalte die Summe der Tocopherolgehalte und nicht die α -Tocopherol-Äquivalente angegeben. Teilweise lagen die angegebenen Werte für die Gesamt-Tocopherol-Gehalte deutlich über den tatsächlichen Gehalten.

Vitamin E
Angabe
unzutreffend

Einige Olivenölproben wurden mit gesundheitsbezogenen Angaben beworben, die Kennzeichnung entsprach nicht der Health Claims-VO.

Verschiedene Öle wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Auch in diesem Jahr wurden einige Proben „Olivenöl extra vergine“ unzulässigerweise als lose Ware angeboten.

Eine Verbraucherbeschwerde „Olivenöl extra vergine“ wies nach Angaben des Verbrauchers einen „stark bitteren Geschmack auf und verderbe alle Speisen“. Ein bitterer Geschmack ist typisch für Olivenöle aus grünen, unreifen Oliven (auch verursacht durch Blätter). Phenolische Verbindungen sind verantwortlich für die Schärfe von Ölen aus unreifen Oliven, gekennzeichnet durch ein Prickeln und Brennen in der Kehle. Ein Verbraucher bat bei einem Anruf um Prüfung, ob die Angabe „Ernte 11/2012, bzw. Ernte 10/2011“ korrekt sei, da die Oliven seiner Meinung nach zu dieser Zeit noch gar nicht reif seien. Die Ernte von Oliven erfolgt in der Zeit von Oktober bis März/April.

Verbraucher-
beschwerden

Etliche Frittierfettproben wurden aufgrund ihrer abweichenden Sensorik und signifikant erhöhter Gehalte an polaren Anteilen und polymeren Triglyceriden als nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt.

verdorbenes
Frittierfett

14 Suppen/Soßen

untersuchte Proben: 202
Beanstandungen: 54

Im Berichtsjahr wurden im Rahmen eines bundesweiten Schwerpunktes (BÜP) asiatische Suppen aus Restaurants und Imbissen auf ihren Glutaminsäuregehalt untersucht sowie die Kennzeichnung des Zusatzstoffes in den Werbematerialien und Speisekarten überprüft. In fünf Proben wurde eine Höchstmengenüberschreitung festgestellt. Bei sechs Proben fehlte jegliche Kennzeichnung des nachgewiesenen Geschmacksverstärkers. In den überwiegenden Fällen, in denen eine Kennzeichnung des zugesetzten Geschmacksverstärkers in der Broschüre bzw. in der Speisekarte vorhanden war, erfolgte diese Kennzeichnung als allgemeiner Hinweis z.B. „alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker“. Diese Form der Kennzeichnung wurde beanstandet, da die Zusatzstoffkennzeichnung mit Bezug zur Verkehrsbezeichnung der jeweiligen Speise erfolgen muss.

Glutamin-
säure

Bei zwei polnischen Erzeugnissen stimmte die deutsche Kennzeichnung nicht mit der polnischen Originalkennzeichnung überein. Darüber hinaus wiesen sie weitere Kennzeichnungsmängel auf (z.B. unvollständige Verkehrsbezeichnung, fehlender Zubereitungshinweis, fehlerhafte Zusatzstoffkennzeichnung)

Kennzeich-
nungsdefizite

In einem landesweiten Untersuchungsprogramm (LUP) wurden ausländische, meist ostasiatische und osteuropäische Trockensuppen und –soßen hinsichtlich ihrer Allergenkennzeichnung überprüft. Diese Erzeugnisse waren in der Vergangenheit durch erhebliche Kennzeichnungsmängel auffällig. Im Rahmen dieses Untersuchungsprogramms wurden die Erzeugnisse auf Sellerie untersucht. Sellerie gehört zu den Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen

Allergene

können und ist häufiger Bestandteil üblicher Zutaten (z.B. Gewürze und Aromen) in Trockensuppen und –soßen.

In 24 der 37 untersuchten Proben (65%) wurde speziesspezifische-DNA aus Sellerie nachgewiesen. Keine dieser Proben wies eine Kennzeichnung des Selleriebestandteils auf.

Auf eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen wurden im Berichtsjahr 37 Suppen und Soßen untersucht. Eine nicht gekennzeichnete Strahlenbehandlung wurde bei keiner Probe nachgewiesen. Die Ergebnisse zur Bestrahlungsuntersuchung werden in einem Sonderbericht zusammengefasst.

Bestrahlungsnachweise negativ

20 Feinkost

untersuchte Proben: 117
Beanstandungen: 13

Ein Untersuchungsschwerpunkt im Feinkostbereich war die Überprüfung der Allergen Kennzeichnung verschiedener Produkte hiesiger Hersteller. Diese Erzeugnisse mit regional begrenzter Abgabe wiesen in der Vergangenheit häufig keinerlei Allergen Kennzeichnung auf.

Es wurden in mehreren Erzeugnissen allergene Bestandteile nachgewiesen, die nicht gekennzeichnet waren.

Allergene

In zwei Feinkostsalaten eines in der Kooperation ansässigen Herstellers wurden unzulässige Mengen an Konservierungsstoff nachgewiesen. Eine Überschreitung der zulässigen Menge an Konservierungsstoff wurde ebenfalls bei einem lose abgegebenen Produkt, welches als „Sour Creme Dip“ bezeichnet war, festgestellt.

Konservierungsstoffe über Höchstmenge

Bei einigen, als lose Ware in Verkehr gebrachten Feinkostsalaten und -soßen fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe, wie Konservierungs- und Süßungsmittel.

Eine Delikatess Mayonnaise mit einem deklarierten Fettgehalt von 80% wurde aufgrund eines zu geringen Fettgehaltes als irreführend beurteilt.

Bei einem Feinkostsalat wurde die Angabe „Mit leichter Konservierung“ als irreführend beanstandet.

Kennzeichnungsdefizite

31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet

untersuchte Proben: 128
Beanstandungen: 30

Bei Apfelsaft einer kleineren Mosterei wiesen beide originalverschlossen zur Untersuchung eingereichten Flaschen einen Schimmelpilzbefall auf. Die Probe stammte aus einem Betrieb, der bereits im Vorjahr diesbezüglich auffällig war.

Schimmelpilze

Ein Orangensaft wurde als Beschwerdeprobe auf Grund eines beim Kauf bereits sieben Monate abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums zur Untersuchung eingereicht. Infolge der Überlagerung wies er eine mittlerweile eher bräunliche Farbe und einen alten, muffigen Geruch mit leichter Fehlnote auf. Offensichtlich hatte sich das Aroma bereits zum Teil abgebaut. Weitere Abweichungen konnten analytisch dagegen nicht festgestellt werden. Die Probe wurde als deutlich wertgemindert beurteilt.

abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei Fruchtsäften kennt der Verbraucher zum Einen pasteurisierte, also haltbar gemachte Fruchtsäfte, zum Anderen frisch gepresste Fruchtsäfte, die er ohne jegliche Haltbarmachung zum Verzehr angeboten bekommt, so genannte Frischsäfte. Letztere sind auf Grund der fehlenden Pasteurisation nur eine sehr kurze Zeitspanne halt-

Werbung mit Frische

bar, genießen durch den vollmundigen Geschmack beim Verbraucher jedoch ein hohes Ansehen.

Acht Proben wurden mit der Auslobung „kühlfrisch“ und weiteren Hinweisen auf ihre „Frische“ beworben. Diese Angaben erwecken beim Verbraucher den Eindruck, es handele sich bei den Produkten um Fruchtsäfte. Da es sich jedoch um pasteurisierte Fruchtsäfte handelte, waren die Auslobungen irreführend.

Analog dazu waren auch vier Apfelsäfte von kleineren Direktvermarktern, auf Grund der Auslobung „kalt gepresst“ bzw. „ohne Erhitzung“ irreführend beworben, da auch diese Fruchtsäfte pasteurisiert waren und daher eine Erhitzung erfahren hatten.

Bei den pasteurisierten, also haltbar gemachten Fruchtsäften gibt es die Möglichkeit, diese direkt nach dem Pressen und Pasteurisieren abzufüllen – so genannte Direktsäfte –, oder sie zunächst zu einem Konzentrat zu verarbeiten, welches am Ende wieder rückverdünnt wird. Diese müssen dann die Bezeichnung „Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“ tragen. Eine Aufkonzentrierung von Fruchtsäften zu Konzentraten wird häufig durchgeführt, um die Lager- und Transportkosten zu reduzieren. Bei der Aufkonzentrierung werden Wasser und ein Teil der Aromastoffe entfernt. Im Bestimmungsland erfolgt dann die Rückverdünnung, bei der neben Wasser das aufgefangene Aroma wieder zugefügt wird. Bei einem aus Konzentrat hergestellten Ananassaft suggerierte eine Auslobung, dass es sich um einen Direktsaft handelte.

Direktsaft
oder aus
Konzentrat ?

Zwei Fruchtsäfte enthielten Auslobungen, die herausstellten, dass das Erzeugnis „frei von künstlichen und naturidentischen Aromen“ sei. Da dieser Zusatz aber für alle Fruchtsäfte nicht erlaubt ist, trifft die Aussage auf alle Fruchtsäfte gleichermaßen zu. Werbung mit Selbstverständlichkeiten ist nicht zulässig.

weitere
irreführende
Angaben

Bei einem weiteren Fruchtsaft, einem Erzeugnis aus ökologischer Landwirtschaft, wurde die Eigenschaft „ohne Einsatz von Gentechnik“ werblich hervorgehoben. Diese Eigenschaft ist jedoch für alle Erzeugnisse des ökologischen Landbaus vorgeschrieben, so dass auch diese Aussage als Werbung mit Selbstverständlichkeiten beurteilt wurde.

Bei einem als „Mehrfruchtnektar“ ausgelobten Getränk war die Auslobung „Stilles Mineralwasser und reiner Saft“ irreführend, da diesem Erzeugnis auch Fruchtsüße sowie Mineralstoffverbindungen zugesetzt wurden. Bei der Herstellung von Fruchtsüßen aus Fruchtsaft, Früchten oder deren Komponenten werden in zahlreichen Verarbeitungsschritten Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und andere Inhaltsstoffe entfernt, so dass diese Zutat nicht mehr als „reiner Saft“ anzusehen ist.

Bei einer Probe war deutlich weniger Vitamin B₁ im Getränk vorhanden als deklariert.

Bei einem Mehrfruchtsaft wurde die für dieses Erzeugnis zurzeit nicht zugelassene Mineralstoffverbindung Zinkgluconat verwendet. Eine Ausnahmegenehmigung, die das Inverkehrbringen von Getränken mit diesen Stoffen erlaubt, fehlte jedoch.

unzulässiger
Zusatzstoff

Die weiteren Beanstandungen in dieser Warengruppe waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

32 Alkoholfreie Getränke, Getränkezusätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert

untersuchte Proben: 175

Beanstandungen: 41

Bubble Tea-Getränke waren im letzten Jahr mehrfach Thema in der Presse. Dabei standen unterschiedliche Fragestellungen im Vordergrund:

Bubble Tea-
Getränke

Zum einen, inwieweit eine denkbare Aspiration der im Getränk enthaltenen Kugeln (Bubbles) gesundheitsgefährdend sein könnte, zum anderen, ob möglicherweise gesundheitsschädliche Kontaminanten oder nicht deklarierte Zusatzstoffe vorhanden sein könnten.

Bei einem „Bubble Tea-Getränk“ handelt es sich um eine Mischung eines Getränkesirups mit Tee und eventuell Milch sowie etwa 1 cm großen weichen Kugeln, die meist aus Stärke oder einem Geliermittel bestehen und zum Teil mit einer aromatisierten Flüssigkeit gefüllt sind. Diese Kugeln werden mit dem Getränk zusammen durch einen Strohhalm mit einem großen Durchmesser gesaugt und im Mund zerkaugt. Gerade bei kleineren Kindern könnte dieses Ansaugen der Kugeln auch dazu führen, dass die Kugeln beim Verzehr in die Atemwege eindringen (Aspiration) und dort gesundheitliche Komplikationen hervorrufen. Aus diesem Grund empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), bei Bubble Tea-Getränken einen Warnhinweis anzubringen, der auf diese Gesundheitsgefahr hinweist.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 16 Proben Bubble Tea-Getränke oder deren Zutaten (z.T. auch Warengruppen 31 und 43) untersucht. Die hier ermittelten Gehalte an Kontaminanten lagen alle im unauffälligen Bereich.

Auffällig waren dagegen oft eine fehlerhafte Kennzeichnung der einzelnen Zutaten sowie eine fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Bei einem Grundstoff für die Herstellung von Bubble Tea waren zwei unterschiedliche Zutatenlisten und Füllmengenangaben angegeben. Bei zwei weiteren Grundstoffen für die Herstellung von Bubble Tea wurde zudem der für diese Erzeugnisse nicht zugelassene Farbstoff E 127 nachgewiesen.

Bei einem Getränkepulver wurden Süßstoffe eingesetzt. Diese sind nur für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Erzeugnisse zulässig. Da bei der Probe auf Grund eines hohen Glucosegehaltes keine Brennwertverminderung vorlag, durften Süßstoffe hierfür nicht zugesetzt werden. Ein importiertes „Kräuterfruchtsaftgetränk“ enthielt mit L-Methionin und Methylsulfonylmethan (MSM) zwei Substanzen, die derzeit in Deutschland noch den Zusatzstoffen gleichgestellt sind. Eine Allgemeinverfügung, die das Inverkehrbringen von Getränken mit diesen Stoffen erlaubt, fehlte jedoch. Des Weiteren wurde in diesem Getränk mit einem Milchdistel-Konzentrat auch eine Zutat eingesetzt, die als neuartiges Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 einer bestimmten Zulassung bedarf.

Um der Pfandpflicht zu entgehen, ersetzen manche Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken in letzter Zeit einen größeren Wasseranteil gegen einen Anteil eines „Milcherzeugnisses“. Bei fünf Proben wurde im letzten Jahr vor diesem Hintergrund die Zutat „Molkenerzeugnis“ mit einem Gehalt von 50 % angegeben. Es waren jedoch keine Molke-typischen Inhaltsstoffe nachweisbar. Hergestellt werden derartige „Molkenerzeugnisse“ zwar aus Molke, dieser werden aber durch verschiedene technologische Verfahren sämtliche wertgebenden Bestandteile entzogen, so dass im Prinzip nur noch Wasser übrig bleibt. Nach einhelliger Meinung der wissenschaftlichen Sachverständigen handelt es sich bei einem derart veränderten Erzeugnis nicht mehr um ein Molkenerzeugnis im Sinne der Milcherzeugnisverordnung, so dass der Verbraucher über die Zusammensetzung dieser Produkte irreführt wird.

Als Verbraucherbeschwerden wurden zwei Flaschen einer Limonade aus einem Getränkeautomaten eingereicht, die ein seit etwa einem Jahr abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum aufwiesen. Die Flaschen waren zwar sensorisch unauffällig, da der Verbraucher jedoch bei Erzeugnissen in einem Getränkeautomaten das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht erkennen kann und daher davon ausgehen muss, dass er frische Ware erhält, wird er hier getäuscht.

Drei Erfrischungsgetränke wurden als Fruchtsaft oder „100 % Frucht“ beworben. Sie enthielten jedoch auch Gemüsesaftanteile, so dass die Auslobungen als irreführend

Bubble Tea:

Kennzeichnung

unzulässiger Farbstoff

unzulässige Zusatzstoffe

Wasser oder Molken-erzeugnis?

irreführende Angaben

beurteilt wurden. Teilweise wurden dabei außerdem auch Früchte abgebildet, die überhaupt nicht in den Getränken vorhanden waren. Bei einer Probe wurde ein Aroma im Zutatenverzeichnis als „natürlich“ beworben. Mit einer derartigen Bewerbung dürfen nach den Vorgaben der VO (EG) 1334/2008 (Aromenverordnung) nur Aromaeextrakte und natürliche Aromastoffe verwendet werden. Das hier verwendete Aroma war dagegen nicht natürlichen Ursprungs.

Analog dazu wurde auch der Zusatz von „Vitamin E natürlichen Ursprungs“ bei einem vitaminisierten Getränk beworben. Die nachgewiesene Vitamin E-Verbindung kommt so in der Natur aber nicht vor, sondern muss erst chemisch umgewandelt oder synthetisch hergestellt werden. Die Auslobung war daher irreführend.

Drei Proben wurden ferner als irreführend beanstandet, da die ausgelobten Mineralstoffe, Vitamine oder sonstigen Nährstoffe nicht in den deklarierten Mengen vorhanden waren.

irreführende
Angaben

Bei einer Probe wurde der Zusatz von Honig ausgelobt. Statt des erwarteten Honigs wurde jedoch Backhonig eingesetzt. Dies ist ein minderwertigerer Honig, der im Gegensatz zu anderen Honigarten z.B. auch einen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen darf und in Gärung übergegangen, vergoren oder stark erhitzt worden sein darf. Bei einer Probe eines „Schleck-Drinks“ war eine von zehn Einzelpackungen in einer Sammelpackung beschädigt und ausgelaufen. Die Probe war daher in ihrer Brauchbarkeit deutlich gemindert.

Wertminde-
rung

Die weiteren Beanstandungen in dieser Warengruppe waren auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen.

39 Zucker

untersuchte Proben: 8
Beanstandungen: 0

40 Honige, Blütenpollen und –zubereitungen, Brotaufstriche, auch brennwertvermindert, ausgenommen 410000

untersuchte Proben: 120
Beanstandungen: 24

Schwerpunktmäßig wurden 13 Honige mit Auslobungen zur besonderen Qualität, wie beispielsweise „Auslese“ oder „Premium“ auf den Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) untersucht. Bei sachgerechter Herstellung enthält Honig üblicherweise kaum HMF. Dieses wird unter Wärmeeinwirkung aus Aminosäuren und Zuckern gebildet und ist somit ein Maß für eine thermische Belastung, die sowohl bei der Honiggewinnung als auch während der Lagerung auftreten kann. Daher wird HMF in den Leitsätzen für Honig als Qualitätsparameter für Honige besonderer Qualität herangezogen. So weist beispielsweise ein Erzeugnis, bei dem die Angabe „Auslese“ verwendet wird, maximal einen HMF-Gehalt von 15 mg/kg auf und Erzeugnisse mit den Angaben „feinste Auslese“ oder „Premium“ liegen üblicherweise unter 10 mg/kg. Da die Neufassung der Leitsätze für Honig bereits im Mai 2011 veröffentlicht wurde, sollte überprüft werden, ob die auf dem Markt vorhandenen Honige die neu formulierten Anforderungen erfüllen. Von den hier untersuchten Honigen waren sechs mit einer Auslobung versehen, ohne den Qualitätsanforderungen der Leitsätze für Honig bezüglich des HMF-Gehaltes zu entsprechen. Die verwendeten, nicht zutreffenden Auslobungen wurden daher als irreführend beurteilt.

Auslese,
Premium

Zwei Proben „Kastanienhonig“ wiesen eine für Kastanienhonig deutlich zu geringe elektrische Leitfähigkeit auf. Bei einem „Kastanienhonig“ handelt es sich um einen

Kastanien-
honig

„Honig“, dessen Verkehrsbezeichnung um eine konkrete Angabe zur Herkunft aus lebenden Pflanzenteilen ergänzt ist. Dies ist möglich, wenn der Honig vollständig oder überwiegend den genannten Blüten oder Pflanzen entstammt und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Merkmale aufweist. Zu den physikalisch-chemischen Merkmalen zählt auch die Leitfähigkeit, für die in der Honigverordnung für Kastanienhonig entsprechende Anforderungen aufgeführt sind. Da hier auch der sensorische Eindruck aus Geruch und Geschmack aufgrund des Fehlens der deutlich bitteren, penetranten Note für einen Kastanienhonig untypisch war, entsprachen beide Proben nicht den Anforderungen der Honigverordnung an einen Kastanienhonig.

abweichende
Leitfähigkeit

13 Wabenhonige bzw. Brotaufstriche mit einem Wabenstück wurden auf das Vorliegen bereits bebrüteter statt frisch gebauter Waben, sogenannter Brutwaben untersucht. In diesem Jahr entsprachen alle untersuchten Wabenhonige den Anforderungen der Honigverordnung.

Brutwaben

Bei einer Probe eines süßen Brotaufstriches wich der in der Nährwertkennzeichnung angegebene Fettgehalt so deutlich von dem tatsächlich ermittelten Gehalt ab, dass die Angabe des Fettgehaltes in der Nährwertkennzeichnung als irreführend anzusehen war.

deutlich
abweichender
Fettgehalt

Ferner lagen bei verschiedenen Proben diverse Kennzeichnungsmängel vor, wobei bei zwei Proben der verwendete Konservierungsstoff Sorbinsäure nicht im Zutatenverzeichnis angegeben war.

Kennzeich-
nungsmängel

Es wurden fünf Proben Erdnusscremes, drei Nuss-Nougat-Cremes und ein Sesam- mus auf Aflatoxine untersucht, wobei die vorgeschriebenen Grenzwerte in keiner Probe überschritten wurden.

Aflatoxin-
untersuchung

Eine Probe „Cranberry in Blütenhonig“ war mit nährwertbezogenen Angaben versehen, die sich auf die Zutat Cranberries beziehen. Allerdings sind nach den Anforderungen der VO (EG) 1924/2006 (Health Claims-VO) gerade Auslobungen ausgeschlossen, die sich lediglich auf einzelne Zutaten und nicht auf das gesamte Lebensmittel beziehen. In der Probe war der Vitamingehalt vernachlässigbar gering. Der Hinweis auf den hohen Vitamin-Gehalt von Cranberries entsprach demnach nicht der Health Claims-VO.

unzulässige-
nährwertbe-
zogene An-
gabe

41 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwert- vermindert

untersuchte Proben: 111
Beanstandungen: 36

Nach den Anforderungen der Konfitürenverordnung müssen Konfitüren, Gelees und Marmeladen mindestens einen Gesamtzuckeranteil von 55 g je 100 g aufweisen. Vier Proben wiesen einen geringeren oder vom angegebenen Wert abweichenden Gesamtzuckeranteil auf und entsprachen somit nicht den Qualitätsanforderungen an eine Konfitüre bzw. ein Gelee.

Konfitüren-
verordnung

Die Bezeichnung „Marmelade“ ist nach den Vorgaben der Konfitürenverordnung Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten vorbehalten. Bei einer Probe „Pistazienmarmelade“ und einer Marmelade bestehend aus Erdbeeren und Himbeeren war die Bezeichnung „Marmelade“ daher nicht zutreffend. Weiterhin darf nach den Vorgaben der Konfitürenverordnung aus einer Mischung von Früchten mit Fruchtsaft keine „Konfitüre extra“ hergestellt werden. Eine „Konfitüre extra Mango Passionsfruchtsaft“ entsprach somit nicht den Anforderungen der Konfitürenverordnung.

unzulässige
Verwendung

Bei einer Probe Gelee wurde die Verwendung des Konservierungsstoffes Sorbinsäure nachgewiesen. Da der Einsatz von Sorbinsäure nur bei zuckerarmen oder brennwertreduzierten Gelees zugelassen ist, lag hier die Verwendung eines für dieses Lebensmittel nicht zugelassenen Zusatzstoffes vor.

eines
Konservierungsstoffes

Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“ war bei einem Fruchtaufstrich irreführend, da im Rahmen der chemischen Untersuchung der Konservierungsstoff Sorbinsäure in einer technologisch wirksamen Menge nachgewiesen wurde.

Irreführende
Angaben

Bei einer Sammelpackung bestehend aus einem Korb mit drei Gläsern Konfitüre wichen bei einer Konfitüre die auf der äußeren Verpackung angegebene Verkehrsbezeichnung und das Zutatenverzeichnis von den Angaben auf dem Glas ab. Da der Verbraucher nicht erkennen kann, welche der Angaben zutreffend sind, ist dies irreführend. Ein ähnliches Problem lag bei einem Fruchtaufstrich vor. Hier war zusätzlich zu einem Etikett direkt auf dem Glas ein Papieretikett angehängt. Allerdings stimmten die Zutatenverzeichnisse des Etiketts und des Papieranhängers nicht überein. Weiterhin befanden sich auf dem Papieranhänger zwei unterschiedliche Angaben zum Zuckergehalt des Produktes. Hier ist ohne chemische Untersuchung nicht zu erkennen, welche Angabe zutreffend ist. Auch diese Aufmachung ist für den Verbraucher irreführend.

Bei einem Fruchtaufstrich befand sich zusätzlich auf der Schauseite des Etiketts die Angabe „Marmelade“. „Fruchtaufstrich“ und „Marmelade“ stellen jeweils Verkehrsbezeichnungen für zwei unterschiedliche Produkte dar. Die Verwendung zweier sich widersprechender Verkehrsbezeichnungen für ein Produkt ist ebenfalls irreführend.

Die Angabe des Fruchtgehaltes wurde bei einer Probe Fruchtaufstrich als irreführend angesehen, da auf der Schauseite „70% Frucht Aprikose“ angegeben wurde, aber erst der Blick ins Zutatenverzeichnis verriet, dass es sich hier nur um 60% Aprikosen und 10% Äpfel handelte.

Ein kalorienreduziertes Pflaumenmus wies einen 28% höheren Zuckergehalt auf als in der Nährwerttabelle angegeben. Damit errechnete sich auch ein höherer Brennwert. Insbesondere bei einem kalorienreduzierten Produkt, bei dem der Zuckergehalt reduziert ist, sind der deklarierte Zuckergehalt sowie der Brennwert für den Kauf des Produktes von wesentlicher Bedeutung. Eine Abweichung des tatsächlich vorliegenden Zuckergehaltes um 28% nach oben sowie ein sich daraus ergebender nicht zutreffender Brennwert stellen eine Irreführung des Verbrauchers dar.

Bei einem Fruchtaufstrich implizierte die Tatsache, dass der gesamte Zuckergehalt in der Nährwerttabelle als „fruchteigen“ ausgegeben wurde, dass zur Herstellung kein weiterer Zuckerzusatz erfolgte. Aus dem Zutatenverzeichnis des Produktes ging allerdings hervor, dass neben den verwendeten Früchten auch knapp 50% „Zuckerkonzentrat aus Traubensaft“ eingesetzt wurde. Das „Zuckerkonzentrat aus Traubensaft“ wird aufgrund seiner süßenden Wirkung eingesetzt und besteht praktisch nur aus Zucker. Es ist daher als Zuckerzusatz anzusehen. Der Anteil an Zucker, der aus dieser Zutat resultiert, kann somit nicht als „fruchteigen“ angegeben werden. Die Aufmachung der entsprechenden Probe war daher irreführend.

Mehrere Konfitüren wurden mit der Auslobung „100% Natur“ oder „aus 100% natürlichen Rohstoffen“ versehen, obwohl laut Zutatenverzeichnis „Glucose-Fructose-Sirup“ und „Citronensäure“ zur Herstellung verwendet wurde. Da beide Zutaten aufwändig über verschiedene chemische Schritte im Labor hergestellt und aufgereinigt werden, handelt es sich hier um in hohem Maß verarbeitete Erzeugnisse. Die Verwendung einer chemisch definierten, labortechnisch gewonnenen und technologisch hochverarbeiteten Zutat steht der Aussage „100% Natur“ bzw. „aus 100% natürlichen Rohstoffen“ entgegen. Diese Auslobungen sind daher irreführend. Ebenso wurde die Angabe „natürlicher Farbstoff Titandioxid“ als irreführend angesehen, da auch Titan-

„Natur“-
Werbung

dioxid üblicherweise durch verschiedene chemische Reaktionen aus titanhaltigen Erzen hergestellt wird.

42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse

untersuchte Proben: 461

Beanstandungen: 55

Lebensmittelchemisch (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann) wurden insgesamt 122 Proben untersucht, wobei 35 Proben nicht den Anforderungen entsprachen. Mikrobiologisch wurden 339 Proben untersucht (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf), wobei 20 Proben zu beanstanden waren.

Auch in diesem Jahr wurde verstärkt Speiseeis von Selbstherstellern bezüglich Kennzeichnung und irreführender Angaben untersucht. Neben fehlender Kenntlichmachung von verwendeten Farbstoffen oder kakaohaltiger Fettglasur ist häufig die Verwendung von Fremdfett bei der Herstellung von Milchspeiseeis oder eine Unterschreitung des in den Leitsätzen für Speiseeis geforderten Mindestanteils an Milch in Milchspeiseeis festzustellen.

In den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches werden unter anderem die Herstellung und Beschaffenheit von Milcheis beschrieben. Demnach enthält ein Milcheis mindestens 70% Milch. Weiterhin wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet, wobei natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten (beispielsweise in Nüssen oder Schokolade) vorhandenes Fett unberücksichtigt bleibt. Ein Milchspeiseeis, bei dem neben Milchfett weiteres Fett, sogenanntes „Fremdfett“ vorliegt, das nicht natürlicherweise aus den weiteren Zutaten kommen kann, entspricht somit nicht der in den Leitsätzen beschriebenen Zusammensetzung von Milcheis. Die Verkehrsbezeichnung „Milcheis...“ für ein solches Produkt ist daher irreführend. Bei insgesamt sechs „Milcheis- Proben“ konnte ein derartiger Fremdfettzusatz nachgewiesen werden.

Fremdfett in
Milcheis

Auch für Eis, das den geforderten Milchanteil von 70% nicht aufweist, darf die Bezeichnung „Milcheis“ nicht verwendet werden. Bei sieben „Milcheis“-Proben wurde der erforderliche Milchanteil unterschritten, wobei bei zwei Proben auch ein Fremdfettzusatz nachweisbar war.

Milchanteil

In diesem Zusammenhang wurde auch ein Pulver zur Herstellung von Milcheis als irreführend beurteilt, weil bei Zubereitung laut der angegebenen Anleitung der geforderte Mindestmilchanteil nicht erreicht wird.

Üblicherweise wird Stracciatellaeis unter Verwendung von Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung hergestellt. Wenn statt Schokolade lediglich kakaohaltige Fettglasur, bei der die teurere Kakaobutter durch billigeres Pflanzenfett ersetzt wird, eingesetzt wird, muss diese Abweichung kenntlich gemacht werden, beispielsweise durch den Hinweis „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Bei elf Proben Stracciatellaeis fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ obwohl keine Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung eingesetzt wurde.

Stracciatella-
eis

Die Angabe „mit Farbstoff“ fehlte lediglich bei einer Probe. Allerdings fehlte bei acht Proben der sogenannte „Azo-Hinweis“. Dieser muss nach VO (EG) 1333/2008 seit dem 20.7.2010 bei der Verwendung bestimmter künstlicher Farbstoffe mit dem Wortlaut „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe des konkret vorliegenden Farbstoffes angebracht werden.

Farbstoffe

irreführende
Angaben

Eine Pistazienpaste, die laut Kennzeichnung zur Herstellung von Milchspeiseeis geeignet war, enthielt laut Zutatenverzeichnis „pflanzliche Öle und Fette“. Sofern es sich hierbei nicht um Bestandteile von geschmackgebenden Zutaten, in diesem Fall also Pistazien, handelt, ist diese Pistazienpaste aufgrund der Verwendung von Fremdfett nicht dazu geeignet, zur Herstellung von Milcheis verwendet zu werden. Die Angabe „Zur Herstellung von Milchspeiseeis mit Pistaziengeschmack“ für dieses Produkt ist dann irreführend.

Weiterhin wies eine Vanillepaste zur Herstellung von Speiseeis neben deutlichen Anteilen an Vanillin keine nachweisbaren Gehalte der für natürliches Vanille-Aroma typischen Begleitstoffe p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure und Vanillinsäure auf. Allerdings sind auch die Verwendung von natürlichem Vanillin aus Vanilleschoten sowie eine Aromengewinnung durch andere Verfahren (z.B. CO₂-Extraktion) möglich, wodurch sich die Anteile der Begleitstoffe verschieben können. Sofern diese beiden Ausnahmen nicht zutreffen, steht der vorliegende Befund der Angabe „Vanillepaste zur Herstellung von Speiseeis“ entgegen.

Zehn Speiseeisproben aus Selbsterstellung wurden auf ihren Gehalt an Silber im Hinblick auf den Einsatz silberhaltiger Desinfektionsmittel untersucht. Der Einsatz von Silber zu einem technologischen Zweck ist nach den Vorgaben der Zusatzstoffzulassungsverordnung für Speiseeis nicht zulässig. Bei sachgerechter Herstellung enthält Speiseeis daher kein Silber (< 0,08 mg/kg). Alle hier untersuchten Proben waren bezüglich des Gehaltes an Silber unauffällig.

silberhaltige
Desinfektions-
mittel

Weiterhin wurden zehn Proben Pistazienpasten und eine Haselnusspaste zur Herstellung von Speiseeis auf Aflatoxine untersucht. Alle untersuchten Proben entsprechen hinsichtlich des Aflatoxingehaltes den gesetzlichen Anforderungen.

Untersuchung
auf
Aflatoxine

43 Süßwaren ausgenommen 440000

untersuchte Proben: 205
Beanstandungen: 49

Am Anfang des Berichtsjahres wurde eine Probe Kaugummi mit einem Durchmesser von ca. 3 cm, die wie kleine Tennisbälle aussahen, zur Untersuchung eingereicht. Durch Form und Aussehen der Probe sowie die Tatsache, dass es sich um ein Kaugummi handelte, bestand eine sehr große Wahrscheinlichkeit, dass die einzelnen Süßwaren – insbesondere von Kindern und Jugendlichen – jeweils als Ganzes in den Mund genommen werden. Dabei bestand durch die Größe und Konsistenz der Probe die Möglichkeit, dass das Kaugummi als Ganzes verschluckt wird und dann die Atemwege verlegt, wie dies auch in einer Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Hartzuckerbällen mit Kaugummikern beschrieben wurde. Da zudem keine Warnhinweise zu einer möglichen Verschluckbarkeit vorhanden waren, wurde die Probe als geeignet, die Gesundheit zu gefährden, beurteilt.

Gesundheits-
gefahr bei
großen Kau-
gummibällen

Bei einer Probe Schaumküsse bestand der Überzug nicht wie üblicherweise aus Schokolade. Schokolade darf nach den Vorgaben der Kakaoverordnung neben Kakaobutter nur bestimmte, in der Kakaoverordnung festgelegte andere pflanzliche Fette enthalten, die zudem noch gesondert gekennzeichnet werden müssen. Bei dieser Probe wurden jedoch andere pflanzliche Fette eingesetzt, ohne dass dieses kenntlich gemacht wurde.

Schokoladen-
imitat

Für Süßwaren sind diverse synthetische Farbstoffe mit einer gemeinsamen Höchstmenge zugelassen. Für einzelne Farbstoffe existieren jedoch separate Grenzwerte.

unzulässige
Verwendung
von
Farbstoffen

So wurde bei zwei gefärbten Süßwaren der zulässige Höchstgehalt an den Farbstoffen E 110 (Gelborange S) bzw. E 122 (Azorubin) überschritten. Bei einer Probe wurde der für Süßwaren nicht zugelassene Farbstoff E 127 (Erythrosin) nachgewiesen.

Seit Mitte 2010 ist zudem der Warnhinweis „...kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ vorgeschrieben, wenn bestimmte synthetische Farbstoffe eingesetzt werden. Dieser Warnhinweis fehlte bei fünf Proben.

Bei einer Probe figürlichem Marzipan, bei der kein Zutatenverzeichnis erforderlich ist, fehlte die Kenntlichmachung des verwendeten Farbstoffes.

Ein Lolly wurde als „sauer“ ausgelobt. Ein saurer Geschmack konnte jedoch nicht festgestellt werden, stattdessen handelte es sich um eine gewöhnliche süße Hartkaramelle. Bei einer Probe Streudekor waren zwei unterschiedliche Zutatenverzeichnisse vorhanden. Da der Verbraucher nicht erkennen kann, welches Zutatenverzeichnis zutreffend ist, wird er über die Zusammensetzung nicht ausreichend informiert. Bei zwei Süßwaren stimmte der deklarierte Eiweiß-Gehalt nicht mit dem analytisch ermittelten überein.

irreführende
Angaben

Nach einer Allgemeinverfügung sind Lakritzerzeugnisse ausländischer Hersteller mit einem Gehalt an Ammoniumchlorid (= Salmiaksalz) von über 2% in Deutschland verkehrsfähig, wenn der Hinweis „Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“ (über 2 – 4,5 % Ammoniumchlorid) bzw. „Extra stark, Erwachsenenlakritz – kein Kinderlakritz“ (über 4,5 – 7,99 % Ammoniumchlorid) angegeben wird. Deutsche Hersteller müssen eine Ausnahmegenehmigung beantragen, wenn sie derartige Erzeugnisse auch in den Verkehr bringen wollen. Bei zwei Proben fehlte eine solche Ausnahmegenehmigung, bei einer weiteren Probe war der Warnhinweis nicht entsprechend der Allgemeinverfügung angegeben.

Salmiaksalz in
Lakritzwaren

Ein Verbraucher reichte eine Beschwerdeprobe einer Schaumzuckerware ein, da er ein Kratzen im Hals verspürte und einen scharf beißenden Geschmack wahrnahm. Bei der hier durchgeführten sensorischen Untersuchung konnten diese Geschmackseindrücke nicht bestätigt werden, von einigen Personen konnte jedoch ein leicht schwefeliger Geschmack wahrgenommen werden. Dieser war wahrscheinlich auf den verwendeten und deklarierten Zusatzstoff Schwefeldioxid zurückzuführen, auf den manche Verbraucher eine Unverträglichkeit entwickelt haben.

SO₂ in
Schaum-
zuckerware

44 Schokoladen und Schokoladenwaren

untersuchte Proben: 89

Beanstandungen: 12

Bei einer Beschwerdeprobe Schokoladenriegel wurden zwei tote Käfer aus der Familie der Kurzflügler sowie deren Fraßspuren und Ausscheidungen gefunden. Ein vom Verbraucher mit eingereichtes Video zeigte zudem, dass der eine Käfer beim Verbraucher noch lebte.

Käferbefall bei
Schokoladen-
riegel

Unter anderem wurde 16 Schokoladen im Hinblick auf nicht deklarierte Spuren von Milchbestandteilen untersucht. Milch und Erzeugnisse daraus können allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen und müssen als Zutaten nach den Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung stets im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Wenn diese Bestandteile nicht direkt zugesetzt werden, hat sich ein Hersteller-Hinweis wie „Kann Spuren von Milchbestandteilen enthalten“ etabliert.

Allergene

Vier der untersuchten Proben enthielten trotz eines Spuren-Hinweises verhältnismäßig hohe Gehalte an Milchbestandteilen, so dass die Hersteller aufgefordert wurden,

das betriebsinterne Konzept zur Vermeidung von Kontaminationen mit Milchbestandteilen zu überprüfen. Bei einer weiteren Probe war der Hinweis zudem ohne Milchbestandteile formuliert, so dass der Verbraucher über das mögliche Vorhandensein von Milchbestandteilen nicht korrekt informiert wird.

Im Hinblick auf die vorhandene Gesundheitsrelevanz allergener Bestandteile in Lebensmitteln und die Verantwortung der Hersteller, Allergen-Kontaminationen im Rahmen der guten Herstellungspraxis so weit wie möglich zu vermeiden, wird es zu dieser Fragestellung im Jahr 2013 einen Schwerpunkt im bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) geben.

Eine Probe „Vegane weiße Schokolade“ entsprach nicht den Anforderungen der Kakaoverordnung. Eine „weiße Schokolade“ besteht laut Kakaoverordnung aus Kakaobutter, Milch oder Milcherzeugnissen und Zuckerarten, wobei mindestens 20% Kakaobutter, mindestens 14% Milchtrockenmasse und mindestens 3,5% Milchfett enthalten sein müssen. Das vorliegende vegane Produkt bestand allerdings aus Rohrzucker, Palmkernöl, Sojamehl, Emulgator (Soja-Lecithin) und natürlichem Vanillearoma. Demnach waren weder Kakaobutter noch Milchbestandteile enthalten. Es handelte sich somit nicht um „weiße Schokolade“ im Sinne der Kakaoverordnung. Da die Bezeichnung „weiße Schokolade“ den Produkten der Kakaoverordnung vorbehalten ist, darf diese für das vorliegende Produkt nicht verwendet werden.

vegane
„Schokolade“

Die Angabe „Schokolinsen 15%“ sowie die Abbildung einer mit zahlreichen bunten Schokolinsen durchsetzten Schokoladentafel auf der Schauseite war bei einer Probe „Milchschokolade mit glasierten Schokolinsen“ irreführend. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung wurde in beiden vorliegenden Schokoladentafeln je nur eine einzige Schokolinse vorgefunden.

irreführende
Aufmachung

Bei zwei lose abgegebenen Pralinen wurden in der Füllung verwendete Konservierungsstoffe nicht kenntlich gemacht.

Nicht gekennzeichnete
Zusatzstoffe

45 Kakao

untersuchte Proben: 2
Beanstandungen: 0

48 Säuglings- und Kleinkindernahrung

(Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben: 69
Beanstandungen: 11

Schwerpunktmäßig wurden 24 Fruchtsäfte und -nektare, Erfrischungsgetränke und Fruchtdesserts für Säuglinge und Kleinkinder auf Vitamin C, Vitamin B2 und/oder Vitamin B6 untersucht. Fruchtsäfte und Nektare, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind, müssen nach den Anforderungen der Diätverordnung einen Mindestgehalt an Vitamin C von 25 mg je 100 kcal bzw. 25 mg je 100 g aufweisen. In der Kennzeichnung werden häufig weitere Vitamine angegeben. Diese Angaben sind für Verbraucher oft ausschlaggebend für die Kaufentscheidung.

Bei insgesamt fünf Proben wurde vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit ein deutlich geringerer Gehalt an Vitamin C und/oder Vitamin B2 als auf dem Etikett angegeben ermittelt. Bei einer Probe eines Erfrischungsgetränkes für Säuglinge und Kleinkinder war sogar fünf Monate vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit gar kein Vitamin C mehr

Vitamin-
auslobung

zu geringe
Vitamingehalte

nachweisbar. Bei allen Proben wurden die Angaben zum Vitamingehalt als irreführend beurteilt.

Eine Probe Fruchtsaft für Säuglinge und Kleinkinder wurde auf dem Etikett mit „reich an Vitamin C“ ausgelobt. Dem Verbraucher wird durch diese Angabe der Eindruck vermittelt, dass das vorliegende Produkt eine besondere Zusammensetzung bzw. einen besonders hohen Vitamin C-Gehalt im Vergleich zu anderen Produkten (also andere Säfte bzw. Schorlen für Säuglinge und Kleinkinder) aufweist. Allerdings enthielt die vorliegende Probe lediglich genau so viel Vitamin C, wie nach den Anforderungen der Diätverordnung vorgeschrieben ist. Der Vitamin C-Gehalt stellte keine Besonderheit gegenüber vergleichbaren Produkten dar und die Auslobung war als irreführend zu beurteilen.

Eine Probe „Getreidebrei“ wurde mit der Angabe einer zweiten Verkehrsbezeichnung „Milchgrießbrei“ und der Auslobung „mit viel guter Milch“ auf dem Etikett in den Verkehr gebracht. Im Hinblick auf die beiden unterschiedlichen Verkehrsbezeichnungen und darauf, dass dem Erzeugnis nur Magermilch und darüber hinaus Pflanzenöl zugesetzt wurde, wurde die Aufmachung als irreführend eingestuft.

Eine Probe eines Joghurtdesserts für Säuglinge und Kleinkinder wurde mit der Auslobung „leckerer Dessertgenuss für Ihr Baby: schmeckt nur wenig süß“ beworben. Da der süße Geschmack eines Produktes durch das Vorliegen von Zucker (Mono- und/oder Disaccharide) oder Süßungsmitteln zustande kommt, kann die Angabe dem Verbraucher suggerieren, dass hier weniger Zucker enthalten ist und daher gleichzusetzen ist mit der Angabe „zuckerarm“. Diese Angabe darf allerdings nur gemacht werden, wenn das Produkt nicht mehr als 5 g Zucker pro 100 g enthält. Da das vorliegende Produkt 11,5 g Zucker je 100 g enthielt, darf die Angabe nach Maßgabe der Health Claims-VO hier nicht verwendet werden.

Ähnlich einzustufen war der Fall einer Trinkmahlzeit, die mit der Angabe „weniger süß“ beworben wurde. Diese Aussage kann auch so verstanden werden, dass „weniger Zucker“, also ein reduzierter Gehalt an Zucker, in dem Produkt vorliegt.

Nach Maßgabe der Health Claims-VO darf ein reduzierter Zuckergehalt nur dann beworben werden, wenn die Reduzierung mindestens 30% gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht. Laut angebrachter Kennzeichnung enthielt das Produkt allerdings mit 7,8 g Zucker je 100 g einen für diese Produktgruppen marktüblichen beziehungsweise eher höheren Gehalt an Zucker. Eine Reduzierung des Zuckergehaltes lag bei dem vorliegenden Produkt somit nicht vor.

Gerade bei den sogenannten „Trinkmahlzeiten“ ist eine derartige Auslobung besonders kritisch zu sehen, da diese Produkte aufgrund ihres erhöhten Zucker- und damit auch Kaloriengehaltes in die Kritik geraten sind. Es ist daher davon auszugehen, dass eine Auslobung, die einen geringeren Zuckergehalt suggeriert, durchaus kaufentscheidend sein kann.

Acht Proben Getreidebreie auf Reisbasis für Säuglinge und Kleinkinder wurden auf ihren Gehalt an anorganischem Arsen untersucht. Einzelheiten dazu sind dem Sonderbericht Elemente und Schwermetalle zu entnehmen.

49 Diätetische Lebensmittel

untersuchte Proben: 37
Beanstandungen: 16

Eine ergänzende bilanzierte Diät zur diätetischen Behandlung von fortgeschrittener Makuladegeneration wies einen Zinkgehalt von 80 mg je Tagesportion auf. Die als sicher geltende obere Aufnahmemenge für Zink liegt bei 25 mg. Zwei weitere ergänzende bilanzierte Diäten wiesen Chromgehalte von 460 bzw. 700 µg je Tagesportion auf. Der deklarierte Chromgehalt betrug jeweils 50 µg je Tagesportion. Die diäteti-

Irreführende
Angaben

unzulässige
nährwertbe-
zogene An-
gaben nach
Health
Claims-VO

Anorgani-
sches Arsen

extremer
Gehalt an
Zink

fragwürdige
Zweckmä-
ßigkeit

sche Zweckmäßigkeit konnte in allen drei Fällen nicht belegt werden. Zu einer weiteren ergänzenden bilanzierten Diät, die gekennzeichnet war „zur diätetischen Behandlung von Frauen und Männern mit chronischer Erschöpfung und stressbedingten Erkrankungen“, wurden Nachweise der Wirksamkeit angefordert.

Von der Deklaration deutlich abweichende Gehalte wurden bei diversen diätetischen Lebensmitteln festgestellt, betroffen waren die Parameter Fett, DHA, EPA (omega-3-Fettsäure), Selen und Folsäure.

abweichende
Gehalte

Ein diätetisches Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen enthielt Yohimbe-Extrakt. Sofern der Verantwortliche eine nennenswerte Verwendung in der EU vor Mai 1997 nicht belegen konnte, wurde dieser Extrakt als neuartig und damit zulassungspflichtig beurteilt.

möglicher-
weise
neuartig

Ein Sportler-Produkt enthielt als Hauptzutat die Aminosäure Beta-Alanin, ohne dass diese für diätetische Lebensmittel zugelassen ist und ohne dass eine Ausnahme-genehmigung vorlag. Nach deutschem Lebensmittelrecht sind Aminosäuren derzeit noch den Zusatzstoffen gleichgestellt und ihre Verwendung bedarf einer Genehmigung.

nicht
zugelassene
Zusatzstoffe

Die DiätV stellt besondere Anforderungen an die Kennzeichnung diätetischer Lebensmittel. So müssen u. a. die Gehalte der zu diätetischen Zwecken zugesetzten Stoffe und andere Nährstoffe angegeben werden. Zwei Sportlerprodukte enthielten hohe Mengen an Calciumphosphat, ohne dass die Gehalte an Calcium und Phosphor angegeben waren. Ein anderes Sportler-Produkt wies an erster Stelle des Zutatenverzeichnisses „Kidney-Bohnen-Extrakt“ aus. Diese Zutat wird wegen ihres Gehaltes an Phaseolin eingesetzt. Dieses hemmt den Kohlenhydrat- Stoffwechsel. Der Zusatz erfolgt daher aus ernährungsphysiologischen Gründen. Eine quantitative Angabe dieser Zutat fehlte aber. Auf die Tatsache, dass die Angaben „Vitamin B3“ und „gemischte Carotinoide“ im Zutatenverzeichnis nicht den Anforderungen entsprechen, wurde zusätzlich hingewiesen. Zwei Protein Drinks waren ausschließlich in englischer Sprache gekennzeichnet.

Kennzeich-
nungsdefizite

50 Fertiggerichte und zubereitete Speisen, ausgenommen 48

untersuchte Proben: 202

Beanstandungen: 42

Im Berichtsjahr wurden 17 Proben Sushi aus Gaststätten mit den dazu eingereichten Beilagen auf Zusatzstoffe untersucht. Als Beilagen werden zum Sushi üblicherweise Sojasauce, eine Zubereitung aus Wasabi sowie eingelegter Ingwer (Gari) gereicht. Untersuchungsziel war hier die korrekte Verwendung und Kenntlichmachung der eingesetzten Zusatzstoffe in der Speisekarte. So werden in der Sojasauce häufig Konservierungsstoffe, in der Zubereitung aus Wasabi Farbstoffe und in dem eingelegten Ingwer Süßungsmittel verwendet. Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten sind Farbstoffe durch die Angabe „mit Farbstoff“, Konservierungsstoffe durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ und Süßungsmittel durch die Angabe „mit Süßungsmittel“ kenntlich zu machen. Sofern das Süßungsmittel Aspartam enthalten ist, so muss zusätzlich der Warnhinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ angegeben werden. Bei dem Einsatz von bestimmten synthetischen Farbstoffen ist seit Mitte 2010 der Warnhinweis „...kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ ebenfalls anzugeben. Diese Angaben müssen in der Speisekarte bei den betreffenden Speisen gemacht werden. Ebenfalls zulässig ist die Angabe in Fußnoten, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird. Hinsichtlich der Verwendung von nicht zugelassenen Zusatzstoffen und der Überschreitung von Höchstmengen waren keine Beanstandungen auszusprechen.

Zusatzstoffe
in Sushi

unzureichen-
de Kenntlich-
machung

Die Kenntlichmachung der nachgewiesenen Zusatzstoffe entsprach bei zwölf Proben nicht den Anforderungen.

Es wurden zwölf Proben Geflügelrollen (zum Beispiel Brühwurstmasse eingebacken in Blätterteig) hinsichtlich der korrekten Kenntlichmachung bei der Verwendung von stark knochenhaltigem Fleisch (Separatorenfleisch) bei der losen Abgabe untersucht. Unter Separatorenfleisch versteht man maschinell von Knochen gelöstes Fleisch. Es kann zur Herstellung von vielen Produkten verwendet werden und stellt eine preisgünstige Alternative zur Verarbeitung von anderem Fleisch dar. Auf die Mitverwendung von Separatorenfleisch muss hingewiesen werden. Die hier durchgeführten Untersuchungen zeigten, dass derartige Produkte oft unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt werden. Das Kenntlichmachen von Separatorenfleisch wurde in acht Fällen als unzureichend beurteilt.

Separatorenfleisch

unzureichende Kenntlichmachung

Zahlreiche Proben wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Dies betraf zum größten Teil die fehlende Mengenkennzeichnung von Zutaten.

Kennzeichnungsmängel

Zwei Proben wurden hinsichtlich ihres Fettgehaltes als irreführend beanstandet, da der ermittelte Fettgehalt deutlich über dem deklarierten Gehalt lag.

Irreführende Angaben

51 Nahrungsergänzungsmittel

untersuchte Proben: 128
Beanstandungen: 20

Abweichende Gehalte an deklarierten Nährstoffen wurde bei vier Produkten festgestellt. Betroffene Parameter waren β -Carotin, Chrom und Molybdän. Einem weiteren Nahrungsergänzungsmittel in Pulverform war ein Messlöffel beigelegt. Das Pulvergewicht je gestrichenem Messlöffel wich aber signifikant von der angegebenen Menge ab, so dass daraus auch signifikant andere Nährstoffaufnahmen resultierten als angegeben.

abweichende Gehalte

Ein Produkt mit Ginkgo-biloba wies einen Bleigehalt von 4,5 mg je kg auf. Dieser Wert überschreitet den im Anhang der VO (EG) 1881/2006 (Kontaminanten-HöchstgehaltVO) aufgeführten Höchstgehalt an Blei für Nahrungsergänzungsmittel von 3,0 mg/kg sehr deutlich.

Höchstwert Blei überschritten

Ein Produkt mit Moringa oleifera in Pulverform enthielt Salmonellen und wurde als gesundheitsgefährdend beurteilt.

Salmonellen

Zu einer Probe mit 400 mg Weihrauch-Extrakt je Tagesportion wurden weitere Unterlagen zur Charakterisierung des Extraktes angefordert, da von einer grundsätzlichen Sicherheit derartiger Produkte nach einer BfR-Stellungnahme nicht ausgegangen werden kann. Als möglicherweise neuartig und damit zulassungspflichtig wurden Nahrungsergänzungsmittel mit Pflanzenteilen bzw. Extrakten von Passionsblumenkraut, Mariendistel, Moringa oleifera und der afrikanischen Schwarzbohne (Griffonia simplicifolia) beurteilt.

Pflanzenextrakte

Bei einem Kapselpräparat wurde eine Pulvermenge von 1 g je Kapsel angegeben. Tatsächlich enthielt eine Kapsel aber lediglich 0,45 g Pulver. Die angegebenen Nährstoffgehalte je Tagesportion waren aber dennoch zutreffend aufgeführt. Bei einer anderen Probe war eine Verzehempfehlung von 1 bis 2 Tabletten pro Tag angegeben. Die aufgeführten Nährstoffgehalte und relativen Gehaltsangaben bezogen sich aber lediglich auf eine Tablette. Angaben, die sich auf zwei Tabletten bezogen, fehlten vollständig. Dies entspricht nicht den Anforderungen der Nahrungsergänzungsmittelverordnung. Weitere Defizite betrafen fehlende absolute und relative Ge-

Kennzeichnungsdefizite

haltsangaben, fehlende Warnhinweise, und fehlerhafte Allgemeinkennzeichnung (MHD, Zutatenverzeichnis, Nennfüllmenge).

Ein Kapselpräparat mit 540 mg Koffein je Kapsel wies den Hinweis auf „Bei Konsum größerer Mengen in Zusammenhang mit ausgiebiger sportlicher Betätigung oder mit dem Genuss von alkoholischen Getränken können unerwünschte Wirkungen nicht ausgeschlossen werden“. Da dies auch so interpretiert werden kann, dass ohne intensive sportliche Betätigung und ohne Alkoholkonsum mehrere Kapseln verzehrt werden können – was aufgrund des hohen Coffeingehaltes für einige Verbraucher aber mit Risiken behaftet sein kann - wurde der Hinweis als irreführend beanstandet.

hoher
Koffeingehalt

irreführende
Angabe

54 Aromastoffe

untersuchte Proben: 13
Beanstandungen: 0

56 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen

untersuchte Proben: 10
Beanstandungen: 2

In einem Hilfsmittel, das zur Herstellung von Hackfleischspießen verwendet wird und in einer Probe „Lakewürzer“, welches zur Herstellung von Pökellaken verwendet wird, wurden hohe Mengen an Guanylsäure und Inosinsäure nachgewiesen. Die beiden Zusatzstoffe werden u. a. in Fleischerzeugnissen als Geschmacksverstärker eingesetzt. Die Verwendung der beiden Geschmacksverstärker in den Hilfsmitteln war in den beigegeführten Spezifikationen nicht gekennzeichnet.

nicht
deklariertes
Zusatzstoff

57 Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine

untersuchte Proben: 0
Beanstandungen: 0

59 Mineral -, Quell – und Tafelwasser

untersuchte Proben: 175
Beanstandungen: 25

Es wurden zehn Proben als Verbraucherbeschwerde eingereicht. Häufiger Grund war, wie auch in den vergangenen Jahren, eine geruchliche und/oder geschmackliche Abweichung. In einem Fall konnten Lösungsmittel (Toluol, Ethylbenzol, Xylol und Benzol) mittels gaschromatographischer Untersuchung in einer Kunststoff-Mehrwegflasche nachgewiesen werden. Vermutlich wurde die Mehrwegflasche zweckentfremdet und zur Lagerung von z.B. Lösungsmitteln, Benzin etc. verwendet und anschließend in den Kreislauf zurückgegeben.

Zwei Beschwerdeproben fielen hinsichtlich ihres Geruchs nach Knoblauch auf. Auch bei diesen Fällen handelte es sich um Kunststoffmehrwegflaschen, die vermutlich zur Lagerung von knoblauchhaltigen Lebensmitteln wie zum Beispiel Salatdressing zweckentfremdet und anschließend wieder in den Mehrwegkreislauf zurückgegeben wurden. Durch den beim Abfüller durchgeführten Waschvorgang lassen sich derarti-

Verbraucher-
beschwerden

ge Reste meist nicht vollständig entfernen, da sie in das Material diffundieren oder auf der Kunststoffoberfläche anhaften, so dass eine Fremdnote im abgefüllten Produkt auftreten kann.

Bei den sensorisch auffälligen Proben konnte oftmals der Beschwerdegrund nachvollzogen, in vielen Fällen jedoch die genaue Ursache nicht ermittelt werden. In diesen Fällen wurde empfohlen, die Angelegenheit vor Ort zu klären und den Hersteller über den Befund zu informieren.

Insgesamt 19 Proben entsprachen hinsichtlich der Kennzeichnung nicht den Vorgaben. Dies betraf zumeist ausländische Produkte, wobei häufig das Fehlen des Quellnamens und / oder des Quellortes, sowie die fehlende Herstellerangabe beanstandet wurden oder sogar die amtliche Anerkennung bei einem als „Natürliches Mineralwasser“ bezeichneten Produkt fraglich war.

Weiterhin wichen bei mehreren Proben die ermittelten Gehalte an Chlorid, Sulfat, Calcium oder Natrium von den Angaben im Analysenauszug ab.

Ein ebenfalls ausländisches Produkt, welches als „Natürliches Quellwasser“ in den Verkehr gebracht wurde, wurde als irreführend beurteilt, da eine Verwechslung mit „Natürlichem Mineralwasser“ gegeben war.

Kennzeichnung

Irreführende Angaben

4.2.3 Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen

In Zusammenhang mit der Überwachung von Ausnahmegenehmigungen gab es im Berichtsjahr keine Auffälligkeiten.

4.2.4 Sonderberichte

4.2.4.1 Elemente/Schwermetalle

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 872 Lebensmittelproben, 39 Bedarfsgegenstände und 113 kosmetische Mittel auf anorganische Bestandteile und/oder Schwermetalle untersucht. Die Untersuchungen erfolgten einerseits im Hinblick auf die Einhaltung der Höchstgehalte der Kontaminantenverordnung und andererseits wurden Nährstoffgehalte ermittelt. Weiterhin wurde an verschiedenen Projekten mit speziellen Fragestellungen teilgenommen.

Blei in siliciumhaltigen Nahrungsergänzungsmitteln

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans (BÜP) wurden elf Proben siliciumhaltige Nahrungsergänzungsmittel auf ihren Gehalt an Blei untersucht.

Blei ist ein Schwermetall welches ubiquitär vorkommt. Es kann sowohl geogenen als auch anthropogenen Ursprungs sein. Die Hauptaufnahmequelle für den Menschen stellen Lebensmittel dar. Aufgrund des toxischen Potentials gibt es in der VO (EG) 1881/2006 (KontaminantenVO) einen Höchstgehalt für Blei u. a. in Nahrungsergänzungsmitteln von 3 mg/kg. Da die Reinheitskriterien für Siliciumdioxid (E 551) einen Höchstgehalt an Blei von 5 mg/kg vorsehen, sollten konkret Nahrungsergänzungsmittel mit einem hohen Anteil an Siliciumdioxid im Hinblick auf die Einhaltung des Höchstgehaltes überprüft werden.

Bei den hier untersuchten Produkten wurden Bleikonzentrationen zwischen 0,05 mg/kg und 1,0 mg/kg festgestellt. Im Mittel lag die Bleikonzentration bei 0,27 mg/kg. Insgesamt wiesen damit alle untersuchten Proben Gehalte unterhalb des Höchstgehaltes von 3 mg/kg auf. Die Auswertung der bundesweit erhobenen Daten erfolgt zentral durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Schwermetalle in Wildfleisch

Im Rahmen des bundesweiten Projekt-Monitorings wurden 20 Proben Wildfleisch (Hirsch, Reh, Damwild) sowie darüber hinaus zehn Proben Wildschwein- und drei Proben Hasenfleisch auf die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber sowie auf Aluminium, Arsen und Kupfer untersucht.

In der VO (EG) 1881/2006 (KontaminantenVO) gibt es Höchstgehalte für Blei und Cadmium in Fleisch, Leber und Niere von Rindern, Schafen, Schweinen, Pferden und Geflügel. Wildfleisch wird bislang nicht erfasst. Durch einerseits geogene Belastungen des wild gewachsenen Futters und darüber hinaus durch den Einsatz bleihaltiger Munition sind allerdings unter Umständen deutlich erhöhte Bleigehalte in Wildfleisch feststellbar. Aufgrund des toxischen Potentials von Blei, insbesondere für Kinder und Ungeborene, empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in seiner Stellungnahme Nr. 040/2011 vom 03.12.2010, dass Kinder bis zum Alter von sieben Jahren, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter auf den Verzehr von mit Bleimunition geschossenem Wild verzichten.

Die hier ermittelten Gehalte waren in Bezug auf die Elemente Arsen, Aluminium, Cadmium, Kupfer und Quecksilber unauffällig. Die mittlere Bleibelastung lag bei 0,28 mg/kg, wobei zwei Proben Hasenfleisch mit deutlich erhöhten Gehalten auffielen. Die Einzelwerte dieser Proben zeigten eine typischerweise sehr starke Streuung zwischen beispielsweise 0,5 mg/kg bis 35 mg/kg. Dies ist vermutlich auf die sehr inhomogene Verteilung der Belastung durch Abrieb und feinste Partikel der Bleimunition zurückzuführen.

Die im Rahmen des Projekt-Monitorings ermittelten Ergebnisse wurden dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Erfassung, Auswertung und Berichterstattung übermittelt. Das BVL veröffentlicht die Berichte zum Monitoring auf seiner Homepage www.bvl.bund.de.

Anorganisches Arsen in Getreidebrei auf Reisbasis

Im vergangenen Jahr wurden acht Proben Getreidebreie auf Reisbasis für Säuglinge und Kleinkinder auf ihren Gehalt an anorganischem Arsen untersucht.

Arsen tritt in verschiedenen Verbindungen, sowohl anorganisch als auch organisch gebunden auf, wobei sich die Toxizität der verschiedenen Verbindungen deutlich unterscheidet. Nach aktuellem Wissensstand sind die anorganischen Verbindungen deutlich toxischer als die organischen. Während in Fischen und den meisten Algenarten der überwiegende Anteil an Arsen organisch gebunden vorliegt, tritt beim Reis vor allem anorganisches Arsen auf.

Untersuchungen der letzten Jahre zeigen, dass Reis im Mittel mit 0,11 mg/kg Arsen belastet ist, wobei auch Gehalte bis zu 0,33 mg/kg auftreten. Der Anteil an anorganischem Arsen liegt in der Regel zwischen 70% und 85%. Da es sich bei Reis um ein Grundnahrungsmittel handelt, sind Kontaminationen wie beispielsweise mit Arsen sehr kritisch zu sehen. Aus diesem Grund wurden in diesem Jahr Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder auf Reisbasis auf ihren Gehalt an anorganischem Arsen untersucht.

Die hier ermittelte Arsenbelastung der Getreidebreie ist durchaus mit den Gehalten in Reis vergleichbar. Im Mittel lagen 0,17 mg/kg Arsen bzw. 0,14 mg/kg anorganisches Arsen vor. Auch hier wurden Gehalte bis zu 0,34 mg/kg Gesamtarsen bzw. 0,276 mg/kg anorganisches Arsen bestimmt.

Weitere Untersuchungen

Im Rahmen des bundesweiten Lebensmittelmonitorings wurden je zwölf Proben Pflanzkerne und Bitterschokoladen sowie fünf Proben Kamillentee auf die anorganischen Bestandteile Blei, Cadmium, Arsen und Quecksilber untersucht.

Darüber hinaus werden seit 2010 auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände durch das bundesweite Monitoring erfasst. Im Jahr 2012 wurden 15 kosmetische Mittel (Rouge auf Cremebasis und Kajalstifte) unter anderem auf ihre Gehalte an Blei, Cadmium, Arsen, Antimon, Quecksilber und Nickel untersucht.

Das Monitoring dient dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz, indem repräsentative Daten zum Belastungsgrad der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetischen Mittel mit unerwünschten Stoffen, wie Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen, Mykotoxinen und anderen Kontaminanten ermittelt werden. Die Belastung mit unerwünschten Stoffen kann dabei auch über Jahre verfolgt werden. So kann die Schadstoffaufnahme über die Nahrung anhand der ermittelten Daten abgeleitet werden und eventuelle Gefährdungen können frühzeitig erkannt werden (Basis-Monitoring). Um spezielle aktuelle Fragestellungen unter repräsentativen Bedingungen beurteilen zu können, wurde im Jahre 2004 zusätzlich das Projekt-Monitoring eingeführt. In beiden Fällen werden die in den Untersuchungseinrichtungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ermittelten Ergebnisse dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zur Erfassung, Auswertung und Berichterstattung übermittelt. Das BVL veröffentlicht die Berichte zum Monitoring auf seiner Homepage www.bvl.bund.de.

Bei den hierzu untersuchten Proben ergaben sich keine Auffälligkeiten.

4.2.4.2 Bestrahlungsnachweis bei Lebensmitteln

Die Bestrahlung ist eine physikalische Behandlung von Lebensmitteln mit hochenergetischer ionisierender Strahlung. Sie kann dazu verwendet werden, die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern und / oder Gesundheitsrisiken zu verringern, die mit bestimmten Lebensmitteln wegen des Vorhandenseins gesundheitsschädlicher Mikroorganismen verbunden sind. Bei dieser Form der Lebensmittelbestrahlung wird keine Radioaktivität in dem behandelten Lebensmittel erzeugt.

Das Verfahren der Lebensmittelbestrahlung kann für verschiedene Zwecke eingesetzt werden, wie zum Beispiel:

- Verhinderung der Keimung und Sprossung von Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch
- Entwesung durch Abtöten oder Sterilisieren von Insekten, die Getreide, Trockenobst, Gemüse oder Nüsse befallen
- Verzögerung der Reifung von Obst und Gemüse
- Verlängerung der Haltbarkeit und Verhütung von lebensmittelbedingten Krankheiten durch Verringerung der Anzahl lebensfähiger Mikroorganismen in Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten
- Verringerung von lebensfähigen Mikroorganismen in Gewürzen und Kräutern.

Gemäß Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) dürfen in Deutschland nur getrocknete, aromatische Kräuter und Gewürze mit den in der Anlage zu der genannten Verordnung aufgeführten Strahlenarten behandelt und in den Verkehr gebracht

werden. Die so behandelten Erzeugnisse müssen eindeutig als "bestrahlt" oder mit "ionisierenden Strahlen behandelt" gekennzeichnet sein. Diese Kenntlichmachung muss bei zusammengesetzten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis bei der jeweiligen, zulässig bestrahlten Zutat erfolgen.

Lebensmittel, die den Vorgaben der LMBestV nicht entsprechen, dürfen in Deutschland grundsätzlich nicht im Handel angeboten werden, es sei denn, es gibt eine Allgemeinverfügung für Produkte, die in anderen EU-Staaten rechtmäßig in Verkehr sind und bei denen keine gesundheitlichen Bedenken bestehen. Eine solche Allgemeinverfügung existiert derzeit für tiefgefrorene, bestrahlte Froschschenkel.

Es wurden im Berichtsjahr **134 Proben** auf eine mögliche Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels Thermolumineszenzmessung und ESR-Messung untersucht.

Bei **lediglich drei Proben** konnte eine erfolgte Strahlenbehandlung nachgewiesen werden. Hierbei handelte es sich um zwei türkische Trockensuppen sowie um eine russische Würzmischung für Meeresfrüchte.

Soweit bei der Würzmischung nur die enthaltenen Kräuter und / oder Gewürze bestrahlt wurden, fehlte die Kenntlichmachung dieser zulässigen Behandlung. Im Falle einer erfolgten Bestrahlung des gesamten Erzeugnisses „Würzmischung für Meeresfrüchte“ oder einer anderen Zutat lag eine unzulässige Bestrahlung vor.

Auf den Fertigpackungen der bestrahlten türkischen Trockensuppen war auf der Vorderseite die Angabe „Mit ionisierenden Strahlen behandelt“ aufgedruckt. Diese Kenntlichmachung ist jedoch nicht ausreichend, da bei zusammengesetzten Lebensmitteln die geforderte Angabe im Zutatenverzeichnis bei der jeweiligen, zulässig bestrahlten Zutat erfolgen muss. Wurden die Trockensuppen als Gesamtheit oder eine andere Zutat als die aufgeführten Gewürze bestrahlt, lag auch in diesen Fällen eine unzulässige Bestrahlung vor.

Die hier eingesetzten Untersuchungstechniken (TL, ESR) ermöglichen keine differenzierte Aussage über die erfolgte Bestrahlung der untersuchten, zusammengesetzten Erzeugnisse. Diese Sachverhalte müssen grundsätzlich beim jeweiligen Hersteller oder Importeur anhand der nach § 2 Abs. 2 LMBestV erforderlichen Nachweise zur Bestrahlung geklärt werden.

4.2.4.3 Acrylamid

Acrylamid kann in bestimmten Lebensmitteln, die reduzierende Zucker (Glucose, Fructose) und die Aminosäure Asparagin enthalten, entstehen, wenn sie bei ihrer Herstellung oder Zubereitung über 120 Grad Celsius erhitzt werden.

Die Bildung ist unter anderem abhängig von der Erhitzungsdauer sowie vom Wassergehalt des Lebensmittels. Aufgrund der vielen Einflussfaktoren lässt sich die Höhe der Bildung von Acrylamid bislang nur schwer voraussagen.

Acrylamid wirkt im Tierversuch Krebs erzeugend und Erbgut verändernd, die Datenlage lässt jedoch bisher keine abschließende Bewertung der Gefährdung beim Menschen zu.

Eine wirksame Strategie zum Schutz der Verbraucher liegt deshalb darin, unabhängig von der gesundheitlichen Bewertung der Acrylamidgehalte einen Prozess zur schnellen und möglichst vollständigen Vermeidung der Bildung von Acrylamid bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln durchzuführen (*Quelle: www.bvl.bund.de*).

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) verfolgt daher mit Hilfe eines dynamischen Minimierungskonzeptes das Ziel einer stufenweisen Absenkung der vorhandenen Acrylamidgehalte. Hierbei werden Untersuchungs-

ergebnisse, die vorwiegend aus der Lebensmittelüberwachung der Länder stammen, ausgewertet und so genannte Signalwerte etabliert. Diese Signalwerte werden regelmäßig überprüft und angepasst und zeigen, dass 90 Prozent der in dieser Warengruppe ermittelten Ergebnisse unterhalb dieses Wertes liegen, wobei ein einmal erreichter Signalwert auf Grund des Minimierungskonzeptes nicht wieder angehoben wird.

Auch auf EU-Ebene wird seit 2007 ein Acrylamid-Monitoring für bestimmte Warengruppen durchgeführt. Anfang 2011 legte auch die EU-Kommission in einer Empfehlung Richtwerte für einzelne Lebensmittelgruppen fest, so dass die für diese Warengruppen vom BVL festgelegten Signalwerte durch die EU-weit gültigen, meist deutlich höher liegenden Richtwerte abgelöst werden.

Im Berichtsjahr wurden in der hiesigen Untersuchungseinrichtung gerösteter Kaffee, Chips und Maisgebäck auf Acrylamid untersucht.

Der neue EU-weit gültige Richtwert für gerösteten Kaffee von 450 µg/kg wurde bei den untersuchten Proben nur von einer von neun Proben überschritten, bei Knabbererzeugnissen lag keine der zwölf Proben über dem EU-Richtwert von 1000 µg/kg.

Legt man die für diese Warengruppen die vom BVL festgelegten Signalwerte zugrunde, liegen beim Kaffee acht von neun Proben über dem Signalwert von 280 µg/kg, bei den Knabbererzeugnissen liegen alle Proben unterhalb des Signalwertes von 790 µg/kg.

Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes sollte der Acrylamid-Gehalt unabhängig von der gesundheitlichen Bewertung der Acrylamid-Gehalte auf das durch gute Herstellungspraxis niedrigste mögliche Maß verringert werden.

Im Falle der Probe mit der Richtwert-Überschreitung wurde daher empfohlen, die von den Lebensmittelunternehmen angewendeten Produktions- und Verarbeitungsverfahren weiteren Untersuchungen zu unterziehen, um eine Reduzierung der Acrylamid-Gehalte herbeizuführen.

5 Ausblick

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Amtes für Verbraucherschutz sind sich der Bedeutung ihrer Aufgabe zum Wohle der Verbraucher des Kreises bewusst. Sie haben diese auch im Jahr 2012 trotz hoher Anforderungen mit großem Engagement und viel Kreativität bewältigt. Hierfür gilt ihnen ein ganz besonderer Dank.

Ende 2012 wurde den Kreisordnungsbehörden vom Land im Rahmen des Aufbaus des „Integrierten Datenverarbeitungssystems Verbraucherschutz (IDV)“ für jede Lebensmittelkontrolleurin und jeden Lebensmittelkontrolleur ein Laptop zur Verfügung gestellt. Mit diesem neuen Arbeitsmittel soll die Überwachungstätigkeit vor Ort erleichtert werden. Insbesondere sollen durch eine Schnittstelle die vorhandenen EDV-Systeme der Überwachung und der Untersuchung miteinander verbunden werden. Dies soll zu einem schnelleren Datenaustausch zwischen den Kreisordnungsbehörden und den Untersuchungseinrichtungen führen. Der Kreis ist bereits jetzt über Festnetz an das landeseinheitliche System der Lebensmittelüberwachung angebunden. Für das Jahr 2013 ist nach einer entsprechenden Installation der Laptops mit dem Betriebssystem und der erforderlichen Software geplant, den Einsatz im Außendienst zu testen. Der Test soll zunächst mit zwei Geräten, die über netzunabhängige Onlinezugriffe auf das Betriebsdatensystem verfügen, erfolgen. Sofern dieser Test erfolgreich verläuft, ist in einem nächsten Schritt der flächendeckende Einsatz der Laptops im gesamten Kreisgebiet geplant.

In einem großen Betrieb ist in 2013 eine Zentralisierung der Rindfleischzerlegung geplant. Dementsprechend ist die amtliche Überwachung hierauf auszurichten.

Für 2013 ist eine Nachbesprechung mit allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der in 2012 durchgeführten Übung bezüglich der Arbeit eines Logistikzentrums geplant.

In 2013 steht die Anmeldung für eine erneute Akkreditierung der hiesigen Untersuchungseinrichtung an. Es wird ein Hauptschwerpunkt in der Arbeit der Untersuchungseinrichtung sein, die Verlängerung der Akkreditierung zu erreichen. Das Verfahren wird im Jahr 2014 dann erstmals nach den neuen Regeln der DAkkS, die derzeit noch nicht abschließend feststehen, durchgeführt werden. Die Vorbereitungen hierfür werden neben dem Tagesgeschäft den Schwerpunkt in der Arbeit der Untersuchungseinrichtung bilden.

Hauptziel des Kreises im Bereich des Verbraucherschutzes wird es auch in 2013 sein, die Wettbewerbsfähigkeit der interkommunalen Kooperation im Bereich der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungen - insbesondere vor dem Hintergrund des Konzentrationsprozesses in NRW - zu sichern.

gezeichnet

Stangier



KREISTAGSFRAKTION

Vorsitzender: Klaus-Dieter Völker

CDU-Kreistagsfraktion * Goethestraße 16 * 40822 Mettmann

Geschäftsstelle:

An den Vorsitzenden des Ausschusses für
Ordnungsangelegenheiten und Verbraucherschutz
Herrn Müller
Kreishaus
40822 Mettmann

Goethestraße 16
40822 Mettmann
Fon: 02104-9705-12
Fax: 02104-9705-15
E-Mail: cdu.fraktion@kreis-mettmann.de
www.cdu-kreismettmann.de

Mettmann, 29.04.2013

Sitzung des Ausschusses für Ordnungsangelegenheiten und Verbraucherschutz am 06. Mai 2013

hier: Anfrage der CDU-Fraktion zum Tagesordnungspunkt 4 „Vorstellung des Jahresberichtes 2012 des Amtes für Verbraucherschutz“

Sehr geehrter Herr Müller,
derzeit häufen sich die Lebensmittelskandale in Deutschland: Pferde- statt Rindfleisch, vermeintliche Bio-Eier aus Massentierhaltung, Tierfutter mit Schimmelpilzen. Vor diesem Hintergrund bittet die CDU-Kreistagsfraktion um die Beantwortung der folgenden Fragen im Rahmen des oben genannten Tagesordnungspunktes:

1. Wie gestaltet sich der organisatorische Mehraufwand bei anhaltenden Lebensmittelskandalen?
2. In welchem Verhältnis zueinander stehen die Untersuchungen,
 - a) die aufgrund eines konkreten Verdachts erforderlich werden und
 - b) die aufgrund der turnusmäßigen Kontrollen durchgeführt werden?
3. Wurden in der Vergangenheit in der Untersuchungseinrichtung des Kreises Fleischproben auf Anteile von Pferdefleisch untersucht? Wenn ja, wie viele und wurden Proben wegen des Nachweises von Pferdefleisch beanstandet?
4. Werden bei der Überprüfung der ordnungsgemäßen Kennzeichnung der Inhaltsstoffe auf den Verpackungen ausschließlich Proben bei Herstellungsbetrieben gezogen oder finden Probenahmen auch dezentral im Einzelhandel statt?

Mit freundlichen Grüßen

gez. Klaus-Dieter Völker

Fraktionsvorsitzender