



# Jahresbericht 2014 des Amtes für Verbraucherschutz

An der Erstellung dieses Berichtes haben mitgewirkt:

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

## **Inhaltsverzeichnis:**

|            |                                                                                           |           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>   | <b>EINLEITUNG .....</b>                                                                   | <b>4</b>  |
| <b>2</b>   | <b>DURCHFÜHRUNG DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG .....</b>                                     | <b>4</b>  |
| <b>2.1</b> | <b>Tierärztliche Lebensmittelüberwachung .....</b>                                        | <b>5</b>  |
| 2.1.1      | Schlacht tier- und Fleischuntersuchung .....                                              | 11        |
| 2.1.2      | Sonstige Aufgaben.....                                                                    | 12        |
| <b>2.2</b> | <b>Vollzug der allgemeinen Lebensmittelüberwachung .....</b>                              | <b>12</b> |
| 2.2.1      | Statistik über die Verfahren 2014 .....                                                   | 12        |
| 2.2.2      | Betriebskontrollen .....                                                                  | 14        |
| 2.2.3      | Besondere Fälle.....                                                                      | 17        |
| 2.2.4      | Probenahmen .....                                                                         | 27        |
| <b>3</b>   | <b>VETERINÄRWESEN .....</b>                                                               | <b>28</b> |
| <b>3.1</b> | <b>Tierseuchenbekämpfung.....</b>                                                         | <b>28</b> |
| 3.1.1      | Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung .....                            | 28        |
| 3.1.2      | Maßnahmen im Falle eines Tierseuchenausbruchs .....                                       | 30        |
| 3.1.3      | Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann<br>im Jahr 2014 ..... | 32        |
| <b>3.2</b> | <b>Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte.....</b>                                 | <b>33</b> |
| <b>3.3</b> | <b>Tiertransporte.....</b>                                                                | <b>33</b> |
| 3.3.1      | Landwirtschaftliche Nutztiere .....                                                       | 33        |
| 3.3.2      | Heimtiere .....                                                                           | 34        |
| <b>3.4</b> | <b>Tierschutz.....</b>                                                                    | <b>35</b> |
| <b>3.5</b> | <b>Futtermittelüberwachung .....</b>                                                      | <b>38</b> |
| <b>3.6</b> | <b>(Tier)- Arzneimittelüberwachung .....</b>                                              | <b>39</b> |
| <b>3.7</b> | <b>Überwachung landwirtschaftlicher Betriebe.....</b>                                     | <b>41</b> |
| <b>3.8</b> | <b>Umsetzung des Landeshundegesetzes.....</b>                                             | <b>42</b> |

|             |                                                                                                  |           |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>3.9</b>  | <b>Tierzuchtberatung.....</b>                                                                    | <b>42</b> |
| <b>3.10</b> | <b>Das Veterinärwesen verbunden mit anderen Rechtsbereichen.....</b>                             | <b>45</b> |
| <b>4</b>    | <b>DURCHFÜHRUNG DER UNTERSUCHUNGEN.....</b>                                                      | <b>46</b> |
| <b>4.1</b>  | <b>Allgemeines.....</b>                                                                          | <b>46</b> |
| <b>4.2</b>  | <b>Amtliche Lebensmittelüberwachung.....</b>                                                     | <b>49</b> |
| 4.2.1       | Probenbilanz.....                                                                                | 49        |
| 4.2.2       | Tabellarische Übersicht der amtlichen Proben gemäß Runderlass des<br>MURL NRW v. 27.11.1992..... | 49        |
| 4.2.3       | Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen .....                                             | 78        |
| 4.2.4       | Sonderberichte.....                                                                              | 78        |
| <b>5</b>    | <b>AUSBLICK .....</b>                                                                            | <b>79</b> |

## 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 die Kreise Viersen und Kleve.

## 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 2014 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 vollständig von europarechtlichen Vorschriften bestimmt. Auch in 2014 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 Verbraucherschutzes. 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 Bewehrung 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 akkreditierten chemischen Untersuchungsämtern und in akkreditierten 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 2014 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 2014 in der Praxis wie folgt dar:

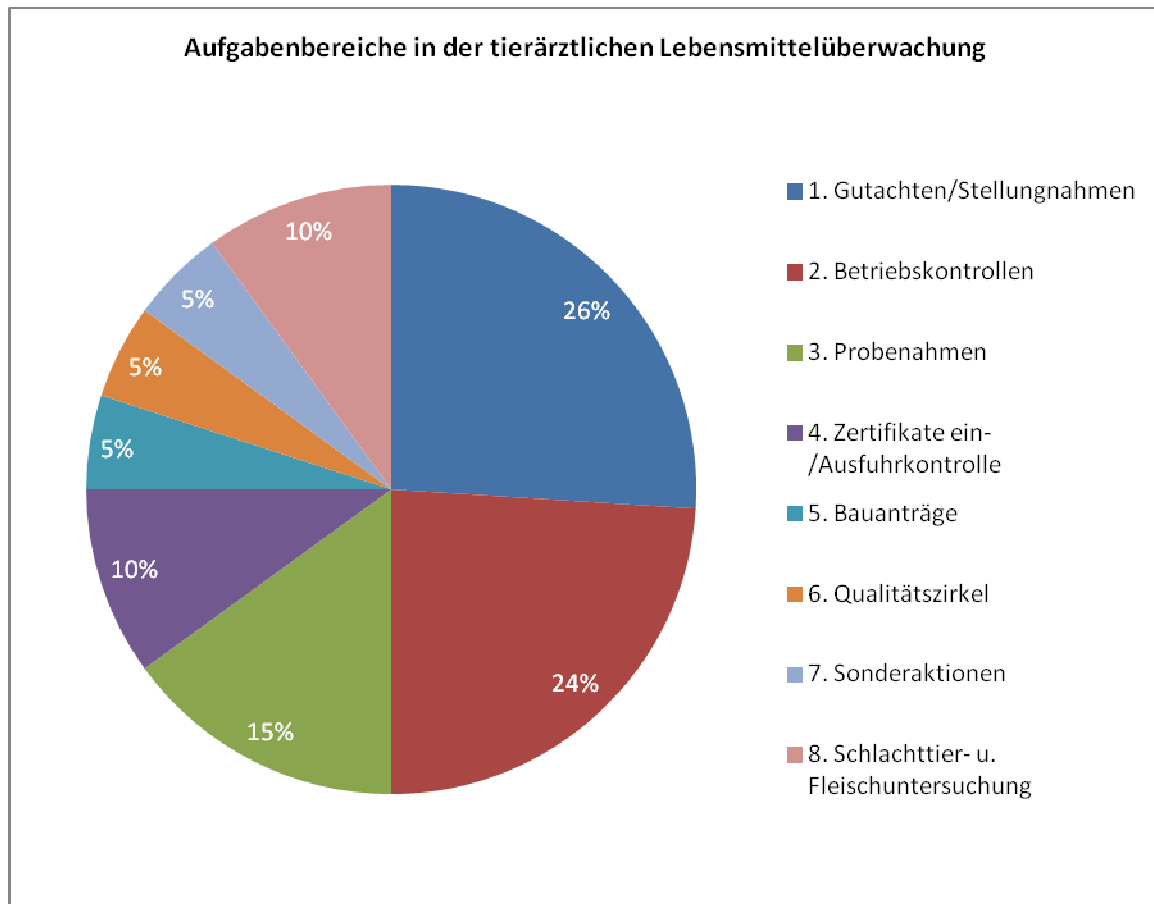
## **2.1 Tierärztliche Lebensmittelüberwachung**

Die Aufgabengebiete des amtlichen Tierarztes in der Lebensmittelüberwachung bei der Kreisverwaltung Mettmann sind breit gefächert.

Neben der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie Fleisch, Eier, Fisch, Milch und Käse waren auch Exporte abzufertigen, sowie Ein- und Ausfuhren zu überwachen. Darüber hinaus waren amtliche Proben im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans, sowie die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gleichzeitiger Überwachung der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Anforderungen beim alljährlich stattfindenden Kurban Bayramfest der moslimischen Mitbürger durchzuführen.

Die Fülle der Aufgaben und deren Anteil an der gesamten tierärztlichen Lebensmittelüberwachung soll in dem folgenden Diagramm verdeutlicht werden.

Neben den Aufgaben in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung wurden von hier Teilbereiche aus der Tierseuchenbekämpfung mit abgedeckt. Hierbei handelte es sich um die Planung eines Logistikzentrums im Rahmen des geplanten Umbaus des Kreisbauhofes sowie die Mitwirkung und Beratung bei der Beschaffung von Fahrzeugdesinfektionsschleusen.



Insgesamt wurde im Jahr 2014 zu 107 Vorgängen gutachterlich Stellung genommen, 14 Stellungnahmen wurden davon zu Verbraucherbeschwerden, die hier eingegangen sind, abgefasst. In den tierärztlichen Stellungnahmen zu Befunden im Zusammenhang mit Verbraucherbeschwerden wurden die vorliegenden Untersuchungsergebnisse so bewertet und erläutert, dass es für den Verbraucher verständlich wurde, inwiefern seine Feststellungen zutreffend waren und gegebenenfalls mit Erkrankungen im Zusammenhang gestanden haben.



Medienwirksam war in diesem Zusammenhang die Beschwerde eines Verbrauchers, der kleine Knochenfragmente in geröstetem Kaffee gefunden hat. Die hier von tierärztlicher Seite durchgeführten Ermittlungen und Stellungnahmen waren sehr umfangreich und aufwendig.



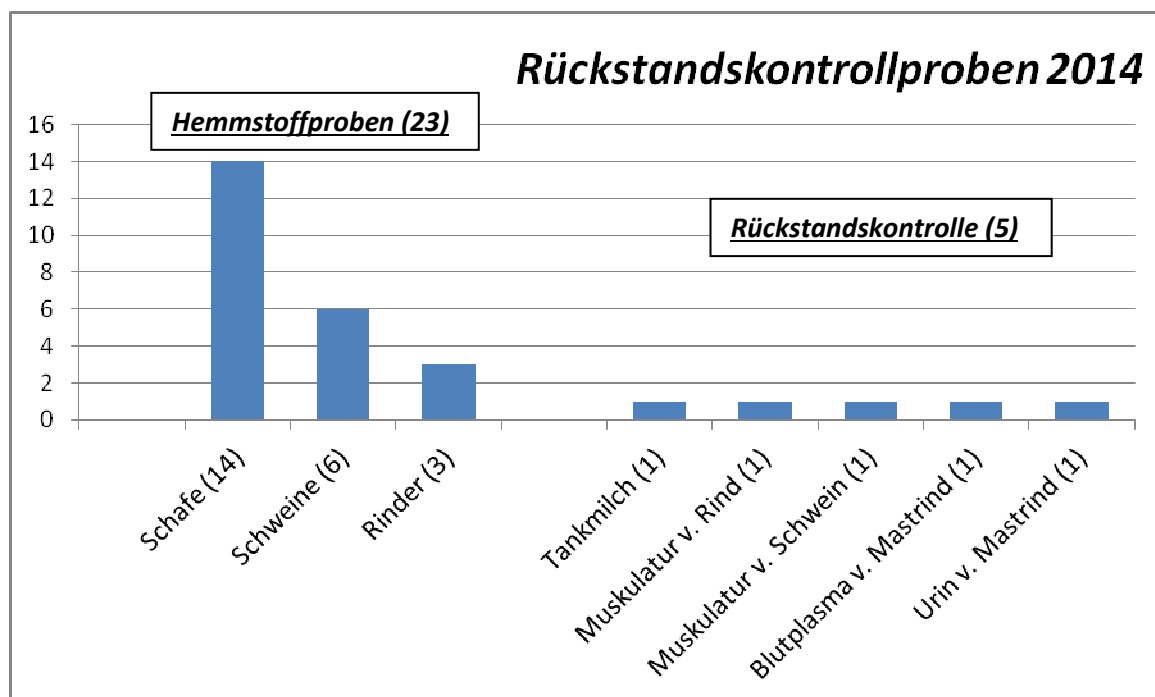
Eine weitere nicht alltägliche Beschwerde war der Fund eines Parasiten, aus der Familie der Fadenwürmer in einem unversehrten rohen Ei aus Bodenhaltung. Dieser Fund erlaubte einen Rückschluss auf Mängel in der Haltungshygiene im Legehennenbetrieb. Dieser Befund wurde dann über das hiesige Landesamt an die für den Betrieb zuständige Überwachungsbehörde weitergeleitet.

2014 wurden insgesamt 34 Betriebskontrollen gemeinsam mit den Lebensmittelkontrolleuren und kontrolleurinnen durchgeführt. Diese gemeinsamen Kontrollen finden immer dann statt, wenn der tierärztliche Sachverstand gefragt ist bzw. der tierärztliche Sachverständige bei schwerwiegenden Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen hinzugezogen wird.

Im Rahmen der tierärztlichen Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft wurden die Handelsdokumente zu 358 Einfuhren von Unternehmen im Kreis Mettmann, die über das TRACES Datenbanksystem gemeldet worden sind, überprüft. Bei 65% der Einfuhren handelte es sich um Lamm- und Wildfleisch aus Neuseeland, gefolgt von Fischereierzeugnissen aus dem asiatischen Raum. Darüber hinaus wurden 15 Sendungen eines international tätigen Unternehmens für den Export nach Malaysia, Südafrika, USA und in die Türkei abgefertigt. Hierbei galt es die Einhaltung der Einfuhrbestimmungen für die Zutaten tierischer Herkunft in die jeweiligen Drittländer zu überprüfen und amtlich zu bestätigen.

Nach dem jährlich aufgestellten nationalen Rückstandskontrollplan wurden 2014 insgesamt 28 Proben, zwei mehr als im Vorjahr, von den Untersuchungsämtern angefordert. Hierbei handelt es sich sowohl um Proben zur Feststellung des Vorhandenseins von Antibiotikarückständen im Fleisch (Hemmstoffproben) als auch um Proben zur Feststellung von sonstigen Arzneimittelrückständen. Neben den insgesamt 23 Hemmstoffproben, die im Rahmen der Schlacht tier und Fleischuntersuchung, verteilt über das ganze Jahr, als unangemeldete Stichproben von Rindern, Schweinen und Schafen entnommen werden, sind von den amtlichen Tierärzten Proben zur Untersuchung auf Rückstände bei Fischen, Eiern und Innereien von landwirtschaftlichen Nutztieren entnommen worden. Weder bei den über das ganze verteilten Hemmstoffproben, noch bei den Rückstandskontrollproben konnte ein Nachweis von Rückständen erbracht werden.

Die Verteilung der einzelnen Proben geht aus der nachfolgenden Grafik hervor.



Neben den Rückstandskontrollproben wurden insgesamt 9 Proben zur Untersuchung auf BSE bei Rindern mit einem Alter von mehr als 96 Monaten amtlich entnommen und im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Arnsberg untersucht. Bei keinem der untersuchungspflichtigen Tiere wurde ein positiver Befund erhoben.



Auch in diesem Jahr wurde die tierärztliche Lebensmittelüberwachung an insgesamt sechs Bauanträgen zu Vorhaben mit lebensmittelrechtlichem Hintergrund beteiligt. Hierbei wurde gutachterlich zu den Bauvorhaben Stellung genommen, aber auch Ortsbesichtigungen und Beratungen wurden durchgeführt. Im Einzelnen handelte es sich hierbei unter anderem um die lebensmittelhygienische Abnahme eines großen Einkaufsmarktes in Velbert, einer neu errichteten Metzgerei in Hilden und einer grundsanierten Gaststätte im Innenstadtbereich von Velbert. Aus der Stadt Wülfrath lag hier ein Antrag mit Bitte um Stellungnahme aus lebensmittelrechtlicher Sicht zu einem an einen landwirtschaftlichen Betrieb angeschlossenen kleinen Schlacht- und Zerlegebetrieb vor. Geplant war hier die Errichtung eines Schlachtbereiches für Schafe und eines Zerlegebereichs für Rinder. Bei den Rindern handelt es sich um sogenannte Wagyu-Rinder aus eigener Aufzucht. Das Fleisch ist durch eine feine Fettmaserung, durch seinen besonderen Geschmack aber auch durch seinen extrem hohen Preis (mehrere 100€ für 1 kg) gekennzeichnet.

Diese seit Jahren praktizierte Vorgehensweise wird von den Unternehmern im Kreis Mettmann durchweg positiv bewertet und als Serviceleistung des Kreises anerkannt.

Das alljährlich stattfindende Opferfest der Mitbürger muslimischen Glaubens, Kurban Bayram, war auch in diesem Jahr mit einem erheblichen personellen und organisatorischen Aufwand verbunden, um die Einhaltung der fleischhygienischen und tierenschutzrechtlichen Anforderungen zu gewährleisten. An zwei Schlachtstätten des Kreises Mettmann wurde den muslimischen Mitbürgern so die Möglichkeit gegeben ihr höchstes Fest traditionell zu begehen. Alle hier geschlachteten Rinder und Schafe wurden ausnahmslos vor der Schlachtung mit dem Bolzenschussgerät oder mit der elektrischen Betäubungszange betäubt. In der Zeit vom 04.10.2014 bis zum 05.10.2014 wurden insgesamt 125 Rinder und 461 Schafe geschlachtet. Im Bezug auf die Größe der beiden Betriebe und im Vergleich zum vergangenen Jahr war hier ein deutlicher Anstieg zu verzeichnen. Die an diesen beiden Tagen durchgeführten Schlachtungen entsprechen ca. 20 % der im gesamten Jahr im Kreis Mettmann geschlachteten Rinder und 24 % der geschlachteten Schafe, so dass hier im Laufe der Jahre auch von einer zunehmenden wirtschaftlichen Bedeutung dieser muslimischen Feiertage auszugehen ist. An dieser Stelle ist darauf hinzuweisen dass die Organisation und Durchführung des Kurban Bayramfestes allein durch die tierärztliche Lebensmittelüberwachung, ohne die kollegiale Mitarbeit aller Kollegen und Kolleginnen des Amtes für Verbraucherschutz nicht möglich gewesen wäre. Hervorzuheben ist hier besonders, dass in diesem Jahr beide Tage auf den Samstag und den Sonntag nach dem 03. Oktober, somit auf ein langes Wochenende fielen.

Die Verteilung der insgesamt im Kreis Mettmann bei den vier zugelassenen Schlachtstätten im Jahr 2014 geschlachteten Schweine, Rinder und Schafe geht aus der nachfolgenden Tabelle hervor.

**Schlachtzahlen Kreis Mettmann 2014**

|                       | Tierart            |      |                     |    |          |    |       |      |
|-----------------------|--------------------|------|---------------------|----|----------|----|-------|------|
| Monat                 | Rinder             |      | Schafe              |    | Schweine |    | Summe |      |
|                       |                    | HS** |                     | HS |          | HS | HS    |      |
| Januar                | 34                 | 1    | 136                 |    | 120      | 5  | 6     | 296  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Februar               | 32                 |      | 116                 |    | 112      | 4  | 4     | 264  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| März                  | 66                 |      | 82                  |    | 129      | 8  | 8     | 285  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| April                 | 35                 | 1    | 104                 | 4  | 82       | 4  | 9     | 230  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Mai                   | 36                 |      | 166                 |    | 81       |    |       | 283  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Juni                  | 17                 |      | 119                 |    | 101      |    |       | 237  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Juli                  | 14                 |      | 117                 |    | 61       |    |       | 192  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| August                | 19                 | 1    | 112                 | 3  | 74       |    | 4     | 209  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| September             | 33                 |      | 109                 |    | 129      |    |       | 271  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Oktober <sup>*)</sup> | 178<br>(125/20,5%) |      | 580<br>(461/24,04%) | 4  | 94       |    | 4     | 856  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| November              | 85                 |      | 181                 |    | 117      | 10 | 10    | 393  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Dezember              | 60                 |      | 95                  |    | 81       |    |       | 236  |
|                       |                    |      |                     |    |          |    |       |      |
| Summe 2014            | 609                | 3    | 1917                | 11 | 1181     | 31 | 45    | 3752 |
| Summe 2013            | 581                | 10   | 2458                | 19 | 1312     | 18 | 47    | 4398 |

<sup>\*)</sup> Kurban Bayram (04.10. – 05.10.) eine Schlachtstätte=78 Schafe/105 Rinder

HS\*\* = Hausschlachtung

Neben dem türkischen Opferfest wurde der Monat Oktober direkt zu Beginn, am 03. Oktober von einer Schnellwarnung wegen der Feststellung von Glassplittern in Kartoffelstärke aus Polen, vertrieben von einem Unternehmen mit Hauptsitz im Kreis Mettmann und einer Zweigstelle in Düsseldorf, eingeleitet. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer und die Kollegen in Düsseldorf wurden von hier informiert und ein abschließender Bericht an das LANUV gefertigt. Im Anschluss daran wurden sämtliche an den beiden folgenden Tagen zur Schlachtung angemeldeten 125 Rinder einzeln über die HIT-Datenbank hinsichtlich ihres Alters und ihrer Herkunft überprüft. Am Abend des 03.Oktobers ging dann noch eine Meldung von einem Fleischzerlegebetrieb telefonisch ein in der mitgeteilt wurde, dass im Rahmen von Eigenkontrollen eine Einzelkontamination festgestellt wurde. Es war davon auszugehen, dass es durch Weiterverarbeitung vor der Feststellung, zur direkten oder indirekten Kontamination von mehr als 50 t Fleisch gekommen ist. Dieses Fleisch konnte im Rahmen des betriebseigenen Qualitätsmanagementsystems, zu dem auch eine dezidierte Rückverfolgbarkeit gehört, nahezu vollständig vom Markt genommen werden.– Lebensmittelüberwachung funktioniert auch an Feiertagen und verlängerten Wochenenden.

### 2.1.1 Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung, ein weiterer Tätigkeitsbereich in der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung, war durch weitreichende rechtliche Änderungen gekennzeichnet.

Die zur Schlachtung vorgestellten Mastschweine sind bei Vorliegen bestimmter Voraussetzungen nach der Schlachtung lediglich zu betrachten. Ein Anschneiden oder Durchtasten von Lymphknoten und einzelnen Organen ist dann nicht mehr vorgesehen. Da derartige Betriebe, in der Mehrzahl der Fälle Großbetriebe, im Kreis Mettmann nicht existieren, wird die Schlachttier und Fleischuntersuchung wie bisher durchgeführt. Im Rahmen dieser Tätigkeit und im Rahmen der Kooperation mit dem Bergischen Veterinäramt wird in der Außenstelle in Hilden die Untersuchung von Fleischproben auf Trichinen durchgeführt. Hierbei handelt es sich sowohl um Proben von Hausschweinen aber auch von Wildschweinen.

Insgesamt wurden 1512 Proben untersucht. Bei keiner der Untersuchungen konnten Trichinen nachgewiesen werden. Eine Beibehaltung dieser Untersuchungen ist einerseits als Beitrag zum Verbraucherschutz anzusehen, andererseits wird den im Kreis ansässigen handwerklichen Schlachtbetrieben, aber auch den Jägern die Möglichkeit gegeben ortsnahe und zeitlich flexibel diese vorgeschriebenen Untersuchungen durchführen zu lassen. Bei Trichinen handelt es sich um Parasiten die u.a. über Nager auf Schweine übertragen werden. Der Mensch infiziert sich über die Aufnahme von Larven in nicht erhitztem Schweinefleisch (z.B. Mett) und Erzeugnissen aus Schweinefleisch die bei ihrer Herstellung keinem Erhitzungs- bzw. Tiefrierprozess (roher Schinken, Mettwurstchen u.a.) unterworfen worden sind. Diese Larven entwickeln sich im Dünndarm zu vermehrungsfähigen Würmern, bei denen die weiblichen Tiere erneut Larven gebären. Diese Trichinenlarven werden dann über die Blutbahn in der Muskulatur des gesamten Körpers, somit auch Herz- und Atmungsmuskulatur verbreitet.

Allein der konsequenten Untersuchung eines jeden in Deutschland geschlachteten Hausschweines bzw. eines jeden erlegten Wildschweines ist es zu verdanken, dass lediglich in ganz seltenen Fällen Trichinen gefunden werden.

#### Trichinenuntersuchungen 2014

| Monat     | Hausschweine | Wildschweine | Sonstige |
|-----------|--------------|--------------|----------|
| Januar    | 125          | 27           |          |
| Februar   | 116          | 13           |          |
| März      | 125          | 7            |          |
| April     | 101          | 6            | 1 Pferd  |
| Mai       | 79           | 7            |          |
| Juni      | 95           | 34           |          |
| Juli      | 65           | 25           |          |
| August    | 76           | 22           |          |
| September | 130          | 18           |          |
| Oktober   | 94           | 36           |          |
| November  | 128          | 42           |          |
| Dezember  | 81           | 63           |          |
| Summe     | 1212         | 300          | 1        |

Im Rahmen der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft werden derzeit von den Kolleginnen und Kollegen in der Außenstelle Hilden vier Herstellungsbetriebe und vier handwerkliche Schlachtbetriebe betreut.

### **2.1.2 Sonstige Aufgaben**

Im Rahmen der studentischen Ausbildung wurde in diesem Jahr drei angehenden Tierärztinnen die Möglichkeit gegeben das Praktikum in der Lebensmittelüberwachung bei der Kreisverwaltung in Mettmann zu absolvieren. Das Ziel ist es hierbei den Studierenden der Veterinärmedizin einen Einblick in die allgemeine Lebensmittelüberwachung, die tierärztliche Lebensmittelüberwachung und die Lebensmitteluntersuchung zu geben, um so auch die Breite des tierärztlichen Berufs praktisch zu veranschaulichen. Auch an dieser Stelle ist festzustellen, dass dies allein durch die tierärztliche Lebensmittelüberwachung, ohne die kollegiale Zusammenarbeit mit den Lebensmittelkontrolleuren und Kontrolleurinnen, den amtlichen Fachassistenten in der Außenstelle Hilden und ohne die Mithilfe der Kollegen und Kolleginnen des hiesigen chemischen Untersuchungsamtes, nicht zu leisten gewesen wäre.

Im Dezember 2014 stand die planmäßige Auditierung durch den TÜV - Nord zur Aufrechterhaltung der Zertifizierung des gemeinsamen Qualitätssicherungssystems des Amtes für Verbraucherschutz der Kreisverwaltung Mettmann sowie der Städte Solingen und Mönchengladbach an. In diesem Jahr wurde in Mettmann ausschließlich die tierärztliche Lebensmittelüberwachung auditiert. Dieses Audit mit Schwerpunkt tierärztliche Lebensmittelüberwachung stellte bei der zu diesem Zeitpunkt herrschenden Personalsituation eine ganz besondere Herausforderung dar. Trotz dieser angespannten Situation konnte das Audit ohne Abweichungen abgeschlossen werden.

## **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 2014 alle Qualitätszirkel und der Steuerungskreis. In 2014 wurden sowohl ein externes als auch ein internes Audit durchgeführt, die beide erfolgreich bestanden wurden.

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 2014 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 2014**

Der Jahresbericht soll auch eine Übersicht über die abgeschlossenen Verfahren und hierbei einen Vergleich mit den Vorjahren enthalten. Aus der Tabelle ergibt sich, dass 2014 487 Vorgänge zum Abschluss gebracht worden sind. Hierbei erfolgt eine Unterteilung nach eingeleiteten Strafverfahren und Ordnungswidrigkeitenverfahren 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                                                     |            |            |            |            |            |            |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|          |                                                                         | 2009       | 2010       | 2011       | 2012       | 2013       | 2014       |
| <b>1</b> | <b>Strafverfahren eingeleitet</b>                                       | <b>5</b>   | <b>8</b>   | <b>8</b>   | <b>3</b>   | <b>0</b>   | <b>1</b>   |
|          | Davon:                                                                  |            |            |            |            |            |            |
|          | 1.1 Strafbefehle                                                        | 2          | 0          | 0          | 0          | 0          | 0          |
|          | 1.2 Strafverfahren eingestellt                                          | 3          | 3          | 0          | 1          | 0          | 0          |
|          | 1.3 Strafverfahren noch anhängig                                        | 0          | 5          | 8          | 2          | 0          | 1          |
| <b>2</b> | <b>Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet</b>                        | <b>87</b>  | <b>81</b>  | <b>136</b> | <b>114</b> | <b>92</b>  | <b>84</b>  |
|          | Davon:                                                                  |            |            |            |            |            |            |
|          | 2.1 erlassene Bußgeldbescheide/ schriftliche Verwarnungen               | 66         | 67         | 114        | 100        | 78         | 44         |
|          | 2.2 Einstellung durch die Bußgeldstelle                                 | 3          | 0          | 1          | 0          | 0          | 2          |
|          | 2.3 noch anhängige Verfahren                                            | 18         | 14         | 21         | 14         | 14         | 38         |
| <b>3</b> | <b>Belehrungen/Verwarnungen</b>                                         | <b>111</b> | <b>177</b> | <b>195</b> | <b>139</b> | <b>221</b> | <b>107</b> |
| <b>4</b> | <b>Abgaben an andere Ordnungsbehörden</b>                               | <b>171</b> | <b>195</b> | <b>236</b> | <b>242</b> | <b>243</b> | <b>164</b> |
| <b>5</b> | <b>Abgeschlossene Ermittlungs-/Überprüfungs- und sonstige Verfahren</b> | <b>53</b>  | <b>120</b> | <b>111</b> | <b>47</b>  | <b>131</b> | <b>89</b>  |
| <b>6</b> | <b>Einstellungen</b>                                                    | <b>24</b>  | <b>54</b>  | <b>23</b>  | <b>23</b>  | <b>19</b>  | <b>21</b>  |
| <b>7</b> | <b>Ordnungsverfügungen/Zwangsmittelfestsetzungen</b>                    | <b>3</b>   | <b>5</b>   | <b>4</b>   | <b>3</b>   | <b>5</b>   | <b>8</b>   |
| <b>8</b> | <b>Anhörungen zum beabsichtigen Erlass von Ordnungsverfügungen</b>      | <b>11</b>  | <b>17</b>  | <b>18</b>  | <b>4</b>   | <b>11</b>  | <b>13</b>  |
|          |                                                                         |            |            |            |            |            |            |
|          | <b>Verfahren insgesamt (Nr. 1-8)</b>                                    | <b>465</b> | <b>657</b> | <b>731</b> | <b>575</b> | <b>722</b> | <b>487</b> |

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. Der Rückgang der Verfahren von 2013 auf 2014 ist durch eine vorübergehende Personalvakanz im Sachbearbeiterbereich der amtlichen Lebendmittelüberwachung begründet.

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 2014 erst im Folgejahr verfahrensmäßig zum Abschluss gebracht, so dass sich ein direkter Bezug zwischen Proben aus dem Jahr 2014, Beanstandungen dieser Proben und diesbezüglicher Verfahrenseinleitungen bzw. -abschlüsse im Rahmen dieses Tätigkeitsberichtes nicht darstellen lässt.

Dieser Tätigkeitsbericht umfasst einen Großteil der Fälle, die im Jahr 2014 den überwiegenden Teil der Arbeit der Lebensmittelüberwachung ausmachte. 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 Lebens-

mittelproben nicht repräsentativ, da die Probeentnahmen überwiegend gezielt erfolgten. Nach den Feststellungen der Lebensmittelüberwachung des Kreises Mettmann war der Verbraucherschutz auch im Jahr 2014 nur in wenigen Fällen tatsächlich beeinträchtigt.

Im Jahr 2014 gingen **217 Verbraucherbeschwerden**, die weitere Überprüfungen erforderlich machten, bei der Lebensmittelüberwachung ein. 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 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 2014 war der Erlass von **acht schriftlichen Ordnungsverfügungen** erforderlich. Darüber hinaus kam es zu 13 schriftlichen Anhörungen zu dem beabsichtigten Erlass von Ordnungsverfügungen.

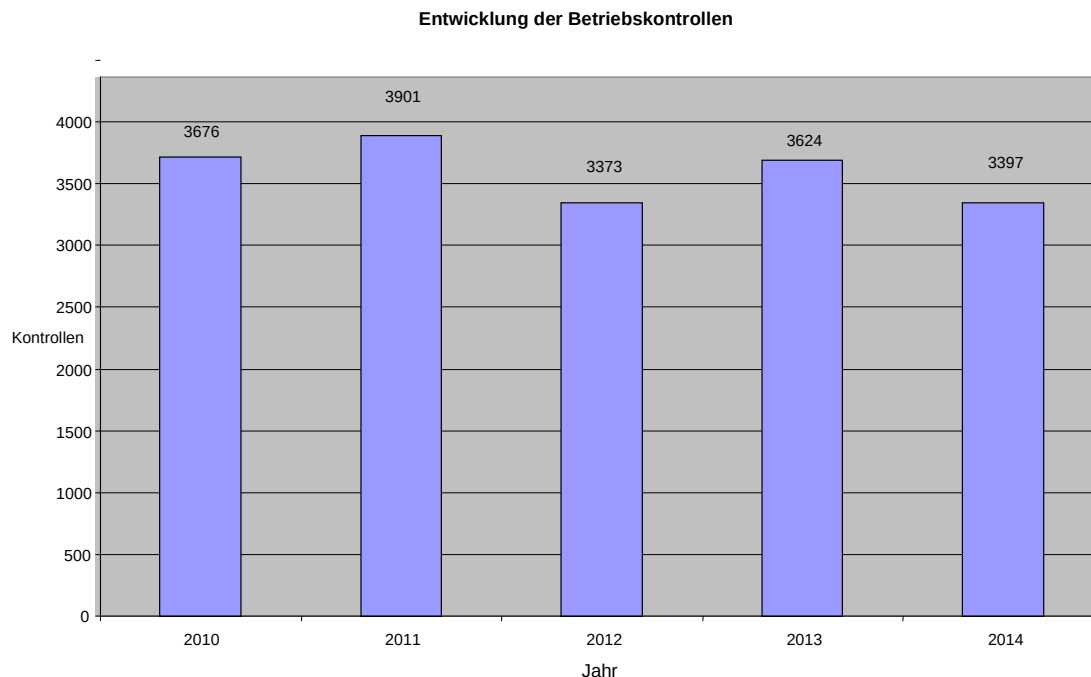
Gemäß § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) besteht seitens der Überwachungsbehörden unter den dort genannten Voraussetzungen die Pflicht zur Veröffentlichung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften. Nachdem diverse verwaltungsgerichtliche Entscheidungen im gesamten Bundesgebiet ergangen sind, wurde die weitere Veröffentlichung auf der Internetplattform des Landes von diesem vorübergehend eingestellt. Da die Verfassungsmäßigkeit des § 40 Absatz 1a LFGB von einigen Verwaltungsgerichten in Frage gestellt wird, wird bezüglich der Anwendbarkeit der vorgenannten Vorschrift auf eine höchstrichterliche Rechtsprechung gewartet, bevor es eventuell zu erneuten Veröffentlichungen von Beanstandungen kommen kann.

### **2.2.2 Betriebskontrollen**

Im Jahre 2014 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren insgesamt **3.397 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:

2010 : 3.676 Betriebskontrollen  
 2011 : 3.901 Betriebskontrollen  
 2012 : 3.373 Betriebskontrollen  
 2013 : 3.624 Betriebskontrollen  
 2014 : 3.397 Betriebskontrollen



Bis Juni 2014 war eine Lebensmittelkontrolleurstelle nicht besetzt. Danach wurde eine Lebensmittelkontrolleurin, die ihre Ausbildung im Sommer 2014 erfolgreich beendete, unbefristet als Lebensmittelkontrolleurin eingesetzt.

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 Hygienezustand 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 2014 zu **drei Betriebs- oder Verkaufsbeschränkungen**. Desweiteren haben sich in einigen Fällen Betriebsinhaber einer **freiwilligen Produktions- oder Verkaufsbeschränkung** unterzogen.

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 **84 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet** (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 2014 ist in **260** Fällen ein **Verwarnungsgeld** erhoben worden, wodurch insgesamt **10.045 Euro festgesetzt** wurden.

Neben den vorstehenden Betriebskontrollen war 2014 wiederum die Kontrolle von Märkten, Heimatfesten und sonstigen Veranstaltungen sowie von Transportfahrzeugen ein weiterer Überwachungsschwerpunkt. Im Rahmen der auf den Straßen durchgeführten **Transportfahrzeugkontrollen** wurden **48 Fahrzeuge kontrolliert**. Bei drei Fahrzeugen kam es zu Beanstandungen. Die Beanstandungsgründe waren: Verweigerung der Duldungspflicht, Temperaturüberschreitung und mangelnde Hygiene. Aufgrund dieser Feststellungen wurden ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet sowie eine Verkaufsbeschränkung und eine Verwarnung mit Verwarnungsgeld ausgesprochen. Darüber hinaus wurden im Rahmen der Anlieferungskontrollen bei den Betrieben weitere 40 Transportfahrzeuge kontrolliert. Davon kam es in neun Fällen zu Beanstandungen (Hygienemängel und Überschreitung der vorgeschriebenen Temperatur). In diesen Fällen wurden die Verantwortlichen mündlich belehrt.

Neben der **lebensmittelrechtlichen Überprüfung** bestehender Betriebe waren weitere Betriebe **im Rahmen der Konzessions- und Baugenehmigungsverfahren**, die die kreisangehörigen Gemeinden durchführen, durch die Kreisordnungsbehörde (Lebensmittelüberwachung), die hierbei zu fachlichen Gesichtspunkten eine Stellungnahme abzugeben hat, zu überprüfen. Im Jahr 2014 waren **208** Anträge durch die Kontrolleure zu bearbeiten. 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.

Für die Durchführung zusätzlicher amtlicher Kontrollen (Nachkontrollen bei Beanstandungen und Überprüfungen von Rückrufaktionen) und Abhilfemaßnahmen (u. a. Sicherstellungen und Anordnungen zur Mängelbeseitigung) der Lebensmittelüberwachungsbehörde werden aufgrund einer EU-Verordnung Gebühren erhoben. In 2014 wurden **530 Nachkontrollen und 11 Kontrollen mit der Anordnung und Durchsetzung von Abhilfemaßnahmen in einem Volumen von rund 85.400 Euro** durchgeführt, wovon sich 13 zusätzliche amtliche Kontrollen auf die Entnahme von Nachproben bezogen. In 30 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 5.600 Euro** erhoben. Insgesamt belief sich das Gebührenaufkommen aus der Durchführung zusätzlicher amtlicher Kontrollen auf rund 91.000 Euro. 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 2014 wurden aufgrund der risikoorientierten Betriebskontrollen in erster Linie Herstellerbetriebe überprüft. Dies macht sich bei der Auswahl der besonderen Fälle bemerkbar.

Am 02.01.2014 erreichte das Amt für Verbraucherschutz auf elektronischem Wege eine Verbraucherbeschwerde. Der Beschwerdeführer gab an, in einer Packung Röstkaffee zwei Gegenstände gefunden zu haben, von dem einer wie ein Tierknochen aussehen sollte. Die Packung wollte er im Dezember 2013 in einem Einzelhandelsgeschäft in Hilden gekauft haben. Einen entsprechenden Kassenbeleg legte er vor. Die Beschwerdeprobe wurde von einem Lebensmittelkontrolleur unmittelbar nach Kenntnisnahme der Verbraucherbeschwerde beim Verbraucher abgeholt. Der Verbraucher hatte zuvor schon die Presse eingeschaltet. Der WDR berichtete bereits am Tag des Eingangs der Verbraucherbeschwerde beim Kreis in der Aktuellen Stunde von dem angeblichen Fund eines Mäuseknochens in einer Packung Röstkaffee. Der hiesige tierärztliche Sachverständige nahm die beiden Fremdkörper in Augenschein. Gemeinsam mit der Herstellerfirma konnte der erste Fremdkörper als kleine unreife und im Röstprozess verschrumpelte Kaffeebohne eingeordnet werden. Bei dem anderen 3,1 cm langen Fremdkörper (Foto s. Seite 7) dürfte es sich nach der ersten Einschätzung des Sachverständigen um einen in zwei Teile gebrochenen kleinen Knochen handeln. Der anatomische Aufbau ließ an eine Rippe oder an einen Knochen aus dem Unterarm oder dem Unterschenkel erinnern. Vergleichsmaterialien lagen im hiesigen Amt nicht vor, so dass eine exakte Bestimmung des Fremdkörpers nicht möglich war. Die weiteren Begutachtungen bestätigten die erste Annahme, dass es sich bei dem Fremdkörper um einen Knochen handelt, der nach der Farbe zu urteilen, den Röstprozess mit durchlaufen hat. Es wurden röntgenologische Abbildungen aus der Literatur zu Vergleichszwecken herangezogen. Damit konnte allerdings nicht mit abschließender Sicherheit festgestellt werden, um welchen Knochen es sich handelt. Eine Tierartermittlung konnte wegen des fehlenden Vergleichsmaterials nicht erfolversprechend vorgenommen werden. Der Befund des tierärztlichen Sachverständigen wurde von dem lebensmittelchemischen Sachverständigen der hiesigen Untersuchungseinrichtung geteilt. Der Vorgang wurde anschließend an die für den Hersteller des Röstkaffees zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur weiteren Veranlassung abgegeben. Diese setzte sich unverzüglich mit dem Hersteller in Verbindung. Es wurde der Herstellungsprozess kontrolliert. Als Ergebnis der Kontrolle wurde festgehalten, dass die Produktion des Röstkaffees mit den Verfahren der Selektion von Fremdkörpern den aktuell höchsten technischen Standards entspricht. Ausnahmebefunde wie im vorliegenden Fall lassen sich trotz eingesetzter modernster Techniken nicht verhindern.

Im März 2014 fand in einer Bäckerei und Konditorei eine Plankontrolle unter Beteiligung eines tierärztlichen Sachverständigen statt. In fast allen Betriebsräumen waren

die Decken und Wände zum Teil stark mit Schwarzsimmel verschmutzt. Die Raumluft roch teilweise stark muffig und war stickig. In der als Anlieferungsbereich genutzten Garage lagerten diverse Lebensmittel unter unhygienischen Zuständen.



Die Boden- und Wandbereiche sowie die Einrichtungsgegenstände der Personaltoilette waren teils stark verschmutzt. Die Decke wies teilweise Stockflecken auf.



Die eigentliche Backstube war mit Staub und teilweise mit Gespinsten verschmutzt. Der Bodenbereich des Gärshranks war massiv klebrig verreckt. Der Verdampfer im Deckenbereich war mit kristallartigen Ablagerungen behaftet. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass diese Ablagerungen auf die Backwaren fallen, die hierunter zum Gären gelagert wurden.



Auch der Innenboden der Kühlzelle wies eine massive klebrige Schicht auf.

An den Maschinen und Geräten (Brötchenpresse, Altbrotzerkleinerer, Brötchenstraße, Crusheismaschine, Teigknetter und Teigabwieger) in der Backstube befanden sich großflächig zum Teil alte angetrocknete Lebensmittelreste.

Eine Grundreinigung im gesamten Betrieb und eine Sanierung einzelner Betriebsräume waren erforderlich und wurden angeordnet. Ausrangierte Gegenstände mussten aus dem Betrieb entfernt werden. Offen gelagerte Lebensmittel und solche, bei denen die Mindesthaltbarkeitsdaten bereits überschritten waren, wurden unverzüglich unschädlich entsorgt.

Eine durchgängige Hygieneschulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konnte nicht nachgewiesen werden. Dies bestätigten auch die vorgefundenen gravierenden Hygienemängel. Der Betriebsinhaber wurde mittels schriftlicher Ordnungsverfügung aufgefordert, eine Hygieneschulung mit Zertifikat zu besuchen. Dieser Aufforderung kam der Betriebsinhaber nach und legte einen entsprechenden Nachweis vor.

Es waren drei Nachkontrollen erforderlich, bis sämtliche bei der Plankontrolle festgestellten Mängel abgestellt waren.

Für den Erlass der schriftlichen Ordnungsverfügung und die Durchführung der Nachkontrollen wurden Gebühren in Höhe von rund 860 Euro festgesetzt.

Gegen den verantwortlichen Betriebsinhaber wurde darüber hinaus ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Dieses war bis zum Ende des Jahres 2014 noch nicht abgeschlossen.

Im Juni 2014 wurde eine Großbäckerei im Rahmen einer erneuten Nachkontrolle von zwei Lebensmittelkontrolleuren aufgesucht. Es wurden bauliche und hygienische Mängel festgestellt, die über das Maß der vorhergehenden Kontrolle hinausgingen. Die folgenden Darstellungen sollen beispielhaft die vorgefundenen Mängel darstellen.

Im Bereich der Getreidemühle und des Silos waren die Bodenrandbereiche sowie schwer zugängliche Bereiche mit zum Teil massiven Ansammlungen von Mäusekot verunreinigt. In der Mitte des Raumes befand sich ein Palettenstellplatz, auf dem Lebensmittel gelagerten wurden, welche für die Weiterverarbeitung bestimmt waren. Auf einer Palette mit Roggenmehl (Sackware) wurden ebenfalls massive Ansammlungen von Mäusekot vorgefunden. Auch in anderen Betriebsräumen war an diversen Stellen Mäusekot zu entdecken. Selbst in den beiden Stromverteilerkästen hatten sich Mäuse aufgehalten. Beim Öffnen der Verteilerkästen kam den Lebensmittelkontrolleuren ein übler, ekelregender Geruch nach Mäuseurin entgegen. Eine angemessene Basishygiene für einen Lebensmittelbetrieb war hier nicht erkennbar.



Das Rezepturen-Ablagebrett an der Verwiegestation im Produktionsraum war abgenutzt, an den Seiten aufgequollen und Pressspan löste sich ab. Es konnte nicht ausgeschlossen werden, dass der Pressspan in die hier befindlichen Lebensmittel (welche zur Weiterverarbeitung bestimmt waren) rieselt. Rechts daneben an der Wand befand sich ein Wasserhahn. Dieser war mit schleimigen Rotschmierablagerungen verunreinigt. An mehreren Fenstern im Produktionsbereich wurde Glasbruch festge-



stellt. In unmittelbarer Nähe zu den defekten Fenstern wurden offene Lebensmittel verarbeitet.



Im Kühlhaus des Produktionsraumes war der Fußboden mit Schmutzrückständen, Teig- und Gebäckresten sowie mit massiven Ansammlungen von Mäusekot verunreinigt. In einem Eimer befand sich eine stark verschimmelte Apfel-Grundmasse. Sämtliche offenen Lebensmittel (wie z. B. diverse Rohstoffe in Kunststoffboxen, angeschlagene Massen zur Weiterverarbeitung sowie Fertiggebäck), welche in dem Kühlhaus gelagert wurden, wurden unverzüglich freiwillig unschädlich beseitigt.



In der Feinbäckerei, in der sich unter anderem die Produktionsstraße für Mandelhörnchen befindet, wurden am unteren Wandbereich der Stirnwand starke Beschädigungen durch Schädlinge festgestellt. Das Dämmmaterial der Wand war völlig durchgefressen. Dieser Bereich war augenscheinlich nur provisorisch durch weiße Kunststoffplatten und Metallplatten abgedeckt. Auf dem Fußboden wurden neben Putz, Staub und Dämmstoffpartikeln, massive Ansammlungen von Mäusekot vorgefunden. Auch in diesem Bereich bestand die Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln. Des Weiteren befand sich hier ein Rollwagen mit Rohstoffen für die Lebensmittelproduktion. Der Ablagebereich war mit Schmutzrückständen, alten Lebensmittelmüllrückständen (wie z. B. Persipan) sowie mit massiven Ansammlungen von Mäusekot ekelhaft verreckt. Auch die Fußbodenrandbereiche waren mit Mäusekot verunreinigt.



Für diesen Produktionsbereich wurde eine sofortige Produktionsuntersagung ausgesprochen, bis die baulichen und hygienischen Mängel abgestellt sind.

Darüber hinaus wurde für den gesamten Betrieb eine umfassende Grundreinigung angeordnet. Das Unternehmen wurde aufgefordert, im Anschluss daran eine Schädlingsbekämpfung durchzuführen und der hiesigen Behörde hierüber einen entsprechenden Beleg vorzulegen.

An der anschließend durchgeführten Nachkontrolle beteiligten sich aufgrund der bei der vg. Kontrolle vorgefundenen massiven Mängel neben dem für diesen Betrieb zuständigen Lebensmittelkontrolleur der Sachgebietsleiter des Außendienstes (ebenfalls Lebensmittelkontrolleur) und ein chemischer Sachverständiger der hiesigen Untersuchungseinrichtung.

Im Rahmen der Nachkontrolle wurde festgestellt, dass einige der beanstandeten Mängel zwischenzeitlich abgestellt wurden. Eine Schädlingsbekämpfung fand zwischenzeitlich statt. Ein Großteil der zuvor festgestellten Mängel wurde jedoch nicht beseitigt und es wurden weitere zum Teil massive Verstöße festgestellt. So wurde zum Zeitpunkt der Nachkontrolle unter anderem an der Abfüllanlage Haferkleie abgefüllt. In der Abfüllanlage als auch im Vorratssilo wurden lebende Motten gesichtet. Die gesamte Produktion wurde umgehend gesperrt und es wurde angeordnet, das Vorratssilo leer zu pumpen, zu reinigen und die darin gelagerte Haferkleie zu entsorgen. Trotz angekündigter Nachkontrolle wurde unter anderem das Ablagebrett für Rezepturen an der Verwiegestation nicht instand gesetzt. Die Schäden an der Wand in der Feinbäckerei wurden beseitigt. Der Rollwagen war jedoch weiterhin mit alten krustigen Lebensmittelresten und Mäusekot verunreinigt.

Auf der Regalablagefläche in einem Lagerraum wurden massive Ansammlungen von Mäusekot vorgefunden. Das Rolltor zu diesem Raum schloss nicht dicht und wies große Lücken auf. An dieser Stelle konnten Schadnager ungehindert in den Betrieb eindringen.

Der an den Fenstern im Produktionsraum festgestellte Glasbruch wurde nicht behoben.

Die im Produktionsraum vorgefundenen Blechrollwagen waren teilweise mit alten, zum Teil eingebrannten Backrückständen verschmutzt. Teilweise befanden sich hierauf auch Mörtel und Reste von Putzpartikeln, die wahrscheinlich von Ausbesserungsarbeiten stammten, die zwischenzeitlich dort stattgefunden haben. Dies ließ darauf schließen, dass bei der Durchführung der Renovierungsarbeiten auf die Einhaltung von Hygienemaßnahmen kein besonderer Wert gelegt wurde. In einem Elektrokasten im Produktionsraum lagen eine skelettierte, verwesene Maus sowie Fellreste. Dies belegt, dass eine Reinigung in diesem Bereich länger nicht stattgefunden hat.

Vor der Tür des Auskühlraumes für Knäckebrötchen befand sich auf der rechten Seite eine Metallblende. Diese war von oben offen. Dahinter befand sich ein ca. 50 x 30 cm breiter Spalt. Dieser Bereich war komplett verschmutzt. Außerdem entwich hier ein übler Gestank nach Mäusen.

Im Backformenlager wurde eine Klebefalle mit einer verendenden Ratte vorgefunden.



Das im Außenbereich gelegene Mülllager machte einen absolut verwaahlerten Eindruck und dokumentiert einmal mehr ein fehlendes Hygienebewusstsein. Neben dem Müllcontainer lagen rundum Abfälle, obwohl es eine betriebsinterne Arbeitsanweisung gibt, diesen Bereich möglichst sauber zu halten.

Da bei der Nachkontrolle immer noch erhebliche hygienische und bauliche Mängel festgestellt wurden, wurden erneut eine umfassende Grundreinigung im gesamten Betrieb und eine wiederholte Durchführung einer Schädlingsbekämpfung angeordnet. Die vor Ort ausgesprochene mündliche Ordnungsverfügung wurde schriftlich bestätigt. Für den Fall der Nichtbefolgung der angeordneten Maßnahmen wurden Zwangsgelder i. H. v. insgesamt 20.600 Euro angedroht.

Es waren weitere fünf Nachkontrollen und der Erlass von zwei zusätzlichen Ordnungsverfügungen erforderlich, bevor sämtliche Mängel im Betrieb behoben waren.

Für die Durchführung der Nachkontrollen und den Erlass der Ordnungsverfügungen wurden gegenüber dem Betrieb Gebühren i. H. v. rund 6.500 Euro festgesetzt. Gegen den verantwortlichen Geschäftsführer sowie weitere Verantwortliche des Betriebes wurden Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Gegen den Geschäftsführer wurden zwischenzeitlich zwei rechtskräftige Bußgeldbescheide über insgesamt fast 16.000 Euro einschließlich Gebühren und Auslagen erlassen. Die anderen Bußgeldverfahren waren bis Ende 2014 noch nicht abgeschlossen.

Im August 2014 wurde in einer weiteren Großbäckerei mit drei Lebensmittelkontrolleuren eine Plankontrolle durchgeführt. Im Verlauf der Betriebskontrolle wurde ein tierärztlicher Sachverständiger von den Lebensmittelkontrolleuren dazu gebeten. In diesem Betrieb kam es in der Vergangenheit schon des Öfteren zu Beanstandungen, insbesondere im Hinblick auf die Betriebshygiene. Auch bei der Plankontrolle in diesem Jahr wurden erneut, diesmal massive Hygienemängel festgestellt.

Im Eingangsbereich zur Konditorei wurden an der Wand mehrere Fliesenschäden festgestellt. Scharfkantige Splitter oder Putzrückstände hätten Lebensmittel verunreinigen können und stellten somit eine physikalische Gefahr dar.





Der im Produktionsraum stehende Gaskocher (in einem Transportwagen) war massiv mit alten Lebensmittel- und Schmutzrückständen verunreinigt. Er diente zum Erhitzen von Glasuren und Überzügen.



Auf der gegenüberliegenden Seite befand sich ein Arbeitstisch mit Ablagefläche und darunter gelagerten Rohstoffen. Daneben stand ein Transportwagen aus Edelstahl, auf dem ebenfalls Lebensmittel gelagert waren. Die Ablageflächen waren verschmutzt, die Deckel der Behälter ebenfalls. Das gesamte Umfeld war aufgrund der hygienischen Mängel für den Umgang mit Lebensmitteln ungeeignet.

Der Boden im Spülbereich war stark verschmutzt. Auf der Regalablagefläche über dem Handwaschbecken standen diverse Utensilien. Hier wurden Fruchtfliegen vorgefunden. Der Fußboden und die Wandflächen oberhalb der Kacheln im Bereich der Spülmaschine waren verschmutzt, teilweise waren Gespinste vorhanden.

Die Produktionslinie für das Fettgebäck war verschmutzt und verfettet. Laut Aussage des Produktionsleiters wurde diese Anlage bereits seit mehreren Wochen nicht mehr genutzt. Eine Grundreinigung hat seither nicht stattgefunden. Die Produktionsanlage als auch die Fettpfanne waren mit erkaltetem Fett gefüllt. Neben dem Transportwagen mit Rohstoffbehältern hing eine völlig verdreckte Jacke. In einem Rohstoffbehälter mit Kaltcreme wurden lebende Kornkäfer gefunden. In einem Behälter mit Hagelzucker wurden Mottenlarven gesichtet.



Im Gehäuse auf der Rückseite des Testbackofens und auf dem Fußboden des Produktionsraumes wurden Ansammlungen von Mäusekot sowie Partikel von Dämmmaterial vorgefunden. Links neben dem Testbackofen stand ein Regalwagen mit Gärgutträgern für Brotteiglinge. In den Gärgutträgern wurden unter den Spanntüchern lebende Kornkäfer in nicht unerheblicher Zahl vorgefunden. Eine Kontamination der Brotteiglinge mit diesen Schädlingen wäre beim Bestücken der Gärgutträger und der anschließenden Gare in ekelerregender Weise gegeben gewesen. Das gesamte Umfeld in der Teigherstellung war ausgesprochen unhygienisch.

Im Rohstofflager wurden an vielen Stellen zum Teil gravierende bauliche Mängel festgestellt. Des Weiteren wurde auch hier ein massiver Schädlingsbefall durch Mäuse, Mottengespinste sowie lebende und tote Fliegen festgestellt. Neben dem Eingang zum alten Container-Lager stand eine Palette mit einer Fertigmehlmischung für Spezialbrote. Da zwischen den Mehlsäcken Mottengespinste festgestellt wurden, wurde die Palette abgeräumt. Dabei wurden massive, ekelerregende Ansammlungen von Mäusekot, Mottengespinsten und Motten festgestellt. Betroffen war auch Mehl aus angefressenen und mit Mäusekot kontaminierten Säcken. Hier wurde eine lebende Maus gesichtet, die aus einem angefressenen Sack heraus lief.

In dem Sauerteigraum befand sich ein Kunststoffbehälter für Sauerteig. Dieser war nicht gereinigt worden und innen mit einem weißen Schimmelpilz verunreinigt. Aus dem Kunststoffbehälter stieg ein ekelerregender Geruch auf.

Die vorbezeichneten unhygienischen Zustände waren in sämtlichen Betriebsräumen anzutreffen.

In den Personaltoiletten waren die Urinale mit gelblich-bräunlichen, zum Teil schleimigen, ekelerregenden Ablagerungen in den Randbereichen verschmutzt. Die Randbereiche der Seifenspender waren massiv an der Oberseite mit Staub und bräunlichen Anhaftungen verschmutzt.





Aufgrund der festgestellten gravierenden hygienischen und baulichen Mängel hatte der Betriebsinhaber die Produktionsstätte freiwillig geschlossen. Eine Grundreinigung des gesamten Betriebes einschließlich der Durchführung von Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sowie die Beseitigung der baulichen Mängel wurden angeordnet. Sämtliche im Betrieb und in den belieferten Filialen noch vorhandenen Waren, die in diesem Betrieb hergestellt wurden, mussten unschädlich vernichtet werden. Diese Vernichtung wurde von der hiesigen Behörde überwacht.

Die Grundreinigung und die erforderlichen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen wurden unverzüglich durchgeführt. Bezüglich der Beseitigung der baulichen Mängel wurde ein Terminplan aufgestellt.

Es waren insgesamt vier Nachkontrollen erforderlich, bis sämtliche Mängel abgestellt waren. Für die Anordnung von Maßnahmen, die Durchführung der Nachkontrollen und die Überwachung der Rückrufaktion aus den Verkaufsfilialen wurden Gebühren in Höhe von fast 2.200 Euro festgesetzt.

Darüber hinaus wurden gegen die aus lebensmittelrechtlicher Sicht Verantwortlichen Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet, die bis Ende 2014 noch nicht abgeschlossen waren.

Im November 2014 beantragte die Firma ein Insolvenzeröffnungsverfahren.

Im Oktober 2014 wurden von zwei Lebensmittelkontrolleuren bei einer Plankontrolle in einem Eiscafé Hygienemängel festgestellt, die eine Grundreinigung erforderlich machten. Der Betriebsinhaber gewährte dem Überwachungspersonal keinen Zutritt zu Betriebsräumen (Lager, ehemaliges Eislabor und Bedarfsgegenständelager), die sich in einem anderen Gebäude befanden. Diese Räume seien nach Angaben des Betriebsinhabers an eine andere Person vermietet. Er hätte für diese Räume keine Schlüssel und könne diese daher nicht öffnen. Einen entsprechenden Mietvertrag konnte der Betriebsinhaber nicht vorlegen.

Bei der am Folgetag durchgeführten Nachkontrolle konnte keine zufriedenstellende Grundreinigung in dem Betrieb festgestellt werden. Der Betriebsinhaber wurde daraufhin mit einem Verwarnungsgeld von 55 Euro schriftlich verwarnt. Bei der Nachkontrolle war auch die angebliche Mieterin der Räume anwesend, zu denen der Zutritt bei der Plankontrolle verweigert wurde. Der Zutritt wurde dem Kontrollpersonal erneut verweigert. Gegen den Betriebsinhaber wurde anschließend eine schriftliche Ordnungsverfügung erlassen, mit der der Zugang zu den weiteren konzessionierten Betriebsräumen angeordnet wurde. Der unmittelbare Zwang wurde für den Fall der erneuten Zutrittsverweigerung angedroht. Bei der anschließend durchgeführten Kontrolle wurde dem Überwachungspersonal dann der Zutritt zu den weiteren Betriebsräumen gewährt. Ein Raum wurde als Bedarfsgegenständelager genutzt. Da sowohl

der Erlass der vg. Ordnungsverfügung als die anschließenden Nachkontrollen gebührenpflichtig waren, hatte der Betriebsinhaber hierfür Gebühren von über 400 Euro zu zahlen.

Wegen Verstoßes gegen seine Mitwirkungspflichten wurde gegen den Betriebsinhaber zusätzlich ein Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet. Dieses war Ende 2014 noch nicht abgeschlossen.

Der folgende Fall geht auf Feststellungen aus dem Jahre 2013 zurück. Damals fiel einer Sachbearbeiterin bei der Sichtung der Homepage eines im Kreis ansässigen Inverkehrbringers von Lebensmitteln auf, dass die dort angebotenen Produkte möglicherweise mit unzulässigen gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden.

So wurden zu den von der Firma angebotenen Lebensmitteln unter anderem folgende Aussagen getroffen:

- „...hat die ... (An dieser Stelle steht die firmeneigene Bezeichnung der angebotenen Lebensmittel!) ungewöhnlich neue, ausschließlich positive gesundheitliche Wirkungen.“
- „Wir streben insbesondere den körpereigenen Aufbau des Glückshormons Serotonin an.“
- „Wir sind Hersteller und Vertreiber besonderer Lebensmittel, die nach unserer Meinung **ganz besondere höchst wertvolle gesundheitliche Wirkungen** haben.“
- „Wir weisen vielmehr ausdrücklich darauf hin, dass unsere Wirkannahmen, besonders der **körpereigene Aufbau des Glückshormons und Botenstoffes Serotonin durch den nüchternen Verzehr der...**(An dieser Stelle steht die firmeneigene Bezeichnung der angebotenen Lebensmittel!), derzeit (noch) auf **wissenschaftlichen Hypothesen** beruhen.“
- „Daher kann jeder Mensch unbesorgt ausprobieren, ob er nicht die angesprochenen positiven gesundheitlichen Wirkungen durch den Verzehr der...(An dieser Stelle steht die firmeneigene Bezeichnung der angebotenen Lebensmittel!) erfährt, insbesondere die Wirkung der Anhebung des zentralnervösen Serotoninspiegels mit ihren bedeutenden Einflüssen auf das gesamte Gehirngeschehen.“
- „Es ist die der besseren Versorgung der großen Darmflora im Dünndarm geschuldete verstärkte **Aufbau der Immunantwort** des menschlichen Körpers. Wir rechnen daher mit einer sehr deutlichen Verbesserung der körpereigenen Abwehr gegen Bakterien, Viren, Pilze, Gifte und anderen körperfremde Substanzen.“
- „Eine aufmerksame Therapeutin hat uns informiert, dass es bei Vorliegen einer Sensibilisierung der Schilddrüse gut ist, nur diesen einen Teelöffel zu essen.“

Die Auflistung kann noch um weitere Aussagen erweitert werden.

Zu den vg. Werbeaussagen hat ein hiesiger chemischer Sachverständiger Stellung genommen. In seiner gutachterlichen Stellungnahme kommt er zu dem Ergebnis, dass es sich bei den Werbeaussagen eindeutig um gesundheitsbezogene Werbeaussagen handelt, die nicht mit den Vorschriften der Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (Health Claims Verordnung) im Einklang stehen. Außerdem verstoßen einige Aussagen aufgrund ihrer Irreführung gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Daraufhin wurde die Firma zum Erlass einer Ordnungsverfügung, mit der ihr die rechtswidrigen Werbeaussagen auf ihrer Homepage untersagt werden sollten, angehört. Sie machte von ihrem Anhörungsrecht Gebrauch. In ihrer Stellungnahme vertrat sie die Auffassung, dass sämtliche Angaben korrekt seien und sie keine Veranlassung zu einer Veränderung der Aussagen auf ihrer Homepage sähe. Der hiesige chemische Sachverständige, dem die Äußerung der Firma vorgelegt wurde, bestätigte noch einmal seine zuvor gemachte Begutachtung. Konsequenterweise wurden der Firma

dann Anfang Januar 2014 mit schriftlicher Ordnungsverfügung die gesundheitsbezogenen und irreführenden Werbeaussagen untersagt. Die sofortige Vollziehung der angeordneten Maßnahmen wurde angeordnet. Für den Fall der Zuwiderhandlung gegen die Ordnungsverfügung wurden entsprechende Zwangsgelder angedroht. Gegen die Ordnungsverfügung reichte die Firma beim Verwaltungsgericht Düsseldorf Klage ein. Gleichzeitig beantragte sie die Aussetzung der Vollziehung der angeordneten Maßnahmen. Diesem Antrag gab das Verwaltungsgericht in Teilen statt. Die Untersagung einiger Werbeaussagen hielt das Verwaltungsgericht nach einer ersten summarischen Prüfung für rechtswidrig. Die Untersagung anderer Werbeaussagen wurde hingegen bestätigt. Gegen die Entscheidung reichten sowohl die Firma als auch der Kreis Beschwerde beim Oberverwaltungsgericht NRW ein. Das Oberverwaltungsgericht änderte den Beschluss des Verwaltungsgerichtes ab und bestätigte in vollem Umfang die Rechtmäßigkeit der erlassenen Ordnungsverfügung einschließlich der Anordnung der sofortigen Vollziehung. Daraufhin nahm die Firma ihre Klage zurück und erklärte gegenüber dem Verwaltungsgericht, dass die erlassene Ordnungsverfügung „Punkt für Punkt“ umgesetzt würde. Diese Zusage wurde von der Firma eingehalten. Sie entfernte auf ihrer Homepage sämtliche rechtswidrigen gesundheitsbezogenen und irreführenden Werbeaussagen zu ihren Produkten. Für den Erlass der Ordnungsverfügung hatte die Firma Gebühren von fast 1.000 Euro zu zahlen.

Am Vormittag des Heiligen Abends 2014 wurde der Leiter des Sachgebietes „Lebensmittelüberwachung“ von einem Mitarbeiter der Kreisleitstelle zuhause angerufen. Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) hatte sich dort gemeldet und verlangte die Lebensmittelüberwachung. Die Kreisverwaltung war in der Zeit von Heiligabend bis einschließlich 02.01.2015 betriebsbedingt geschlossen. Deshalb waren in dieser Zeit auch die Beschäftigten des Amtes für Verbraucherschutz nicht an ihren Arbeitsplätzen. Beim LANUV war am Abend des 23.12.2014 eine Mitteilung eines im Kreis ansässigen Großhändlers eingegangen, wonach sich in einem Brotaufstrich eine Glasscherbe befunden haben soll. Diese wurde von einer Verbraucherin in Österreich entdeckt.

Der Sachgebietsleiter informierte telefonisch den Leiter der Verwaltungsabteilung und einen Lebensmittelrechtssachbearbeiter. Alle drei Beschäftigten suchten sodann die hiesige Dienststelle auf. Sie sichteten den bisherigen Mailverkehr in dieser Angelegenheit und setzten sich mit dem im Kreis ansässigen Großhändler in Verbindung. Es wurde ermittelt, dass der Hersteller des Brotaufstriches seinen Sitz in Italien hat. Der hiesige Großhändler hat die betreffende Ware sowohl an andere Großhändler und an Einzelhändler weiter veräußert. Es wurde von dem Großhändler eine Rückrufaktion eingeleitet und eine Verbraucherinformation durchgeführt. Vom hiesigen Amt für Verbraucherschutz wurde eine Schnellwarnung für das Europäische Schnellwarnsystem gefertigt und die Rückrufaktion in den Folgetagen überwacht. Die Zusammenarbeit mit der hiesigen Firma gestaltete sich reibungslos.

Dieses Beispiel zeigt, dass auch außerhalb der üblichen Arbeitszeiten und bei betriebsbedingten Schließungen der gesamten Verwaltung über Festtage durch gute und funktionierende Kommunikationswege sowie Dank der Einsatzbereitschaft der Beschäftigten die Aufgabenwahrnehmung der Lebensmittelüberwachung und damit der Verbraucherschutz im Kreis Mettmann jederzeit gewährleistet sind.

#### **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 2014 wurden von den Lebensmittelkontrolleuren 2.624 Plan-, Verdachts- und Verfolgsproben (= amtliche Proben) entnommen. Die Probeentnahmen erfolgten in Einzelfällen auch in Zusammenarbeit mit den lebensmittelchemischen und tierärztlichen Sachverständigen. Außerdem wurden 67 Verbraucherproben zur Untersuchung angenommen bzw. von den Lebensmittelkontrolleuren bei den Verbrauchern abgeholt. Insgesamt ergaben sich damit **2.691 Probenahmen** (Vorjahr: 2.819 Proben).

Von den vorstehenden Proben wurden 1.940 Proben in der hiesigen Untersuchungseinrichtung bzw. beim Kooperationspartner Düsseldorf untersucht. Davon wurden 211 Proben beanstandet. Die Untersuchungsergebnisse sind unter Ziffer 4.2 dieses Berichtes aufgeführt.

735 Proben wurden dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA RRW) in Krefeld zugeleitet. Davon wurden 71 Proben beanstandet.

Eine Probe wurde aufgrund einer speziellen Untersuchung einem anderen Untersuchungsamt zugeleitet. Es erfolgte keine Beanstandung.

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 2014 im Kreis Mettmann wiederum planmäßig 15 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 Stich-

probenweise 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 2014 folgende Bescheinigungen ausgestellt:**

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Schlachtrinder</b>                                                 | <b>1</b>  |
| <b>BHV-1 Bescheinigungen für Landwirte</b>                            | <b>69</b> |
| <b>Rinder-Union-West-Bescheinigungen BHV-1 und Leukose/Brucellose</b> | <b>15</b> |
| <b>Rinder-Union-West-Bescheinigungen BVD</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>Fleischrinderherdbuch-Bescheinigungen</b>                          | <b>5</b>  |
| <b>Wanderbescheinigungen Bienen</b>                                   | <b>23</b> |

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 2014:**

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Leder der Firma Ara Shoes</b>                       | <b>56</b> |
| <b>Tierseuchenerregerbestandteile der Firma Qiagen</b> | <b>43</b> |

**Seuchenfreiheitsbescheinigungen für Genehmigungen für Tierschauen in 2014:**

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>Geflügelausstellungen</b>  | <b>6</b>  |
| <b>Hundeausstellungen</b>     | <b>18</b> |
| <b>Kaninchenausstellungen</b> | <b>2</b>  |

### **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 2014***

Auch im Jahr 2014 ist der Kreis Mettmann von jedwedem Ausbruch einer anzeigepflichtigen Tierseuche verschont geblieben. Allerdings war im Jahr 2014 zu verzeichnen, dass die Afrikanische Schweinepest, nachdem sie mehrere Jahre in der russischen Föderation stetig zunahm, in die Europäische Union (Lettland, Polen und Litauen) Einzug hielt und eine unverminderte Bedrohung für die hiesige Landwirtschaft darstellt. Mit Einführung der Landes-BHV-1-Verordnung NRW ist vom 01.10.2014 an die Haltung von Rindern aus nicht BHV-1 freien Beständen im Freien und auf öffentlichen Wegen verboten. Das Ziel dieser Verordnung ist, bis zum 31.12.2015 Nordrhein-Westfalen BHV-1-frei zu bekommen.



### **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 im Jahr 2014 stellen sich wie folgt dar:

#### **Aktuelle Nutztierbestände im Kreis Mettmann 2014**

| <b>Tierkategorie</b> | <b>Betrieb</b> | <b>Anzahl der Tiere</b> |
|----------------------|----------------|-------------------------|
| <b>Rinder</b>        | <b>104</b>     | <b>4515</b>             |
| <b>Schafe</b>        | <b>153</b>     | <b>1527</b>             |
| <b>Ziegen</b>        | <b>62</b>      | <b>251</b>              |
| <b>Schweine</b>      | <b>37</b>      | <b>1934</b>             |
| <b>Geflügel</b>      | <b>402</b>     | <b>114122</b>           |
| <b>Einhufer</b>      | <b>375</b>     | <b>4729</b>             |
| <b>Bienenvölker</b>  | <b>208</b>     | <b>1336</b>             |
| <b>Gehegewild</b>    | <b>9</b>       | <b>180</b>              |

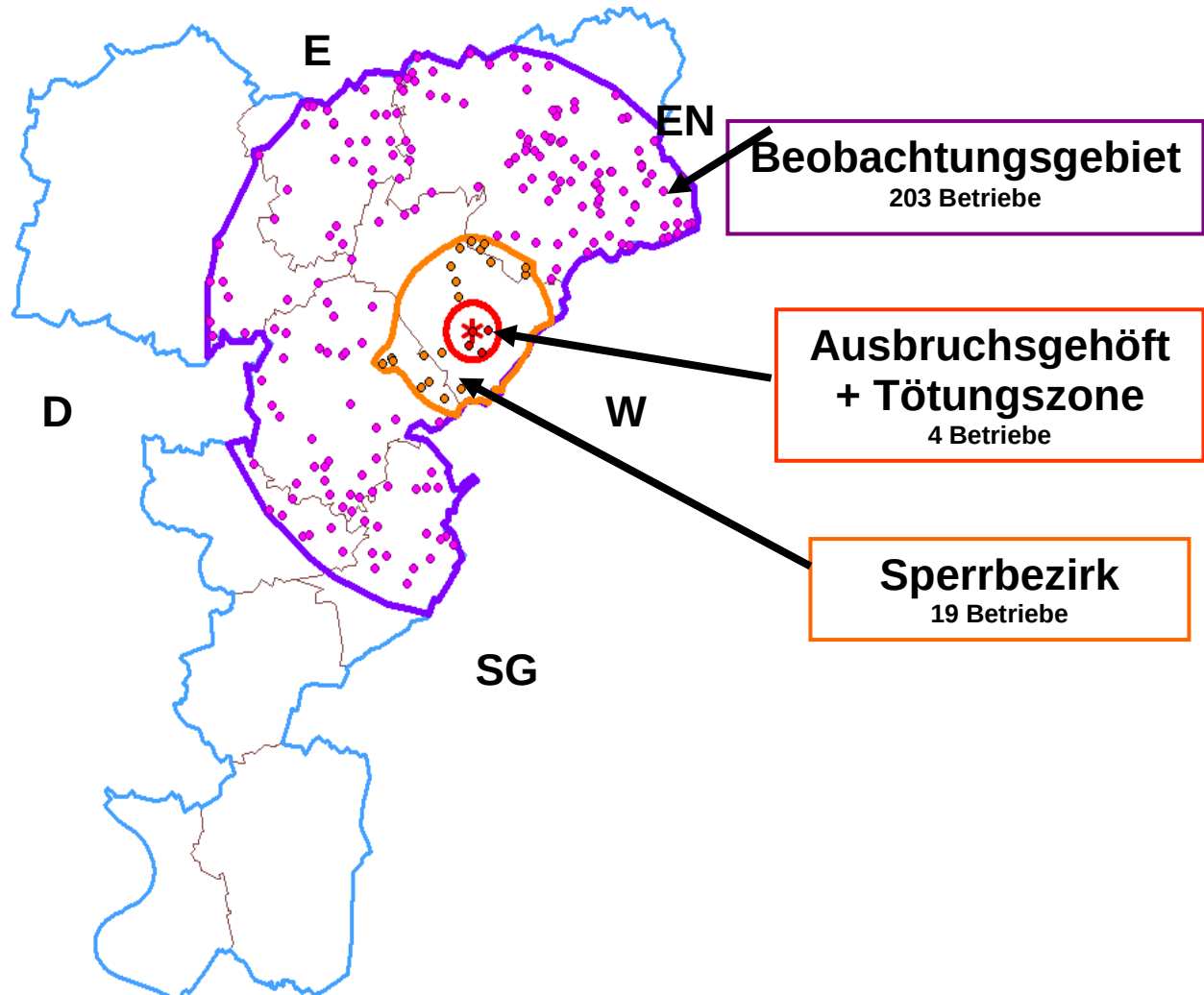
Die Schutzmaßregeln, die im Seuchenfall angeordnet werden, sowie die Meldepflichtung gelten gleichermaßen für Besitzer von landwirtschaftlichen Nutztieren wie Landwirte, Viehhändler und Transporteure, als auch für Hobbyhaltungen, auch wenn sie noch so klein sind. Gerade diese Bestände können im Seuchenfall 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 klauentierhaltende 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 Aktuelle Planungen zum Tierseuchenlogistikzentrum im Kreis Mettmann im Jahr 2014

Um zukünftig autark von Liegenschaften der kreisangehörigen Städte agieren zu können, fanden auch im Jahr 2014 diverse Gespräche und Planungen statt, um den zukünftigen Umbau des Kreisbauhofes zu nutzen und dort ein kreiseigenes Tierseuchenlogistikzentrum zu etablieren.

## 3.2 Tierkörperbeseitigung/Tierische Nebenprodukte

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

Das Tierische Nebenprodukterecht 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 2014 sind für den Kreis Mettmann allein für die Entsorgung landwirtschaftlicher Nutztiere Kosten i. H. v. ca. **57.000 €** 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 Tierkörperteile 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. Schlachtkörperteile, 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 Bundesanzeiger/Aufnahme in die nationale Zulassungsliste dem BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) zuleitet.

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

## 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 2014 wurden folgende Gesundheitsbescheinigungen ausgestellt:**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>Pferde</b>   | <b>72</b> |
| <b>Rinder</b>   | <b>1</b>  |
| <b>Geflügel</b> | <b>4</b>  |
| <b>Schafe</b>   | <b>1</b>  |

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 2014 wurden **26** Befähigungsnachweise ausgestellt. Auch wurde eine Zulassung für den Transport von Kleintieren erteilt.

#### **3.3.2 Heintiere**

Das Reisen von Heintieren innerhalb der EU sowie die (Wieder-) Einreise von Heintieren 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 Heintierausweis das Untersuchungsdatum sowie die Gültigkeit des ausreichenden Tollwutimpfschutzes attestiert.

So erschienen in der Abteilung Veterinärwesen im Jahr 2014 insgesamt **32** Tierhalter mit ihren Tieren, für die ein entsprechendes Gesundheitszeugnis ausgestellt wurde.

### 3.4 Tierschutz

Über **451** Tierschutzbeschwerden und -anträge 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 konnten mehrfach die Wohnungen nur mittels Durchsuchungsbeschluss betreten werden.

Nicht selten sind dann auch weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen mit Ordnungsverfügungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren oder gar Tierhaltungsverböten mit Fortnahmen von Tieren notwendig.

Im Jahr 2014 mussten **zwei Hunde, neun Katzen, drei Ziegen, 26 Kaninchen, eine Glucke mit Eiern, vier Schafe und drei Frettchen** fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht werden.

**Drei** Verfahren wurden mit begründetem Verdacht einer Straftat an die jeweiligen Staatsanwaltschaften zur Ahndung weitergeleitet. **13** Ordnungswidrigkeitenverfahren wurden eingeleitet und in **zwei** Fällen durch Tierhaltungsverböte die Haltung einzelner oder aller Tierarten gänzlich untersagt.

Ein gravierendes Beispiel von Tierverschleßigung war in einer Wohnung festzustellen, in welcher vier erwachsene Katzen und drei Kitten unversorgt zurückgelassen worden waren.

Im Hausflur herrschte starker Fliegenbefall. Bei der Durchsuchung ließ sich die Wohnungstür kaum öffnen werden, da die dahinter liegenden Kothaufen der Katzen zu einem Berg angehäuft waren. Die Küche war hüfthoch mit Müll zugestellt. Insektenbefall konnte auch in der Wohnung festgestellt werden. Alle gefundenen Tiere waren krank, unterernährt und ausgetrocknet. Ein Strafverfahren wurde eingeleitet.



In einem weiteren Fall wurden im Rahmen einer Durchsuchung auf einem Grundstück 3 Zwergziegen, 24 Kaninchen, 1 Hund und 1 Huhn fortgenommen, da die Haltung unhygienisch und die Tiere unzureichend versorgt waren oder sich bereits in einem schlechten Ernährungszustand befanden. Einige Kaninchen verstarben oder mussten eingeschläfert werden. Ein Bußgeldverfahren wurde eingeleitet.

Auch Tiere, die sich unkontrolliert vermehren, sind 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 krähen 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 451 Tierschutzanzeigen allein durch das Einschalten des Amtes erledigt werden, ohne weitergehende ordnungsbehördliche Maßnahmen einleiten zu müssen.

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 gemäß § 11 des Tierschutzgesetzes (TierSchG) der Erlaubnis der zuständigen Behörde. Am 07.08.2013 wurde das Tierschutzgesetz geändert und hat dem Amt für Verbraucherschutz zusätzliche Aufgaben bereitet.

Nun bedürfen auch Hundetrainer und –schulen ebenso wie das Verbringen, Einführen und die Abgabe von Tieren, die in das Inland verbracht werden einer Erlaubnis gemäß § 11 des TSchG.

Die Abteilung Veterinärwesen prüft die eingegangenen Anträge und erteilt dem Antragsteller nach Vorliegen der im TierSchG vorgeschriebenen Voraussetzungen die entsprechende Erlaubnis.

**Im Jahr 2014 wurden folgende Erlaubnisse nach § 11 TierSchG erteilt:**

|                                                                                        | <b>Erteilungen</b> | <b>Verlängerungen</b> | <b>Änderungen</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------|
| <b>Betreiben einer Tierpension</b>                                                     | <b>8</b>           | <b>3</b>              | <b>1</b>          |
| <b>Tierbörsen</b>                                                                      | <b>0</b>           |                       |                   |
| <b>Betreiben eines Zoofachgeschäftes</b>                                               | <b>3</b>           |                       | <b>1</b>          |
| <b>Gewerbsmäßige Hundezucht</b>                                                        | <b>8</b>           | <b>3</b>              | <b>1</b>          |
| <b>Hunde im Therapieeinsatz</b>                                                        | <b>3</b>           |                       |                   |
| <b>Gewerbsmäßiger Handel</b>                                                           | <b>3</b>           |                       |                   |
| <b>Gewerbsmäßige Reit- und Fahrbetriebe</b>                                            | <b>2</b>           |                       |                   |
| <b>Zurschaustellung von Tieren</b>                                                     | <b>4</b>           |                       |                   |
| <b>Schädlingsbekämpfer</b>                                                             | <b>1</b>           |                       | <b>1</b>          |
| <b>Gewerbsmäßiges Ausbilden von Hunden für Dritte</b>                                  | <b>6</b>           |                       |                   |
| <b>Abgabe von Hunden und Katzen, die in das Inland verbracht wurden, gegen Entgelt</b> | <b>6</b>           |                       |                   |

Diese Betriebe werden regelmäßig risikoorientiert überprüft. Im Jahr 2014 fanden insgesamt 77 routinemäßige Kontrollen der Tierhaltungen statt.

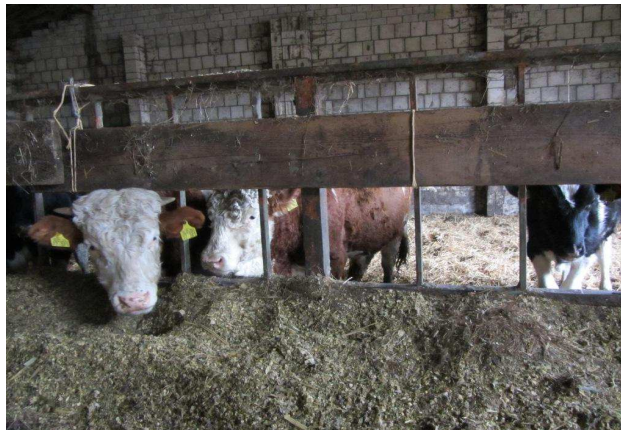


Auch **zwei** Zirkusbetriebe, die sich für die Dauer Ihrer Vorführungen im Kreis Mettmann niedergelassen hatten, wurden durch den amtlichen Tierarzt auf das Vorliegen einer entsprechenden Erlaubnis nach § 11 TierSchG und das Einhalten der darin enthaltenen Auflagen hin überprüft.

### 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 **365** 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 2014 bei **17** Inspektionen in **17** Betrieben **18** Futtermitteluntersuchungen veranlasst. In **einem** Betrieb konnte das Futtermittel aufgrund von Belastungen mit unerwünschten Stoffen rechtzeitig vor der Verfütterung aus dem Verkehr gezogen werden. In zwei weiteren Betrieben wurden aufgrund der Untersuchungsergebnisse Nachkontrollen erforderlich.

### 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/ Kühllagerung, 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 **62** im Kreis Mettmann angemeldeten tierärztlichen Hausapotheken und **42** gemeldeten Tierbehandlern wurden im Jahr 2014 **15** Hausapotheken sowie **33** landwirtschaftliche Betriebe überprüft. Erfreulicherweise musste im Jahr 2014 kein Ordnungswidrigkeitenverfahren und kein Strafverfahren eingeleitet werden.

Die sich bereits in den vergangenen Jahren abgezeichnete Entwicklung von geringen Beanstandungen hat sich auch im Jahr 2014 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 2014 wurden insgesamt **12** Betriebe aufgrund der vorgegebenen Stichproben durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen wie folgt überprüft:

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tierkennzeichnung/Registrierung</b>                                   | <b>12</b> |
| <b>Mindestanforderungen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</b> | <b>4</b>  |
| <b>Tiergesundheit</b>                                                    | <b>2</b>  |
| <b>Tierschutz</b>                                                        | <b>4</b>  |

Neben diesen Überprüfungen unterliegen die landwirtschaftlichen Betriebe auch der allgemeinen Überwachung hinsichtlich der Bestimmungen des Tierseuchenrechts, Tierschutzrechts, Futtermittelrecht und Arzneimittelrechts. **46** 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 2014 wurden hierfür folgende Tätigkeiten durchgeführt:

|                                                                                                                              |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Sachkundeprüfungen für Hundehalter und andere Aufsichtspersonen von gefährlichen Hunden oder Hunden bestimmter Rassen</b> | <b>127</b> |
| <b>Verhaltensprüfungen für den Hund zur Befreiung von der Maulkorb- oder Anleinpflcht</b>                                    | <b>52</b>  |
| <b>Verhaltensprüfungen für Hunde, die durch Bisse an Menschen oder Tieren auffällig geworden sind</b>                        | <b>29</b>  |
| <b>Rassebestimmungen</b>                                                                                                     | <b>11</b>  |

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

Von den Rinder haltenden Betrieben im Kreis Mettmann sind 30 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 in 2014 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 2014 erfolgten **316** solcher Bewertungen.

Auch wurden im Jahr 2014 **drei** 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 2014 erfolgten **20** derartige Bewertungen, welche den Wert der Tiere erheblich erhöhen können.

Im letzten Jahr wurden durch den Kreistierzuchtberater **290** 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 2014 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.

95 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 2014 nahmen **80** Aussteller und ca. **85** Pferde daran teil.





Im Jahr 2014 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 2014 wurden diese Tätigkeiten wie folgt durchgeführt:**

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>Ausstellungen eines Pferdepasses</b>                | <b>4</b>   |
| <b>Brennen und/oder Chippen von Fohlen</b>             | <b>34</b>  |
| <b>Ausstellungen einer Messbescheinigung für Ponys</b> | <b>117</b> |

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 2014 **acht** Fortbildungsveranstaltungen für Schafhalter angeboten und durchgeführt werden.

Ferner wurden im Jahr 2014 für die Städte Düsseldorf, Solingen und für den Kreis Mettmann insgesamt **19** 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 2014 sind jedoch erfreulicherweise nur zwei Schätzungen angefallen.

Am 19.06.2014 fand die Kreistierschau in Erkrath statt. Die Planung und Organisation unterlag dem Kreistierzuchtberater. Nach der offiziellen Eröffnung folgte dann ein 5-stündiges Schauprogramm.

Bisher bestand die Aufgabe der Schau darin, den Stand der Tierzucht eines Gebietes und der einzelnen Züchter darzustellen. Ferner wurde die Möglichkeit geboten, im Wettbewerb Vergleiche anzustellen. Mittlerweile besteht nicht nur bei den Landwirten sondern auch bei der Stadtbevölkerung vermehrtes Interesse an der Landwirtschaft. Auf Grund dessen versuchen wir durch die Schau die Landwirtschaft als Bindeglied zwischen Stadt- und Landbevölkerung darzustellen.

Die Information der Bevölkerung über Landwirtschaft und Hobbytierhaltung ist neben der züchterischen Darstellung die Hauptaufgabe einer Kreistierschau.

### **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 2014 wurden durch die Abteilung Veterinärwesen **13** Übertragungsbescheide ausgestellt.

## 4 Durchführung der Untersuchungen

### 4.1 Allgemeines

Ziel der amtlichen Lebensmitteluntersuchung ist es, Rechtsverstöße aufzudecken und die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren, Irreführung und Täuschung zu schützen.

Die Entnahme von Proben und deren Untersuchung erfolgt häufig gezielt, so dass die Zahl der Beanstandungen nicht repräsentativ für die Qualität der angebotenen Lebensmittel ist. 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. Der größte Teil der Beanstandungen wird wegen formaler Mängel, z.B. unvollständiger Zutatenlisten oder nicht lesbarer Chargenkennzeichnungen ausgesprochen. Proben, die als gesundheitsschädlich oder gesundheitsgefährdend beurteilt werden müssen, kommen eher selten vor.

Voraussetzung für die Durchführung der Untersuchung von amtlich entnommenen Lebensmittelproben ist das Betreiben eines Qualitätsmanagementsystems sowie eine Akkreditierung, welche die eingesetzten Analysenverfahren umfasst. Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) mit Sitz in Berlin nimmt seit 2010 die Aufgabe als nationale Akkreditierungsstelle wahr.

Nachdem im Mai 2013 der Antrag auf Akkreditierung bei der DAkkS eingereicht wurde und nach umfangreichen Vorbereitungen, die von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit hohem Engagement betrieben wurden, fand vom 04. bis 06. Juni 2014 die Begehung der Untersuchungseinrichtung durch vier Fachbegutachter und einem Systembegutachter der DAkkS statt. Nach kleineren ergänzenden Arbeiten konnten alle Begutachter die Empfehlung zur Akkreditierung aussprechen. Die neue Akkreditierungsurkunde wurde kurz vor Ablauf der alten Urkunde im Dezember 2014 ausgestellt und gilt bis zum 10. Dezember 2019. In dieser Zeit sind jeweils nach 18 Monaten drei kleinere externe Zwischenaudits zu absolvieren.

Die Akkreditierungsurkunde bestätigt der hiesigen Untersuchungseinrichtung, dass es die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt und die Kriterien der Norm erfüllt.

Mit der Urkunde verbunden ist die Verpflichtung, ein Qualitätsmanagementsystem, welches der Norm entspricht, weiterhin zu betreiben. Ein wesentliches Element dieses Systems ist die Teilnahme an externen Vergleichsuntersuchungen.

Die Untersuchungseinrichtung nahm in 2014 an folgenden Laborvergleichsuntersuchungen und Ringversuchen teil:

## Laborvergleichsuntersuchungen 2014

| Matrix                         | Parameter                                                                                                                                                                     | Ausrichter  |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Spirituosen                    | Acetaldehyd, Butan-1-ol, Essigsäureethylester, Isoamylalkohole, Isobutanol, Methanol, Milchsäureethylester, Propan-1-ol                                                       | LVU Lippold |
| Butterkeks                     | Buttersäuremethylester, Milchfett, Cholesterin                                                                                                                                | LVU Lippold |
| Teigware                       | Rohprotein, Cholesterin, Eigehalt                                                                                                                                             | LVU Lippold |
| Hydrolisiertes Pflanzenprotein | 3-MCPD                                                                                                                                                                        | FAPAS       |
| Kosmetisches Mittel            | Antimon, Arsen, Blei, Cadmium, Nickel, Barium, Quecksilber                                                                                                                    | LGL         |
| Trinkwasser                    | Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphor, Sulfat, Trübung                                                                                                                   | LANUV       |
| Fruchtsaft                     | pH-Wert, Gesamtsäure, Asche, Glucose, Fructose, Saccharose, Gesamtglucose, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphat, L-Ascorbinsäure, Citronensäure, Isocitronensäure, Formolzahl | LVU Lippold |
| Fisch                          | Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Kochsalz, Arsen, Jod                                                                                                                         | LVU Lippold |
| Reis                           | Gesamtarsen, anorganisches Arsen, Cadmium, Blei, Quecksilber                                                                                                                  | FAPAS       |
| Olivenöl                       | Acidität, Peroxidzahl, K232, K270                                                                                                                                             | FAPAS       |
| Brühwurst                      | Blei, Cadmium, Quecksilber, Kupfer, Zink, Thallium, Arsen, Aluminium, Zinn                                                                                                    | LVU Lippold |
| Rote Bete Saft                 | pH-Wert, Gesamtsäure, D-Milchsäure, L-Milchsäure, Ethanol                                                                                                                     | LVU Lippold |
| H-Milch                        | Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose                                                                                                                                          | DRRR        |
| Wurstware                      | Ziege, Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Hase, Huhn, Pute, Gans, Ente                                                                                                              | LVU Lippold |
| Balsamico Essig                | Schwefeldioxid                                                                                                                                                                | LVU Lippold |
| Brühwurst                      | Cadmium, Blei, Quecksilber, Kupfer, Zink, Thallium, Arsen                                                                                                                     | LVU Lippold |

| Matrix                   | Parameter                                                                                                                                                                                     | Ausrichter                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Soft Drink               | Antimon, Arsen, Cadmium, Chrom, Kupfer, Zink                                                                                                                                                  | FAPAS                          |
| Erbsenkonserve           | Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber, Zinn                                                                                                                                                       | Europäische Kommission         |
| Lebensmittel             | Aluminium                                                                                                                                                                                     | BVL                            |
| Fleischerzeugnis         | Schwefeldioxid                                                                                                                                                                                | FAPAS                          |
| Frühstückscerealien      | Folsäure                                                                                                                                                                                      | FAPAS                          |
| Knäckebrot               | Acrylamid                                                                                                                                                                                     | FAPAS                          |
| Nahrungsergänzungsmittel | Vitamin E                                                                                                                                                                                     | DLA                            |
| Babymilchbrei im Glas    | Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Jod                                                                                                                                         | LVU Lippold                    |
| Öl                       | Säurezahl, Peroxidzahl, Anisidinzahl, polymere Triglyceride, polare Anteile, Tocopherole, Vitamin E, Buttersäuremethylester, Diglyceride, K-Werte, Fettsäureverteilung, Triglyceride, Sterine | DGF                            |
| Säuglingsnahrung         | Aluminium, Chrom, Jod, Molybdän, Selen                                                                                                                                                        | FAPAS                          |
| Kartoffelchips           | Acrylamid                                                                                                                                                                                     | FAPAS                          |
| Wurstware                | Betanin                                                                                                                                                                                       | CVUA Westfalen Standort Hamm   |
| Olivenöl                 | Anisidinzahl, Peroxidzahl, Acidität                                                                                                                                                           | FAPAS                          |
| Trinkwasser              | Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Silikat, Uran                                                                                                                                           | LANUV                          |
| Brühwurst                | Sensorik                                                                                                                                                                                      | MUVA Kempten                   |
| Öl                       | 3-MCPD Ester                                                                                                                                                                                  | FAPAS                          |
| Fischöl                  | diverse Fettsäuren                                                                                                                                                                            | FAPAS                          |
| Milchspeiseeis           | Haselnussprotein                                                                                                                                                                              | CVUA Westfalen Standort Hamm   |
| Rohwurst                 | E124                                                                                                                                                                                          | Landesuntersuchungsamt Koblenz |
| Trinkwasser              | Benzol, Bromoform                                                                                                                                                                             | LANUV                          |
| Fleisch                  | Trichinen                                                                                                                                                                                     | STUA Aulendorf                 |
| Fleisch                  | Trichinen                                                                                                                                                                                     | BfR                            |

Erläuterungen Ausrichter:

|                 |                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------|
| FAPAS:          | Anbieter von Vergleichsuntersuchungen, UK                           |
| LANUV:          | Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz                   |
| LVU Lippold:    | Durchführung von Laborvergleichsuntersuchungen GbR                  |
| BVL:            | Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit          |
| DRRR:           | Dt. Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterial |
| DGF:            | Dt. Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.                          |
| DLA:            | Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR                            |
| CVUA-Westfalen: | Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Westfalen                  |
| BfR:            | Bundesinstitut für Risikobewertung                                  |

|                 |                                                                                  |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| MUVA Kempten:   | Labor- und Dienstleistungszentrum - Anbieter von Eignungsprüfungen/Ringversuchen |
| STUA Aulendorf: | Staatliches Tierärztliches Untersuchungsamt – Diagnostikzentrum                  |

## **4.2 Amtliche Lebensmittelüberwachung**

### **4.2.1 Probenbilanz**

Insgesamt wurden im Jahr 2014 in der Kooperation 9138 Proben zur Untersuchung eingereicht, dies führte zu 1022 Beanstandungen. Auf den Kreis Mettmann entfielen 1940 Proben, davon wurden 211 Proben beanstandet, dies entspricht 10,9 Prozent.

### **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.

Im Laufe des letzten Jahres wurde auf ein neues Labordatensystem gewechselt, welches landesweit im Einsatz ist. Dieses System ermöglicht keine Abfrage, in denen Beanstandungsgründe nach Auftraggeber aufgeschlüsselt werden. Die hier in der Vergangenheit aufgeführte Aufschlüsselung der Proben, die im Kreis Mettmann entnommen wurden, kann von der Untersuchungsseite zukünftig nicht mehr erfolgen.

**Lebensmittel aus dem Einzugsbereich der Kooperation Düsseldorf/Mettmann einschließlich des Rhein-Kreises Neuss, des Kreises Viersen, der Stadt Mönchengladbach und des Kreises Kleve**

[illegible]

|    |                                                                                                       | Probenanzahl |    |      | Beanstandungsgründe |   |   |   |    |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----|------|---------------------|---|---|---|----|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| OG | Bezeichnung                                                                                           | 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                                                                    | 196          | 5  | 2,6  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 1 | 0 | 0 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 1  | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 26 | Gemüseerzeugn. Gemüsezuber. Ausgen. Rhabarber u. 200700 u. 201700                                     |              |    |      |                     |   |   |   |    |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |                                                                                                       | 329          | 12 | 3,6  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 0 | 1 | 0  | 0  | 9  | 5  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 27 | Pilze                                                                                                 | 24           | 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  |
| 28 | Pilzerzeugnisse                                                                                       | 29           | 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  |
| 29 | Frischobst einschließlich Rhabarber                                                                   | 109          | 3  | 2,8  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 1  | 0 | 1 | 0 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 30 | Obstprodukte ausgenommen 310000 und 410000 einschl. Rhabarber                                         | 407          | 7  | 1,7  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 3  | 0 | 0 | 1 | 0 | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 31 | Fruchtsäfte Fruchtnektare Fruchtsirupe<br>Fruchtsäfte getrocknet                                      | 210          | 34 | 16,2 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 3  | 0 | 0 | 8 | 0 | 0  | 17 | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 4  | 4  | 0  | 0  |
| 32 | Alkoholfreie Getränke Getränkeansätze<br>Getränkepulver auch brennwertreduziert                       |              |    |      |                     |   |   |   |    |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |                                                                                                       | 160          | 17 | 10,6 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 2 | 1 | 5 | 0 | 1  | 7  | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 4  | 0  | 0  |
| 36 | Biere bierähnliche Getränke und Rohstoffe für die Bierherstellung                                     | 176          | 5  | 2,8  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 1 | 0 | 0  | 4  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 37 | Spirituosen spirituosenhaltige Getränke                                                               | 87           | 9  | 10,3 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 4 | 0 | 0  | 4  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 39 | Zucker                                                                                                | 7            | 1  | 14,3 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 40 | Honige Blütenpollen und - zubereitungen<br>Brotaufstriche auch brennwertvermindert ausgenommen 410000 |              |    |      |                     |   |   |   |    |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |                                                                                                       | 146          | 25 | 17,1 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 9 | 0 | 0  | 13 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 0  | 1  | 0  | 0  |
| 41 | Konfitüren Gelees Marmeladen Frucht-<br>zubereitungen auch brennwertreduziert                         |              |    |      |                     |   |   |   |    |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |                                                                                                       | 137          | 23 | 16,8 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 9 | 0 | 0  | 15 | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 42 | Speiseeis Speiseeishalberzeugnisse                                                                    | 354          | 23 | 6,5  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 13 | 0 | 3 | 4 | 0 | 0  | 1  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 43 | Süßwaren ausgenommen 440000                                                                           | 178          | 20 | 11,2 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 1  | 1 | 1 | 3 | 0 | 0  | 16 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 44 | Schokoladen und Schokoladenwaren                                                                      | 154          | 5  | 3,2  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 1 | 0 | 2 | 0 | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 45 | Kakao                                                                                                 | 3            | 1  | 33,3 | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 1 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 46 | Kaffee Kaffeesatzstoffe KaffeEZusätze                                                                 | 79           | 4  | 5,1  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 1 | 0 | 0 | 0 | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 47 | Tee teeähnliche Erzeugnisse                                                                           | 96           | 3  | 3,1  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0  | 10 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 48 | Säuglings- und Kleinkindernahrung                                                                     | 60           | 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  |
| 49 | Diätetische LM                                                                                        | 26           | 2  | 7,7  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0 | 0 | 1 | 0 | 1  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |



|       |                                                                    | Probenanzahl |     |      | Beanstandungsgründe |   |   |   |    |    |    |     |   |    |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------|--------------------------------------------------------------------|--------------|-----|------|---------------------|---|---|---|----|----|----|-----|---|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| OG    | Bezeichnung                                                        | 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             | 212          | 12  | 5,7  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 1  | 0  | 5   | 0 | 0  | 5   | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  |
| 51    | Nährstoffkonzentrate und Ergänzungsnahrung                         | 155          | 12  | 7,7  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 2  | 0  | 5   | 0 | 2  | 8   | 0  | 2  | 0  | 0  | 1  | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 52    | Würzmittel                                                         | 206          | 13  | 6,3  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0  | 1  | 0   | 0 | 0  | 6   | 6  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 53    | Gewürze                                                            | 38           | 2   | 5,3  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 0  | 0  | 0   | 0 | 0  | 2   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 54    | Aromastoffe                                                        | 9            | 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    | 16           | 2   | 12,5 | 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 | 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  | 0  |
| 59    | Trinkwasser Mineralwasser Tafelwasser Quellwasser Brauchwasser     | 191          | 14  | 7,3  | 0                   | 0 | 0 | 0 | 0  | 8  | 0  | 2   | 0 | 0  | 3   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 3  | 0  | 0  | 0  |
| Summe |                                                                    | 7433         | 679 | 9,1  | 0                   | 2 | 0 | 2 | 58 | 46 | 57 | 165 | 0 | 6  | 304 | 55 | 18 | 3  | 1  | 1  | 5  | 8  | 15 | 17 | 0  | 0  |

### Legende Beanstandungscode

|    |                                                                              |                                                                     |    |                                                                                          |                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 01 | gesundheitsschädlich (mikrobiolog. Verunreinigung)                           | Art. 14 (1) i.a. (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

|    |                                                                                                          | Probenanzahl |    |      | Beanstandungsgründe |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----|------|---------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| OG | Bezeichnung                                                                                              | n            | b  | %    | 70                  | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 |
| 33 | Wein                                                                                                     | 172          | 36 | 20,9 | 0                   | 4  | 0  | 0  | 0  | 0  | 4  | 26 | 0  | 2  |
| 34 | Erzeugnisse aus Wein                                                                                     | 10           | 4  | 40,0 | 0                   | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 1  | 0  | 1  |
| 35 | Weinähnliche Getränke sowie deren Weiterverarbeitungserzeugnisse, auch alkoholreduziert oder alkoholfrei | 15           | 2  | 13,3 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  | 1  |
|    | Summe                                                                                                    | 197          | 42 | 21,3 | 0                   | 5  | 0  | 0  | 0  | 0  | 6  | 27 | 0  | 4  |

### 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

|    |                                                                                                               | 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 | 4            | 3 | 75,0 | 1                   | 0  | 1  | 0  | 0  | 1  |

### Legende Beanstandungscode

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

### Kosmetische Mittel

|    |                                                    | Probenanzahl |    |      | Beanstandungsgründe |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|----|----------------------------------------------------|--------------|----|------|---------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| OG | Bezeichnung                                        | n            | b  | %    | 50                  | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 |  |
| 84 | Kosmetische Mittel und Stoffe zu deren Herstellung | 652          | 69 | 10,6 | 0                   | 20 | 52 | 14 | 3  | 0  | 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, Wirkungsnachweise, Kosmetische Mittel) | VO n. § 28 (3) u. § 29 LFGB; § 5b KosmV                  |
| 58 | Gesundheitsgefährdend auf Grund Verwechslungsgefahr mit Lebensmitteln                                                                                                                                                            | § 5 (2) Nr. 2 LFGB                                       |

## Bedarfsgegenstände

|    |                                                                        | Probenanzahl |    |     | Beanstandungsgründe |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|----|------------------------------------------------------------------------|--------------|----|-----|---------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| OG | Bezeichnung                                                            | n            | b  | %   | 30                  | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |  |
| 81 | Verpackungsmaterialien für kosmetische Mittel und für Tabakerzeugnisse | 0            | 0  | 0,0 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |
| 82 | Bedarfsgegenstände m. Körperkontakt, Spielwaren, Scherzartikel         | 155          | 10 | 6,5 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 5  | 0  | 5  | 1  | 0  | 0  |  |
| 83 | Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege                            | 77           | 0  | 0,0 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |
| 85 | Spielwaren, Scherzartikel                                              | 55           | 2  | 3,6 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  |  |
| 86 | Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)                 | 124          | 4  | 3,2 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 2  | 0  | 0  | 0  | 0  |  |
|    | Summe                                                                  | 411          | 16 | 3,9 | 0                   | 0  | 0  | 0  | 1  | 5  | 2  | 7  | 1  | 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                        |

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

|           |              |                     |   |
|-----------|--------------|---------------------|---|
| <b>01</b> | <b>Milch</b> |                     |   |
|           |              | untersuchte Proben: | 8 |
|           |              | Beanstandungen:     | 1 |

Bei einem „Reis Drink mit Calcium“ wich der deklarierte Calciumgehalt von 120 mg/100ml signifikant von dem ermittelten Gehalt (62 mg/100ml) ab. Bei allen anderen Produkten, die im Rahmen dieser Serie untersucht wurden, lagen die Nährstoffgehalte im Toleranzbereich der deklarierten Angaben.

irreführende Angabe

|           |                      |                     |     |
|-----------|----------------------|---------------------|-----|
| <b>02</b> | <b>Milchprodukte</b> |                     |     |
|           |                      | untersuchte Proben: | 259 |
|           |                      | Beanstandungen:     | 29  |

Eine Verbraucherbeschwerde „aufgeschlagene Sahne aus dem Automaten“ aus einer Eisdiele wurde aufgrund eines abweichenden Geschmacks (nicht nach Sahne) eingereicht. Anhand der Fettsäureverteilung konnte dieser sensorische Eindruck bestätigt werden. Die Probe wies ein für Milcherzeugnisse völlig untypisches Fettsäuremuster auf. Darüber hinaus war der ermittelte Buttersäuregehalt für ein Milcherzeugnis viel zu gering. Die Bezeichnung „Rahm“ (Sahne) ist auf allen Vermarktungsstufen ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten.

„Schlagsahne“ mit Pflanzenfett

Bei zwei Proben eines Milchmischerzeugnisses fehlte die Mengenangabe der ausgelobten Vitamine gemäß Nährwert-Kennzeichnungsverordnung. Bei einem „Coffee Drink Cappuccino Getränk aus ..... mit Kaffee“ fehlte die Mengenangabe des Kaffeeanteils gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung. Auf verschiedenen Fruchtjoghurts fehlte die Angabe des Fruchtanteils. Es wurde lediglich die Menge der Fruchtzubereitung angegeben.

Kennzeichnungsmängel

Die Untersuchung eines „Vla-Schokolade“- Erzeugnisses auf Zusammensetzung ergab, dass die deklarierte Zusammensetzung nicht mit der tatsächlichen Zusammensetzung übereinstimmte. Laut Kennzeichnung sollte die Probe „Fructose“ enthalten. Anstelle von Fructose wurde dem Erzeugnis jedoch der im Zutatenverzeichnis nicht aufgeführte Zucker „Saccharose“ zugesetzt. Des Weiteren wurde im Zutatenverzeichnis der Zusatzstoff „Süßstoff“ genannt. Die üblichen Süßstoffe konnten in dem Erzeugnis jedoch nicht nachgewiesen werden.

fehlerhaftes und unvollständiges Zutatenverzeichnis

Die mikrobiologischen Untersuchungen und Beurteilungen erfolgten in Düsseldorf.

|           |             |                     |     |
|-----------|-------------|---------------------|-----|
| <b>03</b> | <b>Käse</b> |                     |     |
|           |             | untersuchte Proben: | 319 |
|           |             | Beanstandungen:     | 64  |

„Gouda“ ist eine Standardsorte. Käse darf unter der Bezeichnung einer Standardsorte nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er den Vorschriften der Anlage 1 der Käseverordnung über die Herstellung und Beschaffenheit der jeweiligen Standardsorte und in seinen sonstigen Eigenschaften dem Sortentyp der Standardsorte entspricht. Zur Herstellung dürfen bestimmte Gewürze, auch in Form von Gewürzzubereitungen, [...] verwendet werden, die bei der jeweiligen Standardsorte angegeben sind. Für die Standardsorte „Gouda“ sind dies Pfeffer und Kümmel. Ein Zusatz bzw. die Verwendung von z.B. Trüffel, Pesto oder Knoblauch ist für die Herstellung von

falsche Kennzeichnung: Gouda



Gouda nicht zugelassen. Erzeugnisse, wie z.B. „Bauerngouda-Trüffel“, „Pesto-Gouda“, „Gouda-Knoblauch“, „Gouda Senf“ entsprechen folglich nicht den Anforderungen der Käseverordnung.

Diverse Proben Schnitt- und Hartkäse in Fertigpackungen sowie „lose“ in den Verkehr gebrachte Produkte, wurden aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes Natamycin und/oder weiterer fehlender oder fehlerhaft angegebener Kennzeichnungselemente beanstandet.

Diverse lose angebotene Weichkäse, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, z.B. „Frischkäsezubereitung mit Lauchzwiebeln und Paprika“, „Roule Chili“, „Le Roule Kräuter“ wurden ebenfalls aufgrund von Kennzeichnungsmängeln nach Käseverordnung und nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (fehlende Kenntlichmachung des verwendeten Konservierungsstoffes) beanstandet.

Ein Schnittkäse in einer Fertigpackung wurde verschimmelt in den Verkehr gebracht. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Frischkäsezubereitungen wurden unter Verwendung von pflanzlichem Öl hergestellt und in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung „Frischkäsezubereitung“ wurde als Irreführung beurteilt.

Bei lose angebotenem „Schafkäse“ oder „Weißkäse“ handelte es sich um Produkte, die unter Verwendung von Pflanzenfett und Magermilch (Imitate, Analogkäse) hergestellt wurden. Die Bezeichnung „Käse“ ist auf allen Vermarktungsstufen ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten. Die Bezeichnung „Schafkäse“ bzw. „Weißkäse“ wurde als irreführend beanstandet.

Im Rahmen einer Serie wurden lose in den Verkehr gebrachte spanische Schnitt- und Hartkäse auf Kennzeichnung und Zusammensetzung untersucht. Bei sieben Proben entsprach die Kennzeichnung auf dem Schild an der Probe in folgenden Punkten nicht den rechtlichen Vorgaben: Die Angabe der Fettgehaltsstufe bzw. des Fett.i.Tr.-Gehaltes fehlte bzw. war falsch, die Angabe der Tierart (i.d.R. Schaf) fehlte, die Verkehrsbezeichnung wurde falsch gewählt und die nachgewiesenen Konservierungsstoffe (Sorbinsäure und Natamycin) wurden nicht kenntlich gemacht.

Diverse spanische Käse in Fertigpackungen wurden ebenfalls aufgrund von Kennzeichnungsmängeln beanstandet.

fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und weitere Kennzeichnungsmängel

nicht zum Verzehr geeignet

Zusatz von pflanzlichem Öl

Produkte aus Milcheiweiß und Pflanzenfett

spanischer Käse aus der Käsetheke

#### 04 Butter

untersuchte Proben: 49

Beanstandungen: 3

„Kräuterbutter“ aus der Gastronomie bestand aus einer Mischung aus Milchfett und pflanzlichem Fett. Die Bezeichnung „Kräuterbutter“ für dieses Produkt war somit irreführend.

Eine polnische Butter entsprach nicht den Kennzeichnungsvorschriften der Butter-Verordnung.

Mischung aus Margarine und Butter

ausländische Butter

**05 Eier**

untersuchte Proben: 47  
 Beanstandungen: 5

Eine Verbraucherbeschwerde „Tagesfrische Freiland Eier vom eigenen Hof“ wurde mit dem Beschwerdegrund „alte, falsch gelagerte Eier“ eingereicht. Die sensorische Beurteilung der aufgeschlagenen Eier ergab, dass es sich bei den Eiern nicht um „tagesfrische Eier“ handelte, sondern um Eier, die schon über mehrere Tage und / oder falsch gelagert wurden. Für diese Beurteilung wurden drei Kriterien herangezogen: die Luftkammerhöhe, die Eiklar- und die Dotterbeschaffenheit.

Die Größe und das Aussehen von Luftkammer, Eiklar und Dotter verändern sich im Verlaufe der Lagerung in Abhängigkeit von den Lagerungsbedingungen. Frische Eier weisen kleine Luftkammern (bei Eiern der Klasse A „Extra“: höchstens 4 mm, bei Eiern der Klasse A: höchstens 6 mm) auf. Durch Verdunsten des Ei-Inhalts durch die poröse Schale vergrößert sich die Luftkammer. Je wärmer, je trockener und je länger die Eier gelagert werden, desto rascher wächst die Luftkammer.

Des Weiteren besitzt ein frisches, nicht temperaturgeschädigtes, aufgeschlagenes Ei rund um den Dotter einen großen Hof von dickflüssigem, gallertartigem und leicht trübem Eiklar. Nur wenig dünnflüssiges und wässriges Eiklar zerfließt am Rand. Je länger und vor allem je wärmer die Eier gelagert wurden, desto mehr verflüssigt sich auch das gallertartige Eiklar. Eine Trennung zwischen gallertartigem und flüssigem Eiklar ist zunehmend weniger erkennbar.

Bei frischen, nicht temperaturgeschädigten Eiern ist der Dotter kugelförmig gewölbt und kompakt. Bei einem länger und vor allem wärmer gelagerten Ei fließt der Dotter an den Rand, ist abgeflacht und zerreißt leicht beim Aufschlagen.

Die qualitätserhöhende Angabe auf dem Schild an der Ware „Tagesfrische Eier“ impliziert dem Verbraucher, dass es sich um besonders frische Eier handelt, die am Tag des Verkaufs gelegt wurden. Die Angabe „tagesfrisch“ wurde aufgrund des festgestellten Frischeszustandes der Eier als irreführend beurteilt.

„tagesfrische“  
Eier

Zwei Proben „Lose Eier vom Wochenmarkt“ wurden ohne Erzeugerstempel in den Verkehr gebracht.

Die Verpflichtung, Eier mit dem Erzeugercode zu stempeln, ergibt sich aus Anhang VII, Teil VI Abschnitt III, Nr.1 der VO(EG)1308/2013. Von dieser Vorgabe können Ausnahmen zugelassen werden, wenn der Erzeuger die Eier

- an der Produktionsstätte,
- auf einem örtlichen, öffentlichen Markt,
- im Verkauf an der Tür im Erzeugergebiet

an den Verbraucher abgibt.

Die Befreiung von der Kennzeichnungspflicht bei Abgabe auf einem örtlichen, öffentlichen Markt gilt jedoch nur für Erzeugungsbetriebe mit bis zu 50 Hühnern.

ungestempelte Eier vom  
Wochenmarkt

Eine Probe „gefärbte, gekochte Eier“ in einer Fertigpackung wurde ohne Zutatenverzeichnis in den Verkehr gebracht.

bunte Eier

Eine Probe Wachteleier („Jajka Przepiórcze“) wurde mit der polnischen Originalkennzeichnung in den Verkehr gebracht. Zusätzlich zur polnischen Kennzeichnung wurden der deutsche Verbraucherhinweis „Nach dem Kauf im Kühlschrank lagern“ sowie diverse nährwertbezogene Angaben („reich an Vitaminen und Spurenelementen“, „cholesterinarm“) und Verwendungshinweise in Deutsch aufgedruckt. Die Probe wurde aufgrund der fehlenden deutschen Bezeichnung, der unvollständigen und falschen Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, der irreführenden nährwertbezogenen Angaben sowie der fehlenden Nährwertkennzeichnung beanstandet.

Wachteleier

**06 Fleisch**

untersuchte Proben: 81

Beanstandungen: 7

In einer Probe Entenbrustfilet wurde der Höchstgehalt für Blei von 0,1 mg/kg überschritten.

Blei

Eine Probe Rinderhackfleisch aus einem EG-Betrieb erfüllte nicht die Anforderung hinsichtlich des gekennzeichneten Anteils an Bindegewebe im Fleischeiweiß (< 15%). Die Bezeichnung „Nackensteak“ wurde als irreführend beanstandet, da der Verdacht bestand, dass das Fleisch zusätzlich mit Wasser aufgespritzt wurde. Bei zwei Proben „Rindersteaks“ wurde die Empfehlung der Zubereitung als widersprüchlich beurteilt, da zum Einen eine Zubereitungsempfehlung für ein „medium“-Steak angegeben wurde, zum Anderen jedoch der Hinweis „Nur vollständig durcherhitzt verzehren“ vorhanden war. Auf der Fertigpackung einer Probe „Entenbrustfilet“ fehlte das Identitätskennzeichen.

irreführende Angaben

In einer Beschwerdeprobe „Rinderhackfleisch“ befand sich ein rotes Plastikstück. In den amtlich entnommenen Nachproben konnten jedoch keine weiteren Fremdkörper nachgewiesen werden.

Beschwerdeproben

Eine telefonische Beschwerde wies auf den Verdacht von fleischfremdem Wasser in „Schweinegeschnetzeltem“ hin. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen konnte jedoch kein fleischfremdes Wasser nachgewiesen werden.

**07 Fleischerzeugnisse**

untersuchte Proben: 330

Beanstandungen: 70

Bei drei Proben „Rohschinken“ wurde die zulässige Höchstmenge an Natriumnitrat überschritten, bei zwei weiteren Proben „Rohschinken“ lag der Gehalt an Natriumnitrit über der zugelassenen Höchstmenge. Aufgrund dieser Problematik wird die Überprüfung der Höchstmenge von Nitrit und Nitrat in Rohschinken 2015 im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms (LUP) durchgeführt.

Höchstmengenüberschreitung

Bei insgesamt 34 Proben wurden Bezeichnungen, Angaben oder Aufmachungen als irreführend beurteilt. Hierunter fielen neun lose Proben „Döner Kebab“ bzw. „Döner“, da diese hinsichtlich der Zusammensetzung nicht die Anforderungen an Döner Kebab 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 Kebab“ aus Schaf- und/oder Rindfleisch. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil darf maximal 60 % betragen. Puten- und/oder Hähnchen-Döner Kebab wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch zugesetzt. Hier besteht der Fleischanteil meistens aus von Knochen befreiten Puten- oder Hähnchenkeulen.

irreführende Angaben

Weitere 14 lose Proben, deren Kennzeichnungen als irreführend beurteilt wurden, fielen auf die Produktgruppe der Kochschinkenerzeugnisse, die als Pizzabelag 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 %.

Die Kennzeichnung von elf weiteren Proben wurde als irreführend beurteilt:

- bei zwei Proben „Kasseler Nacken“ aufgrund des zu hoch deklarierten Fleischanteils
- die Verkehrsbezeichnung „Hähnchen-Cordon Bleu“, da die Probe überwiegend aus zerkleinertem Fleisch bestand und mit einem Käse- und Schinkenersatz gefüllt war
- eine Probe „Sauerbraten“ aufgrund eines erhöhten Gehaltes an fleischfremdem Wasser
- eine Probe „Frikadelle, hausgemacht“, da die Probe unter Verwendung von gekuttertem Fleisch hergestellt wurde
- eine Probe „Frikadelle“, da sich zwei unterschiedliche Zutatenverzeichnisse auf der Originalpackung befanden
- eine Probe „Kasseler“, da neben einem Mindesthaltbarkeitsdatum auch ein Verbrauchsdatum angegeben war
- zwei Proben „Nackensteaks“, da der Verdacht der Verwendung von fleischfremdem Wasser bestand
- eine Probe „Currywurst“, da diese unter Verwendung von Putenfleisch hergestellt wurde
- eine Probe „Rostbratwurst“, da im Zutatenverzeichnis Rindfleisch angegeben wurde, dieses jedoch nicht nachgewiesen werden konnte

weitere irreführende Angaben

Im Rahmen des landesweiten Untersuchungsprogramms wurden 52 Proben „frisches Mett / Thüringer Mett“ auf die Anwesenheit von fleischfremdem Wasser untersucht. Von den insgesamt 52 Proben waren 16 Proben aufgrund eines erhöhten Wasser/Fleischeiweiß-Verhältnisses auffällig und wurden als wertgemindert beurteilt.

LUP / fleischfremdes Wasser in Mett

Eine Probe „Putenschnitzel“ wurde aufgrund eines erhöhten Panadeanteils als wertgemindert beurteilt.

Neun Fleischerzeugnisse wiesen diverse Kennzeichnungsmängel, insbesondere ein unvollständiges Zutatenverzeichnis auf. Bei drei als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet.

Kennzeichnungsmängel

Eine Probe „Schweinehaxe“ wurde aufgrund eines fauligen Geruchs als Verbraucherbeschwerde eingereicht. Die sensorische Untersuchung der amtlich entnommenen Verdachtsprobe war jedoch unauffällig.

Beschwerdeproben

## 08 Wurstwaren

untersuchte Proben: 424

Beanstandungen: 78

Eine Probe „Bratwurst“ wurde aufgrund eines stark sauren Geruchs als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Verderb

Bei einer Probe „Leberwurst“ wurde die Verwendung von Isoascorbinsäure als unzulässig beurteilt, da die zugelassene Höchstmenge von 500 mg/kg überschritten wurde.

Höchstmenge Isoascorbinsäure

Insgesamt wurden 19 Proben aufgrund einer irreführenden Kennzeichnung beanstandet. Hauptbeanstandungsgrund war ein zu geringer BEFFE- (Bindegewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß) und/oder BEFFE im FE-Gehalt (Bindegewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß) bei sechs Rohwurst- und drei Kochwurstproben.

Irreführung

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

- die Angabe „Vor Verzehr durcherhitzen“ bei einer Probe „Mettenden“, da diese in der Regel zum Rohverzehr bestimmt sind
- eine Probe „Salami, heißgegart“ aufgrund der Verwendung von zwei unterschiedlichen Verkehrsbezeichnungen
- eine Probe „Gänseleberwurst“, da aufgrund des Nachweises von Enten-DNA der Verdacht der Verwendung von Entenfleisch bestand
- eine Probe „Rebhuhnpastete“, da aufgrund des Nachweises von Hühner- und Puten-DNA der Verdacht der Verwendung von Hühner- und Putenfleisch bestand
- die Bezeichnung „Grillwurst“ aufgrund der Verwendung von Putenfleisch
- die Bezeichnung „Teewurst“, aufgrund eines zu hohen Fettgehaltes
- eine Probe „Salami mit 20 % Fett“, aufgrund eines zu hohen Fettgehaltes
- die Angabe „6 % Trinkwasser“ in einer Brühwurst, obwohl deutlich höhere Gehalte nachgewiesen wurden
- die Verwendung von widersprüchlichen Verkehrsbezeichnungen bei einer Probe „(Kochwurst) Mettenden“ und einer Probe „Chorizo-Griller“

Irreführung

Insgesamt wichen 23 Wurstwaren hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung ab und wurden daher als wertgemindert beurteilt. Am häufigsten, insgesamt 17 Mal (7 Kochwürste, 5 Rohwürste und 5 Brühwürste) wurde ein erhöhter Fremdwassergehalt, ermittelt über den Wasser/Eiweiß-Quotienten, festgestellt. Zwei Proben Rohwürste wiesen einen erhöhten Fettgehalt, ermittelt über den Fett/Eiweiß-Quotienten, auf.

Drei Proben Bierschinken wurden aufgrund eines zu geringen Anteils an Fleischeinlage als wertgemindert beurteilt.

Zwei Proben luftgetrockneter Rohwürste wurden als geschönt beurteilt, da durch die Verwendung von Stärke auf der Oberfläche ein schönerer Edelschimmelbelag vorgetauscht wurde.

Eine Probe „Leberwurst“ wurde als wertgemindert beurteilt, da diese einen sehr süßen Geschmack sowie einen Zuckergehalt von mehr als einem Prozent aufwies.

Eine weitere Probe „Bratwurst“ in einer Konserve wurde als wertgemindert beurteilt, da sich in dem fein zerkleinertem Brät, umgerötete Brätstücke, vermutlich von wiederverarbeiteten Wurstresten, befanden.

Wertmin-  
derung

Bei elf als lose Ware entnommenen Proben wurde die fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen beanstandet. Am häufigsten fehlte hier bei umgeröteten Erzeugnissen die Kenntlichmachung von Nitritpökelsalz.

25 Wurstwaren wiesen diverse Kennzeichnungsmängel auf. Hier wurden insbesondere unzureichende Verkehrsbezeichnungen oder die fehlende Angabe von Fett bzw. Bindegewebe im Zutatenverzeichnis beanstandet.

Kennzeich-  
nungsmängel

Folgende Verbraucherbeschwerden wurden im hiesigen Untersuchungsamt erreicht:

- eine Probe „Leberkäse“ aufgrund eines verdorbenen Geruchs
- eine Probe „Kümmelbraten“ aufgrund einer stark vergrauten Farbe; es konnte jedoch festgestellt werden, dass es sich hierbei nicht um einen Verderb, sondern um eine instabile Pökelfarbe handelte
- eine „Rotwurst“ aufgrund eines gefundenen Metallclips; bei der hiesigen Untersuchung konnten weitere Fremdkörper in der Wurst festgestellt werden
- eine Probe „Geflügelmortadella“ aufgrund von bräunlich gefärbten Fremdkörpern; hierbei handelte es sich vermutlich um sogenannte „Gewürznester“

Beschwerde-  
proben

- Plastikstücke, die sich laut Aussage des Verbrauchers in einer „Wellwurst“ befanden
- eine Probe „Pferdewurst“ aufgrund einer bräunlichen Flüssigkeit, die aus der Wurst lief; eine Betriebskontrolle hat hierbei ergeben, dass es sich vermutlich um ein braun gefärbtes Kutterhilfsmittel handelt, welches zur Herstellung eingesetzt wurde und sich am Wurstende abgesetzt hatte

Beschwerde-  
proben**10 Fische und Fischzuschnitte**

untersuchte Proben: 47  
Beanstandungen: 8

Im Rahmen eines landesweiten Untersuchungsprogramms (LUP) wurden insgesamt 26 Proben Pangasiusfilets auf die Verwendung von Fremdwasser untersucht. Diese Behandlung beinhaltet nicht das zulässige Aufbringen einer Glasur aus Wasser. Es handelt sich hierbei um einen zusätzlichen Eintrag von Fremdwasser in das Fischfilet, um insbesondere das Fischgewicht zu erhöhen. Neben dem geringen Gehalt an Rohprotein, einem hohen Gehalt an Wasser und einem hohen pH-Wert, sind mit Wasser behandelte Erzeugnisse meistens schon in der sensorischen Untersuchung erkennbar. Das Fischfilet wirkt nach dem Garen meist glasig und gummiartig. Von den untersuchten Proben waren im Hinblick auf die Untersuchung auf Fremdwasser acht Proben auffällig.

LUP / Fremd-  
wasser in  
Pangasius**11 Fischerzeugnisse**

untersuchte Proben: 86  
Beanstandungen: 4

Die Bezeichnung von zwei Matjesproben wurde als irreführend beurteilt, da es sich aufgrund eines zu geringen Fettgehaltes gemäß den Leitsätzen für Fische nicht um „Matjes“ handelte. Diese fordern für „Matjesheringe“ mindestens 12% Fett im essbaren Anteil.

Die Gesamtaufmachung einer Probe „Caviar“ wurde als irreführend beurteilt, da es sich um schwarzgefärbte Kügelchen aus Fischmuskeleiweiß handelte.

Irreführung

Bei einer Probe „Schottischer Lachs“ waren das Fanggebiet und das Mindesthaltbarkeitsdatum durch andere Angaben überdeckt

Kennzeich-  
nungsmängel

Als Beschwerdeprobe abgegebene „Fischstäbchen“ enthielten ein Stückchen Pappkarton, welches vermutlich aus dem Herstellungsprozess stammte. Die für den Hersteller zuständige Überwachungsbehörde wurde informiert.

Aufgrund einer per Mail eingereichten Beschwerde wurde eine Nachprobe „Matjes“ entnommen. Die laut Aussage des Verbrauchers geschilderten Mängel „vergrätet und vergraut“ konnten in der amtlichen Nachprobe nicht festgestellt werden.

Beschwerde-  
proben



**12 Krusten,- Schalen- Weichtiere und Erzeugnisse daraus**

untersuchte Proben: 38

Beanstandungen: 4

Die Angabe „roh“ wurde bei einer Probe „Garnelen“ als irreführend beurteilt, da diese bereits gegart in der Fertigpackung vorlagen.

Irreführung

Bei zwei Proben war die Fischetikettierung unzureichend, da keine Angabe zur Produktionsmethode bzw. zum Fanggebiet gemacht wurde.

Fischetikettierung

Bei einer Probe „Black tiger Garnelen“ fehlte im Zutatenverzeichnis der Klassenname „Stabilisator“ für den Zusatzstoff E 450 (Diphosphat).

Kennzeichnungsmängel

**13 Fette, Öle**

untersuchte Proben: 308

Beanstandungen: 39

Auch in diesem Jahr wurden wieder viele Olivenölproben untersucht. Eine Probe wurde aufgrund des abweichenden, weinigen Geruchs und Geschmacks, einer sehr hohen Säurezahl und diverser Kennzeichnungsmängel beanstandet.

abweichende Sensorik

Etliche Olivenöle wurden aufgrund fehlender deutscher Kennzeichnung bzw. aufgrund diverser anderer Kennzeichnungsmängel oder Verstöße gegen die Health-Claims-Verordnung beanstandet.

Kennzeichnungsmängel

Eine Probe „Sesamöl“ musste aufgrund der fehlenden Angabe „geröstet“ beanstandet werden. Gemäß den LML Speisefette (Punkt 1.2 Herstellung) sind Vor- bzw. Nachbehandlungsverfahren wie Rösten der Rohware [...] möglich und werden durch entsprechende Hinweise kenntlich gemacht.

Bei zwei türkischen „Olivenölen“ (Fertigpackungen) und zwei Proben „Haselnussöl“, die als lose Ware abgegeben wurden, zeigten sich auffällig hohe Anteile an Brassicasterin im Sterinmuster. Es lag daher der Verdacht nahe, dass die untersuchten Öle auch Anteile an Rapsöl enthalten.

Brassicasterin in Haselnuss- und Olivenölen

Eine Probe „Oliventresteröl“ enthielt gar kein Olivenöl. Dies konnte anhand der Fettsäureverteilung und des Sterinmusters eindeutig nachgewiesen werden.

kein Olivenöl!

Nach wie vor werden Olivenöle unzulässigerweise als sogenannte lose Ware abgegeben. In einem konkreten Fall wurde das Olivenöl in einen Glasbehälter umgefüllt. Die Sinnhaftigkeit dieser Bestimmungen (keine lose Abgabe) wurde durch den ermittelten Peroxidgehalt untermauert. Anhand der Untersuchungsergebnisse konnte nachgewiesen werden, dass die Probe mit 24 meq O<sub>2</sub>/kg bereits einen recht hohen Peroxidgehalt aufwies. Native Olivenöle dürfen bis zu 20 meq aktiven Sauerstoff/kg (meq O<sub>2</sub>/kg) enthalten. Bei der Peroxidzahl handelt es sich um einen dynamischen Wert, der in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen (Licht, Temperatur, Alter) zunimmt, dann aber durch Folgereaktionen auch wieder abnimmt. Das Umfüllen des Öles in einen durchsichtigen Glasbehälter, der Kontakt mit Luftsauerstoff und die Lagerung bei Licht, führen zu einer negativen Beeinflussung des Öles. Dies zeigt sich folglich u.a. in der hohen Peroxidzahl und möglicherweise in der Zukunft auch durch eine abweichende Sensorik.

lose Abgabe von Olivenölen

Diverse „Frittierfette“ wurden aufgrund erheblicher sensorischer Abweichungen und aufgrund eines hohen Gehaltes an polaren Anteilen und polymeren Triglyceriden als

Frittierfette

nicht mehr zum Verzehr geeignet beurteilt. Auch ein Frittierfett, das aufgrund einer Verbraucherbeschwerde als Verfolgspolie entnommen wurde, musste aufgrund des tranigen, kratzenden Geschmacks und einem Gehalt von 34% polymerer Triglyceride beanstandet werden.

Frittierfette

Zahlreiche „Palmöle“ wiesen deutlich zu hohe Säurezahlen und diverse Kennzeichnungsmängel auf.

Säurezahl

## 14 Suppen/Soßen

untersuchte Proben: 163  
Beanstandungen: 21

Im Berichtsjahr 2014 wurden schwerpunktmäßig ausländische Suppen (Fertige Suppen und Trockensuppen) und Soßen aus den EU-Mitgliedstaaten sowie dem EU-Ausland auf Zusammensetzung, Kennzeichnung sowie eine erfolgte Behandlung mit ionisierenden Strahlen (Lebensmittelbestrahlung) untersucht. Hauptbeanstandungsgrund war bei diesen Produktgruppen die fehlerhafte und unvollständige deutsche Kennzeichnung. Die deutsche Kennzeichnung der ausländischen Erzeugnisse erfolgt häufig nachträglich, durch Anbringen eines Zusatzetikettes. Die auf diesen Etiketten aufgedruckten Angaben sind vielfach zu klein geschrieben, inhaltlich falsch und / oder unvollständig. Häufig weichen die deutschen Angaben von der Originalkennzeichnung ab und in einigen Fällen fehlte die Allergenkennzeichnung.

ausländische Suppen und Soßen

In einer als lose Ware in den Verkehr gebrachten „Gulaschsuppe“ wurde beim qualitativen Screening auf Tierarten Puten-DNA nachgewiesen. Das Vorhandensein von Putenprotein wurde immunenzymatisch bestätigt. Rinder-DNA konnte dagegen nicht nachgewiesen werden. Die Gulaschsuppe wurde somit ausschließlich unter Verwendung von Putenfleisch hergestellt. Bei Gulasch handelt es sich gemäß der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches um gestückeltes, gegartes Rindfleisch in gewürzter Sauce. Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Fleisch anderer Tierarten muss in unmittelbarer Wortbindung mit der Bezeichnung Gulasch angegeben werden. Aufgrund des Nachweises der ausschließlichen Verwendung von Putenfleisch wich die Probe erheblich von der in den Leitsätzen definierten Verkehrsauffassung für Gulasch ab. Die Verkehrsbezeichnung „Gulaschsuppe“ wurde für den Verbraucher im vorliegenden Fall als irreführend beurteilt.

Gulaschsuppe aus Putenfleisch

In diversen losen Soßen, Dips und Dressings wurden Konservierungsstoffe nachgewiesen. Ihre Verwendung wurde in den Speisekarten bzw. in Auslagen nicht kenntlich gemacht. Eine Probe „Aioli“ enthielt trotz Auslobung mit der Angabe „ohne Konservierungsstoff“ Sorbinsäure.

lose Soßen aus der Gastronomie

## 20 Feinkost

untersuchte Proben: 171  
Beanstandungen: 11

Zwei Feinkostsoßen wiesen Höchstmengenüberschreitungen des Süßstoffes Saccharin auf.

Bei als „Käse“ gekennzeichneten Zutaten in verschiedener Proben (z.B. „...salat mit ...käse“) handelte es sich nicht um Käse, schon gar nicht um einen Schafskäse, sondern um aus Pflanzenfett und Magermilch hergestellte Erzeugnisse. Die Bezeichnung „Käse“ ist auf allen Vermarktungsstufen ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten. Die Bezeichnung „Käse“ wurde als irreführend beanstandet.

Irreführung

Eine „Japanische Mayonnaise“ wies diverse Kennzeichnungsmängel auf.



In einer Verbraucherbeschwerde „Kartoffelsalat“ aus einer Fertigpackung befand sich eine kleine Raupe.

Raupe

### **31 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsaft getrocknet**

untersuchte Proben: 205

Beanstandungen: 34

Bei drei im Anbruch eingereichten Beschwerdeproben, zwei Apfelsäften und einem Orangensaft, wurden Schimmelpilz- und Bakterien-Wachstum festgestellt. Die jeweiligen Verfolgsproben waren dagegen unauffällig.

mikrobiologische Verunreinigungen

Bei einem als „Mehrfruchtnektar“ ausgelobten Getränk war die Auslobung „Stilles Mineralwasser und reiner Saft“ irreführend, da diesem Erzeugnis auch Fruchtsüße zugesetzt wurde.

irreführende Angaben

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.

Ein Aroniasaft wurde mit der Auslobung „reich an Vitamin C“ beworben. Allerdings war leider kein Vitamin C in dem Produkt vorhanden.

Für Fruchtsirupe sind in den Leitsätzen für Obsterzeugnisse bestimmte Kriterien festgelegt, wie zum Beispiel der Gehalt an löslicher Trockenmasse (einem Maß für den Zuckergehalt). Ein Produkt wurde als „Erdbeer-Sirup“ bezeichnet, obwohl der Gehalt an löslicher Trockenmasse zu gering war.

Fünf Proben wurden mit der Auslobung „kühlfrisch“ und weiteren Hinweisen auf ihre „Frische“ beworben. Diese Angaben erwecken beim Verbraucher den Eindruck, es handle sich bei den Produkten um sogenannte Frischsäfte, also frisch gepresste Säfte, die ohne jegliche Haltbarmachung zum Verzehr angeboten werden. Da es sich jedoch um pasteurisierte, also haltbar gemachte Fruchtsäfte handelte, waren die Auslobungen irreführend.

Analog dazu war auch ein Apfelsaft von einem kleineren Direktvermarkter auf Grund der Auslobung „frisch gepresst“ irreführend beworben worden, da auch dieser Fruchtsaft pasteurisiert war und damit eine Erhitzung erfahren hatte.

Die Verordnung (EG) 1924/2006 (sogenannte Health Claims Verordnung) enthält bestimmte Vorgaben zu Angaben wie „kalorienarm“ und „kalorienreduziert“. So dürfen Getränke bei der Auslobung „kalorienarm“ z.B. nicht mehr als 20 kcal pro 100 ml enthalten. Ein Mehrfruchtnektar enthielt beide Auslobungen. Die entsprechenden Vorgaben wurden jedoch nicht erfüllt.

nährwertbezogene Angaben

Nach den Anforderungen der Health Claims Verordnung darf zudem eine Angabe wie „reich an...“ oder „hoher Gehalt von...“ in Bezug auf Vitamine nur gemacht werden, wenn das Doppelte einer festgelegten signifikanten Menge in 100 ml vorhanden ist. Bei einem Zitronensaft wurde die Angabe „reich an Vitamin C“ gemacht. Dies stand jedoch im Widerspruch zur Nährwerttabelle, in der nicht einmal signifikante Mengen an Vitamin C aufgeführt wurden.

Bei zwei Mehrfruchtsäften wurde die für diese Erzeugnisse zurzeit nicht zugelassene Irreführende Angabe Mineralstoffverbindung Zinkgluconat verwendet. Eine Ausnah-

nicht zugelassene Mineralstoffverbindung

megenehmigung, die das Inverkehrbringen von Getränken mit diesem Stoff erlaubt, fehlte jedoch.

Nicht erlaubt sind nach den Vorgaben der Health Claims Verordnung z.B. auch Angst machende Werbung oder Hinweise darauf, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann. Eine derartige Werbung wurde bei zwei Proben bemängelt.

Gesundheits-  
bezogene  
Angaben

### **32     Alkoholfreie Getränke, Getränkezusätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert**

untersuchte Proben: 158  
Beanstandungen: 17

Eine Beschwerdeprobe Cola-Getränk in einer PET-Flasche wies einen Geruch nach Desinfektionsmitteln auf. Sie war daher nicht zum Verzehr geeignet. Die konkrete Ursache der Abweichung konnte nicht ermittelt werden. Es treten jedoch immer wieder Fälle auf, bei denen Mehrweg-PET-Flaschen Gerüche von außen oder aus zweckfremden früheren Verwendungen aufnehmen und dadurch das Lebensmittel verunreinigen.

sensorische  
Abweichun-  
gen

Bei einer weiteren Beschwerdeprobe wurde eine Getränkeflasche aus einem Automaten eingereicht. Anstelle einer Orangenlimonade war in der Flasche jedoch nur eine farblose Flüssigkeit vorhanden, die sich als Wasser herausstellte.

Des Weiteren wurde eine Beschwerdeprobe, ebenfalls eine Orangenlimonade, auf Grund eines abweichenden Geschmacks eingereicht. Bei der chemischen Analyse ergab sich, dass das Getränk wegen eines deutlich höheren Gehaltes an Citronensäure viel saurer war als eine unauffällige Vergleichsprobe des gleichen Produkts. Die Probe wurde als im Genusswert nicht unerheblich gemindert beurteilt.

Im Rahmen der europaweit gültigen Lebensmittelzusatzstoff-Verordnung (VO (EG) 1333/2008) wurden bestimmte Zusatzstoffe für Lebensmittel zugelassen und auch deren Höchstmenge festgelegt. Bei einem Instantgetränkepulver wurde der für alkoholfreie Erfrischungsgetränke zugelassene Farbstoff E 104 (Chinolingelb) in einer Menge verwendet, die bei der angegebenen Dosierungsanleitung für die Auflösung in Wasser zu einer Überschreitung der Höchstmenge führt.

Höchstmen-  
genüber-  
schreitung  
eines Farb-  
stoffes

Benzol ist ein ubiquitär vorhandener Umweltschadstoff, der vor allem über die Atemluft aufgenommen wird, aber auch als Verunreinigung in Trinkwasser und Lebensmitteln vorkommen kann. Nach einer Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 16.12.2013 („Fragen und Antworten zu Benzol in Erfrischungsgetränken“) wirkt Benzol krebserregend und ist genotoxisch. Danach kann nach dem gegenwärtigen Stand der Kenntnis keine Menge angegeben werden, die als gesundheitlich unbedenklich gilt. Nach Einschätzung des BfR kann sich Benzol in nichtalkoholischen Getränken in Gegenwart von Ascorbinsäure (Vitamin C, wird auch als Antioxidationsmittel eingesetzt) aus dem zugelassenen Konservierungsstoff Benzoesäure bilden. Ausschlaggebend sind danach unter anderem die Konzentrationen von Benzoesäure und Ascorbinsäure, die Temperatur und der pH-Wert.

Benzol in Er-  
frischungs-  
getränken

Die meisten Hersteller setzen die Kombination aus Ascorbinsäure und Benzoesäure mittlerweile entweder gar nicht mehr ein oder haben zumindest die Benzoesäure zum Teil durch eine Kombination mit anderen Konservierungsstoffen ersetzt, so dass kein Benzol mehr entsteht. Fünf Getränkekonzentrate wiesen jedoch sowohl Benzoesäure in größeren Mengen als auch Ascorbinsäure auf. Bei diesen Konzentraten waren auch deutlich messbare Gehalte an Benzol vorhanden.

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes sollte die Benzolaufnahme soweit wie möglich minimiert bzw. vermieden werden. Der hiesige Hersteller der Getränkekonzentrate wurde daher aufgefordert, die Entstehung von Benzol auf so niedrige Werte zu reduzieren, wie sie durch gute Herstellungspraxis sinnvoll erreicht werden können.

Vitamin B<sub>1</sub> ist für den Energiestoffwechsel des Menschen von wesentlicher Bedeutung. Es ist wasserlöslich und eines der am häufigsten zu alkoholfreien Erfrischungsgetränken zugesetzten Vitamine. Der Gehalt dieses Vitamins muss bei einem Zusatz in der Nährwerttabelle angegeben werden. Da es hitzeempfindlich ist, ist ein Verlust bei der Herstellung von Erfrischungsgetränken möglich, so dass daraus Abweichungen zum deklarierten Gehalt resultieren können.

Im Rahmen eines Landesuntersuchungsprogramms sollte eine Überprüfung der deklarierten Gehalte an Vitamin B<sub>1</sub> nach Verordnung (EG) 1924/2006 (sogenannte Health Claims Verordnung) erfolgen.

Alle hier untersuchten Proben wiesen Gehalte im Bereich der in der Nährwertkennzeichnung deklarierten Werte auf. Im Gegensatz zu anderen Vitaminen scheint es im Allgemeinen keine größeren Schwierigkeiten bezüglich eines Vitamin B<sub>1</sub>-Abbaus zu geben.

Bei einer Probe eines isotonischen Sportgetränkes wurde der deklarierte Gehalt an Vitamin C nur noch zu 38 % erreicht.

Bei einem weiteren isotonischen Sportgetränk wurden die Mineralstoffe Calcium und Magnesium ausgelobt. Diese waren jedoch nur in sehr geringen Mengen vorhanden.

Bei einem Erfrischungsgetränk mit Orangen-Mango-Geschmack wurde die für dieses Erzeugnis zurzeit nicht zugelassene Mineralstoffverbindung Zinkgluconat verwendet. Eine Ausnahmegenehmigung, die das Inverkehrbringen von Getränken mit diesem Stoff erlaubt, fehlte jedoch.

Zwei Erzeugnisse wurden auf der Packung bzw. im Internet als Fruchtsäfte präsentiert. Sie enthielten jedoch auch Gemüsesaft-Anteile. Diese Aufmachungen waren irreführend, da es sich nicht um Fruchtsäfte handelte.

Bei einem dieser Produkte wurden zudem auch gesundheitsbezogene Aussagen zu freien Radikalen gemacht, wie z.B. „Freie Radikale schwächen die Zellwände und das Zellinnere.“ oder „Freie Radikale schädigen die Zellen und können somit zu frühzeitiger Zellalterung führen.“ Diese Angaben sind dazu geeignet, beim Verbraucher Ängste auszulösen. Eine derartige angstmachende Werbung ist nicht erlaubt.

Ein als „Anti-Kater-Drink“ bezeichnetes Erzeugnis wurde sowohl auf einem mitgelieferten Flyer als auch auf der entsprechenden Internet-Seite mit diversen Aussagen über besondere Eigenschaften einzelner Zutaten beworben. Dabei wurden zum Teil sogar pharmakologische Wirkungen ausgelobt, die eigentlich nur auf Arzneimittel zutreffen. Des Weiteren wurden auch zum Produkt selbst Angaben gemacht, wie es bei einem „Kater“ helfen kann. Diese Art der Werbung mit Angaben über die Beseitigung, Linderung oder Verhütung von Krankheiten ist für Lebensmittel nicht gestattet.

LUP Vitamin B<sub>1</sub> in Erfrischungsgetränken

weitere Untersuchungen zu Vitaminen und Mineralstoffen

irreführende Werbung

angstmachende Werbung

wirksam gegen den Kater?

## 39 Zucker

untersuchte Proben: 7  
Beanstandungen: 1

Bei einer „Tafelsüße“ wurde die Mindesthaltbarkeit nicht korrekt angegeben.

Kennzeichnung

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

untersuchte Proben: 146  
Beanstandungen: 25

Es 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.

Von den hier untersuchten Honigen waren vier mit einer Auslobung versehen, ohne den Qualitätsanforderungen der Leitsätze für Honig bezüglich des HMF-Gehaltes zu entsprechen. Die verwendeten, nicht zutreffenden Auslobungen wurden als irreführend beurteilt.

HMF in Auslese- und Premiumhonigen

Nach den Leitsätzen für Honig erfolgt die Gewinnung und Bearbeitung von Honig, mit Ausnahme des Presshonigs, grundsätzlich ohne Wärmezufuhr. Die Tatsache, dass ein Honig „kaltgeschleudert“ ist, stellt keine Besonderheit dar, sondern entspricht der üblichen Vorgehensweise bei der Gewinnung von Honig. Daher ist die Angabe „kaltgeschleudert“ eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten und somit irreführend.

kaltgeschleudert

Neun Wabenhonige bzw. Brotaufstriche mit einem Wabenstück wurden auf das Vorliegen bereits bebrüteter Waben, sogenannter Brutwaben, untersucht. Bei einem Wabenhonig zeigte der Schmelztest deutlich das Vorliegen mehrerer Puppenhäutchen, was auf die Verwendung von Brutwaben zurückzuführen ist. Dieser Wabenhonig entsprach nicht den Anforderungen der Honigverordnung.

Wabenhonige

Eine Probe „Sanddorn in Blütenhonig“ war mit nährwertbezogenen Angaben versehen, die sich auf die Zutat Sanddorn 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. Diese Angaben entsprachen demnach nicht der Health Claims-VO.

Bei einer Probe „Mandelmus“ wurde der in der Nährwerttabelle angegebene Eisengehalt um mehr als 50% unterschritten. Die Angabe wurde als irreführend beurteilt.

Nährwertbezogene Angabe

Weiterhin wurden 20 Proben Erdnusscremes, zwei Brotaufstriche aus Pistazien und ein Cashewnussmus auf Aflatoxine untersucht, wobei der vorgeschriebene Grenzwert in keiner Probe überschritten wurde.

Aflatoxine

Bei drei Erdnusscremes war die Bezeichnung „Erdnussbutter“ irreführend, da keine Butter sondern lediglich Palmfett zur Herstellung eingesetzt wurde.

Weiterhin wurde die angegebene Verkehrsbezeichnung bei drei Erdnusscremes, die mit Erdnussstückchen durchsetzt waren, als nicht ausreichend angesehen, da der Unterschied zu einem homogen cremigen Produkt aus der verwendeten Verkehrsbezeichnung nicht ersichtlich war.

Erdnusscremes

Unter anderem fehlte bei zwei Proben Brotaufstrich die Angabe der zugesetzten Sorbinsäure im Zutatenverzeichnis.

Kennzeichnungsmängel

|           |                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>41</b> | <b>Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertvermindert</b> |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| untersuchte Proben: 137<br>Beanstandungen: 23 |
|-----------------------------------------------|

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

zu geringe  
Trocken-  
masse

Bei allen drei Proben mit zu geringem Zuckeranteil wurde der für diesen Verwendungszweck nicht zugelassene Konservierungsstoff Sorbinsäure nachgewiesen.

Konservierungsstoffe

Bei einer Probe Apfelkraut wurde im Rahmen der durchgeführten sensorischen Untersuchung ein brandiger und bitterer Nachgeschmack festgestellt. Zusätzlich wurde in der Probe ein erhöhter Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) von über 6000 mg/kg festgestellt. HMF wird bei der Erhitzung von Lebensmitteln aus Aminosäuren und Zuckern gebildet und ist ein Maß für die thermische Behandlung u.a. von Obst-erzeugnissen. Der hier ermittelte Gehalt liegt deutlich über den üblicherweise in Apfelkraut vorliegenden Gehalten. Der ermittelte deutlich erhöhte Gehalt an HMF stützt den sensorischen Befund hinsichtlich der brandigen und bitteren Fremdnote. Aufgrund der sensorischen Abweichung entsprach die Probe nicht der in den Leitsätzen festgehaltenen Beschaffenheit von Apfelkraut. Der Verbraucher wird in seiner Erwartung an ein Apfelkraut getäuscht.

Apfelkraut

Die Bezeichnung „Maronenpüree“ wurde bei einer Probe, die eine alkoholhaltige Zutat enthielt, als irreführend angesehen, da eine Maronencreme üblicherweise ohne Verwendung von Alkohol hergestellt wird und die tatsächliche Beschaffenheit hier aus der Bezeichnung nicht hervorgeht. Zudem fehlte die alkoholhaltige Zutat im Zutatenverzeichnis.

irreführende  
Angaben

Die Angabe des Fruchtgehaltes wurde bei vier Proben Pflaumenmus als irreführend beurteilt, da der analytisch ermittelte Fruchtgehalt deutlich unter dem auf dem Etikett angegebenen Gehalt lag.

Bei einem Pflaumenmus wurde der „extra hohe Fruchtgehalt“ ausgelobt, obwohl der eingesetzte Fruchtgehalt lediglich den Mindestanforderungen der Leitsätze für Obst und Obsterzeugnisse entsprach.

Eine Probe eines Fruchtaufstriches wies einen um mehr als 50% geringeren Vitamin C-Gehalt auf, als auf dem Etikett angegeben war.

Ein Fruchtaufstrich enthielt widersprüchliche Angaben hinsichtlich der Verwendung von Aromen. Einerseits befand sich die Angabe „natürlich... [...] ohne Aromen“ auf dem Decketikett, andererseits befand sich sowohl auf der Schauseite als auch auf der Rückseite des Glases die Auslobung „mit natürlichem Vanillearoma“. Da der Verbraucher nicht entscheiden kann, welche der beiden Angaben zutreffend ist, ist die Gesamtaufmachung irreführend.

Darüber hinaus traten diverse Kennzeichnungsmängel sowohl nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung als auch nach der Konfitürenverordnung auf.



**42 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse**

untersuchte Proben: 387  
 Beanstandungen: 24

Lebensmittelchemisch (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann) wurden insgesamt 78 Proben untersucht, wobei zehn Proben zu einer Beanstandung führten.

Im Rahmen eines Landesuntersuchungsprogramms NRW (LUP) wurden in diesem Jahr 53 Milcheisproben von Selbstherstellern, die als lose Ware an den Verbraucher abgegeben wurden, auf die Einhaltung des in den Leitsätzen vorgesehenen Milchanteils überprüft. 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.

Im Rahmen des Untersuchungsprogramms wurde eine Probe hinsichtlich des Milchanteils beanstandet.

LUP / Milch-  
anteil

Ein Milchspeiseeis, bei dem neben Milchfett weiteres Fett, sogenanntes „Fremdfett“ vorliegt, das nicht natürlicherweise aus den weiteren Zutaten kommen kann, entspricht nicht der in den Leitsätzen beschriebenen Zusammensetzung von Milcheis. Die Verkehrsbezeichnung „Milcheis...“ für ein solches Produkt ist irreführend. Bei insgesamt vier Proben „Milcheis...“ konnte ein derartiger Fremdfettzusatz nachgewiesen werden.

Fremdfett in  
Milcheis

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 zwei Proben Stracciatellaeis fehlte die Kenntlichmachung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ obwohl keine Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung eingesetzt wurde.

Stracciatella-  
eis

Bei zwei Proben fehlte die Angabe „mit Farbstoff“.

Mikrobiologisch wurden 309 Proben untersucht (Untersuchungsschwerpunkt Düsseldorf), wobei 14 Proben zu beanstanden waren.

**43 Süßwaren ausgenommen 440000**

untersuchte Proben: 175  
 Beanstandungen: 20

Bei einer originalverschlossenen Packung einer indischen Süßware wurde auf den orange-braunen Süßwaren-Stücken ein grau-grüner Schimmelbelag festgestellt. Dabei handelte es sich um einen Schimmelpilz der Gattung Aspergillus.

Schimmelbe-  
fall

Eine Verbraucherin gab eine Mischung von drei verschiedenen Bonbons auf Grund eines Schädlingsbefalls als Beschwerdeprobe ab. Sie hatte diese jeweils in einen Einwickler verpackten Bonbons lose in einem Geschäft erworben. Bei allen sechs Bonbons einer Sorte wurden lebende Raupen und teilweise auch deren Gespinste festgestellt. Die anderen beiden Sorten waren nicht befallen.

Die Bonbons wurden umgehend aus dem Verkauf genommen.

Raupenbefall  
von Bonbons

Bei Rumkugeln ist die weiche innere Masse mit braunen schokoladenartigen Streuseln umgeben. Bei diesen Streuseln geht der Verbraucher davon aus, dass es Schokoladenstreusel sind. Wenn es sich dagegen nicht um Schokoladenstreusel handelt, muss die Abweichung für den Verbraucher besonders kenntlich gemacht werden. Bei einer Probe Jamaika-Rumkugeln fehlte der Hinweis, dass es sich bei den Streuseln nicht um Schokolade handelte. Hier wurde ein anderes Pflanzenfett als Kakao-butter verwendet, so dass hier ein der Schokolade nachgeahmtes Lebensmittel vorlag.

Schokoladen-  
imitat

Bei einem Lolly wurden die Farbstoffe E 141 (Kupfer-Chlorophyll) und E 150c (Ammoniak-Zuckerulör) als „natürlich“ bezeichnet.

Bei E 141 wird das natürliche Chlorophyll allerdings auf chemischem Wege durch Zufügen von Kupfer stabilisiert und somit synthetisch gewonnen. Auch E 150c wird auf chemischem Wege im Labor synthetisiert. Beide Farbstoffe kommen so in dieser Form nicht in der Natur vor. Die Auslobung „natürlich“ war für diese Farbstoffe daher irreführend.

„natürliche“  
Farbstoffe

Bei einer mit Geleebonbons gefüllten Tasse bestand die Tassenfüllung zum großen Teil aus Papier, das in der Tasse für den Verbraucher nicht sichtbar war. Dieses Papier wurde am oberen Rand der Tasse durch eine angeklebte Tüte mit Geleebonbons so verdeckt, dass der Eindruck entstand, dass die gesamte Tasse gefüllt war. Diese Mogelpackung war daher irreführend.

Mogel-  
packung

Eine Schaumzuckerware fiel dadurch auf, dass sie sehr sauer schmeckte, dies aber nicht auf der Packung erkennbar war. Der Verbraucher wird daher durch das Fehlen einer derart wichtigen Information über die Zusammensetzung des Lebensmittels getäuscht.

saurer Ge-  
schmack

#### 44 Schokoladen und Schokoladenwaren

untersuchte Proben: 151  
Beanstandungen: 5

Bei einer Beschwerdeprobe Milkschokoladenstreusel wurden eine noch lebende Raupe sowie deren Gespinste vorgefunden. Diese Probe war daher zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Schädlings-  
befall

Milch und Erzeugnisse daraus können allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen und müssen als Zutaten nach den Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (inzwischen Lebensmittelinformationsverordnung) stets im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Wenn diese Bestandteile nicht direkt zugesetzt werden, hat sich ein Hersteller-Hinweis wie „Kann Spuren von Milchbestandteilen enthalten“ etabliert.

Zwei der untersuchten Proben enthielten trotz des Spuren-Hinweises verhältnismäßig hohe Gehalte an Milchbestandteilen, so dass die Hersteller aufgefordert wurden, das betriebsinterne Konzept zur Vermeidung von Kontaminationen mit Milchbestandteilen zu überprüfen.

Allergene in  
Schokolade

Analog zu den Milchallergenen können auch Haselnüsse allergische Reaktionen hervorrufen. Daher wurden auch Schokoladen auf Haselnussallergene hin untersucht. Bei vier Proben wurde ein deutlicher Gehalt an Haselnussallergenen gefunden. Auch hier war nur ein Hinweis auf Spuren von Haselnüssen angegeben.

Imitate

Bei einer Probe „Marzipanpralinen“ bestand die Füllung nicht nur aus Marzipan. Neben weiteren Zutaten wurde auch Persipan verwendet, das ein Marzipan-Imitat aus

z.B. Aprikosenkernen oder Pfirsichkernen darstellt. Der Verbraucher wird daher über die Art der Pralinenfüllung irregeführt.

Ein ähnliches Problem lag bei einer Probe Trüffelpralinen vor. Hier enthielt die Trüffelfmasse neben Kakaobutter auch ein anderes Pflanzenfett. In der Richtlinie für Zuckerwaren des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (RL Zuckerwaren) werden Trüffelmassen als schokoladenartige Zubereitungen von besonderer Güte, die neben Schokoladenarten [...] auch Zuckerarten und/oder Süßungsmittel und MilCHFett enthalten, beschrieben. Andere Fette werden nicht verwendet. Da der Verbraucher aufgrund der Verwendung von Fremdfett in seiner Erwartung an Trüffelpralinen getäuscht wird, ist die Bezeichnung „Trüffelpralinen...“ für dieses nachgeahmte Produkt irreführend.

Kennzeichnungsmängel betrafen z.B. eine fehlende Angabe des Nussanteils (QUID) bei einer Vollmilchschokolade mit Nuss-Nougat-Füllung.

Imitate

#### 45 Kakao

untersuchte Proben: 3  
Beanstandungen: 1

Ein als „Choco-Drink“ gekennzeichnetes Getränkepulver enthielt neben Kakaobutter und MilCHFett auch noch ein anderes pflanzliches Fett, das der Verbraucher nicht in einem derartigen Erzeugnis erwartet.

Fremdfett

#### 48 Säuglings- und Kleinkindernahrung (Untersuchungsschwerpunkt Mettmann)

untersuchte Proben: 59  
Beanstandungen: 0

#### 49 Diätetische Lebensmittel

untersuchte Proben: 26  
Beanstandungen: 2

Als nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angabe wurde die Angabe, dass eine Nahrungsergänzung mit Carnitin die Fettverbrennung unterstützen würde, bewertet. Bei einem Diät-Saft wurde der Zusatz von Eisen mit diversen nicht erlaubten bzw. nicht zutreffenden Aussagen beworben

Unzulässige  
Claims

Bei einer Probe eines „Eisen-Diät-Mehrfruchtsaftes“ wurde entgegen der Bezeichnung und der Aufmachung auch Rote Bete Saft eingesetzt. Diesen Gemüsesaft erwartet der Verbraucher nicht in einem Fruchtsaft.

Irreführende  
Angabe

#### 50 Fertiggerichte

untersuchte Proben: 206  
Beanstandungen: 14

Bei einem „Sandwich Curry Turkey“ wurde der englischsprachige Begriff „Turkey“ als nicht leicht verständlich beurteilt. Diverse ausländische Erzeugnisse (z.B. polnischer „Rinderpansen“, „Choi Yuk Bun“, „Samosas Lamb“) wurden aufgrund ihrer fehlerhaften bzw. unvollständigen deutschen Kennzeichnung beanstandet. Auch in diesen

Kennzeich-  
nung



Fällen handelte es sich in der Regel um fehlerhafte Übersetzungen der Originalkennzeichnung.

Eine Beschwerdeprobe „Spinat mit Gnocci“ aus einer Pizzeria enthielt nach Angaben des Verbrauchers einen Käfer.

Käfer

Mehrere Proben „Börek mit Käse/Spinat“ enthielten keinen Käse, sondern anstelle dessen Produkte, die unter Verwendung von Pflanzenfett und Magermilch (Imitate, Analogkäse) hergestellt wurden. Die Bezeichnung „Käse“ ist auf allen Vermarktungsstufen ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten.

Irreführung

## 51 Nahrungsergänzungsmittel

untersuchte Proben: 155  
Beanstandungen: 12

In einer als „Dietary Supplement – für Sportler und schwere Arbeit verrichtende Menschen“ gekennzeichnete Probe wurde ein nicht deklarierter Gehalt an Nikotinsäure von 140 mg je Tagesportion gemessen. Das Vitamin Niacin kann bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln in der Form des Nikotinsäureamids oder der freien Nikotinsäure zugesetzt werden. Während das Nikotinsäureamid toxikologisch relativ unbedenklich ist, gilt Nikotinsäure diesbezüglich als kritisch. Das BfR empfiehlt, bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln auf den Zusatz von Nikotinsäure ganz zu verzichten. Als obere sichere tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Upper Intake Level) wurde ein Wert von 10 mg festgelegt. Dieser TDI-Wert wurde hier mehrfach überschritten und die Probe als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

nicht sicher

Ein anderes importiertes „Nahrungsergänzungsmittel für Sportler bei intensiver Muskelanstrengung“ wies einen Gehalt an Vitamin B6 von 180 mg je Tagesportion auf. Von Vitamin B6 weiß man, dass ein täglicher Verzehr oberhalb von 500 mg die Sinnesnerven schädigen kann. In Europa wurde die sichere obere Aufnahmemenge mit 25 mg je Tag festgelegt. Die Probe wies einen deutlich höheren Gehalt auf und wurde ebenfalls als nicht sicher beurteilt.

In Zusammenhang mit einer europäischen Schnellwarnung wurde in einem Fachgeschäft für Sporternährung eine Probe entnommen und hier zur Untersuchung auf Tetrahydrocannabinol (THC) eingereicht. Da die hiesige Untersuchungseinrichtung für die Analytik auf Haschisch und anderen Drogen nicht zugelassen ist, wurde mit der Untersuchung ein externes Labor beauftragt. Bisher liegt nur ein Zwischenbescheid vor, welcher besagt, dass THC in der Probe gefunden wurde. Der genaue Wert steht noch aus. Das Zutatenverzeichnis kann einen Gehalt an THC aber nicht erklären (keine Hanfprodukte zugesetzt), so dass die Probe unabhängig vom Gehalt in jedem Fall zu beanstanden ist.

THC

Verschiedene Angaben wie „Stärkt die Abwehrkräfte“ oder „stärkt die Kollagenstruktur“ wurden als nicht gleichwertig mit der zugelassenen Formulierung „trägt zu einer normalen Funktion ... bei“ und damit als nicht zugelassen beurteilt. Eine tatsächliche Stärkung erfolgt nur, wenn in der Ausgangssituation des Verbrauchers dieser Nährstoff nicht in ausreichender Menge vorhanden ist, was bei einer ausgewogenen Ernährung aber eher selten der Fall sein dürfte.

Health Claims  
VO

In einem Nahrungsergänzungsmittel wich der tatsächliche Gehalt an Vitamin E so stark vom deklarierten Gehalt ab, dass die enthaltene Menge je Tagesportion als nicht relevant zu beurteilen war (unterhalb 15% empf. Tagesmenge nach LMIV). Ei-

Abweichende  
Gehalte

ne andere Probe wies laut Deklaration einen Zinkgehalt von 1,5 µg je Tagesportion auf. Gemeint waren 1,5 mg, dies entsprach auch dem hier gefundenen Gehalt. Eine Sportlernahrung enthielt 50 µg Jod je Tagesportion, die deklarierte Menge betrug 150 µg.

Abweichende  
Gehalte

Eine Probenkennzeichnung führte im Rahmen der Nährstoff-Angaben einen ORAC-Wert von 101.100 µmol TE je 100g auf. ORAC steht für Oxygen Radical Absorbance Capacity. Der ORAC-Wert soll einen Zahlenwert für das antioxidative Potenzial eines Lebensmittels - in der Einheit „Trolox-Äquivalente (TE) in µmol je 100g - darstellen. Ob der im Labor ermittelte ORAC-Wert und die antioxidative Wirkung im Körper allerdings tatsächlich zusammenhängen, ist noch nicht ausreichend belegt

ORAC-Wert

Eine Arbeitsgruppe lebensmittelchemischer Sachverständiger hatte im Jahr 2011 entschieden, dass die Angabe von ORAC-Werten in der Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln zur Irreführung im Sinne des § 11 Abs. 1 Nr. 2 LFGB geeignet sei, da für den Verbraucher in der Regel der Eindruck erweckt wird, dieser Wert hätte einen positiven Einfluss auf physiologische Abläufe im menschlichen Körper oder dessen Gesunderhaltung. Da hier keine neueren Erkenntnisse vorliegen und die Angabe eines ORAC-Wertes auch eine gesundheitsbezogene Angabe nach Art. 2 Abs. 2 Nr. 5 Health Claims-VO darstellt, wurde die Angabe derzeit als nicht zulässig beurteilt.

Als irreführend wurden sich deutlich widersprechende Angaben von Nährstoffen in relativer und absoluter Form beurteilt. Ebenso bewertet wurde eine Angabe, dass Vitamin B2 für die Sauerstofferzeugung benötigt würde

Weitere irre-  
führende An-  
gaben

Als unzureichend wurden u.a. unvollständige Zutatenlisten, unklare Verzehrempfehlungen und die Verwendung falscher Maßeinheiten beurteilt.

Kennzeich-  
nungsmängel

#### 54 Aromastoffe

untersuchte Proben: 9  
Beanstandungen: 0

Die Untersuchung der Proben in dieser Warengruppe führte in keinem Fall zu einer Beanstandung.

#### 56 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen

untersuchte Proben: 16  
Beanstandungen: 2

In einer Gewürzmischung, die zur Herstellung von Dönererzeugnissen verwendet wird, konnten die Geschmacksverstärker Guanylsäure und Inosinsäure in hohen Mengen nachgewiesen werden. Die Verwendung dieser Geschmacksverstärker ging aus der Spezifikation der Gewürzmischung nicht hervor.

Kennzeich-  
nungsmängel

Bei einer Backzutat „Weizenkleber“ entsprach die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht den Anforderungen.

**59 Mineral -, Quell – und Tafelwasser**

untersuchte Proben: 196  
 Beanstandungen: 32

Im Rahmen des Probenplans entnommene Proben wurden hinsichtlich ihrer Kennzeichnung und ihrer Zusammensetzung überprüft. Proben dieser Warengruppe müssen neben den Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auch den Anforderungen der Mineral- und Tafelwasserverordnung entsprechen. Die hier durchgeführten Untersuchungen dienten alle der Überprüfung auf Einhaltung der oben genannten Verordnungen.

Zwei Tafelwässer wurden als irreführend beanstandet, da sie hinsichtlich ihrer Aufmachung geeignet waren zu einer Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser zu führen.

Ein mit „reich an Magnesium“ ausgelobtes natürliches Mineralwasser wurde aufgrund des zu geringen Magnesiumgehaltes als irreführend beanstandet.

Natürliches Mineralwasser darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es amtlich anerkannt ist. Amtlich anerkannte Mineralwässer werden mit dem Namen der Quelle und dem Ort der Quellnutzung vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Bundesanzeiger bekannt gemacht.

Im Berichtsjahr wurde lediglich eine Probe nicht in der Liste der amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer geführt. Es wurde empfohlen, die amtliche Anerkennung des vorliegenden Mineralwassers bei der zuständigen Behörde überprüfen zu lassen.

Eine Probe wich hinsichtlich des angegebenen Mineralstoffgehaltes ab. Weitere Proben entsprachen hinsichtlich ihrer Kennzeichnung nicht den Anforderungen. Dies betraf u.a. die Angabe des Quellnamens, des Quellortes, eine nicht ausreichende Herstellerangabe oder die fehlerhafte Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Insgesamt wurden zwölf Beschwerdeproben von Verbrauchern zur Untersuchung eingereicht. Hauptbeschwerdegrund war - wie auch in den vergangenen Jahren - ein abweichender Geruch und/oder Geschmack. Desweiteren wurden mehrere Proben aufgrund von enthaltenen Fremdstoffen oder Fremdkörpern eingereicht. In einem Fall wurde eine Mehrweg-Glasflasche eingereicht, in der ein faulig riechender pflanzlicher Gegenstand steckte. Nach näherer Untersuchung konnte der Gegenstand als ein Stück Ingwer identifiziert werden.



Bei den sensorisch auffälligen Proben konnte oftmals der Beschwerdegrund nachvollzogen, in vielen Fällen jedoch die genaue Ursache nicht ermittelt werden. In allen Fällen wurde der Vorgang an die für den Hersteller zuständige Behörde weitergegeben.

Irreführende Angaben

Amtliche Anerkennung

Kennzeichnungsmängel

Verbraucherbeschwerden

### 4.2.3 Amtliche Überwachung von Ausnahmegenehmigungen

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

### 4.2.4 Sonderberichte

#### 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.

Im Chemischen Untersuchungsamt des Kreises Mettmann wurden im Berichtsjahr **210 Proben** auf eine möglicherweise stattgefundene Behandlung mit ionisierenden Strahlen mittels Thermolumineszenz- und ESR-Messung untersucht.

Hierbei handelte es sich um Erzeugnisse aus folgenden Produktgruppen:

- Kräuterbutter
- Krustentiere, Schalentiere und sonstige Wassertiere sowie deren Erzeugnisse
- Suppen, Saucen, einschließlich Instantnudelsuppen und -gerichte
- Pilze, getrocknet, u.a. Pilzerzeugnisse
- Tee, teeähnliche Erzeugnisse
- Fertiggerichte
- Würzmittel
- Kräuter, Gewürze getrocknet

- Meeresfrüchtesalate, Dressings, Hilfsmittel für Fleisch- und Wurstwaren

Bei **keiner** dieser Proben konnte eine erfolgte Strahlenbehandlung nachgewiesen werden.

## 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 2014 bei hohen 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. Der in 2014 durchgeführte Test der Laptops im Außendienst mit dem vorhandenen Fachanwendungsprogramm verlief unbefriedigend. Eine praxistaugliche mobile EDV-Lösung konnte nicht erreicht werden. In 2015 wird das Land den am Landesserver angeschlossenen Kreisordnungsbehörden ein neues Modul des Fachanwendungsprogramms zur Verfügung stellen. Der Kreis hat bereits in diesem Jahr sein Interesse an diesem Modul, welches speziell auf die Bedürfnisse im Rahmen der Außendiensttätigkeiten der Lebensmittelkontrolleure zugeschnitten sein soll, bekundet. Daher wird in 2015 die Alltagstauglichkeit dieser Anwendung im Kreis getestet und hoffentlich zum Einsatz kommen.

Hauptziel des Kreises im Bereich des Verbraucherschutzes wird es auch in 2015 sein, die Wettbewerbsfähigkeit der interkommunalen Kooperation im Bereich der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungen - insbesondere vor dem Hintergrund des Konzentrationsprozesses in NRW - zu sichern.

gezeichnet

---

Stangier